

MAX 3G D-NETZ QUALITÄT

ALLNET-FLAT
19,99 € mtl.*

INKL. 3GB

ZUM ANGEBOT >

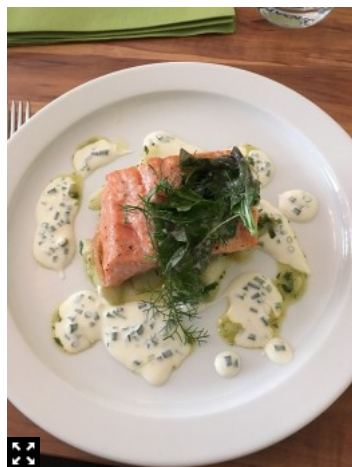
GTELO

IN VERSCHIEDENEN STÄDTEN

09.06.2016

Kulinarische Events mit Miomente

Auf der Suche nach dem perfekten Präsent stehen verschenkte Erlebnisse immer hoch im Kurs. Mit Miomente gibt es jetzt einen Onlineshop für eine Vielzahl von kulinarischen Genuss-Events in rund 25 Städten - die Bandbreite reicht vom klassischen Kochkurs bis zur Gourmet-Stadtführung.



Vom ganzen Fisch bis zum heißgeräucherten Filet: Im Kochkurs von Miomente wird jeder Schritt gezeigt

Eine Online-Boutique unter dem Motto "[Genießen](#) & Entdecken" hatte Sabine Engel im Sinn, als sie [Miomente](#) in München gründete. So kommt die Website auch **im Look eines klassischen Online-Shops** daher, nur dass keine Waren verkauft werden, sondern kulinarische Erlebnisse. In rund 25 deutschen Städten sind mittlerweile Events von Miomente verfügbar. Bei der Auswahl arbeitet Miomente dabei eng mit Partnern vor Ort zusammen. Alle Veranstaltungen wurden persönlich getestet - die Events sollten **in kleinen Gruppen bei sympathischen und kompetenten Gastgebern** stattfinden, damit eine persönliche Atmosphäre immer gegeben ist.

Die Bandbreite der angebotenen Events reicht dabei von aktiven Koch- und [Backkursen](#) über Tastings und Seminare bis hin zu kulinarischen Stadtführungen. **Ob vegetarisch oder mit Fleisch, verschiedene Länderküchen oder regionale Kost, für Anfänger oder Fortgeschrittene** - das Kursangebot hält für die meisten Vorlieben etwas bereit. Im Bereich der Getränke gibt es neben klassischen Wein- oder Whisky-Tastings auch die Möglichkeit, selbst Grundkenntnisse im Bierbrauen, [Bartending](#) oder Barista-Handwerk zu erlernen. Regionale Besonderheiten und [Spezialitäten](#) werden auch aufgegriffen: Während etwa in Frankfurt Kurse zur hessischen Küche mit "[Grie Soß](#)" und "Handkäs" angeboten werden, gibt es um Stuttgart Weinwanderungen in den Württemberger Weinbergen.

Neben der Vielfalt kann Miomente auch mit **Kundenfreundlichkeit beim Kauf von**

AUS UNSEREM NETZWERK

BRIGITTE.DE

Erdbeerkonfitüre und Erdbeer-Chilikonfitüre für Diabetiker

HAMBURG.DE

Mediterrane Küche an der Elbe

ANZEIGE

AUS DER WERBUNG

Die Schuh-Trends aus den TV-Spots – jetzt entdecken!

N-TV.DE

Rocker-Prozess in Hamburg: Erst Sex versprochen, dann...

News Kalender

Juni 2016

M
D
M
D
F
S
S

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

Geschenkgutscheinen punkten: Der Beschenkte kann das Datum seiner Veranstaltung flexibel wählen bzw. ohne Zusatzgebühren umbuchen, dazu sind alle Gutscheine frei übertragbar.

JEDE WOCHE NEUE REZEPTE MIT DEM ESSEN & TRINKEN NEWSLETTER

max@mustermann.de

Jetzt abonnieren

IM TEST: FISCH-KOCHKURS "BUTTER BEI DIE FISCHE" IN HAMBURG

Zum Test haben wir uns für den regionalen **Fisch-Kochkurs "Butter bei die Fische"** entschieden. Der Kochkurs wird von Fabian Ehrich geleitet, sein Restaurant "FuH" in Hamburg-Ottensen genießt einen ausgezeichneten Ruf. Auf dem Speiseplan stehen Lachsforelle, Scholle und Wolfsbarsch, die bereits im Ganzen auf zehn Kochschüler warten. Dass Ehrich seine Teilnehmer herausfordern will, zeigt schon das erste Briefing: Es sollen nicht nur die Fische für das eigene Menü präpariert werden, sondern auch für die Abendgäste im Restaurant. Nach einem kurzen Exkurs über die verschiedenen Fischarten werden die Fische unter professioneller Anleitung **entschuppt, ausgenommen, filetiert und entgrätet**. Eine anspruchsvolle Aufgabe für die Laienköche - am Ende wird sich aber jeder zutrauen, den Vorgang in der heimischen [Küche](#) zu wiederholen.



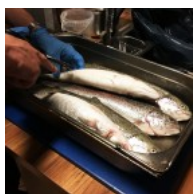
Koch Fabian Ehrich richtet Schollenroulade in Pot au feu an

Im zweiten Teil des etwa fünfstündigen Kurses wird nach Ehrichs Rezepten gekocht: Die **Lachsforelle** wird mit Räuchermehl [im Ofen](#) heiß geräuchert und dabei sanft gegart, bis sie leicht glasig auf mariniertem **Spargel** mit Wildkräutersalat serviert wird. Die **Schollenfilets** werden sorgfältig nebeneinander geschichtet und mit einer Farce bestrichen, die aus den Abschnitten der Lachsforelle hergestellt wurde. Vorsichtig wird das Ganze auf Folie zur Roulade gerollt, die im Anschluss gedämpft, in Scheiben geschnitten und in einem Pot au feu serviert wird. Der edle **Wolfsbarsch** wird schließlich kross gebraten und mit Senfsauce, [Bratkartoffeln](#) und Schnippelbohnen zum Hamburger Pannfisch verarbeitet. Am Ende steht ein köstliches, norddeutsches Menü in einer gemütlichen Location mit sympathischen Gastgebern - und die wohlige Gewissheit, mehr als nur ein gutes Menü mitgenommen zu haben.

www.miomente.de

FOTOSTRECKE

Fisch-Kochkurs von Miomente



17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

Mai | Juni | Juli

NEWS, TIPPS & TRENDS

DAS NEUESTE

Neu + glutenfrei: Burger, Panini, Cracker

Besser grillen: Umweltfreundliche Grillkohle

Ideal als Dessertwein: Weintipp: Muskattrollinger

Vom 17. bis 19. Juni: Hamburger Craft Market

In verschiedenen Städten: Kulinarische Events mit Miomente

Club Med 

Last Minute Angebote

BIS ZU
-20%
AUF IHRE REISE

Jetzt buchen

NEWSLETTER

E-MAIL ADRESSE:

GEWÜNSCHTER NEWSLETTER:

Vegetarische Rezepte

Anmelden



Jetzt b