

Der „Slow Food Kochclub Karlsruhe“ etabliert sich

„Es gibt sie in anderen Städten, warum eigentlich nicht in Karlsruhe?“ So muss es sich wohl das Slow Food Mitglied und der Initiator des Kochclubs Karlsruhe Uli Graze gedacht haben, als er im Sommer des letzten Jahres andere Slow Food Mitglieder für seine Idee begeisterte. So fand im Herbst 2012 in etwas unkonventioneller Form die erste Veranstaltung des Kochclubs Karlsruhe in der heimischen Küche eines Teilnehmers statt. Wir genossen in fröhlicher Runde:

- Flammkuchen
- Bremer Feldsalat
- Miesmuscheln spanischer Art
- Selbstgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen
- Kastanienpfannkuchen mit Zitronencreme



Motiviert von diesem wunderbaren Anfang begannen Uli & Uli mit viel Engagement die Suche nach einer geeigneten Schulküche. So fand im Februar 2013 der zweite Kochclub in einer Karlsruher Schule statt, bis dann endlich eine schöne Lehrküche in der Wilhelm-Lorenz-Realschule (Ettlingen) gefunden wurde, die nun hoffentlich die Heimat für den Kochclub Karlsruhe werden wird. Auch Kochclub Nr. 2 fand viel Zuspruch, gemeinsam wurden zubereitet und verkostet:

- Räucherfischparfait in Kräutergelee
- Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Granatapfelkernen
- Tafelspitz mit Kartoffeln, Pastinaken und Meerrettich
- Passionsfruchtschaum auf Feigensauce mit Orangenkrokant



Im Juni 2013 richtete der Kochclub seinen Augenmerk auf den Spargel als saisonales und regionales Gemüse. Spargel in verschiedensten Variationen und sogar als Dessert verblüfften so manchen Teilnehmer und erfreute aller Gaumen. Eine informative Warenkunde und die Gegenüberstellung unterschiedlicher Zubereitungsarten rundete die Veranstaltung ab.

- Weiße Spargel-Mousse mit Räucherlachs
- Spargel Panna Cotta
- Spargel Risotto mit Parmaschinken
- Spargel in bunter Gesellschaft
- Spargeleis trifft Erdbeere



In Vorbereitung auf den Kochclub Nr. 4 im September dieses Jahres trafen sich in geselliger Runde einige Interessierte und stellten ein Menü passend zum Spätsommer zusammen.

Auch dieser Abend war gekennzeichnet von einem regen Austausch nicht nur im Hinblick auf die Zubereitung der Speisen, einer ausgelassenen Atmosphäre und dem Genuss von Speis und Trank. Erneut ein sehr gelungener Abend! Dass niemand hungrig oder durstig nach Hause ging, bedarf eigentlich keiner Erwähnung. So mancher wird sich auch noch am Sonntag über die Reste des üppigen Menüs gefreut haben.

- Gazpacho
- Rote Bete Knödelchen auf Lauchbett und Parmesansauce
- Tarte Tatin von Roten Beten
- Variationen von der Forelle mit zweierlei Stampf und Wildkräuter-/Gurkensalat
- Geeiste Marillenknödel auf Himbeerspiegel



Der Kochclub ist in Karlsruhe angekommen! Hier finden Kochinteressierte zusammen, die Freude am gemeinsamen Zubereiten von Speisen haben und dem Essen und dem Genießen zugetan sind. Hinzu kommt der lebhaft Austausch über Produkte, Bezugsquellen, Rezepte, Tipps und Tricks und vieles mehr, was überaus befruchtend ist!

Ich freue mich schon auf den 5. Kochclub am 2. November 2013, bei dem es rund um das Wild geht. Aktuelles zum Kochclub (Termine, Thema etc.) ist jeweils zu finden auf der Web-Seite des Conviviums Karlsruhe.

Karlsruhe im Oktober 2013

Brigitte Steder