

Dr. E. Kainz

Fischereilehrfahrt nach Jugoslawien

Die Teichwirtegenossenschaft Steiermark arrangierte im September 1971 eine vier-tägige Fischereilehrfahrt nach Jugoslawien, an der auch Teichwirte und Interessenten aus anderen Bundesländern teilnahmen. Dabei wurden unter anderem 2 Karpfenteich-wirtschaften, das Institut für Fischerei der Tierärztlichen Hochschule in Zagreb, ein Seefischverarbeitungsbetrieb in Isola sowie eine große Forellenteichwirtschaft in Bertiole 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 Speise-karpfen, also durchschnittlich 1000 kg/ha, es erzielt damit den höchsten ha-Ertrag an Speisekarpfen von allen Staaten Europas. Allerdings sind die jugoslawischen Teich-wirtschaften, klimatisch gesehen, für die Karpfenzucht auch wesentlich besser ge-eignet, als z. B. die in Mitteleuropa ge-gebenen.

Die Karpfenteiche Jugoslawiens konzen-trieren 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 Hoch-wasserabflusses ein Rückhaltebecken ange-legt worden, welches aus zwei hinterein-anderliegenden Teichen besteht. Der eine Teich hat eine Fläche von 65 ha und dient bereits seit einigen Jahren der Karpfen-produktion (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 zwei-jährigen Umtrieb. Gefüttert wird mit Weizen und Mais, der Futterquotient be-trägt 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) aus-gestattet, um ein „Durchgehen“ der Fische bei hohem Wasserstand zu verhindern. Bemer-kenswert ist auch die Hälter- und Ab-



Abb. 1



Abb. 2

chungsanlage. Erstere besteht aus 2 Reihen von je 3 Hältern und einem dazwischenliegenden zentralen Hälter, in den die Hälter einmünden und der seinerseits in die Abfischanlage einmündet. Die Hälter haben jeweils 600 bis 700 m² und sind für die Hälterung von 25 t Speisekarpfen — gesamt also 175 t — ausgelegt. Die Abfischung erfolgt, indem man einen Teil der Fische vom Zentralbehälter in die Abfischanlage schwimmen läßt. Diese können dort mit Hilfe eines Netzes (in Verbindung mit einem Kran) herausgehoben und verladen werden. Danach wird das Netz wieder in die Abfischanlage gelassen und der Vorgang wiederholt sich. Mit einem Netzzug können über 1000 kg herausgehoben werden.

Die notwendigen Satzfisher werden selbst rangezogen, und zwar in einer nur wenige Kilometer entfernten, ebenfalls zum Agrar-Kombinat gehörenden, 50 ha großen Teichwirtschaft.

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 Satzfisher 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 Abläichen. 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



Abb. 3

Fischerei ist auch noch die Entenjagd, zu der meist Italiener kommen, finanziell interessant. Als ungebetene Nutznießer des reichlichen Fischvorkommens sind die Fischreier 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 Bertiole

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 Fischauf-

zuges (Abb. 3) auf den Teichdamm direkt in die dort befindliche Sortiermaschine (Abb. 4) befördert und sortiert. Die Füt-

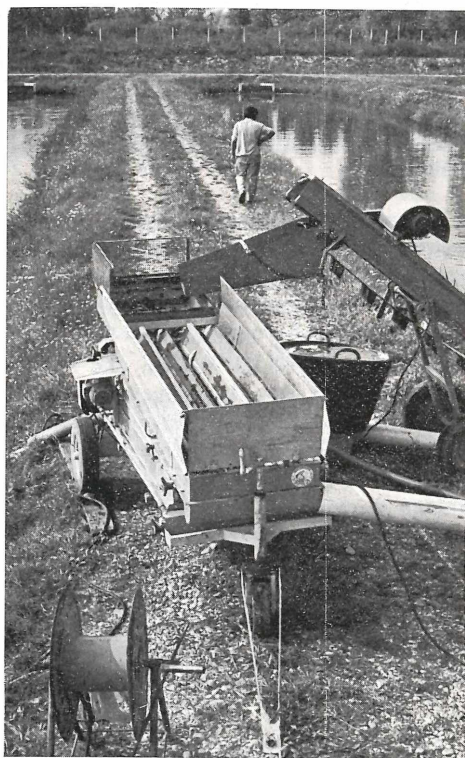


Abb. 4:

terung erfolgt mit einem Futterwagen, der vom Teichdamm aus das Futter in das Wasser schleudert.

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 Bertiole 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 Rollmöpfe, 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 gesünder und bekömmlicher 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 etwa 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](#)