

Seafood zum Selbermachen

13.07.2006, 10:42 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Tourism New South Wales c/o News Plus Communications + Media GmbH*
Presseagentur: *News Plus Communications + Media GmbH*

Touristen können in der Sydney Seafood School Kochen lernen

Frische Austern, Tintenfische, Riesengarnelen und Sushi selbst zubereitet: Ab sofort können Sydney-Urlauber berühmten Köchen über die Schulter schauen. Neue Kochkurse der Sydney Seafood School am Fish Market machen es möglich. Zur Wahl stehen drei- bis vierstündige Seminare mit verschiedenen Mottos und Geschmacksrichtungen.

Wer es scharf und würzig liebt, besucht den Kurs Salt & Pepper Prawns and Chilli Salt Squid. Die Teilnehmer lernen die Geheimnisse der chinesischen Zubereitung von Riesengarnelen kennen und kochen darüber hinaus feurigen Tintenfisch mit Chilli. Der Preis für die Kursteilnahme liegt bei umgerechnet rund 44 Euro. Schnellköche können für 60 Euro bei Quick'n'Delicious drei köstliche Gerichte erlernen, deren Zubereitungszeit weniger als 30 Minuten in Anspruch nimmt.

In der Sydney Seafood School erfahren Urlauber auch mehr über die Thai-Küche. Zunächst streift der Koch mit seinen „Schülern“ über einen Markt, um frische Zutaten einzukaufen. Anschließend macht sich jeder an die Zubereitung eines appetitlichen Kokosnuss- und Curry-Gerichtes – alles unter den Augen des Lehrers. Preis für den thailändischen Kochkurs: 78 Euro.

Auch zwei japanische Kochkurse werden in der Sydney Seafood School angeboten. Bei Tempura and Teppan-yaki sowie im Sushi and Sashimi Workshop (Preis ab 44 Euro) erlernt man die Herstellung gesunder japanischer Speisen. Wer seine Freunde mit einem Seafood Barbecue überraschen möchte, sollte einen der Kochkurse für gegrillte Meeresfrüchte besuchen. Die Seminare gibt es ebenso zum Thema klassisches Barbecue wie auch unter dem Gesichtspunkt mediterraner oder asiatischer Zubereitungsart. Kursgebühr: 60 Euro.

Nach dem Besuch einer der Kochkurse sollte man in Ruhe über den Sydney Fish Market schlendern. Er gilt als einer der größten seiner Art weltweit und ist einer der wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Hafenmetropole. Besucher können sich an einem der vielen Stände fangfrischen Fisch aussuchen und auf Wunsch auch zubereitet servieren lassen. Auch frühes Aufstehen lohnt sich, denn bei der Fischauktion um 5.30 Uhr können Touristen zusehen, wenn Fischer ihre frischen Fänge anbieten und Restaurant-Chefs nicht nur auf beste Qualität achten, sondern auch um die günstigsten Preisen feilschen.

Vom Darling Harbour aus ist der Sydney Fish Market am schnellsten mit der Straßenbahn, Metro Light Rail genannt, erreichbar. Nähere Infos zum Markt sowie zu den angebotenen Kursen der Sydney Seafood School unter www.sydneyfishmarket.com.au.

Mehr Informationen über Sydney unter www.sydneyaustralia.com und www.australia.com/sydney.

Bilder und weitere Presseinfos zu Sydney finden Sie unter www.news-plus.net.

Portrait

Wenn Sie Ihre Öffentlichkeitsarbeit in unsere Hände legen, müssen Sie vor allem eines wissen: Als Spezialagentur für Tourisuskommunikation nehmen wir das „Plus“ in unserem Namen ernst. Um Sie in der internationalen Medienlandschaft optimal in Szene zu setzen, kombinieren wir Professionalität mit Kreativität und Leidenschaft. Die Summe daraus ergänzen wir um topaktuelles Marketing-Know-how und zielgruppengerechte Informationen. Außerdem arbeitet News PLUS mit führenden Internet- und E-Marketing Spezialisten zusammen – für den perfekten Mix aus Technik und Strategie. Und das Ergebnis? Überzeugt weltweit.

News-ID: 93117 • Views: 1791 (Stand: 08.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/93117/Seafood-zum-Selbermachen.html>