

Info-Blatt

Rute raus, der Spaß beginnt! Spezial: Angelparadies Alpen – Im Reich der Renken

Sendung:
18.05.2024 | 16.00 Uhr

Zeller See

Zell am See /Fischerlizenz

Stadtgemeinde Zell am See
Der Wirtschaftshof, Porsche Allee 2
5700 Zell am See

Wochengastfischerkarte

Landesfischereiverband Salzburg
Reichenhallerstraße 6
5020 Salzburg
buero@fischereiverband.at

Angel-Guide Markus Pregonzer

Nymphen und Hegenen
Schulstraße 289
5721 Piesendorf Österreich
e.pregonzer@sbg.at
www.renkensysteme-pregonzer.at
Mobil: + 43 (0) 664 1113281

Mindestmaße/Schonzeiten

Renke: 33 cm / 01.11. – 31.12.
Hecht: 50 cm / 01.02. – 30.04.
Seeforelle: 50 cm / 01.10. – 31.12.

Tegernsee

Erlaubnisscheine

Fischerei Tegernsee

Seestraße 42

83684 Tegernsee

Tel.: 08022 1561

www.fischerei-tegernsee.com

Angelguide

Herbert Ziereis

ASO Angelservice Oberbayern

Am Gschwendfeld 2

D-83607 Holzkirchen 2

info@aso-angelservice.de

Tel.: 08024 - 91554

www.aso-angelservice.de

Mindestmaße

Forelle 60 cm

Seesaibling 30 cm

Renke 28 cm

Besondere Bestimmungen:

Fangbegrenzung: 5 Renken pro Tag

Gefangene Fische, die das Schonmaß erreicht haben, müssen entnommen werden. Catch and Release ist strengstens verboten.

Das Schleppfischen von Booten mit Elektromotor ist strengstens verboten

REZEPT

Alpen Ceviche

Zutaten:

- Renkenfilet ca. 600 g
- 3 Limetten
- 1 Bio-Orange
- Bund Koriander
- 2 Chilischoten
- 2 Zwiebeln (rot)
- Salz und Zitronenpfeffer

Zubereitung:

Renken filetieren (ohne Haut) und grob würfeln in ca. 1 cm große Stücke.

Limetten über die Filets auspressen und auch etwas Orangensaft dazu.

Etwa eine Stunde kaltstellen.

Danach Zwiebeln, Chili Schote und Koriander klein hacken und unterheben.

Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Guten Appetit!