



Fischinfo Unterfranken

*Einkauf beim Erzeuger, Fischgastronomie,
Angelgeschäfte, Rezepte, Adressen*

17. überarbeitete Auflage 2023



**Bezirk
Unterfranken**
Fischerei-
fachberatung

Fisch-Info Unterfranken

**Fisch ist wohlschmeckend,
bekömmlich und überaus gesund.**

Aber wie alle perfekten Nahrungsmittel eignet sich ein so herausragendes Naturprodukt kaum zur Massentierhaltung und einer industriellen Vermarktung. Tipps zum optimalen Fischeinkauf sind daher heiß begehrt. Kein Wunder, dass unser Ratgeber mit vielen Adressen regionaler Fischerzeuger und Teichwirte, ausgewählten Feinschmeckerlokalen, Angelgeschäften und einer kleinen Sammlung von Fischrezepten jedes Mal schnell vergriffen ist.



Die Möglichkeiten, frischen Fisch zu genießen, sind nahezu unbegrenzt. Ob aus der Pfanne oder dem Backofen, ob gedünstet, gebraten, gekocht, gegrillt oder einfach nur mariniert, Fisch ist immer eine Gaumenfreude. Zudem bieten die unterfränkischen Teichwirte den Verbrauchern kalt geräucherte Lachsforellen, Räucherforellen oder Räucherkarpfen an. Auch verschiedene Fischpasteten finden immer mehr Freunde.

Unsere heimischen Fische überzeugen zudem durch eine exzellente Öko-Bilanz. Nirgendwo ist der Weg zwischen Erzeuger und Verbraucher kürzer als bei Nahrungsmitteln aus der Region. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und ersparen dem Himmel über Europa viel CO₂-haltige Luft. So gesehen, ist der Handel mit heimischen Lebensmitteln das neue Fairtrade.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre dieser Broschüre – und einen guten Appetit.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stefan Funk'. The signature is fluid and cursive.

Ihr Stefan Funk
Bezirkstagspräsident

Fischinfo Unterfranken - Fischeinkauf beim Erzeuger, Fischgastronomie, Angelgeschäfte, Rezepte, Adressen

„Bei wem kann ich wo günstig Fische einkaufen?“,
ist eine oft zu hörende Frage.

Der Grund dafür liegt auf der Hand: Frische heimische Süßwasserfische sind nur schwer im Supermarkt an der Ecke zu bekommen. Der überwiegende Teil der bei uns verzehrten Süßwasserfische, nämlich Karpfen und Forellen, stammt aus regionalen Teichanlagen. Die übrigen, wie zum Beispiel Wels, Hecht, Zander, Barsch und Weißfische, werden in der Hauptsache aus dem Main, der Lebensader Unterfrankens, gefangen. Natürlich sorgen auch die rund 25.000 unterfränkischen Angler und die etwa 500 Mainfischer dafür, dass in Ihren Familien regelmäßig frischer Fisch gegessen wird. Wer selbst Freude am Kochen hat, findet ein paar bewährte Fisch-Rezepte in der Broschüre.

Süßwasserfisch ist bei uns im Binnenland so besonders wertvoll, weil er auf kurzem Weg zum Verbraucher gelangt. Wer zum Teichwirt geht, kann sich seinen Sonntagskarpfen oder seine Forelle noch lebend aus dem Becken heraussuchen. Fischkenner legen darauf besonderen Wert. Für moderne Erzeugerbetriebe ist es heute zudem kein Problem mehr, aus ihren Fischen weitgehend grätenfreie Filets herzustellen. Fisch wird dann auch für jene zu einer Gaumenfreude, die auf die leidigen Gräten besonders empfindlich reagieren. Den frisch geschlachteten Fisch können wir dann zu Hause noch 12 – 14 Stunden kühl lagern, ohne dass er an Qualität verliert. In der Tiefkühltruhe hält er einige Wochen, sollte aber auch dort nicht allzu lange warten, bis er auf den Tisch kommt. Wo unsere Erzeuger frisch geräucherte Forellen, Karpfen oder Aale anbieten, lohnt es sich zuzugreifen. Frisch aus dem Rauch sind unsere Fische eine besondere Delikatesse. Eine weitere Möglichkeit den Fisch aus unserer Region ohne zusätzliche Arbeit zu genießen, bieten Gaststätten, die mit einem Goldenen Fisch ausgezeichnet wurden. Und wer zum Angeln gehen will und seine Ausrüstung vervollständigen möchte, der wird bei den in der Broschüre gelisteten Angelgeschäften fündig. Allen unterfränkischen Fischliebhabern wünschen wir, dass Ihnen unsere kleine Broschüre hilft, einen Fischer oder Teichwirt Ihres Vertrauens zu finden, bei dem sie sich regelmäßig und zu voller Zufriedenheit mit frischen heimischen Fischen versorgen können.

*Ihre Fachberatung für Fischerei des Bezirks Unterfranken
Michael Kolahsa*

Die Bachforelle	6
Der Goldene Fisch	8

Der Goldene Fisch

Stadt und Landkreis Aschaffenburg

Bessenbach	Landgasth. Waldmichelbacher Hof ...	9
Heimbuchenthal	Hotel Lamm	9
Lichtenau	Gasthaus im Hochspessart	9

Landkreis Haßberge

Kirchlauter	Gutshof Andres	9
-------------	----------------------	---

Landkreis Bad Kissingen

Stralsbach	Landgasthof Zum Weißen Rössl	10
Morlesau	Hotel Restaurant Nöth	10

Landkreis Kitzingen

Escherndorf	Gasthaus Zur Mainaussicht	10
-------------	---------------------------------	----

Landkreis Main-Spessart

Marktheidenfeld	Gasthaus Bräustüble	10
-----------------	---------------------------	----

Stadt und Landkreis Schweinfurt

Grafenrheinfeld	Gasthof Alte Amtsvogtei	11
Oberschwarzach- Handthal	Landgasthaus Der Brunnenhof	11
Oberschwarzach- Handthal	Restaurant Forellenhof	11
Oberschwarzach- Handthal	Gaststube Stollburg	11
Wipfeld	Gasthof Ankerstube	11

Stadt und Landkreis Würzburg

Würzburg	Juliusspital Weinstuben	12
Randersacker	Gasthof Bären GmbH und Co. KG ...	12

Die Fischerzünfte am Main

Ihre Lieferanten für Mainfische	13–16
---------------------------------------	-------

Fischereibetriebe und Teichwirte

Stadt und Landkreis Aschaffenburg

Fisch Groß- u. Einzelhandel – H. & C. Röhl	17
--	----

Inhaltsverzeichnis

Forellengrill	18
Fischerei Horst Brenneis	19
Fisch Müller	19
Fischerei Jochen Grimm	20
Fischerei Jochen Grimm Wochenmarkt	21
Forellenzucht Hochspessart	22
Forellenzucht Hochspessart – Wochenmarkt	23

Landkreis Haßberge

Hellmühle – Familie Geuß	24
--------------------------------	----

Landkreis Bad Kissingen

Rhönforellenzucht Schwarze Berge	25
Forellenzucht Hein	26

Landkreis Kitzingen

Mainfischerei Eugen Kimmel	27
Mainfischerei Otto Schulz	27
Fischzucht Peter Gerstner	28
Hofladen & Teichwirtschaft Michael Pfannes	29

Landkreis Main-Spessart

Fischgut Seewiese	30
Fischzucht-Räucherei Fischer und Kümmert GbR	31
Fischzucht Schlereth	32
Fischzucht Müller	33

Landkreis Rhön-Grabfeld

Forellenzucht Herbert	34
Forellenzucht Kirchner	35

Stadt und Landkreis Schweinfurt

Fischhandlung Ingeborg Dittmar	36
--------------------------------------	----

Stadt und Landkreis Würzburg

Schreiers fisch & more	37
Fische von Fischer – Fischers Wochenmärkte	38
Fischzucht Kuchinka	39
Frankenwels	40

Bezirkseigene Angelstrecke	41
----------------------------------	----

Angelgeschäfte

Ossis Angelladen, <i>Aschaffenburg</i>	42
Aquaristik-Angeltreff Ooppel, <i>Bad Neustadt</i>	43
Main-Angelshop, <i>Kitzingen</i>	44
Bernds-Anglershop, <i>Marktsteft</i>	45
Baltika Angelshop und russische Waren, <i>Gemünden</i>	46
Udo's Sport-Fischer-Shop, <i>Karlstadt</i>	46
Anglershop Gerlach, <i>Niedernberg</i>	47
Angelzubehör Ballweg, <i>Miltenberg</i>	48
Hubert's Angelshop, <i>Bürgstadt</i>	49
Fishing Elements GmbH, <i>Schweinfurt</i>	50

Rezepte

Zubereitungsarten heimischer Fische	51
Zander und Lachs im Speckmantel an Pflaumenchutney ...	52
Cremige Fischsuppe	53
Forelle auf mediterrane Art	54
Saiblingsfilet mit Kartoffel-Senfkruste	55
Graved-Forelle	56
Forellenfilets Matjes Art	57
Gedünstete Lachsforellenschnitten auf Gemüse – Sahnenukeln	58
Herstellen einer Fischbrühe	59
Lachsforelle mit Apfel – Nußkruste	60
Roter Wels auf Curry – Chili Weißkraut auf Räucherfisch Sauce	61
Saibling mit Senfkornhaube	62
Traumhaftes Sushi aus der Lachsforelle mit einem leckeren Limetten Schmand	63
Wichtige Adressen	64
Der Teichwirtschaftliche Beispielsbetrieb Maidbronn	67

Die Bachforelle

So mancher Leserin oder so manchem Leser ist bestimmt schon aufgefallen, dass wir für die Neuauflage der Fischinfo Unterfranken das Design komplett überarbeitet haben. Und die besonders fischinteressierten Leserinnen und Leser haben vielleicht auch schon gemerkt, dass sich die Umschlagsgestaltung der vorliegenden Auflage ganz um das Thema „Bachforelle“ dreht.

Auf der Vorderseite ist die Bachforelle als erwachsener Fisch abgebildet. Die Bachforelle gehört zu den Salmoniden und laicht im Herbst und Winter ab. Dabei führt sie eine kurze Laichwanderung durch und vergräbt ihre Eier anschließend in sogenannten Laichgruben im Kiesbett. Auch nach dem Schlupf leben die Larven noch einige Zeit im Kieslückensystem und verlassen dieses erst im späten Winter bzw. zeitigen Frühjahr. Als ausgewachsener Fisch ernährt sich die Bachforelle hauptsächlich von Insekten und deren Larven, Kleinkrebsen und kleinen Fischen. Die Hauptnahrung von Bachforellen lässt sich übrigens auch an deren Fleisch erkennen: Forellen die sich vorwiegend von den sogenannten Bachflohkrebsen ernähren, bilden mit der Zeit das charakteristisch rosafarbene Fleisch aus. Dagegen bleibt das Fleisch von Forellen die sich vor allem von kleinen Fischen ernähren weißer.

Auf der Rückseite sehen Sie den typischen Lebensraum der Bachforelle. Die Bachforelle ist die Leitfischart der Forellenregion. So werden die Oberläufe unserer Bäche und Flüsse von Gewässerökologen genannt. Hier findet die Bachforelle kühles, sauberes und sauerstoffreiches Wasser sowie eine kiesige Gewässersohle vor, auf die sie zwingend angewiesen ist. Leider sind die Lebensräume der Bachforelle mittlerweile bedroht. Durch Querbauwerke, Dämme, Schwellen usw. geht die Durchgängigkeit der Bachläufe verloren, so dass die Bachforelle ihre typische Laichwanderung nicht mehr ausführen kann. Schwebstoff- und Sedimenteinträge verstopfen das Kieslückensystem. Dadurch erhalten die Eier und Larven im Kieslückensystem nicht mehr genügend Sauerstoff und verenden. Durch den Klimawandel und immer extremere Hitzesommer steigen die Wassertemperaturen in den Forel-

lenbächen stark an. In den letzten Jahren wurden dadurch im Sommer häufig bereits kritische Temperaturen erreicht. Durch Kahlschlag der uferbegleitenden Gehölze fehlt dem Bachlauf die wichtige Beschattung und die Wassertemperaturen steigen nochmals weiter an. Da die Bachforelle bereits die obersten Regionen der Bachläufe besiedelt, ist es ihr kaum möglich, vor hohen Temperaturen noch weiter in Richtung Quelle auszuweichen. Dadurch wird der Lebensraum der Bachforelle zunehmend immer kleiner und die Bachforelle gehört zu den Verlierern des Klimawandels.

Für den Schutz der Bachforelle ist es daher wichtig, dass Bäche wieder durchgängig gestaltet werden, beispielsweise durch die Entfernung von Schwellen oder Anrampung von Wehren. Genügend breite Gewässerrandstreifen stellen sicher, dass der Eintrag von Schwebstoffen und Sedimenten in unsere Bäche minimiert wird. Nicht zuletzt sorgt ein dichter Baumbewuchs entlang der Ufer für eine wertvolle Beschattung des Bachlaufs und vermindert dadurch die Temperaturerhöhung des Wassers in den heißen Sommermonaten.

Auf der letzten Innenseite der Fischinfo Broschüre finden Sie schließlich die Bachforelle in herrlich leckerer zubereiteter Form. Fangfrische Bachforellen erhalten Sie von Fischzüchtern in Unterfranken, insbesondere im Spessart und in der Rhön. Durch ihr zartes und saftiges Fleisch eignet sich die Bachforelle für fast jede Zubereitungsform. Besonders gut eignet sie sich dabei für so edle Methoden wie Beizen oder Kalträuchern. Hierbei wird das feine Fleisch schonend durch Salz gegart und mit Rauch verfeinert, so dass der milde Eigengeschmack vorhanden bleibt und eine wahre Delikatesse entsteht. Wenn keine Bachforelle zur Verfügung steht, dann können ersatzweise andere Salmoniden, wie beispielsweise die Regenbogenforelle, verwendet werden.

Noch eine Anmerkung am Rande: Bei dieser Ausgabe der Fischinfo-Broschüre wurden alle Fotos auf den Umschlagsseiten mittels Künstlicher Intelligenz (KI) erstellt. Wäre Ihnen das aufgefallen?

Der Goldene Fisch



Ein Markenzeichen für die unterfränkische Fischgastronomie

Seit 1999 werden Gaststätten, die sich in herausragender Weise um die Zubereitung von Süßwasserfischen verdient gemacht haben, mit dem „Goldenen Fisch“ ausgezeichnet.

Alle Gaststätten, die in den Monaten mit „r“ wenigstens drei Gerichte mit heimischen Fischen regelmäßig auf ihrer Speisekarte haben, können sich um eine Auszeichnung bewerben.

Am besten ist es natürlich, wenn z. B. Teichwirte, die ihre gastronomischen Betriebe vor Ort kennen, Vorschläge unterbreiten. Wir freuen uns aber auch über jede Anmeldung, die ein Gastwirt aus freien Stücken an uns heranträgt. Aus den Bewerbungen werden von der Fachberatung für Fischerei in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband geeignete Betriebe herausgesucht.

Die angegebene Nummer im Fischsymbol verweist auf die Übersichtskarte am Ende dieser Broschüre.

Zur weiteren Information zu den einzelnen Lokalen können Sie auch die angegebenen Internetseiten besuchen. Dort finden Sie Angaben zu Öffnungszeiten, Anfahrtsskizzen und manchmal sogar Auszüge aus den Speisekarten.

Stadt u. Landkreis Aschaffenburg

Landgasthaus Waldmichelbacher Hof

Waldmichelbach 4

63856 Bessenbach

☎ 0 60 95 / 6 74 oder 83 34

Internet: www.waldmichelbacher-hof.de

E-Mail: info@waldmichelbacher-hof.de

AB1



Hotel Lamm

St. Martinusstraße 1

63872 Heimbuchenthal

☎ 0 60 92 / 94 40

Internet: www.hotel-lamm.de

E-Mail: info@hotel-lamm.de

AB2



Gasthaus im Hochspessart

Lichtenau 3

97840 Lichtenau

☎ 0 93 52 / 12 28

Internet: www.gasthaushochspessart.de

E-Mail: info@gasthaushochspessart.de

AB3



Landkreis Haßberge

Gutshof Andres

Pettstadt 1

96166 Kirchlauter

☎ 0 95 36 / 2 21

Internet: www.gutshof-andres.de

E-Mail: info@gutshof-andres.de

HAS1



Landkreis Bad Kissingen

Landgasthof Zum Weißen Rössl

Von-Henneberg-Straße 15

97705 Burkardroth / Stralsbach

☎ 0 97 34 / 2 01

Internet: www.weisses-roessl-rhoen.de

E-Mail: kontakt@weisses-roessl-rhoen.de



Hotel Restaurant Nöth

Morlesauerstraße 6

97762 Morlesau

☎ 09 35 / 74 79

Internet: www.hotel-noeth.de

E-Mail: spath@hotel-noeth.de



Landkreis Kitzingen

Gasthaus Zur Mainaussicht

Astheimer Str. 51

97332 Volkach OT Escherndorf

☎ 0 93 81 / 12 66

Internet: www.gifthuetten-escherndorf.de

E-Mail: info@gasthaus-mainaussicht.de



Landkreis Main-Spessart

Gasthaus Bräustüble

Mitteltorstraße 1

97828 Marktheidenfeld

☎ 0 93 91 / 12 24

Internet: www.braeu-stueble.de

E-Mail: info@braeu-stueble.de



Stadt und Landkreis Schweinfurt

Gasthof Alte Amtsvogtei

Kirchplatz 4

97506 Grafenrheinfeld

☎ 0 97 23 / 20 25

Internet:

www.amtsvogtei-grafenrheinfeld.de

E-Mail: info@amtsvogtei-grafenrheinfeld.com

SW1



Landgasthaus Der Brunnenhof

Handthal 6

97516 Oberschwarzach

☎ 0 93 82 / 9 98 28

Internet: www.der-brunnenhof.de

E-Mail: info@der-brunnenhof.de

SW2



Forellenhof Handthal

Handthal 28

97516 Oberschwarzach

☎ 0 93 82 / 54 67

Internet: www.forellenhof-handthal.de

E-Mail: info@forellenhof-handthal.de

SW3



Gaststube Stollburg

Handthal 50

97516 Oberschwarzach

☎ 0 93 82 / 9 93 08 95

Internet: www.stollburg-handthal.de

E-Mail: info@stollburg-handthal.de

SW4



Gasthof Ankerstube

Mainstraße 3

97537 Wipfeld

☎ 0 93 84 / 90 37 90

Internet: www.ankerstube.net

E-Mail: info@ankerstube.net

SW5



Stadt und Landkreis Würzburg

Juliusspital Weinstuben

Juliuspromenade 19

97070 Würzburg

☎ 09 31 / 5 40 80

Internet: www.weinstuben-juliusspital.de

E-Mail: info@weinstuben-juliusspital.de



Gasthof Bären GmbH und Co. KG

Würzburger Str. 6

97236 Randersacker

☎ 09 31 / 7 05 10

Internet: www.baeren-randersacker.de

E-Mail: info@baeren-randersacker.de



Zünfte - Vereine und Genossenschaften am unterfränkischen Main



Ansprechpartner für Adressen zum Kauf von frischen Fischen sind auch die Flussfischer am Main.

Da das Angebot je nach Fang sehr variieren kann, sollte immer eine telefonische Voranfrage über den jeweils genannten Ansprechpartner erfolgen.

Fischer- und Schifferverein e. V. Klingenberg am Main

Rosbacher Straße 109
63849 Leidersbach

Internet: www.fischerundschiffervereinklingenberg.de

E-Mail: f-s-v-klingenberg@t-online.de

Fischer- und Schifferzunft Miltenberg e. V. seit 1379

Helmut Ludwig

Manngasse 5

63897 Miltenberg

☎ 01 57 / 81 64 87 38

Schiffer- und Fischerverein Wörth a. M.

Karlheinz Hörnig

Mainstraße 32

63939 Wörth a. M.

☎ 0 93 72 / 67 23; 01 60 / 97 20 53 21

E-Mail: karlheinz-hoernig@t-online.de

Schifferverein Stadtprozelten e. V.

Thorsten Nebauer

Brasselburger Str. 3

97909 Stadtprozelten

Sportfischerverein Trennfeld e. V.

Bahnhofstraße 5a

97855 Trennfeld

Internet: www.sportfischerverein-trennfeld.de

E-Mail: sfv-trennfeld@gmx.de

Fischer- und Schifferzunft Marktheidenfeld e. V.

Mainkai 9

97828 Marktheidenfeld

E-Mail: thomas.lermann@gmx.de

Fischerzunft Rothenfels

Uwe Lattin

Pfalzbrunnenstraße 3

97845 Neustadt a. M.

☎ 0 93 93 / 15 34

Fischerzunft Lohr e. V.

Alfred Höfling

Hemmbergstraße 7

97848 Rechtenbach

☎ 09352 / 2418

Internet: www.fischerzunft-lohr.de

E-Mail: alfred.hoefling@fischrzunft-lohr.de

Fischerzunft Gemünden e. V.

Thomas Hartmann
Frankfurter Straße 27
97737 Gemünden a. Main
☎ 01 72 / 6 61 80 79

Koppelstrecke 5

Erwin Ziegler
Rückertstr. 5
97753 Karlstadt a. Main
☎ 0 93 53 / 9 01 75

Fischerzunft Randersacker

Hubert Holl
Schulstraße 20
97236 Randersacker
☎ 09 31 / 70 61 30

Fischerinnung Ochsenfurt

Karl-Heinz Grünsfelder
Würzburger Straße 64
97199 Ochsenfurt
☎ 0 93 31 / 58 92

Fischereigenossenschaft Kitzingen

Max Leipold
Eberzstraße 5
97714 Oerlenbach
☎ 01 75 / 4 96 44 20

Fischer- und Schifferzunft Kitzingen e. V.

Mainstockheimer Straße 19
97318 Kitzingen
Tel.: 0175 / 4161906
E-Mail: atelier-ziegler@t-online.de

Fischerzunft Schweinfurt e. V.

Willi Stein

Weidenweg 8

97456 Dittelbrunn

☎ 01 71 / 4 77 89 11

Internet: www.fischerzunft-schweinfurt.de

E-Mail: fischerzunft.schweinfurt@gmail.com

Fischerzunft Haßfurt

Sigrid Dirschbacher

Rotkreuzstraße 11

97437 Haßfurt

☎ 0 95 21 / 9 58 94 45

Fischereibetriebe und Teichwirte


Eine Einkaufsmöglichkeit in Ihrer Nähe finden Sie in der nach Landkreisen geordneten Auflistung und in der ausklappbaren Übersichtskarte am Ende dieser Broschüre.



Fisch Groß- und Einzelhandel

Bahnhofstr. 2
63825 Blankenbach

AB1a

 0 60 24 / 98 46
Fax: 0 60 24 / 8 06 02

Internet: www.fisch-roell.de
E-Mail: info@fisch-roell.de



- Angebot:**
- ◆ *reichhaltiges Frisch- und Räucherfischsortiment*
 - ◆ *Forelle, Lachsforelle, Saibling aus eigener Zucht*
 - ◆ *wechselndes Angebot an Seefischen*
 - ◆ *hausgemachte Fischfrikadellen*
 - ◆ *leckere Fischsalate*
 - ◆ *dekorative Fischplatten auf Vorbestellung*
 - ◆ *Belieferung von Fischfesten, Angelvereinen, Gaststätten und Metzgereien*

Spezialität: ◆ *Röll's frisch entgrätete Forellen*

Öffnungszeiten: Do. und Fr.: 8³⁰ – 13⁰⁰ und 14⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 8³⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Nach Absprache können Sie vorbestellte Ware auch außerhalb der Öffnungszeiten abholen.



Forellengrill

Wilhelminenstraße 66
63825 Sommerkahl

AB1b

☎ 0 60 24 / 98 46 (Büro und Fischgeschäft Blankenbach)
☎ 0 60 24 / 15 10 (Teichanlage Sommerkahl, nur zu den
Öffnungszeiten)

Fax: 0 60 24 / 8 06 02

Internet: www.fisch-roell.de
E-Mail: info@fisch-roell.de



*Besuchen Sie unseren Fischgrill in Sommerkahl
an der Teichanlage und lassen Sie sich ver-
wöhnen.*

Angebot: ♦ *Fischspezialitäten frisch vom Grill in gemütlicher
Atmosphäre*

Spezialitäten: ♦ *entgrätete Forelle gebacken oder Forellenfilet
geräuchert Lachsforellen-, Saiblings- und
Zanderfilet gebacken hausgemachte Fisch-
frikadellen zusätzlich wechselnde Highlights
(Termine finden Sie auf unserer Website)*


Öffnungszeiten: März – Okt. Fr., Sa., So. und Feiertage 9⁰⁰ – 20⁰⁰
Mai – Sept. auch am Mi. und Do. 12⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr
im Nov. nur Sa. und So. 10⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Fischerei Horst Brenneis

Fischergasse 1
63801 Kleinostheim



AB2

 0 60 27 / 66 56
Mobil: 01 72 / 6 71 49 19

E-Mail: fischerei.brenneis@t-online.de

- Angebot:
- ◆ *Frischfisch: Zander, Hecht, Aal, Barsch, Karpfen, Schleie, Rotaugen und andere Weißfische*
 - ◆ *Fischfilets vom Zander, Barsch und Karpfen*
 - ◆ *Räucherfisch:
Forellen und Saiblinge ganz und als Filet.
Aale, Karpfen und Lachs. Lachs nur Weih-
nachten*

Öffnungszeiten: nach telefonischer Vereinbarung

Fisch Müller

Inh. Martin Völker
Aschaffener Str. 41
63773 Goldbach



AB3

 0 60 21 / 5 16 94

Internet: www.fisch-mueller.de



- Angebot:
- ◆ *Eine große Auswahl an Frischfisch, Räucherfisch und hausgemachten Salaten*
 - ◆ *Lebendfrische Speisefische: Forellen, Saiblinge, Lachsforellen und Karpfen*

Öffnungszeiten:

Di., Mi. und Do.: 7⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr
Fr.: 7⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr
Sa.: 7⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr
Montag geschlossen



Fischerei Jochen Grimm

Alfred-Delp-Straße 22
63741 Aschaffenburg

AB4a

☎ 0 60 21 / 5 85 19 56

Mobil: 01 71 / 4 61 62 22

Internet: www.fischerei-grimm.de

E-Mail: jgrimm@fischerei-grimm.de



Angebot:

- ◆ **Aus der Mainfischerei**
Barsch, Backfisch, Hecht, Karpfen, Schleie, Wels und Zander
- ◆ **Räucherfisch**
Aal, Forelle, Saibling und Lachsforelle, sowie kaltgeräuchertes Lachsfilet bzw. gebeiztes Lachsforellenfilet
- ◆ **Aus der Quellwasseraufzucht**
Bio-Bachforellen, Regenbogenforellen, Saiblinge und Lachsforellen
- ◆ **Spezialitäten**
*Fischfrikadellen
Fischplatten für Ihre Festlichkeiten
Mobiler Fischgrill
Räuchern bei Ihnen vor Ort
Alle Fische auch als Filet*
- ◆ **Wöchentlicher Verkauf auf Wochenmärkten**

Service:

*Hauseigene Räucherei
Rezepte, Tricks und Kniffs für die Zubereitung.
Lieferservice für Fischfeste.
Fischbesatz für Ihre Gewässer.*

Öffnungszeiten:

Vorbestellte Ware kann jederzeit abgeholt werden



Fischerei Jochen Grimm Wochenmarkt

AB4b

Wochenmarkt in Aschaffenburg auf dem Schlossplatz,
direkt vor der Stadthalle am Mittwoch und Samstag

Wochenmarkt in Offenbach auf dem Wilhelmsplatz
am Samstag

☎ 0 60 21 / 5 85 19 56

Mobil: 01 71 / 4 61 62 22

Internet: www.fischerei-grimm.de

E-Mail: jgrimm@fischerei-grimm.de



- Angebot:**
- ◆ **Aus der Mainfischerei**
Barsch, Backfisch, Hecht, Karpfen, Schleie, Wels und Zander
 - ◆ **Räucherfisch**
Aal, Forelle, Saibling und Lachsforelle, sowie kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet bzw. gebeiztes Lachsforellenfilet
 - ◆ **Aus der Quellwasseraufzucht**
Bio-Bachforellen, Regenbogenforellen, Saiblinge und Lachsforellen
- Spezialitäten:**
- ◆ *Fischbrötchen, Fischmousse und Räucherfischcreme*
 - ◆ *Fischplatten für Festlichkeiten*
- Service:**
- ◆ *Hauseigene Räucherei*
 - ◆ *Rezepte, Tricks und Kniffe für die Zubereitung*
 - ◆ *Lieferservice für Fischfeste*
- Öffnungszeiten:**
- Wochenmarkt in Aschaffenburg*
Mi. u. Sa.: 7⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr
- Wochenmarkt in Offenbach*
Sa.: 8⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr




FORELLENZUCHT
HOCHSPESSART

R. Grimm & Co GbR
97840 Erlenfurt

Forellenzucht Hochspessart

Peter Grimm u. Monika Nolda GbR
97840 Erlenfurt im Hafenlohrtal

AB5a

 0 93 52 / 6 02 40
Fax: 0 93 52 / 60 24 60

Internet: www.spessartforelle.de
E-Mail: info@spessartforelle.de



- Angebot:*
- ◆ **Lebendfrische Speisefische**
Ganzjährig Forellen, Saiblinge und Lachsforellen. Lebend, geschlachtet, geräuchert, filetiert. Kurzfristig auch in großen Mengen lieferbar
 - ◆ **Räucherspezialitäten**
Forellen, Saiblinge und Lachsforellen. Geräuchert nach altem Hausrezept
 - ◆ **Belieferung von Fischfesten**
 - ◆ **Partyservice**
Fischplatten – mobiler Fischgrill – Kühlfahrzeug

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr.: 9⁰⁰ – 12⁰⁰ und 14⁰⁰ – 16³⁰ Uhr
Sa.: geschlossen

Vorbestellte Ware kann auch außerhalb dieser Zeiten abgeholt werden!




FORELLENZUCHT
HOCHSPESSART

R. Grimm & Co GbR
97840 Erlenfurt

Wochenmarkt in Aschaffenburg
auf dem oberen Marktplatz unterhalb
der Jesuitenkirche

AB5b

Peter Grimm u. Monika Nolda GbR
Forellenzucht Hoch-Spessart
97840 Erlenfurt im Hafenlohtal

 0 93 52 / 6 02 40
Fax: 0 93 52 / 60 24 60

Internet: www.spessartforelle.de
E-Mail: info@spessartforelle.de



Ausgezeichnet mit dem Seafood Star als Deutschlands
bestes Mobiles Fischfachgeschäft 2016

- Angebot:
- ◆ **Lebendfrisch**
Forellen, Saiblinge und Lachsforellen
 - ◆ **Spezialitäten aus unserer Räucherammer**
Forellen, Saiblinge – ganz und als Filet
„Spessartlachs“ (kaltgeräucherte Lachsforelle)
Stremellachs
 - ◆ **vom Fischmarkt aus Paris**
großes Angebot an Seefischen

Öffnungs-
zeiten: *Wochenmarkt*
Mi. und Sa.: 7⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Hellmühle - Familie Geuß

HAS1

Dörflis

Hellmühle 1

97486 Königsberg



0 95 36 / 5 48

Angebot:

- ◆ *Fangfrisch geschlachtete und frisch geräucherte Forellen auf Wunsch filetiert und vakuumverpackt*
- ◆ *Fischplatten auf Bestellung*

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Vereinbarung




Rhönforellenzucht Schwarze Berge

Helmut Obert

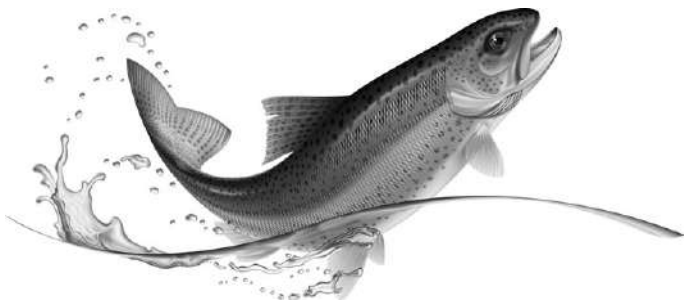
Nasse Wiesen 3

97792 Riedenberg

KG1

 0 97 49 / 93 07 93
Fax: 0 97 49 / 9 30 00 60

- Angebot:**
- ◆ *Ganzjährig Forellen, Lachsforellen, Bachforellen, Aale und Saiblinge. Lebend, frisch geschlachtet und geräuchert*
 - ◆ *In der Wintersaison auch Karpfen und Welse*
- Spezialität:**
- ◆ *Lachsforellenfilets, kalt- oder heißgeräuchert, graved. Frische und geräucherte Forellenfilets*
- Öffnungszeiten
Laden:**
- Freitag: 9.⁰⁰ – 16.⁰⁰ Uhr,
Samstags finden Sie uns auf
den Bauernmärkten.*
- Bauernmärkte:** Schweinfurt (Datum siehe Tageszeitung)
- Anfahrt:** Von Bad Brückenau oder BAB kommend, die 2. Abfahrt Riedenberg (Kreuzung Berghaus Rhön)



Forellenzucht Hein

frische Forellen und Saiblinge

aus dem Quellwasser des Biosphärenreservats Rhön
Hintere Straße 4

97702 Reichenbach



01 51 / 52 43 54 14

Internet: www.forellenzucht-hein.de

E-Mail: fischmann@forellenzucht-hein.de

KG2



*Unsere Teiche werden vom kaltem und kristallklarem Quellwasser der Rhön gespeist. In diesem Wasser wachsen unsere Fische **ohne** den Einsatz von Hochleistungsfutter, sowie **ohne** die Verwendung weiterer Zusätze langsam und möglichst naturnah heran. Für uns steht die Produktion eines **hochwertigen** Lebensmittels an erster Stelle!*

Angebot:


- ◆ **Frischfischangebot**
Forellen, Lachsforellen, Bachsaiblingen und arktische Seesaiblinge lebend, frisch geschlachtet, filetiert können Sie bei uns ganzjährig erhalten.
- ◆ **Räucherfischspezialitäten**
Unsere Fische werden in einer hauseigenen Räucherlake eingelegt und traditionell über reinem Buchenholz heiß und kalt geräuchert. Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch geräucherte Filets.
- ◆ **Gastronomie Service**
Gerne liefern wir den bestellten und frisch geschlachteten Fisch direkt zu Ihrem Gastronomiebetrieb. Auf Wunsch auch fertig portioniert und vakuumiert.
- ◆ **Der arktische Seesaibling**
Das absolute Highlight unserer Forellenzucht ist der arktische Seesaibling. Dieser Saibling hat besonders hohe Ansprüche an die Wasserqualität, denen wir glücklicherweise gerecht werden können. Er besitzt ein festes Fleisch, welches besonders reich an hochwertigen Omega-3 Fettsäuren ist.

Öffnungszeiten: Vorbestellte Ware kann jederzeit abgeholt werden
Fr.: 13:00 - 17:00 Uhr, Sa.: 11:00 - 17:00 Uhr

Mainfischerei Eugen Kimmel

KT1

Am Sportplatz 6
97332 Volkach-Fahr

 0 93 81 / 5 17 82 34
Mobil 01 76 / 81 76 43 49

- Angebot:
- ◆ *Wir bieten Ihnen alle Mainfische, je nach Fang und Saison*
 - ◆ *Auf Bestellung frisches grätenfreies Weißfischfilet*

Öffnungszeiten: *nach telefonischer Vereinbarung*

Mainfischerei Otto Schulz

KT2

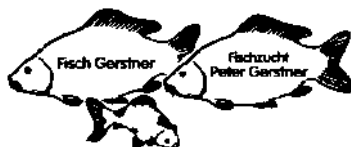
Kirchstr. 1
97332 Volkach-Astheim

 0 93 81 / 96 38

- Angebot:
- ◆ *Wir bieten Ihnen frische Mainfische, je nach Fang und Jahreszeit*
 - ◆ *Auf Bestellung grätenfreies Weißfischfilet*

Öffnungszeiten: *Telefonisch erfragen!*

Fast alle Fische von **Aal** bis **Zander**



Fischzucht Peter Gerstner

Im Seegrund 1
97332 Volkach-Obervolkach

KT3

☎ 0 93 81 / 10 79 u. 10 90

Fax: 0 93 81 / 42 71

Internet: www.fischzucht-gerstner.de
E-Mail: info@fischzucht-gerstner.de



- Angebot:**
- ◆ *Lebendfrische Speisefische*
Ganzjährig Forellen, Lachsforellen, Aale, Störe, Saiblinge und Karpfen. Je nach Fang von September bis Mai zusätzlich Schleien, Hechte, Waller und Zander
 - ◆ *Räucherspezialitäten*
Nach unserem Hausrezept geräuchert: Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Karpfenfilet, Wallerfilet, Stremellachs, Graved Lachs, Lachs, Aal und Feinschmecker-Fischmousse. Jeden Freitag ab 11³⁰ Uhr ofenfrische Räucherware
 - ◆ *Festservice*
Für Ihr Fest stellen wir gerne Fischplatten mit Räucherfischen zusammen, marinieren & füllen Grillforellen oder richten Geschenkkörbe – auch zum Versand
 - ◆ *Fischerfest*
Am 1. Mai und dem Sonntag davor und danach laden wir herzlich ein zu unserem Hoffest und Tagen der offenen Tür. Mit Fischausstellung, Beratung, Verkauf, Festbetrieb und vielen Fischköstlichkeiten
 - ◆ *Weinfeste*
Auf den Weinfesten in Obervolkach (letztes Juli WE) und Volkach (WE um den 15.08) verkaufen wir unsere leckeren Bratfische

Zusätzlich bieten wir noch Köderfische, Zierfische für den Gartenteich, Besatzfische für Angler und Teichwirte

Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 10⁰⁰ – 17⁰⁰ Uhr, Sa.: 8⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr
Schlachtaufträge bitte vorbestellen!

Hagenmühle


Willanzheim

Hofladen & Teichwirtschaft Michael Pfannes

KT4

Hagenmühle Willanzheim

Michael Pfannes
Hagenmühle 1
97348 Willanzheim

 0 93 23 / 34 28

Angebot:

- ◆ *Wir bieten ganzjährig frische und geräuchert Forellen, am Stück oder filetiert und Forellensmousse*
- ◆ *Forellenfilet nach Matjesart*
- ◆ *Als Spezialitäten bieten wir ebenfalls ganzjährig Lachsforellen frisch, gebeizt oder geräuchert und Lachscreme*
- ◆ *In unserem Hofladen finden Sie außerdem hauseigene Edelbrände und Liköre, sowie Mühlenprodukte, Käse, Hausmacher und viele saisonale und regionale Produkte*

Öffnungszeiten

Laden:

*Mo., Do., Fr.: 9⁰⁰ – 12⁰⁰ und 14⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr,
Di., Sa.: 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr,
Mittwoch geschlossen*



Fischgut Seewiese

A. Heinlein

Deutschlands älteste Forellenzuchtanstalt



Fischgut Seewiese

Inh. Petra und Wolfgang Thurn
Seewiesenstr. 3
97782 Gräfendorf



0 93 57 / 2 23

Internet: www.fischgut-seewiese.de
E-Mail: fischgutseewies@aol.com



Angebot:

- ◆ *Lebend frische Forellen*
- ◆ *Ofenfertige Forellen und Grillforellen*
- ◆ *Geräucherte Forellen*
- ◆ *Gebeizte Forellen*
- ◆ *Forellencocktail*
- ◆ *Forellenfischplatte (nur von eigenen Erzeugnissen)*

Öffnungszeiten: *Übliche Geschäftszeiten und nach Vereinbarung*



**Fischzucht-Räucherei
Fischer und Kümmert GbR**

MSP2

Werntalstr. 57
97753 Karlstadt-Stetten

☎ 0 93 60 / 8 50
Fax: 0 93 60 / 8 51

Angebot: ♦ *Aale, Regenbogenforellen, Lachsforellen,
Saiblinge, Karpfen, Schleien, Welse, Zander,
Hechte*

Spezialität: ♦ *Räucheraale, Räucherforellen, Fischplatten*

Service: ♦ *Tägliche Lieferung*

Öffnungszeiten: Di.: 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Do.: 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Fr.: 8⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung



 Fischzucht
Schlereth

Fischzucht Schlereth

Inh. Stefan Wagner
Billingshäuserstraße 66
97225 Zellingen

MSP3



0 93 64 / 68 56

E-Mail: info@fischzucht-schlereth.de
Internet: www.fischzucht-schlereth.de



Jeden Freitag
Hofverkauf
von 10:00 bis 16:00 Uhr und nach Absprache

Angebot:

- ◆ *Besatzfische für Angler*
- ◆ *Karpfen, Forellen, Welse, Hecht, Zander je nach Fang und Saison*
- ◆ *Räucherfische, Forellenmatjes (eigene Rezeptur)*
- ◆ *Räucherfischplatten und Steckerlfisch für Feste und Feierlichkeiten auf Bestellung*



Fischzucht Müller GmbH & Co. KG

MSP4

Kirchgasse 16
97834 Birkenfeld

☎ 0 93 98 / 9 99 13
WhatsApp: 0 93 98 / 9 99 13

E-Mail: info@fischzucht-mueller.com
Internet: www.fischzucht-mueller.com
Instagram + Facebook: @fischzucht.mueller



Angebot:

Regionale Speisefische

Regenbogenforellen und Lachsforellen aus unseren naturnahen Quellwasser-Teichen „Kartause Grünau“. Saiblinge aus unserer Quellwasseranlage „Bischofswiesen Birkenfeld“.

Lebend, ausgenommen, heißgeräuchert, kaltgäräuchert hauchdünn geschnitten oder filetiert.

Fischladen & Bistro

Frisch- und Räucherfisch, Fischbrötchen, heiße Fischgerichte, selbstgemachte Salate, Fischküchle, Forellenbratwürste, uvm.

Steckerlfisch-Grillen

Lachsforelle, Saibling, Makrele jährlich an Karfreitag & Vatertag.

Service:

- ◆ Räucherfischplatten
- ◆ Geschenkkörbe
- ◆ Belieferung Gastro & Handel
- ◆ Verleih Fischfestbedarf (Steckerlfischgrill, Kühlanhänger, uvm.)
- ◆ Fischbesatz

Öffnungszeiten: Fischladen + Bistro: Mi. + Do. 9⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr,
Fr. 8⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Forellenzucht

Richard Herbert



Dr. Bühner Str. 15

97657 Waldberg

01 75 / 1 12 79 96

Räucherforellen

Speiseforellen

Besatzfisch

Forellenzucht Herbert

RG1

im Naturpark Bayerische Rhön

Dr.-Bühner-Str. 15

97657 Sandberg-Waldberg

 0 97 01 / 17 62

Mobil: 01 75 / 1 12 79 96

Angebot: ♦ *Bach- und Regenbogenforellen, zum Besatz oder geschlachtet*

♦ *Räucherforellen, auf Wunsch filetiert*

Spezialität: ♦ *Fischplatten mit Räucherforellen für Feiern und Festlichkeiten (bitte 3 Tage vorher bestellen)*

Öffnungszeiten: 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung





Forellenzucht Kirchner

RG2

Fam. Kirchner

Am Solzbach 16

97616 Bad Neustadt a.d.S.

 0 97 71 / 57 85

 0 97 01 / 90 72 55

Fax: 0 97 01 / 90 72 56

E-Mail: forellenzucht-kirchner@web.de

- Angebot:*
- ◆ *Regenbogenforellen, lebend oder geschlachtet*
 - ◆ *Räucherforellen, Räucheraal und geräucherter Karpfen*
 - ◆ *In den Wintermonaten Karpfen*

- Spezialität:*
- ◆ *Fischplatten mit Räucherfischen
(bitte mindestens 3 Tage vorher bestellen)*
 - ◆ *Grätenfreie Karpfenfilets*

Öffnungszeiten: nach telefonischer Vereinbarung

Fischhandlung Ingeborg Dittmar

SW1

Fischerrain 17

97421 Schweinfurt



0 97 21 / 2 35 84

Angebot:

- ◆ *Wir empfehlen lebend aus dem Bassin: Karpfen, Forellen, Waller, Saiblinge, Lachsforellen und Störe. Auf Wunsch werden die Fische geschlachtet und küchenfertig hergerichtet.*
- ◆ *Je nach Fang aus eigener Flussfischerei: Hechte, Zander, Barsche, Waller, Meefischli und Mainfische aller Art.*
- ◆ *Filets von Süß- und Seewasserfischen.*
- ◆ *Aus eigener Räucherei: Forellen, Aale, Saiblinge, Lachsforellen, Makrelen, Lachs u.v.m.*
- ◆ *Fischplatten mit Räucherfischen (bitte mindestens 3 Tage vorher bestellen)*
- ◆ *Zum Grillen: Makrelen, grüne Heringe, Forellen, Doraden, Saiblinge, Lachsforellen und Wolfsbarsch. Auf Vorbestellung auch grillfertig gewürzt (einen Tag vorher bestellen)*
- ◆ *Marinierter Heringssalat nach eigenem Hausrezept.*
- ◆ *Belieferung von Gaststätten, Fischfesten und Festen jeder Art.*

Spezialität:

- ◆ *Lachs kaltgeräuchert (am Stück oder handgeschnitten), Stremellachs, gefüllte Forellen, Saiblinge, Lachsforellen und Zanderfilet in Alufolie (bitte einen Tag vorher bestellen)*

Service für Feste:

- ◆ *Makrelen gefrostet, ausgenommen, grillfertig gewürzt*
- ◆ *Meefischli und Weißfischfilet*
- ◆ *Forellen und Aale (auch räucherfertig eingelegt)*
- ◆ *Zander-, Lachs- und Karpfenfilet*
- ◆ *Bismarck- und Bratheringe, Seelachsschnitzel*
- ◆ *Matjesfilet in Öl u.v.m.*

Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 9³⁰ – 17⁰⁰ Uhr

Sa.: 9³⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Schreiers fisch & more

WÜ1

Inh. Celine Reiss-Schreier

Marktbude 13

Unterer Markt

97070 Würzburg

☎ 09 31 / 780 92 76
Mobil: 01 57 / 85 05 77 05



Internet: www.fisch-schreier.de

- Angebot:
- ◆ *Fishermann bringt täglich Frischfisch an den Markt !*
 - ◆ *Frische Räucherfische aus der Region*
 - ◆ *beste Frischbrötchen*
 - ◆ *frische Fischbratwürste*
 - ◆ *täglich warmer Fischimbiss direkt am Markt ab 11:30*

Öffnungszeiten: Verkaufsstand am Marktplatz:
Di. – Fr.: 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 9⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr



WÜ2

Fischers Wochenmärkte

Fischzucht - Räucherei

Fischer und Kümmert GbR

Werntalstr. 57

97753 Karlstadt-Stetten

☎ 0 93 60 / 8 50

Fax: 0 93 60 / 8 51

Wochenmärkte in und um Würzburg

Würzburg: Marktplatz Samstag: 9⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr

Mittwoch: 9⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr

Veitshöchheim: Grüner Markt Freitag: 9⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr

Höchberg: Hauptstraße Freitag: 11⁰⁰ - 12³⁰ Uhr


Angebot: ♦ Aale, Regenbogenforellen, Lachsforellen,
Saibling, Karpfen, Schleien, Welse, Zander und
Hechte

Spezialität: ♦ Räucheraale und Räucherforellen

Fischzucht Kuchinka

WÜ3

Inh. Peter Kuchinka
An der Weth 4
97241 Oberpleichfeld

 0 93 65 / 39 05
Mobil: 01 63 / 230 87 76

E-Mail: peter.kuchinka@t-online.de

- Angebot:
- ◆ *Regenbogenforellen*
 - ◆ *Lachsforellen*
 - ◆ *Saibling*
 - ◆ *Karpfen, Waller, Hecht*
 - ◆ *Meefischli*
 - ◆ *geräucherte Forellen*
 - ◆ *Futterfische*
 - ◆ *Köderfische*
 - ◆ *Makrelen grillfertig gewürzt*
 - ◆ *Belieferung von Festen*

Franken

WÜ4



Frankenwels

Inh. Rudi Oppmann
Martinstraße 12
97294 Burggrumbach



0 93 67 / 9 94 03

Fax: 0 93 67 / 9 94 04

E-Mail: info@frankenwels.de

Internet: www.frankenwels.jimdofree.com



Angebot:

Afrikanische Welse als:

- ◆ Ganz mit und ohne Kopf
- ◆ Filet
- ◆ Bauchfilet
- ◆ Räucherfilet
- ◆ Fischfrikadellen

**Frischfischverkauf findet bei uns immer am
2. Freitag im Monat von 9-12 Uhr statt.**

TK-Ware ist nach Absprache jederzeit verfügbar.

Bezirkseigene Angelstrecke an der Fränkische Saale

Der Bezirk Unterfranken besitzt eine eigene Angelstrecke an der Fränkischen Saale zwischen Aschach und Hausen. Diese auffallend abwechslungsreiche Strecke wird seit über 30 Jahren von der Fischereifachberatung unter besonders nachhaltigen Aspekten bewirtschaftet. Durch die vielfältige Gewässerstruktur kommt ein breites Artenspektrum vor. In den strömenden Bereichen sind bspw. Bachforellen, Äschen und Barben vertreten, dagegen können in den langsam fließenden Abschnitten Hechte, Barsche, Rotaugen und Karpfen gefangen werden. Die Fischereifachberatung legt in der Hege der Fränkischen Saale zudem einen besonderen Fokus auf den Erhalt seltener und bedrohter Fischarten wie Nase, Rutte und Elritze. Hierdurch können Sie ein weites Artenspektrum fangen und für alle Angler – egal ob Fliegenfischer, Spinnangler oder Ansitzfischer – sind geeignete Zielfischarten vorhanden.

Befischbar ist die Bezirksstrecke der Fränkischen Saale von 01. Mai bis 30. September. Das Angeln ist hierbei täglich von 05:00 bis 24:00 Uhr erlaubt.

Die Angelkarten für die Saalestrecke sind sowohl online über Fiskado erhältlich, vor Ort bei der Gemeinde Sandberg, den Museen Schloss Aschach, der Stadt Bad Kissingen, dem Bezirk Unterfranken sowie bei den Angelgeschäften Fishing Elements in Schweinfurt und Aquaristik-Angeltreff Opperl in Bad Neustadt a. d. Saale.



Angelgeschäfte

Stadt und Landkreis Aschaffenburg

**DAS Angelgeräte-Fachgeschäft im
Aschaffener B8 Center**
starke Angebote * ausgewähltes Programm
kompetente Beratung * familiäre Atmosphäre



**Osis
Angelladen
Hanauer Straße 76**
63739 Aschaffenburg
Tel. 06021 22867

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9:00-18:00 Uhr
Sa 9:00-14:00 Uhr

www.osis-angelladen.de

Osis Angelladen

Inh. Vera Pachtl

Hanauer Straße 76

63739 Aschaffenburg



0 60 21 / 2 28 67

E-Mail: info@osis-angelladen.de

Internet: www.osis-angelladen.de



Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Sa.: 9⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr


Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

- ◆ Mainstrecke Steinheim
- ◆ Mainstrecke Seligenstadt
- ◆ Mainstrecke Aschaffenburg
- ◆ Mainstrecke Miltenberg
- ◆ Kinzig
- ◆ Gersprenz, bei Stockstadt
- ◆ Angelsee ASV Stockstadt
- ◆ See Sonneck

Landkreis Röhn Grabfeld

Aquaristik-Angeltreff Oppel

Kurhausstraße 9
97616 Bad Neustadt

 01 51 / 11 67 68 83

E-Mail: frank.oppel@freenet.de

Öffnungszeiten: Mo.: 14⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr
Di. + Mi.: 16⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr
Fr.: 14⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr
Sa. 10⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

- ◆ Fränkische Saale Unterebersbach
- ◆ Fränkische Saale Neustadt
- ◆ Fränkische Saale Aschach
- ◆ See Seeba

Stadt und Landkreis Kitzingen



Main-Angelshop Kitzingen

Inh. Armin Keßler

Lochweg 16

97318 Kitzingen

☎ 0 93 21 / 3 83 16 66

Fax: 0 93 21 / 3 83 16 67

E-Mail: shop@main-angelshop.com

Internet: www.main-angelshop.de



Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 19⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Sa.: 9⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

◆ Mainstrecke Ochsenfurt

Stadt und Landkreis Kitzingen



Bernds - Anglershop

Inh. Bernd Vogel
Marktbreiter Straße 49
97342 Marktstef

☎ 0 93 32 / 5 92 93 34
Fax: 0 93 32 / 5 95 93 32

Internet: www.bernds-anglershop.de
E-Mail: info@bernds-anglershop.com



Öffnungszeiten: *Winter (Anfang Dezember bis Ende Februar)*
Mo.: geschlossen

Di. – Fr.: 13³⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Sa.: 8⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr

Sommer (Anfang März bis Ende November)

Mo. – Mi.: 13³⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Do.: 13³⁰ – 20⁰⁰ Uhr

Fr.: 13³⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Sa.: 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

- ◆ Mainstrecke Kitzingen
- ◆ Angelverein Marktstef/Marktbreit

Landkreis Main-Spessart

Baltika Angelsport und russische Waren

Bahnhofstraße 14
97737 Gemünden

☎ 0 93 51 / 9 09 21 05

E-Mail: wolin@gmx.de

Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 10⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa. 10⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

◆ Fränkische Saale Gräfendorf



Udo's Sport-Fischer-Shop

Angelgeräte & Angelzubehör

Dein günstiger Angelshop in Main-Spessart

Udo's Sport-Fischer-Shop

Inh. Udo Totzauer
Zum Helfensten 11
97753 Karlstadt

☎ 0 93 53 / 98 54 40

E-Mail: info@angelsport-direkt.de

Internet: www.angelsport-direkt.de



Öffnungszeiten: Mo, Di, Do. u. Fr.: 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr und 13⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Mi. und Sa.: 9⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Stadt und Landkreis Miltenberg



Kompetenz seit 40 Jahren
1984 - 2024

Anglershop Gerlach

Hansaring 4
63843 Niedernberg

☎ 0 60 28 / 15 13
Fax: 0 60 28 / 15 24

E-Mail: info@anglershop-gerlach.de
Internet: www.anglershop-gerlach.de



Öffnungszeiten: Mo. – Do.: 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr und 14⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Fr.: 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 9⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

- ◆ Hessische Mainstrecke (Stockstadt – Hanau)
- ◆ Mainstrecke Würth
- ◆ Mainstrecke Klingenberg
- ◆ Mainstrecke Miltenberg
- ◆ Seengemeinschaft Niedernberg
(Tageskarten! Nur in Begleitung eines Vereinsmitglieds)

Angelzubehör Ballweg

Eichenbühler Straße 23a
63897 Miltenberg

Hauptstraße 64
97906 Faulbach



01 71 / 2 82 95 77



Internet: www.angelzubehoer-ballweg.de

Miltenberg:

Öffnungszeiten Winter (Anfang Dezember bis Ende Februar)
Mo. – Fr.: 14⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 9⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Sommer (Anfang März bis Ende November)
Mo. – Fr.: 10⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 9⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

◆ Mainstrecke Miltenberg

Faulbach:

Öffnungszeiten ganzjährig
Mo. – Do.: nur nach telefonischer Anmeldung
Fr.: 14⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 9⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

- ◆ Mainstrecke Wertheim
- ◆ Mainstrecke Kreuzwertheim
- ◆ Mainstrecke Faulbach

Hubert's Angelshop

Inh. Hubert Zitzler

Mühlweg 3a

63927 Bürgstadt

☎ 0 93 71 / 55 14
Fax: 0 93 71 / 6 63 53
Mobil: 01 75 / 6 02 67 52

E-Mail: hubert-zitzler@t-online.de
Internet: www.huberts-angelshop.de



Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 10⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 10⁰⁰ – 15⁰⁰ Uhr

Stadt und Landkreis Schweinfurt



Fishing Elements GmbH

Carl-Zeiss-Str. 33
97424 Schweinfurt



0 97 21 / 2 98 25-0

E-Mail: info@fishing-elements.de

Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 9⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
Sa.: 9⁰⁰ – 13⁰⁰ Uhr

Angelkarten-
ausgabe für die
Gewässer:

- ◆ Mainstrecke Kitzingen
- ◆ Fränkische Saale Gräfendorf
- ◆ Fränkische Saale Hammelburg
- ◆ Fränkische Saale Bad Kissingen
- ◆ Fränkische Saale Aschach
- ◆ Baggersee Schweinfurter Kreuz

Rezepte

Zubereitungsarten heimischer Fische

Genau so vielfältig wie Unterfrankens Fischfauna ist, so vielfältig sind auch die Art und Weisen, wie man Fisch zubereiten kann. Doch nicht alle Fischarten eignen sich gleichermaßen für alle Zubereitungsmethoden, wie die folgende Übersichtstabelle darstellt.

	Heißbräuchern	Kalträuchern	Beizen	Braten/Grillen	Backen	Dämpfen	Frittieren
Aal	++	--	--	++	+	-	-
Äsche	++	++	+	++	+	++	-
Bachforelle	++	++	++	++	++	++	-
Flussbarsch	+	-	-	++	+	++	+
Grundeln	--	--	--	+	--	-	++
Hecht	+	-	--	++	++	+	+
Karpfen	++	-	-	++	++	-	++
Regenbogenforelle	++	++	++	++	++	++	-
Rutte	++	-	--	++	++	-	-
Saibling	++	++	++	++	++	++	-
Schleie	++	--	--	+	++	-	++
Weißfische, groß	+	-	--	+	+	-	++
Weißfische, klein	-	-	-	-	-	-	++
Wels	+	-	--	+	++	++	+
Zander	+	-	-	++	++	++	-

++ = sehr gut geeignet // + = gut geeignet // - = weniger gut geeignet // -- = ungeeignet

Zander und Lachs im Speckmantel an Pflaumenchutney

Zutaten

700 g Lachsforelle

700 g Zander

100 g durchwachsenen Speck

Rapsöl, Pfeffer

Zander sowie die Lachsforelle filetieren und von der Haut befeien. Trockentupfen mit Küchentuch. In Stücke von ca. 50 g schneiden. Den Speck, am besten leicht angefroren, in dünne Scheiben schneiden. Nun die Speckscheiben auflegen und darüber ein Stück Zander sowie ein Stück Lachsforelle legen. Das ganze mit dem Speck umwickeln und wieder kaltstellen. Bei Bedarf die Päckchen in heißem Rapsöl scharf anbraten und mit Pfeffer würzen.

Pflaumenchutney

1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen

1 EL gemahlener Ingwer

1 EL Senfkörner

6–8 Stück Chilischoten

10 Stück Gewürznelken

1,5 EL Pimentkörner

30 g Salz, 400 ml Weinessig, 400g Zucker

Die Zwetschgen oder Pflaumen abspülen, entsteinen und in einen breiten Topf geben. Ingwer untermischen.

Senfkörner, aufgeschnittene Chilischoten, Nelken und Piment in ein kleines Mulltuch binden und zu den Zwetschgen bzw. Pflaumen geben. Salz und die Hälfte des Essigs zufügen. Im offenen Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den Zucker zugeben und offen weitere 30 Minuten kochen.

Restlichen Essig zugeben und 30 Minuten einkochen, bis es dicklich wird. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Tipp: Das Chutney passt gut neben dem Fisch auch zu Kurzgebratenem, zu Wild, Fondue, Lammfleisch, kräftigem Bergkäse und zu orientalischen Reisgerichten.

Die beiden Komponenten gefällig anrichten.

Mit kleinem Salatstrauß oder frischen Kräutern dekorieren.

Armin Bott

Cremige Fischsuppe

Für den Fischfond:

- 2 kg Fischkarkassen
- ¼ Stück Sellerie
- 1 Stück Karotten
- 2 Stück Zwiebeln
- ½ Stück Lauch
- Lorbeerblätter
- Senfkörner
- Salz
- Pfeffer

Die Fischkarkassen mit kaltem Wasser in einem Topf geben.

Mit etwas Salz würzen und auf kleiner Stufe anschalten.

Die Restlichen Zutaten gut waschen und mit Schale zu den Fischkarkassen geben. Die Brühe langsam aufkochen und danach ziehen lassen. Nach einer Stunde durch einem feinen Sieb abpassieren.

- 50 g Butter
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Bund Staudensellerie
- 3 Stück Karotten
- 4 Stück Tomaten
- 1 Bund Dill
- 100 g Tomatenmark
- 400 ml Sahne
- 500 ml Fischfond
- 100 g Mehl

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, feine Zwiebelwürfel darin anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben und das Tomatenmark dazu geben. Mit dem Fischfond aufgießen und immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in Würfel schneiden diese in die Flüssigkeit geben und einmal aufkochen lassen. Danach folgt der Staudensellerie und die Tomaten. Zum Schluss die Sahne mit kochen lassen. Mit feingehacktem Dill die Fischsuppe abrunden.

Forelle auf mediterrane Art

4 Forellen, trocken tupfen, Salzen und Pfeffer

Mit Thymian, Salbeiblatt füllen

Forellen in den Bräter legen

4 EL Olivenöl mit

1 TL gehakten Fenchelsamen, Salz, Pfeffer und

2 EL Zitronensaft verrühren und die Forelle damit

bestreichen und im Backofen

bei 180 °C etwa 20 – 25 Minuten garen.

Forelle auf Platte anrichten

In die gleiche Pfanne

2 EL gehackte Schalottenwürfel mit Olivenöl anbraten

1 Knoblauchzehe dazu geben

4 EL Tomatenwürfel

5 schwarze Oliven in Scheiben

2 Salbeiblätter, fein gehackt dazugeben und mit

0,125 l Weißwein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Forelle geben.

Saiblingsfilet mit Kartoffel-Senfkruste

- 4 (je 120-150 g) Filets vom Saibling
- 4-6 festkochende Kartoffeln
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Butterschmalz
- 50 g Mehl Pfeffer Salz Muskat

Die Saiblingsfilets waschen, trocknen und gegebenenfalls die Gräten entfernen. Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe in kleine Streifen raspeln. Die Kartoffelraspel in ein Küchentuch geben, das Tuch verschließen und kräftig eindrehen, bis Flüssigkeit aus den Kartoffeln austritt. So viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken, dann die Raspel auf ein Brett oder einen Teller geben und mit Muskat würzen.

Die Filets zunächst etwas salzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl gut abklopfen und die Filets dünn mit Senf bestreichen. Die Filets in die Kartoffelraspel legen, wenden und dabei gut andrücken. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die panierten Saiblingsfilets bei mittlerer Hitze goldbraun von beiden Seiten ausbacken. Dabei möglichst mit flockigem Meersalz würzen.

Sauce:

- 1/4 l Orangensaft
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL frische Thymianblätter
- Saft einer halben Zitrone etwas Salz

Orangensaft in einen Topf geben und bei starker Hitze um die Hälfte reduzieren. Den Orangensaft etwas abkühlen lassen, dann Creme fraîche unterrühren. Thymianblätter hinzufügen und die Soße mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

500 g Brokkoli etwas Chili- Olivenöl alternativ: eine frische Chilischote Fleur de sel

Brokkoli in kleine Röschen teilen und die feinen Blätter von den Stielen entfernen. Die Röschen circa anderthalb bis zwei Minuten in Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und trocknen. Etwas Chili- oder Olivenöl in eine Pfanne geben und den Brokkoli kurz braten. Falls kein Chiliöl vorhanden ist, eine aufgeschlitzte Chilischote mit in die Pfanne geben. Zum Schluss den Brokkoli mit Meersalz bestreuen und wenden, aus der Pfanne nehmen und noch einmal mit etwas Öl würzen.

Graved-Forelle

Große Bach-, Regenbogenforellen oder Saiblinge beize ich am liebsten nach „Graved-Art“. Das „Graven“ kommt ursprünglich aus Skandinavien und ist Jahrhunderte alt. Hierbei wurde frischer Lachs mit einer Salz-Zucker-Mischung eingerieben und anschließend gut verpackt vergraben. Der eingegrabene Fisch reift nun durch Druck und Beize und wird haltbar. Große unterfränkische Salmoniden bekommen durch das Graven einen großartigen, milden Geschmack, der das natürliche Aroma der Fische nicht verfälscht und unterstreicht.

Zutaten:

Zwei absolut frische Filets einer großen Bach-, Regenbogenforelle oder eines Saiblings mit Haut

Salz

Zucker

Frischer Dill

Zitronensaft

Zubereitung

- Auf 500 gr. Filet je 27 gr. Zucker und 27 gr. Salz mischen.
- Die Filets gut abspülen, von Schleim und Blut befreien und trocken tupfen.
- Die Filets mit der Hautseite nach unten auf Frischhaltefolie legen, etwas Zitronensaft auf die Filets träufeln und gleichmäßig mit der kompletten Salz-Zucker-Mischung bestreuen.
- Auf ein Filetstück großzügig Dill geben.
- Das zweite Filetstück nun mit der Fleischseite nach unten auf das mit Dill belegte Filet legen.
- Die beiden Filets so stramm wie möglich in Frischhaltefolie einrollen, erst jetzt die Frischhaltefolie von der Rolle trennen.
- Die eingerollten Filets in eine Schale legen, mit einem Schneidebrett o. ä. beschweren und für 72 Stunden in den Kühlschrank legen.
- Die Filets dabei alle 12 Stunden umdrehen und die ausgetretene Flüssigkeit aus der Schale abgießen.
- Die Filets nachdem sie 72 Stunden im Kühlschrank gebeizt sind aus der Frischhaltefolie nehmen, je nach Geschmack kurz mit Wasser abspülen und genießen.

Hinweis:

Um eventuell im Filet sitzende Nematoden o. ä. abzutöten, wird empfohlen, das Filet vor dem Graven für 72 Stunden einzufrieren.

Dr. Tobias Epple, Fischereifachberatung Unterfranken

Forellenfilets Matjes Art

Zutaten

1 kg Forellenfilets
110 gr. Salz
60 gr. Reifungsmittel
1 Prise Zucker
1 große Zwiebel
5 Lorbeerblätter
10 Pimentkörner
Speiseöl

Zubereitung

1 kg Forellenfilets, 1 l Wasser, 110 gr. Salz, 60 gr. Reifungsmittel, eine Prise Zucker mindestens 80 Std. in den Kühlschrank stellen.

Lake abschütten, Filets abtropfen lassen, in ein Gefäß geben, dazu mindestens 1 große Zwiebel in Scheiben, 5 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner, alles mit neutralem Speiseöl bedecken, mindestens 24 Std. ziehen lassen, evtl. nachsalzen.

Hält ca. 14 Tage, dann verliert es an Geschmack.

Gedünstete Lachsforellenschnitten auf Gemüse - Sahnenukeln

Zutaten

600g Lachsforellenfilets
80g Karotten
60g Sellerie
80g Lauch
80g Zucchini
60g Butter
1/4l Sahne
160g Bandnudeln
etwas Weißwein und Fischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie

Zubereitung

Lachsforellenfilets in 75g schwere Schnitten schneiden.

Karotten, Sellerie, Lauch, Zucchini in ganz feine Streifen schneiden oder Hobeln.

Das Gemüse langsam in Butter garen, die abgekochten Nudeln und die Sahne dazu und mit Salz, Muskat abschmecken.

Lachsforellenschnitten in einer Pfanne mit etwas Fischfond und Weißwein einlegen und zugedeckt ca. 3 Minuten dünsten.

Die Gemüserahmnudeln auf eine vorgewärmte Platte anrichten und die Lachsforellenschnitten draufgeben und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Herstellen einer Fischbrühe

Bedarf für 1 Liter

1 kg Gräten von Zander, Hecht, Forelle, usw.
(Die Köpfe nicht unbedingt, wenn dann müssen die Kiemen entfernt werden)

- 20 g Zwiebeln
- 50 g heller Lauch
- 10 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 2 – 3 St. Pfefferkörner
- 1 L Wasser
- Gemüsefond
- Saft einer Zitrone
- 1 St. Kräutersträußchen(Petersilienstiele,
Lorbeerblatt, Thymianzweig)
- 1 St. Knoblauchzehe

Dauer der Herstellung ca. 30 Minuten

Zubereitung

Die in grobe Würfel geschnittene Zwiebel, der Lauch sowie die zerdrückten Pfefferkörner in der Butter glasig angehen lassen. Dazu gibt man die gewaschenen, zerkleinerten und abgetropften Fischgräten. Der Ansatz wird mit dem Weißwein abgelöscht und mit dem Wasser, dem Gemüsefond und dem Zitronensaft aufgegossen. Das Kräutersträußchen hinzu geben. Das ganze einmal aufkochen lassen, abschäumen (den Schaum mit einer Schaumkelle vorsichtig abschöpfen) und bei kleiner Hitze ca. 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss wird die Fischbrühe abgeseiht. (Am besten durch ein mit heißem Wasser ausgewaschenem Handtuch welches in einem Sieb liegt. Hierbei werden auch die kleinsten Rückstände abgefiltert.)

Diese Fischbrühe findet dann Verwendung für:

- Fischsoßen
- Dünsten von Fischen
- klare Fischsuppen
- gebundene Fischsuppen
- Fischsoßen

Die fertige Fischbrühe lässt sich auch prima auf Vorrat produzieren! Zum Lagern einfach den fertigen Fischfond in Eisbeutelwürfel abfüllen, bzw. den Fischfond in Eiswürfelformen einfrieren. So haben Sie immer einen guten Fischfond zur Hand wenn Sie einen leckeren Mainfisch zubereiten.

Lachsforelle mit Apfel-Nußkruste

Zutaten

- 800 g Lachsforelle mit Haut
- 2 Schalotten in Öl anbraten
- 4 cl Noilly Prat
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 4 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas
- Saft 1 Zitrone
- 100 g Haselnusskerne
- 1 Apfel, Boskop
- 1 Bund Dill
- 100 g Semmelbrösel
- 80 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer
- 500 g Karotten
- 1 Stück Meerrettich, frisch
- Schalotten

Zubereitung

Schalotten in feine Ringe schneiden, in einem Topf anbraten und zusammen mit Noilly Prat, Weißwein und Fischfond zum Kochen bringen. Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen und schließend Sahne und Meerrettich hinzufügen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

Haselnusskerne ohne Öl in einer Pfanne rösten bis sie anfangen zu duften. Nüsse herausnehmen und grob hacken. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dill zupfen, schneiden und alles zusammen mit den Semmelbröseln und der weichen Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lachsforelle von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, die Kruste gleichmäßig auf einer Innenseite der Forelle verteilen. Die Lachsforelle nun auf der Kruste anbraten und nach ca. 3-4 Minuten drehen und noch ca. 5 Minuten fertig braten.

Währenddessen Möhren schälen, längs halbieren und in schräge Scheiben schneiden. In etwas Öl kräftig braten und würzen mit Salz Zucker und Pfeffer und ein Schuss Wasser dazugeben.

Alles zusammen anrichten und mit frisch geriebenem Meerrettich garnieren.

Roter Wels auf Curry - Chili Weißkraut auf Räucherfisch Sauce:

Zutaten für 4 Personen

4 Welsfilets
1/2 Krautkopf
Curry Pulver
1 Chilischote (rot)

Für die Räucherfischsauce:

1/8 l Fischfond
1/8 l Weißwein
1/8 l Sahne
1/2 Zwiebel
1 EL Butter
1 EL Sauerrahm
1 kleine Räucherforelle oder Räucheraal

Gewürze

Pfeffer, gemahlener Kümmel, Zitrone, Curry Pulver, Chilischote (rot)

Zubereitung

Zwiebel fein hacken, in Butter kurz anschwitzen, Räucherfisch zerteilen und zugeben, kurz mit rösten. Mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten reduzieren lassen, mit Fischfond und Sahne aufgießen. Bei kleiner Flamme etwa zehn Minuten einkochen lassen. Sauerrahm dazugeben, mit Stabmixer aufmixen, durch ein Sieb passieren. Eventuell nachwürzen und mit etwas Butter montieren.

Weißkraut putzen, in Streifen oder Plättchen schneiden, in wenig Öl anrösten bis es Farbe annimmt, Salzen, Pfeffern, mit Currypulver und den geschnittenen Chilischoten, sowie mit etwas Kümmel abschmecken.

Welsfilets, salzen, pfeffern, mit wenig Zitronensaft würzen, auf der Hautseite knusprig braten, wenden, fertig braten.

Das pikante Weißkraut auf Tellern anrichten, Wels darauf legen, mit Räucherfischsauce umgießen.

Saibling mit Senfkornhaube

Zutaten

6 Saiblingsfilets
Handelsübliches Fischgewürz

Für die Haube:

4 TL Senfkörner
200 gr. Majonaise
2 TL grober Senf
1 EL frischer Dill gehackt
1 TL brauner Zucker
1 Prise Salz
2 Prisen Pfeffer

Zubereitung

Die Senfkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten bis diese grau werden, abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Saiblingfilets mit dem Fischgewürz würzen und die Haube gleichmäßig darauf verteilen.

Indirekt grillen: 160° C; 12-15 Minuten

Traumhaftes Sushi aus der Lachsforelle mit einem leckeren Limetten Schmand

Zutaten für 2 Personen

- 250 Gramm frisches Lachsforellenfilet ohne Haut
- 1 Stiel Staudensellerie
- 1 Karotte von 50 Gramm
- 1 Karotte von 10 Gramm
- 1 Zwiebel
- 1 Stiel frischer Petersilie
- 1 Stiel Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Saft aus einer halben Zitrone
- 0,2 Liter Weißwein
- 0,1 Liter leichte Brühe
- 40 Gramm Frischkäse
- 40 Gramm Schmand
- 30 Gramm Forellenkaviar
- Streusalz, Pfeffer, grobes Salz
- Petersilienblätter zum Garnieren

Zubereitung

Den Staudensellerie waschen, die Zwiebel und die beiden Karotten schälen. Dann alles zusammen mit Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Zitronensaft, Weißwein und der Brühe in einem Topf garen und bei kleiner Hitze rund zwei Stunden lang ziehen und ein köcheln lassen. Den entstandenen Sud durch ein Sieb gießen und abgekühlt mit dem Frischkäse und dem Schmand verrühren.

Den Forellenkaviar vorsichtig unter die abgekühlte, entstandene Soße heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Limettenzesten pafümieren.

Das rohe Lachsforellenfilet in dünne Scheiben schneiden und diese gerollt oder gefaltet anrichten. Eine Prise grobes Salz darüber streuen, die Kaviarsoße auf dem Teller um die angerichteten Lachsforellenscheiben verteilen. Mit Petersilienblättern garnieren. Als Beilage reicht ein frisches Baguette oder ein herber Obstsalat.

Wichtige Adressen

Bezirk Unterfranken

Fachberatung für Fischerei

Silcherstraße 5

97074 Würzburg

☎ 0931 79 59 – 0

www.fischereifachberatung.de

fischerei@bezirk-unterfranken.de

Teichwirtschaftlicher

Beispielsbetrieb Maidbronn

Mühlhäuser Straße

97222 Maidbronn

☎ 09365 89453

Regierung von Unterfranken

Peterplatz 9

97070 Würzburg

☎ 0931 380 00

www.regierung.unterfranken.bayern.de

Landratsämter – SG Fischerei

Aschaffenburg

Bayernstraße 18

63739 Aschaffenburg

☎ 06021 394-246

Hassberge

Am Herrenhof 1

97437 Haßfurt

☎ 09521 27-203

Bad Kissingen

Oberer Marktplatz 6

97688 Bad Kissingen

☎ 0971 801-3180

Kitzingen

Kaiserstraße 4

97318 Kitzingen

☎ 09321 928-3113

Main-Spessart

Marktplatz 8

97753 Karlstadt

☎ 09353 793-1802

Miltenberg

Brückenstraße 2

63897 Miltenberg

☎ 09371 501-304

Rhön-Grabfeld

Spörleinstraße 11

97616 Bad Neustadt

☎ 09771 94-303

Schweinfurt

Schrammstraße 1

97421 Schweinfurt

☎ 09721 55-573

Würzburg

Zeppelinstraße 15

97074 Würzburg

☎ 0931 8003-5587

Wasserwirtschaftsämter

Aschaffenburg

Cornelienstraße 1

63739 Aschaffenburg

☎ 06021 5861-0

www.wwa-ab.bayern.de

Bad Kissingen

Kurhausstraße 26

97688 Bad Kissingen

☎ 0971 8029-0

www.wwa-kg.bayern.de

Flussmeisterstellen

Stockstadt – ☎ 06027 41860

Gemünden – ☎ 09351 8576

Wichtige Adressen

Würzburg – ☎ 0931 97792
Schweinfurt – ☎ 09721 68368
Salz – ☎ 09771 68908-0
Ellertshäuser See – ☎ 09724 2176

Generaldirektion Wasserstraßen und Schifffahrt – Außenstelle Süd

Wörthstraße 19
97082 Würzburg
☎ 0931 4105-0
www.ast-sued.gdws.de

Wasser- und Schifffahrtsämter

WSA Aschaffenburg
Obernauer Straße 6
63739 Aschaffenburg
www.wsa-aschaffenburg.wsv.de

WSA Schweinfurt
Mainberger Straße 8
97422 Schweinfurt
www.wsa-schweinfurt.wsv.de

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Fischerei
Weilheimer Straße 8
82319 Starnberg
☎ 08151 2692-0

Außenstelle für Karpfenteich-
wirtschaft
Greiendorfer Weg 8
91315 Höchstadt an der Aisch
☎ 09193 50890-0

Veterinärämter

Aschaffenburg – ☎ 06021 394 106
Haßberge – ☎ 09521 27 137
Bad Kissingen – ☎ 0971 801 7029
Kitzingen – ☎ 09321 928 3400

Main-Spessart – ☎ 09353 793 1404
Miltenberg – ☎ 09371 501 532
Rhön-Grabfeld – ☎ 09771 94 623
Schweinfurt – ☎ 09721 55 311
Würzburg – ☎ 0931 8003 680
Würzburg Stadt – ☎ 0931 37 2827

Fischgesundheitsdienst Bayern e.V.

Senator-Gerauer-Str. 23
85586 Poing
☎ 089 9091-0

Geschäftsstelle Nürnberg
Haus der Fischerei
Maiacher Straße 60d
90441 Nürnberg
Dr. Andreas Wimmer
☎ 089 9091-262
Fax: 0911 94181438
E-Mail: fgd@tgd-bayern.de

Landesfischereiverband Bayern e.V.

Mittenheimer Str. 4
85764 Oberschleißheim
☎ 089 642726-0
Fax: 089 642726-66

Fischereiverband Unterfranken e.V.

Andreas-Grieser-Str. 79
97084 Würzburg
☎ 0931 414455
Fax: 0931 415744
[www.fischereiverband-
unterfranken.de](http://www.fischereiverband-
unterfranken.de)
[info@fischereiverband-
unterfranken.de](mailto:info@fischereiverband-
unterfranken.de)

Unterfränkische Hegefischereigenossenschaften

HFG Baunach

Hans-Günter Blank
Troppauer Straße 10
96106 Ebern

HFG Brend

Ulrich von Stein
Schlossplatz 5
97647 Willmars

HFG Elsava

Otto Astraschewsky
Sommerauer Straße 4
63863 Eschau-Hobbach

HFG Lauer

Thomas Klemm
Schützenstraße 40
97702 Münnerstadt

HFG Lohr

Harald Schlundt
Grabenstraße 19
97816 Lohr am Main

HFG Obere Fränkische Saale und Milz

Bernd Reiningner
An der Steig 45
97618 Hohenroth

HFG Mittlere Fränkische Saale

(von Weickersgrüben bis Unterebersbach)

Thomas Deeg
Maxstraße 30
97688 Bad Kissingen

HFG Untere Fränkische Saale

Sabine Töpfer-Gebert
Hofgut Hurzfurt
97782 Gräfendorf

HFG Nassach

Volker Germann
Raiffeisenstraße 4
97461 Hofheim – Rügheim

HFG Schondra

Dr. Thomas Heyne
Am kleinen Steinbusch 4c
97769 Bad Brückenau

HFG Streu

Siegfried Patermann
Holunderweg 3
97618 Hohenroth

HFG Tauber

Klaus Vogt
Mühlstraße 22
97239 Aub

HFG Thulba

Kurt Fröhlich
Handhecke 8
97723 Oberthulba –
Frankenbrunn

HFG Obere Sinn

Joachim Göbel
Baumallee 19
97799 Zeitlofs

HFG Untere Sinn

Stefan Rützel
Birkenweg 2
97795 Burgsinn

HFG Wern

Jens Kalinke
Schloßbergstraße 6
97450 Arnstein – Gänheim

Der Teichwirtschaftliche Beispielsbetrieb Maidbronn



Seit Anfang 1997 betreibt der Bezirk Unterfranken den Teichwirtschaftlichen Beispielsbetrieb Maidbronn. Das Fischbruthaus der Anlage bietet mit seiner Warmwassererbrütung ideale Voraussetzungen, um auch anspruchsvollere Fischarten zu vermehren. Die Anlage verfügt über insgesamt 12 Erdteiche mit einer Gesamtwasserfläche von etwa 3,3 ha.

Neben typischen Teichfischen wie dem Karpfen werden in Maidbronn vor allem gefährdete Arten wie Nase, Rutte, Schlammpeitzger, Karausche und Barbe vermehrt und in den Teichen bis zur idealen Besatzgröße herangezogen.

Wenn Sie uns einmal besuchen wollen, können Sie sich gerne für eine Führung über die Anlage in Maidbronn mit Besichtigung historischer Fischereigeräte, der umfangreichen Sammlung naturgetreuer Fischpräparate sowie der dauerhaften Aquarienausstellung mit vielen unserer heimischen Fischarten bei uns melden.

Wir sind außerdem anerkannter Ausbildungsbetrieb für den Beruf des Fischwirtes. Wer aber nicht gleich eine Ausbildung beginnen, sondern erst mal in den Beruf reinschnuppern will, kann bei uns gerne auch ein Praktikum absolvieren.

Des Weiteren bieten wir auch unterschiedliche Kurse zur Be- und Verarbeitung von Fischen in Maidbronn an.

In unserem Räucherkurs vermitteln Ihnen die Fischwirtschaftsmeister und Experten der Fischereifachberatung umfangreiches Wissen zum Thema Räuchern von Fischen. Von geeigneten Fischarten, den gängigsten Räuchermethoden und typischen Räucheröfen bis zu der Vorbereitung und Durchführung eines Räucherganges wird Ihnen alles gezeigt und beigebracht. Zwischenzeitlich gibt es eine Verköstigung vorbereiteter kaltgeräucherter Produkte. Weitere Themen im Kurs sind unter anderem auch die Lagerung und Haltbarkeit von geräucherten Fischen. Zum Abschluss bekommt jeder Teilnehmer im Rauch veredelte Fischprodukte zum Verkosten mit nach Hause.

Bei unserem Schlacht- und Verwertungskurs steht die Praxis ganz klar im Vordergrund. Sie werden bei uns lernen wie man verschiedene Fischarten fach- und tierschutzgerecht tötet und schlachtet. Wir zeigen Ihnen unterschiedliche Filetiermethoden und wie man die unterschiedlichen Fischarten küchenfertig vorbereitet. Das gelernte Wissen können Sie anschließend selbst unter Anleitung der Experten üben. Zum Abschluss gibt es noch eine gemeinsame Verkostung der Endprodukte und Sie bekommen küchenfertigen Fisch mit nach Hause.

Die Räucher- und Schlachtkurse finden im Normalfall regelmäßig zweimal pro Jahr statt, je ein Kurs im Frühjahr und im Herbst.

Weitere Informationen zu unseren Kursen sowie die aktuellen Kurstermine finden Sie auf der Homepage der Fischereifachberatung des Bezirks Unterfranken (www.fischereifachberatung.de) unter der Rubrik „Termine“.

Darüber hinaus können Sie uns bei allen Fragen rund um die Fischerei direkt gerne per E-Mail oder telefonisch erreichen. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre.

Impressum

Herausgeber: Bezirk Unterfranken
Fischereifachberatung

Redaktion/Layout: Bezirk Unterfranken
Fischereifachberatung

Druck: RÖDER-Print GmbH, Würzburg

Auflage: 17. überarbeitete Auflage 2023



Bezirk Unterfranken



Fischereifachberatung
des Bezirks Unterfranken
Silcherstraße 5
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 79590
fischerei@bezirk-unterfranken.de
www.bezirk-unterfranken.de/fischereifachberatung



Teichwirtschaftlicher Beispielsbetrieb
des Bezirks Unterfranken
Mühlhäuser Straße
97222 Rimpar- OT Maidbronn
Tel.: 09365 89453
fischzucht-maidbronn@bezirk-unterfranken.de
www.bezirk-unterfranken.de/fischereifachberatung

der bezirk | berät | hilft | fördert