



Medien-Information 17 / 2020

27.01.2020

FISCH & ANGEL: Die ganze Welt der Angelfischerei

Praxistipps und Rahmenprogramm mit Experten

Parallel zu Europas größter Jagdmesse, der JAGD & HUND, präsentiert sich die FISCH & ANGEL vom 28. Januar bis zum 2. Februar in der Messe Dortmund. Dann lockt die Messe wieder tausende Freunde der Angelfischerei in die Hallen 1 und 2 sowie die neue Passage. Die Besucher erwartet ein breites Warenangebot, tolle Informationsmöglichkeiten, Erfahrungsaustausch und ein erstklassiges Rahmenprogramm mit Profi-Anglern, wie dem Weltmeister im Brandungsangeln Danny Hrubesch. Neu ist 2020 der Wurfpool, wo Profis wie Hobbyangler ihr Können unter Beweis stellen können. Auch 2020 berechtigt das FISCH & ANGEL-Ticket zum Besuch des kulinarischen WILD FOOD FESTIVALS in der Westfalenhalle mit zahlreichen Fisch-Workshops. Und am Messestand des Fischereiverbandes NRW dreht sich dieses Mal alles um die Auswirkungen des Klimawandels.

Dortmund (esa) – Auf der FISCH & ANGEL 2020 finden Besucher in den Hallen 1 und 2 sowie in der neuen attraktiven gläsernen Passage der Messe Dortmund alles rund um die Angelfischerei. Produkte und Neuheiten der begehrten Themen Angelzubehör, Angelgeräte und Angelbekleidung werden ebenso angeboten wie ein exklusives Programm mit Star- und Profi-Anglern, die zeigen, wie der Fangerfolg in Süß- und Salzwasser gesteigert werden kann. Und die Verarbeitung der Resultate zu leckeren Gerichten wird gleich an mehreren Stellen thematisiert.

Klimawandel im Fokus

Auch bei der mittlerweile siebten Auflage der FISCH & ANGEL ist der Fischereiverband NRW e. V. ideeller Träger der Messe und präsentiert sich mit seinem großen Stand in der Halle 2. Das Mitarbeiterteam steht allen Anglern und Angelinteressierten auf der Messe zur Verfügung, um Fragen rund um die Angelfischerei, die Biologie und Ökologie der Gewässer sowie zu einzelnen Fischarten zu beantworten. Darüber hinaus dreht sich in diesem Jahr am Messestand alles um die Auswirkungen des Klimawandels auf die Gewässer, die Fischarten und damit auch auf das Angeln. Welche Fische

Medien-Information

können zukünftig gefangen und welche Arten müssen geschützt werden. Die Artenzusammensetzung in heimischen Gewässern verändert sich. Besucher erfahren, was die Zukunft im Klimawandel mit sich bringt, welche Chancen und Risiken sich daraus ergeben und wie der Fischereiverband NRW den negativen Entwicklungen entgegensteuert.

Da der Wels als Profiteur des Klimawandels auch mehr und mehr auf den Tellern der Angler landen wird, zeigt Profiangler Jörg Strehlow in seiner Liveshow am Stand des Fischereiverbandes, wie Wels einfach und lecker zubereitet werden kann.

Wald vs. Wasser: Fisch beißt Wild

Aber nicht nur in den FISCH & ANGEL-Hallen werden schmackhafte Fisch-Gerichte zubereitet. Auch auf dem parallel stattfindenden WILD FOOD FESTIVAL stehen sie auf dem Speiseplan. In mehreren Workshops und Vorführungen auf der Bühne präsentieren Spitzenköche und Experten neben Wildbret-Rezepten auch, wie frischer Fisch modern, lecker und abwechslungsreich zubereitet werden kann.

So zeigt Caterer Mora Fütterer mit einer „Crépinette vom Rehrücken und Kabeljau im Wirsingmantel mit Preiselbeeren und Kartoffelschaum, wie Fisch und Wild ideal kombiniert werden können. Und der „Lebensmittel-Dealer“ Torsten „Pistole“ Pistol – zu dessen Kunden Tim Mälzer und Stefan Marquard zählen – konfiert einen Saibling und pochiert einen Rehrücken. Immer im Fokus: Hochwertige Lebensmittel schonend und respektvoll zubereitet. Der Event-Gastronom Philip Karbus bereitet mit den Teilnehmern seines Workshops „Wildes Surf & Turf“ Reh-Nuggets in Knusper-Panade und Backfisch à la „Fish & Chips“ zu. Der Verband der Fischzüchter & Teichwirte wiederum bietet in seinem Programm „Kulinarische Fischspezialitäten aus heimischen Gewässern“ einen Filetierkurs mit anschließender Zubereitung an. Es werden dabei nur heimische Fischarten wie Forellen, Lachsforellen und Saiblinge filetiert und dann in kurzen schnellen Schritten zu einem schönen innovativen Gericht zubereitet. Das Festival lädt zum Schlemmen ein, aber auch das richtige Zubehör und Kochequipment findet sich hier, ebenso wie der passende Aperitif zum Essen.

Informationen und Programm: wildfoodfestival.de

Meeresangeln-Forum: Unterwegs in Salzgewässern

Erstmalig mit dabei: der Weltmeister im Brandungsangeln und Sohn der Fußball-Legende Horst Hrubesch, Danny Hrubesch. Seit 2014 ist der sympathische norddeutsche Teamangler bei der Firma Jenzi/Dega maßgeblich an der Entwicklung neuer Innovationen und Trends im Meeresangelbereich beteiligt. Hrubesch angelt seit Jahren auf den vorderen Plätzen in der deutschen Brandungsangelszene. In Südafrika gewann er mit der deutschen Tandem-Nationalmannschaft im Brandungsangeln den Weltmeistertitel und ist zudem auch noch Deutscher Meister mit der Mannschaft. Auf der FISCH & ANGEL spricht der Profi täglich von Freitag bis Sonntag im Meeresangeln-Forum über die Basics beim Brandungsangeln an der Nord- und Ostsee und in internationalen Meeren.

Doch im Meeresangeln-Forum in Halle 2 warten noch weitere Starangler auf die Besucher. An allen Messetagen finden sie hier alles rund um das Thema Angeln in Salzgewässern und können von den Profis auf dem Gebiet lernen. Der Experte für nördliche Gewässer Torsten Ahrens referiert über die richtige Köderauswahl und Geräte beim Angeln in Norwegen und seine Erfahrung mit Rekordfischen und Artenvielfalt in Island. Und der waschechte Nordfrieser Horst Hennings, amtierender Europameister im Bootsangeln, vielfacher Deutscher Meister und Fernseh-Angelstar aus „Rute raus, der Spaß beginnt“ (NDR) präsentiert die Highlights aus der Sendung und Top-Reiseziele für Meeresangler. Auch der Echolot-Techniker Rico Streul und der Angelprofi Jörg Strehlow sind mit von der Partie. Für alle, die den informativen Tag auf der FISCH & ANGEL entspannt ausklingen lassen wollen, zeigt das „media & fishing“-Team von Dienstag bis Sonntag den „Angelfilm des Tages“. In diesem Jahr geht es nach Gran Canaria, Irland und Kroatien.

Fischerei-Forum: Jeder Fisch ein Treffer

Im Fischerei-Forum in Halle 1 erzählt Zanderprofi Veit Wilde über die besten Fangerfolge bei Nacht, Karpfenangler Markus Pelzer erklärt, wie sich Karpfen finden und vor allem fangen lassen und Forellen-Experte Michael Kahlstadt verrät, wie modernes Forellenfängen mit „Spoon“ und „Gummi“ möglich ist. Dass methodische Ansätze und die richtige Geräteabstimmung wichtig sind, weiß Raubfisch-Fachmann Uwe Pinnau zu berichten. Ebenfalls in der Welt der Raubfische daheim ist Benedikt Götzfried, der den Besuchern mit dem spannenden Vortrag „Topwater angeln, wenn die Oberfläche

explodiert“ Tipps mit an die Hand gibt, um erfolgreich und stressfrei mit Oberflächenködern zu angeln. Und Welskenner Armin Adam berichtet vom Welsangeln in Deutschland. Last but not least referiert Angelexperte Uli Beyer darüber, wie magische Fangmomente erkannt und optimal genutzt werden können.

Vorfürungen von Angelprofis

Im Stillgewässerbiotop in Halle 1 können die Besucher hautnah miterleben, worauf es beim Angeln ankommt. Die Angel-Stars Wilde, Götzfried, Kahlstadt und Domeyer geben live in Demonstrationen wichtige Geräte- und Köder-Tipps. Wer im Anschluss an die Vorträge der Foren und Vorfürungen im Gewässer noch Fragen hat, kann bei der Profimeile in Halle 1 vorbeischauchen.

Wer sein Können selber unter Beweis stellen möchte, findet in der neuen Passage ab 2020 einen 20 m lange Wurfpool, an dem die richtige Wurftechnik geprobt werden kann. Auch beim Jedermanncasting in Halle 2 ist Mitmachen erwünscht. Und Besucher, die sich nicht von ihrer kaputten Rute trennen wollen, können bei Rutenbau- und Rutenreparatur-Experten in der neuen Passage erfahren, wie sie ihr Lieblingsstück wieder funktionsfähig bekommen. Dort können die Besucher auch mit dem international bekannten Fliegenbinder Igor Stancev aus Mazedonien ins Gespräch kommen.

Inspiziert durch Tipps und Tricks in Vorträgen und Produktpräsentationen, können die Messebesucher anschließend natürlich auch an zahlreichen Ausstellerständen passende Produkte erwerben und sich für den nächsten Angelausflug ausstatten. Die unterschiedlichsten Angelruten und Köder gehören ebenso zum Sortiment der Aussteller wie wasserfeste Kleidung und sogar Boote. Beratung inklusive.

Sonstiges:

Anreise

Aufgrund eines erhöhten Verkehrsaufkommens während der Messelaufzeit, wird empfohlen im Navigationsgerät die Zieladresse „Maurice-Vast-Straße“ einzugeben. Ab Zieladresse werden die Besucher über Ausschilderungen im Nahbereich zu den entsprechenden Parkplätzen weitergeleitet.

Neue Messe-WebApp



Aussteller- und Produktverzeichnisse, Hallenpläne, Suchfunktion und vieles mehr erwartet alle Nutzer der WebApp: webapp.jagd-und-hund.de

Basisinformationen zur Messe im Überblick

Datum:

28. Januar bis 2. Februar 2020

Öffnungszeiten:

Täglich 10 – 18 Uhr

Veranstalter:

Messe Dortmund GmbH

Ideeller Träger:

Fischereiverband NRW e. V.

Besucherzielgruppe:

Angler und Angelinteressierte

Belegte Hallen:

Hallen 1, 2 und Passage

Programm-Highlights:

Angelfischerei:

- Fischereiforum (Halle 1)
- Meeresangeln-Forum (Halle 2)
- Stillgewässerbiotop (Halle 1)

Techniken:

- Fliegenfischen – Das besondere Erlebnis (Halle 1)
- Wurf-Pool (Passage)
- Jedermanncasting (Halle 2)

Ausrüstung:

- Sonderschau Köderkunst (Passage)
- Rutenbau und Fliegenbinden (Passage)

Spezielle Fischarten:

- DHC – Hechtangeln im Wandel der Zeit (Passage)

Verbände und Vereine:

- Fischereiverband NRW e.V. (Halle 2)
- 1. Angelsportverein Dortmund 1901 (Halle 2)

Nachwuchsangler:

- Spaß für Kinder: Fliegenbinden (Passage)
- Otti's U-Boot – Das mobile Unterwasserlabor der Fischerjugend NRW (Halle 2)

Wildbret-Kulinarik: WILD FOOD FESTIVAL

(Westfalahalle)

- Kochen mit Star-, Sterne- und TV-Köchen (Bühnenprogramm/Workshops)

Tickets

FISCH & ANGEL (Onlineshop/Tageskasse)

Erwachsene: 9,00 Euro/ 12 Euro

Ermäßigt: 5,00 Euro/ 7,50 Euro

Besucher der FISCH & ANGEL erhalten mit ihrem Ticket **gratis Zutritt** zur Westfalahalle und somit zum **WILD FOOD FESTIVAL**.

Weitere Informationen

FISCH & ANGEL

fischundangel.de

facebook.com/fischundangel

instagram.com/fischundangel

WILD FOOD FESTIVAL

wildfoodfestival.de

facebook.com/wildfoodfestival.dortmund

instagram.com/wildfoodfestival

Medienkontakt:

Messe Dortmund GmbH

Marketing & Sales

Tel. 0231 / 12 04 - 556, Fax: - 724

E-Mail: Evelyn.Sabelek@westfalahallen.de