

Mein erstes Kochevent: Glas, eine nachhaltige Verpackung (Kooperation)

Neben Histaminintoleranz gehören **biologische Nahrungsmittel** sowie **Nachhaltigkeit** zu den Kernthemen auf meinem Blog. Die Gründe dafür sind schnell genannt:

- **unverfälschter Geschmack** ohne künstliche Zusatzstoffe – jetzt und in Zukunft
- **bedenkenloser Genuss** ohne GVO, chemische Düngemittel oder BPA

Wann immer möglich, greife ich vorzugsweise zu Bio-Lebensmitteln, weil ich da zumindest sicher sein kann, dass keine künstlichen Aromen zugesetzt sind, während ich ansonsten gezwungen bin, sowieso die Zutatenliste auf “Histamin-Übeltäter” zu überprüfen.

Glas: Nachhaltige Verpackung Nr. 1

Glas ist für viele eine unbequeme Verpackung, weil es schlichtweg schwerer in der Einkaufstasche wiegt als Plastik. Am Ende gehe ich jedoch mit einem leichten Gewissen nach Hause, denn Glas hat viele Vorteile.

- Es ist **geruchs- und geschmacksneutral** und nimmt weder Aromen auf noch gibt es giftige Stoffe an die Lebensmittel ab.
- Glas ist **rein und reagiert nicht mit anderen Stoffen**.
- Glas wird **aus natürlichen Rohstoffen** wie Quarzsand gewonnen und kann **zu hundert Prozent wiederverwertet** werden und belastet, anders als Plastik, die Umwelt nicht durch bleibenden Müll.

Friends of Glass laden zum gemeinsamen Kochen ein

So konnte ich die Einladung zum Kochevent von Friends of Glass, einer Initiative vom Glasforum Österreich, nur begrüßen.



Zwar habe ich bereits in der Vergangenheit Einladungen zu solchen Koch- und Blogevents erhalten, doch meist lösten die beteiligten Sponsoren eine innere Abwehrhaltung in mir aus. So kann ich mir beispielsweise nicht vorstellen zu einer

Veranstaltung zu gehen, die vom Pharma-Riesen Pfizer gesponsert wird. Ganz einfach, weil Pfizer eine dieser Firmen ist, die zahlreiche Menschen- und Tierleben auf dem Gewissen hat. Doch dazu in einem kommenden Beitrag einmal mehr ...

Hingegen habe ich kein Problem damit, die Glasherstellung mitsamt Recycling in ein positives Licht zu stellen, weil es einfach die gesündere Alternative zu Plastik ist und auch ansonsten ohne Nebenwirkungen ist. Ähnlich wie die Schallplatte im Musikbereich, hat auch Glas ein leicht angestaubtes Image, ist jedoch nie ganz von der Bildfläche verschwunden, weil die Vorteile schlichtweg überwiegen. Beim Abspielen von Vinyl klingt ja bis heute auch einfach mehr Herz mit ☐

Ein Nachteil hat sich anhand der Einladung dennoch ergeben: Beim geplanten Kochevent würden wir den Fokus auf Lebensmittel aus der Glaskonserve legen. **Sauerkraut, eingelegte Gurken usw.** Tja, der Histaminer würde bei einem solchen Event also hungrig nach Hause gehen müssen :/



Kurzerhand habe ich also eine Freundin von mir zur Begleitperson für das gemeinsame Schnibbeln, Dünsten und Genießen im Kochsalon Wrenkh gemacht. Neben uns waren zahlreiche Hobby- und Profiköche sowie andere Foodblogger

vertreten.



So viel Gaumenschmaus im Kochsalon Wrenkh

Zu Beginn suchte sich jeder einmal einen Platz an einem der bereits fürs Schnibbeln eingedeckten Tische. Je nach dem, wo man sich eingegliedert hatte, ging es nach der Begrüßung durch den Karl Wrenkh und die Gastgeber vom Glasforum Österreich daran, Zwiebeln in hauchdünne Ringe zu zerlegen oder Gürkchen minutiös zu würfeln.





Das Schnibbelwerk wurde anschließend gesammelt und nun ging es an verschiedenen Stationen ans Eingemachte (hust, was für ein schlechter Wortwitz!): Wir kochten "mit Glas".



Ausgerüstet mit meiner digitalen Spiegelreflexkamera spielte ich an unterschiedlichen Stationen Topfgucker, während Isa ihre helle Freude am Umgang mit vegetarischen Zutaten hatte und das Szegediner Sauergemüse kredenzte.

Folgende Gerichte standen außerdem auf dem Speiseplan:

- Eierschwammerl Stroganoff
- Wildragout mit Salzgurke
- Beef Tartar
- Fisch im Überraschungspackerl mit einer Sauergemüse-Variation
- Steinpilzrisotto mit eingelegten Pilzen
- Pancakes mit feinen Marmeladen

Am Ende gab es also jede Menge zu probieren.

Isa und ich erklärten das Szegediner Sauergemüse zu unserem Favoriten, fanden aber auch das Steinpilzrisotto ganz lecker, obwohl das wirklich sehr viel Parmesan abbekommen hatte. Auch vom Wildragout habe ich ein paar Bissen gekostet und das keineswegs bereut. Lediglich um das Beef Tartar – huh, das ist ja roh! – haben wir einen großen Bogen gemacht.

Bei stimmungsvoller Musik, netten Gesprächen, gutem Wein (darf auch mal sein) und einem süßen Dessert – Pancakes! – floss der Abend unterhaltsam dahin.



Und beim nächsten Mal zeigen wir

Euch ...

Die Veranstalter kündigten schließlich an, dass nach diesem Erfolg auch eine Nachfolgeveranstaltung geplant ist. Da wird dann aber nicht gekocht werden, sondern wir werden Gelegenheit haben, einmal hinter die Kulissen der Glasherstellung und des Recyclings zu schauen. Darauf freue ich mich jetzt schon.

Als Erinnerung an den tollen Abend habe ich jetzt endlich eine Schürze, die praktischerweise vorne auch noch zwei Einschubtaschen hat – perfekt für Stift und Notizbuch, um beim Kochen gleich das nächste Rezept für den Blog festzuhalten. Ja, Tatsache: Ich habe bisher keine Schürze besessen. Ob ich mich daher überhaupt Foodblogger nennen darf? ☐



(c) Histamin-Pirat

Dieser Beitrag ist in Zusammenarbeit mit Vetropack Austria und dem Kochsalon Wrenkh entstanden. Danke an die Friends of Glass, die zu diesem Event eingeladen haben.