



Josef Fischer-Ankern feiert den Siebziger!

Am 27. November 1983 feierte der allseits bekannte Obmann der Fischereiwirte von Niederösterreich und Wien seinen siebzigsten Geburtstag.

Herr Fischer-Ankern übernahm den Gutsbesitz Kirchberg/Walde, der bis 1946 durch die russische Besatzungsmacht beschlagnahmt war, im Jahre 1951. Schloß und Wirtschaftsgebäude waren vollkommen geplündert, Teichdämme und Zapfenverschlüsse der Teiche zum Teil gesprengt und der Zuchtfischbestand vernichtet worden. Herr Fischer-Ankern begann sofort mit großem Elan und Geschick mit der Renovierung bzw. dem Neubau der Gebäude, mit der Aufforstung großer Flächen und

der Revitalisierung der Teichanlagen. Heute umfaßt die Teichwirtschaft 190 ha Karpenteichflächen, wobei der Großteil der Teiche direkt im Bereich der mitteleuropäischen Hauptwasserscheide liegt, einige Teiche werden zur Nordsee, einige zum Schwarzen Meer entwässert.

In manchen Teichen finden sich ausgedehnte verschilfte Flächen, um – nach den Worten von Herrn Fischer-Ankern – „auch den Wasservögeln und anderen Tieren den ihnen gebührenden Lebensraum zu sichern“. Höchstserträge in den Teichen zu erzielen war nie sein Bestreben, auf eine extensive und naturverbundene Bewirtschaftung und auf Maßhalten bei der Fischproduktion legte er größeren Wert.

Der Jubilar hatte auch mehrere öffentliche Ämter bekleidet: in Eggendorf, OÖ, wo er bis 1951 seinen Wohnsitz hatte, war er Bauernbundobmann, Vizebürgermeister und Bürgermeister. Seit 1961 übt er die Funktion eines Beisitzers beim Einigungsamt für soziale Verwaltung NÖ, Arbeitgeber, aus und seit 1969 ist er Verbandsobmann der Fischereiwirte von NÖ und Wien. Seine Verdienste wurden durch die Verleihung verschiedenster Auszeichnungen gewürdigt, unter anderem erhielt er das Verdienstzeichen des Landes NÖ, das Silberne Verdienstzeichen der Republik Österreich, den Silbernen und Goldenen Ehrenbruch des NÖ Landesjägersverbandes.

Herrn Josef Fischer-Ankern zeichnet neben seinem großen Fachwissen und seinem Verständnis und der Verbundenheit für die Natur seine Bescheidenheit hinsichtlich der persönlichen Ansprüche, andererseits seine Großzügigkeit als Gastgeber aus. Daß Herr Fischer-Ankern noch viele gesunde und glückliche Jahre im Kreise seiner Familie verbringen möge, wünschen wir ihm von Herzen!

E. Kainz

Rezepte für den Heringsschmaus

Heringsbutter

Zutaten:

1 mittelgroßer Salzhering, ¼ kg Butter, 1 säuerlicher Apfel, 2 mittelgroße Zwiebel, Petersilie und Zitronenscheiben zum Garnieren.

Zubereitung:

Salzhering gut waschen und wenn nötig einige Zeit in kaltes Wasser legen. Hering von Haut und Gräten befreien. Den Apfel schälen, entkernen und vierteln, die Zwiebeln schälen und vierteln. Fisch, Apfel- und Zwiebelstücke im Fleischwolf oder einer Küchenmaschine fein zerkleinern, dann die Butter darunterühren. Auf einem Teller

einen Striezel formen, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Heringssalat

Zutaten:

2 Bouillonheringe oder große Russen, ¼ kg gekochte, geschälte Kartoffeln, 10 dag gekochte, geschälte Karotten, 1 geschälter Apfel, 1 mittelgroße Zwiebel, 4 Essiggurkerln, 10 dag gekochte weiße Bohnen, 5 dag gekochte Erbsen, 1 Eßlöffel gehackte Kapern, 2 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Essig, Worcestershiresauce, Blitzmayonnaise von 1 Dotter, 1/8 l Öl, 1 Teelöffel Senf, Salz, Essig, 1 Prise Zucker, einige Salatblätter.

Zubereitung:

Heringe, Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Essiggurkerl in kleine Würfel schneiden, Bohnen, Erbsen, Kapern, Senf und Sauer-rahm dazugeben und alles gut mit der Mayonnaise abmischen. Den Salat mit den Gewürzen vorsichtig sehr pikant abschmecken und vor dem Servieren auf einem kühlen Ort 1–2 Stunden durchziehen lassen. Auf Salatblättern anrichten und gefällig garnieren.

Blitzmayonnaise: Eidotter mit Salz und Senf gut vermischen, Öl langsam nach und nach einrühren. Mit Essig und einer Prise Zucker würzen.

Forellensalat süß-sauer

Zutaten:

1 Forelle 25–30 dag, 1 Dose Maiskörner,

1 kleiner Apfel, 1 Mandarine, 1 Zwiebel, ½ Glas mit Paprika gefüllte Oliven, ½ Teelöfel getrocknete Basilikumblätter, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Wasser und 1 Lorbeerblatt.

Zubereitung:

Wasser mit etwas Essig, Salz und einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, die Forelle einlegen und auf kleiner Flamme 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und ausgekühlt in gabelgerechte Stücke zerpfücken. Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden, Mandarine schälen und die Spalten halbieren. Oliven in Scheiben schneiden. Maiskörner, Fischstücke, Apfelstreifen, Mandarinstücke, Oliven und die in feine Ringe geschnittene Zwiebel mit Basilikum, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Wasser abschmecken. Den Salat kühlstellen und etwas durchziehen lassen, mit Oliven garniert servieren. I. F.

Neuheiten für Sportfischer

WEITWURFKUGELN

Die Weitwurfkugeln haben einen Durchmesser von ca. 3 cm. Sie dienen als Beschwerung für extrem weite Würfe. Die Kugeln sind aus absolut umweltfreundlichen Materialien gefertigt, die sich innerhalb einer Minute auflösen und Lockmittel und Sauerstoff abgeben. Gedacht auch zum Auslegen von Grund- und Schwimmködern.

GROSSER SETZKESCHER

Dieser Drahtsetzkescher mit den überdimensionalen Außenmaßen (Höhe 100 cm, Durchmesser 65 cm) eignet sich besonders für das längere Haltern von Fischen. Die Öffnung ist mit einem Federzug gesichert und hat einen Durchmesser von immer noch 25 cm. Geeignet für alle Arten von Fischen, auch für Aale.



Fischereigeräte – Büchsenmacher

Peter Schickl

A-5310 MONDSEE

RAINERSTRASSE 25, TEL. 06232/2881

WIR HABEN ALLES, WAS SIE ZUM SPORTLICHEN ANGELN BRAUCHEN!

Große Auswahl internationaler Angelgeräte mit allem erforderlichen Zubehör, sämtliche Lebendköder, Reparaturwerkstätte, Fischkarten, elektronisches Schnuraufspulgerät, individuelle Beratung, alle Schlepp- und Tiefsee-Angelgeräte. Exklusiv bei uns: **Das Saiblingfangerät!**

Ein Besuch lohnt sich!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [37](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte für den Heringsschmaus 26-27](#)