

#fichtelfoodworkshop *digital*

in Kooperation mit Kohlers Kulinarik

ab 11.7.2020 online verfügbar

Schwierige Zeiten verlangen nach außergewöhnlichen Lösungen. Daher werden die Fichtelgebirgsmuseen ihren ursprünglich analog geplanten Kochkurs #fichtelfoodworkshop in Kooperation mit Kohlers Kulinarik ab 11.7.2020 online anbieten.

Die Hobbyköche erwartet im kostenlosen Onlinekurs auf youtube coole und zeitgemäße Fichtelgebirgsküche auf hohem Niveau. Als Vorspeise gibt es roh marinierte Brandner Lachsforelle mit Zitronenfilets, Gurkenspaghetti, Gurkensud, frischer Merrettich, Kartoffelknusper, gefolgt Rehrücken im Wacholderteigmantel, zweierlei vom Blumenkohl: Couscous und Creme, Staudensellerialesalat, Rehjus als Hauptspeise und zum krönenden Abschluss ein Dessert im Glas: Buttermilch-Holundermousse mit Mandelbisquit, marinierte Beeren und Aprikosen-Fichtengranitée .

Am heimischen Herd können dann mit Tablet, Smartphone oder Notebook aus regionalen Zutaten Foodtrends made in Fichtelgebirge gezaubert werden.

Fotos und Videos der zuhause nachgekochten Menüs können gerne entweder unter den Hashtags #fichtelfoodworkshop #heimatreloded #kohlerskulinarik gepostet oder an info@fichtelgebirgsmuseum.de gesendet werden.

Der #fichtelfoodworkshop *digital* ist Teil des Projekts #Heimatreloded #Fichtelgebirge gefördert im Programm BULE Landkultur.

Link zum Youtube-Kanal: <https://www.youtube.com/channel/UCvVL8jkl4rzjaVTHHd5f3Bg>

Kontakt:

Fichtelgebirgsmuseen
Dr. Sabine Zehentmeier-Lang
Yvonne Siller
Spitalhof 5
95632 Wunsiedel
09232/ 2032
info@fichtelgebirgsmuseum.de

