

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 Röteli« und »Genfer Ombre 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 Bühler 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, verschie-

dene 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.

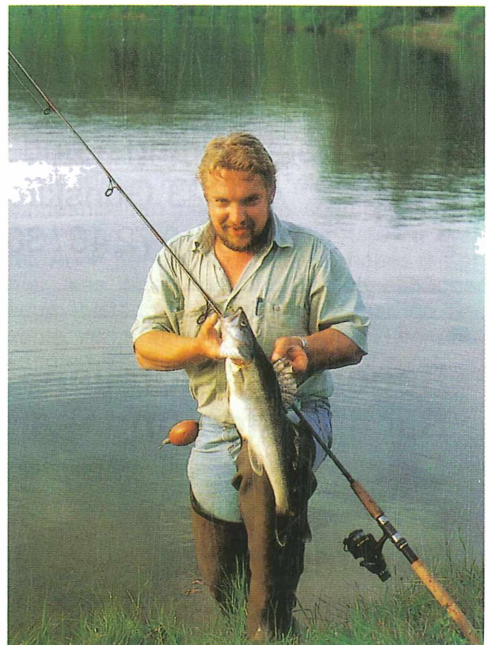


Foto: W. Hauer

Auch wenn man die Fische im goldbraunen eisenhaltigen Wasser nicht leicht entdecken kann, kommen sie recht zahlreich vor. Nahrungsreiches und im Sommer recht warmes Wasser sorgen für gutes Wachstum bei den Schuppenträgern. Die Staatsgrenze zwischen Österreich und Deutschland bildet zugleich die Fischwassergrenze im Rannabadesee. Obwohl dort, wie der Name schon sagt, im Sommer zahlreiche Nixen bzw. Wassermänner anzutreffen sind, lohnt sich die morgendliche Fischwaid praktisch immer. Zander, Hecht, Barsch, Karpfen, Amur und Tolstolob kommen in zum Teil kapitalen Exemplaren vor. Sogar Regenbogenforellen lassen sich im Morgengrauen überlisten. Unterhalb der Staumauer des Rannabadesee beginnt der nächste Revierabschnitt. Dort im sauerstoffreichen tiefen Gumpen können Fliegenfischer Sternstunden erleben, denn starke Bach- und Regenbogenforellen lauern hier auf antreibende Nahrung. Mit braunen oder grauen Köcherfliegenmustern kann man in den Abendstunden eine herrliche Trockenfischerei erleben. Übrigens treiben sich in diesem »Supergumpen« auch kapitale Aitel herum, die man mit etwas Geduld auch mit der Trockenfliege fängt. Für Streamer-Liebhaber bietet dieser Gumpen aber noch etwas Besonderes: Hecht und Zander lauern nämlich hinter den Granitblöcken auf dem Grund. Weiße »Cats Whisker« an den Jig-Haken gebunden, locken besonders die Zander aus der Reserve; Exemplare bis zu 5 Kilo wurden dort schon gefangen. Da aber auch kapitale Hechte mit über 10 Kilo im Gumpen hausen, sollte der Streamer immer an ein Raubfischvorfach geknüpft sein.

An diesen interessanten Gumpen schließt ein Bilderbuch-Forellenbach an, der maleisch durch einen geheimnisvollen Wald mäandert. Auf alten Schmugglerpfaden kann man mit der Fliegenrute den »Rotgetupften« nachstellen. Durch die idealen Bedingungen in diesem Bach ist künstlicher Besatz kaum notwendig, und man sieht den Fischen die natürliche Herkunft an. Die Fliegenrute sollte aber nicht zu lang sein – die AFTMA-Klassen 4/5 sind ideal. Die Vorfächer sollten aber wegen der zahlreichen Unterwasserhindernisse nicht zu dünn gewählt werden. Wie schon im Gumpen oberhalb, dominieren hier die Köcherfliegen die Insektenwelt – braune und graue Muster bringen besonders am Abend Erfolg.

Im weiteren Verlauf ändert sich die Fischartenzusammensetzung im Rannabach:

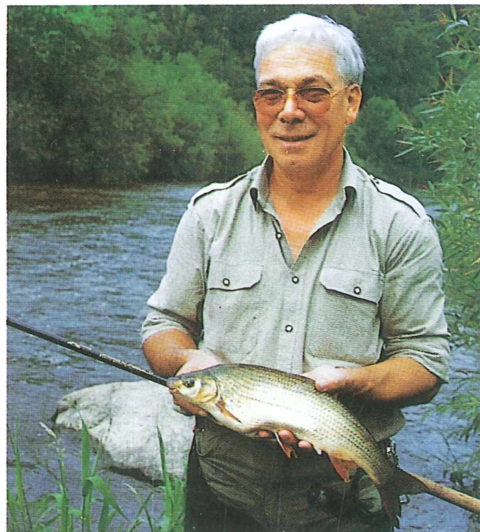


Foto: W. Hauer

Aitel, Hasel und Nasen verdrängen die Forellen zunehmend. Doch auch hier läßt es sich exzellent angeln. Besonders die Fischerei auf die scheuen Nasen ist sehr reizvoll. Mit Matchrute und feinem Geschirr lassen sich diese interessanten Karpfenfische gut fangen. Exemplare mit 1,5 Kilo sind keine Seltenheit, und der Bestand an Nasen ist ausgezeichnet. Zur Abwechslung bietet der Rannabach aber auch jede Menge Aitel, Hasel und Rotaugen. Gerade im Stauwurzelbereich zum Rannastausee kann man im Juni kapitale Aitel beobachten, die auf Junikäfer spezialisiert sind. Für Fliegenfischer ein Erlebnis der besonderen Art. Dickköpfe mit 2 Kilo und darüber lassen sich während dieser Zeit mit der Trockenfliege fangen. Ich verwende große, rotbraune Köcherfliegen-Nachbildungen und stutze die Flügel bis zum Körper zurück – funktioniert hervorragend! Der Rannastausee selbst ist mit einer Länge von rund 4 Kilometern recht eindrucksvoll, umgeben von hohen Granitfelsen und weist wie der Rannabach einen ausgezeichneten Fischbestand auf. Neben den diversen Weißfischarten kommen hier auch Karpfen, Schleien, Zander, Hecht, Wels, Tolstolob und Amurkarpfen vor. Wegen der Größe sollte man sich aber von einem Einheimischen in dieses Gewässer einweisen lassen. Die Chancen, einen wirklich kapitalen Fisch zu fangen, stehen dann sehr gut. W. H.

Info: Christoph Fischer, Hotel Fischerwirt in Oberkappel, Lizenzen und Auskünfte, günstige Fischerpauschalen! Tel. 0 72 84 / 216, Fax 0 72 84 / 21 63

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): Hauer Wolfgang

Artikel/Article: [Anglerparadies an der Grenze 208-209](#)