

## Anmeldeformular

Bitte abtrennen und per Telefax 089 642726-34  
oder Post in einer Fensterbriefhülle schicken an

Bayerische Fischerjugend  
Mittenheimer Straße 4  
85764 Oberschleißheim

*Angeln gehen  
Natur verstehen*

Bayerische Fischerjugend im  
Landesfischereiverband Bayern e.V.

Mittenheimer Straße 4  
85764 Oberschleißheim

Tel.: 089.642726-31  
Fax: 089.642726-34

info@fischerjugend.de  
www.fischerjugend.de

Fotos © Bayerische Fischerjugend



**Fischverwertung**  
Kochen, Braten, Räuchern  
Seminar für Jugendleitun-  
gen und Mitarbeiter / -innen



Bayerische Fischerjugend im  
Landesfischereiverband Bayern e.V.

## Die volle Palette an Genuss

Wir Anglerinnen und Angler haben die Möglichkeit, uns durch die Ausübung unserer Passion ökologisch sinn-, und wertvolle Lebensmittel zu beschaffen. Häufig ist es aber so, dass ausreichend Ideen für verschiedene Rezepte fehlen. Die heimische Fischküche kann äußerst vielseitig sein - da ist für nahezu jeden Geschmack etwas dabei!

Für unsere Junganglerinnen und Jungangler ist es außerdem wichtig, eine allgemeine Wertschätzung gegenüber dem Lebensmittel Fisch zu entwickeln.

Wir bieten euch ein Seminar, das sich auf vielseitige Verwertungsmöglichkeiten konzentriert. Gabi Rauch wird uns zunächst unterschiedliche Zubereitungsmöglichkeiten für den Kochtopf, die Bratpfanne und Weiteres an die Hand geben. Am zweiten Tag zeigt uns Frank Meißner diverse Möglichkeiten, unserer Fänge durch das Räuchern zu veredeln.

Es erwarten euch zwei erlebnisreiche Tage für eure Gaumen und eure Jugendarbeit! Mit diesen Tipps und Tricks für die Zubereitung werdet ihr Eure Möglichkeiten in der Küche bereichern. Zugleich könnt ihr Euren Jungmitgliedern wichtige Inhalte zu einem verantwortungsvollen Umgang mit dem Lebensmittel Fisch näher bringen.

## Das Wichtigste in Kürze

Seminar-Nr:	04/2022
Datum:	Samstag, 02. - Sonntag, 03. April 2022
Ort:	Akademie Kringell, Hutthurm
Anmeldung:	bis 16. März 2022 – Plätze begrenzt
Uhrzeit:	10.00 Uhr (Samstag) – 17:30 Uhr (Sonntag)
Verpflegung:	Vollverpflegung
Kosten:	kostenlos, inkl. Übernachtung

## Folgende Themen sind geboten

- Anatomische Unterschiede verschiedener Fischarten
- Die perfekte Verwertung von Kopf bis Schwanzflosse: Kochen, Braten, Räuchern
- Verschiedene Formen und Rezepte der Zubereitung
- Tipps und Tricks von zwei absoluten Profis

Geleitet wird das Seminar von Dominik v. Hunoltstein, Bildungsreferent der Bayerischen Fischerjugend.

Die Seminarinhalte werden durch Gabi Rauch, professionelle Fisch-Köchin sowie Frank Meißner, über viele Jahre erfahrener Fisch-Räucherer, vermittelt.

Der kollegiale Austausch wird auf unseren Seminaren stets groß geschrieben. Die Durchführung erfolgt interaktiv, alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind dazu eingeladen, Fragen zu stellen und sich aktiv in das Geschehen einzubringen. Solltet ihr also selbst ein paar tolle Rezeptideen, oder Tipps und Tricks für die Küche parat haben, lasst uns gerne daran teilhaben. Wir freuen uns auf eure Teilnahme!

Maximale Anzahl: 20 Personen

### Teilnahmebedingungen:

1. Anmeldungen werden nur schriftlich entgegengenommen mit dem abgedruckten Anmeldezettel (zusätzlich benötigte Anmeldezettel bitte kopieren). Jeder Teilnehmer muss sich persönlich anmelden (eigenhändige Unterschrift!). Bei Jugendlichen unter 18 Jahren ist die Unterschrift der Erziehungsberechtigten erforderlich.
2. Die Anzahl der Seminarplätze ist begrenzt. Die Anmeldungen werden im Allgemeinen in der Reihenfolge des Posteingangs berücksichtigt. Der Veranstalter behält sich vor, die Auswahl der Teilnehmer in anderer Reihenfolge durchzuführen. Es ist grundsätzlich nicht möglich, ein Seminar zu wiederholen. Personen, die ein inhaltlich identisches Seminar erneut besuchen wollen, haben dies bei der Anmeldung schriftlich zu begründen.
3. Das Seminar ist kostenfrei. 4. Jedem Seminarteilnehmer wird 1-2 Wochen vor dem Seminar ein ausführliches Schreiben mit allen notwendigen Informationen per Email zugesandt. Der Veranstalter behält sich vor, bei einer Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl oder einem anderen wichtigen Grund das Seminar abzusagen oder das Seminarprogramm kurzfristig zu verändern. 5. Der schriftliche Rücktritt von der Anmeldung ist bis 4 Wochen vor dem Seminar ohne weiteres möglich. Danach ist eine plausible Begründung für den Rücktritt zu erbringen oder ein Ersatzteilnehmer zu stellen. Fehlt der Teilnehmer unentschuldig beim Seminar, wird die Teilnehmergebühr einbehalten. Eine Rückerstattung erfolgt nur bei Absage durch den Veranstalter. 6. Verpflegung wird von uns gestellt. 7. Bitte geben Sie den öffentlichen Verkehrsmitteln wenn möglich den Vorrang. Mit der Anmeldebestätigung übersenden wir geeignete Verkehrsverbindungen für die öffentlichen Verkehrsmittel. 8. Auf Antrag der Erziehungsberechtigten beim Schuldirektor (schriftlich unter Vorlage der Anmeldebestätigung) können Schüler vom Unterricht beurlaubt werden. 9. Teilnahmeberechtigt sind Jugendleiter und Mitarbeiter in der Jugendarbeit derjenigen Vereine, die im Landesfischereiverband Bayern zusammengeschlossen sind. Das Mindestalter beträgt 14 Jahre, bei Jugendbildungen ist es jeweils angegeben. 10. Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 6 Personen, bei Jugendbildungen mind. 10 Personen. 11. Fahrtkosten werden nicht übernommen. Es wird empfohlen, sich die Fahrtkosten vom Verein erstatten zu lassen. 12. Für die Seminare kann zusätzlicher Urlaub nach dem Bayerischen Gesetz zur Freistellung von Arbeitnehmern für Zwecke der Jugendarbeit bei der Landesjugendleitung beantragt werden. Der Verdienstausschuss kann auf Antrag durch den Bayerischen Jugendring erstattet werden. Wenn Sonderurlaub benötigt wird, bitte auf der Anmeldung vermerken. 13. Die Aufsichtspflicht obliegt dem mitreisenden erwachsenen Jugendleiter. Bei unbegleiteten minderjährigen Jugendleitern ist der jeweilige Seminarleiter aufsichtspflichtig. Jugendleiterseminare sind Bildungsmaßnahmen im Seminarstil – anders als z.B. bei Seminaren für Jugendliche ist die Beaufsichtigung nicht permanent gewährleistet. 14. Das Seminar eignet sich, um bei erfolgreicher Teilnahme eine Verlängerung der JULEICA zu beantragen.

## Anmeldung

Ich erkenne die Teilnahmebedingungen an und melde mich verbindlich an zum Seminar »Fische verwerten: Kochen, Braten, Räuchern« von Samstag, 02. April - Sonntag, 03. April 2022 in Hutthurm.

Seminar-Nr. 04/2022

Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Verein \_\_\_\_\_

Vereinsort \_\_\_\_\_

Funktion im Verein \_\_\_\_\_

Bezirk \_\_\_\_\_

Sonderurlaub erforderlich?  ja  nein

Entsteht Verdienstausschuss?  ja  nein

Ich bin Vegetarier?  ja  nein

Ich bin damit einverstanden, dass alle im Seminar entstandenen Fotos von der Fischerjugend zum Zweck der Öffentlichkeitsarbeit verwendet werden dürfen. Falls eine Verpflegungspauschale oder Teilnahmegebühr erhoben wird, erfolgt die Bezahlung per Überweisung nach Erhalt einer gesonderten Rechnung. Nach evtl. Zahlungseingang und Anmeldeschluss wird jedem Seminarteilnehmer rund 2 Wochen vor dem Seminar ein ausführliches Rundschreiben mit allen notwendigen Informationen zugesandt. Fahrtkosten werden nicht erstattet.

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift des Teilnehmers \_\_\_\_\_

Ist der Teilnehmer jünger als 18 Jahre, unterschreiben die Erziehungsberechtigten