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

die Zandernester jährlich eingebracht, da die Qualität der Nester durch Abfallen der Nadeln und Ablagerungen abnimmt.
In Abbildung 3 ist der jährliche Ausfang von Zandern und Hecht im Donaurevier Wallsee-Mitterkirchen von 1994 bis 2005 dargestellt (Daten: Österreichische Fischereigesellschaft, gegr. 1880). Obwohl der Zanderbestand im Revier nicht wie beim Hecht durch Besatz gestützt wird, beträgt die durchschnittliche jährliche Entnahme an Zandern über 400 kg und liegt mittlerweile über jener des Hechtes. Naturgemäß unterliegt aber auch der jährliche Fangerfolg starken Schwankungen, wie zum Beispiel im Hochwasserjahr 2002.
Im Zuge einer Untersuchung der Fischfauna im Donauabschnitt zwischen Wallsee und Dornach wurde im Jahr 2005 der Altarm Wallsee beprobt (Zauner, 2006). Dabei war eine hohe Dichte juveniler Zander auffällig, welche beim Sommertermin im Mittel bei knapp 10 bzw. beim Herbsttermin bei 3 Individuen je 100 m lag. In günstigen flachen und mit Totholz oder Makrophyten strukturierten Uferzonen wurden Dichten bis zu 49 (!) Individuen pro 100 m nachgewiesen, was einem Zander pro 2 m Uferlinie entspricht.
Der Einsatz von Zandernestern als Laichhilfe stellt sowohl eine kostengünstige als auch fischökologisch sinnvolle Maßnahme zur Unterstützung vorhandener Zanderpopulationen dar, da auf das Einbringen gewässerfremder Fische verzichtet werden kann. Durch Markieren der Zandernester ist auch der Laicherfolg leicht kontrollierbar. Bei Einbindung der Lizenznehmer hat das gemeinsame Einbringen der Zandernester auch einen nicht zu unterschätzenden gemeinschafts- und bewusstseinsbildenen Charakter.

LITERATUR

Schlott, K. & G. Gratzl (2006): Nahrungsabhängige Produktion von einsömmerigen Zandern in einem Waldviertler Kleinteich. Österreichs Fischerei 59, Heft 2/3, 62–66.
Zauner, G. (2006): Studie zur Untersuchung der Fischfauna im Donauabschnitt zwischen Wallsee und Dornach (östliches Machland) unter besonderer Berücksichtigung der FFH-Schutzgüter. Im Auftrag der OÖ. Naturschutzabteilung und des OÖ. und NÖ. LFV.

Kontaktadresse des Autors:
Mag. Christian Mitterlehner, Wiener Straße 19, A-3350 Haag, Tel.: 0 67 6 / 88 59 12 21, E-Mail: office@gewaesser-oekologie.at, Web: www.gewaesseroekologie.at

REZEPTE

Karpfensalat mit Paprika (oder Joghurt-Sahne-Sauce)

Zutaten für 4 Personen:
4 Karpfenfilets à 200–250 g

Für die Essigmarinade:
1 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner, 2 EL Senfkörner, 2 EL Salz, 2 EL Zucker, 1 l Weinessig (5%)

Für die Paprikamischung:
250 g rote, grüne und gelbe Paprika, 2–3 große blaue Zwiebeln, Weinessig, Öl, Zucker, Salz

Für die Joghurt-Sahne-Sauce:
2–3 große Zwiebeln, 2 große Äpfel, 6 Essiggurken, 1 Becher Joghurt, 1 Becher Creme fraîche oder Schmand, 1 Becher Sahne, Essig, Zucker, Dill, Estragon, Salz, Pfeffer, 4–5 frische Basilikumblätter

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Marinade mit Ausnahme des Essigs aufkochen lassen, nach dem Abkühlen Essig zugeben. Die Karpfenfilets in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in die erkaltete Marinade einlegen. Sie müssen gut bedeckt sein. 2–3 Tage in den Kühlschrank stellen, evtl. auch länger, bis die Gräten durch den Essig weich sind.
Für die **Paprikamischung** Paprika in 1,5 cm große Würfel und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprika mit Zwiebeln mischen und mit Essig, Öl, Zucker und Salz etwa 12 Stunden ziehen lassen.
Für die **Joghurt-Sahne-Sauce** die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit etwas Salz und Essig in einer Schüssel ziehen lassen. Creme fraîche oder Schmand mit Joghurt und Sahne vermischen und zu den Zwiebeln geben. Äpfel und Essiggurken würfeln und einrühren. Mit etwas Zucker abschmecken. Die marinierten Fischwürfel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikamischung bzw. der Joghurt-Sahne-Sauce vorsichtig vermengen und 2–3 Stunden ziehen lassen.
Auch andere heimische Süßwasserfische eignen sich für diese Zubereitung, z. B. Brachse, Aitel und andere Weißfische.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: 60

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 98