



## Neue Bücher

**Die Biologie der Fischabwanderung.** Von Ulrich Schwevers. 1998. 88 Seiten, DIN A5, Paperback, ISBN 3-927889-52-0, Verlag Natur & Wissenschaft, PF 170209, D-42624 Solingen. Preis: DM 25,-/öS 183,-.

Die langjährige Beschäftigung des Autors mit Fischwanderung und der Überwindung von Wanderungshindernissen brachte natürlich eine umfangreiche Literaturübersicht mit sich. Die vorliegende Broschüre bringt eine Übersicht über die flußabwärts gerichtete Migration, die in der bisher veröffentlichten Literatur bisher noch nicht so umfangreich bearbeitet wurde, wie die stromaufwärts gerichtete Wanderung. In letzter Zeit kam jedoch der Abwärtswanderung verstärkt Beachtung zu, da sich Klagen über Schädigungen von Fischen durch Turbinen mehren (z. B. Main, Mosel, Neckar).

Nach einem allgemeinen Kapitel über das Wanderverhalten geht der Autor auf abwandernde Stadien, Zeitgeber der Abwanderung, Rhythmik der Abwanderung, Verhalten und Mortalität während der Abwanderung ein.

Eine übersichtliche, gute Zusammenfassung des Kenntnisstandes auf diesem Gebiet. Ja.

**Angeln und Reisen.** Der internationale Reiseführer für den Petrijünger. 1998. 190 Seiten, Broschüre. Fisherman Verlag, Rudolf Deltl, A-7053 Hornstein, Pottendorfer Straße 16. Preis: öS 175,-; DM 25,-.

Dieser Reiseführer erleichtert die Urlaubsplanung für Angler (auch mit Familie). Es werden Destinationen mit Angelmöglichkeit in allen österreichischen Bundesländern, Südtirol, Slowenien, Schweiz und Bayern angeführt. Ein Reisebericht über Afrika – natürlich auch mit Angelerlebnissen – und ein Bericht über Hochseeangeln vor La Palma runden den Führer ab. Für Österreich, Schweiz, Bayern und Südtirol sind auch die jeweiligen Bestimmungen enthalten.

Der Führer erscheint jährlich neu und ist über den Angelgerätehandel, Buchhandel oder direkt beim Verlag erhältlich. Ja.

# R E Z E P T E

## Brachse mit Champignonfüllung

**Zutaten:** 1 Brachse (1 kg), Zitronensaft, Salz. Für die Füllung: 1 Scheibe Weißbrot (30 g), 2 Zwiebeln, Petersilie, 100 g Champignons, 10 g Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer.

Zum Begießen: 8 EL Kaffeerahm (125 g). Für die Soße: Saft einer Zitrone, 2 Eigelb.

**Zubereitung:** Den Fisch nach dem 3-S-System vorbereiten. Für die Füllung das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebeln, Petersilie und Champignons fein hacken und in Butter kurz andünsten; mit dem gut ausgedrückten Brot, dem Ei, Salz und Pfeffer mischen.

Den Fisch mit der Mischung füllen, mit (Küchen-)Faden umwickeln, salzen, pfeffern und in eine gefettete Auflaufform legen. Das Fischgericht 15 Minuten im Backofen braten, dann mit dem Rahm begießen und gardünnen lassen. Die entstandene Flüssigkeit in einen kleinen Topf geben. Zitronensaft mit Eigelb verrühren, gut unter die Soße mischen und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Die Soße separat zum Fisch servieren.



## Gedämpftes Barschfilet im Gemüsebeet

**Zutaten:** 600 g Flußbarschfilet, Zitronensaft, Salz, 150 g gelbe Rüben, 1 Stange Lauch (200 g), 500 g Tomaten, Pfeffer, Salz, 1/8 l Weißwein, 1/8 l Wasser.

Für die Kräuterbutter: Dill, Petersilie, 40 g Butter.

**Zubereitung:** Die Filets mit Zitronensaft und Salz würzen. Gelbe Rüben in dünne Streifen schneiden und in wenig Salzwasser blanchieren. Lauch in dünne Ringe schneiden und mit den gelben Rüben in einen Siebeinsatz geben. Die Filets darauflegen. Tomaten in kochendes Wasser tauchen, schälen, würfeln und auf den Fischfilets verteilen, wenig pfeffern und salzen. Weißwein und Wasser in den Topf gießen und erhitzen. Den Siebeinsatz in den Topf stellen und das Gericht zugedeckt gardampfen. Mit Kräuterbutter servieren.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1998

Band/Volume: [51](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 140](#)