

1/21

MERKUR FISCH-KULINARIUM



© MERKUR/APA-OTS/Deink

1. Christian Voithofer, Merkur-Vorstände Manfred Denner, Michael Franek und Klaus Pollhammer mit Wolfgang Nagele, GF Merkur Gastronomie; 2. Hanno Soravia, Werner Wutscher, Christian Voithofer und Michael Franek; 3. Manfred Denner.

Variationen über Hering, Karpfen, Zander & Co

Fisch aufgetischt

Genussvoll Pünktlich zum Start der Heringssaison lud Merkur zum Fisch-Kulinarium ins Merkur-Restaurant Vösendorf, bei dem Österreichs jüngster Haubenkoch, **Christian Voithofer**, schmackhafte Fischspezialitäten zubereitete und dabei Tipps und Tricks verriet. Im Mittelpunkt der Verkostungen stand der klassische Heringsschmaus in zahlreichen Variationen. Daneben wurden auch nachhaltig gezüchtete Fische bzw. österreichische Premium-Frischfische wie der Seesaibling, der Zander oder die Reinanke zubereitet. Die anwesenden Gourmets waren begeistert, unter ihnen die Merkur-Vorstände **Manfred Denner**, **Christian Pollhammer**, **Michael Franek** sowie Rewe-Vorstand **Werner Wutscher**. Und auch einige heimische Fischzüchter, die die Lebensmittelkette beliefern, genossen die Spezialitäten, unter anderem **Alexander Quester**, **Ferdinand Trautmannsdorf**, **Christian Grünseid**. (jm)

medianet
fotogalerie

JETZT NEU auf medianet.at:

- Pink Ribbon Award
- Neujahrsevent Swarovski
- Eröffnung Ruefa Lounge
- ÖJC Neujahrsempfang
- Re/Max Immobilien-Trends