

Übersetzungen aus dem Ungarischen:

Fischsuppe aus Grasamur

1 kg Gras/Algenamur, 100–120 g Zwiebeln, 100–120 g Paprika, Peperoni und Tomaten nach Geschmack.

Die geputzten Fischeiben werden $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Kochen eingesalzen. Die Scheiben werden in einen Topf oder Kochkessel mit den kleingeschnittenen Zwiebeln gelegt. Man gießt soviel Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist. Wenn es kocht und schäumt, werden die gemahlene Paprika und Tomaten dazugegeben. 35–40 Minuten lang bei gleichmäßig starker Flamme kochen lassen.

Grasamur, Algenamur auf Rost

1 kg Fisch, Salz, Paprikamehl, Öl oder Fett.

Der Fisch wird geputzt, gewaschen. Das dicke Fleisch tief eingeschnitten, in Scheiben geschnitten, Nach dem Einsalzen muß es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Es wird in Paprikamehl gewälzt und in heißem Öl oder Fett gebraten. Der sogenannte Portionskarpfen (250–300 g schwer) ist am Rost gebraten ebenso fein wie der Zander.

Grasamur, Algenamur in Ei

1,2 kg Fisch, Salz, 8 Eier, Öl.

Die langgeschnittenen Filetstücke werden nach dem Einsalzen in reichlich heißes Öl gelegt und gebraten. Sobald die Scheiben durchgebraten sind, wird das Öl abgegossen und das Gericht auf das Feuer zurückgestellt. Die mit Salz abgeschmeckten aufgeschlagene

nen Eier werden über die Scheiben gegossen, das Ganze nochmals durchgebraten. In einer feuerfesten Schüssel wird es mit Salat, roten Rüben usw. garniert und serviert.

Serbischer Amur

1,20 kg Gras- oder Algenamur gut putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dkg), gut salzen und mit Zitrone würzen. Die Filets in Mehl wenden und in Butter braten, aus der Pfanne nehmen, zwei Zehen Knoblauch kurz anrösten, mit herbem Weißwein vergießen und über die Filets gießen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Stroganoff

1,20 kg Gras- oder Algenamur putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dkg), gut salzen und mit Zitrone würzen, etwas Pfeffer, in Butter herausbraten.

Sauce: 10 dkg Essig- oder Pfeffergurken feinblättrig schneiden, im Bratenrückstand dünsten, das Ganze mit $\frac{1}{4}$ l Süßrahm vergießen, aufkochen lassen, bis die Sauce dick ist. Sauce über Filets gießen und mit Dillenspitzen bestreuen. Dazu Salzkartoffeln.

Amurspieß

Dazu schneidet man den Fisch in große Würfel, die man mit Zitrone und Salz würzt. Die Würfel dreht man in Speckscheiben ein, steckt sie abwechselnd mit sauren Apfelschnitten auf einen Spieß, langsam in Butter herausbacken. Kann als Vorspeise serviert werden.

Teichwirtschaft Waldschach

Fortbildungstagung für Fischzüchter und „Ehemaligentreffen“

Die Fortbildungstagung für Fischzüchter findet von Montag, dem 3. Januar bis Mittwoch, dem 5. Januar 1977 wie im Vorjahr in der Turnhalle der Hauptschule am Schulzentrum an der Ferdinand-Maria-Str. statt. Nächster Eingang am Hirschanger, Nähe Friedhof. Die Ferdinand-Maria-Straße zweigt von der Münchner Straße (Hauptstraße) in der Nähe der Shell-Tankstelle ab. Parkmöglichkeiten: Am Hirschanger, Schulstraße und Ferdinand-Maria-Straße.

Zu dieser Veranstaltung sind alle „Ehemaligen“ der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei, aber auch alle anderen Interessierten herzlich eingeladen. Es wird um Verständnis gebeten, daß auf Grund der angespannten Wirtschaftslage keine Einzeleinladungen versandt werden können.

Programm

1. Tag, Montag, 3. 1. 77, Beginn 13.30

1. RD Dr. von Lukowicz
Begrüßung und Einführung
2. Dr. Müller
Silohaltung von Forellen im Rahmen eines
Linienzuchtprogrammes
3. Ing. Lelonek
Kostendenken in der Fischzucht

4. Dr. Flüchter
Physikalische Grundlagen der technischen
Verfahren zum Sauerstoffeintrag im Wasser
5. ORLR Jahn
Abschlußbericht über die Haltung von Donaldson-Forellen
6. RD Dr. von Lukowicz
Gestehungskosten für Speiseforellen

2. Tag, Dienstag, 4. 1. 77, Beginn 8.30

Ausstellung von Fischereigeräten und Verarbeitungsmaschinen an der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei und der Fischzucht des Landesfischereiverbandes Bayern unter Beteiligung verschiedener Firmen.

Fortsetzung der Tagung in der Turnhalle um 13.30 Uhr.

- 7 FZM Stähler
Weiterentwicklung in der Aquakultur
8. FZM Rutkowski
Erfahrungen mit Tuchteichen, H-T-T
9. RD Dr. von Lukowicz
Versuche zur Anfütterung von Karpfenbrut
10. Dr. Weißenbach
Wirkungsweise einiger neuer Herbizide in der Teichwirtschaft

11 FW Reil

Forellenteichwirtschaft in Amerika

Um 19.00 Uhr Gesellschaftsabend in der Starnberger Alm

3. Tag, Mittwoch, 5. 1. 77

8.00 bis 10.00 Uhr Fortsetzung der Geräteausstellung und Beratungsgespräche an der Landesanstalt für Fischerei

10.15 Uhr Fortsetzung der Tagung in der Turnhalle

12. RR Dr. Proske
Moderner Teichbau (Lichtbildervortrag)

13. ORLR Jahn
Effektivität der Elektroabfischung von Teichen

Ende gegen 13.00 Uhr

Die besten Wünsche für ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr bis zum Wiedersehen.

Dr. von Lukowicz
Vorstand

Jahn
Ausbildungsleiter

Ausbildung an der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei Starnberg

I. Fortbildungstagung für Fischzüchter (Vorankündigung)

3. bis 5. Januar 1977

Am 3. bis 5. Januar 1977 findet das traditionelle Treffen „Ehemaliger“ Starnberger in Form einer Fortbildungstagung statt. Das endgültige Fachprogramm wird rechtzeitig bekanntgegeben.

Beginn: Montag, 3. 1. 1977, 13,30 Uhr nachmittags,

Ende: Mittwoch, 5. 1. 1977, voraussichtlich gegen 12 Uhr mittag.

Alle Interessenten sind herzlich eingeladen. Am 4. 1. 1977 vormittag ist eine Fischereigeräteausstellung geplant, die Beteiligung von interessierten Ausstellern ist noch möglich!

II. Zwischenprüfung am 10. Januar 1977

Gemäß § 8 Abs. 1 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt vom 16. 11. 1972 findet am 10. 1. 1977 für alle Auszubildenden, die bis zum 1. 5. 1977 das erste Ausbildungsjahr vollendet haben, eine Zwischenprüfung statt. Die Zwischenprüfung ist Voraussetzung für die spätere Zulassung zur Abschlußprüfung. Im Anschluß kann am Vorbereitungslehrgang teilgenommen werden. Prüfungsbeginn 9 Uhr. Anmeldeschluß ist der 1. Dezember 1976. Berichtsheft ist vorzulegen.

III. Lehrgang für Auszubildende (Lehrlinge) der Fluß- und Seenfischerei sowie Fischhaltung und Fischzucht

12. Januar bis 9. Februar 1977

Im Anschluß an den Lehrgang wird die Abschlußprüfung zum Fischwirt, Fachrichtung Fischhaltung und Fischzucht und Seen- und Flußfischerei abgehalten. Mit dem Antrag auf Zulassung sind folgende Unterlagen rechtzeitig bis spätestens 1. Dezember 1976 einzureichen:

1. Handgeschriebener Lebenslauf
2. Beglaubigte Abschrift des letzten Schulzeugnisses
3. Ausbildungsvertrag
4. Zwischenprüfungszeugnis
5. Ein vom Ausbilder ausgestelltes Ausbildungszeugnis
6. Berichtshefte

Teilnehmer, die die Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung nicht erfüllen, haben beim Prüfungsausschuß an der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei eine Ausnahmegenehmigung unter Einreichung der zuvor genannten Unterlagen, soweit zutreffend, mit stichhaltiger Begründung zu beantragen. Diese wird nur ausnahmsweise in Härtefällen erteilt. Voraussetzung ist eine mindestens vierjährige hauptberufliche Tätigkeit in der Fischerei. Der Lehrgang beginnt am 12. Januar 1977, vormittags 10 Uhr.

IV. Lehrgang in Forellen- und Karpfenteichwirtschaft mit anschließender Fischzuchtmeisterprüfung

14. Februar bis 8. März 1977

Mit dem Antrag auf Zulassung sind folgende Unterlagen rechtzeitig bis spätestens 1. Dezember 1976 einzureichen:

1. Handgeschriebener Lebenslauf
2. Polizeiliches Führungszeugnis
3. Amtlich beglaubigte Abschrift der Zeugnisse über Gehilfenprüfung und mindestens dreijährige Tätigkeit in der Fischzucht.

Wer die unter 3 aufgeführten Zulassungsbedingungen nicht erfüllt, hat einen Zulassungsantrag an den Prüfungsausschuß der Fischzuchtmeisterprüfung, gebildet beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 8000 München 22, Ludwigstraße 2, bis spätestens 1. Dezember 1976 einzureichen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1976

Band/Volume: [29](#)

Autor(en)/Author(s): Jahn , Lukowicz Matthias von

Artikel/Article: [Teichwirtschaft Waldschach: Fortbildungstagung für Fischzüchter und „Ehemaligentreffen“ 200-201](#)