

Rückblick Filetierkurs 29. März 2018

Am Donnerstag 29. März 2018 führte unser Fischereiverantwortliche Willy Walker die Kursteilnehmer in die Kunst des Fischfiletierens ein. Um 15 Uhr trafen die Teilnehmer pünktlich in unserer Ausnahmestelle ein und es konnte sofort gestartet werden. Zusammen mit dem Ausnehmen der ersten Regenbogenforelle gab es zuerst eine kurze Einführung über die wichtigsten Organe der Fische. Von der Seitenlinie, über die Fettflosse zu den Innereien wie Leber, Herz, Niere und Galle wurden die Organe genauer angeschaut und besprochen. Das Alpha und das Omega des Filetierens sind die richtigen Werkzeuge: Ein superscharfes Filetiermesser, eine Fischgabel sowie ein Filetierbrett sind die Voraussetzung für ein erfolgreiches Filetieren.

Man hat gut beobachten können, dass Willy Walker nicht zum ersten Mal Fischfilets schneidet. Mit einem gekonnten Schnitt vom Kopf zum Schwanz der Regenbogenforelle lag das erste Filet auf dem Filetierbrett. Das Gleiche passierte mit der anderen Seite der Forelle. Das zweite Filet lag ebenfalls sauber geschnitten auf dem Brett. «WOW, wie bei der Migros» war der gemeinsame Kommentar.

Nach dieser kurzen Demonstration konnten sich die Teilnehmer selber im Filetieren beüben. Mit Hilfe des einen und anderen Tricks des Instructors wurden die Filetierergebnisse immer besser. Am Ende konnten sich die Filets sehen lassen. Zum Abschluss wurden die Filets in unserer, an Kunden gratis zu Verfügung gestellten Vakuumier Maschine, sauber verpackt und vakuumiert.

Der nächste Filetierkurs findet am Samstag 14. April statt. Alle Infos findet Ihr unter: <http://fischerparadies.ch/wp-content/uploads/2018/04/Filetierkurs-Samstag-14.-April-2018.pdf>



... weitere Fotos auf unserer Homepage unter Rubrik: [Rund ums Fischen, Kurse/Guiding](#)