- Haunschmid, R. & Kozak, D. 1996. Fischereiökologische Studie Rohrbach. Endbericht, 95 Seiten unveröffentlicht.
- Haunschmid, R. 1998. Mathematische Modelle zur Rekrutierung und zum Längen/Gewichtswachstum von Fischbeständen unter besonderer Berücksichtigung der Bachforelle (*Salmo trutta f. fario*) in Mühlviertler Gewässern. Diplomarbeit an der Techn. Univ. Wien. 68 Seiten.
- Haunschmid, R. & Kozak, D. 1998. Zwischenbericht 0998-2 »Fischökologische Bestandserhebung an der Waldaist und Glochidienbefall im Rahmen des Flußperlmuschelprojektes (FLUP), 37 Seiten unveröffentlicht.
- Haunschmid, R. 2002. Fischökologische Bestandsermittlung an der Waldaist sowie Erhebung des Glochidienbefalls im Rahmen des Flußperlmuschelprojektes (FLUP) 1997–2000. Endbericht 0702, 52 Seiten, unveröffentlicht.
- Hruska, J. & Bauer, G. 1995. Zusammenhänge zwischen der Populationsbiologie der Flußperlmuschel und der Gewässerentrophierung, 10–17. In »Arbeitstagung Schutz und Erhaltung der Flußperlmuschelbestände«. Schriftenreihe: Lindberger Hefte 5.
- Jungbluth, J. H., Bürk, R., Nesemann, H. & Scheurig, A. 1985. Flußperlmuschel – Erfassung in den Mittelgebirgen 1985. – Mainz und Neckarsteinach.
- Marshall, S. 1998. West Sutherland Fisheries Trust (WSFT). Annual Review 1997. West Sutherland Fisheries Trust, Inverness. 19 Seiten.
- Moog, O., Nesemann, H., Ofenböck, T. & Stundner, C. 1993. Grundlagen zum Schutz der Flußperlmuschel in Österreich. Bristol-Schriftenreihe. Band 3. 234 Seiten.
- Ofenböck, T. 1997. FLUP – Flußperlmuschelenschutzprojekt Oberösterreich. Pilotstudie an der Waldaist. – i. A. der Oberösterreichischen Umweltschutzbehörde Linz, unveröffentl. Gutachten, Wien, 122 Seiten.
- Ofenböck, T. 1998. FLUP – Flußperlmuschelenschutzprojekt Oberösterreich. Pilotstudie an der Waldaist. – Unpubl. Bericht 1998 im Auftrag an die OÖ. Umweltschutzbehörde.
- Ofenböck, T. 1999. FLUP – Flußperlmuschelenschutzprojekt Oberösterreich. Pilotstudie an der Waldaist. – Unpubl. Bericht 1998 im Auftrag an die OÖ. Umweltschutzbehörde.
- Pennycuik, L. 1971: Frequency distributions of parasites in a population of three-spined sticklebacks, *Gasterosteus aculeatus* L., with particular reference to the negative binomial distribution. *Parasitology* 63, 389–406.
- Peter, A. 1987. Untersuchungen über die Populationsdynamik der Bachforelle (*Salmo trutta fario*) im System der Wigger, mit besonderer Berücksichtigung der Besatzproblematik. Dissertation ETH Zürich.
- Ricker, W. E. 1954. Stock and recruitment. *Journal of Fisheries Research Board of Canada* 11, 559–623.
- Seber, G. A. F. & LeCren, E. D. 1967. Estimating population parameters from the catches large relative to the population. *J. Anim. Ecol.* 36: 631–643.
- Skinner, A., Young, M. & Hastie, L. 2003. Ecology of the Freshwater Pearl Mussel. *Conserving Natura 2000 Rivers Ecology Series No. 2 English Nature, Peterborough.* 16 Seiten.
- Sokal, R. R. & Rohlf, F. J. 1995. *Biometry*. W. H. Freeman and Company. New York. 887 Seiten.
- Solomon, D. J. 1985. Salmon stock and recruitment, and stock enhancement. *Journal of Fish Biology*, 27 (Supplement A): 45–57.
- Timischl, W. 1990. *Biostatistik*. Springer Verlag Wien-New York. 218 Seiten.
- Zuiganov, V., Zotin A., Nezhlin L. & Tretiakov V. 1994. The freshwater pearl mussels and their relationships with salmonid fish. *VNIRO, Moscow.* 104 Seiten.

Kontaktadresse: Mag. Dr. Reinhard Haunschmid, Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Scharfling 18, 5310 Mondsee, Tel. 0 62 32 / 38 47 DW15, reinhard.haunschmid@baw.at

REZEPTE

Karpfenlasagne mit Mozzarella

Zutaten:

400 g Karpfenfilet
50 g Mehl
60 g Butter
½ Liter Milch
¼ Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund Dill
3 Stangen Lauch
Fett für die Form
200 g Lasagneblätter
125 g Mozzarella

Zubereitung:

Das Mehl in 50 g Butter andünsten. Die Milch und die Gemüsebrühe unter Rühren nach und nach zugeben, etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Den Dill waschen, trockenschütteln, fein hacken und unterrühren.

Karpfenfilet in dünne Streifen schneiden.

Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. In der restlichen Butter andünsten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten und etwas von der Sauce hineingeben. Lasagneblätter, Karpfen, Lauch und Sauce in dieser Reihenfolge übereinander schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Lasagneblättern aufhören.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Auf den Nudelblättern verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten überbacken.

Rezept aus »Köstliche Karpfen« – siehe Buchbesprechung in »Neue Bücher«.

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): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 63](#)