



Koscher Kochen: Garten auf dem Teller.

Mit Rabbiner Bea Wyler (Baden)

Koscher ist «ethno»! Im Gegensatz zur z.B. italienischen oder thailändischen Küche ist die jüdische Ethno-Küche jedoch nicht an geographische und klimatische Gegebenheiten gebunden, sondern sie orientiert sich an einem Set von Regeln und Vorschriften, die den Juden bei einer so profanen Tätigkeit wie Essen und Trinken erlaubt, Heiligkeit in den Alltag zu bringen. Koscher ist praktizierte Religion. Jede «nationale» Küche kann kosher gemacht werden, so dass orientalische wie europäische koschere Gerichte möglich sind. Andererseits gibt es, wie bei jeder anderen Form von thematisch speziellen Küchen, «verboten» und «erlaubt». In unserem 4-teiligen Kochkurs versuchen wir, diese beiden «Spielwiesen» unter einen Hut zu bringen. Dabei konzentrieren wir uns auf einige Spezialitäten der Feiertage: Pessach, Purim, Sukkot, etc.

Mittwoch, 25.4./ 2.5./ 9.5./ 16.5.; 18.00-21.00

Die Platzzahl ist beschränkt. Anmeldung: info@haus-der-religionen.ch. Kosten für die vier Abende Fr.250.-/ Teilnahme an einzelnen Abenden auf Anfrage.

