

ASV Nachrichten

Mitglieder Information!

Das ungeschriebene Gesetz – Waidgerechtigkeit

Lecker – pikanter Lachs mit Soja – Ahornsirup - Marinade

Fischerfest 2020 in den Steinert's Wiesen abgesagt

Projekt – Teichsysteme im Grund

Zuwachs beim ASV

Ferienspiele 2020, Vereinshütte abgesagt

Terminkalender August 2020

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Edgar Hensel	01.08
Thilo Vaisnys	07.08
Alexander Hauptmann	15.08
Marco Dölp	17.08
Manfred Matthäi	19.08

Das ungeschriebene Gesetz – Waidgerechtigkeit

Lange bevor **Tierschutz** in Gesetzen festgelegt war, entstanden für die Jagd und Angelfischerei ungeschriebene Regeln, die sogenannte Waidgerechtigkeit. Grundlage hierfür ist der Respekt gegenüber der Kreatur, die es zu erbeuten galt.



Waidgerechtes Angeln geht weit über die inzwischen in Fischereirecht, Tier- und Naturschutzgesetzen übernommen Regeln hinaus. Es geht beim Angeln nicht nur um das bloße Beute machen. Ein Fisch soll eine faire Chance erhalten dem Fang zu umgehen.

So wäre es zum Beispiel nicht waidgerecht, aber erlaubt, im Sommer die Standplätze von Hechten und Welsen durch Tauchvorgänge auszukundschaften. Es gibt andere Möglichkeiten diesen Fisch zu fangen. Etwa, wenn er einen Hecht beim Jagen auf Kleinfische beobachtet oder mögliche Standplätze in Ufernähe findet.



In der industriellen Fischerei wurde die Waidgerechtigkeit vom Kommerz verdrängt. Fische verenden kläglich in prall gefüllten Netzen und werden in Massen sterbend zum Filetieren unter Deck verklappt.

Was nicht lukrativ werden kann, wird als sogenannter Beifall sinnlos über Bord gekippt. Oftmals in größeren Mengen als der eigentliche Fang.

Das Presseteam

LECKER-pikanter Lachs mit Soja – Ahornsirup – Marinade

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



Das Presseteam

Fischerfest 2020 in den Steinerts Wiesen

Das größte Ereignis im laufenden Jahr des ASV, das Fischerfest, fällt in 2020 der Covid-19-Pandemie zum Opfer. Dieser Ausfall ist für den ASV – Rimbach ein großer Verlust.

Wir müssen deshalb nach anderen Möglichkeiten suchen, um den ASV zu präsentieren.

Wer **Ideen** hat, sollte diese präsentieren und **dem Vorstand weitergeben**.

Projekt – Teichsystem im Grund

Die Arbeiten im Grund, an der Teichanlage, schreiten zügig voran und nehmen Gestalt an, zur Vollendung.

Die Gehwege müssen noch aufbereitet werden, damit eine Begehung als Grünanlage genug Festigkeit bietet. Somit ist der Boden mit Rheinsand zu kultivieren, damit eine ausreichende Lebendverbauung für die Begrünung erreicht wird.

Tatkräftige Helfer sind von Nöten, damit wir schnellstens fertig werden.

Zuwachs beim ASV, Rimbach _ Mitglieder

Mit drei neuen Erwachsenen sind Aufnahmeanträge eingereicht worden, die den Wunsch haben Mitglied im ASV – Rimbach zu werden.

Der Vorstand hat alle drei Anträge genehmigt und heißen Sie beim ASV herzlich willkommen. Mit **Martin Scharrenbach, Simon Katzenmeyer und Thomas Fischer** erhalten wir eine Verstärkung des Mittelstandes.

Viel Spaß beim ASV und Freude bei der schönsten Nebensache der Welt.

Ferienspiele 2020

Ferienspiele 2020 sind trotz Verlängerung, wegen Covid-19-Pandemie abgesagt.

Terminkalender – August 2020

13.08.2020	Stammtisch – Vereinshütte	18:00
18.08.2020	Presse, Umlandstr. 06	14:00
22.08.2020	Räuchern – Hütte	09:00

AE's für den Grund abwarten (Telef. bzw. E – Mails)

Jugend

AE's für den Grund abwarten (Telef. bzw. E-Mails)