

# Aktuelle Informationen

Neuigkeiten · Berichte · Termine

## Terminkalender

31. 8. – 2. 9. 2011 **Elektrofischereikurs.** BAW – Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Scharfling 18, 5310 Mondsee, Tel. 0 62 32/38 47, E-Mail: [office.igf@baw.at](mailto:office.igf@baw.at), **ausgebucht!**
1. 9. – 3. 9. 2011 **8. Jahrestagung der Gesellschaft für Ichthyologie e.V.** in Frankfurt/M., Festsaal des Senckenbergmuseums (Senckenberganlage 25, D-60325 Frankfurt am Main). Info und Anmeldung: <http://www.gfi-ffm-2011.de/>
5. 9. – 9. 9. 2011 **Fischereifacharbeiterkurs, Modul VI (Fachexkursion).** BAW – Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie u. Seenkunde, Scharfling 18, 5310 Mondsee, Tel. +43-62 32/38 47, E-Mail: [office.igf@baw.at](mailto:office.igf@baw.at)
26. 9. – 30. 9. 2011 **11<sup>th</sup> International Symposium on the Biology and Management of Coregonid Fishes.** Veranstaltungszentrum Schloss Mondsee, 5310 Mondsee. Veranstalter: Limnologisches Institut der ÖAW Mondsee. Info: [josef.wanzenboeck@oeaw.ac.at](mailto:josef.wanzenboeck@oeaw.ac.at), <http://www.oeaw.ac.at/limno/symcore>
11. 10. – 12. 10. 2011 **Österreichische Wasserwirtschaftstagung 2011.** Landtagssitzungssaal, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten. Info: Österreichischer Wasser- und Abfallwirtschaftsverband, Marc-Aurel-Straße 5, 1010 Wien, Tel. +43-1/535 57 20, [buerer@oewav.at](mailto:buerer@oewav.at), [www.oewav.at](http://www.oewav.at)
17. 10. – 21. 10. 2011 **Kurs für Anfänger in der Forellenzucht.** BAW – Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Scharfling 18, 5310 Mondsee, Tel. +43-62 32/38 47, E-Mail: [office.igf@baw.at](mailto:office.igf@baw.at)
17. 11. – 18. 11. 2011 **Österreichische Fischereifachtagung.** Schloss Mondsee. BAW – Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde, Scharfling 18, 5310 Mondsee, Telefon +43-62 32/38 47, E-Mail: [office.igf@baw.at](mailto:office.igf@baw.at)

BÜRO FÜR FORSTWESEN, LANDSCHAFTSPFLEGE UND LANDSCHAFTSGESTALTUNG  
Allgemein gerichtlich beeideter und zertifizierter Sachverständiger für Fischerei und Reinhaltung des Wassers

Dipl.-Ing. Dr. Ulrich Habsburg-Lothringen

A-9400 Wolfsberg, Klagenfurter Straße 1, Tel. 04352/393611, Fax 04352/393620, Mobil 0664/2439786,  
E-Mail: [ulrich.habsburg@gmx.at](mailto:ulrich.habsburg@gmx.at)



## Holzinger

Fischverarbeitungs- und  
Handelsbetriebs GmbH



Tel. 0043-7246/63 86 · Fax: 0043-7246/73 43

Täglich frische, feinste Süßwasserfischprodukte für Großhandel,  
Wiederverkäufer und Abholkunden

A-4623 Gunskirchen · Luckenberg 2

[www.holzingerfisch.at](http://www.holzingerfisch.at) – [office@holzingerfisch.at](mailto:office@holzingerfisch.at)

## Meldungen aus Österreich

### Fortbildungsveranstaltung für Fischereisachverständige, Fischökologen und Amtstierärzte sowie Amtssachverständige für Gewässerökologie

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft und die Fachgruppe Österreichische Fischereisachverständige in Kooperation mit dem Österreichischen Fischereiverband lud vom 31. Mai bis 1. Juni 2011 zur Fortbildungsveranstaltung für Fischereisachverständige, Fischökologen und Amtstierärzte sowie Amtssachverständige für Gewässerökologie unter Mitwirkung des Amtes der Salzburger Landesregierung sowie des Landesfischereiverbandes Salzburgs und des Halleiner Fischereivereins in Salzburg im Bildungsheim St. Virgil (Salzburg-Aigen).

Die Fachvorträge reichten von Informationen zum Widerstreitverfahren im Wasserrecht, der Vorstellung des »Kriterienkatalog Wasserkraft« des Lebensministeriums, dem Bau der

neuen Salzachrampe. Von Entwicklung, Planung und Umsetzung, der Funktionsfähigkeit der Fischwanderhilfe beim Kraftwerk Gamp, den Erfahrungen mit dem Fisch Index Austria (FIA), Hochwasserschutz aus der Sicht des Gewässerschutzes, »Auf dem Weg zum Guten Zustand mit Biologen und Juristen« bis hin zur Problematik der Wasserentnahme für Beschneigungszwecke.

Am Abend des ersten Veranstaltungstages lud das Amt der Salzburger Landesregierung sämtliche Teilnehmer zu einem Abendessen im Bildungszentrum St. Virgil ein. Die Diskussionen und Gespräche des Nachmittags wurden mehr oder weniger intensiv bis in die Nachtstunden fortgesetzt. Die Tagungsmappen wurden vom Landesfischereiverband Salzburg erstellt und vervielfacht.



Teilnehmer der Sachverständigentagung 2011, St. Virgil, Salzburg

Foto: P. Weilgony, BMLFUW



Neue Sohlrampe an der Salzach bei Fluss-km 51,9

Foto: P. Weilgony, BMLFUW

Die Exkursion am zweiten Veranstaltungstag führte an die Salzach zum Salzach-Flusskilometer 51,9, wo die 2010 fertiggestellte Sohlrampe samt weicher Ufer gezeigt und die Besonderheiten von DI Bert Ulmer (Amt der Sbg. Lrg.) erläutert wurden. Unterhalb dieses Bauwerkes zur Sohlstabilisierung und Sicherung gegen die weitere Sohlintiefung der Salzach hat sich der Fluss einen großen Teil der maximalen Aufweitungen, immerhin linksufrig 30 m und rechtsufrig sogar 40 m, zurück »geholt«. Die Salzach leidet insgesamt an einem Defizit an Geschiebe, wodurch dringend Sanierungs- und Sicherungsmaßnahmen erforderlich wurden. Mit diesem wasserbaulich notwendigen Projekt wurden und werden auch wichtige ökologische Aspekte umgesetzt. Der Salzach wird somit zumindest wieder ein kleiner Teil jener Fläche, die man ihr im Zuge der Regulierung und der intensiven energiewirtschaftlichen Nutzung abgerungen hatte, wieder zurück gegeben. Die untere Salzach (von der Sohlstufe Lehen bis zur Mündung in den Inn) ist hier somit der letzte frei fließende Abschnitt auf einer Länge von 60 km. Dieses Projekt ist Teil der unter dem Titel »Sanierung untere Salzach, Bauabschnitt I«, zusammengefassten Maßnahme. Mit einem bisherigen finanziellen Aufwand von ca. 9 Mio. Euro ist aus unserer Sicht ein Signal der Wertschätzung für die schon so stark anthropogen beeinflusste Salzach gegeben, ihr wenigstens im Unterlauf eine möglichst unbeeinträchtigte Fläche zur Verfügung zu stellen.



Umgehungsgerinne beim Kraftwerk Gamp bei Hallein

Foto: P. Weilgony, BMLFUW

Der zweite Exkursionspunkt führte uns nach Hallein zum Kraftwerk Gamp, wo sowohl Kraftwerk wie auch das Umgehungsgerinne (Schlitzpass und Naturgewässer) besichtigt wurden. Ing. Josef Hammerl (Salzburg AG), Dr. Wittmann (Institut für Ökologie OEG) sowie Dr. Regina Petz-Glechner (TB Umweltgutachten Petz) standen mit ihren Ausführungen zur Verfügung. Anschließend wurde die Fischzuchtanlage des Halleiner Fischereiverbands, in der sehr erfolgreich Salzach-Äschen aufgezogen werden, durch den Obmann Karl Enser vorgestellt. Die Salzburg AG lud zum Mittagessen mit einem Fischbuffet der Fischerei Bayrammer ein. Die insgesamt 64 Teilnehmer und 9 Vortragenden zeigten sich rundum zufrieden mit der



Äschen-Mutterfischteich der Fischzuchtanlage des Halleiner Fischereivereins Foto: P. Weilgony, BMLFUW

## Neue Tarife für Fischerei-Sachverständige

Nachdem der Basiswert des Allgemeinen Teils der Honorarordnung für Ziviltechniker, der schon bisher als Richtwert für Fischerei-Sachverständige gegolten hat, ab 1. 5. 2011 auf € 71,74 erhöht wurde, werden auch die Tarife für Fischerei-Sachverständige entsprechend angepasst:

Veranstaltung und werden Salzburg und diese Sachverständigen-Tagung sicher in guter Erinnerung behalten.

Mag. Daniela Latzer, LFV Salzburg

Die Vorträge können als PDF-Datei unter [www.fischereiverband.at/SV2011/sv2011.html](http://www.fischereiverband.at/SV2011/sv2011.html) heruntergeladen werden.

Sponsoren und Unterstützer:

Amt der Salzburger Landesregierung; Landesfischereiverband Salzburg; Salzburg AG; Bus- und Taxiunternehmen Gregor Klausner; Halleiner Fischereiverein

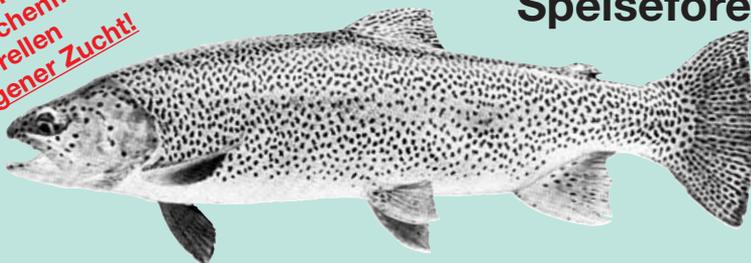
Tarife für Fischerei-SV 2011	€
SV Zeithonorar/h	71,74
Fachkraft/h	57,39
Kanzleikraft/h	46,63
Sonstige Hilfskräfte/h	35,87
E-Aggregat/h	35,00
Bootsbenützung inkl. Außenbordmotor/h	35,00
PKW/km	0,42
Gerätetransport/km	0,77

# ACHLEITNER FORELLEN

robust, gesund und preiswert – ausschließlich aus eigenem Zuchtbetrieb. Die Mutterfische sind ab dem Jahre 1908 in Österreich heimisch geworden und bodenständig sowie ökologisch vollständig angepasst (autochthon).

**Heimische Besatzforellen, 1- und 2-sömrig  
Forelleneier und -brütlinge  
Speiseforellen**

*Seit über  
100 Jahren  
virusseuchenfreie  
Forellen  
aus eigener Zucht!*



## FORELLENZUCHT ACHLEITNER

A-5230 Schalchen bei Mattighofen, OÖ. • Häuslbergerstraße 11  
Tel. 077 42/2522 • Fax 077 42/2522 33 • e-Mail: office@forellen.at

# BERICHTE AUS DEN BUNDESLÄNDERN



## NIEDERÖSTERREICH

### March und Thaya: Gemeinsam für mehr Qualität am Fluss

**Gemeinsame Projekte von via donau,  
Umweltbundesamt und slowakischen  
Behörden**

Mit der Wasserrahmenrichtlinie wurde ein europäisches Instrument geschaffen, um den Zustand von Gewässern und den umgebenden Landökosystemen zu schützen und zu verbessern. Beim Tieflandfluss March profitiert davon auch die einzigartige Lebensraum- und Artenvielfalt, die trotz flussbaulicher Eingriffe im Zuge der Regulierung im vergangenen Jahrhundert hier ein Refugium findet. Der streng regulierte Grenzfluss wird Zug um Zug zum verbindenden Element. In einer integrativen Arbeitsweise werden in den Projekten ökologische und flussbauliche Aspekte berücksichtigt und beide Ufer einbezogen. Beispielgebend für europäische Tieflandflüsse haben ExpertInnen von via donau, Umweltbundesamt und der Slowakei im Rahmen eines bilateral abgestimmten Projekts flussbauliche Maßnahmen für mehr Qualität am Fluss gesetzt. Im Abschnitt zwischen Zwerndorf und Marchegg wurde die Ufer- und Profilstrukturierung verbessert, die March intensiver mit dem Umland verbunden und die Anbindung vom Fluss getrennter Mäander vor-

bereitet. Dadurch ist der Fluss deutlich besser mit den Aubereichen vernetzt. Mit einer Vergleichsstudie konnte der Nutzen der Maßnahmen dokumentiert werden: Die umgestalteten Lebensräume wurden von vielen ursprünglichen Tier- und Pflanzenarten als Lebensraum wieder angenommen, und die Maßnahmen haben den ökologischen Zustand der March und die Uferhabitate verbessert. Dokumentiert und nachvollziehbar wurde das Ergebnis durch Bioindikatoren, wie zum Beispiel der Flussbarsch als Indikator für die Vernetzung. Dieser profitiert von den Maßnahmen, weil seine Laichgründe besser erreichbar werden.

Die Erfahrungen aus dem Pilotprojekt werden in weiteren Projekten genutzt: Seit Oktober 2010 arbeiten im Projekt MoRe (Morava Revitalisation) ExpertInnen von Umweltbundesamt und via donau gemeinsam mit VertreterInnen der slowakischen Wasserbauverwaltung, dem Wasserwirtschaftlichen Forschungsinstitut Bratislava, der slowakischen Akademie der Wissenschaften und dem slowakischen Naturschutz an detaillierten Renaturierungsmaßnahmen für 16 Flusskilometer der March. Das Projekt MoRe läuft bis Mai 2013 und wird gefördert aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionalentwicklung und des Österreichischen Lebensministeriums. Im Projekt Polder Soutok am Zusammenfluss von March und Thaya wird unter der Leitung der tschechischen Wasserbauverwaltung gemeinsam mit via donau, Umweltbundesamt und Niederösterreichischer Landesregierung das Hochwassermanagement optimiert und naturnaher Hochwasserschutz umgesetzt.

*Zertifizierter Forellenzuchtbetrieb – attestiert frei von allen Forellenseuchen – Kategorie 1*

Regenbogen- u. Bachforellen

Bachsälblinge . Eier . Brut

Setzlinge . Speisefische

Lachsforellen

Martin & Christa . Ebner

A-5261 Helpfau-Uttendorf . St. Florian 20 . Tel./Fax +43 7724.2078 . +43 676.91 55 672

[office@forellen-ebner.at](mailto:office@forellen-ebner.at) . [www.forellen-ebner.at](http://www.forellen-ebner.at)

 **Forellenzucht**  
St. Florian

Für die untere Thaya wird zusätzlich ein Renaturierungskonzept erstellt. Ziele sind die Bewertung des ökologischen Zustands und die Erstellung eines bilateral abgestimmten Maßnahmenplans. Gefördert aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionalentwicklung und des Österreichischen Lebensministeriums, hat das Projekt Polder Soutok eine Laufzeit von Februar 2011 bis Dezember 2013.



WIEN

## AMA-Gastrosiegel: Herkunftssicherung auch bei Süßwasserfisch

Das EU-weit einzigartige AMA-Gastrosiegel gibt es nunmehr seit drei Jahren. Über 1200 Betriebe konnten mittlerweile diese Auszeichnung mit dem Siegel erlangen. Die Gastronomen wählen aus fünf Produktkategorien individuell jene Produkte aus, deren Herkunft in der Speisekarte gekennzeichnet

net wird. Diese Kategorien umfassen Fleisch, Milch, Eier, Obst und Gemüse, Wild und Süßwasserfisch.

Analysen der Stamm- und Kontrolldaten haben ergeben, dass sich das Einkaufsverhalten der teilnehmenden Gastronomen verändert hat: Sie kaufen immer mehr regionale Produkte, die herkunftsgesichert sind. Auch der Gastro-Großhandel hat sich auf diese neuen Bedingungen eingestellt und bietet zunehmend regionale Markenprogramme an.

aiz



[www.alles-fisch.at](http://www.alles-fisch.at)

Durchlaufend  
verschiedenste Besatz-  
fische verfügbar!



Mitglied des steirischen  
Tiergesundheitsdienstes  
mit laufenden Kontrollen

# Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Gut Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf 124 ha Teichfläche in 97 Teichen **Karpfen, Wildkarpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Hechte, Zander (bis 1 kg), diverse Störarten, Koi's (aller Farbklassen), auch Zierfische und Muscheln. Die Fische sind SVC- und KHV-getestet.** Wir beraten Sie gerne!

Transport kann mit eigenen Spezial-Lkw's und Zustellfahrzeugen erfolgen!

**Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.**

Preisliste und Farbbroschüre sowie DVD auf Anforderung!

Teichwirtschaft  
**GUT WALDSCHACH**

Teichwirtschaft Schloß Waldschach  
A-8521 Waldschach, Tel. 0664/3411212

Fax 0 31 85/22 21-20

E-Mail: [office@fische.at](mailto:office@fische.at)

Internet: [www.fische.at](http://www.fische.at)



## EU-BERICHTE

# Jährlich 10 Milliarden Euro Schaden durch illegalen Fischfang und Betrug

**EU-Kommissarin Maria Damanaki präsentiert Bericht über neue Technologien zur Bekämpfung von Betrug in der Fischerei**



Preiswerte Welsfilets, die als teure Seezungenfilets verkauft werden, oder in der Nordsee gefangener Kabeljau, der als aus der Ostsee stammend deklariert wird – beides Beispiele für Betrug im Fischereisektor. In einem kürzlich veröffentlichten Bericht der

Europäischen Kommission wird dargestellt, wie molekulare Technologien, die sich auf Genetik, Genomik, Chemie und Forensik stützen, klare Antworten auf Fragen geben können wie »Aus was für einem Fisch ist dieses Produkt hergestellt? Wo wurde der Fisch gefangen? Handelt es sich um Wildfisch oder Zuchtfisch?«

Der Bericht der Gemeinsamen Forschungsstelle der Kommission (JRC) mit dem Titel »Deterring illegal activities in the fisheries sector«<sup>1</sup> beschreibt, wie entsprechende Technologien zur Bekämpfung illegaler Praktiken beitragen und die Rückverfolgbarkeit »vom Meer bis auf den Teller« erleichtern können, selbst bei verarbeiteten Erzeugnissen wie Fischkonserven.

Vorgestellt wurde der Bericht von Maria Damanaki, EU-Kommissarin für maritime Angelegenheiten und Fischerei (Foto), auf der »Slow-Fish«-Messe in Genua: »Der Umfang illegaler Fischerei wird weltweit auf 10 Mrd. Euro pro Jahr geschätzt. Dabei handelt es sich um kriminelle Machenschaften, die sich nachteilig auf die globale Wirtschaft auswir-

ken, Meeresökosysteme gefährden und Fischereigemeinschaften wie Verbraucher schädigen. Ohne Einhaltung der Vorschriften in Gewässern der EU und anderenorts kann es keine nachhaltige Fischerei geben. Heute machen wir den ersten Schritt in eine neue Ära. Die Herausforderung besteht nun darin, die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse europaweit in die tägliche Praxis umzusetzen.«

Máire Geoghegan-Quinn, EU-Kommissarin für Forschung, Innovation und Wissenschaft und zuständig für die Gemeinsame Forschungsstelle (»Joint Research Centre«, JRC), äußerte sich wie folgt: »Dieser wichtige, von den Wissenschaftlern der kommissions-eigenen JRC ausgearbeitete Bericht beschreibt, wie ein breiterer und besser koordinierter Einsatz innovativer molekularer Technologien helfen kann, Betrug in der Fischerei zu vereiteln und sicherzustellen, dass die Verbraucher das bekommen, wofür sie bezahlen, und dass sie wissen, was sie essen.«

Die Auszeichnung von Fisch und Fischerzeugnissen mit falschen Artnamen oder die falsche Deklaration der geografischen Herkunft sind zwei gängige Betrugspraktiken in der Fischerei. Der Bericht zeigt auf, wie molekulare Methoden, beispielsweise DNA-basierte Technologien, es ermöglichen, selbst bei verarbeiteten Erzeugnissen eine Bestimmung der Art vorzunehmen, ohne dass hierfür Expertenwissen erforderlich wäre. Molekulare Technologien sind somit ein effektives Instrument für die Durchführung unabhängiger Kontrollen und können Überprüfungsverfahren, insbesondere die so genannte »physische Kontrolle« von Sendungen, Erzeugnissen, Behältern, Lagern usw., sinnvoll ergänzen.

<sup>1</sup> <http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/111111111/16295>

## KURZBERICHTE AUS ALLER WELT

### Öko-Shrimps schützen Mangroven und soziale Standards

Riesengarnelen erfreuen sich weltweit wachsender Beliebtheit. Sie sind köstlich und eine eiweißreiche Alternative auf unserem Speiseplan. Aus ökologischen und auch gesundheitlichen Gründen sind sie aber mit Vorsicht zu genießen, da das Zuchtverfahren Probleme aufwerfen kann. Umweltzerstörung und der Einsatz von Antibiotika werden häufig mit der Erzeugung der Shrimps in Zusammenhang gebracht, auch wenn sich die Lage bei der konventionellen Garnelenzucht bereits etwas verbessert hat. Zertifizierte »Bio-Garnelen« sind zwar teurer, dafür aber umweltfreundlich, frei von Medikamenten und geschmacklich deutlich besser.

Im Forschungsprojekt BioHatch, koordiniert vom Forschungsdienstleister ttz Bremerhaven, wird daran gearbeitet, dem besseren Produkt auch die bessere Wettbewerbsfähigkeit zu verschaffen. Ziel des vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie kofinanzierten Projektes ist die technische Entwicklung, die Planung sowie der Bau einer Pilotanlage zur effizienten ökologischen Zucht von Riesengarnelen in Bangladesch.

Der Fokus von BioHatch liegt auf der aufwendigen Larvenaufzucht. Das Problem hierbei: die Larven wachsen nicht wie ihre älteren Geschwister im Brackwasser auf, sondern sie benötigen während der ersten Lebensphase reines Meerwasser. Beides liegt aber in der Regel weit voneinander entfernt. Um Lösungen für diesen Komplex zu finden, arbeiten das ttz Bremerhaven, die WAB Trading International GmbH sowie die Gesellschaft für Marine Aquakultur (GMA) mbH in BioHatch eng zusammen. In drei Teilprojekten werden einzelne Komponenten für ein Larven-Bruthaus erarbeitet: die angepasste Salzwasserbereitstellung durch Elektrodialyse und Photovoltaik (ttz Bremerhaven), die Wasseraufbereitung durch Biofiltration (WAB) sowie nachhaltige Laichinduktion und Eireifung mittels Licht- und Temperaturprotokollen (GMA). Nach der Integration dieser drei Einzelkomponenten in der Zielregion Kaliganj, Bangladesch, soll die neue Technologie zur Produktionsgröße weiterentwickelt und vermarktet werden.

Strengste Bio- und Sozialstandards, beispielsweise von »Naturland«, sollen in BioHatch mit größtmöglicher Rentabilität verbunden werden. Denn der Schwachpunkt der Bio-Shrimps ist ihr deutlich höherer Ladenpreis. Allerdings: Würde man bei der konventionellen Produktion die Schäden für Umwelt und Mensch in den Preis mit einberechnen, so wäre die nachhaltig erzeugte Ware wesentlich günstiger. Auch Greenpeace und der WWF weisen auf die Rodung ökologisch wertvoller Mangrovenwälder und die Wasserverschmutzung durch den Einsatz von Antibiotika hin sowie auf chemische Rückstände in vielen konventionell erzeugten Garnelen. Für den Verbraucher wird der »Genuss ohne Reue« immer wichtiger, weshalb diese Kritik von Industrie und Politik sehr ernst genommen wird.

Der BioHatch-Partner WAB Trading International GmbH betreibt bereits in Bangladesch das »Organic-Shrimp-Project«, in dem von Naturland biozertifizierte Riesengarnelen produziert werden, die im Fischatgeber von Greenpeace ausdrücklich empfohlen werden. Durch die neue EU-Bio-Verordnung 834/2007 ist ab 2011 die Produktion der Larven nach EU-Bio-Kriterien Pflicht. Derzeit existiert weltweit keine Technologie, mit der die Larven ökologisch produziert werden können. Zu Kosten, die mit denen der konventionellen Technik vergleichbar sind, muss deshalb ein innovatives Verfahren zur Einhaltung der neuen Vorschriften entwickelt werden. Das im Februar angelaufene ZIM-Projekt BioHatch wird vom BMWi gefördert und hat eine Laufzeit von 2 Jahren. idw, Okt. 10

### Japan/EU: Brüssel prüft Fische auf Strahlung – Freiwilliges Monitoring

Die EU-Mitgliedsländer haben sich geeinigt, Fische aus dem Pazifik auf Radioaktivität zu untersuchen. Ziel des freiwilligen Monitorings ist es, frühzeitig Informationen zu erhalten, ob Fische jenseits der japanischen Hoheitsgewässer verstrahlt sind. Zum Beispiel werden jetzt alle Fischlieferungen aus dem Pazifik nach Deutschland erfasst und untersucht.

HOT/NTV.

## Kanada/USA: Zwei Drittel der Raubfische in den vergangenen 100 Jahren verschwunden

Wissenschaftler der University of British Columbia haben jetzt nachgewiesen, dass in den vergangenen 100 Jahren zwei Drittel der Raubfische aus den Weltmeeren verschwunden sind. Geblieben sei lediglich der Fang, der in Fischfarmen verfüttert wird. Das sind vor allem Sardinen, Sardellen etc. Villy Christensen von der University of British Columbia, Abteilung Fischereizentrum, sagte bei der Jahrestagung des Amerikanischen Wissenschaftsverbandes AAAS in Washington, dass es ohne die »Könige der Meere« – Thunfisch, Kabeljau und Barsche – keine Balance mehr in den Ozeanen gebe. Die Weltmeere seien dann »zu Fischfarmen abgewirtschaftet«.

HOT/NTV

## Japan/Russland: Kalter Krieg um Lachsgründe Südkurilen flammt heftig auf

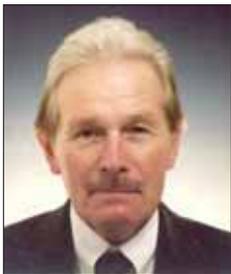
Scharfe Töne hört man jetzt aus Tokio und Moskau – es geht um die ergiebigen Fischereigründe der Südkurilen und die Inseln selbst. Alle Pazifiklachse ziehen durch dieses Gebiet. Russland hat die Südkurilen nach dem 2. Weltkrieg besetzt und zum eigenen Territorium gemacht. Japan will die Inseln zurück, der russische Präsident Dimitri Medwedew machte aber sofort klar, dass Russland dies nicht akzeptieren werde, und deshalb wird die russische Militärpräsenz auf den Inseln massiv verstärkt. Anlass zu dieser drastischen Maßnahme Russlands war ein Kommentar des japanischen Außenministers, wo dieser feststellte, dass Japan die Südkurilen wieder »zurückerobern« müsse.

HOT

## PERSONALIA

### Nachruf Dr. Karl Wögerbauer

Landesfischermeister Dr. Karl Wögerbauer, Vorsitzender des Oö. Landesfischereiverbandes, ist am 11. Mai 2011 im Alter von 71 Jahren



nach langer, schwerer Krankheit verstorben.

Bereits als junger Jurist, als er bei der BH Linz-Land seinen Dienst angetreten hat, hat er sich für die Fischerei interessiert. 1971 übernahm er von Hofrat Dr. Ernst Nadler den Vorsitz

des damaligen Landesfischereirates. Mit viel Engagement und Verhandlungsgeschick wurde 1983 das Oö. Landesfischereigesetz vom Landtag beschlossen und der Oö. Landesfischereiverband als Körperschaft öffentlichen Rechts gegründet. Bei der Gründungsversammlung im Februar 1986 – also vor 25 Jahren – wurde Dr. Karl Wögerbauer zum Vorsitzenden des neuen Oö. Landesfischereiverbandes gewählt.

Als erstes Bundesland hat Oberösterreich die Unterweisung für Jungfischer eingeführt. Diesem Vorbild haben sich andere Bundesländer,

z. T. erst nach Jahrzehnten, angeschlossen. Ein ganz besonderes Anliegen war ihm neben der Ausbildung der Jungfischer die Einrichtung der Geschäftsstelle des Verbandes (2003).

Ein weiterer Schritt war 2006 die Einführung der Fischerprüfung und ab 2009 die Ausstellung der Fischerkarten für das gesamte Bundesland Oberösterreich durch den Verband. Dr. Karl Wögerbauer war auch Herausgeber der Buchbroschüre »Fischerei und Gesetz« (4 Auflagen), welche nunmehr durch die umfassende Ausgabe des Fischereirechts – samt allen einschlägigen Nebengesetzen – durch den Trauner-Verlag ersetzt wurde.

In der Sitzung des Landesfischereirates 2010 wurde Dr. Karl Wögerbauer neuerlich als Vorsitzender des Oö. Landesfischereiverbandes bestätigt.

Mit Dr. Wögerbauer verliert der Oö. Landesfischereiverband eine große Persönlichkeit, die über vier Jahrzehnte die Fischerei in Oberösterreich wesentlich geprägt und über die Grenzen unseres Bundeslandes hinaus mitgestaltet hat.

Unsere Anteilnahme gilt seiner Familie. Wir werden ihm ein ständiges Andenken bewahren!

Vorstand des Oö. Landesfischereiverbandes und Mitarbeiter der Geschäftsstelle

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://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): Redaktion

Artikel/Article: [Aktuelle Informationen 164-172](#)