

Mirower Kultur- und Literaturtage 20. August 2020

Kartenverkauf: Schmitt's in Mirow; Rudolf-Breitscheid 10; Telefon 039833 170301 – Tourist-Information Mirow + Wesenberg - Abendkasse

*Böhmisch Kochen
mit Hana Rigo*

**Forsthof Krümmel
Beginn: 18:00 Uhr**

Drei-Gänge-Menü

Eintritt: 35,-- Euro

Schmackhafte Rezepte aus Böhmen, Mähren und Schlesien. Von Generation zu Generation gesammelt und nun für die Liebhaber der böhmischen Küche in Buchform präsentiert. Probieren Sie die südböhmische Rahmsuppe mit Eierschwammerln oder die vielen Zubereitungsarten von Karpfen, Kartoffelpuffern und Co. Besuchen Sie mit Hana Rigo einige Wirtshäuser in Prag oder Cesky Krumlov, dort, wo bodenständig gekocht wird und berühmte Persönlichkeiten wie etwa Maestro Mozart oder der böhmische König Karl IV. speisten. Liwanzen oder Mehlspeisen wie Kolatschen, Buchteln oder Karlsbader Oblatentorte gehören als Nachtisch auf den

Tisch wie das gute böhmische Bier zum Schweinsbraten mit Kartoffelknödeln und Kraut. Und erfahren Sie, wie aus einem Schneider dem Bier zuliebe ein Wirt wurde oder wo Sie in Prag mittelalterlich, bei Kerzenschein und, wenn Sie wollen, mit den Fingern speisen können ...

Hana Rigo

Hana Rigo, in Südböhmen aufgewachsen, Matura 1967, 1968 Emigration nach Österreich, seit 1984 Gerichtsdolmetscherin für Tschechisch, seit 1985 Patchworklehrerin und Autorin. Die Verbundenheit mit Tschechien und die Liebe zur böhmischen Küche haben sie veranlasst, alle Gerichte ihrer Mutter in einem Buch zu versammeln.



Die Küche besitzt einfach das gewisse Etwas, sie ist bodenständig-raffiniert, bewährt, geliebt und einfach köstlich.

Auf dem kulinarisch-historischen Bummel durch Prag begegnen wir u.a. Kaiser Karl IV (Graupensuppe), Mozart (Hendlsuppe, gefülltes Perlhuhn), Vaclav Havel (Lungenbraten = Filet von Rind oder Schwein), Jaroslav Hasek, dem „Vater“ des braven Soldaten Schweijk (Haseks Schmaus).

Gebührend gewürdigt wird das erste „offizielle Kochbuch“ über die böhmische Küche des 19. Jahrhunderts der leidenschaftlichen Köchin und Bürgersfrau Magdalena Dobromila Rettigova und ihre mehr als tausend (!) Rezepte; wobei natürlich nicht alle tausend abgedruckt sind, sondern nur einige auch heute noch beliebte wie Scheiterhaufen, Rostbraten, Powidltschkerln

Vorgestellt werden Prager Kaffeehäuser und ihre Spezialitäten wie Buchteln, Kolatschen, Dalken, Zwetschenfleck, Särgchen (eine süße Köstlichkeit!), aber auch Kraut- und Schinkenfleckerl.

Kurorte wie Karlsbad und Marienbad (wo Goethe seine letzte Liebe fand und gleich wieder verlor) sind mit Karlsbader Torte (Oblatentorte), Marmorgugelhupf, Marillenkuchen vertreten.

Weiterhin machen Appetit: Brauereigulasch, Südböhmische Rahmsuppe mit Eierschwammerl, Karpfen „Weiße Frau“, Olmützer Quargel-Aufstrich ...

Ein Glanzstück für jede Kochbuchsammlung und für Freundinnen kulturhistorisch-kulinarischer Plaudereien.

Autorin Doris Losch



*Brikada
das Magazin für Frauen im web schreibt*

Seit altersher – also spätestens seit K.u.K.-Zeiten – genießen böhmische Köchinnen bzw. deren Rezepte weltweit einen exzellenten Ruf.