



Geschichten von Neubeginn und Freude

Sonja Rajsp-Lauer (sra)



Lauterbach. Alblinsen treffen auf Avocado, Tannenhonig auf Sardellen, Kartoffeln auf Kreuzkümmel, Brennnesseln auf Kichererbsen, Süßkartoffeln auf Pflaumen, die Rezepte sind bunt gemischt wie die Menschen, die bei Aladin & Frieda aufeinandertreffen. Von LEADER gefördert, entstand in acht Workshops ein außergewöhnliches Buch.

„Wir wollten die Lieblingsgerichte unserer Teilnehmenden mit Schwarzwälder Köstlichkeiten verschmelzen. Entstanden sind kreative Rezepte und leckere Neuinterpretationen“, erklärt Sonja Rajsp-Lauer, Initiatorin des Projekts. Die Zutaten fließen ineinander, fusionieren zu einem neuen Genuss und überraschen mit ihrem Geschmack.



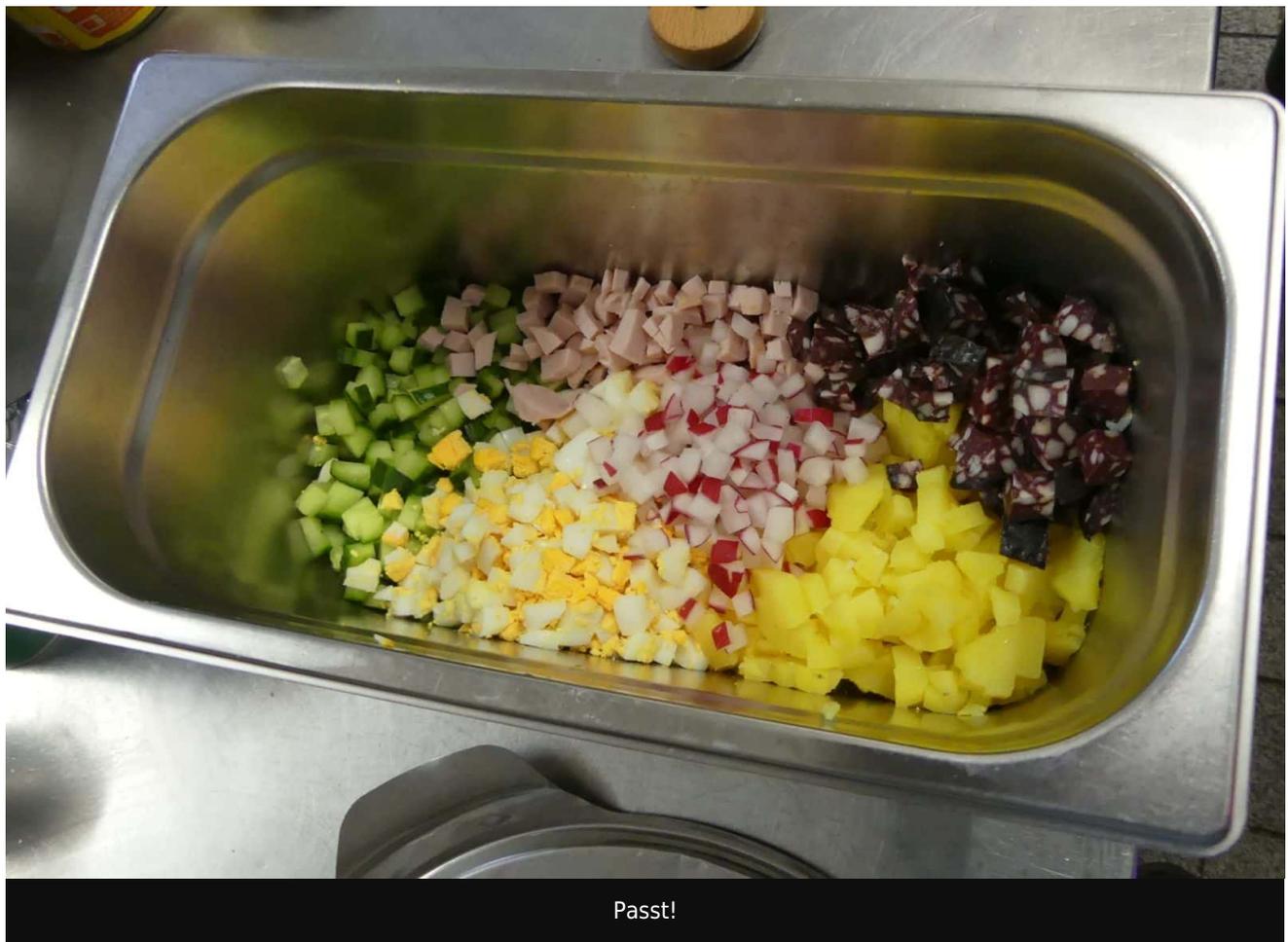
Viel Spass beim Kochen.







Schwarzbraten? Passt das?



Passt!





Dekorativ fürs Foto.



Vor allem aber erzählen die Speisen Geschichten. Geschichten von Neubeginn und Freude, von Akzeptanz und Offenheit. Die neu angekommenen Hauskäufer mit der Schwester des Vorbesitzers, der alte mit dem neuen Bürgermeister, die vielen „Neuen“ aus der Ukraine kochten zusammen und lernten sich dabei kennen.

Die Workshops wurden von der Autorin und Wildpflanzenpädagogin Astrid Lehman begleitet und vom Fotograf Volker Wierzba in Bildern festgehalten. Das Buch, das daraus entstanden ist, heißt „Schwarzwald international – die Verschmelzung der Genüsse“ und wird am Mittwoch, den 14. Dezember um 18 Uhr im Begegnungsrestaurant Aladin & Frieda vorgestellt. „Es eignet sich hervorragend als Weihnachtsgeschenk“, glaubt Sonja Rajsp-Lauer.



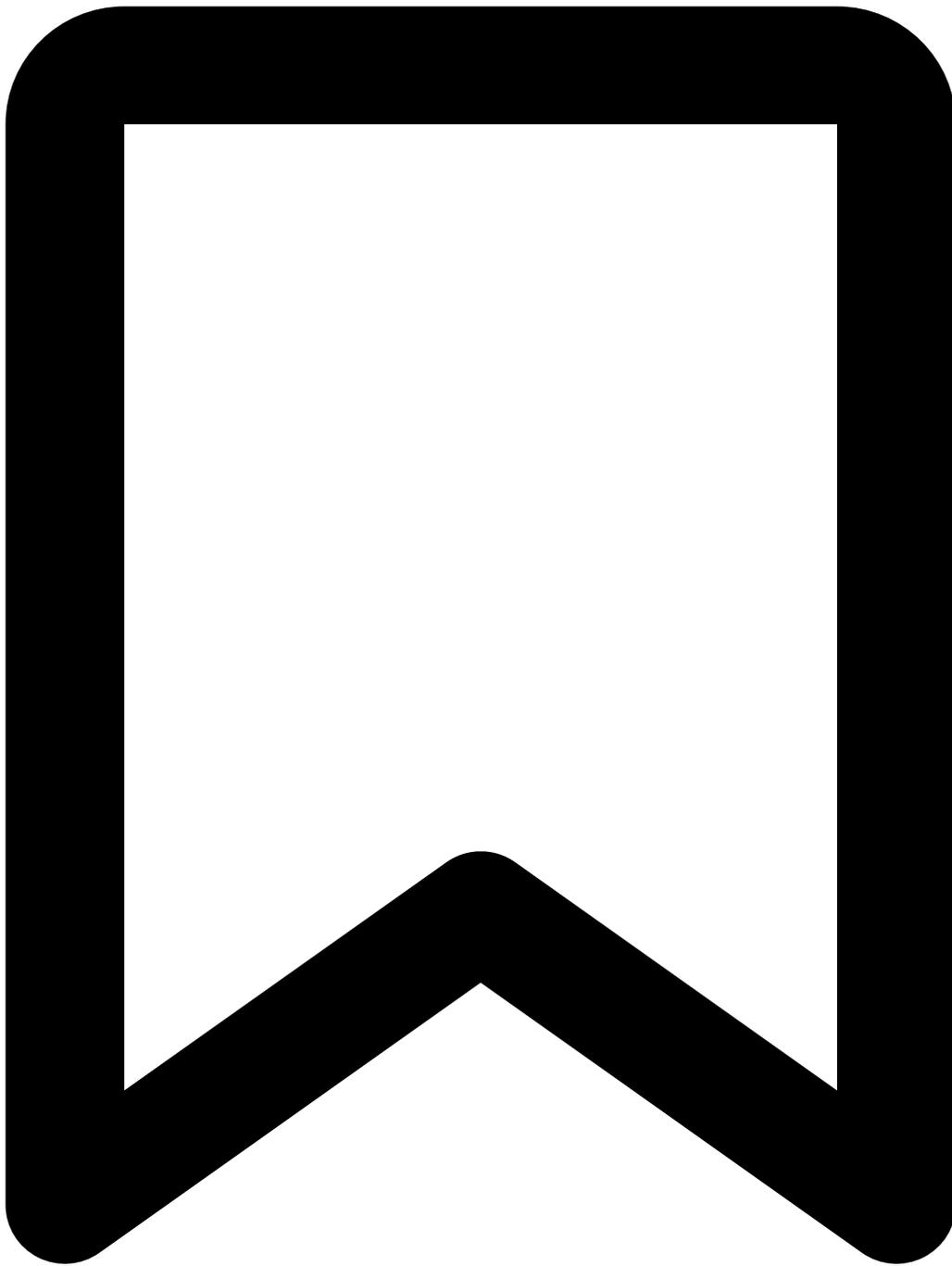


Volker Wierzba fotografiert die ukrainische Honigtorte mit Schwarzwälder Kirsch-Kern

Workshops zukünftig buchbar

„Jeder einzelne Workshop war besonders, jeder einzelne war wunderbar! Wir haben während der Workshop-Phase so oft gehört, dass wir diese Workshops weiter anbieten sollten – da haben wir uns gedacht, das machen wir dann einfach!“, erklärt Sonja Rajsp-Lauer.

Die neue Leiterin des Aladin & Frieda, Arta Jakupi, ist gleich dabei. „Schwarzwald trifft Taiwan, Schwarzwald trifft Südamerika, Schwarzwald trifft Syrien – und immer treffen Menschen aufeinander, die ein paar entspannte, kommunikative, köstliche Stunden zusammen erleben – das werden wir 2023 sehr gerne anbieten!“. Auch Workshop-Gutscheine werden am 14. Dezember bei der Kochbuch-Vorstellung zu erwerben sein.



Ein Blick ins Buch.

Das Kochbuch „Schwarzwald internätional – die Verschmelzung der Genüsse“ wurde gefördert von LEADER Mittlerer Schwarzwald mit Mitteln der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Baden-Württemberg im Rahmen der Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes und ist ab dem 14. Dezember erhältlich im Aladin & Frieda und in der Buchlese Schramberg.

