

Allgemeine Info zum P-Seminar

am Montag, den 19.11.2018 erreichte unser P-Seminar "Fasten und Fastenspeisen im Spiegel von Religion und Geschichte" seinen Höhepunkt mit unserem Kochabend. Extra hierfür angereist war der bekannte Koch und Foodstylist, Tim Landsberg, der in München seine Agentur *foodstyling for advertising* betreibt. Er zauberte mit dem Kochteam unseres Seminars herrlichste Gerichte – natürlich alles selbstgemacht. Die Gastronomen und Inhaber des Sommerkellers Straubing in der Regensburger Straße, Stephanie Naber und Alexander Dotzler, ermöglichten uns die kostenlose Nutzung der Gaststätte sowie der Küche an ihrem Ruhetag.



Zwei ihrer Köche standen uns zudem in zwei Schichten mit Rat und Tat zur Seite. Bei diesem Kochabend wurden die von uns geladenen 60 Gäste mit einem drei Gänge Menü in den sehr gemütlichen und einladenden Räumlichkeiten des Sommerkellers bekoht und bewirtet. Nach siebeneinhalb Stunden der Vorbereitung, nahm unser Serviceteam unsere geladenen Ehrengäste, Familienmitglieder, Freunde und Bekannte um 18:30 Uhr mit großer Freude in Empfang.



Zunächst wurde den Gästen das Konzept und das bisher geleistete der Seminaristen anhand



eines Vortrags und einer Diashow vorgestellt. Außerdem führten zwei unserer Mitschüler als heidnisches Kräuterweib und als katholischer Mönch ein Theaterstück auf, welches die Herkunft und Entstehung von Fastenspeisen erklärte. Religiöse und geschichtliche Bedeutung der Fastenspeisen wurde hier mit aufgegriffen und vertieft.



Am Ende des Abends stellten

wir das Konzept unseres selbstgestalteten Kochbuchs vor, das neben den tollsten Rezepten auch geschichtliches Wissen rund ums Fasten und Fastenspeisen enthält.

Das Kochbuch wird in einer Spiralbindung mit zahlreichen Bildern gedruckt und kann bei uns für einen Preis von 15€ erworben werden.

Um unsere Planungen bezüglich der Bestellung abschließen zu können, wollten wir Sie fragen, ob Sie ebenfalls Interesse an unserem eigens kreierte Kochbuch haben.



Rezepte, die auf jeden Fall enthalten sein werden, sind die von uns am Montag servierten Speisen. Darunter befindet sich eine Kürbiscremesuppe mit Ingwer Kürbisölsahne & Popcorn, der "falsche Biber", ein Rindergulasch mit Dunkelbier und in Honig geschmorte Rote Beete auf getrüffeltem Kartoffelstampf sowie Lachs mit selbstgemachten Zucchini-Bandnudeln, Krebsauce & Parmesan-Chips und letztendlich werden auch



Spinat Kaspresknödel zu finden sein. Da etwas süßes natürlich auch nicht fehlen darf, werden Sie durch unser Kochbuch in den Genuss einer Bairisch-Creme mit Malzbier und Beeren kommen. Alle weiteren Gerichte unserer Rezeptsammlung sind noch streng geheim, somit lassen sie sich einfach überraschen.

Mit unserer Garantie, dass das Kochbuch auf jeden Fall noch vor Weihnachten ausgeliefert wird, stellt es ein optimales Weihnachtsgeschenk für alle Genießer der guten Küche dar. Wir hoffen, wir konnten Ihr Interesse wecken und freuen uns schon jetzt auf zahlreiche Bestellungen!

Für eine Bestellung geben Sie ihrem Kind bitte den unten vorzufindenden Abschnitt mit einer Anzahlung von 5€ mit. Während der Pausen von Montag, den 26.11.2018 – Freitag, den 07.12.2018 kann die Bestellung direkt beim Stand des Seminars (zwischen Haupteingang und Aula) abgegeben werden. Der Empfang der Anzahlung wird Ihnen schriftlich bestätigt.

Außerdem wird das Kochbuch natürlich bei unserem Luggy-Weihnachtskonzert am 19.12.2018 verkauft werden.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr P-Seminar-Team "Fasten und Fastenspeisen"

StRin Edith Brandhuber

Hiermit bestelle ich _____ (Name, Vorname) über
mein Kind _____ (Name des Kindes), Klasse _____,
verbindlich _____ (Anzahl) mal das oben vorgestellte Kochbuch für den genannten Preis
von je 15€. Die Anzahlung von 5€ wird direkt beim Schülerstand geleistet und
selbstverständlich der Erhalt gegen Unterschrift bestätigt.

Ort/Datum: _____ Unterschrift: _____

Der Empfang der 5€ Anzahlung wird schriftlich bestätigt.

(Name und Unterschrift eines Mitglieds des P-Seminars "Fasten und Fastenspeisen")