

navien, Grönland, Kanada, Rußland, Finnland, Großbritannien und in den europäischen Alpen. Das attraktive Aussehen und der ausgezeichnete Geschmack haben das Interesse an dieser Art allgemein verstärkt. Der Seesaibling ist heute ein wertvoller Bestandteil unserer Fauna, ein gesuchter Angelfisch und bildet die Grundlage für eine zunehmende Aquakultur.

Um das wachsende Interesse an dieser Art zu befriedigen und Informationen zu verbreiten, wurde 2001 das EU-geförderte »Saiblings-Netzwerk« (Charr Network) gestartet. Das Konsortium besteht aus den wichtigsten Partnern auf dem Gebiet der Forschung, Erhaltung und Nutzung des Seesaiblings in 7 europäischen Ländern. Das Netzwerk befaßt sich mit allen Aspekten des Seesaiblings aus europäischer Perspektive: Biologie, Verbreitung, Erhaltung, Forschung, Bewirtschaftung der natürlichen Bestände, Aquakultur, Berufs- und Freizeitfischerei.

Hauptziele des Netzwerks sind:

1. Aufbau und Wartung einer interaktiven Website als Informations- und Diskussionszentrum. Dadurch ist es den Mitgliedern des Konsortiums und der Öffentlichkeit möglich, Meinungen zu äußern und eigene Informationsseiten einzurichten.
2. Aufbau und Wartung einer Datenbank für die Seesaiblingsforschung und Veröffentlichung von Zusammenfassungen auf der Website.
3. Formulierung und Veröffentlichung von Richtlinien für gute Praxis. Diskussionsforen hierüber können Beiträge für deren Verbesserung leisten.
4. Organisation thematischer Konferenzen im Rahmen der jährlichen Treffen.

Die europäische Kaltwasser-Fischzucht wird von der Lachs- (*Salmo salar*) und der Regenbogenforellenzucht (*Oncorhynchus mykiss*) dominiert. Die Preise für diese Fischarten sinken jedoch, weswegen die Industrie Diversität anstrebt und nach anderen Arten sucht. Veröffentlichte und unveröffentlichte Untersuchungen legen nahe, daß der Seesaibling ein erhebliches Potenzial für die Aquakultur darstellt. Der gegenwärtige Bedarf nach Seesaiblings wächst, die Verbraucher schätzen den guten Geschmack, und die Art erfreut sich bereits hoher Beliebtheit auf dem Markt und in der Öffentlichkeit vieler Länder. Richtlinien für gute Praxis in der Zucht und eine Liste europäischer Seesaiblingszüchter sind bereits auf der Website veröffentlicht. Die Charnnet-Partner rufen Organisationen, Universitäten und alle Interessenten auf, sich auf

der Website (www.charnnet.org) einzutragen und aktive Mitglieder des Netzwerks zu werden.

EU-Ref.: QOL-2001-0007

Aqua-Flow-Ref.: TL2003-190

Forschungskoordinator:

John Eccles

John Eccles Hatcheries

Orkney, **Scotland**

Tel.: +44 1856 791 219

E-Mail: John@charnnet.org

REZEPTE

Sulz vom Karpfenfilet

Zutaten:

40 dag Karpfenfilet – geschröpft
20 dag Gemüse (z.B. Karotten, Zeller, Lauch)
9 Blatt Gelatine

Fischsud:

½ Liter Wasser
1 kleine Zwiebel – geschält
1 Karotte
Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt,
Piment – ganz, Essig

Zubereitung:

Zuerst den Fischsud mit der grob würfelig geschnittenen Zwiebel, der ebenfalls gewürfelte Karotte und den Gewürzen aufkochen lassen. Die Karpfenfilets in den leicht kochenden Sud einlegen und kurz durchziehen lassen. Zum Erkalten auf einen Teller legen.

Anschließend den Sud abseihen und das Gemüse für die Sulz fein würfelig schneiden, alles aufkochen und das Gemüse nicht zu weich kochen, abseihen und auskühlen lassen. Im Sud die Gelatine auflösen und die Suppe abschmecken.

Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Fischfilets in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Gemüswürfeln in die Form füllen. Die Suppe dazufüllen und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: Mit Blattsalaten, Zwiebelringen, Balsamicoessig und Rapsöl garnieren. Aus »Karpfen kulinarisch« (Buchbesprechung in Heft 5/6, Seite 144).

Gegrillte Forellen mit Tomatensauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Forellen à 350 g, etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer, 4 Zweige Petersilie, einige frische oder getrocknete Thymianblättchen, 4 TL frische Butter.

Für die Sauce: 3 EL feines Pflanzenöl, 40 g fein gehackte Zwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 40 g kleine Karottenwürfel, 4 EL trockener Rotwein, 300 g Tomaten, ½ TL Salz, ¼ TL Cayenne-Pfeffer, 1 TL gehackte Petersilie.

Zubereitung:

Die ausgenommenen Forellen auswaschen, austrocknen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In jede Forelle ein Zweiglein Petersilie und etwas Thymian geben und die Bauchhöhle jeweils mit einem TL frischer, weicher Butter ausstreichen.

Für die Sauce das Pflanzenöl in einer Kasserolle erhitzen und die sehr fein gehackten Zwiebeln und die zerdrückte Knoblauchzehe mit den Karottenwürfeln hell anschwitzen. Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen und den Stiel entfernen. Die Tomaten dann würfeln.

Die angeschwitzten Zwiebeln mit dem Rotwein ablöschen, die Tomaten zugeben und mit Salz, Cayenne-Pfeffer und der gehackten Petersilie würzen. Die Sauce dann etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen und, sollte sie zu dickflüssig werden, mit etwas Fleisch- oder Hühnerbrühe strecken.

Die vorbereiteten Forellen auf dem Grillrost von beiden Seiten garen und mit der Tomatensauce und frischem Weißbrot oder Kartoffeln servieren.

lästig, wenn man absolut still halten muss. Doch wer sich täglich draußen in der Natur aufhält, weiß meist aus eigener leidvoller Erfahrung, dass die meisten Mückenschutzmittel nicht halten, was sie versprechen. Das bestätigt auch ein wissenschaftlicher Test des Schweizer Tropeninstitutes in Basel.

Das Schweizer Geheimnis der Insektenabwehr

Mit »Sehr gut« schnitt bei diesem Test ANTI BRUMM FORTE mit einer verlässlichen Schutzwirkung bis zu 12 Stunden ab. Der Inhaltsstoff DEET (Diethyltoluamide) wird aufgrund seiner zuverlässigen Wirksamkeit von der Weltgesundheitsorganisation WHO empfohlen. ANTI BRUMM FORTE ist deshalb auch für Jäger, Angler und andere Naturfreunde, die sich längere Zeit in der Natur vor lästigen Mücken und gefährlichen Zecken schützen wollen, bestens geeignet. Bei Jagd- und Angelreisen in tropischen Gegenden unterstützt ANTI BRUMM FORTE die Abwehr vor Moskitos, die Gelbfieber und Malaria übertragen können.



MARKTNEUHEITEN

Wirksamer Mückenschutz für Ansitz und Pirsch

Taufeuchte Morgen oder schwülwarme Abende sind nicht nur bei Jägern und Anglern beliebte Zeiten, um auf den lang ersehnten Bock anzusitzen oder auf einen großen Biss zu warten. Auch Gelsen, Mücken und andere kleine Blutsauger sind im Sommer unterwegs, um Beute zu machen. Und die sind besonders

Bei den Mitteln mit natürlichen Wirkstoffen wurde ANTI BRUMM NATUREL mit der Bewertung sogar Testsieger, und von der Zeitschrift »Öko-Test« erhielt ANTI BRUMM NATUREL 2002 das Prädikat »Sehr gut«. Bei ANTI BRUMM NATUREL werden die Plagegeister mit einem angenehm riechenden und ungefährlichen chinesischen Eukalyptusöl auf Distanz gehalten. Deshalb ist dieser Mücken- und Gelsenschutz auch für Kleinkinder ab 1 Jahr geeignet.

ANTI BRUMM FORTE und ANTI BRUMM NATUREL sind ausschließlich in Apotheken erhältlich.

(Stand: Mai 2004)

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 175-176](#)