



Neue Bücher

Entomologie für Fliegenfischer – vom Vorbild zur Nachahmung. Von W. Reisinger, E. Bauernfeind & E. Loidl. 2. neu bearbeitete und erweiterte Auflage. 530 Farbfotos, 4 Zeichnungen. ISBN 978-3-8001-5677-1. Verlag Eugen Ulmer 2010, Stuttgart. Preis: € 59,90.

Das Werk *Entomologie für Fliegenfischer* hat bereits bei seinem Erscheinen vor wenigen Jahren (2002) für größtes Interesse in der Fliegenfischerszene



gesorgt, und so verwundert es nicht, dass wegen der großen Nachfrage eine 2. Auflage erforderlich wurde. Die drei Autoren haben dafür nicht nur den Text aktualisiert, sondern auch weitreichende Ergänzungen eingearbeitet. So wurde der Text und Bildteil um

»fliegenfischereilich« interessante Insektengruppen mit aquatischer Entwicklung wie beispielsweise Schlammfliegen, Libellen, Zuck-, und Kriebelmücken erweitert. Aber auch sogenannte »Terrestrials«, also Landinsekten und deren Imitationen, wie Heuschrecken, Käfer, Ameisen oder Schnaken, um nur einige zu nennen, werden nun ausführlich beschrieben und ein Überblick zu ihrer Biologie und zu charakteristischen Arten gegeben.

Das Hauptgewicht in der entomologischen Behandlung liegt nach wie vor bei den für die Fliegenfischer/-innen wichtigsten Familien der Eintags-, Köcher- sowie bei den Steinfliegen.

Besonders freuen wird alle Fliegenbinder/-innen die wesentliche Erweiterung des Kapitels Fliegenbinden. Die Schwerpunkte liegen hier einerseits auf der Vermittlung neuester Muster und Bindeanleitungen sowie andererseits auf vermehrten Hinweisen zu klassisch-

historischen Mustern. Die Bandbreite erstreckt sich dabei von raffiniert einfachen Mustern wie den Hechelnassfliegen (North County Spider) bis hin zu extrem naturalistischen Mustern wie wir sie etwa in der Heuschrecken-Imitation des bekannten Salzburger Fliegenbinders Franz Xaver Ortner finden. Mustervarianten und Bindeanleitungen sind ausführlich bebildert und gut nachvollziehbar.

Dieses Buch besticht durch die ausführliche Beschreibung aller für Fliegenfischer/-innen bedeutsamen Insekten. Es zeigt übersichtliche Flugzeittabellen für die wichtigsten Gruppen und führt den geeigneten Leserkreis hin zu Besonderheiten wie etwa dem speziellen Lebenszyklus einzelner Arten oder zu für die Artunterscheidung wichtigen Details sowie zu binde- und anbietetechnischen Aspekten und deren biologischen Grundlagen. Die brillanten Makrofotos, immerhin 530 an der Zahl, machen dieses Buch zum Erlebnis und zeigen jedes noch so kleine Detail im wahrsten Sinne des Wortes haarscharf. Trotz des erheblichen Umfanges von 320 aussagekräftigen Seiten bleibt das Buch von seinem Aufbau her sehr übersichtlich und kann deshalb als das zur Zeit umfassendste Werk im Zusammenhang mit Fliegenfischen und Entomologie uneingeschränkt empfohlen werden.

FM Wolfgang Hauer

Erfolgreich angeln an Stau- und Baggerseen. Von Markus Bötefür. Kartoniert, 128 Seiten mit 70 farbigen Abbildungen. ISBN 3-8354-0671-X. BLV Buchverlag, München, 2010.

Dieser Praxis-Ratgeber ermöglicht an künstlichen und natürlichen Seen im Gebirge und im Flachland gute Angelplätze – die Hotspots – aufzufinden. Die



Tricks und Kniffe des Autors lassen sich leicht umsetzen und erfordern nicht mehr als eine Standardausrüstung.

Neben dem Grundlagenwissen zu den stehenden Gewässern bietet der Ratgeber erfolgreiche Angelmethoden mit und ohne Boot so

wie die wichtigsten Zielfische, deren Lebensweise, die jeweils geeigneten Fangmethoden und die besten Naturköder. Ja.

Meister-Tipps für Angler. Von Henning Stilke. Hardcover, 22×16,5 cm, 138 Seiten. ISBN: 978-3-440-12092-7. Preis: € 15,40. Kosmos Verlag, Stuttgart, 2010.

In diesem Buch findet jeder Angler einen Tipp. Ob man sich für das Stippfischen auf Weißfische interessiert oder eher für die riesigen Waller, ob es dem Hecht gelten soll oder der Forelle, für alle Fisch- und Angelarten finden sich in diesem Buch Vorgehensweisen und Tricks. Wer weiß zum Beispiel, dass die Hechte in den Bodengewässern als Lieblingsspeise Heringe haben? Deswegen sind auch Köder, die den Hering imitieren, hier ganz weit vorne. Diese Tipps stammen unter anderem von Welt- und Landesmeistern. Wahrhaft meisterliche Tipps also.

Als Chefredakteur der größten europäischen Angelzeitschrift, dem »Blinker«, hat Dr. Henning Stilke mit allen Meister-Anglern bereits gefischt. Das Wissen, das er dabei erringen konnte, gibt er gerne an seine Leser weiter.

Raubfisch 1 mal 1. Von Jörg Strehlow. Hardcover, 21,9×16,4 cm, € 15,40. ISBN 978-3-440-12093-4. KosmosVerl., Stuttgart, 2010.

Raubfischangeln wird einfacher! Egal ob Zander, Hecht, Waller oder Meerforelle – Raubfisch-Experte Jörg Strehlow bringt den Angler an den Fisch. Für jede Raubfischart erklärt er die beste Vorgehensweise und das optimale Gerät. In welchem Gewässer findet man welchen Raubfisch? Welcher Köder ist zu welcher Zeit der beste? Dazu die



neuesten Entwicklungen auf dem Kunstködermarkt.



Vom Fliegenfischen erzählt.

Von Stefan Valentin Müller. Band 1 und 2 der Reihe »Literatur für die Fliegenweste«. Meistererzählungen der fischenden Zunft. Ca. 100 Seiten, broschiert 8,5×12 cm, € 9,-. ISBN 978-3-905678-40-6, fischueberalles.ch



Das Angelwunder von Buchstadt an der Simse – oder Fliegenfischen macht reich.

Von Frank Möbus. Ca. 192 Seiten, broschiert 8,5×12 cm, € 12,90. ISBN 978-3-905678-41-3, fischueberalles.ch Band 2 der Reihe »Literatur für die Fliegenweste«. Meistererzählungen der fischenden Zunft.

REZEPTE

Weißfischfilet auf gebackenem Gemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g geschropfte Weißfischfilets
- 1000 g Gemüse nach Wahl (z. B. Zucchini, Fenchel, Gemüsezwiebel, Paprikaschoten etc.)
- 2 EL Crème fraîche
- 2 TL Senf
- Olivenöl, Meersalz
- 2 TL Gemüsebrühe, instant
- Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Aus Olivenöl, Salz, Gemüsebrühe und ein wenig Weißwein eine Marinade anrühren und diese mit dem Gemüse vermischen. Die Gemüsemarinade kann auch mit abgeriebener Zitronenschale oder anderen Gewürzen je nach Geschmack abgeschmeckt werden. Dann das Gemüse in eine große Auflaufform geben (es sollte großzügig Platz haben, damit es im Backofen rösten kann). In den Backofen schieben und ca. 15 Min. rösten, bis es braun wird und Röstaromen entstehen.

In der Zwischenzeit aus Crème fraîche, Senf und 1 TL Gemüsebrühe eine Creme anrühren. Dann den Fisch auf das Gemüse legen und mit der Creme bestreichen. Die Hitze etwas zurückschalten und das Ganze nochmals 10–15 Min. im Ofen garen, bis der Fisch gar, aber nicht trocken ist. Sofort servieren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [63](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 237-238](#)