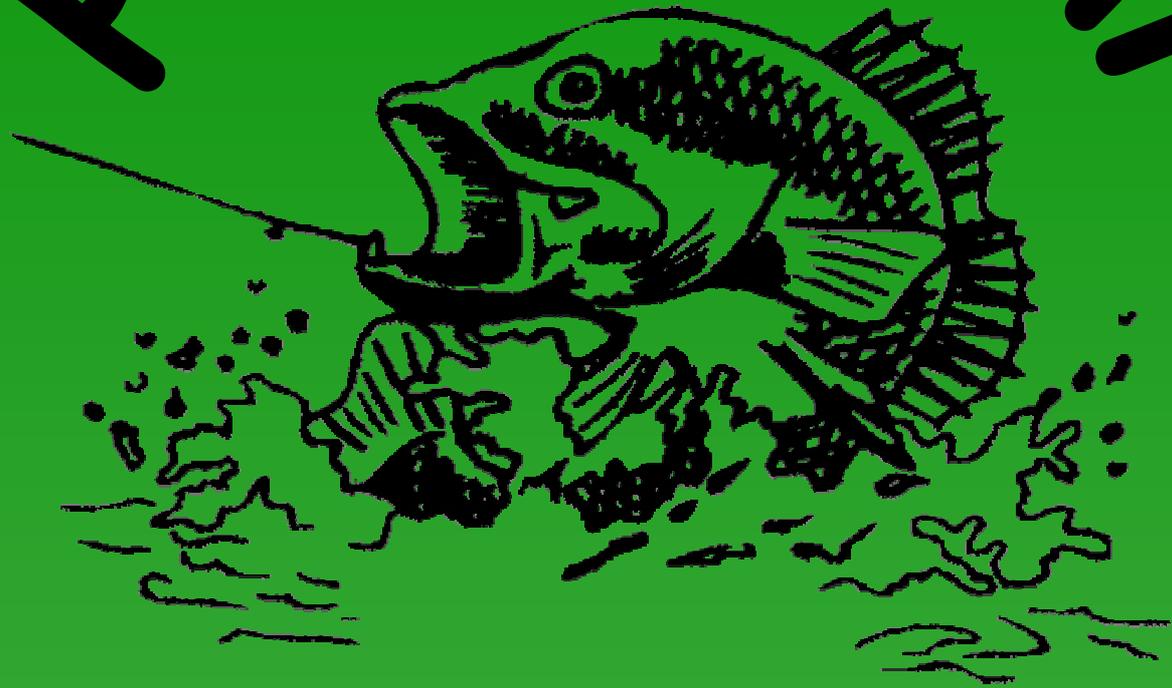


# Petri Heil



## Vereinszeitschrift der Fischerrunde Kobernaüßerwald

Jahrgang 3

Jänner 2004

Preis: € 2,20

### Aus dem Inhalt:

Fischräuchern

Pofischen

Zander-Pepis Pech

Vereinsaktivitäten

Plattenwerfen

Der Karpfen

Kinderfischen

und vieles mehr

Ausflug

Fischrezepte

Eisfischen

Kirtag

## Werbung



**Fleischhauerei  
BADEGRUBER**  
GmbH & Co KG



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

## *Landgasthaus*

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

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

Eine Vereinszeitschrift wie PETRI HEIL könnte ohne finanzielle Unterstützung nicht produziert werden.

Die Fischerrunde Kobernaußerald bedankt sich für eine Werbeeinschaltung bei:

Burgtaverne Feitzinger

Häuperlwirt, Familie Brenner

Charly's Aquarium- und Angelgeschäft

Raiffeisenbank Lohnsburg

Sparkasse Ried - Haag, Zweigst. Lohnsburg

Bäckerei Krautgartner

Malerei Blindeneder

Fertigputze Haslinger

Toyota Innviertel

Fleischhauerei Badegruber

Landgasthaus Hillinger

Spar - Markt Stieglbauer

Bau u. Galanteriespenglerei Mairhofer

Gasthaus Reisecker

Elektro Gadermeier

Haustechnik Spindler

Haar Studio Andrea

Webdesign Streif Simon

Kobernaußen 1, 4923 Lohnsburg

Kemating 18, 4923 Lohnsburg

In Vöcklamarkt an der B1

Marktplatz 90, 4923 Lohnsburg

Kirchenplatz 32, 4923 Lohnsburg

Kobernaußeralstr. 4, 4923 Lohnsburg

Schwimmbadstraße 4, 4910 Ried i. I.

Klafterreith 44, 5242 St. Johann

Salzburgerstr. 22, 4910 Ried i. I.

Kirchenplatz 100, 4923 Lohnsburg

Gunzing 11, 4923 Lohnsburg

Burgwegerstr. 14, 4923 Lohnsburg

Kobernaußeralstr.43, 4923 Lohnsburg

Schönberg 12, 4923 Lohnsburg

Kirchenplatz 42, 4923 Lohnsburg

Schönberg 28, 4923 Lohnsburg

Marktplatz 10, 4923 Lohnsburg

Weinstraße 8, 4923 Lohnsburg

## Vorwort



Jahrgang 3 steht also nun schon auf der Titelseite dieser Vereinszeitschrift. Eigentlich war die Herausgabe dieses Jahrgangs lange ungewiss, da die vorjährige Ausgabe teurer kam als erwartet. Der private Druck kam schlussendlich fast genauso teuer wie der Druck in einer Druckerei. Gott sei Dank hatten wir genügend Sponsoren, die uns mit Werbeeinschaltungen unterstützten. Den Rest finanzierte der Verein. Um unsere Vereinszeitschrift weiterhin zu sichern, da sie auch im Vorjahr bei den Mitgliedern sehr gut angekommen ist, wurde in einer Vorstandssitzung beschlossen, wieder einen Teil der Kosten zu übernehmen. Unsere Sponsoren haben uns auch diesmal nicht im Stich gelassen, so war die Herausgabe dieser Zeitung auch in diesem Jahr wieder möglich.

Natürlich stehen auch in dieser Ausgabe der Zeitung die Aktivitäten des Vereins im Mittelpunkt. Aber auch für Nichtmitglieder ist es sicherlich interessant zu erfahren, was sich in unserem Verein im Laufe des Jahres alles abgespielt hat.

Ich wünsche allen Lesern viel Vergnügen beim Durchblättern und Lesen von „Petri Heil“.

*Streif Burghard*

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Jahreshauptversammlung .....	4
Eisfischen .....	4
Lohnsburger Kirtag .....	5
Freundschaftsfischen .....	6
Nachtfischen .....	7
Vereinsausflug .....	7
Kinderfischen .....	10
Sportliche Aktivitäten .....	11
Karls Geburtstag .....	12
Weihnachtsfischessen .....	13
Weisat bringen .....	15
Wallerfischen am Po .....	17
Zander Pepis großes Pech .....	18
Der Karpfen .....	19
Angelmethode für den Karpfen.....	21
Karpfenrezepte .....	22
Informationen und Termine.....	25
Die Fischerrunde im Internet .....	27
Humor .....	28
Bilderquiz .....	29
Allgemeiner Test .....	31

## Vereinsaktivitäten

### Jahreshauptversammlung

Mit einer Woche Verspätung fand am 25.1.2003 im Gasthaus Brenner (Häuperlwirt) die Jahreshauptversammlung statt. 31 Mitglieder ließen sich das vom Verein bezahlte Essen, Getränke, Kaffee und Kuchen gut schmecken. Leider traten drei Mitglieder aus dem Verein aus. Der Schriftführer verteilte die zweite Ausgabe unserer Vereinszeitung, die dieses Mal in Farbe gedruckt wurde.



### Eisfischen

Am 9. Februar fand auf dem Fischteich von Hoffmann in Frankenburg ein Eisfischen statt. Auf matschigem Eis wurde von 7 Uhr bis 12 Uhr fleißig gefischt. Wer den größten Fisch fing ist klar: Wallerstorfer Renate mit einer 86 dag schweren Forelle. Wer allerdings den kleinsten Fisch fing, darüber gab es angeregte Diskussionen. Nach dem Eisfischen gab es noch ein "Bratn in der Rein", das allen Teilnehmern sehr gut schmeckte.



Reges Treiben auf dem Eis



Eine nasse Angelegenheit



Warten auf einen Biss



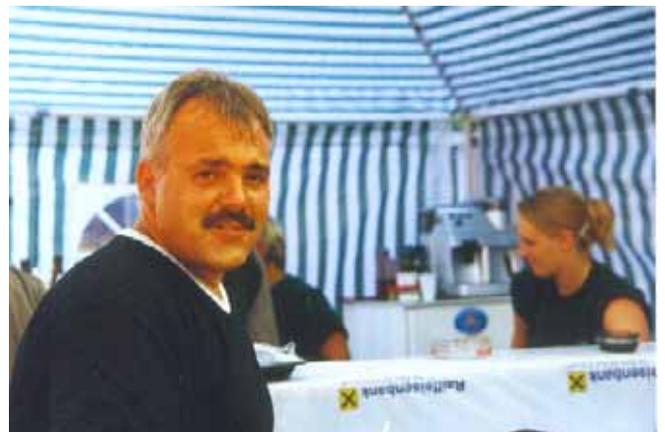
Drei Generationen beim Eisfischen

## Lohnsburger Kirtag

Am Lohnsburger Kirtag am 15.6. waren wir auch heuer wieder vertreten. Diesmal belegten wir einen wesentlich günstigeren Platz - vor dem Kaufhaus SPAR - was sich als vorteilhaft erwies. Unser Kassier räucherte in bewährter Weise 80 Forellen, die im Laufe des Tages alle verkauft wurden. Auch von den Getränken blieb nicht viel übrig. Eine Catcheinlage - die dabei waren, wissen Bescheid - sorgte für etwas Abwechslung.



Im Zelt der Fischerrunde



Unser „Kirtagschef“ bei der „Arbeit“



„Treue Gäste“ vor unserem Stand



Die „Konkurrenz“ auf der anderen Straßenseite

## Wir gratulieren !

Wir gratulieren unseren Mitgliedern Josef und Johann Edtmaier, die am 25. April nach langem „Streben“ von Prüfungsunterlagen die Prüfung für das Schiffsführerpatent mit Erfolg ablegten. Mit dem Schiffsführerpatent der Republik Österreich und dem internationalen Patent dürfen sie nun sämtliche Binnengewässer mit ihrem Boot befahren. Die erste Bewährungsprobe bestanden sie vom 27. bis 29. Juli am Po. Schiff ahoi !!





## Freundschaftsfischen

Am 28. Juni fand ein Freundschaftsfischen in kleinem Rahmen statt. 27 Teilnehmer, Mitglieder der Fischerrunde und deren Freunde, verbrachten einen gemütlichen Tag am Teich. Am Vormittag wurde gefischt, zu Mittag wurde gegrillt und am Nachmittag gab es ein gemütliches Zusammensein.



Organisator Gaisbauer bei der Siegerehrung



Ein gemütliches Zusammensein



Der Obmann - voll konzentriert



Benni passt auf die Fische auf



Fischen oder fechten ?!



Warten auf den Biss



Erfolgreiche Jungfischerin



Finanzaufsicht

## Nachtfischen (Vereinsabend)

Am 5.7. fand wieder unser schon traditionelles Nachtfischen statt. Das Partyzelt wurde aufgestellt und nach dem Auslegen der Angelruten wurden alle Anwesenden mit Gegrilltem versorgt. Auch zum Trinken war natürlich genug vorhanden, denn die Versorgung klappte im Gegensatz zum Vorjahr perfekt. Auch dieses Mal spielte sich in der Hütte und im Zelt mehr ab als beim Fischen. Bis spät in die Nacht hinein wurde diskutiert und gesungen.



Im Dunkeln ist gut munkeln



Der Hahn im Korb



Reges Treiben vor der Hütte

## Vereinsausflug

Unser diesjähriger Vereinsausflug vom 8. bis 10. August 2003 führte uns an den Höllerersee. An einem Waldrand ganz in der Nähe des Sees errichteten wir unser "Zigeunerlager". An diesem Familienausflug nahmen 42 Personen teil, darunter viele Kinder, die alle von diesem Ausflug begeistert waren.



Der „Ruhebereich“ unseres Lagers



Der „Essbereich“ des Lagers



Ein Essen zahlte der Verein



Einer der Köche



Nachtbetrieb

Die „Auspeisung“ klappte hervorragend (außer dass keiner den Griller putzen wollte), nur mit der Kühlung der Getränke hatten wir größere Probleme. Um das Bier in den vorhandenen Kühlschränken und der eigens mitgenommenen Gefriertruhe zu kühlen, verlegten wir eine etwa 350 Meter lange Stromleitung mit Kabelrollen und Verlängerungskabeln zum nächsten Bauernhof. Leider hatten wir immer wieder Stromausfälle, die von einer blechernen Kabeltrommel herrührten, die in der prallen Sonne immer wieder überhitzte.

Die sehr warmen Nächte verliefen etwa folgendermaßen: Nach dem Abendessen setzten wir uns in geselliger Runde an unseren „großen Tisch“ und erzählten und diskutierten. Zu späterer Stunde stimmte unser „Sängerknabe“ Pepi verschiedenste Lieder an und alle sangen mit, wobei natürlich der Hals nicht austrocknen durfte, auch wenn das Bier etwas wärmer war. Einige ließen sich durch das laute und falsche Singen nicht um ihre verdiente Nachtruhe bringen (siehe Foto rechts).



Wie es der Zufall so wollte, fand an beiden Abenden ein großes Seefest am Ufer des Höllerersees statt. Einige von uns konnten der Versuchung nicht widerstehen und statteten dem Fest einen, manche sogar zwei Besuche ab. Man kann sich vorstellen, dass einige sehr spät in ihre Betten kamen. Übrigens wurden die Lagerteilnehmer auch mit Coca Cola Bechern versorgt, die von einigen Nachtschwärmern dort fleißig gesammelt wurden.

Einige einheimische Spätheimkehrer, deren Weg durch unser Lager führte, wunderten sich, dass auf der Straße plötzlich Häuser (sie meinten die Wohnwägen) stehen und gerieten fast mit Karli aneinander, der vor dem Wohnwagen in seiner Liege ruhte und durch die „Randalierer“ in seiner Nachtruhe gestört wurde. Die Folge des nächtlichen Besuches: Am nächsten Morgen waren sämtliche Stecker unserer Stromleitung herausgezogen und wir hatten wieder einmal keinen Strom.



So ein Obmann hat es nicht leicht, noch dazu wenn er mit Frau, Hund und 40 „Zigeunern“ unterwegs ist. Das sollte auch unser „Chef“ an diesem Wochenende noch bemerken.

Auch unser Obmann schloss sich dem Vereinstrend an und kaufte sich einen Wohnwagen. Bei diesem Vereinsausflug hat er sein neues Gefährt zum ersten Mal offiziell in Betrieb genommen. Die Fahrt zum Höllerersee klappte ja ganz gut, aber er wollte natürlich mit seiner Frau auch die Innenausstattung testen, was ihm anscheinend jemand gar nicht gönnte.

„Reiten verboten!“, Herr Obmann. Dieser scheint jedoch mit Humor zu nehmen, wie das Foto zeigt. Aber das Lachen sollte ihm an diesem Tag noch vergehen. Benni, sein Hund, sollte die Ursache sein.

Es gab nämlich Probleme am Seeufer, das dort, wo wir waren, ein öffentlicher Badeplatz des Landes Oberösterreich ist. Mehr darüber auf der nächsten Seite.



Wie schon erwähnt war dieser Vereinsausflug kein Ausflug, bei dem gefischt wurde, sondern ein reiner Familienausflug. Neben dem schon beschriebenen „Leben im Zigeunerlager“ stand vor allem das Baden im Höllerersee im Mittelpunkt. Und wenn bis zu 40 Personen unseres Vereines einen Steg zum See belagern, kann man sich vorstellen, dass sich dort einiges getan hat.



Und damit sind wir wieder bei unserem Obmann und seinem Hund Benni. Natürlich gehörte auch er zu unserem Lager und wollte so wie alle andern zum See baden gehen. Doch einige Badegäste nahmen das Schild „Mitnehmen von Hunden verboten“ allzu wörtlich und beschwerten sich. Lange wurde diskutiert und gestritten, schließlich wurde Benni an den Wiesenrand verbannt. Vorher durfte er allerdings noch eine Bootsfahrt mit Herrchen machen.



Armer Benni!

Doch bei diesem einen Zwischenfall sollte es nicht bleiben. Einige Damen beschwerten sich, dass sie das Wasser nicht mehr verlassen könnten, da die Kinder dauernd die Leiter belagerten. Einem Badegast haben einige von uns sogar den Schatten unter dessen Sonnenschirm gestohlen, was wir aber vehement bestritten, worauf der Badegast nach lautem Schimpfen das Weite suchte.



Nichts als Schwierigkeiten

Trotz allem ließ sich niemand die gute Laune verderben und alle hatten viel Spaß. Dieser Ausflug wird sicher allen in guter Erinnerung bleiben.



Nicht nur die Kinder hatten ihren Spaß



Badespaß für Klein und Groß

## Kinderfischen

Wie jedes Jahr am letzten Feriensonntag fand an unserem Teich ein Kinderfischen statt. 25 Kinder in Begleitung von mindestens einem Erwachsenen stellten sich um sieben Uhr in der Früh der Herausforderung und versuchten bis 12 Uhr ihr Petri Heil.



Früh übt sich, .....



Zwei fleißige Helfer



Warten auf den Biss



Alle Hände voll zu tun

Die erfolgreichsten Jungfischer:

1. Berer Roman
2. Wallerstorfer Tanja
3. Haslinger René
4. Burgstaller Martin
5. Haslinger Michael
6. Partl Lukas
7. Huber Michael
8. Frauscher Gerald
9. Gaisbauer Christoph
10. Huber Mario
11. Knauseder Stephan
12. Eichberger Dominik



Die Ränge 1 bis 3



Die Plätze 4 bis 7

Unser jüngster Teilnehmer, Dominik Eichberger, hatte an diesem Tag Geburtstag, der gleich am Teich gefeiert wurde.



Da lohnte sich das Mitmachen



## Sportliche Aktivitäten

Am 12.1.03 nahmen zwei Mannschaften der Fischerrunde am Gemeindeturnier im Eisstockschießen in Riegerting teil. Die Mannschaft Fischerrunde 1 (Edtmaier Josef sen., Gaisbauer Manfred, Huber Manfred, Streif Burghard) erreichte in der Gruppe B mit 10 Punkten und der Quote 1,212 Rang 4. Die Mannschaft Fischerrunde 2 (Burgstaller Karl, Edtmaier Josef jun., Grüll Josef sen., Wallerstorfer Reinhard) wurde in der Gruppe A mit ebenfalls 10 Punkten und der Quote 0,949 guter Dritter.

Plattenwerfen: Noch erfolgreicher verlief die Teilnahme am Gemeindeturnier der Plattenwerfer am 15.8. beim Häuperlwirt in Kemating. Drei Mannschaften der Fischerrunde nahmen daran teil. Die Mannschaft Fischerrunde 1 (Titelverteidiger) konnte dieses Mal den 2. Rang erreichen.



Die Plattenwerfer der Fischerrunde



Die einzige Werferin: Renate Wallerstorfer



Unsere erfolgreichen Werfer bei der Preisverleihung



Auch das Feiern gehört dazu



Um so erfolgreich zu sein, müssen wir natürlich auch „oft“ trainieren. Im Sommer wird geplattelt, im Herbst sind wir auf der Asphaltbahn beim Reisecker im Einsatz und im Winter wird Eisstock geschossen. Auch das fördert das Vereinsleben und außerdem macht es, da sehr viele mitmachen, großen Spaß.

## Karls Geburtstag

Am selben Tag, an dem das Gemeindeturnier stattfand, hatte auch unser ältestes Mitglied, Pilger Karl, Geburtstag. Da er uns eingeladen hatte, brachen wir die Feier beim Häuperlwirt ab und statteten dem Geburtstagskind noch einen Besuch ab, um ihm ein Geburtstagsständchen zu singen. Um nicht mit leeren Händen dazustehen, nahmen wir einen Essensgutschein vom Wirt mit. Ob „Bierfräse“ oder „Weingenießler“ - jeder kam auf seine Kosten und es wurde ein unterhaltsamer und lustiger Abend. Wir versprochen, sicher bald wieder einmal zu kommen.



Tanja überreicht das Geschenk



Ein Prosit auf das Geburtstagskind



Die linke Besucherseite ...



... und die rechte



Auch die Kinder hatten ihren Spaß



Während einige Damen mit der Gastgeberin ein Pläuschchen in der Küche abhielten, wurde noch einmal auf das Geburtstagskind angestoßen. Nochmals herzlichen Dank den Gastgebern.





## Weihnachtsfischessen

Das schon zur Tradition gewordene Fischessen vor Weihnachten fand dieses Jahr nicht mehr bei unserem Obmann statt, sondern bei unserem Mitglied Josef Grüll und seiner Familie. Herzlichen Dank für die spontane Einladung. Das Fischessen fand am 21.12. statt und Eingeweihte wissen, das an diesem Tag unser Kassier Peperl Edtmaier Geburtstag hat. Also gab es gleich doppelten Grund zum Feiern.

Geräuchert wurden die Fische von unserem Mitglied Reinhard Wallerstorfer in bewährter Weise. 62 Forellen reinigen, einsuren, dann wieder trocknen und schließlich auch noch räuchern ist ein Haufen Arbeit und dafür gebührt ihm ein besonderer Dank. Dafür haben uns die Fische wieder hervorragend gemundet!



Unser „Räuchermeister“



Im Räucherofen



Allerdings halfen einige von uns dem Räuchermeister die Zeit zu überbrücken. Das Geburtstagskind spendete zwei Kisten Bier, wovon eine schon beim Räuchern fast geleert wurde. Das musste er natürlich auf seiner neuen Digitalkamera festhalten.



Die Fische mit Krenobers und Salat, aber auch das Bier, alles scheint gut zu schmecken.



Ob klein, ob groß, alle fühlen sich offensichtlich bei unseren Gastgebern sehr wohl.



Keiner gratuliert mir zu meinem Geburtstag !



Na endlich scheint es loszugehen. Die erste sagt „Prosit“.



Einer nach dem anderen stellte sich an und mit jedem musste er ein Stamperl Zirbenschnaps trinken.



Ein Küsschen von den Damen gehört natürlich auch dazu.



Schön langsam reichts !



Weg mit dem Schnaps !!



Silvia will die „Sauferei“ nicht sehen !

Unser Gastgeber Josef Grüll kochte beim letzten Fischen in Tschechien für alle Teilnehmer eine „Spezialsuppe“ aus verschiedensten Suppenpäckchen und Würsten. Dieses Essen hinterließ bei unserem Geburtstagskind einen so bleibenden Eindruck, dass er sich auch zu seinem Geburtstag so eine Suppe wünschte. Also nahm er alle Zutaten mit und wollte wieder so eine Spezialsuppe haben. Allerdings musste er diesmal bei der Zubereitung das meiste selbst machen.



Ab in die Küche !



Beim Schneiden der Würstchen



Rein mit der Päckchensuppe



Nur nicht anbrennen lassen !



Ein letzter Test.



Was ist das denn ?!

Die Tradition des Weihnachtsfischessens sollte auf alle Fälle beibehalten werden. Irgendjemand wird sicher auch nächstes Jahr als Gastgeber einspringen. Und ein Geburtstagskind gibt's ja auch wieder !



## „Weisat“ bringen

Die meisten hatten das Weihnachtsfischessen bzw. die Geburtstagsfeier noch gar nicht so richtig verdaut, als am nächsten Tag die nächste Einladung auf dem Programm stand. Unser Obmannstellvertreter wurde nämlich vor ein paar Monaten wieder Vater und da es so der Brauch ist, besuchten wir die glücklichen Eltern, um unser „Weisat“ zu überbringen. Wir überreichten Laura, so heißt der kleine Schatz, bzw. Karin und Manfred etwas verspätet einen Gutschein. Das Warten hat sich aber gelohnt, denn wir wurden mit Glühmost und Punsch empfangen und mit vielen Brötchen verwöhnt.



Der Grund unseres Kommens.



Ein „Hackstockfeuer“ wird vorbereitet.



Nach Startschwierigkeiten brennt das Feuer.



Rund um das Feuer lässt sich gut diskutieren.



Der Feuerträger



Brandschaden ?!



Was gibt's da zu sehen ??



Wir wünschen Karin und Manfred noch viel Freude mit der kleinen Laura und bedanken uns alle recht herzlich für die Bewirtung. Wir hoffen natürlich, dass es nicht das letzte Mal war, dass wir bei den beiden in Ponnaredt zu Gast sind.

Werbung

# Burgtaverne Feitzinger



**Ganztägig gutbürgerliche Küche  
Innviertler Hausmannskost**

**Kobernaußen 1, 4923 Lohnsburg**

**Telefon 07754/2313**

**Geöffnet: Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertage**



Jedes Jahr unternehmen Mitglieder der Fischerrunde zahlreiche Fahrten zu Fischgewässern in der Nähe, aber auch zu solchen, die weiter entfernt sind. Ziele, die immer wieder auf dem Programm stehen, sind der Po und der Teich in Nove Hradý in Tschechien. Von Fahrten, bei denen ich dabei war, nun ein paar Berichte.

## Wallerfischen am Po

Schon immer war es mein Wunsch, einmal zum Wallerfischen an den Po zu fahren. Am 27. Juli war es nun so weit. Mit den erfahrenen Wallerfishern, die auf dem Bild rechts zu sehen sind, machten wir uns (Roland Aigner und ich) um Mitternacht auf den Weg zum Po. Am Morgen erreichten wir unser Ziel am Kleinen Po. Vor das erste Problem stellte uns das ins Wasser Lassen des Bootes, da sehr wenig Wasser zu diesem Zeitpunkt im Kleinen Po war. Aber mit vereinten Kräften schafften wir es.



Die „Wallerprofis“

Voller Tatendrang begannen wir anschließend einen Unterstand zu bauen, die Stangen aufzubauen und die Bojen mit dem Boot zu setzen. Und dann begann das Warten in der glühenden Hitze.



Bauen des Unterstandes



Rutenkontrolle



Bojenmontage



Gesetzte Bojen



Das Warten auf einen Wallerbiss beginnt.



Küche und Schlafräum!



Essenszeit

Der Po hatte damals durch die anhaltende Hitzewelle einen historischen Tiefstand. Das Wasser wurde vom Meer zurückgestaut und hatte 30 Grad. Die Köderfische verendeten sehr schnell und Aalnachschub wurde notwendig. Aber auch das nützte nichts - auch die Aale überlebten das warme Wasser nicht lange. Wenigstens brachte Peperl von der Fischzucht einen Sack Eis mit, das wir zum Kühlen der Bierdosen verwendeten. Auf Grund dieser widrigen Umstände ist es also nicht verwunderlich, dass wir während der drei Tage keinen einzigen Biss verzeichnen konnten. Trotzdem: Po, ich komme wieder!

## „Zander Pepis“ großes Pech

Wie jedes Jahr verbrachten Mitglieder der Fischerrunde einige Wochenenden in Nove Hradý in Tschechien zum Fischen. Nachdem am letzten Augustwochenende das Wasser noch viel zu warm war, sind die Fangergebnisse nicht zufrieden stellend ausgefallen. Also machten wir uns (Aigner Roland, Grüll Josef sen. und jun. und ich) am 23. Oktober wieder auf den Weg nach Nove Hradý. Dieses Wochenende sollte ereignisreicher werden.



Die ersten zwei Hechte fing ich.

Das erste Petri Heil hatte nach kurzer Zeit ich mit zwei Hechten mit gut 70 Zentimetern. Dann kam die große Zeit von Aigner Roland. Er fing drei Hechte mit ausgelegten Köderfischen und zwei mit einem Blinker. Daraufhin wurde er von Pepi nur mehr mit „Hecht Roland“ angeredet. Da aber Pepi seinerseits schon zwei Zander gefangen hatte, war er ab sofort der „Zander Pepi“. Abends gab es natürlich wieder ein gemütliches Zusammensitzen rund um ein Lagerfeuer. Da in der letzten Nacht dummerweise die Getränke zur Neige gingen, legten wir uns früher als gewohnt schlafen.

Nach einem Kontrollgang um ca. 5 Uhr früh die große Aufregung. Ein Styropor von einer Rute von Pepi war „abgefahren“. Nach starkem Drill konnte er ein Prachtstück von einem Zander landen. Sofort wurde dieser gemessen: Beachtliche 81 Zentimeter zeigte der Rollmeter. Stolz und glücklich begab sich „Zander Pepi“ wieder zur Ruhe, nachdem er das Prachtexemplar von einem Zander in seinen Setzkescher befördert hatte.



Zander Pepi wie wir ihn kennen - ein Jahr zuvor !

Am nächsten Tag wollte Zander Pepi seinen Fang den andern präsentieren, den Zander wiegen und fotografieren. Vorsichtig hob er den Setzkescher aus dem Wasser. Plötzlich ein entsetzter Gesichtsausdruck, dann ein Schrei der Verzweiflung. Er hatte einen leeren Keschel in der Hand, der untere abnehmbare Teil, fehlte. Man kann sich seine Enttäuschung vorstellen.



Hecht Roland

So einen Zander mit 81 cm und ca. 6 kg fängt man nicht alle Tage. Vermutlich war der Splint nicht richtig befestigt und löste sich. Pepi konnte kaum getröstet werden und wir fuhren anschließend gleich nach Hause. „Diesen Zander fange ich wieder!“, versprach Zander Pepi, als er dieses Missgeschick so halbwegs verdaut hatte. Wir wünschen ihm dazu viel Glück und das nötige Petri Heil.

Da wir dieses Wochenende relativ gut fingen, versuchten einige von uns drei Wochen später wieder unser Glück. Doch das Wochenende verlief wieder eher enttäuschend. Edtmaier Josef sen. fing einen Hecht und unser Jungfischer Markus Wallerstorfer blinkerte mit seinem Spezialbinker zwei Hechte, worüber er sich sehr freute. Das war die magere Ausbeute dieses Wochenendes.





Wie schon in den ersten beiden Ausgaben von Petri Heil soll auch in dieser Zeitung eine Fischart genauer vorgestellt und seine Lebensweise, Fangmethoden und auch die Zubereitung den Lesern näher gebracht werden. In dieser Ausgabe ist es der Karpfen.

## Der Karpfen (*Cyprinus carpio*)

Die Stammform des Karpfens, der Schuppenkarpfen, besitzt einen gestreckten, seitlich etwas abgeflachten Körper und ein endständiges, rüsselartig vorstülpbare Maul mit vier Bartfäden an der Oberlippe, von denen zwei kürzer sind. Die Schlundzähne sind dreireihig, die Schwanzflosse deutlich zweizipflig. Entlang der Seitenlinie besitzt der Karpfen 33 bis 40 große Schuppen.

Als Teichfisch wurde der Karpfen vom 13. bis 15. Jahrhundert über fast ganz Europa verbreitet. Inzwischen ist er weltweit verbreitet.

Mit seinem geringen Sauerstoffbedarf bevorzugt er warme, stehende oder langsam fließende Gewässer mit Sand- oder Schlammgrund und reichhaltigem Bewuchs.

Ein Hinweis auf die Anwesenheit von Karpfen ist eine auffallende Trübung des Wassers, die sich aus der Nahrungssuche im Bodenschlamm ergibt.

Bei den Zuchtformen werden folgende vier Arten unterschieden:

Schuppenkarpfen

Spiegelkarpfen

Zeilkarpfen

Lederkarpfen

### Lebensweise:

Tagsüber hält sich der Karpfen meist an tiefen, geschützten Stellen auf und verhält sich scheu und vorsichtig. Erst während der Dämmerung und in der Nacht geht er auf Futtersuche. Er ernährt sich in der Hauptsache von Tieren, die im weichen Untergrund versteckt sind wie z. B. Würmer, Kleinkrebse, Insektenlarven und kleine Weichtiere sowie Pflanzen. Alte Tiere stellen auch kleinen Fischen und Molchen nach.

### Größe:

Die mittleren Größen liegen bei 35 bis 50 cm mit 2 bis 3 kg Gewicht. Längen von 110 cm und Gewichte über 25 kg sind möglich.

Unter guten Bedingungen kann der Karpfen über 40 Jahre alt werden!



### Fortpflanzung und Entwicklung:

Mit drei bis vier Jahren werden die Karpfen geschlechtsreif. Ab einer Wassertemperatur zwischen 17 und 20°C laichen sie zwischen Mai und Juli. Die Männchen, auch Milchker genannt, haben zu dieser Zeit auf Kopf und Brustflossen einen schwachen Laichausschlag. An ruhigen, seichten und mit Pflanzen bewachsenen Uferstellen wird der Laich im Abstand von etwa einer Woche abgelegt. Die Weibchen, Rogner genannt, haben pro Jahr je nach Größe zwischen 200.000 und 700.000 zirka einen Millimeter große, klebrige Eier.

Die ersten drei bis fünf Tage kleben die Eier an Pflanzen. Die ausschlüpfenden Larven, die dann bereits etwa fünf mm groß sind, tragen am Kopf ein Haftorgan, mit dem sie weitere ein bis drei Tage unbeweglich an Wasserpflanzen hängen. Danach versuchen sie die Wasseroberfläche zu erreichen, um ihre Schwimmblase mit Luft zu füllen. Nun beginnen sie mit der Nahrungssuche.

Aufgrund der hohen Laichtemperatur können sich die verwilderten Bestände in unseren Breiten nur selten natürlich fortpflanzen. Die meisten frei lebenden Karpfen kommen bei uns aus Zuchtanstalten und werden als Jungfische ausgesetzt.

Karpfen können eine Länge von 150 cm und ein Gewicht von 30 kg erreichen. Die Nahrungsaufnahme ist abhängig von den Temperaturen, bei 20° bis 25°C fressen sie am meisten. Deshalb ist die Witterung während des Sommers beim Wachstum entscheidend.

Wachstum in Wildge- wässern	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	4. Jahr	5. Jahr	6. Jahr
Größe	10 cm	23 cm	34 cm	43 cm	54 cm	65 cm
Gewicht	16 g	200 g	600 g	1.250 g		

### Holländischer Weltrekordkarpfen

Sage und schreibe 34,350 kg brachte dieser Karpfen auf die Waage. Fänger war der Holländer Leo van der Gugten. Er benutzte eine Schnur von 0,27 mm Durchmesser. Der Karpfen biss auf Boilies. Anfang des Jahres erhielt Leo von der IGFA (International Game Fish Association) die Meldung, dass sein Karpfen als Weltrekord anerkannt worden ist. Der Fisch wurde zurückgesetzt in den Lac de St. Cassien, Frankreich.

Nicht verwechseln:

Schuppenkarpfen

Karusche: Keine Barteln !  
Endständiges, nicht  
vorstülpbares Maul.

Giebel: Keine Barteln !  
Schwarzes Bauchfell.

## Angelmethode

Karpfen werden im Gegensatz zu den Raubfischen weniger durch mechanische oder optische Reize angezogen. Bei ihnen spielt der Geruchs- und Geschmackssinn eine große Rolle. Erfolgreiche Karpfenangler nutzen diesen Umstand mit Lock- und Grundfutter geschickt aus.

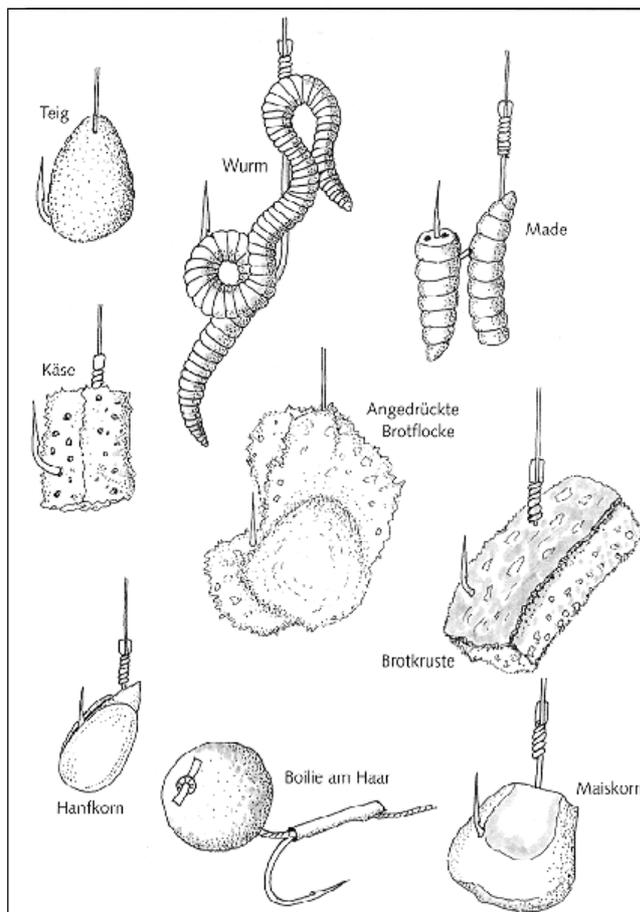
Achtung! Zu großzügiges Ausbringen von Grundfutter kann dem Fischgewässer schaden: faulendes Futter und Überdüngung. Gefährdet sind vor allem Angelweiher. An vielen Gewässern ist deswegen das Ausbringen von Grund- und Lockfutter nicht erlaubt.

Welche Köder mögen Karpfen?

Tierische Köder	Samen und Früchte	Nahrungsmittel
Rot- und Mistwürmer, Tauwürmer, Maden, Caster (Puppen)	Ahornerbsen, Hanfsamen, Hartmais, Kartoffeln, Kichererbsen, Bohnen, Süßmais, Tigernuss	Brot, Brotteig, Hunde- und Katzenfutter, Käseteig, Polenta, Boilie

Aromastoffe können die Lockwirkung von Grundfutter erhöhen. Aber Vorsicht! Nicht zuviel davon, sonst tritt das Gegenteil ein.

Ködermontagen für Karpfen:



Außer bei sehr weichen Ködern bleibt die Hakenspitze grundsätzlich immer frei, damit der Haken sich leicht im Fischmaul festsetzen kann.

Angelmethode:

Leichtes Posenfischen: Der Sinn einer Pose liegt in der Bissanzeige.

Angeln mit Schwimmködern: Für nahe unter der Oberfläche stehende Karpfen.

Grundblei: Größere Wurfdistanzen und tieferes Wasser sind erreichbar.

Mit dem Futterkorb: Das Futter kann gezielt auf größere Entfernung angeboten werden.

Da es so viele verschiedene Arten des Karpfens gibt, verzichte ich absichtlich darauf, die verschiedensten Fangmethoden genau zu erklären. Am besten selbst ausprobieren !



Zur Erinnerung: Für den Schlossteich Riegerting ist das Mindestfangmaß für Karpfen mit 40 cm festgesetzt. Karpfen ab 4 kg müssen zurückgesetzt werden. Schonzeit: 1. bis 31 Mai !



## Eine kleine Auswahl von Karpfenrezepten

### Muffige Karpfen...??

Durch das Abziehen der weißen Bauchhaut schmeckt der Karpfen nie muffig. In der Bauchhaut befinden sich vom Darminhalt stammende Aromastoffe, die erst beim Erhitzen in das Karpfenfleisch eindringen. - Also die weiße Bauchhaut abziehen bzw. mit Salz abreiben!

### Pikante Karpfensuppe

Für 4 Personen: 1 küchenfertiger Karpfen (ca. 1 kg), 300 g Suppengrün, 6 Zwiebeln, Salz, 500 g Kartoffeln, 2 grüne Paprikaschoten, 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Butter, Pfeffer, Paprikapulver, Sellerieblätter, 150 g Sauerrahm.

Küchenfertigen Karpfen filetieren. Suppengemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden, Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Kopf, Gräten, die Hälfte der Zwiebelwürfel und Suppengrün in zwei Liter Salzwasser ca. 30 Min. kochen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen, würfeln, Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und achteln. Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Butter in einem Topf schmelzen, Karpfenstücke mit Kartoffelwürfeln, Paprikastreifen, Tomatenstücke und restlichen Zwiebelwürfeln hinzugeben und andünsten. Mit der abgeseihten Karpfenbrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und zerdrücktem Knoblauch würzen und ca. 40 Min. köcheln lassen. Suppe gut abgeschmeckt in Teller füllen und mit Sellerieblättchen und einem Klecks Sauerrahm garniert servieren.

### Karpfen in Folie

Für 4 Personen: 1 Karpfen 1,5 kg (küchenfertig), Salz, Pfeffer, Bratfolie.

Den küchenfertigen Karpfen waschen, abtrocknen, außen mit Salz und Pfeffer bestreuen, auf ein genügend großes Stück Bratfolie legen, die Folie verschließen, auf dem Rost in die Mitte des Backofens schieben. Garzeit: 50-60 Minuten.

### Gebackene Karpfenstücke

1 Karpfen (1500 - 2000 g), 4 Eier, 1 El. Öl, Salz, Pfeffer, Mehl, Semmelbrösel, Schweineschmalz oder Öl zum Ausbacken, Zitrone, Petersilie, Kren.

Den Karpfen wie üblich ausnehmen, schuppen, waschen, halbieren und in Portionsstücke von je 250 g teilen (die Hautseite mit Einschnitten versehen, damit das Fleisch besser durchbrät). Die Karpfenstücke leicht pfeffern und salzen, in Mehl wenden, durch mit wenig Wasser und Öl verschlagenes Ei ziehen und mit Semmelbrösel panieren. Die Karpfenstücke vorsichtig (mit der Hautseite nach unten) in einen hohen Topf mit heißem Öl geben, von beiden Seiten in etwa 15 Minuten goldgelb backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und mit Zitrone und Petersilie garnieren.

### Karpfen mit Pilzen

Für 2 Personen: 1 küchenfertiger Karpfen (1-1,5 kg), Salz, Zitronensaft, 2 EL gehackte gemischte Kräuter, 500 g Wiesenchampignons, 150 g durchwachsener Speck, 1/2 l Weißwein, 150 g Crème fraîche, Pfeffer, 3 EL gehackte Petersilie.

Küchenfertigen Karpfen säubern, mit Salz und Zitronensaft von innen und außen würzen. Zwei EL Kräuter in die Bauchhöhle füllen und den Karpfen in eine flache Auflaufform legen. Champignons putzen und in Scheiben, Speck in Würfel schneiden; beides kurz andünsten und zu dem Karpfen geben. Wein mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer verrühren, über den Karpfen gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. eine Stunde garen. Mit Petersilie bestreut servieren.



## Tomaten-Kren-Karpfen

1 bis 1,5 kg Karpfenfilet, 5 El. Tomatenmark oder Ketchup, 5 El. geriebener Kren, 4 Zwiebeln, 3 Gewürzgurken, 75 g Margarine, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Das wie üblich vorbereitete Karpfenfilet (säubern, säuern, salzen) in Portionsstücke teilen und in eine leicht gefettete feuerfeste Form legen. Das Tomatenmark mit dem geriebenen Kren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken (bei der Verwendung von Ketchup erübrigt sich ein zusätzliches Würzen). Die Filetstücke mit Scheiben von Gewürzgurken und Zwiebelringen belegen, mit der Tomaten-Kren-Mischung bestreichen, ein paar Margarineflöckchen obenauf setzen und das Gericht etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze in der Röhre garziehen lassen.

Als Beilage Kräuterrisotto oder Toast und Kopfsalat.

## Karpfenfilet Feinschmeckerart

Für 2 Personen: 3 Karpfenfilets á 300 g, Salz, Pfeffer, 1 kleine Dose Erbsen (Füllgew. 200 g), 1/2 Dose Spargel, Dill, Estragon, Petersilie (insgesamt 8 EL), 100 g geriebener Emmentaler, 70 g Mehl, 1/8 l Schlagobers, 2 EL Kapern, 1/8 l Fleischbrühe, Saft von 2 Zitronen, 30 g Butter.

Karpfenfilets mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa eine halbe Stunde marinieren. Filets in Mehl wenden und in Butter braten. Fertige Filets warm halten, Spargel in der geöffneten Dose erwärmen. Im Bratensatz in der Pfanne etwas Butter zerlassen und mit Mehl (ca. 40 g) einstäuben, mit Sahne und Spargelflüssigkeit anschwitzen. Soße mit Salz, Zitronensaft und Fleischbrühe abschmecken. Kapern, Käse, Erbsen und Kräuter zugeben, unter ständigem Umrühren auskochen lassen. Warme Spargelstangen zu den Filets legen, mit Soße übergießen und im Backofen kurz überbacken.

Mit Petersilienkartoffeln oder Reis und einem trockenen Weißwein servieren.

## Karpfen in Butterschmalz gebacken

Für 2 Personen: 1 Karpfen 1 bis 1,5 kg küchenfertig halbiert, Salz, Pfeffer, 70 g Mehl, 200 g Butterschmalz zum Braten.

Die Karpfenhälften schuppen und in Wasser reinigen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen. Halbierten Karpfen ungeteilt weiterverarbeiten oder Kopf- und Schwanzteil von der Hälfte abtrennen und das Mittelstück in 3 cm breite Streifen schneiden. Salzen und pfeffern. In Mehl wenden und in einer tiefen Pfanne in reichlich heißem Butterschmalz braten. Wenn die Augenschicht goldbraun aussieht, herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln, Gurken, Kartoffelsalat, gedünstete Mohrrüben und grüner Salat.

## Paprikakarpfen

Karpfen von etwa 1kg, 50g Fett, 50g Zwiebeln, 15g edelsüßen Paprika, Salz, 200g Sauerrahm.

Im Kochtopf Salzwasser zum Kochen bringen. Den gereinigten Fisch in das kochende Wasser legen, einmal aufkochen lassen; dann den Fisch herausnehmen, die Haut abziehen und den Fisch in eine feuerfeste Schüssel legen. Die Zwiebel schälen, klein schneiden, im heißen Fett rösten. Fett mit der Zwiebel über den Fisch in der Schüssel gießen. Den Fisch mit Paprika bestreuen, mit der sauren Sahne übergießen, in das heiße Bachrohr stellen und gut durchbacken.

Mit Nockerln oder gedünstetem Reis heiß servieren.

## Knoblauchkarpfen

Knoblauchscheiben und Zwiebelringe mit dem gesalzenen und bemehlten Karpfenfilet in Butterschmalz braun braten. Mit Suppe löschen, aufkochen und mit wenig Rahm verfeinern. Das Filet auf den Teller legen, viel Schnittlauch in die Soße einrühren und diese über das Filet leeren.

Werbung



GASTHOF - PENSION

# Reisecker

Wirt z` Reiseck

4923 Lohnsburg, Schönberg 12

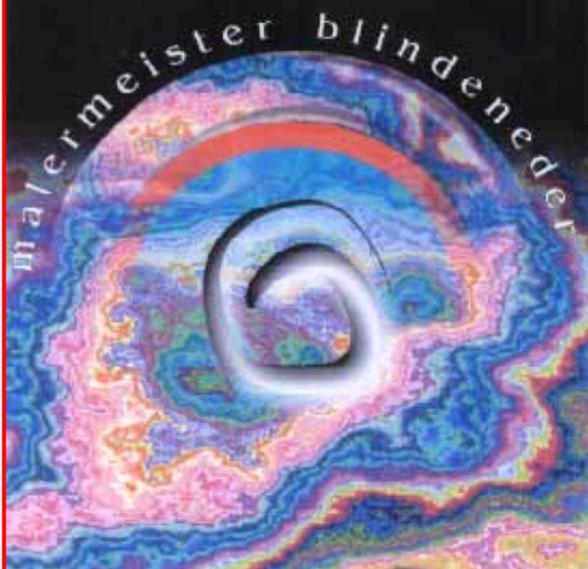
Telefon: 07754/2830



# STIEGLBAUER

**A-4923 Lohnsburg    Telefon 07754/2492**

MALEREI



BLINDENEDER

A-4910 Ried i. Innkreis  
Schwimmbadstraße 4  
Tel.& Fax 07752/71914  
0664 / 5002592  
blindeneder @ aon. at

Einfach mal was **Buntes** tun ...



## Informationen

### Wichtiges aus den Vorstandssitzungen:

- 12.2. → Budget für 2003 wurde beschlossen. 2002 wurden laut abgegebenen Fanglisten von den Jahreskarten- und Tageskartenfischern 466 Forellen, 7 Karpfen, 2 Zander und 13 Hechte unserem Teich entnommen.
- 27.5. → Der Pachtvertrag wurde bis 30.6.2012 verlängert. Es erfolgte eine Erhöhung der Pacht auf € 876.- pro Jahr.
- 2.9. → Die Annahme der Homepage der Fischerrunde und ein Kostenzuschuss für diese Zeitung wurden beschlossen. Teilnahme an der Jagd am 8.11. als Treiber.

Adresse der Homepage: [www.fischerrunde.net](http://www.fischerrunde.net)

- 9.12. → Alle Beiträge und Gebühren 2004 bleiben unverändert. Weiters wurden die Termine für das Jahr 2004 festgelegt.

## Termine für 2004

### Geplante Veranstaltungen im Jahr 2004:

Eisfischen (mit Bratlessen) .....	je nach Witterung
Teilnahme am Lohnsburger Kirtag .....	6. Juni
Freundschaftsfischen .....	27. Juni
Vereinsabend am Teich .....	10. Juli
Vereinsausflug (voraussichtlicher Termin) .....	6. bis 8. August
Kinderfischen .....	12. September

### Stammtische 2004:

3. Jänner.....	Gh. Hillinger, Gunzing
7. Februar.....	Gh. Feitzinger, Kobernaußen
6. März.....	Gh. Brenner, Häuperlwirt (vorauss. mit Rehessen)
3. April.....	Gh. Hillinger, Gunzing
1. Mai.....	Gh. Feitzinger, Kobernaußen
5. Juni.....	Bierzelt, Lohnsburger Kirtag (Karten besorgen !)
3. Juli .....	Gh. Brenner, Häuperlwirt
7. August.....	entfällt (Ausflug)
4. September .....	Gh. Hillinger, Gunzing
2. Oktober .....	Gh. Feitzinger, Kobernaußen
6. November .....	Gh. Brenner, Häuperlwirt
4. Dezember .....	Gh. Hillinger, Gunzing
1. Jänner.....	entfällt (Neujahr)

Besucht recht zahlreich die Stammtische, denn sie dienen auch der Weitergabe von Informationen und je mehr teilnehmen, desto lustiger und interessanter ist es für die Anwesenden.



**„DIE“ ORIGINAL  
LOHNSBURGER  
KNOBLAUCH  
STANGERL**



Bäckerei & Café | Kobernauberstraße 104 | A-4923 Lohnsburg  
 Telefon +43 (0) 77 54 / 24 07 | Fax DW 15 | Mobil +43 (0) 664 / 45 00 346  
 e-mail: s.krautgartner@lohnsburger.at | [www.lohnsburger.at](http://www.lohnsburger.at)



**ELEKTRO  
Gadermeier**  
 Gadermeier GesmbH & Co KG  
 4923 LOHNSBURG - Kirchenplatz 42  
 Telefon 07754/2104 Fax -14  
 e-mail: office@gadermeier.at

**EXTRA  
KLASSE**  
 von Siemens

**SIEMENS -Vertrags-Kundendienst**



**STREIF Simon**  
 Webdesign

Erstellung von  
 Homepages zu  
 unschlagbar  
 günstigen  
 Preisen!

Weinstraße 8  
 4923 Lohnsburg  
 Tel.: 0699/11901922  
 E-mail: [office@webdesign-streif.com](mailto:office@webdesign-streif.com)  
<http://www.webdesign-streif.com>



## Die Fischerrunde im Internet

Vor kurzem war es endlich so weit: Die Fischerrunde bekam ihren eigenen Internetauftritt. Die Homepage bietet nicht nur ein umfangreiches Informationsangebot über den Verein selbst, sondern auch viel Interessantes rund ums Fischen. Außerdem erfolgen laufend Aktualisierungen, um dem Besucher immer mit den neuesten Informationen zum Verein zu versorgen.

Die Adresse der Homepage lautet:

# www.fischerrunde.net

Auf den zahlreichen Unterseiten der Homepage gibt es viele interessante und informative Artikel und Berichte zu entdecken. Nachfolgend ein kurzer Auszug zu den wichtigsten Themenbereichen.

### Zum Thema Fischen:

Angelllexikon - Schonzeiten - Fischkrankheiten - Köder - Haken - Knoten - Witze - Rezepte ...

### Zum Verein:

Fischerrunde allgemein - Vereinsgewässer - Fischarten im Teich - Termine - Vereinsaktivitäten - Tageskarten - Fischerzeitungen zum Download - Bildergalerie - Archiv ...

Speziell für die Vereinsmitglieder wurde ein passwortgeschützter Bereich eingerichtet, in dem vereinsinterne Angelegenheiten nachgelesen werden können. Das Passwort dazu wird demnächst an die Mitglieder ausgegeben.

Bei Fragen, Wünschen, Anregungen zur Homepage oder bei etwaigen Fehlern bitte mittels Kontaktformular auf der Homepage oder per E-Mail ([fischerrunde@fischerrunde.net](mailto:fischerrunde@fischerrunde.net)) melden.

Klicken Sie uns an! Die Fischerrunde freut sich über Ihren Besuch.

## Humor



Ein kleiner Nachtrag zur Seite mit den Karpfenrezepten

"Seit wann hast du denn Karpfen in deinem Gartenteich?" - "Seit voriger Woche. Zuerst wollte ich mir Hühner zulegen. Aber dann habe ich gelesen, dass ein Karpfen über 500 000 Eier im Jahr legt."

Florian: "Papa, komm schnell, Mama liegt ohnmächtig im Wohnzimmer! Sie hat einen Zettel in der Hand und ein längliches Paket neben sich." "Na, endlich", strahlt Peperl, "meine Kohlefaserrute ist angekommen."

Markus kommt völlig verdreckt vom Nachtangeln nach Hause. Wortlos deutet seine Mutter auf die Badezimmertür. "Lass mal," wehrt er ab, "waschen ist völlig überflüssig. Onkel Pepi holt mich morgen früh wieder zum Angeln ab."

Heinz: "Ich möchte mal etwas Außergewöhnliches unternehmen, etwas, was ich noch nie getan habe." "Wie wär's", meint Heidi, "wenn du mal vom Angeln einen Hecht mit heim bringen würdest?"

"Wenn du mir fünf Euro gibst, Papa, verrate ich dir, was der Briefträger immer zu Mama sagt, wenn du Samstagvormittag beim Angeln bist." - "Abgemacht. Hier sind die fünf Euro. Also, was sagt er zur Mama, wenn ich zum Angeln bin?" "Guten Morgen, Frau Huber. Hier ist die Post!"

"Hallo", staunt Sepp, der abends auf Aal ansitzt, zum neu hinzukommenden Kollegen, "dich habe ich heute Abend nicht am Wasser erwartet. Du hast doch gestern erst geheiratet!" - "Na und", entgegnet der Angesprochene, "schließlich kann ich ja nicht jeden Abend zu Hause sitzen."

"Darf ich in Ihrem Garten Würmer suchen? Sie bekommen einen Fisch dafür." - "Und wenn keiner beißt?" - "Dann bekommen Sie die Würmer gewaschen zurück."

Zwei Hellseher treffen sich beim Angeln. Sagt der eine: "Heute beißen die Fische sehr gut." "Ja", nickt der andere, "wie im Sommer 2015".



Quiz:

Wer kennt die Fischerrunde Kobernauberwald am besten?

Teil 1: Bilderquiz - Wer hat diese Zeitung am aufmerksamsten studiert?

Frage 1:   
Wem gehört diese Brust?

Frage 2:   
Wer ist hier im Vordergrund zu sehen ?

Frage 3:   
Wem gehört diese Lampe ?

Frage 4:   
Wer besitzt diesen Bikini?

Frage 5:   
Wer sind die beiden ?

Frage 6:   
Wer scheint hier zu beten ?

Frage 7:   
Wer hält die Flasche ?

Frage 8:   
Wer sind die Korbträger ?

Frage 9:   
Zu wem gehört dieses Baby ?

Frage 10:   
Wer trinkt hier Weißbier ?

Frage 11:   
Wer sagt hier „Prost“

Frage 12:   
Wer scheint hier zu schlafen ?

Auswertung Teil 1:

- 12 oder 11 Fragen richtig: Hervorragend! Sie haben die Zeitung aufmerksam studiert und sich die Bilder gut eingeprägt. Sie sind der perfekte Zeitungsleser!
- 10 oder 9 Fragen richtig: Sie gehören noch zu den aufmerksamen Lesern unserer Zeitung.
- 8 oder 7 Fragen richtig: Durchschnittlich! Etwas mehr Konzentration beim Durchblättern der Zeitung wäre angebracht.
- 6 oder 5 Fragen richtig: Schade! Sie haben die Artikeln nur überflogen und wenig Ahnung vom Inhalt. Nochmals lesen!
- 4 oder weniger richtig: Wozu machen Sie beim Quiz überhaupt mit, wenn Sie den Rest der Zeitung gar nicht gelesen haben?

Lösung Teil 1:

- 1 Obmann Heinz Blindeneder (Seite 8)
- 2 Renate Wallerstorfer (Seite 9)
- 3 Grill Josef sen. (Seite 8)
- 4 Burgstaller Monika (Seite 9)
- 5 Karl Burgstaller mit Valentina (Seite 9)
- 6 Blindeneder Heidi (Seite 9)
- 7 Kassier Edmaier Pepertl (Seite 6)
- 8 Edmaier Josef sen. und Grill Josef sen. (Seite 10)
- 9 Obmannstellvertreter Gaisbauer Manfred (Seite 13)
- 10 Pepi Grill (Seite 14)
- 11 Karl Pilger (Seite 12)
- 12 Silvia Eichberger (Seite 14)

Werbung



# HÄUPERLWIRT

*Kemating 18 · 4923 Lohsburg*

*Tel. 0 77 54 / 22 10*

*Montag u. Dienstag Ruhetag*

*Wir wünschen guten Appetit*

## FAMILIE BRENNER



Quiz:

Wer kennt die Fischerrunde Kobernaußewald am besten?

Teil 2: Allgemeiner Test

Frage 1:



Wem gehört diese Pfanne ?

ALKOHOL: Verbreitetes Rauschmittel. Nur mit ihm schafft es der Angler den nötigen Trancezustand zu erreichen. Gefangene Fische wachsen, wenn der Angler Alkohol zu sich nimmt.

Frage 2: Welches Mitglied der Fischerrunde trinkt grundsätzlich nie alkoholische Getränke?

BOOT: Wasserfahrzeug, das dem Angler die Möglichkeit gibt, auch Fische zu fangen, die zu feige sind, in die Nähe des Ufers zu kommen.

Frage 3: Welche Familie der Fischerrunde besitzt ein vollständig ausgerüstetes Boot und darf damit auch offiziell fahren?

Frage 4:



Welche Funktion im Verein übt das hier abgebildete Mitglied aus?

Frage 5:



Sind alle Personen im Rahmen Mitglieder der Fischerrunde?

FERNGLAS: Vergrößerungsapparat zum rechtzeitigen Erspähen von Feinden, zur Fischsuche nur bedingt geeignet.

Frage 6: In welcher Ortschaft wohnt der rechts abgebildete Späher der Fischerrunde?  
Zusatzfrage: Welche



PETRI: Heidnischer Gott der Angler und Fischer.  
PETRIJÜNGER: Sekte (auch Geheimbund) der Anhänger des Gottes Petri. Die geheimnisumwitterten Riten und Bräuche dieser Gemeinschaft wurden bisher nur mangelhaft erforscht, da sich die Petrijünger nicht einmal untereinander ihre Geheimnisse anvertrauen, ja sie geradezu misstrauisch und eifersüchtig hüten und für sich bewahren.

Frage 7: In welcher Gemeinde befindet sich das Fischgewässer der Petrijünger der Fischerrunde Kobernaußewald?

Das zuletzt dem Verein beigetretene Mitglied.



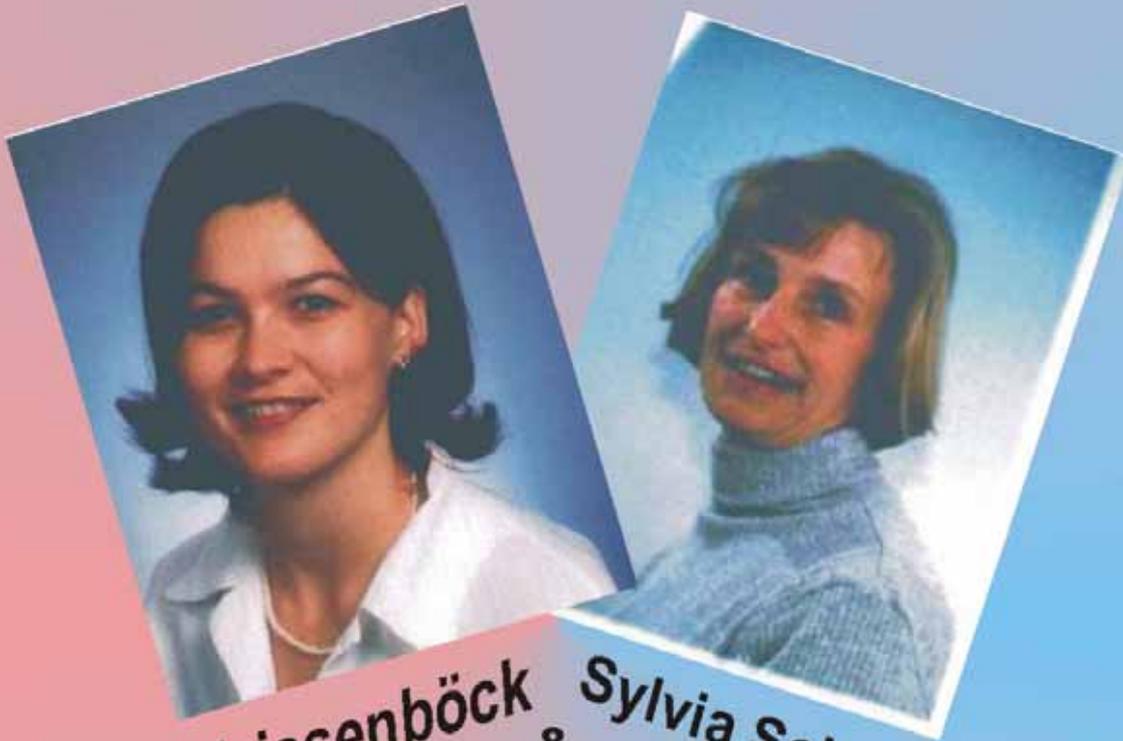
Frage 8: Welche Funktion hat der Freund dieses neuen Mitgliedes in der Fischerrunde?

Lösung Teil 2:

- 2 Karl Burgstaller
- 3 Familie Edmaier
- 4 Er ist Kassier.
- 5 Ja, alle sind Mitglieder.
- 6 Kohleck 20
- 7 Gemeinde Mehrnbach
- 8 Obmannstellvertreter

Werbung

**In jeder Beziehung zählen die Menschen**



**Yvonne Weissenböck & Sylvia Schabetsberger**

**freuen sich auf Ihren Besuch in  
unserer Geschäftsstelle Lohnsburg**

**SPARKASSE**   
Ried-Haag



### Werbung

# FERTIGPUTZE HASLINGER

<p>Innen- und Außenputze Kork ☺ Vollwärmeschutz Steinwollfassaden Fassadendämmsysteme</p>	<p>5242 St.Johann, Klafterreith 44 Tel. 07743/20022 Fax 07743/2002230 e-mail: <a href="mailto:haslinger.georg@aon.at">haslinger.georg@aon.at</a></p>
---	--



**HAUSTECHNIK  
SPINDLER**

| gas | wasser | heizung | lüftung |

e-mail: [spindler\\_hermann@gmx.at](mailto:spindler_hermann@gmx.at)

4923 lohnsburg | schönberg 28 | 07754 - 4144 | fax dw 5

BAU – u. GALANTERIESPENGLEREI  
FASSADEN-  
VERKLEIDUNGEN

FLACHDACH-  
ISOLIERUNGEN



**JOHANN MAIRHOFER**  
4923 Lohnsburg 43, Tel. 07754/3382

Werbung

# TOYOTA Innviertel



Was sagt Ihr sechster Sinn?

**DER NEUE TOYOTA AVENSIS** Er sieht einfach perfekt aus, hört sich souverän an, ist ein Erlebnis für alle Sinne und vermittelt ein völlig neues Fahrgefühl. Doch das alles Entscheidende ist: Was sagt Ihr sechster Sinn zum neuen Toyota Avensis? Finden Sie es heraus! Am besten im Rahmen einer Probefahrt. Jetzt bei Ihrem Toyota Partner. [www.toyota.at](http://www.toyota.at)  
 Toyota Avensis: Normverbrauch: 5,8 – 9,4 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emission: 155 – 224 g/km

**SCHALTEN SIE 2004 EINFACH EINEN GANG ZURÜCK**

[www.toyota.innviertel.at](http://www.toyota.innviertel.at)

Ried i. I. ☎ 07752/84100

[office@toyota.innviertel.at](mailto:office@toyota.innviertel.at)

Braunau ( 07722/84242



Frisurenmode für jedermann

## Haar Studio Andrea

A-4923 Lohnsburg 10 • Telefon 077 54/31 10

### Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Redaktion und Layout:

Druck:

Auflage:

Erscheinungsort:

Fischerrunde Kobernauberwald

Burghard Streif, Weinstr. 8, 4923 Lohnsburg

Eigenvervielfältigung

50 Stück

Lohnsburg am Kobernauberwald

# Ich spare anders: Online

Sparen rund um die Uhr –  
sicher und bequem



Bequemer war Sparen noch nie! Mit dem Raiffeisen Zukunftskonto plus und dem neuen Fixzinskonto plus können Sie Ihr Vermögen über ELBA-internet von zu Hause aus einfach und sicher veranlagern. Sparen und Anlegen rund um die Uhr, attraktive Zinssätze und maximale Sicherheit durch den Raiffeisen Kundengarantiefonds Oberösterreich - die neuen Sparprodukte von Raiffeisen kombinieren die Vorteile moderner Banktechnologie mit den Zinsen wie am Sparbuch. Ihr Raiffeisen-Berater informiert Sie gerne über unsere modernen und sicheren Sparformen!

[www.raiffeisen-ooe.at](http://www.raiffeisen-ooe.at)

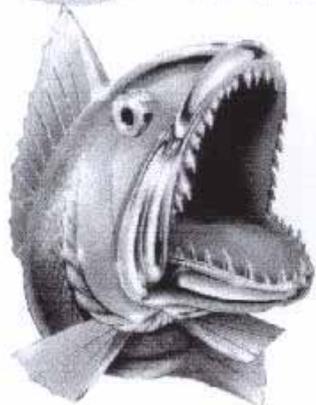
**Raiffeisenbank**   
Die Bank für Ihre Zukunft



**RAIFFEISENBANK  
LOHNSBURG**

*DIE BANK FÜR IHRE ZUKUNFT*

# Charly's



## Aquarium

## und Anglergeschäft



### **In Vöcklamarkt an der B1**

**Wir verkaufen nicht nur,**

**wir beraten auch**

