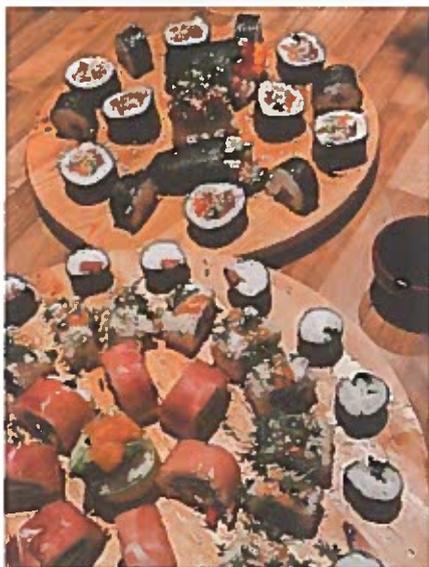


Bedingt durch die Einschränkungen der Corona-Pandemie konnte die für November 2020 geplante Generalversammlung vom Bildungsausschuss nicht abgehalten werden. Dadurch war auch die geplante Terminabsprache der Veranstaltungen für das Jahr 2021

nicht möglich. Außerdem haben die Vereine auf Grund der unsicheren Lage kaum fixe Veranstaltungen geplant. In der Folge wurde auch kein Veranstaltungskalender herausgegeben. Ob die für Mai und Juni geplanten Veranstaltungen stattfinden kann nur kurzfristig angekün-

digt werden. Was in der zweiten Jahreshälfte möglich ist wird in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben. Die meisten jährlichen Generalversammlungen der Vereine wurden auf unbestimmte Zeit verschoben, so auch die für den Bildungsausschuss.

Online-Sushi-Kochkurs des Bildungsausschusses Tschermms Ein generations- und grenzübergreifendes Beisammensein



Der Bildungsausschuss Tschermms wollte in dieser herausfordernden Zeit nicht stillstehen und suchte nach neuen Möglichkeiten, um Zusammensein und Austausch zu ermöglichen.

Dazu wurde ein Online Sushi-Kochkurs mit Hanno Innerhofer in Zusammenarbeit mit der Urania Meran geplant. Viele Teilnehmer*innen waren der Einladung gefolgt und wollten ihr eigener Sushi-Koch werden. Da die Nachfrage sehr groß war, wurden gleich drei Online-Kochkurse angeboten. Im Vorfeld bekamen alle Teilnehmer*innen des Sushi-Basiskochkurses die Einkaufsliste mit detaillierten Angaben zu den Zutaten und Utensilien. Hanno Innerho-

fer, Koch mit Ausbildung in Thailand und Foodblogger, vermittelte einen umfangreichen Einblick in die Welt des Sushis. Das sehr bekannte Gericht gilt als überaus gesund, fettarm, eiweißreich und kalorienarm. Hanno gab zunächst eine kurze Einführung, bei der er erklärte, dass man eigentlich den Sushi-Reis, angesäuert mit einer Würzsauce aus Reissessig, Salz und Zucker als Sushi bezeichnet. Die perfekte Zubereitung des Reises, war dem Koch ein besonderes Anliegen, weshalb er im Vorfeld allen eine detaillierte Anleitung für die Zubereitung zur Verfügung stellte. Zudem erklärte der Kursleiter diverse Zutaten wie etwa Wasabi, Sojasauce und eingelegten Ingwer, um nur einige zu nennen.

Hanno zeigte die besondere Art, das Gemüse wie z.B. Gurken, Zucchini, Karotten, aber auch Avocados und das Fischfilet fachgerecht zu schneiden.

Er gab wichtige Anregungen für die Verwendung von nützlichen Küchenutensilien und wies auch auf die richtige Haltung des Küchenmessers beim Schneiden der Zutaten hin. Verschiedene Tipps, worauf beim Fischeinkauf geachtet werden sollte, um die Frische des Fisches zu erkennen, wurden beim Kurs vermittelt. Überaus unterhaltsam, mit viel Professionalität und Humor, präsentierte

Hanno, wie der Reis zusammen mit den verschiedensten Zutaten in Nori Blättern gehüllt, fachgerecht gerollt, geformt und gepresst wird.

Leckere Sushi Varianten wie Nigiri, Hosomaki, Futomaki, California-Roll und eine italienische Abwandlung des Sushis, wurden im Laufe des Abends zubereitet. Zudem auch Thunfischtatar in leckeren Kombinationen, etwa als Avocado-Thunfisch-Türmchen.

Der Kursleiter war jederzeit für Fragen offen, man tauschte sich beim interaktiven Kochkurs aus, Tipps wurden weitergegeben, ein Spaß für Groß und Klein, für die ganze Familie. So konnten am Ende des Kurses die Teilnehmer*innen die selbst produzierten Sushis in gemütlicher Atmosphäre daheim genießen.

Dieser Online Kochkurs war ein besonderes Erlebnis, ein generations- und grenzübergreifendes Beisammensein, an dem trotz der Pandemie und der extremen Entfernung auch unsere Auslandsstudent*innen mit ihren Familien und Freund*innen kochen und sich begegnen konnten. Ausgestattet mit umfangreichen Kursunterlagen, mit leckeren Rezepten für Sushis, Pasten und Dips, können nun alle Kochfreudigen ihr eigener Sushi Koch werden.

Roswitha Huber