

Filetierkurs 4. Juni 2016

Am 4. Juni 2016 bieten wir für interessierte Fischerinnen und Fischer einen Filetierkurs an. Unter der Anleitung von Willy Walker und Roland Wenk zeigen wir Ihnen, wie eine Forelle filetiert wird. Der Kurs findet von 15 bis 17 Uhr statt. Vor dem Filetierkurs haben Sie genügend Zeit, selber ein paar Forellen bei uns zu fangen. Bei fehlendem Anglerglück können Sie bei uns Regenbogenforellen für einen Stückpreis von CHF 6.00 kaufen.

Die Filets können bei uns vakuumiert werden. Ein Vakuumier Gerät steht zur Verfügung. Vakuumier Säcke können bei uns gekauft werden.

Kurszeit: 15:00 Uhr – 17:00 Uhr

Kursort: Betriebszentrale Fischerparadies Lungern

Preis: Kurspreis CHF 25.00 exklusive Forellen und Vakuumier Säcke

Material: Filetiermesser und Filetiergabel müssen selber mitgebracht werden. Falls nicht vorhanden, können Sie das Material in unserem Fischerladen kaufen.

