

## NDR Informationsliste

### Rute raus, der Spaß beginnt!

#### Die Flussmonster vom Spreewald

**Sendung** 16.10.21 | 16.00 Uhr

**Autor / Moderation:** Heinz Galling

**Angelexperte:** Horst Hrubesch

**Unsere Adresse:** NDR-Fernsehen

Postfach 11 01 44

19001 Schwerin

Telefon: (0385) 59 59 978

<https://www.ndr.de/fernsehen/>

<https://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/rute-raus-der-spass-beginnt/index.html>

---

Der Spreewald ist eine Auen- und Moorlandschaft im Südosten von Brandenburg. Hauptmerkmal ist die natürliche Flusslaufverzweigung der Spree, die durch viele Kanäle (hier Fließbe genannt), erweitert wurde. Rund 36 Fischarten sind hier zu Hause.

#### **Experte:**

Fischer Günter Brandt

#### **Hauptfischarten:**

Hecht, Barsch, Aal, Wels, Karpfen, Schleie, Brassen, Plötze, Güster, Döbel,

#### **Angelmethode:**

Bootsangeln, Spinnfischen, Ansitzangeln (auf Wels, und Karpfen), Grundangeln (Aal)

### **Besondere Bestimmungen:**

Geangelt werden darf täglich 1 Stunde vor bis 1 Stunde nach Sonnenuntergang  
Kunstköderverbot vom 15.1. - 31.03.

An einem Angeltag dürfen insgesamt 3 Fische der Arten Hecht, Zander, Aal, Schleie, Wels und Karpfen gefangen bzw. mitgenommen werden.

Weitere Infos unter [www.spreewald-fischer.de](http://www.spreewald-fischer.de)

### **Angelkartenverkauf**

Lehde:

Bootsverleih Dolzke Insel  
André Schneider  
An der Dolzke 8  
03222 Lübbenau / Spreewald OT Lehde

Lübbenau:

Angelstudio Guido Firl  
Ehm Welk Str.  
03222 Lübbenau / Spreewald

Spreewald und Naturcamping

Th. Rähm  
Schlossbezirk 20  
03222 Lübbenau / Spreewald

Leipe:

Herbert Konzack  
Leiper Dorfstraße 3  
03222 Lübbenau / Spreewald

Lübben:

Angel-Spezi  
Frankfurter Straße 19  
15907 Lübben

### **Unterkunft**

Spreewald Gästehaus  
Ferienhaus und Ferienwohnung  
Fam. Brandt  
An der Giglitza 2  
03222 Lübbenau/Spreewald OT Lehde

<https://spreewald-gaestehaus.de>

## **Fischgericht:**

### **Hechtgeschnetzeltes Spreewälder Art**

#### Zutaten:

1 kg Hechtfilet  
3 kleine Schmorturken  
1 Zwiebel  
1 Zitrone  
1 Bund Dill  
Salz und Pfeffer (Zitronenpfeffer!!!)  
Butterschmalz  
Zucker

#### Zubereitung:

Hecht filetieren und in kleine ca. 1 cm große Würfel schneiden  
mit Zitrone überträufeln, salzen und pfeffern  
ca. 15 Min ziehen lassen  
In der Zwischenzeit Schmorturke schälen, halbieren und aushöhlen (Kerne raus!)  
anschließend in kleine Würfel schneiden  
Zwiebel klein schneiden und in der Pfanne anbraten  
die gehackten Schmorturken dazugeben  
mit etwas Zucker abschmecken (Schmorturken enthalten sehr viele Bitterstoffe)  
zum Schluss das Hechtgeschnetzelte dazugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen  
den klein gehackten Dill ebenfalls am Ende unterheben

Beilage: Pellkartoffeln, Kräuterquark und Leinöl (ein Muss!!!)

Guten Appetit!

---

Die **ARD-Mediathek** bietet viele Radio- und Fernsehbeiträge aus den NDR-Programmen zum kostenlosen Abruf im Netz.

Nutzer können sich ihr eigenes Programm zusammenstellen.

Unter folgendem Link kommen Sie zur Mediathek: <https://www.ardmediathek.de/ndr/>