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

Dr. E. Kainz

Fischereilehrfahrt nach Jugoslawien

Die Teichwirtegenossenschaft Steiermark arrangierte im September 1971 eine viertägige Fischereilehrfahrt nach Jugoslawien, an der auch Teichwirte und Interessenten aus anderen Bundesländern teilnahmen. Dabei wurden unter anderem 2 Karpfenteichwirtschaften, das Institut für Fischerei der Tierärztlichen Hochschule in Zagreb, ein Seefischverarbeitungsbetrieb in Isola sowie eine große Forellenteichwirtschaft in Bertiolo bei Udine (Italien) besichtigt. Die jugoslawische Teichwirtschaft Draganici konnte nicht besucht werden, obwohl auch sie auf dem Programm stand.

Jugoslawien verfügt z. Zt. über 12.000 ha Teichflächen und produziert 12.000 t Speisekarpfen, also durchschnittlich 1000 kg/ha, es erzielt damit den höchsten ha-Ertrag an Speisekarpfen von allen Staaten Europas. Allerdings sind die jugoslawischen Teichwirtschaften, klimatisch gesehen, für die Karpfenzucht auch wesentlich besser geeignet, als z. B. die in Mitteleuropa gelegenen.

Die Karpfenteiche Jugoslawiens konzentrieren sich in den weiten Ebenen Kroatiens, wo noch in der Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie Teichwirtschaften mit bis zu 2000 ha geschaffen worden waren. Daneben finden sich noch in Slowenien „kleinere" Teichwirtschaften.

Teichwirtschaft des Agrarkombinats Maribor (Marburg)

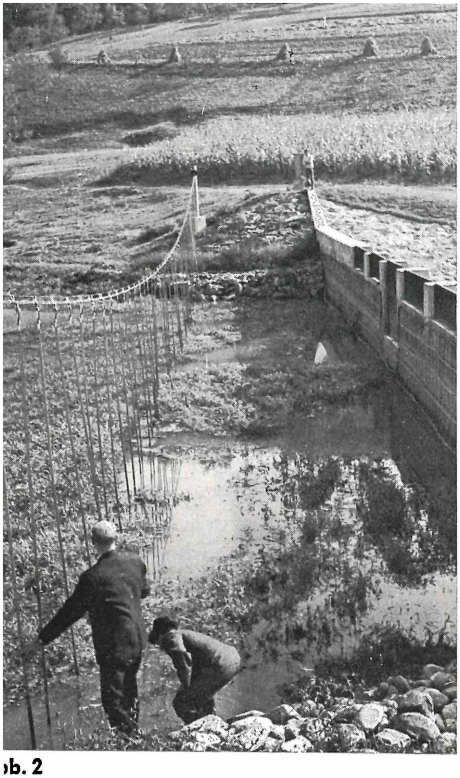
Diese Teichwirtschaft wurde erst in den letzten Jahren errichtet und zwar war im Zuge der Schaffung eines geregelten Hochwasserabflusses ein Rückhaltebecken angelegt worden, welches aus zwei hintereinanderliegenden Teichen besteht. Der eine Teich hat eine Fläche von 65 ha und dient bereits seit einigen Jahren der Karpfenproduktion (Abb. 1). Der andere ist noch im Bau und wird nach Bauvollendung 55 ha Wasserfläche umfassen. Beide sind nur für die Speisekarpfenproduktion gedacht.

Die Speisekarpfenproduktion erfolgt im zweijährigen Umtrieb. Gefüttert wird mit Weizen und Mais, der Futterquotient beträgt durchschnittlich 2,5, der Ertrag liegt bei ca. 1000 kg/ha.

Eine große Schleusenanlage dient als Mönch (und Überlauf). Diese ist mit einer elektrischen Fischsperre (Abb. 2) ausgestattet, um ein „Durchgehen" der Fische bei hohem Wasserstand zu verhindern. Bemerkenswert ist auch die Hälter- und Ab-

Abb. 1

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



ıb. 2

chungsanlage. Erstere besteht aus 2 Reihen ›n je 3 Hältern und einem dazwischen-:genden zentralen Hälter, in den die Hälter einmünden und der seinerseits in e Abfischanlage einmündet. Die Hälter .ben jeweils 600 bis 700 m² und sind für e Hälterung von 25 t Speisekarpfen — sgesamt also 175 t — ausgelegt. Die Ab-chung erfolgt, indem man einen Teil der sche vom Zentralbehälter in die Abfisch-lage schwimmen läßt. Diese können dort it Hilfe eines Netzes (in Verbindung mit ıem Kran) herausgehoben und verladen ›rden. Danach wird das Netz wieder in e Abfischanlage gelassen und der Vorgang .ederholt sich. Mit einem Netzzug können ›er 1000 kg herausgehoben werden.

Die notwendigen Satzfische werden selbst rangezogen, und zwar in einer nur wenige .lometer entfernten, ebenfalls zum Agrar-›mbinat gehörenden, 50 ha großen Teich-.rtschaft.

Teichwirtschaft Poljana

Diese Teichwirtschaft umfaßt 1200 ha (ganz Österreich: 2000 ha Teichfläche) und ist eine der größten von ganz Jugoslawien. Sie wurde bereits zur Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie angelegt. Die Speisekarpfenproduktion liegt bei 1200 t (in ganz Österreich werden 550—600 t im Jahr produziert). Gefüttert wird mit Weizen, Mais und Lupine. Die Speisefischproduktion erfolgt im zweijährigen Umtrieb, die Abwachsteiche werden in der Regel mit mehreren Größenklassen von K 1 besetzt. Die größten Satzfische erreichen bereits nach 2 bis 3 Monaten 1 kg und mehr — also Speisefischgröße für jugoslawische Verhältnisse —, so daß den ganzen Sommer über bereits Speisekarpfen abgegeben werden können.

Zur Bewältigung des Transportes der Futtermittel und der Fische dient eine eigene Schmalspurbetriebsbahn (ebenfalls aus der Zeit der Monarchie), die quer durch die Anlage führt. Für die anfallenden Fische stehen 100 Hälter mit einer Kapazität von je 10 Tonnen Speisefischen pro Hälter zur Verfügung.

Außer Karpfen werden noch produziert:

Graskarpfen werden in den besonders stark verkrauteten Zu- und Ablaufgräben gehalten.

Welse: Die Mutterfische laichen in großen Teichen; tiefere dunkle Stellen im Teich sowie versunkene Baumstrünke und Wurzeln sind günstig für ein sicheres Ablaichen. Die Erfolge in der Aufzucht der Welsbrut sind nicht besonders groß, es werden nur durchschnittlich 15.000 einsömmrige Welse pro Jahr in der ganzen Teichwirtschaft produziert.

Hechte: Die Hechte erreichen in zwei Jahren ein Gewicht von 1—3 kg und werden als Speisehechte abgegeben. Der ha-Ertrag ist unwahrscheinlich hoch, 100 bis 300 kg! Dies gelingt allerdings nur dadurch, daß Laichschleien und Laichkarpfen dazugesetzt werden, deren Brut als Futter dient, und außerdem viele Wildfische in diese Teiche eindringen.

In diesem Betrieb sind ca. 75 Arbeiter in der Teichwirtschaft beschäftigt. Außer der

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

Abb. 3

Fischerei ist auch noch die Entenjagd, zu der meist Italiener kommen, finanziell interessant. Als ungebetene Nutznießer des reichlichen Fischvorkommens sind die Fischreiher recht zahlreich vertreten. Obwohl jährlich ca. 1000 Stück abgeschossen werden, hat sich ihr Bestand in den letzten Jahren nicht vermindert.

Tierärztliche Hochschule Zagreb — Abteilung Fischerei

Die Besichtigung dieses Instituts war für Karpfenzüchter besonders interessant, da sich Professor Tomasics, der Leiter dieser Abteilung, unter anderem besonders mit der Erregerfrage der Bauchwassersucht auseinandersetzte. Nach seinen Darstellungen kann es nur zwischen 13 und 17° C zu einer Infektion kommen. Es ist ihm auch gelungen, die dafür verantwortlichen Viren zu züchten und damit bei gesunden Karpfen jederzeit Bauchwassersuchtsymptome herbeizuführen.

Forellengroßteichwirtschaft Bertiolo

Ein besonderer Anziehungspunkt für diejenigen, die sich mit der Forellenzucht beschäftigen, war dieser Großbetrieb, in dem jährlich zwischen 450 und 600 t Speiseforellen produziert werden (ges. österr. Jahresproduktion: ca. 300 t). Die Wasserversorgung erfolgt durch einen Bach mit 6000 bis 10.000 Liter pro Sekunde. Auffallend war in diesem Betrieb der hohe Mechanisierungsgrad. So werden bei der Abfischung der Teiche die Fische mittels eines Fischaufzuges (Abb. 3) auf den Teichdamm direkt in die dort befindliche Sortiermaschine (Abb. 4) befördert und sortiert. Die Fütterung erfolgt mit einem Futterwagen, der vom Teichdamm aus das Futter in das Wasser schleudert.

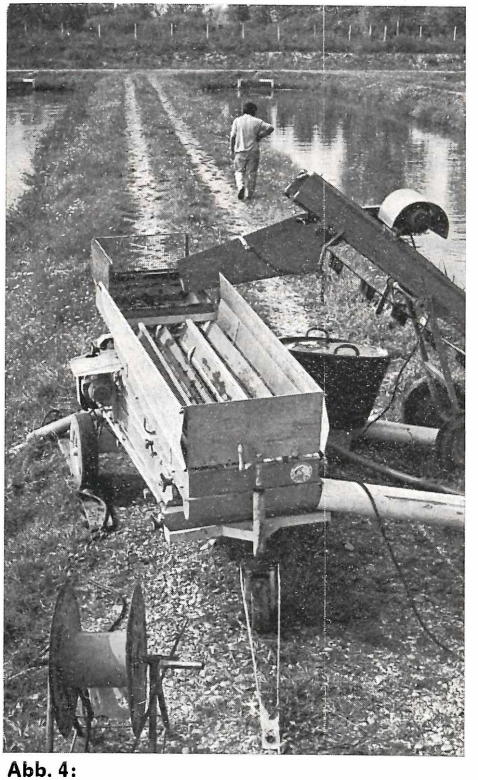


Abb. 4:

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

Gefüttert wird mit Trockenfutter (85%) und Seefisch (15%). Der Futterquotient für das Trockenfutter liegt durchschnittlich bei 1,9, der Preis pro kg Trockenfutter beträgt ca. öS 5,—. Der Besatz wird selbst herangezogen, lediglich Eier werden dazugekauft, und zwar in erster Linie aus Dänemark und Frankreich. Von großer wirtschaftlicher Bedeutung ist, daß von ausgesprochenen Frühlaichern, die im Oktober ablaichen, bis zu extremen Spätlaichern, welche erst im Juni ablaichen, alle Übergänge von Laichfischen Verwendung finden. Auf diese Art fällt fast das ganze Jahr über gleichmäßig Brut an, die wiederum einen gleichmäßigen Speiseforellenanfall im ganzen Jahr ermöglicht. Dadurch werden die Arbeitskräfte besser und auch die maschinellen Einrichtungen und andere Anlagen (z. B. das Bruthaus) in wirtschaftlicher Weise ausgenützt. Im ganzen Betrieb sind nur 20 Arbeitskräfte beschäftigt.

Diese Lehrfahrt durch das jugoslawische Karpfenteichgebiet und schließlich die Besichtigung der Forellenteichwirtschaft in Bertiolo war für jeden Teilnehmer sicherlich sehr aufschlußreich und hat gezeigt, was in unseren südlichen Nachbarstaaten auf dem Sektor der Fischerei geleistet wird und welche Bedeutung ihr dort zukommt.

FISCHREZEPTE

Kein Kater am Aschermittwoch

Jetzt, da die tollen Tage ihrem Höhepunkt zustreben, sind Rollmöpse, Bismarckheringe und saure Gurken so heiß begehrt wie sonst nie im Jahr. Millionen von ihnen werden nicht erst am Aschermittwoch als angeblich probatestes Mittel zur Beseitigung jenes Zustandes vertilgt, den man als „Kater" bezeichnet. Sauer, so sagt man, mache lustig, und ein Rollmops oder Bismarckheringe ist zur rechten Zeit gewiß etwas Gutes und köstlich wie alles, was uns das Meer an Nahrung und Genuß liefert. Noch besser aber wäre es, es gar nicht erst zu einem „Kater" kommen zu lassen, ganz einfach dadurch, indem man während des fröhlichen Treibens eine schöpferische Pause einlegt und ein liebevoll zubereitetes Fischgericht zu sich nimmt. Denn gerade ein solches führt unserem Körper das zu, was er bei größerem Alkoholgenuß am dringendsten gebraucht: Eiweiß in gesündester und bekömmlichster Form, Phosphor und eine Reihe wichtiger Vitamine. Die relative Fettarmut gerade der Hochseefische wie Goldbarsch, Seelachs, Kabeljau und Dorsch sorgt außerdem dafür, daß der leicht strapazierte Magen nicht unnötig belastet wird. Eine gehaltvolle und wohlschmeckende Fischsuppe zum Beispiel ist darum empfehlenswerter als ewa eine Gulaschsuppe oder eine Erbsensuppe mit Würstchen, mit denen so manche Hausfrau ihre Gäste nach Mitternacht gern überrascht. Hierzu ein paar Vorschläge, wobei die Mengenangaben für jeweils zehn Personen berechnet sind.

Matrosensuppe

Je 500 g Goldbarsch-, Seelachs- und See- oder Flußaalfilet, 200 g Krabbenfleisch, 200 g Muscheln (Dose), 200 g Champignons (Dose), 4 feingeschnittene Zwiebeln, 2 bis 3 Eßlöffel Butter oder Margarine oder Speiseöl, 2 Gläser Weißwein, 1 Prise Rosmarin, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Eßlöffel Mehl.

Die Fischfilets in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Die Zwiebel in Butter, Margarine oder Öl andünsten, aber nicht braun werden lassen und mit wenig heißem Wasser löschen, dann etwa eine halbe Stunde sanft kochen lassen. Die Fischwürfel in diesen Fond geben, aber mehr ziehen als kochen lassen. Ganz zum Schluß das Krabbenfleisch, die Muscheln und die Champignons mit der

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: 25

Autor(en)/Author(s): Kainz Erich

Artikel/Article: Fischereilehrfahrt nach Jugoslawien 32-35