

16. Mai 2017

Pressemitteilung

VHS und Slow Food Deutschland küren Sieger ihres Rezeptwettbewerbs Von Maklube bis Okra in Tomatensoße

Berlin/Bonn. Ein Deutschkurs der Pangea-Sprachschule in Berlin gewinnt den gemeinsamen Koch-Contest mit seinem arabischen Maklube, ein in der ursprünglichen Heimat der Teilnehmerinnen und Teilnehmer beliebtes Festmahl bei großen Familienfeiern. Die Asylbewerber aus der Türkei haben ihr Leibgericht gemeinsam im Kurs zubereitet. Das kulinarische Kunstwerk aus Reis, Kartoffeln und Gemüse, wahlweise mit Fleisch oder vegetarisch, überzeugte die Fachjury aus Vertretern des Deutschen Volkshochschul-Verbandes (DVV) und von Slow Food Deutschland (SFD). Die Hobbyköche können sich nun auf VHS-Kochkurse und umfangreiche Food-Literatur, darunter den „Slow Food Deutschland Genussführer 2017/18“, freuen.

Der Wettbewerb von DVV und SFD hatte nach wohlschmeckenden und einfach zuzubereitenden Rezepten aus aller Welt gesucht und wurde auf dem kostenlosen Mitmach-Kochblog der Volkshochschulen – heimat-rezepte.de – durchgeführt. Denn: „Rezepte zu verfassen, macht nicht nur Freude, sondern ist auch eine gute Schreibübung. Und wer sie nachkochen will, trainiert sein Leseverständnis“, erklärt DVV-Verbandsdirektor Ulrich Aengenvoort die Beweggründe. Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson, ergänzt: „Essen ist eines der großen Universalthemen, das Menschen zusammenbringt. Es verbindet Menschen; Essen ist ein großer Beziehungstifter, was vor allem in neuen und erst einmal fremden Umgebungen von hoher Bedeutung ist. In Aktionen wie die des Rezeptwettbewerbs sehen wir eine Gelegenheit, dass dieses Charakteristikum des Universalthemas Essen einmal mehr in Beziehung setzt und Ausdrucksformen des Neuen – Sprache – und des Vertrauten – Gerichte der Heimat – ermöglicht.“

Ebenfalls über einen Kochkurs und Bücher von Slow Food Deutschland freuen können sich Suhad Sangana und Thomas Nolte aus Göttingen, Franziska Ziegler aus Butzbach sowie

René Häfner aus Freiburg. Sie machten mit ihren Rezepten Appetit auf Okra in Tomatensoße, gefüllte Paprikaschoten, winterliche Gemüsesuppe und Karottenpastete.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung mit mehr als 100.000 Mitgliedern – davon 14.000 in Deutschland –, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln.

Der Deutsche Volkshochschul-Verband ist die bildungs- und verbandspolitische Vertretung der Volkshochschulen und der VHS-Landesverbände auf Bundes- und europäischer Ebene. Hinter ihm stehen die rund 900 Volkshochschulen in Deutschland. heimat-rezepte.de wurde von den DVV-Lernportalen ich-will-lernen.de und ich-will-deutsch-lernen.de ins Leben gerufen. Beide werden gefördert mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF).

Kontakt:

Boris Zaffarana, Referent für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit DVV-Lernportal ich-will-lernen.de, Tel. 0228 975 69 - 80, zaffarana@dvv-vhs.de

Sharon Sheets, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Slow Food Deutschland, Tel. 030 200 04 75 - 20, s.sheets@slowfood.de