



Filetierkurs

für Vereinsmitglieder

Wie filetiert man ein Egli? Wie schneidet man einen Hecht?

Um solche und andere Fragen zu klären, führt der Fischereiverein Grenchen - Bettlach am **Montag, 13.09.2010 von 18 – ca. 20 Uhr** im Fischerhaus einen Filetierkurs durch.

Unter fachkundiger Anleitung von Max Huber werden diverse Fischarten filetiert. Natürlich werden wir die Fische nach dem Kurs auch zubereiten und dabei den Abend gemütlich ausklingen lassen.

Damit jeder selber etwas machen und lernen kann und auch um die Unkosten tief zu halten, sollte jeder Teilnehmer seine Fische selber mitbringen. Petri Heil!

Wie oben erwähnt, ist der Anlass ausschliesslich den Vereinsmitgliedern vorbehalten!
Interessierte Mitglieder melden sich bis am Freitag, 10.09.2010 an bei:

Thomas Baschung, Falkenweg 3, 4535 Hubersdorf, 032 621 35 04 oder
thoemu.baschung@bluewin.ch

an meinem neuen Wohnort Hubersdorf hat man noch keinen Natelempfang (Ja das gibt es noch...), deshalb erübrigt sich die Natel Nr.

Wir hoffen auf eine zahlreiche Teilnahme.

Mit Fischergross

Thömu Baschung

