

ASV Nachrichten

Mitglieder Information!

Anangeln am RHB 06.04.2019

Kochrezept – Lecker – pikanter Lachs mit Ahornsirup

Rückblick – 1. HbJ 2019 Rimbacher Wochenmarkt mit dem ASV
Einladung des VHF zum Verbandsangeln

Pfingstwagen Motto 2019

Terminkalender Mai 2019

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Magarete Börschinger	12.05
Rolf – R. Bechtel	13.05
Helmut Schmitt	18.05
Ingo Vaisnys	23.05
Klaus – A. Steinert	31.05

Anangeln am 6. April am Rückhaltebecken

Zum ersten Angeln 2019 fanden sich bei bewölktem Himmel 6 Erwachsene und 3 Jugendliche am Stausee ein. Pünktlich um 13:00 Uhr gab Gerhard das Startsignal.



Es wurde sich darauf geeinigt, mit nur einer Rute zu fischen. Alle versuchten mit unterschiedlichen Techniken und Ködern ihr Glück, doch nach 3 Stunden konnte lediglich Achim mit einigen Rotaugen 175 g Fanggewicht verzeichnen. Dennoch gingen alle zufrieden nach Hause.



Nächster Termin ist das Angeln in Bensheim am 25. Mai. Abfahrt um 7:30 Uhr an der Hütte, angeln bis 17:00 Uhr.

Bis dahin „PETRI HEIL“.

Michael Denz

Lecker pikanter Lachs mit Ahornsirup

Zubereitung

1. Lachsfilet auftauen und aus der Packung nehmen.
2. Ahornsirup, Sojasauce, fein gehackten Knoblauch und Ingwer, Wasabipaste, Limettensaft und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer Marinade vermengen.
3. Das Lachsfilet auftauen und aus der Packung nehmen (falls nicht selbst gefangen). Das Lachsfilet in die Marinade legen und 30 Minuten ziehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 C vorheizen. Ein Blech mit Alufolie oder Backpapier auslegen und das Lachsfilet mit der Haut nach unten drauflegen. Den Lachs ca. 8 – 10 Minuten backen, bis er gar ist.
5. Asianudel nach Packungsbeilage zubereiten.
6. Brokkoli schneiden und in einem Sieb in kochendem Wasser ca. 3 – 4 Minuten über dem Dampf garen.
7. Den Lachs mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Sesamkörnern bestreuen und mit Asianudeln, Brokkoli und frischen Limettenscheiben servieren.

Zutaten

4 Wildlachsfilets

Für die Marinade

- 4 El Ahornsirup
- 2 El Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ingwerknolle
- ½ El Wasabipaste oder
- ½ El Chiliflocken
- Saft einer Limette
- 1 Pries schwarzen Pfeffer

Beilagen

Asianudel

- Brokkoli
- 2 Limettenscheiben

Zum Garnieren

- 2 Frühlingszwiebel
- 1 EL Sesam

Tipp: die marinierten Lachsfilets machen sich auch beim Grillen super.

Guten Appetit



Wochenmarkt – 1. Halbjahr 2019 mit dem ASV

Das erste Halbjahr der **Rimbacher – Markttage 2019** auf dem Rimbacher Rathausplatz, wurde unter nicht immer einfachen Wetterverhältnissen abgearbeitet. Der Zulauf war auch im 1. Halbjahr 2019 ungebrochen mit teilweisen reichhaltigen Vorbestellungen.

Da der ASV in 2016, geräucherten Lachs, in das Programm dazu genommen hat, hat sich die ausgezeichnete Qualität unter der Bevölkerung etabliert.

Die Nachfrage hat stark zugenommen und wird unter diesen glänzenden Voraussetzungen fortgeführt.

Das **2. Halbjahr** beginnt mit der kühleren Jahreszeit zum 13.09.2019, 09:00.

Dann alle 14 Tage fortlaufend. Die weiteren Termine sind in der Tagespresse nachzulesen.

Termine beim Hess. Fischerverband

Der VHF lädt in 2019 zum Verbandsfischen und Hess. Fischertag ein.

Termine: 27. Juli 2019 – Hergershausen / Babenhausen

10. August 2019 - Windecken 14.09.2019 - Biebesheim / Rhein

12. Oktober 2019 - Biebesheim / Rhein

Anmeldungen bei G. Denz oder im Vereinshaus hinterlegen.

Pfingstmarkt 2019, Rimbach , 09.06.2019

Info zur Vorbereitung und Durchführung bitte beachten (Bild und Wagen)

Aufbau Wagen – 08.06.2019 – Vereinsgelände.

Zahlreiche Teilnahme als Helfer erwünscht, damit alles gut gelingt.

Terminkalender – Mai 2019

09.05. 2019 Stammtisch – Vereinshütte 18:00

24.05. 2019 Presse, Uhlandstr. 06 14:00

25.05. 2019 Angeln Bensheim/ Lorsch Treff: Hütte 07:00 – 17:00

Jugend

25.05.2019 Angeln Bensheim/ Lorsch Treff: Hütte 07:00 – 17:00