Nr. 193 – Ausgabe 1/2022

Angelhaken

Vereinszeitung der Verdener Sportfischer

22. Mai 2022

MITGLIEDER-VERSAMMLUNG

VEREIN DER SPORTFISCHER VERDEN (ALLER) e.V.
gegr. 1908

in dieser Ausgabe:

Einladung Mitglieder-versammlung

Fangstatistik

Gift im Angelfisch?

AKTION „SAUBERE UFER“ 30. APRIL 2022

facebook.com/sportfischerverden

ANGELCENTER VERDEN

Angelcenter Verden
GESCHÄFT FÜR ANGELZUBEHÖR

Bei uns fühlt sich jeder Angler gut aufgehoben, wir bieten Angeln, Kunstköder jeglicher Art, sowie alles Nötige, was man am Wasser dabei haben muss.

Reeperbahn 4 · 27283 Verden · Telefon 0 42 31 / 90 46 192
Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 9.00 - 13.00 und 15.00 - 18.00 Uhr, Sa. 9.00 - 13.00 Uhr

Angelcenterverden · Angelcenter Verden · infoangelcenterverden@web.de
www.angelcenterverden.shop

Bericht des 1. Vorsitzenden

Liebe Angelfreundinnen und Angelfreunde,

Die ersten drei Monate des neuen Jahres sind bereits wieder vorbei. Drei Monate, die uns allen immer noch Einschränkungen auferlegt haben. Hoffen wir, dass der Trend zur Besserung der Pandemielage sich fortsetzt, und wir wieder zu einem Vereinsleben mit Veranstaltungen und Zusammenkünften kommen.

Die **Erlaubnisscheine** wurden, wie angekündigt, bis Ende Januar **per Post** verschickt. Etwa 20 Scheine kamen zurück, da die Empfänger wohl umgezogen sind und uns keine neue Adresse mitgeteilt haben. Viele konnten leider nicht verschickt werden, da der Beitrag, bedingt durch **Rücklastschriften**, noch nicht bezahlt wurde. Wir haben bereits Mahnungen verschickt und hoffen, dass die längst fälligen Beträge möglichst bald beglichen werden. Bitte teilt uns eure aktuellen **Adressen** und auch evtl. geänderte **Bankverbindungen** mit.

Eine Bitte: Wer bei der **Volksbank Aller-Weser** sein Konto hatte, ist jetzt durch eine Fusion bei der **Volksbank Niedersachsen-Mitte.** Bitte teilt uns eure **neuen IBAN** mit, damit wir auf dem neuesten Stand sind.

Ende Februar sollte wieder der **Frühjahrslehrgang** für die Fischerprüfung beginnen. Den haben wir um einen Monat verschoben. Wir hoffen, dass wir ihn ab Ende März ohne Einschränkungen durchführen können. Ein weiterer Lehrgang ist für Ende September geplant.

In diesem Jahr soll am 30.April, nach zwei Jahren Pause, wieder die Aktion „Saubere Ufer“ stattfinden. Zumindest ist das so geplant. Hoffen wir, dass das auch klappt. Näheres dazu an anderer Stelle dieser Ausgabe des Angelhaken.

Im Mai beginnen auch wieder die Vereinsveranstaltungen der Jugend und der Senioren. Alle Termine findet Ihr an anderer Stelle in diesem Heft. Sport- und Jugendwarte hoffen auf rege Beteiligung.

Unsere **Mitgliederversammlung** sollte, laut Satzung, im Februar stattfinden. Wir mussten, und durften, das natürlich auch verschieben. Was wir dann auch getan haben. Als neuen Termin haben wir den **22. Mai** vorgesehen. Einladung und Tagesordnung auf den nächsten Seiten dieser Ausgabe.

Bitte informiert euch zu allen Themen auf unserer **Facebook-Seite,** auf der **Homepage** oder die **entsprechenden Mitteilungen** in unserer **Geschäftsstelle** und in den **Tageszeitungen**. Wir werden euch schnellstmöglich über Veränderungen informieren.

Ich wünsche Euch und Euren Familien für das **Jahr 2022** viel Gesundheit und ein kräftiges ***„Petri Heil“.***

Wolfgang Kracht
– 1. Vorsitzender –

IMPRESSUM

Herausgeber:
Verein der Sportfischer Verden/Aller e.V.

Redaktionsanschrift:
Angelhaken
Tempelpforte 10, 27283 Verden,
Tel. 0 42 31/8 27 34

Redaktionsmitglieder:
Wolfgang Kracht, Rainer Becker, Michael Weisenfels

Herstellung:
Druckpartner Coels
Obere Straße 4, 27283 Verden

Titelfoto: Pixabay

Erscheinungsweise: Vierteljährlich,
Bezugspreis ist im Mitgliedsbeitrag enthalten!
Heft 193, Jahrgang 2022
z. Zt. gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 19

Bankverbindung:
Volksbank Niedersachsen-Mitte eG
IBAN: DE54 2569 1633 3612 4451 00
BIC: GENODEF1SUL

Für Rückgabe unverlangt eingeschickter Manuskripte, Fotos oder Karikaturen übernimmt die Redaktion keine Gewähr.

Leserbriefe werden, falls dies aus redaktionellen Gründen erforderlich ist gekürzt veröffentlicht.

Auflage: 1700 Exemplare

TÜV + AU
Inspektion
Reifen Gas
Reifenservice
Klima-Service
Unfallarbeiten
Diagnose-Technik
Fahrzeugglas-Erneuerung
Karosserie-Instandsetzung

Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Bekannten allzeit eine GUTE FAHRT.

Alles U.M's Auto
Fachwerkstatt aller Fabrikate
Udo Maurischat
Kraftfahrzeugtechnikermeister

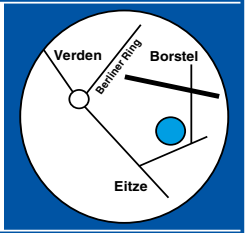
QR-Code scannen und informieren.

Weserstraße 11
27283 VERDEN
Telefon 0 42 31/9 84 80
www.allesumsauto.com

VERDENER KUNSTSTOFFLAGER
Hans-Hermann Haubrock GmbH

Fachhandel für
• Sanitär
• Baukunststoffe
• Zinkerzeugnisse

Kleines Moor 7
27283 Verden-Eitze
Tel. 0 42 31/6 33 88
Fax 0 42 31/6 48 32



www.kunststofflager-verden.de

Maler und Lackierer

Dekorative Maltechniken
Fußbodenbeläge
Wärmedämmung

Malereibetrieb
Andreas Fumfar
Große Fuhren 8
27308 Kirchlinteln
OT Hohenaverbergen
Tel. 04238/943888
Fax 04238/943889

Inhaltsverzeichnis

Inhalt — Seite

Einladung Mitgliederversammlung 7

Termine ..... 8 + 9

Fangstatistik 11

Gift im Angelfisch? – Alles im grünen Bereich 16

Jahresabschlussangeln der Jugend 29

Rätselspaß 31

Witz des Tages 33

VdSF Verden (Aller) e.V. Gebührentabelle

Beiträge für Erwachsene (ab 18 Jahren)	
Erwachsene aktiv	70,– €
Erwachsene passiv	45,– €
Aufnahmegebühr + Abzeichen und Karten	105,– €
Beitrag für Jugendliche (14 bis 18 Jahre)	
Jugendliche aktiv	45,– €
Jugendliche passiv	20,– €
Aufnahmegebühr + Abzeichen und Karten	50,– €
Kinder (10 bis 13 Jahre)	15,– €
Vorbereitungslehrgang für die Fischerprüfung	
Senioren einschl. Lehrmaterial	125,– €
Jugendliche einschl. Lehrmaterial	75,– €

Mit DRUCK auf sich aufmerksam machen!

Flyer · Bücher · Schilder · Blöcke · Mailing
Aufkleber · Visitenkarten · Plakate
Kataloge · Werbeartikel · u.v.m.

Obere Straße 4 · 27283 Verden · Tel. 04231 / 870 33 22
E-Mail: info@coels.de · Internet: www.coels.de

Einladung zur ordentlichen Mitgliederversammlung des Verein der Sportfischer Verden (Aller) e.V.

Am Sonntag, 22. Mai 2022, um 14.00 Uhr, in Haag's Hotel Niedersachsenhof in Verden (Aller), Lindhooper Straße 97

Hinweis: Für alle Teilnehmer gilt die zum Zeitpunkt der Versammlung gültige Corona-Ordnung des Landes Niedersachsen.

Tagesordnung

1. Begrüßung und Feststellung der ordnungsgemäßen Einberufung und der Beschlussfähigkeit
2. Bericht des 1. Vorsitzenden
3. Genehmigung des Protokolls der ordentlichen Mitgliederversammlung vom 10. Oktober 2021
4. Berichte der Ressortleiter
   a. Gewässerwart
   b. Sportwart
   c. Jugendwart
   d. Schatzmeister
   e. Prüfungsbericht der Kassenprüfer
   f. Entlastung des Vorstandes
5. Ehrungen langjähriger Mitglieder

15 Minuten Pause

6. Sonstige Ehrungen
7. Wahl von 3 Kassenprüfern
8. Anträge
9. Verschiedenes

Anträge müssen unter Einhaltung der Fristen lt. Satzung beim Vorstand des Verein der Sportfischer Verden (Aller) e.V., Tempelpforte 10, 27283 Verden (Aller), schriftlich eingereicht werden. Rechtzeitig eingereichte Anträge sowie das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung liegen in der Zeit vom **18. April bis 16. Mai 2022** in der Geschäftsstelle während der Öffnungszeiten aus.

Der Vorstand

Senioren 2022

Aktion Saubere Ufer	Samstag	30. April
Anangeln Friedfisch	Sonntag	15. Mai
Seniorenangeln	Sonntag	5. Juni
Aalangeln*	Samstag	2. Juli
	bis Sonntag	3. Juli
Königsangeln Friedfisch	Sonntag	17. Juli
Casting	Samstag	30. Juli
Grundelangeln	Sonntag	28. August
Herbstangeln	Sonntag	19. September
Abangeln Friedfisch	Sonntag	2. Oktober
Königsangeln Raubfisch*	Sonntag	9. Oktober
Abangeln Raubfisch*	Sonntag	6. November

Anmeldungen zu den jeweiligen Veranstaltungen in den Fachgeschäften Angelcenter Verden, Reeperbahn 4, 27283 Verden und Angelshop Verden, Im Burgfeld 4, 27283 Verden jeweils in der Woche vor der Veranstaltung von Montag bis Donnerstag 17.00 Uhr und in der Geschäftsstelle zu den offiziellen Öffnungszeiten.

* Am Tag der Veranstaltungen sind die Vereinsgewässer für alle nicht teilnehmenden Vereinsmitglieder bis 12.00 Uhr gesperrt.

Aktion „SAUBERE UFER“ (Aller und Kuhlen)

Am Sonnabend, den 30. April 2022

treffen wir uns zur alljährlichen Uferreinigungsaktion **„Saubere Ufer“.**
In diesem Jahr sollen einige Abschnitte der Aller sowie der Kuhlen (inkl. Eystrup und Stedorf) vom Zivilisationsmüll befreit werden.
Die Teilnahme ist freiwillig. Um zahlreiches Erscheinen wird jedoch gebeten.
Mitzubringen sind: **Gute Laune und Arbeitshandschuhe!**
Im Anschluß an die Aktion reichen wir zum Ausklang wieder einen Imbiss im Vereinshaus.

Treffpunkt: 8.00 Uhr, Vereinsheim Tempelpforte 10

Es laden ein die Gewässerwarte

Achtung Neuregelung:
Bei freiwilliger Teilnahme wird der Einsatz als Arbeitsdienst angerechnet!

Jugend 2022

Aktion Saubere Ufer, 8.00 Uhr (TVH)	Samstag	30. April
Anangeln Friedfisch, 7.00 Uhr, (TVH)	Sonntag	8. Mai
Aalangeln*, Daten folgen	Samstag	2. Juli
Königsangeln Friedfisch, 7.00 Uhr, (TVH)	Sonntag	24. Juli
Casting, Daten folgen	Samstag	30. Juli
Nachtangeln, Daten folgen	Samstag	20. August
Grundelangeln, Daten Folgen	Sonntag	28. August
Abangeln Friedfisch, 7.00 Uhr, (TVH)	Sonntag	18. September
Königsangeln Raubfisch*, Daten folgen	Sonntag	9. Oktober
Abangeln Raubfisch, Daten folgen	Sonntag	6. November

Anmeldungen zu den jeweiligen Veranstaltungen in den Fachgeschäften Angelcenter Verden, Reeperbahn 4, 27283 Verden und Angelshop Verden, Im Burgfeld 4, 27283 Verden jeweils in der Woche vor der Veranstaltung von Montag bis Donnerstag 17.00 Uhr und in der Geschäftsstelle zu den offiziellen Öffnungszeiten.

* Am Tag der Veranstaltungen sind die Vereinsgewässer für alle nicht teilnehmenden Vereinsmitglieder bis 12.00 Uhr gesperrt.

(TVH = Treffpunkt Vereinsheim)

Junganglergruppe 2022

Aktion Saubere Ufer, 8.00 Uhr (TVH)	Samstag	30. April
Angeln, 15.00 Uhr (TVH)	Samstag	14. Mai
Angeln, 15.00 Uhr (TVH)	Samstag	18. Juni
Angeln, 15.00 Uhr (TVH)	Samstag	16. Juli
Casting, (Daten folgen)	Samstag	30. Juli
Grundelpokal, 15.00 Uhr (TVH)	Samstag	6. August
Nachtangeln, 17.00 Uhr (TVH)	Samstag	10. September
Raubfischangeln, 8.00 Uhr (TVH)	Sonntag	19. November
Weihnachtsfeier (Daten folgen)		?. Dezember

Änderungen von Terminen, Uhrzeiten und Treffpunkten bleiben vorbehalten.
Bei Interesse bitte bei Lukas Loock melden! (TVH = Treffpunkt Vereinsheim)

Fangmeldungen 2021

Liebe Angelfreunde,

Es hat sich wohl schon allgemein rumgesprochen: Corona-bedingt musste die ursprünglich für den 20. Februar geplante Mitgliederversammlung verschoben werden. Die **2021er Fangmeldungen** sind jedoch ausgewertet. Die Ergebnisse sollen hier in Kurzform präsentiert werden. Eine umfassende Darstellung erfolgt dann, wie üblich, durch den 1. Gewässerwart auf der nun für den 22. Mai (s. Einladung in diesem Heft) anberaumten Jahreshaupt- und Mitgliederversammlung des Vereins.

Kurzgefasst:

Die **Anzahl gemeldeter Fänge** ist im Vorjahresvergleich durchgängig, d.h. **bei allen Fischarten, zurückgegangen.** Die naheliegendste Erklärung für diese Entwicklung bietet das Wetter. Der Sommer 2021 war einer von der kühlen Sorte. Insbesondere war das Frühjahr (bis in den Juni hinein!) gekennzeichnet durch Schlechtwetterperioden mit entsprechend niedrigen Wassertemperaturen. Keine angelfreundlichen Bedingungen also.

Beim **Aal** nimmt das **Durchschnittsgewicht weiter zu.** Diese an sich erfreuliche Entwicklung kann man am einfachsten durch eine offenbar immer noch anhaltende Spezialisierung der Aale auf Grundelbeute erklären. Die vielen „Breitköpfe“ (Aale mit breiten Maulspalten) sind hier ein eindeutiges Indiz. Andererseits ist auch an eine zunehmende Spezialisierung von A n g l e r n zu denken. Wenn vermehrt **Grundeln als Köder** verwendet werden, so steigt die Wahrscheinlichkeit von Fängen großer, bis sehr großer Aale. Als Erklärung für gesteigerte Durchschnittsgewichte ist sicherlich auch das nicht von der Hand zu weisen.

Die immer noch **sehr hohen Fangzahlen** beim **Zander** lassen auf eine weiterhin hohe Populationsdichte dieser Fischart schließen. Auch hier dürfte der Faktor „Grundelmast“ ausschlaggebend sein.

Soweit das Wichtigste in Kürze.

Weiterhin viel „Petri Heil“ fürs laufende Jahr wünscht Euch

Rainer Becker
– 2. Vorsitzender –

Die Anzahl gemeldeter Fänge war nach zwischenzeitlichem Anstieg (2017 - 2020), in 2021 wieder rückläufig.

Ein neuer Fisch in unseren Gewässern?

Angler aus Niedersachsen fängt einen Buckellachs in Elbe-Nebenfluss

Ab 2017 wurden europaweit viele aufsteigende (eigentlich im Pazifik beheimatete) Buckellachse (Oncorhynchus gorbuscha, Pink Salmon) registriert. Auch in Deutschland wurden mehrere Exemplare gefangen oder gefunden. Die Tiere folgen strikt einem 2-Jahres Lebenszyklus. Populationen, die in geraden Jahren laichen, vermischen sich in der Regel nicht mit Populationen, die in ungeraden Jahren laichen. Zuletzt wurden wieder Buckellachse in erhöhter Zahl in der norwegischen Hochsee-Heringsfischerei sowie der polnischen Ostseefischerei gemeldet. Bisher sind für dieses Jahr etwa 4500 Fische dokumentiert. Daher ist davon auszugehen, dass auch in diesem Jahr wieder etliche Tiere in europäische Flüsse aufsteigen.

Dass das nicht nur theoretisch so ist, beweist der Fang eines Anglers in einem Süßwasser-Flüsschen in Schleswig-Holstein. Beim **Angeln an der Krückau,** die in die Elbe mündet, erlebte der Angler eine Überraschung. Er und sein Angelfreund hatten es auf Barsche und Hechte abgesehen und dafür einen Twister in schwarz-grau montiert. Doch statt der erwarteten Raubfische fand ein ganz anderer Fisch an dem Köder Gefallen: Die beiden fingen einen **Buckellachs**, der in deutschen Gewässern eigentlich überhaupt nicht vorkommt.

Zunächst vermuteten die Angler, dass es sich um einen einheimischen Atlantischen Lachs (Salmo salar) handeln könnte, wie er auch

In Nordamerika sind Buckellachse sehr beliebte Angelfische.
Foto: Shulz / pixelio.de

von einigen unserer Angelkollegen regelmäßig in der Weser gefangen wird. Vielleicht wäre auch noch eine große Bach- oder Meerforelle möglich gewesen. Erst eine gründliche Recherche ergab, dass es sich zweifelsfrei um einen Buckellachs handeln musste. Der 54 cm lange Fisch hatte den in der Laichzeit auftretenden charakteristischen Buckel bereits im Ansatz. Auch die schwarzen Flecken auf der Schwanzflosse waren ein klares Zeichen. Der Blick ins Fischmaul ließ ebenfalls keinen Zweifel. Der gefangene Buckellachs verfügte bereits über einen leicht ausgebildeten Laichhaken – und vor allem dazugehörige Zähne. Diese bilden unsere heimischen Salmoniden nicht aus. Der **Buckellachs** war also eindeutig **auf dem Weg zum Laichen.**

Auch als Speisefisch sind „Pink Salmons" sehr gefragt.
Foto: Stuart / pixelio.de

Droht nun die Invasion der fremden Lachse auch bei uns? Beheimatet ist der Buckellachs ursprünglich im Nordpazifik. Nachdem die Fische vor vielen Jahren in der Barentssee vor der Halbinsel Kola ausgesetzt wurden, wanderten die Lachse an der norwegischen Küste hinab und breiteten sich auch nach Dänemark und England aus. Diese Wanderung hat sich über mehrere Generationen hingezogen. In Norwegen stellen die Lachse bereits jetzt ein großes Problem dar, da sie die heimischen Atlantischen Lachse von ihren Laichgründen verdrängen. Das Institut NINA überwacht dort seit mehreren Jahren, wie sich die Buckellachse in norwegischen Flüssen ausbreiten. Steigen die Fische in großen Zahlen in die Flüsse auf, können sie auch bei uns heimische Arten verdrängen. Sie laichen in den gleichen Gebieten wie Lachs, Forelle und Meerforelle. Das norwegische Institut warnt vor allem vor einer großen Menge an toten und verpilzten Fischen in den Gewässern, denn Buckellachse versterben nach dem Laichgeschäft. Dazu ist es möglich, dass die invasive Art Krankheitserreger auf Lachs, Forelle und Meerforelle überträgt. Das können einerseits eingeschleppte Viren oder Bakterien sein, an die heimische Arten nicht angepasst sind, wie wir es bei der Krebspest schon einmal erlebt haben. Andererseits können die Buckellachse auch zur Verbreitung von Erregern zwischen Fischfarmen beitragen.

Eine einzelne Angel-Fangmeldung aus Deutschland beweist nun noch nicht, dass sich der Buckellachs auch in großer Zahl bis hierher ausgebreitet hat. Sollten sich die Fänge jedoch häufen, ist durchaus Grund zur Sorge angebracht. Wie auch in Norwegen könnten die Fische unseren heimischen Arten wie der Meerforel-

A. Milutzki und W. Kirschner

...Ihr Küchen-Studio

Die Nr.1 in Sachen Küchen!

Hamburger Straße 56
27283 Verden
Tel. 0 42 31 - 95 12 44
Fax 0 42 31 - 95 12 45

Giers-Schanzendorf 1
28870 Ottersberg-Posthausen
Tel. 0 42 97 - 81 61 21
Fax 0 42 97 - 81 61 22

Die neue Küche, von uns perfekt geplant...

GmbH
Ahrens
IT-Systemhaus

Desktops • Notebooks • Vor-Ort-Service
Netzwerke • IT-Security • Virtualisierung
Zubehör • Reparaturen

Zollstr. 2b • +49 (4231) 951104-0 • www.ahrensgmbh.de

le die Laichgründe streitig machen. Da noch nicht vollständig klar ist, ob und wie erfolgreich sich die Tiere in Mittel- und Westeuropa anpassen und reproduzieren können, besteht ein großes Interesse zu dieser Entwicklung, weshalb die **Meldungen von Sichtungen und Fängen sehr hilfreich** sind.

Dr. Marko Freese vom Thünen-Institut untersucht in Zusammenarbeit mit Fisch-Experten aus Polen, Norwegen, Großbritannien, Irland und Island die Ausbreitung des Buckellachses. Wir können bei diesen Untersuchungen helfen. Sollte jemand einen solchen Fisch fangen, meldet sie oder er diesen Fang bitte an folgende Adresse:

Dr. Marko Freese
Thünen Institute of Fisheries Ecology
Biodiversity and Migratory Fishes
Herwigstraße 31 • 27572 Bremerhaven
Telefon: 0471 / 94460-131
Fax: 0471 / 94460-199
Mail: marko.freese@thuenen.de

Weitere Informationen dazu gibt es unter www.thuenen.de und www.wanderfische.eu

Komplette eingefrorene Fische unterstützen diese Untersuchung ebenfalls sehr. Herr Dr. Freese kümmert sich um die Abholung und den Transport.

Michael Weisenfels
– Erster Gewässerwart –

Die Fische laichen im Süßwasser und sterben dann ab. Der Milchner (links) weist den typischen Buckel auf. Foto: Meyer / pixelio.de

Alles im grünen Bereich

Analyse von Gewebeproben aus Angelfischen zeigt überwiegend niedrige Schadstoffgehalte. Verzehr unbedenklich

Über die vom Niedersächsischen Landesbetrieb für Wasserwirtschaft, Küsten- und Naturschutz (NLWKN) in zweijährigem Abstand durchgeführten E-Befischungen niedersächsischer Binnengewässer haben wir, soweit es unser Gewässer - die Aller - betrifft, regelmäßig im ANGELHAKEN berichtet. Anlässlich der Befischung vom 22. Oktober 2021 (Bericht im AH, Nr. 192; 4 / 2021) hatte ich den federführenden Gewässerchemiker des NLWKN, Dr. Mario Schaffer, um die Übermittlung von Untersuchungsergebnissen gebeten. Diese liegen uns jetzt vor und sollen hier veröffentlicht werden.

Es sei in diesem Zusammenhang ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich bei den Untersuchungen des NLWKN um Umweltuntersuchungen zur Beurteilung des Gewässerzustandes handelt. Die Untersuchung von Fisch als Lebensmittel zur Ableitung von Verzehrsempfehlungen steht dabei zwar nicht im Vordergrund. Da die angewandte Methodik in beiden Fällen jedoch vergleichbar ist, erlauben die erzielten Analyseergebnisse der Umweltuntersuchung auch Aussagen hinsichtlich der Eignung der untersuchten Fischarten für den Verzehr.

Methodik

Wie sind also Vorgehensweise und Hintergrund? Bei den erwähnten Befischungen hat man es auf Binnenfische der Arten Aal und Döbel abgesehen. Warum gerade diese Arten? Weil beide in der Nahrungskette relativ hoch angesiedelt sind und daher Schadstoffe, soweit vorhanden, anreichern sollten. Beim Aal kommt ein ausgesprochen hoher Fettgehalt dazu, welcher organische Verbindungen wie z.B. Dioxine, in besonderem Maße bindet.

Und so läuft´s: Den Fischen werden Gewebeproben aus Leber und Muskulatur entnommen und für die weitere Analyse aufbereitet. Die Analyse konzentriert sich auf einige exemplarische Umweltgifte z.B. **Quecksilber** sowie die schon erwähnten **Dioxine**. Bei Letzteren werden im vorliegenden Fall **29 Einzelverbindungen** aufsummiert. Die Analyseergebnisse werden rechnerisch in Beziehung zu dem zu erwartenden Gehalt des jeweiligen Stoffes in einer definierten Menge Fisch gesetzt. Dann muss man nur noch die aktuell gültigen Grenzwerte kennen und schon sollte man eine Antwort auf die von mir im letzten ANGELHAKEN gestellte Frage nach der „Giftigkeit“ unserer Angelfische bekommen.

Damit genug der Vorrede. Jetzt geht´s ans Eingemachte. Um aber dieses Eingemachte besser verstehen, respektive die folgenden Analyseergebnisse einordnen zu können, müssen wir uns zunächst einen Exkurs in die **derzeit gültigen Qualitätsnormen**[1)] gönnen:

Jetzt muss man nur noch verstehen, dass es sich bei den o.a. *Biota* um in der Natur vorkommende Organismen (also auch Aale u. Döbel) handelt, dass mit *Topprädatoren*

[1)] Je nach Regelungsbereich gelten unterschiedliche Qualitätsnormen/Grenzwerte. Im Umweltbereich ist die Richtlinie 2008/105/EG über Umweltqualitätsnormen im Bereich der Wasserpolitik in Kombination mit der Änderungsrichtlinie 2013/39/EU maßgebend. Im Lebensmittelrecht richten sich die Grenzwerte nach Verordnung 1881/2006/EG zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Umweltqualitätsnormen in Biota (2013/39/EU):		
Quecksilber	0,02 mg / kg	(Schutzgut: Sekundärvergiftung von Topprädatoren)
Dioxine	6,5 ng / kg	Schutzgut: menschliche Gesundheit
Galaxolid	keine Umweltqualitätsnorm	
Höchstgehalte in Lebensmitteln (1881/2006/EG):		
Quecksilber	0,5 mg / kg (alle Fische außer Raubfische und Aale) bzw. 1 mg / kg (Raubfische und Aale)	
Dioxine	6,5 ng / kg (alle Fische, außer Aale) bzw. 10 ng / kg (Aale)	
Galaxolid	kein Grenzwert	

die Beutegreifer an der Spitze ihrer jeweiligen Nahrungsketten gemeint sind, dass ein *Gramm* (g) der tausendste eines *Kilogramms* (kg), ein *Milligramm* (mg) der tausendste Teil eines Gramms, ein *Mikrogramm* (µg) der tausendste Teil eines Milligramms und ein *Nanogramm* (ng) der tausendste Teil eines Mikrogramms ist und schon steht der weiteren Erkenntnis nichts mehr im Wege.

Ergebnisse

Wie sehen also nun die Ergebnisse von Analysen der Schadstoffgehalte in, aus der Aller in den Jahren 2015, 2017 und 2019 entnommenen, Döbeln und Aalen aus? Die in diesem Beitrag dargestellten Grafiken zeigen die **Quecksilber-, Dioxin- und Galaxolid-**Gehalte jeweils für **Filet** (Muskelfleisch) und **Leber** der untersuchten Proben. Die verwendeten Maßeinheiten sind Milligramm (mg) pro Kilogramm für *Quecksilber*, Nanogramm (ng) pro Kilogramm für *Dioxine* und Mikrogramm (µg) pro Kilogramm für *Galaxolid*. Diese etwas umständlich erscheinende Angabe unterschiedlicher Gewichtseinheiten ergibt sich aus den erheblichen Konzentrationsunterschieden zwischen den drei genannten Stoffen und der Notwendigkeit der Umrechnung auf Konzentrationen pro Kilogramm. Damit ist dann aber auch der direkte Abgleich mit den weiter oben angegebenen Grenzwerten gewährleistet.

Grenzwerte? Aber für die Substanz *Galaxolid* (nie gehört…) wird doch in den weiter oben tabellarisch dargestellten Höchstmengen überhaupt kein Grenzwert, geschweige denn eine Umweltqualitätsnorm angegeben? Was verbirgt sich also dahinter und warum wird das Zeug analytisch miterfasst? Antwort: Galaxolid ist ein synthetischer, d.h. ohne menschlichen (zivilisatorischen) Einfluss in der Natur nicht vorhandener Duftstoff und als solcher Bestandteil von z.B. Waschmitteln. Die Substanz ist chemisch stabil und wird von Organismen aufgenommen und angereichert, von den geltenden Umweltrichtlinien aber nicht als Schadstoff eingestuft. Mit der Analyse dieses Stoffes erhält man einen Indikator für das Ausmaß zivilisatorischer Einflüsse auf die untersuchten aquatischen Organismen.

Na gut. Aber wäre das nicht sowieso bei den Dioxin- bzw. Quecksilbergehalten auch ganz ohne Indikator schon der Fall? Denn die genannten Substanzen sind doch giftig und böse, beides Eigenschaften, die ja nur der Mensch durch sein unheilvolles Wirken zustande bringt. Die Ant-

Schlaue Köpfe gesucht.
BLOCK
Quelle: Unsplash/Sunguk Kim
Wir suchen Mitarbeiter in den Bereichen **Produktion, Logistik, Vertrieb, Einkauf** und **Entwicklung**. Bewerben Sie sich jetzt!
BLOCK Transformatoren-Elektronik GmbH
Max-Planck-Str. 36-46 • 27283 Verden
Phone: 04231/678-0 • www.block.eu/karriere

Taxi 0 42 31 55 00 · Freecall 0 800 800 55 00 · www.koehler-transfer.de

güttner
Fachmarkt
Für ein schönes Zuhause
Farben • Tapeten
Bodenbeläge • Sonnenschutz
Verlege- und Montageservice
Große Str. 99 • 27299 Langwedel • Telefon (04232) 74 75
info@guettner-langwedel.de • www.guettner-langwedel.de
Mo. – Fr. 8.30 - 13 Uhr und 14 - 18 Uhr • Sa. 9 - 13 Uhr

wort lautet: Nein, denn Quecksilber und Dioxine sind durchaus natürlich vorkommende Substanzen, die man also auch in einer nicht durch menschliche Aktivitäten beeinflussten Umwelt finden würde. Die Berücksichtigung eines tatsächlich nur durch menschliche Aktivität in die Umwelt gelangenden Stoffes - eben das in Rede stehende Galaxolid - sorgt für eine Art „Eichmaß“ bei der Beurteilung zivilisatorisch bedingter Beiträge in einem zu analysierenden Substrat - z.B. Fischfleisch.

Damit kommen wir nun endlich zurück zur Betrachtung und Bewertung der in den Grafiken dargestellten Ergebnisse. Dabei zeigt sich auf den ersten Blick sehr schön der Einfluss des - im Vergleich zum Döbel und der Aalleber - sehr hohen Fettgehaltes der Aalmuskulatur auf die Schadstoffanreicherung. Hier werden für die Jahre 2015 und 2017 sogar Dioxin-Werte erreicht, die nahe an dem durch die Verordnung 1881/2006/EG für Aale festgelegten Höchstgehalt von 10 ng/kg liegen. Aber ist das nun ein Grund zur Beunruhigung?

Um das besser beurteilen zu können müsste man überhaupt erst mal eine Vorstellung davon entwickeln, wieviel (oder wie wenig!) 1 Nanogramm bzw. 10 Nanogramm sind. Unserer Darstellung weiter oben folgend, wäre 1 Nanogramm der billionste Teil eines Kilogramms. Das ist unvorstellbar wenig. Es handelt sich dabei um eine Substanzmenge, die mit bloßem Auge nicht wahrzunehmen ist. So kommen wir also nicht weiter. Wie wäre es, wenn man mal in die andere Richtung ginge und z.B. 1 Gramm eines zu analysierenden Stoffes vor Augen hätte? Ein Gramm kann man sehen und sogar anfassen. Das ist so ein kleiner Klacks, vergleichbar etwa mit einem halben Teelöffel Kochsalz. Zehn Gramm, als Äquivalent zu den in der EG-Verordnung als Höchstwert für Dioxin in Aal angegebenen 10 Nanogramm, wäre demzufolge etwa ein halber Esslöffel Kochsalz. Nun muss man sich nur noch überlegen, auf welche Menge Aalfilet ich diesen halben Esslöffel Salz verteilen müsste, um auf eine Konzentration von 10 ng/kg zu kommen. Wir halten uns dabei immer vor Augen, dass es sich bei 1 Nanogramm um den milliardsten Teil eines Gramms und somit um den billionsten Teil eines Kilogramms handelt (s.o.).

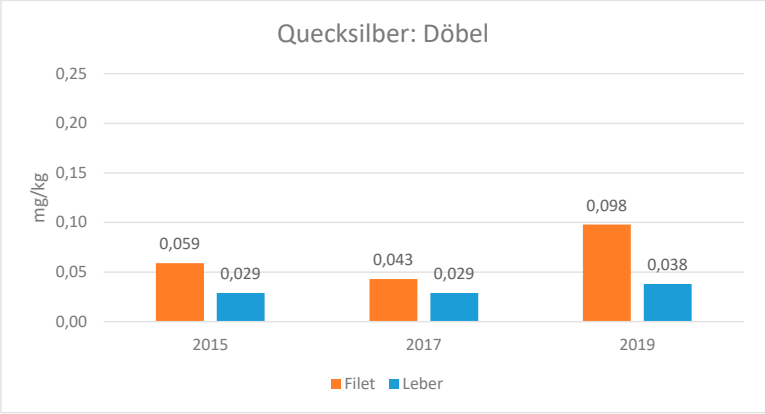
Nichts leichter als das: In unserem Beispiel muss 1 Kilo (Aalfilet) mit einer Milliarde multipliziert werden. Das wären dann unglaubliche 1 Million Tonnen… Aalfilet! In dieser einen Million Tonnen Aalfleisch würden sich, wenn man das Beispiel auf Dioxin anwenden würde - gleichmäßig verteilt - 10 Gramm Dioxin verbergen, was dem Grenzwertgehalt von 10 ng/kg entspräche. Und damit hat man dann eine ungefähre Vorstellung von den - homöopathischen - Größenordnungen in denen man sich hier bewegt.

Aber jetzt nochmal die Frage: Ist denn nun der Verzehr von 1 Kilo Aalfleisch, welches grenzwertig mit z.B. 10 ng Dioxin belastet ist, gefährlich oder nicht? Dazu ist zu sagen: Man ist bei diesen Konzentrationen von einer akuten Toxizität (Giftigkeit im eigentlichen Sinne) weit entfernt. Akute Toxizität heißt: Übelkeit, Erbrechen, neurologische Ausfälle, Krämpfe, Tod. Diese Symptome sind jedoch, vielleicht mal abgesehen von einer gewissen Übelkeit nach dem Verzehr einer derartigen Menge des sehr fettreichen Aalfleisches, nicht zu erwarten.

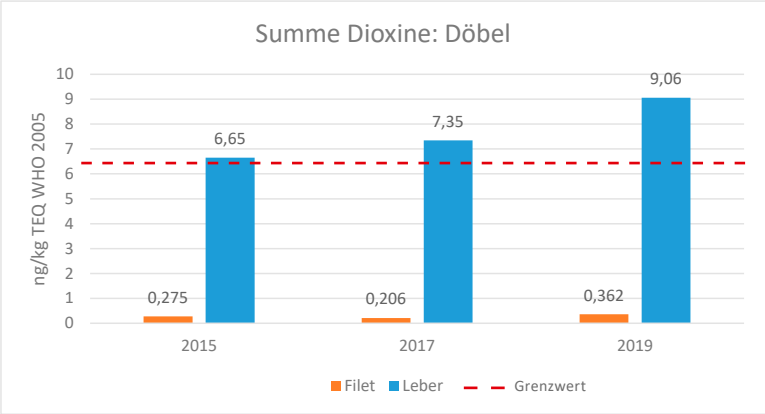
Aber ab welchen Konzentrationen würde beim Menschen eine akute Dioxin-Toxizität denn überhaupt zu gewärtigen sein?

Das ist umstritten und lässt sich allenfalls näherungsweise für einzelne Verbindungen dieser vielgestaltigen Stoffklasse etwas genauer angeben. Nur so viel sei hier gesagt: Dioxine sind, wenn auch in unterschiedlichem Maße, in Reinform und bei Mengen oberhalb von, sagen wir mal 1 Mil-

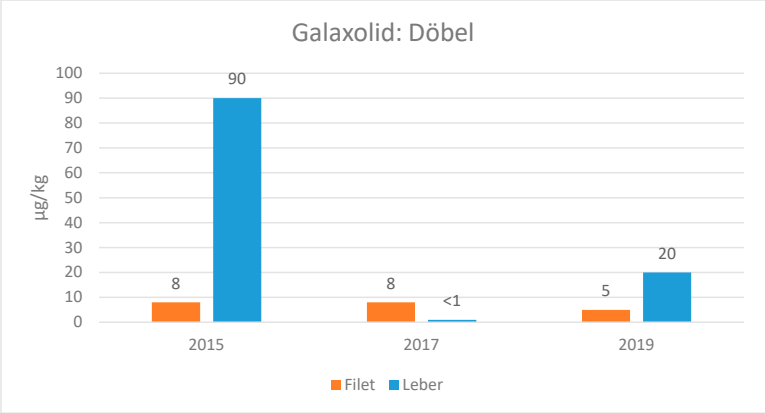
Angelhaken aktuell



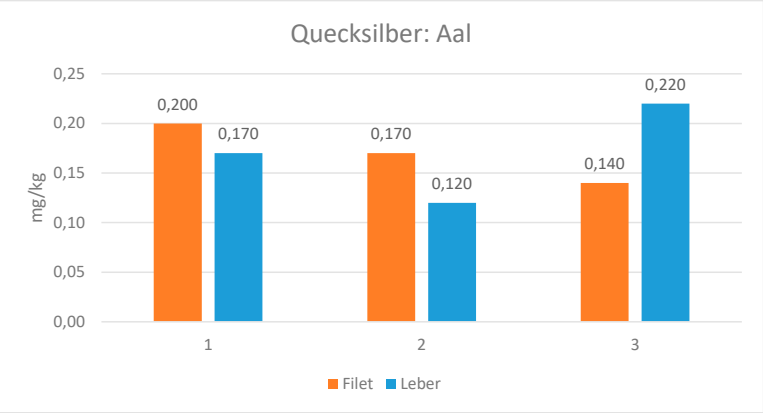
Hg-Gehalte weit unterhalb des Grenzwertes nach Verordnung 1881/2006/EG. (Siehe Tabelle auf Seite 17)



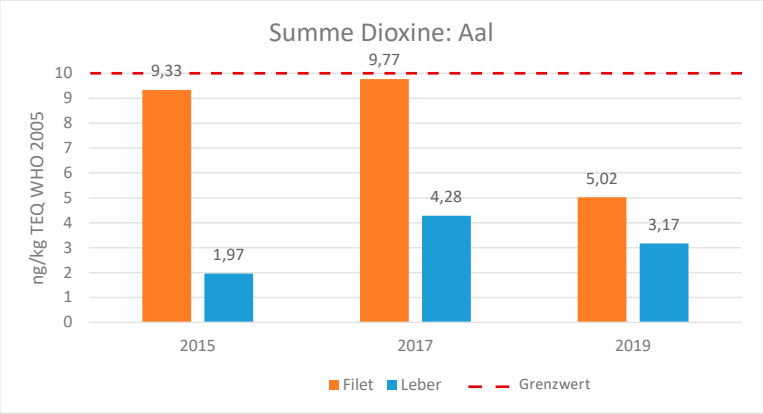
Döbelleber mit Grenzwertüberschreitungen. Filet (Muskelfleisch) deutlich unterhalb des Grenzwertes.



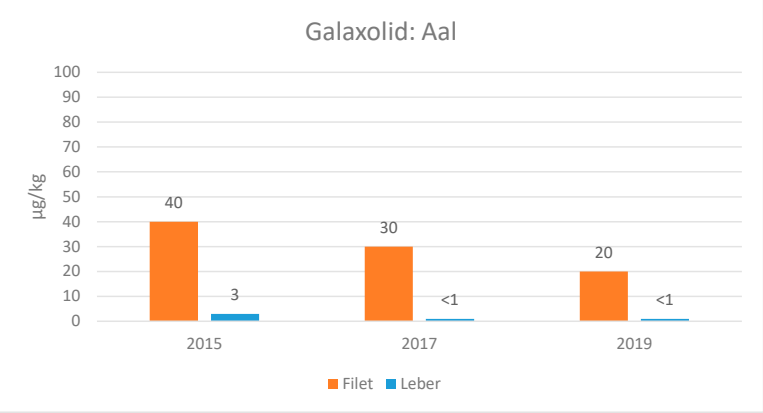
Keine Grenzwerte für Galaxolid.



Hg-Konzentrationen deutlich unterhalb des Grenzwertes (siehe Tabelle auf Seite 17)



Keine Grenzwertüberschreitungen beim Aal.



Kein Grenzwert vorgeschrieben.

ligramm (?), sehr bis extrem giftig. Durch die Aufnahme der in der Umwelt ubiquitär vorhandenen Verbindungen dieser Stoffklasse über Lebensmittel, Luft und Wasser werden üblicherweise derartige, akut toxische Mengen aber nicht annähernd erreicht.

Jetzt wird´s aber nochmal kompliziert. Wir, bzw. Presse und sonstige Medien, reden und schreiben immer über „Dioxin". Das ist Quatsch. D a s Dioxin gibt es nicht. Es handelt sich dabei lediglich um den Oberbegriff für eine extrem vielgestaltige, aus hunderten von Einzelverbindungen bestehende S t o f f k l a s s e. Besser wäre es also, von Dioxinen zu sprechen. Jede dieser einzelnen Verbindungen ist unterschiedlich toxisch. Die akute Toxizität einzelner Substanzen ist dabei auch noch von Art zu Art (z.B. bei den „Labortieren" Hamster, Maus, Meerschweinchen) sehr unterschiedlich. Und beim Menschen? Da verbieten sich, aus naheliegenden Gründen, nun mal entsprechende Laborversuche. Lediglich aus Unfällen (Seveso) kann man kann gewisse Rückschlüsse ziehen.

Nun hatte ich in der Einleitung geschrieben, dass bei den Analysen ein aus den Messwerten von insgesamt 29 Dioxinen bestehender S u m m e n w e r t ermittelt wird. Warum gerade 29? Nun, wahrscheinlich sind das die häufigsten und damit bedeutendsten. Bis zu einem gewissen Grad ist das aber wohl auch Ermessenssache. Damit aber nicht genug: Die besagten 29 Dioxine verfügen über durchaus unterschiedliche Toxizitäten. Das muss bei einer Berechnung der „Gesamtgiftigkeit" berücksichtigt werden. Außerdem liegen sie u. U. in, von Probe zu Probe, unterschiedlichen Mengenverhältnissen vor. Auch das gilt es zu beachten. Am Ende errechnet sich aus all dem das in den entsprechenden Grafiken angegebene, sogenannte **Toxizitätsäquivalent** (TEQ), welches in Nanogramm (ng) pro Kilogramm angegeben wird. Alles klar?

Bewertung

Zurück zur Bewertung unserer an Fischen der Aller gewonnenen Analyseergebnisse. Akut giftig ist da also nix. Und langfristig? Immerhin gibt´s im Körper `ne Anreicherung. Nur mal für sich gesehen sind die geringen Gehalte im Aalfilet sicherlich zu unbedeutend für eine sich längerfristig aufbauende Gefährdung. Dioxine finden sich jedoch überall in der Umwelt und werden vom Menschen, der ja vergleichsweise langlebig ist, permanent aufgenommen.

Es gibt also eine permanente, subakute Hintergrundbelastung mit dem Zeug - und nur über diese reden wir hier. Diese ist, wie gesagt, auf Quellen verschiedenster - auch natürlicher Art - zurückzuführen. Nebenbei bemerkt: Tabak-(Zigaretten)rauch gehört zu den durchaus bedeutenderen Ursachen für Dioxinaufnahme. Und wenn dann noch der Aal dazukommt? Dioxine sind aufgrund ihrer chemischen Stabilität, einmal im Organismus angelangt, so gut wie unkaputtbar. Die Tatsache, dass die Dioxingehalte in der Umwelt aufgrund der Umsetzung verschärfter Umweltgesetze zwar seit Jahren stetig abnehmen, beruhigt da nur wenig. Gut, um jetzt, vor dem Hintergrund der generellen Dioxin- Belastung, durch den zusätzlichen Verzehr von Aalfleisch und die damit verbundene Dioxin-Exposition, auf gesundheitsrelevante Dioxin-Größenordnungen zu kommen, müsste man viel Aal essen. So ca. 1 Kilo pro Tag, schätze ich mal, und das über einen längeren Zeitraum. Aber bevor sich dabei Dioxin-bedingte, gesundheitliche Probleme manifestierten, hätte die eigene Leber aufgrund des exorbitanten Aal-Fettgehaltes wahrscheinlich längst schlappgemacht. Soviel zum Thema Gesundheitsrelevanz des Aalverzehrs…

Und der Döbel? Ich sage mal, den isst niemand. Und schon gar nicht dessen Leber, deren Gewebe bei

Holz
ist meine
Leidenschaft

Rolf Vogelsang
Tischlermeister

Auf der Heide 28
27318 Hoyerhagen
Tel: 04251-1219
Fax: 04251-1831

www.tischlerei-vogelsang.de

Verdener Möbeltransporte
ALBRECHT GMBH

- Haushaltsauflösungen u. Möbelverwertungen
- Möbel- u. Küchenmontagen
- Mietmöbelwagen u. Fahrer
- Umzüge an jeden Ort
- Vollservice-Umzüge
- Kleintransporte u. Lagerungen

Büro: Bremer Straße 22, 27283 Verden
Telefon 04231/936099 · Fax: 77402

Ihr Fachhändler für ...
motorisierte Geräte von STIGA

FRAGEN SIE NACH DEN
NEUEN MODELLEN!

awt

- Verkauf
- Reparatur
- Verleih

awt Aller-Weser Technik GmbH
Am Allerufer 21
27283 Verden
TELEFON 0 42 31/9 74 2-0
FAX 0 42 31/9 74 2-29

unseren Analyseergebnissen ja auch relativ hohe Konzentrationen aufweist.

Alle übrigen Messwerte, z.B. was Quecksilber angeht sowie auch beim erwähnten Galaxolid, bewegen sich, was die zugelassenen Höchstmengen in Lebensmitteln angeht, bei beiden untersuchten Fischarten deutlich unterhalb der angegebenen Grenzwerte. Die Fische können daher, zumindest in dieser Beziehung, als unbedenklich für den menschlichen Verzehr angesehen werden.

Es bleiben aber immer wieder die fiesen Dioxine mit ihrer Neigung - einmal drin im Fettgewebe - durch permanente Anreicherung auch noch immer mehr zu werden. Wo sind da die Grenzwerte ab denen es eventuell gesundheitlich bedenklich wird?

Welche gesundheitlichen Beeinträchtigungen sind, langfristig gesehen, überhaupt zu erwarten?

Um es kurz zu machen: Beides weiss niemand ganz genau. Es gibt hierzu eine Unmenge von Untersuchungen/Studien aus denen mehr oder weniger plausible Vermutungen hinsichtlich zu erwartender Gesundheitsgefährdungen abgeleitet werden. Das ist aber ein weites Feld, welches wir hier im ANGELHAKEN unmöglich beackern können.

Der Gesetzgeber sieht sich jedoch berechtigterweise in der Pflicht, Grenzwerte zu definieren. Und zwar solche, mit denen man sich, komme was wolle, auf der sicheren Seite befindet. Im Zweifelsfall also besondere Vorsicht bei der Festlegung von Höchstwerten resp. Umweltqualitätsnormen walten zu lassen. Den daraus resultierenden Werten haftet dabei manchmal etwas durchaus Willkürliches an. Zum Beispiel der Unterschied bei Aal und Döbel. Dem Aal werden höhere Grenzwerte (10 ng/kg) zugestanden als dem Weißfisch Döbel (6,5 ng/kg). Und warum, so könnte man fragen, überhaupt 10 ng/kg? Warum nicht 11 oder 13 oder 28 oder 9? Es ist, zumindest bis zu einem gewissen Grad, eben alles ein Stochern im Nebel. Was angesichts der Komplexität der Verhältnisse auch gar nicht anders zu erwarten ist.

Man sollte bei der Bewertung derartiger Analyseergebnisse immer auch auf die Rahmenbedingungen hinweisen: Das alles spielt sich vor dem Hintergrund einer hochentwickelten, chemischen Analytik ab, der es gelingt, in Messbereiche vorzustoßen, die sich der menschlichen Vorstellungskraft weitgehend entziehen. Plötzlich stehen dann Zahlen im Raum, die in Verbindung mit - zwangsläufig – vagen Grenzwerten, der medialen Skandalisierung Tür und Tor öffnen („Dioxin in Eiern“ etc.). Die gesundheitliche Relevanz von Konzentrationen im Nanogrammbereich ist jedoch, wie oben dargelegt, durchaus umstritten.

Aber egal wie. Man sollte sich nicht verrückt machen: Die NLWKN-Ergebnisse der Schadstoffanalysen von Fischen aus der Aller zeigen eine nur moderate Schadstoffbelastung. Maßvoller Verzehr vorausgesetzt, spricht dies für die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Verzehrs von Aalen und Döbeln. Die eingangs gestellte Frage nach der Giftigkeit unserer Angelfische kann damit - zumindest, wenn es um Aal und Döbel geht - mit „nicht gegeben“ beantwortet werden.

Rainer Becker
– 2. Vorsitzender –

P.S.: Wer etwas für seine Gesundheit tun und dabei auch noch die alltägliche Dioxinaufnahme reduzieren möchte, der hört jetzt ganz einfach mal mit dem Rauchen auf. Die positiven gesundheitlichen Effekte der Nikotinabstinenz sind nicht nur kurz-, mittel-, und langfristig bedeutend, sondern auch tatsächlich nachgewiesen! Das Aalbrötchen schmeckt dann auch noch besser…

Floristik aus Leidenschaft

Arbeitsplätze für mehr als 40 Menschen mit Beeinträchtigungen.
Die familiäre Adresse für einen gemütlichen floralen Einkauf, aktuell geöffnet mo. bis fr. von 10 bis 18 Uhr.

- Individuelle Ideensträuße
- Pflanzeninszenierungen für zu Haus und fürs Büro
- Eventfloristik für Hochzeiten, Firmenfeiern, usw.
- Geschenkideen
- Floristik für Trauerfälle

NEU: Unser 24-Stunden-Selbstbedienungshaus mit blühenden Pflanzen für Beet und Balkon aus unserer eigenen Gärtnerei!

Und zum Vormerken für Ihren Kalender: „Pflanz in den Mai“ am Samstag, 30. April 2022.

Blume & Co

Lindhoop 3 • 27308 Kirchlinteln
Fon 04236.942744 • B&C.Floristik@LhRowVer.de
www.dienstleistungszentrum-wuemme-aller.de
Ein Unternehmen der Lebenshilfe Rotenburg-Verden gemeinnützige GmbH

Jahresabschlussangeln der Jugend

Zur letzten Angelveranstaltung des Jahres hatten sich am 21. November vierzehn Nachwuchsangler aus beiden Jugendgruppen eingefunden. Angelgewässer war diesmal ein Privatteich in der Nähe von Hohenaverbergen mit einem guten Bestand von Lachs- und Regenbogenforellen.

Von 9:00 bis 17:00 Uhr sollte geangelt werden. Durch die große Vorfreude waren einige Teilnehmer überpünktlich. Nach einer halben Stunde Vorbereitungszeit konnte das Angeln dann endlich losgehen.

Das Wetter war anfangs kalt und bedeckt. Dies änderte sich glücklicherweise im Laufe des Vormittags. Offenes Wetter mit Sonnenschein sorgte dann dafür, dass sich die ohnehin schon gute und ausgelassene Stimmung weiter verstärkte. Zwischendurch wurde mit Grillfleisch, Salaten, kalten und warmen Getränken für das leibliche Wohl gesorgt. Eine wärmende Feuertonne trug ein Übriges zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

Gegen Mittag kam der 1. Vorsitzende in Begleitung des vormaligen 1. Jugendwarts zu Besuch.

Am Nachmittag wurde der „Hatschi-Paddel“ Pokal der Jugend für 2021 an den Jugendlichen mit der größten Pechsträhne, in diesem Falle dem „Sprücheklopfer“ Manuel Maas, vergeben.

Unterm Strich sind bis 17:00 Uhr über 80 Forellen gefangen worden.

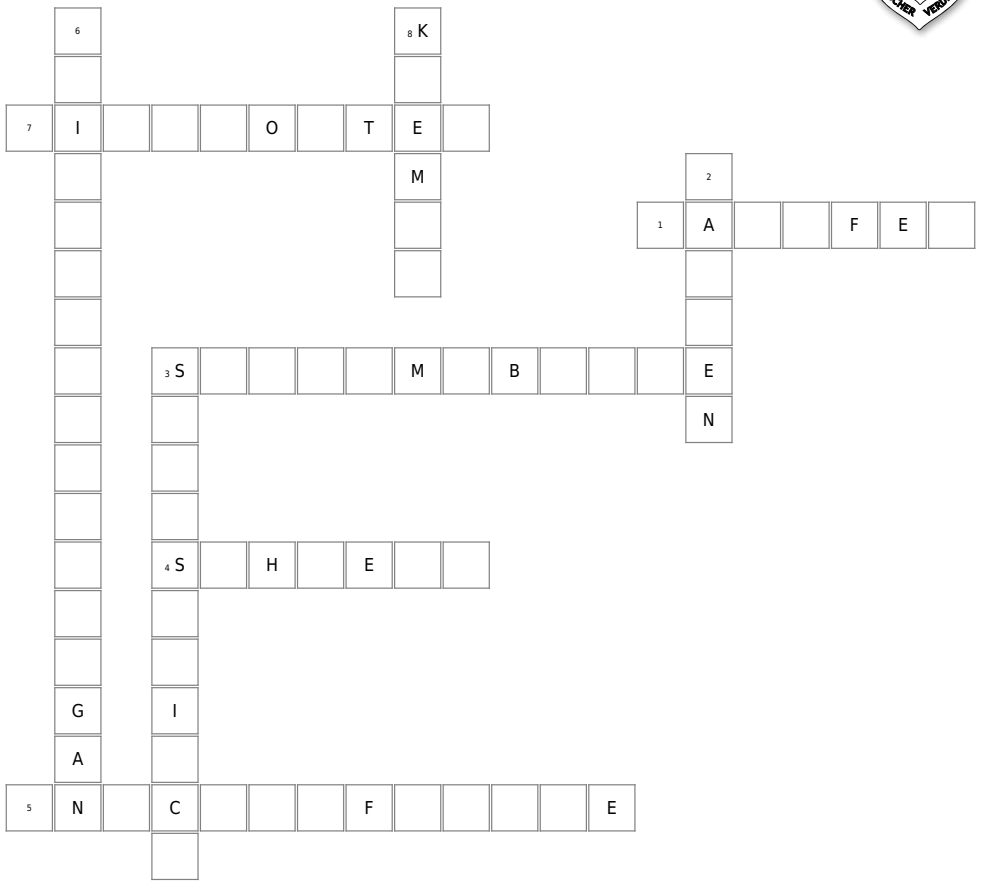
Als Abschluss des Angelns gab es dann noch einen kleinen Lehrgang vom 2. Jugendwart zum Thema Fischverwertung (Ausnehmen, filetieren und säubern) der gefangenen Forellen.

Alles in allem ein gelungener Angeltag, bei dem es gute Unterstützung der anwesenden Eltern gab und die Jung- und Jugendangler sehr gut zusammengearbeitet und sich gegenseitig unterstützt haben.

Ein großes Dankeschön auch an den Verein für die Unterstützung dieser Veranstaltung

Timo Rosebrock
– 2. Jugendwart –

Eindrücke vom Jahresabschluss-angeln der Jugend.



Horizontal →

1: Dieser Fisch lebt in Teichen und mag starke Strömung nicht sehr gerne.

3: Mit Hilfe der ... können Fische im Wasser ohne Anstrengung schweben.

4: Die Schuppen von Süßwasserfischen werden von ... bedeckt.

5: Die meisten Fische haben ein Skelett und sind daher ... .

7: Ein Feind der Süßwasserfische.

Vertikal ↓

2: Frischgeschlüpfte Fischkinder nennt man ... .

3: Die Bachforelle ist ein beliebter ... .

6: Wie heißt das Organ, mit dem Fische fühlen können?

8: Fische leben im Wasser und atmen daher mit ... .

BRECKER
MODERNE ENERGIETECHNIK
24h
04231-91 410
Heizung | Sanitär | Klima | Lüftung
Siemensstraße 6
27283 Verden
info@brecker-verden.de
www.brecker-verden.de

meiners
BAUELEMENTE
- Fenster
- Türen
- Wintergärten
- Rollläden
- Markisen
- Insektenschutz

Im Finigen 12 · 28832 Achim
Telefon (0 42 02) 9 77 00
weru
Fenster und Türen fürs Leben
roma
ROLLLADEN + TORE

Witz des Tages

Ein junger Mann zieht in die Stadt und geht zu einem großen Kaufhaus, um sich dort nach einem Job umzusehen.

Manager: „Haben Sie irgendwelche Erfahrungen als Verkäufer?"

Junger Mann: „Klar, da wo ich herkomme, war ich immer der Top-Verkäufer!"

Der Manager findet den selbstbewussten jungen Mann sympathisch und stellt ihn ein. Der erste Arbeitstag ist hart, aber er meistert ihn.

Nach Ladenschluss kommt der Manager zu ihm. „Wie viele Kunden hatten Sie denn heute?"

Junger Mann: „Einen."

Manager: „Nur Einen? Unsere Verkäufer machen im Schnitt 20 bis 30 Verkäufe pro Tag! Wie hoch war denn die Verkaufssumme?"

Junger Mann: „210.325 Euro und 65 Cent."

Manager: „210.325 Euro und 65 Cent?! Was haben Sie denn verkauft?"

Junger Mann: „Zuerst habe ich dem Mann einen kleinen Angelhaken verkauft, dann habe ich ihm einen mittleren Angelhaken verkauft. Dann verkaufte ich ihm einen noch größeren Angelhaken und schließlich verkaufte ich ihm eine neue Angelrute. Dann fragte ich ihn, wo er denn eigentlich zum Angeln hinwollte, und er sagte ‚Hoch an die Küste'. Also sagte ich ihm, er würde ein Boot brauchen. Wir gingen also in die Bootsabteilung, und ich verkaufte ihm diese doppelmotorige Seawind. Er bezweifelte, dass sein Honda Civic dieses Boot würde ziehen können, also ging ich mit ihm rüber in die Automobilabteilung und verkaufte ihm diesen Pajero mit Allradantrieb."

Manager: „Sie wollen damit sagen, ein Mann kam zu ihnen, um einen Angelhaken zu kaufen, und Sie haben ihm gleich mehrere Haken, eine neue Angelrute, ein Boot und einen Geländewagen verkauft?"

Junger Mann: „Nein, nein, er kam her und wollte eine Packung Tampons für seine Frau kaufen, also sagte ich zu ihm: ‚Nun, wo Ihr Wochenende doch sowieso schon im Arsch ist, könnten Sie ebenso gut Angeln fahren.'"

Verein der Sportfischer Verden (Aller) e.V.

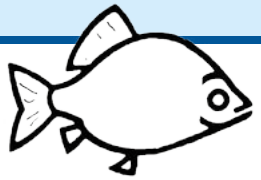
Liebe Angelfreunde,

mit unserem „Angelhaken" informieren wir euch regelmäßig über alle wichtigen Themen in und rund um unseren Verein. Wenn ihr auch zwischendurch aktuell informiert sein wollt, dann liked uns unter

fb.com/sportfischerverden

und seid immer auf dem Laufenden.

KAPITALER FISCH



Fischart: _____

Gewicht: _____

Länge: _____

Gewässer: _____

Fänger: _____

❑ Jugendlicher

Anschrift: _____

_____

Fangtag: _____

Köder: _____

Ich bin mit der Veröffentlichung meiner Daten und Fotos im „Angelhaken“ und auf der Internetseite des Vereins einverstanden.

Ja ❑ Nein ❑

_____

Unterschrift des Fängers

Öffnungszeiten unserer Geschäftsstelle

Jeden Montag von
17.30 Uhr bis 19.00 Uhr
Telefon 0 42 31 / 8 27 34
Fax 0 42 31 / 93 24 71

Außerdem können Sie uns im Internet besuchen:
www.sportfischer-verden.de
E-Mail: info@sportfischer-verden.de

Ihr Tischler für Sie direkt vor Ort!

Ihr zuverlässiger Partner in Verden:
Möbel nach Maß ◦ Innenausbau
Trockenbau ◦ Sicherheitsbeschläge
Fenster & Türen ◦ Insektenschutz
Rollläden ◦ Plissees & Markisen
Reparatur & Wartungsarbeiten

Tischlerei Berkenkamp
Bau- & Möbeltischlerei
Am Alten Pulverschuppen 25
27283 Verden
T: 04231 63 31 3 ◦ F: 04231 95 66 07 8
info@tischlerei-berkenkamp.de

www.tischlerei-berkenkamp.de

Meisterbetrieb
H.Ringel GmbH & Co. KG
Meister-Qualität seit 1967
Moderne Heiztechnik • Solar
Bäder nach Maß • Sauna & Wellness
H. Ringel GmbH & Co. KG · Carl-Hesse-Straße 35 · 27283 Verden (Aller) · Telefon: (0 42 31) 6 10 19

Finanzplaner, Kontowecker und Multibanking – unsere digitalen Banking-Funktionen helfen, auch in unsicheren Zeiten den finanziellen Überblick zu behalten.

Noch kein Online-Banking?
Jetzt freischalten auf www.ksk-verden.de/online-banking

Weil's um mehr als Geld geht.

Kreissparkasse Verden

Der Blech Specht

Ausbeul- und Lackierarbeiten
Hagelschäden-Reparatur

Malte Wigger

Nikolaus-Kopernikus-Str. 3
27283 Verden

Tel. 0 42 31 / 93 78 533
Fax 0 42 31 / 93 78 544

info@blechspecht.de

Mo.-Do. 8-17 Uhr · Fr. 8-16 Uhr