



Mit so manchem Mythos über Fische räumten die Teilnehmer der Diskussionsrunde auf.

Foto: TVB Fuschl am See

Spitzenköche trafen sich zur Diskussion in Fuschl

● FUSCHL (mb). So mancher Mythos über Speisefische und deren Zubereitung wurde bei einer Diskussionsrunde in der Fuschlseehalle geklärt oder auch bestätigt. Geladen waren die lokalen Spitzenköche Johannes Brandstätter vom Brunnwirt, Johannes Fuchs vom Hotel Schloss Fuschl, Martin Kilga von Brandtners Paradoxon sowie Landesfischermeister Gerhard Langmaier und Weinsommelier Franz Langmaier. Im Anschluss folgte ein Public

Viewing der Serie „Spitzenköche im Ikarus“, bevor sich die Köche – unterstützt durch drei Helfer aus dem Publikum – an ihre Arbeit machten. Fuchs zauberte einen in Olivenöl glasierten Fuschlsee-Saibling, Hauben-Koch Brandstätter brachte zweierlei Fuschlsee-Hechte auf den Teller. Kilga zeigte, wie man aus Fischresten ein Curry mit Fischbällchen herstellen kann. Abschließend wurden alle Gäste eingeladen, die Kreationen der Köche zu verkosten.

1357463