

ASV Nachrichten

Mitglieder Information!

Geräucherte Forellen selbst zubereiten für das Weihnachtsfest

Ostseefischer dürfen weniger Dorsch fangen

Familienabend als Jahresabschluss 2016

Räuchern Allerheiligen 2016

Vereinsausflug 2016

Terminkalender November 2016

Zum Geburtstag gratulieren wir:

Noah-Daniel Hinterreiter	02.11
Volker Vollrath	04.11
Hans Bläß	06.11
Dominik Szymanski	07.11
Vanessa Szymanski	12.11

Geräucherte Forelle selbst zubereiten für das Weihnachtsfest

Zubereitung

Die frischgefangene Forelle vom Schleim befreien und die Kiemen entfernen.

Inzwischen die Gewürze vorbereiten: Wasser zum Kochen bringen und Salz zugeben. Rühren bis sich das Salz aufgelöst hat. Nun nacheinander alle Gewürze zugeben (Fischgewürz, Kräuter aus der Provence, Rosmarin, zerdrückt Pfefferkörner und Zitronensaft). Außer Wachholderbeeren. Die Lake nun abkühlen lassen.

Einlegen

Wenn die Lake kalt ist, den Fisch gut bedeckt mindestens 12 Stunden darin einlegen, ab und an umrühren. Das ganze in einem kühlen Raum abstellen.

Trocknen

Den Fisch aus der Lake nehmen, abwaschen und gut mit einem Tuch abtupfen. Nun die Schaschlik Stäbe kürzen und mit 2 – 3 Stück den Bauch spreizen. Damit der Rauch auch gut an die Innenseite gelangen kann. Den Fisch mit den Fischhaken in einem kühlen Raum für 1 – 2 Stunden zum durchtrocknen aufhängen.

Räuchern

Der Räucherofen auf 120 Grad vorheizen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und ins Räuchermehl geben. Den Fisch nun für ca. 45 Min. bei 120 Grad in den Ofen. Die Temperatur auf 60 Grad senken und weitere 30 – 60 Min. im Rauch hängen lassen.

(Je nach gold/brauner Farbe und Größe der Forellen.)



Das Presseteam wünscht viel Erfolg bei der Zubereitung und guten Appetit.

Ostseefischer dürfen weniger Dorsch (Kabeljau) fangen

Die deutschen Fischer dürfen im kommenden Jahr weniger Dorsch aus der Ostsee ziehen. Im Westen sinkt die Fangmenge um 58 Prozent gegenüber 2016. in der östlichen Ostsee um 25 Prozent. Darauf haben sich die EU-Fischereiminister geeinigt.

Die Dorschbestände in der Ostsee sind ausgelaugt. Für viele Ostseefischer geht es um die Existenz. Deutsche Fischer können damit nach Angaben der Behörde in der westlichen Ostsee 2017 insgesamt 1194 Tonnen Dorsch fangen (von 5597 Tonnen insgesamt), im Osten 2820 Tonnen (von 30.857 Tonnen).

Durch diese Maßnahmen werden sich die Bestände weiter erholen können und die Ostseefischer haben wieder eine wirtschaftliche Perspektive.

Unterm Strich kürzen die EU- Staaten die Fangmengen damit deutlich weniger, als von der EU – Kommission vorgeschlagen. Diese wollte die Quote im Westen um 88 Prozent senken.

Die Minister schreckten angesichts der Nöte der Ostseefischer zwar vor äußerst drastischen Kürzungen zurück. Sie einigten sich aber auf zusätzliche Auflagen. So gibt es auch für Freizeitfischer, die inzwischen ähnlich viel Dorsch aus der Ostsee fangen wie gewerbliche Fischer, im kommenden Jahr Obergrenzen. In der Laichsaison im Februar und März dürfen sie höchstens drei Dorsche pro Tag angeln, den Rest des Jahres fünf. Kommerzielle Fischer dürfen im Februar und März in der westlichen Ostsee acht Wochen keinen Dorsch fangen-zwei Wochen länger als bislang.

Bei anderen Fischbeständen können die Fischer sich über Zuwächse freuen.



Familienabend des ASV als Jahresabschluss

Unsere Jahresschlussfeier(Weihnachtsfeier) findet wieder als großes Vereins-Familienfest des ASV statt.

Wo: TG-Zentrum, Felice (Kegelbahn), Rimbach

Wann: 26. November 2016

Zeit: 18:00

Für reichhaltiges gutes Essen, Trinken und eine Tombola, die keine Wünsche offen lässt, ist gesorgt.

Wir freuen uns auf Euer Kommen mit ganz viel Freude im Herzen.

Räuchern zu Allerheiligen in unserer Vereinshütte

Wie jedes Jahr gibt es zum 01.11.2016 frischen Räucherfisch

Bestellungen: für 1. Lachs bis 24.10.2016

2. Forellen bis 29.10.2016

Telefon bei: Edgar Hensel 0173 3229623

Werner Windrich 0152 27997354

Klaus A.- Steinert 06253 - 8232

Vereinsausflug 2015 zum WG Röss

findet zum WG Rüdiger Röss, Worms-Herrnsheim, statt.

Termin nach abgeschlossener Weinlese, am 05.11.2016.

Abfahrt am Rathaus, Rimbach, 15:00

Bitte in der **Vereinshütte** eintragen.

Terminkalender – November 2016

01.11. 2016	Räuchern zu Allerheiligen	ab 09:00 bis ca.14:00
05.11. 2016	ASV – Ausflug, WG Röss	Rathaus 15:00
10.11. 2016	Stammtisch – Vereinshütte	18:00
11.11. 2016	Wochenmarkt – Räuchern, Rimbach	08:00 – 12:30
22.11. 2016	Presse, Uhlandstr. 06	14:00
25.11. 2016	Wochenmarkt – Räuchern, Rimbach	08:00 – 12:30
26.11. 2016	Familienabend des ASV, Felice	18:00

Jugend

01.11. 2016	Helfer für das Räuchern und Bewirten	09:00 bis ca. 14:00
19.11. 2016	Spiele und DVD Hütte	14:00 – 16:00
26.11. 2016	Familienabend des ASV , Felice	18:00