

**KOCHEN WIE IM  
MITTELALTER.  
KALBSKOPF,  
REHBRATEN UND  
ANDERE  
FASTENSPEISEN**

INFORMATIONEN



# DATEN

Termine 8.5.2021. 16.00 Uhr. FreuRaum. Fanny Elßler-Gasse 3. 7000 Eisenstadt  
Stand: 16.3.2021, Änderungen vorbehalten

Dauer Kochkurs 4 Stunden

## Eintrittspreise

Eggenburg EUR 79,-- (inkl. Essen und Getränke)

Eisenstadt, Wien EUR 89,-- (inkl. Essen und Getränke)

Kurator\*innen Georg Geml. Anna Keblowska. Sarah Prenner

Kontakt/Anmeldung Eggenstraße 13. 3730 Eggenburg  
+43 (0) 664 1357 135  
chef@kochkulturmuseum.at  
www.kochkulturmuseum.at

Presse Georg Geml  
+43 (0) 664 1357 135  
georg.geml@kochkulturmuseum.at

# KOCHEN WIE IM MITTELALTER. KALBSKOPF, REHBRATEN UND ANDERE FASTENSPEISEN

Zur Fastenzeit vor Ostern dürfen Gläubige Christen kein Fleisch essen – so weit, so bekannt. Auch ohne religiöse Begründung macht das jährlich Frühjahrsfasten medial seine Runde. Im Spätmittelalter hielt man sich auch abseits der 40 Tage vor Ostern an die christlichen Fastenregeln. Diese deckten, je nach Auslegung bis zu einem Drittel der Tage im Jahreskreis ab. Wer an diesen Tagen dennoch Fleisch essen wollte, musste daher erfinderisch sein. So wurden beispielsweise Biber, Enten oder Schwäne kurzerhand zu Fischen erklärt.

In diesem Kochkurs widmen wir uns den kreativeren und spannenderen Lösungen. Wir stellen "Fleischspeisen" aus Fisch, Gemüse oder Obst her und zaubern so ein mehrgängiges Fastenmenü ohne Fleisch auf den Tisch!

Es kochen Sarah Prenner und Georg Geml mit Euch. Sarah ist angehende Lebensmittel- und Biotechnologin und hat die Kochkultur mit der Muttermilch (und durch Selbststudium) aufgesogen, und zwar in ihrem Heimatort Horitschon. Georg wiederum ist Wahl-Eggenburger und Kunsthistoriker und kocht seit mittlerweile 20 Jahren nach mittelalterlichen Rezepten – nicht täglich, dafür mit viel Genuss.