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

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 Karpfenteichflächen, 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". Höchsterträge 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 Landesjägerverbandes.

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 darunterrühren. 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.

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): Kainz Erich

Artikel/Article: Josef Fischer-Ankern feiert den Siebziger! 26