

Nach einer Einführung in Systematik, Anatomie, Morphologie, Physiologie und einem Kapitel zu Fortpflanzung und Entwicklung steht die Rolle des Flussbarsches im Ökosystem im Vordergrund und damit die Frage, wie er sich mit seiner belebten und unbelebten Umwelt auseinandersetzt. Von Ernährung über Konkurrenz, Parasiten und Populationsdynamik bis hin zum Verhalten erstrecken sich die beleuchteten Aspekte. Die fischereiliche Nutzung, also der Fischfang und die noch in den Kinderschuhen steckende Aquakultur, werden in einem eigenen Kapitel behandelt.

Sehr hilfreich dargeboten werden in diesem Buch immer wieder Hintergrundinformation in Form von Infoboxen. In diesen gekennzeichneten Textfeldern, die in diversen Kapiteln zu finden sind, werden biologische und ökologische Grundlagen und Zusammenhänge, ähnlich einem kurzen Blick in ein Standardlehrbuch, umfangreich dargestellt und erläutert. So lernt man bei der Lektüre dieses Buches nicht nur den Flussbarsch sehr detailliert kennen, sondern kann gleichzeitig das biologische und ökologische Fachwissen erweitern.

Ein empfehlenswertes Buch nicht nur für Fischereibiologen, Teichwirte und Angler, sondern für alle, die mehr über einen unserer interessantesten Süßwasserfische erfahren wollen!

M. Luger

**Das Räuchern von Fischen.** Von Edmund Rehbronn, Reinhard Reiter, Walter Strohmeier. 192 Seiten, lamin. Pappband, 100 Farbfotos, 30 Farb-Illustrationen, 20 SW-Illustrationen. ISBN 978-3-440-13230-2. Preis: € 13,40 (A). Kosmos Verlag, Stuttgart.

Was gibt es Schöneres, als frisch gefangenen Fisch zu genießen? Egal ob geangelt oder gekauft, zur wahren Delikatesse werden Aal,

Dorsch, Makrele & Co. vor allem auch durch das Räuchern. Wer diese besondere Art der Zubereitung selber in die Hand nehmen möchte, benötigt neben der richtigen Ausrüstung auch das nötige Know-how. Und das holt man sich am besten



aus dem jetzt vollständig aktualisierten Klassiker zum Räuchern von Fischen.

Der seit Jahren vielfach bewährte Ratgeber für Hobbyköche, Angler und Grillfreunde lässt keine Fragen offen. Alle zum Räuchern geeigneten Fischarten werden vorgestellt, man findet detaillierte Angaben zu den nötigen Hilfsmitteln, Geräten und Techniken, und auch die anschließende Aufbewahrung wird nicht vergessen.

Für die vorliegende Ausgabe haben die besten Räucherspezialisten den Klassiker auf den neuesten Stand gebracht und um Tipps zum gesunden Räuchern sowie die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen ergänzt. Einige ausgewählte Rezepte und ein aktuelles Adressverzeichnis runden den Ratgeber ab. Guten Appetit!

## ANGELFISCHEREI

### Größter jemals gefangener Schuppenkarpfen

Am 23. April 2013 gab es maximales Petri Heil für Colin Smith. Er konnte am Etang Sausaie in der Champagne (Frankreich) den größten jemals gefangenen Schuppenkarpfen anlanden. Der Karpfen-Riese wog 45,59 kg und ist nach dem aktuellen Weltrekord Spiegelkarpfen (46,10 kg, Ungarn, 2012) der zweitgrößte *Cyprinus carpio*.

Das Foto wurde von World Records Fishing dankenswerterweise zur Verfügung gestellt ([www.fishing-worldrecords.com](http://www.fishing-worldrecords.com)).



# 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): diverse

Artikel/Article: [Angelfischerei 198](#)