

## Fischbesatz für Baggerseen

Auch bei uns tritt immer wieder die Frage nach einem geeigneten Fischbesatz für Baggerseen auf. Diese Gewässer sind schwer unter Kontrolle zu halten, da sie nicht ablaßbar oder elektrisch zu befischen sind. Verschiedene Weißfische halten sich im allgemeinen dort gut und die Frage geht demnach meist nach dem geeigneten Raubfisch zur Veredlung des Fischunkrautes. Es ist nun bekannt, daß Welse oft in Baggerlöcher, die von der Donau oder anderen Gewässern, die diesen großen Räuber beheimaten, zugänglich sind, einwandern. In Bayern hat man nun mit Erfolg Satzwelse von  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{3}$  kg in Baggerseen gebracht, wo sie in  $1\frac{3}{4}$  Jahren bis zu 3 kg schwer wurden. In anderen Fällen wurden halbkilogramm schwere Welse in 2 Jahren  $3\frac{1}{2}$  kg schwer und von den Wittingauer-Karpfen-Teichen, wo Welse bekanntlich als Nebenfische gehalten werden, ist bekannt, daß  $\frac{1}{2}$  kg – Welse

bis 7 kg schwer wurden. Der Kiesgrund stört den Wels nicht, wenn er nur irgendwelche Unterstände zur Verfügung hat. Notfalls kann man ihm solche leicht beschaffen: Einige größere Steinbrocken, hohl liegende Betonplatten, Röhren, etc., auch überhängendes Ufergebüsch erfüllen diesen Zweck gut. Allerdings muß man sich darüber klar sein, daß Welse nicht leicht zu fangen sind und daß man erst ihre Gewohnheiten in dem neuen Gewässer erkennen muß, um sie erfolgreich angeln zu können. Als Hinweis kann noch dienen, daß Welse – wie eigentlich nahezu alle Fische – Laichräuber sind, und man ihnen daher an festgestellten Laichplätzen erfolgreich nachstellen kann; sonst werden für kleinere Welse noch Tauwürmer, für größere kleine Blinker und tiefgehende Wobbler empfohlen.

(3 Referate: Fisch u. Fang, H. 8/1963) Dr. H.

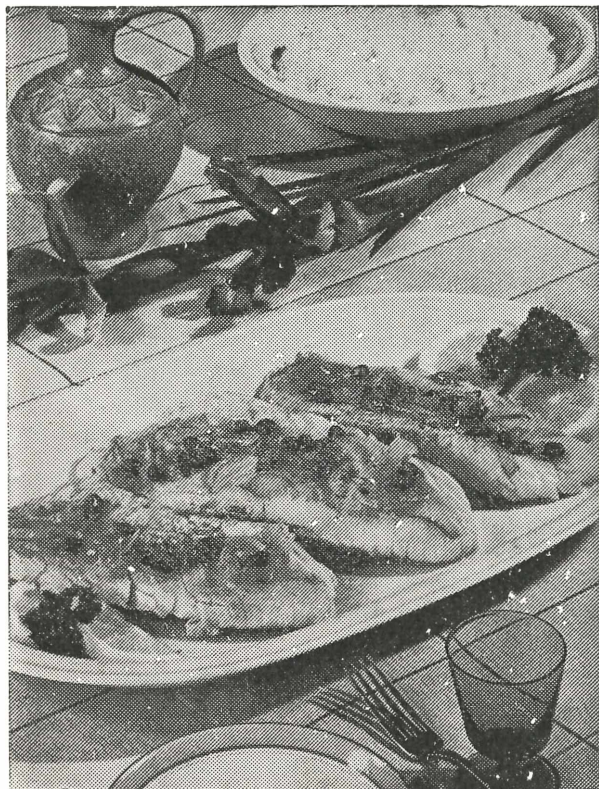
---

## Kochrezepte:

### Portugiesische Genüsse

„Wo die Erde aufhört und das Meer beginnt – da ist Portugal.“ Dieses stolze Wort stammt von Portugals größtem Dichter, Louis de Camoes. Meer – das bedeutet auch unermeßlicher Reichtum an Fisch. Portugiesen lieben Fischgerichte. Zu allen Jahreszeiten pflegt man in diesem sonnigen Lande Seefisch zu essen. Überwiegend Kabeljau und Schellfisch. Diese bereiten die Portugiesen wie folgt: Aus dem Saft einer Zitrone, einer geriebenen Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer nach Geschmack und einer Tasse Milch bereiten sie eine Marinade, in der 500 g Schellfisch oder Kabeljau, in Scheiben geschnitten und vorher enthäutet und entgrätet, zwei Stunden liegen müssen. Dann werden die Scheiben abgetrocknet, erst in einem verrührten Ei und dann in geriebenem Weißbrot gewälzt und in Öl entweder gebraten oder ausgebacken. Die Portugiesin nimmt Olivenöl. Ebenso gut eignet sich völlig geschmackfreies

Tafel- oder Speiseöl. Selbstverständlich können auch andere Seefische, wie z. B. Rotbarsch oder Seelachs, genauso „portugiesisch“ zubereitet werden. Wer kein Freund von Knoblauch ist, mag diesen weglassen oder durch eine Zwiebel ersetzen. Den Fisch vorher zu marinieren, empfiehlt sich überhaupt. Auch für Bratheringe weiß die Portugiesin eine vorzügliche Marinade. Sie besteht aus einer halben Tasse Weinessig,  $1\frac{1}{2}$  Glas Weißwein,  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser, 15 Pfefferkörnern, 1 Prise Salz, 4 in Ringe geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern,  $\frac{1}{2}$  Tasse Öl und – je nach Geschmack – 1 zerdrückten Knoblauchzehe. Diese Marinade muß etwa 15 Minuten gut kochen, damit sich das Öl mit den übrigen Zutaten bindet. Ist sie abgekühlt, dann wird sie über die gebratenen Heringe gegossen. Diese müssen mindestens drei Tage in der Marinade bleiben, ehe sie mit Bratkartoffeln auf den Tisch kommen.



## Lieblicher Fisch mit exotischen Gewürzen

Dies ist ein portugiesisches Gericht mit indischen Gewürzen. Es schmeckt ganz ausgezeichnet und ist der kleinen Mühe in der Zubereitung wohl wert. Fischfilets werden mit Mehl beiderseits dick eingerieben und ca. 1 Stunde stehen gelassen. Inzwischen läßt man eine feingeschnittene mittelgroße Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, ca. 1/4 Teelöffel Ingwer, ebensoviel zerstoßene Korianderkörner und etwas Fenchel in 1/4 Liter Wasser 1/4 Stunde kochen. Abgekühlt durchsieben. Unter fließendem kaltem Wasser wird jetzt der Fisch abgewaschen und getrocknet; man gibt nun den Fisch in die Bratpfanne, in der man eine Zwiebel in Olivenöl schon hellbraun gebraten hat. Auf beiden Seiten leicht anbraten lassen. Nun wird die vorher erwähnte Soße löffelweise dazugegossen, ferner das Gericht mit etwas Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer gewürzt und der Fisch zugedeckt bei kleinster Hitze gar gedünstet. Vor dem Servieren 1 Eßl. Kapern und etwas Zitronensaft dazugeben. Sehr heiß mit körnigem Reis servieren.



## Neue Bücher

**Fauna und Flora der Adria.** Ein systematischer Meeresführer für Biologen und Naturfreunde bearbeitet und herausgegeben von Doz. Dr. Rupert Riedl. 640 Seiten mit 2590 zum Teil farbigen Abbildungen im Text und zwei farbigen Vorsätzen. In Ganzleinen DM 58.—. Kartonierte Studienausgabe ohne Farbtafeln DM 46.—. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1963.

Wir haben hier einen Meeresführer vor uns, der als erster die mannigfaltige Tier- und Pflanzenwelt der Adria in so ausführlicher Weise bringt. Dies wurde durch die Zu-

sammenarbeit einer größeren Anzahl von Fachleuten und langjährige praktische Erfahrungen erst ermöglicht. Das Buch ist darauf ausgerichtet nicht nur Einzelformen erkennen zu lassen, sondern auch die Stellung dieser im System aufzuzeigen und eine geordnete Übersicht zu vermitteln. Daß keine erschöpfende Darstellung aller vorkommenden Arten gebracht werden kann, ist verständlich, da mindestens etwa 6000 Arten in der Adria vorkommen, im Buch aber nur 1500 angeführt werden konnten. In der Auswahl ist besonders auf häufige und in der Folge auch auf große und auffällige Formen Rücksicht genommen worden. In den Kapiteleinleitungen ist die Zahl der in der Adria vorkommenden Arten, sowie die der im Buch behandelten angegeben. Der Bestimmungsschlüssel ist auf Leitzahlen aufgebaut. Trifft man auf eine nicht im Buch angeführte Art, so ist es doch möglich die Gattung oder die

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1963

Band/Volume: [16](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Kochrezepte 173-174](#)