

# Fisch als Grillalternative

**Ein spezielles Grillseminar zum Thema Fisch veranstaltete die Fisch-Schule aus Bochum im Hause Avo.**

Die Schulungsleiterin der Fisch-Schule Melanie Brandmühl und der Schulungsleiter Arnd Huber nahmen sich des Themas Fisch an. Heiner Kampmann-Eversmann, Leiter der Avo-Produktentwicklung, referierte über Marinaden und Würzungen.

Die Teilnehmer konnten sich zu Beginn des Seminartages bereits von einer vielfältig belegten Fisch-Grill-Theke inspirieren lassen. Es wurde die breite Palette des Fisch-Angebotes präsentiert.

Zur Einführung referierte Melanie Brandmühl über die veränderten Wünsche der Kunden an die Fisch- und Feinkosttheke sowie Fisch als Grillalternative.



Foto: Schmitt

**Melanie Brandmühl zeigte den Teilnehmern, wie man frischen Fisch säubert, filetiert und küchenfertig zubereitet.**

Um den Teilnehmern die Angst vor der Zubereitung der frischen Fische zu nehmen, wurden sie einbezogen. Bei der Veranstaltung konnten Fische filetiert und bearbeitet werden. Das Pro-

gramm reichte von ganzen Fischen, die grillfertig vorbereitet und mit Gewürzen und Marinaden verfeinert wurden, über Fischsteaks und -filets bis zu Fischspießen mit Gemüse oder Obst. Auch Garnelen und Hummer wurden gekonnt zubereitet.

Heiner Kampmann-Eversmann stellte das Avo-Mare-Programm vor. Er zeigte, wie man mit Hilfe von Dressings, Marinaden, Würzpanaden und Gewürzen an jeden Fisch besonderen Geschmack bringen kann. Der Fachmann überzeugte auch durch Kalkulationstipps, die im Handel gut eingesetzt werden können.

Arnd Huber, der Schulungsleiter der Fisch-Schule stellte das Non-Food-Programm der Fisch-Schule vor. Da sie sich vor allem als Dienstleister sieht, ist ein kompletter Shop entstanden, der alles bietet, was zum Fischverkauf gehört.