

fangsmasse in 10 Monaten auf eine durchschnittliche Masse von 1 kg (spezifische Wachstumsrate 0,6%/d). Um eine höhere Masse von 1,5 kg für den Speisefischmarkt zu erreichen, war eine Wachstumsperiode von mindestens 12 Monaten notwendig. Die Futtermittelverwertung betrug in den ersten Monaten 0,8–1,0 und am Ende des Versuchs 1,3–1,5. Die spezifische Wachstumsrate lag für die gesamte Phase von 200–1500 g bei 0,53%/d.

Die Ergebnisse zeigen deutlich, daß sich optimale Futteraufnahme und schnelles Wachstum nur unter Warmwasserbedingungen erreichen lassen. Haltung unter natürlichen Temperaturbedingungen führt in Abhängigkeit von der Temperatur zu ungleichmäßiger Futteraufnahme. Daher ist die Handhabung der Fütterung unter diesen Bedingungen von sehr großer Bedeutung. Im Gegensatz dazu ist die Aufzucht in Kreislaufsystemen ein zuverlässiges und vorhersehbares Verfahren zur Erzeugung großer Setzlinge. Nach entsprechender Anpassung der Fische bilden Krankheiten und Parasiten keine ernsthaften Probleme in diesem Produktionssystem. Die Zander weisen jedoch in den späten Stadien (>1000 g) ein relativ langsames Wachstum auf, das die Wirtschaftlichkeit der Aufzucht beeinträchtigen kann, wenn große Speisefische verlangt werden.

Aqua-Flow-Ref.: TL2003-166

Forschungskoordinator:

Dr. Helmut Wedekind

Institut für Binnenfischerei Potsdam-Sacrow

D-14476 Groß Glienicke, **Germany**

Tel.: +49 33201 4060

Fax: +49 33201 40640

E-Mail: helmut.wedekind@ifb-potsdam.de

REZEPTE

Barsch mit Knoblauch und Thymian

Zutaten für 4 Personen:

4 bratfertige Barsche, je 300 g, Salz, 4 Knoblauchzehen, 12 Thymianzweige, ca. 250 g Butter, 4 kleine Chicoreekolben, 100 g Cherrytomaten, 2 kleine rote Zwiebeln, ½ Bund Schnittlauch, 2 Dillzweige, ½ Bund Petersilie, 1 TL Zucker, 2–3 EL Balsamessig, 8 mittelgroße gekochte Kartoffeln

Zubereitung:

Barsche von innen und außen salzen, Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Thymianzweigen in den Bauch der Fische legen. Ca. 180 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Fische darin auf jeder Seite etwa 6–7 Min. braten, dabei häufig mit der Bratbutter begießen. Chicoreeblätter von den Kolben lösen, Tomaten halbieren, Zwiebeln würfeln, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, Dill und Petersilie hacken, die Kräuter getrennt beiseite stellen, 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen, leicht karamellisieren lassen, die Chicoreeblätter hinzulegen und 2–3 Minuten schmoren, mit dem Balsamessig ablöschen, Tomatenhälften, Zwiebelwürfel und die Schnittlauchröllchen dazugeben, salzen, pfeffern und nur kurz schwenken. Die gekochten Kartoffeln in 20 g Butter erhitzen und dann mit Dill bestreuen, Fische auf 4 vorgewärmte Teller legen und die Bratbutter noch einmal aufschäumen und die Peter-

**Regenbogenforellen
Bachforellen und -saiblinge
Eier
Brut
Setzlinge
Speisefische**

**Forellenzucht
St. Florian**

Martin u. Christa Ebner
5261 Uttendorf, OÖ. ☎ 07724/2078

silie darin schwenken; diese Petersilienbutter über die Barsche gießen, geschmorten Chicoree und Dillkartoffeln dazu anrichten.

Sellerie-Forelle

Zutaten für 4 Personen:

2 gleich große Forellen von zusammen ca. 1,5 kg
4 EL gehackter Sellerie
3 EL gehackte Petersilie
4 Zitronenscheiben
3 mittelgroße Stangen Bleichsellerie, in Ringe geschnitten
1 Stange Porree, in Stücke geschnitten
100 g Mandeln (geschält und grob gehackt)
1 Lorbeerblatt
50 g geriebener Käse
1 gelbe Paprikaschote
1 Becher Crème fraîche
Butter oder Öl zum Fetten der Form
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Waschen Sie die Fische und tupfen Sie diese mit Küchenkrepp trocken. Legen Sie sie in eine gefettete Auflaufform, salzen und pfeffern Sie diese und streuen Sie ein wenig Käse darüber. Nun vermischen Sie den Sellerie mit der Petersilie und geben diese Mischung, zusammen mit je zwei Zitronenscheiben, in das Innere der Fische. Um den Fisch herum legen Sie den Porree und die Bleichsellerie-Ringe, zusammen mit den Mandeln und dem Lorbeerblatt. Darüber streuen Sie die in feine Streifen geschnittene Paprikaschote sowie den restlichen Käse. Nochmals salzen und pfeffern. Zum Schluß gießen Sie Crème fraîche darüber. Das Ganze wird 40 bis 50 Minuten bei 250 Grad gebacken. Damit die Zutaten im Backofen nicht ihre appetitliche Farbe verlieren, decken Sie die Auflaufform gegen Ende der Garzeit mit Aluminiumfolie ab.

Esox à l'Orange

1 Hecht (geputzt und enthäutet)
Orangen (genug Saft, um die Hechtstücke damit zu bedecken)
Zitrone, Mehl, Salz, Pfeffer, Thymian
Butter und Olivenöl

Zubereitung:

Den Fisch putzen, enthäuten und in Koteletts schneiden. Die Hechtkoteletts ungefähr eine halbe Stunde in einer Marinade aus Orangensaft, Salz, Pfeffer, 2–3 Zitronenscheiben und Thymian einlegen.

Dann in Mehl wenden und in Butter von beiden Seiten braten. Während des Bratens je nach Geschmack noch nachwürzen.

Eine ausgezeichnete Alternative zur Butter ist Olivenöl. Dann muß man die Koteletts extra würzen, bevor sie in Mehl gewendet werden. Der Orangenhecht schmeckt delikats, wenn er kurz und heiß gebraten wird.

LESERBRIEFE

Betrifft: Fischereireisen in die Mongolei

In Ihrem Heft vom Dezember 2003 brachten Sie den Bericht einer Gruppe von 6 Personen, die eine Fischerreise in die Mongolei unternahm. Ich empfand den Bericht hochinteressant, positiv und vor allem sehr informativ. Er verschwieg auch nicht die aufgetretenen Schwierigkeiten, die bei solch einer erstmaligen Erkundungsreise entstanden sind und von den Teilnehmern sportliche Einstellung und Genügsamkeit voraussetzen.

Umso überraschter war ich, in der nächsten Nummer einen Leserbrief eines Herrn Stephan Guttman mit dem Titel »Die Mongolei – ein scheußliches Land« über mich ergehen lassen zu müssen. Polemisch, unsachlich und besserwisserisch zieht er über die Gruppe her.

Einige Kostproben davon: »verwöhnte Europäer; die mongolischen Nomaden störten für die Fischer das Landschaftsbild, auch störte es den Schreiber, daß die weiblichen Mongolen ihre Aufgabe im Kochen und Bedienen der Fischergäste sahen. Der Zustand der russischen Geländewagen erreichte nicht den Standard europäischer luftgefederter Managerautos. Radio wurde gehört, um nicht die mongolische Sprache anhören zu müssen«. Die »verwöhnten Fischer« mußten sich ans Ufer kämpfen und gar kilometerweit gehen ... Und mit solchen Entstellungen und Häme überschüttet der Guttman vom Jugend-Umwelt-Netzwerk (schon was gehört davon?) die Reiseteilnehmer.

Nun, vielleicht kann uns der Guttmensch Guttman erklären, wie er die Reise gestaltet hätte. Er wird sich dieser Mühe vermutlich nicht unterziehen, denn den Fischern fehlte zweifellos das richtige Bewußtsein und der Durchblick für richtiges Reisen.

Resümee: Bei Herrn Guttman lief die Tugend Amok.

KR Ottokar Irschik
3002 Purkersdorf

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 103-104](#)