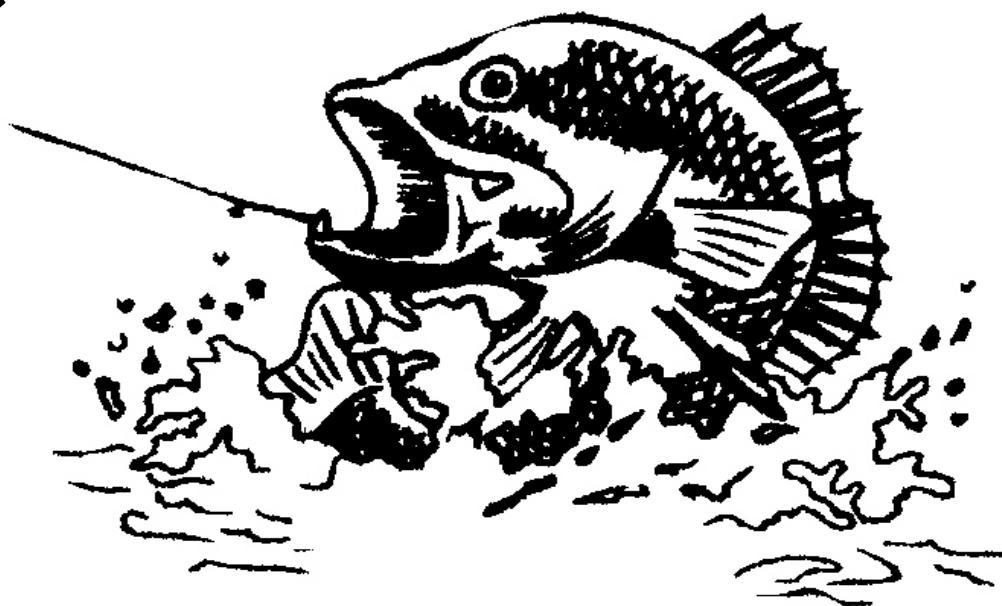


Petri Heil



Vereinszeitschrift der Fischerrunde Kobernaüßerwald

Jahrgang 1

Jänner 2002

<u>Aus dem Inhalt:</u>	Vereinsaktivitäten	Ausflug
Freundschaftsfischen	Plattenwerfen	Fischrezepte
Wallerfischen am Po sterGeburtstag	Waller (Pool) Party	50-
Die drei Zander Story	Seite des Experten	Tipps und Tricks
	und vieles mehr	



Stammtische der Fischerrunde, Jahreshauptversammlung, Fischessen und Feiern oder einfach nur zum Einkehren. Die Fischerrunde Kobernaüßwald empfiehlt:

Wirt z' Wimpling
Monika und Gerhard Kaufmann

Nösting 5
A-4931 Mettmach
Telefon 07755/5055
Fax 5054
e-mail: wirt.wimpling@direkt.at

Wirt z' Wimpling
Monika und Gerhard Kaufmann

Wir bedanken uns bei folgenden Geschäften bzw. Gasthäusern für die Unterstützung bei der Finanzierung unserer Vereinszeitung durch eine Werbeeinschaltung:

Charly's Aquarium und Angelgeschäft in Vöcklamarkt an der B1

Raiffeisenbank Lohnsburg

Wirt z' Wimpling Monika und Gerhard Kaufmann, Nösting 5, Mettmach

Landgasthaus Hillinger Mathilde Hillinger, Gunzing 11, Lohnsburg

Gasthaus Huber Schmiedwirt, Schratteneck 18, Waldzell

Gasthaus Brenner Häuperlwirt, Kemating 18, Lohnsburg

Fleischhauerei Badegruber Kirchenplatz 100, Lohnsburg



Die Fischerrunde Kobernaüßwald



Gegründet wurde der Verein am 2.12.1995 unter dem Obmann Karl Heinz Blindeneder im Braugasthof Riegerting als Stammtisch. Im Jahr 1998 wurde der Schlossteich in Riegerting gepachtet und eine eigene Vereinshütte errichtet. Außerdem wurde die Fischerrunde als Verein mit Sitz in Lohnsburg gemeldet. Im vergangenen Jahr kam der Vorschlag, für die Vereinsmitglieder (etwa 35) eine eigene Vereinszeitung herauszugeben.

Die erste Versuchsausgabe dieser Vereinszeitung halten Sie nun in den Händen. Sollte Interesse vorhanden sein, ist geplant, weitere

Ausgaben zu drucken.

Alle Vereinsmitglieder werden ersucht, für die nächsten Ausgaben Textbeiträge bzw. Fotos von Vereinsaktivitäten, von kapitalen Fängen usw. zur Verfügung zu stellen. In dieser Ausgabe konnte vieles noch nicht berücksichtigt werden. Außerdem ist jeder dazu eingeladen, selbst Beiträge für unsere Vereinszeitung zu gestalten und aktiv mitzuarbeiten.

Vereinsaktivitäten

Jahreshauptversammlung:

Die Jahreshauptversammlung findet immer Mitte Jänner statt. Neben einem Jahresrückblick und dem Kassenbericht findet heuer (19.1.) auch wieder eine Neuwahl statt. Die Mitglieder des neuen Vereinsausschusses und ein Liste aller Vereinsmitglieder werden in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. „Wo viel gearbeitet wird“, meint der Obmann, „sollte auch für das leibliche Wohl gesorgt sein.“ Deshalb gibt es beim Wirt z`Wimpling ein Essen, Kuchen und Kaffee.

Fischerstammtische:

An jedem ersten Samstag im Monat treffen sich Mitglieder unseres Vereines zu einem Fischerstammtisch, bei dem es oft sehr lustig zugeht.

Die Stammtischtermine in diesem Jahr:

2. Februar	Gh. Brenner, Häuperlwirt	3. August	Gh. Brenner, Häuperlwirt
2. März	Gh. Hillinger, Gunzing	7. September	Gh. Hillinger, Gunzing
6. April	Gh. Kaufmann, Wimpling	5. Oktober	Gh. Kaufmann, Wimpling
4. Mai	Gh. Brenner, Häuperlwirt	2. November	Gh. Brenner, Häuperlwirt
1. Juni	Gh. Hillinger, Gunzing	7. Dezember	Gh. Hillinger, Gunzing
6. Juli	Gh. Kaufmann, Wimpling		

Sollte ein Stammtisch bei einem Wirt nicht möglich sein (kein Platz, Urlaub,...) findet dieser Stammtisch automatisch im Gasthaus Feitzinger in Kobernaüß statt.

Besucht zahlreich die Stammtische, denn je mehr Teilnehmer desto lustiger und interessanter wird es.



Eisfischen:

Am 27.1.2001 fand in Frankenburg beim Hofmann ein Vereinseisfischen statt. Bei grimmiger Kälte fanden sich zahlreiche Vereinsmitglieder ein und holten eine Forelle nach der anderen aus den Eislöchern. Nur unser Vereinsmitglied Wallerstorfer Reinhard „schwächelte“ und ließ sich durch seine Frau Renate vertreten, was sehr zur guten Unterhaltung beitrug. Am Abend wurden die Forellen vom Häuperlwirt fachmännisch zubereitet und in geselliger Runde verzehrt



Auch in diesem Winter trafen sich schon öfters Vereinsmitglieder beim Eisfischen in Frankenburg.

Nachtfischen:

Am Abend des 2. Juni trafen sich Vereinsmitglieder zu einem gemeinsamen Nachtfischen an unserem Teich in Riegerting. Nach dem Auslegen der Köder wurde gegrillt. Ein Kotelett befand sich nach einem Drill am Angelhaken unseres Vereinsmitgliedes Burghard Streif. Gerüchten zufolge soll an diesem Kotelett mehr Fleisch gewesen sein als am Zander, den unser Obmann gefangen hatte. Nach einigen Flaschen Bier und oftmaligem Singen des Zander-Blues gab es noch eine aufregende Szene am Teichrand. Fischerkollege Gaisbauer Manfred fing zwei Fische auf einmal. Einen Karpfen und einen Zander. Da auch er beim Singen der Fischerlieder in der Hütte dabei war, hatten die Fische Zeit, ordentlich kreuz und quer durch die anderen Angelschnüre zu schwimmen. Es dauerte eine ganze Weile, bis der ganze Wirrwarr wieder gelöst und alle Ruten in fangbarem Zustand waren.

Lohnsburger Kirtag:

Schon zum zweiten Mal beteiligte sich unser Verein mit einem Verkaufsstand am Lohnsburger Kirtag. In erster Linie sollten geräucherte Forellen die Leute in unser Zelt locken. Leider spielte das Wetter nicht mit. Schon beim Aufbau am Samstag, sowie am Kirtag selbst und auch beim Abbau am Montag machten uns Wind und Regen zu schaffen.

Trotz alledem werden wir auch heuer wieder mit geräucherten Forellen, perfekt zubereitet von Edtmaier Josef, am Lohnsburger Kirtag vertreten sein.

Arbeitseinsätze:

Um die anfallenden Arbeiten am Teich auf alle Vereinsmitglieder aufzuteilen, finden an einigen Tagen im Jahr Arbeitseinsätze statt. Jedes Vereinsmitglied sollte zumindest einmal daran teilnehmen. Wir sollten das nicht als lästige Pflicht ansehen, sondern mit Freude diese Arbeiten gemeinsam mit anderen Fischerkollegen durchführen.

Im vergangenen Jahr wurde die Hütte neu gestrichen, Uferbefestigungen erneuert, Grabarbeiten durchgeführt, Bäume und Sträucher entfernt, und vieles mehr. Es gibt immer was zu tun. Helfen wir weiterhin alle zusammen, damit unser Teich in diesem Zustand bleibt, in dem er sich jetzt befindet.

Die Termine für die Arbeitseinsätze in diesem Jahr werden wieder in unserer Vereinshütte angeschlagen.



Vereinsausflug:

Zur Festigung der Gemeinschaft wird von unserem Verein jedes Jahr ein Vereinsausflug durchgeführt. Nachdem in den letzten Jahren immer das Fischen im Mittelpunkt stand, ging es diesmal auf eine Alm. Ziel war die Kreealm in etwa 1600 Metern Seehöhe am Ende des Großarltales. Nach einem etwa einstündigen Aufstieg eine Überraschung: In einem Brunnen neben einer Kapelle warteten einige Flaschen Stiegl-Bier auf die erschöpften Wanderer. Müde auf der Kreealm angekommen servierte uns die Sennerin gleich eine „urige“ Jause, die uns so stärkte, dass einige gleich zu einer „zweistündigen“ Wanderung auf die Pichlalm aufbrachen. Dort ging es ziemlich „feucht“ zu.

Am Abend saßen wir gemütlich in der guten Stube und die ominöse „blaue Flasche“ drehte ihre Runden. Pepi Grüll kam noch auf die Idee, der Sennerin seinen Fischerpullover zu schenken, den sie auch sofort anzog.



Familie Huber mit Sennerin Gret und Senner Wast.



Wo ist sie denn, die ominöse blaue Flasche?



Ob da Sennerin mein Pullover wirklich passt?

Die Meinung der meisten Teilnehmer nach diesem Ausflug: Kreealm – wir kommen wieder!

Weitere Aktivitäten zur Festigung der Gemeinschaft:

Etwas verspätet gab es für die Teilnehmer vom Preisfischen beim Vereinsausflug 2000 in Tschechien beim Wirt in Magetsham ein **Bratlessen**. Zahlen mussten diejenigen, die beim Ausflug die größten Fische fingen.

Nach Weihnachten gibt es schon traditionellerweise ein **Fischessen** in Ried bei unserem Obmann Karl Heinz Blindeneder. Die von Peperl Edtmaier geräucherten Forellen mundeten wieder hervorragend. Herzlichen Dank für die Bewirtung.

Auch sportlich sind die Mitglieder der Fischerrunde unterwegs. Im Sommer treffen sich die Mitglieder immer wieder beim Reisecker zum Asphalt-schießen. Im Winter wird fleißig auf den Weihern (Fruhstorfer, Riegerting) Eisstock geschossen und wenn es sein muss, auch auf der Straße.

Auch das Plattenwerfen wird beherrscht, was der Bericht auf der folgenden Seite unterstreicht.

Nicht unerwähnt sollte bleiben, dass Mitglieder der Fischerrunde sich die letzten beiden Jahre als Treiber für Jagden zur Verfügung gestellt haben



Plattenwerfergemeindeturnier: Auch im letzten Jahr beteiligte sich die Fischerrunde mit zwei Mannschaften am Gemeindeturnier der Plattenwerfer. Eine Mannschaft belegte den erfolgreichen dritten Platz, die andere wurde nicht Letzter. Dieser Erfolg musste ordentlich gefeiert werden



Die beiden erfolgreichen Mannschaften.



Freundschaftsfischen:

Wie jedes Jahr fand auch im Jahr 2001 (am 2. September) das Freundschaftsfischen der Fischerrunde Kobernaußewald statt. 31 Petrijünger folgten der Einladung und warfen um 7 Uhr ihre Köder aus. Neun davon hatten leider kein Petri Heil, die anderen konnten sich über mehr oder weniger gefangene Fische freuen.

Schwerarbeit leistete dabei Edtmaier Josef sen., der 40 Forellen fing und zwischendurch schon (Rauch) Pausen einlegen musste, um sich zu erholen und nicht noch mehr zu fangen.

Nach Speis und Trank, serviert vor unserer Fischerhütte, folgte die Preisverleihung. Für die Preise möchten wir uns bei den Sponsoren recht herzlich bedanken.

Das Freundschaftsfischen brachte folgendes Ergebnis:

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Edtmaier Josef sen. | 6. Spindler Hermann |
| 2. Streif Burghard | 7. Schmiedbauer Heinz |
| 3. Aigner Roland | 8. Helm Philipp |
| 4. Haslinger Paul | 9. Gaisbauer Franz |
| 5. Schmiedbauer Patric | 10. Blindeneder Karl Heinz |

Wir gratulieren den erfolgreichen Teilnehmern und hoffen, alle im Jahr 2002 beim Freundschaftsfischen der Fischerrunde wieder begrüßen zu dürfen.





Kinderpreisfischen:

Am 16. September 2001 fand ein Kinderpreisfischen statt. Trotz des unfreundlichen Wetters fanden sich 11 Kinder von zwei bis zwölf Jahren, darunter drei Mädchen, mit ihren Begleitpersonen ein. Mit großem Eifer versuchten die Nachwuchsfischer möglichst viele Fische an Land zu ziehen.



Am besten gelang dies Wallerstorfer Tanja, die immerhin 12 Forellen fing.



Aber auch unser jüngster Teilnehmer, Eichberger Dominik, fing zwei Forellen.

Nach dem Abwiegen der gefangenen Fische, was unser Obmann höchst persönlich vornahm, und nach einer Stärkung mit geräucherten Forellen, zubereitet von unserem Räucherprofi Josef „Peperl“ Edmaier, fand die mit Spannung erwartete Siegerehrung statt



1. Wallerstorfer Tanja
2. Edtmaier Florian
3. Wallerstorfer Markus
4. Schmidtsberger Lena
5. Huber Mario
6. Huber Michael
7. Burgstaller Stefanie
8. Eichberger Dominik

Wir gratulieren unserem Fischernachwuchs und wünschen ein erfolgreiches „Petri Heil“ beim nächsten Kinderpreisfischen der Fischerrunde Kobernaußerald.



Neben den Aktivitäten, die die Fischerrunde als Verein unternimmt, gibt es sehr viel, was die Mitglieder nebenbei noch unternehmen. Zum Beispiel Angelfahrten nach Tschechien, Wallerfischen am Po, Fahrten nach Gössl und Fischen am Grundlsee, Geburtstagsfeiern, Silvesterfeiern und vieles mehr.

Dazu nun einige Beispiele:

Die drei Zander Story

Am 25.10.2001 war es wieder einmal so weit. Etliche Mitglieder der Fischerrunde brachen nach Tschechien auf, um ein gemeinsames verlängertes Wochenende am Teich in Nove Hradky zu verbringen und natürlich auch zu Fischen, vorwiegend auf Zander. Grill Sepp machte die Vorhut und reservierte alle Plätze die Straße entlang. Ein Wohnwagen, ein Wohnmobil, drei Campingbusse und ein PKW standen schließlich die Straße entlang und rundherum herrschte reges Treiben. Nachdem alle ihre Angelruten in Stellung gebracht und die Köder ausgeworfen hatten, trafen wir uns beim Lagerfeuer. Geschichten wurden erzählt, Lieder gesungen, Würste gegrillt, Kartoffeln gebraten und einige Flaschen Bier geleert, so verging die Zeit wie im Fluge und es war schon ziemlich spät, als wir in unsere Betten krochen.

Pepi Grill machte es sich im Wohnmobil bequem und es dauerte nicht lange, wildes Klopfen an der Tür und der Ruf: „Pepi aufstehen, ein Biss!“ Doch unser Pepi rührte sich nicht und vier weitere Versuche ihn aus dem Bett zu bekommen scheiterten. So hat er seinen ersten Zander verschlafen, was er sich noch oft anhören musste. Am nächsten Tag ging Pepi mit einigen Fischerkollegen an die andere Seite des Teiches um zu blinkern. Genau diesen Zeitpunkt suchte sich der zweite Zander aus um anzubeißen. Jungfischer Wallerstorfer Markus holten den Zander an Land. Die nächste Nacht. Zeitig in der Früh wieder dasselbe: „Pepi, aufstehen, ein Biss!“ Noch einmal wollte er sich das Gerede nicht anhören, also sprang er sofort aus dem Bett und hin zu seiner Rute. Und tatsächlich, er zog den dritten Zander an Land. Diesmal hat er zwar selbst den Fisch rausgeholt, aber den Köder ausgeworfen hatte ein anderer. So hat Pepi in diesen Tagen drei Zander gefangen, oder doch nicht?



Der Teich in Nove Hradky



Pepis drei Zander, oder doch nicht seine?



Diesen Zander hab ich rausgeholt, der gehört mir!



Wallerfischen am Po

Die Artikel in der Fachpresse über die Wallermassen im italienischen Po sind auf riesige Resonanz gestoßen. An den Po-Ufern bieten seit dem Frühling 1997 zahlreiche Wallercamps und Guides ihre Dienste an, insgesamt sind dort heute über ein Dutzend Reiseveranstalter tätig.

Der Po ist das beste Waller-Revier in Europa, nicht nur wegen der großen Anzahl der Welse, auch die ungewöhnliche Größe und schwere der gefangenen Waller belegen dies auf eindruckliche Weise.

Das veranlasst auch Mitglieder unseres Vereines immer wieder dazu, zum Wallerfischen nach Italien an den Po zu fahren. Die meiste Erfahrung haben dabei wohl neben einigen anderen Vereinsmitgliedern Edtmaier Josef sen. und Edtmaier Josef jun. gesammelt. Auch sie haben bereits kapitale Welse aus dem Po gezogen. In diesem Jahr werden sicher wieder Reisen an den Po unternommen, um die größten Fische Mitteleuropas an den Haken zu bekommen. Vielleicht haben einige „Neue“ Interesse einmal mitzufahren?



Die „Edtmaiers“ beim Wallerfischen am Po.



Ganz schön schwer, dieser prächtige Waller.

Der beste Köder

Erfolgreichster Köder ist nach wie vor ein lebender Aal, mit einem großen Einzelhaken am Schwanz geködert. Wer über ein hochwertiges Echolot verfügt und die Driftfischerei mit dem Wallerholz kennt, ist mit dieser Technik am Po auch heute noch optimal beraten.

Schien vor Jahren die Hoffnung auf 100, ja 200 Kilo schwere Welsriesen berechtigt, so wissen wir heute, dass sich die Alterspyramide der Po-Welse bei 80 Kilo rapide schließt. Auf fünf Fische von über 60 Kilo kommt nur noch einer von über 70 Kilo. Nur ganz wenige Fische von über 80 Kilo wurden bisher gelandet

Empfohlenes Gerät:

- Ca. 2,5 m lange Angelruten mit mind. 500g Wurfgewicht
- Große Stationärrolle oder mittlere Multirolle
- 200 m mind. 0,50 mm geflochtene Hochleistungsschnur
- Bleigewichte zwischen 150 und 200 Gramm
- Schwimmer mit hoher Tragkraft
- 10/0 Einzelhaken



„Wer ist der Größere?“ - Fisch oder Fischer ?

Im Sommer werden die meisten großen Welse um die Mittagszeit oder in der Nacht gefangen. Ab Herbst (Mitte September bis Mitte November) werden sicherlich die Kapitalsten gefangen. Die Welse fressen sich ihren Winterspeck an, wobei große Welse mehr fressen müssen !! Es ist sicherlich so, dass Massenfänge nicht das ganze Jahr möglich sind, jedoch kann man behaupten, dass jederzeit ein Kapitaler gehakt werden kann. Das Fischen am Po ist in den letzten beiden Jahren deutlich schwieriger geworden. Die Fische sind nach wie vor in Mengen da, sie sind jedoch wählerischer geworden. Wer mit Geduld zu Werke geht, fängt sie dennoch.

Geheimtipp:

Die meisten Gastangler besuchen wegen der gewaltigen Welsbestände das Po-Delta. Jedoch werden die Zanderbestände als Geheimtipp gehandelt.

Der Zander kommt im Po-Delta in kapitalen Gewichten und in großen Mengen vor. Fänge bis zu 20 Zander pro Halbtage wurden schon erzielt. Der schwerste von Campgästen gefangene Zander wog 5,10 kg und maß 85 cm. Der Zander wurde auf Tauwurm mit der Federrute um die Mittagszeit erbeutet.





Die Waller-Pool-Party

Am 16. August 2001 fuhren wieder einige Vereinsmitglieder nach Nove Hrady in Tschechien zum Zanderfischen. Die erste Nacht verlief relativ ereignislos. Am zweiten Abend saßen wir um ein Lagerfeuer, bis uns um zirka 23 Uhr ein heftiges Gewitter mit Sturm und Regengüssen in die Betten trieb. Ich (Burghard Streif) hatte es mir gerade im Schlafsack so richtig bequem gemacht, da klopfte es heftig an der Tür meines Wohnmobils. Grüll Sepp teilte mir mit, dass bei drei Stangen das Styropor weg war. Ich dachte zuerst an den stürmischen Wind und wollte beinahe nicht aufstehen. Ich zog mich aber doch wieder an und begab mich bei strömendem Regen zu meinen Angelruten. Ich nahm die erste, schlug an und wollte den Drill beginnen, aber kaum zog ich etwas kräftiger an, riss die Schnur. Bei meiner zweiten Rute erging es mir genauso. Was war da los? Etwas beunruhigt ergriff ich die dritte Rute, die mit einer geflochtenen Schnur versehen war. Und nun begann ein Drill, der fast eine Dreiviertelstunde dauerte. Ich konnte die Rute kaum halten, so groß war der Widerstand. Ich rief Sepp zu Hilfe, der mir aber beim Drillen auch nicht helfen konnte, aber ohne ihn hätte ich diesen Fisch nicht aus dem Wasser gebracht. Ich fing den bisher größten Fisch meiner noch relativ kurzen Zeit als Fischer, einen 1,30 Meter großen Waller.



Mein bisher größter Fisch, ein 1,30 m großer Waller.



Während der Heimfahrt am nächsten Morgen wurde zuhause angerufen, um allen das freudige Ereignis mitzuteilen, bzw. um Vorbereitungen für das weitere Vorgehen (Fisch wiegen, ausnehmen und zerlegen) zu treffen. Zu Hause angekommen warteten schon die ersten Fischerkollegen. Der Fisch wurde bestaunt, es wurde beraten, diskutiert und gefeiert. Die Leute wurden immer mehr, ein Fass Bier tauchte plötzlich auf, Tische und Bänke wurden aufgestellt und eine Feier, die als Poolparty enden sollte, nahm ihren Anfang. Da ich so einen Fisch noch nie ausgenommen hatte, war mir Roland Frauscher dabei behilflich, wofür ich ihm sehr danke. Nach dem Ausnehmen und Zerlegen des Fisches verlagerte sich die Feier auf die andere Seite des Hauses zum Pool, und nachdem jeder einmal samt Kleidung im Wasser gelandet war, wurde ordentlich weitergefeiert.





Der Doppelgeburtstag

Zwei aus der Fischerrunde Kobernaüerwald haben am selben Tag, am 8. Dezember, Geburtstag, und zwar Josef „Pepi“ Gröll und Burghard Streif. Im letzten Jahr waren es besondere Zahlen, nämlich der 33-ste und der 50-ste. Das war natürlich Grund genug für ein große Feier. Gefeierr wurde beim Schmiedwirt in Waldzell. Viel Arbeit im Vorhinein wurde geleistet: ein Transparent wurde produziert und aufgestellt und zwei lebensgroße Fischerpuppen wurden zusammengebastelt. Eine wurde beim Teich in Lohnsburg 8 aufgestellt, die andere wurde zur Feier mitgenommen und unter den Klängen des Zanderblues auf einer Karpfenliege in den Saal getragen. Als die letzten Fischer die Feier verließen, graute schon der Morgen.



Die beiden Geburtstagskinder stoßen an.



Fischerpuppe Nummer 1



Fischerpuppe Nummer 2



Anstoßen mit einer anderen „Fischerpuppe“





Der Zander

Es ist geplant, in jeder Ausgabe unserer Fischerzeitung eine Fischart genauer vorzustellen und Lebensweise, Fangmethoden, Zubereitung, usw. den Lesern der Zeitung näher zu bringen. Im Alphabet ist er zwar der Letzte, bei unserer Vorstellung jedoch der Erste – der Zander.

Der Zander(Stizostedion lupioerca):

Der Zander zählt zu der Familie der Barsche. Der spitz zulaufende Kopf zeigt ein großes, endständiges Maul mit kräftigen Fangzähnen. Bemerkenswert ist das Auge des Zanders: Bei direktem Lichteinfall sieht es milchig gläsern aus. Dies ermöglicht den Zander auch in der Nacht auf Jagd zu gehen. Die erste Rückenflosse ist mit Stachelstrahlen ausgestattet, die zweite mit Weichstrahlen. Beide sind mit schwarzen Flecken versehen. Zander lieben leicht trübe, hinreichend tiefe, langsam fließende und stehende Gewässer mit sandigem oder kiesigem Untergrund.

Größe: 80 bis 110 cm, max. 130 cm

Gewicht: 12 bis 15 kg, max. 18 kg, Durchschnittsgewicht: 2 bis 4 kg

Alter: 10 bis 15 Jahre, vereinzelt bis 20 Jahre

Laichinfo: In der Laichzeit von April bis Juni schlagen die Zander Laichgruben in kiesigen Grund mit Wurzeln/Ästen. Das Weibchen legt die bis zu 300.000 Eier einzeln ab, welche an dem Wurzel - und Astwerk haften. Das Männchen betreibt Brutpflege.

Der Zander gehört zu den wertvollsten und wirtschaftlich wichtigsten europäischen Süßwasserfischen. Sein Fleisch ist weiß, saftig und sehr delikat. Besonders gerühmt ist der Donau-Zander, die heute angebotenen Fische kommen überwiegend aus Zuchtanlagen.

Wegen der vielen Vorteile, die Zander für die Angelfischerei haben, wird vielfach in guten Hechtgewässern der Versuch unternommen, zusätzlich den Zander heimisch zu machen. Besatz erfordert meist hohen finanziellen Aufwand, denn Zandersetzlinge sind teuer. Um so ärgerlicher ist es dann, wenn sich die erwarteten Fangerfolge nicht einstellen wollen. Eine Bewirtschaftung vor allem kleinerer Gewässer gemeinsam mit Hecht und Zander ist meist nicht erfolgreich. Die Hechte behalten gegenüber den Zandern die Oberhand, so dass als Ergebnis solcher Maßnahmen nur finanzieller Schaden zu beklagen ist. Gerade in dieser Frage sollte auf den Rat von Fachleuten nicht verzichtet werden.

Standort und Fangzeit: Die beste Jahresfangzeit ist kurz nach dem Laichen, also im Juni. Dann kommt eine Flaute. Besser wird es wieder im Herbst; oft beißt er bis in den Dezember hinein. In fließenden Gewässern sind die Aussichten, Zander zu fangen, größer, sofern welche da sind. Als beste Tageszeit gilt der späte Abend oder frühe Morgen. Dann kommt er auch eher in Ufernähe und wird überraschenderweise auch an Stellen gefangen, wo man ihn nicht vermutet hätte. Viele Angler fischen auf ihn weit in die Nacht hinein und haben Erfolg. Am Tage geht er eher bei mäßigem Wind an die Angel als bei glattem Wasserspiegel. Das Ufer, an dem die Wellen auflaufen, ist das günstigere.



Zander - Raubzüge im Dämmerlicht

Für viele ist der Zander der absolute Raubfisch - alleine schon dieses Maul mit den Wolfszähnen. Im Gegensatz zu anderen Raubfischen jagt der Zander gerne in Rudeln und greift seine Beute mit chirurgischer Präzision an – gezielt, sauber, ohne großes Aufsehen.

Zander gehen nur auf Jagd, wenn sie hungrig sind. Das ist der Schlüssel zum Fang dieses faszinierenden Fisches. Die Fresszeiten sind stark durch das Wetter beeinflusst. Der schlanke Körper, die riesigen Augen, das alles sind beste Voraussetzungen für die Jagd in der Dämmerung. Ziel sind meist Jungfische. Die Zander spielen dann "Wasserpolizei" und räumen unter den kranken und verletzten Fischchen auf, die sonst verenden würden.

Dämmern muss es

Bei schwachem Lichteinfall sind die Beutefische nahezu blind und suchen an oder in Unterwasserhindernissen Schutz. Dort verstecken sie sich bei Dunkelheit; viele überleben den Sonnenaufgang trotzdem nicht. Am besten angelt man während der ersten beiden Stunden vor Sonnenuntergang und in den ersten Nachtstunden auf Zander. Auch am frühen Morgen können Zander raublustig werden. Obgleich die Fressphasen am frühen Morgen meist viel kürzer und nicht annähernd so intensiv wie am Abend sind, lohnt sich ein Versuch im Morgengrauen durchaus. Offenbar verbringen die meisten Zander den Tag mit dem Verdauen der Nahrung, die sie in der Früh zu sich genommen haben. Aber keine Regel ohne Ausnahme: Ein wichtiger Faktor ist nämlich auch die Klarheit des Wassers. Bei angetrübtem Wasser kann sich der Zander ebenfalls auf sein hervorragendes Sehvermögen verlassen. Dann frisst er auch tagsüber reichlich.

Hauptsache Holz

Zander lieben versunkenes Gehölz. Optimale Standplätze bieten umgestürzte Bäume, besonders in tiefen Uferzonen. Auch alte Bootsstege, Pflöcke und versunkene Boote sind immer interessant. Wenn sich Zander in solchen Bereichen aufhalten und sich scheinbar nur ausruhen, kann man sie trotzdem mit einem genau platzierten Köder zum Anbiss verleiten. Im offenen Wasser trifft man sie hingegen kaum an, weil sie ihren Angriff dort nicht ohne weiteres ausführen können. Zander brauchen Deckung, um erfolgreich rauben zu können. Seine Körperzeichnung fügt sich nahtlos in den Hintergrund ein. Die vertikalen Streifen sind inmitten von Geäst und Gehölz eine optimale Tarnung.

Tipps & Tricks zum Zanderangeln

Zanderangeln mit natürlichen Ködern

Obwohl immer mehr mit künstlichen Ködern auf Raubfische geangelt wird, gibt es immer noch viele Anhänger des Angelns mit natürlichen Ködern.

Je nach Jahreszeit kommen verschiedene Köder zum Einsatz, wobei die Palette von Tauwürmern, über Köderfische und Fischstückchen bis zu Krebsen führt. Während des Frühjahrs lassen sich Tauwürmer recht gut zum Zanderangeln benutzen, zumal wegen der Hechtschonzeit oft das Angeln mit Köderfischen untersagt ist.

Im späten Frühjahr bis etwa Mitte Juni sind dann größere Köderfische zwischen 15 cm und 20 cm und vornehmlich Rotaugen ideal. Da Zander Brutpflege betreiben und dabei ein recht rüdes Verhalten an den Tag legen, haben sie keine Probleme auch größere Köder anzugehen. Ein über dem Grund schwebendes frisches Rotauge wird dann seine Wirkung nicht verfehlen. Mit zunehmender Erwärmung des Wassers zeigt sich, dass kleinere Köder effektiver sind und wesentlich weniger Fehlbisse liefern. Die optimale Ködergröße liegt bei ganzen Köderfischen zwischen 7 cm und 10 cm, bei Fetzenködern bei 6cm.

Obwohl kleine Lauben genau in diese Größenklasse passen und auch recht leicht zu beschaffen sind, kann man davon abraten diese als Köder zu verwenden. Bei Aquarientests zeigten die Versuchszander eine deutliche Abneigung gegen tote Lauben und Laubenstückchen, während Rotaugen, kleine Brassens, Rotaugen- und Brassensfilets sehr gierig genommen wurden.



Während der Sommermonate, bis hin zum Spätsommer können mit kleinen Köderfischen und kleinen Fischfetzen die besten Fangresultate erzielt werden. Während der stürmischen Herbstphase im Spätherbst und Winter können die Köder ruhig etwas größer sein, etwa so 15 cm. Zusätzlich sollte man die Köderfischchen mehrfach längs einritzen. Während die Köderbeschaffung von Frühjahr bis Spätsommer kaum ein Problem darstellt, könnten im Herbst schnell mal die Köderfische ausgehen. Deswegen sollte man sich rechtzeitig für die "heißen" Beißphasen im Herbst eindecken und ein paar Köder auf "Eis" legen.

Montagen

Die Auswahl der Montagen richtet sich weitgehendst nach der Jahreszeit. Im zeitigen Winter und Frühjahr bis zur Laichzeit eignet sich die einfache Laufmontage zum Grundangeln, wenn man mit Fischfetzen oder Köderfischen angelt. Tauwürmer sollten aktiv angeboten werden, das heißt, über Grund bewegt werden. Nach der Zanderlaichzeit und mit sich rasch erwärmenden Wassertemperaturen sollten die Köder mehr im Mittelwasser angeboten werden.

Mit künstlichen Ködern

Früher galt es als äußerst schwierig, Zander mit der Spinnrute zu überlisten. Das hat sich mit der Verfeinerung der Methoden (Stichwort: Twister!) grundlegend geändert.

Spinner und Blinker: Dünnblechige Löffelblinker sind für Zander am geeignetsten.

Wobbler: Da die Wobbler zur Wasseroberfläche steigen, wenn man zu kurbeln aufhört oder langsamer wird, so erlaubt uns dies, sie in richtiger Höhe über dem Grund zappeln zu lassen, um so das Interesse des Zanders zu wecken.

Jigs: Erfolgreicher als die schon genannten Kunstköder ist jedoch der Jig. Jigs sind ein Geheimitipp für Zander. Zur Gruppe der Plastikjigs gehören die Twister. Stammvater der Twister-Familie ist der sogenannte Einzelschwanz.





Zubereitung des Zanders

Zander filetieren:

Schneiden Sie das Filet auf einer Seite hinter dem Kopf bis zur Gräte ein. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer an der Gräte entlang die Haut durch. Dabei beginnen Sie vorne am Einschnitt. Lösen Sie das Filet von der Gräte, indem Sie es mit einem scharfen Messer von der Gräte schaben. Ist das Filet von der einen Seite abgehoben, drehen Sie den Fisch um und wiederholen die Schritte auf der anderen Seite.

Legen Sie die Filets mit der Haut nach unten auf eine flache Unterlage und schneiden Sie die Haut von den Filets, indem Sie mit einem scharfen Messer parallel zur Unterlage an der Haut langfahren. Dabei schneiden Sie vom spitzen Schwanzende nach vorne, während Sie die Haut am Ende festhalten.

Zubereitung:

Zander werden meistens filetiert und kurz gebraten oder gedünstet. Eine heute sehr beliebte Garmethode ist, die Haut am Filet zu belassen, von der Hautseite zu braten und dann von der Fleischseite nur ganz kurz zu gratinieren.

Rezepte für die Zubereitung des Zanders (Auswahl):

Gebratener Zander mit Fenchel und Thymian

Zutaten 4 bis 6 Personen: 1 Zander im Ganzen - ca. 1,5 kg, 1 kg Kartoffeln, 3 - 4 mittelgroße Knollen Fenchel, 1 Bund Thymian, 6 Esslöffel Olivenöl, 6 Essl. Butter, Weißbrotbrösel, Mehl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und gründlich waschen. In Salzwasser zustellen und weich kochen. Vom Fenchel die Stiele entfernen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ca. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, anschließend herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Den Zander ausnehmen und schuppen. Auch Rücken- und Bauchflossen wegschneiden. Den Fisch kalt abschwemmen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Thymian in die Kiemen und in die Bauchhöhle stecken. Anschließend den Zander in einem Gemisch aus Mehl und Weißbrotbrösel wälzen. In einer ausreichend großen Pfanne Olivenöl und etwas Butter erhitzen. Fisch und Fenchel auf beiden Seiten anbraten. Ein wenig Fenchel unter den Fisch schieben, so dass er nicht direkt auf dem Pfannenboden aufliegt. Den Fisch mit grob gehacktem Fenchelgrün bestreuen. Dann im Backrohr bei 180° Grad C ca. 15 Minuten braten. Nach halber Garzeit Fisch und Fenchel umdrehen. Während des Bratens den Fisch immer wieder mit ein paar Butterflöckchen belegen. Als Garprobe mit Messer oder Gabel in den Rücken stechen und probieren, ob sich das Filet bereits leicht abheben lässt. Die Salzkartoffeln in die Pfanne geben, kurz im Bratenfett schwenken und gleich servieren.

Zander Cordon-Bleu

Zutaten für 4 Personen: 4 Stück Zanderfilet à ca. 120 g (ohne Haut), 1 Päckchen Mozzarella, 1 Bund Basilikum, 4 Scheiben Pressschinken, Mehl, Ei, Brösel zum Panieren, Öl zum Backen, Salz

Die Zanderfilets in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Zander würzen und mit je einer Scheibe Pressschinken und Mozzarella belegen. Geschnittenes Basilikum darüber streuen. Zusammenklappen und mit Zahnstochern befestigen. In Mehl, versprudeltem Ei und anschließend Bröseln panieren. In einer Pfanne mit heißem Fett schwimmend backen. Mit einem Gitterschöpfer herausnehmen, auf einem Küchentuch abtupfen, mit Blattsalat servieren.



Zanderfilet auf Paprikacreme

Zutaten 4 Personen: 500 g Zanderfilet, 3 rote Paprika, ½ Zwiebel, ½ Esslöffel Tomatenmark, ½ Teelöffel Paprikapulver, Fisch- oder Geflügelfond, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Zucker, 5 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Butter, 400 g Erdäpfel, Öl zum Frittieren

Die Paprikaschoten entstielen, halbieren und waschen. Zwiebel würfelig schneiden und in Butter hell anschwitzen. 3 halbe Paprikaschoten ebenfalls würfelig schneiden, zur Zwiebel geben und weich dünsten. Tomatenmark, Paprikapulver, Knoblauch und etwas Zucker dazugeben, gut verrühren und mit dem Fisch- oder Geflügelfond aufgießen, etwas einkochen. Im Mixbecher fein mixen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Paprikahälften unter dem Grill oder im Backofen mit starker Oberhitze 10-15 Minuten rösten, bis die Haut Blasen wirft. Mit nassem Tuch abdecken und die Haut abziehen. Die Paprika in Würfel schneiden, in etwas Butter schwenken und salzen. Die Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Anschließend in heißem Fett frittieren, auf ein Küchentrepp legen, leicht salzen und warm stellen. Mit einem scharfen Messer die Haut vom Zander abziehen, in Portionen schneiden, salzen, in Bröseln und Mehl wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Fischfilets beidseitig braten. Die Sauce auf heißen Tellern anrichten. Zanderfilets darauf legen und mit den Paprikawürfeln und frittierten Kartoffeln servieren.

Gebratenes Zanderfilet mit Curry-Zimtsauce

4 Personen: 500 g Zanderfilet, 50 g Lauch, 1/2 Zwiebel, 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 1 Teelöffel Currypulver, 1 Prise Zimt gemahlen, 1 Schuss Weißwein, 5 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Sauerrahm, Obers, 1/8 Liter milde Rindssuppe, Öl zum Backen, 1 Messerspitze frisch geriebener Ingwer, Schale von 1/2 Zitrone, 2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Weißbrotbrösel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Wurzelwerk waschen und in feine Streifen schneiden. Für die Currysauce in einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, die Zwiebel darin anschwitzen. Wurzelwerk dazugeben, bei kleiner Flamme andünsten, von der Flamme nehmen. Currypulver und Zimt unterrühren - mit Weißwein ablöschen, mit Rindssuppe und Obers aufgießen, aufkochen, das Gemüse kurz weichdünsten (ca. 3 Minuten). Kalte Butterstücke einrühren und die Sauce damit montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit glattgerührtem Sauerrahm vollenden. Zanderfilets von der Haut befreien, anschließend in 5 mm breite Streifen schneiden, mit frisch geriebenem Ingwer und Zitronenschale, Salz, Pfeffer würzen. In Weißbrotbrösel und Mehl wälzen. Die Zanderfilets in heißem Fett rasch knusprig backen. Auf dem Currygemüse servieren.

Sült fogas - Gebratener Zander

Zander von etwa 1,25 kg, edelsüßer Paprika, 50g Mehl, Öl zum Braten.

Den Fisch reinigen, in kleinen Abständen einschneiden und salzen. Das Mehl mit dem Paprika vermischen, so dass es schön rot wird. In dieser Mischung den Fisch wenden. In einem runden Gefäß, in dem der Fisch zu einem Halbkreis gebogen Platz hat, Öl erhitzen. Wenn es heiß ist, den Fisch entsprechend gebogen hineinlegen. Nachdem die eine Seite gut durchgebraten ist, den Fisch so umdrehen, dass der Bogen unverändert bleibt. Ist er auf beiden Seiten fertig gebraten, aus dem Öl nehmen und auf eine Schüssel legen. Im Laufe des Bratens hat sich der Fisch so gekrümmt, dass Kopf und Schwanz nach oben stehen, wenn er auf der Schüssel liegt. So wird der Zander traditionell serviert.



Zander unter Kartoffelschuppen_(für 4 Portionen)

Zutaten: 300 g Zanderfilet, 1/2 Zitrone ausgepresst, Liebstöckel, Salz, Pfeffer, 200 g Kartoffeln, 4 EL Weizenvollkornmehl, 2 EL Sonnenblumenöl, 60 g Lauch, 10 g Butter, 300 ml Gemüsebrühe, 80 g Apfel, 1 EL Meerrettich frisch gerieben, 2 EL saure Sahne

Zanderfilet in 4 Portionen schneiden, mit ausgepresster Zitrone marinieren und mit gehacktem Liebstöckel und Salz einreiben, Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, Fischstücke in Vollkornmehl wenden und sofort mit Kartoffelscheiben schuppenartig belegen, mit der Kartoffelseite in Sonnenblumenöl braten und erst wenden, wenn die Kartoffeln zu bräunen beginnen, für die Sauce Lauch in sehr kleine Scheiben schneiden und in Butter andünsten, mit 1-2 EL Vollkornmehl anstäuben, Gemüsebrühe unter Rühren zugießen und aufkochen lassen, Apfel fein würfeln und mit Meerrettich an die Sauce geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und zum Schluss saure Sahne unterrühren, nicht mehr aufkochen, Sauce auf Tellern anrichten, Fisch darauf geben und mit Petersilie garnieren.

Zander im Kartoffelmantel

Zutaten: 600 g Zanderfilet ohne Haut und Gräten, 3 große geschälte Kartoffeln, 1 Eigelb, 1 rote Beete, 200 g geschälte Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Mehl

Rote Beete in Salzwasser kochen und abkühlen lassen, die tournierten Kartoffel 2 Std. im Rote- Beete-Saft einlegen, dann darin garen, Zanderfilet mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und im Mehl wälzen, Kartoffeln grob reiben, auspressen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Eigelb untermischen, die ca. 5 cm großen Zanderstücke in der Kartoffel- Panade wenden und gut andrücken, die Fischstücke dann in Butterschmalz goldbraun backen - das Zanderfilet gart schonend unter der Kartoffelkruste- , zusammen mit der rote Beete und Kartoffeln anrichten, als Gemüsebeilage passt Broccoli und grüner Salat.

Eierpfanne mit Zander für 4 Personen

Zutaten: 600 - 700 g Zanderfilet, 50 g Butter o. Margarine, 8 Eier, 100 ml Milch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Schnittlauch, 125 g Nordseekrabben

Zanderfilet waschen, trockentupfen, nach Geschmack würzen und in heißer Butter oder Margarine von beiden Seiten je 3 - 5 Min. braten, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen und zum Zander in die Pfanne geben, ca. 5 Min. stocken lassen, Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden, die Eierpfanne mit Schnittlauch und Krabben bestreuen und sofort servieren, dazu passt ein Bauernbrot und ein kühles Bier.

Zander in Pilzsauce für 4 Personen

Zutaten: 800 g Zanderfilet, 1/4 l saure Sahne, 100 g Butter, 1 Bund Petersilie, 50 g Mehl, 300 g frische Champignons, 100 g feingewürfelte Zwiebeln, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer

Zanderfilets portionieren, würzen u. mehlieren, in Butter braten und aus dem Fett nehmen, die in Streifen geschnittenen Champignons und die Zwiebeln in das Bratenfett geben und anschwelen, den Fisch auf die Zwiebel - Pilz Mischung geben, mit saurer Sahne begießen und mit Zitrone beträufeln, anschließend die gehackte Petersilie drüberstreuen, das Ganze wird bei mittlerer Hitze ca. 10 - 15 Min. im Backofen gebacken, gereicht werden dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salat. TIPP: Filet nur ganz kurz braten! Man kann es auch mit Käse überbacken!



Diese Rezepte stammen alle aus dem Internet, und dort kann man noch jede Menge anderer Rezepte zur Zanderzubereitung finden. Selbstverständlich auch Rezepte für alle anderen Fischarten.

Für interessierte Internetbenutzer dazu einige Beispiele:

www.anglers-rezept.de Auf dieser Website findet man Fischrezepte in allen möglichen Variationen. Die Rezepte sind sortiert nach Fischarten, Zubereitung, schnellen Rezepten, Snacks und einfachen Rezepten. Weiter werden Sie viele Tipps&Tricks zur Zubereitung und Veredelung von Fisch und Meeresfrüchten vorfinden.

www.angelhomepage.purespace.de „Fischrezepte“.

Unter „Fischinformationen“ findet man den Ordner

www.angel-natur.de/fischkueche.html

Einer unserer Fischerkollegen wird vielleicht auch eines dieser Rezepte brauchen. Wie schon einige Male im vergangenen Jahr führen einige Mitglieder nach Tschechien zum Zanderfischen. Für Hammerer Martin sollte es ein Erlebnis der besonderen Art werden. Er fing am 13. Oktober 2001 in Nove Hradý diesen 80 cm langen und 5,5 kg schweren Zander. So ein Prachtstück fängt man nicht alle Tage. Ein herzliches Petri heil!





HUMOR

Expertentipps - heute von Josef „Peperl“ Edtmaier:
(Sollte jedoch nicht allzu ernst genommen werden)



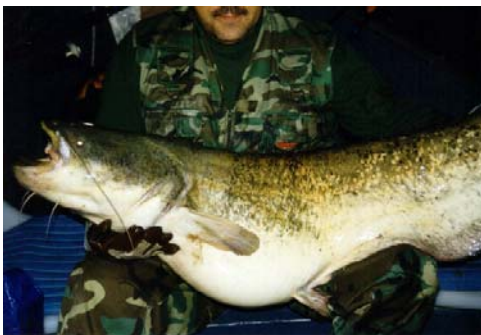
Lasse deine Angelruten nie aus den Augen!



Fische sind keine Schoßhündchen!



Als Fischer sollte man beim Fischen auf die richtige Bekleidung achten!



Geburtshilfe bei „schwangeren“ Fischen ist nicht notwendig!

Kommt eine Frau zum Angler und fragt:
„Und, beißen die Fische?“
Der Angler antwortet:
"Nein, sie können sie ruhig streicheln!"

Fischerwitze

Ein Spaziergänger erblickt einen Angler, bleibt stehen und schaut ihm minutenlang zu. Kopfschüttelnd meint er schließlich: „Also nichts ist langweiliger als das Angeln!“ „Doch“, erwidert darauf der Angler, „das Zuschauen!“

Ein Angler mit auffällig dicker Backe hockt vor einem Eisloch und fischt. Kommt ein Spaziergänger vorbei und fragt mitleidsvoll, ob er Zahnschmerzen hätte. „Nein, aber irgendwie muss ich die Würmer ja auftauen.“

Treffen sich zwei Fischer im Gasthaus. Sagt der erste: „Gerstern habe ich eine Forelle gefangen, die war 75 cm lang.“ Sagt der andere: „Das ist doch gar nichts! Ich stand gestern am See und plötzlich zuckte die Angel. Und siehe da: Ich hatte ein Fahrrad an der Angel, wo das Licht noch brannte!“ Daraufhin sagt der erste: „Aber das gibt es doch gar nicht!“ Meint der zweite: „Gut! Einen Kompromiss: Du machst deine Forelle um 20 cm kürzer und ich schalte dafür bei meinem Fahrrad das Licht aus...“

Fragt ein Passant den Angler: „Beißen Sie?“ Darauf dieser: „Nur wenn Sie mich weiter beim Angeln stören.“



Kritik ist gut, Kritik tut aber auch weh!

Zum Abschluss noch zu einem Thema ein paar Bemerkungen, das in fast jedem Verein Probleme bereiten kann, die oft unberechtigte Kritik an Funktionären und Beschlüssen.

Bei der Fischerrunde Kobernauberwald arbeiten alle ausnahmslos ehrenamtlich im Vorstand mit. Jeder von uns hat einen gewissen Aufgabenbereich übernommen und versucht diesen nach bestem Wissen und Gewissen für die Gemeinschaft zu erledigen.

Aber wenn jemand seine kostbare Zeit aufwendet, um für alle Mitglieder des Vereines Arbeit leistet, tut Kritik, vor allem wenn sie unberechtigt ist, sehr weh. Mitarbeiter im Vorstand sollen nicht frustriert werden und ihre Bereitschaft für den Verein zu arbeiten aufkündigen.

Wer kritisiert, sollte bereit sein, auch an den Änderungen mitzuarbeiten!

In diesem Sinne werden alle Kritiker ersucht, spricht mit dem gewählten Obmann oder anderen Funktionären, dann wird den Punkten nachgegangen und versucht eventuelle Missverständnisse aufzuklären und an der Behebung von berechtigten Kritikpunkten zu arbeiten.

Denken wir immer daran: Es gibt nichts Schöneres, als am frühen Morgen oder am Abend, wenn die Sonne untergeht, am Fischwasser zu sein und auf den Biss zu warten. Zu hoffen, dass man "ihn" heute endlich auf die Schuppen legen wird.

Denken wir aber auch daran, was alles daran hängt, bis wir so denken können, und wie viele Personen mitdenken und mitarbeiten, damit das alles möglich wird.



Er und sie



„Seit ich dich kenne, gehe ich zu keinem Preisfischen mehr und kaufe mir weder eine Tageskarte noch Angelgerät.“ „So sehr liebst du mich?“, flüstert sie. „Nein, seit ich dich kenne, bin ich pleite!“

An dieser Stelle ein Dankeschön an alle Fischerfrauen, die sowohl aktiv im Verein mitarbeiten als auch Verständnis für das oft zeitaufwendige Hobby ihrer Männer haben.



Werbung

www. *Schmiedwirt* .at

Ein Wirtshaus lebt

Asphaltbahnen für Familien- oder Betriebsschießen
 Platt 1 bahn ÜBERDACHT!
 Langlaufloipen des SC Waldzell

Gastgarten
 Montag Ruhetag!

Gasthaus Huber Schratteck 18 4924 Waldzell
 E-Mail: huber@schmiedwirt.at Tel.: 07754/3131



Fleischhauerei
BADEGRUBER
 GmbH & Co KG



A 4923 Lohnsburg · Kirchenplatz 100
 Tel.: 07754/ 2128 · Fax: 07754/ 2128-9
 Email: hadi@ivnet.co.at
www.badegruber.fleischer.at

Landgasthaus

Mathilde Hillinger
 4923 Lohnsburg, Gunzing 11
 Tel. 07754 / 20 97

Schöner Gastgarten
 Lamnbraten aus eigener Schafzucht
 (für Gruppen auf Vorbestellung)
 Montag Ruhetag!

GASTHAUS

HÄUPERLWIRT

Fam. Brenner
 Kernating 18, 4923 Lohnsburg
 Tel. 07754/2210

Montag Ruhetag!

Räumlichkeiten für Feiern,
 Feste, Sitzungen, usw.

Werbung in eigener Sache:



Mit dieser Mitgliedskarte der Fischerrunde gibt es nicht nur ermäßigte Tageskarten für unseren Teich in Riegerting, sondern auch 10 % Preisnachlass in Charly's Anglergeschäft in Vöklamarkt.

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Fischerrunde Kobernaüberwald

Druck: Eigenvervielfältigung

Redaktion: Burghard Streif
 4923 Lohnsburg

Das Zukunftskonto

Das Tor zu Ihrer
grenzenlosen Geldfreiheit

Zukunftskonto = Persönliche Beratung
+ Modernste Banktechnologie zum
günstigen „all-inclusive“-Preis

www.raiffeisen-ooe.at



Raiffeisenbank



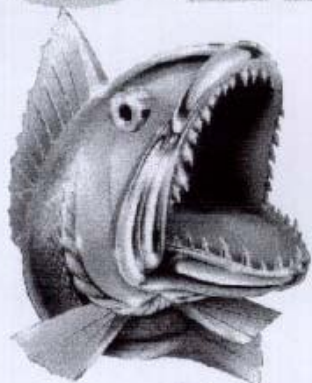
RAIFFEISENBANK
LOHNSBURG

DIE BANK FÜR IHRE ZUKUNFT



Fischer der Fischerrunde Kobernaüßwald lassen sich beraten und kaufen ein bei:

Charly's



Aquarium

und Anglergeschäft



In Vöcklamarkt an der B1

**Wir verkaufen nicht nur,
wir beraten auch**

