

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),  
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

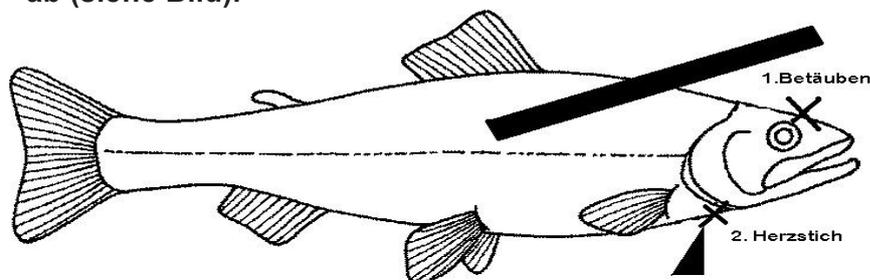
**Wir bitten Sie dieses Blatt bevor Sie das Angeln beginnen aufmerksam durchzulesen.  
Wichtige Hinweise zum Angeln**

Dieses Hinweisblatt soll Sie über den tierschutzgerechten Ablauf des Angelns informieren.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte jederzeit an uns.

- Kinder und Jugendliche dürfen nicht alleine Angeln, Pro Angel muss ein Erwachsener zuständig (und dabei) sein, der auch in der Lage ist Fische tierschutzgerecht zu fangen, betäuben und zu töten.
  - Direkt am Angelplatz müssen immer ein Kescher, ein Betäubungsstock und ein Messer vorhanden sein.
  - Bitte ruhig bleiben und nicht in Panik geraten, wenn ein Fisch am Haken ist.
  - Gefangene Fische sind unverzüglich zu betäuben (nicht erst mit dem lebenden Fisch Fotos machen...)
  - Es dürfen keine Fische zurückgesetzt werden.
- Bei Zuwiderhandlungen oder Tierquälerei wird Ihnen das Angeln bei uns untersagt!

Zum allgemeinen Ablauf:

- Mitgebrachte Kescher, sind vor dem Betreten und nach dem Verlassen der Angelteiche in den von uns bereitgestellten Behältern sorgfältig zu desinfizieren.
- Es besteht KESCHERPFLICHT! Das heißt: Jeder Fisch, der am Haken ist, muss vorsichtig bis kurz vor das Ufer gezogen werden, dann mit dem Kescher UNTERFANGEN (nicht überfangen) und im Netz herausgehoben werden.
- Die Angel und der Kescher mit dem Fisch werden nun auf dem Boden abgelegt.
- Den gefangenen Fisch mit einer Hand festhalten (am besten mit einem feuchten Tuch), dann mit einem stumpfen Gegenstand (Schlagholz) BETÄUBEN und anschließend ENTBLUTEN. Beim Betäuben der Fische ist ganz besonders darauf zu achten, dass man dem Fisch 2 bis 3 satte Schläge auf den Kopf (also über den Augen) versetzt (s. Bild). Bitte nicht auf die Augen, den Bauch oder irgendwelche andere Stellen schlagen! Der Haken darf erst nach Tötung des Fisches entfernt werden. Zum Entbluten des Fisches sticht man ihn nun mit einem spitzen Messer zwischen den Kiemen, vor den Brustflossen (in das Dreieck) ab (siehe Bild).



Um Ihren Fang frisch zu halten,  
ist es ideal ihn in einem Eimer  
mit Eiswürfeln aufzubewahren.

Legen Sie bitte Wert auf naturgerechtes  
Verhalten auf unserem Angelgelände und  
tragen Sie mit dazu bei, dass es sauber  
bleibt, werfen sie bitte keinen Müll oder  
Zigarettenkippen auf die Wege.