

Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer



... durchfließt unsere Donau auf ihrem langen Weg eine Vielzahl unterschiedlichster Regionen. Geprägt von den Landschaften und ihrem Klima, geprägt aber vor allem durch die Menschen, die an ihren Ufern leben und arbeiten.

Andere Böden, anderes Klima, der stete kulturelle Austausch entlang des Flusses aus dem Osten wie aus dem Westen unseres Kontinents führten zu jeweils ganz eigenen Koch- und Esskulturen. Es ist schon ein langer, genuss- und erlebnisreicher Weg vom Schwarzwälder Schinken über österreichisch-ungarische Spezialitäten, die Küche Serbiens und Rumäniens bis zur reichgedeckten Fischplatte des Flussdeltas.

Mit der Donau-Kochwerkstatt wollen wir uns auf diesen Weg machen. Wir wollen diesen kulinarischen Reichtum der Donau kochend erforschen und genussvoll erleben. Da gilt es, die Eigenheiten und Besonderheiten der jeweiligen Regionen kennen zu lernen - ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse, ihre Küche, ihre kulinarischen Feste und ihren Alltag. Die Authentizität der Rezepte und die Qualität der Produkte werden dabei im Mittelpunkt stehen.



Wir wollen verstehen lernen, wie die Menschen an der Donau arbeiten, essen und festen. Wie das einmal war, und wie sich`s bis heute geändert hat. Jahrtausende währender Austausch der Völker, der Traditionen, der Kultur des Essens an diesem geschichts-trächtigen Fluss.

Haben Sie Lust, an solch einem spannenden Projekt mitzuarbeiten? Als Förderer der Idee, aber vor allem auch als aktive Mitgestalter.

Sie haben Freude am Kochen, Sie probieren gerne Neues, Sie wollen den europäischen Gedanken kulinarisch erleben, Sie erforschen gerne gewachsene Esstraditionen.

All das finden Sie in unserem Verein. Es ist nur ein Click auf unsere Web-Site und wir heißen Sie dort herzlich willkommen. Mit vielen Rezepten und Geschichten zu den Rezepten.

Donauküche e.V.
www.cucina-danubii.eu
Sigi Körner
Schulstrasse 16
89134 Blaustein



Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer



Ausg`steckt is

Heuriger

an der Donau



Unsere Weine kommen vom Ferdl Denk aus Weissenkirchen in der Wachau, der diesen schönen Betrieb zusammen mit seinem Sohn in der fünften Generation bewirtschaftet.



Wir laden Sie ein zum Heurigen im Haus der Begegnung in Ulm.

Wenn`s Wetter mitmacht im Hof

am Sa, 29. Sept. 2018, 18:00
im Haus der Begegnung
Grüner Hof 7, 89073 Ulm

Kostenbeitrag **€ 15,00**
Getränke werden
extra berechnet

Anmeldung bis zum 25. Sept 2018
unter sk.vinis@t-online.de

Heuriger

Das ist zum einen der letztjährige (heurige) Wein, zum anderen der Buschenschank oder das Lokal, das diesen jungen Wein auschenkt, zusammen mit einfachen, regional-typischen Speisen.

Was macht ihn aus, den echten Heurigen? Natürlich d`r Wein. Neuer wie alter. Die Schmankerl, die Musi. Die Stimmung. Sicher ist es die Melange aus allem.

Wien bleibt natürlich Wien. Aber nachempfinden lässt sich die Heurigen-Atmosphäre auch an der Ulmer Donau.

Mit guten neuen und alten Weinen. Mit Heurigen-Schmankerl, die die Kochwerkstatt „Donauküche“ unter der Leitung von Franz Groiss kredenzt. Mit Musik und mit vielen Geschichten zu den Gerichten der Donauländer

Unterlag (Heurigenbüfet)

roter Liptauer
Krenaufstrich
Bratfett
Blunzn
Surfleisch
Kümmelbraten
Gselchtes
Saumaise
Presssack
Brettljausn

Und für`s Zuckergoscherl
Weinbeisser und
Buchteln mit Powidl

Dazu Brot aus dem Holzofen

