

und Atomkraftwerk — allgemein und im besonderen für unsere Gewässer aufzeigte.

DIE SCHAU PRÄPARIERTER FISCHE

Die in der Schau „Präparierte Fische“ gezeigten Stücke stammten aus allen Landesteilen Vorarlbergs und stellten einen repräsentativen Querschnitt der für die Sportfischerei interessanten Fische dar.

Diese in Vorarlberg erstmalig vorgestellte Trophäenschau umfaßte nicht weniger als 58 Kopfpräparate und 12 Ganzpräparate.

Die gezeigten Schaustücke hatten für den einzelnen Sportfischer einen erheblichen ideellen Wert und waren in manchen Fällen sogar unersetzbar. Sei es, daß mit dem Fang besondere Angelerlebnisse verbunden sind, oder daß es sich überhaupt um den „Fisch des Lebens“ handelt.

DIE FOTOAUSSTELLUNG

Die Fotoschau, die in diese Großausstellung mit einbezogen wurde, sollte das Gesamtbild dieser Fischmesse wirkungsvoll abrunden.

Sie hielt in sehr eindrucksvoller Weise den Besuchern vor Augen, wie einmalig

schön sauberes Wasser und reine Natur in Wirklichkeit sein können. Es sollte aber auch zugleich gezeigt werden, wie menschliche Unvernunft, Rücksichtslosigkeit und Profitgier unseren Lebensraum immer mehr gefährden.

Um das hiefür notwendige Bildmaterial zu bekommen, wurde diese Fotoschau mit einem Fotowettbewerb gekoppelt, wofür Geldpreise in Höhe von S 3000,—, S 2000,— und S 1000,— ausgesetzt waren. Der interessierte Besucher konnte sich daher in 82 großformatige Schwarzweißbilder und 20 Farbbilder vertiefen und sich sowohl an poesievollen Aufnahmen erfreuen, als auch sein neu erwachtes Umweltbewußtsein stärken.

Es bestätigte sich, daß sich diese Fotoschau nahtlos in das Gesamtkonzept der Ausstellung einfügte und darüber hinaus mit dazu beitrug, den Umwelt- und Gewässerschutzgedanken zu vertiefen.

Schließlich lud auch eine originell ausgestattete Fischerlaube als kleines Restaurant (u. a. preiswerte Fischgerichte) zu einem längeren Aufenthalt in der Stadthalle ein, die eine derartig umfangreiche Ausstellung seit Jahren nicht mehr beherbergt hatte.

Hildegard A n d r e e

Über das Aufbewahren von gefangenen Fischen

Fisch gehört nun einmal zu den wichtigsten und wertvollsten Nahrungsmitteln, die wir überhaupt kennen, enthält er doch neben Eiweiß und Lezithin, zahlreiche, für den Menschen so wichtige Mineralien, wie Jod, Phosphor, Schwefel, Eisen, Kalzium, auch Vitamine, zum Beispiel die lebensnotwendigen Vitamine A und B. Beim Fehlen dieser Vitamine kommt es beim Menschen zu Krankheitserscheinungen, auf der anderen Seite ist Fisch ein leicht verderbliches Nahrungsmittel.

Und da verdorbene Nahrungsmittel zu schweren Erkrankungen, ja zum Tode füh-

ren können, sollte man gerade Fisch sehr sorgfältig behandeln und vor dem Verderb schützen.

Im Winter, wenn das Thermometer unter Null Grad sinkt, wird kaum ein gefangener Fisch verderben, da ja Kälte bekanntlich die Entwicklung fäulnisbildender Bakterien hemmt, im Sommer dagegen verderben Fische sehr rasch, Hitze regt nun einmal die Lebensgeister dieser Bakterien enorm an.

Am besten hält man gefangene Fische so lange in einem Netzescher, im tiefen, sauerstoffhaltigen, bewegten Wasser, bis man am Abend den Heimweg antritt, um

sie dann erst zu töten und auszunehmen. Allerdings darf man diese Fische auch nicht in zu kleinen Mini-Behältern und an flachen Stellen einhängen, da sie sonst sehr bald an Sauerstoffmangel und unter der Hitze- einwirkung zugrunde gehen.

Leider kann man auch immer wieder beobachten, daß Fische in Ermangelung eines Behälters, mit durch den Kiemen gezogenen Schnüren im Wasser gehalten werden; daß dies Tierquälerei ist, dürfte jedem Sportfischer klar sein.

Leider ist es nicht immer möglich, besonders, wenn man den Angelplatz wechselt, Fische lebend aufzubewahren, was kann man aber nun tun, um getötete Fische an heißen Tagen frisch zu halten?

Auf gar keinen Fall darf man sie in Plastikbeutel aufbewahren, so praktisch Plastikbeutel auch immer sein mögen, für den Transport von Fischen sind sie denkbar ungeeignet, da sie luftundurchlässig sind, hier wären sie am sichersten dem Verderb preisgegeben.

Wer dennoch einen Fisch in einem Plastikbeutel verwahrt, wird nach einigen Stunden seinen Fisch wegwerfen können, die Farben sie verblaßt, der Fisch, gelinde gesagt, stinkt! Wichtig vor allem ist, daß man den Fisch, nach dem Fang, betäubt, tötet, schuppt und sofort ausnimmt, das Ausnehmen aller-

dings, sollte sehr sorgfältig geschehen, da zurückgelassene Reste von Eingeweiden sehr schnell in Verwesung übergehen und den ganzen Fisch verderben.

Vergessen Sie auch nicht die Kiemen zu entfernen. Dann, und das ist ebenso wichtig, darf der Fisch nicht mehr mit Wasser in Berührung kommen, er muß innen und außen besonders gründlich trocken gerieben werden, da Nässe bekanntlich die Fäulnis begünstigt. Am besten eignen sich dazu Papier-Allzwecktücher, im Notfall tut es auch eine saubere Zeitung, danach wird er in Leinenlappen gewickelt.

Zum Transportieren eignen sich am besten geflochtene Fischkörbchen, die luftdurchlässig sein sollten, noch besser aber sind Kühltaschen.

Auf jeden Fall aber sollte man darauf achten, daß keine Schmeißfliegen mit dem Fisch in Berührung kommen, sonst könnte man am Abend unliebsame Überraschungen erleben! Wickeln Sie vor allem Fisch nie in grüne Blätter. Ideal zum Aufbewahren der Beutefische sind auch Leinensäcke, die man sich leicht selbst anfertigen kann.

Den gefangenen Fisch sollte man am gleichen Tag noch zubereiten, falls man ihn nicht bis zum nächsten Tag im Eisschrank aufbewahren kann, oder aber ihn tiefkühlfriert.

Notizen zum Räucherkurs

Vom 22. bis 24. November 1972 fand am Bundesinstitut für Gewässerforschung und Fischereiwirtschaft in Scharfling ein Kurs über das Räuchern von Fischen statt, bei dem das Einsalzen, Einsuren und Räuchern der Fische, sowie das Verpacken der Räucherwaren praktisch gezeigt wurden. Außerdem gelangten auch verschiedene Räucheröfen, Klein- und Kleinsträuchergeräte zur Vorführung, wobei jeweils anschließend die darin geräucherten Fische, (Renken, Forellen, Saiblinge und Karpfen) auf ihren Geschmack hin getestet wurden.

Da die Rohware sehr unterschiedlich ist (verschiedenste Fischarten, erhebliche Unterschiede in Größe, Fett- und Wassergehalt

der Fische) und zum Räuchern verschiedenartige Geräte und Öfen verwendet werden, variieren natürlich auch die Vorbehandlung (Salzen, Einsuren) und der Räuchervorgang selbst (Dauer, Hitzeentwicklung) bei den einzelnen Methoden sehr. Trotzdem hat sich gezeigt, daß bestimmte Grundforderungen doch weitgehend eingehalten werden und in vielen Fragen, welche das Räuchern und Lagern der Räucherfische betreffen, einheitliche Ansichten bestehen, und zwar:

1. Zum Räuchern eignen sich die verschiedensten Fischarten, sowohl frisch als auch in tiefgefrorenem Zustand. Fische mit hohem Fettgehalt werden auch in tiefgefrorenem Zustand durch Fett-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1973

Band/Volume: [26](#)

Autor(en)/Author(s): Andreê Hildegard

Artikel/Article: [Über das Aufbewahren von gefangenen Fischen 13-14](#)