



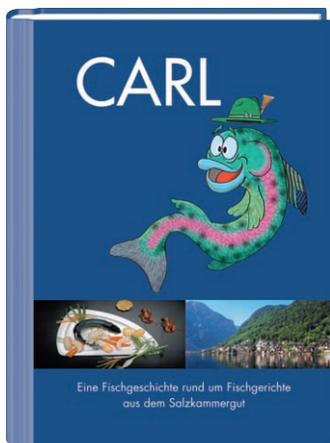
## Fischereirechte: »Rechtsunsicherheit wurde beseitigt«

»Bis zu einem Anlaßfall im Jahre 1990 in Kärnten blieb es völlig unbemerkt, auf welch wackeligen Beinen die Fischereirechte stehen. Lediglich die Eintragung in einem Fischereikataster bei den Bezirkshauptmannschaften ordnete die sehr wertvolle Fischereineutzungs-möglichkeit zu«, sagt der FPÖ-Abg. z. NR Dr. Udo Grollitsch. Der Nationalrat hat in der Sitzung vom 12. Dezember 2001 mit einem Gesetz betreffend »Belastung öffentlichen

Wassergutes mit Fischereirechten« endgültig Klarheit geschaffen. Gebührenfrei können jene, die seit wenigstens 20 Jahren die Fischerei de facto ausüben, ihr Recht grundbüchlerlich eintragen lassen, erklärte Grollitsch. Ausschlaggebend für diese Lösung war, daß der Finanzminister großzügig auf die Möglichkeit verzichtete, bei Neubegründung dieser Dienstbarkeit Entgelt zu fordern oder gar die Eintragung zu verweigern.



### Neue Bücher



**Carl. Eine Fischgeschichte rund um Fischgerichte aus dem Salzkammergut.** ISBN: 3-00-008564-5, Verkaufspreis: € 23,90 (ATS 328,87). Verkaufsstellen und weitere Infos zu »Carl« unter [www.carl-dasbuch.at](http://www.carl-dasbuch.at)

»Carl. Das Buch« ist einer jener Fälle, bei denen Werbung über seinen ursprünglichen Anspruch hinausgeht. Carl ist mehr als eine PR-

Aktion oder ein verkaufsförderndes Mittel. Aus der ursprünglichen Idee, für die Salzkammergut-Fischrestaurants eine hochwertige Image-Broschüre mit Buchcharakter zu entwerfen, entwickelte sich ein Projekt, das durchaus als literarisch anspruchsvoll und in seiner Vermengung von Geschichte und Informationen als völlig neu bezeichnet werden kann.

Carl ist eine Regenbogenforelle und Amerikaner. Eines Tages macht er sich auf den Weg, die Schönheiten des Salzkammergutes zu entdecken und nach dem Sinn des Fischlebens zu suchen. Mit viel Fantasie und sprachlichem Witz entführt der Autor den Leser in das zauberhafte Salzkammergut und vermittelt ungewöhnliche Informationen über eine Region, der immer mehr Menschen ob ihrer Schönheit erliegen.

Den Leser erwarten reich bebilderte 140 Seiten, dazu alle Geheimnisse über den Chardonnay, den Wein zum Fisch. Außerdem befindet sich in diesem unvergleichlichen Buch ein einzigartiger Infoteil über die Fischerei in den Salzkammergutseen, Rezepte zum Nachkochen sowie ein Plan von Carls Route zum Nachreisen.

**Die Äsche.** Von M. Baars, E. Mathes, H. Stein und U. Steinhörster. 2001. 128 Seiten, Paperback, ISBN 3-89432-881-9. Die Neue Brehm Bücherei. Westarp Wissenschaften VerlagsGmbH, D-39326 Hohenwarsleben. Preis: € 21,22.

Die Äsche wurde vom Verband der Deutschen Sportfischer 1997 wegen des alarmierenden Bestandsrückganges in deutschen

Gewässern zum »Fisch des Jahres« ernannt. Dieser europaweit gefährdeten Fischart, zugleich eine der Lieblinge der Fliegenfischer, ist dieser Band der Neuen Brehm Bücherei gewidmet.

Nach einleitenden Kapiteln über Systematik, Anatomie und Biologie gehen die Autoren ausführlich auf die Ökologie und Gefährdung der Äsche ein. Schutzmaßnahmen für die bedrohte Art, künstliche Vermehrung, Besatzmaßnahmen, Hinweise auf Krankheiten, Fang und wirtschaftliche Bedeutung sind weitere Kapitel in dieser kurzen Monografie der Äsche.

**Pilotstudie Oberes Donautal.** Von G. Zauner, P. Pinka & O. Moog, 2001. Broschüre, DIN A4, 132 Seiten. BM f. Verkehr, Innovation und Technologie. Wasserstraßendirektion, Wien. Preis: € 20,-.

Die vorliegende Studie behandelt die gewässerökologische Evaluierung neu geschaffener

Schotterstrukturen im Stauwurzelbereich des Kraftwerkes Aschach. Frühere Untersuchungen in diesem Donauabschnitt zeigten Defizite in bezug auf leitbildkonforme Uferstrukturen auf, was sich u. a. auch in extrem geringen Anteilen standorttypischer Fischarten widerspiegelte. Diese Defizite sind auf die Monotonie in der Ausprägung der Uferzonen und der trogförmigen Flußprofile zurückzuführen.

Die Wasserstraßendirektion führt seit über einem Jahrzehnt Verbesserungsmaßnahmen durch. In einem europaweit einzigartigen Projekt wurde der angeführte Donaubereich im Raum Engelhartzell im Uferbereich mit etwa 60.000 m<sup>3</sup> Schotter strukturiert. Die Maßnahmen wurden in einem Monitoringprogramm der Abt. Hydrobiologie der Univ. f. Bodenkultur begleitet. Die Ergebnisse zeigen positive Auswirkungen der gesetzten Maßnahmen für die ursprüngliche Fischfauna und Verbesserung der fischökologischen Funktionsfähigkeit. Ja.

## REZEPTE

Durch ein Versehen setzten wir in unserem Heft 11/12-01 nebenstehendes Foto zu einem anderen Rezept. Wir bringen nun das richtige Rezept zu diesem Bild. Mehr Karpfenrezepte finden Sie im Büchlein »Karpfen kulinarisch«, erhältlich beim NÖ. Teichwirteverband, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten. Preis: € 6,54.



### Karpfen natur – knusprig und leicht

*Zutaten für 4 Personen:*

1 kg Karpfenfilet, geschröpft  
Salz, Pfeffer  
½ Zitrone  
Mehl, glatt  
wenig Fett  
Knoblauchbutter oder Knoblauch

*Knoblauchbutter:*

Zutaten:  
10 dag Butter  
3 Knoblauchzehen, gepreßt  
Salz

*Zubereitung:*

Die Filetstücke würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Etwas ziehen lassen. In Mehl wenden und in einer Teflonpfanne in wenig Fett knusprig braun braten (zuerst die Fleischseite, dann die Hautseite). Die heißen Karpfenstücke sofort mit etwas Knoblauchbutter bestreichen und pfeffern.

*Knoblauchbutter:* Die zimmerwarme Butter kräftig mit dem gepreßten Knoblauch vermischen und gut salzen.

*Beilagentip:* Petersilkartoffeln oder Bratkartoffeln und grüne Salate.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [55](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 30-31](#)