



## Neue Bücher

*Die Aalwirtschaft in der Bundesrepublik Deutschland.* Wege zu ihrer Intensivierung. Teil III und IV. Archiv für Fischereiwissenschaft, 18. Jg., 1. u. 2. Beiheft. Westl. Berliner Verlagsgesellschaft Heene-mann KG, Berlin-Wilmersdorf. 1967.

Im vorliegenden 3. Teil sind nunmehr die Länder Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Bremen, Schleswig-Holstein, der Freien und Hansestadt Hamburg, West-Berlins und die Aalwirtschaft im „anderen Teil Deutschlands“ (allerdings nicht durch einen Bearbeiter aus dem Gebiet der DDR, sondern durch eine Zusammenstellung von Literaturangaben) behandelt. Ferner finden sich hier eigene Arbeiten über die Beschaffung von Aalbrut und Satzaalen in der Bundesrepublik, über den fischereirechtlichen Schutz der Aalwirtschaft und die fangtechnischen Möglichkeiten in der Aalfischerei. Aus dieser Zusammenstellung erkennt man, daß in diesem Teil der Zusammenstellung über die deutsche Aalwirtschaft die Länder mit den ausgedehntesten Aalfischereien behandelt sind. Dementsprechend tritt auch die Beschreibung der allgemeinen Fischereiverhältnisse gegenüber den speziellen Untersuchungen über die Aalfischerei zurück und diese wird gründlich und übersichtlich-praktisch vor dem Leser ausgebreitet. Geht es für die südlichen Bundesländer in erster Linie darum, für ihre Gewässer, die keinen natürlichen Aalaufstieg besitzen oder deren früherer natürlicher Aalaufstieg durch Wehranlagen unterbunden ist, mit genügend Glas- oder Satzaalen zu besetzen, liegt das Hauptproblem der Küstenländer und Binnengebiete an den großen Strömen und Flüssen darin, daß durch die zunehmende Verbauung und den Ausbau zu Wasserstraßen die alten Fangplätze verloren gehen und nicht mehr ersetzt werden können. Neue und modernere

Fangmethoden können den Ausfall bisher nur ungenügend ersetzen.

Im IV. Teil wurden speziell die Maßnahmen zur Intensivierung der Aalwirtschaft als Schlußbetrachtung behandelt. Verschiedene Kapitel behandeln Rahmenprobleme, die die gesamte Fischerei betreffen, wie z. B. A) „Bedeutung unserer Gewässer für Verkehr und Industrie“, B) „Hydrologische Folgeerscheinungen der wasserbaulichen und industriellen Maßnahmen“ und C) „Die gegenwärtige Lage der Flußfischerei, eine Folge zivilisatorischer Maßnahmen“ Andere sind wiederum dem besonderen Thema Aal vorbehalten: D) „Besserung der Lage unserer Flußfischerei durch Intensivierung der Aalwirtschaft“, E) „Sportfischerei und Aalwirtschaft“, F) „Fischereirechtliche Maßnahmen“ und G) „Realisierung des Aalbewirtschaftungsplanes“ Im Kapitel D) ist auch bereits die Aalwirtschaft in Mastteichen behandelt, eine Form der Teichwirtschaft, in der die Japaner bereits einige Erfahrung gesammelt haben.

Alles in allem haben wir nunmehr durch den vorliegenden 3. und 4. Teil dieses Sammelwerkes eine ausgezeichnete übersichtliche Zusammenfassung der gesamten deutschen Fischereiwirtschaft mit besonderer Blickrichtung auf die Aalwirtschaft zur Verfügung.

Dr. H.

*Arne Krügers Kochkarten.* Serie 7, Fischgerichte. 16 beidseitig abwaschbare, hochglänzende Kochkarten im Postkartenformat, jede mit einem Rezept (exklusiv für Kochkarten!) und dem Farbfoto des Gerichtes in farbiger Faltschachtel zu DM 5,80 (öS 42,—). Gräfe und Unzer Verlag, München.

Daß der Fischkonsum in Binnenländern, wie in Österreich, immer noch zu wünschen übrig läßt, ist vielfach auf eine mangelnde Kenntnis verschiedener Zubereitungsarten zurückzuführen. Daher ist jede Rezeptsammlung — Kochbuch, Kochkarten — sehr zu begrüßen. Die österreichische Hausfrau sollte sich viel mehr des Fisches als Nahrungsmittel annehmen als bisher —

nicht nur zu den „traditionellen“ Fischzeiten wie Weihnachten oder Fastenzeiten. Abgesehen von den 16 köstlichen Rezepten, die man hier kennen lernt, ist die Art der Kochkarten recht praktisch: das Durchblättern der Karten bringt einen auf den Gedanken: dies möchte ich heute zubereiten, denn die Farbbilder sind ausgezeichnet und instruktiv. Die Zutaten kann man leicht ablesen, denn die Karte kann man zum Einkaufen mitnehmen und die Zubereitung bildet keine Schwierigkeit, weil man die Karte auf dem Küchentisch liegen lassen kann, ohne daß befürchtet werden muß, daß sie unansehnlich wird, da die Karte abwaschbar ist. Wirklich, etwas Praktisches für die moderne Küche!

J. H.

*100 Jahre Landwirtschaftsministerium.* Eine Festschrift. Herausgegeben vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft. Leinen, 507 Seiten, zahlreiche Abbildungen und graphische Darstellungen, zum Teil in Farbe. Österreichischer Agrarverlag, Wien 1967. Preis S 150,—.

Die Bauernbefreiung des Jahres 1848 hat dem Bauernstand die wirtschaftliche Selbständigkeit gegeben, aber der Bauer wußte mit der Rolle des Unternehmers nicht viel anzufangen. Die Erkenntnis, daß ihm bei zuteil werden mußte, war wesentlich bestimmend für die Gründung des Ackerbaumministeriums an der Jahreswende 1867/68. Mit dieser Feststellung leitet Bundesminister für

Land- und Forstwirtschaft Dipl.-Ing. Karl Schleinzer das Jubiläumswerk ein, mit dem zum 100jährigen Bestand des Landwirtschaftsressorts der Arbeit dieses Ministeriums ein geistiges Denkmal gesetzt wird. Das Werk erfüllt zwei Funktionen. Es gibt eine Übersicht über die Entwicklung der Land- und Forstwirtschaft in den vergangenen einhundert Jahren im Rahmen der weltwirtschaftlichen Entwicklung dieser Periode und eine Übersicht über den derzeitigen Stand der österreichischen Land- und Forstwirtschaft in zahlreichen Spezialabhandlungen. Das Werk wird dadurch einerseits zu einem Rechenschaftsbericht, andererseits zu einem Nachschlagewerk nicht nur für Historiker, sondern auch für den Verwaltungspraktiker, Juristen, Agrarwirtschaftler. Eine umfassende Darstellung der Entwicklung des Kompetenzbereichs des Ministeriums und der land- und forstwirtschaftlichen Gesetzgebung in den hundert Jahren seit der Gründung des Ressorts unterstützt als erstmalige Dokumentation dieser Art den lexikographischen Wert dieses Werkes, während eine ebenfalls umfassende biographische Darstellung aller 40 Ackerbau- und Landwirtschaftsminister in diesen hundert Jahren einen großartigen Beitrag zur Persönlichkeitsgeschichte Österreichs liefert. Eine Reihe von Abhandlungen über die Arbeiten der dem Ministerium unterstehenden Forschungsanstalten schließen den Rahmen. Eine reiche Bebilderung unterstützt den Text in anschaulicher Weise.

---

## Fischrezepte

### Sommerliche Fischsuppe

Ob in Spanien, Portugal, Südfrankreich, Italien, Jugoslawien oder Griechenland, überall weiß man den Segen des Meeres zu würdigen. Und ebenso weiß man — vielfach nur aus Erfahrung —, daß Fisch genau das ist, was unser Körper, um gesund zu bleiben, verlangt: eine zugleich nahrhafte und doch leichte Kost. Es ist auch erstaunlich, welche Phantasie die Haus-

frauen jener Länder bei ihren Fischgerichten entwickeln. Da wird nicht nur einfach gebraten, gedünstet oder gekocht — letzteres schon gar nicht, weil das ein viel zu grobes Verfahren wäre. Da wird mit Liebe gewürzt, mit Zwiebeln und Tomaten nicht gespart, aus Abfällen zuerst ein würziger Sud bereitet und wohl auch ein Schuß Wein nicht verschmäht. Es brauchen auch keine sogenannten „Edelfische“ sein, wenn auch

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

Artikel/Article: [Neue Bücher 143-144](#)