

Filetierkurs beim Berufsfischer

Der erste Jungfischeranlass im Jahr beginnt gleich mit einem spannenden Programm. Nicht wie gewohnt gingen wir mit den sieben Kindern die sich angemeldet haben an ein Gewässer zum Fischen sondern wir trafen uns direkt beim Berufsfischer Andreas Zollinger in Riedikon in seiner Fischerzucht. Dort werden die Kinder lernen wie sie Fische filetieren. Doch als erstes machten wir nach der Begrüssung einen kleinen Spaziergang zu Andreas Bootshütte wo alle sein Fischerboot bestaunen konnten. Danach zeigte uns Andreas seine lebenden Fische im Teich und in dem Zuchtbecken. Gleich darauf gingen wir an den Arbeitsplatz an dem Andreas uns zeigte wie die Fische filetiert werden. Die Kinder staunten nicht schlecht als sie sahen wie schnell man eine Schwale filetiert. Nach der Instruktion mit dem Berufsfischer teilten wir uns in drei Gruppen auf. Nun konnten die Jungfischer selber ausprobieren die Fische zu filetieren. Die Kinder haben schnell gemerkt das es nicht so einfach ist. Übung macht den Meister!

Wir wollten aber die Fischfilet trotzdem brauchen auch wenn sie nicht standartmässig filetiert wurden und haben den Kindern vorgeschlagen das Fischfleisch durch einen Fleischwolf zu lassen und damit einen feinen Fischburger daraus machen. Am Schluss konnten alle einen leckeren Fischburger mit nach Hause nehmen. Ich darf mit Sicherheit sagen das es ein gelungener und lustiger Anlass war.

Petri Heil
Stephan und Philip



Filetierkurs beim Berufsfischer