



# Presseinformation

Datteln, 18. Juni 2025

Ihr Ansprechpartner: Dirk Lehmannski, Tel.: 02363/107-247

## Kulinarischer Fisch-Genuss vom Grill

Grillkurs der VHS Datteln zeigt einfache Zubereitung frischer  
Fischgerichte im Sommerambiente des Dorfschulthenhofs

Mit dem praxisorientierten Grillkurs „Kulinarischer Fisch-Genuss vom Grill“ richtet sich die VHS im Dorfschulthenhof an alle, die sich mit der Zubereitung von Fischgerichten vertraut machen möchten. Der Workshop findet am **Freitag, 27. Juni 2025**, 19 bis 22 Uhr im Garten des Dorfschulthenhof statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 69 Euro und beinhaltet eine Lebensmittelumlage in Höhe von 35 Euro.

Der Kurs unter der Leitung von Iris Reinecke vermittelt praktische Kenntnisse und Fähigkeiten im Umgang mit Fisch und Grill. Inhalte sind eine Einführung in verschiedene Grilltechniken, die Auswahl und Vorbereitung von frischem, heimischem Fisch sowie die Zubereitung passender Marinaden, Gewürzmischungen, Beilagen und Dips. Es werden unter anderem Flamm-Lachsforelle, Carpaccio vom gebeizten Fisch und Surf-Turf-Spieße zubereitet. Ergänzt wird das Angebot durch eine Warenkunde zu Fischqualität, Frische, Lagerung und Nachhaltigkeit. Die Teilnehmenden erhalten zudem Rezepte zum Nachkochen.

Als lokale Bildungseinrichtung bietet die VHS im Dorfschulthenhof mit diesem Kurs eine praxisorientierte Möglichkeit zur Erweiterung kulinarischer Kompetenzen und zur Förderung des gemeinschaftlichen Erlebnisses. Der Dorfschulthenhof ist bekannt für seine Gartenanlage und bildet den passenden Rahmen für diese Outdoor-Veranstaltung.

### Anmeldung und Kurs-Info

**Dozentin:** Iris Reinecke

**Kursort:** VHS im Dorfschulthenhof, Gartenanlage, Genthiner Straße 7

**Kurstag:** Freitag, 27.6.2025, 19-22 Uhr

**Gesamtgebühr:** 69 Euro (einschließlich Lebensmittelumlage)

Anmeldung [online](#) oder telefonisch unter (02363) 107-412 und -230 sowie persönlich während der Geschäftszeiten (Montag bis Freitag, 9 bis 12 Uhr).

*Änderungen vorbehalten*