

Feststellung des Toxins verwendet werden. Einige Toxine bewirken jedoch keine Immunreaktion, da sie aus sehr kleinen Molekülen bestehen. Sie müssen daher an größere Moleküle wie Eiweiß gekoppelt werden, um eine spezifische Antikörperbildung hervorzurufen. Eine Reihe von biochemischen Systemen wird benutzt, um den Grad der Toxin-Antikörper-Reaktion (Antigen-Antikörper-Bindung) festzustellen, wodurch die Quantifizierung der Substanz ermöglicht wird, die mit der Sonde analysiert werden soll.

Erste Versuche zur Feststellung der An- oder Abwesenheit eines Toxins (Okadainsäure) in Meeresprodukten wurden durchgeführt. Die bisher erzielten Ergebnisse umfassen die Produktion von spezifischen Antikörpern und von Bestimmungssensoren. Das Projekt wurde 1996 begonnen und läuft über insgesamt vier Jahre. Weitere Ergebnisse und die Erarbeitung einer Schnellmethode zur Analyse verschiedener Toxine in Meeresprodukten werden erwartet.

EU-Ref.: FAIR-1092

Aqua-Flow-Ref.: TL98-028

Stichwörter:

Produktqualität, Toxine

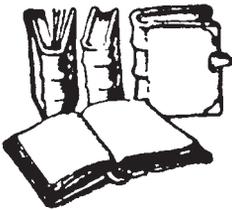
Forschungskoordinator:

Prof. G. Palleschi

Dipartimento di Scienze e tecnologie Chimiche –
Universita degli Studi di Roma »Tor Vergata« –
Roma – Italy

Tel.: +39 672594843 – Fax: +39 672594328

E-mail: Giuseppe.Palleschi@uniroma.it



Neue Bücher

Forellenzucht. Bedarf, Produktion, Werbung, Absatz Von Wolfgang Lindhorst-Emme, 1990. 157 Seiten mit 167 Abbildungen, davon 27 farbig, und 30 Tabellen, 25,5 x 16,5 cm, gebunden. Preis: DM 58,-. ISBN: 3-490-09214-7. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

See- und Süßwasserfische spielen als Lebensmittel bei der Versorgung der Bundesbürger noch immer eine untergeordnete Rolle.

Nur etwa 13% des gesamten Fischfangs der Bundesrepublik stammen aus der Binnenfischerei. Eine ihrer Hauptstützen ist die Forellenzucht- und -teichwirtschaft. In diesem Fachbuch werden die Grundfragen mitteleuropäischer Forellenzucht erörtert und relevante Fakten und Probleme, z. B. im Zusammenhang mit Wasser, Boden, Zucht, Technik, Umwelt u. a., offen dargelegt. Dabei wurde besonderes Gewicht auf die Vermarktung der Forellen gelegt. Das Buch ist ein Ratgeber für Berufsfischwirte, Nebenerwerbsteichwirte und Freizeitschwimmer zur Gründung neuer Existenzen und zur Erweiterung bereits gesammelter Kenntnisse. Ein Werk, das sich in seiner Vielfalt und in der Klarheit der Aussage unter vergleichbaren Fachbüchern hervorhebt.

Giftige und gefährliche Meerestiere Von

Matthias Bergbauer. Sicherheit und Erste Hilfe. 136 Seiten, 72 Farbabbildungen, 140 x 205 mm, gebunden (laminiertes Pappband). Müller Rüschiikon Verlags AG, CH-6330 Cham, 1997. ISBN 3-275-01247-9, DM 29,80/sFr. 29,80/öS 218,-

In allen Meeren, nicht nur in tropischen, leben giftige und gefährliche Meerestiere. Sie können nesseln, stechen, beißen und dabei teils sehr ernsthafte, sogar tödliche Vergiftungen hervorrufen. Kenntnis solcher Tiere und richtiges Verhalten sind der beste Schutz vor Vergiftungen und Verletzungen. In diesem Buch werden die wichtigsten giftigen und gefährlichen Meeresbewohner vorgestellt. Wassersportler wie Taucher, Schnorchler und Schwimmer sowie Urlauber, die an Stränden oder Riffen baden und nicht zuletzt Aquarianer finden hier wertvolle Informationen.

Hervorragende Unterwasserfotos vermitteln einen anschaulichen Eindruck aus dem natürlichen Lebensraum und erleichtern das Erkennen der oft wunderschönen und doch so heimtückischen Tiere. Deren Erkennungsmerkmale, Verbreitung und Lebensweise sowie Giftapparat und Gift werden in einzelnen Kapiteln ebenso beschrieben wie die typischen Verletzungsumstände, geeignete Vorichtsmaßnahmen, Symptome einer Vergif-



tung sowie Hinweise zur Ersten Hilfe. Allgemeine Sicherheitstips und Verhaltensregeln bei Verletzungen und Vergiftungen durch Meerestiere runden diesen praktischen Ratgeber und Reisebegleiter ab.

Rote Hirsche – buntes Laub. Von Martin Seitschek. 192 Seiten, Illustrationen von Peter Klauda, Hardcover. ISBN 3-7040-1337-4, öS 364,-/DM 49,90/sFr 46,-.

Die Jagd aus der Sicht des Dackels Axel – eine ungewöhnliche und zugleich interessante Perspektive! Ebenso eindrucksvoll die letzten Stunden eines alten Keilers – vom Keiler selbst erzählt. Jagderlebnisse und Gedanken zur Jagd hat Martin Seitschek zu Papier gebracht.

Doch was ist das Besondere an diesem Buch? Es ist wohl der veränderte Blickwinkel und die andere Perspektive, aus der die Jagd und die Wildtiere beschrieben werden.

Schwäbischer Fischatlas. Bestellung bei: Bezirk Schwaben, Hafnerberg 10, D-86152 Augsburg.

Erstmals gibt es jetzt einen Fischatlas für die Region Bayerisch-Schwaben. Er ist der wissenschaftliche Niederschlag der Fischartenkartierung, die auf Anregung des Europarates in den Regionen durchgeführt wurde. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Nach jahrelanger Kartierungsarbeit durch die Fischereiberatung des Bezirkes kann nun der Fischbestand in Schwaben wie in einer Momentaufnahme vorgezeigt werden. Etwa 50 Fischarten gibt es wieder in Schwaben. Wie sie sich in den heimischen Gewässern verteilen, was zu ihrem Herkommen, zu ihrer Verbreitung und zu ihrem Schutz getan werden kann, ist in dem vierfarbig angelegten Werk in vielen Karten und Texten dargelegt.

REZEPTE

Karpfen auf spanische Art

Ein schöner Karpfen wird geschuppt, geputzt, ausgenommen, innen und außen mit Sardellenbutter und feingehackten Kräutern eingegeben, dann leicht übersalzen und in der Röhre in reichlich spanischem Olivenöl ungefähr 25 Minuten gebraten. Man gießt die Soße mit etwas Rum auf und schmeckt sie mit Salz, einer Prise Zucker und Zitronensaft oder Sherry ab. Der Karpfen wird dann vorsichtig

auf eine vorgewärmte Platte gelegt und mit Kastanienpüree reich bespritzt. Dazwischen steckt man Zitronenscheiben und Büschel von Krauspetersilie.

Karpfenpörkölt

2 kg Karpfen, 30 g Salz, 100 g Fett, 10 g Paprika, 0,3 l saurer Rahm, 50 g Mehl.

Den gereinigten Karpfen in gleich große Stücke zerlegen und salzen. Die feingehackten Zwiebeln in heißem Fett bräunen, Paprika zufügen, mit etwas Wasser aufgießen und aufkochen. Die Karpfenstücke hineingeben und zugedeckt dünsten. Wenn der Karpfen gar geworden ist, den mit Mehl verquirlten sauren Rahm zufügen und noch einmal aufwallen lassen. Mit kleinen Nocken zu Tisch geben.

Karpfen auf polnische Art

Ein mittelgroßer Karpfen wird geputzt und geschuppt. Gleichzeitig kocht man eine kleine aufgeschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt und Petersilie in $\frac{1}{2}$ l leicht verdünntem Bier durch und gibt dann den Karpfen mit etwas Fett in eine große Pfanne. Wenn er schön angebraten ist, gießt man langsam das würzige Bier daran und dickt die Soße zuletzt mit einem Stück geriebenem Soßenlebkuchen ein. Sie wird noch mit 2 bis 3 Eßlöffel Rosinen und ebensoviel gebrühten und geschälten Mandeln, $\frac{1}{2}$ l Rotwein, Salz und Suppengewürz verfeinert. Der Karpfen wird aufrecht auf die Platte gestellt und mit der Soße übergossen. Damit er gut stehenbleibt, steckt man eine Kartoffel oder eine große gelbe Rübe in seine Bauchhöhle. Man garniert die Platte mit Zitronenscheiben und gefüllten Oliven.

Karpfen nach süditalienischer Art

Man braucht an Zutaten, je nach Personenanzahl: Karpfen, Tomaten, Schalotten oder Möhren, Knoblauch, Öl, Weißwein, weiße Brotkrume, Butter, Petersilie und schwarze Oliven.

So bereiten es die Sardinier zu: Die Tomaten abziehen, Kerne ausdrücken und dann in Würfel schneiden. Die feingeschnittenen Möhren oder Schalotten mit etwas Knoblauch in Öl schmelzen. Von dieser Mischung gibt man eine Lage auf den Boden eines feuerfesten Geschirrs und rangiert darauf die Karpfenschnitte, die man zuvor in Öl auf beiden Seiten angebraten hat. Zur Fertigstellung gibt man geschmolzene Butterflocken. Das mit geriebener Weißbrotkrume bestreute Gericht wird mit gehackter Petersilie und geschnittenen schwarzen Oliven vollendet.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [52](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 172-173](#)