

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 Ermanglung 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 Leinensäckchen, 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-

oxydation „tranig“, sie sollen daher möglichst nicht länger als ein Monat gelagert werden.

2. Die Vorbehandlung besteht im allgemeinen nur in einer Behandlung mit Kochsalz, das sowohl in trockener als auch gelöster Form („Einsuren“) verwendet werden kann. Es werden aber der Salzlösung oft auch Gewürze (Pfeffer, Wacholder, Majoran usw.) zugegeben.
3. Die Dauer der Salzeinwirkung soll, sofern man nicht unter Zeitdruck steht, sowohl bei der Methode „Einsalzen“ als auch beim „Einsuren“ je nach Temperatur 8—12 Stunden betragen, damit eine gute Verteilung des Kochsalzes im Fisch gewährleistet ist.
4. Die Konzentration der Kochsalzlösung beim Einsuren soll ca. 10 Prozent betragen; bei dieser Konzentration können die Fische auch länger in der Salzlösung liegen bleiben, ohne daß sie zu salzig werden.
5. Zum Räuchern reicht eine Temperatur von rund 80° C, um die Fische gar

werden zu lassen. (Rauchtemperaturen über 400° C sind auf alle Fälle zu vermeiden, da es dabei zur Entwicklung krebserregender Stoffe kommen kann.) Bei 80° C reicht im allgemeinen eine Räucherzeit von ein bis eineinhalb Stunden vollkommen aus.

6. Heißräucherfische halten zwar länger als frische Fische, sind aber grundsätzlich nicht als Lagerware anzusehen. Ihre Haltbarkeit beträgt zwischen 10—15° C 3 bis 6 Tage, im Kühlschrank bis zu zwei Wochen. Die günstigste Lagertemperatur liegt zwischen +3 und +8° C. (Bei Temperaturen unter 0° C kann es im Gewebe zur Bildung von Eiskristallen kommen, die qualitätsmindernd wirken, bei Temperaturen über +8° C setzt eine verstärkte Bakterienentwicklung ein.)
  - 7 Von einer Vakuumverpackung ist überall dort abzuraten, wo mit einer höheren Lagertemperatur als +3 bis +5° C zu rechnen ist, da dann die Gefahr einer Botulismus-Vergiftung auftreten kann.
- Ka.

## Buchbesprechungen

*Sportfischer-Jahrbuch 1973.* Verlag Fritz Iffland, Stuttgart. 240 Seiten mit vielen Textabbildungen, Beißzeiten für ein ganzes Jahr und einer Fangliste für 65 Angeltege. Kunststoffeinfband, DM 5,80.

Das jährliche Iffland-Lehrbüchlein mit Kalendarium, um es einmal umgekehrt zu bezeichnen, liegt wieder vor uns. Sonnen- und Mondauf- und -untergänge, Solunar- und Lunarzeiten sollen die beste Beißzeit finden helfen (es ist nur zu hoffen, daß sich die Fische nicht immer daran halten, weil sonst doch die geliebte „gloreiche Ungewißheit“ beim Fischen dahin wäre!). Zehn ausgezeichnete Aufsätze, neues vom Geräte- und Büchermarkt, Nachricht vom Signalkrebs und neue Rekordfänge bilden den lesenswerten Inhalt dieses hervorragenden Fischerkalenders.

Dr. H.

*Unsere Fische.* Von Fritz und Adolf Funk. Schönheit und Erlebnis. 144 Seiten mit 44 ganzseitigen schwarz-weißen Abbildungen und 4 farbigen Tafeln. Format: 28 x 20 cm quer. Laminiertes Pappband, sfr 38,—. Orell-Füssli-Verlag, Zürich.

Ein eigenartiges Buch über Fische wird uns hier von dem bekannten Zürcher Verlag geboten: Im ersten Teil ausgezeichnete Erlebnisberichte aus dem Fischerleben, spannend und flott geschrieben. Dieser Abschnitt ist mit hervorragenden Wiedergaben von Bildern ausgestattet. Modern in der Auffassung sollen sie weniger ein fotogetreues Bild der Fische darstellen, als mehr das innere Erleben und die Freude am fischereilichen Dasein. Im zweiten Teil können wir alles über die Fische nachlesen — systematisches, phylogenetisches, sinnesphysiologisches usw., jedenfalls praktisch alles, was einen Fischer an seinem Lieblingsobjekt

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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): Kainz Erich

Artikel/Article: [Notizen zum Räucherkurs 14-15](#)