

Einladung zum Workshop „Gans“ der Donauküche

„Die ganze Gans“
und wie sie
entlang der Donau
verarbeitet
und verspeist wird



(diese beiden Ganter genießen schon das Gnadenbrot,
sie kommen bei uns nimmer in die Küche)

Gänsezucht und Gänsemast haben entlang der Donau eine lange Tradition, und daher gibt es entlang der Donau auch eine vielfältige Küche mit Gerichten von der Gans. Wir wollen diese Küche auf den Tisch bringen:

Ungarische Gänseterrine, Gänseleber, bayrisches Gänsejung, Gänsebrust gesotten aus der jüdischen Küche, natürlich eine Gans aus dem Ofen.

– das alles zu Ehren des Heiligen Martin, der 316/17 in Savaria in der römischen Provinz Pannonia (im heutigen ungarischen Szombathely) geboren und später Bischof von Tours wurde.

Kocht mit bei unserem **Workshop „Gans“!**

Unsere Gänse von der Hampp-Mühle in Illerkirchberg verbrachten den Sommer auf einer grossen Wiese am Bach. Wir werden sie fachgerecht zerlegen und zu leichten, bekömmlichen Gerichten kochen.

am Samstag, 9. November 2019, **13.00 h**
in der Küche der Lindenhofvilla in Blaustein-Herrlingen

Anmeldung bis zum 7. Nov. bei Sigi Körner

Natürlich heißen wir auch nichtkochende Gäste ab 18.00 h herzlich willkommen.

Herzliche Grüße

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

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

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