

INHALT

Die Karpfen- und die Forellenteichwirtschaft haben in Bayern eine lange Tradition. Mittelalterliche Mönchsorden brachten diese Form der Landnutzung zu einer Hochblüte und für viele Regionen zu einem bedeutenden Wirtschaftszweig.

So auch in Wiesenfelden, wo Mönche des Regensburger Klosters St. Emmeran vor ungefähr 500 Jahren die Teiche anlegten, die dann zum Teil bis ins Jahr 1970 bewirtschaftet wurden.

Heute umfasst dieses klösterliche Erbe das Naturschutzgebiet „Weiherlandschaft bei Wiesenfelden“ mit einer faszinierenden Flora und Fauna.

Natürlich hatten die Mönche neben dem Wissen der Fischzucht auch umfangreiche Kenntnisse über die vielfältigen Zubereitungsarten. Die Mönche schätzten den Fisch mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen nicht nur in der Fastenzeit.

Unser heimischer Fisch ist ein ideales Lebensmittel in der gesunden Ernährung. Fischeiweiß ist ein sehr hochwertiges Eiweiß, das der menschliche Körper fast vollständig verwerten kann.

Darüber hinaus hat angesichts der Überfischung der Weltmeere das Zurückgreifen auf einheimische Fische für den Verzehr eine hohe ökologische Bedeutung.

Bei dieser kulinarischen Werkstatt soll Wissenswertes über einheimische Fische vermittelt und Zubereitungsarten vorgestellt und ausprobiert werden. Kurzum, wir laden zu einem Streifzug durch die einfache, aber feine Küche der heimischen Fische ein.

Dieses Seminarangebot „Wir bitten zu Fisch“ findet im Rahmen der Kampagne der niederbayerischen Umweltstationen „Gscheit essen in Niederbayern“ statt.

Seminarleitung

Beate Seitz-Weinzierl
Leiterin des Umweltzentrums Schloss Wiesenfelden
Ralf Braun-Reichert
Leiter der Umweltstation „Haus am Strom“ in Untergriesbach

Referenten

Ludwig Koch, Fischwirtschaftsmeister, Tutzing
Hubert Weinzierl, Dipl.-Forstwirt, Präsident des Deutschen Naturschutzrings, Wiesenfelden

PROGRAMM

Samstag, 24. März 2012

9:30 Uhr **Ankommen , Begrüßungskaffee
Vorstellungsrunde**

**Begrüßung und Einführung
Eröffnung der Kampagne
„Gscheit essen in Niederbayern“**

Beate Seitz-Weinzierl
Ralf Braun-Reichert

9:45 Uhr **Geschichte der Teichwirtschaft in
Wiesenfelden**
Hubert Weinzierl

10:00 Uhr **Was sie schon immer über einheimische
Fische wissen wollten**
Vortrag von Ludwig Koch

10:30 Uhr **Gemeinsames Zubereiten von Fischgerichten
unter Anleitung von Ludwig Koch**

Zwischendurch:
Imbiss mit ersten Kostproben

15:30 Uhr **Gemeinsames Fisch-Essen**
Probieren der Fischspezialitäten in geselliger Runde mit Erfahrungsaustausch und Rückfragen an den Referenten anschließend:

Schlussbesprechung
bei Kaffee und Kuchen
Verabschiedung der Teilnehmer/innen

16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

ORGANISATION

Tagungsort

Das Seminar findet im Umweltzentrum Schloss Wiesenfelden statt. Der umseitigen Skizze können Sie die Anreisemöglichkeiten entnehmen.

Veranstalter

Umweltzentrum Schloss Wiesenfelden

Anmeldung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen bitte nur schriftlich bis spätestens **16. März 2012** an das Umweltzentrum Schloss Wiesenfelden Straubinger Straße 5, 94344 Wiesenfelden Telefon (099 66) 12 70, Telefax (099 66) 9020059 E-mail: umweltzentrum@schloss-wiesenfelden.de Homepage: www.schloss-wiesenfelden.de Ihre Anmeldung wird von uns bestätigt. Bitte melden Sie sich frühzeitig an. Sie erleichtern damit unsere Planungen. Falls Sie sich entschließen, Ihre Anmeldung wieder zurückzuziehen, bitten wir Sie, uns bis spätestens zwei Tage vor dem Seminar Bescheid zu geben. Ansonsten müssen wir Ihnen den halben Tagungsbeitrag als Ausfallgebühr berechnen.

Tagungskosten

Der Tagungsbeitrag beträgt 35,00 € (für Fördermitglieder : 30,00 €) Darin ist die Kursgebühr, der Beitrag für die Zutaten, der Pausenimbiss inklusive Kaffee, Tee und Gebäck sowie die Seminarunterlagen mit Fischrezepten enthalten.

Der Tagungsbeitrag ist zeitgleich mit der Anmeldung auf das Konto des Vereins „Freunde und Förderer des Umweltzentrums Schloss Wiesenfelden e.V.“, Konto-Nr. 570 620 930 bei der Sparkasse Niederbayern-Mitte, BLZ 742 500 00, zu überweisen.

Unter **Verwendungszweck** bitte angeben:

Seminar Fische und Ihre(n) Name(n). Reise- und Übernachtungskosten tragen die Teilnehmer selbst.

Verpflegung

Spezielle Diätwünsche können bei dieser Veranstaltung aus organisatorischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

Sonstiges

Bitte Kochschürze mitbringen.

Übernachtung

Für die Teilnehmer/innen, die am Vortag bereits anreisen wollen, können wir gerne eine Unterkunft im Ort oder in der näheren Umgebung vermitteln. Rufen Sie uns an und teilen Sie Ihre Wünsche mit!
(EZ zwischen 25 und 35 €)
Auf Anfrage schicken wir Ihnen auch eine Liste mit Übernachtungsmöglichkeiten.

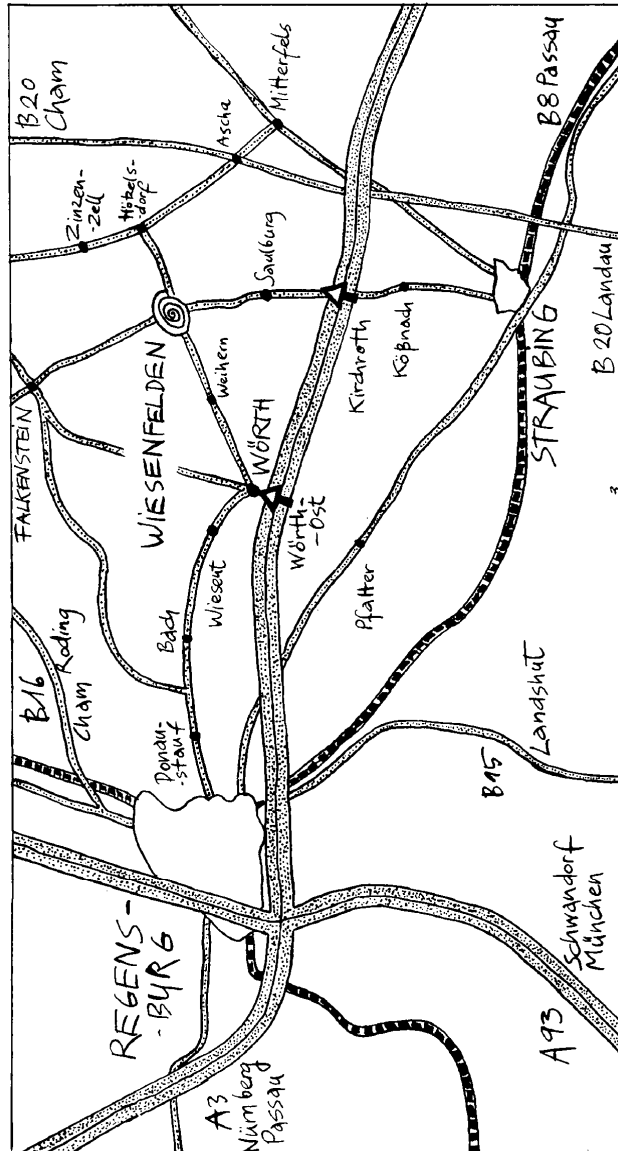
Anreise

Mit dem Zug anreisende Seminarteilnehmer/innen können bei frühzeitiger Mitteilung vom Bahnhof Straubing abgeholt werden.
Bitte geben Sie uns bis spätestens drei Tage vor Seminarbeginn Bescheid, mit welchem Zug Sie anreisen.
Für die **Transferkosten** von Straubing (Bahnhof) nach Wiesenfelden erbitten wir einen Beitrag von **8 Euro** pro Person für die einfache Fahrt.

Anzeige



Ökokiste Kößnach * Martina Kögl
Untere Dorfstraße 8 * 94356 Kößnach
Tel: 0 94 28 / 94 95 33
Fax 0 94 28 / 94 95 32



Wir bitten zu Fisch

Kulinarische Werkstatt
mit einheimischen Fischen

24. März 2012
Umweltzentrum
Schloss Wiesenfelden



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Gesundheit

