

Ein Menü der Spitzenklasse

VEREIN Köstlichkeiten aus den Partnerländern

Von Ingrid Bender und
Werner Grundmann

HOFHEIM. Am 24. November war es wieder soweit – der Förderkreis Hofheimer Städtepartnerschaften hatte eingeladen, und es kamen 48 Personen, die das Menü genießen wollten. Darunter auch wieder fleißige Helfer, die sich schon zwei Stunden vorher eingefunden hatten, um beim Schnippeln, Backen und Rühren dabei zu sein, um Neues zu lernen, und die auch das Dekorieren der Tische übernahmen.

Das Menü startete mit einem Vorspeisenturm der italienischen Fraktion, die auch den zweiten Gang, nämlich Nudeln mit einem Sugo aus Tomaten, Kräutern und Salsiccia vorbereitete. Beim Hauptgang hatte man zwei Möglichkeiten: Einen typischen Bigos aus Polen mit Sauerkraut, Pilzen und viel Wurst- und Fleischinlage, mit Rotwein abgeschmeckt – deftig beginnen die

Polen die kalte Jahreszeit. Dazu reichte man polnisches Bier.

Der zweite Hauptgang aus Frankreich ließ ein wenig den fremdländischen Einfluss zu. Zum Lammragout mischten sich Pflaumen, Mandeln und als Beilage Couscous. Dazu passte auch ein Caesar's salad aus England.

Die Nachspeise war Gebäck aus England, auch der Jahreszeit geschuldet. Gingerbread, ein Kuchen mit kandiertem Ingwer und Aprikosen wurde gerührt und nutty cream cheese spirals mit Walnüssen und Orangenmarmelade bildeten den Abschluss des Menüs.

Bei einem Gläschen Wein aus Frankreich und Italien und einem Schluck Honiglikör aus Polen ließ man den Abend gesättigt und gemütlich ausklingen und sprach sich dafür aus, das Ganze im nächsten Jahr in der Küche der Weingartenschule in Kriftel auf jeden Fall zu wiederholen.



Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Eine Tafel voller Köstlichkeiten.

Foto: Ingrid Bender / VRM Lokal