

Ihre Urlaubstrophäe

Zuerst sollten Sie sich darüber im klaren sein: Will ich ein Foto und der Rest sind verblässende Erinnerungen, oder will ich eine Trophäe zum Anschauen, Anfassen, Herzeigen, ein perfektes und natürliches Qualitätspräparat.

Sollten Sie den Vorsatz haben, eine Urlaubstrophäe mit nach Hause zu bringen, müssen Sie rechtzeitig entsprechende Vorbereitungen treffen. Am Urlaubsort, speziell in unzivilisierten Gegenden ist es oft unmöglich, das benötigte Verpackungs- oder Konservierungsmaterial aufzutreiben.

Ganz wichtig:

Schon vor Buchung einer Angelreise den Veranstalter fragen, ob der gewünschte Trophäenfisch überhaupt entnommen werden darf. Besteht man auf das Zurücksetzen (Catch and release) so fragen Sie bei einem anderen Reisebüro an (Adressen erhalten Sie auf Wunsch von uns).

Konservierung am Urlaubsort

1. Sie fragen Ihren Reiseveranstalter, ob vor Ort **eine Möglichkeit zum Einfrieren** von Trophäen besteht. Wenn ja, brauchen Sie von zu Hause lediglich ein paar starke Plastiksäcke mitnehmen, eventuell auch unser Hautmesser (kleine Trophäen besser im Ganzen mitnehmen, ebenso Fische mit sehr losen Schuppen, diese sind schwierig zu häuten) .
2. Wenn **keine Möglichkeit zum Einfrieren** besteht, können Sie Ihre Trophäe mit Salz für den Heimtransport konservieren.

Sie nehmen an den Urlaubsort folgendes mit: Unser Hautmesser oder ein kräftiges Fischermesser, eine Allzweckschere, mehrere starke Plastiksäcke und etwa 3 - 4 kg Salz. Grosse Fische oder Fischköpfe sollten vor der Salzkonservierung von den dicken Fleischpartien befreit werden.

Das Häuten von Fischen (siehe unser Video)

Bei Köpfen schälen Sie das Fleisch so weit wie möglich bis zum Kopfknochenansatz heraus, bei ganzen Fischen sollten Sie den ersten Schnitt, der von der Schwanzwurzel bis zum Kiemendeckel reicht, nicht bauchseitig, sondern entlang der Seitenlinie führen. Das erspart beim späteren Präparieren das mühsame Vernähen und Kaschieren, da der Seitenlinienschnitt immer die Rückseite des Präparates bildet, die ohnehin nicht sichtbar ist. Der Seitenlinienschnitt kann mit jedem Messer oder einer Schere durchgeführt werden. Nun lösen Sie vorsichtig, möglichst ohne die Haut zu verletzen, den Fleischkörper heraus. Geeignetes Werkzeug dazu sind z. B. ein nicht zu spitzes Messer, ein Löffel, sogar ein Schraubenzieher, aber am besten ist unser Hautmesser. Dieses Spezialmesser zeichnet sich dadurch aus, dass Sie praktisch keine Löcher in die Haut schneiden können. Zum Durchtrennen des Rückgrates an der Schwanzwurzel und am Kopfansatz sowie zum Abschneiden der Gräten an den Flossenansätzen im Fleischkörper eignet sich jede kräftige Schere, Blechschere oder Garten-Allesschneider. Das Häuten erfordert kein besonderes Geschick, aber einen gewissen Zeitaufwand. Widerstehen Sie Ihren Freunden, die schon mit einem Bier locken und versorgen Sie zuerst Ihre Trophäe, wie Sie sich das vorgenommen haben. Zu Hause werden Sie dann alle beneiden!

Das Konservieren mit feinkörnigem Salz

Bei der großteils entfleischten Trophäe wird nun der Rachenraum und der Kiemenraum mit Salz gefüllt sowie die Haut innen und außen gut eingesalzen. Die Salzschrift auf der Haut soll schon an die 3 ó 4 mm betragen, noch mehr kann nicht schaden, weniger schon.

Jetzt wickeln Sie die Trophäe (ganze Fische können auch eingerollt werden) in ein Tuch, geben noch einiges Salz dazu und packen das ganze Bündel in 2 bis 3 Lagen Plastikbeutel. Das Tuch verhindert, dass die Haut direkten Kontakt mit dem Plastik hat, wodurch nämlich das Salz an solchen Stellen leicht abgeschwemmt werden könnte. Die Säcke einzeln verschließen, damit wirklich nichts ausrinnen kann und Ihre Trophäe überdauert jeden noch so langen Transportweg. Bei Salzkonservierung kommt es zu starken Schrumpfungen durch das Entwässern. Dies macht aber gar nichts, in einem speziellen Quellbad stellen wir den ursprünglichen Zustand Ihrer Trophäe wieder her, es gibt praktisch keinerlei Qualitätsverlust.

Eine weitere Konservierungsmethode wäre das Einlegen Ihrer Trophäe in eine gesättigte Salzlösung oder in mindestens 40 %igen Alkohol über mehrere Tage. Auf keinen Fall sollten Sie mit Formalin konservieren, da diese Chemikalie die Haut und Flossen härtet und dem späteren Präparat nicht mehr die gewünschte Form gegeben werden kann.

Zollvorschriften der Europäischen Gemeinschaft

Wie viel Fischfleisch darf aus Nicht- EU-Ländern in die EU eingeführt werden?

Ohne Zoll- bzw. Veterinärkontrolle darf frei eingeführt werden:

1 kg filetiertes Fischfleisch oder höchstens 10 Stk. selbstgeangelte ganze Fische bis zu einem Gesamtgewicht von 15 kg.

Wenn Sie mehr Fischfleisch einführen möchten, brauchen Sie ein Veterinärzeugnis des Herkunftslandes, ansonsten kann Ihr Fischfleisch beschlagnahmt und verbrannt werden.

Wie viele Fischtrophäen dürfen aus Nicht-EU-Ländern in die EU eingeführt werden?

Jagdtrophäen von anderen Tieren als Huftieren und Vögeln, also auch **Fischtrophäen** (Köpfe und ganze Fische) **können in die EU frei eingeführt werden**, da es sich hierbei um keine veterinär-kontrollpflichtige Ware handelt. Kein Zoll, keine Veterinärkontrolle, keine Stückzahl- oder Gewichtsbeschränkung!

Auf Empfehlung des Bundesministeriums für Gesundheit und Konsumentenschutz in Wien sollten Sie dem Zollbeamten unseren Farbprospekt sowie das vorliegende Doppelblatt *šHofinger Urlaubstrophäen* zusammen mit Ihren Trophäen vorlegen. So ist dem Beamten leichter glaubhaft zu machen, dass Sie Ihren 15-kg-Königslachs wirklich nur präparieren, nicht aber essen wollen.

Hofinger Tier-Präparationen ist auch ein **registrierter Verarbeitungsbetrieb gemäß EU-Richtlinie 90/667**. Unsere Veterinärkontrollnummer lautet: **AT-0-TE-3**. Es lässt sich demnach jederzeit überprüfen, dass das Ihrer Trophäe entstammende Abfallfleisch EU-gerecht entsorgt wurde (Hofinger Tier-Präparationen haftet dafür).

Im **Bundesministerium** in Wien stehen für eventuelle Rückfragen des Zollbeamten zur Verfügung:

Herr Dr. Bartl: Tel. 01/71 1 00/48 33 ó aus dem Ausland: Tel. 0043/1/71 1 00/48 33 und
Frau Mag. Krusch: Tel. 01/71 1 00/48 13 ó aus dem Ausland: Tel. 0043/1/71 1 00/48 13.

Hofinger-Video *š Vom Fang bis zum Qualitätsprodukt*

Informationsvideo zur visuellen Erklärung aller wichtigen Themen wie ó Urlaubstrophäe ó was ist zu beachten? ó Konservierung von Urlaubstrophäen ó Essen und Präparieren (Häuten der Trophäe für leichteren Transport bzw. Verwertung des Fischfleisches) ó EU-Richtlinien ó Qualitätspräparat oder Pusch, ein Rundgang durch unseren Betrieb, í

Kennenlernaktion: Bei Zusendung eines Auftrages wird Ihnen der Netto-Video-Preis von den Präparationskosten in Abzug gebracht.



Video-Schutzgebühr	€ 15,6	sfr 30,6
Hautmesser	€ 25,6	sfr 50,6
Kombiangebot Video + Hautmesser	€ 35,6	sfr 70,6

Das **Spezialhautmesser** zum Häuten einer Trophäe gehört in jeden Fischerkoffer!

Das gefriergetrocknete Qualitätsprodukt

Wichtig: **Guter Allgemeinzustand der Trophäe** bei Eintreffen in unserem Betrieb.

Zuerst machen wir **Farbnotizen für die spätere Farbauffrischung**. Ein unmittelbar nach dem Fang gemachtes Farbfoto wäre eine zusätzliche Hilfe (Stunden später zeigt z. B. der ursprünglich grüngoldene Hecht nur noch ein mattes Silbergrau).

Als nächstes wird Ihre Trophäe mit chirurgischem Besteck vollkommen entfleischt, es verbleibt lediglich der ausgehöhlte Kopf mit der anhängenden Körperhaut und den Flossen. Die noch unbehandelte Haut kommt jetzt für 6 Wochen in ein Spezialbad zwecks **Tiefenentfettung**, anschliessend mehrere Wochen lang in Alkohol und wird schliesslich in einem Desinfektionsmittel gegerbt. **Ihre Trophäe ist vollkommen giftfrei**; keine Verwendung von Formalin.

Wie Sie schon jetzt sehen, sind Lieferzeiten von 6 bis 8 Wochen, wie sie von manchen Puschern versprochen werden, bei sorgfältiger Verarbeitung unmöglich!

Während Ihre Trophäe die verschiedenen Bäder durchwandert, haben unsere Spezialisten die entsprechende **Hartschaumform** geschnitzt. Die gegerbte Haut wird über diese Form gezogen und vernäht. Es folgt die **Gefrietrocknung ó die zur Zeit beste Präparationsmethode für Fische**. Mit dieser Technik wird den gefrorenen Fischtrophäen unter Hochvakuum das Zellwasser in Form von Eismolekülen entzogen, ohne dass bei der Trocknung Schrumpfungen entstehen können (keine Runzeln, kein Längenverlust). Dass bei Fischen, die in Bewegung präpariert werden, ein optischer Längenverlust entsteht, ist durch die Biegung des Fisches bedingt.

Wenn Sie Ihre Trophäe aber mit einem beweglichen Massband auf der Rückseite, also mit der Krümmung vermessen, werden Sie feststellen, dass das Längenmass nicht abgenommen hat. Nach dem Gefrietrocknungsvorgang, der mehrere Monate dauert, werden die **Flossen** auf der Rückseite **gewebeverstärkt**, der jeweiligen Fischart entsprechende Glasaugen eingesetzt, eventuell vorhandene Hautverletzungen ausgebessert und letztlich muss der Fisch endcoloriert werden.

Coloriert wird mit **lasierenden Airbrush-Farben von höchster Lichtechtheit**, sodass die ausgeblasste Originalzeichnung lediglich aufgefrischt, nicht aber deckend übermalt wird. Wir sagen uns, es ist besser, kleine Haut- oder Schuppenverletzungen bleiben sichtbar, das ist der beste Beweis für ein echtes Hautpräparat. In Amerika werden hingegen Verfahren angewandt, die die ursprüngliche Haut unter einer dicken Farb- und Lackschicht verschwinden lassen oder aber die Fischtrophäe wird überhaupt gleich aus Polyester angefertigt und hat mit einer Trophäenpräparation eigentlich nichts mehr zu tun.

Der letzte Arbeitsgang ist die **Endlackierung** mit einem speziell für uns angefertigten Klarlack. Der Mattglanzeffekt soll die natürliche Schleimhaut imitieren, ausserdem ermöglicht er eine bessere Pflege des Präparates. Zusammenfassend glauben wir ihnen nun ein wenig demonstriert zu haben, wieviel **Aufwand an Handarbeit und an teuren, technischen Einrichtungen** notwendig sind, um Ihnen ein erstklassiges Präparat liefern zu können.

Wir hoffen, dass Sie deshalb auch Verständnis für den relativ hohen Preis, sowie die verhältnismässig lange Lieferzeit aufbringen. Wer nicht so lange warten will, dem können wir folgendes anbieten: durch einen zusätzlichen Arbeitsgang, die Feinperforation verschiedener Körperpartien, geht der Trocknungsprozess schneller vor sich. Dieser zusätzliche Arbeitsgang wird nur auf ausdrücklichen Wunsch durchgeführt und muss mit 15% Mehrpreis in Rechnung gestellt werden (siehe Farbprospekt unter Lieferzeit).

Unser Ziel: Ihre Zufriedenheit!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Trophäe und sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihren Anglerfreunden weiterempfehlen.

