

Fischer - Latein

ist das offizielle Mitteilungsblatt des
Fischereivereins Ringgenberg - Goldswil

Fischer - Latein

erscheint zweimal jährlich

Fischer - Latein

wird in einer Auflage von 350 Exemplaren
herausgegeben

Fischer - Latein

wird in der Druckerei Kurt Furter, Unterseen,
gedruckt

Fischer - Latein

wird allen Mitgliedern des Fischereivereins
Ringgenberg - Goldswil sowie befreundeten
Vereinen und Institutionen zugestellt

Fischer - Latein

wird redaktionell bearbeitet von :
Thomas Maurer, Gässli 161 3852 Ringgenberg
Tel. 033 843 12 48 / Natel 079 733 13 22
E-Mail: t.maurer@bluewin.ch

Fischer - Latein

gibt es auch in diesem Heft

Fischer - Latein

ist nicht immer lateinisch

Fischer - Latein

meint auch

Sauberes Wasser - unser höchstes Gebot

TÄTIGKEITSPROGRAMM 2006 / 2007 ???ALLI MITGLIDÄR SI DÄRBIE !!!

JAHRESPROGRAMM 2006 / 2007

Fr. 01.12.2006

20:00 Uhr

Fischessen im Hotel Bären, Ringgenberg

Fr. 02.02.2007

PV-HV, in Bönigen

Sa. 24.02.2007

08.00 Uhr

Moosgräbliputzen

Sa. 3.03.2007

08.00 Uhr

Moosgräbli Abfischen 1

17:00 Uhr

HV/FVRG, Hotel Seeburg, Ringgenberg

Sa. 21.04.07

8:00 Uhr

Arbeitstag Rosswald

Fr./Sa. 22./23.06.07

Nach Absprache

Fischerplausch Engstlensee

Sa. 1.08.07

Dorfmärit Ringgenberg

Fr./Sa. 10./11.08.07

Nach Absprache

Fischerplausch Iffigensee

Sa. 25.08.07

8:00 Uhr

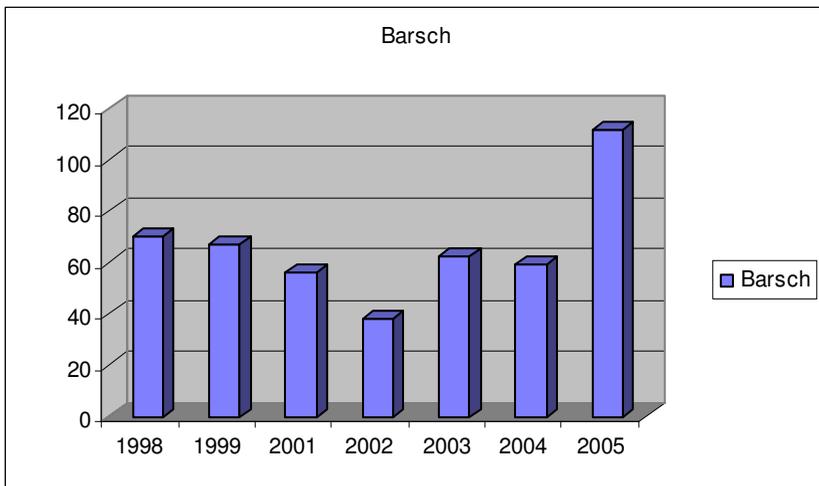
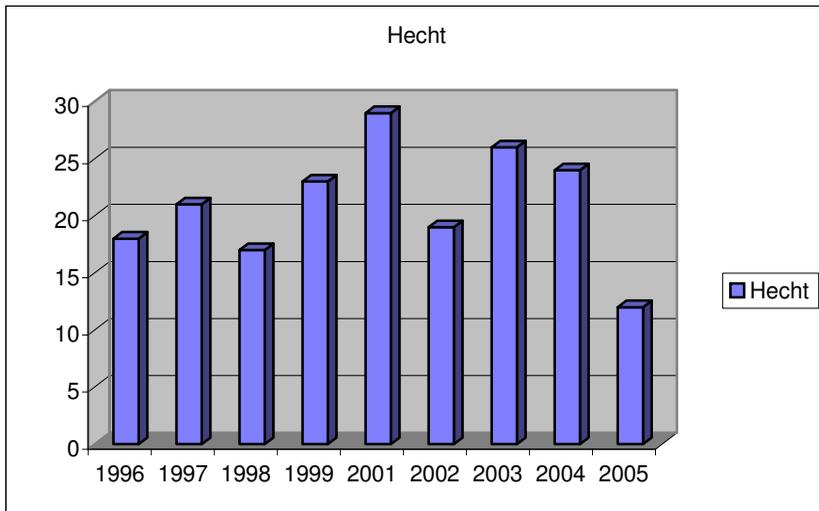
Arbeitstag Rosswald

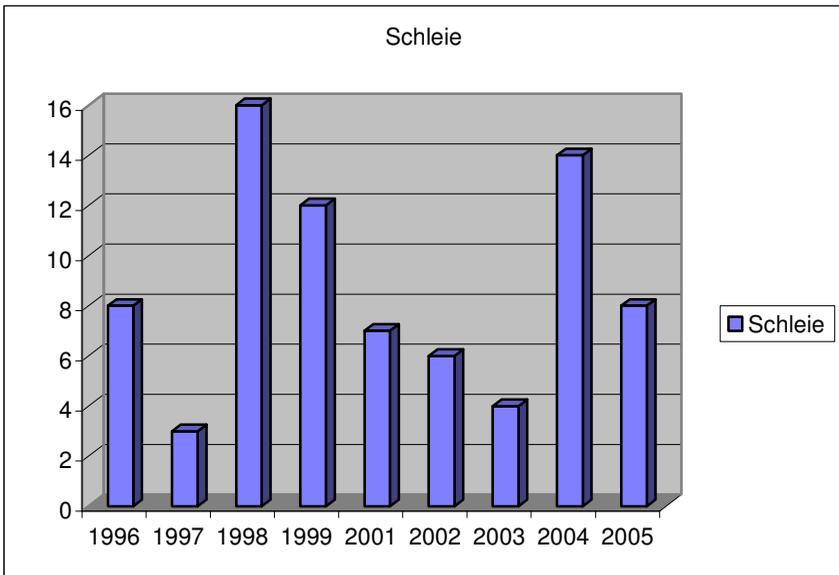
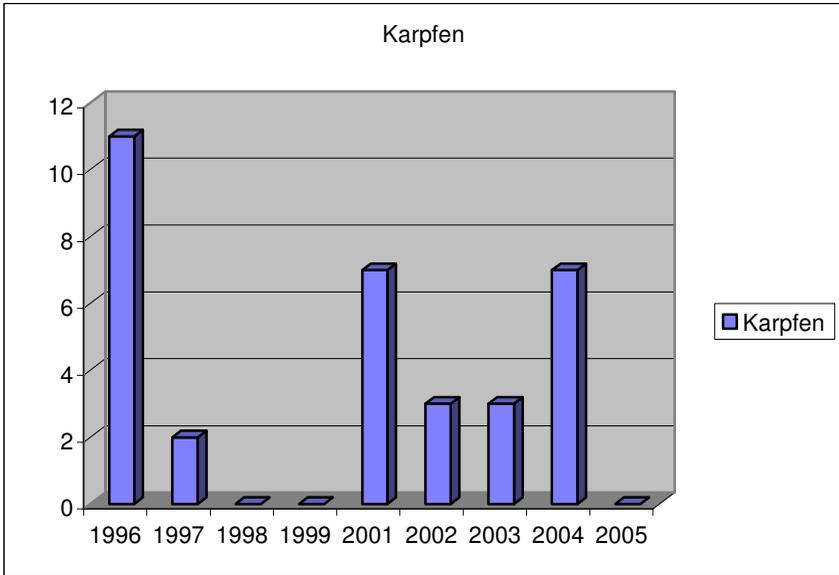
Sa. 27.10.07

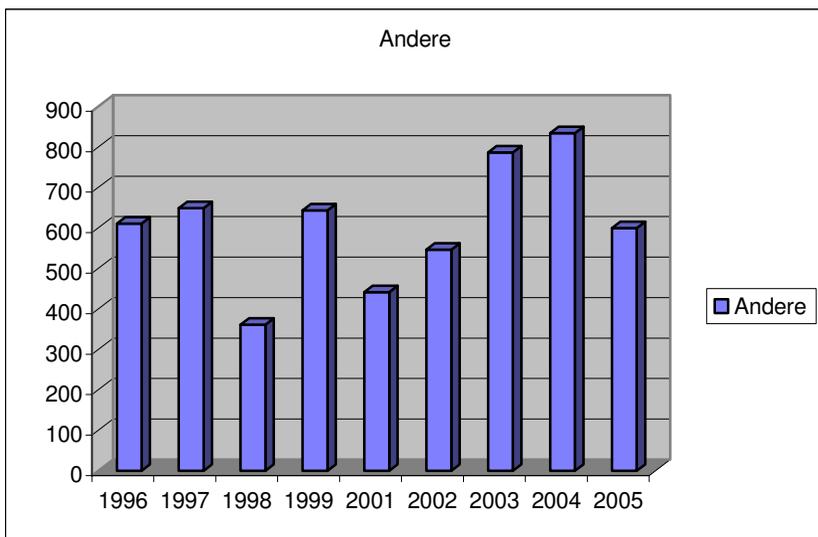
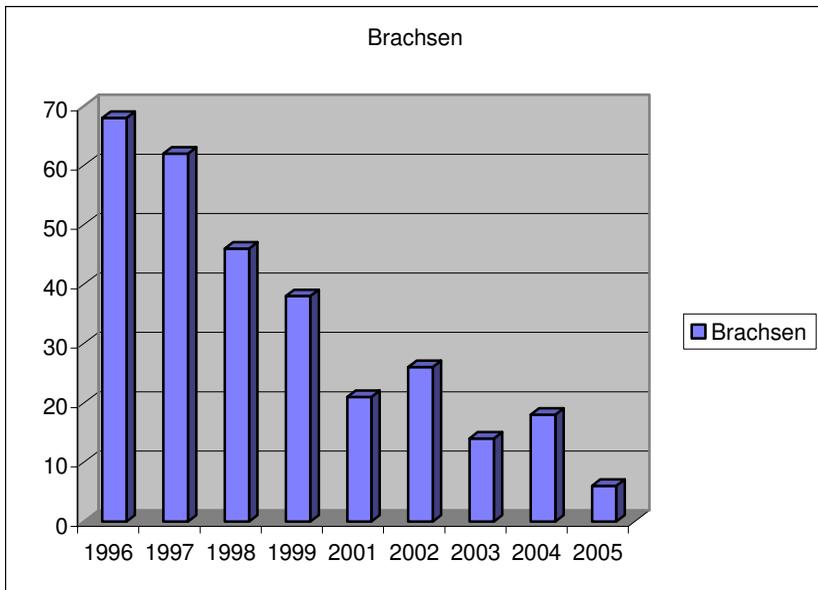
8:00 Uhr

Arbeitstag Rosswald

FANGSTATISTIK-BURGSEELI 1996 – 2005 *ÄS SCHWANKT*****







MITGLIEDER ANMELDE – TALON *PETRI HEIL*****

Werden Sie Mitglied des Fischereivereins Ringgenberg -Goldswil

Ich interessiere mich und möchte:

Bitte einsenden an:

- Mitglied werden
- mehr über den Verein erfahren

Fischereiverein
Postfach
3852 Ringgenberg

Name und Vorname: _____
Geburtsdatum & Tel. _____
Adresse _____
PLZ, Ort _____
Unterschrift: _____



PREISE DER INSERATE IM FISCHER-LATEIN *GEIT NO*****

Mit eurer Werbung unterstützt ihr den Druck unseres Mitteilungsblattes.
Weitere Werbungen / Inserate sind gerne willkommen.

Preise für ein Jahr (zwei Ausgaben)

1	Seite	Fr.200.--
½	Seite	Fr.100.--
¼	Seite	Fr. 50.--

Der Vorstand dankt allen Inserenten für die Unterstützung ganz herzlich!

SPONSORENWERBUNG*****CHLI UNTERSTÜTZIG*****

Generalagentur Berner
Oberland
Bernstrasse 2A
3605 Thun

Tel. 033 227 80 80
Fax. 033 227.80.90
Natel 079 333 31 21
martin.brueggemann@national.ch
www.national.ch

Martin Brüggemann

Hauptagent



Unser Versicherungsangebot:

Unfall-, Kranken-, Lebens-, Haftpflicht-, Motorfahrzeug-, Rechtsschutz-,
Sachversicherungen, Technische Versicherungen, Transport- und
Reiseversicherungen



Postfach 46
Hauptstrasse
CH - 3852 Ringgenberg
Tel +41 (0)33 821 09 50
Fax +41 (0)33 821 09 59
Internet www.lamag.ch

Besuchen Sie unser [Onlineshop](#)

FEUZ

Elektroinstallationen & RTV

Inh. Matthäus Feuz

Hauptstrasse 161

3852 Ringgenberg

Tel. 033 822 25 73

Natel 079 607 00 51

Fax 033 822 25 66

www.elektrofeuz.ch

Hobby-Baumschule

Nadel- und Laubgehölze

auserlesenes Sortiment

Raritäten

Freie Besichtigung jederzeit

Untere Bönigstrasse / Moos

Gewerbezone Interlaken - Ost

Kurt Sonderegger

Tel P. 033/ 822 47 28

Teppich Amacher Goldswil

eidg. dipl. Bodenlegermeister

Hauptstrasse, 3805 Goldswil, Tel. 033 / 822 25 28

Ihr Spezialgeschäft für *Teppiche, Boden- und
Wandbeläge, Parkett,
Vorhänge, Bettwaren*



Familienbetrieb mit ca. 70 Betten

Restaurant „Gaststube“

Spezialitäten – Restaurant „Arvenstübli“

Speise- und Bankettsaal bis 150 Personen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Hotel Bären GmbH und Mitarbeiter

CH 3852 Ringgenberg



INTER REINIGUNGEN

GEWERBLICHE REINIGUNGEN
nach der Methode und Arbeits-
technik von Interreinigungen

UNTERHALTS-REINIGUNGEN
für tägliche Suberkeit, Hygiene und
Werterhaltung in allen Gebäuden

GEBRÜDER VON KÄNEL 3805 GOLDSWIL
TEL. 033 822 55 21 FAX 033 822 55 20 NATEL 079 418 37 37

architekturbüro

Bauleitungen Neubauten Umbauten Renovationen Innenarchitektur

bruno kym

3852 Ringgenberg

Bachtalenweg 174

Tel. 033 / 822 76 83

Fax 033 / 822 76 43

Unsere Erfahrung für "Umbauten und Renovationen" ist ihr Vorteil

Unverbindliche **gratis** Grobdiagnose !!

J. Jenzer - Französischbüro
Uebersetzungen deutsch / franz.



Jenzer Josiane

Eyenweg 816 C

3805 Goldswil

033 822.08.34

Aufträge via E-Mail :

josiane.jenzer@freesurf.ch

Nufer Anderegg Bau AG

Hoch- + Tiefbau

3852 Ringgenberg

Tel. 033 822 26 47

nuferanderegg@bluewin.ch

nuferanderegg-bauag.ch

BARUKU

BADEZIMMER

KÜCHEN

PETER RUCHTI

RUGENPARKSTRASSE 17
TEL. 033 / 821 01 10

CH-3800 INTERLAKEN
FAX 033 / 821 01 11

DICHTAG

Thomas Maurer
3805 Goldswil
079 733 13 22
033 843 12 48

Fugen- & Bauabdichtungen
Beton- & Mauerwerkinjektionen
Beschichtungen & Glaserei
Brand- & Bautenschutz, Schädlings-,
Pilz- & Schwammbekämpfung

salon nelly

DAMEN



HERREN

COIFFEUR

Werner Meyer
Oberland Passage

Interlaken
■ Tel. 033 822.25.50

Wärmekissen für jeden Bedarf

Jederzeit und Überall einsetzbar

Neu auch als Sitzkissen mit Polsterung



Wärmekissen sind nicht nur für den med. Bereich gedacht, sondern durch seine einfache Handhabung auch optimal geeignet für Menschen die im Herbst/Winter viel im Freien sind. Egal ob auf der Jagd, beim Fischen, Skifahren, Segeln, Tauchen, Wandern, Sportveranstaltung - aber auch Rollstuhlfahrer, überall hier hilft Ihnen *LAVATHERM /LOGOVITAL* sich gegen die Kälte zu Schützen und so Ihre Freizeit noch mehr zu genießen.

www.Logovital.ch

Tel. +41 33 822 85 25

Fax +41 33 823 20 12

**10% Rabatt für Vereinsmitglieder &
Gratis Lieferung**

Felchenschmaus

Zutaten für 4 Personen:

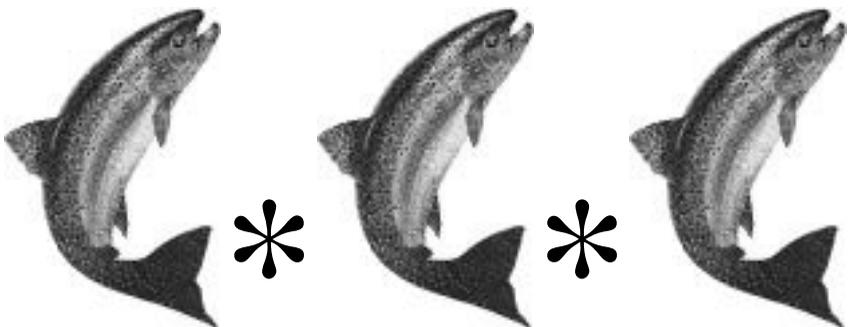
- 8 Felchen
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schalotte
- 1 Esslöffel Butter
- ½ dl Noilly Prat (trockener französischer Wermut)
- 2 dl Weisswein
- 150 g Zucchetti
- 2 mittlere Tomaten
- 6-8 Basilikumblätter
- 1 Esslöffel Butter
- 1 ½ dl Rahm

1. Wenn nötig die Felchenfilets häuten und die Gräten mit einer Pinzette sorgfältig herauszupfen.
 2. Die Butter in einem Pfännchenschmelzen. Die Felchenfilets beidseitig damit bepinseln. Leicht salzen und pfeffern. Die Filets aufrollen und in eine gut ausgebutterte Gratinform setzen.
 3. Die Schalotte schälen und fein hacken. In einer weiten Pfanne in der Buttre andünsten.
 4. Den Noilly Prat und den Weisswein dazugiessen. Auf mittlerem Feuer 2 Minuten einkochen lassen. Zu den Felchenfilets giessen. Die Form mit Alufolie verschliessen.
 5. Die Fischröllchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
-

6. Inzwischen die Zucchini waschen und ungeschält in kleinfinger-grosse Stengelchen schneiden.
7. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, herausheben, schälen, quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
8. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
9. Die Butter erhitzen und die Zucchini beifügen. Leicht salzen und pfeffern und unter Wenden 3-4 Minuten dünsten. Zuletzt die Tomatenwürfel und das Basilikum beifügen und nur noch gut heiss werden lassen.
10. Die Felchenröllchen warm stellen. Den Jus in ein Pfännchen gie-sen, aufkochen und mit dem Rahm verfeinern. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Sauce über die Felchenröllchen giessen. Mit dem Zucchini-Gemüse umgeben und sofort servieren.

Meine Erfahrung: Je nach Grösse der Fischfilets müssen diese eventuell der Länge nach halbiert werden, da-mit schöne Röllchen entstehen.

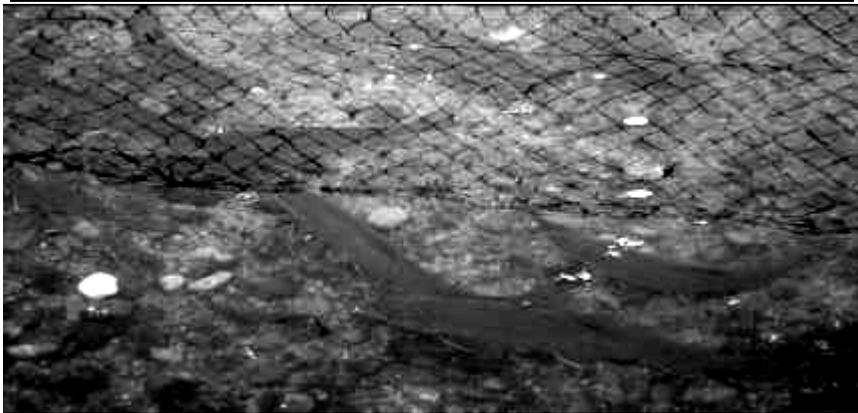
Än guetä



AUSFISCHEN + DIVERSE ARBEITEN 06 *CHLI PÜÄTZ*****







FEINE FISCHKÜCHE

ALLE JAHRE WIEDER

Fischessen

Fischereiverein Ringgenberg-Goldswil

Freitag, 1. Dezember 2006

20.00 Uhr

im Hotel Bären

Ringgenberg



*** FISCH *** FISCH *** FISCH ***

**Tanz, Tombola,
*gemütliches Zusammensein***

Tischreservierungen unter

Tel. 033/822 19 31

ROSSWALD / FISCHZUCHT

*****ÜSÄ STOLZ*****



Rosswald im Spätherbst 2006



Helfer sind jederzeit willkommen
