

Fischküche

Arbeitshilfe für die
fischereiliche Jugendarbeit



Inhalt

S.3 Vorwort

Outdoor-Fischküche

S.4 Ge grillter Fisch

S.5 Steckerlfisch

S.6 Fisch-Gemüse-Eintopf
Glasierte Fischspieße

S.7 Brettlfisch

S.8 Fisch in Alufolie

S.9 Fischpflanzerl und Fischbratwürste

Drinnen vorbereiten ... draußen genießen

S.10 Fischsuppe mit Filetstücken

S.11 Räucherfisch aus dem Tischräucherofen

S.12 Fischgulasch
Suppe mit Fischklößchen

Indoor-Fischküche

S.13 Fischspieße in Tomatensoße

S.14 Fisch in Käse-Ei-Hülle
Fisch-Curry

S.15 Eingelegter Bratfisch

S.16 Hechtklößchen
Fischchips

Vorwort

Liebe geht durch den Magen, sagt ein Sprichwort. Das gilt auch für die Liebe zum Angeln. Was macht man aus dem Fisch, den man mit viel Know-how nach geduldigem Warten gefangen hat?

Fangerfolg ist das eine, aber aus dem Fisch eine leckere Mahlzeit zu zaubern – auch das wollen junge Fischer/-innen lernen. Die Zubereitung verschiedener Fischgerichte ist eine tolle Ergänzung für das Programm der Jugendgruppe. Früher oder später knurrt uns allen der Magen. Die Lösung: gemeinsam Fisch kochen!

Die Fischverwertung gehört zur Ausbildung der Jungangler/-innen. Alle Informationen dazu findet ihr im Jugendleiterhandbuch. Ist der Fisch erstmal ausgenommen und entschuppt, kann's gleich weiter gehen. Alle helfen zusammen, jede/-r bekommt eine Aufgabe: Schälen, schnippeln, mischen, braten – im Team geht es schneller und macht Riesenspaß. Gemeinsames Kochen fördert das Gemeinschaftsgefühl und vermittelt wichtige Fähigkeiten wie die Absprache und Zusammenarbeit in einer Gruppe.

Über das Angeln, eure gemeinsame Leidenschaft, begeistert ihr die Kinder und Jugendlichen fürs Kochen. Sie lernen grundlegende Handgriffe im Umgang mit Lebensmitteln und entwickeln ein Bewusstsein für gesunde Ernährung. Wie lässt sich die Wertschätzung für Lebensmittel und natürliche Ressourcen besser vermitteln als bei der Zubereitung der selbst gefangenen Fische? Der Griff zum Kochlöffel ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg in die Selbstständigkeit. Beim Kochen und Grillen in der Jugendgruppe gewinnen die Jungfischer/-innen Selbstvertrauen, denn das Gelernte können sie jederzeit im eigenen Alltag anwenden.

In dieser Broschüre haben wir eine ganze Menge Zubereitungsideen und Rezepte gesammelt, die ihr mit eurer Jugendgruppe umsetzen könnt. Natürlich dreht sich dabei alles um die Fische, die in bayerischen Angelgewässern beheimatet sind. Die **Outdoor-Fischküche** könnt ihr ganz ohne Strom mit geringem Aufwand bei euren Treffen draußen umsetzen. Am Lagerfeuer, über der Feuerschale oder auf dem Grill rösten die frisch gefangenen Fische oder der mitgebrachte Vorrat.

Einige Rezepte erfordern etwas Vorarbeit. Gemeinsam die Mahlzeit **drinnen vorbereiten**, zum Event am Wasser mitnehmen, vervollständigen und **draußen genießen**, das vermittelt den Jugendlichen organisatorische Fähigkeiten. Leckerer Essen unter freiem Himmel belohnt alle Helfenden und begeistert die Teilnehmenden. Fischsuppen und -gulasch könnt ihr natürlich auch komplett drinnen zubereiten und euch schmecken lassen.

Mit allem Komfort, den eine Küche und Strom bieten, widmet ihr euch der **Indoor-Fischküche**: ideal für die kalte Jahreszeit, wenn Gruppenstunden und Übernachtungswochenenden nach drinnen verlegt werden. Hat euer Verein eine Küche, die ihr nutzen könnt? Wenn nicht, fragt bei eurer Gemeinde, beim Kreis- oder Stadtjugendring und bei Jugendzentren nach. Auch die Volkshochschule könnte euch einen verfügbaren Küchenraum in der Nähe nennen. Vielleicht stellen euch Vereinsmitglieder ihre Küche zur Verfügung. Wenn man weiß, wie man Fisch lecker zubereitet, macht das Angeln gleich noch mehr Spaß. Probiert es aus!

Guten Appetit und Petri Heil!

Outdoor-Fischküche

Achtung: Fasst eure Feuerstelle gut ein, z.B. mit Steinen oder einer Feuerschale, damit sich die Flammen nicht ausbreiten. Beaufsichtigt das Feuer ständig und haltet geeignete Löschmittel wie Wassereimer, Löschdecken etc. bereit. Ist ein Lagerfeuer an eurem Wunschort erlaubt? Beachtet dazu die Vereinsbestimmungen, die Lage von Naturschutzgebieten und die Warnungen bei Waldbrandgefahr.



Gegrillter Fisch

Der Klassiker unter den Outdoor-Gerichten: Lasst euch den Fang direkt am Wasser schmecken, lecker gewürzt und mit knuspriger Haut.

Geeignete Fische: alle Fischarten

Zutaten: Gewürze nach Wahl, z.B. Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer

Utensilien: Grill oder Grillrost über dem Lagerfeuer oder der Feuerschale, Schüssel

Vorbereitung:

Entschuppt die Fische, wenn es erforderlich ist, und nehmt sie aus, wascht sie und lasst sie gut abtropfen. Bestreut sie innen und außen mit einer Würzmischung eurer Wahl und schichtet sie in eine Schüssel. Hier ruhen sie für mindestens 35–45 Min. Deckt die Schüssel ab und stellt sie möglichst kühl. Zündet nun euren Grill oder das Lagerfeuer an, so dass nach der Durchziehzeit der Grill einsatzbereit ist. Kommt ein Grillrost zum Einsatz, sollte er gut gereinigt sein.

Zubereitung:

Die vorbereiteten Fische werden direkt auf den nicht zu heißen Rost gelegt. Die Haut der Fische sollte trocken sein, sonst klebt sie auf dem Rost fest. Bei mehrmaligem Wenden lasst ihr den Fisch je nach Größe 10–30 Min. garen.

Tipp: Das Wenden wird noch einfacher mit Fischgrillzangen bzw. Fischbrättern. Diese Helfer solltet ihr mit Pflanzenöl bestreichen, bevor ihr den Fisch darin einklemmt, sonst bleibt die knusprige Haut dran kleben.

Servieren:

Zu gegrilltem Fisch aller Art schmecken bunter Salat, Kartoffelsalat oder Folienkartoffeln.

Steckerlfisch

Die urige Grillmethode sorgt für extra Abenteuerfeeling.

Geeignete Fische: Forellen, Saiblinge, Renken, Barben, Zander

Zutaten: Trockensalzung: Salz, ggf. Butter
Nasssalzung: Salz, ggf. Kräuter und Gewürze

Utensilien: Vierkanthölzer (i.d.R. Buche), ca. 65 cm lang, 10 x 10 mm, vorne zugespitzt
Gefäß zum Salzen oder Einlegen

Vorbereitung:

Gleich zu Beginn eures Treffens **wässert** ihr die **Stecken**. In einem Eimer oder einer Wanne mit kaltem Wasser können sie Feuchtigkeit ziehen, damit sie beim Grillen nicht ankokeln. Entschuppt die Fische ggf. und nehmt sie aus, wascht sie und lasst sie gut abtropfen. Bestreut sie innen und außen gut mit Salz und schichtet sie in eine Schüssel. Hier ruhen sie für ungefähr 35–45 Min. und nehmen das Salz auf. Deckt die Schüssel ab und stellt sie möglichst kühl. Jetzt wird es Zeit den Grill oder das Lagerfeuer anzuzünden.

Aufstecken:

Jede/-r Rechtshänder/-in nimmt einen Fisch in die linke Hand (Linkshänder/-innen gehen umgekehrt vor), Bauchseite nach oben, der Fischkopf zeigt zum Körper. Nehmt einen Stecken in die rechte Hand. Führt den Stecken dann durch das Fischmaul und s-förmig durch die Rückenmuskulatur. Der Spieß darf am Fischeschwanz nicht herausstehen. Bei dieser Steck-Technik dreht sich der Fisch mit dem Steckerl mit.

Grillen:

Steckt die Fische mit der Bauchseite nach unten an den Grillrost oder in den Boden am Rand des Lagerfeuers, so dass sie über der Glut – nicht über der offenen Flamme – „schweben“. Je nach Größe dauert es 15–30 Minuten, bis der Fisch gar ist. Dreht ihn in dieser Zeit regelmäßig. Sind recht magere Fische dabei? Dann könnt ihr etwas Butter in Glutnähe schmelzen und die Fische damit bestreichen, damit sie nicht zu trocken werden. Wenn sich die Rückenflosse leicht ablösen lässt, ist der Fisch fertig.

Tipp: Frische Fische biegen sich beim Grillen. Stecht mehrmals seitlich ins Fleisch ein, wenn ihr das vermeiden möchtet.

Alternative: Nasssalzung

Wenn ihr einen bereits angelegten Vorrat verwerten möchtet, oder euren Fang erst am nächsten Tag als Steckerlfisch zubereiten wollt, könnt ihr Steckerlfische in der Nasssalzung vorbereiten. Die ausgenommenen und gewaschenen Fische

werden dabei für **ca. 12 Stunden** in eine kalte Salzlake gelegt. Diese besteht aus **50–70 g Salz pro Liter**

Wasser. Je nach Geschmack könnt ihr auch Gewürze und Kräuter, z.B. Petersilie, dazugeben. Die Fische sollten locker in der Lake liegen und ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Servieren:

Je nach Größe ist der Steckerlfisch ein Knabbersnack oder eine vollständige Mahlzeit. Als Beilage passen sehr gut Kartoffelsalat und Gemüsesticks. Ihr könnt natürlich auch gleichzeitig Folienkartoffeln in der Glut garen.



Fisch-Gemüse-Eintopf

Leckere Stärkung zu jeder Jahreszeit – im Team schnell zubereitet.

Geeignete Fische: alle Fischarten

Zutaten: Gemüse nach Geschmack und Verfügbarkeit, z.B.: 1 Stange Lauch, 1 Möhre, 1 Kartoffel, 1 Zwiebel, 100 g gehackte Tomaten, 100 ml Gemüsebrühe, ca. 120 g Fischfilet, Salz, Pfeffer, Zitrone, Schnittlauch, Bratöl (Mengenangaben pro Person)

Utensilien: Messer und Schneidbrettchen, großer Topf oder Kessel, Dreibein

Vorbereitung:

Putzt den Lauch und schneidet ihn in schmale Ringe. Schält die Karotten und Kartoffeln und schneidet sie in Würfel. Euer Fang wird ggf. entscuppt, ausgenommen, gewaschen und filetiert. Grätenreiche Fische könnt ihr schröpfen. Legt dazu das Filet mit der Hautseite nach unten auf ein Brett und schneidet von oben (Fleischseite) alle 2–4 mm bis knapp über die Haut ein. Die Haut sollte dabei nicht verletzt werden, damit das Filet zusammenhält.

Zubereitung:

Gebt etwas Öl in den Topf und erhitzt es. Darin werden Lauch, Karotten und Kartoffeln angeschwitzt und dann mit Gemüsebrühe abgelöscht. Fügt die gehackten Tomaten hinzu und lasst die Gemüsemischung ca. 15 Min. köcheln. Je nach Topfgröße, Menge und Hitze kann das Kochen über dem Lagerfeuer auch etwas länger dauern.

Wascht die Fischfilets, tupft sie trocken und schneidet sie in mundgerechte Würfel. Legt den Fisch erst gegen Ende der Kochzeit auf das Gemüse und lasst ihn gar ziehen. Dann hebt ihr den Fisch unter und schmeckt den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

Tip: Wenn der Fisch im Topf ist, solltet ihr nicht mehr so oft umrühren, damit die Filetstücke nicht zerfallen.

Servieren:

Streut frischen Schnittlauch über jede Portion, das bringt noch mehr Aroma ins Spiel.

Glasierte Fischspieße

Darf's ein bisschen exotisch sein? Hier eine ganz einfache und super leckere Grillidee mit einem Hauch Fernost.

Geeignete Fische: alle Fischarten mit Haut wie Forelle, Karpfen, Weißfisch, Aal

Zutaten: Pflanzenöl, Teriyaki-Soße

Utensilien: Grillrost, Schaschlikspieße

Vorbereitung:

Filetiert die Fische und lasst dabei die Haut an den Filets. Heizt den Grill oder das Lagerfeuer an. Für die Zubereitung braucht ihr Glut.

Zubereitung:

Schneidet die Filets in dicke Streifen und würzt sie. Spießt jeweils einen Fischstreifen in Schlangenlinie auf einen Schaschlikspieß. Bestreicht nun den Fisch mit Öl und legt die Spieße auf den Grillrost über die Glut. Wenn die Filetstreifen beginnen fester zu werden und leicht zu bräunen, bestreicht ihr sie mit Teriyaki-Soße.

Die Soße karamellisiert in der Hitze und glasiert den Fisch. Wiederholt das mehrfach kurz hintereinander. Beim Glasieren müsst ihr schnell arbeiten, damit die Filets nicht verbrennen.

Servieren:

Zu den glasierten Fisch-Spießen passt sehr gut Baguette oder Reis, den ihr in einem separaten Kocher oder Topf zubereiten könnt.



Brettlfisch

Vorfreude ist die schönste Freude! Wenn der Fang über dem Feuer röstet, wird's urgemütlich.

Geeignete Fische: Forelle, Lachsforelle, Karpfen, große Weißfische

Zutaten: pro Person ca. 200 bis 300 g Fischfilet, 1 TL Pfeffer, 1 TL Salz, 1 TL Paprika

Utensilien: Holzbretter 60 x 15 x 2 cm (kein geleimtes Holz!), zinkfreie Nägel, Hammer

Vorbereitung:

Im Handel gibt es spezielle Grillbretter mit Erdspießern oder Klammern zur Befestigung an der Feuerschale. Bei einem einfachen Holzbrett könnt ihr die untere Kante zuspitzen, so dass sich das Brett in den Boden stecken lässt. Ein paar faustgroße Steine fixieren das Brett zusätzlich in der gewünschten Neigung am Rand des Feuers.

Damit die **Holzbretter** die Hitze aushalten, müsst ihr sie 1–2 Stunden vor ihrem Einsatz **wässern**. In der Zwischenzeit werden die Fische filetiert, gewaschen und trocken getupft. Für dieses Gericht braucht ihr als Hitzequelle Feuer mit Glut und leicht züngelnden Flammen.

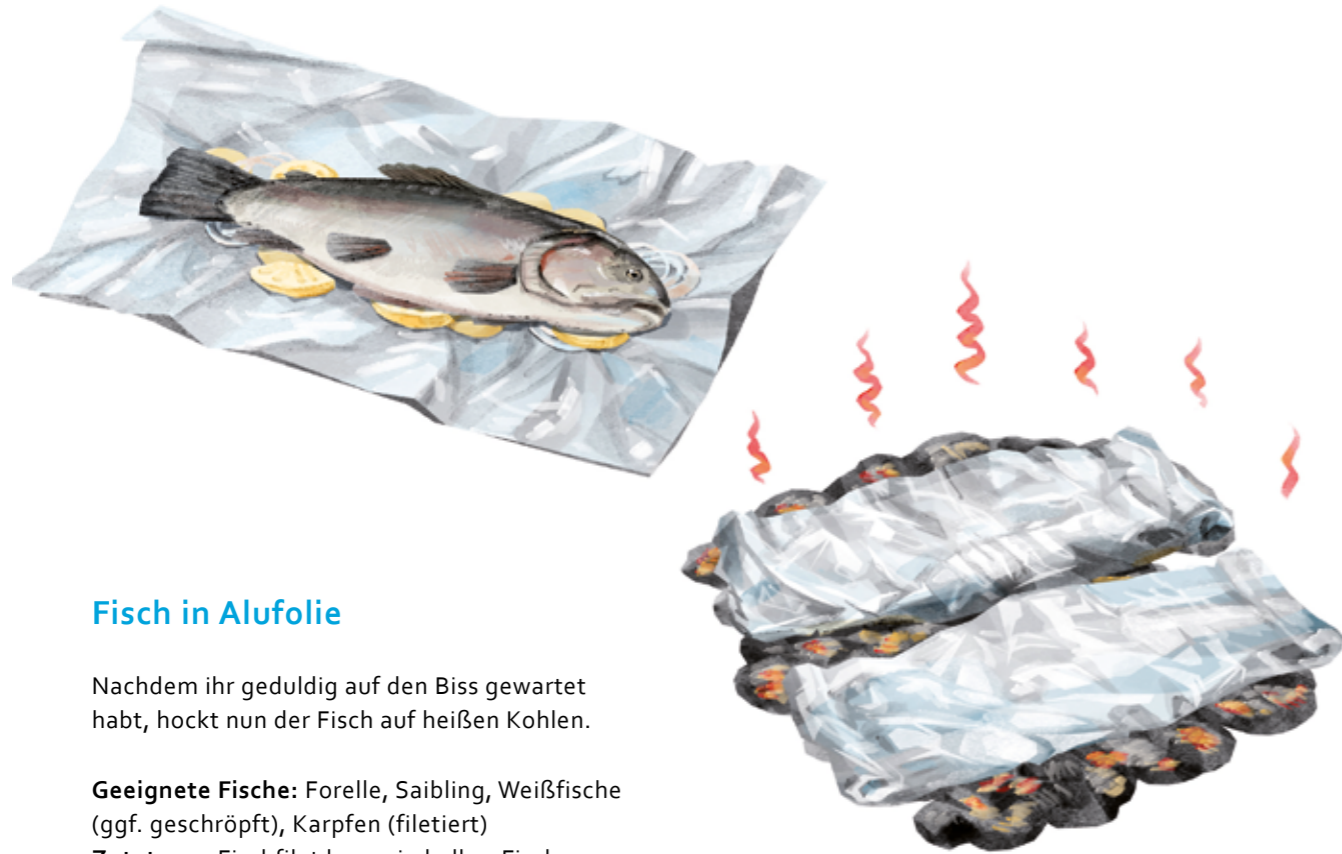
Zubereitung:

Legt jeweils ein Filet mit der Hautseite auf ein Brett. Mischt die Gewürze und bestreut damit die Filets. Nun werden die Filets mit den Nägeln fixiert. Zum Rösten stellt ihr die Bretter leicht über das Feuer geneigt mit 10–15 cm Abstand zum Feuer auf. Bildet sich eine leichte Kruste, ist der Fisch fertig. Innen dürfen die Filets noch leicht rosig sein. Legt nun die Bretter flach auf den Boden oder auf einen Tisch, entfernt die Nägel und zerteilt den Fisch in Portionen.

Servieren:

Als Beilage passen Salat, Gemüse oder Folienkartoffeln mit Quark.





Fisch in Alufolie

Nachdem ihr geduldig auf den Biss gewartet habt, hockt nun der Fisch auf heißen Kohlen.

Geeignete Fische: Forelle, Saibling, Weißfische (ggf. geschröpft), Karpfen (filetiert)

Zutaten: 1 Fischfilet bzw. ein halber Fisch pro Person, Kartoffeln, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Gartenkräuter, ggf. Butter, Kräuter- oder Knoblauchbutter, Zitrone

Utensilien: Alufolie, Grillzange, Topf-/Grillhandschuhe

Vorbereitung:

Kocht die Kartoffeln in einem Topf am Feuer vor oder bringt zuvor blanchierte Kartoffeln mit. Nehmt die Fische aus, reinigt und entschuppt sie bei Bedarf. Grätenreiche Fische könnt ihr schröpfen. Legt dazu das Filet mit der Hautseite nach unten auf ein Brett und schneidet von oben (Fleischseite) alle 2–4 mm bis knapp über die Haut ein. Die Haut sollte dabei nicht verletzt werden, damit das Filet zusammenhält. Schält die Zwiebel und schneidet sie in große Stücke.

Zubereitung:

Legt in den Bauchraum von jedem Fisch ein Zwiebelstück. Würzt die Fische von innen mit Salz, Pfeffer, Gartenkräutern und etwas Zitronensaft.

Tipp: Für noch mehr Geschmack und eine sahnige Konsistenz könnt ihr ein Stückchen Kräuter-, Knoblauch- oder pure Butter in den Fisch legen.

Zerteilt die vorgekochten/blanchierten Kartoffeln in etwa gleichgroße Stücke, damit sie gleichmäßig durchgaren. Jetzt legt ihr einen Fisch bzw. ein Filet zusammen mit ein paar Kartoffeln auf ein Stück Alufolie und schlägt die Ränder so ein, dass ein geschlossener Garschlauch entsteht. Die Kartoffel-Fisch-Pakete legt ihr nun in die Glut des Lagerfeuers oder auf den Grill und lasst sie dort 15–30 Min. garen.

Tipp: Das Vorbereiten der Kartoffeln ist euch zu aufwendig? Gart die Kartoffeln separat als Folienkartoffeln in der Glut. Beachtet beim Timing, dass der Fisch schneller gar ist als die Kartoffeln. Alternativ könnt ihr auch Brot zum Folien-Fisch reichen.

Servieren:

In der Zwischenzeit könnt ihr einen bunten Salat zubereiten. Nehmt die Alupäckchen mit einer Grillzange aus der Glut. Jetzt könnt ihr den Fisch und die Kartoffeln auspacken und die Portionen auf Tellern verteilen.

Fischpflanzler und Fischbratwürste

Die Grill-Klassiker direkt aus dem Wasser!

Geeignete Fische: fettreicher Fisch (z.B. Brachse, Karpfen, Waller) kombiniert mit fettarmem Fisch (z.B. Barsch, Hecht, Zander)

Zutaten: (Mengenangaben für 1 kg Fischfilet) 200 ml Sahne oder Milch, eine mittelgroße Zwiebel, Pflanzenöl, 2 EL gehackte Petersilie, 1 TL süßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Brötchen, Cocktailsoße, Remouladensoße, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken; rechnet pro Person 1–2 Burger mit je einem Fischpflanzler

Utensilien: Fleischwolf mit 3-mm-Scheibe und Handkurbel, Pfanne, ggf. Grillschalen, Schüssel, Kochlöffel oder Gabel

Hinweis: Bei der Zubereitung der Fischmasse ist auf zügige Verarbeitung und ausreichend Kühlung zu achten. Daher solltet ihr euch dieses Gericht **nicht für heiße Sommertage** aussuchen.

Vorbereitung:

Zur Verarbeitung mit dem Fleischwolf eignen sich am besten Fischfilets, die gut gekühlt bis leicht angefroren sind. Ob frisch oder gekühlt – zieht die Haut von den Filets ab. Scheidet sie in längliche Streifen, dann kann der Fleischwolf die Stücke gut einziehen.

Zubereitung:

Zerkleinert ein Brötchen und weicht die Stücke für ca. 10 Min. in einem Becher mit Sahne oder Milch ein. Währenddessen schneidet ihr die Zwiebel in Würfel und dünstet sie in etwas Pflanzenöl goldgelb an. Mischt die abgekühlte Zwiebel mit dem Brötchen und würzt die Masse mit Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Bei der Zubereitung von Bratwürsten kann auf das Brötchen verzichtet werden. So werden die Bratwürste zarter.

Zurück zum Fisch: Dreht nun das Filet zweimal durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfs. Zu der entstandenen Fischmasse gebt ihr nun die Zwiebel-Brötchen-Sahne-Mischung. Vermengt alles gleichmäßig mit einem Kochlöffel oder einer Gabel. Die Fischmasse ist fertig, wenn sie angezogen hat, d.h. die flüssigen und festen Bestandteile haben sich vermischt. Jetzt könnt ihr mit sauberen Händen Fisch-Pattys oder Fisch-Würste in der gewünschten Größe formen. Angebraten werden sie in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl. Auf dem Grill lasst ihr die Fischpflanzler und -würste in einer eingölten Grillschale durchbraten. Ein paar zusätzliche Minuten auf dem Rost verleihen den Pattys und Fischwürsten eine appetitliche Farbe.

Tipp: Formt und bratet erstmal ein Pflanzler bzw. eine Wurst und probiert sie. Fehlt was? Dann könnt ihr jetzt noch leicht die ganze Masse nachwürzen.

Servieren:

Während die Fisch-Pattys über der Glut brutzeln, könnt ihr die **Burger** ganz nach Lust und Laune zusammenstellen. Röstet die Brötchenhälften kurz auf dem Grillrost an, dann schmecken sie wie frisch aus dem Ofen. Zu Fisch schmecken Remouladen- und Cocktailsoße besonders lecker. Frisches und Knackiges darf auf keinem Burger fehlen: Blattsalat, in Scheiben geschnittene Tomaten, Zwiebelringe und Essiggurken machen den Fisch-Burger perfekt.

Die **Fischbratwürste** könnt ihr in ein Brötchen klemmen und mit Ketchup oder Remouladensoße genießen, oder ihr serviert sie auf einem Teller mit Kartoffelsalat und buntem oder grünen Salat.



Drinnen vorbereiten ... draußen genießen

Fischsuppe mit Filetstücken

...wärmt und sättigt zu jeder Jahreszeit.

Geeignete Fische: für den Fond alle Fischarten; für die Suppeneinlage grätenarme Fische wie Salmoniden oder Zander

Zutaten Fond: Karkassen, kaltes Wasser, Suppengrün aus Sellerieknolle, Karotte, Lauch, Petersilienwurzel, Zwiebel, 1 Prise Salz, nach Geschmack Gewürze (Pfeffer, Lorbeerblätter etc.)

Suppeneinlage: Filets, Gemüse (z.B. Karotten und Lauch), frische Petersilie

Utensilien: großer Topf, Schaumlöffel, Schneidbretter, Messer, Kochlöffel, Suppenkelle, Dreibein, Kessel

Indoor Vorbereitung:

Der Fischfond wird aus den Fischabschnitten gekocht. Wenn ihr einen Karkassen-Vorrat aufbewahrt habt, könnt ihr diesen direkt aus dem Gefrierschrank verarbeiten. Natürlich eignen sich auch frische Fischabschnitte. Gebt die Karkassen in einen großen Topf, bedeckt sie mit kaltem Wasser und lasst sie aufkochen.

Aus dem Eiweiß bildet sich brauner Schaum, den ihr mit einem Schaumlöffel abschöpft. Würfelt das Suppengrün grob und verringert dann die Kochtemperatur. Gebt nun zu dem Fond Salz, Gewürze nach Geschmack und das Suppengrün. Das Ganze lasst ihr nun 20 Min. köcheln. Gießt es danach durch ein feines Sieb. Wenn der Fischfond abgekühlt ist, ist er bereit für den Transport zu eurem Treffpunkt am Wasser.

Outdoor Zubereitung:

Stellt ein Dreibein über eure Feuerstelle und hängt daran einen Kessel mit dem Fischfond. Während dieser sich über dem Feuer erwärmt, könnt ihr euren Fang filetieren. Schneidet die Filets in mundgerechte Stücke und das Gemüse in feine Streifen. Gebt Fisch und Gemüse nun in den Fischfond und lasst sie im siedenden Fond für 5 Min. garen (nicht sprudelnd kochen!). Jetzt müsst ihr die Suppe nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Füllt die Fischsuppe jeweils mit ausreichend Einlage in Schalen und streut etwas gehackte Petersilie über jede Portion.



Räucherfisch aus dem Tischräucherofen

Der Aroma-Hit für eine deftige Fischbrotzeit!

Geeignete Fische: alle Fischarten bis 1 kg, größere Fische sollten zu Filets oder Steaks zerteilt werden

Zutaten: je nach Größe 1 Fisch für 2–4 Personen, ggf. getrocknete Wachholderbeeren, 60 g Salz pro Liter Wasser für die Lake

Utensilien: Behälter zum Einlegen, Tischräucherofen, Brennspritus oder Brennpaste, Buchenholzmehl, Stabfeuerzeug, feuerfeste Unterlage (Steinplatten, Fliesen o.ä.), Küchenpapier

Vorbereitung:

Nehmt die Fische aus, wascht sie und lasst sie gut abtropfen. Für 12 Stunden ruhen die Fische in einer Lake, um dem Fleisch Wasser zu entziehen. Löst dazu 60 g Salz pro Liter Wasser auf. Die Fische müssen vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sein und kalt gelagert werden.

Für Eilige: Der Fisch sollte pro Zentimeter Fleisch-Dicke mindestens 2 Stunden in der Lake ruhen.

Tupft die Fische nach dem Einlegen mit Küchentüchern trocken und hängt sie noch eine Weile zum Trocknen auf oder legt sie für 1–2 weitere Stunden ohne Abdeckung in den Kühlschrank. Der Fisch ist bereit zum Räuchern, wenn sich die Haut leicht trocken anfühlt. Ist sie schon pergamentartig oder hart, nimmt das Fischfleisch den Rauchgeschmack nicht mehr auf. Nun könnt ihr die Fischköpfe entfernen. Das spart Platz im Tischräucherofen.

Tischräucherofen befüllen:

Füllt Buchenholzmehl in die Vertiefung am Boden des Ofens. Wählt die Menge je nach Geschmack, mindestens 4–6 EL Räuchermehl werden empfohlen. Für eine weitere Aromakomponente könnt ihr ein paar getrocknete Wachholderbeeren zu dem Holzmehl geben. Nun wird das Tropfblech über das Räuchermehl gesetzt. Es verhindert, dass Fett von den Fischen ins Holzmehl tropft und ein Fettbrand entsteht.

Setzt den ersten Rost mit der Tragschiene nach oben in den Ofen. Flache Fische können auf diese Etage gelegt werden. Darüber wird der zweite Rost auf die Träger gesetzt.

Legt die Fische so darauf, dass sie sich nicht berühren, um ein gleichmäßiges Gar- und Räucherergebnis zu erhalten. Setzt nun den Deckel drauf und fixiert ihn.

Tischräucherofen anheizen:

Sucht euch einen Platz, an dem der Räucherofen nicht mehr bewegt werden muss, wenn er angezündet ist. Sorgt hier für einen feuerfesten, waagerechten und stabilen Untergrund, z.B. mit Fliesen, Steinplatten, Dachziegeln oder Backsteinen. Beim Anzünden der Brenner hilft ggf. ein Windschutz. Befüllt die Brenner mit Spiritus, bis die Oberfläche der Flüssigkeit sichtbar ist, oder verwendet Brennpaste nach Angaben in der Gebrauchsanweisung. Setzt die Brenner in die dafür vorgesehenen Halterungen und zündet sie mit einem Stabfeuerzeug an. Die Schieber helfen dabei, die Luftzufuhr und die Flammenhöhe zu regulieren.



Räuchern:

Setzt nun den Ofen über die Brenner und haltet die Lüftungsöffnung am Ofen während des Garens geöffnet. Nach ungefähr 20 Min. erlöschen die Brenner von selbst. Wenn ihr die Fische im geschlossenen Räucherofen abkühlen lasst, könnt ihr sicher sein, dass sie durch sind. Möchtet ihr den Fisch warm servieren und den Tischräucherofen früher öffnen, müsst ihr damit rechnen, dass euch eine ordentliche Rauchwolke entgegenkommt.

Servieren:

Geräucherten Fisch könnt ihr warm oder vollständig abgekühlt servieren. Dazu passt Sahne-meerrettich, Butterbrot und bunter Salat. Diesen könnt ihr während des Räuchervorgangs gemeinsam zubereiten.

Achtung: Niemals im Innenbereich räuchern! Erstickungsgefahr! Der Ofen wird sehr heiß!

Fischgulasch

Würzig, wärmend, lecker – eine ideale Stärkung für Jungangler/-innen!

Geeignete Fische: alle Fischarten, grätenreiche Arten schröpfen

Zutaten: für 4 Personen 1 kg Kartoffeln, 2–4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 3 rote Paprikaschoten, 2 EL Pflanzenöl, 3 EL Tomatenmark, 1–2 EL Paprikapulver edelsüß, ¼ l Gemüsebrühe, 400 g stückige Dosentomaten, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, gemahlener Pfeffer, Salz, 600–800 g Fischfilet, 1 kl. Zitrone, ½ Bund Schnittlauch, ½ Becher saure Sahne oder Schmand, Tomatenmark

Utensilien: geräumige Pfanne mit hohem Rand

Indoor-Vorbereitung:

Die Kartoffeln werden geschält und in kleine Würfel (ca. 1 x 1 x 1 cm) geschnitten. Schneidet die Zwiebeln in Ringe und hackt den Knoblauch fein. Die Paprika wird fein gewürfelt. Löst die Gemüsebrühe in heißem Wasser auf. Erhitzt das Öl in der Pfanne und röstet darin die Zwiebelringe und den Knoblauch bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. golden an. Gebt die Paprika- und die Kartoffelwürfel dazu und lasst sie 5 Min. mitdünsten. Jetzt kommen etwas Tomatenmark und Paprikapulver dazu. Löscht das Gemüse nun mit der Brühe ab und gießt die Tomaten aus der Dose dazu.

Würzt mit Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz und lasst dann alles bei kleiner Hitze zugedeckt für ca. 15 Min. köcheln. Ist die Soße ausreichend gewürzt? Schmeckt sie kräftig ab. Verpackt das Gulasch nun für den Transport und stellt es in den Kühlschrank.

Outdoor-Zubereitung:

Schürt das Feuer unter dem Kessel oder Topf. **Schröpft** bei Bedarf die Fischfilets. Legt dazu das Filet mit der Hautseite nach unten auf ein Brett und schneidet auf der Fleischseite alle 2–4 mm bis knapp über die Haut ein. Die Haut sollte dabei nicht verletzt werden, damit das Filet zusammenhält. Dann schneidet ihr die Filets in Würfel (ca. 2 x 2 x 2 cm). Träufelt den Saft der Zitrone über die Fischstücke. Wärmt das Gulasch über dem Feuer auf, gebt dann den Fisch dazu und hebt ihn vorsichtig unter. Lasst das Gulasch nun weitere 5 Min. bei kleiner Hitze zugedeckt ziehen, bis die Kartoffeln und der Fisch gar sind. Schmeckt das Gulasch nochmal mit Salz und Pfeffer ab.

Servieren:

Verteilt das Fischgulasch auf Suppenteller oder Schalen und garniert jede Portion mit einem Esslöffel saure Sahne und etwas frischem Schnittlauch. Als Beilage eignet sich Brot aller Art.

Suppe mit Fischklößchen

Verarbeitet gemeinsam euren Filet-Vorrat und wärmt euch am Wasser damit auf – Ideal fürs Nacht- oder Winterangeln!

Geeignete Fische: Weißfische, Hecht, Barsch, Zander, Waller, Karpfen

Zutaten: für 4–6 Personen 1 kg Fischfilet ohne Haut, ¼ l Sahne, gehackter Dill, Salz, weißer Pfeffer; nach Geschmack Gemüse als Suppeneinlage (z.B. Karotten), frische Petersilie

Utensilien: Fleischwolf (Scheibe mit 2–3 mm) oder Mixer, Schüssel, mehrere Teelöffel, Dreibein, Kessel, Suppenkelle, Schneidbrettchen, Messer

Indoor Vorbereitung:

Der Fischfond als Grundlage für die Suppe: siehe „Fischsuppe mit Filetstücken“ auf S. 10. Noch leicht gefrorene Filets sind besser mit dem Fleischwolf zu verarbeiten. Zerkleinert die Filets im Fleischwolf oder Mixer. Vermengt anschlie-

ßend die Fischmasse mit der Sahne bis das Fischbrät anzieht. Würzt es nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Wenn ihr wollt, könnt ihr die Masse teilen und eine Hälfte mit gehacktem Dill vermengen. Formt nun mit je 2 Teelöffeln aus der Fischmasse Klößchen in Natur und mit Kräutern. Diese lasst ihr dann in Salzwasser 5 Min. gar ziehen (nicht sprudelnd kochen!). Jetzt sind die Fischklößchen bereit für ihren Outdoor-Einsatz.

Outdoor Zubereitung:

Wärmt den Fischfond in einem Kessel über eurem Lagerfeuer auf. Schneidet inzwischen das Gemüse für die Suppeneinlage in feine Streifen. Wenn der Fischfond heiß ist (nicht sprudelnd kocht!), gebt ihr die Fischklößchen dazu und lasst sie im siedenden Fond für 5 Min. ziehen. Erst gegen Ende gebt ihr das Gemüse dazu, damit es Biss behält.

Servieren:

Füllt die Suppe mit Fischklößchen und Gemüse in Schalen und streut noch etwas gehackte Petersilie darüber.

Indoor-Fischküche

Fischspieße in Tomatensoße

Fisch und Gemüse individuell kombinierbar für farbenfrohen Genuss aus der Pfanne: **eine Rezeptidee von Uwe Hengst.**

Geeignete Fische: alle Weißfische, Karpfen

Zutaten: für 4–6 Personen 750 g Fischfilet, 1 rote und 1 gelbe Paprika, 1 Zucchini, 1 große Zwiebel, geräucherte Paprika, Curry, Kardamom, Salz, weißer Pfeffer, Zitrone, Worcestersoße, Ketchup, Schaschliksoße, Honig, **Utensilien:** Schaschlikspieße, 2 Pfannen, Schneidbretter, Messer, Kochlöffel, Behälter

Vorbereitung:

Wascht das Gemüse, schält die Zwiebeln und Paprika und entfernt die Kerne und Kerngehäuse. Schneidet dann das Gemüse in 2–3 cm große Stücke und blanchiert es (1–3 Min. in kochendes Salzwasser geben). Filetiert eure Fische und schneidet die Filets in genauso große Stücke wie das Gemüse.

Zubereitung:

Stellt nun eure Spieße zusammen: Fisch und Gemüse wechseln einander ab, z.B. Fisch, gelbe Paprika, Fisch, rote Paprika, Fisch, Zwiebel, Fisch, Zucchini..., bis der Spieß voll ist. Nun würzt ihr die Spieße rundherum mit etwas Salz, einer Messerspitze Kardamom, Zitrone, Worcestersoße und Curry. Lasst die Fischspieße nun in einem Behälter etwa eine Stunde ruhen.

Für die Soße gebt ihr eine Dose gehackte Tomaten, 5–6 EL Tomatenketchup und eine Flasche Schaschliksoße in eine zweite Pfanne. Schmeckt die Soße mit weißem Pfeffer, geräucherter Paprika und Salz ab und lasst sie aufkochen. Gebt dann einen Löffel Honig dazu und lasst die Soße jetzt nur noch ziehen.

Wenn die Ruhezeit für die Spieße um ist, bratet ihr sie rundherum an. Legt sie im Anschluss in die Soße und lasst sie dort 10–15 Min. ziehen.

Servieren:

Als Beilage zu den würzigen Fischspießen passen prima Baguette oder Brötchen.



Fisch in Käse-Ei-Hülle

Bei diesem Gericht gibt es viel gleichzeitig zu tun: Da können alle zusammenhelfen. **Eine Rezeptidee von Uwe Hengst.**

Geeignete Fische: Zander, Forelle, Schleie, Karpfen (Rückenfilet)

Zutaten: für 4 Personen 750 g Fisch, 3 Eier Gr. L, 100 g geriebener Parmesan, 30 ml Milch oder Sahne, 1 EL mediterrane Kräuter, 5 Tomaten, Zitrone, Worcestersoße, Butterschmalz, Kräuterbutter, Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano, ½ rote Zwiebel

Utensilien: Pfanne, Grillpfanne, größerer Topf

Vorbereitung:

Filetiert die Fische. Für die Panade verrührt ihr Ei, Milch, Kräuter und 80 g Käse. Lasst die Panade 20–30 Min. stehen, da der Käse noch etwas aufquillt. Kocht die Pasta für die Beilage.

Zubereitung:

Mariniert in der Zwischenzeit den Fisch mit Zitrone, Worcestersoße, Thymian und Oregano. Auf Salz

könnt ihr verzichten. Checkt die Panade: Ist sie zu dünnflüssig? Gebt noch etwas Käse dazu, bis die Panade schön sämig wird. Ist sie zu dick, gebt Milch oder Sahne dazu. Erhitzt nun in der Pfanne etwas Butterschmalz. Die Fischfilets werden mit Mehl bestäubt und in der Ei-Käse-Masse gewendet. Bratet den Fisch von beiden Seiten an, bis er leicht gebräunt ist. Setzt den Fisch dann in eine gefettete Grillpfanne um und lasst ihn bei geringer Hitze noch 15 Min. ziehen.

Beilage: Spaghetti an Tomatenragout

Schält und entkernt 5 Tomaten und schneidet sie in kleine Würfel. Eine halbe rote Zwiebel wird gewürfelt und in Kräuterbutter angeschwitzt. Gebt die Tomaten dazu und schwenkt sie durch. Jetzt wird das Tomatenragout mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano gewürzt. Mischt das abgeschmeckte Tomatenragout mit den gekochten Spaghetti.

Servieren:

Richtet jeweils eine Portion Fischfilet mit der Pasta auf einem Teller an.

Fischcurry

Fisch + buntes Gemüse + sonnengelbes Curry = ein Gericht, das schon bei der gemeinsamen Zubereitung Riesenspaß macht.

Geeigneter Fisch: alle Fischarten, besonders Rapfen

Zutaten: für 4 Personen 4 Stücke Fischfilet à 200 g, 1 Dose Kokosmilch, 2 EL gelbe Thai-Currypaste, 4 EL Fischsoße, 1 EL Chilisoße oder Chilipulver nach Geschmack, 1 Limette, ca. 400 g thailändischer Duftreis, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 kg Gemüse wie Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Pak Choi,

Utensilien: Schneidbretter, Messer, Topf, Pfanne mit Deckel

Vorbereitung:

Teilt das Fischfilet in portionsgerechte Stücke und würzt es von beiden Seiten mit Currypulver und Salz. Dann werden die Filetstücke mit Sonnenblumenöl bepinselt und für etwa eine Stunde im Kühlschrank mariniert.

Zubereitung:

Schneidet das Gemüse in mundgerechte Häppchen. Bratet es dann in einem Topf in etwas Öl

bei mittlerer Hitze 3 Min. lang an. Anschließend gebt ihr zum Gemüse den ganzen Inhalt der Kokosmilchdose, 2 EL Currypaste, 2 TL Zucker, 1 EL Chilisoße (oder Chilipulver) und 4 EL Fischsoße. Lasst diesen Gemüseeintopf nun bei kleiner Hitze zehn Min. köcheln. Erhitzt in einer Pfanne ein bisschen Sonnenblumenöl und bratet die Filets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun. Dreht dann auf kleine Hitze, deckt die Pfanne mit einem Deckel ab und lasst die Fischstücke gar ziehen. Das dauert insgesamt etwa 10 Min. Wenn das Gemüse noch etwas Biss hat, schmeckt ihr das Curry mit Salz, Pfeffer und ein wenig Limettensaft ab.

Servieren:

Gebt das Curry in tiefe Teller und richtet darauf den Fisch an. Am besten passt dazu eine Schale thailändischer Duftreis.

Tipp: Achtet auf das Zeitmanagement! Die Fischfilets marinieren etwa eine Stunde. Den Reis könnt ihr schon 15 Min. vor der Zubereitung des Currys aufsetzen.

Eingelegter Bratfisch

„Brathering“ aus dem Süßwasser – zum Mitnehmen im Glas.

Geeignete Fischarten: Weißfische, besonders eignen sich Rotaugen, Lauben, Brachsenfilets

Zutaten: für 750-1000 g Filet 500 ml Essig, 500 ml Wasser, 2–4 EL braunen Zucker, 2 TL Meersalz (Menge von Salz und Zucker je nach Geschmack), 1 EL Senfkörner, 3 Lorbeerblätter, 5 Wachholderbeeren, 3 Pimentkörner, 2–3 Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Roggenmehl, Pflanzenöl
Utensilien: Topf, Schraub- oder Einmachgläser, Schneidbretter, Messer, Pfanne, Papierbehälter, Suppenkelle

Vorbereitung:

Gebt die Zutaten für den Sud in einen großen Topf: Essig, Wasser, Zucker, Meersalz, Senfkörner, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pimentkörner. Lasst den Sud aufkochen. Schneidet die Zwiebeln in Scheiben. Wenn sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben, gebt ihr die Zwiebeln in den Sud und lasst ihn abkühlen.

Zubereitung:

Zum Putzen der Fische gehört bei diesem Gericht das Ausnehmen, Entschuppen, Entfernen von Kopf und Schwanz. Große Fische könnt ihr filetieren. Bei kleineren Exemplaren ist das nicht nötig, denn der Essig im Sud macht die Gräten weich.

Würzt die Fische innen und außen mit Salz und Pfeffer und wendet sie in Roggenmehl. Nun werden die Fische in Pflanzenöl für ca. 3 Min. pro Seite angebraten bis sie schön braun sind.

Einmachen:

Schichtet nun die Fische und Zwiebelringe in Schraub- oder Einmachgläser und gießt so viel von dem leicht abgekühlten Sud darauf, bis die Gläser jeweils voll sind. Dabei ist eine Suppenkelle hilfreich. Nun müsst ihr die Gläser gut verschließen. Im Kühlschrank ist der eingelegte Bratfisch min. zwei Wochen haltbar.

Servieren:

Nach mindestens drei Tagen kann man sich die Bratheringe schmecken lassen. Als Beilagen passen dazu gut Bratkartoffeln und grüner Salat.



Hechtklößchen

Was macht man aus einem großen Hecht?
Ein Festmahl mit allen für alle!

Geeignete Fische: Hechte ab 70 cm
Zutaten: 1 Becher Sahne pro kg Filet, Salz und Pfeffer

Utensilien: Fleischwolf (Scheibe: 2 mm), mehrere Esslöffel, Kochlöffel, Schüssel

Vorbereitung:

Legt das Hechtfilet ohne Haut für etwa eine Stunde in den Gefrierschrank. Schneidet dann das leicht angefrorene Filet in Würfel und dreht es zweimal durch den Fleischwolf.

Zubereitung:

Vermengt die Fischmasse mit Sahne – ein Becher pro kg Filet – und würzt sie mit Salz und Pfeffer. Formt nun mit je zwei Esslöffeln Klößchen und lasst diese in siedendem Salzwasser 5–10 Min. garen.

Servieren:

Eine Portion besteht aus 3–4 Hechtklößchen. Als Beilage passen dazu Salzkartoffeln, Dill-Sahnesoße und grüner Salat.

Fischchips

... mit Cocktailsoße als Dipp: ein knuspriger Snack für gemütliche Gruppenstunden.

Geeignete Fische: alle Weißfische, Karpfen
Zutaten: Fischfilet, 1 Tasse Mehl, 2 TL süßes Paprikapulver, 1 TL gemahlener Pfeffer,

Frittierfett, 3 EL Mayonnaise, 1 EL Ketchup, Tabasco-Soße oder Chilipulver, Salz

Utensilien: Schüssel, Fritteuse oder großer Topf, Frittierkorb oder Schaumlöffel, Küchenpapier

Vorbereitung:

Filetiert die Fische und zieht die Haut von den Filets ab. Schneidet dann die Filets quer in etwa 4 mm dicke Scheibchen.

Zubereitung:

Erhitzt in einer Fritteuse das Frittierfett auf 170–180 °C.

In einer Schüssel werden Mehl, süßes Paprikapulver und Pfeffer gemischt. Das oben angegebene Mengenverhältnis dient der Orientierung. Ihr könnt die Rezeptur ganz nach eurem Geschmack variieren.

Gebt dann die Filetstückchen portionsweise in die Mehlmischung, mischt alles ordentlich durch und schüttelt das übrige Mehl ab. Mit einem Frittierkorb oder Schaumlöffel versenkt ihr die Fischstücke im heißen Fett.

Achtung: Die Fritteuse muss immer kippsicher aufgestellt werden! Außerdem herrscht beim Frittieren erhöhte Spritzgefahr!

Die Chips werden für 2–4 Min. frittiert, bis sie goldbraun sind. Nehmt die fertigen Fischchips mit dem Schaumlöffel heraus und lasst sie auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Cocktailsoße mischt Mayonnaise, Ketchup und etwas Tabasco-Soße oder Chilipulver.

Servieren:

Die frittierten Fischchips könnt ihr noch etwas salzen und in Schalen portionieren. Der Dipp wirkt besonders appetitlich in kleinen separaten Schüsselchen.

Weitere Angebote der Bayerischen Fischerjugend

Neben unseren Informationsbroschüren unterstützen wir euer Ehrenamt mit weiteren nützlichen Angeboten. Hier eine kleine Auswahl:

Seminare für Jugendleitungen

In unserem Seminarprogramm findet ihr sämtliche Veranstaltungsdaten. Das Programm wird jedes Jahr postalisch und per E-Mail-Newsletter an unsere Jugendleitungen verschickt. Bei unserem breitgefächerten Angebot ist für jede/-n etwas dabei! Schaut auch auf www.fischerjugend.de vorbei. Dort findet ihr alle aktuellen Seminare. Ihr habt die Möglichkeit, euch online auf unserer Website anzumelden: www.fischerjugend.de/anmeldung

Werbemittel

Jeder Bayerische Fischereiverein bekommt für seine Jugendgruppe ein Werbemittelbudget von 75,- Euro pro Jahr zugeschrieben. Die Werbemittel werden jedes Jahr neu aufgelegt und sind bei uns im Landesbüro bestellbar. Für nähere Informationen genügt ein Anruf bei uns im Büro, oder ein Abstecher auf die Website: www.fischerjugend.de/jugendgruppe-werbemittel-bestellen

Social Media

Die Bayerische Fischerjugend präsentiert sich natürlich auch auf den digitalen Plattformen und bietet dort viele interessante Inhalte für Jung und Alt. Außerdem können unsere Jungmitglieder für unseren YouTube-Kanal Jugendreporter/-innen werden! Interesse? Meldet euch bei uns im Büro und schaut einmal auf dem YouTube-Kanal der Bayerischen Fischerjugend vorbei.

Facebook:
www.facebook.de/fischerjugend

Instagram:
www.instagram.com/fischerjugendbayern

YouTube:
www.youtube.com und Suche nach „Bayerische Fischerjugend“

Fischer machen Schule

Bestellt die Materialien für eine biologische Gewässeruntersuchung und die passenden Arbeitshefte für die Nachbereitung kostenfrei bei uns im Büro!

Aktive Umweltbildung und Öffentlichkeitsarbeit an Schulen oder ähnlichen Einrichtungen – mit unserem Bildungsprojekt „Fischer machen Schule“ seid ihr mit Spaß und Eifer voll dabei!

Mehr dazu: www.fischerjugend.de eingeben und unter „Projekte & Aktivitäten“ das Projekt „Fischer machen Schule“ auswählen.

Fish and Nature – Die digitale Lernplattform

Hier erwartet euch kostenloses Lernmaterial für die Jugendgruppe: viel Hintergrund- und Praxiswissen, altersgerecht aufbereitet – mit verschiedenen Quiz, passenden Fotos und Texten. Ideal für zuhause! www.fischerjugend-lernt.de

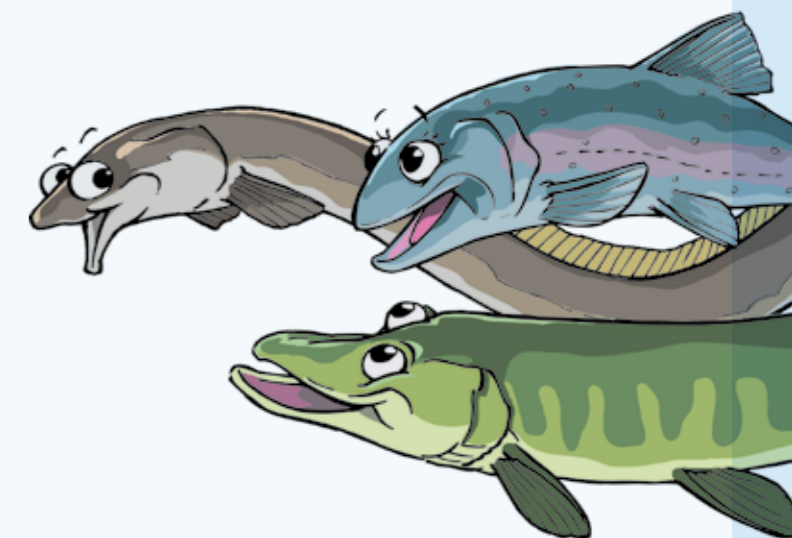
Persönliche Beratung und weitere Angebote

Ihr habt spezielle Fragen, Sorgen oder Anmerkungen? Nehmt Kontakt zu uns im Landesbüro auf – wir unterstützen euch, wo wir können!

Tel.: 089.64 27 26 31

E-Mail: info@fischerjugend.de

Euer Team der Fischerjugend wünscht euch viel Erfolg bei der fischereilichen Jugendarbeit!



Jetzt kostenlos bestellen:
Arbeitshilfe „Kennenlernspiele“



Jetzt kostenlos bestellen:
Arbeitshilfe „Winteraktivitäten“



Scanne einfach den QR Code,
er führt dich zur Bestellseite.



Angeln gehen
Natur verstehen