

Aktuelle Informationen

Neuigkeiten · Berichte · Termine

Terminkalender

13. 10. – 16. 10. 2006 **Genuss am See** im Rahmen der Bregenzer Genusswochen (7. bis 18. Oktober). Veranstalter: Bregenzer Festspiel- und Kongresshaus GmbH. Info: www.genuss-am-see.com
23. 10. – 24. 10. 2006 ÖWAV-Kurs: **Naturnaher Wasserbau – Leitbild, Umsetzung und Monitoring** in Admont, Schloss Röthelstein. Informationen: Isabella Seebacher, Kursorganisation, Kanal- und Kläranlagennachbarschaften, Gesellschaft für Wasser- und Abfallwirtschaft GmbH. (GWAW), Marc-Aurel-Straße 5, A-1010 Wien, Tel.: +43-1/535 57 20-82
8. 11. – 10. 11. 2006 **From Sea to Source** – International Symposium on Fish Migration. Groningen (NL), Meerwold Congress Centre. Info: Wendy Dolstra, Waterschap Hunze en Aa's, PO-Box 195, NL-9640 AD Veendam, Tel.: 00 31 - 05 98 / 69 34 17, E-Mail: w.dolstra@hunzeenaas.nl
13. 11. – 14. 11. 2006 **Fortbildungsseminar für Fluss- und Seenfischer** am Institut für Fischerei der LfL Starnberg. Info: Bayer. LA für Landwirtschaft, Institut für Fischerei, Weilheimer Str. 8, D-82319 Starnberg, Tel.: +49-8151/269 21 26, Fax: +49-81 51 / 269 21 70, E-Mail: Fischerei@LfL.bayern.de
14. 11. – 17. 11. 2006 **EURO Tier 2006, Aquakultur – mit Schwung zu einem neuen Auftritt** in Hannover. Info: Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main, Tel.: +49(0)69/24 788-254, Fax +49(0)69/24 788-113 oder E-Mail: eurotier@DLG.org. Ansprechpartnerin für den Bereich Aquakultur ist Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, Tel./Fax: +49(0)5031-91 27 72 oder E-Mail: b.schmidt-puckhaber@dlg.org, Internet: www.eurotier.de/aquakultur
8. 1. – 2. 2. 2007 **Fischereifacharbeiter-Kurs I**, BAW-Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Scharfling 18, A-5310 Mondsee, Tel.: 0 62 32 / 3847, E-Mail: office.igf@baw.at
9. 1. – 10. 1. 2007 **Fortbildungstagung für Fischhaltung und Fischzucht**, Starnberg (D), Schlossberghalle. Programm folgt in Heft 11/12 '06. Info: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei, Weilheimer Straße 8, D-82319 Starnberg, Tel.: 00 49 - 0 81 51 / 269 21 21, E-Mail: Fischerei@LfL.bayern.de



EU Nr: AT-FI-0-04

Holzinger Fische

Ganzjährig lieferbar: Besatz- und Verarbeitungsware

- Forellen
- Lachsforellen
- Zander*
- Saiblinge
- Welse
- Karpfen
- 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. 072 46/6386, Fax 072 46/73 43

Fortbildungsseminar für Fluss- und Seenfischer am Institut für Fischerei der LfL, Starnberg, 13. und 14. November 2006

PROGRAMM

Montag, 13. November 2006, 13.30 Uhr

1. *Dr. H. Wedekind, Dr. M. Klein*, Institut für Fischerei der LfL, Starnberg:
Begrüßung und Überblick über die Tätigkeit des Instituts im Jahre 2006
 2. *Dr. F. Hartmann*, Fischereibehörde Regierungspräsidium Karlsruhe:
Die Fischerei am Oberrhein unter dem Einfluss gewässerökologischer Entwicklungspläne
 3. *Ch. Götz*, Büro für gewässerökologische und fischereibiologische Fragestellungen, Freising:
Darstellung der Fischbestände in unterschiedlichen Fluss-Stauhaltungen mittels Echolot-einsatz
 4. *Dr. M. Klein*, Institut für Fischerei der LfL, Starnberg:
Strategien zur Bewirtschaftung von Renkenbeständen vor dem Hintergrund abnehmender Nährstoffgehalte
 5. *B. Gum*, Technische Universität München:
Untersuchungsergebnisse zur genetischen Vielfalt von Renken in bayerischen Voralpenseen
 6. *Dr. M. Klein*, Institut für Fischerei der LfL Starnberg:
Aktuelles und Wissenswertes – kurz informiert
- 19.00 Uhr: Geselliger Abend im Gasthof »In der Au«, Starnberg

Dienstag, 14. November 2006, 9.00 Uhr

7. *M. Eberle und W. Strohmeier*, Institut für Fischerei der LfL, Starnberg:
Herstellung von Fischprodukten und ihre Vermarktungsmöglichkeiten in der Fluss- und Seenfischerei
 8. Diskussionsforum zum Thema Fischverarbeitung und -vermarktung
 9. Präsentation verschiedener Fischprodukte mit Kostproben
- Ca. 12.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Dr. Wedekind
Leiter der Instituts

Dr. Klein
Leiter des Arbeitsbereichs
Fluss- und Seenfischerei

BERICHTE AUS DEN BUNDESLÄNDERN



STEIERMARK

Ehemaliges Vorkommen einer parasitischen Neunaugenpopulation in der Steiermark?

Der Wissensstand über Lebensweise und heutige bzw. historische Verbreitung verschiedener Neunaugenarten ist gering. Die Unsicherheiten sind groß, und zuverlässige Bestimmung der Arten ist nur durch Spezialisten möglich.

Allgemein hat sich die Annahme durchgesetzt, dass es sich mit hoher Wahrscheinlichkeit bei allen heute in der Steiermark vorkommenden Neunaugenpopulationen nur um eine einzige Art, nämlich das nicht parasitär lebende ukrainische Bachneunauge (*Eudontomyzon mariae*) (Berg, 1931), handelt. Aber war das auch in der jüngeren Vergangenheit so? Nach Holcik, 1986, ist das Vorkommen des parasitisch lebenden Donaubachneunauges (*Eudontomyzon danfordi*) auf Osteuropa (Theißsystem) beschränkt. Im Zuge seiner Arbeit zur Erstellung einer Roten Liste gefährdeter Fische in der Steiermark zitiert Woschitz 2006, dass nach Vida seit Ende der 80er Jahre eine parasitische Neunaugenpopulation in der Raab im Grenzgebiet zu Un-



garn belegt ist. Dazu gebe ich eigene Beobachtungen aus Jugendjahren 1969–1973 aus dem Oberlauf der Kainach zu bedenken.

Am Fluss aufgewachsen, erwachte ausgeprägtes Interesse an allen aquatischen Organismen bereits recht früh. Damals waren Neunaugen dort besonders häufig zu finden. In jeder geeigneten Sandbank lebten zumindest Dutzende ihrer Querder. Etliche davon wurden von uns Jugendlichen damals gefangen, um sie zu studieren und anschließend wieder freigelassen. Auffallend am damaligen Fischbestand war, dass außerordentlich oft Bachforellen und noch ungleich häufiger Äschen gefunden wurden, die, manchmal noch lebend, sehr oft aber bereits verendet, auffallend kreisrunde Wunden aufwiesen, die in Form von regelrechten Löchern, in den allermeisten Fällen seitlich den Bauchlappen penetrierten und so meist direkt in die Bauchhöhle führten. Obwohl ich damals nie den augenscheinlichen Beweis des Vorkommens parasitischer Neunaugen erbringen konnte, führte ich wie selbstverständlich, da ich um die generelle Existenz parasitischer Neunaugen wusste, diese Verletzungen der Fische auf die Neunaugen zurück.

Angrenzend an den Fluss existierte damals ein Forellenteich, in den zeitweise auch Neunaugen eindrangten. Ich erinnere mich an zumindest zwei Fälle, in denen ähnliche lochartige Verletzungen auch bei Teichfischen auftraten, was ich derselben Ursache zuordnete. Im Jahr 1972 ereignete sich dann ein massives Fischsterben durch Einleitung von Gülle und Gerberlohe in Kombination mit hohen

Sommertemperaturen. Im darauf folgenden Jahr begann dann die harte Regulierung des Flusses unter mechanischer Ausräumung der gesamten Flusssohle. Durch diese Ereignisse ging nahezu der gesamte autochthone Fischbestand verloren.

Auch der einst riesige Koppenbestand wurde restlos vernichtet und konnte sich nie wieder etablieren. Das nunmehrige Fehlen geeigneter Sandbänke brachte die Neunaugen bis auf klägliche Reste zum Verschwinden. Selten kann man heute noch um die Laichzeit der Neunaugen – Anfang Mai – einige Individuen beobachten, die oft keine Laichpartner mehr finden. Dies legt nahe, dass eine zum Erhalt einer reproduktionsfähigen Population notwendige Mindestindividuen-dichte bereits weit unterschritten ist. Seit Mitte der 70er Jahre traten auch bei den Fischen dieses Kainachabschnittes beschriebene lochartige Verletzungen meines Wissens nie wieder auf. Als Fazit bleibt zu überlegen, ob damals in der Kainach möglicherweise zwei Neunaugenarten heimisch waren, nämlich sowohl das parasitische Donaubachneunauge als auch das nicht parasitäre Ukrainische Bachneunauge. Die heutige Reliktpopulation des Kainach- und Teigtisch-Einzugsgebietes sind mit hoher Wahrscheinlichkeit ausschließlich *Eudontomyzon mariae* zuzurechnen. Sicher ist lediglich, dass man noch sehr wenig über Lebensweise, einstige und heutige Verbreitung der Neunaugen weiß. Es bleibt zu befürchten, dass vielerorts die Bestände verschwunden sein werden, noch bevor diese ausreichend erforscht sind. Gert Richter

Praxislehrgang Teichwirtschaft: Teichbau, Bewirtschaftung und Vermarktung

Ab Ende November startet wieder ein Praxislehrgang für Teichwirtschaft.

Das LFI Steiermark bietet ab Ende November wieder einen umfangreichen Praxislehrgang zum Thema Teichwirtschaft an. Diese in Kooperation mit uns, dem Verband, entwickelte Ausbildung erstreckt sich über 10 Tage und endet im April 2007. Die Inhalte sind weit gestreut und sowohl für den angehenden Teichwirt als auch für bereits in der Teichwirtschaft Aktive von Interesse.

Beginnend bei den gesetzlichen Rahmenbedingungen, notwendige Genehmigungen und Förderungsmöglichkeiten, über Formen der Fischzucht mit Teichbau, Besatz und Bewirtschaftung bis hin zu Gewässerökologie, Fischkulinarik und Marketing erstreckt sich das Programm. Am Ende des Lehrganges soll jedem Teilnehmer ausreichende Unterstützung und das Wissen zur Erstellung eines eigenen Betriebskonzeptes zur Verfügung stehen.

Termine und Orte:

Do, 30. 11. 2006, und Fr., 1. 12. 2006	Werndorf, SPOFIZE
Do, 8. 2. 2007	Stattegg, Fischzucht Iglar
Fr., 9. 2. 2007	Graz-Andritz, Krainerhaus (größtes privates Aquaterrarium Österreichs)
Do, 15. 3. 2007, und Fr., 16. 3. 2007	Raiffeisenhof, Graz
Mi., 11. 4. 2007	Werndorf, SPOFIZE (Angelfischerei- und Teichwirtschaft)
Do, 12. 4. 2007	Waldschach, Betrieb Menzel (Fischzucht, Zierfischproduktion und Freizeitwirtschaft)
Mi., 18. 4. 2007	Scharfling am Mondsee Berufsausbildungsstätte für Fischwirtschaft (Bundesamt für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde)
Do, 19. 4. 2007	Groß St. Florian, Betrieb Zeck (Fischbuschenschank und Teicherlebniswanderweg)

Kosten: 315 €/Person; Anmeldetermin: bis 16. 10. 2006

Fisch-Räucherkurs am Fr., 10. 11. 2006,
von 9.00 bis 17.00 Uhr im SPOFIZE, 8402 Werndorf
Kosten: 44 €/Person; Anmeldetermin: bis 27. 10. 2006

Erlebniswanderung

durch Wald und Flur »Zeichen, Fährten, Spuren erkennen und deuten«

Mo., 9. 10. 2006, von 9.00 bis 17.00 Uhr in Pusterwald bei Möderbrugg, Obersteiermark
mit anschließendem Abendprogramm (freiwillige Teilnahme)

Kosten: 25 €/Person; Anmeldetermin: bis 2. 10. 2006

Alle Kurse sind beim LFI Steiermark unter Telefon 0316/8050, DW 1309 (Mag. Siegfried Walter), siegfried.walter@lfi-steiermark.at oder per Fax-DW 1509 anzumelden!



gegr. 1933

FISCHNETZE

in jeder Art und Form,
für alle Sparten der Fischerei und Fischzucht
vom Hersteller

Netzweberei Rudolf Vogt

Itzehoer Netzfabrik GmbH

D-25510 ITZEHÖE, Postfach 2023
Tel. 0049-4821/7017, Fax 0049-4821/78506



OBERÖSTERREICH

Linz: Graskarpfen versenkt Zweierkajak

Ein Graskarpfen von 8 kg Gewicht donnerte wie ein Torpedo in ein Zweier-Rudersportboot, und dieses sank dann zusammen mit dem stecken gebliebenen Fisch. Die Ruderer vermuten, dass durch den Ruderschlag der Fisch eine Panikreaktion produzierte und dieses einmalige Geschehen stattfinden ließ. Dieses Spektakel hat sich in der Ruderstrecke von Ottensheim bei Linz ereignet. Der Graskarpfen, welcher noch im Bootsrumpf steckte, wurde dann zur Strafe auf den Grill gelegt und mundete den Versenkten hervorragend. Dieses Vorkommnis ist kein Fischerlatein, sondern wurde auch fotografisch festgehalten zur Dokumentation. HOT



SALZBURG

Sehr gute Befunde für Salzburger Seen

Die Wasserqualität der Seen ist hervorragend. Denn sie bestehen bei den Messungen heuer beide Tests – hygienisch und ökologisch. »Unsere jahrelangen Bemühungen um die Reinerhaltung der heimischen Gewässer zahlen sich aus«, freut sich Umweltreferent Landeshauptmannstellvertreter Othmar Raus. Sorgenkind sind heuer die Egelseen bei Mattsee, dort könnte im Herbst der Sauerstoff für die Fische knapp werden.

Wallersee: Phosphorgehalt weiter verringert

Eine Hygiene-Messung des Wallersees vom vergangenen Jahr hatte für Diskussionen gesorgt. Deswegen wird heuer besonders auf diese Werte geachtet. Das Ergebnis: Der Wallersee ist nicht schlechter, sondern besser geworden!

Die langfristige Entwicklung eines Sees misst man vor allem an der Gesamtphosphorkonzentration. Er liegt jetzt bei 14 mg/m³ und ist gegenüber dem Vergleichstermin des Vorjahres um 8 mg/m³ niedriger!

Die Wasserqualität kann man auch an der Sichttiefe erkennen. Volle sieben Meter ist der See sehr klar.

Was haben aber die teilweise auftretenden Algen zu bedeuten? So ist die Natur. Gerade die hohen Sichttiefen führen zusammen mit einem ausreichenden Nährstoffangebot am Seeboden zu unangenehmen Erscheinungen von aufschwimmenden Algen. Das sind Matten von Bodenalgen, die sich durch die starke Sauerstoffgasentwicklung nicht mehr am Boden halten können und an die Seeoberfläche auftreiben. Sie zerfallen rasch bei Wellenschlag.

Dieses Phänomen gibt es übrigens jedes Jahr. Die Ursache liegt im lange Zeit hohen Wasserstand des Sees, durch den zusätzlich Nährstoffe aus dem sonst nur kurz überschwemmten Uferbereich mobilisiert wurden. Der Gewässerschutz wird die Ufersituation um den See beobachten und allfällige diffuse Nährstoffeinträge verfolgen.

Während also ökologisch alles zum Besten steht, werden auch die hygienischen Verhältnisse genau unter die Lupe genommen. Bekanntlich hatte es Anfang August 2005 an einer Badestelle des Wallersees erhöhte Werte gegeben. Hygienische Probleme an den Seen treten in der Regel sehr kurzfristig auf und hatten zuletzt stets lokale Gründe. Im August 2005 dürfte es der Kot von Vogelschwärmen gewesen sein. Heuer gab es keine solcher Phänomene. Auch hygienisch erhält der Wallersee heuer Bestnoten – an allen vier untersuchten Badestellen.

Mattsee: Deutlich niedrigere Phosphorkonzentration als 2005

Im großen Becken des Mattsees wurden heuer deutlich geringere Phosphorkonzentrationen als im Vorjahr gemessen. Fanden sich heuer 9,5 mg/m³, so waren es 2005 noch deutlich über 15 Milligramm. Der See liegt da-



Mattsee

mit gegenwärtig im Bereich geringer Nährstoffbelastung.

Der Stickstoffgehalt von ca. 180 mg/m^3 ist ebenfalls etwas niedriger als im Vorjahr. Diese Nährstoffmengen werden erfahrungsgemäß zu keinen Algenmassenentwicklungen im Sommer führen.

Die Sichttiefen um 5,5 Meter entsprechen den Vorjahrswerten und lassen den See sehr klar erscheinen. Das seichte Niedertrumer Becken hatte Ende Mai mit 16 mg/m^3 mäßige Phosphorbelastung, was weitgehend dem Zustand des Vorjahres entspricht. Dasselbe gilt für den Stickstoffgehalt von rund 180 Milligramm pro Kubikmeter.

Die heurigen Hygieneuntersuchungen zeigen für die beiden untersuchten Badestellen, Strandbad Mattsee und Strandbad Gebertscham, optimale Werte.

Ein großer Erfolg für die gemeinsamen Bemühungen mit dem Land Oberösterreich ist, die Feriendomizile am Lochener Seeufer an die öffentliche Kanalisation anzuschließen.

Obertrumer See: Phosphorkonzentration blieb gleich, Stickstoff ging zurück

Die Werte zwischen zehn und 17 mg/m^3 Gesamtphosphor lagen in der Größenordnung der Untersuchungen der Vorjahre. Die Konzentrationen des Stickstoffs von 570 mg/m^3 lagen unter denen des Vorjahres.

Gegenwärtig ist der See mit einer Sichttiefe von 3,6 m relativ klar.

Die heurigen Hygieneuntersuchungen zeigen für die beiden untersuchten Badestellen, Strandbad Seeham und Strandbad Staffl, optimale Werte.

Grabensee: Keine erhöhte Algenentwicklung zu erwarten

Im Grabensee lag der Gesamtphosphorwert von $15,5 \text{ mg/m}^3$ etwas über der Konzentration des Vorjahres im Bereich mäßiger Nähr-



Obertrumer See



Fuschlsee

stoffbelastung. Mit knapp 600 mg/m^3 waren die Stickstoffkonzentrationen Anfang Juni um rund 200 mg/m^3 höher als im Vorjahr. Ab einer Tiefe von sieben Metern wird der See wieder – wie alljährlich in den Sommermonaten – sauerstofffrei werden.

Wegen des noch immer günstigen Verhältnisses der Nährstoffe Phosphor zu Stickstoff ist eine stärkere Algenentwicklung im Sommer nicht zu erwarten. Generell auszuschließen sind sie jedoch auch in diesem See nicht. Der See war während der Überprüfung mit einer Sichttiefe von vier Metern sehr klar.

Fuschlsee ist weiter in sehr gutem Zustand

Der mit gegenwärtig 7,5 Metern Sichttiefe klare Fuschlsee ist nach wie vor phosphorarm und in sehr gutem Zustand. Der Phosphorgehalt lag bei den üblichen fünf Milligramm pro Kubikmeter. Mit 480 mg/m^3 Stickstoff liegen die Konzentrationen im Bereich der Vorjahre. Mit stärkeren Algenentwicklungen ist nicht zu rechnen.

Die heurigen Hygieneuntersuchungen zeigen für die beiden untersuchten Badestellen, Strandbad Fuschl und Strandbad Hof, optimale Werte.

Wolfgangsee: 14 Meter Sichttiefe, beste Wasserqualität unter Salzburger Seen

Mit Werten zwischen knapp drei und sechs Milligramm pro Kubikmeter liegt der Gesamtphosphorgehalt und die Stickstoffkonzentration mit 530 mg/m^3 im gewohnten Bereich des Wolfgangsees. Damit weist der Wolfgangsee die geringsten Nährstoffkonzentrationen der untersuchten Seen auf.

Mit Sichttiefen bis 14 Metern ist der See im St. Gilgener Teil wieder klarer als der zeitweilig durch Trübstoffe aus Starkregen und Schneeschmelze durch den Zinkenbach beeinflusste Teil von Strobl.



Wolfgangsee



Hintersee

Die heurigen Hygieneuntersuchungen zeigen für die drei untersuchten Badestellen optimale Werte.

Zeller See: Reinanken dürften sich weiter wohl fühlen

Mit 7 mg/m³ Gesamtphosphor sowie 370 mg/m³ Stickstoff ist der Zeller See nach wie vor nährstoffarm. Eine stärkere Schwebalgen-Entwicklung ist diesen Sommer nicht zu erwarten. Die Durchmischung des Sees reichte auch diesmal bis zum Grund, so dass das Aufkommen der Reinankenbrut auch in dieser Saison gesichert ist.

Hintersee bei Faistenau: Kleines Paradies für Saiblinge

Mit Konzentrationen von rund fünf Milligramm pro Kubikmeter Gesamtphosphor und 750 Milligramm pro Kubikmeter Stickstoff ist der zur Energiegewinnung genutzte Hintersee ein nährstoffarmer See, ideal für Saiblinge.

Wiestalstausee ebenfalls nährstoffarm

Mit 7 mg/m³ Gesamtphosphor und rund 800 mg/m³ Stickstoff gehört der Wiestalstausee ebenfalls zu den nährstoffarmen Seen.



Zeller See

Sorgenkind Egelseen bei Mattsee

Die jüngsten Untersuchungen der Egelseen haben gezeigt, dass in der Tiefe des Großegelsees sich ein großes Problem angesammelt hat. 1100 mg/m³ Gesamtphosphor, 7 mg/m³ Ammonium-Stickstoff, kein Nitrat, Schwefelwasserstoffbildung, erhöhte Salzgehalte und ungewöhnlich hohe Kaliumgehalte charakterisieren eine Gewässergüte, die ein Leben von Fischen in sauerstoffreichem Wasser ab 3,5 m Wassertiefe unmöglich machen. Die Egelseen sind keine typischen Badeseen, die hohen Belastungen in der Tiefe sind auch unbedenklich für Schwimmer. Die größte Gefahr ist, dass bei der Durchmischung des Sees im Herbst die Lebensgrundlagen für Fische schwer beeinträchtigt werden, weil der Sauerstoffvorrat für die Fische plötzlich ausgezehrt wird.

Der See kommt in ein dichteres Überwachungsprogramm, um die Ursachen des Schadstoffeintrages festzustellen. Ein rascher Stopp der Schadstoffeinträge ist dringend geboten.

Wie das Nitrat in die Seen kommt

Der vergangene Winter zeichnete sich durch die lange und hohe Schneebedeckung aus, die praktisch auf einen Schlag durch die Schneeschmelze in Form des Abflusses in die Seen transportiert wurde. Von März bis Ende April flossen rund 23,7 Millionen Kubikmeter Wasser in den Wallersee, was einem Drittel seines Volumens entspricht. Mit dem Wasser gelangten heuer 38 Tonnen Nitrat und 1500 Kilogramm Phosphor in den Wallersee.

In derselben Zeit flossen in den Obertrumer See 8,6 Millionen Kubikmeter Wasser, was zehn Prozent seines Volumens entspricht. Diese Wassermenge transportierte dabei etwas mehr als 700 Kilogramm Gesamtphosphor und 14,5 Tonnen Nitratstickstoff in das Gewässer.

Für den Nährstoffhaushalt der Seen ist es besonders wichtig, im Winter während der Zeit der Pflanzenruhe zusätzliche Nährstoffeinträge durch Abschwemmverluste aus der Landwirtschaft zu vermeiden.

Die Experten können aus den Messungen zwei gute Nachrichten lesen. Erstens wurden die Einträge von den großen Seen ohne Probleme verdaut. Die Gesamtkonzentrationen bei Phosphor und Nitrat nahmen ab. Und zweitens konnten in den großen Seen keine auffällig erhöhten Ammonium- oder Kaliumkonzentrationen festgestellt werden.

Das bedeutet nichts anders, als dass die Landwirtschaft im Einzugsgebiet der großen Seen sehr ordentlich gewirtschaftet hat: Die Landwirtschaft hat weitestgehend auf die Ausbringung von Gülle zur Unzeit verzichtet. Einzig an den Egelseen zeigt sich ein anderes Bild.

Durch den vergangenen langen Winter wird eindeutig bestätigt, dass für Gülle sechs Monate Lagerraum nötig sind, was dank der Düngeverordnung im Einzugsgebiet der Seen längst umgesetzt ist. Die überwiegende Anzahl der Landwirte hat sich als Partner bei der Seenreinigung mit großer Disziplin an die Bestimmungen der Düngeverordnung gehalten.

Die aktuellen Seegütwerte: www.salzburg.gv.at/Gewaesserschutz. (Quelle: PA LHStv. Othmar Raus, 12. 7. 2006)

(Alle Fotos G. Bruscek, BAW-IGF)



KÄRNTEN

Änderung der Tierartenschutzverordnung in Bezug auf den Kormoran in Kärnten

Aufgrund der Kärntner Tierartenschutzverordnung war bisher der Kormoran eine vollkommen geschützte Tierart. Für die Erlegung von Kormoranen waren Ausnahmegenehmigungen durch Bescheid erforderlich. Ende Mai 2006 wurde die Tierartenschutzverordnung dahingehend geändert, dass der Kormoran nur mehr teilweise geschützt ist. Somit kann der Kormoran zur Abwendung erheblicher Schäden und zum Schutz heimischer Fischbestände im Bereich von Fischgewässern in Kärnten in der Zeit vom 1. Oktober bis

10. April eines jeden Jahres vergrämt und unbegrenzt von einer nach dem Kärntner Jagdgesetz berechtigten Person durch Abschuss erlegt werden. Eine Ausnahme gibt es jedoch für Vogelschutzgebiete. W. Honsig-Erlenburg



VORARLBERG

Genuss am See: Bodenseefischerei bei Bregenzer Genusswochen

Kunst und Genuss ranken sich in zahlreichen Aktivitäten vom 7. bis 18. Oktober 2006 um das Festspielhaus Bregenz. Das reichhaltige Programm bietet eine Vielzahl von Veranstaltungen in und um die Landeshauptstadt Bregenz. Der Limnologe und Fischereifachmann Dr. Benno Wagner referiert am 14. 10. um 18 Uhr zum Thema »Ein See voller Fische. Oder doch nicht?« und am 15. 10. um 13.30 Uhr über Artenvielfalt und historische Details der Bodenseefischerei. Ja.

Aus 100% eigener Aufzucht...

Forellenzucht Waldkirchen

Eier - Brut - Setzlinge - Speise- und Besatzfische

- Regenbogenforellen
- Bachforellen (Rotgipfler)
- Elsässer - Saiblings
- Kaviar
- Räucherfische und Filets heiß- und kaltgeräuchert
- Speisefische von 350-600 gr. nach Wunsch sortiert.

Jetzt Elsässer-Saiblings-Eier vorbestellen!

Forellenzucht Waldkirchen
Dornerstraße 12 · D-94065 Waldkirchen
Telefon: +49 (0) 85 81 / 86 08
Telefax: +49 (0) 85 81 / 92 08 40

Wir befinden uns im EU-Anerkennungsverfahren.



EU/Brüssel/Helsinki: Kommission hebt Dioxinwerte bei Fisch auf

Die Dioxingrenzwerte für Fischprodukte werden für Schweden und Finnland bis 2011 aufgehoben. Die EU-Kommission hat das damit begründet, dass Fisch trotz erhöhter Dioxinwerte für die Gesundheit des Menschen noch von Vorteil ist. Besonders in der Ostsee und im Bottnischen Meerbusen weisen die Heringe, Lachse, Coregonen etc. erhöhte Dioxinwerte auf, die über die maximale EU-Norm hinausgehen. Die Länder müssen sich jedoch für nach 2011 etwas einfallen lassen, womit der Dioxinwert der Ostseefische gemindert werden kann.

HOT

KURZBERICHTE AUS ALLER WELT

Schweiz/Genf: Codex Alimentarius Commission der WHO/UNO mit strengeren Fisch-Grenzwerten

In Genf hat sich im Juli 2006 die »Codex Alimentarius Commission Task Force« mit den erlaubten Werten von Schwermetall und anderen Umweltgiften in Fischprodukten auseinandergesetzt. Jetzt gibt es neue Maximalwerte von Blei, Cadmium etc. Auch für Fisch-

nahrung gelten jetzt neue Standards, was giftige Rückstände anbelangt. Die Fischereindustrie in den UNO-Staaten muss nach den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und der Welternährungsorganisation (FAO) die neuen Richtlinien ab sofort umsetzen, spätestens ab 2007 soll dann ein besserer Standard bei Fischprodukten und Fischfutter gelten.

HOT

Schweiz/Hof: Hochrhein mit 25 °C Wassertemperatur knapp am Äschen-Lethal-Limit

Am Hochrhein in der Schweiz ist seit dem großen Äschensterben 2003 bei über 26 °C Wassertemperatur heuer wieder Feuer am Dach. Die »Neue Zürcher Zeitung« meldete am 25. Juli 2006, dass die Hochrhein-Temperatur wieder bei 25 °C liegt. Fieberhaft werden die Zuflüsse mit kühlerem Wasser bei der Mündung ausgebaggert, um kühlere Äschenmulden zu schaffen. 2003 sind bei 26 °C über 50.000 tote Äschen am Hochrhein gezählt worden. Seither hat man mit Mühe und viel Pflege wieder einen Äschenbestand aufgebaut, der jetzt akut bedroht ist.

HOT

Lettland/Ostpfeußen: Kormorane überfallen Kurische Nehrung

Das bekannte Naturschutzgebiet Kurische Nehrung im ehemals deutschen Ostpfeußen mit seinen Brackwassern wird in letzter Zeit von Kormoranen überschwemmt, welche die Fischerei von Hechten, Zandern, Aalen, Barschen etc. bald unmöglich machen. Vor der Kormoraninvasion waren diese Gewässer die ertragreichsten Europas. Die Fischer sind ver-

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-526 I 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

Besuchen Sie uns auf
EuroTier 2006
in Hannover Halle 23,
Messestand E27.

Bei BioMar haben wir nur eines im Sinn: Entwicklung und Herstellung von Fischfutter, das unseren Kunden einen gesunden Betrieb sichert.

Nennt uns einfach zielgerichtet...



BioMar konzentriert alle Ressourcen auf Entwicklung und Veredelung von Fischfutter. Eine überzeugende Marktposition kommt schließlich nicht von allein.

Lars Rahbæk, Verkaufs- und Marketingchef

Seit mehr als 40 Jahren entwickelt und produziert BioMar Futter für die Fischzucht - dabei stützt sich das Unternehmen seit jeher auf die alte Redensart: Schuster, bleib bei deinem Leisten. Darum ist es uns nie eingefallen, der Versuchung zu erliegen, uns mit kurzfristig verlockend erscheinenden Geschäftsbereichen zu befassen.

Stattdessen haben wir uns dem verschrieben, was wir am besten können. Mit Leib und Seele. Nämlich zukunftsorientierten Züchtern zu optimalem Wachstum zu verhelfen. Sowohl für ihre Fische als auch für ihr Konto.

Das mag nicht bei jedem überkommen. Aber in unserer Welt ist das ein Kompliment ...

BioMar Österreich Alois & Ursula Weinberger
Aham 17 A 4963 St. Peter am Hart mobil 06644 300 467 www.biomar.dk



Our World. Your Growth

zweifelt, da der Kormoran von der EU überbehütet ist und vor allem den Fischnachwuchs völlig dezimiert, so dass ganze Jahrgänge ausfallen. Die Kormorane fliegen dort aus anderen baltischen Gebieten ein, nur drei Nistpaare wurden an der Kurischen Nehrung gezählt. Jetzt haben die Behörden nach heftigen Protesten der Fischer die Kormorane zum Abschuss freigegeben. Es wird immer häufiger beobachtet, dass Kormorane weite Strecken, über hunderte Kilometer von ihren Nistplätzen entfernt, zurücklegen, um Gewässer buchstäblich leerräumen. **HOT**

Dänemark/Grönland: Gletscherschmelze bedroht Wandersaibling und Lachs

Dänische Wissenschaftler machen sich Sorgen um Grönland, wo auch heuer die Gletscher wie Butter dahinschmolzen. Die zunehmende Verlandung der arktischen Insel führt zu Ölbohrgelüsten bei den internationalen Konzernen, die beträchtliche Kohlenwasserstofflager unter dem Eis Grönlands vermuten. Die damit verbundene Umweltverschmutzung könnte schon bald die grönländischen Wanderfische wie Lachs, Wandersaibling und

Meerforelle treffen und diese sensiblen Fische zum Untergang bringen. Schon jetzt hat das Abschmelzen der Grönland-Eispanzer negative Auswirkungen wegen der Versiltung der Fließgewässer auf die Wanderfischbestände gehabt. **HOT**

Italien/Mittelmeer: 40 Prozent der Muscheln mit Hepatitis A

Am Berliner Institut für Tropenmedizin wurden jetzt Muscheln aus dem Mittelmeer untersucht. Demnach sind 40 Prozent der als Speisemuscheln angebotenen Ware mit Hepatitis A kontaminiert. Das Institut stellte fest, dass selbst nach 9 Minuten kochen die Viren noch intakt und gefährlich waren. Gänzlich erstaunt waren dann die Wissenschaftler, als man die Muscheln aus dem Mittelmeer auf den Grill bei 250 °C legte – selbst dann waren die Krankheitserreger noch aktiv. Allein aus der Lagune in Venedig und Umgebung gehen jährlich 30 Tonnen Muscheln nach Deutschland. Fast alle Muscheln haben hohe Schwermetallwerte und toxische Stoffe wie Dioxin intus. Das Berliner Institut mahnt zu größter Vorsicht beim Genuss von Meeresfrüchten aus dem Mittelmeer. **HOT**

Sonderangebote:
Zander, 25–30 cm, und
Hechte, 1–4 kg, zu Sonderpreisen
Sib. Stör, 1–2 kg, € 14,-/kg

Besatzfische Zierfische

Mitglied des Stmk. Fischgesundheitsdienstes

Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Gut Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf 124 ha Teichfläche in 97 Teichen **Karpfen, Wildkarpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Hechte, Zander (–30 cm), diverse Störarten, Koi's (aller Farbklassen), auch Zierfische und Muscheln. Fische sind SVC- und KHV-getestet.**

Wir beraten Sie gerne! Der Transport erfolgt mit eigenem Spezial-LKW!

Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.

Preisliste und Farbbroschüre sowie VHS-Video-Kassette auf Anforderung!

Teichwirtschaft
GUT WALDSCHACH

Teichwirtschaft Schloß Waldschach
A-8521 Waldschach, Tel. 0 31 85/22 21, Fax 0 31 85/23 90
e-mail: office@fische.at, internet: www.fische.at

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): Redaktion

Artikel/Article: [Aktuelle Informationen 214-224](#)