

Grüne Zebras kann man essen



V. L.: Waltraud Hamah-Said, Irene Mösenbacher und Gabriele Gauper. Bericht: D

Das Interesse am Kochen, gesundes und gutes Essen sowie die Produkte aus dem eigenen Garten, das verbindet drei Frauen, die nun eine eigene Kochschule gründen wollen.

monika.berthold@woche.at

Gabriele Gauper aus Gleisdorf, Irene Mösenbacher aus Thannhausen sowie Waltraud Hamah-Said aus Raaba sind es aus ihrem Alltag gewohnt, Beruf, Haushalt und Familie unter einen „Hut“ zu bringen – wie viele andere Frauen auch. Gleichzeitig haben sie immer Wert darauf gelegt, gesundes Essen auf den Tisch zu zaubern.

Dass gesundes Kochen mit regionalen und saisonalen Produkten keine Zauberei ist, wol-

len sie nun mit der Kochschule „Grünes Zebra“ unter Beweis stellen. Der Name „Grünes Zebra“ leitet sich ab aus einer von nahezu unzähligen Tomatensorten, die für Artenvielfalt steht. „Wir kochen Vielfalt“, sagen die drei Frauen, „und die kommt aus der Natur!“

Kurse in Weiz und Graz

Drei Mal im Monat sind Kochkurse angedacht, immer ein Nachmittag oder Abend zu einem speziellen Thema.

Die Erwachsenenkurse in Weiz werden in der Schauküche der Fa. Feiertag in der Dr. Karl Renner-Gasse 12 abgehalten. Für Kinderkochkurse in Weiz weicht man in die Küche des Vereins „Christina lebt“ aus.

Die Kurse für Erwachsene und Kinder in Graz werden in der Caritas-Küche in der Grabenstraße 39 abgehalten.

Für besondere Veranstaltungen kann das „Grüne Zebra“ auch gebucht werden, z. B. für Kindergeburtstage oder zum gemeinsamen Kochen einer Firmenbelegschaft.

Kochen für jede/n

Gekocht wird heimische und internationale Küche mit regionalen, saisonalen, biologischen und fair gehandelten Produkten. Die Themen sind je nach Kochabend zielgruppenorientiert: Einmal werden für den Alltag geeignete Gerichte auf dem Plan stehen, ein anderes Mal will man Spezielles (z. B. Dinner for two, Kindergeburtstage, Partytime, schnelle Küche etc.) in Angriff nehmen. Manchmal sollen auch Gastkö-

che z. B. japanische Speisen oder orientalische Gerichte vermitteln.

Die Kurse sind zielgerichtet für Kinder, Jugendliche oder Erwachsene – je nach Thema. Vermitteln wollen die drei die Freude am Kochen, die Geschmacksvielfalt und das Gemeinschaftserlebnis.

Start mit Schaukochen

Ein erstes Kennenlernen der Kochschule ist am 18. Juni möglich. Ab 16 Uhr steht unter dem Motto „Verführung in rot und grün“ ein Schaukochen bei der Fa. Feiertag in Weiz auf dem Programm. TeilnehmerInnen müssen sich anmelden. Es wird gemeinsam gekocht und gegessen.

VORSCHAU

Zum „Sommervielfalt Gartenbrunch“ wird am 24. Juli 2010 in den Garten von Gabriele Gauper nach Gleisdorf geladen.

Von 11 – 16 Uhr wird gemeinsam gekocht und gebruncht – bei jeder Witterung.

Nur mit Anmeldung. Informationen und Anmeldung unter Tel.: 0681/10 60 98 14, E-Mail: info@grueneszebra.at oder www.grueneszebra.at



Beliebt: feine und leckere Suppen



Carpaccio aus Bio-Rindfleisch.



Süße und gesunde Naschereien.

Ein Gartenbrunch der „Zebras“ in Gleisdorf



„Zebra“-Köchin Irene Mösenbacher. xx

Die Kochschule „Grünes Zebra“ lud zum Sommervielfalt-Zebrabrunch in den Garten von Gabriele Gauper nach Gleisdorf.

Allen Unwetterwarnungen zum Trotz wurden die Tische unter einem alten Apfelbaum

gedeckt. Gebrillter Wels mit Rosmarin-Thymian-Honig, Saté-Spießchen vom Bio-Huhn, Fleischschnecken, Paradeisvielfalt mit Leinöl-Topfen, Marillen- und Topfen-Streuselkuchen mit Beeren, um nur einige der Gerichte zu nennen, wur-

den in feinem Ambiente ver-speist. Die Besucher waren begeistert und führten rege Gespräche über Zutaten und Produzenten.

Eine Führung durch den Obst- und Gemüsegarten rundete das Programm ab.