

SOUS-VIDE VON KOPF BIS SCHWANZ

Standing Ovations für Sternekoch Heiko Antoniewicz und eine lange Warteliste, um doch noch einen Platz zu ergattern. Der Herbstkurs hat alle Stückerln gespielt – in Stückerln zerlegte Tiere inklusive. Das Bedürfnis, mehr über Sous-vide zu erfahren, bleibt ein Dauerbrenner. Am 24. September führte Heiko Antoniewicz durch den Hutterer Sous-vide-Kochkurs mit dem Thema „Sous-vide von Kopf bis Schwanz“. Anhand von Fisch und Lamm zeigte der Sternekoch im Rahmen der exklusiven Tagesveranstaltung das breite Spektrum an Verarbeitungsmöglichkeiten, wobei die Vorteile der Sous-vide-Methode besonders anschaulich gemacht wurden.

