

Angeln in allen Variationen

Alles übers Hobby vom Haken bis zum Weißfisch auf dem Tisch

Friedrichstadt. Die Angler im Land freuen sich schon auf Sonnabend, 6. August. Dann findet in Friedrichstadt erneut eine Großveranstaltung statt, die sich mit dem Angeln in seinen unterschiedlichsten Variationen befasst. Bereits 2009 hatten die gleichen Organisatoren eine solche Veranstaltung realisieren können, die damals weit über die Grenzen Schleswig-Holsteins auf große Anerkennung stieß.

Seit gut vier Monaten organisieren Karen le Grand vom Sportfischerverein Treene in Friedrichstadt, Jörg Ovens, der bekannte Angelgeräthändler und Angellehrer aus Husum und Jürgen Töllner vom Kreisanglerverband Nordfriesland dieses Event, das seinesgleichen sucht.

„An 16 Stationen werden namhafte Angler zeigen, wie vielfältig und interessant unser Hobby ist. Wir haben wirklich eine illustre Schar von Experten zusammengestellt, die für uns tätig werden – und das Ganze ohne jegliche Bezahlung“, schwärmt Jörg Ovens.

Frei von Kommerz – das Stichwort greift Karen le Grand vom gastgebenden Verein noch einmal auf: „Meine Vereinsfreunde



Angeln interessierte Besucher: Jürgen Töllner, Karen le Grand und Jörg Ovens (v. l.).

und ihre Partner werden am Tag des Angelns ehrenamtlich für das Gelingen des Events und auch für das leibliche Wohl unserer Gäste in unserem Vereinsheim direkt an der Treene sorgen.“

„Die Faszination des Angelns steht im Mittelpunkt“, ergänzt der Vorsitzende des Kreisanglerverbandes NF, Jürgen Töllner. Angesprochen werden aber auch Themen, die für alle Bürger wichtig sein können. So kommt Sabine Hübner aus Ratzeburg, die das Thema Angeln für behinderte Menschen ganztags als Gesprächspartnerin zur Verfügung

steht und die in einer Fachveranstaltung um 14 Uhr die Teilhabe behinderter Menschen an dem Sport in den Mittelpunkt rückt. Einen tollen Auftritt werden auch Thomas Friess, Küchenchef des Husumer Handwerkerhauses und selbst begeisterter Angler, und Klaus R. Carstensen von der Friedrich-Paulsen-Schule in Niebüll hinlegen. Die beiden Küchenmeister werden als Vertreter des Vereins der Köche Westküste zeigen, wie man Weißfisch und andere heimische Fischarten delikat zubereiten kann. Mehr Infos unter www.kav-nf.de ek