

Reiher wie bei McDonalds. Wo ist hier der Sinn für Ausgewogenheit geblieben? Ein anderes Problem beobachte ich auf den Seen und im Stadtbereich, z. B. an der Salzach. Hier werden viele tausend Vögel gefüttert und verunreinigen mit ihren Ausscheidungen die Ufer und das Wasser. Die Möwen

– Ratten der Luft werden sie oft genannt – sind aggressive Tiere, welche Singvögel, Fische, Frösche und auch Abfall aller Art vertilgen. Der Angler hat hier nicht mehr viel verloren, die Fische nehmen Reißaus vor diesen Riesengeschwadern von aggressiven Vögeln. Es braucht nicht erwähnt zu werden, daß Krankheiten und eine deutliche Sauerstoff- und Qualitätsminderung im Wasser auftreten und dieses ruinieren. Man kann mitten in der Stadt Salzburg beobachten, wie die Fische in der Salzach abnehmen und die Vögel sich zügellos vermehren. Jungfische und Frösche sowie andere empfindliche Tiere haben keine Chance mehr. Vielleicht werden die verantwortlichen Stellen auch wieder einmal die Schutzmaßnahmen den tatsächlichen Situationen anpassen. Es hat keinen Sinn, eine Unausgewogenheit mit einer anderen zu tauschen. HOT

INTERNATIONALE FACHMESSE
FÜR JAGD- UND SPORTWAFEN
FISCHEREI & ALLRAD
30. JÄN. - 2. FEB. 1992
MESSEPALAST, WIEN

Das Programm:

- Jagd- & Sportwaffen
- Sammlerwaffen & Zubehör
- Jagd- & Safariausrüstung, Revierbedarf
- Jagd- & Geländefahrzeuge
- Wildhege & -fütterung
- Einrichtung für Jagdhäuser & Jagdzimmer
- Jagdgemälde & Jagdtrophäen
- Jagdschmuck, Jagd- & Trachtenmode
- Jagd- & Fischereitouristik
- Fischereibedarf & -ausrüstung
- Forstgeräte
- Fachliteratur
- Vereine, Verbände & Dienstleistungen

AUSSTELLEN
DABEI SEIN
GEWINNEN



Eine Veranstaltung der
ARGE für Fachausstellungen GesmbH
1070 Wien, Mariahilferstraße 2,
Tel.: (0222) 93 85 17-0., Fax: (0222) 526 75 53



Neue Bücher

Das Wasserrechtsgesetz 1959 in der Fassung der Wasserrechtsgesetz-Novelle 1990.

Mit wichtigen Judikaturen und Hinweisen für die Praxis. Verfasser: Dr. Franz Oberleitner. Schriftenreihe des Österr. Wasserwirtschaftsverbandes (ÖWWV), Heft 83. Eigenverlag des ÖWWV, A-1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 5, Kommissionsvertrieb: Bohmann Druck und Verlag Ges.m.b.H. & Co. KG, A-1110 Wien, Leberstraße 122. Preis: S 320,-.

Am 1. Juli 1990 ist die WRG-Novelle 1990, BGBl. Nr. 252, in Kraft getreten. Damit wurde das WRG 1959 grundlegend umgestaltet. Mit der Herausgabe dieser handlichen Textausgabe wird dem dringenden Bedarf nach einer zusammenhängenden Textierung für die Praxis entsprochen, bis es zu einer Wiederverlautbarung des Wasserrechtsgesetzes kommen wird. Schwerpunkte der Novelle sind:

- Einführung einer strikten Emissionsregelung für Direkt- und Indirekteinleiter in Verbindung mit einer immissionsbezogenen Beschränkung der Gewässerbelastung und einer Sanierungspflicht für Altanlagen
- Sanierung belasteter Oberflächen- und Grundwässer
- verstärkte Inpflichtnahme der Land- und Forstwirtschaft
- Neuregelung des Rechts der wassergefährdenden Stoffe
- Neuregelung des Wasserbuchwesens
- Abschaffung des bevorzugten Wasserbaues
- verfahrensrechtliche Verbesserungen
- generelle Befristung neuer Wasserrechte
- verstärktes Eingriffsinstrumentarium für die Behörden
- Verbesserungen im Wiener Genossenschafts- und Verbändewesen.

Die vorliegende Textausgabe enthält neben dem geltenden Gesetzestext einen redigierten Kommentar: Dieser erläutert die wesentlichen Änderungen, berücksichtigt dabei (soweit möglich und noch anwendbar) die einschlägige Literatur sowie die Judikatur der Höchstgerichte und stellt aktuelle Zusammenhänge zu verwandten Rechtsmaterien her. Als erste Information über den jüngsten Wasserrechtsstand wird die preiswerte Broschüre ein unentbehrliches Hilfsmittel für jeden mit Wasserrecht Befassten darstellen.

Revitalisierung von Fließgewässern. Von M. Jungwirth, S. Muhar und H. Honsowitz (Hrsg.). Wiener Mitteilungen, Band 88. Schriftenreihe der TU Wien, BOKU Wien und ÖWWV. Broschürt, 450 Seiten. 1990. Preis: öS 460,-.

Dieser umfangreiche Band der Wiener Mitteilungen enthält die Beiträge zum gleichnamigen Workshop in Scharfling vom 20. bis 23. April 1989. Dies waren einerseits Grundsatzerferate zu den Themenkreisen Flußmorphologie und hydraulische Leistungsfähigkeit, Fischökologie, Benthosbiozönose, Botanik, Landschaftsplanung sowie Rechts- und Finanzierungsfragen bei Revitalisierungen. Andererseits wurden Fallbeispiele zu regionalen Revitalisierungskonzepten behandelt.

Als wesentlichste Problempunkte wurden von den Teilnehmern des Workshops das Fehlen wasserwirtschaftlicher und ökologischer Entwicklungskonzepte auf Basis inter-

disziplinärer Betrachtung von Flußsystemen und unzureichendes Flächenangebot zur Gewährleistung dynamischer Abflußprozesse festgehalten. Besondere Priorität wurde übereinstimmend der Erhaltung und dem Schutz der wenigen noch verbliebenen natürlichen Fließstrecken zuerkannt. In diesem Sinne wurde von den Teilnehmern auch die »Scharflinger Erklärung zur Revitalisierung von Fließgewässern« an den Landwirtschaftsminister gerichtet und auf die unzulängliche Gesetzeslage und damit verbunden auf die eingeschränkte Finanzierungsmöglichkeit hingewiesen. Ja.

REZEPTE

Kalte Aalruttenfilets

3 kg Aalrutten mit Leber, 50 g Salz, 5 g Pfeffer, 200 g Butter, 4 dl Sherry-Essig, 5 dl Rahm, 10 g Salz, 1 dl Chilisauce, 200 g Karotten, 200 g Sellerie, 200 g Gurken, 500 g junge Zwiebeln, 100 g Schnittlauch, 100 g Aalruttenleber, 100 g Tafelbutter, 100 g Rahm, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 20 g Cognac, 1 Prise Pastetengewürz, 500 g Weißbrot.

Die Aalrutten enthäuten, säubern und filetieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter leicht braten und kaltstellen. Mit dem Sherry-Essig, Rahm, Salz und Chilisauce eine kalte Sauce zubereiten.

Karotten, Sellerie und Gurken schälen, erbsengroße Kugeln ausstechen und in Salzwasser krokant kochen. Die jungen Zwiebeln schälen und ebenfalls kochen. Den Schnittlauch fein schneiden. Die Aalruttenleber säubern, kurz wässern und gut abtrocknen. Danach in Butter kurz anbraten und mit Cognac abflambieren. Wenn die Leber abgekühlt ist, mit Rahm, Salz, Pfeffer und Pastetengewürz im Cutter pürieren. Vom Weißbrot feine Schnitten schneiden, tosten und mit dem Aalruttenpüree bestreichen.

Die Aalruttenfilets auf eine Fischplatte anrichten und mit der Sauce nappieren. Mit den jungen Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Gurkenkugeln und Schnittlauch belegen. Die Toastschnitten mit dem Aalruttenleberpüree separat dazu servieren.

Dieses Gericht kann als Vorspeise, als Hauptgericht oder bei einem Kalten Buffet serviert werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1991

Band/Volume: [44](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 109-110](#)