

**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 Geschichten 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



**BIOMAR**

**FISCHFUTTER VON WELTKLASSE SEIT 1962**



## **Auch mit 50: Kunterbunt und unternehmerisch**

Vor 50 Jahren wurde das Unternehmen „Dansk Ørredfoder“, das später den Namen BioMar erhielt, von einem Kreis vorausschauender dänischer Fischzüchter mit Unternehmergeist gegründet. Heute ist BioMar einer der führenden Anbieter von hochwertigem Fischfutter; mit Fabriken von Nordnorwegen bis zum südlichen Chile.

Anlässlich dieses 50-jährigen Jubiläums wird das BioMar Futter in den kommenden Monaten in farnefrohen Futtersäcken geliefert. Das Design wurde von Kindern einer Schule im dänischen Brande, dem Standort des ursprünglichen BioMar Werkes, entworfen - auch diese Generation sprudelt vor Unternehmungslust!



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



1 kleine Zwiebel, fein geschnitten  
1 Zehe Knoblauch, fein geschnitten  
50 g Butter  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
35 g gehackte Kürbiskerne  
35 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch feinwürfelig schneiden und in der Hälfte der Butter in einem größeren Topf glasig dünsten. Mit Suppe oder Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Die Polenta einrieseln lassen, Hitze zurückdrehen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 18–20 Minuten al dente garen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den frisch geriebenen Parmesan und die gehackten Kürbiskerne einrühren und mit der restlichen Butter montieren (sämig rühren).

Die Reinankenfilets entgräten und würzen. In einer Gusseisenpfanne Olivenöl erhitzen, die Fischfilets mit der Butter und den Knoblauchzehen hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Filets goldbraun braten und auf der Polenta anrichten.

18–20 Minuten al dente garen. Nach 10 Minuten die Zucchiniwürfel dazugeben. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den frisch geriebenen Parmesan einrühren und mit der restlichen Butter montieren (sämig rühren).

Die Seeforellenfilets entgräten und würzen. Danach mit Olivenöl bepinseln. Eine Grillpfanne erhitzen, die Fischfilets mit der Hautseite nach oben hineingeben und die Hitze reduzieren. Nach ca. 3 Minuten die Filets wenden und auf der Hautseite fertig garen.

© EISVOGEL Hubert Bernegger GmbH  
Foto: Peter Angerer

## **Reinankenfilet auf cremiger Kürbiskern-Polenta**

Für 8 bis 10 Personen  
Zubereitungszeit: Vorbereitung 20 Min., Garzeit 25 Min.

Zutaten:

4 Reinankenfilets à 150 – 200 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
2 EL Butter  
2 Zehen Knoblauch, nicht geschält  
125 g Polenta  
500 ml Wasser oder Rindsuppe



© EISVOGEL Hubert Bernegger GmbH  
Foto: Peter Angerer

Quelle: INTERSPAR-Broschüre »Heimischer Fisch«

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

Artikel/Article: [Rezepte 116-118](#)