

# ZUM PERSÖNLICHEN 1x1 DER MODERNEN FISCHZUBEREITUNG

*Fischkompetenz seit 1927*

## KOCHKURS

*Fisch in guter Gesellschaft*  
Der andere Kochkurs -  
kreativ und gesellig!

In unserem Kochkurs dreht sich alles um Fisch - insbesondere um frischen Fisch aus regionalem Fang aus den Nordmeeren. Schritt für Schritt probieren Sie unter der Anleitung unserer Profiköche in netter Gesellschaft Neues aus: andere Gewürze zur Scholle, andere Saucen zum Hering, andere Beilagen zum beliebten Lachs. Nach der Zubereitung in unserer modernen Lehrküche, setzen wir uns gemeinsam an einen schön dekorierten Tisch und genießen Ihre Kreationen. Dabei bleiben wir die ganze Zeit im „Fischgespräch“. Das heißt: Sie bekommen neben Rezepten auch Tipps zur Qualitätserkennung, Informationen zum verantwortungsvollen Fischeinkauf und tolle Tricks für jede Zubereitung. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf Harms & Team



JETZT  
BUCHEN!

## KOCHKURSE

Melden Sie sich jetzt an -  
wir haben Platz für Freundeskreise,  
Familien, Teams oder kleine Gruppen.

### - KLASSIK -

79,00

EUR / pro Person

Im Klassikkurs erlernen Einsteiger und Fortgeschrittene, wie Seefisch kreativ zubereitet werden kann sowie einfache handwerkliche Kniffe für die leckere Fischküche.

### - KREATIV -

115,00

EUR / pro Person

Ideal für anspruchsvolle Hobbyköche und Fischliebhaber. Wir geben Ihnen das Know-How für die Zubereitung von Edelfischen und exklusiven Spezialitäten des Meeres.

Exklusive Gruppen auf Anfrage.

\*Mindestteilnehmer pro Kochkurs

Klassik 8 Personen, Kreativ 5 Personen.

Alle Kurse inklusive Fischmenü,  
Getränken und Rezeptheft.

*Wir freuen uns auf Sie.*

## AM ANFANG ALLER KREATION STEHT DER FISCH.

Das einzigartige Fischkochstudio in Bremerhaven ist seit 1927 ein Botschafter für fangfrischen Fisch. Sie finden uns im berühmten „Schaufenster Fischereihafen“, wo Fischgenuss in Bremerhaven zuhause ist. Unser Gebäude erkennen Sie schon von Weitem an der Fassade aus schillernden Schuppen. Wir zeigen eben gerne, wofür wir stehen: Fischwissen, Fischküche, Fischideen - und Fischverantwortung. Wir setzen uns ein für nachhaltigen Genuss mit saisonalem Fisch und regionalen Zutaten. Das präsentieren wir regelmäßig unseren fischinteressierten Besuchern in unseren unterhaltsamen Kochshows.

Ob große Kochshow oder privater Kochkurs, in unseren Lehrküchen erwarten Sie erfahrene Köche, die viel Freude daran haben, ihr Fischwissen plaudernd und mit Witz weiterzugeben. Es ist die Passion unserer Kochprofis stets an neuen raffinierten Rezepten zu arbeiten. So widmen wir uns einer modernen Fischküche, die auch Sie begeistern wird.

### FISCHKOCHSTUDIO

Werbedienst des Seefischmarktes  
Bremerhaven e.V.

Am Schaufenster 6  
27572 Bremerhaven

Tel. 0471 - 93233 21  
Fax: 0471 - 93233 15

info@fischkochstudio.de  
www.fischkochstudio.de