©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Gewässern zum »Fisch des Jahres« ernannt. Dieser europaweit gefährdeten Fischart, zugleich eine der Lieblinge der Fliegenfischer, ist dieser Band der Neuen Brehm Bücherei gewidmet.
Nach einleitenden Kapiteln über Systematik, Anatomie und Biologie gehen die Autoren ausführlich auf die Ökologie und Gefährdung der Äsche ein. Schutzmaßnahmen für die bedrohte Art, künstliche Vermehrung, Besatzmaßnahmen, Hinweise auf Krankheiten, Fang und wirtschaftliche Bedeutung sind weitere Kapitel in dieser kurzen Monografie der Äsche.

Pilotstudie Oberes Donautal. Von G. Zauner, P. Pinka & O. Moog, 2001. Broschüre, DIN A4, 132 Seiten. BM f. Verkehr, Innovation und Technologie. Wasserstraßendirektion, Wien. Preis: € 20,–.

Die vorliegende Studie behandelt die gewässerökologische Evaluierung neu geschaffener Schotterstrukturen im Stauwurzelbereich des Kraftwerkes Aschach. Frühere Untersuchungen in diesem Donauabschnitt zeigten Defizite in bezug auf leitbildkonforme Uferstrukturen auf, was sich u. a. auch in extrem geringen Anteilen standorttypischer Fischarten widerspiegelte. Diese Defizite sind auf die Monotonie in der Ausprägung der Uferzonen und der trogförmigen Flußprofile zurückzuführen.
Die Wasserstraßendirektion führt seit über einem Jahrzehnt Verbesserungsmaßnahmen durch. In einem europaweit einzigartigen Projekt wurde der angeführte Donaubereich im Raum Engelhartszell im Uferbereich mit etwa 60.000 m^3 Schotter strukturiert. Die Maßnahmen wurden in einem Monitoringprogramm der Abt. Hydrobiologie der Univ. f. Bodenkultur begleitet. Die Ergebnisse zeigen positive Auswirkungen der gesetzten Maßnahmen für die ursprüngliche Fischfauna und Verbesserung der fischökologischen Funktionsfähigkeit.

Ja.

REZEPTE

Durch ein Versehen setzten wir in unserem Heft 11/12-01 nebenstehendes Foto zu einem anderen Rezept. Wir bringen nun das richtige Rezept zu diesem Bild. Mehr Karpfenrezepte finden Sie im Büchlein »Karpfen kulinarisch«, erhältlich beim NÖ. Teichwirteverband, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten. Preis: € 6,54.

Karpfen natur – knusprig und leicht

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Karpfenfilet, geschröpft
Salz, Pfeffer
½ Zitrone
Mehl, glatt
wenig Fett
Knoblauchbutter oder Knoblauch

Knoblauchbutter:

Zutaten:
10 dag Butter
3 Knoblauchzehen, gepreßt
Salz

Zubereitung:

Die Filetstücke würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Etwas ziehen lassen. In Mehl wenden und in einer Teflonpfanne in wenig Fett knusprig braun braten (zuerst die Fleischseite, dann die Hautseite).
Die heißen Karpfenstücke sofort mit etwas Knoblauchbutter bestreichen und pfeffern.

Knoblauchbutter: Die zimmerwarme Butter kräftig mit dem gepreßten Knoblauch vermischen und gut salzen.

Beilagentip: Petersilkartoffeln oder Bratkartoffeln und grüne Salate.

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Graskarpfen mit Petersilienkruste

Zutaten für 4 Personen:

1 Graskarpfen von etwa 1,5 kg
50 g Butter
50 g Petersilie
100 g Zwiebeln
100 g frisches Weißbrot, gebröselt, am besten Toastbrot ohne Rand
Butter für die Form
2 Schalotten
Salz, Pfeffer
1/8 l Fleischbrühe
1/4 l trockener Weißwein
250 g Creme fraîche oder Obers
Zitronensaft
etwas Kerbel oder Petersilie

Zubereitung:

Den geschuppten und ausgenommenen Graskarpfen vor der Zubereitung noch einmal gründlich auswaschen.

Für die Farce weiche Butter mit der fein gehackten Petersilie und den klein geschnittenen Zwiebeln sowie den Weißbrotbröseln gut vermischen.

Eine feuerfeste Form passend zur Fischgröße mit Butter einstreichen und mit den klein geschnittenen Schalotten ausstreuen. Den Graskarpfen innen und außen salzen und pfeffern, in die Form legen und die Oberseite mit der Weißbrotfarce bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten garen.

Nach 5 Minuten herausziehen und mit Fleischbrühe und Wein aufgießen. Während des Garens regelmäßig begießen. Zum Schluß soll der Graskarpfen eine schöne braune Kruste haben. Dies kann auch durch 5-minütiges Übergrillen im Anschluß an das Braten erreicht werden.

Den Graskarpfen auf eine vorgewärmte Servierplatte legen und warm halten.
Die Flüssigkeit in der Bratform mit Creme fraîche oder Obers verrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Etwas gehackten Kerbel in die Sauce rühren und den Graskarpfen damit übergießen.

Als Beilagen eignen sich Salzkartoffeln und ein gemischter Salat je nach Jahreszeit.
Das Rezept eignet sich auch für die Zubereitung anderer heimischer Süßwasserfische, z. B. Karpfen, Barbe, Hecht und Zander.

Pro Person ca. 760 kcal (3200 kJ); EW: 73 g, Fett: 40 g, KH: 16 g.

LESERBRIEFE

Betrifft: Artikel »Fischfressende Vögel an Fließgewässern« in »Österreichs Fischerei«, Heft 10/2001

Wenn in diesem Artikel die Obfrau von BirdLife Vorarlberg an führender Stelle im Artikel zu langem Wort kommt, dessen kurzer Sinn darin besteht, daß Berufsfischer und Angler kaum zu Wort kommen, so ist das nur Übereinstimmung damit, daß schon vor 1914 ein Fischer sich zu sagen erlaubte, daß der Fischer der »Letzte im Kalender« ist.
Was nun die bedauerlichen fischfressenden Vögel anbelangt, so wurde hier Ende Feber 1938, als der Reichsnährstand vor uns stand, schnell der totale Vogelabschuß in den Häfen gestattet, worauf die Bestandszahlen der betreffenden Fischarten von rund zwei Tonnen in sechs Jahren auf rund 400 Tonnen anstiegen.
Danach gerechnet, verhindert die derzeitige Abschußsperre ein jährliches Aufkommen an diesen Fischarten von ca. 30 bis 45 Tonnen, was aber Frau Rita Kilzer kaum stören dürfte, sondern eher als Leistung zu Buche kommt. Privatrechtliche Wirtschaftsgrundsätze nach ABGB etc. sind auch in Österreich trotz Kultur-Hochstand kaum gefragt, und so dienen die Fische vorwiegend der Ernährung ihrer tauchenden Mitwelt.
Den seinerzeitigen Maßnahmen ist es aber zu verdanken, daß es heute feststeht, daß die Wiedererholung eines Fischbestandes auch 15 Jahre dauern kann, wie der Pause von 1938 bis 1953 zu entnehmen ist, wo erst wieder tauglichere, Spitzenfänge aber erst um 1964 erzielt werden konnten.

Martin Bilgeri, 6900 Bregenz

TECHNISCHES BÜRO für Forstwesen, Landschaftspflege und Landschaftsgestaltung
Allgemein gerichtlich beeideter und zertifizierter Sachverständiger für Fischerei und Reinhaltung des Wassers
Dipl.-Ing. Dr. Ulrich Habsburg-Lothringen
A-9400 Wolfsberg, Klagenfurter Straße 1, Tel. 04352/393611, Fax 04352/393620, Mobil 0664/2439786,
E-mail: ulrich.habsburg@gmx.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: 55

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 31-32