

## **Fastenküche an der Donau Kochwerkstatt und Tafelrunde am 10. März 2018**

150 Fastentage prägten einst den kulinarischen Alltag unserer Altvorderen. 150 Tage, an denen nicht nur kein Fleisch gegessen wurde, nein, selbst Eier, Käse, Milch, alle tierischen Produkte waren nach strengem Ritus ursprünglich nicht erlaubt. Diese fundamentalistischen Essensvorschriften mussten dann aber doch der Lebenswirklichkeit, dem Bauchgefühl, angepasst werden.

Vor allem in den Klöstern entwickelte sich eine ungeheure Kreativität beim Gestalten fastenkonformer Speisen. Da fiel als erstes das Verbot tierischer Sekundärprodukte. Fisch galt dann auch nicht mehr als Tier, das in der Fastenzeit nicht verzehrt werden durfte, hatte doch Jesus sie mannigfach vermehrt.

Auch wurden tierische Produkte einfach umgewidmet. Der Biber schwamm im Wasser, war also Fisch. Die entsprechend zubereitete Hühnerbrust sah fast aus wie ein Fischfilet und ging deshalb auch noch durch. Unsere heiß geliebten Maultaschen, die Herrgottsbscheisserle, mit ihrer versteckten Fleischfüllung, entstanden vielleicht aus dem gleichen Grund. Und so gäb's sicher noch viel mehr Beispiele listiger Versuche, die strengen Fastenregeln genussvoll zu umgehen.

Vor diesem, manchmal im Einklang, oft aber auch gegen den von Kirche und Herrschaft vorgegebenen Rahmen entwickelte jede Region in unserer vielfältigen Donaulandschaft ihre eigenen kulinarischen Traditionen.

Wir wollen unser diesjähriges Fastenmenü mit Gerichten der österreichischen Donauküche gestalten. Dabei stehen Fischgerichte natürlich im Mittelpunkt, allerdings nicht nur mit Donaufischen. Auch gesalzene Fische aus fernen Meeresregionen zählten zu den Fastengenüssen. Mit den einleitenden Appetithappen erinnern wir an die Tradition der Schneckengerichte. Diese Schnecken dazu kamen schon seit dem 18. Jahrhundert aus der Ulmer Gegend, und sind heute noch in Wien als „Ulmer Austern“ bekannt. Zum Schluss genießen wir Süßes aus Linz.

Dazu trinken wir Weine aus der Wachau.

### **Die österreichische Donau-Fastenküche – Kochen und Genießen**

am	<b>Samstag, 10. März 2018</b>
um	<b>13.00 h Kochwerkstatt</b>
	<b>18.00 h Tafelrunde</b>
im	<b>Haus der Begegnung Grüner Hof 7, 89073 Ulm</b>
Kostenbeitrag	<b>€ 25,- für Gäste</b>
	<b>€ 12,- für Köchinnen und Köche</b>
	Getränke berechnen wir gesondert.

Anmeldung bis Mi, 07. März 2018  
an Sigi Körner  
[sk.vinis@t-online.de](mailto:sk.vinis@t-online.de)  
tel 07304/5781  
mobil 0176/56088308

### **Fastenmenü von der österreichischen Donau**

Amuse Schneckensüppchen  
Schnecken im Blätterteig

Vorspeisen Wiener Heringschmaus  
Eierspeis' mit Kernöl  
Bachkressesalat

Suppe Mühlviertler Fastensuppe mit gesottenen Karpfenstreifen

Hauptgang gedämpfter Waller auf Safransauce  
mit Erdäpfelnockerl und Bröselkarfiol

Dessert Süßes aus Linz mit Weinviertler Schaumsoße

Herzliche Grüße  
eure

Sigi Körner  
Schulstrasse 16  
89134 Blaustein  
[sk.vinis@vinis.de](mailto:sk.vinis@vinis.de)  
07304-5781  
0176-56088308

Gabi Oehme-Haußmann  
Lautern 8  
89134 Blaustein  
[g.g.haussmann@t-online.de](mailto:g.g.haussmann@t-online.de)  
07304-430155

Friedrich Pieper  
Allewind 51 a  
89081 Ulm  
[mail@f-pieper.de](mailto:mail@f-pieper.de)  
07304-4008256