

# Aktuelle Informationen

## Neuigkeiten · Berichte · Termine

### Terminkalender

23. 5. – 24. 5. 2013 **Fischerei-Sachverständigentagung.** Jugend- und Bildungshaus St. Arbogast, 6840 Götzis. Veranstalter: Österreichischer Fischereiverband und BMLFUW; Gastgeber: Abt. Landwirtschaft d. Vorarlberger LReg. und Fischereiverband Vorarlberg. Info: [www.fischerei-verband.at](http://www.fischerei-verband.at)
24. 5. – 26. 5. 2013 **Grundlagenseminar »Flusskrebse«**, Biologie, Ökologie, Bewirtschaftung, 3293 Lunz am See, Hotel Zellerhof, Veranstalter: ARGE ProFisch. Anmeldeschluss: 2. Mai. Info: [www.crusta10.at](http://www.crusta10.at)
6. 6. – 7. 6. 2013 **ÖWAV-Ausbildungskurs »Wartung und Instandhaltung von Fischaufstiegshilfen«** in St. Georgen am Längsee (Ktn). Info und Anmeldung: GWAU, Marc-Aurel-Straße 5, 1010 Wien, Tel. +43-1/535 57 20-82, Fax: +43-1/532 07 47, E-Mail: [seebacher@oewav.at](mailto:seebacher@oewav.at), [www.oewav.at](http://www.oewav.at)
12. 6. – 14. 6. 2013 **6<sup>th</sup> International Conference »Water & Fish«**, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia. Info: [www.cefah.agrif.bg.ac.rs/conference/conference.html](http://www.cefah.agrif.bg.ac.rs/conference/conference.html)
25. 6. – 27. 6. 2013 **Fish Passage 2013** – International Conference on Engineering and Ecohydraulics for Fish Passage, Oregon State University, USA. Info: <http://fishpassage.umass.edu/>
4. 8. – 9. 8. 2013 **SIL XXXII Congress** (International Society of Limnology), Budapest Congress Center, 1123 Budapest, Jagelló u. 1–3. Budapest, Ungarn. Info: <http://www.sil2013.hu>
25. 9. – 27. 9. 2013 **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)
21. 10. – 25. 10. 2013 **Kurs für Anfänger in der Forellenzucht.** 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)
7. 11. – 8. 11. 2013 **Österreichische Fischereifachtagung.** Schloss Mondsee. 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)



**Holzinger**  
Fischverarbeitungs- und  
Handelsbetriebs GmbH



Tel. 0043-7246/6386 · Fax: 0043-7246/7343

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

## Berlakovich: Generation Blue auf Erfolgskurs

### Lebensministerium motiviert Jugendliche zur Beschäftigung mit Wasserthemen

Seit neun Jahren bietet die Generation Blue – die Jugendwasserplattform des Lebensministeriums – jungen ÖsterreicherInnen und Österreichern vielfältige Ansatzpunkte zur aktiven Auseinandersetzung mit Wasserthemen. Nun präsentiert die Plattform ihr abwechslungsreiches Programm für 2013. »Wasser liegt den Österreicherinnen und Österreichern am Herzen. Das beweisen nicht nur Umfragen, sondern auch aktuelle Diskussionen. Um über Wasserthemen möglichst sachlich, aber auch spannend und gut zu informieren, bietet mein Ressort mit der Generation Blue eine eigene Wasserkommunikationsplattform für Jugendliche. Im UN-Jahr der Wasserkooperationen freut es mich ganz besonders, dass sich bereits 30.000 Jugendliche an der heurigen Trinkpassaktion beteiligt haben und unsere Jugendplattform als Kommunikationsplattform für viele Projekte immer attraktiver und wichtiger wird«, so Umweltminister Niki Berlakovich anlässlich des Wasseraktionstages für Schulen kürzlich im Belvedere.

Das Belvedere bietet gemeinsam mit den Nationalparks Austria und der Generation Blue im UN-Internationalen Jahr der Wasserkooperationen ein interdisziplinäres Programm für Schulen an. Das Projekt »mehr als h<sub>2</sub>O, wasser in kunst & natur« bietet Schülerinnen und Schülern ab der 3. Schulstufe die Möglichkeit, Wasser als Inspirationsquelle in der bildenden Kunst kennenzulernen und im Atelier selbst kreativ tätig zu werden. Die österreichischen Nationalparks vermitteln in einem spannenden Begleitprogramm den Naturschatz Wasser. Auf der Webseite von Generation Blue fließen die Informationen und Ergebnisse zusammen.

Ein weiteres Projekt widmet sich dem Thema Wasser trinken. Wie wichtig es ist, ausreichend Flüssigkeit zu sich zu nehmen, vermittelt die Aktion »Trinkpass«, bei der Schülerinnen und Schüler ihr Trinkverhalten über die Dauer einer Woche unter die Lupe nehmen

können. Der Trinkpass ist eine Aktion von Generation Blue in Kooperation mit Römerquelle und findet jährlich, nun schon zum achten Mal, statt. Bereits 30.000 Jugendliche haben sich bis jetzt an der heurigen Aktion beteiligt, die noch bis 8. Mai 2013 läuft.

Auch mit der langjährigen Unterstützerin der Generation Blue, der Österreichischen Vereinigung für das Gas- und Wasserfach (ÖVGW) werden heuer wieder spannende Projekte zum Thema Trinkwasser jugendgerecht umgesetzt werden.

### Jahresschwerpunkt Fische

Die Generation Blue selbst widmet sich 2013 ganz dem Thema »Fische«. Fische sind wesentlicher Teil unserer Gewässerökosysteme, sie müssen ungehindert in unseren Flüssen und Bächen wandern können und sie sind wichtige Indikatoren für den Zustand eines Gewässers. Zunehmend bekommen Fische auch als Lebensmittel eine wichtige Bedeutung, weil Fisch zu essen gesund ist. Natürlich sollten vor allem heimische Fische auf den Teller kommen. »Generation Blue möchte im Jahr 2013 im Fischschwerpunkt Jugendliche für das Thema Fische sensibilisieren, viele interessante Informationen aufbereiten und Aktionen zum Mitmachen anbieten. Schon bei der Trinkpassaktion sind kreative Fischzeichnungen gefragt. Auch dem Fisch des Jahres, der Seeforelle, wird großes Augenmerk geschenkt. Ein Videoclip wird das Thema Fische kreativ in Szene setzen. Am besten ist es, so oft wie möglich die Generation-Blue-Plattform im Internet oder auf Facebook zu besuchen und zu schauen, was es Neues gibt, denn Wasser ist Leben und erhält uns am Leben«, so Umweltminister Niki Berlakovich abschließend.

Generation Blue ist die Wasser-Jugendplattform des Lebensministeriums. Im Mai 2012 wurde sie einem umfassenden Relaunch unterzogen und ist seither auch für mobile Endgeräte optimiert. Jugendliche sollen sowohl in der Schule, aber auch in der Freizeit durch attraktive Angebote und Informationen für Wasser sensibilisiert werden. Eine aktive Fanseite im Facebook rundet das Angebot ab.

Weitere Informationen auf:  
[www.generationblue.at](http://www.generationblue.at)



## Das Auskunftsrecht des Fischkonsumenten

Der Speisefisch wird aus Sicht einer gesunden Ernährung immer stärker vom Handel erworben. Doch Fisch ist nicht Fisch und der Konsument benötigt heutzutage bei dem vielfältigen Angebot und einer sich ständig vergrößernden Angebotspalette Auskunftshilfe, um qualitative guten Fisch zu einem angemessenen Preis kaufen zu können.

Im Jahr 2000 wurden seitens der Gemeinschaft im Rahmen der Gemeinsamen Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur mit der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 drei wesentliche Grundinformationen für den Verkauf von Fisch an den Endverbraucher festgelegt.

Die Kennzeichnungspflicht umfasst

- die Handelsbezeichnung der Art
- die Produktionsmethode
- das Fanggebiet
- den wissenschaftlichen Namen (lat. Sachbezeichnung)
- Auftauhinweis.

Die Handelsbezeichnung nennt die Fischart (z. B. Afrikanischer Wels, Forelle, Karpfen, Zander, Polardorsch). Mit Verordnung (EU) Nr. 404/2011 ist zusätzlich der lateinische Name des Fisches anzugeben. Damit der Endverbraucher die Information erhält, ist es sinnvoll, die Angaben entweder auf der Verpackung, einem Preisschild bzw. Preistafel oder unmittelbar bei der Frischetheke eine Liste (Plakate oder Poster) mit den erforderlichen Angaben sichtbar zu machen (z. B. Forelle – *Oncorhynchus mykiss*, Karpfen – *Cyprinus carpio*, Pangasius – *Pangasius spp.*)

Es dürfen nur Handelsbezeichnungen verwendet werden, die im Anhang K.1 des Kapitels B 35 zum Österreichischen Lebensmittelbuch aufscheinen bzw. im Anhang zur nationalen Durchführungsverordnung aufgenommen wurden.

Die Angabe der Produktionsmethode muss durch einen der nachfolgenden Begriffe erfolgen:

- »... gefangen ...« oder
- »... aus Binnenfischerei ...« oder
- »... aus Aquakultur ...« oder
- »gezüchtet ...«

Bei Fischen oder Fischereierzeugnissen, die im Meer gefangen wurden (Seefischerei), ist die Angabe der Produktionsmethode bei der Abgabe an den Endverbraucher entbehrlich, wenn sich aus der Angabe der Handelsbezeichnung im Zusammenhang mit der Angabe des Fanggebietes ergibt, dass es sich

um eine im Meer gefangene Fischart handelt. Betreffend Fanggebiet ist folgende Mindestangabe vorgeschrieben:

Bei im Meer gefangenen Erzeugnissen ist das entsprechende Fanggebiet aus den im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 2065/201 angegebenen Gebieten im angegebenen Wortlaut zu benennen (z. B. Fanggebiet Nordwestatlantik, FAO-Nr. 21).

Bei Erzeugnissen aus Binnenfischerei ist der Mitgliedsstaat oder das Drittland anzugeben, in dem das Erzeugnis seinen Ursprung hat.

Bei Erzeugnissen aus Aquakultur ist der Mitgliedsstaat oder das Drittland anzugeben, in dem das Erzeugnis seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat. Findet die Aquakultur in mehreren Mitgliedstaaten oder Drittländern statt, so kann jeder Marktbeteiligte beim Verkauf an den Endverbraucher die Angabe der verschiedenen Aquakultur-Mitgliedstaaten oder -Drittländer machen.

Seit 1. 1. 2012 ist auch die Angabe, ob das Erzeugnis aufgetaut wurde, auf dem Etikett oder mittels einer entsprechenden Tafel anzugeben. Wenn kein solcher Hinweis vorliegt, wird davon ausgegangen, dass das Erzeugnis nicht zuvor gefroren und später aufgetaut wurde. Der Hinweis muss nicht angegeben werden, wenn das Erzeugnis aus Gründen des Gesundheitsschutzes zuvor gefroren und später aufgetaut wurde oder das Erzeugnis nach dem Auftauen bearbeitet wurde (z. B. geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet).

Unter dem Titel der Rückverfolgbarkeitspflichten gelten strenge Transparenzregeln über den Weg des Fisches von seinem Ursprung bis zum Konsumenten. Alle Lose von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen müssen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen vom Fang bzw. der Ernte bis zum Einzelhandel rückverfolgbar sein. Daher müssen die Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die in der Europäischen Gemeinschaft vermarktet werden sollen, so gekennzeichnet sein, dass jedes Los zurückverfolgt werden kann.

Die Einhaltung dieser Mindestangaben sowie die Rückverfolgbarkeitspflichten werden in Österreich beim Verkauf an den Endverbraucher, aber auch im Rahmen der gesamten Lieferkette durch das Bundesamt für Ernährungssicherheit kontrolliert.

MR Harald Brinek, BMLFUW, Abt. III/2



## Reise eines Wassertropfens in einem ehemals schönen Alpenfluss

Ab und zu stelle ich mir vor, ich wäre ein Wassertropfen, der einen Fluss hinunterfließt. Ich lade Sie ein, diese Reise mit mir zu machen: Zutage getreten bin ich aus einer kleinen Quelle nahe des Felberbaches, einem Zufluss zur Salzach. Auf dem Weg zur Salzach treibe ich bereits die erste Turbine eines Ausleitungskraftwerkes an, auf das weitere fünf derartige Kraftwerke folgen. In der Salzach angekommen, treffe ich nach einigen Kilometern auf das Kraftwerk Wallnerau. Auch dort komme ich über den dunklen Turbinenschacht auf die Turbinenschaukeln und treibe sie an. Weiter geht es, abwechslungsreich und doch monoton. Hart verbaute Ufer und schnelle Fließstrecken wechseln ab mit dem trägen Verharren in Stauräumen, immer und immer wieder. Nach halber Strecke auf dem Weg zur Stadt Salzburg weiß ich bereits, dass diese wilde Karussellfahrt über die Turbinenschaukeln mein eigentlicher Daseinszweck ist. Nicht, wie ich anfänglich in meiner Naivität glaubte, Leben zu spenden oder Leben zu beherbergen!

So reise ich weiter, stoße mich immer wieder an der harten Uferverbauung und wundere mich, wie wenige Fische zu sehen sind. Einmal geschieht etwas ganz Sonderbares: Entgegen der Schwerkraft, die mich ansonsten treibt, werde ich aus dem Fluss gehoben und hoch hinaufgepumpt. Ich lande im Speicher eines Pumpspeicherkraftwerkes und donnere bei nächster Gelegenheit mit einem gewaltigen Schwall aus großer Höhe auf die Turbinenräder.

Auf dem weiteren Weg stellen sich mir immer wieder Kraftwerke in den Weg, und ich muss wohl oder übel den Weg über die Turbinenschächte nehmen. Nur einmal, beim Kraft-

werk Kreuzberg-Maut, gelingt es mir, in das Umgehungsgerinne zu kommen und die Turbine zu vermeiden.

Dabei kann ich ein solches Kraftwerk endlich einmal von allen Seiten sehen: Es ist eine stahlarmierte Betonfestung mitten im Fluss,



Kraftwerk Werfen



Werfener Brücke flussabwärts

**Wir liefern unter anderem – auch nach Österreich:  
Sterlet und orig. Störe, Aalrutten, Eiritzen,  
Nasen, Hechte und Zander vorgestreckt etc.**

**Fischzucht Rhönforelle GmbH & Co. KG**

Rendelmühle, 36129 Gersfeld, Deutschland, Tel.: +49 6654|919220, Fax: +49 6654/8277 · [www.fisch-gross.de](http://www.fisch-gross.de)



ein unverrückbares Bollwerk der Energieerzeugung. Dahinter der große Stauraum mit Unmengen von Sediment, das da auch nicht bleiben kann. Dabei fällt mir auf, dass das, was ich da zu sehen bekomme, bei weitem nicht so schön ist, wie die vielen Bilder von intakten Gewässern, die für die saubere und ökologische Wasserkraft werben sollen!

Endlich, nach dem Passieren des Kraftwerks Urstein, treibe ich auf die Stadt Salzburg zu. Die berühmte Stadt der Fürsterzbischöfe, die Perle an der Salzach. Ehrlich gesagt bin ich etwas enttäuscht, nicht, weil Salzburg nicht schön wäre, darüber kann ich eigentlich gar nicht viel sagen, sondern weil ich außer hart verbauten Ufern und einer sehr hohen Böschung nicht viel zu sehen bekomme. Mit Mühe sehe ich die Spitze eines Kirchturms und die Zinnen der Festung. Zu allem Überfluss werde ich von einem Jetboot angesaugt und durch den Antrieb gepresst. So habe ich mir Salzburg nicht vorgestellt!

Auf meinem Weg bis zur Landesgrenze habe ich 20-mal Turbinenräder angetrieben. Würde

ich diese Reise in ein paar Jahren unternehmen, müsste ich 24 Kraftwerke auf meinem Weg durch das Land Salzburg antreiben. Was vor mir liegt, ahne ich: Die Kraftwerkskette des Inns und der Donau dämmern schon herauf! Angeblich gibt es Leute, die sagen, ich hätte zu wenig getan, um den Energiehunger der Menschen zu befriedigen. Das kann ich kaum glauben, was soll ich denn noch tun?

Ich diene dem Menschen gerne, aber gibt es denn gar keine andere Möglichkeit, als diese ständige Karussellfahrt?

Wenn es stimmt, dass die Gewässer eine Visitenkarte für den Umgang des Menschen mit der Natur sind, dann graut mir allerdings!

\* \* \*

Eine solche Reise stimmt doch nachdenklich, insbesondere wenn man bedenkt, dass das Wasserkraftpotenzial nach Überzeugung der Verantwortlichen noch lange nicht ausgeschöpft ist!

ÖFV-Präsident Mag. Ludwig Vogl

## BERICHTE AUS DEN BUNDESLÄNDERN



### NIEDERÖSTERREICH

#### »Fisch-Kaiser« bei Ab Hof Wieselburg prämiert

Nach den erfolgreichen Prämierungen in den letzten Jahren, ging heuer zum vierten Mal der Wettbewerb »Fisch-Kaiser« über die Bühne. 20 Proben aus 5 Bundesländern (NÖ, OÖ, Steiermark, Kärnten und Vorarlberg) wurden zur österreichweiten Fischprämierung eingendet, verkostet und bewertet.

Ein Team aus 3 Experten hat die Bewertung in den Kategorien »Geräuchert«, »Gebeizt/Mariniert« und »Sonstige Fischzubereitungen« durchgeführt. Die Proben wurden anonym verkostet, und jeder Produzent erhält eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung seines Produkts in den einzelnen Kriterien: Äußere Beschaffenheit – Farbe – Herrichtung, Inneres Aussehen (nicht in der Kategorie »Sonstige Fischzubereitungen«), Konsistenz sowie Geruch und Geschmack. Allfällige Fehler werden von der Fachjury detailliert aufge-

führt und bieten wichtige Rückschlüsse für die weitere Produktion. Daneben sind Auszeichnungen bei diesen Wettbewerben selbstverständlich eine wichtige Vermarktungshilfe. Das gilt nicht nur für die mit einem »Fisch-Kaiser« ausgezeichneten Sieger in den jeweiligen Kategorien, sondern selbstverständlich für alle Medaillengewinner. Heuer



V.l.n.r.: Messepräsident Reg.-Rat Ing. Bernhard Lechner, LR Dr. Stephan Pernkopf, Reiter Manfred und Johanna, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ Hermann Schultes, DI Martin Rogenhofer (Lebensmitteltechnolog. Zentrum Francisco Josephinum – Partner in der Verkostungsabwicklung)



V.l.n.r.: Messepräsident Lechner, Landesrat Pernkopf, Pinter Andreas, NÖ-LK Präsident Schultes, DI Rogenhofer

präsentierten sich Teilnehmer aus Oberösterreich am erfolgreichsten mit Siegen in beiden mit einem »Fisch-Kaiser« ausgezeichneten Kategorien.

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzenten von Fisch eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der »Fisch-Kaiser« soll eine Vermarktungshilfe für die zahlreichen Produzenten von hochwertigem bäuerlichen Fisch sein und als Anreiz für die weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren. Weiters soll eine zusätzliche Genussmöglichkeit unserer heimischen Produkte aufgezeigt werden.

Die besten Produkte einer Kategorie wurden während der »Ab Hof« am Stand »Fisch-Kaiser« zur Verkostung angeboten. Den Gewinnern wurde ihr Preis während der Eröffnungsfeier der Messe am 1. März übergeben. Folgende Produzenten wurden mit dem »Fisch-Kaiser« 2013 ausgezeichnet:

#### Geräuchert

Geräucherter Saibling, Reiter Manfred & Johanna, 4581 Rosenau, 07566/206

#### Sonstige / Fischzubereitungen

Mühlviertler Fischsuppe, Pinter Andreas, 4382 St. Nikola, 0650/526600

Weitere Prämierungen 2013 unter: [www.messewieselburg.at/index.php?e=abho&m=33&l=de](http://www.messewieselburg.at/index.php?e=abho&m=33&l=de)



## 8. ÖKF-Forum in Linz

Vom 1. bis 3. März 2013 fand in Linz das bereits 8. Forum des Österreichischen Kuratoriums für Fischerei und Gewässerschutz statt. Das brisante Thema »Auf der Suche nach dem verlorenen Fischbestand« sorgte für eine Rekordteilnehmerzahl. Offensichtlich wurde damit der Nerv vieler Fischer, Bewirtschafter und Vereine getroffen.

Das breite Spektrum von namhaften Vortragenden aus mehreren Ländern sorgte für verschiedenste Blickwinkel auf das international präsenzte Problem der schwindenden Fischbestände. 28 Fachvorträge, mehrheitlich mit wissenschaftlich fundiertem Hintergrund, boten einen umfassenden Überblick über folgende Themenkreise: Rückgang der Fischbestände sowohl in Salmonidenregionen als auch in Cyprinidenregionen, Prädatoren, Kormoran, Fischotter & Co., Erkenntnisse der Wissenschaft, Blick ins Ausland, EAA (European Angling Alliance), Situation in den Niederlanden, Neues auf EU-Ebene, Kraftwerksproblematik, Besatz- und Bewirtschaftungsstrategien.

Zahlreiche Diskussionsrunden und ein Informationsaustausch zu Aktuellem aus den Bundesländern rundeten das insgesamt straffe



8. ÖKF-Forum in Linz

BÜRO FÜR FORSTWESEN, LANDSCHAFTSPFLEGE UND LANDSCHAFTSGESTALTUNG  
Allgemein gerichtlich beeedeter 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)



Die Markttau bei Ottensheim

Programm ab. Sonntag, den 3. März, bildete eine Exkursion zu einem großangelegten, ökologisch orientierten Rückbauprojekt der Markttau bei Ottensheim (OÖ) an der Donau einen beeindruckenden Abschluss dieser wertvollen, überaus gelungenen Veranstaltung. Eine Zusammenfassung des Programmes sowie alle Vorträge stehen zum Download auf der Homepage des ÖKF unter [www.oekf.at](http://www.oekf.at) bereit. G. R.

## Mondsee/Attersee: Perlfisch- und Seelauben- Laichzug

Die Gebietsbetreuung des Europaschutzgebietes Mondsee/Attersee lädt auch heuer wieder zu Exkursionen an die Mondsee-Ache, die faszinierende Laichwanderung von Perlfisch und Seelaube zu beobachten.

Exkursionstermine:

- Dienstag, 30. April 2013, 14 Uhr: **Perlfisch-  
laichzug**



Perlfischlaichzug in der Mondsee-Ache

Ersatztermin bei Schlechtwetter: Freitag,  
3. Mai 2013, 14 Uhr

- Freitag, 24. Mai 2013, 14 Uhr: **Seelauben-  
laichzug**

Ersatztermin bei Schlechtwetter: Mittwoch,  
29. Mai 2013, 14 Uhr

Treffpunkt: öffentlicher Parkplatz in Unter-  
ach/Attersee, direkt an der Seeache.

Die Teilnahme ist kostenlos. Um Anmeldung  
unter [gebietsbetreuung@blattfisch.at](mailto:gebietsbetreuung@blattfisch.at) oder  
unter Tel. 0 72 42/21 15 92 wird gebeten.



STEIERMARK

## Rheinfliege auch im Ober- lauf der Kainach belegt

*Oligoneuriella rhenana*, die Rheinfliege, ist eine der größeren heimischen Eintagsfliegenarten. Erstmals konnte heuer auch am Oberlauf der Kainach eine nennenswerte Population dieser eigentlich nur mehr in wenigen Flüssen verbreiteten Art belegt werden. Im Mittellauf der Kainach bildet sie von Ende Juli bis Ende September ein beeindruckend dichtes Vorkommen. An manchen Abenden erinnert dann der massenhafte Schlupf der sehr hellen Eintagsfliegenart mit ihrem rasanten Flugbild an ein Schneegestöber. Schlupf, Häutung, Kompensationsflug, Paarung und Eiablage vollziehen diese »eiligen« Insekten abends in nur wenigen Stunden, wonach sie sterben und bereits in der Dunkelheit in großen Mengen als »Spents« ins Wasser fallen



Rheinfliege *Oligoneuriella rhenana*

und mit der Strömung abtreiben. Manches Kehrwasser im Fluss ist dann von einem Teppich toter Fliegen bedeckt. Wo sie noch vorkommt ist die Rheinfliege ein wesentlicher Teil der Nahrungskette. G. R.

## Stainz – Laßnitz: Die Rückkehr des Bibers

Der gute Beobachter wird neuerdings an den Flüssen Stainz und Laßnitz die Trittsiegel eines »neuen« Bewohners des Flusslebensraumes finden. Bei eingehender Beobachtung kann er auch die typischen Fraßspuren an jungen Ufergehölzen feststellen. Mit etwas Glück bekommt er vielleicht auch den Urheber dieser zu Gesicht. Der seit langer Zeit verschwundene Biber (*Castor fiber*) ist in seinen angestammten Lebensraum zurückgekehrt. Seine Anwesenheit ist aus gewässerökologischer Sicht eine willkommene Bereicherung. Als natürlicher Flussbaumeister kann er strukturarme Verbauungsbereiche verbessern und schafft durch seine Aktivitäten allerlei Totholzstrukturen und Unterstände, die als Refugien und Schutzzonen für die



Fraßbild



Trittsiegel

Fischbestände dienen können. Nebenbei verjüngt er die Ufervegetation und hilft so unsere wertvollen Fischbestände zu erhalten. Wir sollten ihn willkommen heißen! Endlich ein Neuzuwanderer, der als Vegetarier keine Gefahr für Fische und andere Wasserbewohner mit sich bringt. G. R.

## Mur-Nord: Restwasser für die Mur

Der Verbund plant eine Adaptierung der Wehranlage Adriach. Dieses Vorhaben umfasst einerseits die Erfüllung der Anforderungen der »EU-Wasserrahmenrichtlinie« sowie der »Qualitätszielverordnung – Oberflächengewässer« in puncto Restwasserdotation und Passierbarkeit für aquatische Organismen. Andererseits soll auch die Wirtschaftlichkeit durch das Heranführen an den Stand der Technik verbessert werden.

Das Wehr Adriach (Kronenwehr) wird linksufrig um ein neues Wehrfeld erweitert. In dieses sollen zwei neue Turbinen zur energetischen Nutzung der künftigen Pflichtwasserdotation der Ausleitungsstrecke sowie einer zusätzlichen Verwertung des Überwassers bei erhöhter Wasserführung eingebaut werden. Die schwenkbaren Turbinen werden ein Schluckvermögen von je 25 m<sup>3</sup>/sec., also gesamt 50 m<sup>3</sup>/sec., aufweisen und sollen sogar einen begrenzten Geschiebetrieb ermöglichen. Im Anschluss an das neue Wehrfeld wird links davon eine neue, etwa 200 Meter lange Fischaufstiegshilfe errichtet. Diese wird aus einer Kombination aus Vertical-Slot- und Beckenpass-Teilstücken bestehen. Eine weitere ökologisch motivierte Baumaßnahme wird sich mit der Verbesserung der Gewässerstrukturen in der künftigen Rest-



Ist-Zustand: Kein Restwasser



Soll-Zustand im  
Oktober 2012

wasserstrecke beschäftigen. Hierbei werden morphologisch beeinträchtigte Bereiche baulich strukturiert, ohnehin wertvolle Strecken aber in ihrem Zustand belassen. Baubeginn

ist voraussichtlich Herbst 2013. Von diesen Maßnahmen sowie der zu erwartenden künftigen Pflichtwasserdotation ist eine deutliche Aufwertung des Reviers zu erwarten. G. R.

## 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-sömmerig  
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 42/25 22 • Fax 077 42/25 22 33 • e-Mail: office@forellen.at



WIEN

## Umweltbundesamt: Haifischsteaks durch Nervengifte kontaminiert

»Mehr als 100 Millionen Haie werden jährlich getötet – einige davon landen als Delikatesse auf unserem Teller. Damit gefährden wir das sensible Gleichgewicht der Ökosysteme und auch uns selbst. Als Räuber an der Spitze der Nahrungskette sind Haie mit Methylquecksilber – einem Nervengift – kontaminiert«, sagt Dr. Walter Buchinger von Sharkproject, einer

Artenschutzorganisation, die sich dem Schutz der Haie und der marinen Ökosysteme widmet.

Insgesamt 29 Proben von Haifischsteaks und Schillerlocken (das ist der Bauchlappen des Dornhais) ließ Sharkproject durch das Umweltbundesamt in Wien untersuchen. Bei jeder zweiten Probe wurde der Schadstoff in erheblichen Mengen nachgewiesen. Bei jeder fünften Probe war sogar der geltende EU-Grenzwert für Quecksilber in Lebensmitteln von 1 mg/Kilogramm überschritten.

Methylquecksilber entsteht durch Umwandlung von metallischem Quecksilber durch Bakterien in den Meeren und wird in Fischen angereichert. Besonders betroffen sind die Räuber am Ende der Nahrungskette, wie Haie, Schwertfische sowie große Thunfische.

## KURZBERICHTE AUS ALLER WELT

### Trojanischer Flohkrebs: Wenn eingewanderte Arten Parasiten in sich tragen

Gebietsfremde Arten verdrängen zunehmend heimische Spezies aus ihren angestammten ökologischen Nischen. Wie sie das anstellen, ist vielfach nicht belegt. Wissenschaftler des Biodiversität- und Klima-Forschungsinstituts (BiK-F) und des Senckenberg Forschungsinstituts (SGN) sind im Rhein auf Fischzug gegangen, um einem aktuellen Verdrängungsprozess auf die Spur zu kommen. Sie haben der eingeschleppten Schwarzmundgrundel in den Magen geschaut und dort entdeckt: Die Grundeln sind nicht allein gekommen. Sie haben ihr angestammtes Futter dabei und einen Parasiten, an den die heimischen Fische nicht gut angepasst sind. Schwimmt die Grundel deshalb auf der Überholspur?

Mittlerweile existieren zahlreiche eingewanderte Fischarten und Krebstiere in Rhein und Main – und auch in der Donau (Red.) Die Kessler Grundel (*N. kessleri*), die Schwarzmundgrundel (*N. melanostomus*) und die Flussgrundel (*N. fluviatilis*) sowie eine Reihe verschiedener Flohkrebsarten (Amphipoda) sind die häufigsten Vertreter. »Etwa ein Viertel der aquatischen invasiven Arten stammen aus der Ponto-Kaspischen Region, hauptsächlich aus dem Schwarzmeerraum und

dem Kaspischen Meer, wobei die Schwarzmundgrundel und der Große Höckerflohkreb (*Dikerogammarus villosus*) zu den prominenten Beispielen zählen«, so Prof. Dr. Sven Klimpel von der Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung und BiK-F. Die Grundeln vermehren sich rasant. »Insbesondere die Schwarzmundgrundel ist inzwischen mit Abstand die dominanteste Fischart im Rhein und nicht nur unter Biologen, sondern auch unter Berufs- und Hobbyfischern in aller Munde«, resümiert der Projektmitarbeiter Sebastian Emde.

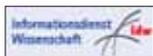
Für ihre Studie hatten die Wissenschaftler im Rhein die Angel ausgeworfen, um Nahrungsökologie und Parasitenfauna der Grundeln sowie der invasiven Flohkrebsarten zu untersuchen und dabei mehr über Konkurrenzdruck und Parasit-Wirt-Beziehungen zu erfahren.

Über 90 % der Schwarzmundgrundeln waren mit einem Parasiten befallen, dem ebenfalls nicht heimischen Kratzer *Pomphorhynchus tereticollis* (Acanthocephale). Die Grundel und ihre Lieblingsspeise, der invasive Höckerflohkreb, fungieren für den Parasiten als Zwischenwirte: Den Flohkreb benötigt er zur Entwicklung. Die Grundel nutzt er als Transportwirt zur Verbreitung. Die Zielwirte, größere Fische, infizieren sich, wenn sie Grundeln fressen. Es sind also zwei invasive Arten für die starke Verbreitung eines Parasiten verantwortlich, welcher ebenfalls in dieser Re-

gion vorher nicht heimisch war. Was bedeutet das nun für Barbe, Döbel und Forelle? Genau wie für die invasiven Grundelarten ist der Höckerflohkrebs zur Hauptnahrungsquelle heimischer Fischarten geworden, was energetisch zunächst von Vorteil für die Fische ist, denn diese Krebstiere sind massenhaft vorhanden.

Der Nachteil für die einheimischen Fischarten: Ihr Immunsystem kennt sich mit den für sie neuen Parasiten nicht aus, weil der Prozess einer gemeinsamen Koevolution nicht stattgefunden hat. Gegenüber hiesigen Schädlingen und Krankheitserregern haben die Fische eine gewisse Widerstandsfähigkeit entwickelt, doch gegen gebietsfremde Organismen besitzen sie oft nur geringe oder gar keine natürlichen Abwehrkräfte. Möglicherweise sterben die Tiere daher durch den Parasiten früher oder sind in ihrer Fitness eingeschränkt.

Die Höckerflohkrebs-Parasit-Grundel-Verketung steht also modellhaft für einen der vielen Mechanismen, mittels deren eingewanderte Arten gravierende Auswirkungen auf heimische Ökosysteme haben können: »Wenn invasive Arten durch die Verdrängung einheimischer Arten dominieren und dabei auch noch Wirte für bestimmte neue Parasiten und Krankheitserreger sind, können sich Krankheiten leichter ausbreiten«, gibt der Parasiten-Experte Klimpel zu bedenken. Letztendlich kann dies zum Verschwinden heimischer Arten aus einem Lebensraum wie dem Rhein führen. Klimpels Fazit: »Der Schutz der heimischen Artenvielfalt dient auch der Gesundheit der Organismen im jeweiligen Ökosystem.«



#### LITERATUR

Emde S., Rueckert S., Palm H. W., Klimpel S. (2012) Invasive Ponto-Caspian Amphipods and Fish Increase the Distribution Range of the Acanthocephalan *Pomphorhynchus tereticollis* in the River Rhine. PLoS ONE 7 (12): e53218. doi: 10.1371/journal.pone.0053218

---

## Fische werden mutiger und gieriger durch Arzneimittelrückstände

---

Beruhigungsmittel, die durch das Abwasser in Gewässer gelangen, führen zu furchtlosen und unsozialen Fischen, die schneller als normal essen. Diese Veränderungen im Verhalten können schwerwiegende ökologische

Folgen haben. Das zeigen Forscher der Universität Umeå in der renommierten Fachzeitschrift Science.

Viele Medikamente werden vom Körper unverarbeitet ausgeschieden, und ihre Rückstände gelangen daher ins Abwasser. In Gewässern stromabwärts von Kläranlagen werden oft niedrige Konzentrationen von Medikamenten nachgewiesen.

Heutzutage wird erforscht, wie gefährlich Medikamente für den Menschen sein können, aber unser Wissen über Auswirkungen von Medikamenten auf die Umwelt ist begrenzt. Zum ersten Mal haben Forscher nun gezeigt, wie unfreiwillige Medikation das Verhalten von Fischen beeinflusst.

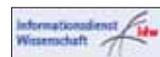
Die Forscher der Universität Umeå haben untersucht, wie Flussbarsche sich verhalten, wenn sie dem Beruhigungsmittel Oxazepam ausgesetzt werden. Die Verhaltensveränderungen waren deutlich bei Wirkstoffkonzentrationen, wie sie in Gewässern in dicht besiedelten Gebieten Schwedens zu finden sind.

Das Medikament ließ die Fische mutiger und weniger sozial werden. Dies bedeutet, dass sie den Schwarm verließen, um alleine nach Futter zu suchen. Ein Verhalten, das riskant sein kann, da die Schwarmbildung einen wichtigen Schutz gegen Angriffe von Raubfischen darstellt.

Die Fische aßen auch schneller. Da Fische in vielen aquatischen Ökosystemen eine wichtige Funktion erfüllen, können Änderungen in ihrem Nahrungsverhalten das ökologische Gleichgewicht ernsthaft stören.

Rückstände von weiteren Medikamenten mit einer ähnlichen Wirkung wie Oxazepam finden sich im Oberflächenwasser flussabwärts von Kläranlagen, nicht nur in Schweden, sondern auf der ganzen Welt. Zudem wird vorausgesagt, dass der Gebrauch von Medikamenten steigen wird. Dies bedeutet, dass die bisher unbekanntenen Veränderungen im Verhalten von Fischen, mit ökologischen Konsequenzen als Folge, ein globales Phänomen sein können.

Die Studie kann als Indiz dafür gesehen werden, was möglicherweise bereits in vielen Flüssen auf der ganzen Welt vor sich geht. Umfassendere Studien sind erforderlich, bevor weitreichende Schlüsse gezogen werden können.



Originalartikel:

Der wissenschaftliche Artikel kann bei Science bestellt werden. E-Mail: [scipak@aaas.org](mailto:scipak@aaas.org)

---

## BRD: Fischnahrung hat effektivere Omega-3-Säuren als Pflanzen

---

Ein wissenschaftlicher Ernährungsbericht am 23. Januar 2013 in der renommierten Frankfurter Allgemeinen Zeitung beschäftigt sich mit verschiedenen Unterformen der Omega-3-Säuren und deren positiven Effekt für das menschliche Herz-Kreislauf-System. Darin wird festgestellt, dass die fetten Fische wie Lachs, Hering, Makrele, Heilbutt, Sardine etc. die wertvolleren Omega-3-Unterarten besitzen. Die pflanzlichen Omega-3-Typen aus Raps und Leinöl haben offensichtlich weit weniger Gesundheitspotenzial, als die von Fischen gebotenen Omega-3-Säuren. HOT/FAZ

---

## Entziffertes Neunaugen-Genom: Blutsauger der Meere

---

Wer braucht schon einen Kiefer? Unter den Neunaugen jedenfalls niemand. Dadurch unterscheiden sich die Wasserbewohner von nahezu allen anderen lebenden Wirbeltieren, nur die sogenannten Schleimaale verzichten ebenfalls darauf. Alle anderen Wirbeltiere, auch der Mensch, zählen biologisch gesehen zu den Kiefermäulern. Adulte Neunaugen führen zum Teil ein Leben als Parasiten. Mit ihrem runden Maul, das mit einer stattlichen Anzahl Zähne gefüllt ist, saugen sie sich an Fischen fest und ernähren sich von deren Blut und Fleisch.

Rund 500 Millionen Jahre ist es her, dass der letzte gemeinsame Vorfahre von Neunaugen und den restlichen Wirbeltieren lebte. Das Erbgut der Neunaugen, über das ein internationales Forscherteam um Jeremiah Smith von der University of Kentucky nun im Fach-

magazin »Nature Genetics« berichtet, ist deshalb für Evolutionsbiologen interessant: Es liefert Informationen darüber, welche Gene in der Frühzeit der Wirbeltiere ihren Ursprung haben, als die Neunaugen noch nicht ihren eigenen Weg eingeschlagen hatten. Das Ergebnis: Rund 1,5 Prozent der menschlichen Gene stammen aus dieser Phase.

Spiegel online, 26. 2. 2013

---

## Fischskandal: Jede dritte Probe beanstandet

---

### Massenhaft Fischprodukte in den USA falsch deklariert

In Europa weitet sich der Pferdefleischskandal aus, in den USA bahnt sich ein Fischskandal an: Fische und Meeresfrüchte sollen falsch deklariert worden sein. Durch den minderwertigen Ersatz drohen gesundheitliche Risiken.

Laut einer Studie sind ein Drittel aller Fische und Meeresfrüchte in US-Läden falsch deklariert. Mehr als 1200 Stichproben seien mittels DNA-Tests untersucht worden, teilte die Tierschutzorganisation »Oceana« mit. Dabei stellte sich in 33 Prozent der Fälle heraus, dass der Fisch zu anderen Arten gehöre als ausgezeichnet.

Thunfisch ist besonders häufig betroffen. Laut der vor Kurzem veröffentlichten Studie waren bei Thunfisch fast 60 Prozent der Proben falsch bezeichnet. Häufig wurden billigere oder stärker belastete Fischarten gefunden, was auch die Gesundheit der Konsumenten bedrohe, sagte der »Oceana«-Vorsitzende Kimberly Warner. Nach eigenen Angaben hatte »Oceana« die Proben bei 674 Händlern in 21 der 50 Bundesstaaten über drei Jahre hinweg gekauft. Focus online, 12. 3. 2013



gegr. 1933

# FISCHNETZE

für alle Sparten der Fischerei und Fischzucht vom Hersteller

Netzweberei Rudolf Vogt

Itzehoer Netzfabrik GmbH

E-Mail: [info@vogtnetze.de](mailto:info@vogtnetze.de)

D-25510 ITZEHOE, Postfach 2023

Tel. 0049-4821/7017, Fax 0049-4821/78506

---

## Fisch essen ohne schlechtes Gewissen

---

Konsumenten wollen mehr wissen. Handelsketten reagieren und lassen sich von Umweltschützern helfen. Es tut sich was in der Welt des Fischfangs. Zwar werden nach wie vor nur knapp acht Prozent der rund 90 Mio. Tonnen Fisch, die jährlich aus dem Meer kommen, bestandserhaltend gefischt. Doch der Trend gehe eindeutig nach oben, erklärte Axel Hein, Meeresexperte des WWF Österreich (World Wide Fund For Nature), vor Kurzem in Wien. Der Beweis für das zunehmende Bewusstsein der Konsumenten: Mittlerweile kennt ein Fünftel der Österreicher das MSC-Gütesiegel (Marine Stewardship Council) für Fischfang, bei dem nicht mehr gefischt wird, als wieder nachwächst. Entstanden ist der weltweit derzeit einzige international anerkannte Standard für nachhaltige Fischerei 1997 aus einer Kooperation des WWF mit dem Konzern Unilever als Maßnahme gegen die weltweite Überfischung der Meere. Mittlerweile agiert MSC völlig unabhängig.

Salzburger Nachrichten, 12. 3. 2013

---

## Kanada: Geringeres Wachstum bei 600 Meeresfischarten

---

Kanadische Wissenschaftler der University of British Columbia haben jetzt nachgewiesen, dass mehr als 600 Meeresfischarten immer kleiner werden. Die Fische werden wahrscheinlich bis 2050 zwischen 14 und 24 Prozent ihrer jetzigen Körpergröße einbüßen, das wurde anhand von Daten vorhergesagt. Die Hauptschuld an dieser Entwicklung hat der Klimawandel. In wärmeren Meeren gibt es weniger Sauerstoff als jemals zuvor – das hemmt wiederum das Wachstum der Fische.

HOT/UBC

---

## EU beschließt Fischerei-Reform: Rückwurf verboten

---

Mit einer weitreichenden Reform will die EU bedrohte Fischbestände besser schützen. In zähen Nacht-Verhandlungen einigten sich die EU-Staaten auf die neuen Regeln.

Kern der Reform ist ein Verbot, Fische zurück ins Meer zu werfen. Das teilte der Verhandlungsleiter, Irlands Fischereiminister Simon Coveney, kürzlich in Brüssel mit. Die Einigung werde »die Art, wie Europa Fisch fängt, verändern«, sagte Coveney. Nur Schweden sprach sich gegen den Kompromiss aus. Beim Kampf gegen die Überfischung der Meere hilft künftig das Verbot, versehentlich gefangene Fische wieder zurück ins Wasser zu werfen. Denn dort landen diese oft tot oder verletzt. Diese Praxis ist zum Beispiel bei Tieren üblich, die nicht verkäuflich sind.

Südtirol Online, 12. 3. 2013

---

## Ruhezonen für Fische im Main geplant

---

Für den 20 Kilometer langen Main-Abschnitt auf Frankfurter Stadtgebiet gibt es eine Liste von mehr als 30 wünschenswerter Maßnahmen zum Schutz der Fische. In diesem Jahr soll der Main auch im Frankfurter Stadtzentrum Ruhezeiten für junge Fische bekommen. Fische sollen im Main geschützt werden. Das Umweltamt plant parallel zum Ufer laufende Steinschüttungen, die den Wellenschlag der Schiffe abhalten. Für den 20 Kilometer langen Main-Abschnitt auf Frankfurter Stadtgebiet gebe es eine Liste von mehr als 30 wünschenswerter Maßnahmen zum Schutz der Fische.

Frankfurter Neue Presse, 22. 2. 2013

---

## Einen anderen Weg haben deutsche und schwedische Forscher gefunden

---

»Raubfische wie Lachse und Seebrassen – also die Fische, die uns besonders gut schmecken – kann man nicht ohne Fischöl ernähren, vor allem nicht ohne die langkettigen ungesättigten Fettsäuren, die nur im Meer vorkommen«, sagt Peter Krost von »Coastal, Research & Management«. Die Kieler Firma hat ein Kreislaufsystem entwickelt: Muscheln fressen die Fäkalien der Zuchtfische in Aquakulturen und dienen anschließend als Futter für eben diese Fische.

Online Focus, 12. 3. 2013

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: [66](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Aktuelle Informationen 84-96](#)