

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 Satzweise 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.

ZOBODAT - 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): Hensen Jens

Artikel/Article: [Fischbesatz für Baggerseen 173](#)