

## Fliegenbinden-Workshop vom 25. Januar 2014

Traditionsgemäss ist der Fliegenbindekurs Ende Januar das erste Highlite unseres attraktiven Jahresprogramms. Einmal mehr durften wir im Partykeller von José Otero an der Langgrütstrasse in Zürich Gastrecht in Anspruch nehmen.

Bereits beim Eintreffen der ersten Kursteilnehmer standen schon Kaffee und Gipfeli zur ersten Verpflegung bereit. Aber auch Rebecca, unsere versierte Kursleiterin, hatte schon alle Utensilien für den Kursbeginn um 08.45 bereitgestellt. Bindestöcke und Bindematerialien in den verschiedensten Varianten lagen bereits auf dem Tisch. Vorgängig hatte Rebecca auch schon diverse Binde-anleitungen für die verschiedenen Fliegen- und Nymphenarten kopiert und aufgelegt, so dass wir mit unserer Arbeit unter der Anleitung von Urs und Rebecca beginnen konnten.

Der Schreibende hatte natürlich einmal mehr keine Ahnung von der Materie und musste von Urs über drei Stunden angeleitet und überwacht werden. Dank seinen guten Nerven konnte ich am Schluss aber mit Stolz einige hoffentlich fängige Fliegen mein eigen nennen.

Franz Hadolt tat natürlich einmal mehr so, als hätte er keinen Hauptschein vom Fliegen- respektive Nymphenbinden. Nachdem er sich dann hinter den Bindestock geklemmt hatte entstand im Laufe des Vormittages aber nicht eine, sondern eine ganze Produktion von wunderschönen Lachsstriemern in den verschiedensten Farbvarianten.



Auch Nick, unser erfahrene Fliegen- und Seefischer hat sich ein paar exclusive Exemplare für die Seeforellenfischerei hergestellt. Markus, welcher dieses Jahr erstmals nach Alaska zur Lachsfischerei aufbricht hat sich ebenfalls ein paar schöne Strierner hergestellt.

Unser Paella-Koch José war in der Zwischenzeit natürlich nicht untätig. Immer mehr haben sich im Laufe des Vormittags verführerische Düfte breitgemacht, welche uns auf ein wunderbares Mittagessen hoffen liessen. Natürlich hat er uns nicht enttäuscht. Pünktlich um 13.00 Uhr durften wir uns zum Paellaschmaus an den Tisch setzen.



Mit Hilfe von Cristina wurde uns ein Festessen serviert, begleitet von einem feinen Tropfen Wein und einem herrlichen Dessert mitsamt Kaffee und einem "Selbstgebrannten" aus José's Heimat.





Ich möchte mich im Namen aller Teilnehmer bei Rebecca als Organisatorin des Kurses, bei Urs für seine tolle Unterstützung und natürlich vor allem bei Cristina und José als Gastgeber für diesen gelungenen Anlass recht herzlich bedanken.

Ruedi