

Ökologie und Schutz von Seen. Von Martin Dokulil, Alfred Hamm und Johannes-Günter Kohl (Hrsg.). Paperback. 500 Seiten. UTB: Facultas Universitäts-Verlag, Wien 2001. ISBN 3-8252-2110-5. Preis: € 29,90 (ATS 437,-).

Die natürlichen Strukturen und spezifischen Ausprägungen von Seen dienen heute zunehmend als Grundlage zur Entwicklung ökologischer Leitbilder, wie sie etwa von der EU-Wasserrahmenrichtlinie diskutiert werden. Wesentlich für das Verständnis des derzeitigen Zustands stehender Gewässer sind auch Kenntnisse über ihre Entstehung und Entwicklung. Dieses Buch bringt eine ausgewogene Darstellung der steuernden Parameter und der Vielfalt der beteiligten Organismen, die das Wirkungsgefüge unbelebter und belebter Faktoren des Ökosystems See bedingen, von den Bakterien bis zu den Amphibien.

Ein weiteres Anliegen des Buches ist die Darstellung der verschiedenartigen Einwirkungen, denen stehende Gewässer als Folge unterschiedlicher Nutzungen und anderer menschlicher Eingriffe in den Naturhaushalt ausgesetzt sind. Beiträge über Sanierung und Restaurierung von Seen runden den Aspekt der angewandten Limnologie ab. Die Fallbeispiele beziehen sich auf Gewässer Zentraleuropas, an denen Langzeituntersuchungen bestehen: der Ammersee, der Neusiedler See und die Alte Donau in Wien.

Neben den Herausgebern haben 22 weitere Spezialisten Fachbeiträge zu diesem umfassenden Werk beigetragen, das mit über 1200 Literaturzitaten den derzeitigen Wissensstand auf diesem Gebiet gut abdeckt.

Ja.

Antwort bayerischer Voralpenseen auf verringerte Nährstoffzufuhr. Bayerisches Landesamt für Wasserwirtschaft. Informationsberichte 2/2001. Broschüre, DIN A4. 275 Seiten. Zu beziehen bei: Wasserwirtschaftsamt Deggendorf, Postf. 2061, D-94460 Deggendorf (info@wwa-deg.bayern.de), Preis: DM 110,- zzgl. Porto.

Umfassende Reinhaltemaßnahmen bewirkten in vielen bayerischen Seen einen massiven Rückgang der Nährstoffkonzentrationen. Vermehrt auftretende Ertragseinbußen der Berufsfischer der großen oberbayerischen Seen führten zu der Frage, ob diese Seen bereits zu nährstoffarm geworden sind, um ein akzeptables Fischwachstum zu gewährleisten. Besonders ausgeprägt waren die Probleme am mesotrophen Ammersee. Da das Fischwachstum von der Beschaffenheit und

Durchgängigkeit des gesamten Nahrungsnetzes im See abhängt, wurden in diesem Forschungsprojekt die wesentlichen Komponenten Phytoplankton, Bakterien, heterotrophe Nanoflagellaten, Ciliaten, Zooplankton und Fische in den Jahren 1995–97 erfaßt. Als Vergleichsseen wurden der oligotrophe Walchensee und der stark durchströmte Kochelsee aufgenommen. Die vorliegende Studie gibt einen Einblick in das Ökosystem der drei Seen nach der Nährstoffreduktion und bildet eine Grundlage für die Beurteilung der Ernährungssituation der Renken, dem Hauptfisch dieser Seen.

Ja.

REZEPTE



Gebackene Strudelteigtascherl mit Räucherkarpfen-Gemüsefülle

Zutaten für 4 Personen:

Fülle:

- 15 dag geräucherter Karpfen
- 1 EL Karottenwürfel
- 1 EL gelbe Rübenwürfel
- 1 EL Selleriewürfel
- 1 EL Zwiebel gehackt
- 1 EL Lauch, in Streifen geschnitten
- 1 EL Käse, geraspelt
- 2 dag Butter
- $\frac{1}{16}$ l Weißwein
- $\frac{1}{6}$ l Obers
- $\frac{1}{8}$ l Rindsuppe
- etwas gehackte Petersilie

Teig:

- 20 dag Mehl
- 1 Ei
- $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser
- etwas Öl (für den Teig und zum Bestreichen)
- 1 Prise Salz

Zubereitung Teig:

Mehl, Wasser, Salz, Ei und etwas Öl zu einem Teig verarbeiten und mit Öl bestreichen. Den Teig ca. ¼ bis 1 Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.

Zubereitung Fülle:

Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen. Filetierte und in Würfel geschnittene Räucherkarpenfilets kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Suppe und Obers aufgießen. Eventuell etwas einreduzieren und den geraspelten Käse dazugeben.

Danach kaltstellen. Zum Schluß gehackte Petersilie mit einem Löffel einrühren. Den Strudelteilig auf ein bemehltes Tuch geben. Mit dem Nudelholz ausrollen und anschließend mit den Händen ausziehen. Mit dem Teigroller Quadrate von 10 mal 10 cm schneiden und in der Mitte mit der Räucherkarpen-Gemüsemasse füllen. An den Rändern mit Ei bestreichen und zu kleinen Tascheln formen. Diese werden anschließend in Fett goldgelb gebacken.

Mit Schnittlauchdip oder mit Erdäpfel-Vogel-salat servieren.

Schnittlauchdip:

¼ l Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit viel frischem Schnittlauch verrühren.

Rezept aus »Karpfen kulinarisch«, siehe Buchbesprechung auf Seite 279.

Fischfilet im Gemüsebeet

Zutaten für 8 Personen:

2 kg Weißfischfilet (z. B. von Karpfen, Graspfisch, Brachse)
1 größere Zucchini
1 Stange Lauch
4 Gelbe Rüben
2 Zwiebeln
1 Fenchelknolle
2 Kohlrabi
1 Knoblauchzehe
4 Tomaten (gehäutet)
1 Becher Creme fraiche
Salz, Pfeffer
Oregano, Petersilie
Käse gerieben
Butter

Zubereitung:

Die Gelben Rüben in feine Scheiben schneiden, das restliche Gemüse in kleine Stücke. In einer größeren Pfanne die Butter zerlassen und das Gemüse darin dünsten, evtl. etwas Wasser zugeben. Die gehäuteten Tomaten erst zugeben, wenn das Gemüse fast gar ist. Salzen und mit Pfeffer kräftig würzen, Creme fraiche einrühren.

Das Gemüse in einer Auflaufform verteilen. Die gewürzten Filets auf das Gemüse legen und mit Käse bestreuen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170°C–180°C garen bis der Käse leichte Bräunung zeigt.



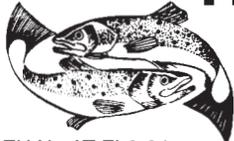
Wir suchen Produzenten und bieten Vermarktungschancen

Die „Arbeitsgemeinschaft Biofisch“ ist in ganz Österreich aktiv. Wir produzieren und vermarkten Karpfen, Forelle & Co. aus traditioneller Teichwirtschaft, zertifiziert nach den Kriterien der Bio-Teichwirtschaft. Zur Ausweitung unserer Produktionsbasis suchen wir weitere Teichwirte!

T/F: 0043/01/597 35 38
email: office@biofisch.at
http: //www.biofisch.at



ARGE biofisch
Beratungs- und Vermarktungsgemeinschaft
biologisch wirtschaftender Teichwirte



Holzinger Fische

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

- Forellen
- Lachsforellen
- Zander*
- Saiblinge
- Welse
- Karpfen
- Hechte*

* auf Bestellung

EU Nr: AT-FI-0-04

Fertigprodukte für Großhändler und Wiederverkäufer

Ing. Karl Heinz Holzinger

Fischverarbeitungs- und Handelsbetrieb Ges.m.b.H.
A-4623 Gunskirchen, Luckenberg 2, Tel. 07246/6386, Fax 07246/7343

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: [Rezepte 280-281](#)