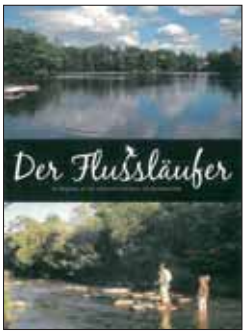
©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

liegt der Verkaufspreis am Bodensee bei rund 25 €/kg. Zum Abschluss der Tagung demonstrierte M. Eberle die praktische Vorgehensweise bei der Herstellung grätenfreier Filets von geräucherten Karpfen. Die Teilnehmer konnten sich danach von der Qualität des Produktes selbst überzeugen.
Insgesamt bot die Tagung Praktikern und Wissenschaftlern vielfältige Anregungen und fachliche Impulse für ihre tägliche Arbeit.

Neue Bücher

Der Flussläufer. Von Gregor Gravogl. 154 Seiten, zahlreiche Farbfotos. Paperback. DIN A5. Eigenverlag des Autors. Erhältlich beim NÖ Landesfischereiverband, 3100 St. Pölten, Goethestraße 2, E-Mail: fisch@noe-lfv.at. Preis: € 14,–.

Über 140 niederösterreichische Fischereireviere an Bächen, großen Flüssen und stehenden Gewässern werden nach einheitlichem System beschrieben: Fischereiausübungsberechtigter, Reviergrenzen, Lizenzausgabestellen und Preise, fangbare Fischarten, hilfreiche Auszüge aus der Fischereiordnung, Hinweise auf Gastronomie. Der Autor hat alle Reviere persönlich bereist und fotografiert. *Der Flussläufer* ist ein Buch von einem Fischer für Fischer und Fischerinnen, er hat ihnen die z. T. mühsamen Recherchen nach einem geeigneten Fischgewässer abgenommen. Es ist Gregor Gravogl mit diesem Angelführer zu den schönen und vielfältigen Gewässern Niederösterreichs ein guter Wurf gelungen! Weitere Informationen gibt's auf www.derflussläufer.at. Ja.

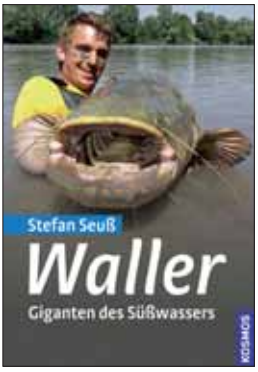


Das fängt man mit der Angel. Von Ben Boden. 112 Seiten, über 100 farbige Abbildungen. Hardcover. ISBN: 978-3-440-12442-0. Kosmos Verlag Stuttgart. Preis: € 10,30.

Dieses Buch stellt die 30 häufigsten Süßwasserfische vor, die von Anglern gefangen werden. Anhand der Artbeschreibungen kann jeder Angler eine Unterstützung zur Bestimmung bekommen. Eine eindeutige Bestimmung wäre wohl nur mit entsprechenden Bestimmungsschlüsseln möglich, die diesem Buch aber fehlen. Zu den beschriebenen Fischarten findet man hier Tipps und Tricks, um genau diesen Fisch fangen zu können. Die wissenschaftlichen Bezeichnungen entsprechen bei einigen Fischarten nicht mehr der aktuellen Nomenklatur. Ja.

Waller – Giganten des Süßwassers. Von Stefan Seuß. 160 Seiten, ca. 120 farbige Abbildungen, Hardcover. ISBN 978-3-440-11866-5. Kosmos Verlag, Stuttgart. Preis: € 27,70.

Wer einmal einen zentnerschweren Koloss an der Angel hatte, ist dem Wallerangeln verfallen. Klar, dass immer mehr Angler einmal in ihrem Leben solch einen Giganten des Süßwassers fangen wollen. Welse sind die einzigen Fische, die bis an ihr Lebensende



www.alles-fisch.at

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

Inicio plus

INICIO Plus BRUTFUTTER

INICIO Plus – Von Tag zu Tag stärker

Ein Jahr ist vergangen, seitdem wir das neue verbesserte INICIO Plus auf den Markt brachten – das erste Futter mit einem Probiotikum, das für die Anwendung in der Fischzucht genehmigt ist.

Das Jahr hat ausgezeichnete Ergebnisse gebracht, sowohl in Tests als auch in der Anwendung auf den Fischzuchten, und INICIO Plus hat sich für die Brutzucht erneut als die beste Wahl erwiesen.

Wir beraten Sie gern darüber, wie der Einsatz von INICIO Plus zur Produktion von starker und gesunder Brut beitragen kann.

BioMar

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

wachsen. Ihre teils enormen Maße sind also kein Zufall. Fische von über 2,50 Meter Länge und über 100 Kilo Gewicht werden immer häufiger gefangen. Stefan Seuß befasst sich in diesem Buch intensiv mit der Lebensweise des größten Süßwasser-Raubfisches Europas und leitet daraus die besten Fangtechniken, -zeiten und Köder ab. Eindrucksvolle Fotos erwecken sofort das Angelfieber.

Frische Fische – Das Kochbuch für Angler. Von Christer Johansson, Mary-Paz G. Bueno. 144 Seiten, 154 Farbfotos, Hardcover ISBN 978-3-440-12091-0. Preis: € 10,30. Kosmos Verlag, Stuttgart.

Von Barsch bis Zander – wenn der Angelausflug erfolgreich war, kommt frischer Fisch auf den Tisch. Wie Sie ihn am besten zubereiten können, erfahren Sie in diesem Angelkochbuch. Vom klassischen Forellengericht bis hin zu raffinierten neuen Kreationen zeigt es dem Angler, was er alles aus seinem Fang machen kann. Zusätzlich findet man darin Informationen, warum Fisch gesund ist, wie man ihn haltbar macht und welcher Wein zu welchem Essen passt. Hier werden auch die letzten kulinarischen Geheimnisse gelüftet! Alle Rezepte wurden von der passionierten Anglerin Mary-Paz G. Bueno ausprobiert und abgeschmeckt; fotografiert und aufgeschrieben wurden sie von Christer Johansson, ebenfalls Angler. Das perfekte Kochbuch von Anglern für Angler und für alle anderen Fischliebhaber!

REZEPTE

Überbackener Barsch

Zutaten für 3 bis 4 Personen:

4 mittelgroße Barsche
Champignons
1 Stange Porree, in Scheiben geschnitten
1 roter Paprika, in Scheiben geschnitten
⅛ l Rahm
75 Gramm geriebener Cheddarkäse
2 Lorbeerblätter
Weißwein oder trockener Cherry
Gewürzmischung aus Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Paprika
etwas Öl

Zubereitung:

Barsche filetieren. Etwas Öl in feuerfeste Keramikschüssel geben. Die Filetstücke in Schichten in die Form legen. Zwischen jede Schicht Champignons, Lauchscheiben, Gewürze und Käse einfüllen. Einige Zutaten für oberste Schicht aufheben. Bevor die Form in den Ofen kommt, werden der Rahm, ein bisschen Weißwein und die Lorbeerblätter zugegeben. Dann wird alles mit Paprikastreifen bedeckt. Im Backofen ungefähr 30 Minuten bei 225 Grad auf einer der oberen Schienen backen.

(Aus Frische Fische – Das Kochbuch für Angler, Kosmos, siehe Buchbesprechung linke Spalte)

Fliegenfischer-Revier

an der Salza/Oberlauf (Steiemark), Gegend Maria Zell, Streckenlänge 8,8 km

Bestens besetzt mit Äschen, Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblingen.

Für dieses naturbelassene Voralpenrevier ist ab 16. März 2011 eine Jahreskarte zum Preis von € 1200,– erhältlich.
Vergabe nur an wirklich der Natur und Fliegenfischerei verbundene Personen.
Ab 2012 ist eventuell eine Pachtbeteiligung möglich.

Auskünfte: Telefon 0043-2231/63543 • E-Mail: o.irschik@aon.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2011

Band/Volume: 64

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 76-78