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

bestehende, erfolgreich eingesetzte Systemprodukte werden mit speziellen Mikroorganismen versetzt, die in der Lage sind, die im Abwasser enthaltenen Fette und Fettsäuren verstärkt abzubauen.
Ein Härtetest für das neu entwickelte Produkt wurde am Rand des Nationalparks Kalkalpen durchgeführt. An einem glasklaren Gebirgsfluss liegt die Forellenzuchtanlage Eisvogel, die ganz Österreich mit den begehrten Speisefischen beliefert. Damit der Fluss im Nationalpark auch so sauber bleibt, wie er ist, werden die Abwässer der Fischverarbeitung in einer betriebseigenen Kläranlage gereinigt, bevor sie eingeleitet werden.
Immer häufiger gab es in letzter Zeit Probleme mit aufschwimmendem Schlamm nicht nur in der Belebung, sondern auch in den Nachklärbecken. Um eine Einhaltung der Ablaufwerte nicht zu gefährden, wurde die VTA um Hilfe gebeten. Für den Techniker Christian Baier und die Biologin Dr. Brigitte Auer lagen die Problemfaktoren der Anlage bald auf der Hand: Der hohe Gehalt an Fetten und Eiweiß, die produktionsbedingte stoßweise Belastung und die wiederholten Schübe an Reinigungsmitteln (Tenside) lieferten optimale Wachstumsbedingungen für Schwimmschlammbildner. Die mikroskopische Analyse bestätigte den Verdacht auf eine Massenentwicklung nocardioformer Actinomyceten (»*Nocardia*«). Auf Empfehlung der VTA wurde nun das Produkt »Biokat« eingesetzt, um sowohl den Fettgehalt in der Anlage rascher abzubauen als auch den Einbau der Fadenbakterien in die Belebtschlammflocken zu fördern.
Der Einsatz des VTA-Systemprodukts zeigte rasche Wirkung: Innerhalb von nur zwei Wochen war der Schwimmschlamm auf der Nachklärung verschwunden, und das ablaufende Wasser wies keine Trübung mehr auf. Die Ablaufwerte liegen seitdem gesichert im vorgeschriebenen Rahmen – und die Nationalpark-Verwaltung ist zufrieden. Damit bleibt die Krumme Steyrling auch weiterhin der heimischen Bachforelle als Lebensraum erhalten.

Dr. Brigitte Auer, VTA Engineering und Umwelttechnik GmbH, Hauptstraße 2, 4675 Weibern

---

# REZEPTE

## Karpfenknödel mit gebratenem Kraut und Paprikasauce

*Zutaten (für 4 bis 6 Personen):*

*Teig:*
500 g mehlige Kartoffeln
150 g griffiges Mehl
1 Dotter
1 Ei
Salz, Muskat

*Füllung:*
200 g Karpfenfilets, grob faschiert
60 g Gemüsewürfel, blanchiert
1 EL gehackter Kerbel

*Außerdem:*
400 g feine Krautstreifen (Rotkraut, Weißkraut, Kohl)
30 g Butter
Salz, Kümmel, Pfeffer

*Paprikasauce:*
300 g rote Paprikawürfel
100 g Zwiebeln
0,2 l Fischfond
0,2 l Obers
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Knoblauch, Lorbeerblatt

***Zubereitung:***
Aus Kartoffelteig und Füllung einen Knödel formen und leicht wallend köcheln lassen, bis sich die Knödel von selbst drehen. Das Kraut in der Butter mit Salz dünsten und mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen.
Für die Paprikasauce Zwiebeln und Paprika in Butter anbraten und mit Fischfond ablöschen. Gewürze dazugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Obers beimengen, im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Rezept von Küchenchef Thomas Traxler aus dem Hotel Guglwald, A-4191 Guglwald 8, www.hotel-guglwald.at

## Fischlocken im Bierteig

Filets vom Silberamur, Karpfen o.ä. in zirka 5 mm breite Streifen schneiden, mit Zitrone, Salz (evtl. Knoblauch und Kräutern) würzen. Backteig aus 18 dag Mehl, Salz und evtl. 1/2 Gemüsesuppenwürfel, 1–2 Eier, 1/4 l Bier bereiten, einen Schuss Soda- oder Mineralwasser zur Lockerung des Teiges dazugeben.

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

Fischstreifen eintauchen und in heißem Öl goldgelb backen. In erwärmte Stoffserviette geben, leicht schütteln, damit das überschüssige Öl abgesaugt wird.

Anmerkung: Kann als unkomplizierte Speise bei einem Kinderfest gereicht werden, evtl. im Stanitzel mit Ketchup. Gräten sind bei den dünnen Streifen nicht mehr zu spüren.

Dieses Rezept stammt aus dem »Heimischen Fischwegweiser«, herausgegeben vom Verband der Teichwirte Steiermarks, 8530 Deutschlandsberg.

# ANGELFISCHEREI

## Österreich: Anfischen 2005 durch Wintereinbruch schwierig

Das Anfischen ab 1. März auf Bachforellen und Saiblinge hat sich in den meisten Regionen des Landes wegen großer Schneemengen und arktischer Temperaturen nur für die härtesten Petrijünger geöffnet. Die Salmoniden sind heuer besonders ausgehungert und beißen in den zugänglichen Gewässern gut. Deshalb ist aber auch größte Schonung notwendig, um die vielen Jungfische nicht zu schädigen.

Zusätzlich lobenswert ist, dass in immer mehr Angelbestimmungen Koppe, Pfrille (Elritze) und Aalrutte strengen Schonmaßnahmen unterliegen. Diese Fische haben sehr unter der Nutzung und Verschmutzung von Gewässern gelitten und sollten teilweise ganz geschont werden. Die Kanalisierung hat ebenfalls viele Ausfälle bewirkt, und der jetzt im Trend liegende Rückbau von Gewässern wird hier vielleicht positiv und nachhaltig wirken. HOT

## 4. Internationales Hegefischen um Fuschlsee-Renke

Dieses Hegefischen am Fuschlsee, das vom 8. bis 10. April 2005 stattfand, bewies die Sinnhaftigkeit eines Schonmaß-Fensters zum Zwecke der Nachhaltigkeit der Bewirtschaftung von Seen. Nachdem in manchen Ländern wie Kanada, den USA und Schweden das Schonmaß-Fenster schon zum Standard gehört, ist es in Österreich noch eine Rarität. Fischmeister Gerhard Langmeier vom Fuschlsee hat es jetzt auf Renken eingeführt. Angler dürfen die Coregonen mitnehmen, wenn diese Fische das Maß von 38 bis 41 cm oder das Maß von über 45 cm haben. Das Maß zwischen 41 und 45 cm ist für Angler tabu und gesperrt.

Das Hegefischen im April brachte den wissenschaftlichen Nachweis dieser vernünftigen Maßnahme. So wurden bei dieser Veranstaltung ca. 160 Renken gefangen. Von diesen hatten nur ganz wenige das Maß, welches nach dem Schonfenster gesperrt ist (41–45 cm). Diese geschonten Fische sind für eine gesunde Reproduktion unbedingt notwendig und so für eine nachhaltige Bewirtschaftung unerlässlich.

Die Resultate des Hegefischens im Einzelnen: Gefangene Fische insgesamt 240, davon 80 Saiblinge und 160 Renken (Fang mit Hegene). Die schwerste Renke wog 1,4 kg und hatte eine Länge von stattlichen 56,4 cm.

Der Sieger war Robert Wimmer aus St. Gilgen mit 6 Renken von insgesamt 4,7 kg Gewicht. Bei eisigem Wetter traten insgesamt 76 Teilnehmer aus Deutschland, der Schweiz und ganz Österreich an. HOT

## Neue Bücher

***Fischschutz- und Fischabstiegsanlagen – Bemessung, Gestaltung, Funktionskontrolle.*** ATV-DVWK-Themen WW-8.1 ATV-DVWK (Hrsg.). 256 Seiten, 201 Bilder, 42 Tabellen, DIN A4, Juli 2004, Preis: € 68,–. ISBN 3-934063-91-5.

Zu beziehen über: ATV-DVWK Vertrieb, Theodor-Heuss-Allee 17, 53773 Hennef, Tel. 0 22 42/872-120, Fax 872-100, E-Mail: vertrieb@atv.de, Internet: http://www.atv-dvwk.de

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2005

Band/Volume: 58

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: Rezepte 142-143