

Info-Blatt

Rute raus, der Spaß beginnt!

Bezaubernde Bille – Brassen, Barsche, Bachforellen

Sendung:

13.10.2024 | 16.00 Uhr

Revier:

Bille

Die Bille ist ein 65 km langer Nebenfluss der Elbe. Sie entspringt in Schleswig-Holstein bei Trittau und mündet in Hamburg in die Norderelbe.

In der Bille haben sich gefährdete Fischarten wie Äsche, Bachneunauge, Elritze und Bachschmerle wieder angesiedelt. Meerforellen werden regelmäßig besetzt. Im Oberlauf gibt es auch einen guten Bestand an Bachforellen.

Hauptfischarten:

Barsch, Zander, Hecht, Aal, Bachforelle, Brassen, Güster, Rapfen, Rotaugen, Rotfeder, Ukelei

Mindest- und Höchstmaße sowie Schonzeiten im Bereich des Hamburger Fischereirechts:

Aal	50 – 75 cm	Keine Schonzeit
Hecht	50 – 75 cm	01.02. – 31.05.
Barsch	10 – 35 cm	keine Schonzeit
Zander	45 – 75 cm	01.02. – 31.05.
Rapfen	50 – 70 cm	keine Schonzeit
Bachforelle	20 – 40 cm	15.10. – 15.02.
Meerforelle	40 – 65 cm	15.10. – 15.02.

Achtung!!! Die Höchstmaße gelten nicht in Schleswig-Holstein

Besondere Vorschriften:

Für Gastkarteninhaber sind nur zwei Ruten erlaubt. Jede gebrauchsfertig montierte Rute wird auf die zulässige Rutenzahl angerechnet.

Jeder Gastkarteninhaber muss folgende Hilfsgeräte mit sich führen:

Gummierter Unterfangkescher, Abhakmatte, Fischtöter, Messer, Hakenlöser, Zentimetermaß, Fischwaage, Kugelschreiber

Infos, Angelkarten und Kontakt:

Bergedorfer Anglerverein von 1954 e. V.
Jens Kiesel (stellv. Vors.)
Binnenfelderredder 30
21031 Hamburg
<http://www.bergedorfer-anglerverein.de>

Bergedorfer Angler-Centrum

Curslacke Neuer Deich 66
21029 Hamburg
Tel.: 040 – 79685722
www.bac-shop.de

Fischgericht:

Brataal mit Schwarzbrot und Kräuterrührei

Zutaten (für 4 Personen):

Aalfilet ca. 500 g
4 Eier
Bund Schnittlauch
Bund Petersilie
Salz und Zitronenpfeffer
Mehl
Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Aal ausnehmen und die Haut abziehen. Vorsichtig von der Bachseite einschneiden. Die Gräte nur durchdrücken. Mit der einen Hand den Kopf greifen und mit der anderen die Haut vom Kopf bis Schwanzende abziehen.

In kleine Stücke schneiden (ca. 5 – 6 cm)

Mit Zitronenpfeffer und Salz würzen und dann anschließend in Mehl wenden

Pfanne mit Butterschmalz oder Sonnenblumenöl erhitzen.

Die Aalstücke von beiden Seiten ein paar Minuten goldbraun anbraten.

In einer zweiten Pfanne das Rührei mit klein gehackter Petersilie und Schnittlauch zubereiten.

Den Brataal auf Schwarzbrot mit Kräuterrührei anrichten.

Guten Appetit! Dazu passt ein kühles Bier.