

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 m², 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

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: [Rezepte 246](#)