



**Aargauischer
Fischereiverband**
www.aarg-fischereiverband.ch

Gelungener Petri - Jünger Event des AFV Aarg. Fischereiverband

Über 100 Jungfischer, Neufischer und Obmänner aus dem ganzen Kanton nahmen am Sa, 13.4. am Ausbildungstag teil.

In der Zielsetzung des AFV wird festgehalten, den Einstieg in die Fischerei für Neueinsteiger und Jungfischer zu fördern und zu erleichtern. Grundsätzlich soll die Angelfischerei, der korrekte Umgang mit wasserlebenden Tieren und die Sorgfalt zur Natur und den Gewässern den Interessierten näher gebracht werden. Der Mensch braucht heute je länger je mehr einen Ausgleich zum hektischen Alltag. Die Erholung in der Natur, verbunden mit der Angelfischerei gewinnt je länger je mehr an Bedeutung.

Kurt Braun, Ressortchef Jugendförderung AFV begrüsst am Samstag, 13. April über 100 Jugendliche und Jungfischerobmänner bei der Fischerhütte Rapperswil. Unterstützt wird der AFV bei diesem Anlass von der Biofischzucht Nadler und vom VFAB, Vereinigte Fischereivereine Aarau Brugg. Die heutigen Themen sind Fischzucht und Fischzubereitung. Gusti Nadler, Inhaber der Bio-Fischzucht Nadler AG in Rohr, hat sich bereit erklärt, über die Aufzucht von Forellen und Saiblingen zu informieren. Der VFAB hat 3 Praxis Stände zum Thema Fische zubereiten, eingerichtet. Auf Grund der grossen Teilnehmerzahl wird in 2 Gruppen aufgeteilt, die eine Gruppe besucht zuerst die Bio- Fischzuchtanlage. Die andere Gruppe die Fischzubereitung.

Gusti Nadler, Biofischzüchter, wird von Fischereifachstellen grosse Anerkennung und Vertrauen attestiert. Die Teilnehmer werden zuerst über die Wichtigkeit der Hygiene informiert. Gusti Nadler gibt klare Anweisungen zum Rundgang. Hände in Aufzuchtbecken tauchen ist strikte verboten, man habe Augen und Ohren zum Beobachten und Zuhören. Bei der Brutanlage erklärt Gusti Nadler die Befruchtung der Eier, die Versorgung mit Frischwasser und die Entwicklung bis zum Larvenstadium. Nach dem Larvenstadium werden die Jungforellen in Rundbecken aufgezogen. Sie sind nach Grösse selektioniert. Das Futter, Planktonersatz, wird mittels Futter-Automat beigemischt. Die Überlebensrate bei Zuchtforellen bis zum Speisefisch liegt etwa bei 60%. In der freien Natur ist die Überlebensrate bis zur fangfähigen Forelle bei ca.1%.

Bei der Fischzubereitung staunen die Zuschauer, wie Rolf Richner vom VFAB, der Filetierprofi erster Güte, Felchen und Hechte mit sicherer Hand filetiert. Ein richtiges und scharfes Messer ist das A und O und die Übung macht den Meister. Oliver Brignoli, VFAB, demonstriert das praktische Warmräuchern von Fischen. Wichtig sei, dass beim Räuchern die Grösse der Fische etwa gleich ist. Die Temperatur soll konstant beibehalten werden. Die Räucherzeit ist abhängig von der Grösse der Fische. Das Würzen und Vorbereiten ist individuell anzupassen.

Die VFAB Köchinnen bereiteten in der Pfanne Felchen im feinen Bierteig zu, die von den hungrigen Teilnehmern mit Genuss verzehrt wurden.

Kurt Braun, AFV Obmann für Jugendförderung, und der AFV Vorstand bedanken sich bei Gusti Nadler, Biofischzüchter, für die lehrreiche Instruktion über die Fischaufzucht. Ein Dank geht an den VFAB für die Mithilfe bei der Organisation und für die praktischen Demonstrationen in der Fischzubereitung. Es war in Allem ein gelungener Event.

AFV / bra