

Liebe Angelfreunde !

Ich freue mich sehr über den regen Zuspruch für die diesjährigen Norwegenreisen, besonders auf die neuen Häuser die mir ausgesprochen gut gefallen. Hoffentlich halten sie auch das was die Bilder und Beschreibungen versprechen denn 2 davon kenne ich auch noch nicht.

***Hier nochmals einige wichtige Informationen die ihr euch bitte genau durchlesen solltet.***

Zur An- und Abreise wird weiter die Fähre mit Übernachtung Hirtshals-Bergen-Hirtshals inkl. der günstigsten Kabinen genutzt was von allen Mitreisenden trotz der Mehrkosten gewünscht wird. Das eigenartige „flexible Preissystem“ bei der sehr hohen frühen Nachfrage und dem Monopol der Fjordline hat sehr hohe, schnell wechselnde und darum schlecht zu kalkulierende Preise zur Folge. Für die gleiche Überfahrt kann der günstigste Preis je nach Buchungstermin zwischen 1000€ und 2000€ betragen. Um die Fähre in der Hauptsaison sicher zu haben, muss ich darum sehr früh buchen und das kann zur Folge haben dass ich das gemachte Preisangebot nicht ganz halten kann. In diesem Ausnahmefall werde ich bei der Bootsabrechnung jedem einen kleinen Anteil nachberechnen.

Informiert euch bitte auch genau über Ablauf und Bestimmungen auf dem euch mit der Rechnung zugegangenen Informationsblatt und bitte Ausweis oder Pass nicht vergessen.

Es tauchen immer wieder Fragen und kleine Probleme auf. Darum hier nochmals konkrete Antworten die Einzelne vielleicht nicht gleich verstehen aber es werden Zwistigkeiten und lange Gesichter vermieden.

Solltet ihr selbst alkoholisches mitnehmen bitte eine Information. Die Bestimmung ist eng und Jeder ist für das Verzollen der selbst gekauften alkoholischen Getränke auch selbst verantwortlich.

Den Fisch für euch zu filetieren ist ein großzügiges Angebot von mir was jedoch immer wieder zu Komplikationen führt. Wenn es mir möglich ist mache ich das sehr gerne, es besteht jedoch kein Anspruch darauf. Sollte es die Zeit nicht zulassen und nach 20.00 Uhr bin ich nicht mehr zuständig.

Bitte den Fisch direkt nach dem Abhaken im Boot ausnehmen und abwaschen. Ich finde es nicht gerade appetitlich wenn der frische Fisch den halben Tag in der eigenen Scheiße herumschwimmt. Solche und ungeschlachtete Fische werden in Zukunft von mir nicht mehr filetiert.

Darum auch die Angelbehälter für das Boot und den Filetierplatz ordentlich sauber halten. Fischreste wegen der Möwen und Minks abdecken, schnellstmöglich wieder mitnehmen und im Fjord verklappen. Sauberkeit gehört einfach dazu und Fisch kann gut stinken.

Die fertigen Filets werden nach dem Filetieren **nicht** von mir verpackt und eingefrosten. Das Einfrostern und kompakte einschichten in die von mir zur Verfügung gestellten isolierten Behälter sowie die Verteilung auf die jeden Teilnehmer haben die Angler selbst zu organisieren und durchzuführen. Mein Tipp ist, alle Päckchen zu zählen, aufzuschreiben und jeder Angler bekommt den gleichen Anteil was auch das Verteilen auf der Heimreise viel einfacher macht.

In den Kühl-Behältern ist für ca.150kg gefrostete Filets Platz. Es gibt noch eine kleine Reserve aber viel mehr geht nicht. Bei erlaubten 15 kg sind das sowieso schon ca. 50% mehr als erlaubt. Es ist euer Fisch und darum den vorhandenen Platz auch vernünftig nutzen bitte möglichst gut packen und keine ganzen, sperrigen Fische einfrostern.

Wenn sich jeder ein wenig daran hält und in die Truppe einfügt passt das schon. Stinker brauchen wir nicht denn dann wird es sicher eine angenehme und lustige Reise mit guten Erfolgen und bleibenden Erinnerungen.

Petri Heil, Steffen