

FISCH IM MUSEUM

10. April 2019

Beginn 19.00 Uhr

Jagd- und Fischereimuseum

Neuhauserstr. 2

80331 München



Frischer Fisch im Jagd- und Fischereimuseum

Rechtzeitig zum Osterfest präsentieren der LFV Bayern, der Fischereiverband Oberbayern gemeinsam mit den Isarfischern einen informativen, kulinarischen Abend rund um das Thema Fisch. Im Mittelpunkt des Abends steht der **Fisch des Jahres 2019: Der Atlantische Lachs**. Auch in Bayern war der Lachs im Main bis 1927 heimisch. Heute wird er fischereilich vor allem in Norwegens Fjorden kommerziell genutzt. Auch mit der Angel, bevorzugt mit der Fliegenrute, lässt sich den Fischen in Teilen Norwegens, Schottlands, Irlands und Islands nachstellen. Unser norwegischer Gast, der Fischereifachberater und Fliegenfischer **Leif Magnus Saetem**, berichtet aus seinen Lachs-Feldforschungen.

Als Abschluss des Abends serviert Ihnen Kochbuchautor und Foodstylist **Sven Christ** raffinierte Häppchen mit Lachs & Co. Der Hobbykoch und Sushi Experte, **Jürgen Schmid** lädt Sie ein, seine Lachs Maki und Nigiri Sushi zu probieren.

Der Atlantische Lachs - Fisch des Jahres 2019

Leif Magnus Saetem gibt interessante Einblicke in das norwegische Lachsmanagement.

Raffiniert und lecker! Die Köche Sven Christ und Jürgen Schmidt servieren raffinierte wie einfache Köstlichkeiten mit Lachs.

Eintritt ins Museum frei
Vorträge und Fisch-Snacks kostenlos
Um Anmeldung per Mail
(poststelle@lfvbayern.de) wird gebeten.

Begrüßung und Moderation:
LFV Bayern, FVO und Isarfischer

Unterstützt von: