

# Petri Heil



## Vereinszeitschrift der Fischerrunde Kobernaußerwald

Jahrgang 8

Jänner 2009

### Aus dem Inhalt:

Hauptversammlung

Der „Grüll-100er“

Stammtisch

Kindereisstockschießen

Der Aal

Nachtfischen

Vereinsausflug

Kirtag

Kinderfischen

Plattenwerfen

Humor

Informationen

und vieles mehr

# Werbung

Eine Vereinszeitschrift wie PETRI HEIL könnte ohne finanzielle Unterstützung nicht produziert werden.

Die Fischerrunde Kobernaußerswald bedankt sich für eine Werbeeinschaltung bei:

|                                                  |                                            |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Charly's Aquarium- und Angelgeschäft</b>      | <b>Salzburger Str. 15, 4870 Vöklamarkt</b> |
| <b>Raiffeisenbank Lohnsburg</b>                  | <b>Marktplatz 90, 4923 Lohnsburg</b>       |
| <b>Toyota Innviertel</b>                         | <b>Salzburgerstr. 22, 4910 Ried i. I.</b>  |
| <b>Malerei Blindeneder</b>                       | <b>Claudiestraße 4c, 4910 Ried i. I.</b>   |
| <b>Bäckerei Krautgartner</b>                     | <b>Kobernaußersstr. 4, 4923 Lohnsburg</b>  |
| <b>Hans + Burgis Imbiss (Schihütte)</b>          | <b>Stelzen 75, 4923 Lohnsburg</b>          |
| <b>Burgtaverne Kobernaußen</b>                   | <b>Kobernaußen 1, 4923 Lohnsburg</b>       |
| <b>Fleischhauerei Badegruber</b>                 | <b>Kirchenplatz 100, 4923 Lohnsburg</b>    |
| <b>Landgasthaus Hillinger</b>                    | <b>Gunzing 11, 4923 Lohnsburg</b>          |
| <b>Spar - Markt Stieglbauer</b>                  | <b>Burgwegerstr. 14, 4923 Lohnsburg</b>    |
| <b>Bau- u. Galanteriespenglerei Mairhofer</b>    | <b>Kobernaußersstr. 43, 4923 Lohnsburg</b> |
| <b>Gasthaus Reisecker</b>                        | <b>Schönberg 12, 4923 Lohnsburg</b>        |
| <b>Elektro Gadermeier</b>                        | <b>Kirchenplatz 42, 4923 Lohnsburg</b>     |
| <b>Haustechnik Spindler</b>                      | <b>Schönberg 28, 4923 Lohnsburg</b>        |
| <b>Haar Studio Andrea</b>                        | <b>Marktplatz 10, 4923 Lohnsburg</b>       |
| <b>Sparkasse Ried - Haag, Zweigst. Lohnsburg</b> | <b>Kirchenplatz 32, 4923 Lohnsburg</b>     |
| <b>Lagerhaus Lohnsburg</b>                       | <b>4923 Lohnsburg 178</b>                  |
| <b>Gasthaus Schmiedwirt</b>                      | <b>Schratteneck 18, 4924 Waldzell</b>      |
| <b>Angelshop Binder</b>                          | <b>Weidenpoint 8, 5272 Treubach</b>        |

Die Werbewirksamkeit scheint bei einer Auflage von 50 Stück gering zu sein. Allerdings steht die Fischerzeitung auch im Internet zum Download zur Verfügung und die Homepage der Fischerrunde hat pro Jahre etwa 5000 bis 6000 Zugriffe (insgesamt schon fast 32000!!). Dadurch wird auch die Werbewirksamkeit um ein Vielfaches erhöht.

Die Homepage der Fischerrunde ist unter folgender Adresse zu finden :

**[www.fischerrunde.net](http://www.fischerrunde.net)**

## Vorwort



Es gibt sie also doch wieder. Petri Heil, die Vereinszeitung der Fischerrunde Kobernaußewald. Allerdings, wie im Vorjahr angekündigt, nur in einer Sparvariante. Diese Ausgabe enthält daher viel weniger Fotos und einige Fotos sind nur schwarz-weiß, was beim Druck wesentlich billiger kommt. Damit dürfte auch die Finanzierung gesichert sein. Wer mehr Fotos in Farbe sehen möchte, den darf ich auf unsere Homepage ([www.fischerrunde.net](http://www.fischerrunde.net)) verweisen, bzw. gibt es heuer versuchsweise als Ersatz eine Fotojahres-DVD dazu.

Die Zeitung hat heuer also einige Seiten weniger. Einerseits hat es heuer weniger Veranstaltungen gegeben und andererseits habe ich, wie schon oben erwähnt, bei den Fotos eingespart. Trotzdem soll die Qualität der Information

gewährleistet bleiben. Ich hoffe, das alle Vereinsmitglieder und auch Sponsoren Verständnis für die Einsparungsmaßnahmen haben. Ansonsten hätte es dieses Jahr keine Vereinszeitung mehr gegeben.

Wie jedes Jahr ist diese Zeitung in erster Linie für die Vereinsmitglieder gedacht, aber auch alle Werbesponsoren, bei denen ich mich besonders bedanken möchte, erhalten ein Exemplar.

Ich wünsche allen wieder viel Vergnügen beim Lesen unserer Zeitung „Petri Heil“.

*Streif Burghard*

## Inhaltsverzeichnis

|                                           | Seite |
|-------------------------------------------|-------|
| Jahreshauptversammlung .....              | 2     |
| Kindereisstockschießen + Stammtisch ..... | 3     |
| Lohnsburger Kirtag + Plattenwerfen.....   | 5     |
| Kinderfischen .....                       | 6     |
| Vereinsabend .....                        | 9     |
| Fischerausflug .....                      | 10    |
| Der „Grüll-Hunderter“ .....               | 12    |
| Lagerfeuer .....                          | 15    |
| Der Aal .....                             | 16    |
| Karl Pilger † .....                       | 19    |
| Petri Heil.....                           | 20    |
| Humor .....                               | 22    |
| Informationen und Termine.....            | 23    |

## Werbung



# HAUSTECHNIK SPINDLER

| gas | wasser | heizung | lüftung |

e-mail: [spindler\\_hermann@gmx.at](mailto:spindler_hermann@gmx.at)

4923 lohnburg | schönberg 28 | 07754 - 4144 | fax dw 5

# Aus dem Vereinsleben

## Jahreshauptversammlung

Auch dieses Jahr fand unsere Jahreshauptversammlung wieder im Gasthaus Huber, Schmiedwirt, statt und zwar am 26. Jänner. Mit nur 25 anwesenden Mitgliedern war sie dieses Mal nicht so gut besucht wie in den letzten Jahren. Nach der Begrüßung durch den Obmann folgte der Bericht des Kassiers. Durch die notwendigen Arbeiten am Teich musste im vergangenen Jahr ein größerer Abgang verzeichnet werden. Anschließend erfolgte die Entlastung des Kassiers durch die Kassenprüfer. Herzlichen Dank an die Kassenprüfer Grüll Josef und Eichberger Silvia, die nach langjähriger Tätigkeit ihr Amt zurücklegten. Burgstaller Johanna und Christian stellten sich dankenswerter Weise für das Amt zur Verfügung.



Der Obmann bei seiner Ansprache

Bericht des Kassiers

Aufmerksame Zuhörer

Der Jahresrückblick durch den Obmann war nicht notwendig, da ohnehin alles in der Vereinszeitung nachzulesen war, die anschließend verteilt wurde. Der Schriftführer ersuchte die Mitglieder wieder aktiver an den Stammtischen teilzunehmen. Außerdem machte er auf die Probleme bei der Finanzierung der Vereinszeitung aufmerksam.



Die 7. Auflage unserer Vereinszeitung wurde verteilt und sofort begutachtet und gelesen.

Dann erfolgte die Neuwahl des Vereinsvorstandes. Da kein weiterer Wahlvorschlag eingereicht wurde, ist der bestehende Vorstand wieder gewählt worden.

Obmann: Karl-Heinz Blindeneder, Stellvertreter: Karl Pilger, der leider im Dezember verstarb, Kassier: Josef Edtmaier, Stellvertreter: Elfriede Edtmaier, Schriftführer: Burghard Streif, Stellvertreter: Manfred Huber, Beisitzer: Grüll Josef sen., Roland Aigner, Reinhard Wallerstorfer.



Nach dem offiziellen Teil lud der Verein wieder die Mitglieder zu einem Essen, zwei Getränken und Kaffee ein. Auch mit der Ausdauer war es dieses Jahr nicht weit her. Die Letzten machten sich schon um Mitternacht auf den Nachhauseweg.

## Kindereisstockschießen

Bei der Fischerrunde gibt es nicht nur Veranstaltungen für Erwachsene. Auch die Kinder kommen nicht zu kurz. Auf unserer schönen Eisbahn in Kobernaußen gab es im Vorjahr ein Damenturnier und dieses Jahr wurde ein Kinderturnier veranstaltet.



Bei dieser Gelegenheit möchten wir uns bei unserem "alten" Wirt Feitzinger Georg und bei unseren neuen Wirtsleuten Elisabeth und Rudi Schamberger für die Unterstützung, die sie uns immer wieder gewähren (Wasser, Strom, Holz,...), sehr herzlich bedanken.

## Februarstammtisch in Kobernaußen

Wie es der Zufall so will, hatte genau an jenem Tag, an dem wir unseren Stammtisch in Kobernaußen hatten, der Wirt Geburtstag. Da wir ihm alle gratulierten, ließ Rudi es sich nicht nehmen, uns auf einige Getränke einzuladen. Da an diesem Tag zufällig auch der Schießstand aufgebaut war, wollten einige auch noch ihre Treffsicherheit unter Beweis stellen.



## Werbung

**Hans + Burgis Imbiss****SCHIHÜTTE**

Stelzen 75, 4923 Lohnsburg

Tel.: 07754/3412

Freitag und Samstag Ruhetag  
Sonst täglich geöffnet ab 9 UhrKobernausserstr. 43  
4923 Lohnsburg  
Tel.: 07754-3382  
Fax: 07754-3382-4  
e-Mail: j-mairhofer@aon.at

- Bau- u. Galanteriespenglerei
- Dachdeckerei
- Flachdachisolierungen
- Fassadenbau
- Reparaturservice

**SCHMIED  
WIRT**

Montag Ruhetag

Tel. (07754) 3131

[www.schmiedwirt.at](http://www.schmiedwirt.at)

## Lohnsburger Kirtag

Auch mit dem neuen Team klappte die Teilnahme am Lohnsburger Kirtag wieder ausgezeichnet. Der Aufbau war etwas umfangreicher, da wir auch eine Abwasch mit Warmwasser aufstellen mussten und der hintere Teil auch überdacht werden musste. Das Wetter war diesmal vor allem am Vormittag nicht so gut, aber am Nachmittag herrschte reger Betrieb im Zelt der Fischerrunde. Am späten Nachmittag waren die geräucherten Forellen ausverkauft und so mancher "schaute durch die Finger".



Auch dieses Jahr war die Teilnahme am Kirtag für die Fischerrunde ein toller Erfolg. Ein herzliches Dankeschön dem neuen Team und allen Helfern. Ein Dankeschön natürlich auch allen Besuchern, ohne die so ein Erfolg auch nicht möglich wäre. Wir hoffen auch im kommenden Jahr auf so zahlreichen Besuch.

## Plattenwerfen

Die Teilnahme am Gemeindefestturnier der Sektion Plattenwerfen am 15.8. ist für die Mitglieder der Fischerrunde schon fast Tradition. Auch diesmal beteiligten sich zwei Mannschaften der Fischerrunde am Turnier. Leider spielte das Wetter am 15.8. nicht mit und wegen des Dauerregens wurde das Turnier auf den 7. September verschoben.

Trotz des mehrmaligen Trainings in Kobernaußen landete die Moarschaft Fischerrunde 1 (Grüll Sepp, Edtmaier Peperl, Wallerstorfer Reini und Streif Burghard) nur im Mittelfeld. Die zweite Mannschaft (Grüll Hans, Grüll Thomas, Burgstaller Stefan und Wallerstorfer Markus) führte die Ergebnisliste von hinten an.



## Kinderfischen

Diesmal fand unser Kinderfischen am 21. Juni statt.. Trotz des schönen Wetters hielt der Abwärtstrend weiter an. Es nahmen nur 7 Kinder und ein Jugendlicher teil. Diesmal waren die Forellen sehr bissfreudig, es wurden 130 Stück gefangen. Dafür wurde heuer kein einziger Karpfen oder Stör gefangen.



Auch heuer gab es wieder sehr schöne Preise für alle Teilnehmer. Ein besonderer Dank gilt Marianne und Sepp Grüll, die unermüdlich Preise gesammelt haben und es so ermöglichten, dass sich jeder Teilnehmer über einen Preis freuen durfte. Natürlich möchten wir auch jenen Geschäften und Firmen danken, die immer wieder Preise zur Verfügung stellen.



Daniel mit seinen Forellen



Warten auf die Siegerehrung

Beim Jugendfischen gewann Gotthalmseder Alex mit 13 Forellen (Foto nebenan).

Beim Kinderfischen gab es folgendes Ergebnis:

1. Dominik Eichberger mit 25 Forellen und einem Gewicht von 9,03 kg.
2. Frauscher Renè, der 26 Forellen fing, die aber "nur" 8,79 kg wogen.
3. Frauscher Dominik (16 Forellen),
4. Daniel Schamberger (15 Forellen)
5. Sebastian Machl (ebenfalls 15 Forellen),
6. Philipp Eichberger und 7. Johannes Machl mit je 10 Forellen.





Der Sieger bei den Kindern



Eine Forelle mehr, aber Rang 2



Die Ränge 3 bis 5

Am Nachmittag setzten sich noch einige gemütlich zusammen und da am Abend keine Kinder mehr da waren, gab es auch kein Sonnwendfeuer. Für das Kinderfischen war das die letzte Chance. Im kommenden Jahr wird es kein Kinderfischen in dieser Art und Weise mehr geben.



**BADEGRUBER**  
**FLEISCHHAUEREI**  
 LOHNSBURG

Fleischhauerei Badegruber GmbH & Co KG  
 Kirchenplatz 100, 4923 Lohnsburg  
 Tel. 07754/ 2128 – Fax: 07754/ 2128-9  
[www.badegruber.fleischer.at](http://www.badegruber.fleischer.at)  
[badi.fritz@aon.at](mailto:badi.fritz@aon.at)

## Werbung

[www.toyota.at](http://www.toyota.at)

Zeigen Sie Leidenschaft.



Abbildung ist Symbolfoto.



Nominalverbrauch: 5,0 – 7,1 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emission: 131 – 166 g/km

## DER NEUE TOYOTA AURIS. Emotion pur.

Kompromisslos setzt der Auris auf Dynamik und höchste Qualität, vor allem in Sachen Sicherheit. Zeigen Sie Leidenschaft – bei einer Probefahrt. Jetzt bei Ihrem Toyota Partner.



TODAY TOMORROW **TOYOTA**

**TOYOTA** InnViertel GmbH

[www.toyota-innviertel.at](http://www.toyota-innviertel.at)

### Ried

Salzburgerstrasse 22  
4910 Ried im Innkreis  
Tel.: 07752/84100  
office@toyota-innviertel.at

### Braunau

Industriezeile 23  
5280 Braunau  
Tel.: 07722/84242  
braunau@toyota-innviertel.at

## Vereinsabend mit Nachtfischen

Am ersten Samstag im Juli fand wieder unser Vereinsabend am Teich verbunden mit einem Nachtfischen statt. Es wurde ein Lagerfeuer entzündet und gegrillt und natürlich auch gefischt.



## Werbung

**„DIE“ ORIGINAL  
LOHNSBURGER**

**KNOBLAUCH  
STANGERL**

  
**DER LOHNSBURGER BÄCKER**

**STEPHAN KRAUTGARTNER**

Bäckerei & Café | Kobernaußerstraße 104 | A-4923 Lohnsburg  
Telefon +43 (0) 77 54 / 24 07 | Fax DW 15 | Mobil +43 (0) 664 / 45 00 346  
e-mail: [s.krautgartner@lohnsburger.at](mailto:s.krautgartner@lohnsburger.at) | [www.lohnsburger.at](http://www.lohnsburger.at)

## Vereinsausflug

Der Gleinker See bei Windischgarsten war dieses Mal das Ziel unseres Vereinsausfluges vom 22. bis 24. August. Ob baden, Schifferl fahren,



wandern oder klettern im Hochseilgarten, alles ist dort möglich, und so folgten der Einladung auch viele Mitglieder der Fischerrunde. Nach dem Aufstellen der Wohnwägen bzw. Zelte unternahmen wir eine Wanderung rund um den romantisch gelegenen Bergsee.



Pause nach dem Aufstellen



Benni findet eine Freundin



Blick auf den Campingplatz



Wanderung rund um den See

Auf der linken Seeseite befindet sich im Wald ein Hochseilgarten. Nach der Seeumrundung besichtigten wir noch diesen Hochseilgarten, in dem dann am nächsten Tag einige ihre Kletterkünste unter Beweis stellten. Sowohl die Kinder, aber auch einige Erwachsene hatten großen Spaß dabei.



Besichtigung des Hochseilgartens

Es wurde nicht nur während des Tages gebadet, sondern auch in der Nacht und sogar bei Regen wagten sich einige in die Fluten des Sees. Am zweiten Tag versuchten einige ihr Glück beim Fischen. Die Ergebnisse waren aber eher enttäuschend. Am letzten Tag machten wir eine größere Wanderung zum Pießlingursprung, der größten Karstquelle Europas.



Am ersten Abend gab es ein Lagerfeuer, das wegen Wind und Regen um Mitternacht abgebrochen werden musste.



Am zweiten Abend setzten wir uns in einem Partyraum gemütlich zusammen.



Wanderung zum Pießlingursprung



Einigen gefiel es so gut, dass sie ihren Aufenthalt sogar verlängerten und noch eine Wanderung zur Dümmlerhütte unternahmen. Es war wieder ein sehr schöner und unterhaltsamer Vereinsausflug.

## Der „Grüll - Hunderter“

Wie im Vorjahr durften wir auch heuer einen "gemeinsamen Hunderter" feiern. Marianne Grüll feierte am 15.11. ihren sechzigsten Geburtstag und ihr Sohn Pepi feierte am 8.12. den vierzigsten. Da die beiden runden Geburtstage so eng beieinander lagen, war es naheliegend gemeinsam zu feiern. Diese gemeinsame Feier fand am 7.12. in der Burgtaverne in Kobernaußen statt und die Mitglieder der Fischerrunde waren natürlich auch alle eingeladen. Vorher stellten wir selbstverständlich ein Transparent für Pepi auf. Für Marianne machte das die Verwandtschaft, die ja praktisch identisch mit der Fischerrunde ist.



Die beiden Transparente



Beim Eintreffen gab es zur Begrüßung einen Sektempfang.



Tisch der Geburtstagskinder

Zum Essen gab es Schnitzel, Innviertler Knödel oder Rostbraten zur Auswahl und hinterher holte sich jeder leckere Schmankerln vom umfangreichen Kuchenbuffet. Auch zu den Getränken wurden wir eingeladen. Im Laufe des Abends gab es verschiedene unterhaltsame Showeinlagen. Die erste war "Die Glocken von Rom" speziell für Marianne.



Die Glocken von Rom mit Sängerin Markus.



Gut gelaunte Gäste

Vor Mitternacht gab es noch sportliche und andere "Wettkämpfe", bei denen sich Pepi mit ausgelosten Gästen messen musste.



Vor Mitternacht gab es bereits die Geschenke für Marianne und nach Mitternacht wurde Pepi gratuliert und ihm die Geschenke überreicht. Unter anderem bekam er eine Gitarre, auf der er gleich sein Können bewies.



Marianne und Sepp im Kreise ihrer Familie



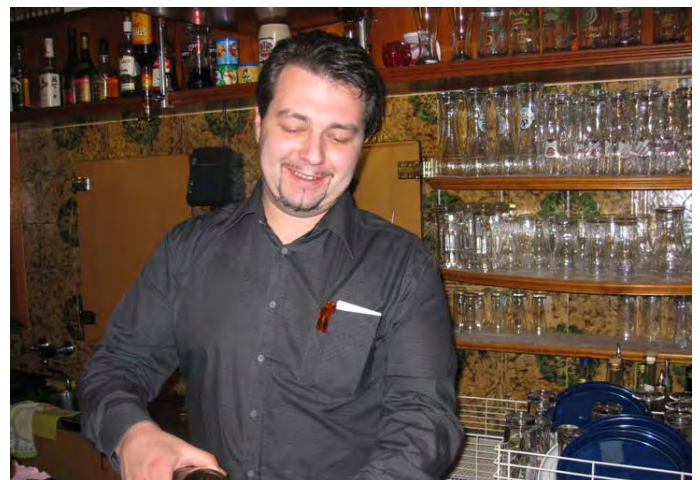
Gratulation um Mitternacht



Zwei Geburtstagskinder



Alleinunterhalter Pepi



Elisabeth und Rudi haben uns bestens bewirtet

Es war wirklich eine gelungene Feier, die beim Wirt bis halb Vier in der Früh dauerte. Die drei Geburtstagskinder feierten dann zuhause noch eine Weile weiter. Die Fischerrunde bedankt sich sehr herzlich für die Einladung und wünscht den beiden Jubilaren weiterhin viel Glück und vor allem Gesundheit.

**Werbung**

Innviertler Hausmannskost - hausgemachte Knödelspezialitäten

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

**Familie Schamberger**

Kobernaußen 1, A-4923 Lohnsburg a. K.

Telefon: 07754/2313

***Familie Schamberger und das Team der  
Burgtaverne wünschen allen Fischern  
ein kräftiges „Petri Heil“ !***

## Lagerfeuer



Ich frage mich, welches Erlebnis beim Fischen mein schönstes war. Ich kann es beim besten Willen nicht sagen. Kein Fischen glich dem anderen, jedes hinterließ Eindrücke und Erinnerungen, die schwer in Worte zu fassen sind. Was ich allerdings mit Bestimmtheit sagen kann: Am schönsten waren die Nächte am Lagerfeuer. Zum einen sind es die Erinnerungen an solche Erlebnisse, die dich langsamer altern lassen, zum anderen hat ein richtiges Lagerfeuer noch eine weitere gesundheitsfördernde Wirkung: den berühmten Räuchereffekt. Die Kleidung danach spricht Bände. Die Gerüche, die sich darin festsetzen, verraten mehr als ein Tagebuch. Auch menschlich kommt man sich gezwungenermaßen näher, denn je kälter die Nacht wird, desto enger wird der Kreis der Unentwegten. Früher sagte man, *Feuer reinigt, daher ins Feuer mit den Hexen*. Gott sei Dank sind diese Zeiten vorbei. Wir können aber am Lagerfeuer symbolisch Hexen verbrennen: Stress, Kummer, aufgestaute Aggressionen, usw.

Nachdem ich so viele Lagerfeuer flackern gesehen habe, bin ich mir sicher: Das Lagerfeuer ist wie sein Entfacher. Ich habe Strohfeuer erlebt, die meterhoch emporloderten und wenig später zusammenfielen wie ein Kartenhaus. Dann gibt es das Lagerfeuer, das sich nach dem Wind dreht und daher nicht berechenbar ist. Einige Lagerfeuer dagegen brauchten viel Zeit, bis sie richtig „heiß“ wurden, dafür wärmte uns dann aber ihre Glut bis spät in die Nacht.

Wenn du also mehr über einen Menschen wissen willst, sag einfach zu ihm: Mach ein Lagerfeuer!



## Werbung



**SPARSTIEGLBAUER**

A-4923 Lohnsburg - Burgwegerstraße 14 - Tel.: 07754/2092 - Fax: 07754/2092-20

## Der Aal

Der **Europäische Aal** (*Anguilla anguilla*) ist eine Art der Flusssale und in ganz Europa beheimatet. Er hat einen schlangenförmigen, langgestreckten, drehrunden Körper. Die Rücken-, Schwanz- und Afterflosse bilden einen durchgängigen Flossensaum. In der dicken Haut sind sehr kleine Rundscluppen eingebettet. Die Färbung auf der Oberseite kann zwischen schwarz und dunkelgrün schwanken, wohingegen die Unterseite von gelb (junger, sog. *Gelbaal*) bis weiß (erwachsener, sog. *Blankaal*) variieren kann.

### Lebenszyklus und Fortpflanzung :

Aale schlüpfen im Atlantik in der Sargassosee (in der Nähe der Bahamas). Etwa drei Jahre brauchen die Larven, um an die europäischen Küsten zu gelangen. Dort ankommen, wandeln sie sich zu den ca. 7 cm langen Glasaalen. Im Frühjahr schwimmen sie in zum Teil großen Schwärmen von den europäischen Küsten flussaufwärts in die Binnengewässer des Landesinneren. In ihren Heimatgewässern wachsen sie die nächsten Jahre zur vollen Größe heran. Weibliche Tiere werden mit 12 bis 15 Jahren geschlechtsreif, männliche bereits in einem Alter von sechs bis neun Jahren. Zum Ablaichen wandern die Tiere im September/Oktober aus den Gewässern des Landesinneren über die Flüsse dahin zurück, wo sie geschlüpft waren: in die Sargassosee. In der Sargassosee laichen die Tiere ab und sterben.

Aale sind in der Lage, beachtliche Strecken über feuchtes Land zurückzulegen, denn sie können den lebensnotwendigen Sauerstoff über die Haut aufnehmen.

### Lebensweise:

Aale sind insbesondere in der Dämmerung und in der Nacht aktiv. Sie ernähren sich vorwiegend von Würmern, (Klein-)Krebsen, Insektenlarven etc., aber auch von Fischlaich und Fischen. Kleinfische werden aktiv im Mittelwasser und an der Wasseroberfläche gejagt. Dabei entpuppt sich der Aal als geschickter Jäger.

### Angeltechnik :

Fangsaison für den Europäischen Aal ist von März bis Oktober. Aale werden beim Grundfischen erbeutet; als Köder dienen Würmer (besonders Tauwurm), Krebs- und Fischstücke oder tote Köderfische. Angler weisen darauf hin, dass Aale nach dem Anbiss möglichst rasch gelandet werden sollten, da sie gerne um Hindernisse unter Wasser herumschwimmen und sich so festsetzen. Auch Käse (Edamer, Emmentaler) soll mittlerweile ein beliebter Köder sein. Hauptsache er riecht stark. Der Aal wird als nachtaktiver Fisch überwiegend am Abend oder nachts erbeutet. Erfolgversprechend sind im Frühjahr besonders flache Stellen, an denen sich das Wasser schnell erwärmt. Bei fallenden Temperaturen im Herbst beißen die Aale noch an tiefen Gewässerstellen. In tiefen Seen können noch im November Aale gefangen werden. Die Angelschnur wird mit einem Senkblei versehen, so dass sich der Köder nahe am Flussgrund befindet, da dort die Aale entlang wandern. In stehenden Gewässern jagen Aale besonders in hellen Mondnächten auch Kleinfische direkt an der Wasseroberfläche. Der Aal ist gar nicht so sehr ein reiner Grundfisch, wie vielfach angenommen wird. An der Angelrute wird sinnvollerweise ein Glöckchen befestigt, um so den Anbiss zu erkennen. Grundsätzlich gehen die Aalfänge in Europa seit Jahren stark zurück. Es wird bereits über ein partielles Fangverbot nachgedacht. Dass der Aalbestand in den europäischen Gewässern zurückgeht, liegt unter anderem daran, dass die Glasaale vor den Küsten Spaniens und Frankreichs gefangen und dann nach Asien als Delikatesse verkauft werden.

Das Blut des Aals enthält ein hämolytisches Gift, welches allerdings beim Kochen, Braten oder Räuchern neutralisiert wird. Aalblut sollte daher nicht mit den Augen oder Schleimhäuten in Berührung kommen. Das kann zu Lähmungserscheinungen oder Erbrechen führen.

**Bedeutung in der Küche:**

Der Aal ist ein beliebter Speisefisch, der sich durch sein extrem fettreiches Fleisch auszeichnet. Aufgrund seines Fettgehaltes eignet er sich besonders zum Räuchern. Er wird aber auch gebraten oder gekocht. Darreichungsformen sind neben Räucheraal, der Aalspieß und die Aalsuppe.

**Aal überbacken**

1 kg Küchenfertiger Aal, 7 tb Olivenöl, 5 Knoblauchzehen, 10 Gehackte Salbeiblätter, 1/4 l Wasser, Salz, Pfeffer, 4 Eier, 50 g Semmelbrösel, 75 g geriebener Parmesan, 1 Zitrone.

Öl in einer passenden Form erhitzen, gehackten Knoblauch und Salbei 5 min. anschwitzen. Den gesäuberten und in Portionsstücke geteilten Aal hinein geben und 5 min. anbräunen. Das Wasser hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt in den Ofen schieben. Bei 180 Grad C ca. 30 min. garen, bis der Fisch weich ist. Eier, Semmelbrösel, Parmesan, Zitronensaft mit Pfeffer und Salz gut vermengen und über den Fisch geben. Den Grill einschalten und grillen bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit einigen Salbeiblättern sofort servieren.

**Aal, blau**

1000 g Aal, 1/4 l Essig heiß

Für den Sud: 2 Liter Wasser, 30 g Salz, 1 Zwiebel, 10 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 1 Zitrone, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, Thymian

Für die Sauce Hollandaise: 2 Eigelb, 10 ml Weißwein, 120 g Butter, 10 Worcestersoße, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zum Garnieren: 3 Zitronen, 1 Dill Bund, 2 Kapern, Petersilie

Den Aal ausnehmen. Nicht häuten. Waschen. Innen leicht salzen. Am Kopf und Schwanz zusammenbinden. Mit heißem Essig überbrühen. Dadurch wird der Fisch blau. Wasser erhitzen. Die Zutaten für den Sud darin aufkochen. Den Aal reinlegen. 20 bis 30 Minuten darin ziehen, nicht kochen lassen, damit der Fisch nicht zerfällt. In der Zwischenzeit die Sauce Hollandaise zubereiten. Dazu Eigelb mit Wein im Wasserbad schaumig schlagen. Die geschmolzene, lauwarmer, abgeschöpfte Butter esslöffelweise unterziehen. Mit Worcestersoße, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Aal aus dem Sud nehmen. Im ganzen auf einer Platte anrichten. Mit halben Zitronenscheiben und Dillsträußchen garnieren. 1 Zitrone halbieren, aushöhlen. Hälften mit Sauce Hollandaise füllen, mit Kapern und gehackter Petersilie garnieren. Oder die Sae in ein Schälchen füllen. In die Aalmitte stellen. Besser kann man Aal nicht zubereiten, behaupten die Feinschmecker.

Beilagen: Petersilienkartoffeln Als Getränk: eleganter Weißwein.

**Aal in Bier**

1 Aal (ca.1000g), Essig, Salz, 0,5 l Malzbier, 1 Tl. Salz, etwas Pfeffer, 1 Stück Brot, 1 Lorbeerblatt, 1 Tl. Zucker, 1 El. Essig

Zubereitung:

den Aal enthäuten, salzen und säuern und eine Stunde stehen lassen, das Bier mit Salz, dem Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und einem Stück Brot zum Kochen bringen, den Sud nach Belieben mit Zucker und etwas Essig abschmecken, den ganzen Aal hineinlegen und ca. 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen, den Sud nach Belieben mit etwas Mehl oder Stärkepolver binden, abschmecken und den Aal im ganzen oder in Stücken mit Reis oder Kartoffeln in der Sauce zu Tisch bringen.

**Knuspriger Aal**

1 kg Aal, 100 g Butter, 120 g Semmelbrösel, etwas Zitronensaft und Salz.

Den vorbereiteten enthäuteten Aal in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Fischstücke salzen, in eine gut gebutterte, feuerfeste Form legen, mit Zitronensaft betropfen, mit Semmelbröseln bestreuen, ein wenig Wasser beigießen und zuerst zugedeckt in gut vorgeheiztem Backofen ca. 15 Min. backen. Dann das Feuer mäßigen und den Fisch aufgedeckt weitere 10 Min. backen

## Werbung



GASTHOF - PENSION

# *Reisecker*

Wirt z`Reiseck

4923 Lohnsburg, Schönberg 12

Telefon: 07754/2830



# **ELEKTRO Gadermeier**

4923 Lohnsburg · 07754/2104 · [www.gadermeier.at](http://www.gadermeier.at)

## **Innviertler | Lagerhaus**

**Lagerhaus Lohnsburg**  
**4923 Lohnsburg 178**  
**Telefon 07754 / 2124**  
**Fax 21244**

Email : [lohnsburg@innviertler.rlh.at](mailto:lohnsburg@innviertler.rlh.at)  
[www.lagerhaus.at](http://www.lagerhaus.at)



**Baustoffe - Haus & Garten - Agrar - Treib- & Brennstoffe**

Frisurenmode für jedermann

# Haar Studio Andrea

A 4923 Lohnsburg, Marktplatz 10, Telefon 07754/3110

## Karl Pilger †

Leider verstarb im Dezember unser Mitglied und Obmannstellvertreter Karl Pilger. Er war immer da, wenn man ihn brauchte und war ein ruhender Pol in unserer Gemeinschaft. Wir vermissen ihn sehr.



*Es heißt nicht sterben,  
lebt man in den Herzen  
der Menschen fort,  
die man verlassen muss.*



In tiefer Trauer geben wir Nachricht, dass  
unser lieber Ehemann, Vater und Großvater,

Herr

**Karl (Charley) Pilger**

Fossing 4

\* 15. August 1939

† 02. Dezember 2008

nach kurzer, schwerer Krankheit in die Ewigkeit vorausgegangen ist.

Wir verabschieden uns von unserem lieben Verstorbenen  
am Sonntag, dem 7. Dezember 2008, um 12.00 Uhr  
in der Pfarrkirche Lohnsburg.

Die Seebestattung der Urne findet zu einem späteren Zeitpunkt  
auf der Ostsee statt.

Charley, wir werden dich in bester Erinnerung behalten!



## Petri Heil

Natürlich hatten auch im vergangenen Jahr wieder einige Mitglieder der Fischerrunde besondere Fänge zu verzeichnen. Leider erhielt ich nicht von allen Fotos und so seien hier nur zwei Beispiele angeführt.

Um bessere Fänge erzielen zu können, baute sich unser Mitglied Manfred Huber selbst ein Aluboot. Bei der „Jungfernfahrt“ im Teich in Nove Hradý fing er gleich ein paar schöne Zander.



Hubsis selbst gebautes Boot ...



... und die erfreulichen Ergebnisse.



Auch unser Obmann hatte im vergangenen Jahr besonderes Glück (oder war es Können?) Während seines Urlaubes in Kroatien war er auch Hochseefischen und fing ein paar ansehnliche Thunfische.



Unser Obmann zeigte aber nicht nur beim Hochseefischen sein Können, sondern hatte auch in Nove Hradý in Tschechien einige kapitale Fänge am Haken.



Ein kapitaler Hecht ...



... und ein ansehnlicher Zander

## Werbung



## Aktion Ferienscheckheft der Gemeinde Lohnsburg

Erstmals im vergangenen Jahr beteiligte sich die Fischerrunde an der von der Gemeinde Lohnsburg durchgeführten Ferienscheckheft Aktion. Der Andrang war groß und nicht alle konnten teilnehmen. Nach einem theoretischen Teil und einer kurzen Unterweisung ging es ans Forellenfischen. Eine besondere Attraktion für die Kinder waren die gefangenen Störe. Die erbeuteten Forellen wurden zu Mittag auf dem Griller zubereitet und von den Kindern verspeist. Diese gelungene Aktion wird auch in diesem Jahr durchgeführt.



## Humor



Von Tschechien zurück erzählt ein Fischerkollege am Stammtisch: „Eine Stunde musste ich kämpfen, bis der Fisch draußen war.“ Daraufhin ein anderer: "Ja, ja, ich hatte auch mal so einen Dosenöffner."



Zwei Angler sitzen in Nove Hradý am Teich. Plötzlich sagt der eine zum andern " Du, sag mal, was kostet denn ein neuer Schwimmer?" Sagt der andere: " Warum willst du das wissen?" . " Na ja, meiner ist gerade untergegangen."

Werbung eines Angelvereines für einen Kurs im Fliegenfischen: „Lernen Sie mit der künstlichen Fliege fischen und treffen Sie neue Freunde!“

**WERBUNG**

Nur die beste Bank gehört fast zur Familie.

**SPARKASSE**   
Ried-Haag

Geschäftsstelle Lohnsburg

## Informationen

### Termine für 2009

#### Geplante Veranstaltungen im Jahr 2009:

|                                                 |                    |
|-------------------------------------------------|--------------------|
| Eisfischen .....                                | je nach Witterung  |
| Hegefischen .....                               | 19. April          |
| Fischerevent .....                              | 24. bis 26. April  |
| Teilnahme am Lohnsburger Kirtag .....           | 7. Juni            |
| Vereinsabend am Teich (Nachtfischen) .....      | 11. Juli           |
| Vereinsausflug (voraussichtlicher Termin) ..... | 21. bis 23. August |

#### Stammtische 2009:      Der Stammtisch in Riegerting fällt auf Wunsch einiger Mitglieder weg!

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 3. Jänner.....                  | Braugasthof Riegerting  |
| 7. Februar.....                 | Gh. Hillinger, Gunzing  |
| 7. März.....                    | Burgtaverne Kobernaußen |
| 4. April.....                   | Gh. Hillinger, Gunzing  |
| 9. Mai = 2. Samstag!.....       | Burgtaverne Kobernaußen |
| 6. Juni .....                   | Bierzeltz (Kirtag)      |
| 4. Juli .....                   | Gh. Hillinger, Gunzing  |
| 8. August = 2. Samstag! .....   | Burgtaverne Kobernaußen |
| 5. September .....              | Gh. Hillinger, Gunzing  |
| 3. Oktober .....                | Burgtaverne Kobernaußen |
| 7. November .....               | Gh. Hillinger, Gunzing  |
| 12. Dezember = 2. Samstag! .... | Burgtaverne Kobernaußen |
| 2. Jänner 2010.....             | entfällt                |

Sollte ein Stammtisch nicht möglich sein, - Urlaub, kein Platz, – so findet der Stammtisch automatisch beim Schmiedwirt statt.

Besucht recht zahlreich die Stammtische, denn sie dienen auch der Weitergabe von Informationen und je mehr teilnehmen, desto lustiger und interessanter ist es für die Anwesenden.

#### Neue Jahreskartenfischer

Wir begrüßen in unserer Mitte drei neue Jahreskartenfischer.

Folgende drei Jahreskarten wurden neu vergeben:    Meixner Ferdinand (statt Binder Josef)  
                                                                                  Rauch Stefan (statt Pilger Karl)  
                                                                                  Schamberger Rudolf (statt Burgstaller Karl)

### Werbung

***Landgasthaus***

**Mathilde Hillinger**  
**4923 Lohnsburg, Gunzing 11**  
**Tel. 07754 / 20 97**

**Schöner Gastgarten**  
**Lammbraten aus eigener Schafzucht**  
**(für Gruppen auf Vorbestellung)**  
**Montag Ruhetag!**



## Werbung



# Malerei Blindeneder

[www.malerei-blindeneder.at](http://www.malerei-blindeneder.at)

Claudistraße 4c  
4910 Ried im Innkreis

Tel. 07752/71914-20  
Fax - DW 12  
[blindeneder@aon.at](mailto:blindeneder@aon.at)

Mobil: 0664/5002592



entfernen der alten Farbe



neu verputzen mit Universalputz



Die Fassade nach der Renovierung,  
durch die Malerei Blindeneder.

**Fassaden**  
**Zimmermalerei**  
**Lasurtechniken**  
**Spachtelungen**



Gasthof Schrattenecker

## Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Redaktion und Layout:

Druck:

Auflage:

Erscheinungsort:

Fischerrunde Kobernaußerwald

Burghard Streif, Weinstr. 8, 4923 Lohnsburg

Eigenvervielfältigung

50 Stück

Lohnsburg am Kobernaußerwald

# Ich spare anders: Online

Sparen rund um die Uhr –  
sicher und bequem



Bequemer war Sparen noch nie! Mit dem Raiffeisen Zukunftskonto plus und dem neuen Fixzinskonto plus können Sie Ihr Vermögen über ELBA-internet von zu Hause aus einfach und sicher veranlagern. Sparen und Anlegen rund um die Uhr, attraktive Zinssätze und maximale Sicherheit durch den Raiffeisen Kundengarantiefonds Oberösterreich - die neuen Sparprodukte von Raiffeisen kombinieren die Vorteile moderner Banktechnologie mit den Zinsen wie am Sparbuch. Ihr Raiffeisen-Berater informiert Sie gerne über unsere modernen und sicheren Sparformen!

[www.raiffeisen-ooe.at](http://www.raiffeisen-ooe.at)

**Raiffeisenbank**   
Die Bank für Ihre Zukunft



**RAIFFEISENBANK  
LOHNSBURG**

*DIE BANK FÜR IHRE ZUKUNFT*

# *Charly's*



## Aquarium

## und Anglergeschäfft



### **In Vöcklamarkt an der B1**

**Wir verkaufen nicht nur,  
wir beraten auch**



**[www.charlys-fishworld.at](http://www.charlys-fishworld.at)**

Inhaber: Karl Egger, Salzburger. Str. 15, 4870 Vöcklamarkt, ☎ 07682/6298-3

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. von 10 - 19 Uhr

Sa. von 10 bis 15 Uhr