



SLOW FOOD
CONVIVIUM HAMBURG

Donnerstag, 28. Oktober, 19 Uhr

Historisches Menü 1845:

„Henriette Davidis’

Praktisches Kochbuch“

Gasthaus Heimbuche

Langenhorner Chaussee 471

22419 Hamburg, www.heimbuche.de

1845 erschien die erste Auflage von Henriette Davidis’ Praktischem Kochbuch, „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“. Seit dem ist das Kochbuch in ungezählten Neuauflagen und Bearbeitungen erschienen und immer noch im Buchhandel zu bekommen. Davidis ist damit die bekannteste deutsche Köchin und Kochbuchautorin geworden. Das besondere Ihrer Sammlung lag darin, dass sie nicht einfach Rezepte zusammentrug, dass sie sie vielmehr alle ausprobierte und ggfs. abwandelte, um sicherzustellen, dass sie für „Anfängerinnen und angehende Hausfrauen“ zu kochen waren. Nicht selten wurden ihre Kochbücher von einer Generation zur anderen weitergegeben, so dass sie – zumindest in Norddeutschland – einen Einfluss auf die Küchenkultur ausgeübt hat, wie niemand sonst.



Henriette Davidis

Davidis wurde am 1. März 1801 in Wengern an der Ruhr als zehntes von dreizehn Kindern des Pfarrers Ernst Davidis und seiner aus den Niederlanden stammenden Ehefrau Katharina Litthauer geboren. Beruflich wurde sie als Hauslehrerin, Hauswirtschafterin und Leiterin einer Mädchenarbeitsschule tätig und ihr

Weg führte sie auch für einige Zeit in die Schweiz.

Grundlage unseres historischen Menues ist die erste Auflage ihres Praktischen Kochbuchs von 1845. Zusammen mit Kai Wendt, dem Wirt und Küchenchef des Gasthofs „Heimbuche“ haben wir daraus eine viergängige Speisefolge zusammengestellt.

Menüpreis einschl. Aperitiv und Wasser: 29,50 Euro (Mitglieder) 32,00 Euro (Nichtmitglieder)
Anmeldungen unter:

boesche@slow-hamburg.de

oder Tel. 040-5404135

Sonnabend/Sonntag, 6./7. Nov., 11-18 Uhr

VINORELL in Rindchens Weinkontor

Bönningstedt, Ellerhorst 1, Tel. 040/556 20 20

95 Winzer präsentieren 400 Weine.

Sauerkirschen bald reif für die Arche?


Die taz meldet aus Niedersachsen einen dramatischen Rückgang der Sauerkirsch-Anpflanzungen. 1982 standen in Niedersachsen noch auf 1074 Hektar Sauerkirschen, 2003 waren es nur noch 69 Hektar. Als Rohstoff für die Weiterverarbeitung können sie nicht mehr kostendeckend angebaut werden, so die niedersächsischen Statistiker. Wenn das so weitergeht, dann müssen die Sauerkirschen neben der „Bitteren Blanken“, der Amarena-Kirsche von der Niederelbe, von der Eckart Brandt die letzten Bäume gerettet hat, wohl vollständig in die Arche, um ihr Aussterben zu verhindern.

neue Internet-Adresse:

Informationen über die Aktivitäten des Hamburger Slow Food-Convivium findet man jetzt unter www.slow-hamburg.de

Bitte aktuelle eMail-Adresse mitteilen!

boesche@slow-hamburg.de

 Ich möchte Slow Food-Mitglied werden:

Name, Vorname

Fax Tel

Straße

PLZ, Ort

Einzelmitglied.

Schüler, Studenten, Azubis (Bescheinigung)

Familienmitgliedschaft

(auch nichteheliche Lebensgemeinschaften)

Firmenmitgliedschaft

Unterschrift:

Beitritt über Internet: www.slowfood.de

