

Mund, blickte verschmitzt zu mir herauf. „Und ob! Vor drei Jahren hatte ich einmal einen an der Angel, schätze 30 Pfund, ein Urvieh. Sehn S', ich bin halt schon ein alter Mann, nicht mehr so schnell wie die Jungen“, fuhr erfort, „so ist er mir halt entkommen! Aber ich werde ihn wieder fangen, darauf können Sie sich verlassen, und wenn es noch Jahre dauert!“

Jetzt verstand ich auch, warum er zu mir sagte, daß nur die Kleinen beißen. Gegen einen Dreißigpfünder, da war ein Achtpfünder wirklich nur ein Kleiner!

Morgen würde auch ich, so wie ich mich kannte, dem Großen nachstellen, aber drei Jahre, Tag für Tag auf einen Fisch warten, das würde ich nie fertigbringen. Ich bewunderte plötzlich den Alten!

„Ehrlich gesagt“, fuhr er im Gespräch fort, „ich habe etwas gegen Fremde, sie kommen mit Omnibussen, Autos angerast und sie wollen alle nur Fische fangen, soviel als möglich und erlaubt ist und benehmen sich manchmal wie die Wilden. Ihnen geht es nicht um Erholung und Entspannung, die beachten die Schönheiten der Natur gar nicht, ihnen geht es nur um die Beute, ich mag diese Leute nicht!“

Doch am nächsten Morgen hockten wir beide, nicht weit voneinander entfernt, und

harrten der Dinge, die da kommen sollten, Riesenkartoffeln an den Angeln. —

Da entdeckte ich auch den Uralten. Er stand unter den Seerosen, wo tiefhängende Zweige das dunkelgrün schimmernde Wasser berührten, wie ein Schatten, bewegungslos. Und da verstand ich auch den Alten, der ihm den Kampf angesagt hatte! Stundenlang starrten wir auf unsere Schwimmer. Doch plötzlich versoff der Zapfen meines Kollegen. Die Gerte bog sich bis zum äußersten, die Bremstrommel drehte knarrend durch! „Heiliger Sankt Petrus, das darf doch nicht wahr sein!“ Ich wollte gerade meinem Kollegen zu Hilfe eilen, da war der ganze Spuk schon wieder vorbei. „Sehn Sie“, sagte der Alte, „so macht er es immer, ich glaube langsam, er tut es nur, damit ich nicht die Lust verliere, ihm nachzustellen. Wie der Satan kommt er dahergeprescht, holt sich die Kartoffel und verschwindet wieder! Er hat meinen Ehrgeiz angestachelt, er hat mich herausgefordert, und ich habe die Herausforderung angenommen. Und ich weiß, einmal wird er einen Fehler machen und zupacken, und dann wird die Rolle singen und der Kampf beginnen!“

Ich jedenfalls würde ihm den Erfolg gönnen, denn würden Sie es fertigbringen, drei Jahre lang auf einen Fisch zu warten?

... zum Schluß noch ein paar Rezepte

KABELJAUSCHNITTEN IN KREBSSAUCE

500 g Kabeljauschnitten (Koteletts) von etwa 2 cm Dicke, 3 Eßlöffel Öl oder geschmolzene Butter bzw. Margarine, 1/2 Tasse feingehackte Petersilie, Krebsauce.

Die gut gesäuberten und vorschriftsmäßig gesäuerten Scheiben werden gut eingeölt, jeweils drei bis vier Minuten auf jeder Seite hellgelb gegrillt und, nachdem sie auf eine heiße Schüssel gebettet wurden, mit einer Krebsauce gereicht. — Die Krebsauce können wir natürlich nicht aus frischen Krebsen zubereiten, obwohl das ideal wäre, sondern mit Hilfe von Krebsbutterextrakt,

den wir fertig kaufen können und den wir im Wasserbad mit Sahne schaumig rühren und mit dem Saft einer halben Zitrone sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Sauce wird über die Kabeljauschnitten gegossen und mit Petersilie überstreut. — Dazu gehören Salzkartoffeln.

BORKUMER FISCHSPIESSCHEN

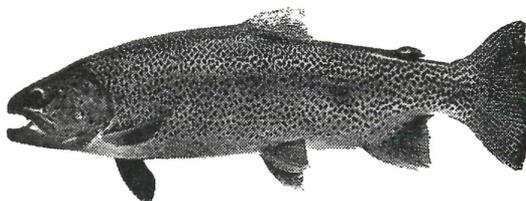
500 g Rotbarsch- oder Seelachsfilet, 125 g hauchdünn geschnittener Räucherspeck (Bacon), 1 Eßlöffel getrockneter Salbei, 1/2 Tasse Öl (geschmolzene Butter oder Margarine), Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Wir schneiden die Filets in Würfel, etwa

einen halben Daumen groß, überstreuen sie dann mit getrocknetem Salbei, geben auch eine Prise Pfeffer dazu und wickeln sie in eine dünne Scheibe Räucherspeck. Diese „Wickelkinder“ reihen wir, etwa acht an der Zahl — es können auch mehr sein — schön mit Öl bepinselt —, auf einen Spieß

und überlassen das weitere unserem Grillgerät. Jedes dieser Geräte hat seine besondere Gebrauchsanweisung, die wir natürlich beachten müssen. Benutzen wir einen Pfannengrill, dann wird es Zeit, die Teller bereit zu halten, wenn sich der Speck zu bräunen beginnt.

Regenbogen- und Bachforellen



EIER, NORMAL- und VORSTRECKBRUT, SETZLINGE in allen Größen.

SPEISEFORELLEN laufend in jeder Menge.

Große Forellen für Sportwässer zu billigsten Preisen. Besonders günstig können wir für kommende Saison REGENBOGENFORELLEN-, NORMAL- u. VORSTRECKBRUT liefern.

Forellenzucht Friedrich Achleitner

5230 Mattighofen, OÖ., Telefon (0 77 42) 522

Forellenzucht 3524 Großbreinprechts, Telefon (0 28 77) 20 5 04, bietet an:

	Regenbogen	Kamloops	Bachforelle
7— 9 cm	S 1,30	S 1,60	—
9—12 cm	S 2,—	S 2,50	S 3,50
12—15 cm	S 3,—	S 3,50	S 4,50
15—20 cm	S 4,50	S 5,—	S 5,50
20—23 cm	pro Kilo S 70,—	pro Kilo S 80,—	

Bei Abnahme über 3000 Stück hohe Mengenrabatte.

Forellen Karpfen

vom Setzling bis zum Speisefisch,
sowie ÄSCHEN-SETZLINGE

ZUCHTANSTALT JOHANN TASCHNER

Bergern 50, 4512 Weißkirchen bei Wels

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1970

Band/Volume: [23](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [... zum Schluß noch ein paar Rezepte 42-43](#)