

hat die Fachberatung für Fischerei die in Niederbayern vorkommenden Fischarten unter Aspekten des Fischartenschutzes beschrieben und Rückschlüsse über deren Gefährdungstatus 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 verteilen, ist eine leicht lesbare Zusammenfassung aller in den Artenschutz eingreifenden Fachbereiche wie Wasserbau, Schifffahrt 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 soben 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 Flußkrebis 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 ver-raten:

Zander mit rotem und gelbem Paprika-rahm

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.

Papikarahm

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 $\frac{1}{16}$ Liter Weißwein ablöschen und 2 dl Obers verkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und in einem Mixbecher gut durchmischen. 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): Redaktion

Artikel/Article: [Gourmet-Treff Neusiedler See 212](#)