

Fragen Sie nach unseren Räucherkursen, die wir Learning by doing in unregelmäßigen Abständen anbieten.

Vom Kauf des Fisches beim einheimischen Fischer oder im Grosshandel begleiten wir Sie bei der Vorbereitung, dem Einlegen, Trocknen, Anheizen, Garen, Räuchern bis zum Verzehr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass gutes Räuchern zeitintensiv ist und wir mindestens 2 Übernachtungen voraussetzen müssen.

Angler die bei uns übernachten, können gern auch ihren frisch gefangenen Fisch räuchern, wenn es unsere Zeit zulässt.



Räuchern

Aktualisiert Mittwoch, den 23. März 2011 um 23:16 Uhr

