

Angler von sehr großer Bedeutung und Antrieb dafür, sich dem Angelhobby zu verschreiben.« Es ist dennoch angeltypabhängig, ob der Küchenfisch oder der kapitale Brocken Hauptobjekt der Begierde ist, und es ist auch kein Widerspruch, wenn je nach Tagesform mal der Naturgenuss und dann wieder der Fang von Fischen besonders geschätzt wird. Die Prioritäten hängen zusätzlich vom Zielgewässer und den dort zu erwartenden Fischen ab. Insofern ist die Frage »Was treibt Angler an« gar nicht so einfach zu beantworten. Behördenvertreter und andere Fischereimanager sollten sich nichtsdestotrotz für ihre Entscheidungen besser mit den ganz konkreten Bedürfnissen der Freizeitfischer an ihren Zielgewässern vor Ort auseinandersetzen, um nicht an ihnen vorbei zu handeln. Denn so wie sich ein echter Fußballfan irgendwann nach Toren sehnt, ist auch den meisten Anglern der Fisch am Haken nicht vollkommen egal, mit wenigen Ausnahmen.

Eva-Maria Cyrus & Robert Arlinghaus

Quelle: Beardmore, B., Haider, W., Hunt, L.M., Arlinghaus, R. (2011). The importance of trip context for determining primary angler motivations: Are more specialized anglers more catch-oriented than previously believed? North American Journal of Fisheries Management, 31: 861–879.

## REZEPTE

### Gedämpftes Barschfilet im Gemüsebeet

#### Zutaten:

600 g Barschfilet, Zitronensaft, Salz, 150 g gelbe Rüben, 1 Stange Lauch, 500 g Tomaten, Pfeffer, Salz,  $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  $\frac{1}{8}$  l Wasser.

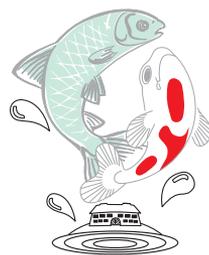
Die Filets mit Zitronensaft und Salz würzen. Gelbe Rüben in dünne Streifen schneiden und in wenig Salzwasser blanchieren. Lauch in dünne Ringe schneiden und mit den gelben Rüben in einen Siebeinsatz geben. Die Filets darauflegen.

Tomaten in kochendes Wasser tauchen, schälen, würfeln und auf den Fischfilets verteilen, pfeffern und salzen. Weißwein und Wasser in den Topf gießen und erhitzen. Den Siebeinsatz in den Topf stellen und das Gericht zugedeckt gar dämpfen.

Mit Kräuterbutter servieren.

www.**Fische**.at  
Besatzfische aus eigener Zucht

von **A** wie Amur bis **Z** wie Zander  
aus 98 naturbelassenen Teichen.



**Teichwirtschaft**

**GUT WALDSCHACH**

aus dem Ei schlüpfen lässt;  
stecken gesunde Topfische  
dahinter.



Kontaktieren Sie uns,  
wir beraten Sie gerne!  
DVD auf Anfrage!

A-8521 Schloß Waldschach 1, T: +43 (0)664/3411212, M: office@fische.at, www.fische.at

# 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 198](#)