©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

LESERBRIEFE

Die Mongolei – ein scheußliches Land

Was passiert, wenn verwöhnte Europäer auf Reise gehen, um in entfernten Ländern der Fischerei nachzugehen, war recht anschaulich in Ihrer letzten Ausgabe von Österreichs Fischerei (Heft Nov./Dez. 2003) nachzulesen.
Huchen soll's in der Mongolei geben, zahlreich und groß. Genug Information, um den Aeroflot-Flug zu buchen. Und da stößt die sechsköpfige Fischertruppe schon auf das erste Problem: Der günstige Flug der Aeroflot ist äußerst unbequem – und dann auch noch diese Stewardessen. Wenn sich die wohlhabenden Europäer auf Fernreise begeben, dann sollen sie aber bitte auch standesgemäß bedient werden.
Endlich angekommen, beginnt die nächste Tortur: Der Hubschrauber, laut und luftverpestend, bringt die Naturfreunde an ihr Camp. Leider kann man in der scheinbar unberührten Wildnis immer wieder Siedlungen ausmachen. Die mongolischen Nomaden stören mit ihren Jurten das Bild der Landschaft schon ein wenig – zum Glück können einige davon zumindest drei Worte Englisch und führen die Besucher an die schönsten Stellen ihrer Heimat. Auch die weiblichen Mongolen finden ihre Aufgabe im Service für die Europäer – sie kochen und bedienen die Fischergäste.
Leider erreichen die Geländefahrzeuge nicht den luftgefederten Standard europäischer Manager, so müssen sich die Touristen mit wirklich alten Geländewagen von Mongolen chauffieren lassen. Gut daß sie nach einer Weile zumindest das Kommando »Musi« der Fahrgäste verstehen. Wahrscheinlich fordern die Fischer das Radio, um nicht die mongolische Sprache mitanhören zu müssen.
Schließlich geht's auf (leider) holprigen Straßen durchs Land, und man kann sogar die Bewohner dieser Landschaft aus der Nähe beobachten – ein tolles Schauspiel. Etwas anstrengend ist die Fischerei schon, muß sich doch der verwöhnte Fischer öfters ans Ufer kämpfen oder gar kilometerweit gehen!
Nach herrlichen Tagen anspruchsvoller Fischerei (wenigstens der Fischbestand entspricht europäischen Ansprüchen), wird die Heimreise angetreten – mit dem Hubschrauber natürlich. Es ist wichtig, einen guten Organisator zu haben, wenn man das Land und seine Bewohner so intensiv kennenlernen will. Das Schrecklichste wird aber erst bei der Abreise entdeckt. Kalorische Kraftwerke, Smog und schlechte Luft in der Stadt, Einkaufszentren – wozu brauchen bloß die Mongolen die Energie?
Sie kommen aber bestimmt nächstes Jahr wieder – schön wenn's die bettelnden Kinder nicht mehr gäbe bis dahin. Und ein größerer Flughafen wäre gut – mit schnelleren Flugzeugen wären die Fischer schließlich früher dort.

Stefan Guttmann
Jugend-Umwelt-Netzwerk

REZEPTE

Karpfen-Brokkoli-Nockerl

Zutaten:

400 g Karpfenfilet	Jodsalz
200 g Brokkoli	Pfeffer, weiß
1 kleine Zwiebel	Muskat
2 Eiweiß	Knoblauch
3 EL Zitronensaft	1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Das Karpfenfilet in Streifen schneiden, säuern, salzen, im Eisfach*** kühl stellen. Brokkoli und Zwiebeln zerteilen, mit Pfeffer, Muskat und

Holzinger Fische

EU Nr: AT-FI-0-04

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

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

*** auf Bestellung**

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

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Jodsalz würzen, in sehr wenig Wasser ca. 20 Minuten dünsten, pürieren und abkühlen lassen.
Das gekühlte Karpfenfilet mit der gehackten Petersilie und dem zerdrückten Knoblauch mixen, Eiweiß und sehr kaltes Brokkolipüree nach und nach zugeben, abschmecken, nochmals kühl stellen.
Mit 2 Löffeln Nockerl formen, mit Juliennegemüse (Lauch, Karotten) in leicht kochende Brühe einlegen, 8–10 Minuten ziehen lassen.
Geeignet als Suppeneinlage oder separates Hauptgericht, z. B. mit gedünstetem Gemüse oder in einer Meerrettichsoße.

Finnische Barschsuppe

Zutaten:

ca. 1,5 kg Barsch oder 800 g Barschfilet
1,25 l Wasser
1 EL Salz
2 Zwiebeln oder 1 Lauch
8 schwarze Pfefferkörner
2 EL Butter
750 g klein geschnittene Kartoffeln
0,4 l Milch
2 EL Mehl
reichlich Schnittlauch, Petersilie und Dill (klein geschnitten)

Zubereitung:

Die küchenfertigen Barsche schuppen oder abziehen, gut waschen und in Stücke schneiden. Wasser, Salz, die klein geschnittenen Zwiebeln (oder den Lauch) und die Butter aufkochen lassen, die klein geschnittenen Kartoffeln und die Fischstücke dazugeben und leise köcheln lassen.
Die Fischstücke sobald sie gar sind aus dem Topf nehmen, Fleisch ablösen, entgräten und beiseite stellen. Mehl und Milch gut verrühren und in die Suppe einrühren. Die Suppe noch so lange bei geringer Wärmezufuhr kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Zum Schluß die entgräteten Fischstücke und die Kräuter in die Suppe geben, abschmecken.
Wenn die Suppe mit Barschfilet zubereitet wird, Filet in Würfel schneiden, salzen, einige Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben und garziehen lassen. Die Suppe darf nach der Filetzugabe nicht mehr kochen!

ANGELFISCHEREI

Sensationeller Fischfang bei Zeltweg

Als Herr Walter Sauer in der Restwasserstrecke beim Kraftwerk Fisching, einer ausgesprochenen Fliegenstrecke, mit einem Neun-Augen-Streamer auf Huchenfang aus war, hatte er plötzlich einen Biß. Der Fisch, der an der Angel war – er vermutete einen Huchen oder eine große Forelle, das sind die großen Raubfische in der Mur –, wehrte sich ca. 20 Minuten, erst danach konnte er ihn landen. Doch als er Sichtkontakt zum Fisch hatte, war er natürlich ganz aufgeregt: Das ist doch kein Huchen, keine Forelle, vielleicht ein Wels in der Mur, der ja hier nicht vorkommt.
Als der Fisch an Land war, konnte er es immer noch nicht fassen: Den Fisch, den er hier gelandet hatte, hatte er vorher noch nie gesehen. Doch nun kamen Fischerkollegen zu Hilfe, und bald war man sich einig, daß es sich hier um einen Fisch handelt, der in der Mur weder gesichtet noch, soweit man zurückdenken kann, gefangen wurde. Dieser Fisch kommt wohl in der Drau, der Donau und dem Bodensee vor. Es handelt sich hier um den Süßwasserdorsch, auch Aalrutte oder Quappe genannt. Der Fisch hat ein Gewicht von 4 kg und eine Länge von 72 cm.

Foto und Text: Franz Hruby, 8740 Zeltweg

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2004

Band/Volume: 57

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 34-35