



Ein festlich gedeckter Vorspeisentisch mit indischen Samosas, deutschen Feldsalat-Variationen und italienischer Tomatensuppe

RUDI ROCKT im PatchWorkHaus

11 Kochteams von zwei oder drei Leuten kochen Vorspeisen, Hauptgerichte oder Desserts und treffen sich in immer wieder neuen

Konstellationen in den verschiedensten Wohnungen.

Dieses ganz besondere Event gab es am 24. Februar zum vierten Mal im Patchworkhaus. Die Besonderheit dieses Mal: es gab erstmalig auch reine Kinderteams, daneben aber auch gemischte Teams von Kindern und Erwachsenen. Viele unserer Kinder sind mittlerweile alt genug, um sich eigenständig Gerichte auszudenken und umzusetzen.

Insgesamt war es ein Feuerwerk von Begegnungen und kulinarischen Höhepunkten: Rote-Bete-Carpaccio mit Ruccola, Samosas mit exotischen Dips, bunte Salate und köstliche Suppen, Lasagne, vielseitige Wraps, Kreationen aus Cremes, Eis, Früchten, Schokolade und gebackenen Bananen und vieles mehr. Es war wieder eine kulinarische Reise durch viele Länder und Kontinente.

Start war um 18 Uhr: für jeden Gang der drei-Gänge Menus gab es 75 Minuten Zeit. Danach folgte jeweils ein fliegender Wechsel in andere Wohnungen mit neuen Zusammensetzungen von Mitbewohner*innen.



in Erwartung der Lasagne, vegetarisch und mit Rindfleisch

Gegen 20.30 nach jeweils üppigen drei Gängen treffen sich die meisten noch satt

und zufrieden im Gemeinschaftsraum auf ein Getränk und einen gemütlichen Ausklang des Abends. Am nächsten Morgen geht es für einige weiter mit dem allmonatlichen Brunch und dem Verzehr der Reste vom Vorabend.



Gemütlicher Ausklang des Abends im Gemeinschaftsraum