

ASV Nachrichten

Mitglieder Information!

Die Barbe (Barbus barbus L.)

Es muss nicht immer Fleisch sein

Projekt Grund
Einweihungsfeier - Grund
Königsfischen in Biebesheim
Rimbacher Markt – Beginn 11.09.20
Terminkalender September 2020

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Sean Fischer	07.09
Ben Hauptmann	11.09
Peter Szymanski	14.09
Holger Eckstein	17.09
Helmut Blatt	21.09
Jürgen Rothermel	26.09

Es muss nicht immer Fleisch sein!

Frischer Fisch von Rost sorgt für eine gesunde Abwechslung.

Rezepte für Grillen im Sommer.

Die Goldbrasse mit Tomaten-Basilikum.

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten:

2 große Goldbrassen, küchenfertig Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
4 EL Zitronensaft, 2 Zweige Rosmarin
4 Stängel Petersilie, 2 EL Olivenöl.

Zubereitung:

Fische waschen, trocken tupfen und die Haut auf beiden Seiten mit einem Messer kreuzweise einritzen. Innen und außen Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Rosmarin und Petersilie in Bauch des Fisches legen und verschließen. Fisch außen mit Öl bestreichen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 6 – 8 Minuten grillen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Das Presseteam

Die Barbe – (*Barbus barbus* L.)



Biologie der Barbe

Körpermerkmale

Langgestreckter, schlanker Körper. Typisch ist das stark unterständige Maul mit der Rüsselartigen Schnauze und der vier dicken Barteln an der Oberlippe. Schuppen sind mittelgroß, 55 – 65 mm längs der Seitenlinie. Die Bauchlinie ist fast gerade. Der erste Strahl der Rückenflosse ist besonders stark entwickelt. Die Färbung ist je nach Lebensraum stark unterschiedlich. Der Rücken ist meist braun bis graugrün, die Flanke heller, mit kupfernem oder goldenem Glanz. Die Brustseite ist weißlich, die Flossen graugrünlich. Brust-, Bauch- und Afterflosse und Unterteil der Schwanzflosse mit rötlichem Ton.

Die Mittellänge ist 30 – 50 cm. Maximale Länge bis 90 cm.

Vorkommen

Am Grund lebender Schwarmfisch in den unteren Abschnitten der größeren Flüsse mit kleinem Gefälle, bevorzugt sandige und kiesige Sohle mit mäßiger Strömung. Besiedelt in Mittel- und Osteuropa. Fehlt in Irland, Schottland, Dänemark, Skandinavien und Teilen Englands.

Lebensweise

Im Sommerhalbjahr dämmerungs- und nachtaktiv. Im Winterhalbjahr sammeln sie sich in größeren Gruppen in tiefen ruhigen Buchten und Altwässern. Laichzeit ist von Mai bis Juli. Männchen mit starkem, in Reihen angeordnetem Laichausschlag, Weibchen mit ca. 10.000 Eiern pro kg Körpergewicht. Die Eier sind schwach klebrig und ca. 2 mm Durchmesser. Eiablage ist über kiesigem Substrat, Schlupf nach ca. 10 bis 15 Tagen. Die erwachsenen Barben sind Kleintierfresser und in ihrer Auswahl nicht wählerisch. Neben Würmern, Insektenlarven, Weichtieren werden auch Fischbrut und Pflanzenteile nicht verschmäht.

Angeltechniken

Die Barbe ist aufgrund ihrer ausdauernden und heftigen Gegenwehr, bei häufig schon fortgeschrittener Größe, ein bei den Fischern sehr beliebter Angelfisch. Übrigens: bei richtiger Zubereitung schmeckt er auch ausgezeichnet. Die Barben werden meistens beim Grundbleifischen mit gelben Nymphen, Bienenmaden, Mehlwürmern oder Speck gefangen. Wichtig dabei ist eine kräftige Rute mit genügend starker Schnur. In ruhigen Gewässerabschnitten kann auch das Zapfenfischen sehr erfolgreich sein.

Das Presseteam

Projekt im Grund

Die Arbeiten im Grund sind zügig am 15.08.20 voran gekommen und so ziemlich zum Abschluss gebracht. Die Uferbefestigungen und Randbegehungen wurden so nachgearbeitet, dass diese gut begehbar sind. Für das Saatbett wurde noch Sand und Mutterboden eingearbeitet, damit der Rasen gut gedeihen kann. So haben die Arbeiten ihren Abschluss gefunden.

Einweihungsfeier im Grund

Ein Dankeschön für die Helfer bei den Arbeiten im Grund, wird für alle Mitglieder am **27.09.20 ab 10:00** eine Einweihungsfeier gestartet.

Von 8:00 – 12:00 findet das Königsfischen für die Jugend und Senioren statt.

Ausrüstung – Schonhaken, kein anfüttern, kein Futterkorb – es gewinnt der längste Fisch.

Ab 12:00 – 16:00 findet am neuen Teich ein Fischen statt.

Räuchern des ASV am Marktplatz/ Rimbach

Die Räuchersaison 20/21 auf dem Rimbacher, Marktplatz, damit die Bevölkerung die Räucherqualität genießen kann, beginnt am 11.09.20. Weitere Infos liegen in der Hütte und am Markt beim Räuchern aus.

Königsfischen des VHF

Der Verband Hessische Fischer lädt zum Königsfischen, 12.09.20, nach Biebesheim/Rhein ein. Abfahrt, 09:00 an der Angelhütte. Bitte in der Hütte eintragen.

Terminkalender – September 2020

10.09.2020	Stammtisch – Vereinshütte	18:00
11.09.2020	Rimbacher Markt	08:00
12.09.2020	Königsfischen, Biebesheim – Abf. Hütte	09:00
22.09.2020	Presse, Uhlandstr. 06	14:00
25.09.2020	Rimbacher Markt	08:00
27.09.2020	Einweihungsfeier im Grund	08:00 – 16:00
Jugend	Angeln etc. s. o.	s.o.