

## **Pogácsa, Fogas, Gulyás, Csipetke**

Liebe Freund/innen der Donauküche,

mit diesen und anderen Köstlichkeiten der ungarischen Küche begann im Februar unsere kulinarische Reise durch die Regionen entlang der Donau. Dank unserer ungarischen Kochfreundinnen Ági und Tímea lernten wir beim gemeinsamen „Zupfen“ der Csipetke, welche Vielfalt und unterschiedlichste Ansichten sich schon beim Zubereiten einer einfachen Mehlspeise in den jeweiligen Regionen offenbaren. Was dann zu ausgedehnten Diskussionen während des Essens führte.

So sehen wir auch unser Projekt „Die Kultur des Essens vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer“:

Als ständigen Austausch der Menschen, die sich leidenschaftlich und genussvoll, aber durchaus auch kulturkritisch mit den Esstraditionen ihrer jeweiligen Region an der Donau auseinandersetzen.

Wir wollen verstehen lernen, wie die Menschen an der Donau arbeiten, essen, festern. Wie das einmal war, und wie sich's bis heute geändert hat. Wir wollen die Menschen zu uns einladen und sie besuchen.

Was wir im Februar mit der ungarischen Küche begannen, setzen wir im Mai fort mit unserer ureigenen, schwäbischen Küche. Da im Mai der Spargel sprießt und Ulm bis vor hundert Jahren „das“ Spargelanbaugebiet in Deutschland war, bildet dieses Frühjahrgemüse den Mittelpunkt der nächsten Donau-Kochwerkstatt.

Im Sommer beschäftigen wir uns dann mit der Vielfalt der Küche Kroatiens und Serbiens. Das ist weit mehr, als diverse Fleischpartien vom Grill. Da gibt es für uns noch sehr viel zu entdecken.

Unsere Kochwerkstatt im Februar hat uns auch gezeigt, dass die Küche einer Region sich am Beispiel eines Menüs nur sehr ausschnitthaft darstellen lässt. Wir wollen deshalb unsere Kenntnisse der ungarischen Küche im September vertiefen.

Für den November planen wir eine große Tafelrunde mit vielen Gästen im Haus der Begegnung. Thema wird die Küche der unteren Donau bis zum Delta sein. Bis dahin wird unsere Donau-Kochwerkstatt sicher weit genug gediehen sein, um ihr Thema „die Esskultur vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer“ breit darzustellen.

Im nächsten Jahr wollen wir uns neben weiteren Regionalküchen vor allem der Koch- und Esskulturen widmen, die für so viel Austausch von West nach Ost, von Ost nach West verantwortlich zeichnen. Das sind vor allem die donauschwäbische und in den jeweiligen Regionen die jüdische Küche. Sich damit zu beschäftigen, wird sicher ganz spannend,

Spannend wird sicher insgesamt unser Projekt „Esskultur vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer“. Unser Ziel ist die Aufarbeitung der Esstraditionen im Donaauraum. Die Donau als kulturell bestimmende Achse in Europa von West nach Ost und umgekehrt.

Wenn wir, im Sinne von Carlo Petrini und seinen Gedanken zu Slow Food, Essen in all seinen Facetten als zentrales Thema humaner Kultur begreifen, werden wir viel Freude erleben, wenn wir uns damit entlang unserer Donau „vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer“ auseinander setzen.

Wir wollen versuchen, die Unterschiede aber auch den Austausch der jeweiligen Esskulturen zu verstehen, zu erfahren, zu erkochen und so darzustellen.

Sich an diesem grossen, umfangreichen, und sicher einige Zeit währenden Projekt zu beteiligen, laden wir Sie ganz herzlich ein. Wir laden Sie ein, zum Kochen (natürlich), zum Planen, Diskutieren, Forschen und Geniessen.

### **In der Übersicht nochmal unsere nächsten Termine:**

**6. Mai Spargel, Schnecken und andere Köstlichkeiten der Ulmer Küche**

**22. Juli Kulinarischer Ausflug nach Kroatien und Serbien**

**23. Sept. Wir probieren uns nochmals an der ungarischen Küche**

**11. Nov. Große Tafelrunde mit Genüssen vom Donaudelta und Präsentation des Projektes „Essen vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer“.**

Unser Plan soll nur den Rahmen abstecken. Für unsere künftigen Aktivitäten erhoffen wir uns Eure kräftige Mitarbeit. So wollen wir am nächsten Kochabend (6. Mai) insbesondere die Organisationsform unserer Donauküche gemeinsam erörtern.

Herzliche Grüße  
euer Sigi Körner

Schulstrasse 16, 89134 Blaustein

mail [sk.vinis@vinis](mailto:sk.vinis@vinis.de) de

tel 07304-5781

mobil 0176-56088308