


# 1 Auktionshal

 Auktionshallen er bygget med kaj til losning af landede fiskefangster. I auktionshallen mod nord er der etableret et 1.500 m<sup>2</sup> stort kølerum med temperaturen under 5° C.

Auktionsmesteren forestår de daglige auktioner. Fisken er af meget høj kvalitet, frisk og fanget med skånsomt grej. Der er fiskeauktion mandag-fredag kl. 7. Fisken ligger som regel i kasser med 30 kg., sorteret efter størrelse og kvalitet. Auktionsmesteren nævner kiloprisen på den fisk, der er i de enkelte kasser, og når det sidste nik fra en opkøber er

givet slår auktionsmesteren med en stav på en af kasserne. Opkøberen beslutter, hvor mange kasser han vil have og lægger sine navnesedler øverst i stabelen. Den opkøbte fisk køres ud af auktionshallen til kølebiler eller byens fiskeindustrier.


Om sommeren afholdes fiskeauktioner for turister i auktionshallen, hvor alle har mulighed for at komme og byde på frisk fisk i passende familievenlige portioner. Auktionen foregår på en charmerende blanding af dansk og tysk, humøret og tempoet er højt; men de fleste vil kunne følge med og få en sjov oplevelse for hele familien.



KMS copyright © Kort- & Matrikelstyrelsen 1992 / KD. 86.1033

Fiskeriets Hus, Hvide Sande Havn og Ringkjøbing Amt. Støttet af Friluftsrådet og EU.




 **Die Auktionshalle**  
Die Auktionshalle wurde mit einem Kai zum Anlanden des Fangs gebaut. Im nördlichen Teil der Halle befindet sich ein 1.500 m<sup>2</sup> großer Kühlraum, in dem die Temperatur unter 5° C. gehalten wird. Ein Auktionator steht der täglichen Fischauktion vor. Der Fisch hat eine sehr hohe Qualität, er ist frisch und wird mit schonendem Gerät gefangen. Die Fischauktion wird von Montag bis Freitag um 7.00 Uhr abgehalten. In der Regel liegt der Fisch in



Kästen zu 30 kg und ist nach Größe und Qualität sortiert. Der Auktionator nennt den Kilo-preis des Fisches in den einzelnen Kästen und nach dem letzten Gebot des jeweiligen Aufkäufers, schlägt er mit dem Stab darauf. Nachdem der Aufkäufer bestimmt hat, wieviele Kästen er haben will, legt er seinen Namenszettel in den obersten Kasten des Stapels. Der aufgekaufte Fisch wird aus der Auktionshalle zu den Kühlwagen oder den örtlichen Fischverarbeitungsbetrieben gefahren.

Übersetzung von Ursula Charlotte Knapp

 **Auction hall**  
The auction hall was built with a wharf for unloading of landed fish. A 1,500 m<sup>2</sup> cool room with a temperature below 5°C has been established at the north end of the auction hall. The auctioneer is in charge of the daily auctions. The fish are of a very high quality, fresh and caught gently with appropriate fishing tackle. Fish auctions are held Monday-Friday at 7 a.m. The fish are usually kept in 30-kg boxes, sorted by size and quality. The auctioneer

gives the price per kilo of the fish in each box, and on the last nod from a buyer, the auctioneer hits one of the boxes with a stick. The buyer decides how many boxes he wants and puts his name tags on top of the stack. The bought fish are transported out of the auction hall to refrigerated vehicles or the fishing industry in town. In summer, there are fish auctions for tourists in the auction hall at which everyone has the opportunity to come and make a bid for fresh fish in suitable family-size portions.

Translated by Sprog & Data Aps