



Neue Bücher

Bach, Fluß, See. Pflanzen und Tiere in ihrem Lebensraum – ein Biotopführer. Von Eckart Pott. 127 Seiten, 141 Farbfotos, 130 Zeichnungen, Format 19x12,5 cm, broschiert, DM 14,80. BLV Verlagsgesellschaft München, Wien, Zürich.

Für alle, die dem vielfältigen Leben unserer Binnengewässer auf die Spur kommen möchten, ist jetzt in völliger Neubearbeitung (neue Fotos und Grafiken, aktualisierte Texte) der Naturführer »Bach, Fluß, See. Pflanzen und Tiere in ihrem Lebensraum – ein Biotopführer« von Dr. Eckart Pott erschienen. Dieser Band stellt alle wichtigen und leicht zu beobachtenden Tiere und Pflanzen unserer Binnengewässer vor und ermöglicht ein besonders einfaches und erfolgreiches Bestimmen. Dazu bietet das Buch drei entscheidende Vorteile: beste Naturfotografie – 141 erstklassige Farbfotos geben ein naturgetreues Bild der Arten; klare Bestimmungstexte – detaillierte und übersichtliche Artenbeschreibungen erläutern Merkmale, Vorkommen, Biologie und Gefährdung; aussagekräftige Grafiken – 130 Zeichnungen ergänzen die Textinformationen. In dem jetzt vorliegenden Band ist im Vergleich zur bisherigen Ausgabe insbesondere folgendes neu: Die Aufnahmen von Grafiken, die besondere Erkennungsmerkmale, Entwicklungsstadien, andere Arten oder Besonderheiten aus der Biologie zeigen. Über 60 Fotos wurden durch neue, aussagekräftigere ersetzt. Die Texte wurden aktualisiert und ergänzt und enthalten z. B. die in der Bundesrepublik Deutschland geschützten und nach der Roten Liste gefährdeten Arten.

Angelführer durch Österreich. Von Peter H. Nemeskal, 1990. Broschüre, 204 Seiten, Format DIN A5, unverbindl. Richtpreis öS 130,-. 1050 Wien, Einsiedlerplatz 4.

Wer? Wie? Was? Wo? – Der neue Angelführer durch Österreich bringt wieder den neuesten Stand an Kontakthinweisen für Petrijünger und Informationen über Lizenzpreise, zugelassene Köder / Geräte, Fanglimits, Fangzeiten, usw.

Für alle, die im Urlaub ihr Petri Heil suchen, ein unentbehrlicher Helfer zur Ferienplanung. Jeder Angler findet in dieser Neuauflage des Angelführers eine Fülle von Informationen, die auch dazu anregen sollen, neue Fischgewässer zu erkunden. Viele touristische und gastronomische Hinweise unterstreichen einmal mehr die besondere Bedeutung der Fischerei im Fremdenverkehr, für den der »Angelführer durch Österreich« sicher auch seine Verdienste hat. Ja.

REZEPTE

Gebackener Aal

1 kg Aal, 2 Eier, 250 g Backfett, Semmelbrösel, Zitronenscheiben.

Der vorbereitete, enthäutete Aal wird in Stücke geschnitten, in siedendem gesalzenem Wasser aufgekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Sobald die Stücke trocken sind, werden sie in zerquirltes Ei getaucht, in fein geriebenen Semmelbröseln gewendet, in heißem Fett schwimmend zu schöner goldbrauner Farbe gebacken und auf vorgewärmter Platte mit Zitronenscheiben garniert. Dazu wird Remouladensoße gereicht.

Fischpflanzerl

1 kg Fischfilet von beliebigen Weißfischen
2 Semmeln vom Vortag
250 g fetter geräucherter Speck
1–2 Eier
2 dicke Zwiebeln
10 g Salz
½ Teelöffel Pfeffer
2–3 Eßlöffel Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Den enthäuteten Fisch, Semmeln und Speck in Streifen schneiden und zweimal durch den Fleischwolf drehen. Die fein gewürfelten Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und dann alles gut mit dem Knethaken durcharbeiten. Von der Masse werden beliebig große Pflanzlerl geformt und in Fett oder Backfett gebraten. Saftiger werden sie, wenn man sie während des Bratens mit dem Bratfett begießt. Fischpflanzerl eignen sich roh wunderbar zum Einfrieren. Sie kommen in gefrorenem Zustand in das Bratenfett und brauchen etwas länger bis sie durch sind.

Dazu passen Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und grüner Salat, oder ganz einfach eine Semmel.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1990

Band/Volume: [43](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 174](#)