

Rotauge, Brachse & Co - Bodenseefisch mal anders

Der Bodensee beheimatet neben bekannten Fischarten wie Felchen und Barsch noch etliche andere Schätze wie Rotaugen, Brachsen, Hechte, Welse und viele mehr. Albert Bösch, Obmann des Vorarlberger Berufsfischer Vereins und Vorstandsmitglied Bodenseefisch e.V., gibt zu Beginn der Veranstaltung einen Einblick in den Alltag eines Berufsfischers. Er informiert über die Artenvielfalt und deren saisonale Verfügbarkeit. Dominic Mayer, Küchenchef des Wirtshaus Hörnlingen, erklärt wie aus den verschiedenen verfügbaren Fischarten schmackhafte Köstlichkeiten zubereitet werden können. Unter seiner Anleitung werden die Gerichte von den Kursteilnehmern zubereitet und anschließend gemeinsam verköstigt.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Kursgebühr gefördert LE14-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze & Aufbewahrungsdosen

Verfügbare Termine