



FISCHVERWERTUNG & WEIßFISCH

RÄUCHERN...

1
...GRUNDLAGEN UND
EINFÜHRUNG

Till Seume,
Fischwirtschaftsmeister



PROGRAMM

Bei unserer diesjährigen Jugendleitungsfortbildung dreht sich alles um das Thema: Fischverwertung und Weißfische. Neben einer Einführung in das Räuchern, auch von Weißfischen, dem gezielten Fang selbiger mit dem richtigen Futter und dem anschließenden fachmännischen filetieren wird die Fachkraft für Jugendarbeit eine Einführung in den Leitfaden zur Erstellung von Schutzkonzepten geben.



WEIßFISCHE...

2
...DAS RICHTIGE FUTTER

Tim Guder, TOP SECRET

Wir freuen uns

auf Euch!

FILETIER- WORKSHOP

3
WEIßFISCHE RICHTIG
FILETIEREN

Michael Meyer,
Verbandsjugendleiter LFV



JUGENDLEITUNGSFORTBILDUNG 2023



FISCHVERWERTUNG / WEISSFISCH

WIR LADEN EUCH EIN!

Unsere diesjährige Jugendleitungsfortbildung steht ganz im Zeichen der Fischverwertung und des Weißfisches.

Wann: 22.10.2023 um 10:00 Uhr (Ende: ca. 15:00 Uhr)

Wo: Fischereiverein Lüdinghausen e.V., Rohrkamp, 59348 Lüdinghausen ([Anfahrt](#))

Die Veranstaltung und das gemeinsame Mittagessen sind für Euch kostenlos!

(Fahrtgelder werden anteilig gezahlt!)

Bitte meldet Euch frühzeitig und verbindlich bei Eurer Verbandsjugendleitung an!

Landesverband Westfälischer Angelfischer e.V.

olaf.rubelt@lwaf.de

(Olaf Rubelt)

Landesfischereiverband Westfalen und Lippe e.V.

jugendreferent@lfv-westfalen.de

(Michael Meyer)

Rheinischer Fischereiverband von 1880 e.V.

maier@rhfv.de

(Brigitte Maier)

Workshop 1: Einführung: Leitfaden zur Erstellung von Schutzkonzepten

Das Landeskinderschutzgesetz und die darin formulierte Verpflichtung von Vereinen ein individuelles Schutzkonzept zu entwickeln, ist eine große Herausforderung für Angelvereine und deren Jugendgruppen.

Die Fachkraft für Jugendarbeit des Fischereiverbandes NRW hat eine praktische Arbeitshilfe zur Erstellung von individuellen Schutzkonzepten erarbeitet. Kurz vor der Veröffentlichung im 4. Quartal 2023 erhaltet ihr bereits bei der Jugendleitungsfortbildung Einblicke und Tipps zu diesem wichtigen Handlungsleitfaden.



Inhalte im Überblick:

Vortrag: Einblick in den zukünftigen Handlungsleitfaden „Auf dem Weg zum Schutzkonzept“

Workshop 2: Räuchern: Grundlagen und Einführung

Till Seume, Fischwirtschaftsmeister im Landesfischereiverband Westfalen und Lippe e. V. wird Euch in einem spannenden Vortrag in die kulinarische Welt des Räucherns einführen! Neben den Grundlagen zum Räuchern des gefangenen Fisches hat Till sicher auch den einen oder anderen Tipp für die Fortgeschrittenen des Räucherns unter Euch parat.

Zudem werden wir auch auf die Thematik: Räuchern direkt am Gewässer, mit der Jugendgruppe eingehen, sodass Ihr das Gelernte gleich in der Jugendarbeit umsetzen könnt.



Inhalte im Überblick:

Vortrag: Einführung in das Räuchern

Workshop 3: FUTTER FÜR WEIßFISCHE

Für diesen Workshop konnten wir Tim Guder, vom bekannten Futtermittelhersteller TOP SECRET gewinnen. Hier werdet Ihr alles Wissenswerte zum Thema: Futtermittel & Anfüttern erfahren. In der abschließenden Fragerunde wird Tim ganz sicher, noch den einen oder anderen hilfreichen Hinweis zu diesem Thema für Euch im Gepäck haben. Denn: Vor der Verwertung kommt bekanntlich ja erstmal das Fangen! 😊



Inhalte im Überblick:

Vortrag I: Futter für Weißfische

Workshop 4: FILETIEREN VON WEIßFISCHEN

Michael Meyer, Verbandsjugendleiter vom Landesfischereiverband Westfalen und Lippe e. V. , lässt sich in diesem praktischen Workshop beim Filetieren von Rotaugen und Co. über die Schulter schauen.

Ofdmals sind Brassen und Rotaugen aufgrund der zahlreichen Gräten nicht in den Küchen von uns Anglern zu finden. Dennoch sind die Fischarten, wenn man diese richtig verarbeitet und zubereitet, sehr schmackhaft. Bringt bitte eine wetterfeste Jacke mit: Der Workshop wird unter freiem Himmel stattfinden.



Inhalte im Überblick:

Praktischer Workshop: Filetieren von Weißfischen