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

- 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 Kommentarteil: Dieser erläutert die wesentlichen Änderungen, berücksichtigt dabei (soweit möglich und noch anwendbar) die einschlägige Literatur sowie die Judikatur der Höchtsgerichte 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 Grundsatzreferate 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 interdisziplinärer 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 im 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, toasten 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.

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

Fischkohlrouladen

Fischhackmasse: 500 g Fischfilet (Fischfleisch von Weißfischen), 50 g durchwachsener Speck, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 EL Petersilie, Salz, Pfeffer, Milch, Semmelbrösel.

Den Speck klein würfeln, mit den gehackten Zwiebeln andünsten und mit dem Fisch und den in Milch eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen durchdrehen. Die Petersilie, die Gewürze und das Ei zur Hackmasse geben und gut durcharbeiten.

Kohlrouladen: 1 Kohlkopf, 250 g Zwiebeln, 250 g durchwachsener Speck in Scheiben, Ketchup, Fett.

Und so wird's gemacht:
Den Weißkohlkopf in Salzwasser knackig kochen und erkalten lassen. Die Blätter lösen, salzen, mit Fischhackmasse belegen und zusammenrollen. Zwiebeln in Streifen schneiden, mit Fett in der Pfanne andünsten, 1 Brühwürfel dazugeben und mit verdünntem Ketchup ablöschen. Fischrouladen einsetzen und 1 Speckscheibe darüberlegen. Im Backofen bei ca. 180 Grad eine ¾ Stunde garen.

VOGT-NETZE ÜBERALL
gegr. 1933

FISCHNETZE
in jeder Art und Form,
für alle Sparten der Fischerei und Fischzucht
vom Hersteller
Netzweberei Rudolf Vogt
Itzehoer Netzfabrik GmbH
D-2210 ITZEHOE, Postfach 1650
Tel. 0 48 21 / 70 17 Vorwahl aus Österreich: **06 04 821**

SATZFISCHE
AUS DER TEICHWIRTSCHAFT WALDSCHACH
Wir erzeugen für Sie auf 90 ha Teichfläche in 74 Teichen
KARPFEN, SCHLEIEN, AMUR, SILBERAMUR, WELSE, ZANDER, HECHTE, STERLET, KOI,
auch **ZIERFISCHE, MUSCHELN** und **SCHNECKEN**
für Gartenteiche, Biotope und Aquarien
WIR BERATEN SIE GERNE!
DER TRANSPORT ERFOLGT MIT EIGENEN SPEZIAL-LKW'S.
Wir verfügen über ein Warmbruthaus und ein eigenes Labor.
Innerhalb Österreich bieten wir bei Fakturenbeträgen über S 70.000,– netto frachtfreie Zustellung.
In alle Bundesländer verbilligte Sammeltransporte.
Die Verpackung kleinerer Mengen bei Selbstabholung erfolgt in Plastiksäcken mit Sauerstoffblase. Transportdauer bis 12 Stunden.
Detailverkauf: Samstag 7.00 bis 12.00 Uhr, nach tel. Anmeldung
PREISLISTE AUF ANFORDERUNG!
Teichwirtschaft Waldschach, 8521 Wettmannstätten
Telefon 0 31 85 / 22 21, Fax 0 31 85 / 23 90

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): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 110-111