
Alles für die Fisch - zerlegen, ausnehmen und verkochen

Bei diesem Fischerverarbeitungskurs wird die Forellenanlage in Hohenlehen besichtigt und danach bei einem Praxisteil die Verarbeitung und Zubereitung von Fisch erlernt. Die Fische werden ausgenommen, zerlegt, verkocht und zubereitet. Bei der anschließenden Verkostung kann sich jede Teilnehmerin davon Überzeugen wie lecker regional produzierter Fisch schmeckt.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 35,00 (pro Person)
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Interessierte