

EXTRATIPP



Reinankenfilets, Spezialrezept vom Küchenchef des Café-Restaurants Burg Landskron.

Reinankenfilet im Maismantel

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Reinankenfilet, 1/2 Zitrone, 100 g Maisgrieß, 500 g Mangold, 100 g Zwiebel, 1/4 l Obers, 250 g festkochende Erdäpfel, 1/4 l Rote-Rüben-Saft.

Zubereitung: Reinankenfilet leicht salzen und mit Zitronensaft marinieren. In Maisgrieß wälzen und bei 180 Grad schwimmend in Öl ca. 2 Minuten backen. Mangold in Streifen schneiden. Zwiebel in Butter anlaufen lassen, Mangold hinzugeben, kurz erwärmen. Obers beigeben und langsam einreduzieren lassen. Etwas salzen. Die Erdäpfel schälen, vorkochen und anschließend im Rote-Rüben-Saft ziehen lassen.

Das Rezept „Reinankenfilet im Maismantel gebacken auf Mangoldbeet, dazu Rote-Rüben-Erdäpfel“ hat uns Hans Hofer, Küchenchef des Café-Restaurants Burg Landskron zur Verfügung gestellt.

Das Café-Restaurant hat von Mitte Mai bis Ende September geöffnet. Die Panorama-Terrasse bietet den Ausblick weit über den Ossiacher See und Villach. Wahre kulinarische Feste lassen sich auch in den geschichtsträchtigen Räumen feiern.

Besiedelt war Landskron bereits im 9. Jht. vor Chr., die Burg selbst wird erstmals 1351 erwähnt. Auf der Eigentümerliste finden sich im Laufe der Zeit klangvolle Namen wie Habsburg oder Khevenhüller. Seit 1982 ist die Burg im Besitz von Elisabeth Catasta und Susanne Bucher.

@ jolanda.woschitz@ktz.at

Die Rückkehr der

Der Ossiacher See weist wieder einen exzellenten Fischbestand auf. Es gilt die Devise „Zurück zur Natur“. See ist Sitz der größten Fischereivereine Kärntens.

OSSIACH. Zurück zu altem Ruhm und Größe: Die kapitalen Welse, für die der Ossiacher See einst berühmt war, geben wieder ein kräftiges Lebenszeichen von sich. Erst kürzlich gelang es dem Villacher Mediziner Herbert Wernegger, ein 2,16-Meter-Exemplar mit 60 Kilo an Land zu ziehen. Fast zeitgleich erfolgte eine weitere Jubelmeldung: Der aus Afritz stammende Petrijünger Christian Harder hatte einen knapp zwei Meter langen Waller (47,8 Kilo) gehakt. Überdüngung ist einer der Gründe, warum der Fischbestand von Kärntens drittgrößtem Gewässer in der Vergangenheit stark gelitten hat. Seit der in Angriff genommenen Sanierungsmaßnahmen und der Errichtung eines Laichschongebiets, geht es mit den insgesamt 21 Flossentierearten, wobei die Brachse mit 30 Prozent des Gesamtbestands den Hauptfisch ausmacht, wieder bergauf. Die Reinanke nimmt sogar schon Platz



Dr. Herbert Wernegger freut sich über seinen Lebensfisch, einen Waller mit sagenhaften 2,16 Meter (!) und satten 60 Kilogramm.

drei nach Brachse und Rotauge ein. Der Ossiacher See ist Sitz der beiden größten Fische-

reivereine Kärntens: der „Äsche“ unter Obmann Kurt Schneider (980 Mitglieder) sowie des „Sport- und Zuchtfi-

Giganten

schereivereins Villach“ mit 850 Mitgliedern (Obmann: Walter Haselsberger), welche gemeinsam 60 Prozent des Sees bewirtschaften. Dritter im Bunde ist der „Fischereiverein Ossiacher See“ mit Obmann Gerhard

Hold. Auskünfte und Fischerkarten sind bei der „Äsche“ und dem „Zuchtfischereiverein“, bei der Gemeinde Ossiach, der Campingwelt Falle sowie bei einigen privaten Fischereirechtsinhabern erhältlich.

Sanierung des Bleistätter Moors

Um die Wasserqualität in der Ostbucht des Ossiacher Sees wesentlich zu verbessern, wurde mit der Sanierung des Moores be-

Landesrat Josef Martinz. Bleistätter Moores begonnen. Jedes Jahr litten Touristiker, Badegäste und Fischer unter der Algenplage. Dank der Verhandlungen von LR Josef Martinz fließen nun 7,1 Mio. Euro in das Projekt. Die erste Sanierungsphase, das Ausbaggern der Tiebelmündung, ist bereits erfolgreich abgeschlossen. Zusätzlich wurden Algenboote eingesetzt.

Info

Steckbrief

- **Der Ossiacher See** ist mit 1079 Hektar der drittgrößte See Kärntens.
- **Gespeist** wird er durch seinen Hauptzufluss Tiebel sowie einige kleine Bäche. Abfluss ist der Ossiacher Seebach.
- **Maximale Tiefe:** 52,6 m.
- **Theoretische** Wassernerneuerungszeit: 1,8 Jahre.
- **Annenheim,** Stein-, Satten-, Bodensdorf und Ossiach sind die wichtigsten Urlaubsorte direkt am See.



Gemeinsam in einem Boot: Die drei Obmänner (v. l.): Kurt Schneider (Äsche), Walter Haselsberger (Sport- und Zuchtfischereiverein Villach) und Gerhard Hold (Fischereiverein Ossiacher See). Die Petrijünger von Kärntens drittgrößtem See legen großen Wert auf Jugendarbeit und veranstalten regelmäßig Jungfischercamps (r.)

KK (3)