

## Workshop

# Heimische Speisefische - Vom Fang in die Küche

**Termin:** 19. März 2026

**Ort:** LAZBW Aulendorf  
Fischereiforschungsstelle BW  
Argenweg 50/1  
88085 Langenargen



**Themenschwerpunkt:** Im Workshop werden grundlegende Kenntnisse über die Verarbeitung heimischer Speisefische und deren Veredelung vermittelt. In praktischen Vorführungen und Übungen werden Tipps zum küchenfertigen Herrichten von frischen und geräucherten Fischen gezeigt und einfache Veredelungsformen demonstriert.

---

09:30 Uhr - 10:00 Uhr	Einführung, Organisatorisches, Gruppeneinteilung <i>Mark Schumann, Andreas Revermann</i>
10:00 Uhr - 12:30 Uhr	Theoretische Grundlagen, heimische Speisefische früher und heute, Verarbeitung und Fisch als Lebensmittel <i>Mark Schumann</i>
10:00 Uhr - 12:30 Uhr	Praktische Arbeiten: Transport, Lagerung, Schuppen, Ausnehmen, küchenfertig vorbereiten, filieren frisch und geräuchert <i>Andreas Revermann</i>
12:30 Uhr - 13:30 Uhr	Mittagspause
13:30 Uhr - 16:00 Uhr	Fischveredelung <ul style="list-style-type: none"><li>• Graved Lachs</li><li>• Matjes</li><li>• Fisch im Bierteig</li><li>• Karpfensalat</li></ul> <i>Andreas Revermann, Mark Schumann</i>

---