
Heimischer Fisch - frisch auf dem Tisch

Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikater kombiniert und ansprechend präsentiert.

Inhalt:

- Gemeinsame Zubereitung heimischer Fische und Fischspeisen mit gut abgestimmten Beilagen und passenden Weinen
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch
- Tipps für den Einkauf und Hinweise zum Bezug von Qualitätswild
- Wasserwelt als Tischdekoration

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 59,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: interessierte Personen

Verfügbare Termine