

suchungen sind Grundlage für gezielte Maßnahmen zum Schutz und zur Wiederausbreitung von seltenen Fischarten. Die Kartierung dient außerdem den Fischereiberechtigten als Grundlage, die Artenvielfalt in ihren Gewässern zu erhalten oder zu verbessern. Besonders wertvolle Gewässerstrecken werden als Fischschonbezirke ausgewiesen.

Der Schutz der Gewässer ist unbestritten die beste Form, das Überleben gefährdeter Arten zu sichern. Die Bemühungen, Fische nur durch Besatz zu erhalten, sind bei vielen Arten kaum möglich und müssen als zweitrangig betrachtet werden. Es gilt, die gefährdeten Fischarten und Fischbestände ständig zu beobachten, nötigenfalls Maßnahmen zu ihrem Schutz einzuleiten und die Ausbreitung in nicht mehr besiedelten Gewässern zu fördern.

Über die Fischarten in nordostbayerischen Gewässern kann folgendes gesagt werden: Ausgestorben oder verschollen sind Flußneunauge, Lachs, Steinbeißer. Auch Maifisch, Stör, Meerforelle, Strommuschel gelten schon seit langem als ausgestorben. Vom Aussterben bedroht sind Nase, Nerfling, Flußperlmuschel. Stark gefährdet sind Bitterling, Schneider, Schlammpeitzger, Rutte, Steinkrebs, Bachmuschel. Gefährdet sind Bachneunauge, Elritze, Wildkarpfen. Potentiell gefährdet sind Barbe, Karausche, Kaulbarsch, Koppe, Rotfeder, Edelkrebs. Über folgende Arten kann gesagt werden: Brachse, Rotaugen, Aal, Bachforelle, Hasel sind häufig. Äsche, Bartgrundel, Hecht, Flußbarsch, Modersleschen bilden stabile Bestände. Aitel, Schleie, Gründling, Laube, Güster, Dreistachliger Stichling, Sumpfkrebs, Teichmuschel, Malermuschel, Bauchige Flußmuschel sind nicht selten. Seeforelle, Seesaibling, Renke, Regenbogenforelle, Bachsaibling, Zander, Waller, Schied, Karpfen, Kamberkrebs sind eingebürgerte Arten, die mehr

oder weniger häufig anzutreffen sind. Silberkarpfen, Graskarpfen, Blaubandbärbling, Sonnenbarsch, Giebel und Sterlet sind ebenfalls nicht heimisch und nur gelegentlich anzutreffen.

REZEPTE

Karpfenfilets in Weinteig

Filets geschöpft – quer zu den Fleischgräten alle 5 mm einschneiden –, mit Zitrone und Salz würzen, eventuell etwas pfeffern. In Palatschinkenteig (ohne Zucker) mit Wein und Suppenwürze und etwas Salz (Ei, Mehl, je die Hälfte Milch und Wein, Gewürz) eintauchen, eventuell vorher in Mehl wenden (nach Belieben Vorgang wiederholen) und in genügend heißem Öl goldbraun backen. Einmal wenden. Mit Zitrone und Petersilie garnieren und mit Salat und Beilage nach Geschmack servieren.

Gleichen Wein, wie für den Teig verwendet, kredenzen!

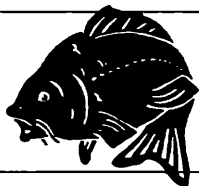
Fisch nach Bauernart

1,20 kg Fisch gut putzen, in Filets schneiden (ca. 30 dag), marinieren; ½ kg Kartoffeln, 10 dag Karotten, 10 dag Erbsen, 10 dag Zwiebeln blättrig schneiden und weich vorblanchieren. Eine Kasserolle mit Hamburger-Speckscheiben auslegen, Gemüse lagenweise mit dem Fisch einlegen, als Abschluß Hamburger Speck. Das Ganze im vorgeheizten Rohr bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. garen lassen.

Inzwischen bereitet man ¼ l Sauerrahm, sprudelt 1 Ei hinein, etwas Thymian, Knoblauch, Pfefferwürze; dies gibt man über den gar gebratenen Fisch, dann kurz ins sehr heiße Rohr (200 Grad).

Mit grünem Salat servieren.

TEICHWIRTSCHAFT



GUT DORNAU

BESATZFISCHE

Karpfen, Schleien, Silber- und Grasamur, Hechte, Zander, Welse und Weißfische

Zustellung nach Vereinbarung!

Preisliste bitte anfordern!

2544 Leobersdorf · Tel. 02256/2666 (Tonband)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1994

Band/Volume: [47](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 75](#)