

ligere Produktion, mehr Qualität, mehr Gewinn, mehr von allem?

In dieser Diskussion einen halbwegs neutralen Überblick zu behalten ist für den Laien nicht leicht. Ganz zu schweigen vom realistischen Einschätzen der Möglichkeiten und Risiken. In Wirklichkeit spitzt sich die Frage ja nicht allein auf die Gentechnologie zu, sondern auf die industrielle Massenproduktion von Nahrungsmitteln überhaupt und das nicht erst seit Erwin Wagenhofers Dokumentarstreifen »We feed the World«. Denn natürlich spielt der Preis im Supermarkt eine bedeutende Rolle, und erst die industrielle Produktion hat den Lachs vom Luxusfisch zum billigen, jederzeit für jedermann verfügbaren Konsumgut gemacht. Letztlich entscheiden viele Konsumenten ja doch über den Preis am Etikett.

Man ahnt es: Die Sache ist, weit jenseits aller Schwarz-Weiß-Malerei, komplexer als sie auf den ersten Blick scheinen mag, und dabei haben wir den Bereich der möglichen negativen Auswirkungen gentechnisch veränderter Fische auf Wildpopulationen und Ökosysteme noch gar nicht angesprochen.

Obwohl der routinemäßige Einsatz der Gentechnologie in der Aquakultur noch weitgehend Zukunftsmusik ist, tun wir, die Konsumenten, Fischzüchter und Gewässerbewirtschafter, gut daran, die Diskussion aufmerksam zu verfolgen. Es kann nicht schaden, sich so seine eigenen Gedanken zwischen Heilsversprechungen und Apokalypse zu machen. Also, was denken Sie? Wir freuen uns auf Ihre Kommentare. Zuschriften an die Redaktion von ÖF oder per E-Mail an meine.meinung@cyprinus.at.

ANGELFISCHEREI

Korsika, die Insel Napoleons und der 4000 Kräuter, ist ein Angel-Eldorado

Etwa 200 Kilometer vom italienischen und französischen Festland entfernt liegt die Insel Napoleons – Korsika – mitten im klaren, sauberen Meer. Gebirge bis zu 3000 Meter Höhe



Das Flussdelta des Fago bei Galeria beheimatet Forellen, Landschildkröten und andere seltene Tiere und ist streng geschützt.



Eiskalte Bergbäche mit extrem scheuen Wildforellen warten auf den Fliegenangler ...

mit unzähligen Schluchten und einigen Seen, hauptsächlich Stauseen, bieten dem erstaunten Angler schöne Wildforellen. In eisigen Bächen und Schluchten muss man sich anpirschen, um die scheuen Fische mit der Fliege zu befischen. Die ganze Insel duftet nach Thymian, Wacholder, Rosmarin und tausenden anderen Kräutern und Sträuchern. Die Fische im Inland haben ein üppiges Insektenangebot, angeführt von Kingsize-Heuschrecken und vielen anderen Fluginsekten. Die Meeresangelei ist ebenfalls spannend und kann von den Molen und Küsten einfach und



Brandungsangler kommen in malerischen Buchten in Korsika auf ihre Rechnung. Die Beute sind Brassen, Barsche, Muränen und Meeräschen ...

effektiv betrieben werden. Als Köder sind Würmer, Muscheln und Sardellen gefragt. Viele Brassenarten, Barsche und Muränen warten, zusammen mit tausenden Meeräschen, auf den Brandungs- und Küstenangler. Die Gegend um Korsika ist deshalb so fischreich, weil bis 10 Meilen vor der Küste ein Schutzgebiet gegen Schleppnetzfischerei besteht.

Anreise: Von Österreich aus schon für 499 Euro die Woche mit Flug, Appartement und Mietwagen mit der AUA nach Calvi über Rhomberg-Reisen möglich. Anfahrt mit Privatauto und Fähre aus Genua oder Livorno etc. möglich – ist jedoch zeitraubend und teuer. Die Straßen der Insel sind gut, aber kurvig, und man kann die zahlreichen Berg- und Küstenstraßen nur langsam und vorsichtig befahren. Spezialitäten der Insel sind Lamm- und Ziegenfleisch, Käse, Gemüse sowie Fisch und frischer Hummer, welcher bei den Fischern im Hafen 40 Euro/Kilo kostet. Im Appartement kann man sich diesen mit herrlichem Rosé von der Insel zubereiten. Dabei reichen eine Zitrone und ein Baguette als Ab- runderung vollends aus.

Klima: Im Sommer heiß, in den Schluchten kühl, am Strand und Meer sehr angenehm um

die 30 °C mit leichtem Wind. Währung ist der Euro. Terrorismus ist jetzt auf der Insel Vergangenheit und Touristen wurden noch nie behelligt – man hat sich mit der Regierung in Paris auf eine weitgehende Autonomie geeinigt. Die Korsen sind stolz und höflich, aber nicht aufdringlich. HOT

Italien: Zwei Burgenländer im Po vermisst

In Rovigo/Italien wurde jetzt bekannt, dass kürzlich zwei burgenländische Angler im Po vermisst werden. Die beiden Fischer waren mit einem Boot im breiten Strom unterwegs und wollten Karpfen und Waller fangen. Taucher und Hubschrauber der Carabinieri wurden bei der mit großem Aufwand gestalteten Suche eingesetzt. Dabei wurde einer der Burgenländer tot aufgefunden. HOT

Iran: Hochseeangler gefangen genommen

Zwei britische Hochseeangler, die aus den Vereinten Arabischen Emiraten kamen und auf Großfische in der Straße von Hormuz zwischen der arabischen Halbinsel und dem Iran fischten, wurden von der iranischen Marine aufgebracht und verhaftet. Es wird ihnen illegales Betreten iranischen Territoriums vorge- worfen. Laut Aussagen haben sich die zwei Angler jedoch in internationalem Territorium aufgehalten. Auch zwischen Kroatien und Slowenien geht es um die Meeressgrenze, und es werden auch immer wieder Kanonenboote eingesetzt. Angler in diesen Zonen sind gut beraten, wenn sie diese politisch brisanten Gegenden meiden! HOT

EU-zertifizierter Forellenzuchtbetrieb – attestiert frei von allen Forellenseuchen - RL 91/67/EWG!

Regenbogen- u. Bachforellen

Bachsaiblinge . Eier . Brut

Setzlinge . Speisefische

Lachsforellen

Martin & Christa . Ebner

A-5261 Helpfau-Uttendorf . St. Florian 20 . Tel./Fax +43 7724.2078 . +43 676.91 55 672

office@forellen-ebner.at . www.forellen-ebner.at

**Forellenzucht**
St. Florian

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [59](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Angelfischerei 211-212](#)