Neuer Kurs zur kulinarischen Fischverwertung am 22.04.2023

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, 22.04.2023**
- 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

Foto: TJ