

ASV Nachrichten

Mitglieder Information!

Sieben deutsche Meeresfische (Forts. Folgt)

Weihnachtsgrüße 2019 mit Rezept

Vereinsausflug – Weinprobe WG Röss
Räuchern – Heilig Abend und Silvester 2019
Forellen vom Grund umsetzen
Rimbacher Wochenmarkt 2019
Vorstandssitzung – Jahresschluss 2019
Terminkalender Dezember 2019

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Michael Bitsch	16.12
Siegbert Weber	29.12

Sieben Deutsche Meeresfische die ein Angler unbedingt kennen sollte.

Ein Angler sollte es mindesten einmal mit dem Hochseeangeln versuchen. Hochseefische sind einfach die besseren Fische. Sie sind in der Regel größer und stärker, denn sie haben im offenen Meer nahezu unendlich viel Platz.

Viele Meeresfische sind sehr gute Speisefische. Durch viel Bewegung und meist sauberes Wasser, haben die Fische im Meer schmackhafteres Fleisch. Aber auch der Körperbau der Meeresfische spricht eher dafür. Zartes Fleisch und deutlich weniger Gräten ist ein Hauptmerkmal der Meeresbewohner.

Dies sind die 7 Fische die man kennen sollte, wenn man Interesse am Hochseeangeln hat.

Dorsch	Makrele	Hornhecht	Hering	Meeresforelle	Plattfisch	Lachs
---------------	----------------	-----------	--------	---------------	------------	-------

Der Dorsch, oder auch Kabeljau genannt ist der bekannteste Meeresfisch in Deutschland.

Dorsche gibt es fast überall in der Nordsee und der Ostsee. Am liebsten hält er sich am Grund bei Wassertiefen ab 7 Meter auf. Deshalb empfiehlt es sich den Dorschen vom Fischkutter aus nachzustellen.

Der Dorsch ist ein Fisch der kaltes Wasser bevorzugt. Deshalb hat der Fangzeit der Dorsche ihren Höhepunkt in den Wintermonaten. Im Sommer sind die Fische deutlich passiver unterwegs.

Aber Achtung: Im Frühjahr (Februar bis April) laichen die Fische. Unter vielen Anglern ist es verpönt, die Dorsche in dieser Jahreszeit zu fangen, da der Fischbestand in den letzten Jahrzehnten spürbar zurückgegangen ist.

Beim Dorschangeln gibt es zwei erfolgversprechende Angeltechniken.

In der Ostsee wird hauptsächlich das Drillfischen vom Fischkutter aus betrieben.

In der Nordsee gibt es in der Regel weniger Dorsche, aber dafür bessere Hotspots, um gezielter den äußerst schmackhaften Speisefisch zu fangen. Die Fischkutter steuern beim Wrackangeln direkt alte versunkene Schiffe an. An diesen Wracks hat sich eine eigene Vegetation gebildet. Algen, Seesterne und viele andere Meeresbewohner versammeln sich gerne an diesen Wracks. So auch die Dorsche.



Makrele

Oft spricht man bei der Makrele auch von dem kleinen Bruder des Thunfisches, da beide Fischarten zur gleichen Familie gehören.

Die Makrele ist ein typischer Sommergast in unseren Gewässern. Nachdem die Fische gelaicht haben, kommen sie mit einem riesigen Hunger bis nach Deutschland. Die Monate Mai bis September verbringt die Makrele in unserer Nordsee.



In blinder Fressgier schwimmen riesige Makrelenschwärme im Freiwasser herum auf der Suche nach Nahrung. Dabei fressen sie so gut wie alles was sich bewegt. Beim Makrelenangeln ist man in deutschen Gewässern nur erfolgreich, wenn man weit hinaus aufs Meer fährt.

Fortsetzung folgt

Zu Weihnachten 2019

Saibling Filet auf Haut gebraten, mit Chili – Spitzkohl

Zubereitung

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Schalotten fein würfeln.

1 El Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Chili darin anschwitzen. Den Spitzkohl und den Zucker dazu geben und den Weißwein angießen. Den Wein ca. 3 Minuten einkochen lassen. Die Chilisauce zum Spitzkohl geben, salzen und bissfest garen.

Den Backofen auf 50 °Celsius vorheizen. Die Fischfilets in ca. 3 cm breite Stücke schneiden (jeweils zwei Stücke pro Person) und auf der Haut leicht salzen, pfeffern und mehlieren. Das Öl in eine Pfanne geben und die Filets auf der Hautseite ca. 3 – 4 Minuten kross braten.

Fisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. In dieser Pfanne 1 El Butter schmelzen, Kapern, Petersilie, Salz und Pfeffer dazu geben und kurz aufschäumen lassen. Diese Mischung über die Filets geben.

Baguettes dazu reichen.

Zutaten für 4 Personen.

300 g Fischfilet (Saiblings Filet mit Haut)

Salz und Pfeffer

1 El Mehl

4 EL Olivenöl

2 El Butter

1 EL Kapern, grob gehackt

1 El Petersilie, gehackte

400 g Spitzkohl

2 Schalotten

Chilischoten, rote

½ entkernt, in Streifen geschnitten

1 TL Zucker

150 ml Weißwein

2 El Chilisauce süße



Mit diesem geschmackvollen Fischrezept

**wünschen wir allen Mitgliedern des
ASV- Rimbach und Angehörigen und
Freunden Frohe Weihnachten
und ein
Glückliches Neues Jahr 2020.**

Euer Presseteam

Hans E. und Klaus



Vereinsausflug 2019 zum WG Röss, Wor.- Herrnsheim



In diesem Jahr war der Vereinsausflug, auch wieder gelungen. Der Bus war größer mit mehr Platz und und trotzdem mit 27 Person sehr gut belegt. Viele Freunde und Gäste des Vereins haben sich beim ASV in so fröhlicher Runde wohlgefühlt.

Es war eine genussvolle und freundschaftliche Atmosphäre verbunden mit viel Humor.

Räuchern zu Heilig Abend und Silvester 2019

Dazu brauchen wir auch wieder **zahlreiche Helfer**. Bitte nicht vergessen.

Helfertermine: Zu Heilig-Abend 23. – 24.12. 2019, Zu Silvester 30. – 31.12.19

Bestelltermine: Forellen 21.u. 28.12.2019 Lachs 14. u. 21.12. 2019

Forellen aus dem Grund umsetzen

Die Forellen aus dem Grund werden in 2019 zum **07.12.2019, 09:00** umgesetzt. Bitte **zahlreich erscheinen**, da wir **mindestens 6 Mitglieder** benötigen. Forellen fangen und Transport ist großer Aufwand.

Rimbacher Wochenmarkt mit dem ASV

Rückblickend auf 2019 wurde der Verkauf von Forellen und Lachs wieder sehr gut angenommen. Für 2020 sind die Aussichten sehr positiv und die Qualität wird auf breiter Ebene sehr stark hervorgehoben.

Auch neue Kunden kommen immer wieder dazu.

Vorstandssitzung zum Jahresende 2019

Die Vorstandssitzung wird erstmalig auf Januar 2020 verlegt, da zwischen den Jahren auch viele V-Mitglieder in Urlaub sind. Datum: 07/08. Januar 2020 je nach verfügbarer Gastlichkeit. Bitte **Anschlag – Hütte** beachten.

Terminkalender – Dezember 2019

06.12. 2019	Wochenmarkt – Räuchern – Rimbach	08:00 – 12:30
12.12. 2019	Stammtisch – Vereinshütte	18:00
11.12. 2019	Presse, Uhlandstr. 06	14:00
24.12. 2019	Räuchern, Hütte	09:00 – 12:00
31.12. 2019	Räuchern, Hütte	09:00 – 12:0

Jugend

24./31.12.2018	Helfer für Räuchern und Bewirtung	09:00 – 12:00
----------------	-----------------------------------	---------------