

Donauküche e.V.

**Internationale Workshops
der Donau-Kulinarik**

Projekt-Konzept

Autoren: Sigi Körner, Peter Langer, Friedrich Pieper
Jan. 2019

Inhalt

1	Zusammenfassung.....	3
2	Projektpartner	4
2.1	Teilnehmer	4
2.2	Netzwerke	4
2.3	Kommunikation	4
2.4	Regionale und lokale Partner	4
3	Ziele	5
3.1	Kennenlernen	5
3.2	Recherchen.....	5
3.3	Themen.....	5
3.4	Erprobung der Rezepte	5
3.5	Veröffentlichung der Rezepte	5
3.6	Öffentliche Auftritte	5
4	Planung.....	6
4.1	Küchen-Logistik	6
4.2	Vorbereitung: Veranstalter, Ort, Termin, Rahmen	6
4.3	Rezept-Auswahl.....	6
4.4	Budget	6
4.5	Verträge.....	6
5	Termine	7
5.1	Herbst 2019: Workshop in Ulm	7
5.2	3. – 12. Juli 2020: Workshop-„Kette“ beim Internationalen Donaufest Ulm / Neu-Ulm.....	7
5.3	Fischsuppenfest in Baja	7
5.4	2021: Europäische Kulturhauptstadt Novi Sad.....	7
6	Quellen	8

1 Zusammenfassung

Wir legen hier ein Projekt-Konzept für „Internationale Workshops der Donau-Kulinarik“ vor.

Das Konzept entstand aus den Erfahrungen mit unseren lokalen Workshops der vergangenen Jahre in Ulm¹. Während unsere Ulmer Workshops keines besonderen organisatorischen „Projekt“-Rahmens bedürfen, ist jedoch genau dieser Aufwand erforderlich, wenn sich Teilnehmer aus verschiedenen Städten an der Donau treffen (allein schon wegen der Reisekosten).

Für internationale Workshops, in denen die Kulinarik der Donauländer erforscht, erköcht, bekannt gemacht, ..., werden soll, stellen wir uns verschiedene zeitlich - organisatorische Rahmen vor:

- Workshop im kleinen Kreis zu einem vereinbarten Thema an vereinbartem Ort.
- Workshop am Rande einer größeren Veranstaltung, um die dortige Küchentradition besser kennen zu lernen (z.B. Fischsuppenfest in Baja).
- Workshops in einer Kulturhauptstadt (Novi Sad 2021).
- Workshop-„Kette“ im Rahmen einer größeren Veranstaltung (z.B. Donaufest 2020 in Ulm).

Die Bedingungen, wie verschiedene Workshops durchgeführt werden können, werden im Folgenden genauer beschrieben.

¹ s. <http://www.cucina-danubii.eu/kochwerkstatt.htm> sowie <http://www.cucina-danubii.eu/events.htm>

2 Projektpartner

2.1 Teilnehmer

Ein Koch-Workshop führt einen überschaubaren Kreis am jeweiligen Thema interessierter Teilnehmer (Berufs-, Hobbyköch/innen, Autor/innen, ...) zusammen. Man kocht, experimentiert und verkostet das Ergebnis gemeinsam in einer kleinen Tafelrunde. Und dieser Teilnehmerkreis wird jeweils an den jeweiligen Ort des Workshops gezielt eingeladen.

2.2 Netzwerke

Entlang der Donau gibt es seit Jahren etablierte Netzwerke, aus denen wir für jeden Koch-Workshop Ansprechpartner aus der jeweiligen Region ermitteln können, beispielsweise:

- (1) RDSR – Rat der Donaustädte und -regionen²
- (2) Donaubüro der Städte Ulm und Neu-Ulm³
- (3) EDA – Europäische Donau-Akademie in Ulm⁴
- (4) Danube Networkers Projects⁵ in Ulm.

2.3 Kommunikation

Über die Netzwerke (2.2) werden regelmäßig alle in Frage kommenden Partner über den Stand gemeinsamer Projekte informiert. Zusätzlich dient die ständig aktualisierte Internet Plattform cucina-danubii.eu einem kontinuierlichen Informationsaustausch. Insbesondere werden so Termin-, Orts- und Themenvorschläge für unsere Koch-Workshops kommuniziert und von Fall zu Fall konkret vorbereitet.

2.4 Regionale und lokale Partner

Kontinuierliche Kommunikation bringt systematisch oder auch ad hoc die passenden Partner zu einem lokal/regionalen Koch-Workshop zusammen. Wir werden den ersten internationalen Workshop wahrscheinlich in Ulm durchführen, wollen aber unbedingt auch zu unseren Partnern in den Donau-Regionen fahren und sie zu Workshops vor Ort ermuntern.

² der Generalkoordinator des RDSR, [Peter Langer](#), ist Gründungsmitglied der Donauküche e.V.

³ s. <https://www.donaubuero.de/>

⁴ s. <http://www.donauakademie.eu/>

⁵ s. <http://tastes-of-danube.eu/>

3 Ziele

3.1 Kennenlernen

Die Teilnehmer der Workshops lernen sich kennen.

3.2 Recherchen

Wir wollen die Küchen der Donauregionen mit ihrer Kulturgeschichte erforschen⁶. Also müssen authentische Quellen recherchiert werden: Literatur (sofern vorhanden), vor allem aber Menschen, die in der kulturellen Tradition ihrer Region verwurzelt sind und ihre Küche kennen.

3.3 Themen

Haben wir mit den Menschen einer Region deren Küche, d.h. einzelne Gerichte, kennen gelernt, dann wird für einen Workshop mit ihnen ein geeignetes Thema gesetzt, z.B. ein „stimmiges“ Menü definiert.⁷

3.4 Erprobung der Rezepte

Die ausgewählten Rezepte werden im Workshop gemeinsam erprobt, gekocht und in kleiner Tafelrunde verkostet – oder einem Publikum zur Verkostung gereicht.

3.5 Veröffentlichung der Rezepte

Die erprobten Rezepte werden anschließend veröffentlicht. Auf unserer Plattform cucina-danubii.eu sind derzeit bereits über 90 erprobte Rezepte aus verschiedenen Donauregionen veröffentlicht⁸. Dabei legen wir auch Wert auf

3.6 Öffentliche Auftritte

Wir wollen für den Erhalt der kulinarischen Kultur der Donau-Regionen werben. Das muss in der Öffentlichkeit geschehen. Also werden wir nach Kräften öffentliche Auftritte – zusammen mit Partnern – planen und durchführen, s. Kap. 5.

⁶ s.a. unsere Rubrik „Geschichten zu Gerichten“: <http://www.cucina-danubii.eu/geschichten.htm>

⁷ so sind wir auch in unseren lokalen Ulmer Workshops schon vorgegangen,
s. <http://www.cucina-danubii.eu/events.htm>

⁸ s. <http://www.cucina-danubii.eu/rezepte.htm>, Stand 1/2019.

4 Planung

Ein Workshop will gut vorbereitet sein.

4.1 Küchen-Logistik

Beschaffung der Zutaten (eigene Ernte, Zulieferer, Einkäufe), Aufgaben-Zuweisung an die aktiven Teilnehmer in der Küche, Kochplan, Eindecken der Tafel, etc.: das ist unsere Erfahrung aus vielen Workshops und anderen Kochevents in Ulm – dieses Handwerk beherrschen wir.

Wenn wir selbst einen Internationalen Workshop planen, greifen wir natürlich auf diese Erfahrung zurück. Wenn wir Gäste sind, werden wir uns mit den Veranstaltern in einer längeren Planungsphase abgestimmt und sie ggf. beraten haben. Um diese Planungsphase geht es, und wir wollen sie hier antizipieren.

4.2 Vorbereitung: Veranstalter, Ort, Termin, Rahmen

Wenn mit einem Veranstalter ein Workshop verabredet ist, wird auch der Ort bekannt sein, genauer aber sollte man auch schon die „Örtlichkeit“ kennen, also die Räume, in denen der Workshop stattfinden soll. Damit ist auch der organisatorische Rahmen abgesteckt, z.B., wie viele Teilnehmer in den Räumen Platz finden können.

Wichtigste Festlegung dürfte der Termin sein. Einen Termin vereinbart zu haben, hat einen sehr viel höheren Grad an Verbindlichkeit als jede Verabredung zuvor. Man sollte vor allem eine genügend lange Vorbereitungsphase einplanen.

4.3 Rezept-Auswahl

Während der Vorbereitung lernt man die Menschen kennen, mit denen man im Workshop zusammen kochen wird. Und da spricht man zuallererst über die Kulinarik der Region und daher auch bald konkret über Rezepte. Die Auswahl trifft dann i.d.R. der Veranstalter.

4.4 Budget

Während der Vorbereitungsphase hat man die Kostenfaktoren kennen gelernt und kann daher ein Budget planen. Dann entscheidet sich, ob man Sponsoren sucht und/oder öffentliche Zuschüsse beantragt.

4.5 Verträge

Zumindest dann, wenn man öffentliche Gelder einwirbt, sind vertragliche Vereinbarungen zu treffen; diese müssen aber auch nicht schaden, wenn man alles durch persönliche Umlage finanziert.

5 Termine

Wir stellen eine vorläufige konkrete Terminplanung vor, die uns realisierbar erscheint:

5.1 Herbst 2019: Workshop in Ulm

Zum 1. Internationalen Workshop stellen wir unsere bewährte Infrastruktur in Ulm zur Verfügung: das Haus der Begegnung in Ulm mit seiner Küche und Räumen unterschiedlicher Größe, wo wir schon etliche unserer Workshops⁹ durchgeführt haben.

Unser „Ulmer“ Workshop im Herbst 2019 wird am 16. November zum Thema „Wachau“ stattfinden¹⁰; dieser Workshop ließe sich zum ersten Internationalen Workshop erweitern, indem wir Gäste aus der Wachau einladen, ihre Adventsküche vorzuführen. Wir würden jedoch einen eigenen Termin und eigene Thematik für unseren ersten Internationalen Workshop bevorzugen.

5.2 3. – 12. Juli 2020: Workshop-„Kette“ beim Internationalen Donaufest Ulm / Neu-Ulm

Beim letzten Donaufest 2018 hatten wir mit einem Workshop „Wiener Schmankerl“¹¹ einigen Erfolg. Für das nächste Donaufest (2020) hat uns das Donaubüro daher für 2-3 ähnliche Events eingeladen. Daraus entstand die Idee, dass wir täglich wechselnde Workshops aus den Donauländern organisieren.

5.3 Fischsuppenfest in Baja

Alljährlich im Juli findet in Baja, Südungarn, das traditionelle Volksfest der Fischsuppe (Bajai halászlé) statt. Wir sehen das als schöne Möglichkeit, dort mit einer oder mehreren der Kochgruppen einen Internationalen Workshop zu organisieren und deren Rezepte zu veröffentlichen.

5.4 2021: Europäische Kulturhauptstadt Novi Sad

Novi Sad, die pulsierende Universitätsstadt in der Wojwodina, wird 2021 Europäische Kulturhauptstadt sein. Bis dahin werden wir genügend Erfahrungen mit unserem Format „Internationaler Workshop“ haben, um dort aufzutreten. Das sollte unbedingt gelingen!

⁹ s. <http://www.cucina-danubii.eu/events.htm>

¹⁰ s. <http://www.cucina-danubii.eu/kochwerkstatt.htm>

¹¹ s. <http://www.cucina-danubii.eu/events/2018-07-12.htm>

6 Quellen

- [1] Sigi Körner, Friedrich Pieper: Die Kulinarik der Donauregionen. Leitlinien für gemeinsame Projekte entlang der Donau, 2015, 2018³.