

Freiheit erfreuen. Bei der nächsten Holzbrücke machte ich eine Kehrtwendung und ging wieder zu meinem Ausgangspunkt zurück. Hier hatte ich den unglücklichen Einfall, es mit einem Streamer zu probieren — er brach mir fast das Herz. Kaum war dieses kunstvolle Federgebilde im überhängenden Geäst verschwunden, als ihn auch schon die ersehnte Traumforelle gepackt hatte. Das Überraschungsmoment war so vollkommen, daß die Schockminute nur durch die Qualität des Fliegenstockes überbrückt werden konnte. Fassungslos starrte ich auf diesen Fisch und ich bin ehrlich genug zuzugeben, daß ich solch eine Forelle noch nie an meiner Rute führte. Sie machte keinen Sprung, sie zog nur wie ein Schiff von einem Ufer zum anderen, tauchte und schüttelte von Zeit zu Zeit ihren mächtigen Schädel. Dabei kam sie oft auf Rutenlänge bis vor meine Füße, doch ihre Kraft war ungebrochen und vom Käschern war bei diesem Fisch keine Rede. Es war eine Bachforelle von der Größe eines Männerarmes und wäre — von den Huchen abgesehen — bestimmt meine Rekordforelle gewesen. Ja, leider gewesen — bei der nächsten Tauchfahrt unter den überhängenden Uferbewuchs war sie nach halbständiger freudiger Bekanntschaft dahin und ich konnte nur mit meinem restlichen, aufgerauhten Vorfach

hadern. Mein Kummer war groß, nur meine nassen Füße und meine mehr als feuchte Hose brachte mich auf andere Gedanken. Als gebranntes Kind hatte ich natürlich eine zweite Kleidergarnitur mit, ja sogar ein zweites Paar Stiefel mit der genau vorgeschriebenen Länge von 45 cm war vorhanden, das reinste Brittelmaß für Stiefel. Nun sollten Nymphen meine tiefe Wunde heilen und ein paar Äschen taten mir tatsächlich diesen Gefallen. Nur die letzte war sehr erbost über ihre Freiheitsberaubung und startete einen Frontalangriff auf mich. Ich trat zurück in ein Loch mit einem scharfen Eisenstück und mein zweites Stiefelpaar war auch nicht mehr trocken. Inzwischen kam von oben wieder eine Ladung, so daß ich trotz rasantem Start zum Wagen bis aufs Hemd naß wurde. Später fischte ich dann in einem neuen Streckenteil, der unheimlich ruhig war — bis mir ein Einheimischer zuflüsterte, hier sei vor 8 Tagen mit dem Elektrogerät alles abgefischt worden, und mein Bemühen wäre völlig sinnlos, was ich auch einsah.

Wirklich mutlos schlurfte ich nun zum Wagen zurück und war weiters gar nicht erstaunt, daß ich den rechten Hinterreifen ohne Luft vorfand. Beim Reifenwechsel im letzten Regenguß dachte ich mir: Diesmal ist wirklich alles schief gegangen.

Rezepte

Das schwimmende Schlaraffenland

Blick in die Speisekarte der Luxusliner — Köche plaudern aus der Schule

„Schwimmende Hotels“ werden die Fahrgastschiffe genannt, die zwischen den Kontinenten kreuzen. „Schwimmendes Schlaraffenland“, so könnte man sagen, denn die Köche der Schiffe bemühen sich, einander zu übertreffen und für eine Fülle von Lek-

kerbissen zu sorgen. Gerade die Vielfalt der Speisekarte zieht die Gäste an, die — wenn sie restlos zufriedengestellt sind — immer gern wieder auf ihr Schiff zurückkehren und es anderen empfehlen.

Schon zum Frühstück können die Fahrgäste wählen zwischen geröstetem, kippered Hering, geräuchertem Schellfisch gebackener Makrele und Seezungenfilet. Unter den

leckeren Vorspeisen für die Hauptmahlzeit ist der würzige Bismarckhering genauso beliebt wie etwa geräucherter Stör, Räucherlachs und Thunfisch. Gekochter Schellfisch gehört ebenso zu den Lieblingsgerichten der Fahrgäste wie eine Fülle von Leckerbissen der internationalen feinen Küche. Ganz gleich, ob Rotbarsch oder Kabeljau, Steinbutt oder Seezungen, die Meisterköche der Luxusliner zaubern daraus die köstlichsten Dinge hervor, die stets den Beifall auch der verwöhntesten Fahrgäste finden.

Chefkoch Arthur Thöne „kommandiert“ die Küche des Fahrgastschiffes „Bremen“ des norddeutschen Lloyd. 70 Köche verderben hier nicht den Brei, sondern machen die Mahlzeit zu einem Geschmackserlebnis. 90 verschiedene Gerichte stehen jeweils auf der Speisekarte zur Auswahl für rund 1200 mitreisende Fahrgäste der „Bremen“ Drei davon verrät Arthur Thöne.

Bouillabaisse

Die dazu benötigten Fische wie Merlan, Seezunge, Lengfisch, Krabben und Muscheln werden in kleine Stücke geschnitten und mit feingehackten Zwiebeln mit dem Weißen vom Lauch, in Würfel geschnittenen Tomaten, zerriebenem Knoblauch, grobgehackter Petersilie, Fenchel und einer starken Prise Safran mit Olivenöl in einer Kasserolle angeschwitzt. Den Fisch derartig mit Wasser auffüllen, daß er eben bedeckt ist; mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen und ca. 12 bis 15 Minuten kochen lassen. Weißbrotscheiben in einer Schüssel ordnen und die Fischbouillon daraufgießen. Die Fischstücke auf einer Platte gesondert anrichten und recht heiß servieren.

Kabeljau Norddeutsch

Den Kabeljau von Kopf und Flossen befreien, waschen und in Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer und Wurzelgemüse garen. Fisch erkalten lassen, Haut und Gräten entfernen, abblättern und lagenweise mit gekochten Kartoffelscheiben in eine feuerfeste Schüssel füllen, mit einer leichten Rahmsauce übergießen, Brösel und Parmesankäse darüberstreuen, mit Butterflocken

belegen, in der Ofenröhre goldgelb überbacken. Als Beilage Essigurken und Roter-Rüben-Salat.

Hering und Gemüse

Den Hering waschen und filieren. Die Filets mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und in ein gefettetes Geschirr legen. Zwiebel, Lauch, Wurzel- und Selleriescheiben in Butter gardünsten, über die Filets mit etwas Fischsud geben, abdecken und langsam im Ofen garmachen. Dazu Petersilienkartoffeln.

Kulinarische Überraschungen ganz besonderer Art bietet die Speisekarte des griechischen Passagierschiffes „Arkadia“ Die „Arkadia“ kreuzt zwischen Bremerhaven und dem amerikanischen Kontinent im Nordatlantik-Linien-Dienst. Das zur Flotte der Greekline zählende Passagierschiff verbindet Deutschlands Seebahnhof an der Culumbuskaje mit Kanada. „Arkadia“-Chefkoch Willy Wagenknecht verfügt über ein vielseitiges Repertoire an Spezialrezepten. Er weiß um die Feinheiten der kanadischen, der US-amerikanischen, der französischen und der britischen Küche. Alles Geschmacksrichtungen, die von den mit seinem Schiff reisenden Passagieren bevorzugt werden. Ganz abgesehen von den deutschen Spezialitäten, die nicht minder gefragt sind. Darüber hinaus verwöhnt er seine Gäste aber auch mit jenen Leckerbissen, die die balkanische Küche bei Kennern so beliebt machen. Hier einige seiner Rezepte:

Kisil Irmak Belik „Anatol“

Rotbarschfilet säubern, säuern und salzen, leicht pfeffern und in Minze marinieren, mehlen und in Olivenöl braten. Mit schwarzen und gefüllten grünen Oliven garnieren. Dazu wird Risotto mit Würfeln von rotem Pfeffer und Pistazien gereicht sowie ein Ragout von Eierpflanzen (Melanzani, Auberginen, türk. Patlidjan). Für dieses Ragout werden Zwiebeln und Knoblauch goldgelb angedämpft. Dann gibt man in Würfel geschnittenen grünen und roten Paprika dazu sowie in Würfel geschnittene ungeschälte Eierpflanzen. Das Ganze wird gut abgewürzt, und zum Schluß werden Tomaten-

stücke beigegeben. Nicht zu weich werden lassen.

Zigeunerfisch

800 g Fischfilet säubern, säuern, salzen. Mehl, Paniermehl und etwas Paprika mischen, die Fischstücke darin wenden und gut abklopfen. In heißem Fett braten. Dazu folgende Soße: Gewürfelten Speck ausbraten, Zwiebelwürfel darin anrösten und Tomatenmark zufügen. Mit Mehl andicken, mit Wasser oder Brühe (Suppenwürfel!) auffüllen, gut durchkochen lassen. Dann in Streifen geschnittene Gewürzgurke, Papri-

kaschoten und gehackte Eier in die Soße geben. Beilage: Spaghetti und geriebener Käse.

Bremer Pannfisch (1 Person)

200 g gedünsteten Kabeljau erkalten lassen und abblättern. Eine Portion Bratkartoffeln mit viel Zwiebeln und Speck schön braun rösten, den Fisch dazugeben und mitrösten; dann in der Pfanne mit 1 Suppenlöffel Senf vermischen, auf einem Teller anrichten, mit brauner Butter übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.
(Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft)

Buchbesprechung

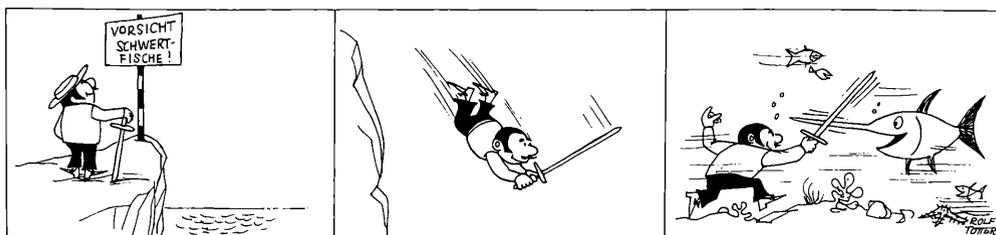
Graskarpfen, pflanzenfressende Fische.

Zucht und Haltung — Bedeutung für Teichwirtschaft und Angelsport. Von Antal Antalfi und István Tölg. 1971. 207 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Zeichnungen im Text. Kunstdruckpapier, DM 14,80 Donau-Verlag Günzburg.

Nun liegt auch die deutsche Übersetzung dieses 1967 in ungarischer Sprache erschienenen Buches über die chinesischen pflanzenfressenden Fische vor und alle, die sich mit Gras- und Silberkarpfen beschäftigen, werden dies mit großer Genugtuung zur Kenntnis nehmen. Bis heute hat nämlich im deutschsprachigen Raum eine zusammenfassende Darstellung über die Erfahrungen mit dieser Fischgruppe gefehlt. Das Buch gliedert sich in zwei Abschnitte. Der mehr theoretisch gehaltene 1. Teil beinhaltet: Kurze Beschreibung von Graskarpfen, Silberkarpfen und Geflecktem Silberkarpfen, ihr natürliches Verbreitungsgebiet, die

Ausdehnung ihres Verbreitungsareals durch den Menschen, ihre Biologie sowie die Vorteile eines Teichbesatzes mit diesen Fischen. Der 2. Abschnitt befaßt sich mit praktischen Fragen: Vermehrung der chinesischen Pflanzenfresser, ihre Aufzucht und Bedeutung für die Teichwirtschaft sowie Abfischung, Transport und Witterung. Ingesonderten Kapiteln werden auch die Krankheiten und Vermarktungsmöglichkeiten dieser erst vor wenigen Jahren aus China eingeführten Fische behandelt. Kurz ein Buch, das alles Wesentliche und Wissenswerte über diese Fische in übersichtlicher Form bringt und aufzeigt, was man sich von diesen Fischen erwarten kann und was nicht und auf das Teichwirte und fischereilich Interessierte schon lange gewartet haben. Der einzige Nachteil ist der, daß nur ungarische Verhältnisse dargelegt werden, während die Erfahrungen, die man mit diesen Fischen im deutschsprachigen Raum gewonnen hat, nicht berücksichtigt sind. Nichtsdestoweniger kann dieses Büchlein allen, die sich mit diesen Fischen befassen, uneingeschränkt empfohlen werden.

Dr. Ka.



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): Anonymous

Artikel/Article: [Rezepte: Das schwimmende Schlaraffenland 108-110](#)