

# „Novelle mit einer Lockerung bewirken“

*Einsetzverbot: Martinz für Lockerung. Kinder unter zehn sollen mit Eltern fischen dürfen.*

**KLAGENFURT.** Nach dem Fischereigesetz ist das Einsetzen fangfähiger Fische verboten. Vor allem die Bewirtschaftung der Drau und Gail hätten es aber zutage gebracht, dass die Flüsse immer mehr verlanden, weil sie massenhaft Geschiebmaterial mit sich führen, und dass Hochwässer die Setzlinge wegschwemmen. Daher sei es nun notwendig, die praktische



Seite des Fischereigesetzes zu durchleuchten.

„Eine Lockerung könnte folgendermaßen aussehen: Das Einsetzen von fangfähigen Fischen sollte künftig in bestimmten Gebieten mittels Genehmigung möglich sein“, erläutert LR Josef Martinz. Gingen an der Drau oder Gail die Fischer verloren, sei auch die Kontrolle bezüglich Fischkrankheiten oder Verunreinigung in



Fischerei-Referent LR Josef Martinz.

Gefahr. Ein besonderes Anliegen sei ihm zudem, das Alter von Kindern, die mit ihren Eltern fischen wollen, herabzusetzen. Derzeit bekommen Kinder erst ab zehn Jahre eine Fischerkarte. Martinz: „Ich lade daher alle Beteiligten ein, mit mir das Fischereigesetz zu überarbeiten, und nun, nach einigen Praxisjahren mit dem Gesetz von 2001, eine Novelle herbeizuführen.“



Wird auch Breitmaul genannt: die



Erich Liebming mit seinem 29-Kilo-„Traum-Huchen“, den er vergangenen November bei Kellerberg aus der Drau gezogen hat.

## Huchenfieber an der Drau

**KELLERBERG.** Ein wahres Huchenfieber an der Drau bei Kellerberg löste vergangenen Winter der Fang eines Riesenhuchens durch Erich Liebming aus. Die Daten des zirka 14 Jahre alten Salmoniden: 136 Zentimeter Länge, ein Bauchumfang von 77 Zentimeter und ein Gewicht von 58

Pfund. Die Drau-Staustufe bei Kellerberg gehört zu den besten Gewässern für kapitale Huchen in ganz Österreich. Der Fang war Liebming am 25. November gelungen – an einem Tag, an dem er sofort bemerkte hatte, „dass eine besondere Ruhe über dem Fischwasser lag“.

# Staustufen

*Kärntens Fischer-Vize Werner Raup über kulinarische Genüsse von einst, Umweltsünden und die selten gewordenen „Wurbmader“.*

**KLAGENFURT.** Forellen und Äschen, gebraten, gesotten, in Kräuternessig, in bunten Saucen; Karpfen mit Honig – in der höfischen Küche spielte der Fisch eine wichtige Rolle. Was wir darüber aus Kärnten wissen, entstammt der Feder des Sekretärs des Patriarchen von Aquileia; Paolo Santonino, der Ende des 15. Jahrhunderts unser Land bereiste. Santonino wusste den Reichtum sowie die Vielfalt an Wassertieren zu schätzen und war alles andere als ein Kostverächter. So berichtet er von x-gängigen Menüs mit Fischgenüssen aller Art, schwärmt von prall gefüllten Fischeichen, wie am Fuße der Burg Lengberg, und ist vom Pressegger See be-

Autor OSTR Mag. Werner Raup, stv. Chef der Landesfischereivereinigung.



geistert, der „trotz seiner Kleinheit die schmackhaftesten Forellen und Hechte“ hervorbringe. Angetan ist Santonino auch von Villach: „Die Frauen sind züchtig, die Jungfrauen schön“, Fische und Krebse gebe es im Überfluss. Auf Burg Rosegg faszinieren ihn der Prunk, das achtgängige Menü mit Fischen in Mandelaspik, Welsen und zwanzig gesottene Rutten.





Foto: Herbert Frei

## Die Koppe: der Fisch des Jahres

Breitmaul, Dickkopf, Dolm, Greppe, Groppe, Grunnel, Kaulkopf, Turzbull – der Koppe und ihren Unterarten werden viele Namen gegeben. Als „Fisch des Jahres“ kommt die gefährdete Art heuer zu besonderen Ehren. Initiatoren der jährlichen Aktion sind das Österreichische Kuratorium für Fischerei und Gewässerschutz sowie der Verband Deutscher Sportfischer, wobei mit der Kür die Sorge um Fischbestände verdeutlicht werden soll. Die schwimmbblasenlosen Koppen sind naturgemäß typische Bodenfische und zehn bis 15 Zentimeter lang. Auch wenn sie in früheren Zeiten als sehr begehrt Speisefisch galt, wurde die Koppe mit ihrem keulenförmigen, nahezu schuppenlosen Körper, urigen Kopf und ihrer bizarren Flossenpracht nie wirklich „geliebt“. Sie ist in ganz Europa verbreitet, bevorzugt sauerstoffreiche, seichte Fließgewässer in der Forellen- wie Äschenregion.

Herbert Frei

vom Aussterben bedrohte Koppe (*Cottus gobio*), ein schwimmbblasenloser Bodenfisch.

# und prall gefüllte Teiche

Doch die Geschichte weiß nicht nur von Schmachhaftem zu berichten. Eingriffe in den Artenbestand durch Einbürgerung fremdländischer Arten oder Fehlbesatz und massive Veränderungen der Wasserwelt gab es vor allem in den 60er und 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts. Kraftwerke mit ihren Stautufen, Pestizide, fehlende Kanalisation, harte Uferverbauungen – dies alles und mehr führte dazu, dass ein natürliches Aufkommen der Salmoniden nicht mehr möglich war. Mit Millionenaufwand wurde das große und inzwischen bis auf wenige Ausnahmen abgeschlossene und gelungene Projekt der Seensanierung begonnen. In diesem Ambiente sind Pfannenfischer und Wurmbader mittlerweile rar geworden. Das Naturerlebnis zählt. Verharrend zwischen Meditation

und Anspannung, kommt all das zurück, was die rasende Zeit heute zuschüttet und

wir sehr vermissen: reine Lequer durch alle Schichten geht. **Nächsten Sonntag** ist eine Leidenschaft, die **lesen Sie vom Fliegenfischen.**



## „Lege das Neunauge in den besten Wein“

Fische waren ein wichtiger Bestandteil der mittelalterlichen Tafel. Die Gerichte muten heute seltsam an, viele Fische sind zudem – außer für Angler – kaum mehr zu erstehen, etwa Neunaugen. Im Folgenden ein Rezept aus dem Buch „Santoninos Kost“ (Wieser Verlag).

■ „Nimm ein Neunauge, und lege es in den besten Wein, den du hast, und schneide es dann in sechs Stücke. Wenn sie zugeschnitten sind, besprenge sie mit Salz und lege sie auf einen Rost und brate sie gar. Und nimm das mittlere Stück, wenn es gar geröstet ist. Zerstoße es in einem Mörser und gib die schwarze Rinde des Roggenbrots dazu, die du zuvor in Essig eingeweicht hast. Und gib zerstoßenen Galgant, Pfeffer und Ingwer, Kümmel, Muskatblüten und Gewürznelken dazu.“

Minne mit Fisch aus dem Codex Manesse. Angeln als höfischer Zeitvertreib.