Fischinfo Unterfranken

Einkauf beim Erzeuger, Fischgastronomie, Angelgeschäfte, Rezepte, Adressen

16. überarbeitete Auflage 2021

Bezirk Unterfranken
Fischerei-fachberatung

Frischer Fisch ist in jeder Hinsicht ein hervorragendes Lebensmittel!

Fischeinkauf ist Vertrauenssache! Daher veröffentlichen wir seit vielen Jahren diesen Ratgeber mit regionalen Bezugsquellen für Fische aus heimischen Flüssen und Teichen. Unsere unterfränkischen Flussfischer und Teichwirte haben hier eine ideale Möglichkeit, ihre Produkte vorzustellen, um so dem Verbraucher den Einkauf direkt beim Erzeuger zu erleichtern.

Die bisherigen Auflagen dieser Broschüre waren stets rasch vergriffen. Dies beweist das große Interesse an gesundem Essen. Fische aus heimischen Gewässern sind ein wahrer Leckerbissen und ein ideales Lebensmittel: fettarm, leicht verdaulich und hochwertig.

Zudem überzeugen heimische Fische 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 CO_2-haltige Luft. So gesehen, ist der Handel mit heimischen Lebensmitteln das neue Fairtrade.

Neben frischen Fischen schätzen Feinschmecker auch fertige oder weitgehend vorbereitete Spezialitäten. Daher bieten die unterfränkischen Teichwirte den Verbrauchern kalt geräucherte Lachsforellen, Räucherforellen oder Räucherkarpfen an. Eine besondere Spezialität ist seit einigen Jahren so genannter Karpfenschinken. Auch verschiedene Fischpasteten finden immer mehr Freunde. Sämtliche Fischarten werden zudem als küchenfertige Filets angeboten. Dies macht den Küchenchefs die Zubereitung von Fisch besonders einfach.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre dieser Broschüre – und einen guten Appetit.

Ihr

Erwin Dotzel
Bezirkstagspräsident

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

„Wo kann ich günstig Fische beim Erzeuger kaufen?“, ist eine oft zu hörende Frage.

Der Grund dafür liegt auf der Hand: Frische 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 Teichanlagen. Die übrigen, wie zum Beispiel Wels, Hecht, Zander, Barsch und Weißfische, werden in den freien Gewässern, wie dem Main und seinen Nebenflüssen, gefangen. Natürlich sorgen auch die rd. 25.000 unterfränkischen Angler 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 ganz frisch auf kurzem Weg zum Verbraucher gelangt. Wer zum Teichwirt geht, kann sich seinen Sonntagskarpfen noch lebend aus dem Becken heraussuchen. Fischkenner legen darauf besonderen Wert. 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. Für moderne Erzeugerbetriebe ist es heute durchaus 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. Eine weitere Möglichkeit den Fisch aus unserer Region 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 Feinschmeckern 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 Bezirk Unterfranken
Michael Kolahsa

Der Goldene Fisch

Ein Markenzeichen für die unterfränkische Fischgastronomie

Stadt und Landkreis Aschaffenburg

Aschaffenburg - Zum Goldenen Ochsen.....7
Bessenbach - Landgasth. Waldmichelbacher Hof.....7

Landkreis Haßberge

Kirchlauter - Gutshof Andres.....7

Landkreis Bad Kissingen

Stralsbach - Landgasthof Zum Weißen Rössl 7

Landkreis Kitzingen

Escherndorf - Gasthaus Zur Mainaussicht 8
Volkach - Hinterhöfle – Wein- und Biergarten 8
Schwarzach - Schwab´s Landgasthof.....8
Iphofen - Goldene Krone 8

Stadt und Landkreis Schweinfurt

Grafenrheinfeld - Gasthof Alte Amtsvogtei 9
Oberschwarzach-Handthal - Landgasthaus Der Brunnenhof.....9
Oberschwarzach-Handthal - Restaurant Forellenhof.....9

Stadt und Landkreis Würzburg

Würzburg - Juliusspital Weinstuben 9
Randersacker - Gasthaus Bären.....10

Die Fischerzünfte am Main

Ihre Lieferanten für Mainfische 11-13

Fischereibetriebe und Teichwirte

Stadt und Landkreis Aschaffenburg

Fisch Groß- u. Einzelhandel - H. & C. Röll 14
Forellengrill 15
Fischerei Horst Brenneis 16
Fisch Müller 16
Fischerei Jochen Grimm 17
Fischerei Jochen Grimm Wochenmarkt 18
Forellenzucht Hochspessart 19
Forellenzucht Hochspessart - Wochenmarkt 20

Landkreis Haßberge

Hehlmühle – Familie Geuß 21

Landkreis Bad Kissingen

Rhönforellenzucht Schwarze Berge 22
Forellenzucht Hein 23

Landkreis Kitzingen

Mainfischerei Eugen Kimmel 24
Mainfischerei Otto Schulz 24
Fischzucht Peter Gerstner 25
Hofladen & Teichwirtschaft Michael Pfannes 26

Landkreis Main-Spessart

Fischgut Seewiese 27
Fischzucht-Räucherei Fischer und Kümmert Gbr 28
Fischzucht Schlereth 29
Fischzucht Müller 30

Landkreis Miltenberg

Fischhaus Helmut Schuster 31

Landkreis Rhön-Grabfeld

Forellenzucht Herbert 32
Forellenzucht Kirchner 33

Stadt und Landkreis Würzburg

Schreiers fisch & more 34
Fische von Fischer - Fischers Wochenmärkte 35

Angelgeschäfte

Ossis Angelladen, *Aschaffenburg* 36
Bernds-Anglershop, *Marktsteft* 37
Baltika Angelshop und russische Waren, *Gemünden* 38
Udo‘s Sport-Fischer-Shop, *Karlstadt* 38
Anglershop Gerlach, *Niedernberg* 39
Angelzubehör Ballweg, *Miltenberg* 40
Hubert’s Angelshop, *Bürgstadt* 40
Angelsport Schirmer, *Schweinfurt* 41
Angelbedarf Lang, *Gerolzhofen* 42
Flora & Aqua Busch, *Würzburg* 42

Rezepte

Zander und Lachs im Speckmantel
an Pflaumenchutney 43
Cremige Fischsuppe 44
Forelle auf mediterrane Art 44
Saiblingsfilet mit Kartoffel-Senfkruste 45

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, Anfahrtskizzen und manchmal sogar Auszüge aus den Speisekarten.

Stadt u. Landkreis Aschaffenburg

Zum Goldenen Ochsen AB1
Karlstraße 16
63739 Aschaffenburg
Tel.: 0 60 21 / 23 13 2
Internet://www.zumgoldenenochsen.de
E-Mail: info@zumgoldenenochsen.de

Landgasthaus Waldmichelbacher Hof AB2
Waldmichelbach 4
63856 Bessenbach
Tel.: 0 60 95 / 6 74 oder 83 34
Internet://www.waldmichelbacher-hof.de
E-Mail: info@waldmichelbacher-hof.de

Landkreis Haßberge

Gutshof Andres HAS1
Pettstadt 1
96166 Kirchlauter
Tel.: 0 95 36 / 2 21
Internet://www.gutshof-andres.de
E-Mail: info@gutshof-andres.de

Landkreis Bad Kissingen

Landgasthof Zum Weißen Rössl KG1
Von-Henneberg-Straße 15
97705 Burkardroth / Stralsbach
Tel.: 0 97 34 / 2 04
Internet: www.weisses-roessl-rhoen.de
E-Mail: kontakt@weisses-roessl-rhoen.de

Landkreis Kitzingen

Gasthaus Zur Mainaussicht KT1
Astheimer Str. 51
97332 Volkach OT Escherndorf
Tel.: 0 93 81 / 12 66
Internet://www.gifthuette-escherndorf.de
E-Mail: info@gasthaus-mainaussicht.de

Hinterhöfle – Wein- und Biergarten KT2
Hauptstraße 30
97332 Volkach
Tel.: 0 93 81 / 71 81 80
Internet://www.hinterhoefle.de
E-Mail: info@hinterhoefle.de

Schwab's Landgasthof KT3
Bamberger Str. 4
97359 Schwarzach a. Main
Tel.: 0 93 24 / 12 51
Internet://www.landgasthof-schwab.de
E-Mail: info@landgasthof-schwab.de

Goldene Krone KT4
Marktplatz 2
97346 Iphofen
Tel.: 0 93 23 / 8 72 40
Internet: //www.gasthof-krone-iphofen.de
E-Mail: kontakt@gasthof-krone-iphofen.de

Stadt und Landkreis Schweinfurt

Gasthof Alte Amtsvogtei SW1
Kirchplatz 4
97506 Grafenrheinfeld
Tel.: 0 97 23 / 20 25
Internet://
www.amtsvogtei-grafenrheinfeld.de
E-Mail: info@amtsvogtei-grafenrheinfeld.com

Landgasthaus Der Brunnenhof SW2
Handthal 6
97516 Oberschwarzach
Tel.: 0 93 82 / 9 98 28
Internet://www.der-brunnenhof.de
E-Mail: info@der-brunnenhof.de

Forellenhof Handthal SW3
Handthal 28
97516 Oberschwarzach
Tel.: 0 93 82 / 54 67
Internet://www.forellenhof-handthal.de
E-Mail: info@forellenhof-handthal.de

Stadt und Landkreis Würzburg

Juliusspital Weinstuben WÜ1
Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Tel.: 09 31 / 5 40 80
Internet://www.weinstuben-juliusspital.de
E-Mail: info@weinstuben-juliusspital.de

Gasthof Bären **WÜ2**

Würzburger Str. 6
97236 Randersacker
Tel.: 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.

Schiffer- und Fischerverein Wörth a. M.
Karlheinz Hörnig
Mainstraße 32
63939 Wörth a. M.
☎ 0 93 72 / 67 23; 0160 97205321
karlheinz-hoernig@t-online.de

Fischer- u. Schifferinnung Miltenberg e.V.
Edwin Herbert
Mainstraße 59
63897 Miltenberg
☎ 0 93 71 / 33 30

Schifferverein Stadtprozelten e.V.
Günter Nebauer
Flurweg 4
97904 Dorfprozelten
☎ 0 93 92 / 98 47 05

Fischerzunft Rothenfels
Uwe Lattin
Pfalzbrunnenstraße 3
97845 Neustadt a. M.
☎ 0 93 93 / 15 34

Fischerzunft Gemünden
Thomas Hartmann
Frankfurter Straße 27
97737 Gemünden
☎ 01 72 / 6 61 80 79

Fischereiverband Würzburg (Koppelstrecke 5)
Andreas-Grieser-Str. 79
97084 Würzburg
☎ 09 31 / 41 44 55
www.fischereiverband-unterfranken.de
info@fischereiverband-unterfranken.de

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
☎ 0 97 25 / 52 59

Fischerzunft Schweinfurt e.V.
Willi Stein
Weidenweg 8
97456 Dittelbrunn
☎ 01 71 / 4 77 89 11;
www.fischerzunft-schweinfurt.de
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

AB1a

Bahnhofstr. 2
63825 Blankenbach

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

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

Angebot:

- *Wir führen ein reichhaltiges Frisch- und Räucherfischsortiment*
- *hausgemachte Fischfrikadellen*
- *verschiedene Salate*
- *dekorative Fischplatten auf Vorbestellung*
- *Forellen-, Lachsforellen und Saibling kalt- oder heißgeräuchert*
- *Räucherlachs*
- *Belieferung von Fischerfesten, Angelvereinen, Gaststätten und Metzgereien*

Spezialität:

- *Röll´s frisch entgrätete Forellen*

Öffnungszeiten:

Di., Do. und Fr.:	*8^{30} - 13^{00} und 14^{00} - 18^{00} Uhr*
Sa.:	*8^{30} - 13^{00} Uhr*
Mo. und Mi.	*geschlossen*

Forellengrill

AB1b

Wilhelminenstraße 66
63825 Sommerkahl

☎ 0 60 24 / 98 46
☎ 0 60 24 / 15 10 (Teichanlage Sommerkahl)
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 verwöhnen.

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

Spezialitäten:
- *Lachsforellenfilet, Saiblingsfilet, Schollenfilet, Thunfisch, Karpfen, Zanderfilet, Steckerlfisch, Paella, Muschelessen, Westernforelle, Störfilet, leckere hausgemachte Fischfrikadellen (Termine und Infos unter www.fisch-roell.de)*

Öffnungszeiten:

März - Okt.	*Fr., Sa., So. und Feiertage 9^{00} - 20^{00}*
Juni - Sept.	*auch am Mi. und Do. 12^{00} - 20^{00} Uhr*
im Nov.	*nur Sa. und So. 10^{00} - 16^{00} Uhr*

Fischerei Horst Brenneis

AB2

Fischergasse 1
63801 Kleinostheim

☎ 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 Weihnachten

Öffnungszeiten: *nach telefonischer Vereinbarung*

Fisch Müller

AB3

Inh. Martin Völker
Aschaffenburger Str. 41
63773 Goldbach

☎ 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.:	*7^{00} - 14^{00} Uhr*
Fr.:	*7^{00} - 14^{00} Uhr*
Sa.:	*7^{00} - 12^{00} Uhr*

Montag geschlossen

GRIMM
FISCHEREI

Fischerei Jochen Grimm

AB4a

Alfred-Delp-Straße 22
63741 Aschaffenburg

☎ 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

GRIMM
FISCHEREI

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, Fischmouse 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.: 7^{00} - 13^{00} Uhr
Wochenmarkt in Offenbach
Sa.: 8^{00} - 14^{00} Uhr

FORELLENZUCHT
HOCHSPESSART
R. Grimm & Co GbR
97840 Erlenfurt

Forellenzucht Hochspessart

AB5a

Peter Grimm u. Monika Nolda GbR
97840 Erlenfurt im Hafenlohrtal

☎ 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
- **Stadtfest in Aschaffenburg**
  (letztes Wochenende im August)

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr.:	*9^{00} - 12^{00} und 14^{00} - 16^{30} Uhr*
Sa.:	*geschlossen*

Vorbestellte Ware kann auch außerhalb dieser Zeiten abgeholt werden!

FORELLENZUCHT
HOCHSPESSART
R. Grimm & Co GbR
97840 Erlenfurt

Wochenmarkt in Aschaffenburg **AB5b**

auf dem oberen Marktplatz unterhalb der Jesuitenkirche

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

☎ 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 Räucherkammer**
  Forellen, Saiblinge - ganz und als Filet
  „Spessartlachs“ (kaltgeräucherte Lachsforelle)
  Stremellachs
- **vom Fischmarkt aus Paris**
  großes Angebot an Seefischen
- **Stadtfest in Aschaffenburg**
  Fischgrill auf dem Marktplatz - am letzten Wochenende im August

Öffnungszeiten: *Wochenmarkt*
Mi. und Sa.: 7^{00} - 13^{00} *Uhr*

Hehlmühle - Familie Geuß

HAS1

Dörflis
Hehlmühle 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, Schleien und Welse*

Spezialität:

- *Lachsforellenfilets, kalt- oder heißgeräuchert, graved. Frische und geräucherte Forellenfilets*
- *Fischplatten und Festbelieferung*

Öffnungszeiten Laden: *Freitag: 9.^{00} - 18.^{00} Uhr,*
Samstags finden Sie uns auf den Bauernmärkten.

Bauernmärkte: *Bad Kissingen (3. Samstag im Monat)*
Hammelburg (1. Samstag im Monat)
Schweinfurt (Datum siehe Tageszeitung)

Anfahrt: *Von Bad Brückenau oder BAB kommend, die 2. Abfahrt Riedenberg (Kreuzung Berghaus Rhön)*

Forellenzucht Hein

KG2

frische Forellen und Saiblinge
aus dem Quellwasser des Biosphärenreservats Rhön
Hintere Straße 4
97702 Reichenbach

☎ 01 51 / 52 43 54 14
www.forellenzucht-hein.de
fischmann@forellenzucht-hein.de

*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*

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

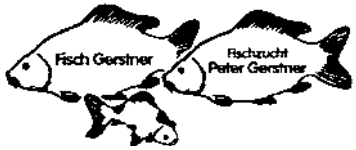
☎ 0 93 81 / 96 38

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

KT3

Im Seegrund 1
97332 Volkach-Obervolkach

☎ 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, Waller, Saiblinge und Karpfen. Je nach Fang von September bis Mai zusätzlich Schleien, Hechte, Störe und Zander
- *Räucherspezialitäten*
  Nach unserem Hausrezept geräuchert: Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Karpfenfilet, Wallerfilet, Stremellachs, Graved Lachs, Lachs, Aal und Feinschmecker-Fischmousse. Jeden Freitag ab 11^{30} 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:

Januar - März und August
Mo. - Fr.: 10^{00} - 17^{00} Uhr Sa.: 8^{00} - 13^{00} Uhr
September - Dezember
Mo. - Fr.: 8^{00} - 18^{00} Uhr Sa.: 8^{00} - 13^{00} Uhr
Schlachtaufträge bitte vorbestellen!

Hagenmühle
Willanzheim

Hofladen & Teichwirtschaft Michael Pfannes

KT4

Hagenmühle Willanzheim

Michael Pfannes
Hagenmühle 1
97348 Willanzheim
Tel.: 0 93 23 / 34 28

Angebot:

- *Wir bieten ganzjährig frische und geräuchert Forellen, am Stück oder filetiert und Forellenmousse*
- *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.: 9^{00} - 12^{00} und 14^{00} - 18^{00} Uhr,
Di., Sa.: 9^{00} - 12^{00} Uhr,
Mittwoch geschlossen

Fischgut Seewiese
A. Heinlein
Deutschlands älteste Forellenzuchtanstalt

Fischgut Seewiese

MSP1

Inh. Petra und Wolfgang Thurn
Seewiesenstr. 3
97782 Gräfendorf

☎ 0 93 57 / 2 23
Fax: 0 93 57 / 90 96 07

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)*

Hoffeste: **Im Mai und August**

- *Mit Führungen durch die Fischzucht*
- *Fischspezialitäten*
- *Kaffee und Kuchen*
- *Attraktionen für Kinder (Spielstationen)*

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.:	*9^{00} - 18^{00} Uhr*
Do.:	*9^{00} - 18^{00} Uhr*
Fr.:	*8^{00} - 12^{00} Uhr*

oder nach telefonischer Vereinbarung

Fischzucht
Schlereth

Fischzucht Schlereth

MSP3

Inh. Stefan Wagner
An den Riedwiesen
97225 Zellingen

☎ 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

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
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, kaltg räuchert 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. 9^{00} - 14^{00} Uhr, Fr. 8^{00} - 18^{00} Uhr*

Fischhaus Helmut Schuster e.K.

Hauptstr. 113
63897 Miltenberg

MIL1

☎ 0 93 71 / 24 53

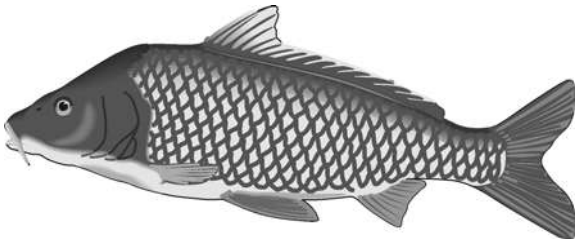
Internet: //www.fischhaus-schuster.de
E-Mail: schuster-fisch@t-online.de

Angebot:

- *Frische und geräucherte Süßwasserfische, je nach Saison*
- *Meeresfische aller Art, Schalen- und Krustentiere*
- *Hausgemachte Salate in großer Auswahl und Plattenservice*
  Lieferant von Vereinen und Angelsportfesten

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 8^{00} - 18^{00} Uhr
Sa.: 7^{30} - 13^{30} Uhr



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: *7^{00} - 20^{00} 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*

Schreiers fisch & more

WÜ1

Inh. Celine Reiss-Schreier
Marktbude 13
Unterer Markt
97070 Würzburg

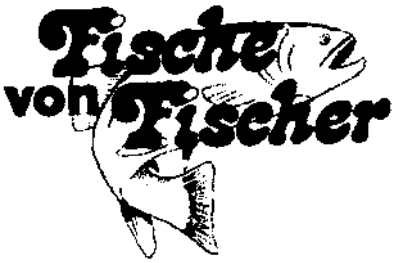
☎ 0931 / 780 92 76
Mobil: 01 57 / 85 05 77 05
Internet: //www.fisch-schreier.de

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.: *9^{00} - 18^{00} Uhr*
Sa.: *9^{00} - 16^{00} 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:	9°° - 16°° Uhr
	Mittwoch:	9°° - 16°° Uhr
Veitshöchheim: Grüner Markt	Freitag:	9°° - 10°° Uhr
Höchberg: Hauptstraße	Freitag:	11°° - 12 °° Uhr
Lengfeld: Real-Parkplatz	Freitag:	13³° - 18°° Uhr

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

Spezialität:
- *Räucheraale und Räucherforellen*

Stadt und Landkreis Aschaffenburg

Ossis Angelladen

Inh. Vera Pachl
Hanauer Straße 76
63739 Aschaffenburg

☎ 0 60 21 / 2 28 67

E-Mail: info@ossis-angelladen.de
Internet: www.ossis-angelladen.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 9^{00} - 18^{00} Uhr
Sa.: 9^{00} - 14^{00} Uhr

Stadt und Landkreis Kitzingen

Bernds-Anglershop

Inh. Bernd Vogel
Marktbreiter Straße 49
97342 Marktsteft

☎ 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:

Mo. - Mi.:	*13^{30} - 18^{00} Uhr*
Do.	*13^{30} - 20^{00} Uhr*
Fr.:	*13^{30} - 18^{00} Uhr*
Sa.:	*8^{00} - 16^{00} Uhr*

Landkreis Main-Spessart

Baltika Angelsport und russische Waren

Bahnhofstraße 14
97737 Gemünden

☎ 0 93 51 / 9 09 21 05
E-Mail: wolir@gmx.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 10^{00} - 18^{00} Uhr
Sa. 10^{00} - 14^{00} Uhr

Udo's Sport-Fischer-Shop

Inh. Udo Totzauer
Zum Helfenstein 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.: 9^{00} - 12^{00} Uhr und 13^{00} - 18^{00} Uhr
Mi. und Sa.: 9^{00} - 13^{00} Uhr

Stadt und Landkreis Miltenberg

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.:* *9^{00} - 12^{00} Uhr und 14^{00} - 18^{00} Uhr*
Fr.: *9^{00} - 18^{00} Uhr*
Sa.: *9^{00} - 13^{00} Uhr*

Landkreis Miltenberg

Angelzubehör Ballweg

Eichenbühler Straße 23a
63897 Miltenberg

Hauptstraße 64
97906 Faulbach

☎ 0 93 71 / 65 07 57
Internet: www.angelzubehoer-ballweg.de

Öffnungszeiten:

Miltenberg: *Mo. - Fr.: 10^{00} - 18^{00} Uhr*
Sa.: 9^{00} - 13^{00} Uhr

Faulbach *Mo. – Do. nur nach telefonischer Anmeldung*
Fr.: 14^{00} - 18^{00} Uhr
Sa.:9^{00} - 18^{00} Uhr

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.: 10^{00} - 18^{00} Uhr*
Sa.: 10^{00} - 15^{00} Uhr

Stadt und Landkreis Schweinfurt

Angelsport Schirmer
Inh. Uwe Piduhn
Am Klößberg 25
97525 Schwebheim

☎ 0 97 23 / 9 05 22 11
Fax: 0 97 21 / 6 02 71

E-Mail: info@angelsport-schirmer.de
Internet: www.angelsport-schirmer.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 9^{00} - 18^{00} Uhr
Sa.: 9^{00} - 13^{00} Uhr

Stadt und Landkreis Schweinfurt

Angelbedarf Lang

Ing. Manfred Lang
Berliner Straße 81
97447 Gerolzhofen

☎ 0 93 82 / 50 72

E-Mail: manfredlang3@gmx.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 17^{00} - 19^{00} Uhr
Sa.: 10^{00} - 14^{00} Uhr

Stadt und Landkreis Würzburg

Flora & Aqua Busch

Bürgermeister-Otto-Straße 8
97084 Würzburg

☎ 09 31 / 6 54 32
Fax: 09 31 / 61 33 09

E-Mail: info@busch-garten.de
Internet: www.busch-garten.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 8^{00} - 18^{00} Uhr
Sa.: 8^{00} - 14^{00} Uhr

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 Küchenkrepp. 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
Mainfrankenmesse 2009

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 fraiche 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.

Bezirk Unterfranken
Fachberatung für Fischerei
Silcherstraße 5
97074 Würzburg
Telefon: 0931 79 59 - 0
www.bezirk-unterfranken.de

Teichwirtschaftlicher
Beispielsbetrieb Maidbronn
Mühlhäuser Straße
97222 Maidbronn
Telefon: 09365 89453

Regierung von Unterfranken
Peterplatz 9
97070 Würzburg
Telefon: 0931 380 00
www.regierung.unterfranken.bayern.de

Landratsämter - SG Fischerei

Aschaffenburg
Bayernstraße 18
63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021 394-239

Hassberge
Am Herrenhof 1
97437 Haßfurt
Telefon: 09521 27-204

Bad Kissingen
Oberer Marktplatz 6
97688 Bad Kissingen
Telefon: 0971 801-3180

Kitzingen
Kaiserstraße 4
97318 Kitzingen
Telefon: 09321 928-3113

Main-Spessart
Marktplatz 8
97753 Karlstadt
Telefon: 09353 793-344

Miltenberg
Brückenstraße 2
63897 Miltenberg
Telefon: 09371 501-304

Rhön-Grabfeld
Spörleinstraße 11
97616 Bad Neustadt
Telefon: 09771 94-309

Schweinfurt
Schrammstraße 1
97421 Schweinfurt
Telefon: 09721 55-577

Würzburg
Zeppelinstraße 15
97074 Würzburg
Telefon: 0931 8003-206

Wasserwirtschaftsämter

Aschaffenburg
Cornelienstraße 1
63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021 393-1
www.wwa-ab.bayern.de

Bad Kissingen
Kurhausstraße 26
97688 Bad Kissingen
Telefon: 0971 8029-0
www.wwa-kg.bayern.de

Flussmeisterstellen

Stockstadt - 06027 41860
Gemünden - 09351 8576
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
Telefon: 08151 2692-0

Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft
Greiendorfer Weg 8
91315 Höchstadt an der Aisch
Telefon: 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
Telefon: 089 9091-0

Geschäftsstelle Nürnberg
Haus der Fischerei
Maiacher Straße 60 d
90441 Nürnberg
Johannes Bachmann
Telefon: 0911 4807312
FAX: 0911 94181438
E-Mail: johannes.bachmann@tgd-bayern.de

Landesfischereiverband Bayern e.V.

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

Fischereiverband Unterfranken e.V.

Andreas-Grieser-Str. 79
97084 Würzburg
Telefon: 0931 414455
Fax: 0931 415744
www.fischereiverband-unterfranken.de
info@fischereiverband-unterfranken.de

Unterfränkische Hegefischereigenossenschaften

HFG Baunach
Hans-Günter Blank
Troppauer Straße 10
96106 Ebern

HFG Brend
Egon Fries
Am Bahndamm 4
97653 Bischofsheim

HFG Elsava
Otto Astraschewsky
Sommerauer Straße 4
63863 Eschau-Hobbach

HFG Els
Erich Förster
Elslache 1
97618 Unsleben

HFG Lauer
Fabian Mauer
Am Schießhügel 17
97711 Poppenlauer

HFG Lohr
Harald Schlundt
Grabenstraße 19
97816 Lohr am Main

HFG Mittlere Fränkische Saale
Thomas Deeg
Maxstraße 30
97688 Bad Kissingen

HFG Nassach
Volker Germann
Raiffeisenstraße 4
97461 Rügheim

HFG Obere Fränkische Saale Saale und Milz
Bernd Reininger
An der Steig 45
97618 Hohenroth

HFG Obere Sinn
Joachim Göbel
An der Herd 5
97799 Zeitlofs

HFG Schondra
Rainer Dr. Mehling
Scheckertstraße
97299 Zell am Main

HFG Streu
Siegfried Patermann
Holunderweg 3
97618 Hohenroth

HFG Tauber
Klaus Vogt
Mühlstraße 22
97239 Aub

HFG Thulba
Kurt Fröhlich
Handhecke 8
97723 Oberthulba

HFG Untere Fränkische Saale
Sabine Töpfer-Gebert
Hofgut Hurzfurt
97782 Gräfendorf

HFG Untere Sinn
Stefan Rützel
Birkenweg 2
97795 Burgsinn

HFG Wern
Udo Dietz
Dürerstraße 17
97464 Niederwerrn

Impressum

Herausgeber: Bezirk Unterfranken
Fachberater und Sachverständiger für Fischerei

Redaktion/Layout: Michael Kolahsa

Umschlag: Atelier Ziegler, Kitzingen

Druck: RÖDER-Print GmbH, Würzburg

Auflage: 16. überarbeitete Auflage 2021

Bezirk
Unterfranken

Silcherstraße 5
97074 Würzburg
Tel. 0931 / 7959-0
Fax 0931 / 7959-3799

www.bezirk-unterfranken.de

der bezirk | berät | hilft | fördert