

des Hochgebirges. An solchen Beispielen wird für jedermann sichtbar und fühlbar, wie sich Sachfragen, Interessenlagen und Interessengruppen zusammenballen. Die alpinen Vereine sind aufgerufen, ein Konzept für den Schutz der Berglandschaft zu erstellen.

Dieses Konzept soll im Rahmen des Umweltschutzes umfassend und nach einheitlichen Grundsätzen geordnet werden. Das verlangt keine ausschließliche Bundeskompetenz, sondern die wohl abgewogene Zusammenarbeit von Bund, Ländern und Gemeinden sowie Interessenvertretungen und privaten Institutionen, allen voran der alpinen Vereine. Das verlangt geeignete Vorkehrungen im Finanzausgleich und die europäische Koordination. Die Menschen müßten über die leidige Atomkraftwerkfrage hinaus sachlich aufgeklärt werden, damit sie nicht Schlagworten zum Opfer fallen.

Aus der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei Starnberg

Fortbildungsseminar für Seen- und Flußfischer

Am 30. und 31. Oktober 1978 fand an der Landesanstalt ein Fortbildungsseminar für Seen- und Flußfischer statt. Von den 61 Teilnehmern kamen 36 aus Bayern, 3 aus Rheinland-Pfalz, 2 aus Baden-Württemberg, ferner aus dem Ausland 15 aus der Schweiz, 4 aus Österreich und einer aus Rumänien. Es waren folgende Seen vertreten: Achensee, Ammersee, Bannwaldsee, Bieler See, Bodensee, Chiemsee, Eggstätter Seen, Hofstätter See, Laacher See, Niedersonthofener See, Pilsensee, Sempacher See, Staffelsee, Starnberger See, Waginger See, Wörthsee, Vierwaldstätter See, Zuger See und Züricher See, ferner Donau, Main und Rhein.

Am ersten Tag begrüßte RD Dr. von Lukowicz die Teilnehmer und gab einen Überblick über die Aktivitäten der Landesanstalt auf dem Gebiet der Seen- und Flußfischerei. ORLR Jahn behandelte aktuelle Ausbildungsfragen, insbesondere Ausbildungslehrgänge als überbetriebliche Ausbildungsmaßnahme für die Abschlußprüfung zum Fischwirt, die Blockschulung für Auszubildende im Ausbildungsberuf Fischwirt zur Ableistung der Berufsschulpflicht und die Berufs- und Arbeitspädagogik bei der zukünftigen Meisterprüfung.

Dr. Flüchter referierte über den derzeitigen Stand des Anfütterungsproblems bei Renken. Er legte insbesondere dar, welche Schwierigkeiten durch die ausgeprägte Nahrungsspezifität der Renkenlarven bis zu einer Größe von 18 mm auftreten.

Dipl.-Biol. Klein referierte über die Ergebnisse einer Aal-Versuchsfischerei im Starnberger See, die die BLF in Zusammenarbeit mit der Bundesforschungsanstalt für Fischerei, Hamburg, im Juli 1978 durchgeführt hat. Es wurde das Problem einer angemessenen Aalbewirtschaftung diskutiert.

ORLR Jahn berichtete über Erfahrungen und Ergebnisse bei der Elektrobefischung des Aals in Seen. Besorgniserregend war dabei vor allem das niedrige Durchschnittsgewicht der Aale bei hohem Blankaalanteil in den großen Seen, die bisher regelmäßig intensiv mit Aalen besetzt wurden.

Am zweiten Tag zeigte FM Schuster jun., Starnberger See, Möglichkeiten der Verarbeitung von Kunststoff zu Fischereigeräten auf. Er konnte durch seinen reichhaltigen Erfahrungsschatz wertvolle Tips für die praktische Bearbeitung liefern. Im Anschluß daran wurde der Betrieb von FM Schuster sen. in Allmannshausen am Starnberger See mit Fischverarbei-

tung und -vermarktung besichtigt, ferner das von FM Schuster für die Fischereigenossenschaft Würmsee musterhaft mit großer Eigenleistung erstellte Bruthaus. Die Exkursion vermittelte für die Teilnehmer eine Menge Anregungen für die praktischen Betriebe. Neben den fachlichen Themen kam aber auch die Geselligkeit nicht zu kurz. So saß man am ersten Abend bis spät in die Nacht in fröhlicher Runde beieinander und mit einem gemeinsamen Mittagessen am zweiten Tag wurde die Veranstaltung abgeschlossen.

Jahn, ORLR

Rezepte

„KÖNIGSSEER RÄUCHERFORELLENPASTETE“

Fischermeister Lois Haas

Räuchern erfolgt nach altem Fischerbrauch im Steinofen in der FISCHZUCHT KÖNIGSEE.

Für 4-5 Personen

400-500 g Räucherforelle
Prise Pfeffer, Pastetengewürz
1 Teelöffel Salz nach Bedarf
1/4 l Sahne, geschlagen
20 g trockener Sherry
Dillkraut
4 Tomaten, mittelgroß, abgezogen
3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht und
mit 1/4 l Wasser – Weißwein –
etwas Salz aufgekocht.
Dill –
dazu sauren Rahmmeerrettich, Toast.

Forellenfilet von Haut und Gräten befreien, ein paar Filets als Einlage zur Seite legen. Zweibis dreimal durch den Wolf drehen und dann noch durch ein Haarsieb streichen, wenn man eine besonders zarte Masse haben möchte.

Als Einlage abgezogene Tomaten, Trüffel oder Pistazien.

3 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit Wein und Wasser aufkochen. Mit dieser Gelatine gießen Sie die vorher kalt ausgespülte Form rundherum aus und bestreuen alles gleichmäßig mit gehacktem Dillkraut.

Die Form in den Kühlschrank stellen um dieses Dekor anziehen zu lassen. Die Sahne steif schlagen, mit der Fischmasse vermengen, die mit Pfeffer, Pastetengewürz und Sherry abgeschmeckt wurde. Die Hälfte der Masse in die Form füllen, jetzt die Tomateneinlage. Den Rest der Fischmasse in der Form verteilen und im Kühlschrank kühlen.

Mit Salatblättern, Tomaten und Ei garnieren.

Rezept von Dipl.-Küchenmeister Dieter Fambacher, Traunstein, vorgestellt im Deutschen Fernsehen am 12. Juli 1977

AMUR – VORWORT

Baron Alexander Menzel führte den Chinesischen Graskarpfen in Österreich ein. Fischermeister Lois Haas, Königssee, hat im Jahre 1963 die ersten Amur in die BRD verbracht.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1979

Band/Volume: [32](#)

Autor(en)/Author(s): Jahn

Artikel/Article: [Fortbildungsseminar für Seen- und Flußfischer 20-21](#)