



VILLA BUTZ



Instagram: @takako miyabi deutschland

Machen wir Udon im kalten Winter! Köstlicher und unterhaltsamer japanischer Kochkurs

In der Stadt Göppingen, etwa 40 Kilometer östlich von Stuttgart gelegen, befindet sich ein historisches Jugendstilgebäude (Villa Butz). An diesem Ort mit wunderschönen Buntglasfenstern und der Wärme des Holzes können Sie das Beste der Welt spüren. Der gemeinnützige Verein „Haus der Familie Göppingen e.V.“, der sich die Förderung der Interaktion zwischen den Generationen zum Ziel gesetzt hat, veranstaltet das ganze Jahr über verschiedene Kurse und Workshops.

Ich bin seit zwei Jahren für die japanischen Kochkurse verantwortlich, die hier stattfinden. Es ist keineswegs einfach, etwa anderthalb Stunden mit dem Zug von zu Hause aus zu reisen und dabei jede Menge Zutaten mit sich herumzutragen, aber dank der Teilnehmer, die sich auf den Kurs freuen, können wir ihn weiterhin genießen. Wenn ich nachmittags ankomme, finden Yoga-Kurse, Kurse für Eltern und Kinder und spanische Kochkurse auf getrennten Etagen statt, sodass ich oft Eltern und Kinder mit kleinen Kindern sehe und ständig lebhaftes Gespräche höre.

Neulich, an einem kalten Winterabend, habe ich mit 13 anderen Deutschen geschmorte Udon-Nudeln gemacht. Obwohl der Prozess einfach war, waren die Teilnehmer fasziniert von der Tatsache, dass authentische Udon-Nudeln mit sehr einfachen Zutaten wie Allzweckmehl, Salz und Wasser hergestellt werden können. Während des Vorgangs, mit den Füßen auf den Udon-Teig zu treten (in Folie), waren viele verwirrt und fragten: „Kann ich mit meinen Füßen auf den Udon-Teig treten?“ Sie sahen jedoch, wie andere Teilnehmer Spaß daran hatten, auf den Teig zu treten, sie begannen allmählich zu verstehen. Er fing an, seine Schuhe auszuziehen, und am Ende lächelte er und trat darauf.

Ein kräftiger Mann dehnt geduldig den steifen Teig, schneidet ihn vorsichtig und erwärmt ihn, um ein schönes Ergebnis zu erzielen. Don ist fertig! Kochen Sie es in der Suppe mit Gemüse und Pilzen, um ein köchelnd heißes Gericht zu erhalten. Zum Nachtsich bereiten wir Muscat Daifuku zu, einen in rote Bohnenpaste gewickelten Muscat Traube. Ich war ein wenig besorgt, weil ich gehört habe, dass manche Menschen in Deutschland rote Bohnenpaste nicht mögen, weil sie zu süß ist, aber sie war so beliebt, dass sie im Handumdrehen verschwand. Ich habe mich sehr gefreut, dass sie sich auch für Waeko aus Japan interessierten.

Bei diesem Kurs ist es üblich, dass jeder vor dem Essen „itadakimasu“ rezitiert. „Seien Sie dankbar für die Lebensdauer der Zutaten, für die Menschen, die sie angebaut haben, für die Menschen, die sie transportiert haben, für die Menschen, die sie verkauft haben, für die Menschen, die sie gekocht haben, für die Lebensdauer der Lebensmittel und für die Zeit, die ein Mensch vor dem Verzehr verbringt.“ Ich glaube, dass dies auch Teil der Vermittlung japanischer Esskultur ist. Für einige Teilnehmer war es eine große Ehre, als Geburtstagsgeschenk an diesem Kochkurs teilzunehmen.

In dieser Einrichtung haben wir jeden Tag wunderbare Begegnungen in verschiedenen Klassenräumen. Wenn Sie in der Nähe sind, kommen Sie uns gerne besuchen. Die blauen Buntglasgemälde, die man von der Spitze der Retro-Holzterrasse aus sieht, sind spektakulär und einen Besuch wert!

Villa Butz: www.hdf-gp.de
16 www.newsdigest.de 10. Januar 2025 Nr. 1233

VILLA BUTZ

