

Tätigkeiten dabei der Tierhalter einbezogen werden kann. Diese werden vor allem im Rahmen eines Tiergesundheitsdienstes (TGD) erfolgen. Impfungen beispielsweise sind nur im Rahmen von TGD möglich. Für Fische sind in Österreich die Vakzinen *Aquavac-ERM* (Rotmaulkrankheit) und *Aquavac-Furovac* (Furunkulose) zugelassen. Eine Einbindung des Teichwirtes in die Impfung mittels der genannten Tauchbäder ist unter verschiedenen Voraussetzungen (Anleitung, tierärztliche Aufsicht, Dokumentation) möglich. Zu den TGD gibt es genaue Regelungen in der TAKG-Tiergesundheitsdienstverordnung.

In der Verordnung des Rates Nr. 2377/90/EWG werden Wirkstoffe von TAM in 4 Anhänge eingeteilt. Für jene im Anhang I sind Höchstmengen für Rückstände definiert und demnach Wartezeiten vorgeschrieben (z.B. Oxytetracyclin, Florfenicol). Der Anhang II enthält ein Verzeichnis von Stoffen, für die keine Höchstmengen für Rückstände gelten. Anhang III betrifft vorläufige Höchstmengen (z.B. Oxolinsäure), und Anhang IV listet die Wirkstoffe auf, deren Anwendung generell verboten ist (z.B. Chloramphenicol).

Die Stoffe, die im Anhang II aufgelistet wurden, können vom Teichwirt in Eigenverantwortung, also ohne tierärztliche Verschreibung, angewendet werden. Es sind auch keine Wartezeiten einzuhalten. Allerdings ist eine der Anwendung vorausgehende Diagnose durch einen Tierarzt empfehlenswert, damit der Einsatz auch bei einer entsprechenden Indikation erfolgt. Eine Aufzeichnungspflicht gilt auch hier. In diesem Anhang sind unter anderem Stoffe genannt wie *Branntkalk*, *Jodophore*, *Formaldehyd*, *Natriumchlorid*, *Peressigsäure*, *Wasserstoffperoxyd*.

Abschließend kann gesagt werden, dass es zwar rechtliche Regelungen gibt, die die Möglichkeit schaffen, einen Therapienotstand zu umgehen, dass aber die Schwerfälligkeit bei deren Abwicklung ein schnelles Eingreifen in akuten Krankheitsfällen zumeist unmöglich macht.

Ref.: National

Aqua-Flow ref.: TL2003-AT-005

Research Co-ordinator:

Mag. Thomas Weismann

BAW, Institut für Gewässerökologie,

Fischereibiologie und Seenkunde

A-5310 Mondsee, Scharfling 18

E-Mail: thomas.weismann@relay.baw.at

All technical leaflets and other services are available at <http://www.aquaflyow.org>.

REZEPTE

Gefüllter Karpfen nach Elsässer Art

Für 2 Personen

(1275 kcal/5333 kJ pro Person)

Zutaten:

1 Spiegelkarpfen, küchenfertig

(ca. 1,2 bis 1,5 kg)

Salz, Pfeffer

60 g Butterschmalz

1/8 l süße Sahne

2 Zitronen

2 Eigelb

Füllung:

4 Scheiben Weißbrot

1/8 l Milch

2 gehackte Zwiebeln

2 EL gehackte Petersilie

50 g gehackte Champignons

1 EL Butter

1 Ei

1 Eigelb

Zubereitung:

Das Brot in der lauwarmen Milch einweichen, gut ausdrücken und durch den Fleischwolf drehen. Zwiebeln, Petersilie und Champignons in 1 TL Butterschmalz kurz dünsten. Mit dem Brot, dem ganzen Ei, dem Eigelb, Salz und Pfeffer mischen.

Den Fisch waschen, mit Küchenpapier abtupfen und mit der Mischung füllen. Mit Küchenfaden zunähen.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen, in eine mit Butterschmalz gefettete Auflaufform legen und mit dem restlichen, flüssig gemachten Butterschmalz begießen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas Stufe 4) anbraten, dann mit süßer Sahne begießen und noch etwa 20 Minuten fertig schmoren. Backofentemperatur auf 180 Grad (Gas Stufe 2) reduzieren.

10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die entstandene Flüssigkeit in einen kleinen Topf abgießen.

Den Saft einer Zitrone dazugeben. Aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Die restlichen 2 Eigelb verrühren und unter Rühren in die Sauce mischen, nur noch knapp bis vor den Siedepunkt erhitzen. Den Karpfen in der Auflaufform servieren. Die andere Zitrone in Viertel schneiden.

Die Sauce separat dazu servieren.

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): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 212](#)