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

Neue Bücher

Der Aal (*Anguilla anguilla*) – Fisch des Jahres 2009. VDSF (Hrsg.). 63 Seiten, Hochglanzbroschüre, zahlreiche Abbildungen. ISBN 978-3-9812032-1-9. Preis: € 6,–. Erhältlich über www.oekf.at od. www.vdsf.de

Der dramatische Rückgang der Aalbestände, der schließlich auch zu einem EU-weiten Aktionsplan zum Schutz des Europäischen Aals führte, gab auch den Anlass, diese interessante und z.T. geheimnisumwitterte Art zum Fisch des Jahres 2009 zu wählen.

In bewährter Weise gab der Verband Deutscher Sportfischer e.V. dazu eine Broschüre heraus, diesmal gemeinsam mit dem Österreichischen Kuratorium für Fischerei und Gewässerschutz (ÖKF), dessen Präsident, Helmut Belanyecz, auch mehrere Kapitel bearbeitete. Neben Abhandlungen über die interessante Biologie und Ökologie dieses Fisches werden fischereiliche Bewirtschaftung, Bestandsentwicklung, Gefährdungsursachen, Schutz und Erhaltung behandelt.
Ausgenommen von den bekannten Meinungsverschiedenheiten über den Donauraum als natürliches Verbreitungsgebiet des Aals, gibt dieses Heft eine kompakte Abhandlung über den derzeitigen Wissenstand über den Aal und seine vielfältigen Bedrohungen. Ja.

Am Wasser. Geschichten vom Angeln. Von Peter Bartelt. 176 Seiten. Hardcover. ISBN 978-3-440-11205-2. Kosmos Verlag, Stuttgart, 2008. Preis: € 15,40.

Mit diesem Erzählband lässt der Autor den Leser an seinen vergnüglichen und unterhaltsamen Erlebnissen rund ums Angeln teilhaben. Vom Drillen des ersten eigenen Meterhechtes, vom Kutterfischen auf der Nordsee, vom Auswerfen des Köders bis zum Zappeln des Fisches am Fluss – Peter Bartelt erzählt in atmosphärischen Geschichten von seiner Angelleidenschaft.

Untersuchungen zur Optimierung des Besatz- und Bestandsmanagements von Bachforellen (*Salmo trutta *L.). Von Jan Baer. 2008. 125 Seiten. DIN-A5-Broschüre. ISBN 978-3-8322-7477-1. Shaker Verlag, Aachen. Preis: € 39,80.

In dieser Broschüre sind fünf Originalmanuskripte zusammengefasst, die der Autor im Rahmen seiner Dissertation diskutiert. Aufgrund seiner Ergebnisse empfiehlt der Autor, Besatz in naturnahen Flüssen mit sich selbst erhaltenden Beständen zu unterlassen. Besatz sollte nur in anthropogen beeinträchtigten Flüssen mit unzureichender natürlicher Reproduktion erfolgen. Jede Besatzmaßnahme sollte im Vorfeld genau hinterfragt werden, um nutzlose oder gar gefährliche Besätze zu vermeiden. Zur Optimierung der Besatzmaßnahmen wird auch ein Entscheidungsbaum angeboten. Die vorgestellten Strategien unterstreichen auch die vom BAW-IGF seit Jahren in dieser Hinsicht abgegeben Empfehlungen. Ja.

REZEPTE

Hecht gebraten in Sauce

Einkaufsliste/Zutaten:

1 Stk. Hecht
Salz, Pfeffer
8 dag Margarine oder Butter
4 Scheiben Selchspeck
1 Bd. Wurzelwerk, fein gerieben
10 dag Zwiebeln, fein gehackt
1 Lorbeerblatt
1/8 l Weißwein
4 dag Margarine
4 dag glattes Mehl
2 Sardellen, fein gehackt
10 dag Champignons
1 Bd. Petersilie, fein gehackt
1 Eßlöffel Bona-Öl
2 Stk. Dotter
1/2 Stk. Zitrone/Saft

Zubereitungsanleitung:

1. Fisch schuppen, waschen, salzen, pfeffern, eine halbe Stunde liegen lassen.
2. In einer Pfanne Margarine und Speckscheiben heiß werden lassen, Zwiebeln, Wurzelwerk und Lorbeerblatt zugeben, den Fisch darauflegen und ca. eine halbe Stunde braten; dabei öfter mit dem Bratensaft begießen.
3. Den Fisch herausnehmen, Weißwein zum Wurzelwerk gießen.
4. Aus Margarine und Mehl eine helle Einmach bereiten, mit der Wurzelsauce verrühren, Sardellen beifügen.
5. Champignons putzen, waschen, blättrig schneiden, in Öl anrösten, im eigenen Saft mit Petersilie weichdünsten, zur Sauce geben, diese passieren, mit Eidotter legieren, mit Zitronensaft verbessern.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: 62

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 148