



Neue Bücher

Problemkreis Pflichtwasserabgabe. Tagungsband der gleichnamigen internationalen Fachtagung 1999 in Graz. Redaktion: Baumgartner, Grasser, Moog. DIN A4 Broschüre. 192 Seiten. Preis: ATS 1.000,-. Bezugsadresse: EURONATUR-Österreich, Brockmanngasse 53, A-8010 Graz.

Unter der Leitung von Univ.-Prof. Dr. Otto Moog befaßten sich 130 Experten aus Wissenschaft, Behörden, Fachinstituten und Energiewirtschaft mit dem Thema »Ökologisch begründete Mindestabflüsse in Ausleitungsstrecken von Wasserkraftwerken«. Die Fachbeiträge wurden in einem Tagungsband zusammengefaßt, der nunmehr (etwas verspätet) vorliegt. Dieser beinhaltet Lösungsvorschläge, stellt die neuesten Untersuchungsmethoden vor und versucht die Kluft zwischen Wissenschaft, Naturschutz, Gesetzgebung sowie praktischer Umsetzung zu schließen.

Ja.

Genetische Differenzierung von Fischpopulationen bayerischer Gewässer

Von H. Stein et al. 2000. Heft 4 der Schriftenreihe des LFV Bayern. 16 Seiten. Bezugsadresse: Landesfischereiverband Bayern e.V., Pechdellerstr. 16, D-81545 München.

Die Erhaltung der genetischen Vielfalt gilt als ein wichtiges Ziel im Artenschutz. Auch für den Fischartenschutz ist die Erhaltung der genetischen Variabilität innerhalb einer Art von Bedeutung, da hier das Potential für zukünftige Evolutionsprozesse und die Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Umweltbedingungen liegt.

Genetische Unterschiede zwischen den Fischpopulationen wurden lange vermutet, waren jedoch nur in wenigen Fällen wirklich bewiesen. Dies war für den Landesfischereiverband Bayern der Anlaß, genetische Untersuchungen an Fischpopulationen bayerischer Gewässer zu initiieren und durch Teil- oder Vollfinanzierung aus Mitteln der Fischereiabgabe zu ermöglichen.

Die Untersuchungen belegen, daß zwischen den Fischpopulationen der Flußsysteme der

Donau, der Elbe und des Rhein-Mainsystems bei allen untersuchten Arten genetische Unterschiede bestehen. Dies untermauert auch die Vorschrift in § 19 der bayer. Ausführungsverordnung zum Fischereigesetz, nach der die meisten Fischarten zu Besatzzwecken aus dem Besatzgewässer möglichst nahestehenden Beständen stammen müssen. Einzuhalten sind in jedem Fall die Grenzen der großen Flußgebiete Rhein/Main, Donau und Elbe.

Die Untersuchungen geben Hinweise auf den Verlust der genetischen Vielfalt durch die Zerstückelung der Fließgewässersysteme durch Wehranlagen. Kleinräumig isolierte Fischpopulationen verlieren an genetischer Varianz und werden instabiler. Damit wird auch die Forderung nach Wiederherstellung der Gewässervernetzung untermauert.

Die Fischerprüfung

Von Josef Deufel, Benno Janßen, Rainer Karremann. 2000. 222 Seiten, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. ISBN 3-8001-1067-9. Preis: ATS 218,-, DM 29,80.

In Deutschland ist die Fischerprüfung schon längst Voraussetzung für die Ausübung des Angelns. Das vorliegende Buch ist als Unterrichtsbeilage konzipiert und gliedert sich entsprechend den prüfungsrelevanten Wissensgebieten in fünf Abschnitte: Allgemeine Fischkunde, spezielle Fischkunde, Gewässerökologie und Fischhege, Fanggeräte und deren Gebrauch, Rechtsvorschriften und Gesetzeskunde.

Der Lernstoff ist gut aufbereitet und durch Farbfotos, Abbildungen und Tabellen veranschaulicht und ergänzt. Zur Vertiefung folgen jedem Kapitel Kontrollfragen, mit denen der Leser sein erworbenes Wissen noch einmal überprüfen kann.

Das Buch ist – abgesehen von den Rechtsvorschriften – auch in Österreich sehr zu empfehlen, vor allem in jenen Bundesländern, in denen die Fischerprüfung bereits eingeführt wurde bzw. kurz vor der Einführung steht.

Ja.

Flußkrebse und Süßwassergarnelen

Von Reinhard Pekny und Manfred Pöckl

Urzeitkrebse

Von Walter Hödl und Erich Eder.

Rote Listen ausgewählter Tiergruppen Niederösterreichs. NÖ Landesregierung, Abt. Naturschutz. St. Pölten. 2000. 80 Seiten. Preis ATS 120,-.

Edelkrebse und Galizierkrebse sind in Niederösterreich vom Aussterben bedroht, der

Steinkrebs ist stark gefährdet. Neben Verbreitung, Lebensraum und Biologie, wird auf die Gefährdung der in Niederösterreich heimischen Krebsarten hingewiesen und der Handlungsbedarf aufgezeigt. Es werden Empfehlungen für den Besatz mit heimischen Flußkrebsen gegeben. Da die nicht heimischen Arten von erheblicher Bedeutung für die heimischen Krebsarten sind, werden auch sie in gleicher Weise dargestellt.

Süßwassergarnelen sind faunenfremde Tiere, die über die Schifffahrt in unseren Donaubecken eingeschleppt wurden und sich hier möglicherweise rasch verbreiten.

12 Arten dieser 500 Millionen Jahre alten »Urzeitrelikte« wurden in Niederösterreich nachgewiesen, 2 Arten gelten als verschollen. Die meisten Vertreter dieser selbst unter Biologen nur wenig bekannten Krebsarten kommen in astatischen Gewässern östlich von Wien (March-, Thaya-, Donauauen) vor. 5 Arten sind vom Aussterben bedroht, 3 stark gefährdet, 2 gefährdet.

Das Buch ist ebenso hervorragend aufgebaut und gestaltet wie die 1999 erschienene Rote Liste der Fischarten Niederösterreichs. Sehr empfehlenswert, noch dazu fast geschenkt!

Ja.

Fische – Mitteleuropäische Süßwasserarten und Meeresfische der Nord- und Ostsee

Von Andreas Vilcinskas. 239 Seiten, 250 Farbfotos, 20 Zeichnungen, fest gebunden, BLV-Bestimmungsbuch.

ISBN 3-405-15848-6, Preis DM 29,90, öS 218,- sFr 27,50.

Vorliegendes Bestimmungsbuch zeigt alle Arten der mitteleuropäischen Binnengewässer sowie der Nord- und Ostsee. Angler, Fischer und alle, die sich für den Gewässerschutz en-

gagieren, können »ihren« Fisch anhand der charakteristischen Merkmale identifizieren. Das Farbleitsystem bietet hier eine wichtige Orientierungshilfe. Leicht erkennbar ist etwa die Form der Bauchflossen, auch Brust- und Rückenflossen liefern wichtige Hinweise. Und wer weitere eindeutige Erkennungsmerkmale wie Maulstellung oder Kiemenöffnung beachtet, weiß sicher, mit welcher Spezies er es zu tun hat. Außerdem erfährt man Wissenswertes über Verbreitung und Lebensraum, über Fortpflanzung und Verhalten sowie über Naturschutz, Fang und Fischerei.

Das ist Fliegenfischen – Ausrüstung, Wurf- und Anbiertechiken, Standplätze, Fliegenmuster

Von Hans Eiber. 208 Seiten, 120 Farbfotos, 65 s/w-Fotos, 25 farbige Zeichnungen, 65 s/w-Zeichnungen, fest gebunden. BLV Verlags GmbH, München. ISBN 3-405-15812-5 Preis DM 49,90, öS 364,-, sFr 46,-.

Immer mehr Angler entdecken eine neue Passion: das Fliegenfischen. Aber worauf kommt es an beim Kauf von Rute, Rolle und Schnur? Welches Zubehör ist sinnvoll? Und vor allem: Wie bekomme ich beim Wurf den richtigen Dreh? Vorliegendes Buch bietet dazu einen umfassenden Überblick.

Ob Englischer oder Gebetsroither Stil – das Werfen der Fliegenschnur ist eine Kunst für sich. Der Band zeigt, wie's geht. Neben verschiedenen Wurftechniken erläutert der Autor die unterschiedlichen Anbiertethoden. Fundiertes Know-how gibt's zu Insekten und Fliegenmustern, denn die beste Rute ist nichts wert ohne den richtigen Köder. Die erprobten Tips aus der Praxis helfen, das Wasser zu lesen und so die Standplätze der Fische ausfindig zu machen.



*Ein frohes
Weihnachtsfest
und ein glückliches
Neujahr 2001
wünscht allen Lesern
der
Österreichische
Fischereiverband*

Österreichisches St. Hubertus Jahrbuch 2001

Redaktion: Rainer Wernisch. Ca. 360 Seiten, Taschenformat. Österreichischer Agrarverlag, A-2335 Leopoldsdorf, Achauerstr. 49a. Preis: öS 228,- / € 16,57 / DM 31,90.

Der beliebte Revierbegleiter wird bereits seit 40 Jahren in der Redaktion ST. HUBERTUS von praktizierenden Jägern zusammengestellt. Neben dem Kalendarium mit vielen Möglichkeiten zum Eintragen persönlicher Beobachtungen enthält das Jahrbuch zahlreiche andere praxisbezogene Informationen, Tabellen, Mondphasen, Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond. Im umfangreichen Adressenteil finden sich neben allen jagdlich relevanten Verbänden, Vereinen Sachverständigen etc. auch die diesbezüglichen Angaben für fischereiliche Organisationen, sowie Angaben über Schonzeiten und Brittelmaße in den einzelnen Bundesländern. Ja.

Imkerkalender 2001

Von Hans Vockenhuber. Taschenbuchformat. Österreichischer Agrarverlag, A-2335 Leopoldsdorf, Achauerstr. 49a. Preis: öS 228,- / € 16,57 / DM 31,90.

Der Erfolg in der Imkerei hängt auch weitgehend von einer vorausschauenden Planung ab. Das Bienenvolk gibt die Termine vor, der Imker sollte zu jeder Zeit im Jahr wissen, welche Arbeiten jeweils nötig sind. Der Imkerkalender erfüllt genau diese zwei Anforderungen: Im übersichtlichen Kalendarium kann der Imker seine persönliche Planung vornehmen, in den Monatshinweisen und Fachartikeln findet er die Basisorientierung für die imkerlichen Arbeiten. Neben einem umfangreichen Adressenteil finden sich auch die vollständigen Kurstermine der Imkerschulen. Ja.

Fische räuchern und beizen

Von Wolfgang Hauer, 120 Seiten zahlr. Farbabbildungen und Zeichnungen. Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart. Preis: öS 218,-/DM 29,90/sfr 27,80 ISBN: 3-7020-0853-5

Die Hauptkapitel dieses Buches betreffen die Themen: Der Fisch als Lebensmittel
Das Räuchern von Fischen
Das Grillen von Fischen
Das Beizen von Fischen
Rezepte für Räucherfische

Wie einleitend bemerkt, wendet sich der Autor in erster Linie an einen Personenkreis, der das Fischräuchern als Hobby betreibt, sowie

an Kleinteichwirte, die ihre Fische z. T. in küchenfertiger Form vermarkten. Nichtsdestoweniger sind im Kapitel »Der Fisch als Lebensmittel« die für das Inverkehrsetzen von Fischen geltenden wichtigsten Paragraphen, betreffend die EU-Richtlinien und EU-Verordnungen, angeführt.

Alle wesentlichen Arbeitsvorgänge, beginnend vom Töten der Fische über das Weiterverarbeiten der Fische, die verschiedenen Räuchermethoden, die zum Räuchern passenden Holzarten und die richtige Lagerung der Räucherware werden ausführlich beschrieben. Der Text wird durch zahlreiche sehr gute Abbildungen ergänzt. Auch das Grillen der Fische wird behandelt wie die Herstellung von Graved Lachs etc. Ein nützlicher Leitfaden vor allem – wie erwähnt, für Personen, die das Räuchern, Steckerlfischbraten etc. als Hobby betreiben, aber auch für Kleinteichwirte und andere Fischereibetriebe, die kleinere Fischmengen weiterverarbeiten.

Kainz

R E Z E P T E

Forellen mit Schalotten-Vinaigrette

Für 4 Portionen: 8 Forellenfilets mit Haut (à 90 g), 800 g kleine Kartoffeln, 1 kleiner Zweig frische Lorbeerblätter, 17 EL Öl (150 ml), Salz, 15 g Dörräpfel, 100 g Schalotten, 500 ml Weißwein, 1 EL Essig, weißer Pfeffer (aus der Mühle), 50 g eingelegter Kürbis, 1 Bund Schnittlauch, 2 Frühlingszwiebeln, 30 g Mehl.

1. Forellenfilets entgräten. Die Kartoffeln schälen. Jede Kartoffel ungefähr 1,5 cm tief einschneiden, in jeden Einschnitt ein Lorbeerblatt stecken. Kartoffeln in eine Saftpfanne geben und mit 5 EL Öl mischen. Mit Salz bestreuen und bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 45 Minuten backen, dabei einmal wenden.

2. Dörräpfel sehr fein würfeln. Schalotten pellen, in dünne Ringe schneiden, Apfelwürfel und Schalottenringe in 2 EL Öl andünsten. Den Wein dazugießen, auf die Hälfte einkochen lassen. 4 EL Öl und Essig untermischen. Vinaigrette salzen, pfeffern. Kürbis fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [53](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 342-344](#)