

- Auffällig sind die orange gefärbten Nagezähne und der 30-40 cm lange, runde Schwanz.
- Ursprünglich aus Südamerika wurden sie vor allem wegen ihres Pelzes z.B. in Graz Mariatrost bis in die 1990iger Jahre gezüchtet. Ihre unterirdischen Bauten können großen Schaden an Uferbefestigungen und Dämmen anrichten.
- Zartes und aromatisches Fleisch. Vielseitig als Schmorbraten, gegrillt oder für Gulasch.





- 3-4 cm groß, auch Zebramuschel genannt, weil sie ein hell-dunkel gestreiftes Muster hat.
- Aus dem Schwarzen und Kaspischen Meer mit Schiffen in die Flüsse Europas eingewandert. Kann bei Massenauftreten Rohre verstopfen sowie Pflanzen und andere Muscheln überwachsen. Filtert große Mengen Plankton und verändert so das ökologische Gleichgewicht.
- Recht klein und daher eher für Muschelsuppe geeignet, auch für Muscheln in Weinsauce.

Neohiota?

Pflanzen oder Tiere, die ursprünglich nicht bei uns heimisch sind, werden Neobiota genannt (von griechisch: veog "neu" und βlog "Leben").







= Verwendung in der Küche

Warum können sie zum Problem werden?

Feuchtlebensräume sind hochkomplex und reagieren empfindlich auf Veränderungen.
Wenn ortsfremde Organismen in ein bestehendes Ökosystem künstlich eingebracht werden, kann das erhebliche, negative Auswirkungen auf dieses haben Krankheiten, Verdrängung heimischer Arten, Artenverarmung, genetische Vermischung.

Wenn sich Neobiota allzu stark vermehren hilft manchmal nur eine gute Idee: "Essen wir sie doch einfach auf!"



Impressum

Regionalmanagement Südweststelermark GmbH – Naturpark Südstelermark Projektteam: Naturpark Südstelermark, derbuchcoaching, Rezepte: Dominik Stolzer, Küchenchef im Hotel Sacher Wien. Texte & Redaktion: derbuchcoaching, Grafik: www.gbranding.at. Druck: """". Fotos: chengzhu_pixabay, Russ_wikimedia, orpha1_wikimedia, Alexander Mrkvicka_wikimedia, Ken Hammond_wikimedia, David Perez_wikimedia.-kompr, U.S. Fish and Wildlife Service_wikimedia-kompr, Dimitar Reevski, wikimedia, Harka, Akos, wikimedia Shutterstork

Alens

in den Gewässern der Südsteiermark

Laut Expertenschätzung finden sich nur noch 5% beimische Krebse in unseren Gewässern

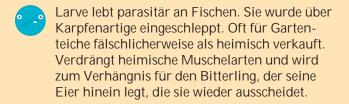


LE 14-20



Chinesische Teichmuschel (Sinanodonta woodiana)





In Wasser einlegen und dieses wechseln bis sie keinen Schlamm mehr abgeben: Muscheln in Weinsauce, Suppe.

vvei





- Bis zu 80 cm und 10 kg bei Wanderformen; rötlicher Streifen entlang der Seite, dunkle, vertikale Balken bei Jungtieren.
- Ursprünglich aus kalten Gewässern des Nordwestens der USA wurden sie in großem Stil in Europa ausgesetzt. Verdrängt die heimische Bachforelle und kann sich fallweise auch mit dieser genetisch vermischen.
- Vielfältige Verwendung als Speisefisch, bedeutend für Teichwirtschaft und Aguakultur.



Signalkrehs (Pacifastacus leniusculus)

- 12-16 cm; Gut am hellen Signalfleck an der Oberseite des Scherengelenks und der roten Scherenunterseite zu erkennen.
- Verträgt höhere Temperaturen und ist daher auch in kleineren Stillgewässern zu finden. Kann dabei bis zu 2 km an Land laufen um neue Lebensräume zu erobern. Verdrängt heimische Arten vollständig und übt großen Räuberdruck auf andere Wassertiere aus.
- Schmeckt gut zu Salaten, Suppen oder Nudel- und Reisgerichten.





- Bauchflossen mit typisch rot-orange gefärbtem Saum und schwarz-weißem Rand. Der Rücken ist oliv marmoriert.
- Aus kalten und sauerstoffreichen Gewässern Nordamerika Ende des 19. Jahrhunderts bei uns eingeführt. Aus Kreuzungen mit Bachforellen entstehen sterile Tigerforellen mit goldgelben Fleckchen.
- Schmackhafter als die Regenbogenforelle, Vielfältige Verwendung als Speisefisch.



Gemeiner Sonnenbarsch (Lenomis gibbosus)

- 15-30 cm; grünblau schimmernden Querbinden, rote und blaue Tupfer, hochrückiger, abgeflachter Körper.
- Wurde Ende des 19. Jahrhunderts als Sportfisch und Besatz von Gartenteichen eingeführt. Vermehrt sich stark in Gewässern ohne ausreichende Anzahl an größeren Räubern und übt dort Fraßdruck auf Jungund Kleinfische heimischer Arten aus.
- Wohlschmeckendes Fleisch, gut geeignet zum Frittieren, Braten oder Grillen und für Suppe.





- Max. 11 cm; können vor allem nachts 1-3 Sekunden lang knackende Laute erzeugen, dunkler Längsstreifen an Körperseite.
- Kann fast jeden Wasserlebensraum besiedeln und ist daher weit verbreitet. Wird oft mit Besatzmaßnahmen verschleppt. Leben im Schwarm und vermehren sich rasant. Dabei fressen sie aquatische Kleintiere, Jungfische und Fischeier in großen Mengen.
- 🧀 Geeignet für Suppe oder zum Frittieren.