



ASV - INFO 01 / 2017

Liebe Vereinsmitglieder,

die Jahreshauptversammlung steht vor der Tür. „Schon wieder?“ mögt ihr fragen. Ja tatsächlich - und wieder stehen Wahlen auf der Tagesordnung. Diesmal ist es allerdings etwas anders als in den vergangenen Jahren. Aus dem geschäftsführenden Vorstand sind der 1. und 2. Vorsitzende sowie der Kassierer wieder- oder neu zu wählen. Der 1. und 2. würden, sofern sie denn zur Wiederwahl vorgeschlagen werden, sich der Wahl stellen. Leider sieht unser jetziger Kassierer keine Möglichkeit, die Funktion des Kassenwartes des ASV und seine berufliche Tätigkeit in den nächsten Jahren unter einen Hut zu bringen und stellt sich aus diesem Grund nicht wieder zur Wahl.

Also liebe Mitglieder, wer möchte in den nächsten Jahren für die finanziellen Geschäfte des Vereins verantwortlich sein? Harald hat zusammen mit dem übrigen Vorstand den Verein in den letzten 14 Jahren auf eine solide finanzielle Basis gestellt. Diesen Weg gilt es weiter zu führen. Es wäre schön, wenn jemand, dem der Verein am Herzen liegt, das Amt weiterführen möchte. Unser Verein ist ohne Kassenwart kaum zu führen. Natürlich nimmt diese Position Zeit in Anspruch und muss gewissenhaft ausgeführt werden. Aber wenn unsere Pachten nicht mehr bezahlt werden oder keine Fische gekauft werden, können wir unser Hobby nicht ausüben. Allein deshalb solltet ihr euch nicht scheuen, das Amt des Kassierers anzustreben. Mann/Frau muss auch nicht jung, dynamisch und erfolgreich sein. Auch jung gebliebene, dynamische Vereinsmitglieder können erfolgreich das Amt des Kassierers bekleiden. Unter Umständen gibt es ja auch einen ehemaligen Kassenprüfer, der das Amt jetzt mal von der anderen Seite sehen möchte. Laptop und Vereinssoftware gibt es zur Unterstützung dazu. Auch die Unterstützung aller Vorstandsmitglieder ist euch sicher.

Falls ihr Fragen zur Position des Kassierers habt, ruft gerne an oder stellt eure Fragen per Email (01797580121 nach 19:00 Uhr oder 1.Vorsitzender@asv-horneburg.de)

Euer 1 Vorsitzender

Meeresteam Horneburg

➤ **KÖNIGSANGELN 2017**

Am Wochenende 12./13.11.2016 waren 11 Vereinsmitglieder unseres Meeresteams in Vadersdorf/Fehmarn zum Königsbrandungsangeln. Nach Klasse Mittagstisch und bei schöner Witterung fuhren wir gestärkt an den Strand Altenteil im Nordosten Fehmarns, wo wir uns angesichts der aktuell geringen Dorschbestände einige gute Plattfische erhofften. Organisation, Stimmung und Wetter waren tadellos. Wir angelten 6 Stunden bis 21.30 Uhr und fuhren, nachdem alle Teilnehmer wieder am Parkplatz eingetroffen waren, gemeinsam zur Unterkunft zurück. Dort wurden zunächst die Fänge bewertet und notiert. Anschließend gab es lecker Matjesbrote, Grog und Bier. Die Ehrung der besonderen Fänge rundete das gemütliche Beisammensein ab. Insgesamt wurden 13 Plattfische (Flundern und Klieschen) gefangen. Neuer König wurde Kai Bliss mit 3 Flundern und 1 Kliesche 3 Fischpunkte vor Vizekönig Wolle Gerdes, der 1 Flunder und 3 Klieschen fing. Die beiden fingen zudem den größten Fisch, beide eine Flunder von 37 cm Länge. Klaus-Dieter Bliß wurde mit einer Kliesche von 33 cm Länge neuer „Abtuter 2016“! Besonders danken möchte ich mich bei meinem Stellvertreter Wolle Gerdes! Wolle hat die Veranstaltung vorbildlich unterstützt und alle Mitstreiter/innen sehr gut gepflegt!

➤ **ABANGELN 2017**

Am Samstag, den 3.12.2016 trafen sich 18 Teilnehmer auf der MS ANTJE D in Maasholm zum diesjährigen Abangeln auf der Ostsee, darunter 2 Jugendliche unseres ASV und 7 Gastangler. Dieses Hegefischen diente der Pflege der Kameradschaft in unserem Meeresteam Horneburg und der Bewertung des Dorschbestandes in der Ostsee. Wir angelten nach kurzer Anfahrt knapp 7 Stunden erstmals neben den üblichen Kunstködern auch mit Naturködern, wofür jeder Teilnehmer 50 Wattwürmer erhielt. Die Fische waren aktiv und bissen zeitweise recht gut. Auffällig war, dass viele Dorsche und Wittlinge unter dem gesetzlichen Mindestmaß waren und schonend in ihr Element zurückgesetzt werden mussten. 12 Teilnehmer fingen Fische, die das Mindestmaß überschritten, bewertet und waidgerecht für den Verzehr versorgt wurden:

Größter Fisch	Dorsch	80 cm	Mike Weber	„Größter Fisch Abangeln 2016“
Größter Plattfisch	Kliesche	33 cm	Katrin Gerdes	„Größter Plattfisch Abangeln 2016“
Besonderer Fisch	Wittling	35 cm	Jens Weber	„Besonderer Fisch Abangeln 2016“

Kleinste/r Anzahl/Fisch Kliesche **32 cm** Lea Gerdes „**Abtuter Abangeln 2016**“
Größter Fisch Gastangler Dorsch **49 cm** Monika Weiß „**Größter Fisch Gastangler 2016**“

Die insgesamt 44 massigen Fische waren gesund und gut genährt, was für tadellose Lebensbedingungen und gute Wasserqualität in der westlichen Ostsee spricht. Die zahlreichen Fische unter Maß, hier besonders auch Dorsche von 15 bis 36 cm Länge, zeigen Bestände, die für die Erholung des Dorschbestandes erforderlich sind und sie hoffentlich möglich machen können. Die Ehrung unserer Anglerinnen und Angler am folgenden Sonntag in unserem Vereinslokal war gut besucht und sehr schön. Ich danke allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für das faire Angeln und die gute Laune!

BAG-LIMIT Dorsch

Seit dem 1.1.2017 gilt ein **BAG-LIMIT für den Dorschangler** in der westlichen Ostsee (dänische Ostsee ohne Kattegat bis Bornholm sowie deutsche Ostsee komplett): Ein Angler darf fünf Dorsche und in einer festgelegten Schonzeit vom 01.02.-31.3. drei Dorsche pro Tag entnehmen. Nach Erreichen dieses Tageslimits muss das Angeln nicht eingestellt werden. Nur Köder wie Pilker oder Gummifische, die eindeutig auf den Fang weiterer Dorsche ausgerichtet sind, dürfen nicht mehr verwendet werden. Gegen Naturköderangeln auf Scholle, Flunder, Wittling u.a. oder Angeln mit kleinen Blinkern auf Meerforelle, Köhler und Makrele ist nichts einzuwenden. Geht dabei ein Dorsch an den Haken, ist dieser umgehend schonend zurückzusetzen – unabhängig ob er das vorgeschriebene Mindestmaß von 38 cm erreicht oder nicht.

➤ **Termine MSG-HEGEFISCHEN 2017**

Für unser Meeresteam haben sich die Planungen nennenswert verändert. Die Änderungen berücksichtigen die kurzfristig veränderte Verfügbarkeit von Angelkuttern, sind leider unvermeidbar! Ich bitte Euch um Verständnis und Kenntnisnahme! Ich freue mich auf Eure zügigen Anmeldungen!

Hegefischen	Termin	Ort	Leistung	Kosten ca.	Anmerkung	Anmeldung
Anangeln 2017 - Brandung + Vereinsangeln 2017 Teil I Brandung	Mi.-Sa., 12.-15.4.17	Unterkunft Fynshav, DK	150 Wattwürmer, Unterkunft, Snacks	130,-- €	MSG-Zuschuss Jugend 20,-- €	SOFORT
Vereinsangeln 2017 Teil II Kunstköder + Teil III Naturköder	Sa., 20.5.2017	MS Antje D Maasholm	50 Wattwürmer, Angelfahrt	60,-- €	MSG-Zuschuss Jugend 20,-- €	SOFORT
Königsangeln 2017	Sa.-So., 11./12.11.17	Vadersdorf, Fehmarn	Köder, Unterkunft	60,-- €	MSG-Zuschuss Jugend 20,-- €	
Abangeln 2017	Sa., 2.12.2017	MS Antje D Maasholm	Angelfahrt	60,-- €	MSG-Zuschuss Jugend 20,-- €	

Ich wünsche unserem Meeresteam und allen ASV-Mitgliedern ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2017!

Euer *Klaus-Dieter Bliß*

Meeressportwart

Bericht Jugendwart 2017

Wenn ich an das Jahr 2016 zurück denke fallen mir zwei Dinge ein die sich bei jeder Veranstaltung der Jugendgruppe wiederholten: Es regnete und die Fische wollten nicht beißen. Wir gingen sogar zwei Mal zusammen Aalangeln aber es war uns nicht vergönnt einen Schlängler zu fangen. Trotzdem war die Stimmung durchweg gut und wir hatten viel Spaß zusammen. Außerhalb der Veranstaltungen war unsere Jugend eindeutig erfolgreicher, so wurden viele schöne Schleien, große Aale und riesige Karpfen gefangen. In den Sommerferien fand wieder die Ferienfreizeit statt und mein Email-Postfach quoll über. Ich bekam mehr Anmeldungen als eigentlich Plätze da waren. Was mich sehr gefreut hat war, dass viele Kinder dabei waren die uns beim Frühjahrsfest in Horneburg am Stand besucht haben. Nur leider haben die Forellen die warmen Temperaturen nicht verkräftet und es wurde nur eine einzige gefangen. Die Kinder ließen sich den Spaß aber nicht verderben und freuten sich umso mehr über die vielen schönen Rotaugen, die anscheinend mächtigen Hunger hatten.

Ich möchte mich an dieser Stelle nochmals bei allen Beteiligten für die zahlreiche Unterstützung, die tollen Sachspenden und die großzügige Hilfe bedanken. **VIELEN DANK!**

Auf ein erfolgreiches und fischreiches Jahr 2017.

Euer Jugendwart

Mike Weber

Bericht Sportwart

Aalangeln: 2016, Aue, Lühe, Bullenbruch, 26 Teilnehmer, Gesamtfang: 15 Aale.

Mit einer gemeinsamen Mitternachtsbratwurst ließen wir die Nacht ausklingen.

Königsangeln: 2016, Lühe, 23 Teilnehmer, Gesamtfang: 43 Weißfi. u. 67 Grundeln.

Nachtangeln: 16./17.Juli 2016, 5 Teiche, 17 Teiln., Gesamtfang: 16 Karpfen, 13 Schleien.

Tandemfischen: 20.August. Teich Moisburg, 18 Teilnehmer (9 Teams),

Abangeln: 25.September, Bullenbruch, 21 Teilnehmer, Gesamtfang: 121 Weißfische.

Raubfischangeln: 16.Oktober 2016, Lühe, Bullenbruch, Dollerner Teiche, 16 Teilnehmer, Gesamtfang: 1 Hecht, 10 Rapfen, 5 Barsche.

Salmonidenfischen: 23.Oktober 2016: Wilketeich, ca. 36 Teilnehmer, Gesamtfang: 5 Forellen.

Besondere Fänge 2016:

Der schwerste Fisch aus dem letzten Jahr war ein Schuppenkarpfen von 33 Pfund und 94cm Länge aus dem Bullenbruch. Fänger: Sebastian Stieler.

Von weiteren Fängen und anderen Veranstaltungen berichte ich auf unserer JHV.

Stephan Meyer

Sportwart

Frittierte Grundeln

Grundeln aus unseren Gewässern sinnvoll verwerten

Zutaten für 1 Portion:

- 10 Fisch(e) (Grundeln)
- 100 g Mehl
- 1 TL, gestr. Salz
- 1 TL, gestr. Pfeffer
- 1 Liter Pflanzenöl

Da es in unseren Gewässern immer mehr Grundeln gibt, die ja nicht hier hin gehören und unsere einheimischen Fische gefährden, möchte ich gerne dieses simple Rezept vorstellen:

Die Köpfe der Grundeln abtrennen und die Innereien entfernen, gut abwaschen und abtropfen lassen. Das Mehl auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Öl in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen.

Die Grundeln im Mehl wenden, so dass sie von innen und außen damit überzogen sind. Dann gibt man die Grundeln vorsichtig mit einer Schaumkelle in das heiße Öl und backt sie aus, bis sie an der Oberfläche schwimmen und goldgelb sind.

Dazu Folienkartoffeln, Salzkartoffeln oder Pommes Frites als Beilage reichen.

Tipp: Man kann die Grundeln auch in der Pfanne mit weniger Fett braten, jedoch geht es mit dem Frittieren schneller.

Die winzigen Gräten der Grundeln stören nicht wirklich beim Essen, lediglich die Wirbelsäule sollte bei Tisch entfernt werden. Wer es lieber hat, kann diese auch schon vor der Zubereitung entfernen, jedoch macht das mehr Aufwand als es später am Tisch zu erledigen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 3 Min.

Verfasser: Der-Angler (gefunden auf Chefkoch.de)