

## Info-Blatt

### Rute raus, der Spaß beginnt! Forellen-Fieber im Harz – Die Bode Staffel 13 – Folge 3

**Sendung:**  
15.07.2023 | 16.00 Uhr

---

#### **Gewässer:** Bode / Wendefurther Talsperre

Die Bode ist ein 169 km langer linker Zufluss der Saale in Sachsen-Anhalt. Sie entspringt mit zwei Quellflüssen im Harz.

#### **Allgemeines:**

Für die verschiedenen Abschnitte der Bode gelten unterschiedliche Mindestmaße und Schonzeiten. In einigen Abschnitten ist auch nur Fliegenfischen gestattet. (Fly only)

#### **Fischarten:**

Bachforelle, Regenbogenforelle, Äsche, Barsch, Seeforelle

#### **Mindestmaße/Schonzeiten:**

Talsperre Wendefurth:	Bachforelle	28 cm / 15.09. - 31.03.
	Hecht	50 cm / 15.02. - 30.04.
	Zander	50 cm / 15.02. - 31.05.

#### Bodestrecke S – 450 – 02 (vom Auslauf Talsperre Wendefurth bis Bodetal)

Bachforelle	30 cm / 15.09. - 31.03.
Regenbogenforelle	30 cm / 15.09. - 31.03.
Saibling	Entnahme ist Pflicht!

#### Bodestrecke S-340\_01 (Angelverein Ostharz)

Bachforelle	27 cm / 15.09. - 31.03.
Regenbogenforelle	25 cm / 15.09. - 31.03.
Äsche	30 cm / 15.09. - 15.05.

Fangbegrenzung je Angel-Tag insgesamt 3 Salmoniden.

Das Datum ist vor Beginn des Angelns und die entnommenen Fische sind sofort einzutragen!

**Erlaubnisscheine:**

Reisebüro & Angelsport  
Torsten Dömel  
Poststraße 1 b  
06502 Thale

Hotel Bodeblick  
06502 Thale / Treseburg

Hotel Forelle  
06502 Thale /Treseburg

Wendefurther Bootsverleih  
Auf dem Stausee  
06502 Thale OT Wendefurth

**Weitere Infos:**

[www.harzer-fliegenfischer.de](http://www.harzer-fliegenfischer.de)

---

**Fischgericht:****Bachforellenfilet mit Pellkartoffeln und Kräuterquark****Zutaten: (für 4 Personen)**

- Bachforellenfilets (8)
- Frühkartoffeln
- Quark
- Mineralwasser
- Wasserminze
- Gundermann
- Bärlauch
- Butterschmalz
- Butter
- Salz
- Zitronenpfeffer

**Zubereitung:**

- Bachforellen entschuppen (mit unserem Schuppenschrubber), filetieren, mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- Hautseite der Filets leicht mehlieren, in Butterschmalz zunächst nur von der Hautseite anbraten (3 – 4 Minuten)

- In der Pfanne salzen und pfeffern (Zitronenpfeffer!!!), Spritzer Zitrone und einen Klacks Butter rein, kurz wenden und dann gleich servieren

Beilage: Pellkartoffeln mit Kräuterquark oder Bärlauchbutter

Dazu passt ein kühles Bier und zum Nachspülen darf hier im Harz ein „Schieker Feuerstein“ nicht fehlen...