

KOCHKUNST AUS ALLER WELT ENGLAND

MITTWOCH, 27. AUGUST 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

ENGLAND, 27. AUGUST 2025

Denkt man an England, da purzeln die Bilder nur so: Von Popmusikern wie Elton John, pardon, Sir Elton John und den Beatles, Londons Big Ben, dem Buckinghampalast, den Royals, über die berühmten englischen Gärten bis zum Five-o-Clock-Tea mit Scones und kleinen Sandwiches geht es kunterbunt durcheinander.

Gräbt man noch ein bisschen tiefer in den Schubladen des Gedächtnisses, ploppt vielleicht noch das typisch englische Breakfast auf: Fruchtsaft, Speck, Ei, Würstchen, Blackpudding, Tomaten, Toast und Tee.

Und da war doch noch was mit Fisch ...? Fish and Chips, um genau zu sein. Fastfood, wie man das heute nennt, hat in England einen festen Platz in der Esskultur, sei's tiefgefroren aus dem Laden, als Take-away von einer Imbissstube oder im Pub. Und wer an Pubs denkt, denkt wohl auch an Bier. Die englische Biervielfalt ist legendär.

England, bzw. ganz Grossbritannien, wozu ja auch Schottland, Wales und Nordirland gehören, hat eine lange und sehr bewegte Geschichte, wurde erobert und hat erobert. Römer, Wikinger, Germanen, Angeln, Sachsen, Kriege, Piraten, Könige und Königinnen, Kolonien und die Gründung der Ostindiencompany Anfang des 17. Jahrhunderts sind nur einige Stichworte. Womit wir wieder beim Tee wären oder ganz allgemein beim Essen. Denn dank ihrer Kolonien hatten die Engländer lange Zeit einfachen Zugang zu allerlei exotischen Zutaten, was zu einer hochstehenden Küche beitrug.

Nach dem Niedergang der Kolonialreiche und den beiden Weltkriegen Anfang des 20. Jh. ging viel der britischen Kochkunst verloren, da die Zutaten aus aller Welt schlicht zu teuer waren für die, die wussten, wie man kocht: die Bediensteten. Die Oberschicht kochte damals natürlich nicht selbst. Sie konnte sich zwar die Zutaten leisten, wusste jedoch wenig anzufangen mit all der Vielfalt. Die ehemaligen Angestellten hatten jedoch kaum Geld für exklusive Gewürze und co. und kochten einfachere Gerichte für ihre Familien - so ging viel Wissen verloren. Heute ist die englische Küche wieder ein bunter Mix mit Einflüssen aus aller Welt.