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

fragt, warum Österreich kein einheitliches „Bundesfischereigesetz" habe.

Mit der nachfolgenden Antwort ist sowohl die spezielle als die generell geltende Begründung gegeben: Wir sind heute der Auffassung, daß das wichtigste an einem Fischereigesetz nicht Verbote und Definitionen sind, sondern jene Bestimmungen, welche die Kräfte freimachen und ermutigen, die an den einzelnen Gewässerstrecken das tun, was für deren „Heil" notwendig ist: Pflege, Besatz, Überwachung. Nicht bei der verwaltenden Behörde also wird das entscheidende fischereiliche Handeln vollzogen (so wichtige Voraussetzungen dort geschaffen werden können!), sondern an den einzelnen Flüssen oder Seen, und nicht durch Paragraphen wird es vollzogen, sondern durch die an die jeweiligen „natürlichen" Orte gebundenen Menschen, Menschen, denen Wohl und Wehe der Gewässer und der Fischerei am Herzen liegen oder für deren Existenz sie entscheidend sind. Und eben aus diesen Gründen bewähren sich nicht zu weitgehend „zentralisierte" Gesetze. In gleicher Weise könnte auch der wichtige Paragraph 3 des Gesetzentwurfes, d. h. jener Paragraph welcher die Frage der Fischereiordnungen betrifft, begründet werden:

Die Fischereiordnungen haben die Aufgabe, die Bewirtschaftung zusammenhängender Gewässergebiete, welche fischereiwirtschaftlich-biologische „Einheiten" bilden, zu regeln und fruchtbar zu gestalten. Insbesondere ist es die Aufgabe von Fischereiordnungen, zukünftigen Entwicklungen (und wo nötig, fischereiwirtschaftlichen Gesundungen) die Wege zu ebnen.

In diesem Abschnitt des Gesetzes sollten die gesetzgeberischen Möglichkeiten so weit gespannt und so präzise formuliert sein, daß eine auf das Gemeinwohl gerichtete (und je nach Notwendigkeit individuelle Rechte einschränkende) Gewässerbewirtschaftung garantiert wird.

Und abschließend noch ein Wort zur Frage der Rolle der Fischerei auf den Gebieten des Wasserschutzes und der Gewässerpflege Es kann, wie wiederholt gesagt sei, nicht zweifelhaft sein, daß die Fischer in ihrer Gesamtheit diejenigen sind, die sich am nachdrücklichsten für die Einhaltung der Reinheit unseres Wassers und der Natürlichkeit unserer Gewässer einsetzen. Und wer wird nicht zustimmen und einsehen, daß solche Bestrebungen in höchstem Maße dem gegenwärtigen und künftigen Wohl unseres gesamten wirtschaftlichen und kulturellen Lebens dienen?

Dr. W. Einsele

Oberfischermeister August Pachinger:

Das Räuchern von Fischen

Man kann sicher sein, daß das Fischräuchern schon so lange geübt wird, als Fische durch den Menschen fortgeschritten kulinarisch verwertet werden. Weit berühmt sind die geräucherten Renken aus den Voralpenseen. Vielleicht sind die Renken (oder Reinanken, wie sie hierzulande genannt werden) die zum Räuchern geeignetsten Fische; jedenfalls ist eine geräucherte Attersee-Reinanke (z. B.!) eine Delikatesse ohnegleichen. Man kann bekanntlich auch andere Fische räuchern: Forellen, Brachsen oder Näslinge. Das nachfolgend beschriebene Verfahren folgt indessen dem an den Salzkammergutseen von den Berufsfischern geübten Reinanken-Räucherverfahren. Dr. E.

Die Vorbehandlung

Die Fische werden nicht geschuppt, natürlich aber ausgeweidet. Nicht bis zum Kopf aufschneiden, achtgeben, daß die Galle nicht ausfließt! Nach dem Ausnehmen müssen die Fische sehr gut gewaschen werden.

Das nun notwendige Einsalzen kann auf zwei Arten geschehen:

a) Man reibt die Bauchhöhle mit Salz ein, schichtet die eingesalzenen Fische am besten in ein Holz- oder Plastikschaff und stellt sie in einen nicht zu kalten Raum.

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

b) Die Fische werden in einen Holz- oder Plastikbehälter geschichtet; dann übergießt man sie mit soviel 15%iger Salzlösung, daß diese über den Fischen steht. (Nicht zu kaltes Wasser nehmen!) Die Fische müssen etwas beschwert werden; man läßt sie am besten über Nacht in der Sur stehen; sollte man es eilig haben, genügen auch 5—6 Stunden.

Das Räuchern selbst

Der Ofen muß — vor allem im Winter — zuerst sehr gut ausgeheizt werden; hiezu kann man Hart- oder Weichholz verwenden. Während der Ofen trocknet und heiß wird, wäscht man die eingesalzenen Fische innen und außen gründlich. Dann werden sie an S-förmigen Haken (sehr bewährt haben sich entsprechend gebogene Fahrradspeichen!) aufgehängt. Der Haken wird von der Bauchseite her, unterhalb der zweiten Rippe, dicht an der Wirbelsäule durch den Fisch gestochen. Hat man schwere Fische (über 300—400 g), so kann man links und rechts einen Haken anbringen. Die Fische werden dann auf Holzstangerl aufgereiht (s. Abb. 1). Ein Aufspreizen der Bauchhöhle ist — es wird dies oft behauptet — zum guten Gelingen nicht notwendig. Hat man die „richtige" Hitze im Ofen, so öffnet sich die Bauchhöhle von selbst.

Vielfach werden die Fische an der Schwanzkrone mit Spagat angebunden; dies muß vor dem Einsalzen geschehen, da durch das Einsäuern das Fleisch weich wird. Man kann die aufgehängten Fische nochmals mit Wasser übergießen, damit die losgelösten Schuppen abgeschwemmt werden.

Wenn das Holz in dem ausgeheizten Ofen

Abbildung 1: Die an 1 m langen Holzstangen aufgehängten Fische (Renken von etwa 300 g Stückgewicht) werden in den ausgeheizten Räucherofen gebracht. Der Glutstock am Boden des Ofens wird vorher gleichmäßig verteilt und mit kleinen Stücken Buchen- oder Erlenmoder bedeckt.

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

bis auf die Glut zusammengebrannt ist, hängt man die Stangen mit den Fischen so in den Ofen, daß die Fische sich gegenseitig nicht „anliegen" (Konstruktion des Ofens s. später.) Man verteilt die Glut gleichmäßig über den ganzen Boden und gibt eine Lage klein gehackten, trockenen Buchenmoder darauf. Die Feuerung muß öfters kontrolliert werden; eine offene Flamme darf nicht entstehen. Sollte dies sein, so deckt man das Feuer mit Sägespänen zu.

Um die Fische schön goldbraun zu bekommen und saftig zu erhalten, ist eine Räucherzeit von 1 bis 1½ Stunden richtig. Man kann sich davon überzeugen, ob die Fische gut durchgeräuchert sind, indem man eine Rückenflosse herauszieht und schaut, ob das Fleisch noch rötlich oder schon weiß ist; ist es weiß, so sind die Fische gar. Größere Fische, die noch nicht durchgeräuchert sind, lasse man länger im Ofen. — Die Haken müssen entfernt werden, solange die Fische noch warm sind. Gleich nach dem Entfernen der Haken werden die Fische schön geschlichtet, mit der Bauchhöhle nach oben, und 5—10 Minuten in einem Karton oder in einer Holzkiste zugedeckt liegen lassen. Sie bekommen dann ein schönes, glänzendes Aussehen; erst dann werden sie zum Auskühlen einzeln ausgelegt.

Der Bau des Räucherofens

Wie die Abbildungen zeigen, besteht der Räucherofen aus einem rechteckigen, kleinen Ziegelbau: Länge 1,30 m, Breite 1 m, Höhe 1 m. Natürlich kann man auch andere Abmessungen wählen, doch ist mit einem solchen Ofen (wie oben angegeben) „komod" zu arbeiten. Er faßt 130 Reinanken mit einem Gesamtgewicht von etwa 40 kg. (Man kann den Ofen ohne weiteres mit jeder geringeren Menge Fische beschicken.)

Den Bau eines solchen Ofens kann man leicht selbst bewerkstelligen. Man errichtet zunächst ein Fundament; eine Tiefe von 25 cm ist ausreichend, Eiseneinlage ist zu empfehlen. Die Mauer ist bei Verwendung eines liegenden Ziegels stark genug. Der Boden wird betoniert. Beim Aufmauern läßt man das Heizloch (30 × 50 cm) frei; es muß auf der windabgewandten Seite angelegt werden. Über das Heizloch gibt man zwei Eisen als Träger des oberen Mauerwerkes. Hat man bis zu dieser Höhe aufgemauert, legt man zwei oder drei U-Eisen horizontal in etwa gleichen seitlichen Abständen von Mauer

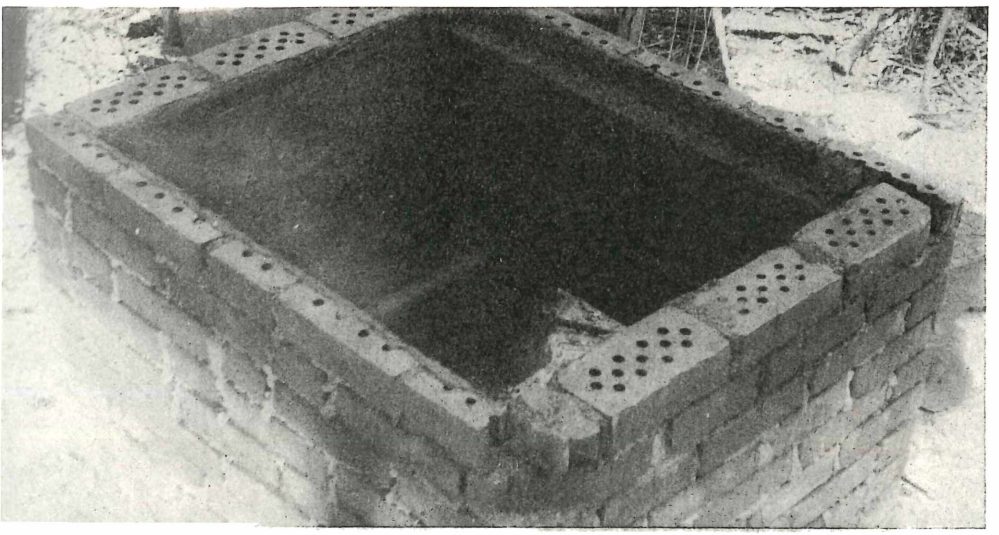

Abbildung 2: Ein Blick in das Innere eines Räucherofens.
Am Mauerkranz erkennt man die Gesimsleisten, auf welche die Stangen mit den Fischen aufgelegt werden. In der Tiefe des Ofens die Feuerungsöffnung, links davon einer der U-Schienen, welche das Blech über der Feuerung zu tragen bestimmt sind (vgl. Text).

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

zu Mauer. (Es werden so die beiden näher beieinanderliegenden Mauern verbunden. Siehe Abb.2.) Der Zweck dieser Eisenstäbe ist es, ein starkes Eisenblech zu tragen, das in den Ofen eingelegt wird und das ringsum 5 cm schmäler als der Ofenquerschnitt ist. Das Blech soll die Hitze vom Heizraum nach oben besser verteilen, insbesondere aber verhindern, daß die Fische anbrennen. Nun wird bis zu einer Höhe von 90 cm weiter aufgemauert, dann wird, wiederum auf den beiden einander mit 1 m Abstand gegenüberstehenden Mauern ein Ziegel auf seiner Schmalseite, bündig mit der Außenwand, der Länge nach aufgesetzt, so daß innen ein Gesims entsteht, auf welches die Holzstangen, an welchen die Fische aufgehängt sind, aufgelegt werden können (Abb. 2). Die anderen Seiten werden normal bis zu 1 m erhöht, wozu man zwei weitere Ziegelreihen benötigt. Der Ofen wird innen rauh verputzt. Zugedeckt wird er mit einem leichten Holzdeckel aus Brettern. Es empfiehlt sich auf diesen Deckel eine alte Decke oder Säcke zu legen, um den Rauch und die Hitze besser beisammenzuhalten.

Das Heizloch wird mit einem Stückchen Blech zugemacht, das nur angelehnt oder leicht mit einem Stock angestützt wird (siehe Abb. 3). Diese Konstruktion ermöglicht eine beliebige Verschiebung des Deckels.

In Abbildung 3 ist der Räucherofen, den wir am Institut verwenden, in vollem Betrieb zu sehen: Der Rauch entweicht in dicken Schwaden durch die Fugen des Bretterdeckels.

Machen Sie Ihren ersten Versuch nicht gleich mit einem mit Fischen voll beschickten Ofen. Wie überall können dem Neuling auch beim Räuchern die eigenen Erfahrungen und die eigene Übung nicht erspart werden.

Abbildung 3: Der Räucherofen in vollem Betrieb. Es wurde gerade eine Kontrolle vorgenommen.

Photo 1—3: Dr. Einsele

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: 19

Autor(en)/Author(s): Pachinger August

Artikel/Article: Das Räuchern von Fischen 3-6