



Slow Food® Karlsruhe

„Wurzeln & Knollen“ – Geschmackserlebnis am 24.01.2009

Slow Food hat sich unter anderem auf die Fahnen geschrieben, die Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu fördern. Im Winter bieten sich in unserer Region daher Wurzeln und Knollen als „Kandidaten“ für ein Geschmackserlebnis an. Genauer kennen gelernt haben wir bei dieser Veranstaltung unter der Leitung von Bernadette Baumann-Gatti Pastinaken, Steckrüben, Rote Beete, Karotte. Am Samstag Nachmittag hatte sich eine aus Slow Food Mitgliedern und Interessierten gemischte Gruppe von 15 Entdeckungslustigen im Küchenstudio „PRINZIP“ im Herzen von Karlsruhe eingefunden.

Zunächst gab es eine theoretische Einführung, bei der es um Herkunft, Historie, Inhaltsstoffe und Verwendung dieser Wurzeln und Knollen ging.



Slow Food
Karlsruhe

Convivienleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe
fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Beim praktischen Teil des Geschmackserlebnisses bildeten sich fünf kleine Teams, die jeweils unterschiedliche Zubereitungsformen und Rezepte für die vorhandenen Wurzeln und Knollengemüse in Angriff nahmen.

Bereits während der Zubereitung wurden die Wurzeln mit grossem Interesse vom Rohzustand bis in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen quer durch die einzelnen Koch-Teams verkostet.



Schliesslich konnte ein beeindruckendes „Wurzel-Büffet“ präsentiert werden, das aus so unterschiedlichen Speisen bestand wie Wurzelpüree, Wurzelchips, Kartoffel-Wurzel-Gratin, Steckrüben-Antipasti, Rote Bete-Salat und Roter Bete a l'Orange.



Slow Food® Karlsruhe



Obwohl die Hauptbestandteile dieser Rezepte aus lediglich vier verschiedenen Wurzeln und Knollen bestand, war die geschmackliche Vielfalt, die sich durch die unterschiedlichen Rezepte und Zubereitungsarten ergab, erstaunlich.





Slow Food® Karlsruhe

Zum krönenden Abschluss wurde das attraktive Buffet dann beim gemeinsamen Essen an der langen Tafel verspeist. Dabei blieb endgültig so manches negative Vorurteil auf der Strecke, das vorher gegenüber der Steckrübe oder der Roten Bete bestanden hatte...



Dankenswerterweise hat uns „PRINZIP“ zur Veranstaltung nicht nur die Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt, sondern uns auch mit Wasser & Wein versorgt. Wir kommen gerne wieder.

Jens Herion