



Angelsen in Deutschland

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
| A Bodensee (S. 24) | 5 Kochelsee (S. 46) | 9 Schliersee (S. 62) |
| 1 Großer Alpsee (S. 30) | 6 Walchensee (S. 50) | 10 Spitzingsee (S. 66) |
| 2 Ammersee (S. 34) | 7 Sylvensteinspeicher (S. 54) | 11 Chiemsee (S. 70) |
| 3 Starnberger See (S. 38) | 8 Tegernsee (S. 58) | 12 Hintersee (S. 74) |
| 4 Riegsee (S. 42) | | |

Angelseen in der Schweiz

- A Bodensee (S. 24)
- 1 Thunersee (S. 122)
- 2 Brienersee (S. 126)
- 3 Fälensee (S. 132)
- 4 Sämtisersee (S. 134)
- 5 Silsersee (S. 136)
- 6 Silvaplannersee (S. 140)



Angelseen in Österreich

- A Bodensee (S. 24)
- 1 Vilsalpsee (S. 78)
- 2 Haldensee (S. 82)
- 3 Heiterwanger See (S. 86)
- 4 Plansee (S. 90)
- 5 Irrsee (S. 94)
- 6 Fuschlsee (S. 98)
- 7 Mondsee (S. 102)
- 8 Attersee (S. 106)
- 9 Wolfgangsee (S. 110)
- 10 Millstätter See (S. 114)
- 11 Weissensee (S. 118)



BERND TALLER

ANGELFASZINATION
ALPENSEEN

DIE BESTEN GEWÄSSER IN DEUTSCHLAND,
ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ

LEOPOLD STOCKER VERLAG
GRAZ – STUTTGART

Umschlaggestaltung:
Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz, www.rypka.at

Foto Umschlag-Vorderseite: Gerd Wolpert
Fotos Umschlag-Rückseite: Jörg Schuft, Naturparkregion Reutte/Robert Eder, Thomas Wagner

Der Inhalt dieses Buches wurde vom Autor und vom Verlag nach bestem Gewissen geprüft, eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden. Die juristische Haftung ist ausgeschlossen.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Hinweis: Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmutzung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethylen chlor- und schwefelfrei hergestellt. Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grundwasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlos unser Verlagsverzeichnis zu:
Leopold Stocker Verlag GmbH
Hofgasse 5/Postfach 438
A-8011 Graz
Tel.: +43 (0)316/82 16 36
Fax: +43 (0)316/83 56 12
E-Mail: stocker-verlag@stocker-verlag.com
www.stocker-verlag.com

ISBN 978-3-7020-1726-2

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz 2018

Layout und Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz

Druck: Finidr, s.r.o., Český Těšín

INHALT

Widmung4

Vorwort5

Fischarten und Angelmethoden6

Fischarten in den Alpenseen7

Die Renke.....7

Die Regenbogenforelle7

Die Bachforelle8

Die Seeforelle.....8

Der Seesaibling.....9

Der Hecht.....9

Der Zander 10

Der Flussbarsch 10

Die Quappe..... 11

Amerikanischer Seesaibling..... 12

Angelmethoden 12

Uferangeln mit der Spinnrute 12

Uferangeln mit der Hegene 15

Bootsangeln mit der Hegene 16

Schleppen mit der Rute 18

Tiefschleppen auf Seesaiblinge 20

Kombischleppen auf Seesaiblinge 22

Der Bodensee 24

DEUTSCHLAND

Der Große Alpsee 30

Der Ammersee 34

Der Starnberger See 38

Der Riegsee 42

Der Kochelsee..... 46

Der Walchensee 50

Der Sylvensteinspeicher 54

Der Tegernsee..... 58

Der Schliersee 62

Der Spitzingsee 66

Der Chiemsee..... 70

Der Hintersee 74

ÖSTERREICH

Der Vilsalpsee 78

Der Haldensee 82

Der Heiterwanger See..... 86

Der Plansee..... 90

Der Irrsee 94

Der Fuschlsee 98

Der Mondsee..... 102

Der Attersee..... 106

Der Wolfgangsee 110

Der Millstätter See 114

Der Weissensee 118

SCHWEIZ

Der Thunersee..... 122

Der Brienersee 126

Der Fälensee..... 132

Der Säntisersee 134

Der Silsersee..... 136

Der Silvaplanersee 140

Danke! 144

Der Autor 144

A person is silhouetted in a small boat on a calm lake, fishing. The background features misty mountains under a cloudy sky. The scene is peaceful and atmospheric.

WIDMUNG

Verena Taller (geb. 1962, gest. 2013)

Johann Sabo (geb. 1919, gest. 2003)

Rainer Bouterwek (geb. 1927)

VORWORT

Obwohl mehr als dreißig Jahre vergangen sind, habe ich dieses Bild noch vor Augen. Wir passierten den Scheitelpunkt der Kesselbergstraße, und dann lag er da – der Walchensee. Glitzernd im Sonnenlicht, umgeben von majestätischen Bergen.

Dass es so etwas Schönes gibt! Das war mein erster Gedanke. Und so verlor ich in Windeseile mein Herz. Nicht nur an den Walchensee, nein, im Lauf der Jahre durfte ich noch viele andere Alpenseen kennenlernen. Kleine und große, tiefe und flache, manche im Herzen der Alpen gelegen und andere im Alpenvorland. Unzählige Stunden habe ich dort verbracht, und keine einzige davon möchte ich missen.



Foto: Mariette Günzel

Was macht nun einen Besuch in diesen Regionen so attraktiv? Ganz eindeutig – die sauberen, klaren Gewässer mit ihren interessanten Bewohnern: Fische, die hervorragend schmecken und von höchster Qualität sind.

Ein weiterer Grund für ihre Attraktivität ist, dass man die Angelei mit einem wunderbaren Familienurlaub kombinieren kann, denn dort kann man schwimmen, wandern und radfahren, Natur und Landschaft genießen und allerhand unternehmen, was nicht nur Anglern, sondern der ganzen Familie Spaß macht.

Die Fischerei in alpinen Gewässern ist ungemein faszinierend und zieht einen so in ihren Bann, dass selbst ruhige, kontrollierte Zeitgenossen ungewöhnliches Verhalten zeigen können, um ihr Petri Heil nicht zu gefährden. So wie mein langjähriger Freund Ralf. Es war im April, das Wasser war noch sehr kalt. Als sich aber eine besonders große Renke an einem Hindernis verfang und nicht zu lösen war, entledigte er sich seiner Kleider, stieg in den See und kescherte den Fisch.

Dieses Beispiel soll exemplarisch sein für all die Erlebnisse und Empfindungen, die mit dem Angeln in Alpenseen einhergehen: Stunden voller Anspannung und Entspannung, Freud und Leid, Triumphe und Tragödien ...

Ich kann Ihnen daher nur empfehlen, Ihr Glück an den beschriebenen Gewässern zu versuchen!

Petri Heil!
Ihr Bernd Taller

PS.: Manchmal werden Sie auf Fotos betagtes Angelgerät entdecken. Diese Fotos sind jedoch keine alten Aufnahmen. Ich sammle antike Ruten und Rollen – und ich fische damit!

FISCHARTEN UND ANGELMETHODEN



FISCHARTEN IN DEN ALPENSEEN

Die auf den folgenden Seiten beschriebenen Fischarten sind charakteristisch für die im Buch beschriebenen Alpenseen.

DIE RENKE

Die Renke wird auch Felchen, Reianke oder Maräne genannt und gehört zur Familie der Lachsfische. Ihr Vorkommen erstreckt sich über ganz Mittel- und Nordeuropa.

In den meisten Seen des Alpen- und Vor-alpenraums stellt sie den Hauptfisch dar. Coregonen können im Mittelwasser und am Grund vorkommen, teils ufernah und teils auf dem Weitsee.

Es existieren sehr viele Unterarten wie das Albeli, der Kilch, die Peledmaräne, das Blaufelchen und die Bodenrenke.

Die Durchschnittsgröße dürfte bei 30 bis 35 Zentimetern liegen. Die Mehrzahl der Renkenarten sind lang gestreckt, nur die Bodenrenken sind dick und hochrückig. Diese können Gewichte bis zu 10 Pfund erreichen.



Foto: Bernd Tallier

Die Färbung ist silbrig, gelegentlich mit einem leichten Braunton.

Hauptnahrung sind Nymphen und Plankton.

Das Fleisch der Renke ist zart und hat ein feines Aroma. Wer sie brät oder dünstet, muss die Schuppen entfernen. Zumeist wird sie jedoch geräuchert, und da muss das Schuppenkleid erhalten bleiben.

DIE REGENBOGENFORELLE

Die Regenbogenforelle wird auch Rainbow genannt. Sie gehört zur Familie der Lachsfische. Sie stammt aus Nordamerika und wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in England eingebürgert. Inzwischen ist sie in ganz Europa verbreitet.

Gerade in unseren Alpenseen fühlt sich die Regenbogenforelle sehr wohl und kommt im Mittelwasser und der Oberfläche vor.

Die Durchschnittslänge dürfte bei 30 bis 40 Zentimetern liegen, aber es wurden auch schon Exemplare bis über 80 Zentimeter gefangen. Dabei können dann Gewichte bis ca. 9 Kilogramm erreicht werden.

Die Färbung variiert stark und hängt vom Gewässer ab. Blaugrüne oder olivgrüne Töne



Foto: Bernd Tallier

herrschen vor, manchmal auch blausilbrige. Charakteristisch ist jedoch ein roter Streifen entlang der Seitenlinie. Auch sind über den gesamten Körper kleine schwarze Punkte verteilt.

Bei der Nahrungsaufnahme ist die Regenbogenforelle alles andere als wählerisch.

Insekten, deren Larven, Frösche, Würmer, Kaulquappen und natürlich Fische stehen auf dem Speiseplan.

Wie bei allen Lachsfischen ist das Fleisch der Regenbogenforelle zart und von hoher

Qualität. Oft werden Regenbogenforellen geräuchert. Ihre Schuppen sind sehr klein und müssen nicht entfernt werden. Gedünstet, gegrillt oder in Butter gebraten – Regenbogenforellen sind in jedem Fall ein Genuss!

DIE BACHFORELLE

Die Bachforelle wird auch Fario genannt. Sie gehört zur Familie der Lachsfische und ist eng mit der Seeforelle verwandt. Das Verbreitungsgebiet erstreckt sich über ganz Europa. Gern hält sie sich in Ufernähe auf. Bei der Nahrungssuche zieht sie jedoch im gesamten Gewässer umher, wobei die großen Tiefen eher gemieden werden.

Im Unterschied zur Seeforelle hat sie rote Punkte, und ihr Farbton ist nicht silbrig, sondern geht ins Bräunliche oder Ockerfarbene. Die Unterscheidung von der Seeforelle ist nicht immer einfach, deshalb haben beide an vielen Seen dasselbe Schonmaß.

In Ausnahmefällen können Farios über 15 Jahre alt werden und erreichen dann manchmal ein Gewicht von über 9 Kilogramm. Die Durchschnittsgröße dürfte jedoch bei 30 bis 35 Zentimetern liegen. In nah-



Foto: Bernd Teller

rungsarmen Gewässern bleibt die Bachforelle klein und wird dort als Steinforelle bezeichnet.

Die Bachforelle kommt gerne zur Wasseroberfläche, um dort Fliegen und Käfer zu holen. Aber natürlich lebt sie auch räuberisch.

Wie alle Salmoniden ist die Fario ein beliebter Fisch auf dem Teller. Die kleinen Schuppen müssen nicht entfernt werden, und die Bachforelle mundet in jeder Zubereitungsform.

DIE SEEFORELLE

Die Seeforelle wird auch Alpenlachs oder Lax genannt. Sie gehört zur Familie der Lachsartigen und kommt in ganz Mittel- und Nordeuropa vor.

Besonders gut gedeiht sie in den kalten und sauerstoffreichen Seen des Alpen- und Voralpenraums. Die Seeforelle liebt den Uferbereich genauso wie den Weitsee. Auch pendelt sie zwischen Grund und Oberfläche. Seeforellen sind Wanderfische, die zum Laichen in Flüsse und Bäche aufsteigen.



Foto: Bernd Teller

Die Durchschnittsgröße dürfte bei 40 bis 70 Zentimetern liegen. Es wurden aber auch

schon Fische mit mehr als 13 Kilogramm erbeutet. Der Körper ist lang gestreckt und silbrig. Charakteristisch sind schwarze Flecken in Form von Punkten oder Kreuzen.

Jüngere Forellen ernähren sich von Insekten und deren Larven, später sind Fische die Hauptbeute.

DER SEESAIBLING

Der Seesaibling wird auch Rotforelle oder Rötel genannt. Er gehört zur Familie der Lachsartigen. Er kommt im gesamten nord- und mitteleuropäischen Raum vor.

Besonders die tiefen, kalten und sauerstoffreichen Seen des Alpen- und Vor-alpenlandes sind die bevorzugte Heimat von Seesaiblingen.

Der Seesaibling lebt gern in der Tiefe, bis 80 Meter und darunter, aber im Schnitt bevorzugt er den Bereich von 30 Metern. Gelegentlich kommt er bis zur Oberfläche.

Die Durchschnittsgröße dürfte bei 28 bis 32 Zentimetern liegen. Immer wieder jedoch werden sogenannte Wildfangsaiblinge erbeutet. Deren Gewicht kann bis zu 3 Kilogramm, in sehr seltenen Ausnahmefällen auch mehr, betragen.

Seine Färbung ist sehr unterschiedlich. Sie reicht von silbrig-weiß bis hin zu grün-orange. Manche Seesaiblinge haben auch ei-

Das Fleisch kann hell oder auch orangerot gefärbt sein. Es ist fest und sehr wohlschmeckend. Die feinen Schuppen müssen nicht entfernt werden. Der grätenarme Fisch kann in jeder Form zubereitet werden, aber geräuchert oder im Salzmantel ist er einfach Hochgenuss pur!

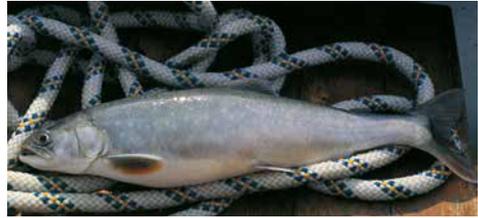


Foto: Bernd Taller

nen tiefroten Bauch und gehören damit zu den farbintensivsten Fischen.

Im Jugendalter ernähren sich die Seesaiblinge von Plankton und Nymphen. Später bleibt es bei dieser Nahrung, aber Kleinfische kommen noch hinzu.

Das Fleisch weist überwiegend eine tief orangene Färbung auf. Es ist fest und äußerst wohlschmeckend.

Geschuppt muss der Seesaibling nicht werden, und die gebratene Haut schmeckt herrlich. Der Seesaibling eignet sich für alle Zubereitungsarten – filetiert oder im Ganzen, gedünstet, gegrillt oder gebraten.

DER HECHT

Der Hecht wird auch Esox genannt. Er gehört zur Familie der Esocidae. Er ist in ganz Europa verbreitet und kommt in nahezu jedem Gewässer vor.

Er liebt sämtliche Tiefen und lässt sich im Uferbereich genauso finden wie auf dem Weissee.



Foto: Bernd Taller

Seine Durchschnittsgröße liegt bei 50 bis 80 Zentimetern, aber auch Exemplare mit 1,20 oder 1,30 Meter Länge werden immer wieder gefangen. Das Gewicht kann über 18 Kilogramm hinausgehen.

Hechte haben einen lang gestreckten, walzenförmigen Körper. Der relativ große Kopf besitzt ein entschnabelartiges Maul.

Der Rücken ist zumeist grün oder braun gefärbt. Überzogen ist der Körper mit weißen Flecken.

DER ZANDER

Der Zander wird auch Hechtbarsch und Schill genannt. Er gehört zur Familie der „Echten Barsche“ und ist der größte Vertreter seiner Familie in Europa, wo er nahezu überall vorkommt. Überwiegend lebt er am Grund und kommt nur gelegentlich in höhere Wasserschichten. Wegen seiner ausgeprägten Sehfähigkeit kommt er auch mit trübem Wasser und in der Dunkelheit gut zurecht.

Seine Durchschnittsgröße liegt bei 40 bis 50 Zentimetern, und in Ausnahmefällen erreicht er eine Länge bis 1,30 Meter. Das Gewicht kann dabei fast 18 Kilogramm betragen.

Der Zander besitzt einen lang gestreckten, spindelförmigen Körper mit zwei Rückenflossen. Der Rücken ist grüngrau und wird zum Bauch hin silbrigweiß.

DER FLUSSBARSCH

Der Flussbarsch wird auch Kretzer, Schratz und Egli genannt. Er gehört zur Familie der „Echten Barsche“. Er ist in nahezu ganz Europa verbreitet und kommt in so gut wie jedem Gewässer vor. Auch den Verhältnissen unserer Alpengewässer hat er sich gut angepasst, und man kann ihn in jeder Wasserschicht finden.

Als Räuber ernährt sich der Hecht von Fischen, schreckt aber auch nicht davor zurück, Jungenten zu attackieren.

Die Schuppen sind groß und leicht zu entfernen. Da die Haut einen starken Eigengeschmack aufweist, empfiehlt es sich, diese zu entfernen. Der Hecht besitzt deutlich mehr Gräten als andere Edelfische. Deshalb wird er oft filiert. Vielfach wird sein entgrätetes Fleisch dann auch zu Hechtklößchen verarbeitet.



Foto: Bernd Teller

Als Räuber ernährt er sich von lebenden und toten Fischen.

Sein weißes, festes Fleisch ist sehr beliebt. Die Kammschuppen sitzen besonders fest, sodass die Haut zumeist beim Filetiervorgang entfernt wird. Die Filets lassen sich sehr gut dünsten oder in Butter braten.

Im Durchschnitt erreicht er Längen von 20 bis 30 Zentimetern. Ausnahmefische können bis zu 60 Zentimetern groß werden. Mit etwa 3 Kilogramm gilt ein Fisch schon als kapital.

Typisch für den Flussbarsch ist die geteilte, stachelige Rückenflosse. Der Körper ist grau-grün gefärbt und weist 6 bis 8 senkrecht ver-

laufende Streifen auf. Ältere Exemplare können besonders hochrückig werden.

Bei der Nahrungsaufnahme sind Flussbarsche nicht wählerisch. Plankton, Mückenlarven, Krebse und Kleinfische bereichern ihren Speisezettel.

Das weiße, feste Fleisch des Flussbarsches wird allgemein geschätzt. Die kleinen Schuppen sitzen sehr zäh auf der Haut. Deshalb wird diese zumeist abgezogen. Im Ganzen oder als Filets in Butter gebraten ergibt dieser Fisch einen Festschmaus!



Foto: Bernd Taller

DIE QUAPPE

Die Quappe wird auch Rutte und Trüsche genannt. Sie gehört zur Familie der Dorschartigen und ist deren einziger Vertreter im Süßwasser. Sie kommt in den Regionen zwischen dem vierzigsten und siebzigsten nördlichen Breitengrad vor. Man findet sie in Mittel- und Nordeuropa.

Allerdings sind die Bestände durch eine rigorose Gewässerverbauung stark zurückgegangen. Als Laichräuber verschrien wurde die Quappe auch in vielen Gewässern kurz gehalten. Inzwischen hat man ihre Wichtigkeit im Ökosystem erkannt und besetzt sie wieder vermehrt.

Sie lebt stets am Grund, wo sie sich tagsüber zwischen Steinen und Wurzeln versteckt hält. In der Nacht wird sie aktiv und geht auf Nahrungssuche.

Die Durchschnittsgröße dürfte bei 30 bis 40 Zentimetern liegen. Ausnahmefische sollen bis zu einen Meter lang werden.

Der lang gestreckte Körper erscheint im vorderen Bereich rund, flacht aber nach hinten ab. Die Grundfarbe ist Hellbraun mit



Foto: Bernd Taller

dunkler Marmorierung. Am Kinn trägt die Quappe einen deutlich sichtbaren Bartfaden.

Als Jungfisch ernährt sie sich von kleinen Krebsen und anderen am Boden lebenden Wirbellosen, später frisst sie überwiegend Fische und deren Laich.

Die Quappe gilt als hervorragender Speisefisch. Geschätzt wird nicht nur ihr weißes, festes Fleisch, eine ganz besondere Delikatesse ist die fettreiche große Leber, die schon im Römischen Reich äußerst begehrt war. Die zähe Haut ist ungenießbar und muss abgezogen werden. Am häufigsten wird die Quappe im Ganzen in Butter gebraten.

AMERIKANISCHER SEESAIBLING

Der Amerikanische Seesaibling wird auch Kanadischer Seesaibling oder Kanadische Seeforelle genannt. Im Allgemeinen wird jedoch vom Namaycush gesprochen. Er gehört zur Familie der Lachsfische. Seine Heimat sind die tiefen, kalten und sauerstoffreichen Seen der nördlichen Hälfte Nordamerikas.

Vor Jahrzehnten wurde er in den hoch gelegenen Schweizer Gebirgsseen eingesetzt.

Der Namaycush bevorzugt den Grundbereich, kommt aber auch ins Mittelwasser und gelegentlich bis zur Oberfläche. Im Silsersee und Silvaplanersee werden immer wieder Exemplare mit Gewichten bis 9 Kilogramm und darüber gefangen.

Seine Körperform kann mit spindel- oder stromlinienförmig beschrieben werden. Der Rücken ist dunkelbraun gefärbt und die Seiten graubraun. Charakteristisch ist eine Körperzeichnung mit vielen weißgelblichen Punkten, die über den ganzen Körper verteilt vom Bauch bis zum Rücken reichen.

Der Amerikanische Seesaibling ist ein typischer Räuber, der sich ausschließlich von



Foto: Thomas Wagner

Fischen ernährt. Beim Eisangeln stellt er eine begehrte Beute dar. Interessant ist die Tatsache, dass er an gewissen Seen zur Reduzierung des Saiblingsbestandes eingesetzt wurde. Außergewöhnlich ist das späte Erreichen der Laichreife.

Auch in kulinarischer Hinsicht zählt der Namaycush zu den begehrtesten Fischen überhaupt. Die Farbe des Fleisches reicht von Weiß über Blassrosa bis hin zu einem intensiven Orange.

Das Fleisch ist fest und eher trocken. Es eignet sich für sämtliche Zubereitungsarten. Besonders gut schmeckt der Amerikanische Seesaibling allerdings im Ganzen zubereitet im Salzmantel.

ANGELMETHODEN

Die auf den folgenden Seiten beschriebenen Angelmethoden haben sich seit langem an den Alpenseen bewährt und sollen deshalb nachfolgend vorgestellt werden.

UFERANGELN MIT DER SPINNRUTE

An einem Ostersonntag rudere ich mit dem Boot zum Saiblingsfang hinaus. Aber bald kommt ein so starker Wind auf, dass ich in einer Bucht an Land gehen muss. Mit dem kleinen Mepps-Spinner will ich mein Glück vom Ufer aus versuchen. Vielleicht lassen sich einige Barsche verführen? Doch was mir dann einen heftigen Kampf liefert, ist eine Seeforelle. Und mit über 2 Kilogramm Gewicht keine kleine. Die Osterüberraschung ist gelungen!

Nicht immer steht ein Boot zur Verfügung. Oder es ist aufgrund der Wetterverhältnisse vernünftiger, nicht hinauszurudern. Dann ist das Uferangeln eine lohnende Alternative.

Eine **Spinnrute von 2,70 Metern Länge**, kombiniert mit einer **Stationärrolle** und einer **22er bis 25er Schnur** ist dafür ideal. Und mit Spinner, Blinker, Wobbler, Gummifisch und Planseesystem steht eine wirklich breite Köderpalette zur Verfügung.