

Bedeutung für die Fischzucht als auch wichtig für die Tiergesundheit. Das Ziel dieses laufenden Projektes besteht darin, eine realistische Grundlage für den quantitativen und qualitativen Zusatz von pflanzlichen Ölen in das Salmonidenfutter zu schaffen, ohne Wachstum und Gesundheit der Fische zu beeinträchtigen. Das Projekt (GUTINTEGRITY) ist Teil des thematischen Netzwerkes FORM (vgl. TL 2003-111).

Während die Fischfutterindustrie weiterhin Alternativen für den Einsatz von Fischmehl und Fischöl erprobt, werden die Ergebnisse dieses Projektes die Kenntnis darüber erweitern, wie pflanzliche Fette im Futter die vielen wichtigen Funktionen des Magen-Darm-Kanals der Fische beeinflussen, nämlich den Bau des Darmes und damit die Barrierefunktion des Darmes hinsichtlich der Krankheitsresistenz, die Membranzumwelt für die aktive Nährstoffaufnahme und damit den Kreislauf der Nährstoffe für Wachstum und Gesundheit der Fische sowie die endokrinen Mikrobiota und damit den probiotischen Schutz gegen Pathogene und nachfolgend die Gesundheit und Krankheitsresistenz der Fische.

Die Ergebnisse werden auch in starkem Maße das gegenwärtige Verständnis darüber fördern, wie die Futtermittelaufnahme bei Fischen durch gastrointestinale postprandiale (d. h. nach der Futtermittelaufnahme) Signale kontrolliert wird, insbesondere in Abhängigkeit vom Fettgehalt und der Zusammensetzung des Futtermittels. Das beinhaltet Informationen über die Regulationsmechanismen der gastrointestinalen Peptide und Hormone bei der Aufnahme von Futtermittelfetten, über die Beeinflussung der Futtermittelaufnahme und der Magenentleerungsrate durch diese regulatorischen Peptide und Hormone und über die Beeinflussung der Futterpräferenz und der physiologischen Kontrolle der Futtermittelaufnahme durch die pflanzlichen Futtermittelfette.

Wenn die Unversehrtheit des Darmes durch den Einsatz von pflanzlichen Ölen im Futter beeinträchtigt ist, wird das Projekt untersuchen, wie dadurch Osmoregulation, Wachstum, Futtermittelaufnahme, Verdauung sowie der gesamte Gesundheitszustand des Fisches beeinflusst werden.

Aqua-Flow-Ref.: TL2003-120

Forschungskoordinator:

Prof. Björn Thrandur Björnsson

Department of Zoology/Zoophysiology
Göteborg University

Box 463, S-40530 Göteborg – Sweden

Tel.: +46 31 7733691, Fax: +46 31 7733807

E-Mail: thrandur.bjornsson@zool.gu.se

REZEPTE

Barschragout in Safransoße

Zutaten:

600 g Barschfilets,
Saft 1 Zitrone, 4 Tomaten, ½–1 Gurke,
1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 gestr. TL Safranpulver, 1 dl Fischbrühe, 5 EL trockener Weißwein, ⅛ l Sahne, 1–2 EL Butter, Pfeffer, Salz, Thymian

Zubereitung:

Die Fischfilets in mittelgroße Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt ziehen lassen, die Tomaten in kochendem Wasser einige Sekunden brühen, herausnehmen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfelig schneiden, die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen, die Zwiebel schälen und würfelig schneiden, in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln darin glasig werden lassen, mit dem Safran bestreuen, durchschwitzen lassen und mit der Fischbrühe ablöschen, den Wein angießen, aufkochen und die Fischstreifen einlegen. Zugedeckt bei milder Hitze etwa 4–6 Minuten garziehen lassen, den Fond abgießen und auf starker Hitze dann mit der Sahne verrühren und etwas einkochen lassen, die Butter einschwenken, mit Pfeffer, Salz und Thymian abschmecken, die Tomaten- und Gurkenwürfel zugeben und heiß werden lassen, die Fischstreifen auf vier tiefe, warme Teller verteilen und mit der Soße übergießen. Beilage: körnig-lockerer Naturreis.

Curry-Fischsuppe

Zutaten:

200 g Fischfilet, z. B. von Forelle oder Renke (von den Rippen abgelöstes Fleisch größerer Weißfische kann, da grätenfrei, auch verwendet werden!)
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 EL Mehl
2 TL Curry
1 l Geflügel- oder Fischfond
1 Prise Salz
1 säuerlicher Apfel, geraspelt
1 reife Banane in Scheiben
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Fischfilet würfeln und salzen. Zwiebeln klein schneiden und in der Butter glasig dünsten, Mehl und Curry einrühren und mit dem Fond ablöschen. In Würfel geschnittenes Fischfilet zugeben und wenige Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nicht mehr kochen! Vor dem Servieren Apfelraspel und Bananenscheiben in der Suppe erhitzen. Zum Schluß den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und servieren.

Barsch mit Ratatouille

Zutaten für 4 Personen:

600 g Barschfilets, Salz und Pfeffer,
1 EL Pernod, 1 EL Olivenöl

Für das Ratatouille: 1 Zwiebel, 250 g gelbe Paprika, 250 g Zucchini, 250 g Auberginen, 1 Dose Tomaten (425 g), 3 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 TL getr. Thymian, ¼ TL getr. Rosmarin, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Filets abspülen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer großzügig würzen, Pernod und Öl verrühren und die Fischstücke damit marinieren.

Ratatouille: Das Gemüse waschen, die Zwiebel schälen und fein würfeln, Paprika entkernen und zerkleinern, Zucchini in dünne Scheiben schneiden, Auberginen in dicke Scheiben schneiden, salzen, Tomaten säubern, den Saft auffangen, entkernen, Auberginen abspülen, trockentupfen und vierteln, Öl erhitzen, Zwiebel darin goldgelb andünsten, zerdrückten Knoblauch, Paprika, Zucchini und Auberginen zugeben und 5 Minuten braten lassen. Mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen, Tomaten mit Saft zugeben und kurz aufkochen lassen, Fischstücke unterheben und bei geringer Hitze im geschlossenen Topf 10–12 Min. garen, mit frischem Basilikum garnieren. Dazu frisches Baguette.

MARKTNEUHEITEN

Coppens Research Centre (CRC) – eine Investition in die Zukunft

Bereits zu Jahresbeginn eröffnete Coppens International bv im niederländischen Valkenswaard das Coppens Research Centre (CRC): ein eigenes Forschungs- und Entwicklungszentrum für Fischzucht. Operativer Leiter dieser neuartigen Einrichtung ist Jan van Mechelen, Master of Science, der auf dem Gebiet der Süßwasserzucht über weitreichende Sachkenntnisse verfügt. Die Forschungsprogramme werden von Frans Evers entwickelt und umgesetzt. Der Master of Science zeichnet als Fütterungsexperte für die Qualitätssicherung bei Coppens verantwortlich.

Fischzucht unter allen Bedingungen

Das neue 200 m² große Coppens Research Centre liegt bei Eindhoven, in nächster Nähe zur Fabrik und den Büros des Unternehmens. Das Herzstück des Forschungszentrums bilden mehrere getrennte Rezirkulations-Anlagen, die alle mit Süß- und Salzwasser, Kalt- und Warmwasser funktionieren, wobei sämtliche Kombinationen realisierbar sind. Dies erlaubt die Simulation aller Typen von Fisch-

zucht, unabhängig von Standort und Wasserbeschaffenheit.

Universelle Forschung bei optimaler Kontrolle

Fischfutter-Experimente werden kontinuierlich auf allen Anlagen durchgeführt. Ein Teil der Anlagen besteht aus Glasbecken. Dies garantiert die optimale Kontrolle der untersuchten Tiere, der Futteraufnahme und anderer relevanter Verhaltensweisen. Bis dato wurden Experimente mit afrikanischem Wels, Karpfen, Koi, Zander, Forelle, Seebarsch und Seebrasse durchgeführt. Für die nahe Zukunft sind Futtermittelversuche mit europäischem Aal und weiteren Arten geplant, die bald eine gewichtige Rolle in der Aquakultur spielen können.

Richtungweisend in Theorie und Praxis

Neue Rohstoffe und aktuellste Produktentwicklungen für alle gängigen Zuchtspezies der Aquakultur sowie für Zierfischarten können im Forschungszentrum genauestens erprobt werden. Oberstes Ziel ist die Verbesserung und Optimierung der Futterzusammensetzung auf fundierter wissenschaftlicher Basis, abgestimmt auf die praktischen Bedürfnisse der Aquakultur.

Das Coppens Research Centre fördert die ständige Weiterentwicklung von Fischfutter – zum Nutzen der Fische, der Fischzüchter und der Umwelt (Internet: www.coppens-int.com).

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [56](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 276-277](#)