

fiska i gislaved



FISHING GUIDE • ANGELFÜHRER



FÅNGA
FISKELYCKAN

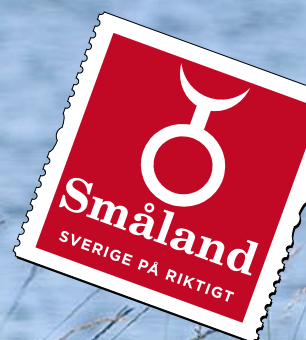
CATCH THE JOY OF FISHING •
FANGEN SIE DAS ANGLER-
GLÜCK

FISKE fishing • angeln

Gislaveds kommun erbjuder med sina 388 sjöar och flera vattendrag ett spännande fiske efter bland annat abborre, gädda och gös. Fisket är varierat med allt från Sveriges tionde största sjö Bolmen till ån Nissan som rinner från norr till söder genom hela kommunen. För att få fiska krävs fiskekort eller tillstånd från fiskerättsägaren. Under respektive fiskevårdsområde finns information om var det går att köpa fiskekort. Vissa fiskevårdsområden hyr ut båtar och det kan även finnas tillgång till båtramp och grillplats. Var noga med att ta reda på vilka fiskeregler som gäller i de olika sjöarna. Att följa reglerna och riktlinjerna bidrar till fiskevård och ett mer hållbart fiske.

With its 388 lakes and several streams, Gislaved municipality offers exciting fishing for perch, pike, pike-perch and other species. The fishing is varied, with everything from Sweden's tenth largest lake Bolmen to the Nissan river, which runs from north to south through the entire municipality. In order to fish, you need a fishing licence or permission from whoever owns the fishing rights. Under each fishery conservation area you will find information about where you can buy a fishing license. Some fishery conservation areas have boat rental, and access to a boat ramp and barbecue site also may be available. Be sure to find out what fishing regulations apply in the different lakes. Following regulations and guidelines contributes to fishery conservation and more sustainable fishing.

Die Gemeinde Gislaved bietet mit ihren 388 Seen und mehreren Gewässern aufregende Angelerlebnisse auf u.a. Barsch, Hecht und Zander. Bei den abwechslungsreichen Angelgewässern ist von Schwedens zehntgrößtem See Bolmen bis zum Fluss Nissan, der die ganze Gemeinde von Nord nach Süd durchfließt, alles dabei. Zum Angeln ist ein Angelschein oder eine Erlaubnis des Besitzers der Angelrechte erforderlich. Unter dem entsprechenden Fischzuchtverein finden Sie Informationen darüber, wo Sie einen Angelschein erwerben können. Einige Fischzuchtvereine vermieten Boote und es ist auch manchmal eine Bootsrampe und ein Grillplatz vorhanden. Erkundigen Sie sich genau, welche Angelbestimmungen für die einzelnen Seen gelten. Das Befolgen der Bestimmungen und Richtlinien trägt zum Schutz der Fischbestände und ist Ihr Beitrag für ein nachhaltiges Angeln.



FISKEKORT

fishing licence • angelbedarf

Gipro Fiske tillhandahåller fiskekort för de flesta av kommunens fiskevårdsområden.

Gipro Fiske sells fishing licences in most of the municipality's fishery conservation areas.

Bei Gipro Fiske bekommen Sie Angelscheine für die meisten Fischzuchtvereine in der Gemeinde.

Gipro Fiske

Södra Storgatan 9, Gislaved

+46(0)371-142 40



På ifiske.se finns information om ett antal fiskevårdsområden i Gislaveds kommun. Här går det att köpa fiskekort till vissa områden direkt på nätet.

At ifiske.se you will find information about a number of fishery conservation areas in Gislaved municipality. There you can buy a fishing licence for certain areas directly on the Internet.

Unter ifiske.se finden Sie Informationen zu einer Reihe von Fischzuchtvereinen in der Gemeinde Gislaved und hier können Sie Angelscheine für bestimmte Gebiete direkt per Internet kaufen.

iFiske
Enklare Fiskekort!



ALLEMANSRÄTTEN

the right of public access • jedermannsrecht

Allemansrätten ger oss rätt att vistas i naturen, även på privat mark, för att exempelvis plocka bär och svamp. Du får gå över någon annans mark när du ska till ett fiskevatten och du kan också tillfälligt använda en brygga om den ligger utanför en tomt. Det är tillåtet att gå i land, bada och tillfälligt förtöja vid en strand som inte tillhör någon tomt eller är skyddad för fågelliv. Du får även tälta något enstaka dygn i naturen. Lämna inte kvar skräp och var försiktig om du gör upp eld. I skyddade naturområden gäller särskilda regler som finns att läsa om på plats. Mer information om vad allemansrätten innebär finns på naturvardsverket.se

The Right of Public Access give us the right to roam around nature, even on private land – for example, to pick berries and mushrooms. You can cross someone else's land en route to fishing waters, and you also can temporarily use a jetty if it is located outside a private lot. You are allowed to go ashore, swim and temporarily moor a boat by a shore that is not part of some lot or a bird sanctuary. You also can pitch a tent in a nature area for a night or two. Do not litter and be careful if you build a fire. Special regulations, which are posted on site, apply in protected nature areas. You can find out more about what the right of public access entails at swedishhepa.se

Das schwedische Jedermannsrecht Allemansrätten gibt uns das Recht, uns in der Natur aufzuhalten, auch auf privatem Grund, um z.B. Beeren und Pilze zu sammeln. Sie dürfen fremden Grundbesitz betreten, um zu einem Angelgewässer zu gelangen und Sie können auch vorübergehend einen Steg nutzen, falls er außerhalb eines Grundstücks liegt. Es ist erlaubt, an Land zu gehen, zu baden und vorübergehend am Ufer festzumachen, das nicht zu einem Grundstück gehört oder zu einem Vogelschutzgebiet gehört. Sie dürfen auch vereinzelt in der Natur zelten. Hinterlassen Sie keine Abfälle und seien Sie vorsichtig, wenn Sie ein Feuer entzünden. In geschützten Naturgebieten gelten spezielle Vorschriften, die vor Ort ausgehängt sind. Weitere Informationen zum Allemansrätten finden Sie unter swedishhepa.se



FISKARTER

fish species • fischarten



Abborre • Perch • Barsch



Brax • Bream • Brachse



Gädda • Pike • Hecht



Gös • Pike-perch • Zander



Lake • Burbot • Aalquappe



Mört • Roach • Plötze



Regnbåge • Rainbow Trout • Regenbogenforelle



Sik • Whitefish • Maräne



Siklöja • Vendace • Kleine Maräne



Sutare • Tench • Schleie



Ål • Eel • Aal



Öring • Salmon Trout • Lachsforelle

FLODKRÄFTAN

crayfish • flusskrebse

Var rädd om flodkräftan! Flodkräftan är en akut utrotningshotad art som bara finns kvar på några platser i kommunen. Arten hotas av kräftpest som är en smittsam sjukdom. För att skydda flodkräftorna från smitta finns skyddsområden med särskilda regler för bland annat hantering av betesfisk, fiskeredskap och båtar. Mer information om reglerna finns ute i dessa områden och hos fiskevårdsområdesföreningarna.

Take care of the crayfish! Crayfish are under an acute threat of extinction and remain in only a few places in the municipality. The species is threatened by an infectious parasitic. To protect crayfish from infection, restricted areas have been established with special regulations for things such as

the handling of bait fish, fishing tackle and boats. More information about the regulations is available in the restricted areas and at the fishery conservation area associations.

Nehmen Sie Rücksicht auf die Flusskrebse! Der Flusskrebse ist eine akut vom Aussterben bedrohte Art, die es nur noch an einigen Stellen in der Gemeinde gibt. Die Art wird von der Krebspest, einer ansteckenden Krankheit, bedroht. Um die Flusskrebse vor Ansteckung zu schützen, gibt es Schutzgebiete mit speziellen Vorschriften für u.a. den Umgang mit Köderfischen, Angelgeräten und Booten. Weitere Informationen zu den Vorschriften finden Sie direkt in diesen Gebieten und bei den Fischzuchtvereinen.

KVICKSILVER

mercury • quecksilber

Alla vatten i Sverige har höga kvicksilverhalter vilket innebär att också fisken innehåller kvicksilver. Kviksilverhalten i fisk varierar mellan olika sjöar och olika fiskarter. Eftersom det kan vara skadligt för hälsan att få i sig för mycket kvicksilver bör Livsmedelsverkets rekommendationer följas, de finns på livsmedelsverket.se

All of Sweden's waters have a high content of mercury, which means that the fish also contain mercury. The mercury content of fish varies among different lakes and different species of fish. Since it can be injurious to health to ingest too much mercury, the National Food Administration's rec-

ommendations should be followed. They are available at livsmedelsverket.se/en

Alle Gewässer in Schweden weisen einen hohen Quecksilbergehalt auf, was bedeutet, dass auch die Fische Quecksilber enthalten. Der Quecksilbergehalt der Fische variiert von See zu See und zwischen den Fischarten. Da es gesundheitsschädlich sein kann, zu viel Quecksilber aufzunehmen, sollten Sie die Empfehlungen des schwedischen Lebensmittelamtes beachtet werden, die unter livsmedelsverket.se/en nachgelesen werden können.



1) RASJÖN–RAKALVEN

Sjöar · Lakes · Seen: Rasjön, Rakalven

Fiskar: abborre, gädda, gös, mört, sik, ål, lake **Fish:** Perch, Pike, Pike-perch, Roach, Whitefish, Eel, Burbot **Fischarten:** Barsch, Hecht, Zander, Plötze, Maräne, Aal, Aalquappe

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Annbritt Weinerling, Palsbo, Måsarp, +46(0)393-400 30
Göran Nilsson, Bastugatan 17, Jönköping, +46(0)76-393 12 08
Lena & Roland Strand-Johansson, Bäck, Måsarp, +46(0)393-400 02
Sture Gunnarsson, Klockargård 3, Måsarp, +46(0)393-403 39
Sven-Åke Claesson, Präststigen 1, Måsarp, +46(0)393-403 77
Jonny Jansson, Klockargården, Måsarp, +46(0)393-403 93
Anders Josefsson, Björksjö, Måsarp, +46(0)393-400 61
Ulf Lund, Palsbo, Måsarp, +46(0)393-400 76
Harald Eskilsson, Tunnabo Norrgården, Hestra, +46(0)393-61 41 41
Stefan Svensson, +46(0)393-403 04
Peter Appelberg, +46(0)73-532 37 18

Info: Båtramp finns. 4 båtar för uthyrning, bl.a. i hamnen i Bondstorp och i Rakalven. Grillplats. Informationstavla. Parkering. Soptunnor. Fiske från land.
• Boat ramp available. 4 boats for rent. Barbecue site. Information board. Parking space. Dustbins. Fishing from shore. • Bootsrampe vorhanden. 4 Boote zum Vermieten. Grillplatz. Informationstafel. Parkplatz. Abfalltonnen. Angeln vom Land aus. ifiske.se

2) STENGÅRDSHULTASJÖN

Sjöar · Lakes · Seen: Stengårdshultasjön, Lillesjön, delar av Radan uppströms och nedströms sjöarna i fiskevårdsområdet • parts of Radan's upstream and downstream lakes in the fishery conservation area • Teile des Flusses Radan stromaufwärts und stromabwärts die Seen im Gebiet des Fischzuchtvereins.

Fiskar: gädda, abborre, mört, lake, ål, sik, sutare **Fish:** Pike, Perch, Roach, Burbot, Eel, Whitefish, Tench **Fischarten:** Hecht, Barsch, Plötze, Aalquappe, Aal, Maräne, Schleie

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Wåge Ivarsson, Dalabäcken, Hestra, +46(0)393-440 15
Anders Svensson, Hallforsen, Hestra, +46(0)393-420 04, (0)393-420 08
Ingbritt Fredriksson, Stengårdshult, Hestra, +46(0)393-420 35
Brittmari Axelsson ★, Sandsebo, Hestra, +46(0)393-420 59
Gipro Fiske

Info: 1 båt för uthyrning. Båtramp finns. Fiske från land. Parkering. • 1 boat for rent. Boat ramp available. Fishing from shore. Parking space. • 1 Boot zum Vermieten. Bootsrampe vorhanden. Angeln vom Land aus. Parkplatz.

ifiske.se stengardshultasjon.n.nu



3) NISSASJÖARNA

Sjöar · Lakes · Seen: Norra Gusjön, Hammarsjön, Algutstorsjön, Vikaresjön, Södra Gusjön, ån Nissan från Alabo "Stock", bron mot Skillingaryd ner till bron vid Båraryds by • Nissan River from Alabo "Stock", the bridge towards Skillingaryd down to the bridge at Båraryd village • Fluss Nissan von Alabo „Stock“, Brücke in Richtung Skillingaryd bis hinunter zur Brücke am Ort Båraryd.

Fiskar: abborre, gädda, gös, brax, mört, siklöja, öring, id, lake, sutare, ål **Fish:** Perch, Pike, Pike-perch, Bream, Roach, Vendace, Salmon Trout, Orfe, Burbot, Tench, Eel **Fischarten:** Barsch, Hecht, Zander, Brachse, Plötze, Kleine Maräne, Lachsforelle, Rohrkarpfen, Aalquappe, Schleie, Aal

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Hestravikens hotell & restaurang, Hestra, +46(0)370-33 68 00
Isaberg Mountain Resort, Hestra, +46(0)370-33 93 00
Preem, Hestra, +46(0)370-33 57 10
Öreryds Vandrarhem, Öreryd
Kenneth Johannesson, Algustorp
Lars Magnusson, Hjulfhult
Gipro Fiske

Info: Båtramp. Grillplatser. Vindskydd. Fiske från land. Informationstavla. Båtar för uthyrning finns på Isaberg Mountain Resort och på Hestravikens hotell och restaurang. • Boat ramp. Barbecue sites. Windbreak. Fishing from shore. Information board. Boats available for rent at Isaberg Mountain Resort and Hestravikens hotell och restaurang. • Bootsrampe. Grillplatze. Unterstand. Angeln vom Land aus. Informationstafel. Boote zum Vermieten bei Isaberg Mountain Resort und Hestravikens hotell och restaurang vorhanden. ifiske.se nissasjoarna.se

4) ILLERÅSASJÖN

Sjö · Lake · See: Illeråsasjön

Fiskar: abborre, gädda, mört, signalkräfta, ål **Fish:** Perch, Pike, Roach, Signal Crayfish, Eel **Fischarten:** Barsch, Hecht, Plötze, Signalkrebs, Aal

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Jan Hellgren, Sandshult 15, +46(0)70-519 81 28, janhe@live.se

Staffan Sjöblom, Sjölid 4, Gislaved

Info: Fiske från land. Grillplats. Vindskydd. Parkering. Båtramp finns och får användas gratis. • Fishing from shore. Barbecue site. Windbreak. Parking space. Boat ramp available for use without charge. • Angeln vom Land aus. Grillplatz. Unterstand. Parkplatz. Bootsrampe vorhanden, die kostenlos genutzt werden kann.

5) MALENSJÖARNA

Sjöar · Lakes · Seen: Mörke-Malen, Store-Malen, Lille-Malen, Kroksjön

Fiskar: abborre, brax, gädda, gös, mört, sik, ål **Fish:** Perch, Bream, Pike, Pike-perch, Roach, Whitefish, Eel **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht, Zander, Plötze, Maräne, Aal

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Mari-Ann Andersson ★, Malsbo 1, Ambjörnarp, +46(0)325-66 10 29, (0)70-688 74 86, mariann.malsbo@telia.com

Ingrid Kreutz, Hallabotorp, Ambjörnarp, +46(0)325-66 10 43

Göran Persson, Rånäs 12, Sjötofta, +46(0)371-960 40

Gipro Fiske

Info: Grillplats. Fiske från land. Parkering. 4 båtar för uthyrning. Båtramp finns. • Barbecue site. Fishing from shore. Parking space. 4 boats for rent. Boat ramp available. • Grillplatz. Angeln vom Land aus. Parkplatz. 4 Boote zum Vermieten. Bootsrampe vorhanden. ifiske.se

6) BÅRARYD

Sjöar · Lakes · Seen: Kyrkesjön, Moasjön, Morgensjön, Moa sågbäck
Fiskar: abborre, brax, gädda, mört, ål **Fish:** Perch, Bream, Pike, Roach, Eel
Fischarten: Barsch, Brachse, Hecht, Plötze, Aal
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Bengt Melkersson, Broddaryd 40A, Gislaved, +46(0)371-981 81
 Jan-Erik Johansson, Stora Båraryd, Gislaved, +46(0)70-243 75 24
 Gipro Fiske

7) SKRIVAREGÅRDSSJÖN

Sjöar · Lakes · Seen: Skrivaregårdssjön, Lomsjön, Tångagöl, Våthultsån
Fiskar: abborre, gädda, mört, ål **Fish:** Perch, Pike, Roach, Eel
Fischarten: Barsch, Hecht, Plötze, Aal
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Åke Gunnarsson, Norra Våthult, Gislaved, +46(0)371-910 16,
 (0)76-946 02 27
 Gipro Fiske
Info: Fiske från land. Parkering. • Fishing from shore. Parking space. •
 Angeln vom Land aus. Parkplatz.

8) HORNBETASJÖN

Sjöar · Lakes · Seen: Hornbetasjön, Mossebosjön, Skogssjön
Fiskar: abborre, gädda, mört, gös, ål, sutare **Fish:** Perch, Pike, Roach, Pike-perch, Eel, Tench **Fischarten:** Barsch, Hecht, Plötze, Zander, Aal, Schleie
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Kenneth Andersson, Abborhult, Sjötofta, +46(0)325-604 66,
 (0)70-516 04 66, aabborhult11@hotmail.com
 Leif Andersson, Stenshult Nygården, Sjötofta, +46(0)325-605 33,
 (0)70-634 69 69, leifisoxbo@spray.se
 Margareta Ström, Hornbetan, Sjötofta, +46(0)371-960 16,
 (0)70-687 87 23, stefanstrom@hotmail.com
 Margareta Andersson, Björstorp, Sjötofta, +46(0)371-960 26,
 (0)76-118 60 26
 Gipro Fiske
Info: 4 båtar för uthyrning. Fiske från land. Parkering. • 4 boats for rent.
 Fishing from shore. Parking space. • 4 Boote zum Vermieten. Angeln vom
 Land aus. Parkplatz. ifiske.se

9) MAJSJÖN

Sjöar · Lakes · Seen: Majsjön, Assbrunnen, Saxesjön
Fiskar: abborre, brax, gädda, gös, mört, sik, ål, lake, sutare **Fish:** Perch, Bream, Pike, Pike-perch, Roach, Whitefish, Eel, Burbot, Tench **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht, Zander, Plötze, Maräne, Aal, Aalquappe, Schleie
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Bengt Andersson★, Mångarebo, Gislaved, +46(0)371-960 17
 Håkan Blomqvist★, Gäddås, Burseryd, +46(0)371-920 70
 Svea Johansson★, Krabby, Burseryd
 Lennart Persson★, Bollbynäs, Gislaved, +46(0)371-920 86
 Gipro Fiske
Info: 6 båtar för uthyrning. Kastbrygga. Fiske från land. Informationstavla.
 Soptunnor. Parkering. • 6 boats for rent. Casting jetty. Fishing from shore.
 Information board. Dustbins. Parking space. • 6 Boote zum Vermieten.
 Wurfsteg. Angeln vom Land aus. Informationstafel. Abfalltonnen. Parkplatz.
ifiske.se

10) GRÄSKEN

Sjöar · Lakes · Seen: Gräskan, Lille-Gräskan, Dalsjön, Rocksjön
Fiskar: abborre, brax, gädda, mört, gös, ål, siklöja, sutare, lake
Fish: Perch, Bream, Pike, Roach, Pike-perch, Eel, Vendace, Tench, Burbot
Fischarten: Barsch, Brachse, Hecht, Plötze, Zander, Aal, Kleine Maräne, Schleie, Aalquappe
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Lennart Norström, Stägelhult, Sjötofta, +46(0)325-605 24, (0)70-546 04 27
 Gipro Fiske
Info: 1 båt för uthyrning. Fiske från land. • 1 boat for rent. Fishing from shore.
 • 1 Boot zum Vermieten. Angeln vom Land aus. ifiske.se

11) STORASJÖN–SÄVSJÖN m.fl.

Sjöar · Lakes · Seen: Storasjön, Sävsjön, Hallasjön, Yxasjön, Arvidabosjön, delar av Västerån • parts of Västerån river • Teile des Flusses Västerån
Fiskar: abborre, brax, gädda, sik, ål, sutare, gös, mört, regnbågslax, flodkräfta (Västerån, från Storasjön till Mörkebo kraftverk) **Fish:** Perch, Bream, Pike, Whitefish, Eel, Tench, Pike-perch, Roach, Rainbow Trout, Crayfish (Västerån river, from Storasjön to Mörkebo power plant) **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht, Maräne, Aal, Schleie, Zander, Plötze, Regenbogenforelle, Fluskskreds (Västerån, vom See Storasjön bis zum Kraftwerk Mörkebo)
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Olle Bengtsson, Kruvebo, Burseryd, +46(0)371-521 20
 Stefan Hansen, Yxebo, Burseryd, +46(0)371-370 51
 Tony Holm, Långhult, Burseryd, +46(0)371-521 66
 Tore Haldesjö, Lassabygget, Burseryd, +46(0)371-520 32
 Leif Eriksson, Hällabäck, Burseryd
 Gipro Fiske
Info: ifiske.se

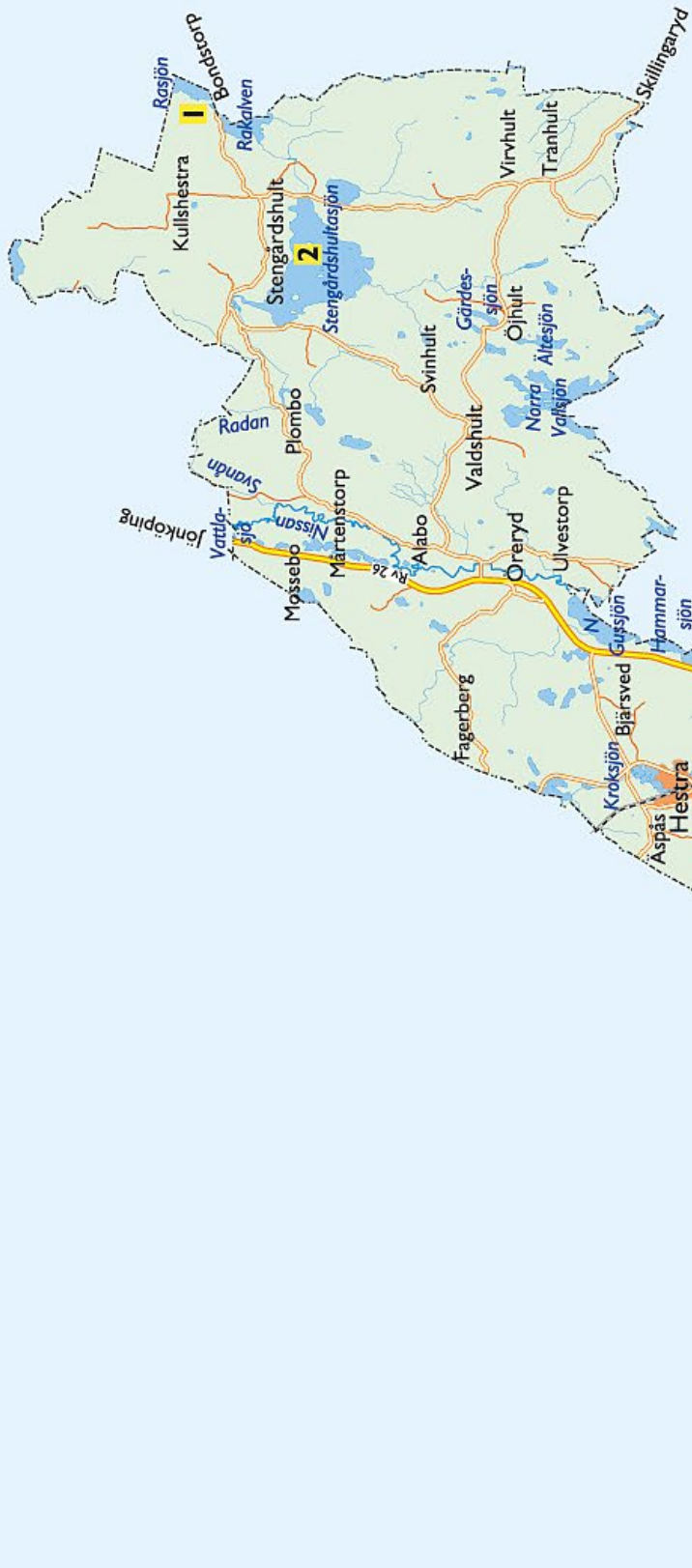
12) SÖINGEN

Sjöar · Lakes · Seen: Söingen, Ilasjön
Fiskar: gädda, abborre, brax, mört, ål **Fish:** Pike, Perch, Bream, Roach, Eel
Fischarten: Hecht, Barsch, Brachse, Plötze, Aal
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Stig Carlsson, Sännås, Smålandsstenar, +46(0)371-370 32
 Irene Andersson, Vipperhult, Smålandsstenar, +46(0)371-370 11
Info: 1 båt för uthyrning. • 1 boat for rent. • 1 Boot zum Vermieten. ifiske.se

13) BORLÅNGEN

Sjö · Lake · See: Borlänge
Fiskar: gädda, abborre, mört, sutare, brax **Fish:** Pike, Perch, Roach, Tench, Bream **Fischarten:** Hecht, Barsch, Plötze, Schleie, Brachse
Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence · Ansprechpartner für Angelscheine:
 Jessica Johansson, Rem 1, Smålandsstenar, +46(0)76-868 29 92
 Ingvar Johansson★, Aplagård, Smålandsstenar, +46(0)371-303 98
Info: 1 båt för uthyrning finns. • 1 boat available for rent. • 1 Boot zum Vermieten vorhanden.

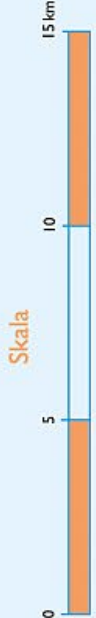
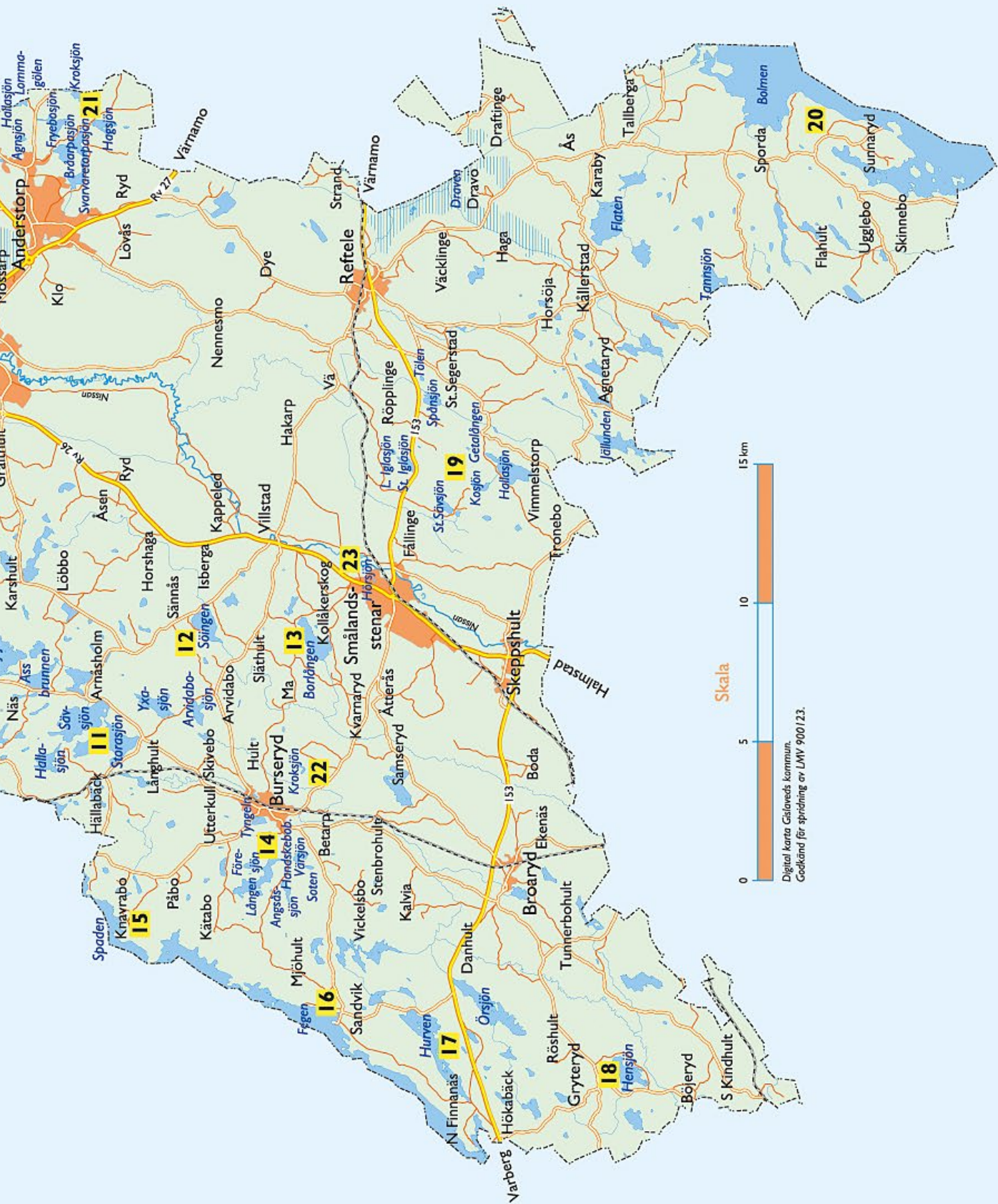
★ Kontakt för båtuthyrning • Contact for boat rental
 • Ansprechpartner für Bootsverleih



TECKENFÖRKLARING

	Kommungräns
	Vägar
	Järnväg
	Sjö
	Täbebyggelse
	Mosse





Digital karta Gälsöveds kommun.
 Godkänd för spridning av LMY 900123.

14) ANGSÅSORTEN

Sjöar · Lakes · Seen: Tyngeln, Lången, Vårsjön, Föresjön, Angsåssjön, Soten

Fiskar: abborre, brax, flodkräfta, gädda, gös, mört, ål, sutare, bäcköring

Fish: Perch, Bream, Crayfish, Pike, Pike-perch, Roach, Eel, Tench, Brown

Trout **Fischarten:** Barsch, Brachse, Flusskrebs, Hecht, Zander, Plötze, Aal, Schleie, Bachforelle

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Roland Johansson ★, +46(0)371-504 41, (0)70-541 82 09

Ulf Larsson, +46(0)371-500 75, (0)70-088 14 19

Björn Johansson, +46(0)371-507 14

Ronnies Bil & Motor, Burseryd, +46(0)371-500 69

Gipro Fiske

Info: Fiske från land. Grillplats. Parkeringar. 2 båtar att hyra. • Fishing from shore. Barbecue site. Parking spaces. 2 boats for rent. • Angeln vom Land aus. Grillplatz. Parkplätze. 2 Boote zum Vermieten. ifiske.se

15) SPADEN

Sjö · Lake · See: Spaden

Fiskar: abborre, brax, gädda, gös, mört, ål, sutare **Fish:** Perch, Bream, Pike,

Pike-perch, Roach, Eel, Tench **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht, Zander,

Plötze, Aal, Schleie

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Nils-Johan Larsson ★, Bäck, Burseryd, +46(0)371-521 37, (0)73-973 45 76

Sive Karlsson ★, Knavrabo, Burseryd, +46(0)371-505 07, (0)70-685 05 07

Kent Eriksson, Norra Spabo, Burseryd, +46(0)371-520 96

Bengt Götesson ★, Knavrabo, Burseryd, +46(0)371-502 53, (0)70-650 49 81

Ronnies Bil & Motor, Burseryd, +46(0)371-500 69

Gipro Fiske

Info: 5 båtar för uthyrning. Båtramp finns. Grillplats. Soptunnor. Fiske från brygga. Parkering. • 5 boats for rent. Boat ramp available. Barbecue site. Dustbins. Fishing from jetty. Parking space. • 5 Boote zum Vermieten. Bootsrampe vorhanden. Grillplatz. Abfalltonnen. Angeln vom Steg aus. Parkplatz. ifiske.se



16) FEGEN

Sjö · Lake · See: Fegen

Fiskar: abborre, brax, gädda, gös, mört, sik, ål **Fish:** Perch, Bream, Pike,

Pike-perch, Roach, Whitefish, Eel **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht,

Zander, Plötze, Maräne, Aal

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Ronnies Bil & Motor, Burseryd, +46(0)371-500 69

Lars Josefsson, Hålgryte

Gerth-Eric Erickson, Finnanäs, Malmen

Alvhaga Vildmark, Alvhaga gård, Fegen

Fegenkiosken, Fegen

Eva Johansson, Joarsbo Naturprodukter

Torborg Gustavsson, Erikslund, Kalv

Affären i Kalv • Shop in Kalv • Geschäft in Kalv

Campingen i Kalv • Camping site in Kalv • Campingplatz in Kalv

Pårps Gård, Skyarp

Backa Loge, Övre Backa

Gipro Fiske

Info: Ramp i Fegens samhälle, RT90 6334506 1332191. Naturlig iläggings-

plats vid Sandviks kyrka, RT90 6342014 1339931. Fiske från land. Parkering.

Informationstavla. • Ramp in Fegen community, RT90 6334506 1332191.

Natural launching place by Sandvik church, RT90 6342014 1339931.

Fishing from shore. Parking space. Information board. • Bootsrampe im Ort

Fegen, RT90 6334506 1332191. Natürliche Stelle zum Ins-Wasser-lassen

an der Kirche von Sandvik, RT90 6342014 1339931. Angeln vom Land aus.

Parkplatz. Informationstafel. ifiske.se fegenfiske.se

17) HURVEN

Sjö · Lake · See: Hurven

Fiskar: abborre, brax, gädda, mört, sik, ål, lake **Fish:** Perch, Bream, Pike,

Roach, Whitefish, Eel, Burbot **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht, Plötze,

Maräne, Aal, Aalquappe

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Börje Hammar, Hörebo, Broaryd, +46(0)70-513 05 15

Gert Erik Eriksson, Finnanäs, Fegen

Stefan Samuelsson, Lilla Angsås, Burseryd, +46(0)371-509 13,

(0)70-606 35 85

Info: ifiske.se

18) HENSJÖN

Sjö · Lake · See: Hensjön

Fiskar: gädda, abborre, ål, brax, sutare, gös **Fish:** Pike, Perch, Eel, Bream,

Tench, Pike-perch **Fischarten:** Hecht, Barsch, Aal, Brachse, Schleie, Zander

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Arne Svensson, Timmershult, Broaryd, +46(0)345-305 05

Leif Hermansson, Hensnäs, Broaryd, +46(0)345-300 03, (0)70-615 78 69

Åke Andersson, Timmershult, Broaryd, +46(0)345-305 14

Info: Båtar för uthyrning finns. Båtramp finns. • Boats available for rent. Boat

ramp available. • Boote zum Vermieten vorhanden. Bootsrampe vorhanden.

ifiske.se

★ Kontakt för båtuthyrning • Contact for boat rental

• Ansprechpartner für Bootsverleih

19) HALLASJÖN m.fl.

Sjöar · Lakes · Seen: Hallasjön, Kosjön, Stora Sävsjön, Stora Iglasjön, Spånsjön

Fiskar: abborre, brax, gädda, sutare, mört, ål **Fish:** Perch, Bream, Pike, Tench, Roach, Eel **Fischarten:** Barsch, Brachse, Hecht, Schleie, Plötze, Aal

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Åke Claesson ★, Eriksbo, Reftele, +46(0)371-205 35, (0)70-602 37 47
Dan Svensson ★, Sibbo, Reftele, +46(0)371-309 93, (0)70-293 42 32
Dahn Josefsson, Spånstorp, Reftele, +46(0)371-204 84, (0)70-520 48 70
Åke Västlund, Östergård 2, Skeppshult, +46(0)371-212 13
Lennart Johansson ★, Vimmelstorp Backen, Skeppshult, +46(0)371-212 28
Karl-Lennart Wilander, Stockanäs, Skeppshult

Info: 4 båtar för uthyrning. • 4 boats for rent. • 4 Boote zum Vermieten.

ifiske.se

20) BOLMEN

Sjö · Lake · See: Bolmen

Fiskar: gädda, gös, abborre, lake, ål, sutare, brax, lax, öring **Fish:** Pike, Pike-perch, Perch, Burbot, Eel, Tench, Bream, Salmon, Salmon Trout

Fischarten: Hecht, Zander, Barsch, Aalquappe, Aal, Schleie, Brachse, Lachs, Lachsforelle

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Tallberga Köpcentrum, Bredaryd, +46(0)371-700 16
Tiraholms fisk, Unnaryd, +46(0)371-640 19
Slättö Kvarn, Forsheda, +46(0)70-397 08 80, info@slattokvarn.se
Värdshuset Hägern, Bolmsö, +46(0)372-910 55
Liljenäs Natur & Fritid, Forsheda, +46(0)370-860 90
ICA Ässet Forsheda, +46(0)370-810 17

Gipro Fiske

Info: ifiske.se bolmensweden.com/wp

21) ANDERSTORP

Sjöar · Lakes · Seen: Bråarpasjön, Hallasjön, Svarvaretorpasjön, Hagsjön, Fryebosjön, Agnsjön, Lommagölen

Fiskar: brax, abborre, gädda, mört, ål **Fish:** Bream, Perch, Pike, Roach, Eel

Fischarten: Brachse, Barsch, Hecht, Plötze, Aal

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Rosa Kiosken, Brogatan, Anderstorp

Info: Båtramp finns. Fiske från land. Parkering. • Boat ramp available.

Fishing from shore. Parking space. • Bootsrampe vorhanden. Angeln vom

Land aus. Parkplatz. ifiske.se

PUT & TAKE

22) HÖKAGÅRDENS FISKE

Sjö · Lake · See: Kroksjön

Fiskar: inplanterad regnbågslax, gädda, abborre, sutare, mört

Fish: Stocked rainbow trout, Pike, Perch, Tench, Roach

Fischarten: Ausgesetzte Regenbogenforelle, Hecht, Barsch, Schleie, Plötze

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Bertil Carlsson, Hökagården, Burseryd, +46(0)371-350 63,
(0)70-259 59 50, jbcarlsson@hotmail.com

Info: Grillplats. 3 båtar för uthyrning. Fiske från land. Parkering. • Barbecue site. 3 boats for rent. Fishing from shore. Parking space. • Grillplatz. 3 Boote zum Vermieten. Angeln vom Land aus. Parkplatz. hokagard.com

23) HÖRSJÖNS CAMPING

Sjö · Lake · See: Hörsjön

Fiskar: 2-årig regnbåge **Fish:** 2-year-old Rainbow Trout

Fischarten: 2-jährige Regenbogenforelle

Kontaktpersoner fiskekort · Contacts for fishing licence ·

Ansprechpartner für Angelscheine:

Hörsjöns Camping, Smålandsstenar, +46(0)371-817 94,
hsjonscamping@gislaved.se, gislaved.se

Info: Egen utrustning används. Betalning per fisk. • Use your own equipment. Cost per fish. • Eigene Ausrüstung muss verwendet werden. Kosten pro Fisch.



BYXA EN FISK

fillet a fish with the "trousers" method • fisch in hosenform

Njut din nyfileade gös eller abborre benfri. De flesta föredrar att äta sin fisk benfri och med ett enkelt handlag kan du få bort alla ben i din filé. De enda ben som finns kvar – nålbenen – känner man lätt om man drar med fingret mitt på filén. Lägg ett V-format snitt med en vass kniv på båda sidor om benraden. Vips har du en benfri filé – som ser ut som en byxa!

Tipset kommer från Tiraholms fisk som driver yrkesfiske, restaurang och gårdsbutik vid sjön Bolmen. Här kan du även köpa fiskekort till Bolmen.

Enjoy your pike-perch or perch free of bones. Most people prefer to eat their fish with all bones removed, and with a simple technique, you can eliminate all bones from your fillet. The only bones remaining after you remove the backbone – the pin bones – you can easily feel if you run your finger along the centre of the fillet. Make a V-shaped cut with a sharp knife on both sides of the row of bones. Presto! You have a fillet that is free of bones – and that now looks like a pair of trousers!

This tip comes from Tiraholms Fisk, which engages in fishing as a livelihood and operates a restaurant and farm shop by Lake Bolmen. You can also purchase a fishing licence for Lake Bolmen here.

Genießen Sie Ihren frisch filetierten Zander oder Barsch ohne Gräten. Die meisten Leute ziehen es vor, ihren Fisch ohne Gräten zu essen und mit einem einfachen Kniff können Sie alle Gräten aus Ihrem Fischfilet entfernen. Die einzige Gräte, die noch zu entfernen ist – die Hauptgräte – ist leicht zu ertasten, wenn man mit dem Finger über die Mitte des Filets streicht. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer V-förmig auf beiden Seiten der Hauptgräte und schwuppdiwupp haben Sie ein grätenfreies Fischfilet – das wie eine Hose aussieht!

Dieser Tipp kommt von Tiraholms Fisk, einem Unternehmen, das gewerblichen Fischfang, ein Restaurant und einen Hofladen am See Bolmen betreibt. Dort können Sie auch einen Angelschein für den Bolmen kaufen.



HALSTRAD GÖSFILE

grilled pike-perch fillet • gebratenes zanderfilet

4 portioner • 4 portions • 4 Portionen

Serveras med skirat citronsmör, honungsglaserad vit och grön sparris samt dillkokt färskpotatis. En fantastiskt god och enkel varmrätt att tillaga.

700 g gösfile
eller 1,8 kg hel gös från en
Småländsk sjö; behåll skinnet på
men glöm inte att fjälla det
200 g smör
2 st citroner

8 st gröna sparrisar
8 st vita sparrisar
lite honung
700 g svensk färsk potatis
Ett knippe nyskördad dill

Filea alternativt skär gösfilén i fyra portionsbitar.

Skala sparrisen ca 5 centimeter längst ner på roten, sjud sparrisen i ca 1 minut i saltat vatten.

Tvätta och koka färskpotatisen med rätt mycket salt och en massa dill.

Smält smöret i kastrull, riv ner skalet från citronerna och pressa i juicen i smöret.

Halstra gösen i minimalt med fett i en stekpanna när potatisen är nästan klar. Börja att steka fisken på skinnsidan ca 2 minuter på ganska hög värme och sedan 1 minut på andra sidan.

Fräs till sparrisen i en panna med smör, ringla lite honung över.

Nu är det bara att lägga upp maten på ett fint porslin och äta. Smaklig spis!

Served with melted lemon butter, honey-glazed white and green asparagus as well as new potatoes boiled with dill. A fantastically good and simple main course to prepare.

700 g pike-perch fillet
or 1.8 kg whole pike-perch from
a Småland lake; retain the skin
but don't forget to scale it
200 g butter
2 lemons

8 green asparagus
8 white asparagus
A little honey
700 g Swedish new potatoes
A bunch of freshly harvested
dill

Fillet or cut the pike-perch fillet into pieces for four portions.

Peel about 5 centimetres of the lowest part of the asparagus spears and boil them for about 1 minute in salted water.

Wash and boil the new potatoes with generous amounts of salt and lots of dill.

Melt the butter in a saucepan, grate lemon peel into it and squeeze the juice into the butter.

When the potatoes is nearly ready, grill the pike-perch with minimal fat in the frying pan. Beginn with skin side down at a rather high temperature for about 2 minutes and then 1 minute more on the other side.

Sauté the asparagus in a skillet with butter and drizzle a little honey over it.

Then it's just a matter of serving the food on fine china and eating it. Enjoy your meal!

Wird mit zerlassener Zitronenbutter, mit Honig glasiertem weißem und grünem Spargel sowie mit Dill gekochten neuen Kartoffeln serviert. Ein fantastisch gutes und einfaches warmes Gericht zum Zubereiten.

700 g Zanderfilet oder 1,8 kg
ganzer Zander aus einem små-
ländischen See – lassen Sie die
Haut dran, aber bitte nicht das
Schuppen des Fisches vergessen
200 g Butter
2 Zitronen

8 grüne Spargeltriebe
8 weiße Spargeltriebe
etwas Honig
700 g schwedische neue
Kartoffeln
1 Bund frisch geernteter Dill

Das Zanderfilet in vier Portionen filetieren oder schneiden.

Den Spargel ganz unten an der Wurzel ca. 5 cm schälen und dann ca. 1 min lang in gesalzenem Wasser kochen.

Die neuen Kartoffeln waschen und mit ziemlich viel Salz und ordentlich Dill kochen.

Die Butter im Kochtopf auslassen, die Schale der Zitrone hineinreiben und den Saft über die Butter auspressen.

Wenn die Kartoffeln fast fertig sind, wird der Zander mit sehr wenig Fett gebraten. Man beginnt dabei ca. 2 min lang bei ziemlich großer Hitze mit der Hautseite des Fisches und brät anschließend 1 min lang die andere Seite.

Den Spargel in einer Pfanne mit Butter anbraten und etwas Honig darübergeben.

Jetzt das Essen nur noch auf einen hübschen Teller legen – fertig. Guten Appetit!



Receptet kommer från Isberg Höganloft, restaurangen som bjuder på småländska smaker mitt i Isbergs naturreservat.

The recipe comes from Isberg Höganloft, the restaurant that offers flavours from Småland in the middle of the Isberg nature reserve.

Das Rezept kommt von Isberg Höganloft. Das Restaurant bietet Aromen von Småland und liegt in der Mitte von Isberg Naturschutzgebiet.

PANCOPANERAD ABBORRE

panko-breaded perch • mit panko paniertes barsch

Med ljummen färskpotatissallad och citronette, grillad buntlök samt rimmade hasselnötter

700 g abborrefilé

Panco (japanskt ströbröd)

Smör

Flingsalt

Kontrollera så att abborrfiléerna är fria från ben. Filea bort skinnet, skär filéerna i 70–80 g bitar.

Vänd abborren i panco och stek den gyllenbrun i en stekpanna med smör.

Lägg sedan abborren på en tallrik och salta med flingsalt.

Ljummen färskpotatissallad med yoghurt, sparris, rädisa, värlök:

Färskpotatis

Salt

Matlagingsyoghurt

Sparris

Rädisa

Värlök

Koka färskpotatis i rikligt saltat vatten.

Sparris: Bryt av botten av sparrisen, skär sedan sparrisen i tunna skivor på snedden.

Rädisa: Koka upp vatten och blanchera rädisan, kyl ner i isvatten och dela i fyra klyftor.

Värlök: Strimla värlöken tunt, använd gärna det översta gröna på värlöken.

Vid montering av potatissalladen delas de kokta potatisarna på hälften. Lägg i lämplig bunke och tillsätt yoghurt, sparris, rädisor och värlök. Blanda väl och smaka upp med salt och peppar.

Citronette:

1 st schalottenlök

Smör

1 st citron

0,5 dl matolja

1 msk honung

Salt och peppar

Skala och hacka schalottenlöken fint, fräs den i en kastrull med lite smör så löken blir glansig utan att få färg.

Ta bort kastrullen från plattan och tillsätt matoljan, honungen och riv ner skalet från citronen i kastrullen. Pressa även ner saften från citronen.

Smaka av citronetten med salt och peppar och eventuellt mer citron.

Grillad buntlök:

Gul buntlök

Smör

Timjan

Salt och peppar

Socker

Ta bort den översta delen av buntlöken och väldigt lite av roten, skär den sedan längs dess längd.

Grilla fina ränder på lökarna, när löken fått grillränder läggs de i en ugnssäker form.

Krydda med salt, peppar, socker och timjan, toppa med hyvlat smör.

Baka av löken i 100 grader i ca 20–25 minuter. Känn efter med en kniv när löken är klar.

Rimmade hasselnötter:

1 dl vatten

1 msk salt

2 dl hasselnötter

Koka ihop vatten och salt, tillsätt hasselnötterna och låt koka ca 3 minuter. Låt lagen och hasselnötterna svalna 15 minuter. Häll av lagen.

Ta sedan upp hasselnötterna och lägg i en ugnssäker form, rosta i ugnen på 170 grader i ca 10–12 minuter.

With warm new potato salad and citronette, grilled spring onion as well as salted hazelnuts

700 g Perch fillets

Panko (Japanese dried bread crumbs)

Butter

Gourmet salt

Make sure that the perch fillets are free of bones. Remove the skin and cut the fillets into 70–80 g pieces.

Coat the perch with panko and sauté with butter in a frying pan until golden-brown.

Then place the perch on a plate and season with gourmet salt.

Warm new potato salad with yoghurt, asparagus, radish, green onion:

New potatoes

Salt

Cooking yoghurt

Asparagus

Radish

Green onion

Boil new potatoes in amply salted water.

Asparagus: Snap off the bottoms of the asparagus; then cut the asparagus in thin diagonal slices.

Radish: Bring water to a boil, blanch the radish, chill in ice water and divide into four segments.

Green onion: Cut into thin strips, preferably using the uppermost green part of the green onion.

In assembling the potato salad, the boiled potatoes are cut in half. Place in a suitable bowl and add yoghurt, asparagus, radish and green onion. Mix well and add salt and pepper to taste.

Citronette:

1 shallot

Butter

1 lemon

0.5 dl cooking oil

1 tbsp honey

Salt and pepper

Peel and finely chop the shallot and sauté it in a saucepan with a little butter so that it becomes glossy without browning.

Remove the saucepan from the burner, and add cooking oil, honey and grated lemon peel to the pan. Also squeeze the juice from the lemon into it.

Season the citronette with salt and pepper and possibly more lemon juice.

Grilled spring onion:

Yellow spring onion

Butter

Thyme

Salt and pepper

Sugar

Remove the uppermost part of the spring onion and very little of the root. Then slice it lengthwise.

Grill the onion slices to produce fine stripes on them, and when the grill marks appear, put the onion in an ovenproof container.

Add salt, pepper and sugar, layer with thyme and top with sliced butter.

Bake the onion at 100 degrees C. for about 20–25 minutes. Probe with a knife to see when the onion is ready.

Salted hazelnuts:

1 dl water

1 tbsp salt

2 dl hazelnuts

Boil water and salt together, add hazelnuts and boil for about 3 min. Allow the liquid containing the hazelnuts to cool for 15 minutes, and pour off the liquid.

Then put the hazelnuts in an ovenproof container and roast them in the oven at 170 degrees C. for about 10–12 minutes.

4 portioner • 4 portions • 4 Portionen

Mit lauwarmem Kartoffelsalat aus neuen Kartoffeln und mit Zitronette, gebratenen Zwiebeln und gesalzene Haselnüssen

700 g Barschfilet
Panko (japanisches grobes Paniermehl)

Butter
Grobkörniges Meersalz

Überprüfen Sie, ob die Barschfilets grätenfrei sind. Filetieren Sie die Haut und schneiden Sie den Fisch in 70–80 g große Stücke.

Wenden Sie den Barsch in Panko und braten Sie ihn in einer Bratpfanne mit Butter goldbraun.

Legen Sie den Barsch anschließend auf einen Teller und salzen Sie ihn mit grobkörnigem Meersalz.



Lauwarmer Kartoffelsalat aus neuen Kartoffeln mit Joghurt, Spargel, Radieschen und Erstlingszwiebeln:

Neue Kartoffeln
Salz

Kochjoghurt
Spargel

Radieschen
Erstlingszwiebel

Kochen Sie die neuen Kartoffeln in reichlich gesalzene Wasser.

Spargel: Brechen Sie das untere Ende des Spargels ab und schneiden Sie den Spargel dann schräg in dünne Scheiben.

Radieschen: Blanchieren Sie das Radieschen in kochendem Wasser, kühlen Sie es in Eiswasser und teilen Sie es in vier Scheiben.

Zwiebel: Schneiden Sie die Zwiebel in dünne Streifen, nehmen Sie gerne das oberste Grün der Zwiebel.

Bei der Zubereitung des Kartoffelsalats werden die gekochten Kartoffeln in Hälften zerteilt. Legen Sie diese in eine geeignete Schale und geben Sie Joghurt, Spargel, Radieschen und Zwiebeln dazu. Gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zitronette:

1 Schalottenzwiebel
Butter

1 Zitrone
0,5 dl Speiseöl

1 EL Honig
Salz und Pfeffer

Schälen Sie die Schalotte, hacken Sie sie fein und braten Sie sie im Kochtopf mit etwas Butter an, so dass die Zwiebelstücke glänzend werden, ohne Farbe zu bekommen.

Nehmen Sie den Topf vom Herd, geben Sie Speiseöl und Honig dazu und reiben Sie die Schale der Zitrone in den Topf. Pressen Sie auch den Saft der Zitrone hinein.

Schmecken Sie die Zitronette mit Salz und Pfeffer und eventuell mehr Zitrone ab.



Gegrillte Zwiebeln:

Gelbe Küchenzwiebel
Butter

Thymian
Salz und Pfeffer

Zucker

Entfernen Sie den obersten Teil der Zwiebel und sehr wenig von der Wurzel und schneiden Sie die Zwiebel der Länge nach durch.

Grillen Sie die Zwiebelstücke, bis sie schöne bräunliche Ränder haben und legen Sie sie dann in eine ofengeeignete Form.

Geben Sie Salz, Pfeffer und Zucker hinzu, legen Sie den Thymian und zum Schluss dünne Butterscheiben oben drauf.

Backen Sie die Zwiebeln ca. 20–25 min bei 100°C. Überprüfen Sie mit einem Messer, ob die Zwiebeln fertig sind.

Gesalzene Haselnüsse:

1 dl Wasser
1 EL Salz

2 dl Haselnüsse

Kochen Sie das Wasser mit dem Salz, geben Sie die Haselnüsse hinein und kochen Sie sie 3 min lang. Lassen Sie die Lake mit den Haselnüssen 15 min lang abkühlen, bevor Sie die Lake abgießen.

Legen Sie die Haselnüsse dann in eine ofengeeignete Form und rösten Sie sie ca. 10–12 min bei 170°C im Ofen.

Receptet kommer från Hestraviken hotell och restaurang, som bjuder på kulinariska smaker i småländsk idyll.

The recipe comes from Hestraviken hotell och restaurang, which offers culinary flavours in a Småland idyll.

Das Rezept kommt vom Hestraviken hotell och restaurang, die kulinarischen Geschmäcker in idyllischen Småland bietet.

VISIT GISLAVED

I Gislaveds kommun erbjuds en fantastisk natur med flera naturreservat av olika karaktär men även ett rikt kulturliv med musiken och konsten i centrum. Ån Nissan rinner genom vår kommun och är både ett vackert område för friluftsliv och ursprunget till vår intressanta industrihistoria. På visit-gislaved.se finns mer information om vad som finns att göra och uppleva i området. Vid frågor eller beställningar av broschyren Visit Gislaved – kontakta Gislaveds turistbyrå på telefon 0371-815 41 eller maila till turism@gislaved.se

Gislaved municipality offers fantastic natural surroundings, including several nature reserves with different characteristics, but also has a thriving cultural life centred on music and art. The Nissan river runs through the municipality, representing both an attractive area for outdoor life and the wellspring of our interesting cultural history. At visit-gislaved.se you can find more information about what there is to do and experience in the area. If you have questions or want to order the Visit Gislaved tourism brochure (available in English), call the Gislaved Tourist Office at +46(0)371-815 41 or send an email to turism@gislaved.se

In der Gemeinde Gislaved gibt es eine fantastische Natur mit mehreren Naturschutzgebieten der verschiedensten Art, aber auch ein reichhaltiges kulturelles Angebot, bei dem Musik und Kunst im Mittelpunkt stehen. Der Fluss Nissan, der sich durch unsere Gemeinde schlängelt, ist sowohl ein hübsches Gebiet für Freiluftleben als auch der Ursprung unserer interessanten Industriegeschichte. Unter visit-gislaved.se finden Sie weitere Informationen darüber, was man hier in der Gegend alles unternehmen und erleben kann. Wenden Sie sich bei Fragen oder Bestellungen der Touristenbrochure Visit Gislaved, die es auch auf Deutsch gibt, bitte an die Touristeninformation Gislaved: Tel.: +46(0)371-815 41 oder E-Mail: turism@gislaved.se

visit-gislaved.se



Fegen Inspiration Area

Fegen är både en sjö och ett naturreservat som ligger på gränsen mellan tre län. Platsen bjuder på ett rikt djurliv och det finns alla möjligheter till ett aktivt friluftsliv i den sköna naturen. Under sommaren kan du besöka turistbyrån Fegen Inspiration Area.

Fegen is both a lake and a nature reserve located on the boundary of three counties. The place offers an abundance of wildlife, and there are all kinds of opportunities for active recreation in a beautiful natural setting. During the summer you can visit the Fegen Inspiration Area tourist office.

Fegen ist sowohl ein See als auch ein Naturschutzgebiet, das auf der Grenze zwischen drei Verwaltungsbezirken liegt. Der Ort hat eine reichhaltige Tierwelt zu bieten und es gibt alle Möglichkeiten für ein aktives Freiluftleben in der schönen Natur. Im Sommer können Sie die Touristeninformation Fegen Inspiration Area besuchen.

visitfege.se



Smålands sjörike

Smålands
sjörike

Sjön Bolmen ligger i sydvästra Småland och omgärdas av fyra kommuner – tillsammans utgör de Smålands sjörike. Ett rike där naturen är på sitt allra mest generösa humör – ett rike som är öppet för alla.

Lake Bolmen is located in south-western Småland and surrounded by four municipalities that together make up Småland's Lake Kingdom. A kingdom where nature puts its best foot forward – a kingdom open for everyone.

Der See Bolmen liegt im südwestlichen Småland und ist von vier Gemeinden umgeben – zusammen bilden sie Smålands Seenreich. Ein Reich, in dem sich die Natur sehr großzügig und bei allerbesten Laune zeigt – ein Reich, das allen offensteht.

sjoriket.se

