**1 Fernsehen – Landesfunkhaus MV**

**Info-Blatt**

**Rute raus, der Spaß beginnt!**

**Die Wölfe von Norderney**

**Staffel 13 – Folge 5**

**Sendung:**

**14.10.2023 I 16.00 Uhr**

**Revier:**  Nordsee (Ostfriesische Inseln, Norderney)

**Hauptfischarten:** Makrele, Flunder, Scholle, Wolfsbarsch, Aal

**Bestimmungen:**

Der Fischfang in niedersächsischen Küstengewässern ist frei (!!!) (§16 Fischereigesetz). Man benötigt keinen gesonderten Fischereierlaubnisschein. Es muss auch keine Fischereiabgabe (wie z.B. in Schleswig-Holstein) entrichtet werden. Da es in Niedersachsen zudem keine Fischereischeinpflicht gibt, reicht im Prinzip der Personalausweis aus.

Jedoch steht in §4(1) Tierschutzgesetz: „Ein Wirbeltier töten darf nur, wer die dazu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten hat.“ Diese Fähigkeiten weist man im Regelfall z.B. durch die Fischerprüfung oder durch einen Fischereischein nach.

Entsprechend empfehlen wir allen Anglerinnen und Anglern auch für das Angeln an der Nordsee die Fischerprüfung abzulegen, der als Fähigkeitsnachweis zur Tötung von Wirbeltieren gilt. Jedoch ist das gesetzlich nicht bindend. Im Prinzip reicht der Personalausweis aus. Im Fall der Fälle muss man dann entsprechend nachweisen, dass man über Kenntnisse und Fähigkeiten zum Töten von Fischen verfügt.

**Für den Wolfsbarsch hat die EU für 2023 folgende Regeln festgelegt, die auch für die niedersächsische Nordseeküste gelten:**

Schonzeit: 01.02. bis 31.03.

Mindestmaß: 42 cm

Bag-Limit: 2 Fische pro Angler pro Tag

Hier ist alles nochmal nachzulesen: <https://fischereiamt.niedersachsen.de/startseite/allgemeine_informationen/informationen_zum_wolfsbarsch/>

**Angelfreunde Norderney:**

Kai Schild

🕿 0170 / 866 72 11

[schild@rosenboom.norderney.de](mailto:schild@rosenboom.norderney.de)

Thilo Manitz

🕿 0176 / 70 96 0524

[thilo.manitz@gmail.com](mailto:thilo.manitz@gmail.com)

Sascha Heiden

🕿 0160 / 93 51 64 67

[sascha.heiden@web.de](mailto:sascha.heiden@web.de)

Einen richtigen Angelladen gibt es auf der Insel nicht.

Rad Toni in der Jann Berghausstraße 62 hat eine kleine Auswahl an Angelzubehör.

Über Norderney Riffgat kann man sich die Gezeiten ansehen, was für Würmer graben oder Spinnfischen natürlich hilfreich ist.

**Weitere Informationen zum Angeln auf Norderney:**

Touristinformation Norderney

🕿 04932 891 / 900

[www.norderney.de](http://www.norderney.de)

**Parken auf Norderney:**

Es besteht ein ganzjähriges Zonenhalteverbot in bestimmten Sperrzonen. Am Ankunftstag darf man mit Ausnahmegenehmigung (grüner Zettel) auf dem kürzesten Weg zur Unterkunft (bis eine Stunde nach Ankunft auf der Insel) und muss dann sein Fahrzeug sofort auf einem öffentlichen Parkplatz abstellen.

Das gleiche gilt auch für den Abreisetag.

**Fischgericht:**

**Wolfsbarschfilet mit Kartoffelstampf und Salzwiesenkräutern**

**Zutaten (für 4 Personen):**

* ca. 1000 g Wolfsbarschfilet
* ca. 700 g Kartoffeln
* Salz
* Zitronenpfeffer
* ca. 100 ml Milch
* 20 g Butter
* Muskatnuss
* ca. 20 Stangen Queller
* Sonnenblumenöl oder Butterschmalz

**Zubereitung:**

* Wolfsbarsch filetieren, mit kaltem Wasser abspülen. Trocken tupfen und portionieren.
* Kartoffeln waschen, schälen (je nach Größe halbieren oder vierteln)
* in einen Kochtopf geben und mit Wasser aufgießen, ½ TL Salz dazu
* aufkochen lassen und ca. 20 – 25 Min. garen lassen
* Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen
* Milch und Klacks Butter dazu, mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken
* mit Kartoffelstampfer vermengen, so dass sie noch etwas „Biss“ haben
* Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen
* Filetstücke auf der Haut braten
* in der Pfanne mit Salz und Zitronenpfeffer würzen
* ganz zum Schluss einen Klacks Butter in die Pfanne geben und die Filets kurz auf die Fleischseite drehen (nur ganz kurz!!!)
* Sofort anrichten und die Stampfkartoffeln mit Queller garnieren
* etwas Bratfett über die Stampfkartoffeln geben.

Dazu passt ein trockner Weißwein.

Guten Appetit!