

Asylwerber kochen auf

LINZ. Initiiert von Biobäcker Helmut Gragger führen Slow Food Linz und SOS-Menschenrechte am 29. Jänner im Linzer Restaurant „Wirt am Graben“ die Veranstaltungsreihe „Grenzenloser Genuss“ fort.

Asylwerber aus dem Senegal und der Elfenbeinküste kochen an diesem Abend ab 19 Uhr traditionelle Gerichte und gewähren Einblicke in ihre Kultur, ihr Heimatland und ihr Leben. Nach dem Motto „Beim Essen kommen die Leut' zam“ ist der Ausbau des Verständnisses für andere Kulturen und Ländern Motivation dieser Veranstaltungsreihe. „Ziel ist es, ein partnerschaftliches Miteinander zu fördern“, so Christian Cakl von SOS-Menschenrechte. Für Philipp Braun von Slow Food Linz zählt auch der kulinarische



International aufgeköcht Foto: Weibold

Gedanke: „Wir wollen auch bewusst machen, dass die Esskultur wichtiger Bestandteil jeder Kultur ist.“

i ANMELDUNG

Anmeldung mit Verkostungsbeitrag bei Slow Food Linz: slowfood-linz@gmx.at oder 0676/82523757 (Philipp Braun). Begrenzte Teilnehmerzahl!

Asylwerber kochen auf

LINZ. Initiiert von Biobäcker Helmut Gragger führen Slow Food Linz und SOS-Menschenrechte am 29. Jänner im Linzer Restaurant „Wirt am Graben“ die Veranstaltungsreihe „Grenzenloser Genuss“ fort.

Asylwerber aus dem Senegal und der Elfenbeinküste kochen an diesem Abend ab 19 Uhr traditionelle Gerichte und gewähren Einblicke in ihre Kultur, ihr Heimatland und ihr Leben. Nach dem Motto „Beim Essen kommen die Leut' zam“ ist der Ausbau des Verständnisses für andere Kulturen und Ländern Motivation dieser Veranstaltungsreihe. „Ziel ist es, ein partnerschaftliches Miteinander zu fördern“, so Christian Cakl von SOS-Menschenrechte. Für Philipp Braun von Slow Food Linz zählt auch der kulinarische



International aufgeköcht Foto: Weibold

Gedanke: „Wir wollen auch bewusst machen, dass die Esskultur wichtiger Bestandteil jeder Kultur ist.“

ANMELDUNG

Anmeldung mit Verkostungsbeitrag bei Slow Food Linz: slowfood-linz@gmx.at oder 0676/82523757 (Philipp Braun). Begrenzte Teilnehmerzahl!