

ihren frühen Entwicklungsphasen bei niedrigerer Temperatur gehalten wurden, als es sonst unter Zuchtbedingungen üblich ist.

Zunächst wurde eine detaillierte Untersuchung zum zeitlichen Ablauf der Entwicklungsstadien bei Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*) und Wolfsbarsch (*Dicentrarchus labrax*) durchgeführt. Die Muskelentwicklung während dieser Phase war geprägt von Änderungen in Anzahl und Größe der Fasern und der Expression muskelspezifischer Gene. Die Folgen dieser frühen Ereignisse sollen untersucht werden, bis die Fische die wirtschaftlich interessante Größe erreicht haben. Da sich diese Arbeit auf frühe Muskelentwicklung bei einer gezüchteten marinen Art (Wolfsbarsch) konzentriert, ist sie insofern neuartig, als bisher nur Modellfische wie Zebrafisch (*Danio rerio*) bzw. Hering (*Clupea herengus*) untersucht wurden.

Basierend auf dem über Muskelbildung und -entwicklung erworbenen Wissen und Verständnis soll der genaue Einfluß der Temperatur untersucht werden. Bei Regenbogenforellen ergaben erste Befunde, daß die Entwicklung nach der Befruchtung durch Konservierung bei sehr niedrigen Temperaturen (+0,5 bis -4° C) nicht verzögert werden kann. Bei niedrigen Temperaturen konnten Eier und Brut des Wolfsbarsches erfolgreich, mit tolerierbarer Sterblichkeitsrate, gehalten werden. Die Möglichkeit geplanter Temperaturmanipulationen während früherer Entwicklungsstadien für verschiedene Zwecke steht daher offen.

In weiteren Experimenten soll das genaue Entwicklungsstadium bestimmt werden, bei dem die Temperatur einen für Zuchtzwecke anwendbaren Einfluß ausübt. Der Abschluß dieser Versuche ist für Anfang 2001 vorgesehen. Zu diesem Zeitpunkt ist auch zu erwarten, daß die dieses Projekt leitende interdisziplinäre und internationale Forschungsgruppe die am Muskelaufbau beteiligten Gene identifiziert hat, die am stärksten temperaturabhängig sind.

EU-Ref.: FAIR 1941

Aqua-Flow-Ref.: TL99-046

#### Stichwörter:

Wachstum, Fische, Temperatur

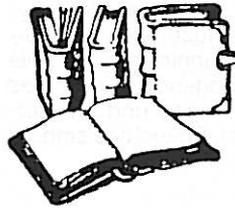
Kontaktperson:

**Dr. Benoit Fauconneau**

INRA – Laboratoire de Physiologie des Poissons –  
Campus Beaulieu – F-35042 Rennes Cedex –  
France

Tel.: +33 299 285030 – Fax: +33 299 285020

E-mail: benoit.fauconneau@beaulieu.rennes.inra.fr



## Neue Bücher

**Stuttgarter Flußkrebse.** Verbreitung, Gefährdung und Schutz. Schriftenreihe des Amts für Umweltschutz, Heft 4/1998 (Nachdruck). 73 Seiten. Preis: DM 15,- plus Porto. Amt für Umweltschutz, Gaisburgstraße 4, D-70182 Stuttgart, Telefon 0049-711/216-8727.

Mit dieser Studie liefert das Amt für Umweltschutz eine Grundlagenarbeit, die die Vorkommen erhebt, bewertet sowie Vorschläge zum Schutz und zur Entwicklung der Stuttgarter Flußkrebsebestände macht. Es ist die erste derartige Untersuchung der Stadt, die eine geschützte Tierartengruppe auf der Gemarkung flächendeckend erfaßt. Die Erkenntnisse und Empfehlungen können auch für andere Kommunen, Fachbehörden und alle mit dem Thema Gewässerschutz befaßten Zielgruppen von Interesse sein.

Daß in Stuttgart überhaupt noch funktionierende Krebspopulationen überlebt haben, grenzt an ein Wunder. Denn die heimischen Krebsarten wurden durch die aus Amerika eingeschleppte Krebspest in ganz Europa an den Rand der Ausrottung gebracht. Alle Stuttgarter Bachsysteme, in denen Flußkrebse gefunden wurden, sind im Unterlauf verdolt, also nicht durchgängig. Dies ist wahrscheinlich der Grund, weshalb die Bestände bisher nicht infiziert wurden und von der Seuche verschont blieben. Vor dem Hintergrund, daß der Kammerkreb als Krankheitsträger in unseren Flüssen aufsteigt, sollte u. E. deshalb das gewässerbauliche Prinzip der Schaffung von Durchlässigkeit, insbesondere bei Krebsbächen, überdacht und nötigenfalls neu formuliert werden.

**Rettet unsere Flüsse.** Kritische Gedanken zur Wasserkraft. Von Bernd Uhrmeister, Nicola Reiff, Reinhard Falter. 30 Farbbilder, 50 SW-Bilder, 168 Seiten, 22×20 cm. Preis DM 19,90. Pollner-Verlag, Rotdornstraße 7, D-85764 Oberschleißheim, Tel. und Fax 0049/89/31 51 890.

Ein längst fälliges Buch und ein verzweifelter Versuch, die letzten Flüsse vor dem Zugriff der Wasserkraft zu bewahren!

In den vergangenen Jahren hat es die Wasserkraftlobby verstanden, die Angst vor ato-



gegr. 1933

# FISCHNETZE

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

## Netzweberei Rudolf Vogt

Itzehoer Netzfabrik GmbH

**D-25510 ITZEHOE, Postfach 2023**  
Tel. 0049-4821/7017, Fax 0049-4821/78506



# Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf ca. 120 ha Teichfläche in 95 Teichen **Karpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Wels, Zander, Hecht, diverse Störarten, Koi, auch Zierfische, Muscheln und Bitterlinge.**

Wir beraten Sie gerne! Der Transport erfolgt mit Spezial-LKW, und wir verfügen auch über ein Warmbruthaus und ein eigenes Labor.

**Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.**

Preisliste und Farbbroschüre sowie VHS-Video-Kassette auf Anforderung!

Teichwirtschaft  
**WALDSCHACH**

Teichwirtschaft Schloß Waldschach  
8521 Waldschach, Tel. 03185/2221, Fax 03185/2390  
e-mail: office@fische.at, internet: www.fische.at

**Regenbogenforellen  
Bachforellen und -saiblinge  
Eier  
Brut  
Setzlinge  
Speisefische**

**Forellenzucht  
St. Florian**  
Martin u. Christa Ebner  
5261 Uttendorf, OÖ. ☎ 07724/2078

marer Verstrahlung und wachsender Luftverschmutzung zu nutzen, um ihre Energie der Öffentlichkeit als Rettung aus allen Kern- und Kohlenöten zu verkaufen. Vergessen ist die Leidenschaft, mit der Naturschutzverbände einst gegen solche Werke kämpften. Verschwiegen wird die Tatsache, daß selbst nach vollständiger Ausbeutung des Potentials die Wasserkraft nur einen winzigen Beitrag von weniger als zwei Prozent zur Gesamtenergieversorgung leisten kann. Daß dem weiteren Ausbau Tausende von Kilometern Flußstrecke durch Stau und Ausleitung zum Opfer fallen würden, wird verdrängt.

In eindrucksvollen Bildern stellen die Autoren der Schönheit des strömenden Wassers das Siechtum der geschundenen Flüsse entgegen. Die Beschneidung der Möglichkeit, sich am Fluß zu erholen sowie die Bedrohung seltener Tier- und Pflanzenarten werden geschildert. Beispiele vom Widerstand gegen den Bau solcher Anlagen und zur Renaturierung angeschlagener Flüsse können als Richtschnur für Initiativen dienen. Szenarien zur Energieversorgung mit weniger Wasserkraft, die notwendigen Erläuterungen zu deren Technik und Wirtschaftlichkeit sowie ein kurzer Abriss der Rechtsvorschriften zu Nutzung und Schutz der Gewässer runden das Buch ab.

## REZEPTE

### Gedünsteter Zander

1 küchenfertiger Zander (ca. 1,5 kg), 1 Zitrone, Salz, 750 g Tomaten, 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1½ EBl. Kapern, 30 g Butter, ¼ l lieblicher Weißwein, 1 Prise Zucker, frisch gemahlener Pfeffer, je 1 Stiel frischer Salbei und Rosmarin.

Zander unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, eventuell entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Gemüse und Kapern mischen und mit den gewaschenen Kräutern in einem großen Topf in Butter kurz andünsten. Wein zufügen. Fisch darauflegen und im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten garen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fisch auf dem Gemüse anrichten. Dazu: Reis mit Kräutern oder Pilzen, gebackene Kartoffeln mit saurer Sahne oder Bauernbrot.

### Französische Karpfenocken mit Meeresfrüchten

In der französischen Normandie kennt man Karpfenocken, zu denen man einen ausgelösten Karpfen, Butter, Eiweiß und Eigelb, Sauerampfer, Sahne, kleine Champignonköpfe, Scampi, Krevetten, Miesmuscheln, Schalotten, Krebsbutter, Fisch- und Champignonfond, Zitronensaft und Cayennepfeffer benötigt.

Vom entgräteten und enthäuteten Karpfen und einem in Milch geweichten Weißbrot bereitet man in einem Mixer eine Farce, die mit zerlassener Butter, Eiweiß und Sahne aufmontiert und mit Salz, weißem Pfeffer sowie Muskatblüte gewürzt wird. Aus dieser Masse werden Nocken abgestochen, die in einem kurzen Sud von hellem Fond gegart werden. Vom reduzierten Fond, Sahne, Schalottenwürfeln und Butter bereitet man eine sämige Soße, der man Eigelb, Weißwein und Sahne zum Legieren mit Sauerampferstreifen, Zitronensaft und Cayennepfeffer beigibt.

**Forellenzuchtbetrieb** (8 Teiche zwischen 200 und 1000 m<sup>2</sup>, 3 Fließkanäle, Bruthaus etc.) mit **WR 100 l/sec**, seuchenfrei gem. EU-Richtlinie 91/67, mit **Baumöglichkeit** (Wohn- und Lagergebäude) im westlichen NÖ zu verkaufen.

..... Anfragen schriftlich an die Anzeigenannahme unter Chiffre Nr. 1099.

**Seesaiblinge** 1sömmrig ab Ende August abzugeben.  
Tel. 0 6137/59 18 ab 19 Uhr

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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 244-246](#)