

Kochkurs 'Tapas in aller Munde'

Am Mittwochabend, 04.09.2019, trafen sich 11 Frauen beim Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach. Dort wurden alle von Michaela Picker begrüsst und in die Schulungsküche geführt. Als Begrüssungs Apéro hatte sie für alle bereits wunderbares Blütenwasser und Himbeersprudel sowie köstliche Pestoschnittchen vorbereitet. Es folgte eine kurze Information über die Angebote des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain und eine kurze Geschichte über die Legenden rund um die Entstehung der Tapas. Tapas ist ein Sammelbegriff für herzhaftes Häppchen. Eine Legende besagt, dass dem König Alfons X von Kastilien während einer Krankheit von seinem Arzt empfohlen worden sei, zwischen den Mahlzeiten kleine Häppchen und etwas Wein zu sich zu nehmen. Nach seiner Genesung soll er dann veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit kleinen Häppchen serviert werden dürfe. Eine weitere Geschichte besagt, dass Wirte in Spanien eine Scheibe Brot (Tapa) auf das Weinglas legten und sich dieser Deckel im Laufe der immer weiterentwickelt habe. Wie auch immer die Tapas entstanden sind, sie sind ein Genuss!

Nach einer kurzen Führung durch die Küche und einer kurzen Erklärung zu den einzelnen Rezepten liess Michela Pickler alle Frauen ans Werk gehen und stand, wenn nötig, mit hilfreichen Tipps zur Seite. Um ca. 20.00 Uhr waren die unzähligen Tapas in schönen Schälchen und oder auf kleinen Platten angerichtet. Das Olivenbrot, die Honig-Zitronen-Rüebli, Knoblauch-Cherries, Tortilla, Linsen-Falafel und weitere Köstlichkeiten dufteten herrlich und waren ebenso ein Augenschmaus. Zum Abschluss durften die feinen Tapas zusammen mit einem Glas Wein in gemütlicher Runde genossen werden. Es war ein rundum gelungener Abend.