

# FANG- FRISCH

## RENKE, HECHT UND SAIBLING

Räucher-  
workshop  
2020

## 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.**

**Fischwirtschaftsmeister Ludwig  
Erhard** zeigt nicht nur wie man  
einen Fisch richtig entschuppt  
und filetiert, sondern auch dessen  
Zubereitung im duftenden Rauch.  
Dazu gibt es allerhand Fachliches  
und Wissenswertes aus erster  
Hand. Beim gemeinsamen Essen  
verkosten wir den frisch geräucherten Fisch.

**Auch als Geschenkgutschein  
erhältlich!**

### Fischräucherworkshop

**Beginn:** 10.00 Uhr

**Ende:** ca. 14.30 Uhr

#### **Termine:**

27. Juni 2020

18. Juli 2020

29. August 2020

26. September 2020

Teilnehmergebühr: 49,00 €  
inkl. gemeinsamen Essen

**Tickets & Anmeldung  
sowie weitere Infos:**

[wasserregion@starnbergammersee.de](mailto:wasserregion@starnbergammersee.de)

Tourist Information Starnberg  
Hauptstraße 1  
Tel 08151 90 60 0

Tourist Information Herrsching  
Bahnhofsplatz 3  
Tel 08151 90 60 40

Tourist Information Dießen  
Bahnhofstraße 15  
Tel 08151 90 60 10