
ANGELFISCHEREI

Tschernobyl lebt im Hochgebirge weiter

Hohe Werte bei Hochgebirgssaiblingen

Eine Ende Juni 1991 gemachte Strahlenmessung von Saiblingen aus dem in ca. 1800 m hoch gelegenen Grünsee im Stubachgebiet (Hohe Tauern, Land Salzburg) hat folgende Werte ergeben:

Die kleinen Seesaiblinge haben 165 Bequerel per Kilo, davon sind acht Neuntel 137 Cs (Cäsium 137) und ein Neuntel 134 Cs (Cäsium 134).

Zum Vergleich hatten Seefische aus dem Voralpenland nur 40 Bequerel bei der letzten Messung.

Eine Gefahr bei Verzehr besteht trotzdem nicht, es muß aber festgestellt werden, wie Mag. Lettner vom Kernphysikalischen Institut der UNI Salzburg sagt, daß es sich um hohe Werte handelt. HOT

Kein Anglerlatein – Hecht schnappt Kleinkind

In einem ostfinnischen See wurde kürzlich ein 3jähriges Mädchen von einem 50 cm kurzen Hecht am Fuß gepackt. Die Kindesmutter soll alle Mühe gehabt haben, diesen »Wahnsinnigen« mittels Fußtritten wieder loszuwerden. Dies bestätigt wiederum die Vermutung, daß Hechte dieser Halbwuchskategorie zu den größten Agressoren im Wasser gehören und besonders in Salmonidengewässern gewaltigen Schaden anrichten können. HOT

Italiens Seen stark verunreinigt

Eine ganz neue Untersuchung der italienischen Binnenseen hat bei mehr als einem Drittel aller Meßstellen ergeben, daß die Qualität des Wassers bedenklich ist. An 576 Kontrollpunkten in 71 der Seen haben Wissenschaftler des staatlichen Kontrolldienstes für

Gesundheit (USL) und der Umweltschutzorganisation Lega Ambiente Proben entnommen. An 206 Stellen wurde ein Grad der Verschmutzung festgestellt, der als gefährlich für Menschen gilt. Besonders betroffen ist dabei der Trasimener See, wo alle 21 Proben auf einen sehr negativen Zustand schließen lassen. Am Comersee in Oberitalien waren immerhin 52 von 61 Wasserproben negativ, am Gardasee waren 36 von 114 Proben bedenklich. Die Fischerei leidet schon seit Jahren durch die Verschmutzung und durch den geringen Wasserstand, ausgelöst durch übermäßige Wasserentnahmen für den Hausgebrauch und die Landwirtschaft. HOT

Wichtig für Angler – der Beutefisch als Medizin

Aus Japan wissen wir, daß die dortige Bevölkerung sehr selten an Herzinfarkt stirbt. Das deshalb, weil die Fischnahrung der Japaner durch das enthaltene Fischöl herzschonend wirkt. Der überwiegende Teil der japanischen Nahrung kommt aus den Meeren.

Wir können uns genauso mit Fischnahrung gegen Herzinfarkt schützen. Makrele, Butt, Hering sind oft Beute der Meeresangler an den Küsten der Nordsee, Ostsee, Atlantik etc. Diese Fische enthalten bei weitem das meiste Fischöl, das Herz wird durch sie geschützt. Die Dorschleber enthält enorm viel Fischöl – man kann sie braten und sie mundet sehr gut. Allerdings kann diesen »Hammer« nicht jeder vertragen. Fischleber enthält sehr viel Vitamin A und D, auch die herzschützenden Prostaglandine kommen in ihr konzentriert vor.

Der Hering zum Beispiel enthält viel Vitamin A, wichtig für Schleimhäute und Augen, Haut. Der Seelachs hat sehr viel hochwertiges Eiweiß für Hirn und Muskelbau. Der Rotbarsch wiederum enthält viel Eisen, das hilft uns bei der Bildung der roten Blutkörperchen. Die Makrele ist eine kleine Thunfischgattung und enthält das meiste Fischöl. Es verhindert Thrombosen und Blutgerinnsel und damit den Herzinfarkt. Der Dorsch hat viel Kalium für unsere Verdauung und Muskel. Die flache Scholle hat eine Menge Vit-

amin B1, das vor Herzrhythmusstörungen und Krämpfen schützt, auch Nerven werden damit beruhigt. Unter den Süßwasserfischen sind der Aal und Barsch sehr stark mineralstoffhaltig. Die fetten Forellen haben das gesunde Fischöl und Vitamin A (rotfleischige Fische) in sich. Auch Kalzium ist im Filet reichlich vorhanden.

Auf jeden Fall muß man aber darauf achten, daß die Fische nicht aus verseuchten Gewässern stammen. Zum Schluß kommt noch der Krebs – er gibt uns eine Menge Zink für Haut, Haar, Nägel und Jugendlichkeit! **HOT**

Was der Angler über Wellen wissen sollte

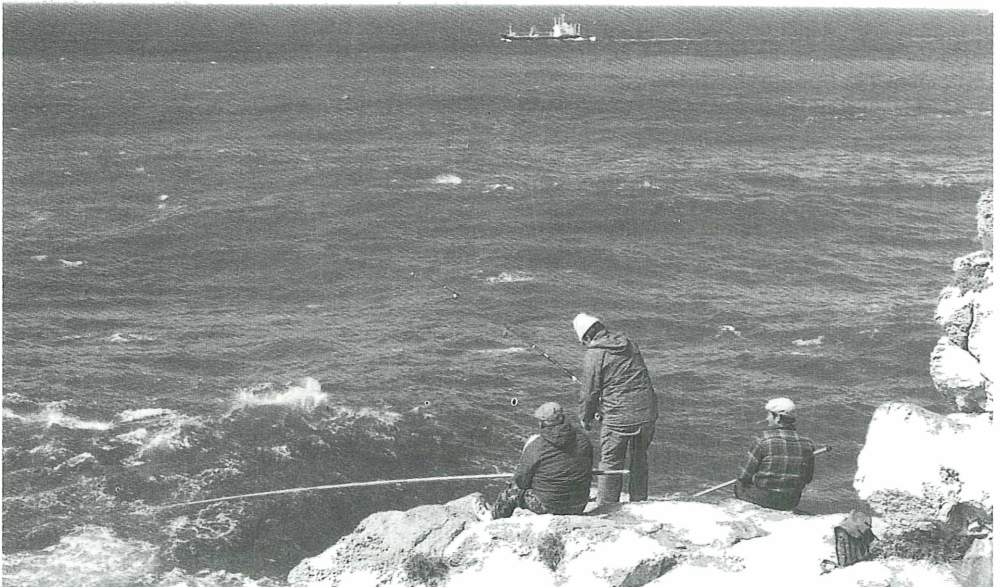
Der Anfang einer Welle – die Winde wirbeln das Wasser auf. Das Wasser fängt zu kräuseln an. Der Wind bläst in die Wellen wie bei einem Segel. Das Wasser beginnt zu rotieren und sich mit Sauerstoff anzureichern. Je stärker ein Wind bläst, desto höher werden die Wellen. Weltweit sind 80% der Wellen niedriger als 4 Meter. Die höchste Welle wurde mit 37 m gemessen. Der Weg der Welle ist grundsätzlich weg vom Wind. Eine Welle ist immer siebenmal so lang, wie sie hoch ist.

Wenn Land naht, wird die Welle langsamer und kürzer. In der Brandung rotiert die Welle nicht mehr, sie wird steil, richtet sich auf und überschlägt sich schäumend.

Die Angler tun gut daran, wenn sie in der Brandung fischen, hier werden durch die Wellenüberschläge viele Futterorganismen aufgewühlt und den Fischen präsentiert. Außerdem ist das Wasser dort leicht bis stark getrübt, was den Fischen die Sicht nimmt. Diese sind für den Angler ohne Anschleichen zu erreichen.

Bläst der Wind weg vom Ufer, wird er oft dazu benutzt, den Köder mit Schwimmer in das offene Wasser hinauszubekommen, wo oft die großen Brocken lauern. Wie man sieht, kann man sich den Wind mit den Wellen als Angler ganz gut zunutze machen.

Die Fliegenfischer in Irland und Schottland haben aus Wind und Wellen das sogenannte »Harling« entwickelt. Hier sind einige Fliegenfischer auf einem Loch oder See im Wind unterwegs und halten ihre Fliegenschnüre tanzend im Wind. Sie lassen die Fliege in einem Abstand von 10–20 m vom Boot auf der Wasseroberfläche immer wieder aufsitzen und »tanzen«. Bei dieser uralten, klassischen Methode werden immer große Fische wie Brown Trout, Meerforellen und Lachse erbeutet. **HOT**



Klippenfischer am Cabo do san Vicente, Portugal

Herbstliche Szenen

Der Goldglanz der Juli- und Augustrosen ist verblaßt, Sommergewitter und Hitze sind vergessen, Magnolienduft des Frühlings scheint Ewigkeiten her, vergangen und vergessen. Und dennoch geht für Angler die Zeit der Farbenpracht und Wunder noch nicht zu Ende...

Oft besuche ich im Herbst einen idyllischen holländischen Kanal. Nichts besonderes, nein, wirklich nicht. Er beherbergt keine Edelfische, wie Forellen oder Äschen, jedoch hat er einen guten Hecht-, Barsch- und Brassenbestand; letztere kommen in stattlichen Einzelexemplaren vor, herrliche Wesen.

Und eine solche als 2-pfündige an der Angel kann ganz schön Furore machen, im Besonderen, wenn man nur 18-er und 20-er auf der Rolle hat, feines Zeug, denn gewitzt sind sie schon, die holländischen Schuppenträger.

Um drei bin ich losgefahren, um sechs bin ich am Ziel. Lilablauer Himmel am Horizont, eine langsam höhersteigende Sonne. Das Meer zum Greifen nah, sein Rauschen zu vernehmen, das Lied der Brandung. Man riecht unverkennbare Gerüche, Salz und Seetang, welche wie unsichtbarer Schleier

die Luft durchweben, einen immer wieder gefangennehmen. Sturm und Silbermöwen fuchteln am Himmel.

So beginnt der Tag in den Ebenen Niederlands. Und, selten, an diesem Morgen ist einmal kein Nebelteppich, sondern herbstklare, stahlblaue Luft.

Purpur flammen die Disteln. Dutzende von Hänflingen und Grünfinken flattern über mich hinweg, Richtung Süden. Stieglitze lassen sich auf den Distelköpfen nieder. Ihre Stirnpartien glänzen blutrot und ihre Flügeldecken schimmern wie Zitronen. Possierliche Kerlchen.

Er kam daher, lässig, Zigarette im Mundwinkel. »Tag«, sagte er, und ich erkannte gleich einen Zunftgenossen, der einheimische Angler.

Wir unterhielten uns ein paar Minuten über Wind und Wetter, dann setzte er sich etwa zwanzig Meter von mir ab auf sein Klappstühlchen, ganz behäbig. Gemächlich machte er sich an seinem Gerät zu schaffen. Logisch, daß ich ab und an zu ihm herüberäugelte, kibitzte.

Innerhalb einer halben Stunde fing er drei schöne Brassen. Auf meine Made hatte nur ein kleiner Barsch gebissen. Etwas verärgert fütterte ich noch einmal mit Blutmehl an, was die Situation nicht sonderlich veränderte.



Gesunde, raschwüchsige **Besatzkarpfen und Schleien** abzugeben.

Teichwirtschaft Brunnsee, 8481 Brunnsee Nr. 2, Tel. 03472/8232

Mein Kollege war schon wieder im eifrigen Drill. Sturm kommt auf. Fegt wild über's Land, peitscht die spärlichen Büsche und jagt ihre scharlachfarbenen Blätter davon, wie kleine Flammenzungen. Sekunden der Melancholie, Gefühle des Abschieds. Doch da!

Die Pose zuckt merklich. Zieht ab und saust schräg davon. Einen kurzen Augenblick später setze ich den Anhieb, hart, aber nicht zu hart. Doch wieder ist der Widerstand gering.

Und wieder ist nur ein kleiner Barsch die Beute. Seine Farbe aber ist sprühend, voller Feuer und Glut.

Verärgert ködere ich ihn ab und gebe ihn den Fluten zurück.

H.-J. Ramacher



Neue Bücher

Die Emissionsregelung in der Wasserrechtsgesetz-Novelle 1990. Schriftenreihe des Österreichischen Wasserwirtschaftsverbandes (ÖWWV), Heft 84 (1991). 210 Seiten, zahlreiche Abb., Tab. und Anhang. Eigenverlag des ÖWWV, A-10101 Wien, Marc-Aurel-Straße 5; Kommissionsvertrieb: Bohmann Druck und Verlag GesmbH und Co. KG, A-1110 Wien, Leberstraße 122. Preis: S 350,-.

Die diesjährige Veranstaltung der ÖWWV-Seminarreihe »Industrieabwasser und Gewässerschutz« stand ganz im Zeichen des Erscheinens der ersten branchenbezogenen Emissionsverordnungen zur Wasserrechtsgesetznovelle 1990. Das Seminar war daher ausschließlich dem Thema »Abwasseremissionsverordnung« gewidmet. Ziel der Veranstaltung war es, einerseits den Vertretern von Wirtschaft und Industrie eine kompetente Darstellung der komplexen Materie aus erster Hand und der Zielsetzungen der Emissionsverordnungen allgemein und branchenbezogen durch Fachleute des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft zu bieten, andererseits wurden durch einschlägig erfahrene Referenten die innerbetrieblichen Möglichkeiten und Probleme bezüglich der Einhaltung der Vorschriften der Emissions-

verordnungen aufgezeigt. Die branchenspezifischen Referate umfaßten die Bereiche Zellstoffindustrie, Gerbereien, Lederfabriken und Pelzzurichtereien, Milchbearbeitungs- und Verarbeitungsindustrie, Schlachtbetriebe und fleischverarbeitendes Gewerbe. Der Band enthält sämtliche Vortragstexte in vollem Umfang sowie den gesamten Wortlaut der allgemeinen und branchenbezogenen Abwasser-Emissionsverordnungen, die im April 1991 verlautbart wurden.

REZEPTE

Waller in Weißwein mit Käsesauce

Zutaten:

1 kg Waller, ½ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Fischgewürz (z. B. Lukullus), ½ l Weißwein, 40 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Fischesud, etwas Sahne oder Dosenmilch, 5 Eßlöffel geriebenen Käse.

Zubereitung:

Den Waller in Stücke schneiden. Das Wasser mit Salz, Fischgewürz und Zwiebel tüchtig durchkochen, die Zwiebel herausnehmen und den Wein dazugießen. Sobald der Sud wieder kocht, die Wallerstücke hineinlegen und 15 bis 20 Minuten leicht kochen lassen. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze machen, mit dem Fischesud aufgießen, mit Sahne oder Dosenmilch verfeinern, zuletzt den geriebenen Käse unterrühren und die Sauce abschmecken. Salzkartoffeln und grünen Salat dazu reichen.

Waller gekocht mit Kräutersauce

Zutaten:

1½ kg Waller, 2 l Wasser, 2 Teelöffel Fischgewürz, 3 bis 4 Eßlöffel Salz, 6 Eßlöffel Essig, 40 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Fischesud, Sahne, 1 bis 2 Bund Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian, Estragon).

Zubereitung:

Das Wasser mit Salz und Fischgewürz zum Kochen bringen, den Essig hinzufügen, den Waller in Stücken in den Sud legen und 15 Minuten leicht weiterkochen lassen.

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten, mit Fischesud ablöschen und mit Sahne verfeinern. Kräuter fein hacken, zum Schluß in die Sauce geben und den Fisch darin servieren. Kartoffeln sind als Beilage am besten geeignet.

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: [Angelfischerei 249-252](#)