

Vorwort des Präsidenten

Liebe Fischerinnen und Fischer

Wie in jedem Jahr «kribbelt» es mir im Frühjahr, wenn die Vögel zu zwitschern beginnen, die ersten Sprossen herausschiessen und die allerersten Frühblüher das triste braungraue Wintergemisch aufhellen, kräftig in den Fingern: Die spürbar angenehmeren Tagestemperaturen und deutlich längeren Tage locken unsereiner hinter dem «Ofenbänkli» hervor, lassen uns unsere Ausrüstung auf Vordermann bringen und so die ersten Gänge an unsere Hausgewässer zu einem besonders genussvollen Erlebnis werden.

Leider steht es mit unseren Gewässern, fast in der ganzen Schweiz, nicht zum Besten. Aber nicht nur die Gewässer, auch die sie umgebenden Landstriche sind durch negative Faktoren beeinflusst. Heutzutage bestehen beste Kläranlagen. Nährstoffeingänge, z.B. aus der Landwirtschaft, wurden zugunsten der Gewässerqualität besser geregelt. Der Umgang mit Abfall wurde zum gesellschaftspolitischen Thema und inzwischen sind wir in der Schweiz gefühlte Entsorgungsweltmeister. Wieso geht es dann unseren Gewässern und der umliegenden Naturlandschaft immer noch nicht besser? Wieso verringern sich Pflanzen- und Tierbestände (besonders Amphibien, Fische und Insekten) in spürbarem Ausmass? Sämtliche mir bekannten Umweltstudien lassen die Nennung eines «Schuldigen» nicht eindeutig zu. Daraus lässt sich nur schliessen, dass sich sehr viele verschiedene Faktoren in den heutigen Umständen durch ihre Wirkung zusammenschliessen.

Ohne Aufschreie provozieren zu wollen, frage ich mich manchmal, was das Auftragen von Sonnencreme, das Salzen von Strassen, Bremsstaub von Fahrzeugen aller Art, Bootsschutzanstriche, Düngemittel, Kupferdachkännel, Enteisungsflüssigkeiten, Schneckenkörner und gefühlte weitere tausend Faktoren in Kombination, welche Wirkung entfalten.

Vermutlich ist der «Fisch» an dieser Stelle begraben und jede und jeder von uns allen trägt somit etwas mehr oder etwas weniger zur negativen Veränderung unserer Umwelt mit bei.

Gefragt sind für die heutige Gesellschaft Menschen, welche die Gesamtheit der sie umgebenden Faktoren erkennen und bewusst in ihre Entscheidungen einfliessen lassen können. Nicht nur in der Fischerei. Wir Fischer können zwar auf positive und negative Veränderungen in unserem Umfeld hinweisen und gewisse Projekte antreiben, aber für die übergreifende Analyse, Korrektur und Ko-

ordination aller Faktoren sind hierzulande Politik und Verwaltung zuständig.

Für die kommende Zeit wünsche ich mir mehr vernetzte Zusammenarbeit verschiedenster Interessengruppen. Damit unsere Gewässer und die sie umgebende Natur so gut wie möglich erhalten bleibt. Und wo nötig, auf ein gutes Niveau angehoben wird.

In letzter Konsequenz betrifft dies unser aller Lebensraum und unsere Existenzgrundlagen. Ein chinesisches Sprichwort erklärt, dass der Fisch den Köder sieht und nicht den Haken.

Ich wünsche uns allen viel Spass und Erkenntnis bei der Suche nach Haken, welche in vielfältig verpackter Art und Weise daher kommen können und erst bei genauer Betrachtung ihre wahre Wirkung erkennen lassen.

In diesem Sinne wünsche ich Euch allen ein kräftiges Petri Heil und ein in allen Belangen erfolgreiches Jahr!

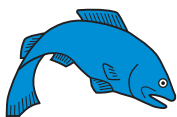
Für die Freie Fischer-Vereinigung Greifensee/Schwerzenbach



Beni Stettler
Präsident der FFV

Aktuelle Berichte, Infos, Fotos unter www.ffvgs.ch

Besuchen Sie unsere Homepage: www.ffvgs.ch



Fischbacken Jugendfischen Sommernachtsfest

Jugendfischen

Samstag 12. Mai 2018

Fischbacken tagsüber ab 11 bis ca. 16 Uhr
am Samstag Verlängerung bis ca. 20 Uhr
nur Grill (reduzierte Küche Grill/Getränke)

Sonntag, 13. Mai 2018 Muttertag

Fischbacken tagsüber ab 11 bis ca. 15 Uhr
Fischfilet im Bierteig (Es hüt solangs hüt)

Grilladen tagsüber ab 11 bis ca. 16 Uhr

11:00 Uhr traditionelles **Muttertagskonzert**
mit der Dorfmusik Greifensee

Sommernachtsfest

Samstag 11. August 2018

Fischbacken 11 bis ca. 22 Uhr

Grilladen ab 11 bis ca. 01.00 Uhr

20:00 bis ca. 02:00 Uhr Tanz und Unterhaltung
Tanz- und Partyband «**Wolkenbruch**»

Sonntag, 12. August 2018

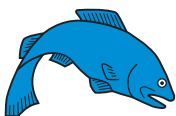
Fischbacken tagsüber ab 11 bis ca. 14 Uhr
Fischfilet im Bierteig (Es hüt solangs hüt)

Grilladen tagsüber ab 11 bis ca. 16 Uhr

11:00 Uhr **Frühschoppenkonzert**
mit der bestbekanntesten **Chlapfband**

Jugendfischen 11./12. Mai 2019

Sommernachtsfest 10./11. August 2019



Aktivitäten

- Samstag, 10.02.18 **41. GV** Klubhaus FC Greifensee
Dienstag, 01.05.18 **1. Vereinsfischen**
Samstag, 12.05.18 **Jungfischerkurs mit Fischbacken**
Sonntag, 13.05.18 **Jugendfischen mit Fischbacken**
Samstag, 09.06.18 **Jubiläumsfeier 40 Jahre FVGS**
Samstag, 07.07.18 **2. Vereinsfischen**
Samstag, 11.08.18 **Sommernachtsfest mit Fischbacken**
Sonntag, 12.08.18 **Sommernachtsfest mit Fischbacken**
Samstag, 25.08.18 **Plauschfischen**
Samstag, 29.09.18 **Helferausflug**
Samstag, 13.10.18 **3. Vereinsfischen**
Samstag, 20.10.18 **Seeputzete Silchsammelaktion**
Samstag, 02.11.18 **Frei- und Ehrenmitgliederanlass**
Samstag, 17.11.18 **Absenden**
Samstag, 05.01.19 **Fischer Neujahrsapero** in Fällanden
Samstag, 09.02.19 **42. GV**

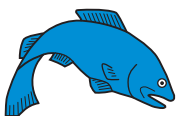
VEREINSFISCHEN

- 1. Vereinsfischen**, Dienstag, 1. Mai 2018, ab 07:00 bis 12:00 Uhr
Wägen auf der Schlosswiese, von 12:15 bis 13:15 Uhr
2. Vereinsfischen, Samstag, 7. Juli 2018, ab 00:01 bis 12:00 Uhr
Wägen auf der Schlosswiese, von 12:15 bis 13:15 Uhr
3. Vereinsfischen, Samstag, 13. Okt. 2018, ab 08:00 bis 13:00 Uhr
Wägen auf der Schlosswiese, von 13:15 bis 14:15 Uhr

Gefischt wird gemäss dem geltenden Reglement der Fischerei- und Jagdverwaltung des Kantons Zürich und der Neuregelung für die Vereinsmeisterschaft der FFV, gültig ab 1. Januar 2015.

JUGENDGRUPPE

- Samstag, 09.03.18 **Treffen alle** (mit Eltern) – im Fischerstübli
Samstag, 16.03.18 **Ganzer Tag fischen** – Greifensee
Samstag, 07.04.18 **Ganzer Tag fischen** – Lungernersee
Dienstag, 01.05.18 **1. Vereinsfischen** – Jugendgruppe ungeführt
Sa/So 12./13.05.18 **Jugendfischen** – Arbeitseinsatz
Samstag, 02.06.18 **Weiherfischen**
Samstag, 09.06.18 **Jubiläumsfeier 40 Jahre FVGS**
Samstag, 07.07.18 **2. Vereinsfischen** – Nachtfischen
Sa/So 11./12.08.18 **Sommernachtsfest** – Arbeitseinsatz
Samstag, 25.08.18 **Plauschfischen** – Jugendgruppe geführt
Samstag, 15.09.18 **Flussfischen**
Samstag, 29.09.18 **Helferausflug**
Samstag, 13.10.18 **3. Vereinsfischen** – ungeführt
Samstag, 20.10.18 **Seeputzete Silchsammelaktion**
Samstag, 18.11.18 **Anlass** noch zu bestimmen
Samstag, 08.12.18 **Absenden Jugendgruppe**



Vorstand, Organisation FFV 2018



Beni Stettler
Präsident



Michel Amacher
Obmann



Renate Rieder
Vize-Präsidentin/
Kassierin



Doris Britschgi
Aktuarin



Vreni Wengle
Fischküche Org.



Nicole Hafner
Festwirtin



Kevin Senn
Materialverwalter



Eki Altiparmak
Bauchef

Funktionäre

Fähnrich und Waagmeister: Erich Steinmann

Jugendgruppe: René Carlen

Zahlreiche Dienstleistungen: Sepp Biland, Sandor Dreier

Küchen-Crew: Toni Spirig, Koni Kurth, Franz Grundwürmer,
Hans Keller, Luca Ress

Homepage, Werbung: Markus Britschgi

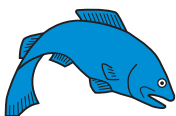
Deko: Maja Thalmann, Ruth Beglinger

1. Kassenrevisor: Rino Gutknecht; 2. Kassenrevisor: Karin Stettler;
Ersatzrevisor: Daniel von Brüning

Gründungs-Ehrenmitglieder: Ernst Wengle, Hans Gehringer

Ehrenpräsident: Fredi Hafner

Ehrenmitglieder: Oliver Beck, Ernst Berberich, Josef Biland,
Markus Britschgi, Franz Grundwürmer, Hans Keller, Koni Kurth,
Toni Spirig, Erich Steinmann



Hinter den Kulissen: Fischküchen-Crew

Vorstandsamt «Fischküche» in Bewegung

Die Geschichte der aktuellen Fischküchen-Crew Vreni, Franz, Koni und Toni begann, ganz im «FFVGS-Stil», mit dem Neujahrsapéro 2017. Franz, Koni und ich (Toni) fragten uns wer die Fischküche übernehmen werde. Wir konnten uns zwar sehr gut vorstellen in der Fischküche tatkräftig zu arbeiten, aber keiner von uns mochte wieder ein Vorstandsamt übernehmen. Je länger der Apéro dauerte umso besser und kreativer wurden unsere Ideen. Es kam so wie es kommen musste: Irgendwann konnte sich Vreni vorstellen die Vorstandsarbeiten der Fischküche, sowie die Verantwortung über die gesamte organisatorische Tätigkeit zu übernehmen. Wir drei ehemaligen Küchenchefs konnten uns vorstellen den Küchenbetrieb an unseren Festen aufzuteilen. Natürlich ohne einmal darüber zu schlafen, berichteten wir von unserer Idee dem anwesenden Vorstand. An der GV gab es nicht einmal eine Kampfwahl und alle Hände gingen bei der Abstimmung nach oben!

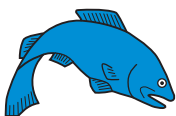
Da wir alle genug Erfahrungen mitbrachten verlief unser Start fast von alleine. Bei den Vorbereitungen für unsere Feste durften wir auch auf unseren «unsichtbaren fünften Fischküchenhelfer» zählen. Er unterstützte uns rund um die Saucenproduktion und anderen Vorbereitungen, Vorbestellungen, Katerfrühstück, Mehlsuppe und vielem mehr. Vielen herzlichen Dank Hans, für Deine Unterstützung!

Fürs Sommernachtsfest machten wir vier Küchenchefs einen Plan wie wir uns gegenseitig ablösen. So konnte sich jeder auch eine «Auszeit» gönnen und das Fest geniessen. Da das Sommernachtsfest ein so toller Anlass war, überraschte es sehr wahrscheinlich niemanden, dass wir alle viel zu viele «Überstunden» machten. Aber nicht nur wir! Herzlichen Dank an all unsere Helfer, Ihr seid die Besten!!!

Dieses Jahr bekommt die Fischküche noch ein zusätzliches Gesicht. Luca Ress kann sich vorstellen, künftig das Amt des Fischküchenchefs zu übernehmen. Deshalb wird er uns in diesem Jahr in der Fischküche begleiten. Wir danken Dir für Deine Unterstützung und freuen uns auf ein tolles 2018.

Liebe Petri-Grüsse
Vreni, Franz, Koni und Toni

Besuchen Sie unsere Homepage: www.ffvgs.ch



Fischrezepte

Konis Edelfische (Felche oder Forelle) in Alufolie, gegart:

Alufolie (der Grösse des Fisches angepasst)

Butter ca. 20 bis 30 gr.

Weisswein (nach gutdünken – nicht zu wenig)

Zitronensalz

Zitronenpfeffer

Frische Kräuter: Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salbei, Dill, Majoran, Oregano oder Schnittlauch

Fisch sauber ausnehmen (Felchen schuppen); salzen und pfeffern; Bauchhöhle mit den frischen Kräutern füllen;

Fisch mit leicht gespreiztem Bauch auf Folie stellen; Folie leicht verschliessen; Butter und Weisswein beifügen und Folie über dem Fisch locker schliessen.

Backofen oder Grill auf 180° vorheizen und Fisch mit Folie vorsichtig hineinstellen. Garzeit je nach Fischgrösse 20 Min. ev. mehr. Der Fisch ist gegart, wenn sich Rückenflosse leicht lösen lässt.

Ekis Hechtburger

Für die Burger:

500 g Hechtfilet, Salatblätter

(Rucola, Eisbergsalat),

200 g Champignons gebraten

2 Teelöffel Kreuzkümmel

1 Teelöffel Curry

1/2 Stange Lauch

1 Karotte, 3 Tomaten, 1 Zwiebel

1 Ei

3 Esslöffel Paniermehl

Pfeffer Salz

Für die Sauce:

2 Teelöffel körniger Dijon Senf

2 Esslöffel Mayonaisse

1 Teelöffel Himbeeressig

1 gepresste Knoblauchzehe

1 gepresstes Stück Ingwer

(ungefähr die Grösse einer Knoblauchzehe)

1 Esslöffel Olivenöl

Pfeffer Salz zum abschmecken.

Das Hechtfilet mit dem Pürierstab oder dem Fleischwolf zerkleinern. Die Karotte, der Lauch und die Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und anschließend in den Fisch einarbeiten. Danach werden die anderen Zutaten dazu gegeben und gut vermengt.

Anschliessend die geformten Burger scharf in Oel beidseitig anbraten. Nach dem Braten werden die Burger 10 Minuten im 180 Grad heissen Backofen gegart. Für die Sauce alle Zutaten zusammenmischen. Anschliessend wird die Sauce auf die halbierten Brötchen verteilt und belegen diese mit Salat den Champignons und natürlich den Hechttätschli belegt.

Zusätzlich kommen auf den Burger noch Rucola oder Eisbergsalat, frische Tomaten und gebratene Champignons. Als Brötchen nehme ich am liebsten schöne frische Laugenbrötchen.

Benis Fischsuppe (einfache Ausführung, Outdoorversion)
mit Alet und Brachsme:

Grosser Alet und/oder Brachsme.

Gemüse (Rüebli, Kartoffeln, Fenchel, Tomaten nach Belieben)
Zwiebeln, Knoblauch, Chilischote, Lorbeerblätter.

Fischfond (selber herstellen), Gewürze, Salz, Wein zum Ablöschen.
Beide Fische grob filetieren. Die Filets im leichten Salzwasser aufkochen und danach auf ein Blech legen. Die Geräten aus den Filets herauslesen und das Fischfleisch auf die Seite legen.

Die Fischkarkassen mit Zwiebeln und Lorbeerblättern im zuvor verwendeten Salzwasser auskochen lassen und einreduzieren. Die Karkassen entfernen und den Fond durch feines Sieb passieren.

Zwiebeln, Knoblauch und Chili im Olivenöl in Suppenpfanne anbraten und ablöschen. Danach geklärter Fischfond dazugeben und das fein geschnittene Gemüse beifügen und kochen. Evtl. mit Wasser ergänzen.

Wenn das Gemüse gar ist, das Fischfleisch dazugeben und kurz weiterkochen. Wenn nötig nachwürzen und ziehen lassen.

Ceviche aus Rotaugen (Schwalen) **nach Greifenseer Art:**

300 g Schwalenfilets ohne Haut und Gräten

Salz nach Belieben

Pfeffer aus der Mühle nach Belieben

2 Stück frische Chillischoten

Korianderblätter und Knoblauch nach Belieben

2 Stück Zwiebeln geschält

3 dl Zitronensaft

2 Stück Zitronen

Die Schwalenfilets beidseitig salzen und pfeffern. Die gewürzten Schwalenfilets schichtenweise mit Chilli, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronensaft in eine Schüssel legen und danach mit Zitronensaft überdecken. Zum Schluss mit Zitronenscheiben belegen.

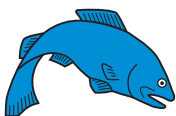
2 bis 4 Tage im Kühlschrank marinieren, bis die Schwalenfilets nicht mehr roh sind (die Filets erhalten eine weisse Farbe und werden fest).

Serviervorschlag:

Die Filets vor dem Servieren nach Belieben etwas nachsalzen, in die passende Grösse schneiden und z.B. auf Pariserbrot-Rondellen als Aperitif servieren.

WICHTIG:

Die Filets sind für den schnellen Verzehr vorgesehen, sind aber einige Tage (mit Zitronensaft bedeckt) im Kühlschrank haltbar.



Wissenswert

Bestimmungen Zürich-, Greifen- und Pfäffikersee

Tagesfangzahllimite		Mindestmasse	Schonzeiten
Bach-/Seeforelle	4	40 cm	1. Okt. bis 25. Dez.
Felchen	10	25 cm	20. Nov. bis 31. Dez.
Hecht	5	45 cm	1. März bis 30. April
Egli	50	–	–

Für Greifen- und Pfäffikersee bestehen keine Zeitbeschränkungen. Über weitere gesetzliche Bestimmungen im Kanton Zürich kann man sich informieren unter www.fjv.zh.ch

Bestimmungen für Fischer ab 2015

Wer fischt, hat viele rechtliche Bestimmungen zu beachten. Einige haben sich per 1. Januar 2015 geändert. Die wichtigsten für den Greifensee im neuen kantonalen Fischereireglement sind:

Pflicht für Jahreskarteninhaber, den SaNa-Ausweis beim Fischen immer mitzuführen (§1).

Das Gast-Zusatzpatent kann nicht nur für die Bootsfischerei sondern neu auch für die Uferfischerei gelöst werden. Uferfischer können so eine Gastperson mit ihrem patentpflichtigen Gerät unter ihrer Aufsicht mitfischen lassen (§3).

Die Hegene wird genauer definiert (fünf künstliche Köder mit je einem Einfachhaken, die mit Maden bestückt sein dürfen) (§9).

Fischen aus einem absichtlich bewegten Boot (laufender Motor oder Ruderschläge) gilt als Schleppangelfischerei (§11).

Der Köderfischfang mit dem Senknetz ist nicht mehr erlaubt (§1).

Aufsichtskreis II, Tösstal, Pfäffikersee und Einzugsgebiet Ustermer Aa

Honold Werner, Usterstr. 35, 8330 Pfäffikon; Anlage 044 950 25 14

Aufsichtskreis IV, Oberland, Greifensee, Sihltal und Säuliamt

Geuggis Robert, Fischzuchtanlage, 8712 Stäfa; Büro 044 940 37 77

LINKS

Fischerei und Jagd Kanton Zürich, www.aln.zh.ch

Schweizerischer Fischereiverband, www.sfv-fsp.ch

Netzwerk Anglerausbildung, www.anglerausbildung.ch

FIBER, Fischereiberatung, www.fischereiberatung.ch

Sponsoren und Gönner

Fischertreff Volketswil; Sport Fisch Fischercenter Wetzikon; Zubis Fischereiartikelbörse Dübendorf; Wintifisch; Lasser Gravuren Uster; Gasthof zur Krone Greifensee; Elektro Richi Kindhausen; Heruma Beschriftungen Dübendorf; SGG Schifffahrts-Genossenschaft Maur; R.A.K. Festzelte, Hinwil; Hotz Fleisch Wurst Uster Fällanden; Karl Hüppin Fleisch und Wurst Zürich; EMVN Migros Verteilbetrieb Neuendorf; Beck Fischer Volketswil; Girsberger + Sieber AG Uster; Heineken, Henniez; Mettler Toledo; Apotheke Greifensee.

(Weitere Sponsoren unter: www.ffvgs.ch – Links)

Aktuelle Berichte, Infos, Fotos unter www.ffvgs.ch