Neue Kurse zur kulinarischen Fischverwertung 2024

Wenn Sie Ihren **Fischfang** (oder möglicherweise Ihren frischen **Fischeinkauf**) einmal **auf besondere Art und Weise zubereiten und verzehren** möchten, dann sind Sie hier in unseren Kursen genau richtig! **Angel- oder kochtechnische Vorkenntnisse sind nicht erforderlich!** Diese Kurse richten sich gleichermaßen an Fischer/innen, die ihren Fang fachgerecht zubereiten möchten, sowie an Nicht-Angler/innen, die (heimische) Fischarten einfach nur kulinarisch genießen möchten. Selbstverständlich können beide Kurse vollkommen unabhängig voneinander gebucht und besucht werden.

Weitere Informationen finden Sie hier!

20.04.2024: Räucher- & Beizkurs

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 wirken dabei aktiv mit!

- Termin: **Samstag, 20.04.2024**
- Uhrzeit: **13 bis ca. 17 Uhr**
- Veranstaltungsort:
  Fischerzentrum Bühl
  (Bühl 10 b, 92272 Freudenberg)
- Teilnahmebeitrag: **43 EUR** pro Person
- weitere Informationen unter:
  www.fischereiverein-amberg.de
  (Lehrgänge/Kurse)


Foto: FVA

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

25.+26.10.2024: Fischkochkurs

Fischkochkurs für Jedefrau und Jedermann

Wir zeigen Ihnen die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten heimischer Fischarten und Sie wirken dabei aktiv mit!





- Termin: **25.+26.10.2024** (Fr + Sa)
- Uhrzeit: **17-20 Uhr** (Fr) und **8-13 Uhr** (Sa)
- Veranstaltungsort: **Schulküche der Grund- und Mittelschule Freudenberg**
  (Schulstr. 7, 92272 Freudenberg)
- Teilnahmebeitrag: **73 EUR** pro Person;
  48 EUR für Mitglieder des FVA
- weitere Informationen unter:
  www.fischereiverein-amberg.de (Lehrgänge/Kurse)

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