Die Arbeitsgemeinschaft Donauforschung

der Societas Internationalis Limnologiae (Hauptgeschäftsführer: Prof. Dipl.-Ing. Doktor R. Liepolt, A-1223, Wien, Kaisermühlen, Postfach 7) veranstaltet ihre 12. Arbeitstagung über Einladung der Schweizer Sektion der Arbeitsgemeinschaft in der Zeit vom 23. bis 29. September 1968 in der Schweiz.

Der Tagung liegt folgendes wissenschaftliche Generalthema zugrunde: „Studium der biochemischen Vorgänge im Donauwasser und im Wasser der Nebenflüsse als Grundlage wasserwirtschaftlicher Nutzung (Trinkwasserversorgung, Erholungslandschaft, Energieversorgung, Bewässerung, Regulierung, Fischerei, Schilfkulturen usw.).“

Vorträge zu diesem Thema unter Berücksichtigung des neuen Forschungsprogrammes 1967—1976 sind schriftlich in zweifacher Ausfertigung mit allen Tabellen in deutscher Sprache bis spätestens 31. Mai 1968 an die EAWAG, Physikstraße 5, CH 8044 Zürich, einzureichen.

Die Vortragsveranstaltung findet in der EAWAG vom 23.—25. 9. an den Vormittagen statt. Nachmittags sind Exkursionen zur Versuchsanlage der EAWAG, Zürich, zum Hydrobiologischen Laboratorium der ETH in Kastanienbaum am Vierwaldstättersee und zu Abwasserreinigungsanlagen im Gebiet des Baldegger- und Hallwilersees vorgesehen.

Eine dreitägige Exkursion wird vom 26. bis 29. 9. 68 in das Quellgebiet des Inn (Engadin) geführt (Besichtigung von Hochdruckkraftwerken und Hochgebirgstauseen).

Anmeldungen bei den jeweiligen Ländervertretern bzw. bei der Wiener Geschäftsführung für die österreichischen Teilnehmer bis spätestens 31. Mai 1968.

ARBEITSPROGRAMM

der „Internationalen Arbeitsgemeinschaft Donauforschung“ für die Dekade 1967—1976

Mit ihrer „Limnologie der Donau“ hat die Arbeitsgemeinschaft Donauforschung die Ergebnisse der ersten zehn Jahre ihrer gemeinsamen, internationalen, wissenschaftlichen

Arbeit am Donaustrom in Form einer Monographie vorgelegt. Die Bearbeitung zeigte einerseits, welche Fülle an fachlichem Material in diesem für wissenschaftliche Arbeit kurzen Zeitraum in den Donauländern gewonnen wurde; andererseits läßt sie aber auch erkennen, welche Lücken in unserem Wissen über den größten europäischen Strom noch bestehen. Ziel der gemeinsamen Arbeit im nächsten Jahrzehnt muß es sein, diese Lücken in gemeinsamen Anstrengungen auszufüllen. Dabei geht es einmal darum, Teilthemen, die bislang nur in einem oder einigen Ländern untersucht worden sind, für den gesamten Donaustrom von den Quellen bis zur Mündung zu bearbeiten und zum anderen ergab sich eine Reihe von wichtigen regional-limnologischen Fragen, die jeweils mehrere, wenn auch nicht alle Donaustaaten berühren, deren Studium jedoch für die Limnologie der gesamten Donau von großer Bedeutung wäre.

Um ein diesen Anforderungen entsprechendes Programm zu erarbeiten, trafen sich die Fachdelegierten der Donauländer in der Zeit vom 6.—9. 6. 1967 in Wien; sie vereinbarten den Entwurf eines Arbeitsplanes, der seitens der Arbeitsgemeinschaft zur koordinierten Durchführung innerhalb der nächsten Dekade allen Donauländern empfohlen wird.

Bei ihren Vorschlägen ließen sich die Fachdelegierten von der Erkenntnis leiten, daß der Donaustrom als Verkehrsträger, Energiequelle, fischereiliche Produktionsstätte, Lieferant für Trink- und Brauchwasser, kurz als wasserwirtschaftliche Schlagader des Donaaraumes, von Jahr zu Jahr steigende Bedeutung erhält. Diesen gemeinsamen, internationalen Besitz gilt es heute mehr denn je zu sichern und bei aller Nutzung pfleglich und unter sorgfältiger Beachtung seiner natürlichen Gegebenheiten zu behandeln. Hiezu muß man diese natürlichen Gegebenheiten noch besser kennen, als dies bis heute der Fall ist.

Der Entwurf eines Arbeitsplanes enthält für die gesamte Donau — hier in Details nicht näher erläutert — die folgenden Kapitel: Hydrographie, Paläolimnologie, Che-

mismus, Radiologie, Stoffhaushalt, Biologie (in diesem Kapitel werden u. a. auch Fisch-parasitologische Forschungen berücksichtigt), Eingriffe des Menschen und deren biologische Auswirkungen und Fischerei; die Unterabschnitte des letzteren Kapitels seien wegen des speziellen Fachgebietes unserer Zeitschrift hier näher genannt:

Studium der Veränderungen der Zusammensetzung der Fischfauna in historischen Zeiten und die Ursache, die zu denselben geführt hat.

Intensivierung der fischereibiologischen und fischereiwirtschaftlichen Untersuchungen und Erhebungen, insbesondere über: Möglichkeiten der Ertragssteigerung, Erhaltung und Schaffung natürlicher Laichplätze, Brut- und Aufzuchtstätten, Besatzmaßnahmen (Acipenseriden in Stauräumen, Einbringung neuer Fischarten in Seitengewässern) und fischereiliche Populationsdynamik (Wachstum, Gewichte, Ernährung, durchschnittliche Fang-

erträge, Fangveränderungen) in Abhängigkeit von verschiedenen Außenfaktoren.

Untersuchungen und Erhebungen über die fischereiliche Nutzbarkeit von Stauräumen; hier insbesondere auch die Einbringung neuer Fischarten und Entwicklung neuer Fangmethoden.

Im weiteren werden noch spezielle Forschungen für Teilgebiete des Donaubeckens nach den Ländervorschlägen genannt, wobei für uns noch interessant sind: Die limnologischen Erforschungen der Donaustrecken ober- und unterhalb von geplanten und bereits errichteten Stauräumen; Durchführung von Fischmarkierungen und die Auswertung der Funde im Hinblick auf Wanderung und Wachstum der Fische und die Nutzungsmöglichkeit der verschiedenen Stauräume durch den Einsatz von Stören, spezielle Fangmethoden für diese Fischart und alles, was mit der Biologie und der wirtschaftlichen Verwertbarkeit dieses Fisches zusammenhängt.

Der Fisch in der Küche

Fisch

lecker zubereitet

SEELACHSFILET MIT TEUFELSSAUCE

2 große oder 4 kleinere Seelachsfilets werden gewaschen, mit Zitronensaft etwas gesäuert und dann gesalzen. Mit ganz wenig fein geriebenem Salbei bestreuen und dann in der Pfanne 4 Eßlöffel Speiseöl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hell braten. Er wird auf einer vorgewärmten Platte angerichtet und dann mit der Teufelssauce begossen. Für die Sauce schneiden wir 1 große und 2 kleinere Zwiebeln ganz fein und rösten sie mit einem Eßlöffel Butter an, dann geben wir 1 gehäuften Eßlöffel Mehl dazu und außerdem 1 zer-

drückte Knoblauchzehe, 2 Döschen Tomatenmark und 2 in feine Würfel geschnittene Paprikaschoten. Dann wird mit Fleischbrühe aufgegossen, und so läßt man die Sauce gar kochen. Jetzt kommt das Gewürz und zugleich das Teuflische an der Sauce. Mit Salz und etwas fein geriebenem Majoran wird zunächst gewürzt, und dann gibt man je nach Geschmack, bzw. so scharf man es vertragen kann, Cayenne-Pfeffer dazu. Das Gewürz sollte man nur noch wenige Minuten mitkochen, und dann wird die Sauce zum Fisch serviert.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [21](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Die Arbeitsgemeinschaft Donauforschung 37-38](#)