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

Haas, E.,1997: Der Karpfenteich und seine Fische. Leopold Stocker Verlag Graz, 195 pp.
Horák, W., 1869: Die Teichwirthschaft mit besonderer Rücksicht auf das südliche Böhmen. I. G. Salve'sche Universitätsbuchhandlung Prag, 207 pp.
Koch, W., Bank, O. und G. Jens, 1982: Fischzucht, 5. Auflage, Verlag Paul Parey, Hamburg, Berlin, 235 pp.
Lukowicz, M. und P. Gerstner, 1998: Hältern und Wintern. In: Schäperclaus, W. und M. Lukowicz (Hrsg.): Lehrbuch der Teichwirtschaft, 4. neubearbeitete Auflage, Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg: 495–503.
Planansky, A., 1961: Beobachtungen bei überwinternden und laichenden Karpfen. Österr. Fischerei 14: 49–51.
Schmeller, H. B., 1988: Die Überwinterung des Karpfens. Fischer und Teichwirt 39: 66–75
Šusta, J., 1905: Die Ernährung des Karpfens und seiner Teichgenossen. 2. Auflage, Herrke und Lebeling, Stettin, 251 pp.
Steffens, W., 1980: Der Karpfen, Cyprinus carpio, 5. Auflage, Die Neue Brehm-Bücherei 203, A. Ziemsen Verlag, Wittenberg Lutherstadt, 215 pp.

REZEPTE

Karpfenlocken im Bier-Schilcherweinteig

Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen, ca. 2 kg
Saft von 1 Zitrone
1 EL Salz

Für den Backteig:
250 g Mehl
250 ml Bier
125 ml Schilcher
2 Eier, Salz
1 Packung Streugerm (Trockenhefe)
Muskatnuss
Sonnenblumenöl zum Backen

Für den Salat:
gemischte Blattsalate
Mostessig
Kürbiskernöl, Salz

Für die Sauce:
8 EL Mayonnaise
2 EL Tomatenketchup
1 TL Senf
1 EL Kren
4 EL Schilcher
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Karpfen filetieren, häuten und in 5 mm breite Streifen schneiden. Mit Zitronensaft und Salz würzen, ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Für den Backteig mit dem Schneebesen Eier, Bier, Wein, Salz, Germ und Muskatnuss gut verschlagen, mit dem Mehl verrühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach nochmals aufschlagen. Der Teig darf nicht zu flüssig sein.
In einem Frittiertopf Öl bis zum Aufschäumen erhitzen. Karpfenstreifen durch den Teig ziehen und im Öl goldgelb backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Die Blattsalate putzen, waschen und trocknen, mit Mostessig, Kürbiskernöl und Salz marinieren.
Die Zutaten für die Sauce verrühren und etwas davon auf den Salat träufeln. Den Rest auf Tellern als »Saucenspiegel« anrichten und die Karpfenlocken darauf setzen. Mit 2 zu Kronen geschnitzten Zitronen garnieren und sofort servieren.

(Rezept von Helfried Reimoser,
siehe Buchbesprechung Seite 36)

ANGELFISCHEREI

16. Aqua-Fisch vom 1. bis 4. März 2007

Süddeutschlands größte Angelmesse lädt nach Friedrichshafen ein

Am ersten März-Wochenende ist es wieder soweit: Die Neue Messe Friedrichshafen verwandelt sich für vier Tage in das Zentrum der Angelwelt. Vom 1. bis 4. März 2007 treffen sich in Friedrichshafen am Bodensee alle Freunde des Angelns und Fliegenfischens, um die *Aqua-Fisch*, Süddeutschlands größte Angelmesse, zu besuchen. Auf rund 6300 m^2 bieten wir den Besuchern gemeinsam mit den Ausstellern alles, was das Angler- und Fliegenfischerherz begehrt. Informationen, Erlebnis, Erfahrungsaustausch und Einkaufen stehen im Mittelpunkt.
Das abwechslungsreiche Rahmenprogramm der Aqua-Fisch hält auch im Jahr 2007 wieder viele überaus sehenswerte Programmpunkte bereit.

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

Die Messe hat täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt beträgt 9 Euro. Der Eintritt berechtigt auch zum Besuch des Themenbereiches Aquaristik der *Aqua-Fisch*.

Salzach/Salzburg: Koppe und Aalrutte erleben ein Comeback

Die durch die Belastung stark zurückgegangenen Fischarten Koppe und Aalrutte haben in der Salzach im und oberhalb des Stadtbereichs wieder beträchtlich an Boden gewonnen. Einige Angler im Revier des VÖAFV berichteten von kapitalen Aalrutten unterhalb des Kraftwerks Urstein. Dort konnte ein Angler im Herbst 2006 innerhalb einer Stunde 2 Aalrutten mit über einem halben Meter Länge erbeuten. Auch gierige Koppen mit bis über 15 cm Länge gehen immer wieder an die Angeln der Forellenangler, wobei sie große Köder nicht verschmähen.

HOT

Deutschland: Das Angelfieber hat schon 3,3 Millionen erreicht

Die frischen deutschen Statistiken belegen, dass mittlerweile 3,3 Millionen Bürger der Bundesrepublik Deutschland zu Anglern mutiert sind. Es wird angenommen, dass das Angeln wegen seinem entspannenden Effekt und der Naturnähe jetzt so populär ist. Dazu kommt noch, dass Fisch immer mehr Platz als gesundes Nahrungsmittel bekommt und viele sich »ihren« Dorsch etc. gerne selber angeln wollen.

ACHLEITNER FORELLEN
robust, gesund und preiswert – ausschließlich aus eigenem Zuchtbetrieb
die Mutterfische sind ab dem Jahre 1908 in Österreich heimisch geworden
und bodenständig sowie ökologisch vollständig angepasst (autochthon).

Heimische Besatzforellen, 1- und 2 sömmrig
Forelleneier und -brütlinge
Speiseforellen

Seit über 100 Jahren virusseuchenfreie Forellen aus eigener Zucht!

FORELLENZUCHT ACHLEITNER
A-5230 Schalchen bei Mattighofen, OÖ. • Häuslbergerstraße 11
Tel. 07742/2522 • Fax 07742/252233 • e-Mail: office@forellen.at

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

Ein guter Teil der deutschen Petrijünger besteht aus Frauen und Jugendlichen, so dass eine Einseitigkeit und Vergreisung der Angler definitiv ausgeschlossen werden kann. Nicht abschreckend sind eine meist gar nicht so leichte Anglerprüfung und oft gepfefferte Angellizenzpreise und Pachtpreise für Gewässer. Durch die Verbesserung der Wasserqualität in Flüssen, Seen und Meer hat die BRD viele gute und neue Fisch- und Angelstrecken in letzter Zeit dazubekommen. HOT

Norwegen: Angler immer öfter in Seenot – zu kleine Anglerboote

Der norwegische Seenot-Rettungsdienst hat jüngst die Angler gewarnt, mit zu kleinen und schwachen Booten vor der norwegischen Küste und in den Fjorden zu operieren. Im Jahr 2006 sind sehr viele Angler durch die Rettungskräfte vor dem wahrscheinlichen Ertrinkungstod gerettet worden. Besonders deutsche Angler wurden genannt. Sie verwenden oft viel zu kleine und schwache Boote, welche im Meer den Strömungen und Wetterkapriolen nicht gewachsen sind. Oft sind die Anglerboote kaum größer als die Fische, die erbeutet werden können. So kann der Heilbutt in Norwegen mehrere hundert Kilo schwer werden, auch Heringshaie etc. werden in Kingsize erbeutet und ziehen so manches Schinakel durchs Meer. HOT

Neue Bücher

Populationsdynamik der Äschen (Thymallus thymallus***) im Linthkanal mit besonderer Berücksichtigung der Habitatnutzung der Äschenlarven.*** Von Andreas Hertig. Broschüre DIN A5. 161 Seiten. Preis: ca. € 17,–. Bezugsadresse: andreas.hertig@bd.zh.ch

Der 17 km lange Linthkanal verbindet den Walensee und den Zürich-Obersee. Hier lebt die sechstgrößte Äschenpopulation der Schweiz. Die vorliegende Arbeit untersuchte die Dynamik dieser Population und legte ein Schwergewicht auf den Einfluss der künstlichen Gewässermorphologie auf die Lebensraumnutzung der Äschenlarven. Besonders bemerkenswert ist, dass die Äschenpopulation zu den schnellwüchsigsten Populationen gehört, die je untersucht wurden. Sie messen durchschnittlich nach einem Jahr 19 cm, nach 2 Jahren 34 cm und nach 3 Jahren 41 cm! Moderate Fischdichte, gutes Nahrungsangebot und ideale Temperaturverhältnisse dürften die wesentlichen Gründe für das Rekordwachstum sein.
Die interessante Abhandlung beleuchtet Biologie und Ökologie dieser Äschenpopulation, die einen sehr speziellen Lebensraum bewohnt, und versucht aufzuzeigen, wie dieser Lebensraum auf den Lebenszyklus und die Dynamik dieses Äschenbestandes, insbesondere auf dessen Larvenbestand, einwirkt. Der Autor zeigt die Strukturdefizite auf, gibt Verbesserungsvorschläge und Hinweise auf die fischereiliche Bewirtschaftung. Sehr interessant sind auch die Markierungsversuche mit Alizarinrot. Ja.

Auf Fisch versessen. Originelle Rezepte zu Fisch aus heimischen Gewässern. Hrsg.: Verein Netzwerk Teichwirtschaft – Tourismus. Kartoniert, 96 S. Verlag Leykam, Graz. 1. Aufl. 2006. ISBN 10: 3-85489-139-3. Preis: € 14,90.

Zahlreiche bekannte Köche und Experten der Fischküche haben mit ihrem Wissen und ihren Rezepten zu diesem ideenreichen Kochbuch beigesteuert. Es soll dazu anregen, die Fische aus unseren Gewässern und Teichwirtschaften vermehrt in der Küche zu nutzen. Durch die Einhaltung strenger Qualitäts- und Frischekriterien, die hohe Wasserqualität und die kurzen Transportwege ist der Fisch aus der österreichischen Aquakulturproduktion dem Meeresfisch überlegen. Zu jedem Rezept gibt's eine Nährwerttabelle. Dem Buch ist auch eine Broschüre mit Bezugsquellen für heimischen Fisch beigelegt. Ja.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: 60

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Angelfischerei 34-36