

→ **ZANDER FLASH** Heute Morgen in den News:

Telegraph.co.uk

«Monsterfisch serviert»

Der Zander machte in den Medien international Karriere. Der britische «Telegraph» schrieb: «Der Monsterfisch wurde getötet und zum Nachtessen serviert.»



«Polizei beendete Terror»

Die staatliche Nachrichtenagentur Chinas «Xinhua» rühmt die Schweizer Behörden: «Die Polizei machte der Terrorherrschaft des Riesenfisches ein Ende.»

derStandard.at

«Zehn Zentimeter lange Wunde»

Österreichs «Der Standard» unterstrich die Gefährlichkeit des Zanders: «Einer der Touristen erlitt eine zehn Zentimeter lange Bisswunde.»

Tweets des Tages

Haben Sie wegen des Zanders jetzt Angst vor dem Bad im See?

@dravenred Der Fisch ist doch tot, oder? Oder sollte man sich vor der Rache seines Geistes fürchten?

@_Jordan Sicher nicht, wir gehen schon lange in den See baden und mir ist noch nie so etwas vorgekommen, warum haben alle jetzt Angst?!

@sepukku wer «sicher» baden will, muss halt in ein Freibad gehen. wer aber in der «wildnis» campst, muss mit wilden tieren rechnen.

Folge uns auf Twitter: <http://twitter.com/blickamabend>

Heute Mittag im Internet:

Toter «Weisser Hai»

Das deutsche Newsportal «shortnews.de» titelte heute «Der Weisse Hai des Lago Maggiore ist tot». Der Zander sei in der Schweiz unter diesem Namen bekannt.



Neues aus Absurdistan

Neues aus Italien bei Genf

UINEI → Als Europas grösster Zeitung vertrauen wir der deutschen «Bild» eigentlich immer und blind. Umso schlimmer, dass sie heute unser Vertrauen kolossal erschütterte. So berichtete das Blatt von einem bissigen Zander bei «Genf», der Badegäste im Lago Maggiore in «Italien» in Panik versetzte. Bei Geografie gibts wohl auch in Deutschland Fensterplätze.



«Bild»-Bericht
Geografie: Note drei.

Top
News

1

Tierschützer billigen seinen Tod



Sie haben ihn erlegt
Taucher der
Tessiner
Polizei mit dem toten
Zander.

GNADENLOS → Tierschützer und Fischer einig: Der Kampfzander von Tenero musste sterben.

ronny.wittenwiler
@ringierch

Ein Schuss ins Herz des Zanders und es stand still. Blutspuren auf der Flanke des Fisches zeigen: Der Pfeil der Harpune sass. Wie *Blick am Abend* am Montag berichtete, töteten Taucher der Tessiner Seepolizei den Zander, der Badegäste im Lago Maggiore

attackierte. Rennen nun empörte Tierschützer Sturm? Fehlanzeige.

Beim Schweizer Tierschutz STS stellt man sich sogar auf die Seite des Harpunschützen: **«Das war eine vertretbare Notmassnahme. Pech für den Fisch»**, sagt Wildtierexperte Peter Schlup. *Blick am Abend*-Tierexperte Gieri

Bolliger findet es auch okay: Für den Personenschutz sei es wohl richtig gewesen, die Gefahr zu entschärfen.

«Wenn ein Tier Menschen angreift, ist es naheliegender, dass man es eliminiert», sagt Roland Seiler, vom Schweizerischen Fischerei-Verband – wemgleich der Fisch nur sein Revier verteidigen wollte. Kein Gnade also für das Zanderweibchen, das die attackierten Badegäste vom Lago Maggiore nun grillierten und verputzten.

«Ich blutete und hatte Angst»

BISSWUNDEN → Der Tessiner Kampf-Zander attackierte Monique (15) aus Holland gleich zweimal.

Ohne Vorwarnung schlägt der Zander zu: Seine Zähne hinterlassen mehrere Zentimeter lange Bisswunden in Monique

den Henders rechtem Bein. **Sekundenspäter folgt die zweite Attacke auf die junge Holländerin:** «Ich war schon fast am Ufer, viel-

leicht 20 Meter vom Strand entfernt», sagt sie. Da beisst ihr der aggressive Fisch in den linken Unterschenkel: «Es blutete und ich hatte Angst», sagt Monique heute im «Blick».

Die Spitalärzte sind ratlos, eine Schlange kann es nicht gewesen sein: «Immerhin haben sie herausgefunden, dass ich kein Gift im Blut habe.» **Nach Stunden kam Gewissheit: Es war ein fieser Zander.** «So ein grosser Fisch!», sagt Monique. Sie hat sich beruhigt: «Ich bin froh, dass sie ihn gefangen haben. Jetzt ist es wenigstens wieder sicher.» **hoz**



Verletzt Monique ist erleichtert, dass der fiese Zander tot ist.

→ **NACHGEFRAGT**

Ronny Wittenwiler (29)
Journalist *Blick am Abend*

«Ich hätte ihn leben lassen»

Ronny, du bist Fischer. Meinst du auch, dass der Zander sterben musste?

Für mich stellt sich viel mehr die Frage, ob es richtig war, den Zander so zu töten. Mit der Harpune! Klingt, als hätten wir es mit einem Killerhai zu tun. Das ist doch sehr übertrieben. Ich hätte ihn leben lassen. **Du als Angler? Glaube ich nicht.**

Ich wünschte, dass wir Menschen der Natur mehr Respekt entgegenbrächten. Den Zander zu liquidieren, nur weil er ein paar Badegäste gekitzelt hat? Das



Fischer Wittenwiler
Mit 72-cm-Zander.

ist doch absurd. Eigentlich musste der Zander touristischen Ansprüchen und somit dem Geld weichen. Deshalb überraschen mich die Tierschützer umso mehr, welche die Aktion billigen.

Aber du tötest doch selbst Fische.

Ja. Und ich bemühe mich darum, dass der Fisch nicht leidet. Ich finde es nicht daneben, dass ich angle - das haben Menschen schon vor Jahrtausenden getan. Aber nicht, um heikle Touristen von «bösen» Zandern zu befreien. **bö**

Die Gesetzgebung ist hierzulande allgemein kaumgnädig mit Zandern.

Sie gelten als Süswasser-Freiwild. Da der Zander ursprünglich aus Nordamerika stammt, betrachtet der Bund diesen Ausländer

Der Bund schützt den Zander nicht.

nicht als schützenswert. Zander dürfen fast überall und jederzeit gefangen und getötet werden. Egal, wie klein sie sind. Egal, ob sie gerade Laichzeit haben.

Eines darf man als Hobbyangler aber dann doch nicht: Die Zander mit der Harpune jagen. «Weil eine sofortige Tötung des

Fisches so nicht immer garantiert ist, wäre das Tierquälerei», sagt Peter

Schlup vom STS. Hat da nun doch plötzlich jemand Mitleid mit dem gejagten, getöteten und gegrillten Zanderweibchen vom Lago Maggiore? ●

Terrorherrschaft endet in der Pfanne

REZEPT → TV-Koch René Schudel verwandelt den fiesen Fisch in ein Gourmet-Menü.

Zander auf Ananas-Carpaccio mit Chili-Koriander-Vinaigrette

Zutaten für Zander
- 4 Zanderfilets à 150 g
- Öl (zum Braten oder Grillieren)
- Meersalz und Pfeffer

Zutaten für Chili-Koriander-Vinaigrette
- 1 EL Butter
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 175 ml Sweet-Chili-Sauce
- 3 EL Wasser
- 2 EL gehackter Koriander
- 2 EL Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Zutaten für Ananas-Carpaccio
- 1 Ananas gerüstet
- Olivenöl

Zubereitung
1. Zanderfilets salzen, in heissem Öl braten und mit Pfeffer abschmecken.
2. Knoblauch in Butter dünsten, dann alle Zutaten für die Vinaigrette in Schälchen verrühren.
3. Ananas in hauchdünne Scheiben schneiden, auf Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Zander auf das Ananas-Carpaccio legen, mit der Vinaigrette servieren.



Star-Koch
René Schlup macht dem Kampfzander den Garaus.



→ **SCHNELL GESAGT**



Petition für Tankstellen

BERN → SVP-Nationalrat Peter Spuhler (Bild) hat heute Nachmittag eine Petition gegen das faktische Verbot von 24-Stunden-Tankstellen-Shops eingereicht. In zwei Monaten hat die IG Freiheit 26 825 Unterschriften gesammelt.

Gurtenpflicht

BERN → In der Schweiz schnallen sich 87 Prozent der Lenker die Sicherheitsgurten an. 2008 betrug die Quote 88 Prozent. Die Tessiner legten hingegen um 7 Prozentpunkte auf 83 Prozent zu.

Kampfhundeschmuggel

LAUSANNE → Heute bestätigte das Bundesgericht eine Busse von 1000 Franken. Ein Familienvater aus Fribourg hatte 2007 einen Rottweiler in die Schweiz geschmuggelt.

Anzeige

Bring mit Coke die Temperatur zum Steigen & gewinne tolle Sommerpreise

WIN DAILY AT 28°C

Alfa Spider, Citytrips, Vespas & mehr!

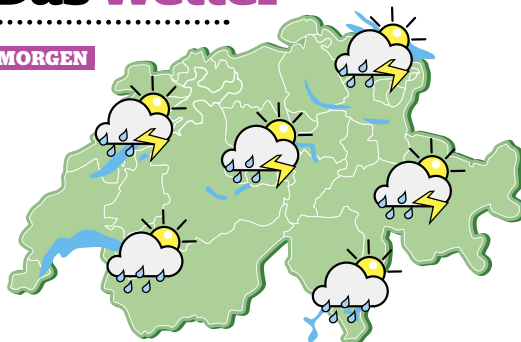
Coke macht einen echten Sommer draus!

MEHR SONNE!

Hol dir dein Coke, sammle Gewinncodes und spiel mit auf coke.ch!

Das Wetter

MORGEN



Wasser-temperatur:
Aare: 18°
Rhein: 20°
Zürichsee: 21°

	Zürich	Bern	Basel
Temperatur	27°	26°	27°
Regenrisiko	90%	90%	90%
Sonnenschein	4-6 h	4-6 h	4-6 h

powered by SF Meteo

SMS-Wetter weltweit: «METEO Orb» (z.B. «METEO ROM») an 4636 (70 Rp/SMS)

DONNERSTAG

31°

FREITAG

27°

SAMSTAG

20°

SONNTAG

22°