

Uf u dervo – Entdecke die Schweiz

„Bergseefischen für Ungeduldige“

von Peter Walt

Ausrüstung

Eine Fischerrute mit Schnur, Haken und Köder. Ein "Totschläger", ein Messer für den Kiemenschnitt und eine Zange, um den Haken zu lösen.

Vorschriften

Fischen grundsätzlich nur zu den angegebenen Fangzeiten (meist Mitte Juni bis Mitte September) und mit Patent. Ein Tagespatent kostet zwischen 25 und 40 Fr.

Bergseen zum Fischen Silvaplanersee (1790 müM)

Den Rundum-Fischerservice bietet das Fünfsterne-Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz: Der Butler bringt die Fischer mit dem hoteleigenen Rolls Royce an den Silvaplanersee, dann wird unter Anleitung des Küchenchefs des Chesa Veglia in St. Moritz, Andrea Panatti, bei Tagesanbruch gefischt.

Melchsee-Frutt (2000 müM):

Familienfischen auf 2000 Meter Höhe. Im Familienkurs lernen Gross und Klein unter fachkundiger Anleitung - vom Anködern bis zum Ausnehmen der Forellen - alle Kniffs und Tricks, um zu einer feinen, pfannenfertigen Fischmahlzeit zu kommen.

Murgsee (1825 müM):

Zwei schöne Bergseen mit glasklarem, sauberem Wasser. Tagespatente erhältlich beim Berggasthaus Murgsee. Im Restaurant kann man den selber geangelten Fisch für 10 Franken weniger als auf der Speisekarte verspeisen.

Seefeldsee (1819 müM)

Wunderschön gelegen, oberhalb des geographischen Mittelpunkts der Schweiz auf der Aelggialp. Das Berggasthaus Aelggialp kann den frischen Fang zubereiten.

Seebensee (1650 müM)

Ja, da ist er, der idyllische Ort zum Abschalten, Loslassen und die Seele baumeln lassen. Fernab vom Strassenverkehr, dort wo noch Mond und Sterne die Nacht beleuchten. Zur Seebenalp gehören zwei Bergseen. Nur zu Fuss erreichbar! Hechtfischen ist angesagt, Mindestlänge: 50cm. Zubereitung im Berghotel Seebenalp.

Links

www.badruttspalace.com
www.melchsee-frutt.ch
www.murgsee.ch
www.seefeldsee.ch
www.seebenalp.ch