

in Erwartung dem Auslöser näherten, was zu aggressiven Interaktionen führte. Erwartungshaltung und Gedächtnis für eine zeitlich vorhersehbare Futterverabreichung waren daher in Gruppen von Seesaiblingen bei Benutzung von Selbstfütteranlagen ausgeprägt. In der Studie wurde die Futtermittelverwertung nicht untersucht. Es wurden jedoch bei den beschriebenen Versuchen keine Futterverluste beobachtet, und andere Untersuchungen haben gezeigt, daß die Futtermittelverwertung bei richtig gefütterten Seesaiblingen sehr günstig (0,7 oder besser) sein kann. Die Ergebnisse zeigen, daß die Futterverabreichung zu bestimmten und erwarteten Zeiten von großer Bedeutung für die Seesaiblingszucht sein kann. Das dürfte besonders wichtig bei niedrigen Temperaturen im Winter sein, wenn kleine tägliche Futtermengen bei allgemein geringer Beweglichkeit an die Fische verabreicht werden.

Aqua-Flow-Ref.: TL2003-170

Forschungskordinator:

Eva Brännäs

Department of Aquaculture
Swedish University of Agricultural Sciences
SE-901 87 Umeå, **Sweden**

Tel.: +46 90 786768

E-Mail: Eva.Brannas@vabr.Slu.se

Zubereitung:

Aus Salzkartoffeln, Milch, gekörnter Brühe, 20 g Butter und einem Eigelb Kartoffelmus zubereiten und dieses warm stellen. Für die Füllcreme den Räucherfisch, Brotwürfel, Schmant und ein Eigelb mit dem Pürierstab pürieren. 2 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Farce kühl stellen.

Zanderfilets mit Zitronensaft beträufeln. Nach 10 Minuten trocken tupfen, salzen, pfeffern und die Farce auf einem Filet verteilen. Das zweite Filet auf die Farce legen und mit Mehl bestäuben. Ein Bratblech mit Öl ausreiben und im Backofen vorheizen. Dann das Doppelfilet auf das Blech geben und mit Butterflocken belegen. Bei 180° C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Das Filet mit Eigelb bepinseln, mit Butterflocken belegen und weitere 6 Minuten goldbraun gar backen. Inzwischen die Bohnen in kochendem Wasser mit 1 TL Zucker und 1 Prise Salz gar kochen. Die Bohnen in der restlichen Butter schwenken.

Dazu mundet ein süß-sauer angemachter Salat und, wenn gewünscht, auch noch etwas zerlassene Butter.

(Aus: Das große Buch vom Fische räuchern – Buchbesprechung Seite 144.)

REZEPTE

Gefüllte Zanderfilets

Zutaten:

2 enthäutete Zanderfilets, je ca. 250 g
100 g grätenfreies Fleisch ohne Haut
von Lachs oder Forelle, heiß oder kalt
geräuchert
Saft einer Zitrone
3 Eigelb
2 Eiweiß
1 gehäufte EL Schmant
300 g Prinzeßbohnen
1 gehäufte EL von entrindetem
Brötchen oder Weißbrot
1 EL Mehl
3 EL Sonnenblumenöl
120 g Butter
1 gestr. TL gekörnte Gemüsebrühe
400 g Salzkartoffeln
6 EL Milch
Salz, weißer Pfeffer und Zucker

LESERBRIEFE

Betrifft: Leserbrief von Stefan Guttman »Die Mongolei – ein scheußliches Land«

Herrn Guttman ist zu raten, ehe er in ein fernes, ihm unbekanntes Land reist, sich vorher über die Lebensweise und Gepflogenheiten zu informieren, als sich auch mit der dortigen Sprache vertraut zu machen und nicht von den Ärmsten der Welt zu verlangen, daß diese zumindest englisch sprechen.

Wenn Herrn Guttman die Jurten stören, fehlt es ihm gewaltig an Verständnis und Kenntnis der dortigen Lebensgewohnheiten, denn die Jurte ist das Wohnzelt der Nomaden und ist innen sauber und gut ausgestattet.

Ich habe selbst die Mongolei von Ulan Bator über Kobdo, das Altaigebirge und die Wüste Gobi bereist und konnte hiebei Land und Leute kennen lernen. Beide sind bewundernswert.

Ich bin mit der Aeroflot und dem Hubschrauber MI 8, der sich über 30 Jahre im Flugdienst

bestens bewährt hat, geflogen und ich habe mich immer sicher gefühlt.

Es gäbe noch viele Vergleiche, aber Herrn Guttman halte ich vor, er soll von seiner Abgehobenheit und den beleidigenden Äußerungen Abstand nehmen und von seinem Reichtum den armen, bettelnden Kindern in der Mongolei helfen.

Ferdinand Krieger, Marchtrenk

**Betrifft: Mongolei-Diskussion
Versuch einer Ehrenrettung: Über Sinn
und Unsinn von Fortfahren und Daheimbleiben**

Der Leserbrief »Die Mongolei – ein scheußliches Land« (Heft Jänner 2004), der auf den Beitrag von Herrn Hauer (Heft Nov./Dez. 2003) Bezug nimmt, hat eine Welle von heftigen, persönlich recht aggressiven Reaktionen (Leserbriefe in den letzten beiden Heften) ausgelöst, die mich zu dieser Stellungnahme herausfordern.

Ich kenne und schätze den Verfasser des kontroversiellen Leserbriefes, Herrn Mag. Guttman, als begeisterten Fliegenfischer, der sich mit seinem fundierten fischökologischen Wissen in diversen Organisationen (Verein Rettet die Ybbs-Äsche; Bürgerinitiative Pro Ybbs) für Gewässer und deren Bewohner engagiert. Andererseits hatte ich das Glück, das auch von der Reisegruppe um Herrn Hauer bereiste Gebiet am Nordrand des mongolischen Khangai-Gebirges im September 2003 auf eigene Faust mit Mountainbike und Fliegenrute erkunden zu können. Dieses faszinierende, bettelarme Land hat Einnahmen durch Devisen bringende (Angel-)Touristen sicher bitter nötig. Allerdings hat es sich gezeigt, daß es bei zu unbeschwerlicher Zugänglichkeit solcher Landstriche (was Herr Guttman auf sarkastische Art kritisierte) lokal durchaus zu negativen Begleiterscheinungen



des Angeltourismus (wie Überfischung, im Fall der Mongolei etwa am Eg Gol) kommen kann. Die Fischerei auf einen süßwassergebundenen Spitzenregulator wie den Taimen ist (in eingeschränkter Form auch bei Catch and Release) in dieser Hinsicht deutlich problematischer zu bewerten als etwa auf hoch produktive anadrome Lachsstämme. Herr Guttman dürfte aufgrund seiner durch Ausbildung und Beruf bedingten Sensibilisierung überreagiert haben, etwa auf die Schilderung der Strapazen der geschilderten Reise, welche ich nicht als »sich darüber Beschweren«, sondern eher als Betonung des »Abenteuer-Charakters« dieser gebuchten Reise verstehe. Seinen provokanten Leserbrief halte ich insofern für wertvoll, als er eine Flut von Reaktionen und sicherlich etliche Diskussionen in Fischerkreisen hervorgerufen hat. Eine in Kleingruppen und mit Fingerspitzengefühl durchgeführte Art von Angelreisen –



gegr. 1933

FISCHNETZE

in jeder Art und Form,
für alle Sparten der Fischerei und Fischzucht
vom Hersteller

Netzweberei Rudolf Vogt

Itzehoer Netzfabrik GmbH

D-25510 ITZEHÖE, Postfach 2023
Tel. 0049-4821/7017, Fax 0049-4821/78506



um eine solche handelte es sich bei der gegenständlichen, von Herrn Loidl organisierten Reise zweifellos – birgt meiner Meinung nach die Chance, einem breiteren Publikum von Anglern die Faszination natürlicher Fließgewässer, die Produktivität intakter Gewässersysteme und die Schönheit, List und Kampfkraft von Wildfischen näher zu bringen. Fast zwangsläufig werden Menschen, die in Alaska, Rußland oder in der Mongolei ihre Köder ausgeworfen haben, den Unsinn erkennen, in (bewußt übertrieben, aber im Vergleich unzweifelhaft) verschandelten Gewässern verblödete und mißgebildete, fangfähig besetzte Teichfische zu erbeuten. Diese »Rückkehrer« werden sich (wie Herr Guttman) für eine ökologisch orientierte Bewirtschaftung

ihrer Gewässer stark machen, sich (wie Herr Guttman) gegen den Bau weiterer – weil auf Fließgewässer und Fischbestände prinzipiell fatal wirkender – Wasserkraftwerke einsetzen und Druck für die Renaturierung mißhandelter Gewässer machen. So kann man vernünftige Angelreisen weniger als Flucht vor der traurigen Realität vor unserer Haustür verstehen, sondern ihren »Bildungsauftrag für Zivilisationsgeschädigte« in den Vordergrund stellen! Mögen unsere KindsKinder keine solch strapazvollen Touren mehr nötig haben.

Mag. Clemens Ratschan
Angewandt tätiger Gewässerökologe
und fliegenfischender Weltenbummler
E-Mail: clemens.ratschan@gmx.at

3 Fischereireviere zu vergeben

Hinterstoder: Steyr Oberer Teil (Ursprung) 5 km € 2.500,- (exkl. USt.)
Steyr Mittlerer Teil 5 km € 3.500,- (exkl. USt.)
Gleinkersee: Spital am Pyhrn 14 ha € 10.500,- (exkl. USt.)

Forstbetrieb Steyrtal Tel.: (07584) 3201-13, E-mail: andreas.wagner@bundesforste.at
Besuchen Sie uns auch im Internet unter: www.bundesforste.at

ÖBf Österreichische
Bundesforste AG

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: [57](#)

Autor(en)/Author(s): Ratschan Clemens

Artikel/Article: [Leserbriefe 136-138](#)