



Neue Bücher

Fischereiliche Bewirtschaftung des Aals in Deutschland. Rahmenbedingungen, Status und Wege zur Nachhaltigkeit. Von Baer, J., Brämick, U., Diekmann, M., Karl, H., Ubl, C. & Wysujack, K. Schriftenreihe des Verbandes Deutscher Fischereiverwaltungsbeamter und Fischereiwissenschaftler e.V., Band 16, 2011. Broschüre A5, 140 Seiten. ISSN 0944-7881. Preis: € 7,49 zzgl. Versandkosten. Bestellung: info@vdsf.de oder über www.vdff-fischerei.de (anklicken: »Schriftenreihe«)

Die Bestandssituation des Aals ist besorgniserregend und seine fischereiliche Nutzung wie auch Maßnahmen zur Bestandserhaltung



sind Gegenstand einer EU-Verordnung und werden kontrovers diskutiert. Vor diesem Hintergrund stellen die Autoren aus Fischereiverwaltung und Fischereiwissenschaft im vorliegenden Heft neuere Erkenntnisse zur Biologie

des Aals, seine fischereiliche Bewirtschaftung in Deutschland, rechtliche Anforderungen sowie spezielle Gefährdungsfaktoren dar. Darauf aufbauend, wird der Versuch unternommen, Grundlagen für eine verantwortungsvolle Nutzung des Aalbestandes aufzuzeigen. Die Broschüre richtet sich ausdrücklich nicht nur an Fischereiwissenschaftler und fischereiliche Fachbehörden, sondern insbesondere auch an Berufsfischer, Angler, Naturschützer und alle am Erhalt des Aals interessierten Personen. Sie soll einen Beitrag zum Schutz und zur nachhaltigen fischereilichen Nutzung des Aalbestandes liefern.

In Österreich ist 2012 der Huchen Fisch des Jahres. Aus diesem Anlass stellen wir diese Buchbesprechung nochmals vor.

Faszination Huchen. Vorkommen, Fang, Anekdoten. Von Wolfgang Hauer. 132 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 17×22 cm, Hardcover. ISBN 3-7020-1038-6. Leopold Stocker Verlag, Graz, 2004. Preis: € 24,90.

Das Buch ist kein wissenschaftliches Werk, und doch bringt es sehr viele wichtige Informationen, die auch für die Wissenschaft von

Bedeutung sind – viele Details zu den Fängen, Fangzeiten, Längen- und Gewichtsangaben, Altersbestimmung und vor allem auch zur gegenwärtigen Verbreitung, die der Autor in umfangreichen Recherchen über die Hu-



chengewässer ermittelte. Der Lebensraum des Huchens und die vielfältigen Bedrohungen, denen er ausgesetzt ist, was dazu führte, dass der Huchen zu den meistgefährdeten Fischarten zählt, wird ausführlich beschrieben. Wehmütige Blicke zurück in vergangene »huchenparadiesische« Zeiten können uns nur anspornen, dem weiteren Rückgang der Huchenbestände Einhalt zu gebieten. Das Buch zeigt Maßnahmen zum Schutz der Lebensräume des Huchens auf, weist auf positive Beispiele hin und bringt Hinweise für Besatz und Bewirtschaftung.

Natürlich kommt die Fischwaid bei einem der ganz großen Angelspezialisten nicht zu kurz. Alle, die sich am Huchenfieber infiziert haben, finden Situationen wieder, die sich genau so oder so ähnlich auch bei ihrer eigenen Huchenpirsch zugetragen haben. Jenen, die sich von der geschilderten »eiskalten Leidenschaft« mitreißen lassen und dem Infekt erliegen, werden viele Tipps und Kniffe verraten, die endlich auch bei ihnen zu einem unvergesslichen Fangerlebnis führen sollen.

Der Autor hat sich längst einen Namen als ausgezeichnete Naturphotograph gemacht. Schade, dass die vielen Fotos aufgrund layoutbedingter Vorgaben, Papier- und Druckqualität nicht so zum Ausdruck kommen, wie sie es sich »verdient« hätten. A. Jagsch

Biologie des Fliegenfischens: Zusammenhänge verstehen als Weg zum Erfolg.

Von Axel Wessolowski. 160 Seiten, ca. 120 Abbildungen. Preis: € 29,95 (D) / € 30,80 (A) / sFr 46,90. ISBN 978-3-440-12444-4. Kosmos Verlag, Stuttgart.

Der Biologe Axel Wessolowski ist vielen schon bekannt als Autor zahlreicher Artikel in Fachzeitschriften wie »Fliegenfischen«.



Mit seinem Buch »Biologie des Fliegenfischens« will er dem Leser Verständnis für das Fliegenfischen vermitteln, wie auch der Untertitel »Zusammenhänge verstehen als Weg zum Erfolg« ganz gut beschreibt. Er behandelt dabei die Sinne bzw. Wahrnehmungsorgane der Salmoniden, deren Reaktionen auf Umweltbedingungen, das Nahrungsverhalten und Lernvermögen. Dabei werden neueste Erkenntnisse der Wissenschaft auf unterhaltsame Weise berücksichtigt. Axel Wessolowski versteht es gekonnt, nüchterne Fakten anhand von Anekdoten und Beispielen interessant zu präsentieren.

Der Aufbau der einzelnen Kapitel ist sehr gelungen. Begonnen wird mit einem historischen Zitat (oft sind es eher historische Irrtümer: »Zusammenfassend ergibt sich, dass sämtlichen ... geprüften Fischen sicher kein Hörvermögen zukommt.«). Darauf folgt die Erklärung, wie das Wahrnehmungsorgan funktioniert (Gehörsteinchen, Weber-Apparat) und wie es um die Sinnesleistungen in der Umwelt bestellt ist (hörbare Frequenzen, Reaktionen). Am Ende jedes Kapitels findet sich eine sehr nützliche Zusammenfassung, das »Fazit für Fliegenfischer«.

Das letzte Kapitel, »Fliegenfischen und Naturschutz« sollte für jeden Fischer eine Pflichtlektüre sein. Hier geht Axel Wessolowski auf das Verhalten der Fischer ein: Was muss ein verantwortungsbewusster Fischer berücksichtigen, beispielsweise bei der Desinfektion der Ausrüstung, um keine Parasiten oder Krankheitserreger zu verschleppen.

Zwar behandelt das Buch hauptsächlich Salmoniden, jedoch können viele Erkenntnisse auch auf andere Fischarten übertragen werden, und es kann auch Nicht-Fliegenfischern

empfohlen werden, besonders für Spinnangler findet sich natürlich viel Lesenswertes. Insgesamt kann das Buch allen sehr empfohlen werden, die sich mit den biologischen Leistungen der Fische auseinandersetzen wollen und damit auch ihren Fangerfolg beeinflussen möchten.

REZEPTE

Filet von der Seeforelle auf Zucchini-Risotto

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: Vorbereitung 10 Min., Garzeit ca. 30 Min.

Zutaten:

4 Seeforellenfilets à ca. 200 g

2 EL Olivenöl

200 g Risottoreis

100 ml Weißwein

500 ml Liter Fischfond bzw. Wasser

1 kleine Zwiebel

100 g Zucchini, in kleine Würfel geschnitten

50 g Butter

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

40 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in der Hälfte der Butter in einem größeren Topf glasig dünsten. Den Reis einrühren, ganz kurz anlaufen lassen und mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze kräftig einkochen lassen. Dann erst unter stetigem Rühren den heißen Fond nach und nach zugießen. Dabei immer nur so viel zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter beständigem Rühren bei mittlerer Hitze



Qualität vom Fachmann!

www.alles-fisch.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: [65](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 115-116](#)