

Köchepost des IKL

Liebe Mitglieder und Freunde des IKL!

Vielen Dank für das positive Feedback zu unserer Köchepost. Auch in der 2. Ausgabe möchten wir Euch wieder über Aktivitäten, Veranstaltungen und Entwicklungen kurz informieren. Wir freuen uns, wenn wir Euch damit zur aktiven Mitwirkung soll anregen können!

Exotenseminar am 8. April 2025



Wir danken der Firma Fruchtexpress Altenburg. Seminarleiter Thomas Hoffmann konnte viel Wissenswertes über das „Exotenallerlei“ berichten.



Die Teilnehmer konnten schneiden, verkosten und letztendlich auch die Produkte mit nach Hause nehmen. Mit 20 jungen Auszubildenden aus dem 2. und 3. Lehrjahr war das Seminar ausgebucht. Auch erfahrene Fachkräfte, welche über die Schulter schauen durften, waren begeistert und so wird es sicher eine Neuauflage geben ...



Ehrenpreis wird eingelöst

Herr Van Nam Dien von der Fairgourmet Leipzig gewann den Ehrenpreis des Susanna-Eger - Wettbewerbes. Nun hatte er das Vergnügen ins Posthotel von Alexander Herrmann in Wirsberg zu fahren. Begeistert konnte er viele interessante und neue Kniffe der Sterneküche kennen lernen. In der einen Woche kochte er mit Tobias Bätz, der als Chef de cuisine im Restaurant „Aura“ fungiert.



Vom Feinschmecker wurde das 2 Sterne Restaurant im Jahr 2023 zum Restaurant des Jahres gekürt.



Ein kulinarisch-kulturelles Abenteuer

Reise nach Zypern

Erasmusprogramm (04.03.–21.03.2025)

Bericht Mabon Davies, Azubis im Dorint Hotel

Am Morgen des 4. März begann unsere Reise mit dem Flixbus von Leipzig nach Berlin. Die Aufregung war spürbar, eine lange, interessante Reise lag vor uns. In Berlin angekommen, verbrachten wir einige Stunden am Flughafen, bevor unser erster Flug nach Wien startete. Nach kurzem Aufenthalt in Österreich ging es weiter nach Larnaca auf Zypern, wo wir am Abend von unseren beiden Gastgeberern Martin und Eden herzlich empfangen wurden. Noch bevor wir unser neues Zuhause erreichten, legten wir einen kurzen Halt im Supermarkt ein, um uns mit Lebensmitteln für die kommenden Tage einzudecken. Anschließend fuhren wir gemeinsam durch die nächtliche Landschaft in unser Quartier im malerischen Bergdorf Pano Lefkara.



Am nächsten Tag begann unser Programm mit einem Besuch bei einem örtlichen Silberschmied, der uns mit viel Stolz und Leidenschaft seine Handwerkskunst zeigte. Es war faszinierend zu sehen, wie aus unscheinbarem Silber filigrane Schmuckstücke entstanden. Danach erkundeten wir die Umgebung: die Dörfer Pano Lefkara und Kato Drys, ihre Kirchen, kleinen Läden und verwinkelten Gassen. Die Orientierungstour gab uns einen ersten Eindruck von dem, was uns in den nächsten Tagen erwarten würde. Der Nachmittag führte uns zu einem nahegelegenen Weingut, wo wir eine umfangreiche Weinverkostung erlebten. Neun verschiedene Sorten standen auf dem Programm, von spritzigem Muscat bis hin zu süßen Dessertweinen. Eine Führung durch die Produktionsräume und den Weinkeller rundete diesen genussvollen Tag ab, der mit einem gemeinsamen Abendessen in unserer Unterkunft ausklang.



Der 6. März war geprägt von traditionellen Rezepten und duftender Küche. In gemeinsamer Runde bereiteten wir Kekse mit Rosinen und regionalen Koucounia- Samen zu, eine einfache, aber aromatische Spezialität. Danach folgten Halloumbrot und Olivenbrot, beides typische Backwaren, die ihren Weg in die meisten zyprischen Haushalte finden. Am Nachmittag führte uns eine Einheimische durch das Dorfmuseum von Kato Drys, wo wir in die Geschichte und das Leben vergangener Generationen eintauchen konnten. Der Abend wurde wieder durch das gemeinsame Kochen geprägt - ein Erlebnis, das schnell zum Ritual wurde.



Am 7. März begaben wir uns auf eine Schaf- und Ziegenfarm, um dort den kompletten Prozess der Halloumi-Herstellung mitzerleben. Vom Erhitzen der Milch über das Gerinnen mit Lab, das Pressen und Kochen bis hin zur Konservierung in Salzwasser. Alles wurde uns Schritt für Schritt erklärt und gezeigt. Es war eine faszinierende Kombination aus Handwerk, Tradition und Liebe zum Produkt. Nachmittags besuchten wir mehrere orthodoxe Kirchen in der Umgebung und ließen die spirituelle Atmosphäre auf uns wirken.

Der nächste Tag führte uns wieder ins Weingut zurück, diesmal nicht zur Verkostung, sondern zum Arbeiten. In der Küche wurde ein traditionelles Holzofengericht vorbereitet: Lamm, Hähnchen und Schwein wurden mit Reis, Kartoffeln, Zucchini und Tomaten kombiniert. Draußen wurde der Holzofen eingeheizt, drinnen richteten wir Brunchplatten an: eine Komposition aus Käse, Schinken, gegrilltem Brot, frischen Tomaten und Oliven, süßer Orangenmarmelade und der traditionellen Süßigkeit „Soutzoukos“. Pancakes mit Karamell-Bananen und Shakshouka rundeten das üppige Angebot ab.

Auch am 9. März stand wieder ein Brunch im Weingut an. Zusätzlich stellten wir an diesem Tag Soutzoukos selbst her – eine meditative Arbeit, bei der Mandeln auf eine Schnur gefädelt und immer wieder in eine süße Traubenpaste getaucht wurden, bis sich ein dicker Mantel um die Nüsse bildete. Am Nachmittag wanderten wir zu einem Aussichtspunkt und genossen die Weite des zyprischen Berglandes.

Der 10. März begann mit der Vorbereitung von Würsten. Wir würzten Hackfleisch mit Koriandersamen, wilden Kräutern, Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel, übergossen es mit heißem Wein. Dieser Prozess wurde täglich wiederholt. Dasselbe taten wir mit Schinken. Nachmittags ging es dann zur antiken Stätte „Kourion“ - eine faszinierende Reise in die Vergangenheit, mit beeindruckendem Blick auf das Meer.

Am 11. März waren wir wieder draußen unterwegs, diesmal zum Sammeln: wilder Spargel, Fenchelsamen und Senfblüten füllten unsere Körbe. Zurück in der Unterkunft verarbeiteten wir den Spargel zu einem einfachen Gericht mit Ei und knackten frisch gepflückte Mandeln mit zwei Steinen - ein einfaches, aber überraschend effektives Werkzeug.

Der 12. März führte uns in eine traditionelle Bäckerei. Dort lernten wir, wie man Baklava zubereitet – Schicht für Schicht, mit Nüssen und Butterschmalz, gebacken und mit einem Zuckersirup getränkt. Auch Puddingtaschen mit Rosenwasser und Zitrus sowie kleine Teigröllchen mit Zimt-Zucker-Frischkäsefüllung wurden hergestellt. Wegen der Fastenzeit gab es sie wahlweise auch mit Nüssen statt Käse.



Am 13. März hatten wir Freizeit, um zu entspannen oder das Erlebte sacken zu lassen. Am 14. März besuchten wir eine Fleischräucherei, verkosteten verschiedene hausgemachte Spezialitäten und erhielten eine Führung durch die Räucherammer. Danach wanderten wir durch das Troodos-Gebirge, wo die kühle Luft und die weite Landschaft für Erfrischung sorgten.

Die nächsten zwei Tage, der 15. und 16. März, standen uns zur freien Verfügung.

Am 17. März ging es dann an die eigentliche Herstellung der Würste: Wir füllten das gut durchgezogene Hackfleisch in Schweinedärme, knüpften sie ab und unterteilten sie in kleinere Segmente. Auch dem Schinken wurde eine

Schnur durchgezogen. Beide Produkte hängten wir zum Trocknen auf. Außerdem bereiteten wir Weinblätter nach traditioneller Art zu - ein weiterer Höhepunkt für Freunde der zypriotischen Küche.

Am 18. März machten wir einen Ausflug in den türkischen Teil der Insel, nach Nikosia. Dort besuchten wir ein Museum für Nationalgeschichte, schlenderten über einen lokalen Markt mit frischen Lebensmitteln und durch bunte Gassen, gefüllt mit kleinen einheimischen Geschäften. Besonders spannend war am Ende des Tages außerdem das Sammeln von Ästen eines aromatischen Kräuterbuschs, die wir später zum Räuchern der Würste verwendeten.

Am folgenden Tag räucherten wir unsere selbst hergestellten Produkte, ein aufregender Moment, in dem sich viele Arbeitsschritte zu einem Ergebnis zusammenfügten. Danach wanderten wir erneut auf einen Aussichtspunkt bei Kato Drys und ließen den Tag im Nachhinein mit einem gemeinsamen Grillabend gemütlich ausklingen.

Der 20. März war wieder ein Fest für die Sinne: Wir bereiteten ein weiteres Gericht im Holzofen zu, diesmal mit Lammfleisch, Gemüse und Reis. Ergänzend dazu schnitten und würzten wir Ofengemüse aus Kohlrabi, Süßkartoffeln und Karotten und kochten geröstete Rote Beete mit Knoblauch - ein farbenfroher, geschmackvoller Abschluss für unsere Zeit auf der Insel.

Am 21. März hieß es Abschied nehmen. Nach dem Packen und Aufräumen fuhren wir zum Flughafen in Larnaca, von wo aus uns der Rückflug über Wien nach Berlin brachte. Die letzte Etappe, eine Autofahrt zurück nach Leipzig, schloss unsere Reise am 22. März ab.

Rudolf Achenbach Preis 2025

In diesem Jahr feiert der Traditionswettbewerb sein 50-jähriges Jubiläum. 23 junge Kochtalente, die je ein Drei-Gang-Menü für 6 Personen zubereiten: das macht 414 Teller Kreativität und Können. Genau das haben Teilnehmende der beiden Halbfinals des Rudolf Achenbach Preises 2025 in Aschaffenburg und Cuxhaven geliefert. Nadin Pospesch vertrat den IKL als Jurorin. Herzlichen Dank!

Weitere Informationen sind [hier](#) zu finden. Das [Finale](#) des diesjährigen Bundesjugendwettbewerb wird am **12. und 13. Mai 2025** in Frankfurt am Main ausgetragen.

Leider waren keine Azubis aus Leipzig am Start. Doch das sollte sich 2026 ändern!

Bowlingmeisterschaft des IKL



An der Vereinsmeisterschaft am 24.4.2025 nahmen 12 IKL Mitglieder und Freund des Vereins teil. In einem zweistündigen Wettbewerb wurden die Gewinner ermittelt. Danach nutzen die Teilnehmer den Abend zum geselligen Beisammensein.



Wir begrüßen Wladimir Barnas als neues Mitglied

Viele Hände machen der Arbeit schnell ein Ende....

Für das traditionelle Spargelfest am 16.05.2025 auf dem Markt suchen wir Mitstreiter.

Wir freuen uns über jede helfende Hand.

Weitere Infos und Anmeldung:

maik.quinque@ikl-cooking.de

Weitere Veranstaltungen sind geplant:

26.06.2025 Sommerfest im Torhaus Dörlitz

23.08.2025 Chefs Battle

27.09.2025 kulinarischen Streifzug durch die sächsische Gastronomie im Rahmen der Leipziger Markttag

Alle Veranstaltungen im [Veranstaltungskalender](#)

Reinschauen lohnt sich!

Auf dem Laufenden bleiben: www.ikl-cooking.de