



**Leopold Stocker Verlag GmbH**

Hofgasse 5

Postfach 438

A - 8011 Graz

Tel. +43 (0)316 / 82 16 36

Fax. +43 (0)316 / 83 56 12

E-Mail: [stocker-verlag@stocker-verlag.com](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)

## Literaturliste Fische und Fischzucht

### Der Karpfenteich und seine Fische



In diesem Karpfenteich geht's rund: Zwanzig für den Teichbesatz geeignete Fischarten werden ausführlich beschrieben.

Karpfen und Schleie, Hecht, Zander, Wels, Goldfische und sogar Regenbogenforelle oder Stör – die Vielfalt der Fischarten im Karpfenteich kann groß sein. Kein Wunder also, dass die Fischzucht in heimischen Teichen immer mehr Interessenten und Liebhaber findet, die gesunde Lebensmittel genauso schätzen, wie sie sich vielleicht im Nebenerwerb etwas dazuverdienen möchten.

Dieses Buch stellt alle wichtigen Teichfische vor: Biologie der Tiere, Vermehrung, Aufzucht, richtige Ernährung und mögliche Krankheiten werden ausführlich erklärt. Genauso stehen aber auch der Teich selbst und seine Anlage sowie Wasser und Wasserqualität im Mittelpunkt des Buches. Mit einem Wort: Dieses Buch zeigt den Weg zu frischen Fischen für den Eigenbedarf wie für den Verkauf.

#### **Praxisbuch Teichwirtschaft**

**3., kompl. überarb. Auflage**, 196 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ISBN 978-3-7020-1511-4

Autoren: Haas / Menzel / Licek / Reimoser

**Preis: € 24,90**

### Flusskrebse



Edelkrebse sind aufgrund der im 19. Jhdt. eingeschleppten Krebspest heute nur mehr sehr selten in unseren heimischen Gewässern anzutreffen. In unseren Tagen versucht man, vereinzelte restliche Edelkrebsbestände in natürlichen Gewässern zu erfassen und auch wieder aufzubauen, um die steigende Nachfrage an Speisekrebse durch gezielte Zucht und Hälterung besser abdecken zu können.

Dieses Buch gibt einen Überblick über die in Europa vorkommenden europäischen und amerikanischen Krebsarten und beschreibt ausführlich Körperbau, Biologie und Krankheiten.

Alle für die Zucht in Frage kommenden Arten, wie Edelkrebs, Galizier oder Signalkrebs, sowie die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zucht von Besatz- und Speisekrebse finden sich ebenfalls in diesem Praxisbuch. Der Lebensweise der Krebse und deren Auswirkung als ökologisches Regulativ in unseren heimischen Gewässern wird ebenfalls große Aufmerksamkeit gewidmet.

#### **Biologie • Zucht • Bewirtschaftung**

##### **Praxisbuch**

**völlig überarbeitete Neuauflage**, 126 Seiten, zahlr. Grafiken und Farbabbildungen, Hardcover

ISBN 978-3-7020-1697-5

Autor: Johannes Hager

**Preis: € 24,90**



## Forellenzucht

Die Forellenzucht und die Vermarktung stellen für viele Landwirte eine zusätzliche Verdienstmöglichkeit dar – sei es in der intensiveren Form der Produktion von Speisefischen und deren Vermarktung, in Form der Aufzucht von Besatzfischen für Angelgewässer oder in Form der Bewirtschaftung von Angelteichen und freien Gewässern.

Die Autoren

Mag. Helga Bültermann-Iglar studierte Biologie. 1985 übernahm sie die elterliche Forellenzucht von Ihrem Vater Kurt Iglar. Heute blickt die Familie auf über 100 Jahre Erfahrung in der Zucht von Salmoniden zurück - und ist für ihre gesunden Setzlinge und exquisiten Speisefische weithin bekannt.

Prof. Dr. Elisabeth Licek war an der Veterinärmedizinischen Universität Wien mit Schwerpunkt Fisch- und Bienenkrankheiten beschäftigt. Sie ist amtlich beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Fische (Haltung, Zucht und Handel), insbesondere Diagnose von Fischkrankheiten.

### Praxisbuch

132 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ISBN 978-3-7020-1770-5

Autoren: Kurt Iglar / Helga Bültermann-Iglar / Elisabeth Licek

**Preis: € 22,90**

## FISCHE, KREBSE & MUSCHELN IN HEIMISCHEN SEEN UND FLÜSSEN



In den heimischen Bächen, Flüssen und Seen tummeln sich ca. 120 Fisch- und Muschelarten, die sich manchmal nur schwer unterscheiden lassen. Der Autor, ein exzellenter Kenner und Fotograf dieser Tiere, hat mit diesem Werk ein einmaliges Bestimmungsbuch für all diese Arten, ob immer schon heimisch, zugewandert oder eingeschleppt, zusammengestellt.

Dieses Buch besticht nicht nur durch seine präzise, kurze Beschreibung der einzelnen Arten, sondern besonders auch durch seine herausragenden Fotos und die für eine Unterscheidung überaus wichtigen Detailaufnahmen.

Auch die Biologie, Lebensweise und Umweltansprüche der einzelnen Arten sowie mögliche Gefährdungsursachen und ihre Bedeutung für die Angelfischerei werden beschrieben.

Der Autor:

Fischmeister Wolfgang Hauer, Mitarbeiter des Bundesamtes für Wasserwirtschaft, Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seekunde. Autor der Bücher „Faszination Huchen“, „Fische räuchern & beizen“. Freier Mitarbeiter bei Fischereizeitungen und passionierter Fotograf.

### FISCHE • KREBSE • MUSCHELN in heimischen Seen und Flüssen

115 Arten in über 350 Lebendabbildungen, überarb. und erweiterte Auflage,

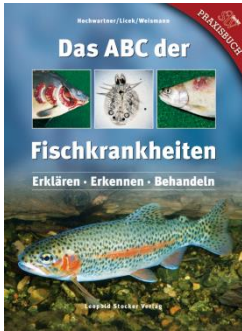
244 Seiten, 364 Farbabbildungen, 22 x 24 cm, Hardcover

ISBN 978-3-7020- 1897-9

Autor: Wolfgang Hauer

**Preis: € 29,90**

## Das ABC der Fischkrankheiten



Der „Pschyrembel der Fischkrankheiten“: mehr als 900 Stichworte über Krankheiten, Pilze, Parasiten aller Nutz- und Zierfische im Süßwasser sowie bei Krebsen. Auch Fragen wie Wasserqualität, Algenvernichtung, Vergiftungen durch Schadstoffe sowie Probleme bei Überfütterung oder bei Überbesatz werden behandelt.

Die Autoren:

Die Autoren beschäftigen sich seit vielen Jahren sowohl wissenschaftlich als auch praktisch mit dieser Thematik und wollen mit diesem Buch einen Beitrag zum Verständnis häufig verwendeter Fachbegriffe leisten.

### **DAS ABC DER FISCHKRANKHEITEN**

**Erklären • Erkennen • Behandeln**

168 Seiten, zahlreiche Farabbildungen, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ISBN 978-3-7020-1135-2

Autoren: Hochwartner / Licek / Weismann

**Preis: € 24,90**

## FISCHE RÄUCHERN, BEIZEN & GRILLEN



Räucherfisch ist ein ganz besonderer Genuss. Dieses Buch leitet Schritt für Schritt dazu an, selbst gefangene oder gekaufte Fische zu Hause vorzubereiten, zu filetieren und zu räuchern. Süßwasserfische wie Forellen, Karpfen oder Saiblinge sind ebenso geeignet wie Lachs, Makrelen oder Sprotten sowie Meeresfrüchte. Wer noch keinen Räucherofen hat, kann sich mithilfe der Anleitungen im Buch auch selbst einen bauen.

Beliebt ist das schnelle „Tischräuchern“ in geselliger Runde, bei dem die frisch geräucherten Filets nach 15 Minuten warm auf den Teller kommen. Und wer es noch einfacher liebt: Auch zum Beizen eignet sich mehr als nur der Lachs! Abgerundet wird das Buch durch ein Kapitel über das richtige Grillen und Steckerlfisch-Braten sowie mit vielen Rezepten von geräuchertem Fisch für Suppen, Salate, Aufstriche etc.

- Kalt- und Heißräuchern
- Süßwasser- und Meeresfische, Muscheln und Krustentiere
- Mit Bauanleitung für den eigenen Räucherofen

Der Autor

Fischereimeister Wolfgang Hauer, geboren in Linz, arbeitet in Scharfling am Mondsee (Oberösterreich) am Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde. Daneben hat er sich einen Namen als freier Fotojournalist vor allem für Naturfotos gemacht.

### **FISCHE RÄUCHERN, BEIZEN & GRILLEN**

**Tischräuchern, Ofenbau und vieles mehr**

**Praxisbuch**

völlig überarb. Neuauflage, 165 Seiten, zahlr. Farabb., 16,5 x 22 cm, Hardcover

ISBN 978-3-7020-1806-1

Autor: Wolfgang Hauer

**Preis: € 19,90**

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE VERARBEITEN, HALTBARMACHEN UND VERMARKTEN



Für Fischliebhaber, Angler, Fischer und Direktvermarkter: Wie werden Fische richtig geschuppt, entgrätet und filetiert? Welche Geräte werden dazu benötigt? Wie werden sie für den Verkauf oder die Zubereitung richtig gelagert und haltbar gemacht? Wie legt man Fische in Garbäder, Marinaden oder Salzbäder ein, worauf ist beim Einfrieren und Auftauen zu achten?

Darüber hinaus werden alle Fragen rund um die Vermarktung von frischem Fisch und Meeresfrüchten, die Präsentation in einer Fischtheke und die Ansprüche einzelner Kundengruppen behandelt.

Der Autor

Lars Müller ist Fischwirtschaftsmeister und Fachlehrer in der Aus- und Weiterbildung am Institut für Fischerei in Starnberg. Zudem arbeitet er als Trainer für Fisch und Seafood auf allen Ebenen des Handels und der Produktion.

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE VERARBEITEN, HALTBARMACHEN UND VERMARKTEN

**DAS Handbuch für Produzenten, Händler und Genießer**

160 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover

ISBN 978-3-7020-1864-1

Autor: Lars Müller

**Preis: € 22,90**