Slow Food®
Schwäbische Donau

Kochwerkstatt

Liebe Mitglieder und Freunde unseres Conviviums,

lang ist`s her, dass wir zusammen gekocht haben. Dabei gehört das gemeinsame Kochen und Genießen doch zu den Kernthemen unseres Vereins. Wir haben`s auch nicht vergessen, nur fehlten uns in diesem Jahr bislang die Gelegenheiten dazu.

Diese Gelegenheit bietet uns jetzt unser Mitglied und Koch Harald Laatsch. Er leitet die „Fleur de Cuisine“ im Haus der Firma Wilken in Ulm-Jungingen. Harald hat uns ein sehr großzügiges Angebot gemacht. Wir dürfen in seiner Küche arbeiten und unsere herbstliche Tafelrunde im Casino der Firma Wilken, dem „ulmer flieger“ veranstalten. Ein schlichtweg großartiges Ambiente für unsere jährliche Präsentation regionaler und saisonaler Slow Food Küche. Ich sage Harald Laatsch an dieser Stelle ganz herzlichen Dank und freue mich auf die Arbeit in seiner Küche.

Darüber hinaus bieten sich ab dem nächsten Jahr in einigen Schulen unseres CV-Gebietes Möglichkeiten, Kochwerkstätten in kleinen Gruppen ganz ohne Präsentationspflichten einzurichten.

Kochwerkstatt steht für Handwerk in der Küche, orientiert an den Erzeugnissen der Region aus nachhaltiger Feldwirtschaft und Tieraufzucht. Und natürlich achten wir darauf, was bei uns zur jeweiligen Zeit am besten gedeiht.

Jetzt seid **Ihr** gefordert. Ihr, die ambitionierten und engagierten Köchinnen und Köche im CV. Aber vor allem auch Ihr, die Ihr einfach mitmachen und mitlernen wollt. Platz gibt`s für alle. Ich lade Euch herzlich ein, mit zu machen.

Genussvolle Grüße von der Schwäbischen Donau
Euer
Sigi Körner

Tafelrunde - Gastmahl - Convivium

Verschiedene Namen für eine Idee.
Wir sitzen gemeinsam an einer Tafel beim für jeden gleichen Menü.
Das Gespräch mit dem mir nicht immer schon bekannten Tischnachbarn ist so wichtig wie das Essen selbst. Nicht nur Small Talk, sondern angenehme Unterhaltung beim gemeinsamen Genuss.

Kochwerkstatt zur Tafelrunde im „ulmer flieger“ am 17. Oktober

Wir kochen für unsere Gäste ein viergängiges Menü (Suppe, Vorspeise, Hauptmahlzeit, Nachtisch) mit kleinen Versucherle vorneweg. .
Dabei lassen wir uns leiten von unserem Jahresthema Weidetiere. Dazu gehören Weiderinder, Weideschafe oder Weideziegen. Und, wohlgemerkt, natürlich alle Teile und alle Nebenprodukte von diesen Tieren.
Zur Zeit passend ist Erntedank ein Leitthema. Die Märkte quellen über, der Tisch ist reich gedeckt.
Ich vertraue auf Eure Kreativität. Euch fällt sicher sehr viel dazu ein.
Ihr seht, noch steht nichts fix. Ich warte auf Eure Vorschläge.

Wer kocht mit ?

Alle, die Lust haben mit uns am 17 Oktober für die Tafelrunde zu kochen, aber auch die, die keine Zeit haben, dafür aber ein gutes Rezept, melden sich bitte unter
tafelrunde@vinis.de
bei mir.
Ende der nächsten Woche werden wir das aus den Einsendungen ausgewählte Menü veröffentlichen.

Kochwerkstatt II

Ab dem nächsten Jahr wollen wir kleine Kochgruppen einrichten. Gruppen, die nicht fürs grosse Publikum produzieren, sondern für sich und wenige eingeladene Gäste Slow Food Themen zum Kochen und Geniessen erarbeiten.

Wer von Euch daran Interesse hat meldet sich bitte unter
kochwerkstatt@vinis.de

Ich hoffe, Ihr seid jetzt angefixt und brennt auf unsere gemeinsame Kocherei!