

R. Berg: »Besatzmaßnahmen in der fische-reilichen Gewässerbewirtschaftung«.

1993, Schriftenreihe der Arbeitsgemein-schaft der Deutschen Fischereiverwal-tungsbeamten und Fischereiwissen-schaftler, Heft 7, 37 Seiten. Preis: DM 6,-.

Im Arbeitskreis »Gewässerbewirtschaftung« setzten sich Fachleute mit Fragen der Be-standsverbesserung von natürlichen und künstlichen Binnengewässern durch Besatz für die Angel- und Berufsfischerei auseinan-der. In der Broschüre werden Zweck und Not-wendigkeit, Möglichkeiten, Praxis und Risk- en von Besatzmaßnahmen erörtert, sowie die Festlegung von Besatzplänen und die Ab-schätzung von Besatzerfolgen. I. B.

Hans-Josef Ramacher

»Der magische bronzene Blitz«

Die Sterne des Hochsommers gingen ihrem Ende entgegen, mit ihnen die zauberhaft mil- den Nächte und manche Aalfangnacht. Glei- ßende, schlangenähnliche Leiber im Som- mernachtsmond. Gezirpe der Grillen, Däm- merungsruf der Nachtigall.

Nun war eine andere Zeit Nicht minder schön!

Äschenfangen ist immer ein Abenteuer wie gleichsam Erlebnis, Spannung ohneglei- chen, Fischen pur. Gerade der Spätsommer scheint mir dafür die beste aller Zeiten zu sein, ja die ideale. Denn gerade, wenn die Erde schon einmal mit aller Kraft und allem Glanz ihre Farben ins Spiel wirft, wenn sich die Flora noch einmal mit aller Macht aufs Imposanteste verschenkt, wenn die Forellen nicht mehr so wild und heftig beißen, dann ist Äschenzeit.

Über die Ulmen in Flußnähe zog der Fisch- adler seine Kreise, ein Porträt aus Schnee- schimmer und Silber. Es war schön, seinem Flugbild zu folgen. Ein ebensolcher Juwel wie der Eisvogel oder der Pirol, der im Som- mer in den Pappeln weilte. Geruch von Was- ser und Gräsern stieg mir in die Nase. Es »roch« nach Äschen. Doch auch optisch war ihre Anwesenheit zu bemerken. Hauchzarte Ringe bildeten sich auf der Wasserober- fläche und liefen in kleinen, seichten Wellen aus.

Es war ein strahlender Vormittag, der Ruf von Rohrammer und Gelbspötter war zu verneh- men. Rauchschwalben durchglitten auf dem Weg gen Süden den ätherblauen Himmel, schwarze Sichel, kleine Vogelherzen auf einem weiten Weg ins ferne Afrika. In eine andere Welt mit anderen Farben und ande- rem Licht. Dorthin, wo brandrote Scharlach- spinte über ausgetrocknete Steppen ziehen, Geparden, Gazellen jagen, Löwen unter ural- ten Kalebasenbäumen Schatten und Schutz vor der glühenden Sonne suchen.

Eine winzige »Black Gnat«, meine Lieblings- fliege, war am Vorfach. Die weiße Flugschnur glitt im englischen Rundwurf über das Was- ser. Gleich beim ersten Wurf und nach dem Aufsetzen hatte ich einen Biß. Aber ich konnte nur eine untermaßige Äsche anlan- den, welche ich gleich wieder ihrem Element übergab.

Nahe am Ufer! Ich hatte »sie« dicht unter der Wasseroberfläche ausgemacht, den Kontu- ren nach mußte es eine »starke« sein. Der Pulsschlag erhöhte sich. Die Wasseroberflä- che hatte einen tiefblauen Glanz, auf der die Sonne goldene Flimmersterne projizierte. Purpurne Freude erfüllte mein Herz. »Die« wollte ich haben. Alle meine Konzentration wollte ich in den Wurf legen.

Die Trockenfliege sollte genau auf dem Punkt landen sollte! Aber Schicksal, Tragik und





gegr. 1933

FISCHNETZE

in jeder Art und Form,
für alle Sparten der Fischerei und Fischzucht
vom Hersteller

Netzweberei Rudolf Vogt

Itzehoer Netzfabrik GmbH

D-25510 ITZEHOE, Postfach 2023
Tel. 060 48 21 / 70 17, Telefax 060 48 21 / 78 5 06

BESATZ-FISCHE

AUS DER TEICHWIRTSCHAFT WALDSCHACH

Wir erzeugen für Sie auf 120 ha Teichfläche in 95 Teichen
Karpfen, Schleien, Amur, Silberamur,
Wels, Zander, Hecht, Sterlet, Koi,
auch **Zierfische, Muscheln** und **Schnecken**
für den Gartenbereich, 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 Österreichs bieten wir bei Fakturenbeträgen über
öS 70.000,- netto frachtfreie Zustellung. In alle Bundesländer
verbilligte Sammeltransporte. Die Verpackung beim Detail-
verkauf erfolgt auf Wunsch in Plastiksäcken mit Sauerstoff-
blase. Transportdauer bis 12 Stunden.

Detailverkauf:

Samstag
7.00-10.00 Uhr
nach tel. Anmeldung

Preisliste auf
Anforderung!

Teichwirtschaft Waldschach, 8521 Waldschach
Tel. 0 31 85 / 22 21, Fax 0 31 85 / 23 90

Bachsaiblinge
Bach- und Regenbogenforellen
Eier
Brut
Setzlinge
Speisefische

Forellenzucht
St. Florian
Martin u. Christa Ebner
5261 Uttendorf, O.Ö. ☎ 0 77 24 / 20 78

Glück sind die drei großen Bestimmer beim Angelsport.

Einem bronzenen Schleier gleich schwebte der Schatten an die Wasseroberfläche, gleichsam ein feenhaftes Gleiten. Ein winziger Schwall. Augenblicke später hing der bronzene Blitz in meinem Keschergarn. Sie war fast 500 g schwer, für Äschen ein beachtliches Gewicht. Wundervoll erglitzerte ihr

Leib, je nach Lichtbrechung mal bronzen, mal silber, mal bläulich. Wie der Regenbogen über den grünen Wiesen Irlands, wie der Abendhimmel nach einem schönen Tag. Mitten in meine Freude über den geglückten Fang erscholl der Ruf des Pirols, wehmütig und geheimnisvoll.

Eine Stunde war vorbeigegangen, die Stunde des magischen Blitz.

Das Öko-Adreßbuch 1994 ist da!

Vom Biobauern zum Umweltdetektiv: Das Öko-Adreßbuch (ÖAB) schafft Überblick und bietet Vergleichsmöglichkeiten über 10.000 österreichische Anbieter sowie deren Produkte.

Die ÖAB-Ausgabe 1994 enthält neben vielen aktuellen Trends u. a. eine Reihe neu zusammengefaßter Kapitel: »Garten & Pflanzen«, »Ernährung« und mehr als 1000 Adressen allein zum Thema »Bauen & Wohnen«. Verschiedenste Bereiche wie »Ganzheitsmedizin«, »Entsorgung«, »Altstoffrecycling« und »Solarenergie« vermitteln ein klares Bild der aufstrebenden Umweltbranche. Auch über die heute nicht mehr wegzudenkenden »Sicherheitsthemen« wie Strahlenschutz, Radioaktivitätsmeßgeräte, Schadstoffanalyse, Asbestsanierung und 380 weitere Sparten gibt das ÖAB kompetente Auskunft.

Das ÖAB erscheint seit 1991 bereits in seiner dritten, komplett überarbeiteten Ausgabe und konnte sich heuer endgültig als zentrales Informations- und Werbemedium für den heimischen Umwelt- und Gesundheitsmarkt etablieren. Basis für diesen Erfolg ist die verlagseigene, rund 70.000 Adressen umfassende »Öko-Datenbank Österreich« (OEDAT). Aus dieser verfügbaren Gesamtzahl wurden in Summe 10.855 Adressen für das Buch herausgefiltert. Nach mehrmonatiger intensiver Fragebogen- und Telefonrecherche mußten 57% der Eintragungen gegenüber der Vorjahresausgabe korrigiert werden. Der hohe Anteil von über 2000 Neueintragungen und das große Ausmaß von Veränderungen, denen dieser junge Markt unterworfen ist, dürfte hierbei von besonderem Interesse sein.

Erhältlich ist das praktische Nachschlagewerk im Buch- und Öko-Fachhandel sowie auf Bestellung (öS 198,- plus Versandkosten) direkt beim Herausgeber: OEDAT, Adressen-Service und Öko-Datenbank Österreich, Verlag Dr. G. & H. Soyka, 1180 Wien, Alsegger Str. 37, Tel. 0 22 2 / 470 08 66-0.

R E Z E P T E

Hornegger Fischsuppe

(leichtes Sommergericht)

2/3 l Wasser mit 1/3 l Schilcher mischen, gut salzen und mit Salbei, Rosmarin, Thymian, klein geschnittenem Wurzelwerk, Schalotten und zerkleinerten Knoblauchzehen zum Kochen bringen.

Mit Hilfe eines großen Tuches Kopf und Gerippe des Fisches samt Pfefferkörnern in die kochende Flüssigkeit hängen, ziehen lassen, ablösen.

Vollreife (geschälte) Paradeiser mit Basilikumblättern dazugeben.

Innereien, Milch und oder Roggen zerkleinern und mit dem abgelösten Fischfleisch ein paar Minuten vor dem Servieren zur Suppe geben. Nur mehr unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Mit etwas Zitronensaft und frischer Petersilie abschmecken.

Altwiener Fischsuppe

(10 Portionen)

3 l Fischsud

4 dag Selleriewurzel, gerieben

8 dag Karotten (gelbe Rüben), gerieben

8 dag Petersilwurzel, gerieben

4 dag Zwiebel, fein gehackt

10 dag Fett, 8 dag Mehl

1/8 l Sauerrahm, 2 EL Rotwein

Zubereitung: Das geriebene Wurzelwerk wird in Fett braun geröstet. Nach dem Braunwerden die Zwiebeln beifügen. Das Mehl zugeben und mitrösten.

Mit dem Fischsud aufgießen, durchkochen, passieren, den Rotwein und den abgesprudelten Rahm dazugeben, abschmecken und evtl. säuern.

Einlage: Fischstücke oder, wenn vorhanden, den Roggen eines Karpfens.

Mit gerösteten Semmelwürfeln servieren.

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): Ramacher H.J.

Artikel/Article: [»Der magische bronzene Blitz« 188-190](#)