

## Kochen verbindet!

### Fortbildung für Kochprofis: Vielfältige Kulturküche

Auf Initiative unserer Fachbereichsleiterin Marianne Schmitz präsentierten am vergangenen Samstag 10 KochkursleiterInnen aus dem Anna-Krückmann-Haus „ihre“ typischen Länderküchen.

Die bunte Vielfalt und die kulinarischen Köstlichkeiten konnten sich sehen lassen und schmeckten vorzüglich. Neben exotischen Produkten, wie zum Beispiel dem Gewürz Hing aus Indien, welches in ein scharfes Linsen-Dhal floss, oder die Tapiakastärke aus Brasilien, aus der schneeweiße Pfannkuchen entstanden, wurden Rezepte auf ihre Verträglichkeiten überprüft und je nach Bedarf kurzerhand in fructosearm bzw. lactosefrei umgewandelt oder veganisiert.

Kurzum: Das Kochen miteinander und der Blick über den Tellerrand hat den Profis viel Spaß gemacht und ihr Know-How erweitert. Marianne Schmitz ist sich sicher, dass nicht nur ihr Team, sondern vor allem auch die TeilnehmerInnen der Kochkurse von dieser Erfahrung des „Kulinarischen Crossover“ profitieren.

Alle waren sich einig: Dies schreit nach Wiederholung!

Hier ein paar Impressionen des Kochevents:

