

Traditionelle Gerichte vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer

Liebe Freund/innen der Donauküche,

... soll der genuss- und erkenntnisreiche Leitfaden unserer Kochwerkstatt werden. Wir wollen die Kulinarik – die Esskultur – in den Regionen an unserem großen europäischen Fluss, der Donau, erfahren, erlernen, erkochen, und erforschen.

Im regen Austausch mit den Menschen aus den jeweiligen Regionen wollen wir deren traditionelle Speisen kennen lernen, wollen erfahren, woraus sie entstanden sind und wie sie gekocht wurden. Die Regionen an der Donau sind so reich an kulinarischen Eigenheiten, geprägt von unterschiedlichsten kulturellen Einflüssen. Wir wagen den Versuch, diese kulinarische Vielfalt gemeinsam zu entdecken, zu erforschen, zu erleben und natürlich auch zu genießen.

Wichtig sind uns dabei vor allem auch die Slow-Food-Kriterien - Gut – Sauber – Fair. Wichtig ist uns daher, wie aus nachhaltig erzeugten landwirtschaftlichen Produkten regionale Spezialitäten entstehen.

Unser erstes gemeinsames Kochen im Haus der Begegnung am 11. Feb. 2017 widmet sich der ungarischen Küche – oder besser: wir nähern uns den Eigenheiten der ungarische Küche. Denn natürlich kann an einem Nachmittag nicht die ungeheure, kulinarische Vielfalt einer ganzen Region abgebildet werden.

Unser Menü finden Sie im Anhang. Für die Vorspeise versuchen wir Donauzander zu bekommen, zum Szegedi Guylàs kochen wir mit Fleisch vom Mangalica Schwein aus Niederbayern und Spitzkohl von den Fildern. Dazu gibt`s natürlich ungarische Weine.

Gehen Sie mit uns auf eine spannende kulinarische Reise mit vielen interessanten Begegnungen entlang der Donau. Sie sind eingeladen, mit uns zu kochen und mit, auch von Ihnen eingeladenen, Gästen anschließend zu genießen. Der Kostenbeitrag beträgt € 14,50 pro Teilnehmer oder Gast (ohne Getränke).

am 11. Feb. 2017
um 13 h Kochen (ca. 17 h Essen)
im Haus der Begegnung
Grüner Hof 2
Ulm

Diese Koch- und Forschungsreihe soll in regelmäßigen Abständen übers Jahr verteilt weitergeführt werden. Sie müssen aber nicht jedes Mal dabei sein.

Wenn Sie interessiert sind, melden Sie sich bitte für den kommenden Samstag bis zum 8.02. 2017 an bei

Sigi Körner

Schulstrasse 16

89134 Blaustein

Mail sk.vinis@vinis.de

tel 07304/5781

mobil 0176 56088308

Wir kochen ca. 4 h. Danach speisen wir ab 17h in der gemeinsamen Tafelrunde, bei der wir natürlich über das gemeinsam Gekochte, darüber hinaus aber auch über das Essen an der Donau reden.

Es grüßt Sie

Ihr sigi körner