
PetriInfo

Herbst 2022 / Nr. 68

Zeitschrift Fischerverein Frutigen

erscheint 2 x jährlich – Auflage 200 Exemplare – Redaktion: vakant



Frutigmärit 2022

Freitag, 28. Oktober 2022

Fischchnusperli am Stand des FV Frutigen – Standort Velöschöppli Zürcher

trummer ag

baugeschäft frutigen

Qualitätsfenster aus dem Berner Oberland

Zurbrügg + Trachsel AG

Frutigen

033 671 05 94

holzbau-zurbrueegg.ch



Liebe Leserinnen und Leser

Zwischen Hoffen und Bangen

Das Vereinsleben in unserem Verein hat wieder Fahrt aufgenommen. Zum Bachforellen-Start am 16. März 2022 konnten wir das traditionelle Nachtessen im Rest. Simplon wieder einnehmen. Die Hauptversammlung wurde auf den 01. Juni 2022 verschoben. Die Teilnehmeranzahl war erfreulich. Am 18. Juni fand das Vereinsfischen am Oeschinensee statt. Am 06. August traf man sich im Berner Seeland zum Hecht- und Welsfischen. Das Plauschfischen mit anschliessendem gemütlichen Höck im Rohrbach stand am 27. August an. Zu diesen Anlässen wünschen wir uns im nächsten Jahr eine bessere Anteilnahme. Der Dank gilt denen, die diese Anlässe im 2022 zu gemütlichen Stunden machten. Der Fischereigrundkurs startete ebenfalls später, genauer im Mai. Erfreulicherweise konnten auch dieses Jahr 11 Teilnehmer die Brevetierung erfolgreich absolvieren. Bei mehreren Fischen an verschiedenen Gewässern erhalten die Teilnehmer von Kursleiter, Etienne Salzmann, diverse praktische Tipps. Vielen Dank für deine super Arbeit, Etienne.

Die Hitze und kein Regen setzten den Gewässern arg zu. An diversen Orten in der Schweiz kam es zu dramatischen Fischsterben. Bei uns wurde am Do. 04. August eine Notabfischung im Fröschenmoosbächli notwendig. Dank einem kurzfristig einberufenen «Notfallteam» konnten fast 200 Forellen gerettet werden. Wir danken den Helfern ganz herzlich.

Die Gewässertemperaturen und Wasserstände wurden über Wochen von Schmid Matthias, Brügger Martin und Brügger Christian kontrolliert. Merci Jungs, für eure Kontrollgänge.

Am 13. August hat unser Verein beim alten Bahnhof in der PopUp-Bar Perron Fischchnusperli verkauft.

Der diesjährigen Ausgabe des Frutigmärit schauen wir zuversichtlich entgegen. Wir sind optimistisch, dass wir im Oktober wieder mal unsere feinen Fischchnusperli den Märitbesuchern anbieten können. Wir freuen uns schon jetzt auf interessante Gespräche bei einer Portion feinem einheimischem Fisch.

An der HV 2022 wurde Martin Brügger neu als Beisitzer in den Vorstand gewählt. Christian Brügger, ehemals Beisitzer, hat neu die Funktion als Kassier übernommen. Infolge Austritten ist der Vorstand im Moment unterbesetzt. Wir sind bemüht die Lücken zu schliessen.

Aktuell sind wir dran unsere herbstlichen Abfischarbeiten zu leisten. Ganz herzlichen Dank allen Mitgliedern, die dazu beitragen, dass wir zusammen einen zufriedenen Frondienstag verbringen.

Wir wünschen allen Lesern eine gute und gesunde Herbst- und Winterzeit.

GESUCHT: Redaktion für unsere Vereinszeitschrift

Bitte melden bei: Guido Schmid, Steinermtatteweg 8, 3714 Frutigen
Tel. 079 773 79 75 / Mail: gs-fvf@bluewin.ch

REDAKTION PetriINFO gesucht !!

An dieser Stelle bedanken wir uns bei all unseren Inserenten.
Wir bitten die Leser unsere einheimischen Geschäfte und Handwerker zu berücksichtigen.



- Haushaltgeräte aller Marken
 - Gastrogeräte aller Marken
 - Verkauf und Montage von Küchen



3752 Wimmis · 3714 Frutigen · Mob. 079 214 57 54 · Tel. 033 671 57 54
info@greber-haushaltgeraete.ch · www.greber-haushaltgeraete.ch

Werde Mitglied im FV Frutigen

Unsere Arbeiten und Bemühungen können wir nur vorantreiben, wenn wir immer neue Vereinsmitglieder werben können. Es macht durchaus Sinn unserem Verein beizutreten oder den Verein anderweitig zu unterstützen. Unser Verein besteht aus Aktiv- und Passivmitgliedern sowie Gönnern und erfreulicherweise über zwanzig Jungfischern.

Unsere Jahresbeiträge betragen zur Zeit:

Aktivmitglied Fr. 50.00

Passivmitglied Fr. 40.00

Jungfischer/Jugendliche Fr. 00.00

bei einem nicht geleisteten Arbeitseinsatz bezahlen die Jungfischer/Jugendlichen Fr. 40.00 (8 Std. à 5.00) / wird der Einsatz geleistet beträgt der Jahresbeitrag Fr. 0.00

Wir freuen uns über deinen Beitritt: www.fischerverein-frutigen.ch

Mobile 079 270 99 68

Scheidstrasse 22 | 3714 Wengi b. Frutigen

www.schneider-dachtechnik.ch

PACHTVEREINIGUNGEN (PV)

Die Pachtvereinigungen sind der regionale Zusammenschluss der Fischereivereine.

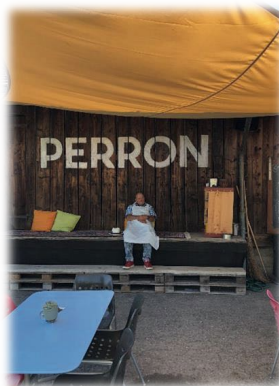
Sie sind Inhaber der Laichfischfang-Bewilligungen in den Patentgewässern ihrer Region. Dadurch sind sie Einspracheberechtigte bei Eingriffen aller Art in diese Gewässer.

Die Aufgabenbereiche der PV sind nebst der Interessenwahrung für die angeschlossenen Vereine je nach Region verschieden:

- Gewässerputzete
- Rekrutierung der freiwilligen Fischereiaufseher
 - Laichfischfang
 - Aufzucht von Jungfischen
 - Muttertierhaltung
- Pacht von Fischereigewässern
 - Fischereigrundkurse
 - Frauenschnupperkurse
 - etc.

Bilder aus dem Vereinsjahr 2022

Erste Teilnahme – Verkauf Fischchnusperli
in der PopUp-Bar Perron.



Plauschfischen 27.08.2022



Vorstandsausflug 20.08.2022

bernhard  fishing
hooked on a feeling



Go and live
your adventure!

Bernhard Fishing
www.bernhard-fishing.ch

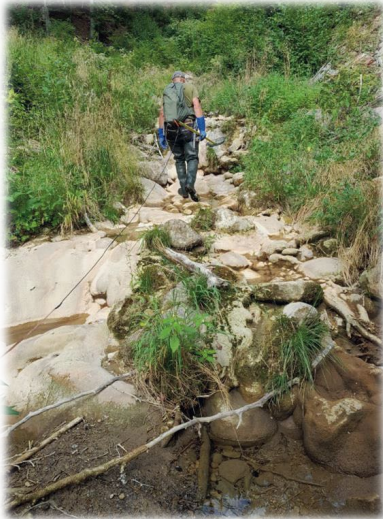
Seilereistrasse 19
3114 Wichtrach

+41 (0)31 781 01 77
info@bernhard-fishing.ch

Notabfischen Fröschenmoosbächli – Do. 04.08.2022

Der Sommer 2022 lud Tag für Tag ein sich ein kühles Bad zu genehmigen, sich von der Sonne bräunen zu lassen, am Abend den Grill in Betrieb zu nehmen und mit Freunden bis in die späten Stunden einen gemütlichen Abend zu verbringen.

Die wochenlange Hitzeperiode setzte den Gewässern zu; immer weniger Wasser war in den Bachläufen anzutreffen. In vielen Gebieten der Schweiz setzte dies grad den kleinen Gewässern so sehr zu, dass sehr viele Notabfischungen nötig waren. Selbst bei uns im Kandertal wurde die Situation so, dass wir mit viel Einsatz von ein paar guten Feen, die Gewässer stetig überwachen mussten. Es kam sogar soweit, dass im August eine Notabfischung des Fröschenmoosbächli notwendig war.



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



Kurzfristig konnte ein Team mobilisiert werden. Es war sehr heiss, die Notabfischung war schweisstreibend. Es konnten 178 kleinere Fische gerettet und in kühlere Gewässer umgesiedelt werden.

Ein grosser Dank geht an alle Helfer, die für diesen kurzfristigen wichtigen Einsatz zur Verfügung standen.

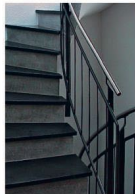
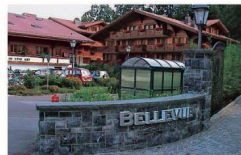


Zum Glück blieb es bei dieser einen Notabfischung.

Gemäss Aussagen des FI war die Situation im Berner Emmental sehr dramatisch. Mit viel Einsatz wurden dort zig Gewässer notabgefischt.



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




möbel +budget-möbel
werthmüller
 rybrüggstr. 5, frutigen

Ausstellung
 auf 3 Etagen
 1'000 m²

IN DER SCHWEIZ IST EIN GROSSES FISCHSTERBEN IM GANG!

Die Befürchtungen des Schweizerischen Fischerei-Verbandes SFV sind eingetreten: Aktuell findet ein Fischsterben historischen Ausmasses statt! Gewisse Arten sind lokal existenziell gefährdet. Umso vehementer wehrt sich der SFV dagegen, dass aus den Bächen auch noch der letzte Tropfen für die Wasserkraft genutzt wird.

Aus dem ganzen Mittelland, dem Jurasüdfuss und der Ostschweiz melden Fischerinnen, Fischer und Kantone in hoher Kadenz ausgetrocknete Gewässer und tote Fische. „Es ist die reinste Katastrophe, man kann es leider nicht anders sagen“, hält Roberto Zanetti als Zentralpräsident des Schweizerischen Fischerei-Verbandes fest. SFV-Geschäftsführer David Bittner ergänzt: „Es zerreisst uns das Herz, wenn wir zusehen müssen, wie die Fische nach Sauerstoff schnappen oder leblos in den ausgetrockneten Pfützen der Gewässer liegen.“

Forellen und Äschen sterben

Das Fischsterben durch die Hitze zerstört mit einem Schlag brutal das jahrelange Hegen und Pflegen der Gewässerabschnitte und der Fischbestände durch die lokalen Fischereivereine, Pachtgruppen und Fischereibehörden. Besonders stark vom Fischsterben betroffen sind die kältebedürftigen Arten, insbesondere Forellen und Äschen. Unter Druck geraten aber auch zunehmend Nasen, Barben, Groppen, Elritzen und Schmerlen. Bereits 20 Grad Wassertemperatur bedeutet für sie Stress, ab 23 Grad wird es kritisch und über 25 Grad lebensbedrohlich. Aktuell werden in Bächen und Flüssen vielerorts täglich neue Rekordtemperaturen gemeldet, oft deutlich über 25 Grad.

Noch mehr Arten könnten verschwinden

Der Schweizerische Fischerei-Verband ist hoch alarmiert, wenn er in die Zukunft schaut. Bereits heute sind drei Viertel aller einheimischen Fischarten gefährdet, vom Aussterben bedroht oder bereits ausgestorben. „Wir müssen alles daransetzen, dass unsere Gewässer lebendig bleiben“, so Bittner. Er zitiert Modellrechnungen des Bundes, wonach es im Mittelland bis in einigen Jahrzehnten bei einem weiteren Anstieg der globalen Temperaturen gar keine Forellen und Äschen mehr geben wird, „falls Gesellschaft und Politik nicht endlich griffige Massnahmen gegen den Klimawandel und die Biodiversitätskrise ergreifen“. Flüsse und Bäche müssten schneller wieder in einen natürlicheren Zustand gebracht werden. Nur so seien Fische in der Lage, die hohen Temperaturen abzufedern.

Politik ist gefordert

Der Schweizerische Fischerei-Verband muss feststellen, dass es um den qualitativen Zustand unserer Gewässer schlecht steht, auch wenn die blauen Seen und grünen Ufer der Tourismus-Werbung ein anderes Bild vermitteln. „Die Politik ist jetzt wirklich gefordert, und zwar auf nationaler, kantonaler und auch kommunaler Ebene“, erklärt SFV-Zentralpräsident und Ständerat Roberto Zanetti.

- Kurzfristig müssen die (kantonalen) Behörden eine restriktive Praxis für Wasserentnahmen sowie einen respektvollen Umgang mit den Rückzugshabitaten der kältebedürftigen Fische umsetzen.
- Der SFV pocht auf die schnellere Umsetzung des geltenden Gewässerschutzgesetzes. Dringend nötig sind Massnahmen zur Aufwertung der Gewässer und Wiederherstellung der freien Fischwanderung, damit die Fische in Trockenperioden selbständig kühlere und tiefere Bereiche auffinden können. Dafür braucht es an den Ufern Bäume zur Beschattung und Abkühlung sowie im Wasser Totholzstrukturen wie Wurzeln und Wurzelstöcke als Verstecke und Rückzugsorte für die Fische.
- Viel Potenzial liegt beim Lebenselixier Wasser selbst, Fische sowie alle Wassertiere und -pflanzen brauchen ganz einfach „Wasser zum Leben“.

Hände weg vom Restwasser!

Von grösster Bedeutung für das Wohl der Fische sind genügend Restwassermengen. Damit spricht SFV-Zentralpräsident Roberto Zanetti den Druck gewisser Kreise auf die Lockerung der Restwasservorschriften und sagt: „Es darf und kann nicht sein, dass gerade in schwierigen Zeiten auch noch der letzte Tropfen aus den Gewässern für die Wasserkraft zur Energieerzeugung abgezogen werden soll und den Fischen noch mehr Wasser weggenommen wird.“ Zumal das Potential der Wasserkraft bereits zu über 95 Prozent ausgeschöpft sei. Der kurzfristige ökonomische Nutzen stünde schlicht und einfach in keinem Verhältnis zum unumkehrbaren ökologischen Schaden.

Quelle: <https://sfv-fsp.ch/home/aktuell/?load=1138>



Wein - Bier - Mineralwasser - Softdrinks

TRACHSEL

Getränke

Frutigland - Spiez

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

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

Vorstandsausflug Stockensee / Sa. 20.08.2022

In Frutigen um 7.00 Uhr treffen sich auf dem Märitplatz komische Gestalten.

Schwer bewaffnet mit Angelruten, Rucksäcken, Regenjacken, usw. Bereits hier treten erste Zweifel auf, ob wirklich alle Teilnehmer noch mit diesen Gerätschaften umgehen können.

Spätestens in ein paar Stunden wird sich diese Frage am Gewässer wahrscheinlich schnell klären.

In Erlenbach angekommen gesellt sich eine weitere komische Gestalt, genannt Nati, zur Gruppe hinzu.

Pünktlich um 7.50 Uhr geht es mit der Stockhornbahn hoch bis zur Mittelstation.

Aussteigen und eine letzte Kontrolle: «Habe ich wirklich alles eingepackt?», obwohl es sowieso zu spät wäre.....aber sicher ist sicher 😊 .

Das Wetter meint es gut mit uns.....oder etwa doch nicht?

Kaum aus der Bahn ausgestiegen, fällt ein erster Regentropf, dann ein zweiter, usw.

Eine Minute später regnet es. Wir sind ja keine Weicheier und nehmen den Marsch in Angriff.

Doch schon beim ersten Unterstand am Hinterstockensee, nach ca. vier Minuten Marschzeit,

verkrichen wir uns und kommen vermummt in Regenjacken wieder zum Vorschein.

Nun wollen wir aber zügig Richtung Ziel, dem Oberstockensee. Jedoch schaffen wir es nicht ohne einen kleineren Umweg, da unser Reiseführer anscheinend doch nicht ganz ortskundig ist.



Nach ca. einer Stunde treffen wir am Oberstockensee an. Immer noch regnerisch.
Wir verteilen uns am rechten Seeufer. Schon bald fliegen Grundbleie, Buldos und Blinker durch die Luft.
Wann folgt der erste Biss? Wer fängt die erste schöne Forelle?
Es dauert eine ganze Weile bis wir Leben im Wasser aufspüren können. Das Wetter ist weiterhin garstig,
aber kurz vor 10.00 Uhr zeigt sich die Sonne. Herrlich, ein Paradies in den Bergen!
Die Fischerei erweist sich weiterhin als zäh. Den Bildern ist zu entnehmen, dass nicht alle im grossen
Fischerei-Stress sind.



In gewissen Momenten scheint es so langweilig zu sein, dass sogar einem schlafenden Kollegen ein übler Streich gespielt wird. Näheres sei hier nicht erwähnt. Nur so viel: Das Lachen der Vorstands-Gruppe war noch Minuten später rund um den See zu hören.

Doch einigen von uns gelingt doch der eine oder andere Fang. Mit sechs gefangenen Fischen, vier Regenböglern und zwei schönen Saiblingen, beenden wir unseren Fischerausflug. Alle Utensilien werden wieder in den Rucksack gepackt, Chrigel baut seinen Blachenunterstand (war Gold wert) wieder ab und alle Ruten werden ein letztes Mal eingezogen. Wir nehmen den Rückmarsch zur Mittelstation bei schon fast wieder tropischen Temperaturen in Angriff.



Bei einem feinen Nachtessen lassen wir den schönen Tag ausklingen. Zum Nachtessen gesellt sich noch unser ehemaliger Präsident, Simon Rösti, dazu. Schön bisch derbi gsi, Simon!



Mieten sie unseren Camper

für ihre nächsten Angelferien



Rentsch Automobile AG | 3713 Reichenbach
www.rentsch-automobile.ch | 033 676 14 70



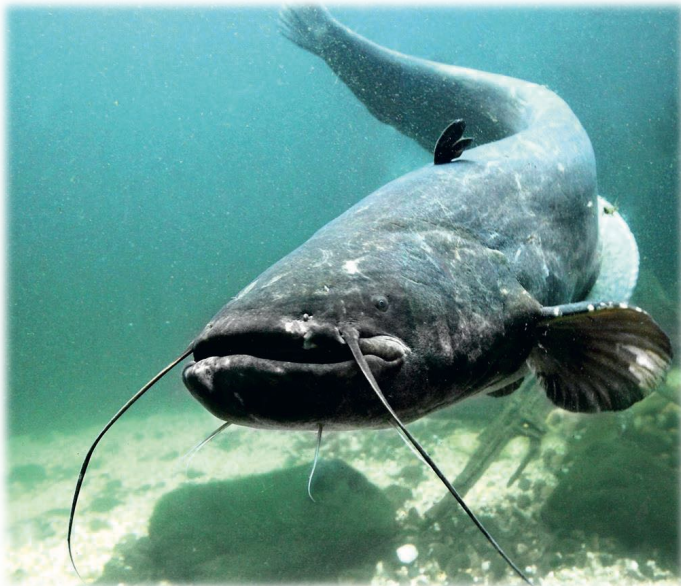
BIOLOGIE DES WELSES (SILURUS GLANIS)

KÖRPERMERKMALE

Langgestreckter schleimiger Körper, im hinteren Teil stark seitlich abgeflacht; im vorderen Teil an der Bauchseite abgeplattet, mit kräftigem Kopf und breitem, leicht oberständigem Maul. Beide Kiefer, Gaumen und Pflugscharbein mit kleinen, scharfen Hechelzähnen. Am Oberkiefer zwei sehr lange in alle Richtungen bewegliche Bartfäden, am Unterkiefer vier kürzere. Sehr kleine Rückenflosse im vorderen Rückenbereich und ausserordentlich lange Afterflosse. Keine Schuppen, sehr kleine Augen. Rückenfärbung schwärzlich blau, braun oder grünlich, Flanken etwas heller, mit dunkler Marmorierung. Bauchseite schmutzig weiss, manchmal mit rötlichem Glanz. Länge bis 2,5 m, maximal 5 m (300 kg).

VORKOMMEN

Ursprünglich vom Elbe- und Donaubecken, von den Zuflüssen des schwarzen Meeres ostwärts und in Südschweden und -finland, im Bodensee, den Seen des Jurasüdfusses und im Doubs. Neuerdings auch in vielen weiteren Regionen Europas ausgesetzt.



LEBENSWEISE

Der Wels ist die grösste in der Schweiz freilebende Fischart. Als nachtaktiver Allesfresser lebt er in geringen bis mittleren Tiefen in Seen und tieferen Löchern in grossen Flüssen. Im Winter ziehen sich die Welse in grössere Tiefe zurück, wo sie die kalte Jahreszeit inaktiv überdauern. Fortpflanzung Mai bis Juni auf überschwemmten Wiesen, in wurzelreichen Unterspülungen oder in Schilfgürteln; die klebrigen Eier werden in ein Nest aus Pflanzenteilen abgelegt und vom Männchen bewacht. Eizahl 25'000 - 30'000 pro kg Körpergewicht der Weibchen; Eidurchmesser 2 - 3 mm. Eientwicklung dauert 3 bis 10 Tage (60 bis 70 Tagesgrade). Beim Schlüpfen ca. 7 mm lang, kaulquappenähnlich, sehr schnellwüchsig. Nährtiere der erwachsenen Welse sind neben Weichtieren, Krebsen und Fischen auch Frösche, Wasservögel und Kleinsäuger.

ANGELTECHNIKEN

Ein kapitaler Wels stellt höchste Anforderungen an die Belastbarkeit des Angelgerätes und die Kraft des Anglers. Die meisten Welse werden beim Grundbleifischen gefangen, obschon bekannt ist, dass vor allem die grossen Welse regelmässig nahe der Wasseroberfläche auf Beutejagd gehen. Auch beim Schleppfischen auf Hechte werden gelegentlich Welse gefangen. Bekannte Köder sind Köderfische, Maulwurfsgrillen, aber auch Hühnerdärme und andere Innereien. Beim Schleppfischen sind auch Wobbler und Löffel erfolgreich. Ein spezieller Trick beim Welsfang ist das akustische Anlocken mit dem sogenannten "Wallerholz" wie es zum Beispiel in Ungarn noch häufig praktiziert wird. Obschon der Wels dämmerungs- und nachtaktiv ist, kann er vor allem im Hochsommer durchaus auch tagsüber gefangen werden.



Quelle: <https://www.bkfv-fcbp.ch/>

Kallen  **Keramik**
Keramik | Naturstein | Mosaikarbeiten

Ueli Kallen

Winklenstrasse 62
3714 Frutigen

079 121 46 31
info@kallenkeramik.ch
kallenkeramik.ch

Ofenforelle

Die Zubereitung dieses Rezepts ist einfach. Der zeitliche Aufwand beträgt ca. 30 Minuten.
Pro Portion Energie: 462 kcal, Eiweiß: 36 g, Fett: 35 g

Zutaten für 2 Personen

- 2 Forellen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 6 El Olivenöl
- 8 Stiele Thymian



Zubereitung

Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Fischhaut mehrmals leicht einschneiden. Knoblauch und Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Forellen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 2 El Öl einreiben. Fische auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Bauchraum mit je 3 Stielen Thymian und 3 Zitronenscheiben füllen. Restlichen Thymian und übrige Zitronenscheiben auf dem Blech verteilen. Forellen mit 2 El Öl beträufeln.

Fische im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 20 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Dazu passt Baguette oder Ingwerweizen.

Rezept Baquette

Arbeitszeit: 25 Min.

Backen:30 Min.

Ruhen:120 Min.

Niveau: Einfach

Der französische Brotklassiker sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen. Eine knusprige Kruste mit luftig-zartem Teig. Jetzt kannst du dieses Baguette auch ganz einfach selber machen.

Zutaten für 2 Baquette

400 Weizenmehl

1½ TL Salz

1 Prise Zucker

¼ Würfel frische Hefe

270 ml lauwarmes Wasser

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Erster Arbeitsschritt:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. 270ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 2 Std. ruhen lassen.

Zweiter Arbeitsschritt:

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen bis der Ofen auf **230 Grad (Umluft: 210 Grad)** vorgeheizt ist.

Dritter Arbeitsschritt:

Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen. Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.





BIKE OASE

3714 FRUTIGEN

RAD • SPORT • SERVICE

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, lassen Sie sich fachgerecht beraten und von unserer riesigen Ausstellung begeistern.

Ihr Bike Oase Team

Schweizweit sorgten die heissen Temperaturen und die lange Trockenperiode für unzählige Notabfischungen.

Hier nur ein Beispiel aus einer Gegend im Appenzell. Wir hätten mit seitenweisen solchen Beiträgen aufzeigen können wie prekär die Situation im Sommer 2022 war.

Notabfischungen vom August 2022

Wenig Niederschlag und hohe Temperaturen zwangen uns zu diversen Notabfischungen. Am 25. Juli wurde unter der Leitung von Ueli Nef und der Mithilfe des Fischereivereins der Knill-, Gringel- und der Pöppelbach im unteren Teil ausgefischt. Die Fische wurden teilweise weiter oben und teilweise unmittelbar beim Einlauf in die Sitter wieder freigelassen.

Bei der Kontrolle am 4. August um 18.00 Uhr wurde beim Kirchenbach Gonten festgestellt, dass der Bach teilweise trocken war. Bei der sofort eingeleiteten Rettungsaktion unter der Leitung eines freiwilligen Fischereiaufsehers und der Mithilfe einiger Mitglieder des Fischereivereins wurden rund 200 Forellen und 200 Krebse gerettet und in die Schwarz umgesiedelt. Für zirka 100 Forellen kam jede Hilfe zu spät. Wie sich später herausstellte, wurde am Mittag ein Feuerwehrweiher von Unbekannten entleert. Als der Weiher wieder befüllt wurde, kam es zur besagten Austrocknung des Kirchenbaches. Es ist darauf hinzuweisen, dass die Bäche wegen der Trockenheit und den hohen Temperaturen extrem wenig Wasser führen und es bei Störungen oder Wasserentnahmen zu einem Sterben der Fische, Krebse und deren Nährtiere kommen kann.

Am 9. und 11. August wurden zusammen mit dem neuen Wildhüter Mathias Müller der Steig-, Steintobel-, Spital-, Chlos-, Pöppelbach und in Gonten der Kirchen-, und Sulzbach abgefischt. Die Fische wurden mehrheitlich im jeweiligen Einlauf in die Sitter, bzw. in die Schwarz ausgesetzt.

Ein herzliches Dankeschön gebührt den Helfern.

(Quelle: www.fvai.ch/antl%C3%A4sse-und-bilder/notabfischungen-2022)



Plauschfischen vom 27. August 2022

Ein weiteres Mal meinte es das Wetter gut mit uns. Am Samstagmorgen waren einige Fischer an den einheimischen Gewässern zu sehen. Um ca. 12.00 Uhr traf man sich in der Fischereihütte im Rohrbach. Die kritische Jury hatte bei dieser Ausgabe eine leichte Aufgabe. Die Forellen waren anscheinend überhaupt nicht in Bisslaune und so konnten die Anwesenden nur eine einzige Forelle vorweisen. Aber diese eine Forelle darf als sehr gelungener Fang bezeichnet werden. Trachsel Daniel fing eine schöne 31er-Bachforelle. Somit geht der Wanderpreis für ein Jahr lang nach Hause zu Dani.



Das Team Peter Germann, Etienne Salzman, Anita Steiner und Trachsel Daniel waren Verantwortlich für das Aufstellen, Abräumen und Zubereitung des Grillguts. Ganz herzlichen Dank dafür!

Um 13.00 Uhr nahmen die neun anwesenden Fischer das verdiente Mittagessen ein.

Es gab Feines vom Grill, dazu diverse Salate und Brot. Unser Dank geht auch an die Personen, die alle diese feinen Salate zubereitet haben.

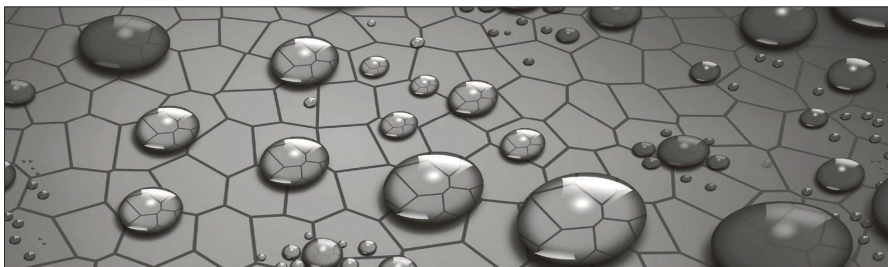
Ein Dessert aus dem Hause Schneider's Backstube durfte natürlich auch nicht fehlen.

Es wurde diskutiert und fachgesimpelt und ein paar Stunden später war die diesjährige Ausgabe des Plauschfischen beendet.

Für die nächste Ausgabe 2023 wünschen wir uns mehr Teilnehmer und vollzähliges Erscheinen.



Petri Heil!



ASS

AQUA SEC SERVICE

- Bautrocknung
- Bauheizung
- Wasserschadensanierung
- Expertisen & Beratung

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



rundumHolz GmbH

Haslistrasse 16, 3714 Frutigen

- Holzbau
- Bedachung
- Innenausbau
- Schreinerarbeiten
- Altholzbau
- Mondholz-Möbel

Sämi Trachsel
0787307874

Urs Müller
0797386903

info@rundum-holz.ch

www.rundum-holz.ch



PopUp Bar Perron – Frutigen

Unter der Leitung von Matthias Schmid präsentierte sich der Fischerverein Frutigen am Samstag, den 13. August in der PopUp Bar Perron beim alten Bahnhof.

Das Team, bestehend aus Matthias Schmid, Aschi Zesiger, Brügger Martin und Brügger Chrigel, verkaufte unsere feinen Fischchnusperli.

Man war gespannt wie das Angebot beim Publikum im Perron ankommen würde.

Alle Altersklassen waren am Samstag zu finden, Jung und Alt waren zu Gast.



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.sifrutigen.ch

Von 17.00 bis ca. 20.00 Uhr wurde das Perron noch nicht zahlreich besucht. Trotzdem fanden einige Portionen Fischchnusperli einen Abnehmer. Nun aber strömten die Gäste ins Perron und schon bald war wohl auch der letzte freie Stuhl besetzt. Nun zeigte sich, dass unser Angebot auch in dieses Konzept passt und kurz nach 22.00 Uhr ging die allerletzte Portion über den Ladentisch.

Nun noch abräumen, wegräumen und putzen und vorbei war der Fischer-Event.

Man gesellte sich noch unter die Gäste, trank das eine oder andere Bier oder Glas Wein und liess den gelungenen Abend ausklingen.

Wir sprechen an dieser Stelle ein ganz besonderer Dank dem Perron-Team aus. Es war sehr erfreulich wie unkompliziert alles gehandhabt wurde. Wirklich Toll! Wir kommen gerne wieder.





www.bike1a.ch

Abfischen Samstag, 03.09.2022 - Fröschenmoosbächli

Für diesen Samstag hatten wir erfreulicherweise viele Anmeldungen. Somit entschlossen wir uns das Fröschenmoosbächli vor allem im oberen Teil auszufischen, gleichzeitig war ein Team besorgt diversen Müll zu entsorgen. Ebenfalls wurden ein paar Helfer ab delegiert, um beim Silberbächli Vorbereitungsarbeiten fürs Abfischen zu erledigen.



Der Einsatz verlief Dank grossem Eifer aller Helfer einwandfrei. Mitte morgen wurde die Truppe verpflegt und um ca. 14.00 Uhr wurde der Arbeitstag als beendet erklärt.

Hecht- & Welsfischen in Gals

Nach einem Jahr Unterbruch wegen Hochwasser, trafen wir uns um 15.30 Uhr auf dem Marktplatz in Frutigen und fuhren gemeinsam an den Zihlkanal in Gals. Nach kurzem oder längerem Fachsimpeln vor Ort, ging es für die 14 Teilnehmer mit Eifer ans Werk, um Hecht, Egli oder Köderfische für die nächtliche Jagd auf einen Wels zu fangen.

Schon kurz nach der Ankunft konnten einige Egli gefangen werden.



Mit Einsatz eines Gasgrill konnten wir trotz Feuerverbot um 19.00 Uhr eine ordentliche Stärkung mit anschließendem Kuchen und Kaffee genießen.



Nach dem Essen konnten wir uns frisch gestärkt auf das Welsfischen vorbereiten. Wie auch die letzten Jahre war das Fischen auf Wels eine eher schwierige Angelegenheit. Die zahlreichen Bisse stimmten uns jedoch zuversichtlich. Am Ende konnte nur Etienne Salzmann einen Wels fangen. Petri!

Kurz nach Mitternacht machten wir uns auf den Heimweg nach Frutigen und ein gelungener Vereinsanlassung zu Ende. Vielen Dank allen Helfern und den zahlreichen Teilnehmern.

Res Schneider

Der Vorstand

Präsident:

Schmid Guido, Steiner matteweg 8, 3714 Frutigen
079 773 79 75 / gs-fvf@bluewin.ch

Vizepräsident:

Vakant / gesucht

Sekretär:

Vakant / gesucht

Kassier:

Brügger Christian, Vorderhasli 12, 3714 Frutigen
079 789 49 26 / c.bruegger@gmx.ch

Beisitzer:

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

Däpp Nathanael, Sägemattstrasse 10c, 3123 Belp
079 694 56 69 / nati_daep@hotmai.com

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

Christen Rudolf, Bruchliweg 10, 3714 Frutigen
079 778 49 54 / christen@acm.org

Schmid Matthias, Altenweg 19, 3714 Frutigen
079 588 63 48 / itam89@hotmail.com

Brügger Martin, Altenweg 5, 3714 Frutigen
079 791 40 52 / vereinskormoran@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

Schnell,
professionell
und
umwelt-
freundlich.

T 033 226 77 77

DRUCK

Brillante
Einfälle
fürs
Auffallen.

VERDELT

VEKPACT

Exakt,
speditiv
und
schön.

vetter-druck.ch

VETTER

