

So kocht Kroatien

Vhs und Trogir-Freunde bieten Kurs an

Vaterstetten – Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, veranstaltete die Volkshochschule Vaterstetten erstmals in Kooperation mit dem Verein Städtepartnerschaft mit Trogir einen kroatischen Kochkurs. Denn neben der Musik bilden auch die feinen Speisen der Kroaten längst einen festen Bestandteil dieser nun elf Jahre währenden Verbindung unserer Gemeinde mit den Freunden in Südosteuropa.

Mario Pavic, der in Rogoznica bei Trogir ein Restaurant betreibt, brachte dazu einen Teil der Zutaten frisch aus Dalmatien mit. Mit großer Begeisterung ließen sich die Teilnehmer zeigen, wie man ein typisch dalmatisches Vier-Gänge-Menü zubereitet. Als Zugabe wurde ein im wahrsten Sinne des Wortes „Schwarzbrot“ mit Tintenfischtinte gebacken. Zum Auftakt gab es eine köstliche Scampicremesuppe, gefolgt von Gerste mit Meeresfrüchten und Tomaten. Die Hobbyköche waren überrascht, welch feine Speise

sich aus der in unseren Küchen eher unpopulären Gerste zubereiten ließ.

Den Hauptgang stellte ein „Klassiker“ der dalmatinischen Küche dar: Brudet, ein Tintenfisch- und Octopuseintopf mit Polenta. Als Nachspeise zu diesem für sich schon üppigen Mal gab es einen Johannisbrot-Apfel-Schokoladenkuchen. Was da nach gut drei Stunden Kochkurs auf dem Tisch stand, konnte sich nicht nur sehen lassen, sondern schmeckte vorzüglich. Zur Abrundung des umfangreichen Abendessens reichte der Geschäftsführer der Vhs einen guten Wein und der Vorstand des Partnerschaftsvereins Ijivovica und Travarica zur Verdauung. Zum guten Essen gab es Informationen zur Städtepartnerschaft und Mario Pavic machte allen Teilnehmern mit seinen Erzählungen Appetit auf seine Heimat.

Nähere Informationen zur Städtepartnerschaft Vaterstettens mit Trogir gibt es im Internet unter www.pvt2009.org.