

# SAV „hool ruut“ e. V.

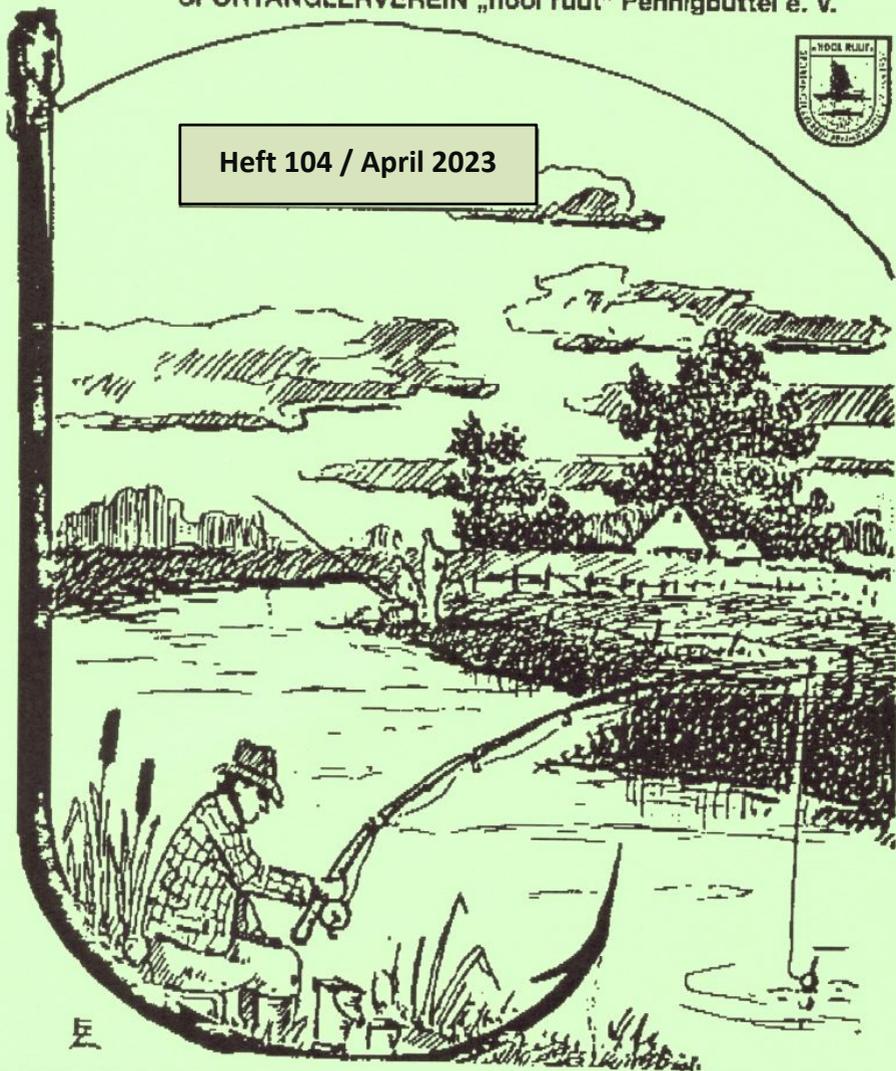
Geschäftsstelle: 1. Vorsitzender Horst Ewald, Telefon 0 47 91 / 1 33 44  
Hinter dem Hafen 1 · 27711 Osterholz-Scharmbeck

## DER ANGELHAKEN

SPORTANGLERVEREIN „hool ruut“ Pennigbüttel e. V.



Heft 104 / April 2023



# Inhaltsverzeichnis

## Seite

- 3-4 Unsere Hauptversammlung 2023
- 6 Vereinsbeitrag als SEPA-Lastschrift
- 7 Erinnerung für Barzahler
- 8 Rezepte von Anglern für Angler (1)
- 10-11 Ausfüllen der Fangkarte
- 12 Erlaubnisscheine 2023 per Post
- 14 Lehrgang zur Fischerprüfung 2023
- 15 Kleinanzeigen leicht gemacht
- 16-18 Rezepte von Anglern für Angler (2)
- 19-20 Wie man als Vater wieder zum Angeln kommt
- 21-22 Umzugsmeldung an den Verein

---

Informationen zum Verein auch im Internet unter  
**[www.angelverein-ohz.de](http://www.angelverein-ohz.de)**

## Unsere Hauptversammlung 2023

Am 20. Februar 2023 startete das Jahr mit unserer Hauptversammlung. Insgesamt waren leider nur 19 Teilnehmer anwesend. Neben den allgemeinen Punkten wie u. a. Begrüßung, Rechenschaftsberichte waren nicht nur einige Mitglieder zu ehren, sondern es war auch wieder die Wahl eines Kassenprüfers auf der Tagesordnung.

Zu Beginn wurde unseren im Jahr 2022 und Januar 2023 verstorbenen Mitgliedern Anton Severin, Timon Schwarz und Marc Skerra gedacht. Anschließend folgten die Rechenschaftsberichte des Vorstandes sowie der Kassenbericht. Unter dem Tagesordnungspunkt „Ehrungen“ konnten leider nur *Wladimir Schreiner* für 25-jährige, *Andreas Dischereit* für 40-jährige und *Otto Segelken* für 50-jährige Mitgliedschaft geehrt werden. Weitere 10 zu ehrende Mitglieder konnten nicht an der Versammlung teilnehmen. Als neuer 2. Kassenprüfer wurde Heiko Brandt gewählt.

Nachdem die abschließenden Punkte „Veranstaltungen und Termine“ sowie „Verschiedenes“ durchgegangen werden konnten wurde die Hauptversammlung um 20:52 Uhr beendet.

Es bleibt zu hoffen, dass im nächsten Jahr mehr Mitglieder an der Hauptversammlung teilnehmen.

*M. Henke*

# Angebote zum Saisonstart

## Elektronische Digitalwaage

bis 40 kg – inklusive Batterien nur **13,95 €**

### BALZER

Angelschirm / Ø 2,50 m

nur **59,95 €**

**DAIWA – Angelrolle**

**NINJA**

**LT 1000**

statt 64,00 € nur **49,95 €**

## Zebco Angelmesser

rostfrei – 13 cm nur **9,95 €**

## BALZER – Elektronischer Bissanzeiger

Ton- und Lautstärkeregelung / Spritzwassergeschützt

Batteriebetrieben (9-Volt-Blockbatterie) nur **14,95 €**

## DAIWA-NINJA-Spoonrute

1,90 m / 1 – 9 g Wurfgewicht

statt 64,00 € nur **49,95 €**



### CORMORAN ANGLER- SCHIRM- ZELT

Ø 2,50 m

nur **69,50 €**

### CORMORAN Freilaufrolle

Black Master – BR PIF 4000

7 Kugellager

statt 70,90 € nur **49,95 €**

## Angeln & Jagen

Das Fachgeschäft für Angler – Jäger – Sportschützen  
27711 OHZ, Schwaneweder Str. 5 • Tel.: 04791 - 59399

## Vereinsbeitrag als SEPA-Lastschriftmandat (Einzugsermächtigung)

Jedes Jahr wird im ersten Quartal die Zahlung des Jahresbeitrages fällig. Bei einem erteilten SEPA-Lastschriftmandat ist es dem Verein möglich, den fälligen Beitrag vom Konto des Vereinsmitgliedes Ende Februar / Anfang März eines Jahres abzubuchen. Dieses Lastschriftverfahren ist für den Verein wie auch für das Mitglied der einfache Weg zur Bezahlung des Beitrages.

Anders verhält es sich bei Mitgliedern die keine Einzugsermächtigung erteilt haben. Dies sind dann die „Barzahler“. Diese müssen den Beitrag bis spätestens Ende März auf das Konto des Vereines überweisen.

Eine weitere Möglichkeit ist die Barzahlung bei einem der Termine für die Ausgabe der neuen Erlaubnisscheine. Zahlt man dann bar, so ist ein Aufschlag von 5 € zu bezahlen.

Leider kommt es häufig vor, dass die „Barzahler“ den Beitrag nicht fristgerecht entrichten und dann vom Verein an die ausstehende Zahlung erinnert werden müssen. Auch bei der Zahlungserinnerung wird ein Aufschlag von 5 € fällig.

Um diesen Mehraufwand für den Verein wie auch für das Mitglied zu vermeiden ist die Einzugsermächtigung die bessere Alternative.

**Daher an dieser Stelle noch einmal der Appell an alle „Barzahler“, dem Verein eine Einzugsermächtigung zu erteilen.**

Das Formular ist auf der Internetseite des Vereines unter der Rubrik „Links & Download“ zu finden.

M. H.

## Erinnerung für Barzahler

Im ersten Quartal eines Jahres werden die Mitgliedsbeiträge für unseren Verein fällig. Bei Vorlage einer Einzugsermächtigung wird der Beitrag automatisch Ende Februar/ Anfang März durch den Verein vom angegebenen Konto des Vereinsmitgliedes abgebucht. **Mitglieder die ihren Beitrag allerdings in bar bezahlen, haben diesen spätestens bei Abholung der neuen Erlaubnisscheine zu entrichten. Viel besser ist jedoch eine zeitgerechte Überweisung auf unser Vereinskonto bei der Sparkasse Rotenburg Osterholz (IBAN: DE75 2415 1235 0018 2407 88 / BIC: BRLADE21ROB) bis Anfang März.**

Die Beitragshöhe beträgt

- für Erwachsene Männer (aktive Mitglieder) 80,- €
- für Erwachsene Frauen (aktive Mitglieder) 70,- €
- für Jugendliche (aktive Mitglieder) bis 17 Jahre 35,- €
- für alle PASSIVEN Mitglieder 15,- €

Im zurückliegenden Jahr 2022 kam es bei Mitgliedern mit Einzugsermächtigung allerdings auch zu Rücklastschriften, da die Abbuchung durch den Verein nicht bei der jeweiligen Bank eingelöst wurde. Auch bei den Barzahlern kam es bei einer nicht unerheblichen Anzahl zu verspäteten Beitragszahlungen bzw. sogar zu Ausfällen der Beiträge.

Daher an dieser Stelle der eindringliche Hinweis, die fälligen Beiträge zu entrichten, da ansonsten der Ausschluss aus dem Verein erfolgt, wenn trotz Erinnerungs-/ Mahnschreiben der Beitrag nicht bezahlt wird.

**Auch sei noch einmal klargestellt, dass der Vereinsbeitrag auch bei Nicht-abholung der aktuellen Erlaubnispapiere zu bezahlen ist.**

*M. Henke*

# Rezepte von Anglern für Angler (1)

## Thai Fischcurry



### Zutaten:

2 rote Paprikaschoten  
2 Zucchini (ca. 500 g)  
1 Gemüsezwiebel  
½ Knolle Fenchel  
150 g Möhren  
2 Pak Choi  
500 g Kabeljau-Filet

1 Dose Kokosmilch 450 ml  
3-4 TL rote Currypaste, je nach Schärfe  
1 frische Knoblauchknolle  
2 TL Ingwer  
2 TL getr. oder 1 Bd. frisches Basilikum  
Salz und Pfeffer  
3 EL Rapsöl

### Zubereitung:

Gemüse und Fisch in mundgerechte Stücke schneiden – die Möhren in grobe Stifte. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in einen großen Topf geben. Zwiebeln und Möhren mit der Hälfte des Knoblauchs und dem Fenchel ca. 5-7 Minuten glasig dünsten. Mit der Kokosmilch ablöschen, Currypaste hinzufügen. Die sollte gut eingerührt werden – wer es sehr scharf mag, nimmt gerne mehr.

Danach das restliche Gemüse, den restlichen Knoblauch und den Ingwer zufügen und ca. 3-5 Minuten mit garen.

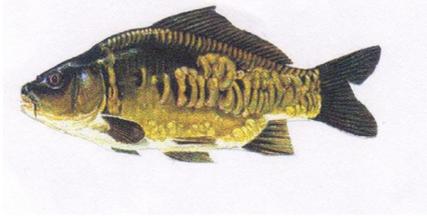
Anschließend den Fisch hinzugeben und einige Minuten mitziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt es Basmati- oder Thai-Duftreis.

Guten Appetit wünscht

*Gerd Schmidt*

# Fischzucht Deelbrügge Seenfischerei Flögeln



Verkauf von Gartenteichfischen, Besatzfische,  
Speisefische und Räucherfisch

**M. Gischewski, 27616 Beverstedt**

**Tel.: 04747 – 1714 oder 04745 – 7720**

**Handy: 0171 – 1913721 / Fax: 04747 - 931628**

# BEHRENS

*...backen ist* **ÄHRENSACHE**



*...backen ist Ährensache...*  
...deshalb backen wir mit traditioneller  
Handwerkskunst, nach alten Familienrezepten  
und besten Zutaten.

Yvonne & Timo Behrens



04791-57678  
[www.baeckerei-behrens.de](http://www.baeckerei-behrens.de)



★★★★★  
Fünf Sterne Bäckerei

# Hinweis zum Ausfüllen der Fangkarte

## Eine Bitte an alle aktiven Vereinsmitglieder !!

Nach Auswertung abgegebener Fangkarten mussten wir leider bei einigen Mitgliedern wieder ein Versäumnis beim Ausfüllen feststellen.

Es fehlte u. a. bei Fangeinträgen an den Heilshorner Teichen die Ergänzung der entsprechenden Teichnummer oder es war gar kein Eintrag des Gewässers vorhanden.

Aber auch die Eintragungen selbst sollten in jedem Fall leserlich und vollständig sein, damit eine Auswertung möglich ist.

## **Deshalb noch einmal der eindringliche Hinweis:**

Bei Fängen an den „Heilshorner Teichen“ ist zusätzlich zum Kennbuchstaben „HT“ auch die Nummer des Teiches in der Fangkarte einzutragen (z. B. „HT 4“ ) .

Nur durch vollständige Angaben kann eine korrekte Fangauswertung durchgeführt werden.

Deshalb haltet Euch beim Ausfüllen der Fangkarten an die entsprechenden Vorgaben (s. nachstehendes Muster).

M. H.



## Erlaubnisscheine für 2023 per Post

Zu Beginn der Angelsaison werden wieder die neuen Erlaubnisscheine ausgegeben. Wer die Ausgabetermine am 25. März und 16. April 2023 verpasst hat, der kann seinen neuen Erlaubnisschein auf dem Postweg anfordern.

Dabei ist wie folgt zu verfahren:

Das Vereinsmitglied sendet die **alte Fangkarte mit einem ausreichend frankierten Rückumschlag (100 Cent)** an unsere Vereinsgeschäftsstelle (*Hinter dem Hafen 1, 27711 Osterholz-Scharmbeck*).  
(Hinweis: ab DIN-A5-Briefumschlag 1,60 € Porto)

Sofern der Beitrag bereits bezahlt wurde, erhält man dann nach wenigen Tagen die neuen Papiere per Brief.

Es wird jedoch ausdrücklich darauf hingewiesen, dass keine Ausgabe von Erlaubnisscheinen außerhalb der vorgenannten Möglichkeit erfolgt.

*M. Henke*  
*2.Vorsitzender*

# Freizeit & Camping

- Camping + Caravan- Zubehör
  - Angel- Zubehör
  - Propangas- Vertrieb
- Gasabnahme - Outdoor
- Fahrzeug-Reparaturservice



Email: [freizeitundcamping.ohz@t-online.de](mailto:freizeitundcamping.ohz@t-online.de)

Westerbeckerstr. 46 - 27711 Osterholz- Scharmbeck

☎ (0 47 91) 98 55 81 - Fax (0 47 91) 98 55 82

**Angelspezial**

## Gisela Pietsch · Transportunternehmen

Umzüge aller Art. Schnell, zuverlässig, preiswert!

Osterholz-Scharmbeck, Goethestraße 24, Telefon 0 47 91 / 37 27

*Neu!*

Lkw-Verleih an Selbstfahrer.

Verleih von Decken und Umzugskartons.



## Lehrgang zur Fischerprüfung 2023

Im Jahr 2023 ist geplant, dass unser Verein für alle interessierten Angler einen Lehrgang zur Fischerprüfung anbieten wird.

Der Lehrgang soll am 25. September 2023 mit einem Informations- und Schulungsabend starten.

Die genauen Schulungstermine sind auf unserer Homepage unter der Rubrik „Prüfungen“ veröffentlicht.

Die endgültigen Termine werden in einem gesonderten Einladungsschreiben an die angemeldeten Teilnehmer bekannt gegeben.

**Ort: „Skipper-Treff“, Hafenstr. 28,  
27711 Osterholz-Scharmbeck**

Es wird um unverzügliche Übersendung der Anmeldung sowie gleichzeitige Überweisung der Teilnehmergebühr gebeten.

Die maximale Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldeformulare liegen in den örtlichen Angelgeschäften „Angeln & Jagen“ (Schwaneweder Str. 5, 27711 OHZ) und „Freizeit & Camping“ (Westerbecker Str. 46, 27711 OHZ) aus.

Informationen auch im Internet unter  
**[www.angelverein-ohz.de](http://www.angelverein-ohz.de)** .

## Kleinanzeigen leicht gemacht und kostenlos !!!

In unserer Vereinszeitung haben alle Vereinsmitglieder die Möglichkeit private Kleinanzeigen aufzugeben. Diese **Anzeigen werden kostenlos** in einer Ausgabe unseres „Angelhaken“ veröffentlicht. Hierbei ist es egal, ob jemand etwas sucht oder zu verkaufen hat.

Wer also diese Möglichkeit nutzen möchte, der schicke seine Anzeige an unsere Geschäftsstelle

**SAV Pennigbüttel e. V.**

*H. Ewald*

*Hinter dem Hafan 1*

*27711 Osterholz-Scharmbeck*

Auch handschriftlich erstellte Vorlagen werden angenommen.

**Annahmeschluss für die nächste Vereinszeitung ist**

**Samstag, der 30. September 2023**

---



**Wollis  
Angelladen**

Heidreeg 12  
27729 Hambergen/Ströhe  
Öffnungszeiten: Mo. - So. von 10 - 22 Uhr

**Fon: 04793 - 95 51 52**

- Behr
- Herberts
- Exon
- Spro
- Tackle Max
- DAM
- Grebenstein
- Mosella

**AUCH SAMSTAG UND SONNTAG**

## **Gebeiztes Lachsfilet mit Ingwer und Minze oder klassisch mit Dill**

Das geht auch mit Lachsforellen oder Seesaiblinge ab 2,5 cm Filetrückenstärke

Originalrezept von Petra-Koch-Bodes, teilweise geändert und ergänzt durch Otto Segelken

**Alternativ kann man, ohne Minze und Ingwer, auch die einfache, aber bekannte Version mit gehackten Dillspitzen verwenden.**

### **Vorwort:**

Gebeizten, besser bekannt unter „**graved Lachs**“, ist etwas Feines. Durch das Fermentieren mit Salz und Zucker wird er sehr zart. Wird der gebeizte Fisch bei ein vier Grad ununterbrochen gekühlt, hält er sich bis zu 4 Tage muss also nicht sofort am Stück verzehrt werden. Zur Aufbewahrung umwickle ich z.B. die nicht verzehrten Stücke luftdicht mit Frischhaltefolie oder schweiße sie mittels Vakuum für den Kühlschrank ein.

### **Anmerkung:**

Ich staune oft über fertig abgepackten „graved Lachs“. Die Ware wird teilweise mit noch 14 Tage + Haltbarkeit angegeben. Wenn man bedenkt, dass einige Tage wenn nicht Wochen vergehen, bevor der Fisch von der Verarbeitung ins Kühlregal des Supermarktes oder Discounters landet, finde ich das schon bedenklich und dem Geschmack und der Verträglichkeit nicht zuträglich.

## **Also besser selber machen ! Und so geht`s**

### **Der Fisch**

am besten frische Bio-Qualität wegen der bei der Aufzucht weniger verwendeten Medikamente, der geringeren Besatzdichte und der besser kontrollierten Haltung, Wildlachs oder tiefgefroren geht auch. Die flachen, labbrigen Bauchpartien auf jeden Fall großzügig abschneiden und ggf. die Gräten entfernen. Wer nicht zu häufig Lachs isst, kann auch auf die Filets aus dem Supermarkt oder Discounter zurückgreifen. Das ist zwar häufig keine Bio-Ware, für den gelegentlichen Esser jedoch günstiger.

Dieses Rezept habe ich auch schon für dicke Lachsforellen und Seesaiblinge ausprobiert und es hat gut gemundet. Man muss nur darauf achten, dass die Stärke des Rückenfilets entsprechend wie beim Lachs 2,5 bis 3 cm dick sind, dünnere Filets werden sonst zu salzig.

### **Zutaten für bis zu 6 Personen**

1,2 kg Lachsfilet mit Haut **(Die Zutaten bei einem anderen Gewicht entsprechend umrechnen!)**

1 Stück frischen Ingwer ca 20 Gramm

80 Gramm Zucker\* = 4 Esslöffel

120 Gramm Meersalz\* = 6 Esslöffel **(nachsalzen kann man immer, zu viel Salz ist schwer zu korrigieren )**

1 Bund frische Minze, Blätter gezupft und gehackt (vorher abwaschen und trocknen mit Küchenpapier) dto. bei Dill

\*Die Mengen an Zucker und Salz sind sehr geschmacksabhängig und dienen als Grundrezept nach meiner Erfahrung. Nach dem ersten Versuch sollten diese bei Bedarf ggf. dem persönlichen Geschmack angepasst werden.

### **Zubereitung:**

Für die Beize Salz, Zucker und gehackte Minze mischen. Ein gutes, daumengroßes Stück Ingwer schälen. (das geht sehr gut mit einem Teelöffel), dafür einfach die Schale abkratzen, fein hacken und unter die Beize mischen.

Den Lachs auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes, flaches Gefäß legen und die Beize über den Lachs verteilen. **Achtung: dünne Partien weniger belegen** ! Nun für eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Fisch anschließend mit Frischhaltefolie luftdicht einschlagen, in eine entsprechend große Auffangschale legen und mit einem Brett beschweren. Als zusätzliches Gewicht haben sich volle Konservendosen bewährt. Wer ein Vakuumgerät hat, kann den Fisch auch sofort einschweißen und braucht kein Gewicht. Anschließend den Fisch für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

### **Tipp:**

ich lege die Filethälften oder Stücke davon dünn zu dick mit der Fleischseite aufeinander und lasse den sich entwickelnden Saft der Lake in der Frischhaltefolie durch ein später eingeschnittenes, kleines Loch alle 12

Stunden ab. Beim Vakuum lasse ich die Lake drin, dafür wende ich sie alle 6-8 Stunden.

Nach dem Beizvorgang die Fischstücke mit einem Küchenmesser vorsichtig abstreifen, den Fisch mit Küchenpapier abtrocknen **und sehr wichtig, probieren, ob es genug salzig ist, ggf. vorsichtig mit feinkörnigem Salz nachwürzen**, anschließend mit ein **wenig** Minze und Ingwer oder Dill wie oben beschrieben, vor dem Servieren neu belegen. Wenn etwas übrig bleibt, entweder mitsamt dem neuen Belag in Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren.

#### **Anrichten:**

Vor dem Servieren die Frischhaltefolie bzw. Vakuumbbeutel entfernen. Den fertig gebeizten Fisch mit einem scharfen, langen Messer in Tranchen schneiden und sofort servieren. Dazu eignet sich z.B. frisches Baguette und wer mag frische Zitrone zum Beträufeln.

**Viel Erfolg beim Nachbereiten und guten Appetit !**

*Otto Segelken*

## Wie man als Vater wieder zum Angeln findet

Hallo Zusammen,

Wir (das sind meine Zwillinge Bennet & Bjarne und ich) sind „die Neuen“ im Verein.

Als Bremer hatte ich als Kind das „Bremer Stockangelschein Recht“ auf meiner Seite. Im Laufe der Jahre hatte ich das Interesse am Angeln nahezu vollständig verloren.

Doch das Leben hat so manche Überraschung parat. Als Vater von zwei aufgeweckten Jungen ist es einfach nicht möglich, sich dem Angeln zu entziehen. Die beiden Jungs lagen mir eine Zeit lang (fast nervtötend) mit dem Thema Angeln in den Ohren. Der Opa hat die beiden mit zwei Stippruten im Emsland beim letzten Besuch so auf das Angeln eingestellt, dass mir irgendwann keine Ausreden mehr einfielen, nicht Angeln zu gehen.

Also war die erste Idee „auf zum Forellenteich“. Ein kurzer Einkaufs-Stopp bei Olaf Seidel und dann ab zur Garlstedter Fischzucht. Und seitdem wurden wir praktisch vom Angelfieber infiziert.

Wir sind immer wieder zu Olaf und dann auch zum Bredenberger Fischerhof zum Angeln gefahren.

Der Spaß und das Interesse wurden von Tag zu Tag mehr. Jetzt wurde sogar an den nicht so zum Fischen geeigneten Tagen über Angeln bei uns philosophiert. Mit Hilfe von Youtube wurden wir zu Fans von diversen Kanälen wie z.B. MikesBigTrouts, Black Cat und Hecht & Barsch usw. usw.

Mit der Serie YPC auf dem Hecht & Barsch Kanal ist dann definitiv der Entschluss gefasst worden..... „Papa muss jetzt einen Angelschein machen und dann ab in einen Verein“

Meine Jungs warten sehnsüchtig auf den 10. Geburtstag, um dann ebenfalls Mitglied im Angelverein zu werden.

Während andere Jungen Fußball im Kopf haben und die Stars „Cristiano Ronaldo“ oder „Lionel Messi“ heißen, sind bei meinen Jungs Stefan Seuß, Dennis Verreet, Enrico Di Ventura und Dustin Schöne angesagt.

Fallen Namen der aktuellen Werder-Spieler kann es durchaus vorkommen, dass meine beiden Jungs den Werder-Spieler als „Friedfisch-Karpfen Angler“ bezeichnen; „wir kennen aktuell nur Raubfischangler!“ wird dann kurz und knapp auf diverse Namen von Fußballspielern geantwortet.

Eine Welt außerhalb des Angler- Daseins ist nicht existent .....

Solange die beiden Spaß in der Natur haben und ihr Hobby leidenschaftlich lieben, soll es ruhig so bleiben.

Wir wünschen allen die „dicksten Fische“ und sehen uns hoffentlich mal am Wasser.

mit freundlichen Grüßen

Helge Willems

## **Umzugsmeldung an den Verein !!**

Einige Postsendungen kamen auch im vergangenen Jahr als unzustellbar wieder an den Verein zurück. Die betroffenen Vereinsmitglieder hatten ihre neue Anschrift nicht mitgeteilt.

So kommt es dann dazu, dass auch die neuen Vereinsinformationen das Mitglied nicht erreichen.

In einigen Fällen ist mit einem Umzug auch ein Wechsel der Bankverbindung verknüpft. Bei einer dem Verein erteilten Einzugsermächtigung lassen sich zusätzliche Kosten vermeiden, wenn auch in diesem Fall der Verein rechtzeitig informiert wird.

Doch hat die Nichterreichbarkeit von Vereinsmitgliedern auch noch andere Auswirkungen.

So kommt es vor, dass am Anfang des Jahres ein Umzug oder der Wechsel der Bankverbindung erfolgt, aber der Jahresbeitrag noch nicht bezahlt wurde.

***Wenn dann die Erinnerungsschreiben zur Zahlung des Vereinsbeitrages das Vereinsmitglied nicht erreichen können und dem Verein auch keine Mitteilung vorliegt, dann führt dies letztendlich zum Ausschluss aus dem Verein.***

Damit es aber gar nicht soweit kommt, noch einmal die Bitte an alle Vereinsmitglieder, ***bei Umzug oder Änderung der Bankverbindung eine entsprechende Mitteilung an den Verein zu senden.***

M. Henke  
2. Vorsitzender

# Umzug ? Neue Anschrift ?

Wenn ja, dann bitte ausfüllen und einsenden an:

**SAV Pennigbüttel e. V.**  
H. Ewald  
Hinter dem Hafen 1  
27711 Osterholz-Scharmbeck

**Vor-/Nachname:** \_\_\_\_\_

**Mitgl.-Nr.:** \_\_\_\_\_

Alte Anschrift: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....

## Neue Anschrift:

Straße/ Haus-Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ / Wohnort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail-Adresse: \_\_\_\_\_

**Neues Konto?**

**Ja**



**Nein**