

**Impressum: Eduard und Gabriele Rauch, Alte Heide 4, 80805 München,
Telefon: 089 / 3689701,
Telefax: 089 / 32385631,
Ust.-ID-Nr.: DE130253728, E-Mail: rauch@fischereiausbildung.de**

2018

LEBEWESEN FISCH - LEBENSMITTEL FISCH

Fischfiletieren und Fischkochen bei Fisherman´s Partner in Parsdorf A - C Fischräuchern mit dem Tischräuchergerät D + E

Zweitägiger Kochkurs

Freitag: Zerlegen und Filetieren A - E // Präparieren für das Räuchern D + E

Samstag: Zubereiten eines kompletten Fischmenüs A - E // Räuchern D + E

PROGRAMM:

A Forelle Fr. 12.01. und Sa. 13.01.2018

Von vielen ein Lieblingsfisch. Wird für das „Anfischen“ im Vereinsgewässer zeitig besetzt. Doch nur die Forelle in Folie oder Müllerin-Art gebacken, ist im Forellenkurs kein Thema, das kann doch (schon) jeder.

Wir werden neben der Rohzubereitung, beizen, marinieren, erhitzen und versuchen uns in der Kaviarproduktion (falls vorhanden).

Geplant sind Vorspeisen, Salate, Suppe und Hauptgerichte.

B

Karpfen

Fr. 19.01. und Sa. 20.01.2018

Vor allem in Weihern und Seen immer vorhanden, da gut zu besetzen. Für so manchen nicht geschätzt, sondern als mooselnder fetter und grätenreicher Fisch negativ beurteilt. Völlig zu Unrecht!

Lernen Sie (bei einer Fränkin aus dem Aischgrund) wie man mit grätenreichen Cypriniden (Karpfenfischen) hantiert um daraus besonders feine, grätenreiche Schmankerl entstehen zu lassen.

Geplant sind Vorspeisen, Snacks, Salat, Suppe und Hauptgerichte.

C

Waller

Fr. 02.02. und Sa. 03.02.2018

Ein unersättlicher Wasserbewohner, der sich nicht so einfach fangen lässt. Für manchen ein unerreichbarer Fang. Daher ist der Wallerkurs eine wunderbare Möglichkeit „hautnah“ mit unserem heimischen Wels Bekanntschaft zu machen.

Geplant sind Vorspeisen, Salat, Suppe und Hauptgerichte.

(Aufgrund des höheren Fischpreises ist ein Aufschlag von 10 - 15 € pro Teilnehmer nötig, zahlbar im Kurs)

D + E

Räuchern Fr. 09.02. + Sa. 10.02. ☐ ☐ /// ☐ ☐ Fr. 16.02. + Sa. 17.02.2018

Räuchern ist eine traditionelle Haltbarmachung von Lebensmittel mit Holzrauch. Wir verwenden Express-Tischräuchergeräte, die innerhalb von 20 Min. tolle Ergebnisse zaubern können. Gewusst wie!

So mancher, hat schon das „Oferl“ daheim, doch sich bisher noch nicht getraut, loszulegen.

Freitags bereiten wir unsere Fische für das Räuchern vor. Dabei ist Salz im Spiel.

Am Samstag kochen wir ein ganzes Menü aus Räucherfisch und räuchern nebenbei unsere Fische.

Wie immer, verwenden wir bei diesen Verwertungs-Kursen tagesfrischen Schlachtfisch.

Falls durch langanhaltende Frostzeiten die Fischgewässer mit starker Eisdecke versehen sind, kann man keinen Frischfisch bekommen. Dann wird mit den Kursteilnehmern gemeinsam entschieden, ob das Thema geändert wird oder der Kurs nicht stattfinden kann.

2017 Kurse mit Gabriele Rauch bei der VHS **Haltbarmachen mit der Kunst des Räucherns**

Räuchern meint die Veredelung von Lebensmitteln und ihre

Aromatisierung und Färbung mittels Holzrauch und Gewürzen. Sie erlernen in diesem Kurs das Heißräuchern, wie man es auch in kleinem Umfang in jeder Küche selbst anwenden kann. Was früher eine schiere Notwendigkeit war, um Lebensmittel über lange Zeit haltbar zu machen, gibt uns heute die Möglichkeit, mit Techniken und Geschmäckern zu experimentieren. Dabei verwenden wir neben Fisch, Fleisch und Geflügel auch ungewöhnlichere Lebensmittel zum Räuchern, wie Käse, Gemüse und sogar Obst.

Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern - Fische fachgerecht verarbeiten und genießen

Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut -- keine Angst vor Gräten -- zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen, Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen.

Termine: Donnerstag, 23.03.2017, 18 - 21:30 Uhr, Räuchern VHS Oberhaching Donnerstag, 27.04.2017, 18 - 21:30 Uhr, Räuchern
ÖBZ München

Samstag, 13.05.2017, 10 - 18 Uhr,
Süßwasserfische
VHS Oberhaching

Samstag, 27.05.2017, 10 - 17 Uhr,
Süßwasserfische
ÖBZ München

**Donnerstag, 06.07.2017, 18 - 21:30 Uhr,
Räuchern
ÖBZ München**

VHS Oberhaching,

Kastanienallee 18, 82041 Oberhaching, Tel.: 089 15 92 38 370.

info@vhs-oberhaching.de <http://www.vhs-oberhaching.de>

Ökologisches Bildungszentrum München (ÖBZ),

Englschalkinger Straße 166, 81927 München, Tel.: 089 93 94 89-61.

mail@oebz.de <http://www.oebz.de>

LEBEWESEN FISCH – LEBENSMITTEL FISCH

Fischfiletieren und Fischkochen bei Fisherman´s Partner in Parsdorf

Programm:

Forelle Fr. 13.01. und Sa. 14.01.2017

Von vielen ein Lieblingsfisch.

Besonders für das „Anfischen“ im Frühjahr von den Vereinen zeitig besetzt vorhanden.

Doch nur die Forelle in Folie oder Müllerin-Art gebacken, ist im Forellenkurs kein Thema, das kann doch (schon) jeder.

Wir werden neben der Rohzubereitung, beizen, marinieren und erhitzen.

Vorspeisen, Salate, Suppe und Hauptgerichte.

Karpfen Fr. 20.01. und Sa. 21.01.2017

Vor allem in den Weihern und Seen immer vorhanden, da gut zu besetzen.

Für so manchen nicht geschätzt, sondern als mooselnder, fetter und grätenreicher Fisch negativ beurteilt. **Völlig zu Unrecht!**

Lernen Sie (bei einer Fränkin aus dem Aischgrund) wie man mit grätenreichen Cypriniden (Karpfenfischen) hantiert um daraus besonders feine, grätenfreie Schmankerl entstehen zu lassen.

Geplant sind Vorspeisen, Snacks, Salate, Suppe und Hauptgerichte.

Waller Fr. 03.02. und Sa. 04.02.2017

Ein unersättlicher Wasserbewohner, der sich nicht so einfach fangen lässt.

Für so manchem ein unerreichbarer Fang. Daher ist der Wallerkurs eine wunderbare

Möglichkeit „hautnah“ mit unserem heimischen Wels Bekanntschaft zu machen.

Geplant sind Vorspeisen, Salat, Suppe und Hauptgerichte.

(Aufgrund des höheren Fischpreises ist ein Aufschlag von 10 – 15 € pro Teilnehmer nötig, zahlbar im Kurs)

Hecht Fr. 10.02. und Sa. **11.02.**2017 (Vorsicht Druckfehler im Prospekt!)

Pfeilschneller Jäger, attraktiver Zielfisch, Traum für viele Angler.

Unbekannt für viele, ist die Möglichkeit, grätenfreies Hechtfilet herzustellen. Das lernen Sie hier.

Geplant sind Vorspeisen, Salat, Suppe und Hauptgerichte.

(Aufgrund des höheren Fischpreises ist ein Aufschlag von 10 – 15 € pro Teilnehmer nötig, zahlbar im Kurs)

Wie immer, verwenden wir bei diesen Verwertungs-Kursen **tagesfrischen** Schlachtfisch.

Falls durch langanhaltende Frostzeiten die Fischgewässer mit starker Eisdecke versehen sind, kann man keinen Frischfisch bekommen. Dann wird mit den Kursteilnehmern gemeinsam entschieden ob das Thema geändert wird oder der Kurs nicht stattfinden kann.

Vorankündigung!

Ab dem Herbstsemester finden auch in der VHS Oberhaching Kurse statt.

Start am 05.11.2016, 10 - 17 Uhr, Süßwasserfische kochen. VHS Oberhaching, Kastanienallee 18, 82041 Oberhaching, Tel.: 089 15 92 38 370.

info@vhs-oberhaching.de

<http://www.vhs-oberhaching.de>

Donnerstag, 24.11.2016, 18 -21:30 Uhr, ÖBZ München, Räuchern Samstag, 10.12.2016, 10
17 Uhr, ÖBZ München, Süßwasserfische kochen

**Ökologisches Bildungszentrum München (ÖBZ), Engelschalkinger Straße 166, 81927
München, Tel.: 089 93 94 89-61** . mai
l@oebz.de

<http://www.oebz.de>

Juli 2016

Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern - Fische

fachgerecht verarbeiten und genießen

Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut -- keine Angst vor Gräten -- zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen, Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen. C385060 - Bogenhausen, Ökologisches Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 10 Plätze!

Samstag, 16. Juli 2016, 10 - 17 Uhr, Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett 61 Euro.

März 2016

Frühlingsfest bei Fisherman's Partner in Parsdorf, Freitag, 18. und Samstag, 19. März 2016

Fische - Verwertung - Räuchern

Gabi & Edi Rauch sind an beiden Tagen anwesend um allgemeine sowie spezielle Zubereitungsmethoden Ihres „Schuppenwildes“ einschließlich „Grätenbekämpfung“ fachlich zu erklären.

www.fishermans-partner.eu => Parsdorf

November 2015 bis Februar 2016 Fisch-Filetierkurse und Fisch-Kochkurse bei Fisherman´s Partner in Parsdorf

Fisch-Filetierkurs und Fisch-Kochkurs in Parsdorf mit Gabi und Edi Rauch!

Zweistägiger Kurs:
 Freitag, 19.00 bis 19.30 Uhr
 Filetieren lernen
 Samstag, 10.00 bis 15.30 Uhr
 Zubereiten der vorbereiteten Fische
 nach Kursheften

Verfügbare Termine*

Freitag	27. November 2015	Forelle & Karpfen
Samstag	28. November 2015	
Freitag	4. Dezember 2015	Forelle „solo“
Samstag	5. Dezember 2015	
Freitag	15. Januar 2016	Forelle & Karpfen
Samstag	16. Januar 2016	
Freitag	22. Januar 2016	Hecht & Waller
Samstag	23. Januar 2016	
Freitag	12. Februar 2016	Forelle & Karpfen
Samstag	13. Februar 2016	
Freitag	19. Februar 2016	Karpfen „solo“
Samstag	20. Februar 2016	

Kursgebühr 65,- €
 Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen
 Durchführung der Kurse: E. & G. Rauch, Fischereiausbildung München
 Nähere Informationen und Anmeldung unter
 089/368 97 01 oder rauch@fischereiausbildung.de

*Termine vorbehaltlich anstehender Feiertage



Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern - Fische fachgerecht verarbeiten und genießen

Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut -- keine Angst vor Gräten -- zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen, Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden. Bitte mitbringen: Geschirrtuch, evtl. Schürze und kleine Vorratsdosen. B3 85060

Bogenhausen, Ökologisches Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 10 Plätze!

Samstag, 30. Januar 2016, 10 - 17 Uhr, Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett 61 Euro.

KURS beim Ökologischen Bildungszentrum / Bogenhausen mit Gabriele Rauch

Haltbarmachen mit der Kunst des Räucherns

Räuchern meint die Veredelung von Lebensmitteln und ihre Aromatisierung und Färbung mittels Holzrauch und Gewürzen. Sie erlernen in diesem Kurs das Heißräuchern, wie man es auch in kleinem Umfang in jeder Küche selbst anwenden kann. Was früher eine schiere Notwendigkeit war, um Lebensmittel über lange Zeit haltbar zu machen, gibt uns heute die Möglichkeit, mit Techniken und Geschmäckern zu experimentieren. Dabei verwenden wir neben Fisch, Fleisch und Geflügel auch ungewöhnlichere Lebensmittel zum Räuchern, wie Käse,

Gemüse und sogar Obst. B381550 - Bogenhausen, Ökologisches Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 10 Plätze!

Donnerstag, 19. November 2015, 18 - 21:30 Uhr, Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett 30 Euro.

Oktober 2015

Jagd, Fisch & Natur

vom Donnerstag, 1. bis Sonntag, 4. Oktober 2015, in Landshut

Internationale Messe für Jäger, Angler und Schützen in Kombination mit der

Niederbayern-Schau,

Landshut.

agd-fisch-natur.de

Messepark

www.j

September 2015

Tag der Fischerjugend und Landesfischereitag in Hirschaid in Oberfranken (Hotel Göller, Nürnberger Str. 96, 96114)

am Samstag, 26. September 2015, von 10:00 bis 15:00 Uhr

Mit verschiedenen Kurzvorträgen und Workshops zu vielen Themen im Bereich der Fischerjugend. u.a. Fische selbst zubereiten, mit Gabi Rauch (im Fischerjugendzelt hinter dem Hotel)

Juli 2015

**Fischerei Köppelmühle: □ FISCHEREIFEST
in Markt Schwaben / Nähe Forstinning
Samstag, 18. Juli und Sonntag, 19. Juli
2015.**

**Fischzubereitung-Vorführung durch
Gabriele Rauch (von 11 bis 17 Uhr)**

**Für das leibliche Wohl wird durch die□
Familie Strohmeier
gesorgt:**

**gebackene Fische - Fischwürstl -
Kartoffelsalat - Getränke - Kaffee - Auszogne
- Frischfischverkauf.**

[www.fischerei-koeppelemuehle.](http://www.fischerei-koeppelemuehle.de)

[de](http://www.fischerei-koeppelemuehle.de)

KURS beim Ökologischen Bildungszentrum / Bogenhausen mit Gabriele Rauch

Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern

Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus.

Karpfen, Forelle, Saibling und Waller - roh, mariniert, geräuchert oder gegart.

Sie lassen sich genauso gut - keine Angst vor Gräten - zubereiten wie Meeresfische.

Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten.

Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen und Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt.

Das Filetieren kann geübt werden

A385060 - Samstagsseminar Bogenhausen, Ökologisches Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 10 Plätze!

Samstag, 11. Juli 2015, 10 - 17 Uhr,

Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett 56 Euro.

www.mvhs.de

Juni 2015

**KURS beim Ökologischen Bildungszentrum /
Bogenhausen mit Gabriele Rauch**

Haltbarmachen mit der Kunst des Räucherns

Räuchern meint die Veredelung von Lebensmitteln und ihre Aromatisierung und Färbung mittels Holzrauch und Gewürzen. Sie erlernen in diesem Kurs das Heißräuchern, wie man es auch in kleinem Umfang in jeder Küche selbst anwenden kann. Was früher eine schiere Notwendigkeit war, um Lebensmittel über lange Zeit haltbar zu machen, gibt uns heute die Möglichkeit, mit Techniken und Geschmäckern zu experimentieren. Dabei verwenden wir neben Fisch, Fleisch und Geflügel auch ungewöhnlichere Lebensmittel zum Räuchern, wie Käse, Gemüse und sogar Obst. A381550 - Bogenhausen, Ökologisches Bildungszentrum, Engelschalkinger

Str. 166, 10 Plätze!

Donnerstag, 11. Juni 2015, 18 - 21:30 Uhr, Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett 27 Euro.

www.mvhs.de

April 2015

Elchinger Angelcenter

veranstaltet am Freitag, 24. April und Samstag, 25. April 2015, wieder eine Hausmesse, diesmal wird der 30. Geburtstag des Angelcenters gefeiert.

Dabei sind auch Gabi und Edi Rauch. Lebewesen Fisch - Lebensmittel Fisch.

Sie informieren und zeigen die optimale Vorbereitung / Verwertung von Fischen.

Expressräuchern im Tischräuchergerät u.v.m.

www.elchinger-angelcenter.de

Januar ☐ und ☐ Februar ☐ 2015

Fisch-Filetierkurs und Fischkochkurs bei Fisherman´s Partner in Parsdorf

Zweitägiger Kurs:

Freitag, 16 - 19 Uhr: Filetieren lernen an Forelle und Karpfen, Grätenbehandlung von Cypriniden (nie mehr Grätensuchen!). Schnell zubereitete Fisch-Snacks.

Samstag, 10 - 15 Uhr: Kochen eines kompletten Menüs (Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht)

Kursgebühr: 60 Euro

Dort finden die Kurse im Mehrzweckraum im Zwischengeschoß vom Fachgeschäft statt.

3. Termin = **16. und 17. Januar 2015**

4. Termin = **06. und 07. Februar 2015**

5. Termin = **27. und 28. Februar 2015** / Fortgeschrittenenkurs
Thema: Raubfische

Infos und Anmeldung unter 089 / 368 97 01 oder
rauch@fischereiausbildung.de

OKTOBER □ 2014

Kursprogramm VHS München

Haltbarmachung mit der Kunst des Räucherns, ÖBZ, November 2014

Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern, Kochkurs, ÖBZ, Januar 2015

Kursprogramm bei Fisherman´s Partner in Parsdorf.

Fisch-Filetierkurs und Fisch-Kochkurs

Zweitägiger Kurs:

Freitag, 16 - 19 Uhr: Filetieren lernen an Forelle und Karpfen, Grätenbehandlung von Cypriniden (Nie mehr Grätensuchen!) Schnell zubereitete Fisch-Snacks

Samstag, 10 - 15 Uhr: Kochen eines kompletten Menüs (Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht)

Kursgebühr: 60 Euro

Dort finden die Kurse im Mehrzweckraum im Zwischengeschoß vom Fachgeschäft statt.

Erstes Wochenende = **leider schon ausgebucht**

2. 12. und 13. Dezember 2014

3. 16. und 17. Januar 2015

4. 6. und 7. Februar 2015

5. 27. und 28. Februar 2015

Infos und Anmeldung unter 089 / 368 97 01 oder
rauch@fischereiausbildung.de

**Fisch-Filetierkurs und Fisch-Kochkurs in Parsdorf
mit Gabi und Edi Rauch!**

Zweitägiger Kurs:
Dienstag, 18 bis 19 Uhr:
Filetieren lernen an Fardina und Karpfen
Schnitzschulung mit Speckstein
Mittwoch, 19 bis 20 Uhr:
Kochen: Karpfenfilet, Karpfen, Karpfen,
Karpfen, Karpfen
Kerngebiete GÜ - C

Verfügbare Termine*
Freitag, 20. November 2014
Samstag, 21. November 2014
Freitag, 19. Dezember 2014
Samstag, 20. Dezember 2014
Freitag, 18. Januar 2015
Samstag, 19. Januar 2015
Freitag, 17. Februar 2015
Samstag, 18. Februar 2015
Freitag, 17. März 2015
Samstag, 18. März 2015
Freitag, 17. April 2015
Samstag, 18. April 2015

Mitbringendes: Kochutensilien, Fischmesser und Speckstein
Durchführung der Kurse: E. & G. Rauch, Fischereiausbildung/München

**Nähere Informationen und Anmeldung unter
089-368 97 01 oder rauch@fischereiausbildung.de**

*Die Kurse sind nur bei ausreichender Teilnehmerzahl möglich



JULI 2014

Falls Ihr den Termin verpasst habt, schaut in die BR Mediathek:

<http://www.br.de/mediathek/video/sendungen/lebenslinien/lebenslinien-verliebt-ins-wahre-leben104.html>

Endlich, unser Film wird ausgestrahlt.

Montag, 14. Juli 2014, 21 Uhr, Bayerisches Fernsehen

**LEBENSLINIEN: □ > Verliebt ins wahre
Leben Parsdorf**

**Fisch-Kochkurs bei der VHS München /
Freimann mit Gabriele Rauch**

**Süßwasserfische aus bayerischen
Gewässern**

**Heimische Süßwasserfische zeichnen sich
durch optimale Frische und Qualität aus.
Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller
- roh, mariniert, geräuchert oder gegart.
Sie lassen sich genauso gut - keine Angst
vor Gräten - zubereiten wie Meeresfische.**

Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten.

Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen und Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt.

Das Filetieren kann geübt werden.

**GN 6537 - Samstagsseminar Freimann,
Volksschule Keilbertstraße 6, 2. Stock, 16
Plätze!**

**Samstag, 29. März 2014, 10 - 17 Uhr,
Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett
51 Euro.**

www.mvhs.de

ACHTUNG!

Auch dieses Jahr gibt es KEINE

Abschluss-Veranstaltung mehr am ersten März-Sonntag 2014 im Löwenbräu-Keller.

DANKE an alle Prüflinge und Besucher der letzten Jahre.

Frühjahr 2014

Nach über 40 Jahren Ausbildungstätigkeit werden wir voraussichtlich keinen Vorbereitungslehrgang für die staatliche Fischerprüfung anbieten. Danke an alle Teilnehmer der vergangenen Jahre. Für Ihre lobenden Worte und die vielen Empfehlungen an Familienangehörige und Freunde. Wir hoffen, dass wir unsere Einstellung zur Fischerei und der gesamten Natur an unsere Gäste ein bisschen weitergeben konnten.

Freuen uns auf alle, die gut zubereiteten

**Fisch schätzen. Denn nach wie vor bleibt
unser Angebot an Verwertungskursen
bestehen. Nach dem
Motto: Lebew
esen Fisch - Lebensmittel Fisch.**

Dezember 2013

**Vorankündigung!
Ab Dezember werden wir bei Fisherman´s
Partner in Parsdorf**

**Fisch-Filetierkurse
und
Fisch-Kochkurse
anbieten.**

**Bitte beachtet die Angebots-Post, die Ihr
von FP zugeschickt bekommt.**

Wir freuen uns darauf!

Zweitägiger Kurs: Kursgebühr 50 Euro Freitag, 17 bis 19 Uhr

Filetieren lernen an Forelle und Karpfen,

Grätenbehandlung von Cypriniden (Nie mehr Grätensuchen!!!)

schnell zubereitete Fisch-Snacks

Samstag, 10 bis 15 Uhr

Kochen, komplettes Menü, Vorspeise, Suppe, Hauptgericht

Termine:

Freitag

13. Dezember 2013

Samstag 14. Dezember 2013 Freitag 10.

Januar 2014

Samstag 11. Januar 2014

Freitag 07. Februar 2014

Samstag 08. Februar 2014

Freitag 21. Februar 2014

Samstag 22. Februar 2014

Teilnahme nur nach vorherige Anmeldung möglich!

Telefon: 089 / 368 97 01 e-Mail: info@fischereiausbildung.de

November 2013

Nächster Fisch-Kochkurs bei der VHS München mit Gabriele Rauch

Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller - roh, mariniert, geräuchert oder gegart.

Sie lassen sich genauso gut - keine Angst vor Gräten - zubereiten wie Meeresfische.

Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten.

Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen und Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt.

Das Filetieren kann geübt werden

GN 6327 - Samstagsseminar Freimann, Volksschule Keilbertstraße 6, 2. Stock, 16 Plätze!

Samstag, 23. November 2013, 10 - 17 Uhr, Anmeldung nur über VHS, Kosten komplett 51 Euro.

www.mvhs.de

Momentan schon ausgebucht. Lasst Euch auf die Warteliste setzen, vielleicht kommt ein zweiter Kurs dazu....

Oktober 2013

**HILFE!!!! UNS IST BEI DER MESSE IN
LANDSHUT EINE
KAMERASPEICHERKARTE ABHANDEN
GEKOMMEN !!! BITTEN UM
RÜCKGABE - DANKE**

**Jagd, Fisch & Natur vom Mittwoch, 2. bis
Sonntag, 6. Oktober 2013, in Landshut**

**Internationale Messe für Jäger, Angler und
Schützen**

in Kombination mit der Niederbayern-Schau,

Messepark Landshut.

www.jagd-fisch-natur.de

Uns findet Ihr beim Stand von Fisherman´s Partner in der Halle 11 A.

**Riedheim wir kommen! Samstag, 19.
Oktober 2013**

**Fisch-Kochkurs beim Fischereiverein
Riedheimer Hechte e.V. => Karpfen Nach
einer „kurzen“ Pause (5 Jahre) werden wir
wieder mit Euch kochen.**

September 2013

**Fisherman´s Partner, Parsdorf
veranstaltet am 12. bis 14. September 2013,
das Herbstfest**

Am Freitag, 13. und Samstag, 14.09.2013,

**werden auch wir anwesend sein. Unter
dem Motto:**

Lebewesen Fisch - Lebensmittel Fisch.

Demonstriert wird u.a. das Fische-Räuchern

mit dem Tischräuchergerät.

Unser Aktionspavillon steht auf dem hinteren Parkbereich. Fragen Sie bei den Kundenberatern nach.

www.fishermans-partner.eu

=> Parsdorf

**Fisherman´s Partner, Rastatt
veranstaltet am Freitag, 06. und Samstag,
07. September 2013 eine große
ANGLERMESSE**

**mit Gabi und Edi Rauch. Lebewesen Fisch
- Lebensmittel Fisch. Tipps und Tricks aus
der Fischküche, Exp
ressröchern im Tischröchengerät,**

**Grätenbehandlung von Fischen,
Zubereitung in der Friteuse u.v.m.**

Ausführliches Messeprogramm:

www.fishermans-partner.eu

=> Rastatt

August 2013

**Herzlichen Dank an alle Gratulanten für
Eure Geburtstags-Glückwünsche!**

Edi Rauch

Juni 2013

SOMMERFEST: □

25 Jahre

Fischerei Köppelmühle

**in Markt Schwaben /
Nähe Forstinning
Samstag, 22. Juni und
Sonntag, 23. Juni 2013 , jeweils
von 10:00 bis 18:00 Uhr**

**Fischzubereitung-Vorführung
durch Gabriele Rauch (von 11 bis
17 Uhr)**

Besichtigung der Teichanlage mit lebenden Fische durch Eduard Rauch

**Für das leibliche Wohl wird durch
die**

**Familie Strohmeier
gesorgt:**

**gebackene Fische - Fischwürstl -
Kartoffelsalat - Getränke - Kaffee -
Auszogne - Frischfischverkauf.**

www.fischerei-koeppele.de

April 2013

Erlebniswelt

**Fliegenfischen , im
Kloster Fürstenfeld,
Fürstenfeldbruck:**

Samstag, 13. und Sonntag, 14.

April 2013.

www.erlebniswelt-fliegenfischen.d

e

Elchinger Angelcenter

**veranstaltet am Freitag, 19. April
und Samstag, 20. April 2013
, wieder eine Hausmesse**

**mit Gabi und Edi Rauch.
Lebewesen Fisch - Lebensmittel
Fisch.**

Wir informieren und zeigen die optimale Vorbereitung / Verwertung von Fischen.

Expressräuchern im Tischräuchergerät u.v.m.

www.elchinger-angelcenter.de

**Nächster
Fisch-Kochkurs bei der VHS
München**

**mit Gabriele
Rauch**

Süßwasserfi sche aus bayerischen Gewässern

Heimische Süßwasserfische

zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut - keine Angst vor Gräten - zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen und Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden.

**GN 6255 - Samstagsseminar
Freimann, □ Volkshochschule**

**Keilbertstraße 6, 2. Stock, 16
Plätze!**

**Samstag, 27. April 2013, 10 -
17 Uhr, Anmeldung nur über VHS,
Kosten komplett 51 Euro.**

www.mvhs.de

Februar 2013
Nächster Kurstag, Sonntag, 24.
Februar 2013, 10 - 13 Uhr
,
Paulaner am Nockherberg.

Abschluss der Vorbereitungsschulung für die staatliche Fischerprüfung 2013

**Übergabe der „Eintrittskarte“ zur
Fischerprüfung: Bestätigung der
Kursteilnahme.**

**Ausserdem: Informationen über
den Prüfungsablauf und die ersten
Schritte zum Fischereischein.**

**Generalprobe - Übungsprüfung mit
60 Fragen, anschließend
Auflösung.**

Filme.

ACHTUNG!

**Dieses Jahr gibt es KEINE
Abschluss-Veranstaltung am
ersten März-Sonntag 2013 im
Löwenbräu-Keller.**

**DANKE an alle Prüflinge und
Besucher der letzten Jahre.**

November 2012

**Nächster Fisch-Kochkurs bei der
VHS München mit Gabriele**

Rauch Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern

Heimische Süßwasserfische zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus.

Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut - keine Angst vor Gräten - zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen und Häuten, Ausnehmen und Zerlegen

wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden.

GN 6294

**- Samstagsseminar □ Freimann,
Volkshochschule Keilbertstraße 6,
2. Stock, 16 Plätze!**

**Samstag, 24. November
2012, 10 - 17 Uhr, Anmeldung nur
über VHS, Kosten komplett 49
Euro.**

www.mvhs.de

September 2012

Montag, 17. September 2012

**Liebe Fischer- und Naturfreunde,
Sie interessieren sich für einen
Vorbereitungskurs für die
staatliche Fischerprüfung?**

**Durch die vielen Anfragen haben
wir uns entschlossen - für die
Prüfung im März 2013 - einen
Wochenendkurs im Paulaner am
Nockherberg anzubieten!**

Wir starten am Sonntag, 06. Januar 2013 mit sechs Sonntagen (ganztags 8:30 - 17 Uhr) in Folge.

Letzter Kurstag ist dann Sonntag der 24. Februar 2013 mit dem Kursabschluss von 10 - 14 Uhr.

Zusätzlich ist ein Samstag - wahlweise Ende Januar oder Anfang Februar - für das Fische-schlachten einzuplanen.

So bilden wir Sie innerhalb 7 Wochen, an 8 Tagen für die Fischerprüfung 2013, in unserer bewährten Art und Weise aus.

Bitte lassen Sie uns noch einige Tage Zeit, um das exakte Kursprogramm fertig zustellen. Dann wird die Download-Möglichkeit auf unserer Homepage auf dem neuesten Stand gebracht sein.

Sie können schon mal die Prüfungsanmeldung eigenständig erledigen. www.fischerpruefung.bayern.de Anmeldefristende ist der 01. Dez. 2012, 0:00 Uhr!

Wenn Sie bei uns teilnehmen wollen, freuen wir uns über Ihre frühzeitige Lehrgangs-Reservierung.

**Vielen Dank und PETRI HEIL
Eduard & Gabriele Rauch
Schulungs-Gemeinschaft für die
staatliche Fischerprüfung / Bayern**

E. & G. Rauch

Alte Heide 4

80805 München

Tel.: ☐ 089 /368 97 01

Fax: 089/ 32 38 56 31

www.fischereiausbildung.de

Fisherman´s Partner, Parsdorf

**veranstaltet vom 13. bis 15.
September 2012, das HERBSTFEST**

**Am Freitag, 14. und Samstag,
15.09.2012, werden auch wir
anwesend sein. Unter dem Motto:**

Lebewesen Fisch - Lebensmittel Fisch.

**Demonstriert wird u.a. das
Fische-Räuchern mit dem
Tischräuchergerät.**

**Unser Aktionspavillon steht auf
dem hinteren Parkbereich. Fragen**

Sie bei den Kundenberatern nach.

www.fishermans-partner.eu

=> Parsdorf

**Fisherman´s Partner, Rastatt
veranstaltet am Freitag, 07. und S
amstag
, 08. September 2012 eine große
ANGLERMESSE**

**mit Gabi und Edi Rauch.
Lebewesen Fisch - Lebensmittel
Fisch. Wir zeigen das
ordnungsgemäße Schlachten von
Fischen, Zerlegen -
Filetieren, Expre
ssröchern im Tischröchengerät,**

**Grätenbehandlung von Fischen,
Zubereitung in der Friteuse u.v.m.**

Ausführliches Messeprogramm:

www.fishermans-partner.eu

=> Rastatt

Juni 2012 SOMMERFEST

**bei der Fischerei
Köppelmühle**

**in Markt
Schwaben / Nähe
Forstinning**

Samstag, 23. Juni und

**Sonntag, 24. Juni 2012,
jeweils von 10:00 bis
18:00 Uhr**

**Fischzubereitung-Vorfüh-
rung durch Gabriele
Rauch (von 11 bis 17
Uhr) Besichtigung
g der Teichanlage
mit lebenden Fische
durch Eduard Rauch**

Für das leibliche Wohl

**wird durch die
Familie Strohmeier
gesorgt:**

**gebackene Fische -
Fischwürstl -
Kartoffelsalat - Getränke
- Kaffee - Auszogne -
Frischfischverkauf.**

**[www.fischerei-koeppele](http://www.fischerei-koeppele.de)
[muehle.de](http://www.fischerei-koeppele.de)**

Mai 2012

**Nächster
Fisch-Kochkurs bei der
VHS München mit
Gabriele Rauch**

**Süßwasserfische aus
bayerischen Gewässern**

Heimische

**Süßwasserfische
zeichnen sich durch
optimale Frische und
Qualität aus. Karpfen,
Forelle, Saibling, Hecht
und Waller -- roh,
mariniert, geräuchert
oder gegart. Sie lassen
sich genauso gut - keine
Angst vor Gräten -
zubereiten wie
Meeresfische. Gekocht
wird ein**

**abwechslungsreiches
Menü von schnellen und
umfangreichen
Fischgerichten. Die
Vorbereitung der Fische,
das Entschuppen und
Häuten, Ausnehmen und
Zerlegen wird gezeigt.
Das Filetieren kann
geübt werden.**

**GN 6228 -
Samstagsseminar**

**Freimann,
Volkshochschule
Keilbertstraße 6, 2.
Stock, 16 Plätze!**

**Samstag, 12. Mai 2012,
10 - 17 Uhr, Anmeldung
nur über VHS, Kosten
komplett 51 Euro.**

www.mvhs.de

April 2012

**Elchinger Angelcenter
veranstaltet am Freitag,
13. April und Samstag,
14. April 2012
, wieder eine Hausmesse**

**mit Gabi und Edi Rauch.
Lebewesen Fisch -
Lebensmittel Fisch.**

**Wir informieren und
zeigen die optimale
Vorbereitung /
Verwertung von Fischen.**

**Expressräuchern im
Tischräuchergerät u.v.m.**

www.elchinger-angelcenter.de

**Erlebniswelt
Fliegenfischen , im
Kloster Fürstenfeld,
Fürstenfeldbruck:**

**Samstag, 21. und
Sonntag, 22. April 2012.**

www.erlebniswelt-fliegenfischen.de

März 2012

**Einladung an alle Fischer
und Naturfreunde!**

Große Abschlussfeier

**Sonntag, 04. März 2012,
Einlass 9 Uhr, Beginn
10:30 Uhr,**

**Löwenbräu-Keller am
Stiglmaierplatz in
München**

**Wir feiern den Abschluss
unserer langjährigen
Ausbildertätigkeit
für die staatliche
Fischerprüfung /**

Bayern, mit Ihnen und allen die durch uns den Weg zur „Fischerei“ + „Natur“ gefunden haben.

Eine kostenlose Tombola mit attraktiven Preisen im Wert von 10.000 Euro wird für Sie

**in Zusammenarbeit mit Fisherman's Partner
vorbereitet und verlost.**

> Eintritt frei Parsdorf

August 2011

Fischereiverein Aisch

e. V.

**Samstag, 13. und
Sonntag, 14. August
2011, Zeit nach
Absprache**

**Anlässlich des
Schaeffler-Königsfischen
führen wir unter dem
Motto: Lebewesen
Fisch - Lebensmittel
Fisch, Fischverwertung
aktiv vor. Es
findet ein Filetierkurs**

**und anschließende
Zubereitung von
Fisch-Chips,
Fisch-Spareribs und Co.
statt.**

Sommer 2011

**Naturkundliche Anlage
Neuhaus / Adelsdorf -**

**Sonntags von 13 bis 17
Uhr - Eintritt frei**

**Im Jagd- und
Fischereimuseum
befindet sich ein der
Natur nachempfundenes
Biotop mit unseren
Exponaten.**

**Ausserdem viele
originale alte
teichwirtschaftliche
Gegenstände.**

In unmittelbarer Nähe ist der Jagdlehrpfad und um die Weiher verläuft der Fischereilehrpfad.

Führungen sind auch an anderen Terminen möglich - nach Voranmeldung.

Kontakt über E. & G. Rauch - Tel. 089 / 368 97 01 oder Richard Niestroj

- Tel. 091 95 / 92 89 03

Juli 2011

**Unter dem Menüpunkt >
Termine Das aktuelle
Faltprospekt ist noch in
der Vorbereitung.
Download ist leider noch
alt.**

Achtung Fest wurde

kurzfristig abgesagt!!!
Sommerfest bei der
Fischerei Köppelmühle
in Markt Schwaben
Samstag, 2. Juli und
Sonntag, 3. Juli 2011

www.fischerei-koeppelemuehle.de

Mai 2011

**Nächster
Fisch-Kochkurs bei der
VHS München mit
Gabriele Rauch**

**Süßwasserfische aus
bayerischen Gewässern**

**Heimische
Süßwasserfische**

zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut - keine Angst vor Gräten - zubereiten wie Meeresfische. Gekocht wird ein abwechslungsreiches

Menü von schnellen und umfangreichen Fischgerichten. Die Vorbereitung der Fische, das Entschuppen und Häuten, Ausnehmen und Zerlegen wird gezeigt. Das Filetieren kann geübt werden.

**GN 6273 -
Samstagsseminar
Freimann,**

**Volkshochschule
Keilbertstraße 6, 2. Stock**

**Samstag, 14. Mai 2011,
10 - 17 Uhr, Anmeldung
nur über VHS.**

www.mvhs.de

April 2011

**Fisherman´s Partner,
Rastatt**

**veranstaltet am 1. und
2. April 2011 das
Frühjahrsfest mit Gabi
und Edi Rauch.
Lebewesen Fisch -
Lebensmittel Fisch.**

**Wir zeigen das
ordnungsgemäße
Schlachten von Fischen.**

**Expressräuchern im
Tischräuchergerät u.v.m.**

**[www.fishermans-partner.
eu](http://www.fishermans-partner.eu)**

=> Rastatt

**Erlebniswelt
Fliegenfischen , im
Kloster Fürstenfeld,
Fürstenfeldbruck:**

**Samstag, 09. und
Sonntag, 10. April 2011.**

www.erlebniswelt-fliegenfischen.de

**Elchinger Angelcenter
veranstaltet am Freitag,
15. April und Samstag,
16. April 2011, wieder
eine Hausmesse mit
Gabi und Edi Rauch.
Lebewesen Fisch -
Lebensmittel Fisch.**

Wir zeigen das

**ordnungsgemäße
Schlachten von Fischen.**

**Expressräuchern im
Tischräuchergerät u.v.m.**

www.elchinger-angelcenter.de

März 2011

**Fisherman´s Partner,
Parsdorf**

**veranstaltet vom 17. bis
19. März 2011, das
Frühlingsfest. Fr. 18. +
Sa. 19.03.2011, werden
auch wir anwesend sein.**

[www.fishermans-partner.](http://www.fishermans-partner.de)

eu

=> Parsdorf

Der Weg zum

Fischereischein (in München)

Liebe frischgeprüfte Angler, Eure Prüfungsurkunde wird ca. 3 Wochen nach Prüfungstermin bei Euch eintreffen.

Wie geht es weiter?

Erteilung des Fischereischeins auf Lebenszeit

**im
Kreisverwaltungsref
erat (KVR) München**

Ruppertstraße 11 (N

**eubau) III. Stock,
Zimmer 325 - 330**

**(alphabetisch
gegliedert)**

Wichtig:

nicht vorne in das

Hauptgebäude

gehen, □ sondern die

Seitenstraße links

hinten, bis

Hausnummer 11

!

Achtung neue

Öffnungszeiten:

Montag 7:30 - 12:00
Uhr

**Dienstag 10:00 -
18:30 Uhr**

**Mittwoch kein
Parteiverkehr!**

**Donnerstag 10:00 -
16:00 Uhr**

Freitag 7:30 - 12:00
Uhr

Mitzubringen sind:

**Prüfungsurkunde (im
Original, sowie eine
Kopie)**

**gültigen
Personalausweis
oder Pass**

**zwei Passfotos, ca.
35 x 45 mm Größe**

**bei Ersterteilung,
persönliche
Abholung nötig**

**(polizeiliches
Führungszeugnis
wird nicht gefordert)**

Kosten nach Laufzeit:

Fünf-Jahre = 75 Euro



**auf Lebenszeit (je
nach Alter) 335 Euro**

und weniger

**(siehe Tabelle in
unseren
Schulungsunterlage
n)**

Telefon vor Ort:

**089 / 233 - 44 624, 23
3 - 44 630,
233 - 44 631,**

**233 - 44 632, 233 -
44 633,
233 - 44 635.**

**Bitte bringen Sie
Geduld mit. Es
werden ca. 800
Antragsteller auf die
gleiche Idee
kommen! Oder
holen Sie den
„Ausweis“ erst nach
der Osterzeit ab.**

**Dann wird es
lockerer.**

**PETRI HEIL - Edi &
Gabi Rauch**

**Fischerprüfung
05. März 2011 -
amtliche Lösung -**

ab 12 Uhr unter:

www.lfl.bayern.de/ifi/fischerpruefung/24426/linkurl_0_44_0_0.pdf

Hat es geklappt bei Euch?

Freuen uns über Mail-Echo!

PETRI HEIL - Edi & Gabi

ACHTUNG - Abschlussfeier entfällt !!!

**Liebe Fischer- und
Naturfreunde,
heuer ist der
Terminkalender auf
Kollisionskurs.**

**Am Prüfungstag,
Samstag, 05. März**

**2011 beginnen die
Faschings-Schulferie
n.**

**Am 06.03.11 ist
Faschingssonntag
„Feiertag“ bei der
Münchener
Gastronomie.**

**Daher besteht keine
Möglichkeit, unsere**

**traditionelle
Abschlussfeier die
ses Jahr
durchzuführen!**

**Wir bedauern es
sehr. Danke für Euer
Verständnis -
schönen Fasching!**

PETRI HEIL

**Eduard & Gabriele
Rauch
Schulungs-Gemein
schaft für die
staatliche
Fischerprüfung /
Bayern E. & G.
Rauch Alte
Heide 4
80805 München**

Tel.: ☐ 089 /368 97 01

Fax: 089/ 32 38 56 31

www.fischereiausbildung.de

Jahreswechsel: Dezember 2010 - Januar 2011

**Die Schulungsleitung
- Schulungs-Gemei-
nschaft für die
staatliche**

**Fischerprüfung -
möchte auf diesem
Wege allen unseren
Bekannten, Fischern
und Naturfreunden
(auch den „normalen“
Menschen),**

**einen guten Rutsch
in das Jahr 2011
wünschen; ☐ Glück -**

Gesundheit - Zufriedenheit.

Den
Schulungsteilnehmern
der
Vorbereitungskurse
auf die Fischerprüfung
2011 einen guten
„Lernablauf“, eine
erfolgreiche Prüfung.

Für die Zukunft als
„Angelfischer“ hoffen
wir, Ihnen Grundlagen
für eine
ordnungsgemäße
Fischereiausübung
und Verständnis für
Flora und Fauna in
und am Wasser mit
auf den Weg geben zu
können.

**Mit herzlichem
PETRI HEIL auf
eine gute Zeit
Eduard & Gabriele
Rauch**

November 2010

Nächster
Fisch-Kochkurs bei
der VHS München
mit Gabriele Rauch

**Süßwasserfische
aus bayerischen
Gewässern Heimis
che Süßwasserfische**

zeichnen sich durch optimale Frische und Qualität aus. Karpfen, Forelle, Saibling, Hecht und Waller -- roh, mariniert, geräuchert oder gegart. Sie lassen sich genauso gut - keine Angst vor Gräten - zubereiten wie

Meeresfische.
Gekocht wird ein
abwechslungsreiches
Menü von schnellen
und umfangreichen
Fischgerichten. Die
Vorbereitung der
Fische, das
Entschuppen und
Häuten, Ausnehmen
und Zerlegen wird

gezeigt. Das Filetieren
kann geübt werden.

GN 6270 -
Samstagsseminar
Freimann,
Volkshochschule
Keilbertstraße 6, 2.
Stock

Samstag, 27.
November 2010, 10 -
17 Uhr, Anmeldung
nur über VHS.

www.mvhs.de

Am Dienstag, 02.
November 2010, 19.30
Uhr,

Gasthaus Alter Wirt,
Obermenzing,
Dorfstraße 39, findet
beim

**Versehrten
Fischereiverein
München e. V. ein
Farb-Dia-Vortrag
von/mit E. & G. Rauch,
München statt.**

**„*Unsere Natur vor
der Haustüre*“ >
Angelfischerei und die
neue Verordnung zur
Ausführung des
Bayerischen
Fischereigesetzes
(AVBayFiG)**