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

Neue Bücher

FOTO KUNST KALENDER
»Wasser. Element des Lebens«

Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2003 zum internationalen »Jahr des Wassers« erkoren. Diese Deklaration inspirierte den Fotografen Markus Mitterer, einen Kalender mit einer Auswahl seiner schönsten »Wasserarbeiten« zu kreieren. Jeder verkaufte Kalender unterstützt die internationale »WASH«-Kampagne (www.wsscc.org) für mehr Wasserqualität und Hygiene auf unserer Erde.
Zum Produkt: 13 eindrucksvolle, UV-lackierte Fotografien dominieren den Kalender im Querformat 337 x 480 mm. Bedruckt wurde hochwertiges Kunstdruckpapier, das Titelbild schimmert durch ein transparentes Deckblatt mit Silberprägung. Ein internationales Kalendarium mit Mondphasen rundet das Design ab. Die Möglichkeit eines individuellen Logo-Eindrucks auf allen 12 Monatsblättern macht diesen Foto Kunst Kalender zu einem besonderen Geschenk für Geschäftspartner, Mitarbeiter und Freunde.
Der Einzel-Verkaufspreis liegt bei € 27,– (Staffelpreise mit Logoeindruck auf Anfrage).
Kurz noch zu den Herausgebern des Kalenders. In »Artem Art« vereinigt sind Markus Mitterer (Österreich, Kitzbühel), ein selbständiger Werbefotograf mit großer Leidenschaft zur Natur- und Landschaftsfotografie, und die im internationalen Management für Marketing und Vertrieb erfahrene Niederländerin Etha Barendse.
Nähere Infos: Artem Art, Etha Barendse & Markus Mitterer, www.artem-art.com, Telefon +43 (0)664 / 35 25 156.

Gewässergüte bestimmen und beurteilen.
Werner H. Baur, 1998. 3., neubearbeitete Auflage. 209 Seiten, 68 Abbildungen, kartoniert, € 18,–. ISBN 3-8263-8483-0. Parex Verlag.

Das Buch ermöglicht einem interessierten Leser ohne Vorkenntnisse (z. B. Gewässerwart, Gewässerbewirtschafter, Fischer, Schüler), sich auf dem Gebiet einer groben Gewässergütebeurteilung einzuarbeiten. Dies ist von Bedeutung, um Mißstände festzustellen und Maßnahmen zum Biotopschutz einleiten zu können.
Es werden die Kriterien der Gütebeurteilung von Fließgewässern und stehenden Gewässern erklärt, die wichtigsten Wassertiere und Wasserpflanzen und deren Indikatorwert vorgestellt. Zur Beurteilung der Wassergüte anhand von chemisch-physikalischen Parametern bedarf es eines Labors, der Einsatz von Testsätzen und die Interpretation der Meßwerte dürften den Leser jedoch überfordern.

Holzinger Fische

EU Nr: AT-FI-0-04

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

- **Forellen**
- **Lachsforellen**
- **Zander***
- **Saiblinge**
- **Welse**
- **Karpfen**
- **Hechte***

*** auf Bestellung**

Fertigprodukte für Großhändler und Wiederverkäufer

Ing. Karl Heinz Holzinger

Fischverarbeitungs- und Handelsbetrieb Ges.m.b.H.
A-4623 Gunskirchen, Luckenberg 2, Tel. 07246/6386, Fax 07246/7343

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

Wichtig ist aber die Erkenntnis über den Zusammenhang von Wassergüte (Wasserqualität) und biologischer Gewässergüte.
In der dritten Auflage wurde der Einfluß von Morphologie und Struktur des Gewässers und damit von wasserbaulichen Maßnahmen auf den Gewässerzustand und die Gewässergüte neu aufgenommen. Welche Maßnahmen zu einer Verbesserung der Gewässergüte führen, werden geschildert. I. B.

Neueste Entwicklungen in der in-situ-Charakterisierung mikrobieller Biozönosen in Abwasser, Oberflächengewässern, Grund- und Trinkwasser. Band 52 der Münchner Beiträge zur Abwasser-, Fischerei- und Flußbiologie, herausgegeben vom Bayerischen Landesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Wasserforschung in München, 1998. R. Oldenbourg Verlag München/Wien. 229 Seiten, 9 farbige Abbildungen, € 37,–. ISBN 3-486-26443-5.

Eine Lebensgemeinschaft von Mikroorganismen, vorwiegend Bakterien, in Gewässern und in Kläranlagen besorgen den biologischen Abbau organischer Stoffe im Wasser. Diese Prozesse werden in technischen Anlagen durch ingenieurtechnische Erfahrungswerte gesteuert. Bei Störungen der Stoffwechselleistung der Biozönosen kann es zu Betriebsschwierigkeiten kommen.
Methoden für eine direkte und schnelle Bestimmung der Bakterien zur Charakterisierung bakterieller Lebensgemeinschaften in Abwässern, Oberflächenwässern, Grund- und Trinkwasser werden vorgestellt. Mit diesen Methoden wird angestrebt, künftig schneller auf Betriebsstörungen reagieren zu können als mit den bisher langwierigen Nachweismethoden einer Kultivierung. I. B.

Moderne Wasch- und Reinigungsmittel – Umweltwirkungen und Entwicklungstendenzen. Band 54 der Münchner Beiträge zur Abwasser-, Fischerei- und Flußbiologie, herausgegeben vom Bayerischen Landesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Wasserforschung in München. 2001. R. Oldenbourg Verlag München/Wien. 380 Seiten, € 44,80. ISBN 3-486-26492-3.

Wie bereits in den Vorjahren, war das Ziel dieser Tagung, die Entwicklung der Waschmittel hinsichtlich Bedarf und ökologischer Verträglichkeit in einer Diskussionsrunde zwischen Herstellern, Vertreibern, Behörden, und Hochschulen zu lenken. Ging die Entwicklung der Tenside in den 60er Jahren in Richtung biologisch leicht abbaubar und in den 80er Jahren in Richtung phosphatfrei, so besteht derzeit der Bedarf an neuen Produktformen (Kompakt-, Baukastensysteme, Tabs, Konzentrat …), Einsparung an waschaktiven Substanzen, Enthärtern und Bleichmitteln.
Die hier publizierten Diskussionsbeiträge betreffen »Gesetzliche Grundlagen, Vollzug und Zielvorstellungen«, »Markt, Technik, Systeme, Anwendung«, »Ökologische Betrachtungen bei einzelnen Inhaltsstoffen«, »Fortschritte bei der Analytik« und Beeinträchtigugen in Gewässern und Kläranlagenbereich. I. B.

REZEPTE

Seeforelle vor der Zubereitung

Seeforelle à la Haida

Die Haida-Indianer auf den Queen-Charlotte-Inseln im Pazifik im Westen Kanadas sind Fischspezialisten. Dieses Rezept stammt von dort und wird folgendermaßen zubereitet:

2 Flanken von Seeforelle/großer Forelle werden fein von Gräten gesäubert, dann mit Meersalz, braunem Zucker, Dill, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und viel Bourbon-Whisky getränkt. Die Ausgewogenheit ist wichtig, und der Feinschmecker sollte hier mit Fingerspitzengefühl arbeiten.
Anschließend werden die 2 Flanken des Fisches zusammengeklappt, mit der Haut nach außen, und im Keller bei kühler Temperatur 2 bis 3 Tage mit Gewichten zusammengepreßt.
Mit Filetmessern werden dann feine Scheiben geschnitten – fertig ist der »Graved Lachs« à la Haida! HOT

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): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 249-250