

Kochkurs in Florenz

bei Cecilia von Cesarine.com

Im Kurzurlaub zählt bekanntlich jede Minute. Planung und Organisation sind das um und auf! Sollen wir uns unter diesen Voraussetzungen noch Zeit für einen Kochkurs fern der Heimat nehmen?

Unser Mut wurde belohnt und wir berichten von unserem sehr gelungenen ersten Kochkurs in Florenz. Gebucht haben wir den Kurs über Cesarine.com. Wir starteten um 10:00 vormittags.

Unsere Gastgeberin Cecilia empfing uns in ihrer Wohnung am Stadtrand mit traumhaftem Blick über Florenz.

1. Teil – Cantuccini

Nach einem herzlichen Empfang begann der Kurs mit der Zubereitung von Cantuccini.

Bei Cecilia sitzt jeder Handgriff und sie gibt uns geduldig Tipps für die Zubereitung.

Cantuccini werden zweimal gebacken und erhalten dadurch ihre fast steinharte Konsistenz und sind sehr lange haltbar.

Und NEIN Cantuccini isst man nicht „roh“. Man tut sie in Flüssigkeit. Dafür bietet sich klassisch süßer Wein an. Egal welche Flüssigkeit zur Verfügung steht, ob Rotwein, Weißwein, Kakao, Kaffee oder einfach nur Wasser: Erst eingetunkt erschließt sich der wunderbare Geschmack des Gebäcks und niemand wird sich daran die Zähne ausbeißen!

Einen Teil der Cantuccini erhielten wir sehr nett verpackt als Erinnerung für zu Hause.

2. Teil – Pasta (Nudeln)

Als Hauptspeise standen Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt am Programm. Es gibt wohl wenig Faszinierenderes in der Kochwelt, als einer Pastaexpertin bei der Zubereitung zuzusehen und unter ihrer Anleitung spannende Techniken zu erlernen. Sie beantwortete uns noch nie gestellte Fragen: Welche Konsistenz muss der Teig haben? Welche Dicke des Nudelteigs ist optimal? Wie welche Füllung zubereiten?

Sie zeigte uns danach auch die Herstellung von Tagliatelle, Pici, Tortellini und Farfalle. Die Soße aus sizilianischen Paradeisern (Tomaten) hatte sie schon (der langen Kochzeit wegen) zuvor vorbereitet. Weniger ist mehr, sie würzte die hervorragend schmeckende Soße nur mit Knoblauch, Zwiebel und Salz. Das Wichtigste der Soße



v.l.n.r. **Andreas, Cecilia - unsere Gastgeberin und Monika mit den selbst gebackenen Cantuccini.**



Bruschetta



Andreas beim Kochen



Ravioli mit Ricotta und Spinat

waren die frischen und sonnengebräuteten Paradeiser.

3. Teil – die Verkostung

Vorspeise: Bruschetta mit Paradeisern und Olivenöl.

Hauptspeise: Pasta mit Paradeisoße und Pasta mit Salbei und Butter

Nachspeise: Cantuccini

4. Unser Fazit

Unser erster gemeinsamer Kochkurs hat richtig Spaß gemacht.

Wir haben in angenehmer Atmosphäre viel gelernt und nette Gespräche geführt.

Es war, auch über das Kochen hi-

Grätzltour Neulerchenfeld

Durch die Seite www.orf.at sind wir auf die spannende Initiative www.graetzeltours.at aufmerksam geworden.

Wir besuchten die sehr empfehlenswerte Tour "Freiraum und Partizipation in Neulerchenfeld". Unser Tour Guide war Cristina - Estera Klein. Infos: <https://graetzeltours.at/freiraum-und-partizipation-in-neulerchenfeld/>



Der Chefredakteur im ORF - Kurzinterview (Screenshot ORF Beitrag)

Infos über das Grätzl: <https://de.wikipedia.org/wiki/Neulerchenfeld>

Über Nacht in Bratislava

Unser Kurzurlaub führte uns per Bahn von Wien-Hauptbahnhof zum Bahnhof Bratislava-Petržalka.

Wir mieteten uns auf einem Botel (ein Hotelboot auf der Donau) ein. Das Botel liegt direkt neben der Alten Brücke (Starý most). Bratislava hat neben viel Grün auch ein pulsierendes Stadtleben zu bieten. Ein Tipp: Sehr gutes Eis gibt es am Ende der Brücke bei Iscream. Nach einem Spaziergang durch die Stadt und einem Abendessen im Slovakpub (der Gastgarten ist über das Lokal erreichbar) ging es durch den Sad Janka Kráľa Park (neben dem Einkaufszentrum Aupark) wieder auf das Botel. Am nächsten Tag spazierten wir wieder durch die Stadt. Uns bezauberten viele kleine Boutiquen. Danach besuchten wir die Gedenkstätte des ehemaligen orthodoxen Oberrabiners von Bratislava Chatam Sofer. In der Bevanda Kantine gegenüber der Gedenkstätte aßen wir gut und günstig zu Mittag. Abschließend besuchten wir den artenreichen Botanischen Garten.



Das schwimmende Hotel



Seerosen im Botanischengarten

Unser Fazit:

Das war unsere erste aber sicher nicht letzte Reise nach Bratislava. Monika und Andreas

Infos über Bratislava:

www.visitbratislava.com/de/

Unser ausführlicher Reisebericht auf: www.andisreisen.at

naus, eine Bereicherung unseres Urlaubs. Alles in allem eine tolle neue Erfahrung.

Monika und Andreas
https://www.instagram.com/la_cesarina_cecilia_b

Viele spannende Rezepte zum Nachkochen online

<https://cesarine.com/en/blog/cesarine-cookbook>

Über den Kochkurs:

Der Kurs kostete pro Person 175 Euro und ist unserer Meinung nach sehr empfehlenswert!

<https://cesarine.com/en/h/ceci-lab-firenze>

Die Firma wurde 2004 gegründet und ist seit 2009 Mitglied bei <https://www.slowfood.it/> (auf deutsch <https://www.slowfood.de/>)

Kochkurse, teilweise mit Einkauf am Markt davor, authentische italienische Essens- und Weintouren. Authentische italienische „Private -Home-Restaurants“ – die Gastgeberin / der Gastgeber kocht für sie.

Eine Idee zum Verschenken: Ein Gutschein für eine Aktivität bei Cesarina <https://cesarine.com/en/n/landing/gift>