

# FANG- FRISCH

## RENKE, HECHT UND SAIBLING



### StarnbergAmmersee

**Fisch im hochwertigsten  
Lebens- und Wirtschaftsraum  
in direkter Nachbarschaft  
einer Weltstadt.**

Region | Wasser | Identität

#### September 2017

Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

#### Jetzt raucht's! - Räucherworkshop

Frischgefangen auf den Teller: Wie aus einer fangfrischen Renke ein leckeres Räucherfilet wird, erfahren Sie beim Workshop der Fischerei Erhard. Jeder räuchert seinen eigenen Fisch. Mit selbstgemachten Beilagen wird daraus anschließend ein echtes Genießer-Menü. Kommen Sie in Genuss von schmackhaftem Fisch und einem Erlebnis zum Anfassen.

**16.09.2017 | 14:30 Uhr**

Fischerei Gebhardt Inh. L. Erhard  
in Possenhofen  
Kosten: 45,00 €

#### Anmeldung erforderlich!

Das Anmeldeformular und weitere Infos finden Sie unter: [www.sta.de](http://www.sta.de)  
(Teilnehmerzahl begrenzt)

#### Die Tradition der Berufsfischerei

Dialog mit Fischermeister Gastl - fast 170 Jahre Familientradition in der Berufsfischerei und dazu jede Menge spannende Geschichten aus den Tiefen des Starnberger Sees. Von Saibling bis Hecht und Forelle - hier können Sie beim gemeinsamen Rundgang alles erfragen, was Sie jemals über das Fischen wissen wollten.

**29.09.2017 | 16:00 Uhr**

Fischerei Gastl in Berg OT Leoni  
Kostenfrei

**Anmeldung telefonisch oder per  
Email erforderlich unter:**

**08151 / 90600**  
[bauch@gwt-starnberg.de](mailto:bauch@gwt-starnberg.de)  
(Teilnehmerzahl begrenzt)