

Österreich trifft Japan: Ein kulinarisches Experiment voller Überraschungen!

Eine österreichisch-japanische Kooperation zwischen Schulen ermöglicht kreative Neuinterpretationen regionaler Gerichte.



Linz, Österreich - Wie kommt es, dass aus Japan und Österreich eine kulinarische Brücke geschlagen wird? Ganz einfach, durch eine spannende Kooperation, die nicht nur das Kochen, sondern auch das kulturelle Verständnis beider Länder fördern soll. Eine High School aus Nasushiobara hat den Kontakt zur HBLA Elmerg in Linz gesucht, um gemeinsam österreichische Gerichte mit regionalen japanischen Zutaten neu zu interpretieren. Der Startschuss für dieses kreative Projekt fällt im Frühling 2024.

Worauf liegt der Fokus? Auf den heimischen Produkten der Tochigi-Region, wie etwa Erdbeeren, Milch und Gemüse. Diese sollen in den Rezepten eine zentrale Rolle spielen. Schülerinnen

und Schüler der HBLA Elmerberg freuen sich darauf, mit ihren Ideen und Tipps, darunter die Herstellung von Germteig, aktiv am Projekt mitzuwirken.

Kulinarische Überraschungen

Die Zusammenarbeit wird durch regelmäßige Online-Meetings via Zoom unterstützt. Dies ist vor allem dank Frau Miyoshi möglich, die als Übersetzerin fungiert und beide Sprachen fließend beherrscht. Auch die praktischen Übungseinheiten sind bereits gestartet, in denen die Rezepte für Lebensmitteltechnik und Produktentwicklung ausprobiert und verkostet werden. Dabei kamen einige unerwartete Geschmackserlebnisse zu Tage: Eine süße Fleischfüllung in Knödeln, gewürzt mit Zucker, sowie Buchteln mit pikanter Pilzfüllung. Auch die Linzer Augen, die mit einer pikanten Käsecreme gefüllt sind, sorgten für viele erstaunte Gesichter.

Die Kreationen, die aus der Zusammenarbeit hervorgehen, werden beim Frühlingsfest 2025 in Nasushiobara präsentiert. Begleitet wird die Präsentation von österreichischer Musik und einer Auswahl an Gerichten, die das kreative Potenzial dieser kulinarischen Fusion zeigen.

Ein Austausch der Kulturen

Was ist das Besondere an diesem Austausch? Die Möglichkeit für die Schüler, ihre Ideen einzubringen und gleichzeitig Einblicke in eine ganz andere Kultur und deren Essgewohnheiten zu gewinnen, ist eine große Bereicherung. In der Zusammenarbeit wird auch deutlich, wie spannend und vielfältig die Fusion-Küche ist, die traditionelle japanische Rezepte mit innovativen Elementen kombiniert und neue Geschmackserlebnisse schafft. Die Dynamik zwischen den Kulturen und die kreativen Interpretationen laden dazu ein, über den Tellerrand hinauszuschauen.

Die Zukunft dieses Projekts sieht vielversprechend aus. Durch

die positiven Erfahrungen hoffen die Beteiligten auf eine Fortsetzung der Kooperation und darauf, bald weitere kulinarische Highlights aus der Kombination österreichischer und japanischer Küche aufs Teller zaubern zu können.

Abschließend bleibt zu hoffen, dass solche interkulturellen Projekte weiterhin gefördert werden. Denn sie zeigen, dass man durch gemeinsame Leidenschaft und Kreativität nicht nur den Gaumen, sondern auch die Herzen der Menschen verbinden kann.

Details	
Ort	Linz, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.tips.at• www.elmberg.at• kochkuenstler.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at