

Bücher

Der Sportverlag Berlin (DDR) bringt eine Reihe „Erfolgreich Angeln“ heraus, für die Jürgen Plomann und Wolfgang Zeiske verantwortlich zeichnen. Bis jetzt sind die folgenden Bücher dieser Reihe erschienen:

SALMONIDEN von Jürgen Plomann, 1971, MDN 7,60, 176 Seiten, 32 Abbildungen, 8 Fototafeln.

OSTSEEFISCHE von Ulrich Basan, 1972, MDN 7,20, 143 Seiten, 45 Abbildungen.

KARPFEN, SCHLEIE, KARAUISCHE von Wolfgang Zeiske, 1972, MDN 6,80, 158 Seiten, 36 Abbildungen.

HECHT, BARSCH, ZANDER von Wolfgang Zeiske, 1973, MDN 6,80, 143 Seiten, 40 Abbildungen.

AAL, WELS, QUAPPE von Wolfgang Zeiske, 1973, MDN 7,80, 151 Seiten, 42 Abbildungen.

Alle Bücher 12 x 19,5 cm, harter Plastik-einband.

Die Einheitlichkeit dieser Büchlein rechtfertigt eine gemeinsame Besprechung, zumal der Sportverlag Berlin unserer Redaktion erst jetzt regelmäßig Besprechungsexemplare zusenden will und die ersten Bände hier schon aus dem Jahre 1971 stammen. Bereits die Verlagsanstalt zeigt, wie die DDR das Sportfischen aufgefaßt haben will: Als reinen Sport; in unseren Breiten geht immer noch die Diskussion durch die Reihen, ob die Angelfischerei als Sport aufzufassen sei, oder nicht — Gründe und Gegengründe hier aufführen zu wollen, führt wohl zu weit.*) Wer aber um die zähe Zielstrebigkeit der Sportfunktionäre der DDR weiß,

*) Man spricht bei uns vielfach von Freizeitbeschäftigung, „Hobby“, Waidwerk, naturverbundener Beschäftigung, usw. — ohne daß der Ref. hier von sich aus eine Wertung dieser Einstellung durchführen möchte.

muß erkennen, daß durch die Einreihung der Angelfischerei in die Sparte Sport, diese eine bei uns fast unvorstellbare Förderung jeder Art erfährt. Hier haben wir die Lehrbücher als Vorbereitung für die Ausübung der Angelfischerei vor uns.

Infolge des zur Verfügung stehenden knappen Raumes wenden sich die Verfasser eher an Fischer, die bereits die ersten Schritte der Fischerei hinter sich gebracht haben, aber auch Anfänger werden aus der Lektüre dieser Reihe viel nützliches erfahren.

Wie in solchen Lehrbüchern üblich, wird auch hier nicht nur die eigentliche Fangtechnik und Gerätekunde, sondern sehr bewußt auch die Biologie und allgemeines Verhalten der in Rede stehenden Fischarten besprochen, ferner auch die notwendige Hege und Pflege der Fischbestände und Gewässer behandelt. Der Grundgedanke der verschiedenen Kapitel ist im Vorwort vom Band Salmoniden klar herausgestellt: „Den Sportanglern erwächst daraus die Verpflichtung, sich aktiv in der landeskulturellen Arbeit zu betätigen — die angelsportliche Freizeitgestaltung muß mit der Pflege der Fischgewässer und der Hege der Fischbestände zu einer Einheit verschmelzen.“

Was in den vorliegenden Bänden vielleicht stärker auffällt, ist die knappe Darstellung des Stoffes und die klare Gliederung mit einem besonders ausführlichen und übersichtlichen Inhaltsverzeichnis, das sofort den entsprechenden Abschnitt auffinden läßt. Die Zeichnungen sind einfach, klar und informativ.

Die DDR hat nicht allzu viele Salmonidengewässer, daher sind in diesem Band Bach- und Regenbogenforellen, Bachsaiblinge und Äschen zusammengefaßt.

Auch in diesem Land verlegen sich die Fischer vielfach von der Binnengewässerscherelei auf die Meeresangelei; hier finden wir die Besprechung von Wittling, Ostseedorsch, Ostseehering, Sprotte, Schellfisch und Stintdorsch, Maifisch (Alse), Finte, von den Plattfischen Scholle und Flunder,

Scharbe und Steinbutt. Als ständige Gäste in der Ostsee erfährt man das wichtigste ebenso über Makrele und Stöcker, sowie Hornfisch. Nicht alle diese Fische haben die gleiche sportliche Bedeutung für den Angler, und so werden als Gelegenheitsgäste an der Angel auch noch erwähnt Aalmutter, Seeskorpien und Seehase. Durch gelegentliche Weststürme oder andere äußere Umstände in die Ostsee verschlagen werden gelegentlich auch verschiedene Arten aus der Nordsee, die einen wesentlich höheren Salzgehalt hat. Die Fische pflanzen sich nicht fort, sondern wandern bei Gelegenheit wieder ab: Seelachs, Pollack, Seehecht, Herings- und Dornhai, Nagelrochen, verschiedene Plattfische wie Heilbutt, Glattbutt und Seezunge, ferner der Rote Thunfisch, Meeraal, Mondfisch, Rotbarsch, Schwertfisch, Knurrhahn und noch verschiedene andere. An Köderfischen werden noch bekanntgemacht Sandaal (Tobiasfisch) und Stint, ein kleiner Salmonide, weiters der dreistachelige Stichling und verschiedene Grundeln. Als wichtige Gruppe kommen auch noch die Wanderfische Lachs und Meerforelle in der Ostsee vor, die man gelegentlich an die Angel bekommen kann, weiters verschiedene Süßwasserfische in küstennahen Brackwassergebieten oder Haffs.

Karpfen, Schleie, Karausche und Giebel werden in gleich gründlicher Art, wie bisher besprochen; die DDR hat für diese Fische reichlich Wohngewässer, daher wird über diese Arten besonders weitläufig berichtet. Für Hecht, Zander und Barsch gilt dasselbe.

Im letzten Band kommen noch Wels, Zwergwels, Aal und Quappe (Aalrutte) an die Reihe.

Außer der Besprechung der genannten Fischarten ist auch die Behandlung des Gerätes, der Köder, Krankheiten und Feinde, gründlich dargestellt, wobei angenehm vermerkt wird, daß hier keine bestimmten Marken angegeben wurden, weil diese für eine internationale Verbreitung eines Fischerlehrbuches unbrauchbar sind. Jeder kann sich nach Längen- und Größenangaben alles erdenkliche zusammenbauen oder kaufen.

Die Aufmachung der Bände dieser Reihe ist sehr ansprechend, der harte Plastikeinband dürfte ziemlich widerstandsfähig sein, und kein Sportfischer kann von sich sagen, daß er schon alles weiß! Hier läßt sich sicher noch mancherlei lernen. Dr. H.

Fliegenfischen für Anfänger von Hans Steinfurt. 1973. 80 Seiten mit 31 Abbildungen. DM ??,—. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Hier haben wir einmal keine „hohe Schule des Fliegenfischens“ vor uns, sondern ein Lehrbüchlein für „Taferlklassler“ Was nützt einem zukünftigen Fliegenfischer das letzte und allerletzte Geheimnis irgendwelcher Tricks, wenn er die Anfangsgründe nicht beherrscht. Präzise Beschreibung der Geräte, Schnüre, Rollen usw. und dann erinnert das Inhaltsverzeichnis an ein Klavierlehrbuch: 1., 2., usw. bis zur 8. Übung. So muß es wohl gemacht werden, bei blutigen Anfängern: Üben, üben und nochmals üben. Knoten, Vorfächer, verschiedene Fliegen für den Anfang und dann eine Besprechung der ersten Fische, an die sich nun der Neuling heranwagen kann: Salmoniden und einige Weißfische sind mit dieser Methode zu erbeuten. Einfache, klare Strichzeichnungen ergänzen den Text aufs beste. Dr. H.

So verkauft man Karpfen und Forellen. Eine Gesamtübersicht für den Karpfen- und Forellenmarkt. Von Dr. Klaus Bahr. Rote Reihe „So fängt man“ 1973. 103 Seiten mit 5 Abbildungen. Taschenformat. Leinen flexibel. DM 10,—. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Primär ist dieses Büchlein für die deutschen Verhältnisse geschrieben worden und betrifft uns weniger, zumindest was die regionalen Marktverhältnisse, gesetzlichen Vorschriften und Preisgestaltungen bei uns anbelangt. Verschiedene allgemeingültige Abschnitte berühren uns jedoch sehr stark: Zahlreiche Konsum- und Satzische kom-

men aus dem Ausland, darunter auch aus Österreich. Auch bei uns gibt es außer den großen, kommerziell geführten Betrieben bereits zahlreiche Klein- und Hobbyteichwirtschaften, für die Marktforschung von sich aus unmöglich ist, die sich aber sehr wohl hier über allgemeingültige Markt- und Verkaufsregeln informieren können. Auch die Bedeutung des Verkaufes über einen Angelteich und die Ausweitung der generellen Verkaufsmöglichkeiten wird praktisch be-

schrieben. Auch die Marktordnung der EWG ist für uns zu einem brennend wichtigen Problem geworden. Anweisungen über Schlachten und Räuchern ergänzen dieses überaus praktische Büchlein aufs beste, das allen Interessenten des deutschen Süßwasserfischmarktes und allen unseren Hobbyteichwirten — die dabei nicht nur draufzahlen wollen — bestens empfohlen werden kann.

Dr. H.

R E Z E P T

Seefisch sommerlich

800 g Tiefkühlfilet — niemals ganz auftauen, immer nur antauen lassen — in Portionsstücke teilen, säubern, säuern, salzen und (unpaniert) auf beiden Seiten kurz anbraten. 4 Tomaten abziehen (einige Sekunden heiß überbrühen, dann geht es kinderleicht), vierteilen, Saft mit Kernen entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zwiebelwürfeln kurz andünsten. $\frac{1}{2}$ bis 1 kg Pilze aus der Dose mit den Tomaten über das Filet verteilen und das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten überbacken. Man kann auch eine würzige Tomaten- oder Currysauce dazu machen und die Filets hineinlegen. Sie können dieses Gericht selbstverständlich auch aus Frischfilet herstellen.

In diesem Heft finden Sie eine Beilage des „Paul Parey“-Verlages.

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): Hemsén Jens

Artikel/Article: [Bücher 172-174](#)