

Interkulturelle Kochtreffs im KIZ

International kochen und interessante Gespräche führen



Gute Gespräche und Verständnis für Menschen aus anderen Kulturen gibt es bei den interkulturellen Kochtreffs gratis zum leckeren Essen dazu.

Der Verein „Kulturküche Aalen e. V.“ hat in diesem Jahr bereits 19 interkulturelle Kochbegegnungen organisiert und begleitet. Zu diesen Kochabenden waren Aalener Vereine und Menschen mit oder ohne Migrationshintergrund eingeladen. Schließlich leben ja Menschen aus 117 Nationen in Aalen.

Bei den Kochbegegnungen kamen sie nicht nur miteinander ins Gespräch und tauschten Rezepte aus. Es entwickelten sich sogar richtige Freundschaften unter den Hobby-Köchen, die beste Voraussetzungen für einen erfolgreichen Integrationsprozess schaffen.

Das Ergebnis der Kochbegegnungen ist das Kochbuch „Aalen is(s)t

international“, das auf große Resonanz gestoßen ist. Menschen, die in Aalen ihre neue Heimat gefunden haben, brachten die Rezepte ihrer Herkunftsregionen für das Kochbuch ein. Das Buch dokumentiert nicht nur die Rezepte, sondern auch das Miteinander und die bunte Vielfalt der Menschen in Aalen.

Auf Wunsch vieler Teilnehmenden werden diese Kochtreffs fortgesetzt. Eingeladen sind alle, die neugierig auf internationale Rezepte, neue Zubereitungsarten und interessante Gespräche mit Aalenern verschiedener Herkunft sind.

Sie dürfen gerne beim Kochen mithelfen! Oder Sie schauen zu und genießen das Essen und Trinken!

Interkulturelle Kochtreffs

Die interkulturellen Kochtreffs finden jeden dritten Montag im Monat um 18.00 Uhr in der Schauküche des KundenInformationsZentrums der Stadtwerke Aalen, Gmünder Straße 20, 73430 Aalen statt.

Teilnehmerzahl maximal 20 Personen.

Anmeldung:

KIZ – KundenInformationsZentrum der Stadtwerke Aalen GmbH,
Tel.: 07361/952-264

Teilnehmerkosten:

Energiekunden der Stadtwerke Aalen zahlen 8 Euro. Für Nicht-Energiekunden der Stadtwerke Aalen beträgt die Teilnahme 12 Euro (der Betrag ist aus organisatorischen Gründen bereits bei der Anmeldung zu entrichten).

Termine:

17. Oktober 2011 – Afrikanische Köstlichkeiten aus Ghana,
Anmeldung spätestens bis 13.10.2011

21. November 2011 – Vielfalt aus der russischen Küche,
Anmeldung spätestens bis 17.11.2011

19. Dezember 2011 – TAMILISCHE Spezialitäten aus Asien,
Anmeldung spätestens bis 15.12.2011

Ein Rezept aus dem Kochbuch „Aalen is(s)t International“

Kubeh Mit Hackfleisch gefüllte Reisknödel

Für 4 Personen

Für den Teig:

500 g Rundkornreis, 2 Kartoffeln, Salz, 1/2 EL Kurkuma

Für die Füllung:

2 EL Öl, 500 g Hackfleisch, 200 g Zwiebeln, 1/2 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

Zum Frittieren:

1/2 l Öl

Den Reis und die geschälten Kartoffeln zusammen in Salzwasser 20 Minuten kochen (bis sie bissfest sind) und in einem Sieb abtropfen lassen. 1/2 EL Kurkuma hinzu geben und daraus einen Teig kneten.

Die Zwiebeln hacken, Petersilie klein schneiden. Hackfleisch ohne Öl fünf Minuten braten lassen.

Die gehackten Zwiebeln, Petersilie und Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter fünf Minuten braten lassen.

Aus dem Teig kleine Knödel formen und eine Vertiefung hineindrücken.

Dahinein ein EL der gebratenen Hackfleisch-Mischung füllen und den Teig wieder schließen. (Kubeh muss keine runde Knödelform haben, auch andere Formen sehen sehr lecker aus).

Die gefüllten Reisknödel in viel Öl frittieren.

Dazu kann man Tomaten, Gurken, Paprika und Salzgurken servieren.



Wer exotische Rezepte in lockerer Runde kennen lernen möchte, ist jeden dritten Montagabend des Monats willkommen im KIZ der Stadtwerke Aalen.



Aalener Löwenbräu
gut, ehrlich, schwäbisch.

Weinmarkt Grieser
Feinkost Direkt
Weinmarkt Grieser GmbH · Alfons Wiedenmann
73431 Aalen · Ulmer Straße 68
☎ (07361) 61845 · ✉ FAX (07361) 6 99 05
*Mail: grieser@weinmarkt-grieser.de *http://www.weinmarkt-grieser.de



Wasserringer Bier
gebraute Lebensfreude