

Workshop - Fischverwertung

Am 22. November 2025 in Gaildorf, von 9:00 – 14:00 Uhr

In diesem Workshop lernen Sie die Zubereitung von Süßwasserfischen.
Neben dem Filetieren werden Ihnen verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten gezeigt.
All die Fischköstlichkeiten werden im Laufe des Tages verspeist.

Die Teilnehmer treffen sich am Samstag, den 22. Nov. 2025 um 9:00 Uhr im:
Vereinsheim des Fischereivereins Gaildorf
Im Flürle 13
74405 Gaildorf

Anmeldungen bitte bis zum 15.11.2025 per E-Mail an karin.nowak@lfvbw.de.

Vor Ort erwartet Sie seitens des Verbandes Herr Vlado Pajurin.

Die Teilnehmergebühr beläuft sich auf 70,-€ pro Person. In diesem Betrag ist der Fischkauf und die Auslagen des Vereins, sowie ein hochwertiges faltbares Filetirmesser im Wert von 32,99,- €, enthalten.

Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen beschränkt. Wenn die Teilnehmerzahl von 15 bis zum 15. November nicht erreicht ist, erlauben wir uns den Workshop abzusagen. Bereits bezahlte Teilnehmergebühren werden zurückerstattet.

Nach einem Gruppenfoto endet der Workshop gegen 14:00 Uhr.

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr. Der Teilnehmer verzichtet auf Haftung gegen den Veranstalter sowie gegen deren Mitarbeiter auch dann, wenn keine eigene Versicherung besteht!



Herr Pajurin steht auch für Fragen vorab gerne unter 0172 7458321 telefonisch zur Verfügung.