



Die Küche im Dreiländereck Pannoniens Danubien, Slavonien, Vojvodina

Kochwerkstatt und Tafelrunde am 23. Juni 2018

Transdanubien, der Süden der Puszta, der Osten Slavoniens und die Vojvodina im Norden Serbiens bilden eine kulinarische Region in diesem zentraleuropäischen Tieflandbecken, vereint an der Donau, dem bestimmenden Fluss dieser Region.

Kroaten, Serben und Ungarn sind, in natürlich unterschiedlicher Gewichtung die bestimmenden Volksgruppen der Region. Daneben aber auch Slovaken, Slovenen, Bosnier, Ruthenen, Roma und Juden. Nicht vergessen wollen wir die Donauschwaben, die über Jahrhunderte die Geschichte dieses Landstriches mitgestaltet haben.

Aus dieser Melange, angereichert durch den osmanischen Einfluss der lange währenden türkischen Herrschaft, entstand eine unvergleichlich vielfältige Küche aus den Erzeugnissen der regionalen Landwirtschaft.

Mit unserem Menü aus drei Ländern wollen wir Ihnen die kulinarische Vielfalt dieser europäischen Region ein wenig näher bringen.

Zum Einstieg ein Gericht, das in der gesamten Region in unterschiedlichen Rezepturen präsent ist: das **Paprikás vom Donau-Fisch**.

Mit der **Fritaja** servieren wir ein slavonsches Gericht, das den Einfluss der italienischen Küche auf diesen Landstrich zeigt.

Die **Boranija** wiederum stammt wohl ursprünglich aus dem Süden und kam über die Vojvodina in die Region.

Der Nachtisch, der **Topfenstrudel**, hat türkische Wurzeln aus dem Süden Ungarns, und hat nicht unwesentlich zur großen Tradition der österreichischen Strudel-Backkunst beigetragen.

Ganz wichtig sind uns die Geschichten zu den Gerichten. Die gibt`s zum Essen dazu.

Einladung zur Tafelrunde

am **Samstag, 23. Juni 2018**
um **13.00 h Kochwerkstatt**
18.00 h Tafelrunde
im **Haus der Begegnung Grüner Hof 7, 89073 Ulm**
Kostenbeitrag **€ 25,-** für Gäste
€ 12,- für Köchinnen und Köche
Getränke berechnen wir gesondert.

Anmeldung bis Mi, 20. Juni 2018
an Sigi Körner
sk.vinis@t-online.de
tel 07304/5781
mobil 0176/56088308

Das Menü aus drei Ländern einer Region

Amuse **Salzkipferl**
nach Art der Donauschwaben

Vorspeisen **Paprikás** vom Donaufisch
(Slavonien, Tansdanubien, Vojvodina)

Fritaja vom Grünspargel mit Prsut
(Slavonien)

Hauptgang **Boranija** aus Schulter und Keule des Lammes
mit grünen Bohnen und Paprika, gespritzte Erdäpfel überbacken
(Slavonien)

Dessert **Topfenstrudel „Mohács“** mit Mohn-Vanille-Creme und Erdbeermark
(aus dem Süden Ungarns)

Dazu servieren wir Weine aus den Regionen.

Herzliche Grüße
eure

Sigi Körner
Schulstrasse 16
89134 Blaustein
sk.vinis@vinis.de
07304-5781
0176-56088308

Gabi Oehme-Haußmann
Lautern 8
89134 Blaustein
g.g.haussmann@t-online.de
07304-430155

Friedrich Pieper
Allewind 51 a
89081 Ulm
mail@f-pieper.de
07304-4008256