

REZEPTE

Wels im Wurzelsud

Zutaten:

0,80 kg Wels in Scheiben
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,60 kg Wurzelgemüse
(Karotten, Lauch, Sellerie)
1 Bund Gewürzkräuter
(Lorbeer, Thymian, Pfefferkörner)
0,25 l Weißwein
0,25 l Fischfond
0,25 l Sahne
2 Dotter
Kren
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das fein geschnittene Wurzelgemüse mit den Gewürzen, dem Wein und dem Fond ca. 5 Minuten kochen, dann Hitze reduzieren und den Wels dazugeben, noch ca. 10 Minuten leicht sieden lassen. $\frac{1}{8}$ l vom Wurzelsud mit Sahne und Dotter im Wasserbad schaumig aufschlagen, eventuell noch Salz und Pfeffer und den geriebenen Kren einrühren. Sauce auf Teller geben, Fisch draufsetzen und mit Gemüse bedecken.
Dazu passen gut Kümmel- oder Salzkartoffeln.

Siehe Buchbesprechung Seite 180!

Dr. Peter Nuschei

Fische essen an der Adria

Erinnerungen an früher

»An der blauen, schönen Adria!« Kaum werden diese Stichworte in die Diskussion mit guten Freuden gebracht, tauchen Erinnerungen an längst vergangene Zeiten auf: der Urlaub mit Jugendfreunden, Übernachten im Zelt, die Hochzeitsreise mit dem ersten Gebrauchtauto, das Meer sehen ...

Jugoslawien war schön, romantisch und billig. Im Karst-Hinterland aß man Hammel am Spieß, am Meer in Strandkneipen natürlich gebratenen Fisch in allen Variationen. Unser guter, alter Schilling war eine harte Währung, man bekam viele Dinare hierfür ...

Der Autor bereist seit 1961 die Adria-Region in Italien, Slowenien, Kroatien und Montenegro mehrmals jährlich. Die alten Images von früheren Zeiten bestehen noch immer, obwohl der Balkankrieg seit 1991 (Slowenien) und 1995 (Kroatien) längst zu Ende ist. Erst seit einigen Jahren entsteht wieder ein neuer Qualitätstourismus mit Verkehrsverbindungen, neuen Hotels (z. T. unter österreichischer Patronanz), lokalen Qualitätsweinen und traditionellen Kochrezepten, modern interpretiert. »Wir müssen wieder einmal an die Adria fahren!« Diesen Ausspruch hören wir nun immer öfter.

Die Geografie und das Meer

Das Adriatische Meer vom Golf von Triest bis zur Straße von Otranto ist ca. 820 km lang und 200 km breit, mit einer Fläche von 132.000 Quadratkilometern. Die Wassertiefe ist durchschnittlich 40–200 m. Der Salzgehalt beträgt 2,5–3,9 ‰.

Unsere Darstellung konzentriert sich auf die östliche Seite, die vom Staat Kroatien dominiert wird: 1778 km Küstenlinie, 1185 Inseln. Im Südosten schließt Montenegro an, das sich von Restjugoslawien (= heute Serbien)



abgespalten hat (2006) und durch die schönen Küsten und Strände touristische Zukunft hat. Am folgenden Ende der Adria liegt Albanien, nach wie vor isoliert und wenig erschlossen. In der Mitte von Dalmatien, in der Nähe der Mündung des Flusses Neretva, hat der Staat Bosnien-Herzegowina einen kleinen Küstenabschnitt (= Korridor beim Ort Neum) – eine geografische Besonderheit, die selbst erfahrene Küstenreisende oft nicht wissen.

An der nördlichen Adria grenzt Kroatien auf der Halbinsel Istrien an den Staat Slowenien. Die romantischen Küstenstädtchen Koper, Izola, Piran und Portorož liegen an der kleinen slowenischen Adriaküste.

Traurige Aktualität lieferte der Streit mit Kroatien um den tatsächlichen Verlauf der Hoheitsgrenzen am Meer – die kroatische Fischerei beansprucht mehr, Slowenien soll vom freien Meereszutritt abgeschnitten werden.

Der Fischfang und die Fischereierträge haben die gleichen Probleme wie alle Meere dieser Welt: Rückgang der Fischbestände, steigende Befischung durch modernste Fangmethoden der internationalen Fangflotten, ständige Verkleinerung der nationalen Hoheitsgewässer, steigende Nachfrage nach dem Nahrungsmittel »Fisch«. Die Adria als

sehr kleines Meer in Europa hat außerdem wenig Meeresströmungen (an der Ostküste nördlich, an der Westküste nach Süden) und wenig Frischwasser, insbesondere an der oberen »italienischen« Adria. Die starke Küstenbesiedlung und die Zuflüsse wie Po, Brenta, Tagliamento etc. sorgen für Eutrophierung. Starke Veralgungen treten immer wieder auf. Allein der Po bringt 50 Mrd. Kubikmeter belastetes Wasser pro Jahr. Im Jahre 2004 sah der Autor südlich von Ancona (Marken) große Schmutzteppiche an der Wasseroberfläche (Papierreste, Plastikteile, vermutlich aus einer defekten Kläranlage). Die Behörden schreiten weder mit Untersuchungen noch mit Verfolgungen ein.

Die wichtigsten Fischarten

Die ichthyologische Literatur gibt – je nach Quelle – ca. 20.000 lebende Fischarten an, hievon ca. 60% Salzwasserfische.

Dem Titel vorliegender Arbeit entsprechend, interessieren uns die tatsächlich angebotenen Speisefische, also jene, die auf lokalen Fischmärkten, im Großhandel und in Gasthäusern bzw. Restaurants angeboten werden.

Nach ihrer Häufigkeiten bzw. Beliebtheit sind dies:

Schuppen-, Spiegel- und Wildkarpfen, vorgestreckt, zu Sonderpreisen!



Besatzfische Zierfische

Mitglied des Stmk. Fischgesundheitsdienstes

Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Gut Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf 124 ha Teichfläche in 97 Teichen **Karpfen, Wildkarpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Hechte, Zander (bis 1 kg), diverse Störarten, Koi's (aller Farbklassen), auch Zierfische und Muscheln. Fische sind SVC- und KHV-getestet.** Wir beraten Sie gerne!

Transport kann mit eigenen Spezial-Lkw's und Zustellfahrzeugen erfolgen!

Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.

Preisliste und Farbbroschüre sowie DVD auf Anforderung!

T

eichwirtschaft

GUT WALDSCHACH

Teichwirtschaft Schloß Waldschach
A-8521 Waldschach, Tel. 0 31 85 / 22 21
Fax 0 31 85 / 22 21 – DW 20
E-Mail: office@fische.at,
Internet: www.fische.at

1. Wolfsbarsch

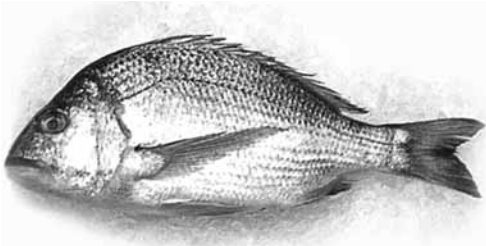
Ein silbrig-grauer Raubfisch, schlanker Körper, meist 0,5 – 2 kg schwer und als Speisefisch bekannt und sehr beliebt. Ein wachsender Anteil kommt aus Meeres-Aquakulturen.



Wolfsbarsch

2. Goldbrasse

Eine hochrückige, flache Gestalt, silbrig, manchmal Brauntöne und leichte Streifen, oft 0,5 – 1,5 kg schwer. Zur Zucht sehr geeignet.



Goldbrasse

3. Seezunge

Bevorzugt wärmere europäische Meere und lebt gerne auf Sand und Schlamm. Einer der wichtigsten Fänge der Küstenfischerei. Langgestreckt, flach, lange Rückenflosse, meist rechtsäugig. Mit 0,3 – 0,6 kg im Handel erhältlich (Überfischung!).



Seezunge

4. Zahnbrasse

Die größte Art der Meerbrassen. Kräftiger Körper, starkes Gebiss, bevorzugt Felsküsten. Wird selten gefangen, dann aber 1 – 5 kg schwer. Kann nicht gezüchtet werden.

5. Seeteufel

Gehört zur Familie der Anglerfische. Dunkle Farbe, sehr großer, zahnbestückter Kopf,

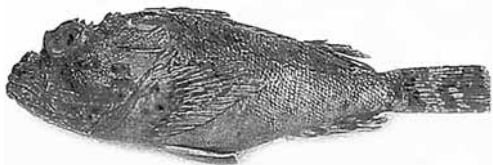
große Brustflosse, Schnappjäger, ausgezeichnete und feiner Speisefisch. Zum Verkauf kommt meist nur der abgetrennte Schwanzteil. Hartes, festes Fleisch.



Seeteufel

6. Drachenkopf

Rötliche Farbe, großer Kopf, Flossen mit Stacheln, barschartige Gestalt. Weiches, zartes Fleisch, wird oft als Alternative zum Seeteufel vorgeschlagen.



Drachenkopf

Neben diesen 6 dominierenden Hauptfischen werden angeboten:

- Ährenfische, Sardinen und Sardellen als Kleinfische (zum Marinieren, Frittieren, aber auch eingelegt oder gegrillt).
- Tintenfische, Kalmare und Seepolyp (Oktopus) für Meeresfrüchte-Freunde, die keine Gräten wollen. Als Salat, frittiert oder gegrillt.
- Austern, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln als kalte oder warme Vorspeise, zum Aperitif oder auch als Hauptgang. Die großen Austernzuchten liegen im Limski-Kanal in Istrien und in der Bucht von Ston (Dalmatien).
- Garnelen, Scampi, Languste und Hummer für Liebhaber von Schalentieren. Man isst sie roh, mariniert, gedämpft, gratiniert und gegrillt.

Als Süßwasserfische werden fallweise Forellen und Karpfen aus Teichen angeboten. Die Marmorata-Forelle (z.B. Fluss Neretva) ist sehr selten. Eine Weltrarität ist die Weichmaulforelle aus dem Fluss Buna. Alle Balkanflüsse mit Huchen entwässern in die Donau.

Importierter Lachs wird in manchen Spitzen-lokalen angeboten.

Unterschiedliche Namen – idente Fische

In keinem üblichen Reiseführer oder auch Gourmet-Guide findet sich eine Übersicht, wie die wichtigsten Fische in den verschiedenen Sprachen heißen:

<u>Italienisch</u>		<u>Kroatisch</u>
	Wolfsbarsch/Seebarsch	
<i>Branzino/Spigola</i>		<i>Brancin, Lubin</i>
	Goldbrasse/Meerbrasse	
<i>Orata</i>		<i>Orada, Komorca</i>
	Zahnbrasse	
<i>Dentice</i>		<i>Zubatac</i>
	Seezunge	
<i>Sogliola</i>		<i>List</i>
	Seeteufel (Angler)	
<i>Rospo</i> (ohne Kopf serviert: <i>Coda di Rospo</i>)		<i>Grdobina</i>
	Drachenkopf	
<i>Scorpena rossa</i>		<i>Skripina</i>
	Ährenfische (klein)	
<i>Alici</i>		<i>Gavuni</i>
	Seepolyp	
<i>Polpo</i>		<i>Hobotnica</i>

So mancher Gast aus Österreich, Deutschland oder aus den USA hat daher einen anderen Fisch gegessen als bestellt. Und oft bemüht sich der dalmatinische Gastronom um selbst gebastelte Übersetzungen. So wird der Seeteufel auch als »Frogfisch« angeboten, und waschechte Dalmatiner wissen oft nicht, dass der »Brancin« eigentlich »Lubin« heißt.

In wissenschaftlich geleiteten Aquarien wie Dubrovnik kann man alle wichtigen Meeresfische lebend beobachten.

Was aber macht man bei der Empfehlung von Cipal oder Hlap Jastog oder Kovac? Am besten ist die traditionelle Besichtigung der Kühlvitrine (um gleichzeitig die Frische, die Größe und den aktuellen Preis überprüfen zu können) oder das Vorlegen der Tagesfische am Tisch, präsentiert vom Patron: Vielleicht sollte man heute kleine Rotbarben versuchen, oder es wurde gestern ein Meerhecht oder ein Petersfisch gefangen?

Frischer Fisch soll ungeputzt sein, nicht ganz trocken und druckfest. Klare Augen und rote Kiemen sind weitere Merkmale. Guter Geruch und nur wenig »fischeln«.

Achtung: Bis vor ca. zehn Jahren gab es nur an der oberen italienischen Adria Zuchtfische aus Meeres-Aquakulturen. Man begann zu

unterscheiden: »Branzino« oder gar den teureren »Branzino die Mare«? Die Aquakulturen in der Region Grado wurden immer produktiver. An der istrischen und dalmatischen Küste gab es bis vor fünf Jahren kaum Zuchtfische, nur fangfrische Wildfische. Heute kommen kleine weiße Kühlautos zu den Restaurants, und es werden viele Plastikkisten mit kleinen Portionsfischen angeliefert. Die Gastronomen aber klagen über die geringen Fänge und erhöhen die Preise immer wieder.

Tipp des Autors: Wer lieber Wildfisch isst muss ca. 50% mehr bezahlen. Mehrere gleich große Fische zwischen 0,3 und 0,6 kg, meist hell und sehr ähnlich, sind Zuchtfische. Wildfische sind größer, dunkler, von Fisch zu Fisch anders ausschauend, ungleicher Eindruck.

Die traditionelle Fischküche

Fischgerichte haben an der »jugoslawischen« Adria eine lange, historische Tradition. Die Kochstile sind zwischen Slowenien, Istrien, Dalmatien und Montenegro zwar verschieden, aber doch ähnlich.

Zuerst muss sich der Gast für ein Lokal entscheiden, das seinen Erwartungen entspricht und möglichst frischen und guten Fisch anbietet.

Ein Buffet, eine Pizzeria oder ein Grill wird gut für einen kleinen Imbiss sein. Eine Ostarija hat italienischen Einfluss, eine Taverna oder ein Restoran ist gehobener. Konoba ist der traditionelle Name in Dalmatien. Eine Besichtigung der Fische des Tages sollte immer möglich sein.

Kleine, aktuelle Tageskarten (auf Kreidetafel) sind besser als große, alte, mehrsprachige Speisekarten.

Man hat sich also entschieden: Der Tisch ist schön, am besten im Garten oder mit Blick zum alten Hafen oder zur Meeresbucht.

Als Aperitif trinkt man ein Glas kalten Weißwein und knabbert am lokalen Weißbrot mit Olivenöl. Beim Schaumwein hat leider der billige, schwache Prosecco (aus Italien) alles verdrängt. Nur selten bekommt man z. B. einen echten istrischen Schaumwein (z. B. Misal von Dr. Persuric).

Der erste Gang könnten kleine Ährenfische (Gavuni) frittiert sein oder Sardinen eingelegt oder frittiert. Bevor der »Hauptfisch« fertig ist, wäre auch ein Meeresfischrisotto oder ein »prodetto« (= Fischragout mit Polento-Masis) möglich. Wer keinen Fisch will, isst Karst-Pršut (luftgetrockneter Schinken) mit schwarzen Oliven – in Italien mit Melone.

Der Hauptgang wird als größerer Fisch für

mehrere Personen oder einzelne Portionsfische (im Ganzen oder Filets) serviert.

Achtung: Gut überlegen, was man präferiert: gebraten (al forno, im Ofen), gegrillt oder frittiert. »In der Salzkruste« wird eher selten angeboten. Soll der Kellner das Zerteilen des Fisches vornehmen oder macht dies der Gast lieber selbst? Heiß bleibt der Fisch nur bei raschem Service, warmem Teller und Fisch-Warmhalteplatte.

Ein besonderes Kapitel sind die Beilagen: Im italienisch beeinflussten Teil Istriens gibt es Teigwaren und auch Reis, in Mittel- und Süddalmatien immer nur Kartoffeln. Als Gemüse meist Mangold, seltener Spinat. Soll alles in Olivenöl-Knoblauch schwimmen oder soll der Fisch trocken und knusprig bleiben? Bitte bei der Bestellung besprechen! Bei Pasta-Gerichten: istrische Trüffel nicht vergessen!

Der Autor dieses Berichts hat in seinem Buch »Reisen in die Welt des Weins«, Wien 2005, die Weinbegleitung in Istrien und Dalmatien ausführlich dargestellt.

Zur Fischhauptspeise sind zu empfehlen: Grašewina (Welschriesling) aus Slawonien (preiswert und leichter). Pošip (Insel Korcula, ein Spitzen-Weißwein Dalmatiens). Ein wirklich guter Malvazija von der Halbinsel Istrien ist ebenfalls passend. Auch Rotweine werden gerne zum Fisch getrunken: Teran, Plavac und Dingac wurden schon vor über 100 Jahren an den Kaiserhof nach Wien »exportiert«.

Als Dessert könnte man abschließend ein Gläschen Prošek oder Travarica (= Kräutlerlikör) nehmen. Und wie wäre es mit Schokoladepalatschinken oder Paškisir (Schafkäse von der Insel Pag)?

Tipps für gute Lokale

Der coole Adria-Urlauber verbringt den Tag am Strand und im Wasser, segelt, fischt und erholt sich. Abends spaziert er durch die Altstadt oder am Strandkai und hält Ausschau nach einem gemütlichen Lokal.

Der anspruchsvolle Gourmet liest kulinarische Guides, überlegt Rezepte-Spezialitäten und besichtigt den Fischmarkt im alten Hafen. Einen Tag vorher bestellt er in einer traditionellen Konoba einen guten Tisch mit Blick aufs Meer. Egal welcher Tipp unseren Lesern besser gefällt, hier sind bewährte getestete aktuelle Tipps aus drei Städten an der Adria:

Opatija

Die alte Kaiserstadt in der Kvarner Bucht ist seit einigen Jahren wieder unser Lieblingsplatz.

Das Hotel Miramare an der Lungomare-Pro-

menade wurde von der österreichischen Familie Holleis zu einem kleinen Urlaubsparadies ausgebaut. Frühstück und Abendessen auf der Terrasse am Meer bieten ein hohes Niveau. Der eigene Badestrand ist schön, die Indoor-Outdoor-Pools noch besser. Im Ort Lovran liegt das kleine familiäre Fischrestaurant Najade mit Terrasse direkt am Meer. Die Inhaberkategorie bietet sehr gute Fische zu moderaten Preisen. Die gebratene Seesunge ist vorzüglich und sehr beliebt bei kroatischen Gästen.

Im kleinen Hafen Volosko gibt es mehrere Adressen. Das Restaurant Plavi Podrum ist immer gut gebucht. Frau Daniela ist die Spitzensommeliere Kroatiens. Das moderne Restaurant Le Mandrac (Familie Zembo) kreierte innovative Speisen wie Seebarsch im Blätterteig oder schwarzes Risotto mit Scampi. Höhere Preise, 90 Punkte im Guide!

Nach einer halben Stunde Autofahrt erreicht man den Urlaubs- und Fischerort Moscenicka Draga, wo das Fischrestaurant Johnson bei Fischspezialitäten wirklich führend ist (z. B. kalte Meeresplatte mit Seeteufel-Carpaccio und Tintenfisch-Salat).

Weitere gute Adressen sind: Kukuriku, Draga di Lovrana und Kvarner.

Zadar

Die Küstenstadt mit großer historischer Vergangenheit ist erst durch die neue Autobahn 2005 wirklich gut zu erreichen. Ein moderner Highway im US-Stil durch die Karstlandschaft!

Die Familie Falkensteiner bietet auf der Borik-Halbinsel mehrere Hotels und Sportanlagen an.

Die bekanntesten, traditionellen Lokale sind Niko beim Yachthafen und Roko mit dem großen Langusten-Aquarium.

In der Altstadt am alten Hafen liegt das »Riblji Restoran Foa: modernes Styling, traumhafte Lage, Top Küche! Das Fisch-Carpaccio und die Branzin-Filets mit Kräutern sind erstklassig. Eine Spitzenadresse der gesamten Adria!

Dubrovnik

»Die schönste Stadt an der Adria« hat der Autor erstmals 1971 besucht. Seit Ende der Kriegshandlungen 1992 ist alles renoviert, ausgebaut und modernisiert worden. Festivals, Konzerte, Museen, Jazz-Cafés: Dubrovnik ist schöner denn je! Es gibt über 100 Lokale, Kneipen, Buffets, Restaurants in der Altstadt. Touristenfallen für Laufkundschaft und ahnungslose Besucher von Kreuzfahrtschiffen, ähnliches Speisekarten-Angebot, sehr unterschiedliche Qualität.

Seit 2000 haben wir hier sechsmal schöne Urlaube verbracht, Restaurants getestet und Erinnerungen aufgefrischt.

Führende Adressen sind: einfach, aber wirklich gut das Buffet Kamenice beim Hauptplatz und das Poklisar im alten Hafen (mit Pianomusik). Unser Lieblingslokal ist das Rozarij (beim Kloster), ein Familienbetrieb, primär für Stammgäste. Hier essen wir meist den Grdobina (= Seeteufel) gebraten, mit Kopf. Das Proto-Fischrestaurant hat eine schöne Terrasse im ersten Stock – besonders angenehm für schwüle Sommerabende. Eine dalmatinische Spezialität sind Scampi »buzara«, ein schmackhafter Sud aus Wein, Tomaten und verschiedenem Gemüse. Der kroatische Restaurantguide vergibt 81 Punkte!

Der Atlasclub Nautica außerhalb der Stadtmauer beim Pile Tor hat eine Terrasse mit herrlicher Aussicht. Die Menü-Kompositionen sind sehr gut, die Preise extrem hoch. Eine Adresse für Geschäftsessen und »dicke Briefaschen«! Trotz der nahen Austernzucht beim Ort Ston sind dieselben in Dubrovnik schwer erhältlich! Alle moslemischen und serbischen Gerichte wie Hammel am Spieß, Rasnići, Cevapčići, Djuveč sowie türkischer Kaffee sind auf Grund der Kriegshandlungen gegen serbische Angreifer von den Speisekarten seit 1992 verschwunden.

Ulcinj

Der südöstlichste Ort Montenegros nahe der Grenze zu Albanien. Starker orientalischer, muslimischer Einfluss. Man kann direkt an der »Velika Plaza« einfach, gut und preiswert essen. Ein 12,5 km langer Strand mit feinem schwarzen Sand! Die größte Überraschung: Am Milena-Kanal, zur Entwässerung des sumpfigen Hinterlandes, stehen viele alte Fischerhütten aus Holz mit Daubelnetzen!

Hinweise

In den traditionellen Reiseführern sind nur wenige brauchbare Hinweise für gute Fischlokale zu finden. Der Gault Millau Österreich 2008 behandelt neuerdings auch Istrien und einige Inseln. Der beste Führer ist »Gute kroatische Restaurants« in Deutsch, Ingenium Verlag, Graz, 2005/2006, der auf 320 Seiten Restaurants und Weinregionen beschreibt und aktuell testet.

»Istriens köstliche Ziele« (Carinthia-Verlag 2002) der beiden Österreicher Lexe und Neumüller, ist sehr informativ und ansprechend gestaltet.

Ausklang

Istrien erwacht, Dalmatien blüht wieder auf, Montenegro hat Zukunft. Unser Lieblingszim-

mer im Miramare ist gebucht, Walter und Slavica warten auf Tennispartien und Restaurantbesuche. Hoffentlich eröffnet unser Hotel »Villa Dubrovnik« nach dem Neubau bald wieder. Wie hieß es doch in der österreichische TV-Serie: »Der Sonne entgegen!«

Der Autor Dr. Peter Nuschel, geb. 1942 in Wien, ist passionierter Weltreisender in Sachen Fischerei. Als Fachautor für Weine und gehobene Gastronomie hat er die Adria seit 1961 regelmäßig bereist. Seine besondere Vorliebe sind adriatische Wildfische nach traditionellen Rezepten zubereitet.



ANGELFISCHEREI

Italien/Po-Gebiet: 2 Angler erbeuten 117-kg- Wels – 40 Minuten Drill

Kürzlich haben 2 deutsche Angler einen 117 Kilo schweren und 2,51 Meter langen Wels nach einem bis zu 40 Minuten währenden aufregenden Drill ins Boot gehievt. Der Fisch wurde gemessen, gewogen, fotografiert und dann wieder in sein Element zurückgesetzt. Trotzdem ist es in letzter Zeit etwas stiller geworden rund um die kapitalen Welse des Po-Gebietes. Das Wasser und das Sediment sind immer noch mit Schwermetallen der im oberen Po-Gebiet heimischen Metallindustrie belastet, so dass der Quecksilberwert vor allem im Boden und bei den Grundfischen wie Wels und Aal oft bedenklich ist. Außerdem belastet die Intensivlandwirtschaft am unteren Po den Fluss weiter mit Resten von Düngemitteln. Deshalb ist es nicht ratsam, Fische aus dem Po-Gebiet für die Nahrung zu verwenden.

Bermudas: Der Blue Marlin, begehrtester Fisch der Angler, wird rar

Der Blue Marlin, der Traum eines jeden Hochseeanglers, wird immer seltener. Wissenschaftler haben jetzt festgestellt, dass sich die Bestände dieses enormen Fisches um über 50% in letzter Zeit reduziert haben, mit deut-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2008

Band/Volume: [61](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 174-179](#)