

Angeln in früheren Zeiten

Die Altsteinzeit	7
Die Mittel- und Jungsteinzeit	10
Die Bronzezeit	11
Die Eisenzeit	13
Die Wikingerzeit	13
Das Mittelalter	14
In der Neuzeit	16

Angelmethode

Lichtbrechung und Wasseroberfläche	22
Was, wenn der Fisch beißt?	24
Der Anhieb	24
Der Drill	24
Die Landung	25
Grundfischen	26
Stippfischen	27
Karpfenangeln	27
Nachtangeln	28
Schleppfischen	29
Drop-Shot-Angeln	30
Vertikalangeln	30
Feederfischen	31
Spinnfischen	31
Fliegenfischen	32
Hegeneifischen	34
„Catch and Release (C & R)“	35
Eisangeln	35
Matchangeln	36
Meeresfischen	37
Brandungsfischen	38
Big Game Fishing	39

Angelgeräte und Angelzubehör

Angelruten	42
Raubfischruten	43
Friedfischruten	44
Meeresfischruten	45
Die Angelrolle	45
Die Stationärrolle	46
Die Multirolle	47

Die Fliegenrolle	47
Die Angelschnur	48
Die Pose oder der Schwimmer	48
Blei & Futterkörbe	49
Der Haken	49
Der Köder	50
Knotenauswahl	54
Das Vorfach	57
Der Bissanzeiger	57
Rod Pods und Rutenhalter	59
Kescher und Gaffs	59
Weitere Ausrüstung	61

Kleine Gewässerkunde

Die Flussregionen	64
Die Forellenregion	65
Die Äschenregion	65
Die Barbenregion	66
Die Blei- oder Brachsenregion	69
Die Brackwasserregion	70
Stehende Gewässer	74
Küsten- und Meeresfischen	76
Beliebte Fischstandorte	78
Die Uferzone	78
Die Freiwasserzone	78
Die Bodenzone	79
Laich- und Beißkalender	82

Süßwasserfische

Aal (<i>Anguilla anguilla</i>)	86
Aaland (<i>Leuciscus idus</i>)	87
Äsche (<i>Thymallus thymallus</i>)	88
Bachforelle (<i>Salmo trutta fario</i>)	89
Bachneunauge (<i>Lampetra planeri</i>)	90
Bachsaibling (<i>Salvelinus fontinalis</i>)	91
Barbe (<i>Barbus barbus</i>)	92
Blaufelchen (<i>Coregonus wartmanni</i>)	93
Brachse (<i>Abramis brama</i>)	94
Buckellachs (<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>)	95
Döbel (<i>Leuciscus cephalus</i>)	96
Flussbarsch (<i>Perca fluviatilis</i>)	97

Giebel (<i>Carassius gibelio</i>)	98
Grasbarsch (<i>Lepomis cyanellus</i>)	99
Graskarpfen (<i>Ctenopharyngodon idella</i>)	100
Gründling (<i>Gobio gobio</i>)	101
Güster (<i>Blicca bjoerkna</i>)	102
Hecht (<i>Esox lucius</i>)	103
Huchen (<i>Hucho hucho</i>)	104
Hundsfisch (<i>Umbra krameri</i>)	105
Karausche (<i>Hucho hucho</i>)	106
Karpfen (<i>Cyprinus carpio</i>)	107
Katzenwels (<i>Ameiurus nebulosus</i>)	108
Ketalachs (<i>Oncorhynchus keta</i>)	109
Koboldkärpfling (<i>Gambusia affinis</i>)	110
Lachs (<i>Salmo salar</i>)	111
Plötze (<i>Rutilus rutilus</i>)	112
Quappe (<i>Lota lota</i>)	113
Rapfen (<i>Aspius aspius</i>)	114
Regenbogenforelle (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	115
Rotfeder (<i>Scardinius erythrophthalmus</i>)	116
Schlammpeitzger (<i>Misgurnus fossilis</i>)	117
Schleie (<i>Tinca tinca</i>)	118
Schwarzbarsch (<i>Micropterus dolomieu</i>)	119
Silberlachs (<i>Oncorhynchus kisutch</i>)	120
Weißlachs (<i>Stenodus leucichthys</i>)	121
Wels (<i>Silurus glanis</i>)	122
Zander (<i>Sander lucioperca</i>)	123
Ziege (<i>Pelecus cultratus</i>)	124
Zingel (<i>Zingel zingel</i>)	125

Seewasserfische

Barrakuda (<i>Sphyrna barracuda</i>)	128
Blaubarsch (<i>Pomatomus saltatrix</i>)	129
Glattrochen (<i>Dipturus batis</i>)	130
Heilbutt (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)	131
Hering (<i>Clupea harengus</i>)	132
Kabeljau (<i>Gadus morhua</i>)	133
Roter Knurrhahn (<i>Chelidonichthys lucernus</i>)	134
Köhler (<i>Pollachius virens</i>)	135
Königsachs (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>)	136

Lumb (<i>Brosme brosme</i>)	137
Makrele (<i>Scomber scombrus</i>)	138
Rotbarsch (<i>Sebastes marinus</i>)	139
Scholle (<i>Pleuronectes platessa</i>)	140
Schwertfisch (<i>Xiphias gladius</i>)	141
Seezunge (<i>Solea solea</i>)	142
Stör (<i>Acipenser sturio</i>)	143
Thun (<i>Thunnus albacares</i>)	144
Zackenbarsch (<i>Epinephelinae</i>)	145

Fische räuchern

Wie bereite ich einen Fisch vor?	148
Besonderheit – die Fische schlachten, ausnehmen und säubern	150
Größte Sorgfalt beim Ausnehmen	151
Die Methode bestimmt das Räuchergut	152
Kalträuchern	153
Heißträuchern	156
Gesundheitsaspekt Fisch	156
Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel – fetter Aal?	156
Gesundbrunnen Fisch!	157

Die besten Rezepte aus der Fischküche

Fischrouladen	160
Fischfrikasse	161
Gemüsesuppe mit Hechtklößen	162
Forelle in Alufolie	164
Forelle mit Lauch	165
Geräucherte Forellenmousse mit Wodka	166
Lachs im Blätterteig	168
Seelachs im Bierteig	169
Lachsforelle auf Mangold	170
Nudel mit Räucheraal	171
Gebratene Renke	172
Lachsforelle im Gemüsebeet	174
Zander auf Paprikagemüse	175