

ASV Nachrichten

Mitglieder Information!

Rezept – Zu Weihnachten 2020 und Weihnachtsgrüße

Umsetzen der Forellen aus dem Grund

Räuchern – Heilig Abend und Silvester 2020

Weihnachtsfeier

Hüttenbesuch

Presseteam

Füttern mit Brötchen an der Hütte

Rimbacher Wochenmarkt 2020

Vorstandssitzung – Jahresschluss 2020

Terminkalender Dezember 2020

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Thomas Fischer	15.12
Michael Bitsch	16.12
Siegbert Weber	29.12

Zu Weihnachten 2020

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 2021.**

Euer Presseteam

Hans E. und Klaus



Forellen umsetzen, am 14. November. 2020

Trotz Corona und allen gesetzlichen Vorschriften konnten wir das notwendige Umsetzen der gut entwickelten Forellen durchführen.

An diesem Samstagmorgen fanden sich 6 Männer zum Forellen umsetzen auf der Anlage „Im Grund“ ein.

Thomas und Bernd stiegen in Watthose und mit Keschern bewaffnet ins Wasser.

Siegbert und Marco nahmen die Kescher ab und setzten sie in einen Behälter.

Von dort wurden die Fische gezählt und in grüne Fässer gesetzt, welche Werner und Michael zum Teich in den Steinerts Wiesen beförderten.

So wurden am Ende neben schönen Rotfedern und Rotaugen 43 Bachforellen und 47 Regenbogenforellen umgesetzt und alle gingen gutgelaunt nach Hause.

Bis heute haben alle umgesetzten Forellen gut überlebt und tummeln sich froh und munter in unserem Forellenteich.

Somit ist bis 13.12.2020 Angelverbot gegeben und mit etwas Geduld können sich die Neubewohner eingewöhnen.

Für die Hilfsbereitschaft aller teilgenommenen Mitglieder,
vielen Dank.

Wir hoffen, dass alle Teilnehmer gesund geblieben sind.

Michael Denz

Räuchern zu Heilig Abend und Silvester 2020

Dazu brauchen wir auch wieder **zahlreiche Helfer**. Bitte nicht vergessen. (Achtung – Corona)

Helfertermine: Zu Heilig-Abend 23. – 24.12. 2020, Zu Silvester 30. – 31.12.20

Bestelltermine: Forellen 20.u. 28.12.2020 Lachs 14. u. 21.12. 2020

Weihnachtsfeier 2020

Leider müssen wir die diesjährige Weihnachtsfeier, Corona bedingt, absagen. Ein Ende aus Coronasicht ist nicht erkennbar.

ASV – Hüttenbesuch

Ein Hüttenbesuch für Nichtmitglieder ist Corona bedingt nicht zulässig. Das heißt **GESCHLOSSEN**.

Bei Änderung der C-Bestimmungen, wird das schnellstens mitgeteilt.

Das Presseteam wird ergänzt

Durch die Erkrankung von Hans Bläß, wird das Presseteam durch Michael Denz ergänzt. Auf Dauer ist vorgesehen, Hans zu ersetzen.

Füttern der Fische mit Brötchen

Das Füttern mit Brötchen, an der Hütte, soll nicht mehr stattfinden und durch Weizen ersetzt werden.

Grund: Durch das schwimmen auf dem Wasser und rumliegen am Ufer von Brot und Brötchen wird verstärkt Ungeziefer (Ratten und Mäuse) angelockt.

Markttage mit dem ASV

Der Verkauf von Räucherfisch am Markt, ist Corona bedingt, mit zwei Personen weiterhin zulässig.

Somit keine weiteren Einschränkungen. Der Verkauf selbst, ist im 4. Quartal, gut angelaufen.

Vorstandssitzung zum Jahresende 2020

Die Vorstandssitzung wird erstmalig auf Januar 2021 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 2020

04.12. 2020	Wochenmarkt – Räuchern – Rimbach	08:00 – 12:30
10.12. 2020	Stammtisch – Vereinshütte	18:00
15.12. 2020	Presse, Uhlandstr. 06	14:00
24.12. 2020	Räuchern, Hütte	09:00 – 12:00
31.12. 2020	Räuchern, Hütte	09:00 – 12:00

Jugend

24./31.12.2020	Helfer für Räuchern und Bewirtung	09:00 – 12:00
----------------	-----------------------------------	---------------