

Fischereiverein Mindelheim e.V.

Bericht

Monatsversammlung 10.Februar 2011 20.00Uhr
Gasthof Alte Post

Teilnehmer 15

Der 1. Vorstand Reginald Reichert (RR) begrüßte die erschienenen Mitglieder und übergibt an den 2.Vorstand Walter Koether (WK), da er anderweitige Verpflichtungen noch hat.

1. WK: Die Jahreshauptversammlung findet am 26.März 2011 um 19.30Uhr im Hotel Alte Post statt. Die Einladung erfolgt auch per Post an alle Mitglieder.
2. Das jährliche Anfischen findet am 16.April am Weiher Mörgen um 8.00Uhr statt.
3. Der 2. Vorstand regt einen „Frühjahrsputz“ an allen Weiheranlagen bzw. den Vereinshütten unter Aufsicht des Geräte- und Vereinswarts an. Dies wurde befürwortet.
4. Manfred Putz (MP): Die aktualisierte Webseite wurde den Mitglieder bekanntgegeben. Herr Putz weist auch auf die aktuellen Hinweise und Termine hin. Anregungen und Vorschläge zur Verbesserung sollten auch von allen Mitgliedern kommen.
Bilder vom Fischen, Arbeitsdiensten oder auch nur von unseren Weiheranlagen sind immer willkommen. Diese bitte entweder zu den Monatsversammlungen auf CD o.ä. mitbrinegn oder per Email an webmaster@fischereiverein-mindelheim.de
5. MP: Biberschäden am Weiher Oberrieden:
Wieder wurde vom Biber der junge und nun leider auch der alte Baumbestand beschädigt. Eine Entschädigungsforderung von Seiten des Vereins gegenüber dem Landratsamt wurde abgelehnt, da Schäden an Bäumen nicht ersetzt werden. Die Untere Naturschutzbehörde hat angeboten die Kosten für die „Verdrahtung“ der Bäume zu übernehmen. Der ebenso vorgeschlagene „Biberschutzanstrich“ wurde von Seiten des Vereins als unpraktikabel abgelehnt. Laut Beobachtung gibt es 3 Biberfamilien in Oberrieden. Die Vermehrung nimmt drastisch zu. Jegliche Art von Vergrämung oder Störung ist auf Grund der Gesetzeslage nicht gestattet.
6. MP: Catch and Release
Folgende Regeln gibt uns das Fischereigesetz vor:
 - lebensfähige untermassige Fische sind umgehend zurückzusetzen.
 - angelandete massige Fische sind generell nach der Anlandung abzuschlagen und zu entnehmenDie Praktik des Catch and Release kann als Straftat geahndet werden. Die Teilnehmer sind sich einig, dass Fischen nur zu „sportlichen Zwecken“ nicht den

Vereinszielen entspricht. Ein absolute Negativbeispiel eines Fischer der einen 1,8m langen Waller stundenlang an einer Leine „gehältert“ hat, wurde angeführt.

7. Mit der Einladung zur Jahreshauptversammlung wird die überarbeitete Fischereiordnung jedem Mitglied zugesandt. In dieser wird auch die Einführung des neuen Fangblatts aufgeführt. Manfred Putz erläutert, dass dies auch dem neuen Fischereigesetz geschuldet ist. Die vereinsmäßig eingeschränkte Fangmenge ist ebenso Bestandteil der neuen Fischereiordnung
8. MP: Der enorme Fraßdruck durch den Kormoran ist weiterhin vorhanden. Eine EU-weite Regelung kam leider nicht zustande. Die nationale Regelung ist ungenügend und wird dem Problem nicht gerecht. Der in Bayern zuständige Kormoranbeauftragte soll in Zukunft z.B. mit den Jägern einen Anschluss koordinieren. Dieser soll z.B. auch einen revierübergreifenden Abschluss möglich machen. Im Gegensatz zum Biberbeauftragten wird der Kormoranbeauftragte eher die Interessen der Fischer waren.
9. MP: Die starke Zunahme der Biberpopulation lässt auch langsam die Behörden umdenken. In einem Landratsamt in Bayern wurden die entnommenen Biber auf die Speisekarte der Kantine gesetzt und bei einem Biberessen verspeist. („Biber gedämpft“ siehe unten als Anhang)
10. Die nächste Monatsversammlung ist am 14. April 2011
(Monatsversammlung März fällt wegen der Jahreshauptversammlung aus)

MN, 14. 1. 2011 Manfred Putz

Anhang:

Man zerlege den Biber in kleine Stückchen, gibt Schmalz in ein Kasserolle, klein geschnittene Zwiebeln und Zitronenschalen, gibt das Fleisch drauf und dämpft es weich, wobei man öfter Essig und Erbsenbrühe, zuletzt auch etwas Mehl und fein geschnittene Sardellen und ein Glas Wein dazu gibt. Die Brühe muss kurz einkochen. Der Biberschwanz ist am besten, wenn er in Essig und Wasser weich gekocht, dann mit Butter und Semmelbrösel am Roste abgebräunt und oben auf den Biber gelegt wird.

Quelle: Marie Schandri's Regensburger Kochbuch; Verlag von Alfred Coppenrath, 1911