



Themen-KOCHKURS

Il mare in tavola – die Fischküche Süditaliens

Fisch, Krustentiere, Mollusken kochen – super einfach und schnell



In der Antike nannte man ihn das Essen der Götter. Auf den Tischen Süditaliens nimmt er einen Ehrenplatz ein und auf den Märkten von Palermo bis Neapel spielt er die Hauptrolle: **der Fisch des Mittelmeers**. Wir lernen dieses Wunder aus dem Meer kennen, kochen ihn miteinander ganz nach süditalienischer Tradition und genießen ihn dann, wie die Italiener, alle gemeinsam an einem Tisch. Die Kochbuchautorinnen Dario & Manuela Santangelo weihen dich in diese genussreiche Kochwelt ein und bieten wertvolle Tipps und Tricks, um **das Beste aus den fantastischen Fischen rauszuholen**. Wir wollen miteinander Frische erkennen lernen, Fische richtig putzen, sämtliche Teile verwerten und nachhaltig konsumieren.

Preis inkludiert Kochkurs & Abendessen, alle Zutaten, einen Aperitif mit Snack, ein Glas Wein, Caffè und Rezepte. Schürze und Werkzeuge stehen zur Verfügung.
EUR 172,- inkl. Mwst pro Person
Dauer: 15.00 bis 21.30 Uhr

Veranstaltungsort
terre del SUD Cooking & Business Lounge
1080 Wien, Neudeggasse 8, Top 2

Fragen & weitere Infos
info@terredelsud.at • Dario: +43 699 10084287

Hier gleich buchen 



ACHTUNG

Die im Kurs verwendeten Fischarten hängen vom Fischangebot des Vortags ab. Der Kurs ist nicht geeignet für Personen, die Probleme mit Mollusken (Tintenfische, Muscheln, etc.), Krustentieren (Garnelen etc.) oder mit rohem Fisch haben.