

### Zubereitung:

Fischfilet würfeln und salzen. Zwiebeln klein schneiden und in der Butter glasig dünsten, Mehl und Curry einrühren und mit dem Fond ablöschen. In Würfel geschnittenes Fischfilet zugeben und wenige Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nicht mehr kochen! Vor dem Servieren Apfelraspel und Bananenscheiben in der Suppe erhitzen. Zum Schluß den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und servieren.

## Barsch mit Ratatouille

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Barschfilets, Salz und Pfeffer,  
1 EL Pernod, 1 EL Olivenöl

Für das Ratatouille: 1 Zwiebel, 250 g gelbe Paprika, 250 g Zucchini, 250 g Auberginen, 1 Dose Tomaten (425 g), 3 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 TL getr. Thymian, ¼ TL getr. Rosmarin, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Filets abspülen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer großzügig würzen, Pernod und Öl verrühren und die Fischstücke damit marinieren.

Ratatouille: Das Gemüse waschen, die Zwiebel schälen und fein würfeln, Paprika entkernen und zerkleinern, Zucchini in dünne Scheiben schneiden, Auberginen in dicke Scheiben schneiden, salzen, Tomaten säubern, den Saft auffangen, entkernen, Auberginen abspülen, trockentupfen und vierteln, Öl erhitzen, Zwiebel darin goldgelb andünsten, zerdrückten Knoblauch, Paprika, Zucchini und Auberginen zugeben und 5 Minuten braten lassen. Mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen, Tomaten mit Saft zugeben und kurz aufkochen lassen, Fischstücke unterheben und bei geringer Hitze im geschlossenen Topf 10–12 Min. garen, mit frischem Basilikum garnieren. Dazu frisches Baguette.

## MARKTNEUHEITEN

## Coppens Research Centre (CRC) – eine Investition in die Zukunft

Bereits zu Jahresbeginn eröffnete Coppens International bv im niederländischen Valkenswaard das Coppens Research Centre (CRC): ein eigenes Forschungs- und Entwicklungszentrum für Fischzucht. Operativer Leiter dieser neuartigen Einrichtung ist Jan van Mechelen, Master of Science, der auf dem Gebiet der Süßwasserzucht über weitreichende Sachkenntnisse verfügt. Die Forschungsprogramme werden von Frans Evers entwickelt und umgesetzt. Der Master of Science zeichnet als Fütterungsexperte für die Qualitätssicherung bei Coppens verantwortlich.

### Fischzucht unter allen Bedingungen

Das neue 200 m<sup>2</sup> große Coppens Research Centre liegt bei Eindhoven, in nächster Nähe zur Fabrik und den Büros des Unternehmens. Das Herzstück des Forschungszentrums bilden mehrere getrennte Rezirkulations-Anlagen, die alle mit Süß- und Salzwasser, Kalt- und Warmwasser funktionieren, wobei sämtliche Kombinationen realisierbar sind. Dies erlaubt die Simulation aller Typen von Fisch-

zucht, unabhängig von Standort und Wasserbeschaffenheit.

### Universelle Forschung bei optimaler Kontrolle

Fischfutter-Experimente werden kontinuierlich auf allen Anlagen durchgeführt. Ein Teil der Anlagen besteht aus Glasbecken. Dies garantiert die optimale Kontrolle der untersuchten Tiere, der Futteraufnahme und anderer relevanter Verhaltensweisen. Bis dato wurden Experimente mit afrikanischem Wels, Karpfen, Koi, Zander, Forelle, Seebarsch und Seebrasse durchgeführt. Für die nahe Zukunft sind Futtermittelversuche mit europäischem Aal und weiteren Arten geplant, die bald eine gewichtige Rolle in der Aquakultur spielen können.

### Richtungweisend in Theorie und Praxis

Neue Rohstoffe und aktuellste Produktentwicklungen für alle gängigen Zuchtspezies der Aquakultur sowie für Zierfischarten können im Forschungszentrum genauestens erprobt werden. Oberstes Ziel ist die Verbesserung und Optimierung der Futterzusammensetzung auf fundierter wissenschaftlicher Basis, abgestimmt auf die praktischen Bedürfnisse der Aquakultur.

Das Coppens Research Centre fördert die ständige Weiterentwicklung von Fischfutter – zum Nutzen der Fische, der Fischzüchter und der Umwelt (Internet: [www.coppens-int.com](http://www.coppens-int.com)).

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2003

Band/Volume: [56](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Marktneuheiten 277](#)