

Fische

Als Endglied in der Nahrungskette übt der Fischbestand und der durch ihn entstehende Fischfraßdruck den bestimmenden Einfluss auf die darunter liegenden trophischen Ebenen aus. Die Anzahl der Fische, die Fischgrößen und die verschiedenen Nahrungspräferenzen beeinflussen die Bestandteile der Nahrungskette in unterschiedlichster Weise und lenken somit den Energiefluss.

Schon aus dieser vereinfachten Betrachtung der wesentlichen Abläufe innerhalb der planktischen Nahrungskette kann man die Schwierigkeiten erahnen, welche sich für den in der Praxis stehenden Teichbewirtschafter ergeben. Dennoch wäre es falsch, Teichpflege und Fütterung nur nach einem starren Schema und unabhängig von den Entwicklungen des Teichplanktons zu gestalten.

Die folgenden Anregungen können dem Praktiker helfen, Wege für eine nachhaltige und naturnahe Bewirtschaftung in Karpfenteichen zu beschreiten:

- Abstimmung der Fütterung auf die vorhandene Naturnahrung; große Daphnien (Wasserflöhe) sind ein gutes Maß für die Naturnahrungsmenge.
- Beim ersten Auftreten von schon mit freiem Auge erkennbaren Planktonalgen sollte eine Wasseruntersuchung von Fachberatern zur Analyse eventueller Ursachen durchgeführt werden.
- Extreme Entwicklungen von Planktonalgen verursachen auch sehr hohe bzw. sehr niedrige Sauerstoffgehalte und pH-Werte. Deshalb helfen diesbezüglich regelmäßig durchgeführte Messungen, um Fehlentwicklungen zu erkennen.
- Die Anschaffung eines Mikroskops und einschlägiges Fachwissen sind auf alle Fälle eine große Hilfe zur Erfüllung der Erfordernisse einer naturnahen Bewirtschaftung.

Grundlegende Kenntnisse über die Wichtigkeit des Planktons in der Teichwirtschaft sind schon in alter Literatur vorhanden. Als Beispiel dafür ein Zitat aus dem Buch von Zdenko Trinks (1908): »Teichwirtschaft und Fischzucht, mit besonderer Berücksichtigung der Teichwirtschaft und Fischzuchtanstalt in Kotzmann, sowie der fischzüchterischen Verhältnisse in der Bukowina«. Dort heißt es auf Seite 107: *Von der Qualität und Quantität des Planktons hängt die große oder geringe Produktivität des Teiches ab. Es ist also für jeden Teichwirt von großer Wichtigkeit, den Reichtum und die Art des Planktons in seinem Teiche zu kennen, und deshalb werden in ordentlichen Teichbetrieben eingehende Planktonuntersuchungen vorgenommen.*

Dieser Aussage ist auch noch heute nichts hinzuzufügen.

Adresse:

Dr. Karin Schlott, Ökologische Station Waldviertel, Gebharts 33, A-3943 Schrems; E-Mail: karin.schlott@baw.at

Dr. Peter Nuschei:

Fische essen an der Donau

Der Fischkonsum in Österreich

Es gibt kaum eine fachliche Stellungnahme oder eine Pressekonferenz, in der das Essen von Fischen nicht positiv dargestellt wird. Die Fakten bestätigen diesen Trend.

Zu der eigenen Aquakulturproduktion von Speisefischen (durchschnittlich ca. 2500 t Forellen und Karpfen) kommt noch ein Seenaufang (nur 14 meldende Seenaufbewirtschafter) von ca. 500 t. Der Fang der 6% (regelmäßig) Sportfischer = 410.000 Personen

kann mit 5 kg pro Jahr = ca. 2000 t für den Eigenverzehr geschätzt werden.

(Die Besatzfischproduktion ist weniger als 1000 t, wird extra erfasst und geht zum Teil in die Fänge der Sportfischerei.)

In welche Lokale kann der Fischliebhaber essen gehen?

In der 2-Millionen-Einwohner-Stadt Wien gibt es eine große Anzahl von Imbissstätten, Gasthäusern, Restaurants und Spezialitätenlokalen (vor allem dalmatinische wie die »Kornoba«, Wien 8, das »Kornat«, Wien 1, das »Ilija«, Wien 8, das »Bodulo«, Wien 17), wo man gute Meeresfische essen kann.

Italienische Osterias/Trattorias und »Griechen« bieten sich ebenfalls an. Die »Nord-

see«-Lokale mit 20 Standorten in Wien bieten Fischeinkauf und frisch zubereiteten Fisch in verbesserten und differenzierten Rezepten an.

Am Naschmarkt gibt es nicht nur vier Fischhändler, sondern auch mit »Umar«, »Strandhaus« und »Bar di Mar« Restaurants mit Hafenstimmung und Urlaubsflair.

Die Traditionslokale »Lindmayer« und »Berger« an der Donau – genauer gesagt am Stausee des Kraftwerks Freudenau – haben vor einigen Jahren einen neuen Nachbarn bekommen: das »Marina«-Restaurant im Yachthafen Wien, das mediterranes Flair mit viel Wasser, Schiffen und Möwen vermittelt.

Das Traditionsrestaurant »Winter« (Fam. Urm) liegt bei Albern am Donaukanal. Es wurde nach dem Hochwasser 2003 renoviert und bietet zusätzlich auch friesische Fischrezepte (Sylt).

Der Naturfreund, Ausflügler, Wanderer und erfolglose Angelfischer fährt aus der Großstadt hinaus und die Donau flussab bis zur Staatsgrenze, um nach einer Fußwanderung oder Radtour gemütlich einzukehren, die Stimmung zu genießen und einen Fisch zu essen! Ganz in der Nähe, beim Hafen Albern, liegt das kleine Ufergasthaus »Ettl«, gut und preiswert. Kuriosität: Der Friedhof der Namenlosen ist unmittelbar daneben.

In Fischamend nach dem Flughafen liegt das sehr bekannte, angeblich älteste Fischrestaurant Österreichs, der »Merzendorfer« neben dem Stadttor. Früher wurden auch echte Donaufische angeboten, heute präsentiert man sich eher elitär.

Der »Rostige Anker« nahe des Donaustroms ist ein beliebtes Großlokal.

Auf der linken Donauseite ist das Gasthaus »Juranitsch« (in Mannsdorf bei Orth) aufgrund seiner großen Fischportionen und günstigen Preisen sehr beliebt.

In Orth selbst ist »Humer's Ufergasthaus« seit Jahrzehnten sehr bekannt. Der Gründer war

selbst Donau-Netzfischer und »Hauptlieferant« seines eigenen Lokals. Die einzigartige Donau-Schiffmühle befindet sich in Sichtweite am Donauufer.

Vis-à-vis auf der rechten Donauseite, wohin es eine Donau-Überfuhr gibt, liegt am Hang der »Haslauerhof« mit herrlichem Rundblick über die Auen des Nationalparks. Herr Lukesch ist selbst Angler und passionierter Fischkoch.

Das »Wirtshaus an der Donau« in Bad Deutsch-Altenburg hat einen kleinen Gastgarten mit Donauluft und preiswertem Zander, Karpfen etc.

Feinschmecker pilgern ins neue Extrazimmer von »Durkowsch« an der Hauptstraße. Vis-à-vis an der anderen Donauseite liegt am Auwand in Stopfenreuth das »Forsthaus«, das neben Gastronomie auch Boote und Räder anbietet.

Nur wenige Kilometer flussab in Hainburg findet man das Landgasthaus »Goldener Anker« von Frau Gansterer und Sohn David, die auch die »Römerweinstraße Carnuntum« forcieren. Direkt an der Donau beim Parkplatz liegt das neue »Donau-Café« und Restaurant, wo Herr Bredl eine große Terrasse bietet und so mancher Angler nach langem Fußmarsch die erste Rast macht.

Dieser kleine Streifzug zeigt Beispiele vom einfachen Uferlokal zum guten Gasthaus und hin zum gehobenen Restaurant, so dass in Wien und an der Donau flussab jeder Fischliebhaber gute Adressen findet: Zander auf serbische Art, Karpfen gebacken, Hecht blau oder auch Pangasius, Orate, Branzino etc.

Etwas wehmütig muss zur Kenntnis genommen werden, dass Original-Donaufische auf den Speisekarten fast ganz verschwunden sind. Die erfolgreichen Fischer mit Angelrute oder Daubelnetz essen ihre Fische gerne selbst. In allen Lizenzen (Bewilligungen) ist der Verkauf/Verwertung der Beute verboten.

Die großen Petroneller Donaugewässer

Statistiken über Produktion und Konsum:

	1995	2000	2005
Fischkonsum (Österreicher, pro Kopf)	5,0 kg	5,4 kg	7,7 kg
Fischproduktion (Speisefische, vorwiegend Forelle + Karpfen)			2402 Tonnen
Einfuhr		41.946 Tonnen	62.113 Tonnen
Selbstversorgungsgrad		8%	6%
Monatl. Verbrauchsangaben (Fisch gesamt) pro Haushalt			8,5 Euro

(Strom und Altarme) waren das Fischereirevier von Franz Kipferl, der bis 1945 als letzter Berufsfischer ganz Wien, insbesondere den Karmelitermarkt, mit frischen Donaufischen versorgte. Die Nase fand besonders guten Absatz.

Und welche Donaufische schmecken am besten?

Ein mittelgroßer Schill oder Hecht, gefangen in der Donau im Herbst oder Winter (leider bereits sehr selten), ein kleiner Wels mit einigen Kilos Gewicht, der fettarme Karpfen aus dem Donaustrom, eine Nase oder ein Brachse, geschöpft und dann trocken gebraten, ein Nerfling mit seinem gelblichen, geschmackvollen Fleisch. Die Barbe kann leider einen unangenehmen Geschmack haben, ihr Rogen ist ungenießbar bis giftig. Der Aitel hat ein weiches Fleisch und ist grätenreich.

Ganz besonders gut schmeckt der Schied, der einzig »raubende Weißfisch«, mit festem, weißem, geschmackvollem Fleisch. Wegen seiner vielen Gräten hat er den Spitznamen »Schwiegermutterfisch«!

Wer ein echter Liebhaber von Donaufischen ist, fängt sich seinen Fisch am besten selbst. Petri Heil und guten Appetit!

Interessante Tendenzen

- Steigendes Preisniveau vor allem für Wildfische aus dem Meer (korrekt bezeichnet als »di mare«).

- Zunehmende Bedeutung der Aquakulturen für Meeresfische; sowohl an der Adria/Mittelmeer als auch bei uns zu Hause essen wir vorwiegend Orate und Branzino aus Zuchtanstalten (geschätzter Anteil: 70 bis 90%).
- Umweltschützer empfehlen, keine Wildfische aus dem Meer zu essen (z.B. Thunfisch), um die Ausrottung zu bremsen.
- Neue Kreation von Markennamen, z.B. »Alpenlachs« von Peter Brauchl; Beginn 1981. Derzeit produzieren 19 Lizenzpartner zirka 400 t Lachs und Saibling.
- Strengere gesetzliche Auflagen für die Lebendhaltung von Speisefischen im Fachhandel.
- Neues Angebot an hochwertigen Lebendfischen aus Aquakulturen (Saibling, Huchen, Sterlet, Steinbutt etc.): Fa. Eishke-Nestate, Hr. Aibler, Großmarkt Inzersdorf, Wien.

Der Autor Dr. Peter Nuschei, geb. 1942 in Wien, ist ein passionierter Weltreisender in Sachen Fischerei. Seit über 50 Jahren fischt er regelmäßig in verschiedenen Revieren unterhalb Wiens. Als Fachautor für Weinreisen und gehobene Gastronomie besucht er regelmäßig die oben erwähnten Gasthäuser und Fischrestaurants an der Donau.



ANGELFISCHEREI

Gutes Benehmen gefragt!

Da schon eine einzige unüberlegte Handlung eines Anglers die Fischerei eines anderen empfindlich zu beeinträchtigen vermag, wird rücksichtsvolles Verhalten gegenüber anderen Anglern zu Recht als wesentliches Kriterium sportlichen Verhaltens angesehen. Die folgenden Hinweise sollen einige wichtige Grundsätze deutlich machen:

- Es ist ein Gebot der Höflichkeit, sich einem anderen Angler vorzustellen, wenn man sich das erste Mal am Fischwasser begegnet!
- Fliegenfischer brauchen eine gewisse Bewegungsfreiheit. Diese ist von verschiedenen Gegebenheiten abhängig: von der

Größe des Gewässers, von der Beschaffenheit des Flusslaufes, aber auch von der Aktivität der Fische!

- Jeder Angler hat das Recht, an der Stelle allein zu fischen, an die er zuerst kam. Ein hinzukommender anderer Angler sollte jedenfalls um Erlaubnis fragen, wenn er in unmittelbarer Nähe zu fischen beginnen will.
- Wenn man einen anderen Angler an einer Stelle trifft, die dieser offensichtlich in diesem Moment nicht befischt, so ist es möglich, dass er den Fischen nur eine Beruhigungspause geben will. Es wäre unfair, an diese Stelle zu fischen zu beginnen, ohne vorher um Erlaubnis gefragt zu haben!
- Bevor man in entsprechendem Abstand von einem anderen Angler zu fischen beginnt, sollte man sich davon überzeugen,

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): Nusch Peter

Artikel/Article: [Fische essen an der Donau 212-214](#)