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

Heimische Fischzucht im europäischen Umfeld

Liebe Forellenzüchterinnen
und Forellenzüchter!

Das Projekt »Heimische Fischzucht im europäischen Umfeld« beginnt nächstes Jahr mit der Erhebung des Gesundheitsstatus österreichischer Forellenzuchtbetriebe, da nunmehr der rechtliche Umgang mit den anzeigepflichtigen Fischseuchen zufriedenstellend geklärt ist. Die Teilnahme an diesem Projekt ist kostenlos.
Nachstehend werden Sie über die Vorgangsweise informiert und wir hoffen auf zahlreiche Beteiligung Ihrerseits.

Herzliche Grüße aus Wien
Elisabeth Licek e.h.

VORGANGSWEISE
zur Betriebserhebung und zur Untersuchung auf die Verbreitung der Viralen Hämorrhagischen Septikämie und der Infektiösen Hämatopoetischen Nekrose in Österreich

1. **SIE** melden sich bei uns zur Teilnahme an: **01/25 0 77-47 00 (Frau Dr. Licek)** oder **elisabeth.licek@vu-wien.at**
2. **WIR** veranlassen den Betriebsbesuch.
   Ein **Tierarzt/Projektmitarbeiter** macht mit Ihnen gemeinsam die Betriebserhebung und nimmt Fischproben zur Untersuchung auf die Erreger der VHS und IHN.
   Betriebserhebung: So Ihr Betrieb keinerlei Identifikationsnummer besitzt, geben Sie den Durchschlag des Erhebungsbogens bei der zuständigen BH ab; damit sind Sie der ab 1. 8. 2008 geltenden Registrierungspflicht nachgekommen.
   Fischprobe: Diese erhält eine Nummer; sie wird nicht mit Ihrem Namen gekennzeichnet. Nummer sowie Art und Anzahl der Probe werden auf einer Übernahmebestätigung vermerkt, dessen Durchschlag bei Ihnen bleibt.
3. **WIR** führen die virologische Untersuchung durch und leiten das Untersuchungsergebnis anonymisiert, d.h. unter Angabe der Nummer, an die Veterinärverwaltung des BM für Gesundheit, Familie und Jugend weiter.

Damit ist das Ziel der Untersuchung erreicht! Aber wenn

4. **SIE** der aktuelle Gesundheitsstatus Ihres Fischbestandes interessiert, können Sie bei uns telefonisch und anonym unter Angabe der Probennummer das Ergebnis der Untersuchung erfragen.
5. **SIE** werden bei positivem Befundergebnis von uns hinsichtlich der zu treffenden Maßnahmen informiert.
6. **SIE** allein tragen die Verantwortung, ob Sie unsere Hinweise bezüglich Maßnahmen befolgen. Da Sie unbekannt sind, können Sie auch nicht überprüft werden.

LESERBRIEFE

Mit Interesse habe ich den ersten Teil der Reihe **»Historisch fragwürdige Fischartenvorkommen – eine kritische Aufarbeitung«** über den Perlfisch von Bernhard Schmall gelesen (Heft 10/2007). Die Diskussion und Interpretation von historischen Fischberichten und -funden erlebt ja derzeit eine besondere Bedeutung auch vor dem Hintergrund der fischökologischen Leitbilderstellung im Zuge der Bewertungen des fischökologischen Zustands (Stichwort Wasserrahmenrichtlinie). In Reaktion auf den genannten Artikel möchte ich drei interessante historische Nachweise in bayerischen Fließgewässern ergänzen, welche mir aktuell zur Kenntnis gelangt sind:
In der Falkensteinhöhle sowie im Felsdach Inzigkofen (Naturpark Obere Donau, Nähe Sigmaringen) können im Zuge von Grabungen in mesolithischen Schichten (ca. 6000 v. Chr.) neben einer Reihe typischer Donauarten wie Nerfling, Aitel, Hecht und Huchen auch Perlfische gefunden werden (Lepiksaar, 1978). In der Falkensteinhöhle werden die mengenmäßig überwiegenden Hartteile dem Perlfisch zugeordnet (z.B. ca. 50 Schlundzähne).
Aus dem Landkreis Deggendorf bei Künzing-Unternberg an der Donau werden Tierknochenfunde berichtet, welche etwa zwischen 4900 und 4500 v. Chr. datiert werden (Ott-Luy, 1988). Darunter werden anhand von Hartteilen neben Wels, Huchen, Zander und Aitel auch Schlundknochen von 4 Perlfischen bis zu einer Länge von 70 cm bestimmt.
Aufgrund der engen räumlichen Nähe zur Donau und der Tatsache, dass es sich dabei um Speiseabfälle handelt, ist in beiden Fällen davon auszugehen, dass es sich um Donau-Perlfische handelt. Bemerkenswert sind neben der großen geographischen Distanz beider Funde die hohen relativen Anteile von Perlfischteilen, welche darauf schließen lassen, dass die Art zu dieser Zeit nicht selten war.

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

Ein Fund aus einer ähnlichen Zeit (Linearbandkeramik, um 5000 v. Chr.) ist bei Aufhausen an der Vils (Landkreis Dingolfing) gelungen: Als Grabbeigaben bei einem Knaben werden Schlundknochen von Perlfischen entdeckt, welche möglicherweise als Schmuck an der Kleidung angebracht waren (pers. Mitt. Dr. Obermaier). Aufgrund der sekundären Verwendung der Schlundknochen kann allerdings nicht mit Sicherheit davon ausgegangen werden, dass es sich dabei um Tiere aus der Vils oder der 30 km entfernten Donau handelt.
Diese Funde sind im Hinblick auf das schlechte Wissen über Fließgewässerpopulationen von Perlfischen sowie auf die Besiedelungsgeschichte der heimischen Seen von besonderem Interesse. Darüber hinaus stützen sie auch die Hypothese von rezenten Fließgewässerpopulationen.

Clemens Ratschan
ezb, TB Zauner GmbH

Wir bedanken uns herzlich bei Fr. Nadja Pöllath vom Institut für Paläoanatomie und Geschichte der Tiermedizin an der Universität München für Hinweise und Literatur!

Lepiksaar, J. (1978): Fischreste aus den mesolithischen Kulturschichten der Falkensteinhöhle bei Thiergarten und des Felsdaches Inzigkofen im oberen Donautal. 153–157. In: Taute (Hrsg., 1978): Das Mesolithikum in Süddeutschland. Teil 2: Naturwissenschaftliche Untersuchungen. Tübinger Monographien zur Urgeschichte.

Ott-Luy, S. (1988): Die Tierknochenfunde aus der mittelneolithischen Station von Künzing-Unternberg, Ldkr. Deggendorf. Dissertation an der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München.

REZEPTE

Marinierte Schiadfilets (Rußnase)

Zwiebelringe und rohe Schiadfilets oder andere Weißfischfilets lagenweise (Salz/Fisch) in einen Topf schlichten. Sud wie bei den sauren Bratfischen zubereiten, jedoch viel Dill im Ganzen dazugeben. Dieser Sud soll fast kochend heiß über die Filets gegossen werden. Nach dem Abkühlen mit einem Teller beschweren und 3 Tage ziehen lassen. Kalt gestellt ca. bis zu 2 Wochen haltbar.

Neue Bücher

Das Angelbuch für Anfänger. Von Armin Göllner. 2. überarbeitete Auflage 2007. 192 Seiten, Paperback, Taschenformat, ISBN 978-3-8001-5568-2. Preis: € 9,90. Verlag Eugen Ulmer KG, Stuttgart.

Das Angelbuch für Anfänger ist eine kompakte und kompetente Einführung in das »nasse Weidwerk«. Geschrieben von einem Praktiker für die Praxis. Das Buch vermittelt dem Anfänger alle wichtigen Informationen über die Angelfischerei und ist auch für den schon fortgeschrittenen Angler eine Fundgrube solider Informationen über Gewässer, Fische, Geräte, Angelmethoden und vieles andere.

Räuber Hucho. Die Lebensgeschichte eines Raubfisches. Von H. v. d. Achen. Paperback, 224 Seiten, ISBN 3-905678-09-8, Preis: EUR 20,–/CHF 32,–. Verlag: fischueberalles.ch, Riehen, Schweiz.

Dieses Buch war lange Zeit vergriffen und wurde vom Spezialverlag fischueberalles.ch endlich wieder neu aufgelegt. Eine zeitlose, spannend erzählte Geschichte des wahren Lebens eines Huchens. Immer aus der Sicht des Fisches erzählt. Wir sind hautnah dabei von Huchas Hochzeitstag, des Räubers Hucho Geburt. Wir erfahren mehr vom Fressen und Gefressenwerden, wie das Eis kommt, wie Hucho mit Gift, Hunger, Haken, Pulver und Blei umgeht und schliesslich vom Ende des prächtigen Fisches und großen Räubers. Eine Geschichte voll Spannung und mit wertvollem und lehrreichem Inhalt. Jedenfalls ein passendes Geschenk für den hoffnungsvollen Fischernachwuchs!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2008

Band/Volume: 61

Autor(en)/Author(s): Ratschan Clemens

Artikel/Article: Leserbriefe 30-31