



Pressemitteilung

4. Gefilte Fest - Mitmachen, Mitdenken, Genießen

Das Food Festival „Gefilte Fest“ orientiert sich in diesem Jahr am Thema Jerusalem. Es ist es uns dabei gelungen gleich vier israelische Köche für unsere Workshops zu gewinnen. Drei von ihnen sind verbunden durch die Organisation "Chefs for Peace" aus Jerusalem. Das sind [Hemdat Goldberg](#) aus der jüdischen Tradition, [Haig Hagopian](#) aus der christlichen Tradition und [Chefkoch Odeh Abul Hawa](#) aus der muslimischen Tradition.

Sie werden zusätzlich auch einen gemeinsamen Vortrag über ihre verbindende Arbeit in einer komplizierten und wunderschönen Stadt halten. Zum zweiten Mal dürfen wir als vierten im Bunde [Itay Novik](#) begrüßen, der im vergangenen Jahr eine moderne Version des Gefilte Fisch mitgebracht hatte. Er kommt aus Tel Aviv, lebt in Berlin und hat sich besonders der gesunden, frischen, modernen Küche und der Nachhaltigkeit der Zutaten verschrieben und damit uns und unsere Gäste im letzten Jahr sehr begeistert.

Das Food Festival „Gefilte Fest“ orientiert sich in diesem Jahr ebenfalls am Thema **Wostok Goes West**. Es werden also die kulinarischen Beiträge des aschkenasischen Judentums auf der globalen Speisekarte zelebriert. Es geht um traditionelle Stetl-Rezepte und all ihren modernen, verrückten und leckeren Abwandlungen. Ein Thema zum Austoben für alle, die sich für die jüdische Küche interessieren und selbst Hand anlegen wollen.

Sonntag 28.10.2018

13 bis 18 Uhr

Deutsches Hygiene-Museum Dresden

Eintritt: 20 Euro, erm. 15 Euro, Kinder bis 12 Jahre 10 €

Das Gefilte Fest ist ein ganzer Tag voller Workshops, in denen in Gruppen bis 15 Teilnehmern besondere Gerichte oder Kochtechniken, spezielle Zutaten oder experimentelle Crossover Rezepte gemeinsam gekocht werden. Die Workshops geben einen groben Einblick und zusätzliche Tricks und Kniffe von unseren Expert*innen. Natürlich gibt es für die Teilnehmer am Ende immer etwas zum Kosten. Falls das nicht alle über den Tag bringt, bringen wir auch noch eine Kombination besonderer jüdischer Speisen mit, die ausprobiert und ausgetauscht werden können.

WORKSHOPS

Knaffe „Strudel Style“ mit den Chefs for Peace (ISR)

Berühmtes, süßes Gebäck, das in Israel und im Orient an jeder Straßenecke zu haben ist. Nur original mit dem typischen Fadenteig, Nüssen und einer Füllung aus Ziegenricotta. Eine einmalige Chance für alle Leckermäuler!

Veganer Jerusalem Mix mit Itay Novik (D/ISR)

Die „israelische“ Küche existiert kaum: Die meisten Rezepte stammen aus der weltweiten jüdischen Gemeinde oder der lokalen arabischen Küche. Deshalb ist der Jerusalem Mix(ed grill) einzigartig,



denn er ist tatsächlich eine neuzeitliche Erfindung, Normalerweise werden dafür ganze Hühner verwendet. Wir bringen eine vegane Variante auf den Tisch und stellen außerdem selbst eingelegte Zitronen her.

Mallabi mit den Chefs or Peace (ISR)

Zubereitet wird ein leckerer Dessertpudding bei dem sich sephardische, orientalische und persische Traditionen mischen und die sich sehr wahrscheinlich schon in Andalusien trafen. Die Chefs for Peace werden uns ihre Variante vorstellen.

Fisch Moussaka mit den Chefs for Peace (ISR)

Eine originelle israelische Interpretation einer der beliebtesten griechischen Spezialitäten. Für dieses Crossover-Gericht lassen wir uns überraschen und sind schon sehr gespannt.

Workshop mit Beatrix Kersten (NL)

Ein traditionelles Gericht wird aufgepeppt: Petersilienwurzel-Latkes, dazu Dill-Zitronenrahm und Rote Beete mit Meerrettich! Ein schöner, erdiger, "östlicher" Geschmack mit einer hellen Note durch Zitrone und einer angenehmen Schärfe durch den Meerrettich. Traditionell, aber in einer interessanten Abwandlung. Auf dem Teller schön bunt anzusehen.

Skype-Workshop mit Itta Werdiger Roth (USA)

Wir konnten Itta, bekannt für ihren Youtube-Koch-Kanal für eine exklusive Gefilte-Fest-Session gewinnen. Sie wird live aus New York zugeschaltet sein und eine kulinarische Überraschung parat haben.

Vortrag der Chefs for Peace (ISR)

Direkt aus Jerusalem kommen die Chefs for Peace auf unser Festival, Allesamt Spitzenköche, die sich den interreligiösen Respekt auf die Fahnen geschrieben haben. Für uns stellen sie ihre Aktivitäten, Absichten und Erfahrungen vor. Fragen sind sehr willkommen. Die Chefs for Peace sind auch auf [Facebook](#) zu finden.

www.gefilte-fest-dresden.de

Weitere Fragen beantworte ich Ihnen gern:

Kai Lautenschläger

Vorstand Gefilte Fest Dresden e.V.

Telefon: +49 151 10 78 10 25

E-Mail: vorstand@gefilte-fest-dresden.de

Mit freundlicher Unterstützung der Deutsch-Israelischen Stiftung Zukunft, des Demeter Hof's Mahlitzsch und der Ostsächsischen Sparkasse Dresden.