



ESSWERKSTATT

2004 - 2014

10 Jahre „Kulinarische Vorlesungen“ in der ESSWERKSTATT

Kulinarischer Kalender 2004

März	Whisky – auf der Spur der Single Malts
April	Olivenöl - Das grüne Gold
Mai	Spargel satt
Juni	Matjes
September	Lachs – alles Fisch
Oktober	Alles rund um den Apfel
November	Kaffee
Dezember	Schokolade

Kulinarischer Kalender 2005

Januar	Trüffel statt Rüffel
Februar	Essig/Senf , nicht unbedingt eine saure Geschichte.
März	Alles Käse , oder was! Die kleine Kunde des Geruchs!
April	Pasta, basta! Nudeln machen glücklich!
Mai	Wo kommt eigentlich der Pfeffer her? Der Siegeszug der Kräuter und Gewürze

Juni	Zu Gast bei Toulouse Lautrec. Essen und Trinken aus der Zeit eines französischen Künstlers der Absinth-Ära.
Juli	Sommerzeit = Champagnerzeit.
September	Kartoffeln – Die tollen Knollen!
Oktober	„We are the champignons !“ , Steinpilze und Co.
November	Zu Gast bei Alexej von Jawlensky. Auf den Spuren der Russen in Wiesbaden. Borschtsch, Blinis, Kaviar & Wodka
Dezember	Poeten tischen auf. Literarisch-kulinarischer Jahresrückblick.

Kulinarischer Kalender 2006

Januar	Klönschnack - Geschichten und Kulinarisches von der Nordseeküste
Februar	Trüffel satt
März	Zu Gast bei Honoré Daumier & Honoré de Balzac
April	Sherry & Port - die Trockenen Süßen
Mai	Maigrün - grüne Kräuter und junges Gemüse
Juni	Zu Gast bei den Impressionisten - Augen und Zunge im Farbrausch
Juli	Tomate - das rote Wunder
September	An königlichen Tafeln - was Königs so gegessen haben Eine kulinarische Kulturgeschichte
Oktober	Reis - wir REISEn um die Welt
November	Lord Sandwich & Co. - das <i>who is who</i> auf der Speisekarte
Dezember	Kaffee & Schokolade - bitter-süße Köstlichkeiten

Kulinarischer Kalender 2007

Februar	Trüffel satt
März	Ölwechsel - Olivenöl & Co. - die Vielfalt hochwertiger Öle
April	Frühlingserwachen oder die <i>„Tafelfreuden für Liebesleute“</i>
Juni	Goethe kulinarisch

Juli	Heiß & farbig – die mexikanische Küche der Frida Kahlo
August	Hans Christian Andersen
September	Augenschmaus & Gaumenfreude - die Geschichte des Porzellans
Oktober	Mord à la carte – kulinarische Kurzkrimis zur Henkersmahlzeit
Dezember	Zu Gast bei Scheherazade - Kulinarische Genüsse aus 1001 Nacht

Kulinarischer Kalender 2008

Februar	Trüffel satt
März	Lene Voigt und die sächsische Küche
April	Die See – Fisch & Krustentiere
Mai	Schmackhaftes aus der Bibel - (auch für Atheisten!)
Mai	Die See 2 – Fisch & Krustentiere
Juni	ESSWERKSTATT on tour ... im Rheingau - Kiedrich für Insider
August	Pablo Picasso - Das Genie als Gourmet
September	Aus Spitzweg's Küche - Köstlichkeiten aus dem Biedermeier
Oktober	Casanova – Galan & Gourmet
November	Volker Kriegel und die kulinarische Karikatur
Dezember	Schokolade & Kaffee

Kulinarischer Kalender 2009

Januar	Pfeffer & Salz - alles andere als langweiliger Standard
Februar	Unser Klassiker - Trüffel satt
März	Gerichte mit Geschichte - eine kulinarische Zeitreise
April	Astrid Lindgren - zwischen Bullerbü und IKEA
Mai	Toast Hawaii & Co - Essen + Trinken -Reklame aus den 50ern + 60ern
Juni	Karl Valentin – mit Arno Hermer
	Salvador Dali's Katalanische Küchenträume

Juli	Kreolische Küche
August	Nicht nur rot – die Tomate & ihre Freunde
September	Heinrich Zille und die Berliner Küche Wahlparty – was Politiker so anrichten
Oktober	Einheitssoße & Soljanka - aus dem Leben von Erich Honecker's Leibkoch Karl Valentin – mit Arno Hermer
November	Genießen mit Puccini N3_Tafelrunde – Hummer & Co.
Dezember	Faszination Orient

Kulinarischer Kalender 2010

Januar	Helgoland vs. Sansibar ? Ein guter Tausch?
Februar	George Sand & Frederic Chopin – Ein Winter auf Mallorca eine Liebesgeschichte unter erschwerten Bedingungen
März	Wilhelm Busch
Mai	Olivenöl - Gesund & lecker – Vielfalt aus 5 Ländern
Juni	Edith Piaf - der kleine große Spatz aus Paris
Juli	Mit Champagner beschwingt in die Ferien
August	Theodor Fontane ein kulinarischer Spaziergang durch die Mark Brandenburg
September	Pommes & Pommes de terre – Himmel & Erde auf Hessisch
Oktober	Knigge – bei Tisch und im wirklichen Über den Umgang mit Menschen
November	Whisky – schottischer Single Malt ‚erklärt‘ von einem Iren Erich Kästners 13 Monate Gelesen von dem SWR-Moderator Martin Seidler
Dezember	Große Köche - Von Lukullus über Escoffier zu Bocuse und Witzigmann

Kulinarischer Kalender 2011

Februar	Zu Gast bei den Buddenbrooks - frei nach Thomas Mann
März	Und was essen Meerjungfrauen? (natürlich Fisch + Co.) von Nixen, Meerjungfrauen, Undinen..... Der gedeckte Tisch - Esskultur in der Kunst
April	St. Martins Ritt durch die deutsche Literatur Literarische Parodien rezitiert von Martin Seidler So isst Deutschland - eine kulinarische Deutschlandreise
Mai	Captains Dinner - ein Containerschiff-Kapitän erzählt von seinen Reisen
Juni	Kulinarische Tour de France - nach <i>Peter Mayle</i> - mit französischen Leckereien
September	Maria Callas – Die Entdeckung ihrer kulinarischen Geheimnisse Von den Sinnen – ein kulinarisches Experiment zu den 5 Sinnen
November	Vive la Chanson – mit Annick Schneider Tischlein deck' dich – Rezepte aus der Märchenküche
Dezember	Der Ochs von Bethlehem – mit Martin Seidler

Kulinarischer Kalender 2012

Januar	Max Liebermann's Geselligkeit und feine Küche <i>mittwochs</i> - Vesper Schiffsmeldungen mit Kapitän Claus Baumert
Februar	Ulrike Neradt -So isst und babbelt mer im Rheingau <i>mittwochs</i> - Rinderrouladen <i>mittwochs</i> - Skrei - Winterkabeljau auf Rahmwirsing
März	Am Tisch mit Bertolt Brecht und Helene Weigel

Olivenöl-Seminar mit Michael Schwaighofer

Matinée – Die Suppe des Herrn K.

mittwochs - Frikadellen + Möhrengemüse

Die populären Ernährungsirrtümer

April

Wilde gastronomische Abenteuer

Ernest Hemingway's kulinarische Biographie

mittwochs - Viel Rauch um Fisch - Räucherfisch & Delikatessen aus der Dose

Mai

Olivenöl – das grüne Gold

N3_Matinée – **Muttertag!** Und das nicht nur für Mütter.....
Vom Zauber der Rose & des Rosé / In Zusammenarbeit mit
Kathrine Hanisch ‚Schmückende Werkstatt Grün-Bunt‘

mittwochs - Grüne Soße

Weltnaturerbe Wattenmeer

Juni

mittwochs - Kalbstafelspitz + junges Bouillongemüse

Sonntagsbraten – Kaninchen in Senfsauce

mittwochs - **MassenAuflauf** in der ESSWERKSTATT

Die Kulinarischen Abenteuer des Fra Bartolo

nach Leonard Reinirkens / Gelesen von **Wolfgang Vater**

Juli

mittwochs - Bella Italia oder aber ‚Nudeln machen glücklich‘

ESSWERKSTATT on tour ... im Rheingau

Sonntagsbraten – Lammkeule á la provençale

August

mittwochs - Gefüllte Paprikaschoten

Am Anfang war der Apfel

Äppler - oder die Frucht in der Malerei des 20. Jahrhunderts

September

mittwochs - Königsberger Klopse

Sonntagsbraten – Coq au vin oder Hinkelscher in Riesling

mittwochs - Fischfilet in Senfsoße

Sind wir nicht alle ein bisschen Fluxus???

Sonntagsbraten – Schweinekrustenbraten

- Oktober. Ein Dienstag, der ein Mittwoch ist: *mittwochs* - **Kohlrouladen**
ROT – mehr als eine Farbe
Zwischen Dichtung und Wahnsinn – ein Ritt durch die Welt der Poesie / **Martin Seidler** vs. Andreas Petzold
mittwochs - Rippchen / Kassler auf Sauerkraut
- November Zu Gast bei **Georg Friedrich Händel**
Sonntagsbraten – Rinderbraten klassisch
mittwochs - Gulasch mit Nudeln und Gurkensalat
Tafelrunde - It's Teatime
mittwochs - Blumenkohl mit Bratwurst, Salzkartoffeln
- Fr. 30.11. **Weihnachten im Kohlenpott**
Dezember Eine etwas andere Weihnachtsgeschichte – mit **Martin Seidler**
mittwochs - der kleine Gänsebraten
-

Kulinarischer Kalender 2013

- Januar *mittwochs* - Sauerbraten
Der King lebt - der Mythos Elvis Presley
Ab Februar 2013 in neuem Ambiente mit max. 12 Gästen
- Februar *mittwochs* - viele kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat
Captains Dinner - mit Containerschiff-Kapitän Claus Baumert
mittwochs - Hamburger ‚individuell‘
- März Das erste **ESSWERKSTATT- Gourmet-Quizz** -
GIN & Tonic – voll im Trend
- April *mittwochs* - Oster-Lammragout (mit leichter Verspätung)
- Mai *mittwochs* - Spargel satt
- Juni **Seemannsgarn** – Andreas erzählt von seiner 7-wöchigen Containerschiff - Reise von Asien nach Europa
- August *mittwochs* Artischocken satt

- mittwochs** JAMAS - *Bifteki und überbackener Schafskäse*
- September **Wilde Frauen kochen anders** - Starke Frauen in der Kunst, Geschichte, Politik und Küche
- mittwochs** Zweierlei vom franz. Freilandhuhn = Senfsauce & würzige Tomatensauce
- Durchs wilde Lukullistan**-Essen, Trinken & Genießen bei Karl May
- Oktober **mittwochs** - Ganze Lachsforellen aus dem Ofen, mit kleinen Kartoffeln und viel Salat
- mittwochs** - Wirsing & Co. – herbstliche Gemüse mit Bratwurst, Frikadellen.....
- Schwein gehabt** - Was dem Schwein und uns gut.....
- November **Butter bei die Fische** – Zucht und nachhaltige Fischerei....
- mittwochs** 2 x Eintopf – 1 x vegetarisch & 1 x mit viel Fleisch
- Adventsmarkt in der N3** – Bücher + Geschenke in der Buchhandlung erLesen, Adventsgestecke + vorweihnachtliche Dekoration aus der Blumenwerkstatt grünbunt, und kulinarische Leckereien aus der **ESSWERKSTATT**
- Weihnachten ziemlich unheilig** – lustige, besinnliche und skurrile Geschichten rund um das Weihnachtsfest
- Dezember **mittwochs** - Der kleine Gänsebraten - Gänsekeulen, Rotkohl und Kartoffelknödel