
PETRIINFO

Herbst 2018 / Nr. 60

Zeitschrift Fischerverein Frutigen

erscheint 2 x jährlich – Auflage 250 Exemplare – Redaktion: vakant

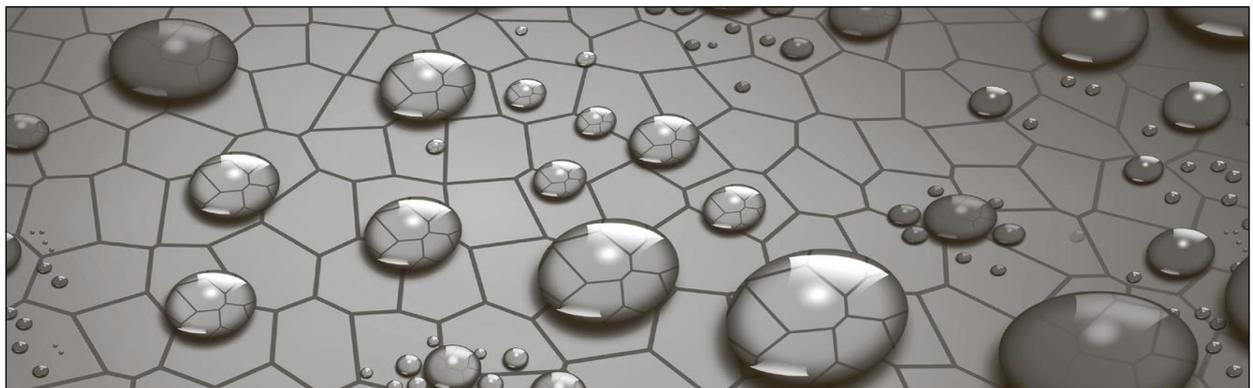


Frutigmärit, Fr. 26. Oktober 2018

Feini Fischchnusperli a üsem Stand bim Veloschöpfli Zürcher
Chum verbi u gniess ä Portion !



www.bike1a.ch



 **ASS**
AQUA SEC SERVICE

- Bautrocknung
- Bauheizung
- Wasserschadensanierung
- Expertisen & Beratung

AQUA SEC SERVICE Spiess GmbH
www.spiessstroeknung.ch • Tel. 033 673 88 50



Liebe Leserinnen und Leser des PetriInfo

Wie schnell doch die Zeit vergeht! Geht es Ihnen auch so? Ich kann mich noch gut an den erfolgreichen Frutigmärit 2017 erinnern, an die zahlreichen interessanten Gespräche und die vielen Lobe für unsere Fischchnusperli. Ja, unser «Chnusperli-Team» leistet Jahr für Jahr tolle Arbeit.

Wir freuen uns Sie/dich auch dieses Jahr an unserem Stand begrüßen zu dürfen und Ihnen/euch feine Chnusperli zu servieren.

Verwandte, Bekannte und Freunde sind auch herzlich willkommen.

Immer noch sind wir auf der Suche nach einer Redakteurin oder einem Redakteur für diese Zeitschrift. Es würde mich sehr freuen, wenn dies die letzte Ausgabe wäre, die ich noch gestalten darf. Also, Freiwillige vor!!

Sehr gerne nehmen wir auch immer Beiträge und Fotos aus unseren Vereinsreihen entgegen. Eure Beiträge sind eine Bereicherung unseres PetriInfo.

Bitte melden bei: Guido Schmid, Winklenstrasse 68, 3714 Frutigen
Tel. 079 773 79 75 / Mail: familyschmidi@bluewin.ch



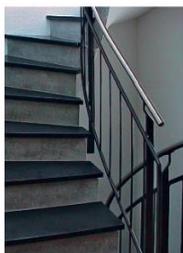
Bäckerei - Konditorei **MÜRNER**

Sonja und Rolf Hari-Mürner
Bei der Kirche
3713 Reichenbach

Telefonnummer 033 676 12 23



Naturstein in seiner schönsten Form



**STEINBRUCH + HARTSCHOTTERWERK
BLAUSEE-MITHOLZ AG**

Bütschi 253
CH-3717 Blausee-Mitholz

TEL. 033 672 80 60 www.shb-naturstein.ch
FAX 033 672 80 61 info@shb-naturstein.ch

Fischereigrundkurs und SaNa-Kurs 2018 – FV Frutigen

Ein voller Erfolg

Mit 13 Teilnehmern konnte der diesjährige Kurs gestartet werden. Die theoretischen Kurstage wurden wie gewohnt von Mike von Känel durchgeführt. Die zahlreichen positiven Rückmeldungen sind schon fast zur Gewohnheit geworden. Bravo und Danke, Mike!!

An den Theorietagen wurde viel Wissen vermittelt, Knoten wurden geknüpft, Insiderwissen aufgenommen und miteinander schon nach kurzer Zeit gefachsimpelt.

Am 24.03.2018 durften die Fischereigrundkursteilnehmer dann zur Prüfung antraben.

Weitere Personen stiessen dazu um ebenfalls am SaNa-Prüfungstag teilzunehmen.

Die Fischereigrundkursteilnehmer haben mit Bravour bestanden und verfügen somit nun über das nötige Rüstzeug unser wunderbares Hobby auszuüben.

Besuch der kantonalen Fischzucht Kandersteg – 10. März



Jedes Jahr immer wieder sehr interessant, Jan Kalbermatten's kompetente Führung.
Danke herzlich, Jan.

Praktisches Fischen an drei Gewässern

Auch dieses Jahr konnte der FVF dank der Mithilfe einiger Mitglieder, den Fischereigrundkursteilnehmern praktische Tipps zum Fischen an den verschiedenen Gewässern geben.

So stand am 28.04.2018 das Fischen am Fliessgewässer auf dem Programm. Nachdem alle am richtigen Besammlungsort eingetroffen waren, wurden Gruppen gebildet und anschliessend an die Kander verschoben. Die Gruppen verteilten sich von Kandersteg über Kandergrund bis nach Frutigen. Der Erfolg war jedoch nicht bei jeder Gruppe berauschend. Konnte eine Gruppe mehrere Regenbogenforellen behändigen, so war bei einer anderen Gruppe kein Zupfen am Hacken spürbar.

Am 05.05.2018 wurde dann das Fischen am Aegelsee geübt. Vorab wurden noch kurz verschiedene Techniken gezeigt, wie man am See fischen kann. Danach konnten die Teilnehmer unter der Betreuung der Helfer die verschiedenen Techniken anwenden. Es wurde eifrig gefischt und am Schluss konnte jeder mindestens einen Fisch mit nach Hause nehmen.

Als letztes war am 02.06.2018 noch das Fischen am Öschinensee. Da dies zusammen mit dem Vereinsfischen stattfand, war eine ansehnliche Truppe in der Region beim Bärglibach anzutreffen. Leider war der Fangerfolg hier nicht so gut wie am Ägelsee und zum Glück hatten alle etwas zum Mittagessen dabei. Auch nach der Verpflegung wollten die Fische nicht beißen und so gingen die ersten Fischer schon frühzeitig zu Tal. Die restlichen Fischer welche noch bis zur Dämmerung ihr Glück versuchten, blieben leider auch erfolglos.

Zum Schluss möchte ich mich bei allen Helfern für Ihren tollen Einsatz bedanken und hoffe, dass nächstes Jahr noch mehr Fischer aus dem Verein mithelfen würden. Die strahlenden Augen der Kursteilnehmer sind Dank genug.

In diesem Sinne wünsche ich noch allen ein Petri Heil.

Grossen Walter

Schneider's Backstube GmbH

Bäckerei - Konditorei - Confiserie

Dorfstrasse 23
Postfach
3714 Frutigen

Tel. 033 671 13 30
Fax 033 671 14 30

www.schneiders-backstube.ch
info@schneiders-backstube.ch





Instruktion Ägelsee



Fachgespräche (villech o chli plagierä?)



Die Jüngsten am Werk

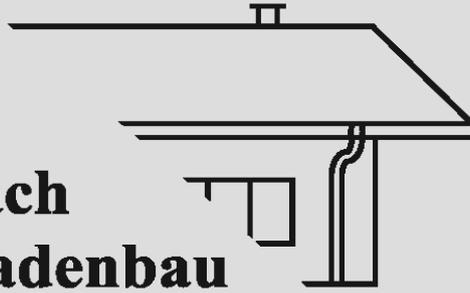
Andreas Schneider

-Spenglerei

-Steildach

-Flachdach

-Fassadenbau



3714 Wengi b. Frutigen 079 270 99 68

Hitze Sommer 2018

Nicht für Alle war dieser Sommer „schönes Wetter, baden, grosser Durst, grillieren in die schönen Nächte hinein. Die grosse Hitze und der karge Niederschlag haben unserer Natur ganz schön zu schaffen gemacht. Nicht nur die Bauern haben Probleme mit der Trockenheit und Hitze! Ich möchte nicht an einem Mittellandfluss grillieren, wenn die Aeschen und Forellen laut jammern könnten, Tausende mussten elendiglich zu Grunde gehen! Wir können da leider nicht gross Helfen, so machte ich wenigstens meine Hausaufgaben und kontrollierte unsere Aufzuchtbächli auf Temperatur und Wassermenge. Fünf Mal war ich an unseren Bächli, dank einigen Gewittern, hatten wir zu keiner Zeit Probleme. Im September beginnt das Abfischen, ich bin schon jetzt gespannt was aus unseren Brütlinge geworden ist? Ich wünsche Jedem der beim Abfischen beteiligt ist viel Spass und Erfolg.

Martin Messerli



**TRACHSEL
HAUSHALT
EISENWAREN**

Tel. 033 676 22 07
Fax 033 676 27 07

Ernst Trachsel
Bahnhofstr. 29
3713 Reichenbach

Fischereiartikel in grosser Auswahl für Bach und Bergsee
Immer frische Köder

Ein kräftiges Petri Heil wünscht Ernst Trachsel

Neuer Wanderpreis Plauschfischen

Nach dem letztjährigen Plauschfischen durfte ich als letzter meinen Namen auf dem Wanderpreis „Hechkopf“ eingravieren lassen.

Nebenbei: Die Konkurrenz war riesig...ich war der einzige, der einen Fisch mitgebracht hatte. ☺

Damit nun auch in Zukunft der Gewinner des Plauschfischens (hoffentlich mit grösserer Beteiligung), einen Wanderpreis in die Höhe stemmen kann, wurden neue Ideen gesucht. Dank der Mithilfe von Bettschen Lukas und der jungen Holzschnitzerin Alexandra Jungen aus Frutigen, entstand der neue Wanderpreis, auf welchem eine Uhr in das Fischerverein Frutigen-Logo integriert ist => Ich meine: Super Idee und Ausarbeitung. Ein grosses Dankeschön den Beiden. Ich wünsche nun allen die den Wanderpreis irgendwann mal gewinnen, viele gemütliche „Stunden“ und weiterhin Petri Heil.

Wale Grossen

Herstellung/Realisierung Wanderpreis:
(aus einheimischem Holz)

www.alexandraart.ch

info@alexandraart.ch



Bei von Känel's finden Sie auch Geschenkartikel.



drogerie
von känel
natürlich gesund

bahnhofstrasse 22 3713 reichenbach
tel 033 676 10 76 fax 033 676 11 02



Plauschfischen – 25.08.2018

Auch dieses Jahr war die Teilnahme eher erbärmlich. Nachdem im Vorfeld mit 15 Teilnehmern zu rechnen war, schrumpfte die Teilnehmerzahl kurz vor dem Fischen auf 12.

Da an diesem Samstag nochmals vier Teilnehmer sich entschieden dem Anlass fern zu bleiben, trafen sich im Rohrbach nur noch acht Fischer. Zwei Dinge seien hierzu erwähnt. Erstens hatten wir gemütliche Stunden im Rohrbach und genossen Trank und Speis. Zweitens ist es für die Organisierenden mühsam, wenn am Schluss zig Lebensmittel zu viel auf den Tischen stehen!!

Räubersteak, Würste (konnten zum Glück am nächsten Samstag beim Abfischen verwenden werden), Teigwarensalat, Maissalat, Creamschnitten (gespendet von Schneider's Backstube)

Also überlegt euch das nächste Mal gut ob ihr kurzfristig absagt!! Wir danken dafür.

Trotz allem war es ein gelungener Anlass. Die acht Anwesenden standen am warmen Feuer, denn es war bitterkalt, genossen das Mittagessen inkl. Dessert und philosophierten über Fangmethoden, ect.

Es war ein Kopf an Kopf-Rennen. Gewinnt Messerli Martin mit seiner Felche, Jan Schmid mit seinem Egli oder der Jungfischer Schneider Nando mit seinen zwei schönen Bachforellen?



Ganz herzliche Gratulation dem Gewinner des diesjährigen Wanderpreises Schneider Nando (links) und vielen herzlichen Dank dem Spender des wunderschönen Wanderpreises Grossen Walter (rechts).





-  **Grösste Auswahl an Fischereiartikel**
-  **Wurf-Pool**
-  **Köderautomat 24 h**
-  **Online-Shop**
-  **Grosses Kleidersortiment**
-  **Kurse**

SIMMS ORVIS RAPALA SHIMANO SAGE SPRO C&F STUCKI-GLARDON
OWNER LOOP GUIDELINE RIO SCOTT WATERWORKS/LAMSON
SCIENTIFIC ANGLERS NAUTILUS... uvm

Fischereiartikel Bernhard AG, Seilereistrasse 19, 3114 Wichtrach
Tel. 031 781 01 77, www.bernhard-fishing.ch, info@bernhard-fishing.ch

Kurzprotokoll der HV vom 02. März 2018

1. Begrüssung und Eröffnung

HV-Eröffnung durch den Präsidenten, Simon Rösti um 19.10 Uhr.
Speziell werden unsere Neumitglieder begrüsst.
Beat Rieder vom Fischerei-Inspektorat hat sich entschuldigt.
Anwesend sind 28 Stimmberechtigte. Somit ist das absolute Mehr 15.
Diverse Mitglieder haben sich entschuldigt.

2. Wahl des Stimmenzählers

Als Stimmenzähler wird Simon Oppliger gewählt.

3. Genehmigung HV-Protokoll und Jahresberichte Vereinsjahr 2017

Das HV-Protokoll 2017 wird einstimmig angenommen.
Die Jahresberichte werden verdankt und ebenfalls einstimmig genehmigt.

4. Mutationen

Total: 15 Mutationen
5 Austritte (Passiv und Gönner)
(Leider 1 Todesfall: Trachsel Alfred, Gönner)
10 Eintritte (8 Aktive / 1 Passiv / 1 Jungfischer)

Gedenken an unsere verstorbenen Mitglieder.

5. Jahresrechnung und Budget

Die Jahresrechnung und das Budget werden vom Kassier Grossen Mathias ausführlich erläutert.
Stichtag ist der 28. Februar 2018.

Gemäss der Erfolgsrechnung konnte das Vereinsjahr mit einem Gewinn von Fr. 1'194.45 abgeschlossen werden.

Flüssige Mittel (Kasse und Bankkonti) hat der Verein Fr. 39'349.05
Für das Vereinsjahr 2018 wird ein Verlust von Fr. 200.00 budgetiert.

Der Revisorenbericht wird von Mike von Känel vorgetragen.

Die Rechnungsrevisoren Hansruedi Goldenberger und Mike von Känel raten der Versammlung, die korrekte und sauber geführte Jahresrechnung sowie das Budget anzunehmen. Die Jahresrechnung und das Budget werden einstimmig angenommen und mit Applaus dem Kassier und den Rechnungsrevisoren verdankt.

Dem Vorstand wird die Décharge (Entlastung) erteilt.

Der Vorstand beantragt die Mitgliederbeiträge nicht zu erhöhen. Der Vorschlag wird einstimmig angenommen. Weiterhin gilt: Aktive Fr. 50.00 / Passive Fr. 40.00 und Jungfischer Fr. 20.00
(Jungfischer: sofern sie in diesem Vereinsjahr keinen Arbeitseinsatz leisten)

6. Wahlen

Zur Wiederwahl in den Vorstand stehen zur Verfügung.

Rösti Simon, Präsident
Grossen Mathias, Kassier
Däpp Nathanael, Beisitzer
Brügger Christian, Beisitzer
Schmid Guido, Sekretär

Die Kandidaten werden alle einstimmig wiedergewählt. Herzliche Gratulation und Dankeschön.

Neuwahlen: Grossen Walter, Reichenbach – Beisitzer – einstimmig gewählt. Vielen Dank.

Wahl der Rechnungsrevisoren: Hansruedi Goldenberger und Mike von Känel – einstimmig gewählt.
Die Rechnungsrevisoren müssen alle zwei Jahre wiedergewählt werden. Danke an die Beiden.

7. Homepage – www.kanderelle.ch / www.fischerverein-frutigen.ch

Der Verein erstellt mit externer Hilfe der Firma creakzent Frutigen eine neue Homepage.
Simon Roesti zeigt kurz wie das neue Design ungefähr aussehen könnte. Die Arbeiten laufen, wird jedoch noch eine Weile dauern bis die Arbeiten fertig gestellt werden können.

8. EFGI 650 – Elektrofischfanggerät, Fangpoolführer

Das neue Gerät wurde geliefert. Simon Roesti führt das Gerät kurz vor.

Christian Brügger hat eine tolle Kiste hergestellt, damit das Gerät darin verstaut werden kann und somit gut geschützt ist.

Kosten EFG inkl. Beschaffung: Fr. 4'200.00 / Vertrag mit FV Kandersteg konnte verlängert werden.

Was mit dem alten Gerät passiert ist im Moment noch unklar.

9. Informationen

Fischereigrundkurs – Info von Känel Mike: Mike orientiert die Versammlung kurz über das Programm. Konkurrenz Kursangebot ist heute im Kt. Bern sehr gross. Wir starten mit 13 Teilnehmern zum Fischereigrundkurs. Mike ruft zur Mithilfe für die praktischen Kurstage auf.

PV-Spiez – Info Rösti Simon: In der PV laufen die Geschäfte zurzeit relativ gut. Es musste eine einzige Einsprache gemacht werden.

Ägelsee – Info Rösti Simon: Der Pachtvertrag läuft im 2019 aus. Die PV stellt sich die Frage ob eine Verlängerung des Vertrags sinnvoll ist. Der Kosten sollten selbsttragend sein. Dies war in den letzten beiden Jahren nicht mehr der Fall. Der Verkauf der Fischereikarten macht der PV so einige Schwierigkeiten.

Der Kauf der Tagespatentkarten ist für unseren Verein auch eine eher hohe Aufwandposition, die wir aber gerne tragen um unsere arbeitenden Mitglieder zu belohnen.

Es findet eine rege Diskussionsrunde statt mit diversen Wortbegehren. Die Meinung ist, dass alle angeschlossenen Vereine Karten beziehen müssten. Das ist zurzeit nicht mehr der Fall. Dieses Thema muss aber sicherlich in der PV besprochen werden.

Die Wortbegehren zeigen sofort, dass verschiedene Meinungen im Verein vorhanden sind. Grundsätzlich ist es aber so, dass die meisten Mitglieder der Meinung sind, die Pacht zu verlängern und unser Verein weiterhin Karten bezieht zu Gunsten seiner Mitgliedern.

Hegebeitrag und Patentgebühren ab 2020: ist in der Fischereizeitung des SFV zu lesen

Neue Flyer für die Mitgliederwerbung wurden erstellt und werden an diversen Standorten aufgelegt.

Forellenstart 16. März: um 17.00 Uhr wird im Rest. Simplon durch den Verein ein kleiner Imbiss offeriert.

Probefischen EFG 650: 24.03.2018

HV BKFV in Innertkirchen: 10.03.2018 ab 8.45 Uhr

HV PV Spiez in Kandersteg: 07.04.2018 ab 14.00 Uhr

DV SFV in Frutigen: 16.06.2018

10. Tätigkeitsprogramm

Die Daten stehen fest und können dem PetriInfo entnommen werden.

11. Ehrungen

25.-jährige Mitgliedschaft: keine

Alle Mitgliedschaften von 10, 20, 30 und 40 Jahren werden namentlich erwähnt.

12. Verschiedenes

Der Vorstand klärt ab, ob wir aus dem Lotteriefonds einen Beitrag an unser neues EFG erhalten.

Die Sitzung endet um 20.55 Uhr

Der Präsident:
Simon Rösti

Der Sekretär:
Guido Schmid



BIKE OASE

F U H R E R

R A D • S P O R T • S E R V I C E

Egal in welchem Bergbach sich die Fische verstecken mit unseren dynamischen und top ausgestatteten E-bikes gelangen Sie schnell an Ihr Ziel.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich fachgerecht beraten und von unser riesen Ausstellung begeistern.

Ihr Bike Oase Team



Wein - Bier - Mineralwasser - Softdrinks

TRACHSEL

Getränke

Frutigland - Spiez

www.trachsel-getraenke.ch - Telefon 033 671 19 74

**Prompter Hauslieferdienst
für Büros, Kantinen
und Haushalte!**

Der Ehemann zu seiner Frau:

Wir haben im Lotto gewonnen. Ich habe schon große Pläne mit dem Gewinn.

Was sollen wir uns alles kaufen?

Die Frau: Um ganz ehrlich zu sein Peter, ich würde gerne meine Hälfte nehmen und dich verlassen.

Der Mann: Oh, ok! Wir haben 30 Franken gewonnen. Hier hast du deine 15 Franken!

Von Autos zu Fischen

Nachdem ich die Lehre als Carrosseriespengler beendet hatte, fragte ich mich, was möchte ich in Zukunft tun?

Die Arbeit als Spengler ist sehr interessant und abwechslungsreich. Dazu hatte ich einen super Ausbildungsplatz und ein tolles Team, aber trotzdem reizte es mich, noch eine Lehre zu machen. Am Liebsten etwas in der Natur oder mit Tieren.

Nach der Rekrutenschule war klar, dass ich noch den Beruf Fischwirt erlernen will. Zuerst rief ich bei einigen Fischzuchten an, um mich zu erkundigen, ob es hier in der Nähe überhaupt Ausbildungsplätze gibt. Bei der Fischzucht Rubigenhof (in Rubigen), hieß es sofort, dass sie gerne einen Stift ausbilden würden. Nach dem ersten Gespräch und Führung durch den Betrieb wusste ich, hier möchte ich mich bewerben. Einige Zeit nach meiner Bewerbung, wurde ich nochmals auf Rubigen zu einem Gespräch eingeladen. Als ich die Zusage für die Lehrstelle bekommen habe, strahlte ich den ganzen Weg von Rubigen bis nach Reichenbach hinter dem Lenkrad.

Am Montag 14. Mai. 2018 hatte ich meinen ersten Arbeitstag. Man kann gutsagen, dass ich ein bisschen hibbelig und nervös war.

Im ersten Monat war ich meistens in der Verarbeitung. Alles war wieder neu für mich und ich musste die ganzen Abläufe erst kennenlernen. Mal durfte ich den Fisch abpacken und bereitstellen für die verschiedenen Kunden, mal war ich in der Schlachtabteilung und lernte das korrekte Behändigen und Verwerten des Fisches.

Von Anfang an durfte ich überall mithelfen und wurde miteingebunden. Sehr viele neue Arbeiten sah und machte ich zum ersten Mal: Kalt- und warm geräucherte Fische vorbereiten, aufhängen und filetieren, Lauge zum Einlegen der Räucherfische vorbereiten, Fische nach Gewicht sortieren, Filets enthäuten, Geräte Zupfen, Filetieren, und noch vieles mehr...

Und immer hieß es: „so Mäthel.. itz du o!“ Zum Beispiel in der Schlachtung bei der Verarbeitung der Fische. Als ich das erste Mal sah, wie meine neuen Arbeitskollegen filetieren, machte ich grosse Augen. Jeder Handgriff und Messerschnitt sitzt. Bei mir sah das ein bisschen anders aus, außer dass sie gleich gut schmeckten, hatten meine ersten Filetierversuche nicht viel mit einem Fischfilet gemeinsam.

Das Teamverhältnis ist wie bei meinem ersten Lehrbetrieb super und sehr fördernd. Mit kleinen Wetten probieren sie mich immer weiter zu motivieren: Wer hat Prozentual zum Körpergewicht des Fisches den größeren Fleischgewinn oder du kannst sowieso nicht so schnell die Fische ausnehmen, wie ich nach dir die Fische in zwei Filet schneide, ohne dass ich auf den Nächsten warten muss. Durch die vielen neuen Eindrücke und Arbeiten, merkte ich auch, dass nicht nur der Körper müde wird.

Ein besonderes grosses Augenmerk, liegt Draußen auf Zucht und Innen in der Verarbeitung auf bei der Hygiene. Fast jeder Gegenstand, Raum oder Maschine hat seinen Plan, wann, wie, und mit was geputzt wird. Durch Demontage und Montage fürs Reinigen lernte ich auch die verschiedenen Maschinen besser kennen.

Auch wir müssen uns ständig umziehen, Hände waschen und desinfizieren. Für jeden Bereich hat man anderes Material wie, Werkzeuge, Stiefel und Kleidung.

Auch auf der Zuchtanlage, gibt es viel Neues zu entdecken. Wie in der Verarbeitung, durfte ich auch in der Zucht sofort mithelfen. Die meisten Arbeiten, erledigten wir zu zweit. Sales Kunz mein Lehrmeister, erklärte mir die Arbeiten und zeigte mir, auf welche Dinge ich achten muss.

Die Hygiene ist das Wichtigste. Von kleinen Werkzeugen bis hin zu den grossen Becken und Kanälen, alles wird immer wieder gereinigt, gepflegt und desinfiziert. Beim Betreten und Verlassen der Anlage, werden immer die Stiefel und Arme desinfiziert. Dasselbe gilt, wenn man zwischen den verschiedenen Kanälen hin und her wechselt, zum Bruthaus, oder der Setzlingsanlage geht.



Die Arbeiten sind sehr vielseitig: morgens einen 80 kg schweren, sehr praktisch eingebauten Pumpenmotor austauschen und nachmittags die Kiemen eines Fisches unter dem Mikroskop bestaunen. Dass mit dem praktisch eingebautem Motor war ein Witz!..

Bisher, gefällt mir die Arbeit im Bruthaus am besten. Hier wird nochmals speziell auf die Hygiene und Gründlichkeit geachtet. Die Tagesroutine im Bruthaus ist dieselbe, wie bei den Kanälen. Putzen, Füttern, Tote absammeln. Nur der Besen wird zum Pinsel und der Kescher zur Pipette oder Pincette. Es ist etwas wunderschönes, zu sehen, wie aus einem kleinem Ei, ein Fischli wird!

Man darf oder muss sich auch die Zeit nehmen, die Fische zu Beobachten. Zum Beispiel, wie sie sich verhalten, wenn man ans Becken steht, oder wie sie fressen.

Wieder viele spannende Eindrücke für mich. Ich lerne Fische von Hand zu sortieren, oder eine maschinelle Sortierung aufzubauen, wie man die Fütterungsanlage bedient, wie man Fische seziert, Schnittgewichte ausrechnet und vieles mehr.

Bald habe ich das erste Mal Berufsschule in Starnberg (Nähe München) Deutschland. Die Schule ist in Blöcke aufgeteilt, da die Anreise für viele Schüler etwas länger ist. Obwohl ich wieder das Schuelbänkli drücken muss, freue ich mich sehr, auf den ersten dreiwöchigen Block im September. Nach wie vor, lerne ich viel Neues und freue mich darauf, was die Zukunft bringt!

Seit kurzem haben wir eine neue Website, mit vielen Fotos und Informationen. Im Hofladen gibt es täglich frischen Fisch und passende feine Produkte dazu. Natürlich freue ich mich am Meisten über einen Besuch!

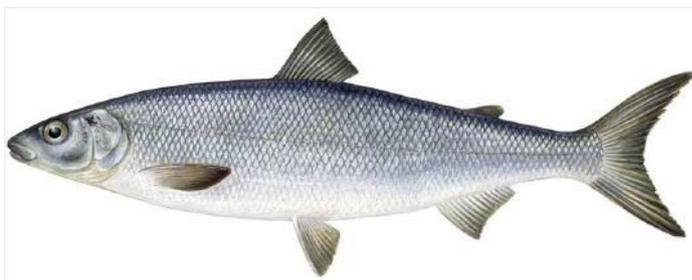
Petri Heil Mäthel Grossen



Felchenröllchen mit Zucchini an leichter Rahmsauce

Zutaten für vier Personen

- 600 - 800 g Felchenfilets ohne Haut
- 50 g Butter
- Salz,
- Pfeffer
- 1 Schalotte
- 0.5 dl trockener Wermuth
- 2 dl Weisswein
- 150 g Zucchini
- 2 mittlere Tomaten
- 6 Basilikumblätter
- 1.5 dl Rahm



Zubereitung

Die Felchenfilets mit zerlassener Butter einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufrollen und in eine gut ausgebutterte Gratinform setzen. Die Schalotte fein hacken, in einer Pfanne mit Butter andünsten, den Wermuth und den Weisswein dazugeben und ca. 2 Minuten einkochen lassen. Um die Felchenfilets giessen und die Form mit Alufolie verschliessen. Die Fischröllchen im auf 200 ° vorgeheizten Ofen während ca. 15 Minuten garen.

Die Zucchini waschen und ungeschält in kleine Stengelchen schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Zucchini unter leichtem wenden in Butter 3 - 4 Minuten dünsten, die Tomatenwürfel und den Basilikum begeben und erhitzen. Den Fischjus in ein Pfännchen geben, aufkochen und mit Rahm verfeinern. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, über die Felchenröllchen geben, mit dem Zucchettigemüse garnieren und sofort servieren.

Als Beilage Salzkartoffeln oder Trockenreis.

Dazu einen feinen Chasselas aus der Bielersee-Region geniessen – Ä guetä!!

neue vergrösserte
Ausstellung
1'000 m²

möbel - budget-möbel
duvet - bettwäsche
dekoartikel



möbel + budget-möbel
werthmüller
rybruggstr. 5, frutigen



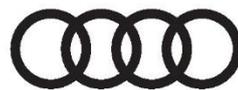
Autohaus von Känel AG



Das Von Känel-Team freut sich auf Ihren Besuch



ŠKODA



Audi



SEAT



Nutzfahrzeuge

Wir sind Ihr offizieller Partner für VW, Audi, Seat, Skoda und VW Nutzfahrzeuge!

Autohaus von Känel AG | Spiezstrasse 22 | 3714 Frutigen

Telefon 033 672 20 20 | Fax 033 672 20 26 | www.autohaus-vonkaenel.ch

Welsfischen 18

Bereits zum fünften Mal in Folge fuhren wir an den Canal de la Thielle um auf Welse zu fischen. Wie in den letzten Jahren üblich, begannen einige bereits vor dem Nachtessen mit dem Fischen auf Hechte und Eglis. Andere richteten ihr Nachtlager ein oder genossen den warmen Sommerabend bei einer Flasche Bier.

Während dem Nachtessen hatten wir dann die Gelegenheit über die Fangfolge des Jahres zu berichten und uns gegenseitig für das kommende Ansitzen auf den Wels vorzubereiten. Noch bevor es richtig Nacht wurde waren alle unsere Plätze eingerichtet und es begann, wie üblich, das lange Warten auf den grossen Biss.

Hie und da flogen Fledermäuse über den Kanal. Ansonsten war es unheimlich ruhig und üppig warm. Um mich vor den Mücken zu schützen zog ich trotzdem eine Jacke an. Später, kurz vor zwölf Uhr, packte ich meine sieben Sachen wieder zusammen und ging zurück zum Treffpunkt.

Ein Hecht 62 cm, ein Wels 48 cm und eine Rotfeder wurden gefangen.

Simon Roesti, Präsident



Cheminée- und Ofenbau

Cheminéesanierung

**Kosten und Steuern sparen mit einem neuen Cheminéeheizeinsatz.
Ihr offenes Cheminée leistet ca. 15% des möglichen Heizwertes.
Ein neuer Cheminéeheizeinsatz bringt bis zu 80%.**

Cheminéeöfen

Wir haben auch ca. 30 Cheminéeöfen in unserer Ausstellung für sie aufgestellt.

Warmwasseraufbereitung

**Bei uns ist ein Stubenofen mit Warmwasseraufbereitung in Betrieb und zur Besichtigung aufgebaut.
Wir beraten Sie gerne und planen mit Ihnen Ihren Warmwasserofen.**

Hufenus
Cheminée- und Ofenbau
Oberdorfstrasse 24
3322 Urtenen-Schönbühl

031 850 15 15
info@hufenus.ch
www.hufenus.ch

STUDIO

ruegg[®]
SWITZERLAND
www.ruegg-studio-bern.ch

Abfischen Herbst 2018

Neun hegewillige, naturliebende Fischerfreunde trafen sich am Samstag, den 01. September in der Frühe, um den ersten Teil des Fröschenmoosbächlis auszufischen.

Das Wetter war nicht ideal, trotzdem konnten wir unseren ersten Hege- und Pflegetag durchführen. Das neue Elektrofischfanggerät kam zum Einsatz. Wir stellten rasch fest, dass wir damit schonender Abfischen können. Die Ausbeute bis zum Znüni war leider sehr bescheiden. Umso mehr wurde das Znüni im Freien genossen. Nach der Znünipause war es leider vorbei mit dem einigermaßen guten Wetter; der Regen setzte ein. Bis ca. 13.30 Uhr wurde tapfer abgefischt, die Ausbeute wurde leider nicht besser. Den ersten Abfischtag liessen wir zum Zmittag mit Räubersteak vom Grill, Teigwarensalat, grünem Salat und feinem «Strüesslichuechä» zum Dessert, ausklingen.



Qualitätsfenster aus dem Berner Oberland

Zurbrügg + Trachsel AG

Frutigen

033 671 05 94

holzbau-zurbrueegg.ch



**SPAR- UND LEIHKASSE
FRUTIGEN AG**

Ihre Bank seit 1837



Herzenswünsche gehen nur dann in Erfüllung, wenn man versucht, sie zu realisieren. Wir sind die Bank, die Sie dabei gerne unterstützt.

Spar- und Leihkasse Frutigen AG | Dorfstrasse 15 | 3714 Frutigen | 033 672 18 18 | www.slfrutigen.ch

rundumHolz GmbH

Haslistrasse 16, 3714 Frutigen

- *Holzbau*
- *Innenausbau*
- *Bedachung*
- *Schreinerarbeiten*
- *Massivholzmöbel*
- *Personalvermietung*

Urs Müller
079 738 69 03

Sämi Trachsel
078 730 78 74

rundumholz@gmx.ch

In eigener Sache.....

Unser Verein ist auf die Unterstützung seiner Mitglieder angewiesen! Werde darum auch du Mitglied bei uns. Ganz egal ob Jungfischer, Aktivmitglied, Passive oder auch nur einmaliger Sponsor – bei uns ist jeder ganz herzlich willkommen. Wer Mitglied ist, bekommt das PetriInfo zwei Mal jährlich zugeschickt und ist so immer auf dem Laufenden.

✂-----✂-----✂-----✂-----✂
Bitte sende diesen Abschnitt an: Guido Schmid, Winklenstrasse 68, 3714 Frutigen

Name:..... Vorname:

Adresse: PLZ/Ort:

Jahrgang: Telefon:.....

Bitte ankreuzen:

Aktivmitglied (Fr. 50.-) Passivmitglied (Fr. 40.-) Jungfischer (Fr. 20.-)

Einmalige Spende

Du kannst dich auch Online unter www.kanderelle.ch anmelden!

In unserem nächsten Vereinsheft könnte hier Ihr Inserat stehen.

Melden Sie sich bei Guido Schmid

079 773 79 75

oder

familyschmidi@bluewin.ch

(Für Ihre Unterstützung danken wir bestens)

Badelwelten

DIE BADARCHITEKTEN



SPIESS
energie+
haustechnik

spiessag.com

Adelboden – Reichenbach – Krattigen – Spiez

Von der
Inspiration
zur Idee.

Von der
Planung zur
Vollendung.

Erlenweg 1
3715 Adelboden
Tel. 033 673 88 44

Lachen ist gesund.....

Zwei Vampire kommen auf einem Tandem in eine Polizei Kontrolle. Der Polizist fragt: "Haben sie was getrunken?" "Ja, zwei Radler".

Louise und Anna kochen sich Tee. Ein Liter heißes Wasser bleibt übrig. Sagt Louise zu Anna: "Komm wir frieren es ein, heißes Wasser kann man immer gebrauchen!"

"Treffen sich zwei Schnecken, eine davon mit einem blauen Auge. Fragt die eine: "Warum hast du denn ein blaues Auge? "Darauf die andere: "Als ich gestern im Wald spazieren war, kam ein Pilz aus der Erde geschossen!"

Zwei Großmütter gehen in ein chinesisches Restaurant. Als sie die Esstäbchen auf dem Tisch sehen, schauen sie sich verwundert an. Fragt die eine: "Soll man sich hier sein Essen selber stricken?"

Ernährungsbewusste Patientin: „Sind Fische gesund, Herr Doktor?“
„Ich glaube schon, bei mir war jedenfalls noch keiner in Behandlung.“

FISCH DES JAHRES 2018: DER AAL

Der Aal lässt niemanden kalt. Er ekelt, er fasziniert, und er weckt Begierden – von kulinarisch bis kriminell. Heute kommt die Sorge um seine Zukunft dazu. Seit 2014 steht der Aal auf der Roten Liste der vom Aussterben bedrohten Arten.

Dieser einzigartige Fisch lässt sich nur retten, wenn es gelingt, seine uralten Wanderwege wieder wirkungsvoll zu öffnen und die Bestände nachhaltig zu schützen. Wie viele Probleme der Gegenwart, wird die Rettung des Aals nur mit internationaler Zusammenarbeit möglich sein.

BIOLOGIE

Der Europäische Aal (*Anguilla anguilla*) gehört zur weltweit verbreiteten Familie der Aale (Anguillidae). Die langgestreckte Aalform – vorne kreisrund, zum Schwanz hin seitlich abgeflacht – ist eine vollkommene Anpassung an das Leben am Gewässergrund. Schlängeln ist dafür die ideale Art der Fortbewegung.

Das Skelett ist extrem flexibel dank mehr als 100 Rückenwirbeln (eine Bachforelle hat 58, der Mensch hat 33). Die Haut ist dick, die tief darin eingebetteten Schuppen sind winzig und von einer starken Schleimschicht überzogen. Es ist die ideale «Hülle», um sich möglichst reibungslos durch die oft raue Unterwasserwelt zu bewegen. Auch die Flossen sind auf ein Minimum reduziert, Die Brustflossen sind klein. Alle anderen Flossen sind zu einem so genannten Flossensaum zusammengewachsen. Die Bauchflossen fehlen komplett.

Wer das Äussere des adulten Aals beschreibt, muss zwei Lebensstadien unterscheiden. Aus den jungen Glasaalen entwickeln sich relativ rasch so genannte Gelbaale. Ihr Grundton ist gelb-oliv, der Bauch gelblich weiss, die Flanken mit einem Messingschimmer und der Rücken je nach Gewässer Olivgrün bis Dunkelbraun.

Wenn sich eines Tages der Fortpflanzungstrieb bemerkbar macht, verändert sich auch das Äussere des Aals. Als Vorbereitung auf seine lange Wanderung im Freiwasser des Ozeans wird der Bauch heller, die Flanken werden silbern und der Rücken verfärbt sich in ein dunkles Blaugrau oder sogar Schwarz – es ist das effektivste Tarnmuster für einen Freiwasserfisch. Man nennt dieses Stadium Silber- oder Blankaal.

Angepasst an die ökologische Nische als Jäger am Gewässergrund sind auch die Sinnesorgane des Aal. Die Augen des Gelbaals sind klein, doch das gleicht er aus mit seiner exzellenten Nase. Sie gilt als eine der leistungsfähigsten im gesamten Tierreich. Der Aal nutzt sie nicht nur bei der Beutesuche, sondern auch zur Orientierung. Wenn er sich zum Silberaal wandelt, werden auch seine Augen markant grösser. Bei seiner Wanderung in den düsteren, aber nicht lichtlosen Tiefen des Atlantiks braucht er sie zur Vermeidung von Fressfeinden und möglicherweise auch zur Orientierung.

VERBREITUNG UND LEBENSRAUM

Europäische Aale haben im Lauf der Jahrtausende ein riesiges Verbreitungsgebiet erobert. Es umfasst den Atlantik von Westafrika bis zum Nordkap inklusive Azoren, kanarische Inseln, Irland, Grossbritannien und Island sowie Ostsee, Mittelmeer und Schwarzes Meer.

Ein Teil der Population bleibt zeitlebens in den Küstengewässern, ein Teil dringt über Flüsse und Bäche tief ins Landesinnere vor – teilweise über tausend Kilometer weit. Zu diesen Langdistanzwanderern gehörten auch die Schweizer Aale.

Vor der Industrialisierung gehörten Aale zu den häufigsten Fischen der Schweiz. Mit der massiven Verbauung des Rheins zur Nutzung seiner Wasserkraft versiegte der Aufstieg rasch. Dasselbe geschah in der Rhône und im Ticino. Nur noch wenige Exemplare schaffen den Aufstieg vorbei an so vielen Hürden. Wo heute noch Aale bei uns vorkommen, stammen sie vor allem aus Besatzmassnahmen. In Deutschland,

wo der Aal als begehrter Speisefisch gilt, besetzt man beispielsweise den Rhein und seine Zuflüsse als Kompensation für die blockierten Wanderwege.

Der Lebensraum des Aals in der Schweiz umfasste ursprünglich alle Gewässer, die mit unseren drei Lebensadern Rhein, Rhône und Ticino in Verbindung standen. Die Ausnahme sind die allzu kalten und schnell strömenden Forellenbäche der Alpen.

Der Aal ist enorm anpassungsfähig. Man findet ihn vom schmalen Wiesenbächlein bis zum grossen See – und dort vom verkrauteten Flachwasser bis hinunter in lichtlose Tiefen, wo er gemeinsam mit der Trüsche die Laichplätze von Felchen und Seesaiblingen heimsucht.

DER AAL IST EIN FEINSCHMECKER!

Auf seinen Jagdzügen, die er vorzugsweise im Schutz der Dunkelheit unternimmt, also nachts, in trübem Wasser oder in grosser Tiefe, erbeutet er Würmer, Schnecken, Insektenlarven, Krebse und Fische sowie bei Gelegenheit auch Frösche. Für sein Wohlbefinden braucht der Aal Versteckmöglichkeiten wie Felsspalten, Steine, Höhlen, Totholz, Wasserpflanzen und unterspülte Ufer. Gerne gräbt er sich auch in weichen Gewässerboden ein.

Via den Rhein erreichen die Aale die Schweiz in der Regel nach sieben bis neun Jahren Wanderung mit einer Grösse von 35 bis 45 Zentimetern. Hier frisst und wächst er, bis er fit genug ist für die rund 6000 Kilometer weite Wanderung zu den Laichplätzen im Westatlantik. Je nach Futterangebot und klimatischen Bedingungen kann das bis zu zwanzig Jahre dauern. In der Regel beobachtet oder fängt man in unseren Gewässern Aale in Längen von 40 bis 100 Zentimetern. Die grössten Schweizer Aale erreichen 120 Zentimeter und Gewichte von über fünf Kilogramm.

EIN GEFÄHRLICHES LEBEN

Wenn man sich näher mit den abenteuerlichen Wanderungen des Aals beschäftigt, taucht irgendwann die Frage auf: Wie können die gnadenlos effizienten Mechanismen der Evolution zu einem derart aufwändigen und anstrengenden Lebenszyklus führen? Die Antwort ist einfach, auch wenn sie unseren zwangsläufig engen, menschlichen Horizont übersteigt: Weil es sich trotz allem lohnt!

Das Erfolgsrezept der räumlich getrennten Lebensphasen ist die optimale Nutzung von Ressourcen und das Verringern von Risiken. Das ist seit Jahrmillionen eine lohnende Strategie, doch sie entwickelt sich zum Risiko, sobald einer der benötigten Lebensräume knapp oder die Mobilität behindert wird. Beides geschieht in der Schweiz seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Seither sind die meisten Wanderfische bei uns ausgestorben und der Aal steht auf der Roten Liste.

Die Schweiz ist leider ein lehrreiches Beispiel, wie Wanderfische auf menschengemachte Veränderungen reagieren. Bevor Rhein, Rhone und Ticino von Wasserkraftwerken und ihren Wehren verbarrikadiert wurden, erreichten Millionen von Wanderfischen unser Land und bereicherten den Speisezettel: Lachse, Meerforellen, Maifische, Neunaugen, Störe und Aale. Heute blockieren Dutzende von Kraftwerkswehren die grosse Hochzeitsreise vom Meer in die Alpen. Das ist nicht nur ein ökologischer, sondern auch ein wirtschaftlicher und kultureller Verlust für die Schweiz!

Der Aal ist der vitalste und hartnäckigste aller Wanderfische, und einige tausend Exemplare erreichen die Schweiz trotz diverser Hindernisse bis heute. Es besteht deshalb immerhin die berechtigte Hoffnung, dass sich die Bestände wieder erholen, sobald die Wanderwege des Aal wieder durchgängiger werden.

VOM AUSSTERBEN BEDROHT - DIE GRÜNDE

Der Aal war einst einer der häufigsten Fische in den Fliessgewässern und Seen Europas. Sein Nachwuchs stieg in gewaltigen Schwärmen in die Flussmündungen auf. Die Beschreibungen dieser gewaltigen, schleimigen, sich windenden Masse klingen wie Horrorliteratur.

In Holland und anderen Küstenländern nutzte man diesen scheinbar unendlichen Überfluss aus dem Meer zeitweise zum Düngen der Felder. In Frankreich und auf der iberischen Halbinsel galten die Glasaale hingegen als Delikatesse: Sie wurden mit grossem Appetit erwartet und mit feuchtfröhlichen Festen gefeiert. Der Mensch neigt zu Unvernunft und Kurzsicht, wenn er mit reichen Ressourcen konfrontiert wird...

Selbst tausend Kilometer rheinaufwärts nach einer Reise von mehreren Jahren war die Ankunft der Jungaale ein beeindruckendes Schauspiel. Abertausende der kleinen "Wasserschlangen" schlängelten sich den Ufern entlang ihrer neuen Heimat entgegen.

Der starke Rückgang der Aalfänge, der seit den 1980er-Jahren in ganz Europa beobachtet wird (Mehr als 50 Prozent bei den abwandernden Silberaalen und 95 Prozent bei den Glasaalen), hat Ursachen, die auch für viele andere Fischarten ein Problem darstellen.

1. *Barrieren*: Die intensive Nutzung der Wasserkraft schuf mit Stauwehren zahllose Barrieren, welche die Wanderungen der Aale und diverser anderer Fischarten in einem Gewässersystem behindern oder sogar verunmöglichen.

2. *Überfischung*: Der Aal ist seit Menschengedenken eine begehrte Beute in all seinen Lebensstadien. Das hat die Zahl der fortpflanzungsfähigen Individuen stark verringert. Als Reaktion ist der Aalfang im EU-Raum seit 2007 stark eingeschränkt oder verboten.

3. *Prädatoren*: Fisch fressende Vögel wie Kormoran oder Reiher lieben den Aal. Er hat das ideale Format, um ihn auch in grösseren Kalibern mühelos herunter zu schlucken. Dasselbe gilt für Raubfische. Hecht und Zander jagen den Aal bei Gelegenheit mit eindrücklicher Aggressivität. Eine bedrohliche und noch wenig erforschte Rolle spielt der Wels, der eindeutig von der Klimaerwärmung profitiert und sich in manchen Gewässern stark ausgebreitet hat.

4. *Gewässervergiftungen*: Fahrlässige oder bewusste Einleitungen, wie sie in landwirtschaftlich intensiv genutzten Regionen zur Tagesordnung gehören (Gülle!), töten jedes Jahr unzählige Fische, darunter auch die besonders empfindlichen Aale.

5. *Chronische Gewässerbelastung*: Die Vielzahl von chemischen Substanzen (Pestizide, Medikamentenrückstände), die ins Wasser gelangen, bedeuten besonders für langlebige Fische wie den Aal ein Gesundheitsrisiko. Sorgen bereiten beim Aal all jene Stoffe, die sich im Körperfett ablagern und stoffwechselaktiv werden, sobald diese Reserven genutzt werden, also während der Wanderung oder bei der Fortpflanzung.

6. *Klimawandel*: Die messbare Erwärmung der Schweizer Gewässer und die Veränderung des Abflussregimes hat vielfältige Auswirkungen auf die Fische.

Nicht alle sind negativ. So nimmt in manchen Gewässern die Produktion von Biomasse zu. Das verbesserte Futterangebot führt zu robusteren Populationen.

Zu den riskanten Entwicklungen gehören die Zunahme hitzebedingter Fischsterben, die Zunahme extremer Hochwasserereignisse, die Ausbreitung von neuen Krankheitserregern sowie die aus evolutionsbiologischer Sicht ungewöhnlich schnelle Veränderung der Unterwasserflora und -fauna.

GEBURTSANZEIGE

Wir gratulieren Sara und Nathanael Däpp zur Geburt Ihres Sohnes Ezra Daniel und wünschen der jungen Familie alles Gute und viele schöne Stunden.

Ezra Daniel: Sa. 18.08.2018



Der Vorstand

Präsident:

Rösti Simon, Depotstrasse 30, 3012 Bern
079 747 53 65 / simon.p.roesti@gmail.com

Vizepräsident:

Vakant gesucht !!

Sekretär:

Schmid Guido, Winklenstrasse 68, 3714 Frutigen
079 773 79 75 / familyschmidi@bluewin.ch

Kassier:

Grossen Mathias, Faltschenstrasse 67, 3713 Reichenbach
079 452 66 52 / grossen.mathias@gmail.com

Beisitzer:

Zesiger Ernst, Erlenuweg 28A, 3110 Münsingen
079 208 38 78 / ernstzesiger@bluewin.ch

Messerli Martin Adelnrainstrasse 9, 3714 Frutigen
079 640 04 57 / martin.messerli@gmx.ch

Däpp Nathanael, Ziegelgasse 15, 3714 Frutigen
079 694 56 69 / nati_daep@hotmai.com

Stephan Peter, Adelnbodenstrasse 29, 3714 Frutigen
078 691 52 84 / peter.stephan@spitalfmi.ch

Brügger Christian, Adelnrainstrasse 2, 3714 Frutigen
079 789 49 26 / c.bruegger@gmx.ch

Schneider Andreas, Scheidstrasse 22, 3714 Wengi b. Frutigen
079 270 99 68 / res-schneider@bluewin.ch

Grossen Walter, Rüschiigenstrasse 6, 3713 Reichenbach
079 217 53 03 / walter.grossen@gmail.com

Kantonale Fischereiaufsicht:

Beat Rieder/Beni Gugger, Fischzuchtanlage Faulensee
033 655 81 41 – beat.rieder@vol.be.ch / benjamin.gugger@vol.be.ch

Reto Mani, Fischzuchtanlage Kandersteg
033 675 17 00 – reto.mani@vol.be.ch

A

P.P.

CH-3713 Reichenbach

Post CH AG