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

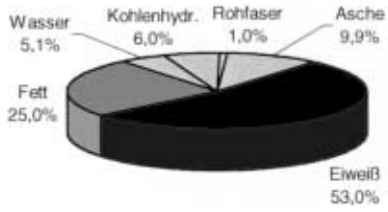
☑ Schutz der Eier gegen wechselnde Sauerstoffkonzentrationen
☑ Erhöhung der Überlebensrate während der Embryonalentwicklung
☑ Rotfärbung der Eier, um das Sortieren zu erleichtern.

Die Pillengrößen ermöglichen eine einfachere und gleichmäßige Versorgung aller Fische mit Futter, auch zu Zeiten mit sehr geringer Futterzuteilung. Die Verwendung von DAN-EX 1549 in der Reproduktionsphase ergibt eine maximale Produktion hochwertigen Rogens und hochwertiger Milch.

Aufrechterhaltungsphase DAN-EX 2553

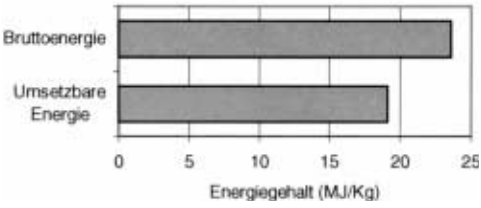
Anwendungszeit: Ab 2 Monate nach dem Ablaichen bis 4 Monate vor dem nächsten Ablaichen.
Rohstoffe: LT Fischmehl von hoher Verdaulichkeit und Frische, Fischöl mit extra hohem Inhalt an ϖ-3 Fettsäuren, Getreide, Vitaminen, Mineralien.

Chemische Zusammensetzung

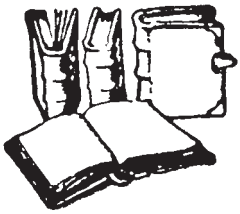


Pillengrößen: 7 mm und 9 mm
Empfehlungen zur Fütterung: Um die gewünschte Zuwachsrate zu erzielen, empfiehlt es sich, während des gesamten Zeitraumes bei der Fütterung auf die Energiezuteilung zu achten. In der Regel wird der Futterbedarf von Laichfischen durch ein- bis zweimalige Futteraufnahme pro Tag gedeckt.

Energieberechnung



Beschreibung des Futters: DAN-EX 2553 ist der Aufrechterhaltungsphase der Laichfische angepaßt. Der Fettbedarf des Fisches ist in dieser Phase größer, und DAN-EX 2553 enthält daher 10% mehr Fett als der Futtertyp DAN-EX 1549. Der Fettbedarf ist groß, weil es für den Laichfisch wichtig ist, Fett anzulagern, insbesondere die essentiellen ϖ-3 Fettsäuren. Der Fisch benötigt diese Lager für die nächste Reproduktionsphase, teils zur Übertragung an den Rogen, aber auch als Energiequelle im nahen Zeitraum um das Ablaichen, da die Fische zu diesem Zeitpunkt keine Nahrung aufnehmen können.
Im Vergleich zur Reproduktionsphase ist der Vitamin- und Mineralienbedarf des Laichfisches in der Aufrechterhaltungsphase geringer, und daher ist die Vitamin- und Mineralienbeigabe im Futtertyp DAN-EX 2553 dem aktuellen Bedarf des Laichfisches angepaßt. Diesem Futtertyp ist kein Pigment zugefügt, denn der Laichfisch kann das Pigment am besten ausnützen, wenn die Farbe ausschließlich in der Reproduktionsphase aufgenommen wird.
Die Pillengrößen ermöglichen eine einfachere und gleichmäßige Versorgung aller Fische mit Futter, auch zu Zeiten mit sehr geringer Futterzuteilung. Die Verwendung von DAN-EX 2553 in der Aufrechterhaltungsphase erbringt gesunde, wohlgenährte Fische, die optimal auf die Produktion hochwertiger Eier vorbereitet sind. p.r.



Neue Bücher

Kompendium des Fischartenschutzes. Von A. Harsányi und J. Hoch 1999. Lindberger Hefte des Bezirks Niederbayern Nr. 6 (Langfassung) und 6a (Kurzfassung). Langfassung: 268 Seiten lose Blattsammlung, 58 Tafeln, DM 40,–. Kurzfassung: Format 21×30 cm, gebunden, DM 30,–. Bezug: Bezirk Niederbayern, Fachberatung für Fischerei, Maximilianstraße 15, D-84023 Landshut.

Seit 1989 hat die Fachberatung für Fischerei des Bezirks Niederbayern im Auftrag des Bayer. Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Kartierung der Fischbestände in Niederbayern durchgeführt. Die Ergebnisse wurden in Zusammenarbeit mit der Bayer. Landesanstalt für Fischerei statistisch ausgewertet. Aufgrund dieser Daten

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

hat die Fachberatung für Fischerei die in Niederbayern vorkommenden Fischarten unter Aspekten des Fischartenschutzes beschrieben und Rückschlüsse über deren Gefährdungsstatus gezogen.
Rund ein Viertel des Buches ist der rechtlichen Lage beim Artenschutz gewidmet. Auf etwa 60 Seiten werden die einzelnen Gesetze wie Naturschutzrecht, Wasserrecht, Fischereirecht, Bundeswasserstraßenrecht und die dazugehörigen Richtlinien auf ihre Tauglichkeit für Zwecke des Fischartenschutzes überprüft, kommentiert und Ratschläge für ihre Anwendung unterbreitet. Natürlich ist jede Darstellung ein Kompromiß. Manche werden die rechtlichen Ausführungen »als zu umfangreich« einstufen. Die »Spezialisten« und Vertreter der Fischereiverwaltung wiederum werden vielleicht vieles vermissen. Andererseits werden die Gesetze ständig einer Anpassung und somit einer Umwandlung und Weiterentwicklung unterworfen. Auch aus diesem Grunde wurde die v. g. Publikation als lose Blattsammlung verfaßt, so daß relevante Änderungen der entsprechenden Gesetze ergänzt und somit das Kompendium auf den neuesten Stand gebracht werden kann.
In einer Zeit, in der sich die meisten Untersuchungen und Erkenntnisse auf immer mehr Fachzeitschriften verteilten, ist eine leicht lesbare Zusammenfassung aller in den Artenschutz eingreifenden Fachbereiche wie Wasserbau, Schiffahrt usw. sowie eine leicht zugängliche Quelle bzw. ein Nachschlagewerk wie das vorliegende Kompendium für viele gut und unterschiedlich nutzbar. Dem einen vermittelt es die Entwicklung der Fischbestände in einer Region, dem anderen dient es als Informationsquelle zur aktuellen systematischen Einteilung der Fische als Grundlage für die Beurteilung einer am Gewässer soeben laufenden Baumaßnahme.

Gourmet-Treff Neusiedler See

Regionale Grundmaterialien, überlieferte Tradition und hohe Qualitätsansprüche: das ist der Stoff, aus dem die Gourmet-Träume sind. Die Meisterköche und Haubenwirte vom Neusiedler See verwöhnen feine Gaumen mit allem, »was Leib und Seele zusammenhält«.
Drei gastronomische Spitzenbetriebe verwöhnen die Gäste in der Ferienregion Neusiedler See:
Taubenkogel (Eselböck), A-7081 Schützen, Hauptstraße 33, Tel. 02684/2297;
Rusterhof (Mooslechner), A-7071 Rust, Rathausplatz 18, Tel. 02685/6416;

Einer der Wegbereiter des burgenländischen Gastronomiewunders ist Walter Eselböck. »Der Fisch kommt bei uns aus dem Neusiedler See, und der Flußkrebs ist mein Hummer«, erklärt der Patron vom 3-Hauben-Lokal »Taubenkogel« seine Philosophie. Eselböck, der nie in die Töpfe anderer Küchenmeister geguckt hat, kauft die Produkte in der Region.

Zur Dankbarkeit (Lentsch), A-7141 Podersdorf, Hauptstraße 39, Tel. 02177/2223.

Eines der feinen Fischrezepte sei hier verraten:

Zander mit rotem und gelbem Paprikarahm

Zutaten für 3 Personen: 400 g Zanderfilet, gut zugeputzt (mit Haut), 12 Stück Kipflererdäpfel, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Dille.
Die Filets mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce würzen. Die Fleischseite mit Mehl bestäuben (nicht die Hautseite). Die Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und in einer Butterpfanne anbraten; mit gehackter Dille und etwas Salz abschmecken.

Paprikarahm

1 großer roter Paprika und 1 großer gelber Paprika werden separat in einer gebutterten Pfanne mit jeweils einer kleinen, würfelig geschnittenen Zwiebel sowie mit einer Knoblauchzehe glasig angeschwitzt. Mit jeweils $^1/_{16}$ Liter Weißwein ablöschen und 2 dl Obers verkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und in einem Mixbecher gut durchmixen. Vor dem Anrichten mit dem Mixer aufschäumen. Blattspinat von den Stielen entfernen und kurz in Salzwasser blanchieren. Etwas gehackte Zwiebel und 1 Knoblauchzehe (gehackt) in etwas Butter glasig anschwitzen; mit Rindsuppe aufgießen, aufkochen und den blanchierten Blattspinat beifügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß vollenden.

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 211-212