



Transkulinariumexpress

Wien ist ein Schmelztiegel der Kulturen und Nationen. Kochen und Essen in Gesellschaft kann die Menschen aus den unterschiedlichen Herkunftsländern zusammenbringen. Wir wollen derartigen Begegnungen den Weg ebnen und laden zu kulinarischen Abenden – das gemeinsame Essen, Erzählungen über deren Zubereitung, Koch- und Essgewohnheiten, Informationen über das jeweilige Land und die Möglichkeit des einander Kennenlernens zeichnen diese Abende aus.

Transkulinariumexpress

6. Station: Afghanistan

Im Rahmen des PARAFLOWS Festivals „Digital Migration“ ladet der TRANSKULINIARIUMEXPRESS herzlichst zu einer kulinarischen und viele andere Sinne umfassenden Reise nach AFGHANISTAN ein. Nach dem Genuss von afghanischen Speisen gibt es Musik und Erzählungen aus dem Land an der alten Seidenstraße.

Die afghanische Landesküche wurde von vielen Küchen anderer Regionen, insbesondere von der indischen wie auch der persischen Küche, beeinflusst. Das wichtigste Nahrungsmittel ist Brot (Nan, Chapati), das oft auch zu Suppen gereicht wird. Aus Reis werden Pilaws, aber auch Süßspeisen (shola) zubereitet. Neben Lamm werden Ziege, Rind, Kamel und Geflügel gegessen, wobei insbesondere Kebab beliebt ist. Darüber hinaus erfreuen sich Joghurt, Obst (Melonen, Trauben) und Tee großer Beliebtheit.

Das musikalische Programm aus traditioneller afghanischer Musik wird von **Sobeir Bachtiar** auf der Robab und **Wahid Kamran** auf der Tabla dargeboten. **Raziya, Tahera** und **Ali** werden uns von ihren Erlebnissen auf der Reise von Afghanistan nach Österreich berichten und uns ihre Eindrücke, die sie in Österreich gesammelt haben, vermitteln.

Zu guter Letzt berichtet **Khaled Khosdel** wissenswertes über Afghanistan einst und jetzt, umrahmt von zahlreichen Bildern.

WO Afghanisches Restaurant NOOSH,
Zieglergasse 29, 1070 Wien

WANN 13. September 2015, 19 Uhr

KOSTEN 45,- / 20,-

ANMELDUNG bis 9. September 2015

an: transkulinariumexpress@gmx.at

paraflows

WIEN
KULTUR