

ASV Nachrichten

Familienabend des ASV als Jahresabschluss

Unsere Jahresschlussfeier(Weihnachtsfeier) findet wieder als großes Vereins-Familienfest des ASV statt.

Wo: Gasthaus zum Lamm, Rimbach - Zotzenbach

Wann: 18. November 2017

Zeit: 18:00

Für reichhaltiges gutes Essen, Trinken und eine Tombola, die keine Wünsche offen lässt, ist gesorgt.

Wir freuen uns auf Euer Kommen mit ganz viel Freude im Herzen.

Räuchern zu Allerheiligen in unserer Vereinshütte

Wie jedes Jahr gibt es zum 01.11.2016 frischen Räucherfisch

Bestellungen: für 1. Lachs bis 22.10.2017

2. Forellen bis 29.10.2017

Telefon bei: Edgar Hensel 0173 3229623

Werner Windrich 0152 27997354

Klaus A.- Steinert 06253 - 8232

Vereinsausflug 2015 zum WG Röss

findet zum WG Rüdiger Röss, Worms-Herrnsheim, statt.

Termin nach abgeschlossener Weinlese, am 11.11.2017.

Abfahrt am Rathaus, Rimbach, 15:00

Bitte in der **Vereinshütte** eintragen.

Terminkalender – November 2017

01.11. 2017	Räuchern zu Allerheiligen	ab 09:00 bis ca.14:00
09.11. 2017	Stammtisch – Vereinshütte	18:00
10.11. 2017	Wochenmarkt – Räuchern, Rimbach	08:00 – 12:30
11.11, 2017	Arbeitseinsatz Hütte / Grund	09:00 – 12:00
11.11. 2017	ASV – Ausflug, WG Röss Rathaus	15:00
18.11. 2017	Familienabend des ASV, Lamm	18:00
21.11. 2017	Presse, Uhlandstr. 06	14:00
24.11. 2017	Wochenmarkt – Räuchern, Rimbach	08:00 – 12:30

Jugend

01.11. 2017	Helfer für das Räuchern und Bewirten	09:00 bis ca. 14:00
11.11. 2017	Arbeitseinsatz Hütte / Grund	09:00 – 12:00
18.11. 2017	Familienabend des ASV , Lamm	18:00

Mitglieder Information!

FAbangeln am RHB am 14. 10. 2017

Weihnachtskarpfen 2017

Familienabend als Jahresabschluss 2017
 Räuchern Allerheiligen 2017
 Vereinsausflug zum WG Röss 2017
 Terminkalender November 2017

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Noah-Daniel Hinterreiter	02.11
Volker Vollrath	04.11
Hans Bläß	06.11
Dominik Szymanski	07.11
Vanessa Szymanski	12.11

Abangeln in Lorsch am 14. Oktober

Pünktlich um 8:00 Uhr machten sich an diesem Samstagmorgen 8 Erwachsene und 5 Jungangler auf den Weg zum Seehof, wo sich jeder seinen Platz suchte und sofort zu fischen begann.



Bis 15:00 Uhr wurden verschiedene Köder serviert, doch bei den Erwachsenen konnten nur Siegbert und Bernd mit je 250 g einen Fang verzeichnen, die anderen hatten kein Glück, was jedoch die Laune nicht trübte. Bei der Jugend sah es da schon besser aus. Den besten Fang erzielte Sultan mit 5,75 kg - drei wunderschöne Brassen - was ihm zugleich den Sieg in der Wertung „Größter Fisch“ brachte. Noah konnte 1 kg, Ben 500g und Timm 50 g verzeichnen, Aaron blieb ohne Fang.

Nach dem Angeln ging es in die Steinertswiesen, wo in gemütlicher Runde selbstgefangene, frittierte Rotaugen verzehrt wurden. So fand ein wunderschöner Samstag einen friedlichen Ausklang und alle gingen gutgelaunt nach Hause.

Michael Denz



Weihnatskarpfen

Brauchtum

Ein alter Brauch ist, dass man eine der Schuppen des Karpfens aufhebt und mit sich trägt, damit sie im neuen Jahr Geldsegen bringen soll. Dieser Brauch geht wohl aus der münzenähnlichen Form der Karpfenschuppen hervor.

Im Mittelalter wurde der Karpfen (wie auch der Hecht) besonders religiös hervorgehoben und deshalb zu Weihnachten gerne verzehrt. Im Kopf des Fisches sollen sich nach damaliger Vorstellung die Marterwerkzeuge Christi befinden, und aus dem Kopfknochen soll sich eine taubenähnliche Vogelgestalt zusammensetzen lassen, die an den Heiligen Geist erinnern und gegen Hexen schützen soll. Ein weiterer Glaube war, dass es über den Augen des Karpfens ein mondähnliches Steinchen gebe, und wer es zu Weihnachten fand, dem bringe es Glück

Eine alte schlesische Sitte ist teilweise heute noch, dass man am Morgen nach dem weihnachtlichen Karpfenessen die übriggebliebenen Fischgräten in seinem Garten an die Obstbäume legt, um deren Gedeihen im Frühjahr zu fördern. Dieser Brauch wird auch nach dem Verzehr des Neujahrs- oder Silvesterkarpfens angewendet. Die Schuppen sind auch ein Symbol für Reichtum und werden unter den Teller oder in die Geldbörse gegeben.

Zubereitung

Früher wurde der Karpfen spätestens am Vorabend ausgenommen und über Nacht in Buttermilch eingelegt, damit der strenge Geschmack ein wenig verloren geht. Als die Fische noch aus den Teichen geangelt wurden, war es oft der Fall, dass die Karpfen für ein paar Tage in klarem Wasser in der Badewanne schwammen. Dies hatte den Effekt, dass der Karpfen gewässert und damit der schlammige Geruch beseitigt wurde, der entsteht, wenn der Karpfen Nahrung aus dem Teichschlamm aufnimmt.

Im südlichen Raum Deutschlands und in Teilen Osteuropas wird der Weihnachtskarpfen traditionell in Stücke zerteilt, paniert und in Fett ausgebraten. Serviert wird der Weihnachtskarpfen mit Kartoffelsalat, Gurkensalat, Zitronenspalten, oder Salzkartoffeln. Dazu kann auch Mayonnaise oder Remoulade verwendet werden.

Ein weiterer Klassiker ist gefüllter Karpfen. Dazu wird der Fisch mit verschiedenen Gemüsen und/oder Kartoffel gefüllt. Anschließend wird der ganze Karpfen im Ofen gebraten. Neben der Füllung sind weitere Beilagen meist gebratene Tomaten, Champignons und Salz- oder Schwenkkartoffeln.

Guten Appetit

Das Presseteam

