

## Einblicke Berufsfischerei am Traunsee Fisch - Guiding

Erleben Sie unseren Bezug zur Regionalität nicht nur in unserer Küche, sondern hautnah indem Sie mit unserem hauseigenen Berufsfischer dessen Alltag miterleben und Sie sich einen einzigartigen Einblick in die Berufsfischerei am Traunsee machen können. Sie erfahren interessante Details über den Traunsee und über die verschiedenen Methoden wie die Berufsfischerei ausgeübt wird. Start des Guidings ist



frühmorgens, bei unserem Steg, wo Sie unser Fischer mit dem Boot abholt. Anschließend wird für eine entsprechende Kleidung gesorgt und dann geht's auch schon los. Bei der Kontrolle der Netze wartet so manche Überraschung auf Sie. Auf Wunsch, können auch Barsche mit der Angel gefangen werden. Hier können sogar Anfänger auf ein kräftiges Petri Heil hoffen. Nach einem hoffentlich guten Fang geht's mit den frischen Fischen zurück zur Küche des Bootshauses, wo Lukas Nagl mit seinem Team die Fische in Empfang nimmt. Nach dem erfolgreichen Tag am See findet der Abschluss des Guidings mit einem kühlen Getränk und jeder Menge Fischerlatein im Bootshaus statt.

### **Variante 1: Paket „Hecht, Barsch und Reinanke“ (Jänner bis September)**

Dauer: ca. 3h

Abfahrt: Steg Bootshaus,

Abfahrtszeiten: je nach Vereinbarung und Wetter täglich ab 6:00, hier kann auch der Sonnenaufgang über dem Traunstein genossen werden, oder in den Sommermonaten nachmittags, wo eventuell das Flair des Sonnenuntergangs inkludiert ist...

Benötigte Kleidung: Warme Kleidung- Gummi- Übergewand wird zur Verfügung gestellt

Preis: 100,- p.P.



### **Variante 2: Paket „Reinanke“ (Jänner bis September)**

Dauer: ca. 1,5h

Abfahrt: Steg Bootshaus

Abfahrtszeiten: je nach Vereinbarung und Wetter täglich ab 6:00 (Sunrise) oder in den Sommermonaten zusätzlich ab 17:00 (Sunset)

Benötigte Kleidung: Warme Kleidung- Gummi- Übergewand wird zur Verfügung gestellt

Preis: 60,- p.P.

## Krebs- Guiding Paket: „Little Lobster“

Erleben Sie, wie der Fang von Krebsen funktioniert, warum der Signalkrebs als invasive Art in unseren Gewässern großen Schaden anrichtet aber trotzdem in der Gastronomie großen Anklang findet.

Los geht's beim Seehotel „Das Traunsee“ wo gemeinsam zur Traun (Fahrzeit 10min) gefahren wird. Während der Fahrt gibt es Informationen über den Krebsfang und die verwendeten Methoden. Nach Ankunft in Ebensee werden die Reusen kontrolliert und die gefangenen Krebse eingesammelt. Anschließend werden die Reusen mit Ködern bestückt und wieder ausgelegt. Wieder zurück in Traunkirchen werden die Krebse an Lukas Nagl und sein Team übergeben. Bei einem abschließenden Getränk, kann dann noch über so machen kleinen „Lobster“ sinniert werden.



Variante 3 (Juni bis September)

Dauer: ca. 2,5h

Abfahrt: Parkplatz „Seehotel Das Traunsee“

Abfahrtszeiten: täglich ab 18:00

Preis: 50,- p.P.