©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

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 beeinander 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. Zwei- bis 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.

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Der „Weiße Amur" stammt aus den Flüssen Amur und Issuri an der Russisch-Chinesischen Grenze. Der Fisch wird bis zu 1,20 m lang und 30 kg schwer. Er ist ein Umweltschützer und Vegetarier; er ernährt sich von Algen und Wasserpflanzen. In seinem Wachstum benötigt er zur Bildung von 1 kg delikatem Fleisch bis zu 70 kg Grünfutter. Nach drei Jahren hat er eine Länge von 60/80 cm erreicht.

WEISSER AMUR – „MÜNCHNER ART"

für 4 Personen

800 g Amur
1 1/2 l Wasser
4 Eßlöffel Weinessig
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
Pfefferkörner, Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Kaffeelöffel Salz
das Gelbe von 1 Lauch
1 kleine Sellerie
2-3 mittelgroße Karotten
frisch geriebener Meerrettich
(ganzer Fisch kalt zugesetzt, Portionsstücke, wenn der Sud zu kochen beginnt).

Zubereitung:

Amur putzen und in Portionsstücke schneiden. Im Fischsud mit Weinessig, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Salz sowie Julienne von Karotten, Sellerie und Lauch kochen bzw im angekochten Sud ziehen lassen.

Mit Wurzelwerk, Meerrettich und Petersilie bestreut, Fischkartoffeln und leicht gebräunter Butter und Sahnemeerrettich servieren.

Rezept von Dipl.-Küchenmeister Dieter Fambacher, Traunstein, vorgestellt im Deutschen Fernsehen am 12. Juli 1977 von der Wirtin im „Sternbräu", Traunstein.

Neue Bücher

Die Schlangen Österreichs. Von Dr. Franz Luttenberger. Facultas-Verlag, Wien 1978 67 Seiten, 48 Abbildungen (davon 33 farbig). ÖS 95,–.

Das im Text sparsam und übersichtlich gehaltene Buch bemüht sich, mit vielen Vorurteilen, die der „Schlange" anhaften, aufzuräumen.

Für Dr. Franz Luttenberger, dem Leiter des Aquarienhauses des Tiergartens Schönbrunn, sind Schlangen ja nicht erst seitdem er mit ihnen beruflich zu tun hat, sondern schon von Kindsbeinen an vertraute „Lebensgefährten" Der Text ist dementsprechend „lebendig" und bringt das Wesentliche über Artbestimmung, Ökologie, Verhalten und über Maßregeln bei Schlangenbiß. Die Photos, die die Artbestimmung erleichtern, sind von Meisterhand.

Außer den spezifisch „schlangenkundlichen" Informationen bringt das Buch auch Grundlegendes über Ökologie und Verhaltenslehre in sehr anschaulicher und verständlicher Weise.

Es wäre zu wünschen, daß dieses Buch nicht nur Eingang in die Bibliothek jedes naturkundlich Interessierten sondern auch in jede Schul- und Gemeindebibliothek findet.

Dr. M. Rydlo

Einführung in die Limnologie. Von Prof. Dr. Jürgen Schwoerbel, 3. überarbeitete und ergänzte Auflage, 1977 191 Seiten, 49 Abbildungen, Format 12 x 18,55 cm, Uni-Taschenbuch Nr. 31, Gustav Fischer-Verlag. DM 12,80.

Das vorliegende Taschenbuch gibt einen Überblick über unsere Süßwässer. Es werden die physikalischen Verhältnisse, die Lebensgemeinschaften und der Stoffhaushalt der Gewässer sowie die Beeinflussung durch

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): Haas Lois

Artikel/Article: Rezepte 21-22