

Eine Zusammenstellung der Fischarten in alphabetischer Reihenfolge macht keinen Sinn. Eine dem System der Fische folgende Bearbeitung böte u. a. den Vorteil, auf Unterschiede zwischen nahe verwandten Fischarten hinzuweisen. Ja.

Der Fisch und sein Fangplatz. Erkennen und Befischen erfolgversprechender Angelstellen in fließenden und stehenden Gewässern. Von Ekkehard Wiederholz. 208 Seiten. Ehrenwirth Verlag München, 1993, DM 34,-.

Dieses Buch behandelt ausführlich und farbig bebildert die Standplätze der Fische unter Wasser und beantwortet gründlich die Fragen, wo sich welcher Fisch, in welchem Süßwassergewässer auch immer, an welchen Fischstandorten und warum nur dort – z. B. aus Deckungs- oder Strömungsgründen – aufhält, wie er dort und von welcher Stelle aus mit welcher Angelvariante und welchen Ködern am erfolgversprechendsten zu befischen ist. Jeder Fischstandort ist durch interessante Abbildungen, vielfach durch Unterwasserbilder und spezielle Zeichnungen, charakterisiert und illustriert.

Kleinteiche und ihre Bewirtschaftung. Von Herbert Zobel. Brosch., 224 Seiten, 75 Abb. und 21 Tab., DM 24,-. Deutscher Landwirtschaftsverlag Berlin Ges.m.b.H., Thulestraße 7, Berlin 1992.

Wie dem Titel zu entnehmen ist, wendet sich diese Broschüre in erster Linie an den Kleinteichwirt. So werden alle Aspekte behandelt, die für den Teichwirt wichtig sind: Die Anforderungen an ein Fischereigewässer in chemischer Hinsicht, die Grundlagen der biologischen Produktion, die Anlage von Teichen, die Bewirtschaftung ablaßbarer Gewässer und die Abfischung. Den größten Raum nimmt die Karpfenproduktion ein, wobei auch auf die Pelletintensivwirtschaft eingegangen wird. Ausführlich werden auch die Nebenfische in der Karpfenteichwirtschaft, inklusive der Chinesischen Cypriniden (Graskarpfen, Silberkarpfen und Marmorkarpfen) behandelt.

In einigen Kapiteln wird auch auf die Forellenhaltung eingegangen und je ein Kapitel sind der Bewirtschaftung nicht ablaßbarer Gewässer, der Elektrofischerei sowie den Fischkrankheiten gewidmet. Weiters werden noch das Fischen mittels Zugnetz sowie andere Fischfangmethoden kurz behandelt. Am Ende der Broschüre befinden sich ein Literatur- und Sachwortverzeichnis.

Die Abbildungen und Graphiken sind durchwegs instruktiv und die wichtigsten Parameter sind großteils sehr übersichtlich in Tabellenform dargestellt. Alles in allem kann diese Broschüre dem Kleinteichwirt uneingeschränkt als Lektüre empfohlen werden. Die Bewirtschaftung nicht ablaßbarer Gewässer dagegen wird nur relativ knapp behandelt.

Ka.

R E Z E P T E

Zander auf Wurzelbett

Zutaten: 5 Stangen Staudensellerie, 4 Karotten, 2 große Zwiebeln, 2 Fenchelknollen, 3 Stangen Lauch, 1 Tasse trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, 1200–1500 g Zander, ausgenommen und entschuppt.

Zubereitung: Gemüse in feine Streifen schneiden und damit den Boden eines Fischtopfes auslegen, eine Tasse Wasser, Salz und Pfeffer zufügen und den leicht gesalzenen Fisch mit der Bauchunterseite auf das Gemüse betten. Zander bei schwachem Feuer zugedeckt etwa 20 Minuten garen lassen. Fisch herausnehmen, vorsichtig häuten und auf dem Gemüsebett zu Tisch bringen. Die im Topf angesammelte Brühe in Tassen zum Fisch servieren.

Zanderschnitten mit Senfbutter

Zutaten: 1 großer Zander, 2 Eßlöffel Zitronensaft, Salz, 50 g Butter oder Margarine, 2 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 750 g Kartoffeln. Zur Soße: 125 g Butter, 3 Teelöffel Senf.

Zubereitung: Den Zander entschuppen, ausnehmen und waschen, dann filetieren. Die Filets mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. In einer Pfanne das Fett erhitzen und den Fisch hineinlegen. Mit Öl bepinseln und gehackte Zwiebel ringsum verteilen. Bei Mittelhitzte im vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten braten. Inzwischen Kartoffeln garkochen, schälen und abgekühlt in Scheiben schneiden. Eine ovale Platte mit den Kartoffelscheiben schuppenartig belegen, gebratenen Fisch darauflegen. Den Bratrückstand mit 1½ Tassen Wasser aufkochen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken, die Soße über die Kartoffeln gießen.

Für die Senfbutter in einer Fettpfanne die Butter erhitzen und unter Rühren den Senf untermischen. Die heiße Soße über Fisch und Kartoffeln verteilen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1993

Band/Volume: [46](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 178](#)