

FANG- FRISCH

RENKE, HECHT UND SAIBLING

Räucher-
workshop
2019

StarnbergAmmersee

Fisch im hochwertigsten
Lebens- und Wirtschaftsraum
in direkter Nachbarschaft
einer Weltstadt.

Region | Wasser | Identität



Jetzt raucht's! – Räucherworkshop

Frischgefangen auf den Teller: Wie aus einer fangfrischen Renke ein leckeres Räucherfilet wird, erfahren Sie beim Workshop der Fischerei Zum „Fischer Sepp“.

Kommen Sie in den Genuss von schmackhaftem Fisch und einem Erlebnis zum Anfassen.

Fischermeister Ludwig Erhard zeigt nicht nur wie man einen Fisch richtig ausnimmt, entschuppt und filetiert, sondern auch dessen Zubereitung im duftenden Rauch. Dazu gibt es allerhand Fachliches und Wissenswertes aus erster Hand. Abschließend lassen wir den Tag beim gemeinsamen Essen ausklingen.

Fischräucherworkshop

Beginn: 10:00 Uhr
Ende: ca. 14:30 Uhr

Termine:

27. April 2019
25. Mai 2019
29. Juni 2019
27. Juli 2019
31. August 2019
28. September 2019

**inkl. gemeinsamen Essen
(Beilagen u. ein Getränk nach Wahl)*

Tickets & Anmeldung sowie weitere Infos:

Tourist Information Starnberg
Hauptstraße 1
08151 / 90600
www.starnbergammersee.de
wasserregion@gwt-starnberg.de

**Auch als Geschenkgutschein
erhältlich!**