

ANGELFISCHEREI

Günstig wie noch nie: Fischen am Sprungbrett zur Antarktis – Feuerland

Jetzt ist Feuerland (Terra del Fuego) nach dem argentinischen Wirtschaftscrash für uns erschwinglich und bietet vor allem dem Fliegenangler urige Gewässer am südlichsten Ende der Welt. Total kostet so ein Angeltrip, wenn jetzt günstig organisiert, nicht mehr als 1800 Euro pro Person. Airlines bieten Flüge ab München und Wien nach Buenos Aires für 600 Euro an, dann weiter nach Feuerland/Rio Grande oder Ushuaia, kostet etwa 200 US-Dollar round trip. In Feuerland gibt es Leihwagen, Unterkünfte für jeden Komfortanspruch.

Auch günstige Guides mit Landrover und Boot für 100 US-Dollar/Tag können gemietet werden. Besonders die Angelei bei der herr-



Ein 2-kg-Bachsaibling, auf Streamer gefangen um Mitternacht. Nachtfischen bringt dort die größten Räuber zutage!



Der Lago »Escondido« mit »Hosteria Petrel« ist ein ausgezeichnetes Gewässer für Bachsaiblinge, Regenbogenforellen und Browns bis 10 kg Gewicht!

lichen Lodge am Lago Escondido »Petrel« und Trips in die Lagunen des Lago Fagnano können zu Rekordfischen von Bachforelle, Bachsaibling (bis zu 5 kg), Steelhead und Meerforellen führen.

Gerade wurde von einem US-Fliegenangler ein Meerforellen-Weltrekord am Rio Grande aufgestellt. Dieser Fluss ist jedoch meist privat unter einigen Estancias aufgeteilt und teuer zu befischen. Es gibt jedoch ausgezeichnete öffentliche Gewässer in jeder Kategorie, die ebenfalls für Rekorde gut sind.

Fischzeug: Fliegenangel ab € 7–8, große lokale Muster, meist nass, Blinker – alle Toby-Muster, mindestens 0,20-Schnur. Antarktische Winde können den Fliegenanglern zusetzen, dann kann man auf Blinker umsteigen. Die Landschaft ist ursprünglich und teils unberührt, oft wird man von Bibern (bis 50 kg schwer) beim Angeln überrascht. Diese Tiere gelten dort als Plage, weil sie keinen natürlichen Feind haben und die Flüsse zu stark aufstauen, dadurch werden oft Salmoniden beim Aufsteigen behindert.

Fischarten: Atlantischer Lachs, Bachforelle, Brown Trout, Meerforelle, riesige Bachsaiblinge, Regenbogenforellen und Steelheads. Meerforellen über 10 kg keine Seltenheit!

Kleidung: Zwiebschalenprinzip – jeder Tag kann alles bringen: 0–25 °C.



Angler müssen nicht hungern – Asado gibt es überall billig und reichlich, alles naturbelassen!



Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Gut Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf 124 ha Teichfläche in 97 Teichen **Karpfen, Wildkarpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Welse, Zander (–30 cm), diverse Störarten, Koi's (aller Farbklassen), auch Zierfische, Muscheln und Bitterlinge.**

Wir beraten Sie gerne! Der Transport erfolgt mit Spezial-LKW, und wir verfügen auch über ein Warmbruthaus und ein eigenes Labor.

Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.

Preisliste und Farbbroschüre sowie VHS-Video-Kassette auf Anforderung!



Teichwirtschaft Schloß Waldschach
A-8521 Waldschach, Tel. 0 31 85/22 21, Fax 0 31 85/23 90
e-mail: office@fische.at, internet: www.fische.at

Essen: Ausgezeichnet! Grill (Asado) standardmäßig überall, billig (für 5 Euro kann man oft fürstlich essen!).

Währung: US-Dollar werden überall genommen – bekannter als Euro! 1 US-Dollar = zirka 3 argentinische Peso.

Dokumente: Reisepass, für 3 Monate Aufenthaltsgenehmigung.

Infos: Tel. 0 699 9/11 88 22 52 HOT



Neue Bücher

Lebensmittelsicherheit (aus der Reihe *Praxis Lebensmittelrecht*). Autor: Peter Hahn/Klaus Pichhardt, 1. Auflage 2004, HC, zirka 320 Seiten, DIN A5, € 74,50 zzgl. MwSt. ISBN 3-89947-139-3, Behr's Verlag, Hamburg, www.behrs.de

Ab dem 1. Jänner 2005 gelten die Artikel 14 bis 20 der Verordnung (EG) 178/2002, welche die Lebensmittelsicherheit zum Inhalt haben. Damit sind Lebensmittelunternehmer EG-weit verpflichtet, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Im vorliegenden Buch werden so wichtige Themen wie Produktrückruf und Warnruf, strafrechtliche Produktverantwortung, Wege zur Minderung von Haftungsrisiken, versicherungsrechtliche Aspekte der Haftung praxisnah behandelt. Anhand von Fallbeispielen werden die Rechtsfolgen anschaulich gemacht. Des Weiteren werden Zusammenhänge durch zahlreiche Abbildungen und Diagramme verdeutlicht. Ergänzt werden die Ausführungen durch ein umfangreiches Glossar sowie ein ausführliches Stichwortregister.

Das vorliegende Buch erläutert in hervorragender Weise die schwer verständliche Sprache der Rechtswissenschaft und legt die juristischen Zusammenhänge im Bereich der Sicherheit von Lebensmitteln und der Produkthaftung dar.

Insgesamt ein Buch, dessen Inhalt jeder Inhaber eines Lebensmittelbetriebes kennen muss. Und nicht nur dieser – auch Qualitätsbeauftragte, Labor- und Entwicklungsleiter, Einkaufs- und Marketingverantwortliche in Industrie und Handel müssen sich mit der Thematik Produkthaftung, Rückruf und Rückverfolgbarkeit auseinandersetzen. Mit diesem fundierten praxisingerechten Fachbuch lernen Interessierte die Auswirkungen neuer europäischer und nationaler Regelungen kennen und erhalten das Rüstzeug für präventive Maßnahmen.

ACHLEITNER FORELLEN

robust, gesund und preiswert – ausschließlich aus eigenem Zuchtbetrieb die ACHLEITNER FORELLEN sind seit dem Jahre 1908 in Österreich heimisch geworden und diese Zuchtauslese erfüllt nun über Jahrzehnte einzigartige Erwartungen

Seit über
100 Jahre,
virusseuchentfreie
Forellen
aus eigener Zucht!
Sonderaktionen
für ihren
Frühjahrsbesatz!!!

Besatzforellen, 1- und 2 sömrig
Forellenbrütlinge vorgestreckt
Speiseforellen



FORELLENZUCHT ACHLEITNER

A-5230 Schalchen bei Mattighofen, OÖ. • Häusbergerstraße 11
Tel. 0 77 42/2522 • Fax 0 77 42/2522 33 • e-Mail: office@forellen.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2005

Band/Volume: [58](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Angelfischerei 70-72](#)