

# Neuer Kurs zur kulinarischen Fischverwertung am 26.04.2025

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 wirken dabei aktiv mit!**

- Termin: **Samstag, 26.04.2025**
- Uhrzeit: **13 bis ca. 17 Uhr**
- Veranstaltungsort:  
**Fischerzentrum Bühl**  
(Bühl 10 b, 92272 Freudenberg)
- Teilnahmebeitrag: **43 EUR** pro Person;  
**38 EUR** für Mitglieder des FVA
- weitere Informationen unter:  
[www.fischereiverein-amberg.de](http://www.fischereiverein-amberg.de)  
(Lehrgänge/Kurse)



Foto: FVA



Foto: TJ