

Petrijünger im Mittelpunkt

Am 6. August findet in Friedrichstadt der Tag des Angelns statt

FRIEDRICHSTADT Am 6. August dreht sich in Friedrichstadt alles um Ruten, Köder und Wurftechniken, wenn in der Treene-Stadt zum zweiten Mal der Tag des Angelns stattfindet. Seit gut vier Monaten bereiten sich die Organisatoren Karen le Grand vom Sportfischerverein Treene, Angellehrer und -geräthändler Jörg Ovens und Jürgen Töllner vom Kreisanglerverband Nordfriesland (KAV) auf die Veranstaltung vor, die bei ihrer Premiere 2009 zahlreiche Petrijünger aus ganz Deutschland nach Nordfriesland lockte.

„An 16 Stationen werden namhafte Anglerinnen und Angler zeigen, wie vielfältig und interessant unser Hobby ist. Wir haben wirklich eine illustre Schar von Expertinnen und Experten zusammengestellt, die für uns an diesem Tag tätig werden. Und das Ganze ohne jegliche Bezahlung“, erklärt Jörg Ovens. Kommerzfreiheit, das ist das Stichwort, das auch Karen le Grand noch einmal aufgreift: „Meine Vereinsfreunde und ihre Partner werden am Tag des Angelns für das Gelingen des Events und auch für das leibliche Wohl unserer Gäste in unserem Vereinsheim direkt an der Treene sorgen. Hier wird ehrenamtlich für ein Hobby geworben, das in unserer schnelllebigen Zeit immer sinnvoller und wichtiger wird“, so die Friedrichstädter Vereinschefin.

Die Faszination des Angelns steht Jürgen Töllner zufolge



Werben für ein faszinierendes Hobby: Jürgen Töllner, Karen le Grand und Jörg Ovens stellen den Tag des Angelns auf die Beine. KAV NF

ganz ohne Frage im Mittelpunkt des 6. Augusts. Neben Fliegenfischen, Angeln für Kinder, Kajak-, Brandungs- oder Karpfenangeln sollen auch Themen angesprochen werden, die im Laufe der Zeit immer wichtiger geworden sind. So wird Angeln für behinderte Menschen ein Schwerpunkt an diesem Tag.

„Insofern freue ich mich besonders darüber, dass Sabine Hübner aus Ratzeburg nicht nur an einer Infostation unserer Veranstaltung zu dem Thema den ganzen Tag lang als Gesprächspartnerin zur Verfügung steht“, so Töllner. Die Beraterin spricht außerdem in einer Fach- und Diskussionsveranstaltung (Beginn um 14 Uhr) gezielt darüber, wie der Angelsport gestaltet werden kann, ohne dass Menschen mit Behinde-

rungen ausgeschlossen werden.

Doch Diskussionen und praktische Lehrstunden sind noch nicht alles. Für alle Fischliebhaber und Feinschmecker wird es nochmals von 15 bis 16.30 Uhr spannend. Dann legen Thomas Friess, Küchenchef des Husumer Handwerkerhauses und selbst begeisterter Angler, und Klaus R. Carstensen von der Friedrich-Paulsen-Schule in Niebüll einen Auftritt der kulinarischen Art hin. Die beiden Küchenmeister zeigen als Vertreter des Vereins der Köche Westküste, wie man Weißfisch und andere heimische Fischarten delikats zubereiten kann.

Nähere Informationen zum Tag des Angelns sind auf der Webseite des Kreisanglerverbandes unter www.kav-nf.de zu finden. hn