

FISCHERVEREIN PFÄFFIKERSEE



Newsletter Nr.11 / Oktober 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

Liebe Fischerinnen und Fischer

Erste Nebelschwaden am frühen Morgen in den Niederungen, ein sicheres Zeichen, dass der Herbst nun eingekehrt ist.

Allerdings sind die Wassertemperaturen immer noch hoch, am vergangenen Sonntag 17. September 21 Grad.

Eventuell zu hoch, als dass sich die Fische in unserem See wohlfühlen. Beim Rückblick auf den Sommer sind es vor allem die wiederkehrenden Hitzewellen, die die Wassertemperatur bis auf 26 Grad ansteigen liessen.

Das macht mir Sorge, können sich Forellen und Felchen auf diese so schnell verändernden Verhältnisse anpassen? Zum Glück entschärften einige Kaltfronten die Situation dieses Jahr etwas.

So hoffe ich, zusammen mit euch auf einen schönen Herbst, mit noch vielen unvergesslichen Stunden am Wasser.

Vorankündigung:

- Seeputzte 2023, Samstag 21. Oktober 2023
- Felchenfischen mit den JUFI, 11. November 2023
- Chlaushock, 8. Dezember 2023
- Generalversammlung 2024, Freitag 26. Januar 2024

Ich freue mich auf die weiteren Programmpunkte aus unserem Jahresprogramm und auf viele Teilnehmer.

Euer Präsi



JuFi-Ausflug Elsass



15 Jungfischer, 6 Erwachsene, eine zukünftige Jungfischerin, sonniges + warmes Wetter, viele Karpfen, eine handvoll Zander, 2 Hechte, gute Stimmung, feines Essen ab dem Grill, kurze Nacht, Abkühlung im Weiher, schwimmendes Zelt, viele lachende und zufrieden Gesichter.

Dies sind die passenden Worte für unser perfektes Fischer-Weekend bei dem wirklich alles gepasst hat. Aber seht selbst, Fotos sagen mehr als viele Worte. Eine Präsentation findet ihr auch auf unserer Homepage.



hotz

Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

JuFi-Ausflug Elsass



hotz

Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Vereinsfischen 10. September

Die Wetterprognosen versprechen einen sonnigen, sehr heissen Tag. Wir fischen dieses Jahr zum ersten Mal bis um 13.00 Uhr, so konnten wir die Hitze richtig geniessen.



Vereinsfischen 10. September 2023

Teilnehmer

	Anzahl	mit Fang	ohne Fang
Aktive	22	15	7
Jungfischer	12	8	4
Total	34	23	11

Gefangene Fische

	kg	Stk
Hecht	0.702	1
Forelle / Zander	-	-
Felchen	11.056	15
Aal	-	-
Egli	8.840	31
Schleien, Karpfen	-	-
Schwale, Rötel, Brachsmen, Alet	9.482	49
Total	30.080	96

Es finden sich 34 Fischer mit oder ohne Fang bei der Aabach - gruppe in Robenhausen zum Wägen der Fänge ein. Herzlichen Dank der Aabach-Gruppe, die wiederum für die Gastwirtschaft sorgt und uns ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Gegenüber dem letzten Jahr, wo nur eine einzige Felche gehakt werden konnte, wurden dieses Mal einige richtig grosse Felchen dem See entlockt.

Bei den Egli waren es deutlich weniger Fische als im letzten Jahr, dafür waren einige „Rehlig“ mit über 40 cm dabei.



Gesamthaft sind weniger als 100 Fische gefangen worden ... eine Auswirkung des sehr heissen Sommerwetters?



Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Vereinsfischen 10. September

Andi Strassmann kommt mit prächtigen Egli auf den ersten Rang, er verzichtet auf den Preis zu Gunsten eines Jungfischers, vielen Dank.

Dahinter folgt Roman Metzger mit grossen Felchen vor Collin Nägeli auf dem 3. Rang.

Bei den Jungfischern kommt Kian Vontobel auf den 1. Rang, gefolgt von Beno Kurmann und Gian Konrad.

Vereinsfischen 10. September 2023

Rangliste

Name	Vorname	Punkte	Anzahl Fische	Gewicht in kg	H	Fo/ Za	Fe	E	W	
1	Strassmann	Andi	223.44	14	5.586	-	-	-	14	-
2	Metzger	Roman	165.36	7	5.512	-	-	7	-	-
3	Nägeli	Collin	76.97	11	3.069	-	-	2	2	7
4	Ovcar	Damir	54.40	2	1.360	-	-	-	2	-
5	Gosch	Walter	50.96	9	1.274	-	-	-	9	-
6	Gübeli	Max	33.18	2	1.106	-	-	2	-	-
7	Bräutigam	Thomas	29.22	2	0.974	-	-	2	-	-
8	Rieder	Stefan	27.48	1	0.916	-	-	1	-	-
9	Ceretti	Marco	26.40	8	2.640	-	-	-	-	8
10	Bernegger	Hansruedi	21.24	1	0.708	-	-	1	-	-
11	Meili	Hanspeter	21.06	1	0.702	1	-	-	-	-
12	Vontobel	Kian	12.86	4	1.286	-	-	-	-	4
13	Bünzli	Manuel	11.36	3	0.284	-	-	-	3	-
14	Nägeli	Walter	9.13	7	0.913	-	-	-	-	7
15	Kurmann	Beno	8.64	2	0.864	-	-	-	-	2
16	Schwaller	Urs	8.26	10	0.826	-	-	-	-	10
17	Konrad	Gian	7.62	2	0.762	-	-	-	-	2
18	Müntener	Vinzent	3.24	5	0.324	-	-	-	-	5
19	Schäfer	Nik	3.22	1	0.322	-	-	-	-	1
20	Brandstetter	Sina	3.12	1	0.312	-	-	-	-	1
21	Reinhardt	Julian	2.34	1	0.234	-	-	-	-	1
22	Rieder	Emil	0.86	1	0.086	-	-	-	-	1
23	Brandstädter	Ralf	0.80	1	0.020	-	-	-	1	-
24	Baumann	Ueli	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Brand	Luel	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Egli	Dylan	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Gosch	Peter	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Hürzeler	Ronn	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	König	Maurin	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Peyer	Silvano	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Rieder	Christian	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Rieder	Walter	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Schumacher	Wilfried	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Weber	Annett	0.00	0	-	-	-	-	-	-
	Total			96	30.080	1	-	15	31	49



Der Gabentisch, zusammengestellt von Daniel Bölsterli, ist wiederum sehr reichhaltig.

Ein herzlicher Dank an die Unterstützung von HRH Fishing Hebeisen Wetzikon, die einen solch schönen Gabentisch erst möglich macht.



Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Vereinsfischen 10. September

Vitus zeigte uns eine alte japanische Kunst, um einen Abdruck eines Fisches auf Reispapier zu erstellen. Wirklich toll für eine schöne Erinnerung an einen speziellen Fang.



Einmal mehr ein schöner Vereinsanlass, bei dem sich auch viel Fischerlatein und die neusten technischen Feinissen austauschen lassen. Pflegen wir diesen im Verein! Und ein grosses Dankeschön an alle Helfer.



Euer Präsi
Hanspeter Meili



Fischen am Wägitalersee, 8. Juli 2023



Nach dem Abholen der Patente verteilen sich die 9 Fischer, die an diesem Anlass teilnehmen, am See. Die einen mit dem Boot, wir vier fahren zur Einmündung und fischen dort vom Ufer aus. Ich bin Uferfischer und ein «Greenhorn» was die Fischerei am Bergsee betrifft.

Aber Fritz Forrer ein sehr erfahrener Fischer, zeigt uns wie es geht. Die Sonne kommt gegen Mittag, die herrliche Bergwelt zeigt sich von der besten Seite. Fritz fängt die erste Forelle ... ich leider nur Läugel, ... Helmut und Marco gehen leider leer aus.



Ein gelungener Fischerausflug nimmt beim «Feierabendbier» im Restaurant Stausee sein Ende. Nur Roman, Silvano und Wilfrid sind immer noch mit dem Boot auf der Suche nach Fischen 😊.

Euer Präsi



Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Wenn JUFI-Leiter heiraten

Dass unser Jufi-Leiter Philipp kein ängstlicher ist, hat er gezeigt, in dem er sich am 2. September traute 😊.



Wir wünschen dem jungen Paar nur das Beste für seine Zukunft.



Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Helfer Seeputzete – wer hilft mit?



Der Fischerverein Pfäffikersee hilft auch dieses Jahr wieder mit, unseren See sauber zu halten. Und zwar am **Samstag 21.Oktober 2023**.

Dazu benötigen wird noch einige von euch, die mit Booten mithelfen.

Treffpunkt: Netzhaus Pfäffikon oder Parkplatz Einwasserungsstelle
Auslikon

Zeit: 09:00 – 12:00 Uhr

Mitbringen: Wetterfeste Kleidung, Arbeitshandschuhe, wer hat
Wathosen

Um ca. 12:30 treffen wir uns beim Netzhaus in Pfäffikon für einen
Imbiss

Anmelden bitte bis am 14.10.2023 bei:

Hanspeter Meili

architekturmeili@bluewin.ch

oder

Natel 079 798 08 86

mit Angabe von: Name, Vorname, Mithilfe in Auslikon oder Pfäffikon

Wir freuen uns auf viele Helfer um unseren See noch schöner und
sauberer zu machen.

Für den Vorstand

Hanspeter Meili



hotz

Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Bericht Helferessen 2023

Gegen 18.00 Uhr trafen wir, das sind 17 Personen, uns zum Helferessen (entgegen meiner ersten Ankündigung im Frohsinn) in der Sonne in Auslikon. In separatem Raum bei einem Apéro begrüßten und unterhielten uns über allerlei Themen und natürlich auch über das Fischen.

Nach dem Hauptgang und diversen Getränken gingen wir zu Kaffee und Dessert über. Gegen 21.00 Uhr verliessen wir gesättigt das Restaurant.

Ich fand es schade, dass nicht einmal die Hälfte an dem wohlverdienten Helferessen teilnehmen konnte. Sehr wahrscheinlich ist im September zu viel los.

Euer Festwirt Max Gübeli



Gesucht: Präsident und Vizepräsident

Liebe Fischerinnen und Fischer

Meine 2-jährige Zeit als Präsident des Fischerverein Pfäffikersee läuft an der Generalversammlung vom 26. Januar 2024 aus. Ich stellte mich damals im Jahre 2022 zur Verfügung, in der Hoffnung in diesen 2 Jahren jemanden zu finden, der mich in diesem Amt ablöst.

Es braucht nun neue Impulse für unseren Verein!

Gerne stelle ich mein Amt zur Verfügung und freue mich darauf an der Generalversammlung vom 26. Januar 2024 einen neuen Präsidenten zu präsentieren. Interessenten, die mehr über diese spannende Aufgabe wissen möchten, dürfen mich gerne kontaktieren.

Euer Präsi



Hotz Schlemmerland
www.schlemmerland.ch

Kräuterforelle im Backpapier

Für 4 Personen



Zutaten:

- 4 Forellen
- 600g Kartoffeln festkochend in 3 mm dicke Scheiben
- Salz
- 4 Backpapier
- Thymian
- Kerbel
- Dill
- Olivenöl

Kochrezept

Zubereitung:

Kartoffeln

Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit dem Salz mischen, auf die Mitte der Backpapiere verteilen.

Forellen vorbereiten

Forellen innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, innen und aussen würzen. Forellen mit je einem Zweiglein der drei Kräuter und der Hälfte der Butter füllen, auf die Kartoffeln legen, restliche Kräuter und Butter darauf verteilen. Wein darüber träufeln.

Backpapier verschliessen

Vorderen und hinteren Papierrand über dem Fisch ca. 1 cm einschlagen, 2-mal umschlagen. Enden links und rechts, nicht zu nahe am Fisch, mit Küchenschnur gut zusammenbinden.



Garen im Ofen

Garen im Ofen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens.

Servieren

Päckli auf Teller legen, Papier kurz vor dem Essen öffnen.