

KOCHKUNST AUS ALLER WELT GUATEMALA

MITTWOCH, 30. APRIL 2025
12:00 - 13:30

WYTENBACHHAUS, J.-ROSIUSSTR. 1, 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:
032 322 36 91
zeitfragen@ref-bielbienne.ch

KOCHKUNST AUS ALLER WELT

GUATEMALA, 30. APRIL 2025

Im Rahmen der ökumenischen Kampagne 2025 unterstützen die Ref. Kirchgemeinde Biel und der Kath. Pastoralraum Biel-Pieterlen gemeinsam mit der Bevölkerung mit an Gottesdiensten und Fastensuppen gesammelten Kollekten ein Projekt in Guatemala zugunsten der dortigen indigenen Bevölkerung.

Aus diesem Anlass suchten und fanden wir glücklicherweise eine motivierte junge Frau aus Guatemala, die für uns ein Menu aus ihrer Heimat kocht.

Eingeklemmt im schmalen Landstreifen zwischen Nord- und Südamerika, bzw. zwischen dem pazifischen Ozean und der Karibik, ist Guatemala ein Land mit einer bewegten, leider auch durch die spanische Kolonisation geprägten, Geschichte, einem riesigen Kulturerbe, Sehenswürdigkeiten wie der Mayastadt Tikal, wunderschönen Landschaften, Vulkanen und Seen. Der Name des Landes leitet sich vom Wort «Cuauhtēmallān» ab und bedeutet „Land der Bäume“.

Etwas mehr als 50% der Guatemalteken sind Mestizen, also Menschen, die indigene und europäische Wurzeln haben, gut 40% gehören der Volksgruppe der Maya an.

Die Grundlagen der guatemalteckischen Küche sind noch immer die gleichen wie zu Zeiten der Mayakultur, Mais in verschiedensten Formen spielt also eine Hauptrolle. Auch Reis und Bohnen sind beliebt und nicht fehlen darf natürlich Chili. Als guatemalteckisches Nationalgericht kann man Pepian bezeichnen, das ist ein Eintopf aus gerösteten Gewürzen, Gemüse und Fleisch mit Tomatensauce. Aus der spanischen Küche ist u.a. der «Pastel tres leches» geblieben. «Tres Leches» bedeutet drei Milcharten und genau damit wird das gebackene Biskuit getränkt, was einen süß-feuchten Kuchen ergibt, der mit einem Rahmtopping, teilweise auch mit Früchten, garniert wird.