

# Uni kocht à la Mittelalter auf

Neuer Workshop bringt Interessierten mittelalterliches Kochen näher

■ Eine kulinarische Zeitreise zurück ins Mittelalter können Gourmets mit dem neuen Workshop „Die Kochkunst des Mittelalters – Einführung in die mittelalterliche Küchenpraxis“ erleben. „Anhand historischer Texte tauchen wir geschmacklich in frühere Zeiten ein“, freut sich Karin Kranich, Obfrau des Vereins „Kulima“, der den Workshop in Kooperation mit Le Soleil KochKunst veran-

staltet (siehe Infos r.). Was wurde damals gegessen? Welche Nahrungsmittel hatten einen besonderen Stellenwert und warum? Wie hat man gekocht? Diese Fragen stehen neben Köstlichkeiten à la Böhmischer Erbsen, Falschem Wildragout und Hollermus im Mittelpunkt des Geschehens. „Es sind völlig neue Geschmackserlebnisse, aber auf sehr angenehme Art“, verrät Kranich schon vorab.

## WORKSHOP-INFO

**Ort:** Le Soleil KochKunst, Dreihackengasse 1-7

**Termine:** Samstag, 26. 11., 14 bis 18 Uhr und Mittwoch, 30. 11., 18 bis 22 Uhr

**Unkostenbeitrag:** 95 Euro  
**Anmeldungen** sind noch möglich unter [karin.kranich@uni-graz.at](mailto:karin.kranich@uni-graz.at) oder [caroline.pirsch@le-soleil.at](mailto:caroline.pirsch@le-soleil.at)



**Schmackhaftes Mittelalter:** Von heidnischen Kuchen über Krebse bis zu Mandelkäse