



Nutria
(*Myocastor coypus*)

- 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 Maria-trost 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.



Wandermuschel
(*Dreissena polymorpha*)

- 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 Massenaufreten 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.

Neobiota?

Pflanzen oder Tiere, die ursprünglich nicht bei uns heimisch sind, werden Neobiota genannt (von griechisch: *νεος* „neu“ und *βίος* „Leben“).

= Aussehen = Problematik = 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 Südweststeiermark GmbH – Naturpark Südsteiermark
Projektteam: Naturpark Südsteiermark, derbuchcoaching, Rezepte: Dominik Stolzer, Küchenchef im Hotel Sacher Wien. Texte & Redaktion: derbuchcoaching.
Grafik: www.gbranding.at. Druck: *mmmm*. 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 Boevski_wikimedia, Harka, Akos_wikimedia, Shutterstock

Aliens

in den Gewässern der Südsteiermark



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





Chinesische Teichmuschel

(*Sinanodonta woodiana*)



Runde, bauchige Form, bis 25 cm; sehr dicke Schale, in nährstoffreichen Stillgewässern.



Larve lebt parasitär an Fischen. Sie wurde über Karpfenartige eingeschleppt. Oft für Gartenteiche fälschlicherweise als heimisch verkauft. Verdrängt heimische Muschelarten und wird zum Verhängnis für den Bitterling, der seine Eier hinein legt, die sie wieder ausscheidet.



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



Regenbogenforelle

(*Oncorhynchus mykiss*)



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 Aquakultur.



Signalkrebs

(*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.



Bachsaibling

(*Salvelinus fontinalis*)



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

(*Lepomis 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 Jung- und Kleinfische heimischer Arten aus.



Wohlschmeckendes Fleisch, gut geeignet zum Frittieren, Braten oder Grillen und für Suppe.

Blaubandbärbling

(*Pseudorasbora parva*)



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.

