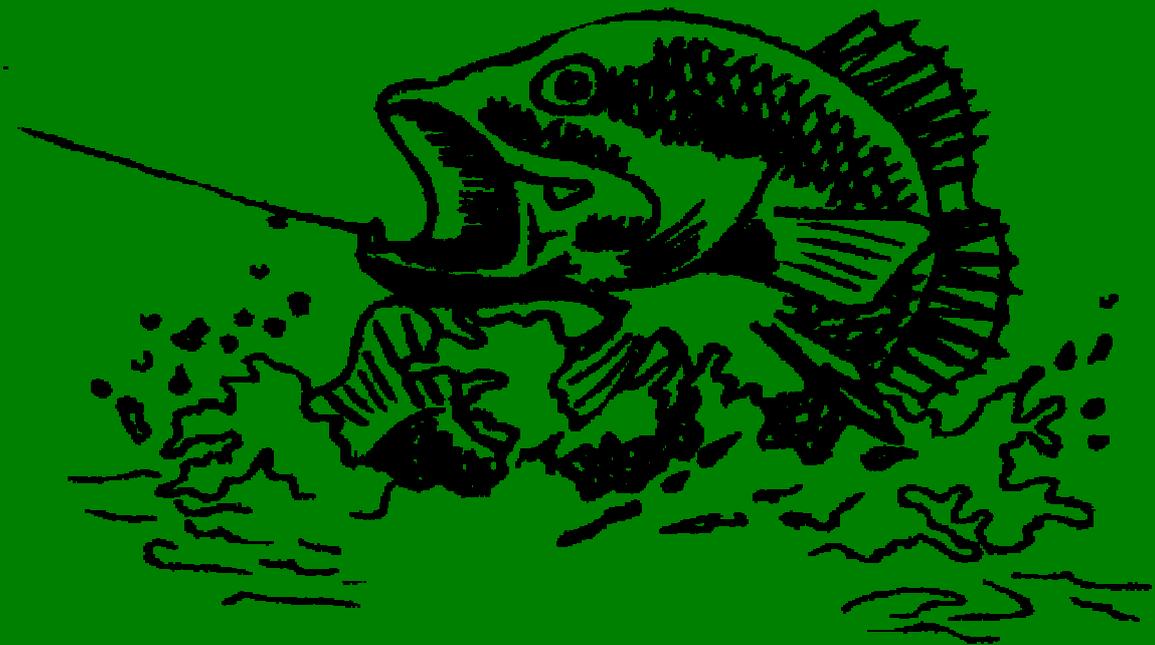


Petri Heil



Vereinszeitschrift der Fischerrunde Kobernaüßerwald

Jahrgang 4

Jänner 2005

Preis: € 2,50

<u>Aus dem Inhalt:</u>	Vereinsabend	Ausflug
Obmanns Töchterchen	Plattenwerfen	Nove Hradý
Pofischen	Die Forelle	Eisfischen
Geburtstagsfeiern	Kinderfischen	Kirtag
	und vieles mehr	

Werbung

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

Die Fischerrunde Kobernaußerald bedankt sich für eine Werbeeinschaltung bei:

Burgtaverne Feitzinger	Kobernaußen 1, 4923 Lohnsburg
Charly´s Aquarium- und Angelgeschäft	In Vöcklamarkt an der B1
Innviertler Angelcenter	Langstadl, 4910 Hohenzell
Raiffeisenbank Lohnsburg	Marktplatz 90, 4923 Lohnsburg
Sparkasse Ried - Haag, Zweigst. Lohnsburg	Kirchenplatz 32, 4923 Lohnsburg
Bäckerei Krautgartner	Kobernaußenstr. 4, 4923 Lohnsburg
Malerei Blindeneder	Schwimmbadstraße 4, 4910 Ried i. I.
Fertigputze Haslinger	Klafterreith 44, 5242 St. Johann
Toyota Innviertel	Salzburgerstr. 22, 4910 Ried i. I.
Fleischhauerei Badegruber	Kirchenplatz 100, 4923 Lohnsburg
Landgasthaus Hillinger	Gunzing 11, 4923 Lohnsburg
Spar - Markt Stieglbauer	Burgwegerstr. 14, 4923 Lohnsburg
Bau u. Galanteriespenglerei Mairhofer	Kobernaußenstr.43, 4923 Lohnsburg
Gasthaus Reisecker	Schönberg 12, 4923 Lohnsburg
Elektro Gadermeier	Kirchenplatz 42, 4923 Lohnsburg
Haustechnik Spindler	Schönberg 28, 4923 Lohnsburg
Haar Studio Andrea	Marktplatz 10, 4923 Lohnsburg
Braugasthof Riegerting	Riegerting 6, 4941 Mehrnbach
Kaufhaus Scherfler	Kobernaußen 7, 4923 Lohnsburg
Lagerhaus Lohnsburg	4923 Lohnsburg 178
Gasthaus Schmiedwirt	Schratteneck 18, 4924 Waldzell

Die Werbewirksamkeit scheint bei einer Auflage von 50 Stück gering zu sein. Allerdings steht die Fischerzeitung auch im Internet zum Download zur Verfügung und die Homepage der Fischerrunde hatte im vergangenen Jahr über 6000 Zugriffe. Dadurch wird auch die Werbewirksamkeit um ein Vielfaches erhöht. Die Homepage der Fischerrunde ist unter folgender Adresse zu finden :

www.fischerrunde.net

Vorwort



Nach einer anfänglich nur versuchsweisen Herausgabe einer Fischerzeitung im Jahr 2002 ist die Zeitung nun schon fixer Bestandteil des Vereinslebens. Die Betonung liegt auf „Vereinsleben“, da die Zeitung „Petri Heil“ in erster Linie für Vereinsmitglieder gedacht ist. Daher stehen auch die Aktivitäten des Vereins im Mittelpunkt. In dieser Ausgabe gibt es auf Wunsch einiger Vereinsmitglieder noch mehr Fotos von den Vereinsveranstaltungen. Gott sei Dank ist die Fischerrunde Kobernaußewald ein sehr aktiver Verein, denn sonst würde es auch nicht so viele Berichte und natürlich auch nicht so viele Fotos geben. Man kann nur hoffen, dass das auch in den nächsten Jahren so bleibt. Natürlich bekommen auch wieder alle Sponsoren, die die Herausgabe von „Petri Heil“ durch eine Werbeeinschaltung unterstützen, ein Exemplar unserer

Zeitung, denn ohne ihre finanzielle Unterstützung wäre die Herausgabe gar nicht möglich. Daher nochmals herzlichen Dank an alle Sponsoren mit der Bitte, uns auch in den kommenden Jahren weiter zu unterstützen.

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

Streif Burghard

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Eisfischen	5
Anna Lena Feier	6
Jahreshauptversammlung	8
Happy Birthday Elfi	11
Rehessen	13
Grüll Sepp wurde 60	15
Lohnsburger Kirtag	16
Freundschaftsfischen	17
Vereinsabend	18
Vereinsausflug	19
Obmanns Töchterchen	21
Plattlerturnier	23
Kinderfischen	24
Walters Einstand	25
Wallerfischen am Po	27
„Poltern“ in Nove Hradý	30
Weihnachtsfischessen	33
Die Forelle	34
Forellenrezepte	37
Informationen und Termine.....	39
Teichnachrichten	41
Humor	43

Werbung



**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



Braugasthof Riegering

Café - Bar

Harald Mitterhummer
Riegering 6, 4941 Mehrnbach

Tel.: 0676/9258711

Gutbürgerliche Küche

Dienstag Ruhetag

Innviertler | Lagerhaus

Lagerhaus Lohnsburg
4923 Lohnsburg 178
Telefon 07754 / 2124
Fax 21244
Email : lohnsburg@innviertler.rlh.at
www.lagerhaus.at



Baustoffe - Haus & Garten - Agrar - Treib- & Brennstoffe

Landgasthaus

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

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





Vereinsaktivitäten

Eisfischen

Da das Wetter sehr gut passte und genügend Eis vorhanden war, veranstaltete die Fischerrunde gleich am 3.1.2004 auf dem Fischteich von Hoffmann in Frankenburg ein Eisfischen. Unter besten Bedingungen wurde von 7 Uhr 30 bis 12 Uhr fleißig gefischt. Den ersten Fisch fing Stephan Knauseder, wofür er anschließend im Gasthaus einen Liter Bier zahlen durfte. Die meisten Fische fing - mit anfänglicher jugoslawischer Unterstützung - unser Schriftführer. Am zweit meisten Fische zog der Obmann der Fischerrunde aus dem Eisloch.

Nach dem Eisfischen setzten wir uns noch gemütlich zusammen und es gab ein "Bratl in der Rein", das vom „Treibergeld“ bezahlt wurde.



Intensive Vorbereitungen



Auch der Obmann ist dabei



Warten auf den ersten Biss



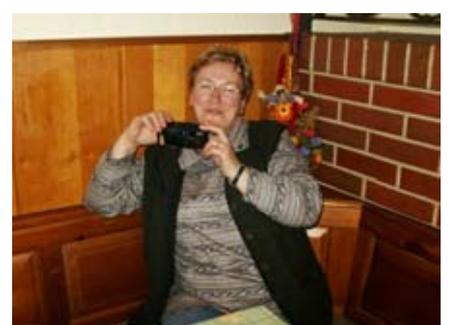
Die Damen sind eingetroffen



Der Literzahler -



... und ein Litertrinker



Anna Lena Feier

Noch müde vom Eisfischen und Bratlessen bereiteten wir uns am 3.1. auf unseren Fischerstammtisch vor. Da erreichte uns die Nachricht, dass unser Mitglied Martina Lanz um ca. 18 Uhr Mutter eines Mädchens geworden war. Da auch der Vater, Edtmaier Johann, Mitglied unserer Fischerrunde ist, beschlossen wir, einen Storch, ein Transparent und Dosen aufzustellen. Emsig wurde telefoniert, Sachen wurden zusammengesucht und dann begaben wir uns nach Gunzing zu unserem Stammtisch. Um zirka 22 Uhr 30 brachen wir Richtung Ramerding auf, um unser Vorhaben durchzuführen.



Aufstellen des Storches



Transparent anfertigen



Eisig kalt war's



Beschriften des Transparentes



Geschafft!



Storch und Transparent

Nach dem Aufstellen begaben wir uns noch ins Wohnzimmer des frisch gebackenen Vaters, wärmten uns auf und halfen dem Vater das Mädchen zu feiern, indem wir seinen beträchtlichen Whiskyvorrat durchtesteten.

Eine Woche später wurden wir zu einer "Vaterfeier" eingeladen. Ein schmackhaftes Gulasch wurde serviert und dann wurde gefeiert. Bier, sehr guter Rotwein, Glühwein und natürlich Whisky wurden getrunken und so mancher rauchte auch eine dicke Zigarre. Leider erlitt unser Gastgeber einen "Schwächeanfall" und musste uns etwas früher verlassen. Das konnte die gute Laune nicht vertreiben und einige verwandelten anschließend den Raum sogar noch in eine "Spielhölle".



Leckeres Gulasch für alle



Die Gulaschköchin



Nach dem Essen



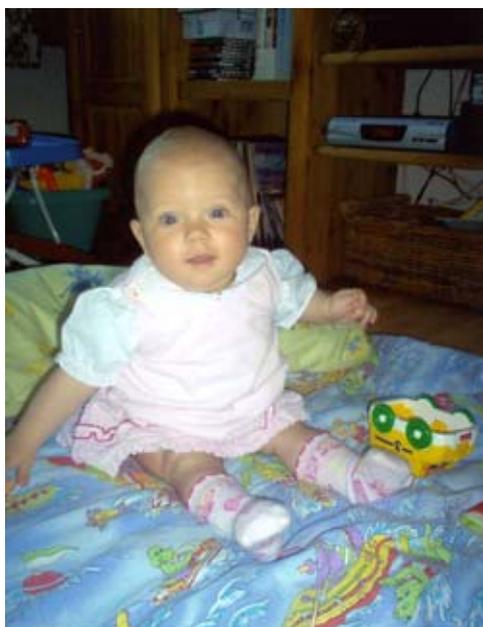
Weitere Bilder von der Anna Lena Feier



Lasterhafte Damen



Herzlichen Dank für die Einladung und für die großzügige Bewirtung!



Anna Lena



Martina und Johann Edtmaier haben am 18. 9. in Salzburg standesamtlich geheiratet. Herzlichen Glückwunsch !!



Jahreshauptversammlung

Die Jahreshauptversammlung fand am 17.1. im Gasthaus Feitzinger in Kobernauben statt. Unser Obmann konnte dreißig Vereinsmitglieder und einige Gäste begrüßen. Der Bericht des Obmannes fiel kurz aus, da ohnehin der Ablauf des vergangenen Jahres in der später verteilten Vereinszeitung nachzulesen war.



Bericht des Obmannes



Bericht des Kassiers

Der Kassier verlas einen Überblick über die finanzielle Lage des Vereins.

Die Kassaprüfer bestätigten, dass die Kassaführung in Ordnung ist und der Kassier wurde entlastet.

Anschließend wurde der Vorstand unter der Leitung von Thomas Grüll neu gewählt. Die Wahl war für den Wahlleiter sehr anstrengend, was auf einigen Bildern noch zu sehen ist.

Die Wahl brachte folgendes Ergebnis:



Der Wahlleiter bei seiner schwierigen Aufgabe

- Obmann: Karl-Heinz Blindeneder
- Stellvertreter: Karl Pilger
- Schriftführer: Burghard Streif
- Stellvertreter: Manfred Huber
- Kassier: Josef Edtmaier jun.
- Stellvertreter: Elfriede Edtmaier
- Kassaprüfer: Josef Grüll, Silvia Eichberger
- Beisitzer: Roland Aigner, Josef Grüll, Reinhard Wallerstorfer



Anschließend verteilte der Schriftführer die dritte Ausgabe der Vereinszeitschrift "PETRI HEIL".





Nach dem offiziellen Teil der Versammlung wurden die anwesenden Vereinsmitglieder zu einem Essen eingeladen und anschließend gab es noch ein gemütliches und lustiges Zusammensein.



Je später der Abend wurde, desto stärker wurde er auch für unseren Wahlleiter. Aber auch die Damen wurden immer lustiger und begannen plötzlich mit einigen „Showeinlagen“.





Da mussten natürlich die Herren sofort nachziehen und sorgten ihrerseits für Unterhaltung.



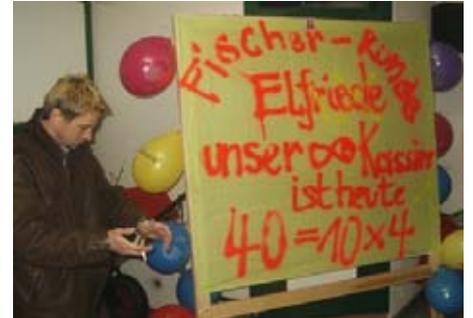
Zum Abschluss gab es dann noch einige „Bodypaintingeinlagen“





Happy Birthday Elfi

Unsere Schriftführerstellvertreterin Elfriede Edtmaier feierte 2004 einen runden Geburtstag. Da ist es bei den Mitgliedern der Fischerrunde natürlich der Brauch, ein Transparent aufzustellen.



Wir trafen uns in der Garage unseres Mitgliedes Karl Burgstaller und arbeiteten fleißig am Transparent und bliesen Luftballons auf.



Wie das Transparent zum Zielort bringen? Rauf auf das Autodach und los ging die Fahrt zum Haus der Jubilarin.



Das Alter wird nicht verraten



Aufstellen des Transparentes



Da es sehr kalt war, wurden wir anschließend von Peperl in Haus gebeten, um uns ein wenig aufzuwärmen.

Da bei Elfi und Peperl zu wenig Platz zum Geburtstagfeiern ist, wurden wir am Freitag, den 13., dem Tag ihres Geburtstages, ins Gasthaus Wieland in Klafferreith auf einen Ritterteller eingeladen.



Beim Rittertelleressen



Die Geldkette

Liebes Geburtstagskind,
gestatten, dass an diesem Tage,
auch ich hier ein paar Worte sage.
Denn 40 Jahre sind es wert,
dass man dich hier gebührend ehrt.
Zunächst schmücke ich voll Lust
mit dieser Kette deine Brust.
Sie ist zwar nicht aus Edelstein
auch nicht aus Gold und Elfenbein.
Vielmehr habe ich so mit der Zeit
dir diese Münzen aufgereiht.
Und jedes dieser Exemplare,
steht hier für vier deiner Jahre.
Doch du erkennst sicher ganz leicht,
dass keines einem anderen gleicht.
Da gibt es nämlich manches Stück,
das glänzt und strahlt vor lauter Glück.
Und dieses steht dann für ein Jahr,
in dem man richtig glücklich war.
Dann eben ist da aber doch,
so manche dunkle Münze noch.
Und die zeugt dann von jenen Jahren,
die sicher nicht die Besten waren.
Es hat ja wohl in jedem Leben,
stets Licht und Schatten mal gegeben.
Nun hör du aber ganz privat,
von mir den wohlgemeinten Rat.
Zieh dich mit diesem guten Stück
ins stille Kämmerlein zurück.
Und mach für dich alleine nur
einmal Bilanz und Inventur.
Per Saldo wird sich dann ergeben,
es ist doch ein erfülltes Leben.
Und nun zum Schluss, ich sag' es offen
lass uns für die Zukunft hoffen,
dass ich mit vielen Münzen dir
verlängern kann die Kette hier.
Bei diesen Münzen hätt' ich gerne,
dass sie hell leuchten wie Sterne.
Es wünschen dir hier alle Gäste
für deine Zukunft nur das Beste.
Gesundheit, Glück, Zufriedenheit
sollen dich begleiten alle Zeit.

Für die Kassierstellvertreterin ein paar Zahlen.

Liebe Elfi, sieh es mal so,
hör die Zahlen und sei froh!
In Minuten bist du 21.024.000 mal Millionär,
hattest es in deinem Leben leicht und schwer.
Dein Dasein verlief in 350.400 langen Stunden,
warst traurig und lustig in vielen Runden.
Du hattest Sorgen, Mühen und auch Plagen,
hoffentlich an weniger der 13.600 Tagen.
Was konntest du alles, tanzen, putzen, kochen,
in all' den 2085 langen Wochen?
Genau 480 Monate bist du nun auf dieser Welt,
du hattest mal viel, mal wenig Geld.
Die 40 ist da doch nur eine kleine Zahl,
denk nicht nach, bereit' dir keine Qual.
Wir hoffen, du blickst gern zurück
und wünschen dir Gesundheit, Freude und Glück!





Rehessen

Da Mitglieder der Fischerrunde so auch wie in den letzten Jahren als Treiber bei der Jagd teilnahmen, erhielt der Verein dafür ein Reh. Am 21.2. trafen wie uns beim Häuperwirt, um das Reh zu verspeisen. Das Rehragout war köstlich zubereitet und mundete allen sehr gut.



Stammtisch

Stellvertretend für alle Stammtische ein paar Bilder von einem Stammtisch in Gunzing.



Besucht auch heuer wieder recht zahlreich die monatlichen Stammtische. Die Termine für das laufende Jahr sind auch im Internet nachzulesen.

Werbung

Burgtaverne Feitzinger



**Ganztägig gutbürgerliche Küche
Innviertler Hausmannskost**

Kobernaußen 1, 4923 Lohnsburg

Telefon 07754/2313

Geöffnet: Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertage



Grüll Sepp wurde 60

Den nächsten runden Geburtstag in diesem Jahr feierte unser Mitglied Grüll Josef. Auch diesmal machten wir uns an die schon gewohnte Arbeit.



Am Freitag, den 5. März wurden alle Mitglieder der Fischerrunde vom Geburtstagskind zu einem „Bratl in der Rein“ ins Gasthaus Feitzinger in Kobernaußen eingeladen.



Freudige Erwartung



Überreichung des Geschenkes



Gedichtvortrag



Es war ein sehr lustiger und unterhaltsamer Abend und wir danken unserem Geburtstagskind sehr herzlich für die Einladung.

Lohnsburger Kirtag

Die diesjährige Teilnahme am Lohnsburger Kirtag wurde von Burgstaller Karl und Monika und von Wallerstorfer Reinhard und Renate organisiert und war auch wegen der günstigen Witterung ein großer Erfolg. Schon am Nachmittag waren die letzten Forellen, wie immer geräuchert von Edtmaier Pepperl, verkauft und auch bei den Getränken brauchten wir einige Male Nachschub, was dank Stefan Stieglbauer und "Spar" kein Problem war. Bedanken möchten wir uns auch beim Sparverein Kobernaußen, der kurzfristig den Pavillon zur Verfügung stellte, da unserer nicht mehr brauchbar war.



Unsere „Kirtagschefinnen“



Früh am Morgen



Besuch von Hochwürden



Lustige Kranfahrt



„Chefkassier“ bei der Arbeit

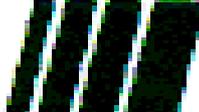


Zahlreicher Besuch



Geräucherte Forellen !?!

Werbung

SPAR  **markt** 

STIEGLBAUER

A-4923 Lohnsburg Telefon 07754/2492



Freundschaftsfischen

Am 27. Juni fand ein Freundschaftsfischen in kleinem Rahmen statt. 29 Teilnehmer, Mitglieder der Fischerrunde und deren Freunde, verbrachten einen schönen Tag. Am Vormittag wurde gefischt, zu Mittag wurde gegrillt und am Nachmittag gabs ein gemütliches Zusammensein.

Unser Mitglied Grüll Josef, der in letzter Zeit vom Pech verfolgt wurde, siegte diesmal vor Bernauer Max, Edtmaier Josef jun., der im letzten Moment noch einen Karpfen fing, Danninger Johann und Frauscher Else.

Ein besonderes Petri Heil hatte unsere Jungfischerin Frauscher Natalie, die einen Hecht fing.



Der glückliche Sieger



Die drei Erstplatzierten



Obmanns Töchterchen



Da der Aufwand für das Freundschaftsfischen, vor allem das Besorgen der Preise, immer größer wurde und die Einnahmen eher bescheiden ausfielen und da ohnehin hauptsächlich Vereinsmitglieder teilnahmen, wurde vom Vorstand beschlossen, dass es im Jahr 2005 kein Freundschaftsfischen gibt.



Nicht nur bei den Veranstaltungen gibt es Veränderungen, sondern auch andere Dinge ändern sich. So nagte der Zahn der Zeit am Boot und es existiert nicht mehr (siehe Vereinsabend). Auch auf den gewohnten Anblick der Eiche vor der Hütte müssen wir in Zukunft verzichten, sie wurde gefällt (siehe Teichnachrichten).

Auf alle Fälle gibt es in diesem Jahr wieder jede Menge Arbeit rund um Teich und Hütte und jedes Mitglied ist eingeladen, seinen Teil dazu beizutragen und tatkräftig mitzuhelfen.



Vereinsabend am Teich



Die Mitglieder Fischerrunde trafen sich am 10.7. zu unserem Vereinsabend am Teich. Zuerst wurde gegrillt, dann wurde unter der Aufsicht von Karl Burgstaller ein Lagerfeuer entzündet und es wurde ein Abend mit Lagerfeuerromantik und diversen Gesangs- und Showeinlagen. Der Höhepunkt war der Gastauftritt von "Erkan und Stefan" (Heinz und Pepi). Natürlich wurde nebenbei auch gefischt, wobei die Ausbeute eher gering war (1 Karpfen und 1 Zander).





Vereinsausflug

Unser heuriger Vereinsausflug führte uns ins Waldviertel zum Campingplatz Lichtenfels am Stausee Ottenstein. Der Campingplatz liegt auf einer Halbinsel nahe der Ruine Lichtenfels und bietet auch Plätze mit Lagerfeuermöglichkeit. Nach dem Bezug unseres Lagerplatzes erfolgte eine Erkundungstour zur Ruine und zum Strand und alle waren von der romantischen Lage begeistert.



Am späten Nachmittag gab es Kotelettes und Käsekrainer von unserm Obmannstellvertreter Karl Pilger anlässlich seines 65sten Geburtstages. Am Abend saßen wir gemütlich ums Lagerfeuer, tranken eine köstliche Melonenbowle, kreiert von Thomas Grill und sangen Lieder





Am nächsten Vormittag machten wir eine Radtour zum gegenüberliegenden Ufer und besichtigten die Burg Ottenstein. Bei der Rückfahrt kam unser Obmann gehörig ins Schwitzen. Einige fuhren Mittagessen und nahmen bei der Heimfahrt eine „Abkürzung“, dafür brachten sie Brennholz zurück. Am Nachmittag wurde gebadet und von den hohen Klippen gesprungen.



Am Abend gab es wieder Lagerfeuerromantik mit Melonenbowle und mit einem Gastauftritt von "Erkan und Stefan" (Heinz und Pepi), die die neue Waldviertler Biertrinkmaschine vorstellten und testeten. Nach einem nächtlichen, erfrischendem Bad im See wurden noch Kontakte mit der Nachbargruppe aufgenommen, was bis lange in die Nacht hinein dauerte.



Die „Waldviertler Biertrinkmaschine“, ein Stück Baumrinde, wird getestet.



Melonenbowle Kostprobe

Das Geburtstagskind

Der Morgen danach



Obmanns Töchterchen



Obmanns Töchterchen Helena - wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Unser Obmann Karl Heinz Blindeneder und seine Frau Heidi wurden stolze Eltern einer Tochter. Sie freuten sich über die "schöne Helena" so sehr, dass sie uns anlässlich eines Stammtisches zu Speis und Trank einluden. Nachdem beim ersten Wirt kein Platz war und der zweite geschlossen hatte, landeten wir beim Jagawirt.



Der stolze Vater



Obmannstellvertreter mit Frau



Auch die Kinder feiern mit



Nach der Einladung unseres Obmannes und seiner Frau war es für uns natürlich selbstverständlich, uns mit einem "Weisat" zu bedanken. Also luden wir uns beim Obmann zu Hause ein, um das Geschenk zu überreichen.



Tanja mit Geschenk



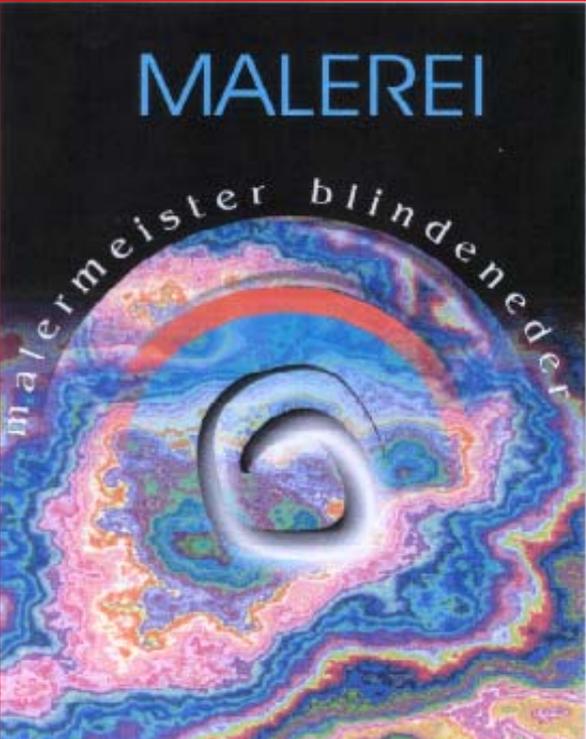
Überreichung des Geschenkes



Helena prüft ihr Geschenk



Wir bedanken uns für die Einladung und Bewirtung und wünschen Heidi und Heinz noch viel Freude mit ihrem Schatz Helena.



BLINDENEDER

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

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

Teilnahme am Vereinsturnier der Plattenwerfer

Auch diesmal beteiligten sich Mitglieder der Fischerrunde am Gemeindefestturnier der Plattenwerfer. Allerdings konnten wir dieses Jahr nur zwei Mannschaften stellen, die sich trotz des Trainingmangels tapfer schlugen.



Nach der Siegerehrung wurde noch etwas gefeiert und anschließend besuchten einige noch unseren Obmannstellvertreter, um ihm zum Geburtstag zu gratulieren.



Was Pepi kann ...



...kann ich schon lange



Ich will auch einmal!



Besuch beim Geburtstagskind





Kinderfischen

Am Sonntag, den 12. September fand wieder unser Kinderfischen statt. Mit 33 Teilnehmern war der Andrang unerwartet groß und nur drei Nachwuchsfischer blieben ohne zählbares Ergebnis. Allen andern war das Glück hold und sie durften sich über ein Petri Heil freuen.

Am Ende des Vormittages stand dann fest: "Wie der Vater, so der Sohn!". Nachdem Grüll "Zander" Pepi beim Freundschaftsfischen erfolgreich war, gewann nun sein Sohn Dominik das Kinderfischen. Auf den weiteren Plätzen folgten Ortbauer Hermann, Lang Christopher, Mühlbacher Lukas, Kasper Alexander, Edtmaier Florian, Huber Michael, Frauscher Renè, Knauseder Stephan und Berer Roman. Dann folgte als erfolgreichstes Mädchen die jüngste Teilnehmerin Valentina Burgstaller. Auch der jüngste Teilnehmer, Jonas Machl, konnte sich im Mittelfeld platzieren.



Unsere jüngste Teilnehmerin...



und der jüngste Teilnehmer



Siegessicher vom Anfang an



Wie jedes Jahr gab es wieder für alle Teilnehmer tolle Preise und die Kinder warteten schon gespannt auf die Siegerehrung. Danach gab es schmackhafte geräucherte Forellen und anschließend ein gemütliches Zusammensein, das bis in die Abend andauerte.



Wie der Vater, so der Sohn





Walters Einstand

Walter Feichtenschlager, unser ältestes Vereinsmitglied, lud die Vereinsmitglieder am Sonntag, den 19.9. sozusagen als „Einstand“ zu einem Leberkäsesen und einem Fass Bier ein. Gefeiert wurde bei der Vereinshütte am Teich.

Verbunden wurde damit auch eine Fischbestandskontrolle im Teich. Leider klappte diese Kontrolle nicht so, wie wir es uns vorgestellt hätten.



Einige arbeiten ...



... einige schauen zu



...oder fotografieren



Die Schaulustigen werden mehr



Der Obmann versucht es selbst



Unsere zwei Ältesten



Beim Leberkäsesen

Wir danken Walter recht herzlich für die Einladung zu Speis und Trank. Wir alle wünschen dir, dass es dir gesundheitlich so gut geht, dass du noch viele erholsame Stunden am Teich verbringen kannst.



Werbung

Innviertler Angelcenter

Austrian Tackle Shop

Seit April 2004

bieten wir Ihnen auf über **240 m²**
alles, was ein Anglerherz höher schlagen lässt!

Wir führen Produkte der Firmen

Cormoran, Daiwa, Shimano, Sänger, AHF Leitner, Balzer, Fox, VMC, Mann's. Ultimate, Behr, Plano, Trabucco, Shad Expert, Mitchell, Abu, Carp Sounder, Mosella, Sensas, Strabaits, usw.



Wir freuen uns auf Sie!

Inhaber: Karl Egger, Salzburger Str. 15, 4870 Vöcklamarkt ☎ 07682/6298-3 Fax 07682/6298-4



Wallerfischen am Po

"Po, ich komme wieder", war der letzte Satz im Bericht vom Vorjahr. Und am 22.10.2004, also gut ein Jahr später, war es wieder so weit. Nachdem wir bereits unser "Gepäck" am Abend verstaut hatten, machten wir uns zu siebt um 2 Uhr in der Nacht auf den Weg Richtung Po. Zuerst steuerten wir das Fischergeschäft in Ariano an, wo wir letzte Einkäufe tätigten und uns Aale besorgten. Dann ging's auf kleinen Umwegen weiter zu unserem Ziel Ostellato.

Nachdem wir einen günstigen Platz gefunden hatten, wurde das Lager aufgebaut und ordentlich gejausnet. Dann begann der Aufbau der Ruten und das Ausfahren der Köder.



Beim Verstauen des Gepäcks



Voll gepackt



Am Ziel angelangt



Beim Aufblasen des Bootes



Fertig vorbereitete Montagen



Beim Auslegen der Montagen

Kaum war die letzte Stange fertig, bzw. die letzte Boje ausgelegt, erfolgte auch schon der erste Biss. Den ersten Waller mit 1,10 Meter fing Edtmaier Josef sen. Der nächste, etwa eine Viertelstunde später, gefangen von Roland Frauscher, erreichte schon eine beachtliche Länge von 1,84 m. Es sollte der zweitgrößte Fisch dieses Wochenende bleiben. Den nächst größten mit 1,71 m fing am Abend Burghard Streif. Um unser gemütliches Zusammensein am Abend nicht zu stören, biss von 8 Uhr abends bis halb zwei Uhr in der Nacht kein weiterer Waller.



Der erste Waller



Besonders bedanken möchte ich mich vor allem bei Peperl Edtmaier, aber auch bei Roland Frauscher, die es übernahmen, unsere Fische zu landen und auch abzuhaken.



Hilfe beim Landen



Schweres Bröckerl



Beachtliche 1,84 Meter



Der zweit größte und der dritt größte Waller dieses Wochenendes



Vorbereitung zum Grillen



Warten auf das Abendessen



Seltene Kopflampe

In der folgenden Nacht tat sich nicht besonders viel. Um 1 Uhr 30 hatte Hansi Edtmaier einen Biss, allerdings riss die Schnur ab. Wer weiß, vielleicht wäre es ein 2 Meter Waller gewesen?? Um 2 Uhr fing Heinz Blindeneder einen 1,10 m Fisch. Danach gönnten wir uns eine nächtliche Jause. Um 6 Uhr 30 gab es Großalarm - Heinz glaubte, einen Riesenfisch an der Leine zu haben und alle wurden aufgeweckt. Allerdings umsonst, sein "Riesenfisch" hatte nur 1,10 m. Tagsüber gab es nichts Besonderes, außer dass Roland zweimal ungewollt baden ging.



Erfrischendes Bad



Klopfen mit dem Wallerholz



Thomas drillt

Am Sonntag in er Nacht fing endlich auch Peperl Edtmaier seine ersten Waller, was aber beinahe fatale Auswirkungen gehabt hätte. In der Eile fiel ein Polster auf das Mückenlicht und fing Feuer. Erst später wurde das Missgeschick bemerkt, doch Gott sei Dank begannen weder die Liege noch das Zelt zu brennen, nur der Polster qualmte furchtbar. Um 5 Uhr 30 fing dann Josef Edtmaier sen. den größten Fisch, einen 1,90 m großen Waller.



Der „Brandstifter“ beim Drill



Der größte Fang



„Wallerreiten“



Vom Montag auf Dienstag tat sich nicht mehr viel, wir konnten nur mehr 3 Fänge registrieren. Dafür gab es am Abend noch Feuerspeivorfürungen. Am Dienstag Vormittag bauten wir unser Lager ab und um 10 Uhr 30 ging es wieder Richtung Heimat.

Die Bilanz unseres Aufenthaltes: 21 Waller mit einer Gesamtlänge von 25 Metern.



Obmann mit seinem Fang



Feuerspeieinlagen



„Poltern“ in Nove Hradý

Unsere beiden Vereinsmitglieder Roland Aigner und Elisabeth Enzlmüller haben am 20. 11. am Standesamt den Bund der Ehe geschlossen. Da bot es sich für einen zünftigen Fischer förmlich an, den Polterabend an einem Fischteich zu feiern. Der Teich in Nove Hradý war dafür bestens geeignet. Also machte wir uns am 11.11. auf den Weg nach Tschechien.



Der ideale Ort zum Poltern



Der Bräutigam



Speckknödel für alle



„Die Braut“

Natürlich musste die Hochzeitszeremonie ordentlich geprobt werden. Pepi stellte sich als Braut zur Verfügung, Reini nahm das Eheversprechen ab und Sepp war der Trauzeuge. Danach sorgte der Bräutigam für Freibier und der Trauzeuge spendete das Hochzeitsmahl (Speckknödel). Es ist sehr schade, dass es über diese Probehochzeit keine Tonaufzeichnungen gibt.



Einzug des Brautpaares



Das Eheversprechens



Anstecken der Ringe



„Armer“ Roland

Natürlich wurde nicht nur gepoltert, sondern auch gefischt. Der erfolgreichste Fischer war Grill Sepp, der drei Hechte fing. Insgesamt zogen wir 8 Hechte und 3 Zander an Land. De erste Hecht und der erste Zander kosteten natürlich auch wieder eine Kiste Bier, damit wurde der polternde Bräutigam etwas entlastet. Das Einkaufen des Bieres war wiederum ein anderes Problem, die Verkäuferinnen im Supermarkt können davon ein Lied singen.



Sepp mit seinen Hechten



Hubsis Zander



Ein Teil des Fanges



Poltern - Teil 2

Während „Hecht-Roland“ mit seinen Fischerkollegen den Abschied vom Junggesellenleben in Tschechien feierte, trafen sich auch die Fischerfrauen zu Hause beim Schmiedwirt mit Elisabeth zu einer Feier. Da ich natürlich nicht dabei war, kann ich darüber nicht viel berichten, denn die Frauen sagten nichts darüber aus und auch der Wirt musste Schweigen bewahren. Allerdings sind ein paar Fotos an die Öffentlichkeit gedrungen.



Da kann sie noch lachen - unsere Lisi !



Elisabeth - einmal anders



Ohne Kommentar



Am 20.11.2004 haben Roland und Elisabeth standesamtlich geheiratet. Wir gratulieren alle recht herzlich und wünschen dem Brautpaar alles Gute und dass beide weiterhin so aktiv bei der Fischerrunde weitermachen. Die kirchliche Trauung haben sie ja unbestätigten Gerüchten zu Folge um ein Jahr verschoben, da die Mitglieder der Fischerrunde ihre neue Vereinskleidung noch nicht bekommen hatten. Da wir aber laut Angaben unseres Obmannes bald unsere neue Kleidung bekommen werden, steht der kirchlichen Trauung nichts mehr im Weg. Wir freuen uns schon darauf.

Dem Brautpaar viel Glück und Erfolg !!

Werbung

SPARKASSE

Ried-Haag

In jeder Beziehung zählen die Menschen.



Kaufhaus

Maria
4923

Kobernauberstub'n

Schreffler
Lohnsburg

Treffpunkt für Jung und Alt

Tel. 07754/2820

SCHMIED *WIRT*

Montag Ruhetag
Freitag ab 19.00 Uhr

Tel. (07754) 3131

www.schmiedwirt.at



Weihnachtsfischessen

Als Abschluss eines ereignisreichen Vereinsjahres fand wiederum ein Fischessen statt. Elisabeth und Roland Aigner stellten sich als Gastgeber zur Verfügung und Peperl Edtmaier räucherte in bewährter Weise wieder die Forellen.



Peperl und Roland beim Fischräuchern



Vorher ... und ... nachher



Fast alle Vereinsmitglieder folgten der Einladung und es wurde ein gemütlicher Nachmittag.



Auch die Kinder hatten Spaß



Sepp erklärt Sepp die neue Kamera



Früh übt sich ...



Leckere Nachspeise



Weinkontrolle



Ich will nichts mehr sehen !!

Man kann nur hoffen, dass sich auch in diesem Jahr jemand findet, der das Fischessen veranstaltet.



Nach Zander, Hecht und Karpfen, die in den ersten drei Ausgaben vorgestellt wurden, soll in dieser Ausgabe jener Fisch folgen, der bei uns im Teich mit Abstand am häufigsten gefangen wird.

Die Forelle (*Salmo trutta*)

Die zu den Lachsfischen zählenden Europäische Forelle hat einen rundlichen, etwas gedrungenen Körper. Sie hat eine fast gerade Schwanzflosse und einen eher stumpfen Kopf. Von der Europäischen Forelle werden je nach Standort drei Formen unterschieden:

- Bachforelle
- Meerforelle
- Seeforelle

Bachforelle

Das bekannteste typische Färbungsmerkmal der Bachforelle sind die roten Punkte an den Flanken, diese können sehr unterschiedlich ausgeprägt sein, bei manchen Fischen sind diese leuchtend rot, teilweise mit einem weißlich gelben auch bläulichen Rand umgeben, bei anderen Fischen sind sie winzig klein und nur in geringer Zahl vorhanden, bei einigen Forellenstämmen (meist in Tieflandbächen) sind sie groß, verwaschen und eher dunkelbraun.

Die Bachforelle bevorzugt fließende Gewässer mit hohem Sauerstoffgehalt und nicht zu hohen sommerlichen Temperaturen, bewohnt aber auch stehende Gewässer, wenn sie ihr zusagen und einen Zufluss mit Laichmöglichkeiten besitzen.

Die Wachstumsgrößen der Bachforelle ist sehr stark gewässerabhängig und wird vom jährlichen Temperaturverlauf und dem Nahrungsaufkommen bestimmt, in manchen Mittelgebirgsbächen werden die Fische schon mit 12 bis 13 cm geschlechtsreif und erreichen kaum mehr als 25 cm Länge, in anderen Gewässern, meist Niederungsbächen werden die Fische hingegen bis zu 80 cm lang und über 5 kg schwer.

Meerforelle

Die Färbung der Meerforelle ist sehr variabel, während ihres Aufenthaltes im Meer sind die Fische meist völlig silbern, die roten Punkte fehlen völlig, dafür sind unregelmäßige schwarze Punkte zu finden, welche teilweise rund, aber auch sehr oft x-förmig sind. Meerforellen werden teilweise deutlich über 15 kg schwer, ihr Fangdurchschnitt liegt bei 2 bis 4 kg.

Seeforelle

Farblich ist die Seeforelle der Meerforelle recht ähnlich, jedoch sind bei ihr auch rötlich braune Punkte feststellbar, auch bei dieser Lebensform ist die Variationsbreite in der Färbung sehr groß.

Die Seeforelle findet man von Skandinavien bis zum nördlichen Ural, auf den britischen Inseln, sowie in den Voralpen - und Alpenseen, durch Besatz auch in anderen geeigneten Gewässern, insbesondere Talsperren.

Die Seeforelle kann erhebliche Größen erreichen, Fische von über 30 kg sind möglich, wobei hier der Fangdurchschnitt bei 6 bis 10 kg liegt.



Die Forellen, die wir in unserem Teich fangen, sind vorwiegend **Regenbogenforellen** aus der Fischzucht Pöttinger in Kirchdorf am Inn. Die Regenbogenforelle wurde im 19. Jahrhundert aus Nordamerika eingeführt. Die Regenbogenforelle weist eine geradezu verschwenderische Skala von Farbtönen auf. Von Silber über Schwarz, Violett, Purpur bis Grünblau. Bei größeren Forellen zieht sich als Farbmerkmal ein Streifen vom Kopf seitlich entlang bis zum Schwanz, kleine schwarze Flecken sind über Kopf, Rücken und Flossen verteilt.



Fischzucht Pöttinger in Kirchdorf

Der Körper der Regenbogenforelle ist mit silbrigen, leicht ausfallenden Schuppen bedeckt. Sie kann durchschnittlich eine Größe von 30 cm bis 60 cm erreichen. Das durchschnittliche Gewicht der Forelle beträgt 300 g bis 7 kg.

Die amerikanische Regenbogenforelle gleicht im Verhalten sehr unserer Bachforelle. Sie erträgt etwas wärmeres Wasser und braucht auch etwas weniger Deckung.

Die Forelle ist ein Raubfisch und ernährt sich vorwiegend von Wasserinsekten, Krebsen und kleinen Fischen. Die Laichzeit erstreckt sich zwischen Herbst und Frühjahr. Je wärmer das Wasser um so kürzer die Brutzeit. Weibchen legen je nach Größe bis tausend Eier. Aus den großen Eiern schlüpfen nach ein bis zwei Monaten die Jungfische mit großem Dottersack. Die Brut ernährt sich anfangs von Plankton und kleinen Larven. Im ersten Jahr erreichen die Jungfische je nach Bedingung eine Länge von 10 bis 15 cm.

Zu den nächsten "Verwandten" zählen die **Saiblinge**. Kreuzungen zwischen Bachsaibling und Bachforelle sind die sterilen Tigerfische.

Lachsforelle

Biologisch betrachtet gibt es die Lachsforelle gar nicht. Als Lachsforellen bezeichnet man Regenbogenforellen, die aus Zuchtanstalten stammen und ein rosa Fleisch ausweisen. Durch das gezielte Füttern mit karotinhaltigen Stoffen wird das Fleisch der Forellen rosa bis rot und ähnelt dem des Lachses.

Fangmethoden

Forellen können mit den verschiedensten Methoden, mit natürlichen und künstlichen Ködern gefangen werden. Da bei uns hauptsächlich im Teich gefischt wird, gehe ich auf den Fang der Forellen nicht weiter ein.

Die Forelle

Melodie - Franz Schubert, 1797-1828

In einem Bächlein helle,
Da schoss in froher Eil
Die launische Forelle
Vorüber wie ein Pfeil.
Ich stand an dem Gestade
Und sah in süßer Ruh
Des muntern Fischleins Bade
Im klaren Bächlein zu.
Ein Fischer mit der Rute
Wohl an dem Ufer stand,
Und sah's mit kaltem Blute,
Wie sich das Fischlein wand.
So lang dem Wasser Helle,
So dacht ich, nicht gebricht,
So fängt er die Forelle
Mit seiner Angel nicht.

Doch endlich ward dem Diebe
Die Zeit zu lang. Er macht
Das Bächlein tückisch trübe,
Und eh ich es gedacht,
So zuckte seine Rute,
Das Fischlein zappelt dran,
Und ich mit regem Blute
Sah die Betrogene an.
Die ihr am goldenen Quelle
Der sicheren Jugend weilt,
Denkt doch an die Forelle,
Seht ihr Gefahr, so eilt!
Meist fehlt ihr nur aus Mangel
Der Klugheit, Mädchen, seht
Verführer mit der Angel!
Sonst blutet ihr zu spät!

Christian Friedrich Daniel Schubart, 1739-179

Forelle fliegend

Sie lag auf meiner Couch mit einer Forelle auf der Stirn. Eine Regenbogenforelle. Etwa 27 Zentimeter lang. Mit kleinen roten Punkten an der Seite. Mit der linken Hand hielt sie sich die Haare aus der Stirn, damit sie mit dem Fisch nicht in Berührung kamen. Ich saß ihr gegenüber im Sessel. Etwas hilflos. Ich wusste nicht, was ich noch für sie hätte tun können. Mit dem Zeigefinger der rechten Hand verhinderte sie ein Abgleiten des Fisches. Zugegeben, das sah schon seltsam aus. Aber ich lachte nicht. Selbst ein Schmunzeln verkniff ich mir. Die Situation war durchaus ernst. Fast gespannt. Anhaltendes Schweigen hatte sich breitgemacht.

Die Stille machte mir zu schaffen. Ich fragte sie, ob sie Lust hätte, das Forellenquintett von Schubert zu hören. Sie wollte keine Musik. Nein, sie hatte nichts gesagt. Aber ihr Blick war Antwort genug. Gern hätte ich etwas Tröstliches von mir gegeben. Irgendwas Nettes. Aber in dieser Situation - wie sollte ich da die richtigen Worte finden?

Die Forelle steht dir, meinte ich schließlich. Damit war ich wohl zu weit gegangen. Ihr Blick! Nein, ich werde ihn nicht vergessen. Sie nahm die Forelle in die rechte Hand, richtete sich auf und warf den Fisch mit aller Kraft in meine Richtung. Der Fisch war vermutlich schon etliche Tausend Kilometer geschwommen, während der Laichzeit auch gewandert. Jetzt flog er auch noch. Die Forelle verfehlte nur knapp mein Ohr, flog weiter Richtung Schrank. Die obere Tür des Schrankes stand noch offen. Ein gefrorener Fisch hat eine erstaunliche Durchschlagskraft. Er zerschmetterte dort vier Sektgläser und eine Porzellanvase. Ich dachte noch: Mein Gott, wenn sie mich getroffen hätte. Nicht auszudenken. Das hätte ins Auge gehen können. Dabei - die Gläser waren ziemlich teuer gewesen.

Alles nur, weil die obere Schranktür offen gestanden war. Sie hatte unten in der Schublade nach Servietten gesucht, beim Aufrichten nicht mehr daran gedacht, dass die Tür nicht geschlossen war und sich an der Stirn gestoßen. So entstand eine kleine Beule, die sie mit Eis behandeln wollte. Ich hatte aber kein Eis. Nur die gefrorene Forelle, die jetzt im obersten Schrankfach lag und langsam auftaute.

Erzählung aus dem Internet



Forellenrezepte

Die Forelle ist einer der feinsten einheimischen Fische, da ihr Fleisch kernig und doch zart ist, dabei auch von großem Wohlgeschmack. Die unscheinbaren Forellen von 1/4 bis höchstens 3/4 Kilogramm Gewicht werden am vorzüglichsten munden, während die größeren, als Parodetafelstücke angestaunten Stücke herb und weniger fein schmeckend sind.

Forellen gehören zu den Fischen die sehr vielfältig zubereitet werden können. Sie eignen sich im Ganzen oder als Filet zum Braten oder Pochieren. Sehr frisch geschlachtete, ganze Forellen eignen sich für die Zubereitung von Forelle blau. Die Forelle wird dazu direkt nach dem Schlachten schnell ausgenommen und gewaschen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass der Schleim auf der Haut nicht abgestreift wird. Ohne den Schleim auf der Haut wird die Forelle beim Garen nicht blau.

Das Fleisch der Regenbogenforelle ist hell und in Konsistenz und Beschaffenheit fest. Regenbogenforellen eignen sich zum Braten, Blaukochen oder Räuchern.

Es gibt eine fast unüberschaubare Menge an Forellenrezepten, daher werde ich hier nur ein paar Grundrezepte abdrucken.

Gebackene Forellen

Man schabt die Forellen mit einem scharfen Messer, bis sich die Haut rau anfühlt, öffnet sie und reinigt sie dann mit einem trockenen Handtuch. Dann schlägt man einige frische Eier auf und legt den Fisch eine halbe Stunde hinein; die Eier sollten den Fisch bedecken. Hat man den Fisch aus dem Ei genommen, so rollt man ihn in Semmelbrösel, bis er vollständig damit bedeckt ist. In eine heiße Pfanne legt man etwas Butter oder Speck und lässt die Forelle darin langsam braten.

Forelle gebraten für 4 Personen

4 Forellen, 100g Butter , 1/2 Löffel Mehl ,1/4 Liter trockener Weißwein, Zitronenspalten, Salz, Fischgewürz

Die gesalzenen, mit Zitronensaft und mit Fischgewürz bestreuten Forellen in die zerlassene Butter legen und langsam braten, warm stellen. Das Mehl zu dem Bratrückstand geben und mit dem Wein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und die Sauce über die Forellen gießen. Mit Zitronenspalten servieren.

Forelle blau

Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, sondern nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein nass gemachtes Küchensbrett legt und so wenig als möglich mit den Händen berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgerieben wird. Vielfach wird, um das Blauwerden zu bewirken, die vorsichtig ab gespülte Forelle mit kochendem Essig übergossen und unbedeckt ein halbe Stunde in Zugluft gestellt. Richtiger ist es aber, die Forelle, sie am Schwanz anfassend, gleich nach dem Abschachten und Reinigen in den stark kochenden Sud zu geben und sie je nach Größe 10 bis 20 Minuten gar werden, d.h. durchziehen zu lassen. Den Sud bereite man aus Wasser, Wein und Essig (auf 1 Liter Wasser nimmt man 1/2 Liter Weißwein und 1/4 Liter Weinessig), aus einer Petersilie mit Wurzel, dem Saft einer halben Zitrone, reichlich Salz, Pfefferkörnern, einer Schalotte, einem Lorbeerblatt und einer Nelke.



Forelle Müllerin

Zutaten für 4 Personen: 4 frische Forellen (je 250 bis 350g), 3 EL Zitronensaft, Salz, 40 g Mehl, 80 g Butter, Petersilie, 1 unbehandelte Zitrone

Forellen unter fließendem Wasser reinigen, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen. Dann werden die Forellen innen und außen gesalzen und in Mehl gewendet. In Butter oder Bratfett auf beiden Seiten je 10 Minuten goldbraun braten. Auf einer vorgewärmter Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen. Die Forelle mit Butter übergießen und mit unbehandelten Zitronenscheiben garnieren. Traditionell werden Petersilienkartoffeln und grüner Salat dazu serviert.

Forellenfilets paniert

Zutaten für 4 Personen: 8 Forellenfilets, 1 Eigelb, 6 Teelöffel Sauerrahm, frisch geriebener, würziger Parmesan, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Fett zum Ausbacken

Die obere Hälfte der Filets entgräten und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Eigelb und den Sauerrahmmischen und die Innenseiten der Forellen damit bestreichen. Parmesan und Brösel darüber streuen und ca. 1/4 Stunde ruhen lassen. Die Filets (mit der Innenseite nach unten) werden goldgelb angebraten. Dann wenden und die Hautseiten bei hoher Hitze fertig braten, bis die Haut schön knusprig ist. Nach dem Braten auf Küchentrepp das Fett abtropfen lassen.

Forelle à la Provence

Zutaten für 4 Personen: 4 große Forellenfilets, Salz, Pfeffer, Zitrone, Mehl, 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 roter Paprika, 1 gelber Paprika, 1 grüner Paprika, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei Öl, 5 dg schwarze Oliven, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, 2 El Semmelbrösel, 75 g Butter

Die Forellenfilets salzen und mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und in Mehl wenden. Das Fruchtfleisch der enthäuteten Tomaten kleinwürfelig schneiden. Geputzte Paprika ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schneiden, Knoblauch pressen.

Das Gemüse, Zwiebel und Knoblauch werden in eine gebutterte Auflaufform gegeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entsteinte, zerkleinerte Oliven und die Kräuter darüber streuen. Jetzt werden noch die Forellenfilets darüber gelegt. Die Auflaufform wird mit Alufolie gut abgedeckt. Backzeit im vorgeheizten Backrohr bei ca. 210 ° ca. 35 Minuten. Semmelbrösel werden in der Zwischenzeit in der Butter angebräunt und über die auf dem Gemüse angerichteten Forellen gestreut.

Gefüllte Grillforelle

Zutaten für 4 Personen: 4 Forellen je 250 bis 300 g, Butter zum Bestreichen, 1 Scheibe Weißbrot ohne Kruste, 100 g Gouda, 100 g Champignons, Eigelb von 2 hart gekochten Eiern, 1 Ei, 1/2 Bund Dill, Pfeffer u. Salz

1. Das Weißbrot durch ein Sieb passieren, den Gouda fein reiben, die Champignons putzen und blättrig schneiden, das Eigelb hacken, alles zusammen mit dem Ei vermengen, den fein gehackten Dill unterheben und würzen.

2. Die Forelle waschen, abtrocknen, mit der Farce füllen und den Bauch mit Zahnstochern zustecken.

Garmethoden:

Grill: Die Forellen mit der zerlassenen Butter bestreichen und auf dem heißen Holzkohlegrill von jeder Seite 4 - 6 Min. garen,

Ofen: Die Forellen in eine ausgebutterte Form legen und mit Alufolie abdecken oder in gebutterte Folie einschlagen, im vorgeheizten Ofen 225 °C 10 - 12 Min. garziehen lassen.

Jede Menge weitere Rezepte und Zubereitungsarten sind im Internet zu finden.



Informationen

Wichtiges aus den Vorstandssitzungen:

- 10.2. → Budget für 2004 wurde beschlossen. 2003 wurden laut abgegebenen Fanglisten von den Jahreskarten- und Tageskartenfischern 363 Forellen, 22 Karpfen und 2 Hechte unserem Teich entnommen.
- 25.5. → Neue Schonzeiten und Mindestfangmaße:
Hecht 1.2. bis 30.6. 50 cm
Zander 40 cm, Karpfen 35 cm
- 30.8. → Es wird beschlossen, dass ab 1.10. 2004 keine Tageskarten mehr verkauft werden.
- 13.12. → Alle Beiträge und Gebühren für 2005 bleiben unverändert. Weiters wurden die Termine für das Jahr 2005 festgelegt. Stammtisch in Riegerting statt beim Häuperlwirt. Das Freundschaftsfischen findet 2005 nicht mehr statt.

Termine für 2005

Geplante Veranstaltungen im Jahr 2005:

Eisfischen (mit Bratlessen)	je nach Witterung
Teilnahme am Lohnsburger Kirtag	22. Mai
Vereinsabend am Teich	9. Juli
Vereinsausflug (voraussichtlicher Termin)	12. bis 14./15.8. od. 26. bis 28.8.
Kinderfischen	11. September

Stammtische 2005:

5. Februar	Gh. Feitzinger, Kobernaüßen
5. März	Braugasthof Riegerting
2. April	Gh. Hillinger, Gunzing
30. April (statt 7. Mai = Po)	Gh. Feitzinger, Kobernaüßen
4. Juni	Braugasthof Riegerting
2. Juli	Gh. Hillinger, Gunzing
6. August	Gh. Feitzinger, Kobernaüßen
3. September	Braugasthof Riegerting
1. Oktober	Gh. Hillinger, Gunzing
5. November	Gh. Feitzinger, Kobernaüßen
3. Dezember	Braugasthof Riegerting
7. Jänner 2006	Gh. Hillinger, Gunzing

Sollte ein Stammtisch nicht möglich sein - Urlaub, kein Platz – so findet der Stammtisch automatisch beim Schmiedwirt statt.

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.

Werbung



**„DIE“ ORIGINAL
LOHNSBURGER
KNOBLAUCH
STANGERL**

DER LOHNSBURGER BÄCKER
CAFÉ
STEPHAN KRAUTGARTNER

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



**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



GASTHOF - PENSION

Reisecker

Wirt z` Reiseck

4923 Lohnsburg, Schönberg 12
 Telefon: 07754/2830



Teichnachrichten

Auf dieser Seite sollen unser Vereinsteich und unsere Vereinshütte in Riegerting im Mittelpunkt stehen, spielt sich doch ein Großteil des Vereinsgeschehens dort ab. In erster Linie wird dort natürlich gefischt, daher zuerst etwas darüber. Neben Forellen – im Vorjahr wurden wieder über 300 kg gesetzt – werden bei uns auch andere, zum Teil kapitale Fische, gefangen.



Immer wieder werden Karpfen mit mehr als 10 kg gefangen.



Auch einigen Zander gingen im Vorjahr an die Leine.



Die beste Ausbeute wurde aber bei den Hechten registriert.



Über 90 cm und mehr als 7 kg hatte dieses Prachtexemplar, gefangen von Peperl Edtmaier.

Damit auch weiterhin solche Fänge möglich sind, wurden im Vorjahr wieder 300 kg Karpfen und etwa 40 Zander gesetzt und im Frühjahr folgt noch ein Störbesatz. Dann sind solche Fänge, wie oben abgebildet, auch bei uns möglich.



Im Herbst wurde der Boden der Hütte erneuert und im Frühjahr soll die Hütte neu gedeckt werden.



Im Winter wurden die Eichen bei der Hütte und beim Mönch gefällt.

Werbung

FERTIGPUTZE HASLINGER

Innen- und Außenputze
Kork ☺ Vollwärmeschutz
Steinwollfassaden
Fassadendämmsysteme

5242 St.Johann, Klafterreith 44
Tel. 07743/20022
Fax 07743/2002230
e-mail: haslinger.georg@aon.at



**HAUSTECHNIK
SPINDLER**

| gas | wasser | heizung | lüftung |

e-mail: spindler_hermann@gmx.at

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



Kobernausserstr. 43
4923 Lohnsburg
Tel.: 07754-3382
Fax: 07754-3382-4
e-Mail: j.mairhofer@a1.net

- Bau- u. Galanteriespenglerei
- Dachdeckerei
- Flachdachisolierungen
- Fassadenbau
- Reparaturservice





Humor

Peperl im Kaufhaus: „Kann ich hier eine vollständige Anglerausrüstung kaufen?“ „Selbstverständlich. Ruten, Rollen und Kleinmaterial im ersten Stock, Kleidung und Stiefel im zweiten Stock, Fische in der Lebensmittelabteilung.“

Heinz macht Urlaub auf dem Land. Er stellt sich mit einer Angel an den trüben Dorfteich. Kommen einige Einheimische und schauen zu. Fragt Heinz: „Es ist doch kein Verbrechen, hier einen Fisch zu fangen?“ „Ein Verbrechen wäre es nicht, aber ein Wunder.“

„Haben Sie eine Angelkarte?“, fragt der Polizist den Angler. „Nein, so was brauche ich nicht. Ich finde die Fische auch so.“

Stephan begleitet seinen Vater zum ersten Mal beim Angeln. Stundenlang sitzen sie am Ufer und schauen aufs Wasser. Schließlich fragt der Sohn: „Sag mal, Papa, meinst du nicht, dass Fischstäbchen praktischer wären?“

Ein Schwarzfischer wird vor Gericht zu einem Monat Gefängnis verurteilt. „Wollen Sie die Strafe gleich absitzen?“, fragt ihn der Richter. „Lieber wäre es mir erst nächsten Monat. Da beginnt die Schonzeit.“

Roland war beim Angeln. Er kommt mit einem Prachtfisch heim und erzählt, wie aufregend und mühsam es war, ihn zu fangen. Meint Lisi: „Schon gut. Vorhin hat das Fischgeschäft angerufen. Du hast deine Geldbörse liegen lassen.“

Am frühen Morgen geht ein Mann zum Angeln. Am Gewässer angekommen, beginnt es zu regnen, der Wind nimmt zu. Der Mann beschließt umzukehren. Er kommt nach Hause, zieht sich aus und legt sich wieder zu seiner Frau ins Bett. „Wie ist es draußen?“ fragt seine Frau gähmend im Halbschlaf. „Kalt, es regnet...“ „...und mein Mann, der Idiot, ist zum Angeln gegangen.“

In Ostfriesland zog ein Angler eine Geldbörse mit über 500 Euro aus dem Wasser. Das Ereignis stand in der Tageszeitung. Worauf am nächsten Tag mehr als 300 Angler-Kollegen anfragten, welchen Köder er denn benutzt habe.

„Immer wenn du beim Angeln warst, bist du so nervös.“ „Bin ich auch.“ „Und ich habe geglaubt, Angeln ist gut für die Nerven.“ „Aber nur, wenn man einen Angelschein hat.“

Ein Angler gibt mächtig an: „Kürzlich habe ich in der Nordsee geangelt. Da habe ich einen Fisch gefangen. Ich sage dir, wie ich ihn herausgezogen habe, ist der Wasserspiegel um einen Meter gesunken.“ - „Da hast du wohl einen Walfisch gefangen?“ fragt der andere. Der Angler lächelt mitleidig: „Walfisch? Die nehme ich als Köder.“

Kommt ein Mann von der Arbeit nach Hause und sagt zu seiner Frau: „Ich geh heute noch etwas angeln!“ Sagt sie: „Ja ich weiß, die Forelle hat schon dreimal angerufen!“

Angler - Gebet:

Herr, lass mich fangen einen Fisch, und so groß sei diese Gabe, dass ich nachher in der Kneipe keine Not zu lügen habe.

Werbung

www.toyota.at



Normverbrauch 4,7 – 4,8 l/100 km; CO₂-Emission 125 – 128 g/km

Abbildung ist Symboldata.

Spaß an Perfektion.

Toyota Corolla Diesel. Die neue Seite des Bestsellers.

Das weltweit meistverkaufte Auto schlägt ein interessantes Kapitel der Dieseldesigner auf. Mit einem völlig neuen 1,4 l D-4D Commonrail Dieselmotor verfügt der Corolla über eine Kraftausbeute, wie sie im

Buche steht. Seine 66 kW/90 PS werden Ihnen Freude bereiten – und zwar über die gesamte Drehzahlbandbreite. Um zu erfahren wie sich der Perfektionist bewegt, testen Sie ihn einfach. Bei Ihrem Toyota Partner.



TODAY TOMORROW **TOYOTA**

TOYOTA Innviertel GmbH

<p>Ried</p> <p>Salzburger Straße 22 4910 Ried im Innkreis Tel.: 0 77 52 / 84 1 00 office@toyota.innviertel.at</p>	<p>Braunau</p> <p>Industriezeile 23 5280 Braunau Tel.: 0 77 22 / 84 2 42 braunau@toyota.innviertel.at</p>
--	--

www.toyota.innviertel.at

Frisurenmode für jedermann



**Haar Studio
Andrea**

A 4923 Lohnsburg, Marktplatz 10, Telefon 07754/3110

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:	Fischerrunde Kobernauberwald
Redaktion und Layout:	Burghard Streif, Weinstr. 8, 4923 Lohnsburg
Druck:	Eigenvervielfältigung
Auflage:	50 Stück
Erscheinungsort:	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

Raiffeisenbank 
Die Bank für Ihre Zukunft

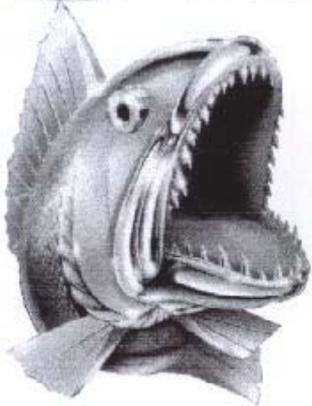


**RAIFFEISENBANK
LOHNSBURG**

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

