

FANG- FRISCH

RENKE, HECHT UND SAIBLING

Jetzt raucht's!
**Räucher-
workshop**

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.

erlegen | filetieren | räuchern

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: ca. 14:30 Uhr

Termine:

28.04.2018 | 23.06.2018 | 08.09.2018

Teilnehmergebühr: 49,00 € *

filetieren & räuchern

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: ca. 13:30 Uhr

Termine:

26.05.2018 | 08.07.2018

Teilnehmergebühr: 35,00 € *

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

**Tickets & Anmeldung
sowie weitere Infos:**

Tourist Information Starnberg
Hauptstraße 1

**08151 / 90600 | www.sta5.de
touristinfo@gwt-starnberg.de**