

bierte es wieder und wieder. Und die Hauptsache, trotz der Misere: man war am geliebten Bach!

Die Hauptsache.

Und Kühle verströmte sein Wasser ja auch. Dann aber kamen die Sterntage im September, kurz vor dem Abschiednehmen vom Bach, von seinen Forellen und seinem einzigartigen Flair.

Unter einem strahlenden, mexikoblauen Himmel, die Luft von silbertreibenden Spinnfäden durchwebt

Dutzende hatten an diesen Tagen die Fliege gehascht. Spannende Drillszenen, voller Aktion, packend und fesselnd, fast wie trunken machend.

Aber, fast alle hatte man wieder dem Bach zurückgegeben, zu seiner Bereicherung und zur Sicherung von immer neuen Generationen dieser Edelsteine.

Denn ohne seine Juwelle, arm wäre der Bach. Und nun ist es wieder so weit!

Bricht der Lenz mit Macht ins Land, strömt mit Macht über die Welt, zieht seine Palette und färbt zartgrün, macht alles hell und blütenerfüllt. Eine lichte Erde.

Märzgold. Der Regenbogen des Aprils. Lieblicher Mai, blau wie sein Himmel, schneelig wie seine Blüten.

Doch im März liegt der Anfang, im römischen Jahresbeginn ist es, als würden die sonneleuchtenden Blüten des Löwenzahns symbolisieren: »Du darfst wieder zum Bach, ja, es ist Wirklichkeit geworden. Du darfst wieder zu seinen Forellen, den schmucken Farios. Die, welche du so liebst

intensive Erlebnisse, die für Kinder in der heutigen Zeit sonst schwer zu finden sind. Zu Hause sind die BUNTEN DÖRFER in Sallingstadt im Waldviertel und in Kärnten, im Keutschacher 4-Seen-Tal. Geschlafen wird in geräumigen 4-Personen-Zelten. Für Workshops und die gemeinsamen Feste stehen auch feste Häuser zur Verfügung.

Neben den »normalen« 2- bzw. 1-Wochenturnussen für die 9- bis 15jährigen bietet das BUNTE DORF für die 12- bis 16jährigen einen zweiwöchigen »Expeditionsturnus« vom 16. 8. bis 29. 8. 1987 an, in welchem sich die Teilnehmer intensiv mit einem Programmschwerpunkt beschäftigen: NATUREXPEDITION und FAHRENDES THEATER sind zwei der Programme, die das BUNTE DORF speziell für Jugendliche entwickelt hat.

Zu Pfingsten gibt es die Möglichkeit, im BUNTEN DORF zu schnuppern, die Betreuer, das Programm und die Ideen kennenzulernen.

Preise:

2 Wochen Sallingstadt kosten S 2.990,-

1 Woche Keutschach S 2.200,-

2 Wochen Keutschach S 3.990,-

und das Schnupperwochenende S 690,-.

Termine und genaue Informationen erhalten sie beim BUNTEN DORF, Davidgasse 79, 1100 Wien, Tel. 0 22 2 / 64 21 96.



Neue Bücher

Das bunte Dorf

Kinderferien in den schönsten Gebieten Österreichs

FORSCHEN, FREUEN, FAULENZEN – das Programm für diesen »etwas anderen« Kinderurlaub: Theater spielen, Naturexpeditionen, Abenteuererlebnisse, Zeitung machen, gemeinsam Feste feiern, Schnupperkurse in Reiten und Tennis, Töpfern, Batiken, ein Naturkundliches Museum anlegen, »Schlurfen« am Hafnersee und Bootfahren am Pfarrer-teich.

Die Teilnehmer werden von gut ausgebildeten Spielpädagogen betreut. Die sorgfältige Auswahl der Ferienorte, die kleinen Gruppen und die individuelle Betreuung ermöglichen

Umweltreport Österreich. Herausgegeben von W. Katzmann und H. Schrom und weiteren 15 Autoren. 392 Seiten, 250 Fotografien, Grafiken, Statistiken und Karten im Text. Klebebindung. S 298,-. Verlag Kremayr & Scheriau, Wien.

In den Jahren 1971 bis 1981 wurden in Österreich 140.000 ha Acker- und Grünland zu Bauland und Verkehrsflächen umgewidmet. Dies entspricht einer täglichen »Versiegelung« von 38 ha. Jährlich wird in Österreich eine Fläche »versiegelt«, die ungefähr der des Neusiedler Sees entspricht.

In 16 Kapiteln, die mit hervorragenden Fotos, Grafiken und Tabellen sehr eindrucksvoll und übersichtlich gestaltet sind, wird die manchmal sehr deprimierende Umweltsituation

Österreichs erläutert: Luft, Lärm, Abfall, Wasser, Boden, Umweltchemie, Chemikalienliste, Tierwelt, Landwirtschaft, Wald, Landschaft, Stadtökologie, Energie, Recht (Umweltschutz), Politik, Österreich nach Tschernobyl. Ry

Räuchern & Grillen – Ein Sonderheft der Zeitung BLINKER. Jahr-Verlag GmbH & Co., D-2000 Hamburg 1, Burchardstraße 14. Großformat, 88 Seiten, zahlreiche Fotos und Abbildungen.

In diesem reich bebilderten BLINKER-Sonderheft findet der Sportfischer und Hobbyteichwirt viel Wissenswertes über das Räuchern. Einem kurzen geschichtlichen Überblick folgen Schilderungen über notwendige Vorbereitungen, einzelne Arbeitsgänge werden anschaulich anhand einer Folge von Fotos am Beispiel des Aals und der Forelle dargestellt. Weitere Kapitel befassen sich mit dem richtigen Salzen, der Verwendung des geeigneten Holzes, und besonders ausführlich werden verschiedene Räucherofentypen bzw. die Herstellung einfacher Räuchervorrichtungen behandelt.

Sehr anschaulich wird auch das Grillen von Fischen geschildert sowie eine Reihe von raffinierten Grillrezepten verraten.

Wie die übrigen in dieser Reihe erschienenen Sonderhefte besticht auch dieses durch reichhaltige Illustration und ausgezeichnete Fotos. Die Lektüre dieses Heftes wird sicher viele Leser veranlassen, es mit dem Räuchern und Grillen von Fischen einmal selbst zu versuchen.

E. Kainz

Seen in der Bundesrepublik Deutschland.

Herausgegeben von der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser, München 1985. Paperback, DIN A4, 190 Seiten. Woeste Druck Verlag, 4300 Essen, Lazarettstr. 34. DM 29,80.

Als Ergebnis der Seenüberwachung durch die einzelnen Länder der BRD, die eine Fülle von Daten erbrachte, erschien dieses Werk, das in kurzer Form 72 Seen Deutschlands behandelt. Man bemühte sich, unter Berücksichtigung zahlreicher Auswahlkriterien, ein repräsentatives Zustandsbild der mehreren Tausend stehenden Gewässer zu zeigen. Anders als in der vergleichbaren Broschüre des BM für Land- und Forstwirtschaft über die Seen Österreichs, in der (mit 2 Ausnahmen) die größten Seen behandelt wurden, stellt das vorliegende Werk neben den großen voralpinen und schleswig-holsteinischen Seen

auch Kleinseen (z. B. Maare der Eifel), Baggerseen und rekultivierte Seen des rheinischen Braunkohlerevieres dar, wobei auf regionale Bedeutung und Sanierungs- bzw. Restaurierungsmaßnahmen Rücksicht genommen wurde.

Die Darstellung der Seen folgt einem einheitlichen Schema, das die wichtigsten Parameter zur Gewässerkennzeichnung enthält: Morphometrie, Lageskizze, Einzugsgebiet, Ufer, Wasserchemismus und Trophiegrad, Flora und Fauna, Sediment, Nutzung, Bedeutung und Maßnahmen.

Eine Einführung über Limnologie, Schutz – Sanierung – Restaurierung von Seen, sowie eine kurze Erklärung der wichtigsten Fachausdrücke, machen dieses Buch über seine fachliche Bedeutung hinaus auch für den interessierten Laien zu einem nützlichen Nachschlagewerk.

A. J.

Comprehensive Guide to Western Gamefish.

Von Ed Lusch. Illustrationen von Ron Pittard. 125 Seiten, 16 Farbtafeln, zahlreiche Schwarzweiß-Abbildungen. In englischer Sprache. Paperback US\$ 14,45. Leinen US\$ 26,45 (inkl. Versand). Windsor Publications, 2515 Windsor Circle, Eugene, Oregon 97405, USA.

Angelfahrten in die USA oder nach Kanada werden ja immer häufiger, demgemäß steigt der Bedarf an Vorausinformationen. Ed Lusch gibt einen sehr guten Überblick über die »Sportfische« der Westküste Nordamerikas.

Nahezu 70 Arten, von den Lachsen, Forellen und Saiblingen über die verschiedenen Barscharten bis zu Hecht, Stör und Catfish, werden in diesem Buch abgehandelt. Für uns besonders interessant die Vielzahl der »Vorfahren« unserer Regenbogenforelle: Steelhead, Rainbow, Coastal Cutthroat, Golden Trout, Gila, Paiute. Die meisten Arten bzw. Unterarten sind auf den excellenten Farbtafeln dargestellt.

Von den einzelnen Fischarten werden Name und volkstümliche Bezeichnungen, Verbreitung in Amerika, Größe, Bestimmungsmerkmale, Lebensablauf und -gewohnheiten und Bedeutung in der Fischerei beschrieben. Die kritische Mitarbeit des Systematikers Robert Behnke macht dieses Buch auch für Fischereibiologen und Studenten zu einem wertvollen Nachschlagewerk.

Jedes Kapitel schließt mit einem ausführlichen Beitrag über Angeltechniken für die betreffende Fischart; im letzten Kapitel »Fish-

ing the U.S.A.« werden die fischereilichen Möglichkeiten in den einzelnen Bundesstaaten behandelt.

Dieser umfassende und hervorragend illustrierte, dazu preiswerte Angelführer für das westliche N-Amerika sollte in keiner gutsortierten Anglerbibliothek fehlen! A. J.

REZEPTE

KARPFEN, UNGARISCH

Zutaten (für 4 Personen):

1 Karpfen (1,5 bis 2 kg), Salz, 1 Tasse Wasser, 3 Eßl. Essig, 4 Zwiebeln, 4 Eßl. Butter oder Margarine, 1 Tasse Weißwein, 1 roter Pfefferoni, 1 Stück Muskatblüte oder eine Prise geriebene Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm, 1 gehäufte Eßl. Edelsüß-Paprika.

Zubereitung:

Den Karpfen halbieren und gründlich waschen. Den Kopf abschneiden und jede Hälfte in zwei Portionen schneiden. Von innen kräftig mit Salz einreiben. Wasser und Essig aufkochen und über die Karpfenstücke gießen, so daß sich die Haut blau färbt. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Dann in Fett glasig dünsten. Die abgetropften Karpfenstücke dazugeben. Weißwein darübergießen, Pfefferoni und Muskat zufügen. Kurz aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten zugedeckt garziehen lassen. Die Karpfenstücke herausnehmen und warmstellen. Sauerrahm mit Paprika verquirlen und in den kochenden Fisch-Weinsud rühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Die Soße in eine vorgewärmte Schale geben und die Karpfenstücke darin anrichten.

Dazu: Petersilienkartoffeln und kalter Krautsalat.

ENGLISCHER RÄUCHERFISCH-TOAST

Zutaten (für 2 Personen):

4 Weißbrotscheiben, 5 dag Räucherfisch, 2 Gewürzgurken, etwas Butter, Mehl, Milch, 1 Eidotter, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Hartkäse.

Zubereitung:

Weißbrotscheiben toasten, mit dem von Haut und Gräten befreiten Fisch sowie mit 2 fein gewiegenen Gewürzgurken belegen. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenn bereiten, mit Milch und Eidotter abziehen und mit Salz

und Pfeffer würzen. Über die Brotscheiben streichen, mit Käse bestreuen. Im Backofen einige Minuten überkrusten, mit Tomatenketchup garnieren und heiß servieren.

FORELLEN IN ROTWEINSOSSE

Zutaten (für 4 Personen):

4 küchenfertige Forellen a ca. 25 dag, 15 dag Fischfilet (Kabeljau, etc.), 2 Scheiben Weißbrot, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Obers, 1 Bund Dill, 5 dag Butter, 4 Zwiebeln, $\frac{3}{8}$ l Rotwein (Burgunder), Salz und Pfeffer, 1 Eßl. Mehl.

Zubereitung:

Forellen waschen, salzen und pfeffern. Für die Füllung gekühltes Fischfilet und entrindetes, gut eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot fein zerdrücken. Die Hälfte des Obers mit dem Ei, etwas geschnittener Dille, Salz, Pfeffer und Fischteig verrühren. Alle Forellen damit füllen und mit einem Faden zubinden. Zwiebeln schälen und fein hacken, Butter, gehackte Zwiebeln und Forellen in einen Topf legen, Wein, Salz und Pfeffer dazugeben. Forellen 15 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze dünsten. Forellen herausnehmen, Bindfaden entfernen. Dünstflüssigkeit mit Mehl und dem restlichen Obers binden. Die Soße über die Forellen gießen und mit der restlichen geschnittenen Dille garnieren.

Dazu: In Folie gebackene Kartoffeln und Gurkensalat.

HECHT AUF BUTTER-SPINAT

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hecht, $\frac{1}{2}$ kg Spinatblätter, 4 Tomaten, $\frac{1}{8}$ kg Butter, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, Wasser, Salz, Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen.

Zubereitung:

Vom sauber geschuppten und gereinigten Hecht schneidet man zweifingerbreite Stücke ab, würzt sie mit Salz und Zitronensaft und dünstet sie in Butter und Weißwein gar. Inzwischen kocht man zarten Spinat, tropft ihn ab, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch, schwenkt ihn noch in gebräunter Butter und gibt ihn auf eine Platte. Dazu legt man den Fisch sowie geschälte, kurz in Butter angebratene Tomaten, verziert mit Zitronenscheiben und Kaviar bzw. Kaviarersatz. Als Soße reicht man zerlassene, braune Butter.

Dazu: Salzkartoffeln.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [40](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 94-96](#)