

WORKSHOP FISCHVERWERTUNG "HEIMISCHE FISCHE"



Welche Themen werden behandelt?

Behandlung des Fangs
Erhalt der Frische
Schlachten
Kiemenschnitt
Filettieren
Grätenschnitt
Filetzuschnitt
Zubereiten verschiedener Gerichte
Hygiene- und Schlachtverordnung
Fischerzeugnisse bei Fischerfesten

30.11.2024

09:00 - 16:00 UHR

CHAM

Referenten

Angela und Franz Gebert

Was ist mitzubringen?

Kochschürze
Geschirrtuch
Filetirmesser

Wo findet es statt?

Schulküche des Amtes für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Schleinkoferstr. 10-12, 93413 Cham

Kosten?

60 € pro Person. Hiervon können 85% aus
Mitteln der Fischereiabgabe gefördert werden.

Alle Informationen und Anmeldung unter
www.fischereiverband-oberpfalz.de



Fischereiverband Oberpfalz e.V.
Adolf-Schmetzer-Str. 30
93055 Regensburg
+49 941 791553
info@fischereiverband-oberpfalz.de
www.fischereiverband-oberpfalz.de

*max. 24 Teilnehmer,
höchstens 4 je Verein/
Genossenschaft*