

Workshop: Heimische Speisefische – Vom Fang in die Küche

Termin: Donnerstag, 14.03.2019

Ort: LZBW Aulendorf
Fischereiforschungsstelle BW
Argenweg 50/1
88085 Langenargen



Themenschwerpunkt: Im Workshop werden grundlegende Kenntnisse über die Verarbeitung heimischer Speisefische und deren Veredelung vermittelt. In praktischen Vorführungen und Übungen werden Tipps zum küchenfertigen Herrichten von frischen und geräucherten Fischen gezeigt und einfache Veredelungsformen demonstriert.

09:30 Uhr - 10:00 Uhr	Einführung, Organisatorisches <i>Siegfried Blank</i>
10:00 Uhr - 11:15 Uhr	Theoretische Grundlagen: Fischfang, -transport, lagerung, Aquakultur, heimische Speisefische <i>Siegfried Blank</i>
11:15 Uhr - 12:30 Uhr	Praktisches Arbeiten, Transport, Lagerung, Schuppen, Ausnehmen, küchenfertig vorbereiten, filieren frisch und geräuchert <i>Andreas Revermann</i>
12:30 Uhr – 13:00 Uhr	Fisch in Bierteig <i>Siegfried Blank</i>
13:00 Uhr – 14:00 Uhr	Mittagspause
14:00 Uhr – 16:00 Uhr	Fischveredelung <ul style="list-style-type: none">• Graved Lachs• Matjes• Kaviar u. a. <i>Andreas Revermann, Siegfried Blank</i>

Die Kosten für Verpflegung, Arbeitsmaterial und Teilnahmegebühr betragen 40,00 €.

Telefonische/online Anmeldung erforderlich bis zum 01.03.2019

Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg (LAZBW)
Atzenberger Weg 99, 88326 Aulendorf

Tel.: 07525 / 942-300
Fax: 07525 / 942-333
Email: Poststelle@lazbw.bwl.de
Internet: www.lazbw.de

