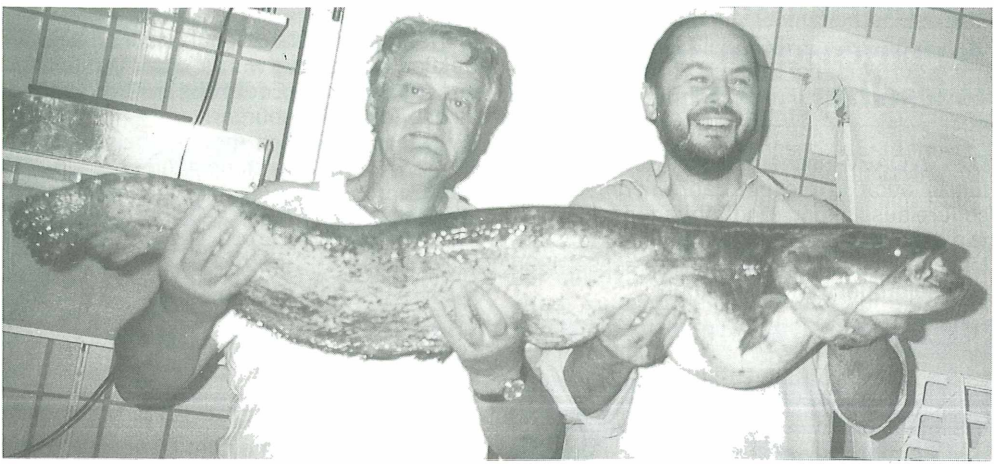
©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

WELS – Überraschung am Breiteneicher Teich



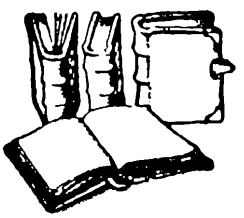
Den 9. Juli 1990 wird sich der bekannte Wieselburger Bäckermeister und Gastwirt Josef Neubacher wohl besonders auffällig in seiner Fangstatistik anstreichen.

Um etwa 21.30 Uhr konnte er einen Wels mit einer Länge von 1,14 m und mit einem Gewicht von 9,40 kg haken und mit Hilfe des auf Heimaturlaub weilenden Fritz Prassl (Südafrika) sicher landen.

Lachsfang mit Garantie in Alaska!

Juni bis August mit Franz Neuwirth (10 Jahre Alaska-Erfahrung)
– Riversong Lodge am Lake Creek zum Königslachsfischen –
– Redquill Lodge am Lake Iliama zum Rotlachsfischen –
Ein Erlebnis, das man nie vergißt!
Weiterhin im Programm: Big-Game-Fischen in Kenia!

Auskunft und Prospekte bei
Franz Neuwirth
Postplatz 2 A-5700 Zell am See
Tel. (0 65 42) 35 81



Neue Bücher

Muscheln, Schnecken, Krebse. Von Karl-Heinz Zeitler. Eine Veröffentlichung des Verbandes Deutscher Sportfischer, 1990. 122 Seiten, 83 Abbildungen, davon 76 farbig, kartoniert. Verlag Paul Parey. Preis: DM 19,80.

Muscheln, Schnecken und unter den Krebsen die sogenannten Dekapoden werden in

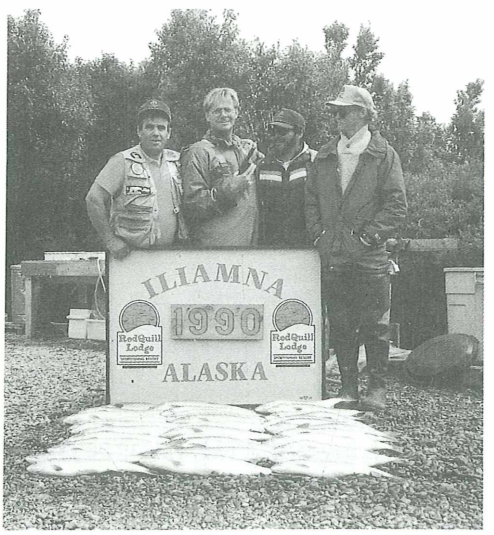
©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

diesem Büchlein allgemein beschrieben und einige wenige Arten in einer Kurzbeschreibung und mit sehr schönen Photographien vorgestellt. Damit bekommt man einen kleinen Einblick in unsere Süßwassertierwelt.

I. B.

Viruskontamination der Umwelt und Verfahren der Kontrolle. Band 83 der Wiener Mitteilungen Wasser, Abwasser, Gewässer, 190. Herausgegeben von W. Biffl der Universität für Bodenkultur in Wien. 163 Seiten. Preis: öS 250,–.

Erkenntnisse über das Virusverhalten in Trinkwasser und Viruselimination bei der Wasseraufbereitung und Abwasserbehandlung sind für Gesundheitsschutz und Wasserwirtschaft von Bedeutung. Ziel des an der Universität für Bodenkultur stattfindenden Seminars im September 1989 war es, die Experten der Wasser-, Land- und Forstwirtschaft und des Umweltmanagements mit dem modernsten Wissensstand auf dem Gebiet der Untersuchungsmethoden und Virusbelastungen der Umwelt vertraut zu machen. Neben den Fachvorträgen wurden Empfehlungen verabschiedet, wie die Gründung eines Kooperationszentrums für Umweltvirologie im Rahmen der WHO, die Errichtung einer Datenbank für Umweltvirologie in der Schweiz in Ergänzung zu jener in Gainesville (Florida), Forcierung der Tier- und Pflanzenvirologie, Verbesserung der Kooperation zwischen Virologen und Ingenieuren und Wissenschaftler-Austauschprogramme. I. B.



Tagesfang an Lachsen

REZEPTE

Gefüllter Hecht

Zutaten:
1 Hecht von etwa 800 bis 1000 g
3 Eier, 1 Semmel, 4 Eßlöffel Milch,
100 g Butter, 3 g Pfeffer,
die geriebene Schale einer Zitrone,
1 Bund Petersilie, Salz

Den Hecht abschuppen und – von der üblichen Art abweichend – nicht zuerst den Bauch aufschneiden, sondern den Rücken auf beiden Seiten aufschlitzen, das Innere entfernen und die Bauchhöhle auswaschen. Auch die Kiemen entfernen.
Zur Vorbereitung der Füllung auf beiden Seiten vom Rückenfleisch je ein fingerdickes Stück abschneiden, wobei die Haut nicht verletzt werden darf. Das abgeschnittene Fleisch von den dünnen Gräten befreien und zusammen mit einem hartgekochten Ei fein hacken.
60 g Butter mit 2 Eiern verquirlen, salzen, pfeffern; die feingewiegte Petersilie, die geriebene Zitronenschale, das feingehackte Fischfleisch und die in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel damit vermengen.
Den ausgehöhlten Leib des Fisches mit obiger Masse füllen, die Haut am Rücken zusammenziehen, den Fisch mit Butter bestreichen, in Fettpapier wickeln und in einer flachen, schmalen Pfanne braten. Beim Auftragen mit Butterkartoffeln garnieren und Tartarsoße dazugeben.

Fischauflauf

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:
100 g geräucherter Speck, 2 Zwiebeln
1 Tube Tomatenmark (oder Tomaten aus der Dose ohne Flüssigkeit)
Oregano, Petersilie, Pfeffer, Salz,
etwas Zitronensaft, 1 Becher Sahne
500 g Renkenfilet
250 g geriebener Käse

Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und dünsten, Tomaten zugeben, würzen, Sahne zugießen, Fisch sparsam salzen und drauflegen. Mit einer Gabel vorsichtig in die Masse drücken bis der Fisch bedeckt ist. Käse drüberstreuen und in das vorgeheizte Backrohr schieben (200 Grad), 20 Minuten backen.

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 244-245