

Bericht Fliegenbinden 25. Januar 2025



Früh schon haben wir mit den Vorbereitungen begonnen. Material wie Beamer, Bindematerial, Bindestöcke, Lampen etc., aber auch Kafi und Gipfeli wurden bereitgestellt und „last but not least“, alle Ingredienzen für die beste Paella der Welt 😊!

Eine Schar (10 Fischer) von Fliegenbindern sind gegen 08.45 Uhr eingetroffen. Naja, einige haben es nicht so pünktlich geschafft.

Zuerst mal die Arbeitsplätze einrichten und das Material begutachten.



Peter übernahm den Lead. Er zeigte ein Video, wie eine perfekte Rehhaar-Sedge gebunden wird. Material braucht es dafür nicht viel; ein Faden, eine CDC, Rehhaar, Hasendubbing und ein Geheimnis...!

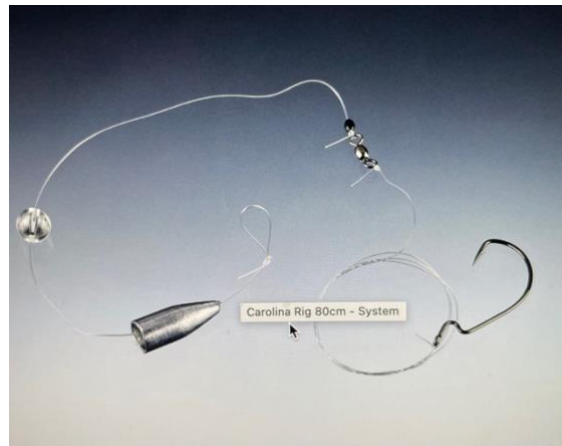


Jetzt mal selbst ran... Einige schöne Exemplare sind entstanden.



Nick hat für seine nächsten Fischerferien vorgesorgt und einige „Tandem-Fliegen“ gebunden. Schöne Designer-Fliegen für grosse Fische. Da Peter eher nach Felchen jagt, hat er sich an die kleinsten Nymphen für seine nächsten Fänge gebunden. Ein paar Streamer sind auch entstanden.

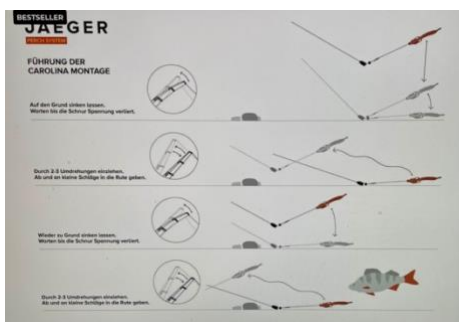
Nach einer kurzen Kaffeepause hat Peter uns das Thema Carolina- und Texas-Rig nähergebracht. Eine sehr interessante Variante, wie man Zandern, Egli und anderen Raubfischen nachstellt.



Es braucht lediglich ein Blei, eine Perle aus Glas oder Gummi, einen Stopper, den speziellen Dropshot-Haken und natürlich einen Gummifisch oder Gummikrebs.



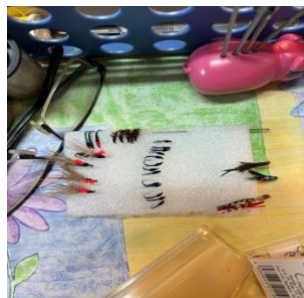
Gefischt wird das Ganze auf Grund mit zum Teil schnellen oder langsamen Bewegungen. Zander, Egli und auch Hechte stehen auf diese Anglerart und können diesen Ködern kaum widerstehen. Wir sind gespannt auf die Erzählungen.



Als Margrit eingetroffen ist, begannen im Küchenbereich schon bald die Vorbereitungen für die ersehnte Paella. Knoblauch und Zwiebeln schälen und hacken, Peperoni schneiden, Zitronen teilen, und Vieles mehr. Nur schon der Anblick lässt den Magen knurren. Es duftete nach Krevetten, Reis, Erbsen, Muscheln, Gewürzen und frischen Meeresfrüchten.



Nun durfte aber der Apéro nicht fehlen. Selbst getrocknetes Fleisch, Tortilla und ein Gläschen Weisswein, ein Bierchen oder ein Martini.



Erfolge muss man feiern!!!

So, dann wurde das ganze Material husch, husch weggeräumt und der Tisch frei gemacht für unser Mittagessen. Ein Genuss kam auf uns zu. Herrlich für die Augen und ganz klar auch für den Gaumen.



Es war ein gelungener Anlass mit viel Freude und Freunden. Danke an alle die mitgeholfen und mitgemacht haben. Wir freuen uns schon aufs nächste Paella-Binden.

Liebe Grüsse

Jose und Rebecca