

KOCHKUNST AUS ALLER WELT HINDUKUSCH

MITTWOCH, 28. JUNI 2023

12:00 - 13:30

PAULUSHAUS, BLUMENRAIN 24, BIEL



Gastfreundschaft in den Küchen der Welt ist der magische Ort, wo aus Fremden Freunde werden. Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Weltreise.

Wir freuen uns auf bereichernde Begegnungen!

KOSTEN: ERWACHSENE FR. 12.-
KINDER AB 10 JAHREN FR. 6.-
AUCH VEGI MÖGLICH

ANMELDUNG BIS AM MONTAG DAVOR:
SEKRETARIAT PAULUSHAUS
032 365 35 36
buero.paulushaus@ref-bielbienne.ch

KOCHKUNST AUS ALLER WELT

HINDUKUSCH, 28. JUNI 2023

Dieses Mal geht unsere kulinarische Reise nicht in ein Land, sondern in eine Region. Der Hindukusch ist Teil der Hindukusch-Karakorum-Himalaya-Kette und liegt an deren südwestlichem Rand. Je nach Auslegung umspannt das dünn besiedelte Gebiet einen Teil von Afghanistan, Pakistan, Indien und China und besteht zu einem guten Teil aus hohen Bergen, Eis und Schnee, dazwischen tiefe, einsame Täler und viele Flüsse.

Der Name Hindukusch kommt aus dem persischen und bedeutet „indisches Gebirge“. Die Geographen der Antike nannten ihn Paropamisos. Schauen wir uns eine aktuelle Landkarte an, dann scheint das mit dem indisch im Namen etwas unverständlich, liegt doch nur ein ganz kleiner Teil im heutigen Indien. Bis 1947, als die Engländer abzogen, gehörte das heutige Staatsgebiet von Pakistan jedoch zu Britisch-Indien und damit lag ein grosser Teil des Hindukusch eben in Indien. Noch heute wird um einen Teil des gebirgigen Gebiets in Indiens Norden gestritten.

Früher ein beliebtes Ziel für Bergsteiger, wird das Gebiet wegen der vielen kriegerischen Auseinandersetzungen heute eher mit Konflikten, denn mit den majestätischen Gipfeln des Himalayas in Verbindung gebracht.

Und genauso wie der Hindukusch mehrere Länder umspannt, ist auch die Küche von verschiedenen Einflüssen geprägt, je nach dem, in welcher Region des riesigen Gebietes man sich befindet. Doch wie vielerorts in Asien, ist Reis ein Grundnahrungsmittel, oft verarbeitet zu Biryani oder Pilaw mit vielen unterschiedlichen Zutaten, Fleisch, Geflügel und Gemüse und oft serviert mit Fladenbrot. Natürlich gehören auch viele Gewürze zur traditionellen Küche: Minze, Kardamom, Kurkuma und viele mehr verleihen den Gerichten ihre ganz eigenen Noten.