

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 Brieftaschen«! 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-

lichen Tendenzen nach unten. Jetzt versucht man, die Populationen dieser Fische wenigstens zu stabilisieren, indem die Angler gefangene Exemplare mit einem »tag« versehen und wieder zurücksetzen. Die kommerziellen Fangflotten dürften für die Reduktion der Blue-Marlin-Bestände verantwortlich sein. Direkte Fänge und das Ausfischen der Beutefische der Marlin sind der Grund für das Zurückgehen dieses Königs der Fische. **HOT**



## Neue Bücher

### **Welse (*Siluridae*): Biologie und Aquakultur.**

Martin Hochleithner, Hardcover, 160 Seiten, € 30,- + MwSt. ISBN 3-9500968-7-6. AquaTech Publications, A-6370 Kitzbühel, Österreich, Tel./Fax: 00 43 - 53 56 / 64 8 70, Internet: [www.aquatech.8m.com](http://www.aquatech.8m.com)

Der Autor fasst in diesem umfangreichen Fachbuch für die Arbeit mit Welsen der Familie Siluridae die wesentlichen Daten, Ergebnisse und Informationen zusammen und gibt Anleitung für alle Interessierte. Um die Zu-

sammenhänge für die Zucht und Haltung, aber auch den Fang und die Hege zu verstehen, ist die Biologie der einzelnen Arten von besonderem Interesse. Dieses Buch beinhaltet wertvolle Informationen auch für erfahrene Personen und kann daher jedem empfohlen werden, der sich in irgendeiner Form mit den betreffenden Fischarten beschäftigt, Berufsfischer, Fischzüchter und Gewässerbewirtschafter, Angler sowie Aquarianer und Fischliebhaber.

Nach der Einleitung gibt der allgemeine Teil einen Überblick über den speziellen Körperbau, die Lebensweise, die Hybriden und die Systematik. Ein Bestimmungsschlüssel erleichtert das exakte Bestimmen der einzelnen Arten und Gattungen. Im Artenteil werden die verschiedenen Gattungen in Einzeldarstellung mit Beschreibung, Verbreitung, Lebensweise und Bedeutung vorgestellt. Der Aquakulturteil gibt Überblick über die unterschiedlichen Methoden der Laichfischhaltung, Handhabung, Vermehrung, Erbrütung und Aufzucht sowie über die verschiedenen Bewirtschaftungsformen und Fischereimethoden und wird mit der Verarbeitung beendet. Die zahlreichen, großteils farbigen Abbildungen und informativen Tabellen geben einen raschen Überblick. Besonders wird in diesem Buch auch auf Kreislaufanlagen sowie Welsarten anderer Familien in Europa eingegangen.

*Siehe Rezept »Wels im Wurzelsud«, Seite 174!*



Engineering Umwelttechnik

## VTA Engineering und Umwelttechnik GmbH

Hauptstraße 2 · A-4675 Weibern

Tel. +43 (0) 77 32/41 33

Fax +43 (0) 77 32/22 70

e-mail: [vta@vta.cc](mailto:vta@vta.cc)

homepage: [www.vta.cc](http://www.vta.cc)

## VTA – alles sauber, alles klar!

Wir sind europaweit für die Reinhaltung unserer Gewässer tätig

- mit biologisch voll verträglichen, hochwertigen Systemprodukten
- durch verfahrenstechnische Optimierung von Kläranlagen
- durch Produkteinsatz zur Seesanierung
- mit eigener Forschung und Entwicklung innovativer Lösungen und Techniken

Unsere Produkte wirken als Systemkatalysatoren für eine verbesserte Leistungsfähigkeit der Abwasseranlagen. Die Belastung unserer Gewässer wird minimiert. Durch gezielte Phosphor-Fällung werden Algenblüten in Seen verhindert. Einer Eutrophierung wird somit entgegen gewirkt. Bei biologischen Fragestellungen bieten wir eine fachkundliche Beratung an (z.B. mikroskopische Analysen)



# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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): diverse

Artikel/Article: [Angelfischerei 179-180](#)