

F(r)isch aus dem Thermomix® - Bremerhavener Seefischkochstudio bietet neue Koch- und Genussabende mit dem Alleskönner



SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

BREMERHAVEN. Wiegen, mixen, mischen, zerkleinern, mahlen, kneten, schlagen, rühren, kochen, erhitzen, sous-vide-garen, fermentieren oder karamellisieren: Ein Thermomix® kann eigentlich alles. Oder? Weltweit setzen über vier Millionen Menschen die elektronische Kochhilfe in ihrer Küche ein. Nun hält sie auch im Bremerhavener Seefischkochstudio Einzug. Küchenchef Ralf Harms wird im Rahmen einer neuen Kochshow unter anderem ein komplettes Fischmenü aus dem Vorwerk-Thermomix® zaubern.

„Jedes Küchengerät hat seine Berechtigung und viele werden erstaunt sein, wie wir den Thermomix® in der Show einsetzen“, freut sich der Küchenchef des Seefischkochstudios Ralf Harms. Zunächst an zwei Terminen im August und Oktober 2019 wird Harms – unterstützt von der Thermomix®-Repräsentantin Monika Brunke – Schmackhaftes aus dem populären Küchenhelfer zaubern.

„Aufstriche, Soßen, Schäume, Pürees, Eis oder Marmelade – dafür eignet sich das Gerät hervorragend. Deshalb ist es ja auch aus vielen gastronomischen Küchen nicht mehr wegzudenken und eine wunderbare Unterstützung. Wir wollen jetzt zeigen, was noch alles damit möglich ist“, so Harms.

Dafür hat der Bremerhavener Fisch-Sommelier ein abwechslungsreiches Kochshow-Programm zusammengestellt: Neben den Vorwerk-Klassikern Brotteig und Rohkostsalat werden im Seefischkochstudio Schollenröllchen mit einer Lachsfarce, ein Räucherfischaufstrich und Fischfrikadellen gezeigt. Spannend wird es, wenn Harms ein komplettes Fischmenü vor den Augen der Zuschauer mit dem Thermomix® zaubert.

Vorwerk produziert den Thermomix® seit 1961. Das neueste Modell hat einen Mixtopf von 2,2 Litern, einen Dampfgaraufsatz VAROMA® und einen Touchscreen. Das Rezeptportal Cookidoo® ist direkt im Thermomix integriert und ermöglicht so den Zugriff auf tausende Rezepte, die dann mit der Guided-Cooking-Funktion, bei der der Thermomix® jeden Arbeitsschritt des ausgewählten Rezeptes erklärt, zubereitet werden können. Zusätzlich können zu jedem Gericht

nützliche Nährwertinformationen abgerufen werden. Beim Kochen kann nichts mehr schiefgehen. Teamleiterin Monika Brunke kocht selbst seit 20 Jahren mit dem Vorwerk-Thermomix®. Im Rahmen der Show wird sie Einsteigern und erfahrenen Nutzerinnen und Nutzern nützliche Tipps geben.

Das zweieinhalb bis dreistündige Event setzt sich aus dem Showkochen und einem umfangreichen Genuss-Büffet zusammen. Während der Show kann die Zubereitung auf allen Plätzen genau mitverfolgt werden: Spiegel über Thermomix® und Arbeitsplatte machen die Handgriffe des Kochs sichtbar. Bis zu 90 Gäste finden in der modernen Showküche Platz.

Anschließend gibt es mit Blick auf Hafenbecken und Besucherterrasse Fisch- und Meeresdelikatessen zum Sattessen. Auch für Nicht-Fischesser wird eine Auswahl frisch zubereiteter warmer und kalter Leckereien dabei sein. Beginn der Thermomix®-Kochshows am 25. August und am 20. Oktober 2019 ist jeweils um 11 Uhr.

Als Bremerhavener Institution wurde das Seefischkochstudio für sein Wirken rund um die moderne Fischküche mit der Auszeichnung „Seafoodstar“ geehrt. Das vielseitige Programm bietet unter anderem Themen wie „Streetfood, Burger, Tapas und Meer“ sowie verschiedene Gourmet-Kochshows. Auf Wunsch sind individuelle Arrangements und Anfangszeiten buchbar. Kostenlose Busparkplätze stehen vor der Tür in ausreichender Zahl zur Verfügung. Der Zugang ist barrierefrei. Kochshows und Kurse im Seefischkochstudio für Einzelpersonen und Reisegruppen sind zu buchen unter www.tickets-seefischkochstudio.reservix.de/events oder telefonisch unter 0471 9323321. Infos unter www.seefischkochstudio.de

PRESSEKONTAKT:

Christina Klug
Kaufmännische Leitung Seefischkochstudio
Tel.: 0471 93233-11
christina.klug@seefischkochstudio.de
www.seefischkochstudio.de

