

# VHS KURSE 2009



## Veredelung von Fischen und Krebsen Räuchern, Beizen, Marinieren, Sushi & Sashimi

Eintägiger Kurs

Datum : Samstag, den 28. März 2009

Kursbeginn : 09:00 Uhr ; Kursende: 17 :00 Uhr

Ort : VHS Aulendorf Schulungsraum 2

Kursgebühr : 40,00 Euro pro Teilnehmer

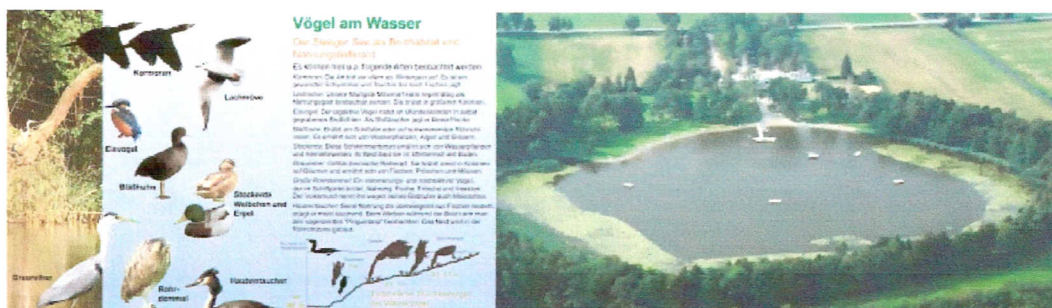
Die Materialkosten sind in der Kursgebühr enthalten

Teilnehmerzahl maximal : 15

Mindestteilnehmer : 8

Dozenten : Rainer Bojarski-Hoffmann & Karl Bozenhard

**Kurstext :** Die beiden Ausbildungsleiter des Landesfischereiverbandes Baden- Württemberg zeigen, wie man Fische und Krebse fachgerecht veredelt. Dabei verraten sie so manchen kulinarischen Kniff. Das von den beiden Ausbildern entwickelte "Rauchbeizen" ist eine besonders elegante Methode, die zu überwältigenden geschmacklichen Ergebnissen führt. Die im Unterricht gefertigten "Gourmet-Kreationen" werden in der Gruppe bewertet und durch die Teilnehmer verkostet.



## Der naturpädagogische Lehrpfad am Steegersee Naturkundliche Führung und Erklärung der Artenschutzprojekte

Datum : Sonntag, den 29. März 2009 Beginn : 14:00 Uhr Ende: 16 :00 Uhr

Ort : Steegersee, Treffpunkt am Eingang des Strandbades

Teilnahmegebühr : Erwachsene 5,00 Euro ; Kinder : 2,50 Euro

Teilnehmerzahl maximal : 40

Mindestteilnehmer : 10

Naturkundliche Führung : Rainer Bojarski-Hoffmann / Karl Bozenhard / Helmut Tempel

**Kurstext :** Im Rahmen der naturkundlichen Führung erfahren die Teilnehmer Wissenswertes zur Geschichte des Gewässers und seiner schützenswerten Tier- und Pflanzenwelt.

Die Führung wird von den Projektleitern und Erbauern des naturpädagogischen Lehrpfades mit sehr viel persönlichem Engagement durchgeführt. Hier erfahren die Teilnehmer Interessantes über die gewässerökologischen Besonderheiten und die verschiedenen Natur- und Artenschutzprojekte rund um den See. Die erhobene Teilnahmegebühr fließt in die Projekte der Vereinigung Naturschutz & Fischerei e.V.