

Bericht vom Shop & Food-Kochkurs

VON UTA MARIANI

Gespannt treffen wir an einem Samstag kurz nach Mittag im Sentitreff ein.

In einer Gruppe von zehn Teilnehmenden werden wir von Janina Fazekas, der Kursleiterin, und von Vigitha Naguleswaran, unserer Köchin aus Sri Lanka, empfangen. Bei einem köstlichen Dal, dem typischen Linsengericht, und frischen Bananen-Chips informiert uns Janina über einige Eckdaten aus dem Quartier und erläutert das Menü.

Mit eigenen Shop&Food-BaBeL-Einkaufstaschen machen wir uns unter der fachkundigen Leitung von Vigitha auf den Weg zum Einkaufen in die asiatischen Läden der Baselstrasse.

Wir werden überrascht von exotischen Gerüchen, von unbekannten Früchte- und Gemüsesorten und lassen uns an der Theke für jeden ein Stück Fisch Arakkula (eine Haifischart) abschneiden.

Voll neuer Eindrücke machen wir uns auf den Rückweg und die Arbeit beginnt.

Wir rüsten bergeweise Knoblauch und Chili sowie die eingekauften Gemüse. Wir rösten Koriander-, Kümmel- und Fenchelsamen, Nelken, Pfefferkörner, Zimtstangen, Kardamon, Chili und Muskatblüten,

mischen Curryblätter, Kurkuma und Garam Masala und mahlen uns unsere eigene Currymischung.

Die frische Kokosnuss wird auch noch gemahlen. Der Duft ist verführerisch. Währenddessen werden in den Kochtöpfen bereits verschiedene Curries zum Kochen gebracht. Vigitha, unsere Köchin, wirbelt mit Kellen und Zutaten und erzählt gleichzeitig von Traditionen und Alltäglichem aus ihrer Heimat Sri Lanka. In der Sentitreff-Küche wird bei einem Glas Wein, einem feinen Bier oder einem Glas Orangensaft rege gefachsimpelt. Der Teig

für die Chapati, die Fladenbrote, muss noch geknetet und geformt werden. Und bald schon sitzen wir vor einem reichhaltigen Teller und geniessen unser gemeinsames Abendessen. Zum Abschied überreicht uns Janina Fazekas noch ein kleines Gläschen mit dem selbstgemachten Curry. Ausserdem die Rezepte, so sind wir bestens ausgerüstet für das Nachkochen. Ein Kochkurs einmal ganz anders. Wir sind begeistert. **Hier bucht ihr euren nächsten Kurs am 24. Mai 2014:**

Telefon 041 240 94 72 (Di 9-12/Do 15-19)
www.shopandfood.ch



Projekt Kunst auf Achse I

«Unbefugten Verweilen verboten?»
Wir hingegen sagen: aus den Fugen!

Baselstrasse: die Marmordame steigt vom Sockel, der Steinhauer aus dem Bild.

Stumm & starr, nett & adrett, immer verfügbar posieren, ansonsten Verweilen verboten? Es könnte auch ganz anders sein! Wir, die mit unbefugten Ideen, sagen Ausgrenzung, Normierung und Verwertungsdenken Ade. Glück nur für die einen? Aus den Fugen tanzen! Wir steigen mit Witz und Grimm in den Untergrund, schreiben kleine Geschichte, spielen Kunst, denken mit allen Sinnen, lernen und entlernen, verweilen und feiern. Frische Ereignisse im Untergrund!

<http://ausdenfugen.wordpress.com>

Projekt Kunst auf Achse II

Gesucht: Ein Autor, eine Autorin zur Entwicklung eines Theaterstücks
Thema: Quartiergeschichten

(Achse Kasernenplatz-Seetalplatz)

Bitte melde dich unter:

achsengeschichten@gmail.com

...oder direkt bei uns an der mobilen Bar, wenn wir im Quartier unterwegs sind.



Unterstützung 2014

Wir sind froh, wenn Sie dem Sentitreff auch im neuen Jahr die Treue halten und wenn Sie sich weiterhin fürs Quartier engagieren. Wer den Quartiertreff auch finanziell unterstützen möchte, kann das gerne per Postkonto tun. Besten Dank.

Sentitreff
Baselstrasse 21
6003 Luzern

60-741149-3

Impressum

Herausgeber: Verein Sentitreff

Baselstrasse 21 / 6003 Luzern

Büro 041 240 94 79 Treff 041 240 94 71

info@sentitreff.ch / www.sentitreff.ch

Redaktion: Leonie Bernet, Urs Häner, Laura Heidelberger,

Uta Mariani, Josef Moser, Melanie Seeholzer

Druck: Gamma-Print AG

Auflage: 3300 Expl.