



Neue Bücher

Kalender 2002

Erlebte Natur. Von B. Wismanns-Steins. Redaktion Wild und Hund (Hrsg.). 12 farbige Kalenderblätter, Spiralbindung, 50×43 cm. Verlag Paul Parey. ATS 295,-/€ 21,44.

Diesen eindrucksvollen Kalender schmücken 13 herrliche Schnappschüsse von Bernhard Wismanns-Steins, dem großen Meister der Wildtierfotografie. Diesem Zauberer der Kamera sind unwahrscheinlich reizvolle Aufnahmen in der Natur gelungen. Immer wieder sind es die besonderen Situationen, die erfaßten Bewegungen und die Lichtverhältnisse, die den Naturfreund ein ganzes Jahr lang faszinieren werden.

Ja.



Wasser-Welten 2002. Von Michel Roggo. 12 farbige Kalenderblätter. Spiralbindung, 42×49 cm. Verlag Paul Parey. ATS 295,-/€ 21,44.

Der Schweizer Michel Roggo gehört zu den renommiertesten Natur- und Unterwasserfotografen Europas. 12 seiner besten Bilder hat er zu diesem Kalender zusammengestellt. Die oftmals unter schwierigsten Bedingungen und großem Zeitaufwand entstandenen Aufnahmen werden sicher nicht nur die Naturfreunde faszinieren. Gönnen Sie sich dieses Werk! Es wäre aber auch ein passendes Präsent zum Jahreswechsel.

Ja.

Fisch & Fang Anglerkalender 2002. 12 farbige Kalenderblätter. Spiralbindung, 33×48 cm. Verlag Paul Parey. ATS 176,-/€ 12,79.

In gewohnter Weise zeigt der traditionelle Fisch & Fang Anglerkalender 2002 die Welt des Fischens von ihrer schönsten Seite. Der Reiz des Posenangelns, die Ästhetik des Fliegenfischens oder die Kraft der Elemente beim Brandungsfischen sind ebenso Themen wie die Porträts der heimlichen Begleiter des Naturfreundes. Was wäre ein Anglerkalender ohne die Tiere am Wasser?

Ja.

Praxishandbuch Diät. Von Margit Schade, Rolf Unsorg und Edgar Schiek. 1 Ordner DIN A4 Loseblattsammlung, ca. 350 Seiten. ISBN 3-86022-700-9. Behr's Verlag Hamburg, 2001. DM 149,- zzgl. Vertriebskosten und Behr's News Service. Behr's Verlag, Averhoffstr. 10, D-22085 Hamburg.

Das »Praxishandbuch Diät« bietet Diäten und alternative Kostformen für die professionelle Küche, die auch Gerichte für gesundheitsorientierte Gäste und spezielle Diäten für ernährungsbedingt Kranke bereitstellen muß. Diese Diäten müssen abwechslungsreich und schmackhaft, vor allem aber rationell und wirtschaftlich sein.

Nach einem Einführungsteil über ernährungsmedizinische Grundlagen folgen diätetische Therapiemaßnahmen und schließlich ein ausführlicher Rezeptteil. Genaue Ausführungen über den Nährwert der einzelnen Gerichte ersparen das Rechnen mit der Nährwerttabelle! Das Handbuch enthält Themen über Vollkost, leichte Vollkost, Reduktionskost, Diabetes, purinarme Kost, natriumarme Kost.

Ja.

Sachkundenachweis, Süßwasseraquaristik, Meeresaquaristik, Terraristik. Herausgegeben von VDA & DGHT. Ordner mit 576 Seiten, 3. Auflage. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2001. ISBN 3-9806577-1-X. DM 99,-, ATS 723,-, € 52,54, sFr 90,-.

Aquaristik und Terraristik sind interessante und faszinierende Freizeitbeschäftigung tausender Menschen. Dieses Hobby setzt aber auch Verantwortungsbewußtsein für artgerechte Haltung der Tiere voraus. Der von den Verbänden VDA (Verband Deutscher Vereine für Aquarienkunde e.V.) und DGHT (Deutsche Gesellschaft für Herpetologie und Terrarienkunde e.V.) herausgegebene Sachkundenachweis bietet Aquarianern und Terrarianern alle erforderliche Informationen, um eine artgerechte und sachkundige Tierhaltung zu gewährleisten.

Dieser Sachkundenachweis orientiert sich in seinem Aufbau an den für die Tierhaltung relevanten Rechtsvorschriften und bietet fachkundliche Informationen über Aquarien- und Terrarienteknik, Pflegevoraussetzungen, einzelne Aquarien- und Terrarientierarten, Wasserpflanzen, Algen und Gefahrenvermeidung. Einführend wird auf Tier- und Artenschutz eingegangen (z. B. Washingtoner Artenschutzabkommen, FFH-Richtlinie etc.). Auf die Problematik des Freisetzens von Aquarien- bzw. Terrarientieren und damit Faunenverfälschung wird allerdings kaum hingewiesen (lediglich beim Sonnenbarsch findet sich ein Hinweis, daß er nicht ausgesetzt werden sollte). Gerade bei verschiedenen Süßwasserkrebsarten ist die Gefahr der Einschleppung von Krankheiten durch faunenfremde Arten akut und daher besonders zu beachten. Auf diese Tatsachen sollte in weiteren Auflagen jedenfalls stärker Bezug genommen werden. Ja.

Fische in Luxemburg. Bearbeiter: H. J. Troschel und G. Bartl. Herausgeber: Administration des Eaux et Forêts, 1998. 168 Seiten, DIN A4. Preis: in Österreich inkl. Versand: ATS 210,-/€ 15,26. Bezug über H. J. Troschel, *Limnofisch*, Herrenstraße 5, D-79232 March, Fax: 00 49-76 65/4778.

Das letzte umfassende Referenzwerk über die Fischfauna Luxemburgs wurde vor etwa 100 Jahren herausgebracht. Eine neue Bewertung der luxemburgischen Fischgewässer soll diese Lücke schließen. Die aktuelle Kartierung der Fische, Neunaugen und Flußkrebse des Herzogtums Luxemburg (Hg.: Administration des Eaux et Forêts, Luxemburg; Bearb.: Büro *Limnofisch*) ist eine grenzüberschreitende Arbeit, die Frankreich, Belgien und Deutschland berührt (deutschsprachig, mit französischen und lokalen Artnamen).

Verschiedene fischereilich beachtliche Flüsse wie Our, Sauer und Mosel verbinden diese Staaten und haben aktuell bei der Wiederansiedelung der Langdistanz-Wanderfische auch für das Rheineinzugsgebiet eine Bedeutung. Das Werk stellt die stehenden und fließenden Gewässer Luxemburgs einschließlich der Grenzgewässer vor. Beschrieben werden die historischen und aktuellen Fischbestände sowie die heutigen Probleme der Interessensüberschneidungen am Gewässer. Eine mehrjährige Kartierungsarbeit führte zu einer fast lückenlosen Aufnahme der luxemburgischen Fischfauna. Das historische und aktuelle Fischartenspektrum umfaßt 54 Arten, Neunaugen eingeschlossen. Weiterhin konnten 4 Flußkrebsearten beschrieben werden. Ergänzend werden Grundkenntnisse über

Biologie und Ökologie der heimischen und nicht heimischen Fisch- und Krebsarten vermittelt.

Eine *Rote Liste* der Fische, Neunaugen und Flußkrebse (Troschel & Bartl, 1998) wurde auf der Basis der neuen Erhebungen erstellt. Karten, Tabellen und Grafiken sowie farbige Abbildungen der wichtigsten Gewässer und der Fisch- und Krebsarten runden das Werk ab. Ein Glossar ist angehängt.

Was sind, wie wirken Omega-3-Fettsäuren?

44 Fragen – 44 Antworten. Von Peter Singer. 3., vollständig überarbeitete und aktualisierte Auflage mit 54, zum Teil farbigen Abbildungen und 35 Tabellen, 216 Seiten. Umschau-Zeitschriftenverlag Breidenstein, Frankfurt am Main, 2000. Preis: DM 44,-. ISBN 3-930007-17-7.

Gesundheitsbewußte wissen, daß es sich hierbei um hochungesättigte Fettsäuren handelt, die für unsere Gesundheit sehr wichtig sind. Sie stammen von Meeresfischen, aber nach neueren Untersuchungen kommen sie auch bei bestimmten Süßwasserfischen vor. Das Konzept des Buches, es in Frage und Antwort zu gliedern, macht es interessant zu lesen. Da alle Kapitel in sich abgeschlossen und mit Querverbindungshinweisen versehen sind, können sie für sich gelesen werden. Selbst Abschnitte mit vermehrt vorkommenden chemischen Namen sind verständlich geschrieben. So gelingt es dem Verfasser, Unterschiede und Bedeutung der verschiedenen Fette, vor allem der Öle, der hochungesättigten Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, aufzuzeigen und auf ihr erforderliches Verhältnis zueinander für eine gesunde Ernährung hinzuweisen, zumal diese Fettsäuren essentiell, d. h. lebensnotwendig, sind und mit der Nahrung aufgenommen werden müssen.

Es wird eine Vielzahl von praktischen Alltagsfragen besprochen, u. a.: Ist das Fischöl mit Schadstoffen belastet? Doch die in Tabelle 17 angegebenen Schwermetallgehalte in Fischölen, Seefischen und Fischwaren stammen aus einer Literatur von 1988 und entsprechen nicht mehr den verbesserten Umweltbedingungen in Nord- und Ostsee.

Nach Auskunft von Herrn Prof. Ohlenschläger, Bundesforschungsanstalt für Fischerei, Hamburg, liegen die Mittelwerte in den Speisefischen heutzutage größtenteils deutlich niedriger: für Blei um mehr als den Faktor 20 bei 0,01 mg/kg, für Cadmium bei 0,005, wobei sich die Werte für Quecksilber annähernd entsprechen. Alle diese Werte liegen deutlich oder gar weit unterhalb der erlaubten Grenzwerte!

Kleinere Versehen, wie fehlende Bezugsmenge in Tab. 7 und uneinheitliche Mengenangaben in Tab. 15, sind bei einer Neuauflage zu beheben.

Einen breiten Raum nehmen vorbeugende und therapeutische Einsatzmöglichkeiten ein. Eine ausreichende Aufnahme von fetten Meeresfischen oder Fischölkapseln mit standardisiertem Gehalt an Omega-3-Fettsäuren kann hilfreich gegen erhöhte Blutfette (und damit gegen Arteriosklerose und Herzinfarkt), zur Gefäßerweiterung, gegen Bluthochdruck, entzündliche Erkrankungen, Rheuma, Schuppenflechte, Streßminderung, Magen-Darmerkrankungen, Fettleber und zumindest unterstützend gegen Krebs wirken.

Obwohl in einer offenbar neu aufgenommenen Tabelle auch die Regenbogenforelle als Omega-3-Fettsäuren-Träger aufgeführt ist, wurde im laufenden Text versäumt, diesem Umstand Rechnung zu tragen. Denn bereits seit mehr als zehn Jahren wird in der Praxis Speiseforellenfutter mit hohen Fischöl-Anteilen verabreicht. Ebenso reichern auf natürliche Weise Phytoplanktonfresser direkt oder »weitergereicht« über die Nahrungskette in Zooplanktonfressern an. Aber auch bei anderen Fischarten, die mit »Futter+Fischölen« gefüttert werden, erfolgt ein beachtlicher Transfer der Omega-3-Fettsäuren. Nachgewiesen ist dies besonders deutlich bei Lachs und – wie bereits erwähnt – bei Regenbogenforelle, aber auch bei Karpfen und Marmorwels.

Allen, die etwas mehr für ihre Gesundheit tun wollen, kann dieses sehr aufschlußreiche, verständlich geschriebene und übersichtlich gestaltete Buch bestens empfohlen werden.

Dr. Martin Bohl, Uffing

Koi. Von Steinle, Christian-Peter & Sandra Lechleitner. Reihe »DATZ-Aquarienbücher«. Verlag Eugen Ulmer, D-70599 Stuttgart-Hohenheim, 1999. 96 Seiten mit zahlreichen, meist farbigen Abbildungen. Preis: ATS 181,-/€ 13,15/DM 24,80/sFr 23,-.

Kois sind aus Japan stammende Buntkarpfen, die in jüngster Zeit in vielen Gartenteichen Eingang als Zierfische gefunden haben. Im Gegensatz zu Goldfischen erreichen Kois bei günstigen Haltungsbedingungen innerhalb weniger Jahre ein Gewicht von über 1000 Gramm, zeigen also ein ähnlich gutes Wachstum wie unsere Karpfen. Sie weisen eine Körperform auf, die eher jener des Wildkarpfens als der des Teichkarpfens vergleichbar ist. Derzeit werden 12 Koi-Rassen mit variieren-

der Färbung unterschieden. Kois halten sich gern an der Wasseroberfläche auf und sind wegen ihrer sehr schönen Farbmuster für die Haltung in Zierteichen sehr geeignet. Der Preis für die Fische ist abhängig vom jeweiligen Farbmuster und kann bei teuren Stücken über S 10.000,- bzw. sogar bis über S 100.000,- betragen.

In diesem Buch wird praktisch alles Wissenswerte über diesen schönen Fisch vermittelt: über seine Ansprüche an sein Wohngewässer (hinsichtlich Wasserqualität), über seine Fütterung und die wichtigsten Krankheiten. Vor allem für beginnende Aquarianer sehr wichtig sind Ausführungen über die Filterkunde (Filtermedien, notwendige Filtergröße etc.) und Hinweise betreffend Erkrankungen bzw. Schädigungen der Fische. Im Anhang finden sich Adressen der Fischgesundheitsdienste, weiterführende Literaturzitate und eine Auflistung der wichtigsten Aquarienzeitschriften. Dieser Koi-Führer kann allen, die sich mit dieser Fischart eingehender beschäftigen wollen, uneingeschränkt empfohlen werden.

E. Kainz

Fische selbst räuchern. Von Egon Binder. 109 Seiten, 54 Farbfotos, 12 Zeichnungen. 2001. Verlag Eugen Ulmer, D-70599 Stuttgart-Hohenheim, Österreichischer Agrarverlag. ISBN 3-8001-32397. DM 24,80.

In dieser Broschüre werden alle für das Räuchern wichtigen Aspekte beschrieben, wie die Wirkung des Rauches, gesundheitliche und ernährungsphysiologische Auswirkungen, empfehlenswerte Fischarten zum Räuchern, deren Bearbeitung, Ein Salz, Einsuren, der Räuchervorgang, spezielle Räucherrezepte, das Grillen, Beizen, Marinieren etc.

Am Ende des Buches finden sich Verzeichnisse über Räucherurse und Bezugsquellen von Räuchergeräten sowie ein Literaturverzeichnis, ein kleines Räucherlexikon und ein Register.

Der Autor versteht sich aufs Schreiben, und der Text wird durch anschauliche Abbildungen sehr gut ergänzt. Hinsichtlich der Angaben von Salzkonzentrationen sind dem Autor allerdings Fehler unterlaufen. Möglicherweise wurden Gramm mit Dekagramm verwechselt, da die Salzkonzentrationen um eine Zehnerpotenz zu niedrig angegeben wurden. Auf Seite 43 oben wird so eine Konzentration von 80–100 g auf 10 Liter empfohlen, statt 800–1000 g.

Abgesehen von diesen fehlerhaften Konzentrationsangaben stellt dieses Buch – vor allem

für Anfänger auf dem Gebiet des Fischräucherns – in seiner übersichtlichen Art einen sehr brauchbaren und interessanten Leitfaden dar.

E. Kainz

Handbuch für den Angelfischer. Von E. Rehbrunn. 37. Auflage, 2001. 464 Seiten, flexibler Plastikeinband, Taschenformat. ISBN 3-440-09126-0. Verlag Kosmos, Stuttgart. ATS 291,-/€ 21,15.

»Der Rehbrunn« ist seit Jahrzehnten Standardwerk für die Angelpraxis und liegt nun in der 37. Auflage vor. Das Buch ist von Experten für die Fischerprüfung in Deutschland erarbeitet und gibt durch seinen systematischen Aufbau das praktische Rüstzeug für den verantwortungsbewußten, weidgerechten Umgang mit Fisch, Gewässer und Angelgerät. Mit Ausnahme der rechtlichen Bestimmungen und Fischarten, die in Österreich nicht vorkommen, ist dieses praktische Handbuch, das bequem in jede Fischertasche paßt, auch hier sehr zweckdienlich.

Ja.

REZEPTE

Karpfenrezepte von ARGE Abfischfest, Ing. Thomas Hetzendorfer, 3860 Heidenreichstein, Eisertweg 9

Karpfen in Orangensauce

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600 g grätenfreie Karpfenfilets, Saft einer Zitrone, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 6 Eßlöffel Semmelbrösel, 0,5 l Orangensaft

Zubereitung:

Wie bei allen Fischen, sollte auch hier die 3-S-Regel befolgt werden, nämlich: **SÄUBERN** – **SÄUERN** – **SALZEN**.

Karpfenfilets portionieren, kurz mit Wasser abspülen (**SÄUBERN**) und mit Zitronensaft beträufeln (**SÄUERN**). Anschließend **SALZEN**, mit zerdrücktem Knoblauch einreiben und mit gemahlenem Pfeffer und fein gehackter Petersilie bestreuen. Die Karpfenfilets in Brösel wenden und in eine gefettete Bratpfanne legen. Mit Orangensaft begießen und bei 180° C 20 bis 30 Minuten im Backrohr garen.

Als Beilage wird Reis empfohlen.

Äpfel, gefüllt mit Karpfen

Zutaten:

20 dag Fischfilet vom Karpfen, Saft einer halben Zitrone, ¼ l Salzwasser oder Fischsuppe, 10 dag Karotten, 5 dag Walnüsse, 2 Stk. mürbe Äpfel

Gestreckte Mayonnaise:

1 Ei, ⅛ l Öl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, ⅛ l Joghurt

Zubereitung:

Das Filet mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Aus den angegebenen Zutaten eine gestreckte Mayonnaise bereiten, abschmecken.

Das Filet in kochendes Salzwasser oder in Suppe geben und ca. 10 Minuten leicht ziehen lassen. Nach dem Abkühlen das Filet herausnehmen, abtropfen lassen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Karotten in Stifte schneiden und kernig dünsten, auskühlen. Das Filet, grob gehackte Nüsse und die Karotten mischen, die Mayonnaise vorsichtig unterheben, abschmecken und ziehen lassen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse austechen und in dicke Scheiben schneiden. Diese auf Teller legen und die Fischmasse daraufgeben, hübsch garnieren.

Karpfenfilets in Alufolie

Zutaten:

Karpfenfilets, Salz, Pfeffer, Curry, Zitrone, Apfelscheiben, Tomaten, Zwiebel, Öl, Alufolie

Zubereitung:

Karpfenfilets würzen und auf die mit Öl bestrichene Folie legen. Apfelscheiben, Tomatenscheiben und Zwiebelringe darauflegen. Folie fest verschließen und ca. 20 bis 30 Minuten im Backrohr garen.

Karpfenfilets in Bierteig

Zutaten:

Karpfenfilets, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für den Backteig:

200 g Mehl, ¼ l Bier, 2 Eidotter, 2 Eiklar (Schnee), 40 g zerlassene Butter, Salz

Zubereitung:

Karpfenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, durch den Backteig ziehen und mit heißem Fett herausbacken.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2001

Band/Volume: [54](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 243-246](#)