# Neuer Kurs zur kulinarischen Fischverwertung am 02.04.2022

Wenn Sie Ihren nächsten **Fischfang** (oder möglicherweise Ihren frischen **Fischeinkauf**) einmal **auf besondere Art und Weise zubereiten und verzehren** möchten, dann sind Sie hier bei uns im Kurs genau richtig! **Angel- oder kochtechnische Vorkenntnisse sind nicht erforderlich!** Dieser Kurs richtet sich gleichermaßen an Fischer/innen, die ihren Fang fachgerecht mittels Räuchern oder Beizen zubereiten möchten, sowie an Nicht-Angler/innen, die (heimische) Fischarten einfach nur kulinarisch genießen möchten.

Weitere Informationen finden Sie hier!

**Kurs „Räuchern und Beizen von Fischen"**
für Jedefrau und Jedermann

**Wir zeigen Ihnen die Vorgänge des Räucherns und des Beizens von (heimischen) Fischen und Sie können dabei aktiv mitwirken!**

- Termin: **Samstag, 02.04.2022**
- Uhrzeit: **13 bis ca. 17 Uhr**
- Veranstaltungsort:
  **Fischerzentrum Bühl**
  (Bühl 10 b, 92272 Freudenberg)
- Teilnahmebeitrag: **28 EUR** pro Person
- weitere Informationen unter:
  www.fischereiverein-amberg.de
  (Lehrgänge/Kurse)


Foto: FVA

E-Mail: vorstand@fischereiverein-amberg.de Mobil: 0170/3511232