

# FISCHERVEREIN PFÄFFIKERSEE



## Newsletter Nr.10 / Mai 2023

Liebe Mitglieder

Mit diesem Newsletter informieren wir Euch über Vergangenes, Aktualitäten und auf was wir uns in der Zukunft mit unserem Verein freuen können.

► **Rückblick**

► **Aktuelles**

► **Vorschau**



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Ein Wort vom Präsi

Liebe Fischerinnen und Fischer

Bereits sind einige Monate des Jahres vergangen. Einem milden und zu trockenem Winter folgte nun in den Monaten April und Mai viel Regen und trübes Wetter. Dies hat auch unser 1. Mai - Fest am Seequai in Pfäffikon beeinträchtigt. Das viele Wasser, für die Natur ein Segen, schlägt mir persönlich allerdings langsam aufs Gemüt. Ich sehne mich nach Sonne und Wärme. Der hohe Wasserstand am Pfäffikersee ist für die Fische, die nun im seichten Ufer laichen, beste Voraussetzung für deren guten Fortbestand. Es ist zu hoffen, dass die Regulierung des Wasserstandes den Seespiegel nicht zu rasch absenkt. Bleibt dieser hoch, hätten die Jungfische in diesem Jahr optimale Bedingungen, genügend Nahrung und Schutz. Eine gute Population von diversen Weissfischen ermöglicht auch einen guten Bestand an Raubfischen. So können wir uns auf die nächsten Wochen und Monate freuen.

Am vergangenen Sonntag 14. Mai 2023 konnte ich am Jungfischeranlass «Fischen auf dem See» in Auslikon teilnehmen. 2 Jungs im Boot ... leider kein Fang. Eine Probe für die Geduld der Jungfischer und für die Bootsführer. Eine wirklich anspruchsvolle Arbeit, die unsere beiden Jungfischerleiter Philipp Luzi und Stephan Kägi leisten - alle Achtung! Ich sehe auch, dass diese Anlässe ohne Unterstützung von uns Aktiv Fischern nicht durchführbar sind. Also helfen wir wo es geht, als Fahrer oder Betreuer an den zukünftigen Jungfischeranlässen.

Ich freue mich auf die weiteren Programmpunkte aus unserem Jahresprogramm und auf eure Teilnahme.

Euer Präsi



**hotz**

**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Rückblick Kochkurs 10. Februar 2023

Am Freitagabend um 18.30 Uhr treffen sich 11 Kochbegeisterte beim Küchenchef Yves Junge im Ausbildungszentrum Lindenbaum, um gemeinsam verschiedene Rezepte für Fisch auszuprobieren.

Im Lindenbaum werden junge Menschen in Berufslehrgängen soweit ausgebildet, dass sie dann eine Lehrstelle im Gastgewerbe, Hausdienst oder der Wäscherei beginnen können.



Wir kochen an drei Arbeitsplätzen verschiedene Gerichte. Die Fische haben wir selber mitgebracht. Yves Junge erklärt die verschiedenen Rezepte und dann geht's los. Auf dem Programm stehen:

- Kräuterforelle im Backpapier
- Felchen geräuchert und Egli Kombination mit Speck und Feige mit Frischkäse
- Panang Curry mit Felchen und Hecht



In allen Gruppen wird eifrig gearbeitet: rüsten, würzen, anbraten usw. Wir sind gut im Plan. Bald kann aufgetischt werden.

Wir probieren von allen Rezepten, es schmeckt allen ausgezeichnet.

Ein gelungener Abend geht zu Ende mit dem Vorhaben, diese feinen Rezepte bald zu Hause auszuprobieren.

Euer Präsi

Hanspeter Meili



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

Wir publizieren in den folgenden Newslettern je einen Rezeptvorschlag. Wir beginnen mit:

## Felchen geräuchert und Egli Kombination mit Speck und Feigen mit Frischkäse



### Zutaten (für 4 Personen):

300g Felchenfilet geräuchert  
300g Egli  
200g Bratspeck in Scheiben zum Einpacken  
4 Feigen halbieren  
4 EL Cantadoux Frischkäse  
Thymian, Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
50g Butter geschmolzen  
Rapsöl zum Braten

### Polenta:

150g Maisgries  
600g Wasser oder Gemüsebouillon  
Parmesan  
Butter  
Salz, Pfeffer

# Rückblick Kochkurs

## Zubereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Eglifilet würzen und nur auf der Hautseite anbraten.
- Die halbierten Feigen kurz in einer Bratpfanne mit ein wenig Rapsöl anbraten.
- Die Eglifilet und die Felchen kombinieren, dazwischen die frischen Kräuter legen, mit dem Speck umwickeln.



Die Fischrollen in einer Bratpfanne auf beiden Seiten anbraten und mit den Feigen bei 160 °c im Backofen braten, regelmässig mit etwas Butter bepinseln.

Die Garzeit variiert je nach Gewicht, am besten mit einer Sonde arbeiten bis 68°C garen lassen.

Die Kartoffeln bei der Hälfte der Garzeit in den Backofen geben.

## Polenta

Wasser/Bouillon aufkochen, der Maisgries langsam in die kochende Flüssigkeit geben und 20 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen, mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer verfeinern.



En Guete!

# Rückblick 1. Mai-Fest



Ich möchte allen Helfern/-innen und Kuchenbaker/-innen recht herzlich danken für die Unterstützung an einem verregneten und trotzdem erfolgreichen 1. Mai-Fest. Drei Wochen vorher sah es mit dem Wetter noch besser aus.



Es macht Freude, wenn sich trotz teilweise intensivem Regen so viele Besucher zu einem Ausflug an das Seequai von Pfäffikon wagen.



Es ergab sich sogar die Möglichkeit sich zu unterhalten oder sich trotz Wetterpech zu freuen.



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Rückblick 1. Mai-Fest



Sogar die Polizei wagte einen Ausflug.

Leider fuhren sie nur vorbei (hatten wohl keinen Hunger).

Obwohl nur etwa die budgetierte Hälfte übrigblieb, dies infolge der erhöhten Einkaufspreise und trotz meiner vorgängigen Anpassung der Preisliste, war das Fest aus meiner Sicht ein voller Erfolg.



Die etwa 350 Besucher hatten weniger Durst, dafür wurden viele „Fischerkaffi“ getrunken.

Hier noch einige Zahlen:

Fischchnuschperli	70 Kg
Würste	41
Pommes Frites	33 Kg
Fischerkaffi	124
Kuchen	fast alle wurden verkauft

Euer Festwirt Max Gübeli



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Rückblick Jungfischer-Kurs 2023

Die 10 Plätze unseres 4-teiligen Jungfischerkurs waren wie in den Jahren zuvor sehr begehrt und schnell besetzt, so dass wir weiteren interessierten Kindern leider absagen mussten.



## Mittwochabend 29. März

Den Kurs starteten wir im Aufenthaltsraum der Badi Robenhausen mit den Themen Gewässer-, Fisch-, und Gerätekunde. Um das ganze Praxisnah zu gestalten zeigten wir an einer echten Forelle wie man diese fachgerecht tötet, ausnimmt etc.



## Mittwochabend 5. April

An diesem Abend lernten die Jungfischer die verschiedenen Wurftechniken auf einer Wiese. Ein Wurfwettbewerb mit Preisen rundete das ganze ab.

## Mittwochabend 12. April

Am dritten Abend hatten wir Besuch von Hanspeter Meili. Er erzählte uns, was der Fischerverein Pfäffikersee alles macht und dass wir uns z. B. mit der Seeputzete für unseren wunderschönen See und die Natur einsetzen. Danach wurden die Montagen fürs Abschlussfischen am Ringwiler Weiher vorbereitet.



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Rückblick Jungfischer-Kurs 2023



**Samstag 15. April**



Das Abschlussfischen am Ringwiler Weiher war ein Erfolg.

Bei trockenem Wetter durften wir einige natürlich aufgewachsene Bachforellen fangen.



Und zum Abschluss feine frisch zubereitete Hot-Dogs genießen.

Für die Jungfischer

Philipp und Stephan



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Rückblick Kunstköderkurs 26.03.2023



Am 26.03.2023 trafen sich knapp 20 Fischer im Schwimmbad Pfäffikon, um im Lernschwimmbekken die neusten Kunstköder-techniken zu probieren. Dieses Mal stellten wir neben allen schon in früheren Kursen vorgeführten Techniken auch das Free-Rig und das Fischen mit dem Chatterbait vor.

Daneben wurde natürlich fleissig über das Fischen philosophiert.

Einmal mehr ein gelungener Anlass.



Für den Vorstand

Dani Bölsterli



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Fischen auf dem Pfäffikersee JUFI

Fischen auf dem Pfäffikersee, 14. Mai 2023

Das jährliche Fischen auf dem Pfäffikersee war gut besucht, es hatten sich 19 Jungfischer angemeldet, so viele wie noch nie. Es war eine Herausforderung, so viele Boote mit Bootsführer zu organisieren, schliesslich konnte aber für alle ein Platz gefunden werden. Wie gewohnt, war der Treffpunkt in Auslikon um 7.00, wo die 10 Boote mit Ihren Besitzern bereitstanden. Ein weiteres Boot wurde mangels Bootführer mit den ältesten drei Jungfischern besetzt.



Draussen auf dem See fischten die Meisten mit verschiedenen Hegenen auf Felchen. Leider war keine Hegene gut genug für die Felchen, die Bissfrequenz war an diesem Tag nicht sehr gut. Ganz blieb der Erfolg aber nicht aus, es wurden immerhin 4 Felchen und ein Egli gefangen.

Philipp und Stephan sind zusammen mit den JUFI, welche auf ihren Booten waren, auf die Jagd nach Hechten und Seeforellen gegangen. Abgesehen von einem Biss, war diese Aktion leider nicht ergiebig.



# Fischen auf dem Pfäffikersee JUFI



Der Tag war sehr windig, ansonsten aber schön und gelungen.

PS: Es wäre toll, wenn sich für das nächste Jahr noch mehr Vereinsmitglieder als Helfer engagieren könnten, damit dieser Anlass weiterhin für alle interessierten JUFI durchgeführt werden kann.



Gruss und Petri Heil

Philipp und Stephan



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Anmeldung Fischen Wägitalersee 8.7.

## Einladung zum Fischen am Wägitalersee, Samstag, 8. Juli 2023

### Programm:

06:00 Besammlung Parkplatz Eishalle Wetzikon, aufteilen auf die Fahrzeuge

06:15 Abfahrt zum Wägitalersee

07:00 Bezahlen der Patente und der reservierten Boote

Zirka 07:30 Angeln vom Ufer oder vom Boot auf Forellen/Saiblinge und eventuell auch Egli. Ab 15:00 Erfahrungsaustausch im Restaurant Stausee, anschliessend Rückfahrt.

### Kosten:

- Patent Fr. 34.- (bei Abgabe der Statistik erhältst du Fr. 5.- retour)
- Bootsmiete für max. 3 - 4 Personen pro Boot  
je nach Typ Motorboot Fr. 74.- bis Fr. 89.- / Ruderboot Fr. 32,-  
siehe unter: [www.waegitalersee.ch/bootsvermietung](http://www.waegitalersee.ch/bootsvermietung)

**Wichtig:** Macht eure Reservation für ein Boot frühzeitig. Diese könnt ihr nur telefonisch bei Beat Holdenrieder (Tel. 055 446 13 44) vornehmen. Bei schlechtem Wetter muss die Absage 48h vorher erfolgen, was wir aber nicht hoffen...

Verpflegung: Individuell oder im Restaurant Stausee

**Anmeldung:** Bis Montag, 3. Juli 2023 mit der Angabe von:

Name, Vorname, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer und Email\*)

- Ich habe noch ... freie Autoplätze ab Wetzikon\*)
- Ich wünsche eine Mitfahrgelegenheit ab Wetzikon\*)
- Ich miete ein Boot und habe noch ... Plätze frei\*)
- Ich würde mich gern bei einem Boot beteiligen\*)
- Ich benötige KEIN Tagespatent, da ich eine Saisonkarte besitze\*)
- \*) Ich bitte euch um die vollständigen Angaben!

an:

Thomas Bräutigam Grossweid 38d, 8607 Seegräben

Telefon 044 932 76 05 / Mobile 076 509 21 81

E-Mail: [thobraeutigam@sunrise.ch](mailto:thobraeutigam@sunrise.ch)

Ich werde die Liste der Angemeldeten an Beat Holdenrieder senden und er wird uns die Patente vorgängig ausstellen.

Für den Vorstand Fischerverein Pfäffikersee

Thomas Bräutigam



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

# Vereinsfischen 10. September 2023

**Einladung zum Vereinsfischen am Pfäffikersee vom  
So. 10. September 2023**

**Achtung: Neu fischen wir von 7.00 bis 13.00 Uhr (eine Stunde länger)**



## **Teilnahmeberechtigung**

Zu unserem Vereinsfischen eingeladen und an diesem teilnahmeberechtigt sind unsere Vereinsmitglieder, unsere JuFis und im Speziellen die fischenden Freundinnen und Freunde unseres Vereins (also Nichtmitglieder). Selbstverständlich dürfen auch unerfahrene Fischerinnen und Fischer am Vereinsfischen teilnehmen. Die Bedingungen zur Teilnahme sind die Einschreibung auf den entsprechenden Listen und die Bezahlung der damit verbundenen Gebühr.

## **Einschreibeprozedere**

1. Per E-Mail an [architekturmeili@bluewin.ch](mailto:architekturmeili@bluewin.ch) bis Samstag, 09.09. 2023, 12:00 Uhr. Die Einschreibgebühr kann dann am Sonntag bezahlt werden.
2. Am Tag des Anlasses zwischen 06:30 und 07:00 Uhr am Bootsquai im Hafen Pfäffikon oder an der Einwasserungsstelle für Boote in der Badi Auslikon.
3. Der Beitrag kann auch beim Abwägen bezahlt werden. Die Anmeldung ist aber auf jeden Fall nötig und verbindlich.

## **Einschreibgebühr**

Die Einschreibgebühr beträgt CHF 20 für alle TeilnehmerInnen ab 18 Jahren. Die Gebühr wird mit der Einschreibung fällig und ist spätestens am Tag des Anlasses beim Abwägen zu bezahlen.

Für unsere JUFI ist der Anlass gebührenfrei. Die JUFI erhalten darüber hinaus einen Konsumations-Bon für ein Essen mit Getränk, einzulösen nach dem Anlass in der Seebadi Robenhausen.



**Hotz Schlemmerland**  
[www.schlemmerland.ch](http://www.schlemmerland.ch)

## Fischereivorschriften, Fairness und Ethik

Es muss nach den geltenden Kantonalen Fischervorschriften gefischt werden. Darüber hinaus versteht sich von selbst, dass fair und ethisch gefischt wird – gegenüber den Fischen und den anderen TeilnehmerInnen.

## Reglement

1. Es darf vom Ufer und/oder vom Boot gefischt werden. Es gibt aber keine Unterscheidung mehr bei der Wertung.
2. Der Start wird um 07:00 Uhr mit einem Knall auf dem See signalisiert. Das Fischen vor dem Knall ist verboten.
3. Das Ende um 13.00 Uhr wird wiederum mit einem Knall auf dem See signalisiert. Nach dem Knall müssen sämtliche Fischergeräte aus dem Wasser entfernt werden. Lediglich das zeitgleiche Drillen eines Fisches erlaubt die Verlängerung dieser Frist bis zur Landung des Fisches.
4. Es besteht eine Mitnahmepflicht, sprich jeder Fischer ist für die Verwertung seiner gefangenen Fische selber verantwortlich. Unten erwähnte Fischarten werden gewertet (zu berücksichtigen sind die jeweiligen Tagesfanglimiten und die Mindestmasse): Es werden nur Fische mit einer Mindestgrösse von 15 cm gewertet.

## Bewertung

Es wird pro 100 g Gewicht (getöteter Fisch) mit folgendem Punktesystem gewertet:

Weissfische 1 Punkt / Egli 4 Punkte / Hecht 3 Punkte / Felchen 3 Punkte / Forelle und Zander 5 Punkte



## Abwägen

Ab 13.30 Uhr werden die Fänge bei der Badi Robenhausen gewogen. Die Fische müssen gut gekühlt (Kühlbox) zum Abwägen gebracht werden. Wer möchte, kann die Fische nach dem Abwägen filetieren. Ein Vakuumiergerät ist vorhanden. Für die Lagerung sämtlicher Fänge steht eine Kühltruhe zur Verfügung.

## Verpflegung nach dem Abwägen

Verpflegungsmöglichkeiten sind in der Flussbadi gegen eigene Bezahlung gegeben. Hier beginnt der gemütliche Teil des Vereinsfischens, wo alle TeilnehmerInnen bis zur Rangverkündigung zusammensitzen um das Fischerlatein und die Kameradschaft zu pflegen. Die JUFI können hier ihren Konsumations-Bon für ein Essen mit Getränk einlösen.



## Rangverkündigung und Preisverteilung

Um ca. 15.00 Uhr beginnen Rangverkündigung und Preisverteilung. Die ersten drei JUFI erhalten Sonderpreise. Für die TeilnehmerInnen ab 18 Jahren liegen Preise auf dem Gabentisch bereit, welche von den TeilnehmerInnen selber ausgesucht werden dürfen. Alle TeilnehmerInnen erhalten einen Preis. Die Preise müssen persönlich abgeholt werden.

Wir freuen uns auf ein kameradschaftliches Vereinsfischen!

Petri Heil! Der Vorstand