



Transkulinariumexpress

Wien ist ein Schmelztiegel der Kulturen und Nationen. Kochen und Essen in Gesellschaft kann die Menschen aus den unterschiedlichen Herkunftsländern zusammenbringen. Wir wollen derartigen Begegnungen den Weg ebnen und laden zu kulinarischen Abenden – das gemeinsame Essen, Erzählungen über deren Zubereitung, Koch- und Essgewohnheiten, Informationen über das jeweilige Land und die Möglichkeit des einander Kennenlernens zeichnen diese Abende aus.

Transkulinariumexpress 5. Station: **Mongolei**

Die Mongolei ist ein Land der Extreme, mit mehr 1,5 Millionen km² (zur besseren Vorstellung: die vierfache Größe von Deutschland) ist sie der zweitgrößte Binnenstaat der Welt, wobei nur knapp zwei Einwohner (Deutschland 227) auf einen km² kommen. Seitdem das Land besiedelt ist, wird es von Nomaden beherrscht, die zeitweise auch große Reiche gegründet haben – das von Dschingis Khan begründete Mongolische Reich (1190 bis 1260) war der größte zusammenhängende Herrschaftsbereich der Weltgeschichte. Das im Herzen Asiens an Russland und China grenzende Land wird an diesem Abend u. a. mit Bildern und Videos vorgestellt, das Leben der Nomaden dabei in den Mittelpunkt gerückt.

Kulinarisch geben selbstverständlich die Tiere der Nomaden den Ton an: Fleisch und Milchprodukte von Pferden, Rindern, Yaks, Kamelen, Schafen und Ziegen sind von zentralem Interesse. Fleisch wird hauptsächlich gekocht, dabei auch als Zutat für allerlei Teigtaschen verwendet. Für die Wintermonate wird das Fleisch auch vielfach

getrocknet. Aus der Milch der Tiere werden Getränke und diverse Käsearten hergestellt. Gekocht wird traditionell in den Jurten, die für Reisende auch als Verpflegungsstationen dienen (Guanz). **Chamin Od** wird uns drei verschiedene Salate sowie eine Suppe mit kleinen Teigtaschen (Bansch; werden die Teigtaschen gedämpft, nennt man sie Buuds, frittiert heißen sie Chuuschuur) präsentieren. Als Hauptgang serviert unsere Gastköchin ein Nudelgericht mit selbstgemachten Nudeln (Tsuivan). Als Nachspeise gibt es Reis mit Rosinen.

Samstag 13. Juni 2015, 19.30-23 Uhr

Eintritt: 45,- Euro (inkl. alkoholfreier Getränke)

**Offenes Atelier für Lebenskunst
1090 Wien Zimmermangasse 8**

Beschränkte Sitzplatzzahl!

**Infos und Anmeldung unter
transkulinariumexpress@gmx.at**

Wir freuen uns auf eine gemeinsame Reise!

Helga Schmiedberger & Brigitte Oberauer

in Kooperation mit der AgendaGruppe Dialog O9 und dem AfroAsiatischemInstitut

