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

Vordersee/Wiestalsee: Fischadler wie ein Spuk

Noch nie wurde im Gebiet des Wiestalsees bei Hallein ein Fischadler gesichtet. Jetzt ist er aber da und fliegt majestätisch mitten durch den Stauseebereich. Die zahlreichen Reiher und Kormorane, welche schon in den vergangenen Jahren den See unsicher machten, haben sich »verdünnisiert«. Der Adler soll kein Reiher- und Kormoranfan sein und verschafft sich Respekt. Das könnte dem Fischaufkommen sogar nützen. HOT

Fuschlsee: Gute Erfolge beim Seeforellenangeln im Frühjahr

Seeforellen vom Walchensee- und Grundlsee-Stamm waren die Beute von Anglern aus Zell am See im zeitigen Frühjahr. Das Eis war noch nicht geschmolzen, doch das war für die berüchtigten Angelexperten aus Zell kein Hindernis, bis zu zehn Stück zwei bis drei Kilo schwere Seeforellen vom Boot schleppend zu erbeuten. HOT

Neue Bücher

Fischverarbeitung. Band 2: ***Fischerzeugnisse und ihre Herstellung.*** Von Manfred Tülsner. B. Behr's Verlag GmbH & Co, D-22085 Hamburg, Averhoffstraße 10. 1. Aufl. 1996, Brosch., DIN A5; 374 Seiten, DM 89,– inkl. MwSt., zzgl. Vertriebskosten. ISBN 3-86022-208-2.

Während in Band 1 die Rohstoffeigenschaften von Fisch und die Grundlagen der Verarbeitungsprozesse behandelt wurden, erfolgt in Band 2 eine umfangreiche Darstellung der Prozesse bei der Fischverarbeitung. Das Buch ist in 14 Kapitel gegliedert und beinhaltet zahlreiche Tabellen und Grafiken. Abschließend finden sich Literaturangaben, ein Glossar und ein Sachwortverzeichnis. Obwohl in erster Linie Meeresfische berücksichtigt sind, können die Ausführungen uneingeschränkt auf Süßwasserfische übertragen werden, da die grundlegenden Prozesse bei allen Fischarten in derselben Art ablaufen.
Einen großen Raum nehmen die Kapitel »Salzfisch und Salzfischerzeugnisse« und »Verpacken von Fischerzeugnissen« ein. Aber auch das Räuchern, Tieffrieren und Marinieren etc. werden ausführlich beschrieben. Für viele Praktiker sind vor allem die Angaben hinsichtlich Lagerungsfähigkeit und Verderben der verschiedenen Fischerzeugnisse wichtig.
Das Buch wendet sich in erster Linie an Lebensmitteltechnologen, -chemiker und -hygieniker. Es kann aber auch allen anderen mit der näheren Verarbeitung von Fischen Beschäftigten uneingeschränkt empfohlen werden. E. Kainz

Gaumenfreuden aus Bach und See. Die besten Schweizer Fischrezepte. 136 Seiten mit 30 Farbfotos, 13,5×20,5 cm, laminierter Pappband. Müller Rüschlikon Verlags AG, CH-6330 Cham, 1982. ISBN 3-275-00805-6, DM 22,80/öS 178,–/sFr. 22,80.

Dies ist das erste und einzige Kochbuch, das allein und speziell den Süßwasserfischen, den Edelfischen wie auch den Weißfischen der europäischen Binnenseen gewidmet ist. Es füllt eine Marktlücke, denn allzuviele Leute wissen noch nicht, wie gut selbst die einheimischen Fischarten schmecken können, wenn man sie richtig vor- und zubereitet. Auch Kenner und Fischliebhaber finden hier, was ihnen »gewöhnliche« Kochbücher kaum bieten: phantasievolle neuartige Rezepte, von Könnern geschaffen und vom bekannten Radiokoch Willy A. Imhof sorgfältig überprüft.
Das Buch ist mit perfekten Farbfotos reich ausgestattet – eine wahre, appetitanregende Augenweide. Tips zur Fischküche und eine

Zivilingenieur für Forst- und Holzwirtschaft
Allgemein beeideter gerichtlicher Sachverständiger für Fischerei,
Reinhaltung des Wassers,
Landschaftspflege
Dipl.-Ing. Dr. Ulrich Habsburg-Lothringen
A-9400 Wolfsberg, Klagenfurter Straße 1 Telefon (0 43 52) 39 36, Fax Dw 20

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

FISCHNETZE

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

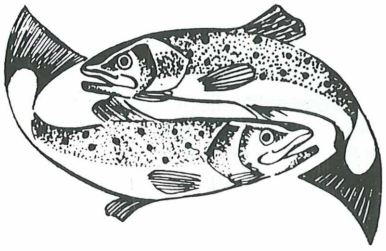
Netzweberei Rudolf Vogt
Itzehoer Netzfabrik GmbH

VOGT-NETZE ÜBERALL

gegr. 1933

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

Holzinger Fische



Ganzjährig lieferbar
Besatz- u. Verarbeitungsware

- **Forellen**
- **Karpfen**
- **Saiblinge**
- **Welse**
- **Lachsforellen**

Fertigprodukte für Großhändler und Wiederverkäufer

Ing. Karl Heinz Holzinger

Fischverarbeitungs- und Handelsbetrieb Ges.m.b.H.
A-4623 Gunskirchen, Luckenberg 2
Telefon 0 72 46 / 386, Fax 0 72 46 / 73 43

Regenbogenforellen
Bachforellen und -saiblinge
Eier
Brut
Setzlinge
Speisefische

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

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

Menge Rezepte für Saucen, Buttermischungen und Mayonnaisen ergänzen den praktischen Teil. Selbstverständlich erklärt Willy A. Imhof alle Grundregeln für die verschiedenen Zubereitungsarten genau und stellt in einer Tabelle sogar dar, welche Fischarten sich für welche Zubereitung besonders eignen.
Interessant sind auch die Kapitel über den Nährwert der Fische und über die Schwierigkeiten, mit denen Berufsfischer heute kämpfen. Nicht zu vergessen die originelle Tabelle, die zeigt, wie Fische in den Schweizer Seen genannt werden – oder wußten Sie etwa, daß »Zuger Rötel« und »Genfer Omble chevalier« eigentlich »Seesaibling« heißen?
Es ist ein schönes und nützliches Buch, diese Sammlung von Gaumenfreuden. Man wird es sich und anderen um so lieber schenken, als der Preis ganz erstaunlich günstig ist.

Lachs & Co. 96 Seiten, 24 Farbfotos, 19×22 cm, laminierter Pappband. Müller Rüschlikon Verlags AG, CH-6330 Cham, vertreten in Stuttgart und Wien, 1994. ISBN 3-275-01083-2, DM 29,80/öS 233,–/sFr. 29,80.

Lachs ist eine ganz besondere Delikatesse. Peter Bührer macht ihn noch verführerischer. Selbst ausgekochte Partyfreaks sind beeindruckt, wenn eine abendfüllende Lachsparade ihren Auftritt hat, zum Beispiel mit Lachs-Bouillabaisse, gefolgt von Lachsterrine mit Spargelsalat, von Lachs-Ravioli an Sauvignon blanc-Sauce oder einem Blätterteig-Feuilleté, von Lachs auf Lauch mit Honig und Ingwer. Aber auch nicht zu verachten: der Lachs auf deftige Art mit Linsen und Sherry-Speck-Sauce. Wer sich zwischendurch mal gern verwöhnt – vielleicht sogar verwöhnen läßt? – oder ein kulinarisches Tête-à-tête zum besonderen Ereignis machen will, wird gerne zu diesem Buch greifen.
Schon beim Durchblättern dieses mit vielen wunderschönen Farbbildern versehenen Buches läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Als Anregung ein Rezept aus diesem Buch:

Lachstatar mit Salaten

Zutaten: Lachstatar: 400 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten, 1 kleine Zwiebel, fein gehackt, 3 Zweige Dill, fein gehackt, 40 ml Olivenöl, ½ Zitrone, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.
1 Zitrone, 60 ml Olivenöl, Salz.
1 kleiner Kopf krauser Blattsalat, verschiedene Blattsalate wie Kopfsalat, Radicchio und Portulak.
4 Zweige Kerbel, 4 Zweige glatte Petersilie.

Zubereitung: Den Lachs mit Hilfe eines großen Messers fein hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Zwiebel, Dill und den Saft der Zitrone beigeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Salatsauce den Saft der Zitrone mit dem Olivenöl mischen und mit Salz würzen.
Die Salate putzen und auf den Tellern als Bouquets anrichten. Aus dem Lachstatar mit Hilfe zweier Eßlöffel vier längliche Klöße formen und zu den Salaten anrichten. Mit den Kräuterzweigen garnieren. Den Salat mit der Sauce beträufeln.

Anglerparadies an der Grenze

Etwas versteckt liegt zwischen Donau, Böhmer- und Bayerischem Wald ein traumhaftes Fischwasser, nämlich der Rannabadesee, der Rannabach und der Rannastausee. Fern von Hektik und Alltagsstreß kann man hier entspannte Stunden am Gewässer verbringen.

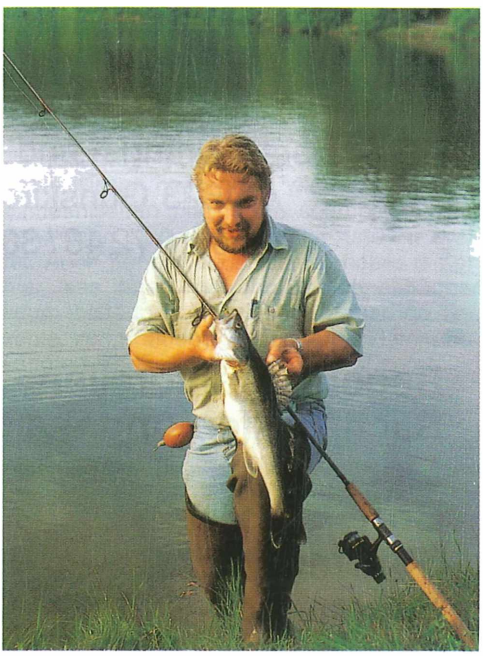


Foto: W. Hauer

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1996

Band/Volume: 49

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 206-208