

**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://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](mailto: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](http://agd-fisch-natur.de)

Messepark

[www.j](http://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](http://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](http://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](http://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](mailto: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  
Bismarck-Gilbweihnacht  
Schneid- und andere Fisch-Sauces

**Samstag, 10 bis 15 Uhr:**  
Kochen: Karpfenfilet, Karpfen, Karpfen,  
Karpfen, Karpfen  
Kochen: Karpfenfilet, Karpfen, Karpfen,  
Karpfen

**Kerngebiete GÜ - ©**  
Mitschbringen sind: Kochutensilien, Fischmesser und Speise-Abfälle

**Durchführung der Kurse:** E. & G. Rauch, Fischereiausbildung/München

**Nähere Informationen und Anmeldung unter**  
089-368 97 01 oder [rauch@fischereiausbildung.de](mailto:rauch@fischereiausbildung.de)

© Fischereiausbildung München 2014

**Verfügbare Termine\***

Samstag	20. November 2014
Samstag	22. November 2014
Samstag	16. Dezember 2014
Samstag	13. Dezember 2014
Samstag	16. Januar 2015
Samstag	17. Januar 2015
Samstag	1. Februar 2015
Samstag	7. Februar 2015
Samstag	22. Februar 2015
Samstag	21. Februar 2017



**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](http://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](mailto: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](http://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](http://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](http://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  
ressräuchern im Tischräuchergerät,**

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

**Ausführliches Messeprogramm:**

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

**April 2013**

**Erlebniswelt**

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

**Samstag, 13. und Sonntag, 14.**

**April 2013.**

**[www.erlebniswelt-fliegenfischen.d](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.elchinger-angelcenter.de)**



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

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

**[www.erlebniswelt-fliegenfischen.de](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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**

**hinter, 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**

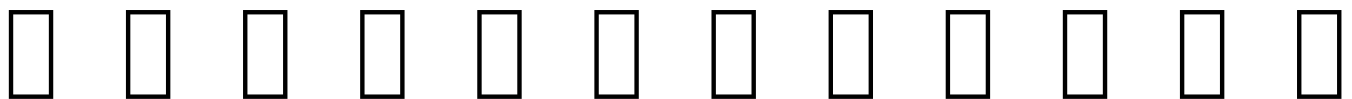


**bei Ersterteilung,  
persönliche  
Abholung nötig**

**(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](http://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](http://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](http://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)**