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

triebene Fischzucht, die sich der Salmonidenaufzucht verschrieben hat. Auch hier kann man frisch geräucherte Fische wie Forellen und Saiblinge sofort mit Bier oder Wein verzehren. Die Königsseeache ist ein Wildwasser mit exzellentem Fischbestand. Hier werden für Fliegenfischer Lizenzen ausgegeben.
Die Anfahrt zum Königssee ist denkbar einfach. Man fährt die Autobahn Salzburg-Villach bei Anif (Salzburg-Süd) ab und fährt Richtung Markt Schellenberg nach Berchtesgaden und dann noch 3 km weiter zur Königssee-Schiffsstation. Dann geht es weiter mit dem Schiff nach St. Bartholomä und zurück. In St. Bartholomä gibt es eine Kirche, welche auf das 11 Jh. zurückreicht. Die Schiffsreise nach St. Bartholomä dauert hin und retour ca. 1,25 Stunden. Der Königssee gilt als sauberster See der Bundesrepublik Deutschland. HOT

Neue Bücher

Flüsse in Österreich – Lebensadern für Mensch, Natur und Wirtschaft. Gregory Egger, Klaus Michor, Susanne Muhar und Betrice Bednar (Hrg.): Flüsse in Österreich Studienverlag, 2009, 311 Seiten, Hardcover, ISBN 978-3-7065-4670-6. Preis: € 39,90

Dieses kürzlich erschienene Buch, das vom Lebensministerium ideell und finanziell getragen wurde, zeigt ein vielfältiges und breites Spektrum der Flüsse in Österreich. Von einer Vielzahl an namhaften Autoren verfasste Beiträge liefern eine vielfältige Zusammenschau unserer Flüsse auf wissenschaftlicher, fachlicher, historischer, aber auch emotionaler Ebene.

Der Bogen an Themen spannt sich vom »Ökosystem Fluss – Tier- und Pflanzenwelt« mit Kapiteln über die Au, die Arche Noah der Artenvielfalt, über Bachforelle, Karpfen & Co., bis zum »Wirtschaftsfaktor Fluss«, in dem die Berufs- und Angelfischerei genauso beleuchtet werden, wie die Wasserkraftnutzung. Es wird die Diskussion aufgeworfen, ob die Wasserkraft nun erneuerbare Energie oder Umweltzerstörer ist. Neben der Funktion als Transportweg ist der Fluss aber nicht nur Abtransport der Wasserwelle, er zieht Menschen an zum Verweilen, Beobachten, zum Experimentieren (wer von uns hat nicht als Kind kleine Dämme gebaut und selbstgebaute Flöße aufs Wasser geschickt?).
Das Kapitel »Flüsse erleben – Freizeit und Erholung am Fluss« bietet historische und soziologische Aspekte. Nicht zu vergessen ist das Thema »Hochwasser – Gefahren und Strategien«, das uns nicht nur Bilder und Zahlen der letzten Hochwasserereignisse aus den Jahren 2002 und 2005 in Erinnerung ruft, sondern auch Fakten zum modernen Hochwasserschutz liefert. Das Buch schließt mit dem Kapitel »Neues Leben an Österreichs Flüssen«, in dem einige gelungene Revitalisierungen und Auenverbund-Projekte vorgestellt werden.
Das Buch besticht durch seine Fülle an Informationen. Man kann zu jedem Thema nachschlagen, z. B. auch Österreichs Fluss-Radwege. Es ist auf insgesamt 311 Seiten reich bebildert mit Fotos, Grafiken und Tabellen. Spezielle »Informationskästen« (z. B. »Deutsche Tamariske«, »Die Exotik der Heimat«, oder »Wie regelt die Raumplanung die Nutzung hochwassergefährdeter Gebiete?«) sowie Interviews interessanter Persönlichkeiten lockern die Fülle an Fakten auf.
Das Buch lädt ein zum gezielten Nachschlagen, aber auch zum Schmökern und unverfänglichen Durchblättern, bei dem man – wie auch am Fluss – viele Entdeckungen macht. Dieses Buch ist Pflicht für alle Wasser- und Gewässerinteressierten. Es zeigt uns die vielen Probleme, mit denen wir im Bereich des Hochwasserschutzes, der Raumordnung, des Schutzes und der Erhaltung von Lebensraum und Vielfalt, der Klimaerwärmung und deren Bedeutung für die Bäche und Flüsse und deren Lebewelt konfrontiert sind. Doch es zeigt uns auch die Möglichkeiten und die Chancen, die wir haben zur Rückbesinnung, und dass selbst in Zeiten der wirtschaftlichen »Schieflage« nicht alles unter den ökonomischen Gesichtspunkten zu sehen ist. Erhalt der Flüsse, der Lebensräume und Retentionsflächen erspart – ökonomisch gesehen – eine Vielzahl an baulichen Maßnahmen.

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

BioMar schreibt ein neues Kapitel ...

Seit dem 3. Juli 2009 hat eine Reihe klassischer BioMar-Produkte neue Namen:

Bio-Optimal START wird zu **INICIO Plus**
Ecolife wird zu **EFICO Enviro**
Aqualife wird zu **EFICO Alpha**

Diese Änderung betrifft jedoch nur die Namen. Die Produkte werden weiterhin in der gleichen hohen Qualität geliefert, und wir werden unser Möglichstes tun, um auch künftig von Fischzuchten jeglicher Art als bevorzugter Futterlieferer in Frage zu kommen.

BioMar

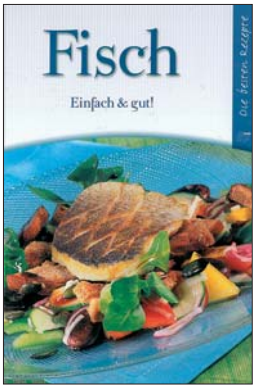
Besuchen Sie unsere Homepage
www.biomar.com/germany

BioMar Österreich · Alois & Ursula Weinberger · Aham 17 A · 4963 St. Peter am Hart
mobil 06644 300 467 · ursula.weinberger@gmx.at · www.biomar.com/germany

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

Ein kurzer Auszug aus dem Kapitel »Fliegenfischen« von Günter Unfer, Mathias Jungwirth und Manuel Hinterhofer: »Manche sagen, Fliegenfischen sei ein Sport; doch die Fühlungsnahme mit der Natur kann kein Sport sein. Viel eher bietet es denen, die dieser Leidenschaft frönen, die Möglichkeit, durch das Eintauchen in die Wasserwelt eine Nachdenkpause einzulegen. Fliegenfischen ist eine meditative Tätigkeit, die man mit allen Sinnen ausübt, die einen vollends vereinnahmt. Wer glaubt, er ginge mit der Fliegengerte ans Wasser, um über die Dinge des Alltags nachzudenken und Lösungen für anstehende Probleme zu finden, der irrt. Fliegenfischen vereinnahmt Körper und Geist. Fliegenfischen macht den Kopf frei …« Daniela Latzer

Fisch – einfach & gut. Die besten Rezepte für Fisch und Meeresfrüchte. 80 Seiten. Hardcover. ISBN-978-3-7020-1185-7. Leopold Stocker Verlag, Graz, 2008. Preis: € 7,95.



Neunundsechzig Fischrezepte, von einfachen bis zu raffinierten Gerichten – wie Forelle in Zucchiniblüte – steigern die Lust auf Fisch. Die delikaten und fantasievollen Zubereitungsmöglichkeiten machen das Kochen zum Erlebnis und den Verzehr zum Hochgenuss. Alle Rezepte stammen aus »kochen & küche« (www.kochenundkueche.com) und sind in Schritt-für-Schritt-Anleitungen dargestellt und unkompliziert nachzukochen. Ja.

REZEPTE

Räucherforellensuppe mit Dörrpflaumen

Zutaten (für 4 Portionen)

2 ganze Räucherforellen
1 l Fischfond
1 Karotte
½ Sellerieknolle
½ Stange Lauch
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
2 rohe Kartoffeln
12 Dörrpflaumen
Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Dörrpflaumen in kaltem Wasser einweichen. Forellen häuten, filetieren, entgräten. Die Abschnitte (Kopf, Haut, Gräten) mit dem kalten Fischfond ½ Stunde köcheln lassen.
Karotte, Sellerieknolle und Lauch in kleine Würfel schneiden, die halbe Menge der Gemüsewürfel 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit in den Fischfond geben und 2 Forellenfilets und alle Gewürze ebenfalls beigeben. Die restlichen Forellenfilets für die Einlage bereithalten.

Zubereitung

Die restlichen Gemüsewürfel kernig weich kochen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kernig weich kochen. Danach die Gemüse- und Kartoffelwürfel in vorgewärmte Suppenteller geben und die bereitgehaltenen Forellenfilets und je 3 gut abgetropfte Dörrpflaumen beifügen. Die Suppe abseihen und, falls erforderlich, würzen. Danach über die Einlage in die Teller gießen.
Statt der Räucherforelle kann man natürlich auch andere Räucherfische verwenden.

EU-zertifizierter Forellenzuchtbetrieb – *attestiert frei von allen Forellenseuchen - RL 91/67/EWG!*

Regenbogen- u. Bachforellen
Bachsaiblinge . Eier . Brut
Setzlinge . Speisefische
Lachsforellen

Forellenzucht St. Florian

Martin & Christa . Ebner
A-5261 Helpfau-Uttendorf . St. Florian 20 . **Tel./Fax +43 7724.2078 . +43 676.91 55 672**
office@forellen-ebner.at . www.forellen-ebner.at

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 226-228