

Wichtig ist aber die Erkenntnis über den Zusammenhang von Wassergüte (Wasserqualität) und biologischer Gewässergüte.

In der dritten Auflage wurde der Einfluß von Morphologie und Struktur des Gewässers und damit von wasserbaulichen Maßnahmen auf den Gewässerzustand und die Gewässergüte neu aufgenommen. Welche Maßnahmen zu einer Verbesserung der Gewässergüte führen, werden geschildert. I. B.

Neueste Entwicklungen in der in-situ-Charakterisierung mikrobieller Biozöosen in Abwasser, Oberflächengewässern, Grund- und Trinkwasser.

Band 52 der Münchner Beiträge zur Abwasser-, Fischerei- und Flußbiologie, herausgegeben vom Bayerischen Landesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Wasserforschung in München, 1998. R. Oldenbourg Verlag München/Wien. 229 Seiten, 9 farbige Abbildungen, € 37,-. ISBN 3-486-26443-5.

Eine Lebensgemeinschaft von Mikroorganismen, vorwiegend Bakterien, in Gewässern und in Kläranlagen besorgen den biologischen Abbau organischer Stoffe im Wasser. Diese Prozesse werden in technischen Anlagen durch ingenieurtechnische Erfahrungswerte gesteuert. Bei Störungen der Stoffwechselleistung der Biozöosen kann es zu Betriebsschwierigkeiten kommen.

Methoden für eine direkte und schnelle Bestimmung der Bakterien zur Charakterisierung bakterieller Lebensgemeinschaften in Abwässern, Oberflächengewässern, Grund- und Trinkwasser werden vorgestellt. Mit diesen Methoden wird angestrebt, künftig schneller auf Betriebsstörungen reagieren zu können als mit den bisher langwierigen Nachweismethoden einer Kultivierung. I. B.

Moderne Wasch- und Reinigungsmittel – Umweltwirkungen und Entwicklungstendenzen.

Band 54 der Münchner Beiträge zur Abwasser-, Fischerei- und Flußbiologie, herausgegeben vom Bayerischen Landesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Wasserforschung in München. 2001. R. Oldenbourg Verlag München/Wien. 380 Seiten, € 44,80. ISBN 3-486-26492-3.

Wie bereits in den Vorjahren, war das Ziel dieser Tagung, die Entwicklung der Waschmittel hinsichtlich Bedarf und ökologischer Verträglichkeit in einer Diskussionsrunde zwischen Herstellern, Vertreibern, Behörden, und Hochschulen zu lenken. Ging die Entwicklung der Tenside in den 60er Jahren in Richtung bio-

logisch leicht abbaubar und in den 80er Jahren in Richtung phosphatfrei, so besteht derzeit der Bedarf an neuen Produktformen (Kompakt-, Baukastensysteme, Tabs, Konzentrat ...), Einsparung an waschaktiven Substanzen, Enthärtern und Bleichmitteln.

Die hier publizierten Diskussionsbeiträge betreffen »Gesetzliche Grundlagen, Vollzug und Zielvorstellungen«, »Markt, Technik, Systeme, Anwendung«, »Ökologische Betrachtungen bei einzelnen Inhaltsstoffen«, »Fortschritte bei der Analytik« und Beeinträchtigungen in Gewässern und Kläranlagenbereich. I. B.

REZEPTE



Seeforelle vor der Zubereitung

Seeforelle à la Haida

Die Haida-Indianer auf den Queen-Charlotte-Inseln im Pazifik im Westen Kanadas sind Fischspezialisten. Dieses Rezept stammt von dort und wird folgendermaßen zubereitet:

2 Flanken von Seeforelle/großer Forelle werden fein von Gräten gesäubert, dann mit Meersalz, braunem Zucker, Dill, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und viel Bourbon-Whisky getränkt. Die Ausgewogenheit ist wichtig, und der Feinschmecker sollte hier mit Fingerspitzengefühl arbeiten.

Anschließend werden die 2 Flanken des Fisches zusammengeklappt, mit der Haut nach außen, und im Keller bei kühler Temperatur 2 bis 3 Tage mit Gewichten zusammengepreßt.

Mit Filetmessern werden dann feine Scheiben geschnitten – fertig ist der »Graved Lachs« à la Haida!

HOT

ZOBODAT - 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): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 250](#)