

TC Orca Ludwigshafen e.V.



[Home](#)

Der Fisch - 05. März 04

[Allgemein](#)

Nicht nur im Wasser Fische gucken, sondern auch dieselben im Topf landen sehen - und das unter fachgerechter Anleitung; das war das Motto dieser Fortbildungsveranstaltung.

[Aktivitäten](#)

[Archiv](#)

18:00 Uhr: Da lagen sie, die Fische. Groß und kräftig.

Eine Einführung in die kleine Fischkunde, Menügestaltung, Weinauswahl stimmten darauf ein, was an diesem Abend auf uns zu kommen sollte.

[Ausbildung](#)

[Vorstand](#)

[Training](#)

[Links](#)



19:00 Uhr: Die Messer werden gewetzt, der Fisch hat keine Chance mehr. Meisterkoch Uwe H. setzt zur Demonstration der professionellen Zerlegung eines Fisches an. Sieht doch ganz einfach aus. Der Lachs liegt sauber in viele Teile zerlegt da. Bon! Jetzt sind wir an der Reihe.



20:00 Uhr: Huch, sind unsere Messer etwa unscharf? Irgendwie klappt das nicht so, wie es sollte, der Fisch glibbert über die Arbeitsfläche, die Gräten sind widerborstig und die Ausfallquote an zerstückeltem Filet erhöht sich ("Des nemmer mer halt für die Farce").



21:00 Uhr: Soll's den wahr sein? Der erste Gang ist bereitet, wird auch so langsam Zeit, dem Rotwein den Platz im Magen Konkurrenz zu machen.



24:00 Uhr: Vier Gänge später wissen wir viel über Lachs - vor allem, daß er gut schmeckt!

Ob's eine weitere Bildungsveranstaltung dieser Art geben wird, entscheidet hoffentlich nicht die Waage - wir würden es uns wünschen.



Alle Rechte vorbehalten, All rights reserved. Copyright 2004 by TC Orca.

[Impressum & Disclaimer](#)