



EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE
BUNTE TÖPFE EUROPAS





Europa ist abwechslungsreich, vielfältig und gastfreundlich:
Sie halten das erste **Europenetzwerk Deutsch-Kochbuch**
in Ihren Händen. Es wurde zum Europatag 2022 veröffentlicht.
Vielen Dank an die Alumni und Unterstützer*innen für die
zahlreichen Zusendungen.



★ ★ ★
EUROPA
NETZWERK
DEUTSCH

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE BUNTNEN TÖPFE EUROPAS

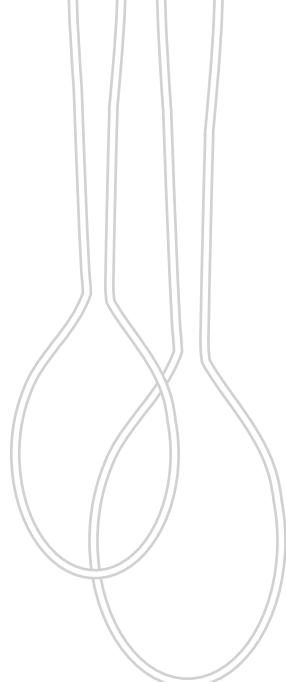
SPRACHE. KONTAKTE. KULTUR.



Copyright Foto: Patron Sarah Wiener | © Sarah Wiener /
Fotografin: Christin Kaufmann (Zuschnitt)

»Durch meine Leidenschaft für das Kochen bin ich sehr bald auf die Qualität von Lebensmitteln gestoßen – ohne fruchtbare Böden, robuste, vielfältige, regionale Sorten und alte Rassen verarmt nicht nur die Biodiversität auf dem Feld, sondern auch auf dem Teller. Wahrer Genuss geht immer mit Vorteilen für Mensch, Tier und Pflanze Hand in Hand. Um gesunde, vielfältige Lebensmittel zu fördern und zu schützen bin ich Politikerin im EU-Parlament geworden. Essen ist politisch.«

Sarah Wiener



von Sarah Wiener



MIT DEM KOCHLÖFFEL DURCH EUROPAS BUNTE TÖPFE

„Europas Küchen stecken voller Traditionen, Gerüche, Geschmäcker und köstlicher regionaler Zutaten. Nationalgerichte werden vielseitig interpretiert und egal, wo einen die Reise hinverschlägt, es gibt immer etwas Aufregendes und Neues zu entdecken. Die schmackhaftesten Gerichte sind oft die Einfachen und Unscheinbaren, zubereitet mit dem, was die Erde und das Land hergeben, verfeinert mit den Gewürzen und Kräutern der Region.“

Wie eine gemeinsame Sprache verbindet Essen die Menschen und bringt sie unabhängig von ihrer Herkunft oder ihrem Status zusammen. Das Europanetzwerk Deutsch kombiniert nicht nur diese beiden Komponenten seit 1994, sondern ermöglicht nachhaltige Begegnungen und Kontakte, die sich über ganz Europa erstrecken. Genießen Sie die kulinarische Reise durch die bunten Töpfe Europas und erleben Sie, was unseren Kontinent ausmacht und es zu bewahren gilt.“



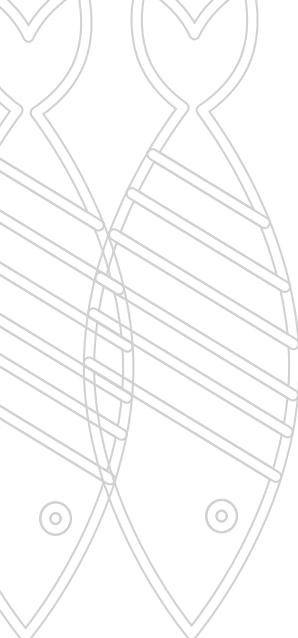
VORSPEISE

Bob Tschorba – bulgarischer Bohneneintopf	6
Mit Heidelbeeren marinierter Lachs	8
Latviskij Sup – lettische Suppe	10
Kibbeling	12
Halloumopita	14

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der einzelnen Rezepte kann trotz größter Sorgfalt keine Haftung übernommen werden.

Grüne Soße	16
Lachs & Garnelen Finkenwerder Art	18
Maultaschen	20
Coq au Vin	22
Gemista – gefüllte Paprika & Tomaten	24
Irish Stew – Eintopf	26
Kugelis – Kartoffelkugel	28





»Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er
zurücklässt, ist bleibend«

Johann Wolfgang von Goethe



NACHSPEISE

Bigos – Krauteintopf	30	Brüsseler Waffeln	42
Janssons Frestelse – Janssons Versuchung	32	Æblekage – dänisches Apfelschichtdessert	44
Bryndzové halušky – Brimsennockerl	34	Mustikkapiirakka – Blaubeerkuchen	46
Ajdrovi žganci – Heidensterz	36	Baci di Dama – Damenküsse	48
Cocido castellano – spanischer Kichererbseintopf	38	Samoborer Cremeschnitte	50
Szegediner Gulasch	40	Verwurelter – Karnevalsgebäck	52
		Imqaret – Dattelgebäck	54
		Kaiserschmarrn	56
		Doce de Tomate – portugiesische Tomatenmarmelade	58
		Lapte de pasăre – Vogelmilch	60
		Powidltascherln	62



BULGARIEN





📍 Die Teufelsbrücke bei Ardino

Zutaten für 2 Portionen:

150 g Bohnen, vorzugsweise weiß
1 Karotte
1 Paprikaschote, rot
1 Zwiebel
1 Tomate
1 EL Raps-/Olivenöl
Salz
Petersilie
Minze

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde,
zuzüglich Einweichzeit
der Bohnen

BOB TSCHORBA

BULGARISCHER BOHNENEINTOPF

Zubereitung:

Die schon am Vortag eingeweichten Bohnen abspülen und in einen Topf mit Wasser kochen. Den Esslöffel Öl untermischen.

Die gesäuberte Karotte, Paprikaschote und Zwiebel würfeln.

Nach 20 Minuten Kochzeit der Bohnen, das gewürfelte Gemüse dazugeben.

Die Tomate in Würfel schneiden und zufügen, sobald die Bohnen gar sind.

Mit Salz, Petersilie und Minze abschmecken.

Bob Tschorba wird gerne lauwarm serviert.





ESTLAND





📍 Tallinner Dom

MIT HEIDELBEEREN MARINIERTER LACHS

Zutaten für 4 Portionen:

1 großes Lachsfilet (1 kg)
1 EL Salz
125 g Heidelbeeren
20 g frischer Meerrettich
1 EL Zucker

Zubereitungszeit:

15 Minuten plus Ziehzeit

Zubereitung:

Die Heidelbeeren und Zucker mit einem Pürierstab zerkleinern. Dann den vorher geschälten und fein geraspelten Meerrettich hinzufügen. Alles nochmals gut vermengen. Das Lachsfilet mit dem Salz einreiben und anschließend das Püree darüber geben. Die Masse gleichmäßig auf dem Lachsfilet verteilen. 2-3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Fertig ist der köstliche Schmaus!

Tipp: Mit ein paar Heidelbeeren garnieren und mit kleinen Pfannkuchen (z.B. Blinis) und saurer Sahne servieren.



LETTLAND





📍 Barockschloss Rundāle
bei Bauska

Zutaten für 4 Portionen:

5 - 6 Frühlingszwiebeln
 $\frac{1}{2}$ Bund Dill
 1 Bio-Salatgurke, mittelgroß
 15 Radieschen
 1 Glas Rote Bete (ca. 400 g)
 500 ml Kefir oder Buttermilch
 2 Eier
 2 EL grobes Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 2 gekochte Kartoffeln, festkochend

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

LATVISKIJ SUP LETTISCHE SUPPE

Zubereitung:

Von den gewaschenen Frühlingszwiebeln das Grün in etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Eine Schlotte ebenfalls in Ringe schneiden und als Dekoration beiseitelegen.

Die grünen Ringe in eine Schüssel geben. Den gesäuberten Dill hacken und dazufügen. Mit grobem Salz bestreuen. Die restlichen etwas zerkleinerten Zwiebelschloten und den Dill einige Minuten zerdrücken, bis Saft austritt.

Die gewaschene, ungeschälte Salatgurke und die Radieschen in kleine Stifte schneiden, in die Schüssel geben und vermischen. Rote Bete abgießen. Den abgegossenen Saft ebenfalls in die Schüssel geben. Die Rote Bete auch in feine Stifte schneiden und hinzugeben.

500 ml Kefir oder Buttermilch dazugießen. Alles gut durchmischen und eine halbe Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.

Die Eier ca. 7 Minuten hart kochen. Zwei abgekühlte Pellkartoffeln pellen und in Stifte schneiden.

Die Suppe in Teller füllen, die gepellten Eier halbieren und je ein halbes Ei pro Teller auf die Suppe legen. Dann mit den Kartoffelstiften garnieren.

Mit den beiseitegelegten Frühlingszwiebelringen bestreuen und anschließend servieren.



NIEDERLANDE





📍 Tulpenfeld in Zaandse Schans

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kabeljau- oder Seelachsfilet in MSC-Qualität
 1 EL Senfpulver
 1 EL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 1 TL Cayennepfeffer
 1 TL Paprikapulver, edelsüß
 1 TL Ingwerpulver
 1 TL Knoblauchpulver oder 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 TL Muskatnuss, gerieben
 Salz, nach Geschmack
 2 Eier
 400 ml Milch
 200 g Mehl
 1 l Frittieröl

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

KIBBELING

Zubereitung:

Die Fischfilets in ca. 5 cm große Stücke schneiden.

In einer Schüssel alle Gewürze vermengen und die Fischstücke darin wenden bis sie von allen Seiten mit der Würzmischung bedeckt sind.

Für den Teig Milch und Eier verquirlen, dann nach und nach das Mehl zufügen bis ein flüssiger Teig entsteht.

Frittieröl auf 180°C erhitzen.

Die Fischstücke in den Teig geben und von allen Seiten mit Teig bedecken.

Stücke aus der Teigmasse fischen und im heißen Öl schwimmend portionsweise auf beiden Seiten goldbraun backen (jeweils ca. 4 Minuten).

Kurz abtropfen lassen, am besten auf Küchenpapier und anschließend salzen.

Tipp: Dazu schmeckt Remoulade oder Aioli als Dip hervorragend.



ZYPERN

Brotrezept
von unserer
Alumna
Stamatia D.
aus Zypern





📍 Ruinen des alten Kourion

Zutaten für 2 Stück:

1 kg Mehl, versetzt mit
Backpulver und Salz
10 g Hefe
50 ml Olivenöl
30 g ungesalzene Butter
10 g Salz
1½ Gläser kaltes Wasser
150 g in Würfel geschnittener
Halloumi
3 fein gehackte Frühlingszwiebeln
¼ Bund frische Minze, fein gehackt

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

HALLOUMOPITA

Zubereitung:

Die Zwiebeln in einer kleinen Pfanne mit einem Löffel Olivenöl anschwitzen.

Den Teig anschließend mit den restlichen Zutaten kneten und den gewürfelten Halloumi, die Minze und die feingehackten Frühlingszwiebeln hinzufügen. Formen wie gewünscht, entweder rundlich oder länglich, und an einem warmen Ort zum Aufgehen des Teiges ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° Grad für 30 – 35 Minuten backen.

Gut zu wissen:

Halloumi ist ein weißer zypriotischer Käse, fest (wenn in einer Lake für 40 Tage gealtert) oder weich (wenn direkt nach der Herstellung verzehrt). Der Name stammt vom altgriechischen Wort *alas* (gesalzener)-Halas-Halloumi.





DEUTSCHLAND



Zutaten für 4 Portionen:

5 Eier
Salz, Pfeffer
1 - 2 TL scharfer Senf
100 ml neutrales Öl
(z. B. Sonnenblumenöl)
100 g Schmand
100 g stichfeste saure Sahne
1 großes Bund gemischte Kräuter
für Frankfurter Grüne Soße
bzw. 150 g Kräuter (Kerbel, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer,
Schnittlauch, Kresse und Borretsch)

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

📍 Bulle und Bär vor der
Frankfurter Börse

Zubereitung:

Eier ca. 10 Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Jeweils das Eigelb herauslösen und mit einer kleinen Kelle oder einem Esslöffel durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

Eigelb mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und verrühren.

Erst 100 ml gutes Öl, dann 100 g Schmand nach und nach unterrühren. Zuletzt 100 g saure Sahne einrühren.

Kräuter waschen und gut trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen. Kräuter mit einem Wiegemesser oder mit einem großen Küchenmesser sehr fein hacken.

Rezept von
unserer
Goethe-Kollegin
Ettje H.

GRÜNE SOßE

Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Kräuter und ca. 2/3 Eiweiß in die Grüne Soße rühren, nochmals abschmecken, in eine Schüssel füllen und mit dem restlichen Eiweiß garnieren.

Der Soßenklassiker wird meist zu gekochtem Fleisch wie Tafelspitz, kaltem Braten, Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln gereicht. Im Frühling schmeckt sie außerdem besonders gut zum Spargel.

Als einfaches Gericht für den Alltag kann man mehr Eier kochen, als für die Soße benötigt werden und zusammen mit Kartoffeln zur Grünen Soße servieren.



DEUTSCHLAND

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Lachs putzen, portionieren
800 g geschälte Garnelen
(ca. 30 Stück)
2 geschälte Schalotten in grobe
Würfel geschnitten
5 Zehen geschälter Knoblauch in
Würfel geschnitten
250 g Butter
1 Bund Petersilienblätter (ohne Stiel)
fein hacken
200 g Speck oder Räuchertofu in
kleine Würfel schneiden
Saft von 1 Limette

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten



© Ludwig Nachtmann

IM OFEN GEBRATENER LACHS UND GARNELEN FINKENWERDER ART

Zubereitung Lachs:

Backofen auf 180°C vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.
Lachsstücke auf das Papier legen.
Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.
Temperatur im Backofen auf 90°C reduzieren.
Lachs in den Ofen schieben.
Abstellgitter vorbereiten.
Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Zubereitung Garnelen:

Einstweilen Butter in einem Topf erhitzen.
Knoblauch, Schalotten, Speckwürfel oder Räuchertofuwürfel
3 Minuten braten.
Garnelen hinzufügen, salzen.
5 Minuten sautieren.
Sobald die Garnelen gar sind, Herd abschalten.
Gehackte Petersilie einrühren

Anrichten:

Lachs auf vorgewärmte Platten legen.
Die Finkenwerder Garnelen darübergießen.

Tipp: Anstatt Lachs kann auch Scholle verwendet werden.



**Während des EU-Kurses
Hamburg 2020
wurde dieses typische
norddeutsche Gericht
an einem Kochabend
nachgekocht.**



DEUTSCHLAND





📍 Schloss Hohenzollern in Baden-Württemberg

Rezept von unserer
Freundin Marta B.

MAULTASCHEN

Zutaten für 2 Portionen:

1 Packung Maultaschen
½ Zwiebel
½ Becher Sahne
etwas Milch
1 Handvoll Käse, gerieben
Salz und Pfeffer
1 - 2 Tomaten, in kleine Stücke
geschnitten
Olivenöl

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

Die Maultaschen und die Zwiebel in Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Mit Sahne und Milch ablöschen, die Tomatenstücke dazugeben und alles aufkochen lassen.

Den Käse unterrühren und schmelzen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig ist ein schnelles, leckeres Pfannengericht.

Tipp: Dazu passt ein bunter Salat.





FRANKREICH





📍 Eiffelturm in Paris

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Schalotten
 1 Hahn
 Salz
 Pfeffer
 1 EL Butterschmalz
 40 g gewürfelter Schinken,
 200 g kleine Champignons
 2 Lorbeerblätter
 1 EL gehackter Thymian
 3 EL Mehl
 750 ml Rotwein
 3 TL Zucker
 1 Bund krause Petersilie

Zubereitungszeit:
 ca. 2 Stunden

COQ AU VIN

Zubereitung:

Die gepelten Schalotten halbieren. Den Hahn in acht Teile zerlegen, salzen und pfeffern.

Im heißen Butterschmalz rundum braun anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.

Schinken, Champignons, Kräuter und Schalotten im Bratfett anbraten.

Mit Mehl bestäuben, dies kurz anschützen und mit dem Rotwein ablöschen.

Hahnteile wieder in den Topf geben.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 - 45 Minuten schmoren lassen.

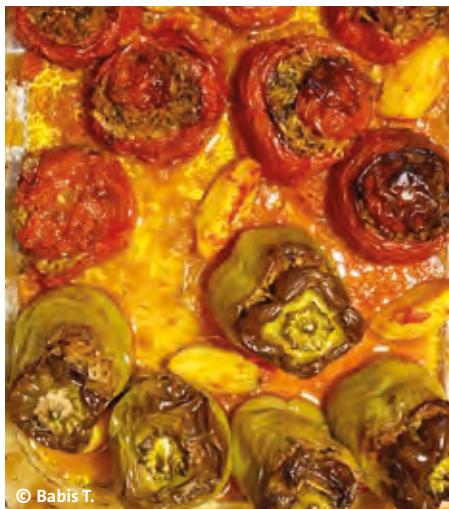
Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend die gehackte Petersilie darüber streuen.

Tipp: Dazu passt hervorragend frisches Baguette.





GRIECHENLAND



© Babis T.



📍 Parthenon auf der Akropolis
in Athen

Rezept von unserem
Alumnus Babis T. aus
Griechenland



Zutaten für 4 Portionen:

4 Paprika
(am besten weiche, hellgrüne)
4 Tomaten
3 große Kartoffeln

Füllung:

1 Tasse Reis, ungekocht
2 mittelgroße gehackte Zwiebeln
½ Tasse gehackte Petersilie
½ Tasse gehackte grüne Minze
1,5 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Zucker
4 EL Olivenöl

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

GEMISTA

GEFÜLLTE PAPRIKA UND TOMATEN

Zubereitung:

Bei den Tomaten und Paprika oben einen Deckel abschneiden. Die Deckel für später aufheben. Das Innere der Paprika entfernen (Kerne usw.). Das Innere der Tomaten entfernen, dies aber für die Füllung aufbewahren.

Alles für die Füllung miteinander vermischen. Anschließend die Tomaten und Paprika damit befüllen und mit ihrem Deckel wieder schließen. Die gefüllten Tomaten und Paprika im Ofen mit etwas Wasser, Tomatenpüree, Öl und Kartoffeln ca. 90 Minuten bei 180°C garen. Mehrmals kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und ggf. Wasser oder Brühe nachgießen.



IRLAND





📍 Die Küste von Irland

Zutaten für 3 - 4 Portionen:

500 g Lammfleischbauch/-brust
4 Kartoffeln
500 g Wirsing oder Weißkohl
2 Zwiebeln
6 Möhren
3 EL Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Thymian
1 Lorbeerblatt

Zubereitungszeit:

ca. 3 Stunden inklusive Garzeit

IRISH STEW EINTOPF

Zubereitung:

Das Lammfleisch in kleine, mundgerechte Stückchen schneiden. Kartoffeln, Möhren, Wirsing (oder Weißkohl) putzen, waschen und zerkleinern. Zwiebeln häuten und grob hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken.

In einen großen Topf das Öl geben. Lammfleisch kurz scharf anbraten und dabei mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Währenddessen schon einmal den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Gemüse und das Lamm schichtweise in einen Schmortopf füllen und nochmals nachwürzen. Zum Schluss die Petersilie und das Lorbeerblatt dazugeben. Den Irish Stew mit Wasser aufgießen und in den vorgeheizten Ofen auf mittlere Schiene stellen.

Den Eintopf etwa 2 Stunden bei 180°C garen lassen.





LITAUEN





📍 Wasserburg Trakai

Zutaten für 4 Portionen:

1,5 kg Kartoffeln
200 ml Milch
3 Eier
2 Zwiebeln
200 g durchwachsener Speck
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Butter
1 Becher Schmand

Zubereitungszeit:
ca. 1,5 Stunden

KUGELIS KARTOFFELKUGEL

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, fein reiben und durch ein Leinentuch fest ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen. Warten, bis sich die Stärke abgesetzt hat, das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffelstärke wieder unter die Kartoffeln mischen.

Erwärmte Milch unter die Kartoffelmasse rühren. Die Eier untermischen. Speck würfeln, im Öl anschwitzen und mit den ganz fein gehackten Zwiebeln anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit der Kartoffelmasse vermengen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und die Masse einfüllen. Dabei die Oberfläche glatt streichen und mit etwas Butter betupfen.

Im Backofen bei 180°C (vorgeheizt Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen, bis die Oberfläche schön braun ist.

In der Zwischenzeit wird die Soße zubereitet. Dazu etwas Butter mit dem Schmand und einer Prise Salz erwärmen (nicht kochen) und gut umrühren, wahlweise auch mit geschmorten Zwiebelstücken.



POLEN

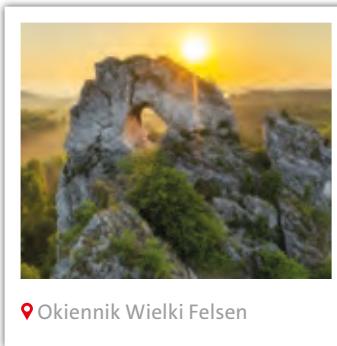


Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schweine- und Rindfleisch
oder nur eine Sorte
250 g Schweinebauch/Wammerl
250 g Weißkohl
500 g Sauerkraut
1 säuerlicher Apfel
3 Zwiebeln
3 Tomaten
2 Knoblauchzehen
6 Körner Piment
1 Lorbeerblatt
2 EL Tomatenmark, 3fach konz.
2 EL Paprikapulver
125 ml Rinderbrühe
125 ml Rotwein
Pfeffer
Salz
Kümmel
Majoran
2 EL Schweineschmalz

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde



BIGOS KRAUTEINTOPF

Zubereitung:

Wammerl und Fleisch würfeln und im heißen Schmalz gut anbraten. Anschließend die gewürfelten Zwiebeln, den gehackten Knoblauch zusammen mit dem fein geschnittenen oder gehobelten Weißkohl, den gehäuteten Tomaten, gewürfeltem Apfel und Sauerkraut hinzugeben.

Die Pimentkörner gut zerstoßen. Dann Fleisch und Gemüse mit Piment, Kümmel, Paprika, Pfeffer und Salz würzen. Alles kräftig anbraten, abschmecken und anschließend in eine feuerfeste Form geben.

Den Rotwein mit dem Tomatenmark und der Rinderbrühe mischen und gleichmäßig auf den Inhalt verteilen, bis alles gut bedeckt ist. Zugedeckt etwa 2 bis 3 Stunden bei 200°C im Ofen garen.

Tipp:

Dazu schmeckt frisches Weißbrot, Kartoffelpüree oder Kartoffeln köstlich.



SCHWEDEN





📍 Schloss Gripsholm

Zutaten für 2 Portionen:

700 g rohe Kartoffeln
250 g Sardellenfilets, mariniert
400 ml Sahne
2 große Zwiebeln
3 EL Paniermehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Butter

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

JANSSONS FRETELSE JANSSONS VERSUCHUNG

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in Streifen und die gesäuberten Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Hinein kommen abwechselnd eine Lage Kartoffeln, darüber Zwiebeln, darüber Sardellen, dann wieder Kartoffeln, usw. – abschließend eine Lage Kartoffeln. Die oberste Lage abschließend gleichmäßig eben drücken. Mit der Sahne übergießen. Dazu eventuell noch etwas Sardellenmarinade aus der Dose. Obenauf das Paniermehl geben sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle. Ein paar Butterstücke darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230°C eine Stunde lang backen. Falls die obere Schicht zu schnell braun wird, die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

Smaklig måltid! Guten Appetit!



SLOWAKEI





📍 Zipser Burg

BRYNDZOVÉ-HALUŠKY

BRIMSENNOCKERL

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, geschält
 150 - 200 g Mehl
 Salz

außerdem:

Salzwasser
 500 g Brimsen, gesalzener slowakischer Frischkäse aus Schafmilch
 2 - 4 EL Sauerrahm
 250 g Speckwürfel oder auch Griebenschmalz

Zubereitungszeit:
 ca. 1 Stunde

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln mit einem Reibeisen fein reiben. Nun mit 100 g Mehl, Milch und Salz zu einem lockeren Teig vermischen. Nach Bedarf weiteres Mehl hinzugeben, je nach Konsistenz der Kartoffeln. Den Teig in das kochende Salzwasser bröseln oder durch ein Spätzlesieb reiben. Einige Minuten kochen lassen, bis die Nockerln oben schwimmen.

Die Halušky anschließend abseihen und mit dem fein zerbröselten Schafskäse in einer Schüssel vermengen.

2 - 4 Esslöffel Sauerrahm hinzugeben, damit die Masse schön sämig wird.

Die Speckwürfel in einer Pfanne braten, bis sie schön knusprig und leicht glasig sind.

Die Brimsennockerln vor dem Anrichten mit den Speckwürfeln garnieren.

Dazu passt hervorragend ein gemischter Salat oder Kartoffelsalat. Sehr gerne werden in einigen Landstrichen der Slowakei auch Kartoffelpuffer und/oder Sauerkraut dazu gereicht.

Tipp:

Die Brimsennockerln kann man anstelle von gerösteten Speckwürfeln auch mit zerlassinem Griebenschmalz anrichten.



SLOWENIEN





📍 Blejski Otok (Bled Island) im Bleder See

AJDOVI ŽGANCI HEIDENSTERZ

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

500 g Buchweizenmehl
2 l Wasser
3 - 4 EL Speckwürfel
1 Becher saure Sahne
Salz

Zubereitungszeit:

ca. 1,5 Stunden

Zubereitung:

In einem großen Topf 2 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Das Buchweizenmehl vorsichtig mit einem Schwung hineingeben. Mit einem Kochlöffel langsam einen „Klumpen“ formen.

In die Mitte mit dem Löffel ein Loch drücken, damit das Mehl vom Wasser überkocht wird.

20 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen. Überschüssiges Wasser evtl. abschöpfen.

Wurde das gesamte Wasser vom Teig aufgesogen, diesen mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Sterzklumpen anschließend mit zwei Gabeln grob zerteilen und auf Tellern verteilen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne erhitzen und knusprig anbraten. Die so gebratenen Knusper-Grießen zusammen mit der sauren Sahne über den Sterz gießen und lauwarm genießen.



SPANIEN

kochtipp von
unserem Alumnus
Alberto R. aus
Spanien!



Zutaten für 4 Portionen:

Am Vortag:

300 g Kichererbsen
2 EL Salz

Für den Eintopf:

500 g Kalbsblutwurst
1 Stück Speck
Ein halbes Huhn
2 - 3 Kalbshaxenknochen
2 - 3 Schinkenknochen
1 Chorizo (keine stark geräucherte oder scharfe Chorizo)
4 große Kartoffeln
2 Karotten
1 Kohl (optional)
Salz und Pfeffer

Für die „Füllung“:

1 kleine Knoblauchzehe
1 Ei für je 2 Personen

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten



📍 Sagrada Família in Barcelona

COCIDO CASTELLANO

TRADITIONELLER SPANISCHER KICHERERBSENEINTOPF

Zubereitung:

Am Vortag: Kichererbsen salzen und in reichlich Wasser mindestens 8 Stunden einweichen.

Für den Eintopf: Fleisch und Knochen in den Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen (außer der Chorizo). Wenn das gesamte Wasser nach kurzem Garen des Fleisches frei von Schaum ist, die abgetropften Kichererbsen hinzufügen und den Deckel des Schnellkochers aufsetzen. 15 Minuten kochen. Ohne Schnellkochtopf 3 Stunden köcheln lassen. Währenddessen Chorizo zum Braten in eine kleine Pfanne geben und einstechen, um das Fett freizusetzen. Den Topf öffnen, das Huhn herausnehmen, die kleingeschnittenen Kartoffeln, die Karotte, die „Füllung“ und die Würstchen hinzufügen und wenn man den Geschmack des Kohls mag, diesen in Streifen geschnitten ebenfalls hinzufügen. Weitere 20 Minuten garen lassen.

Den Eintopf servieren: Einen Teil der Brühe trennen und eine Suppe zubereiten, indem man in der Brühe Nudeln kocht. Auf der anderen Seite die Kichererbsen mit dem Kohl servieren und in einem weiterem Teller das Fleisch und die Knochen mit der Füllung und den Kartoffeln, Karotten, und Würstchen in Stücke geschnitten anrichten.

Zubereitung der „Füllung“:

Alle Zutaten werden gemischt. Wenn die Füllung zu dick ist, kein Ei mehr hinzufügen. Danach einen Esslöffel Brühe hinzugeben und erneut umrühren. Normalerweise servieren wir den Eintopf, getrennt: Auf der einen Seite gibt es zu Beginn eine gute Schüssel Suppe, dann die leckeren Luengo Kichererbsen mit der Kohlbegleitung und schließlich das Gemüse und Fleisch.



UNGARN





📍 Széchenyi-Kettenbrücke

Zutaten für 2 Portionen:

300 g Schweinenacken
1 EL Rapsöl zum Braten
4 TL Rosenpaprika
200 ml Wasser
300 g Sauerkraut
1 kleine Gemüsezwiebel
1 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
etwas gemahlener Kümmel
Salz
200 ml saure Sahne
2 TL Mehl

Zubereitungszeit:
ca. 2 - 2,5 Stunden

SZEGEDINER GULASCH

Zubereitung:

Das Fleisch in kleinere Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken, Paprikaschote in Würfel schneiden. Knoblauchzehe hacken und mit dem gemahlenen Kümmel zur Paprikaschote geben.

Die Zwiebel bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl glasig dünsten. Den Topf vom Herd nehmen, Paprikapulver unter die Zwiebel rühren und mit 100 ml Wasser ablöschen, weiter rühren.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und das Wasser bei mittlerer Hitze verdunsten lassen.

Fleisch zugeben und salzen. Zugedeckt bei milder Hitze 45 - 60 Minuten schmoren lassen. Nach zirka 30 Minuten den Garzustand überprüfen.

Dem zartgeschmorten Fleisch die Paprikaschoten-Knoblauch-Kümmelmischung sowie das Sauerkraut zugeben und nochmals 45 Minuten schmurgeln lassen.

Die saure Sahne mit dem Mehl und 100 ml kaltem Wasser gut verquirlen. Vorsichtig untermischen und nochmals 5 - 10 Minuten kochen, damit die Soße bindet.

Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln, Knödel, Kartoffelpüree oder Weißbrot.



BELGIEN





📍 Blumenteppich in Brüssel am Grand place

Zutaten für 8 - 10 Waffeln:

100 ml lauwarme Milch
40 g lauwarme Butter
10 g frische Hefe
30 g Zucker
220 g Weizenmehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
5 EL Hagelzucker
1 Waffeleisen, quadratische Form
hitzeverträgliches Öl zum
Bestreichen des Waffeleisens

Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden

BRÜSSELER WAFFELN

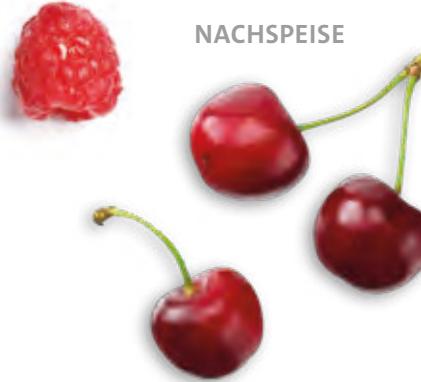
Zubereitung:

Lauwarmer Milch und lauwarme Butter in einer Schüssel verrühren. 10 g frische Hefe hineinbröseln und den Zucker einrühren. 5 Minuten ruhen lassen.

Das gesiebte Mehl, den Vanillezucker und das Ei hinzufügen und mit dem Knetstab des Handrührgerätes 10 Minuten kneten.

Danach den Teig abgedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.

Jetzt den Teig in kleine Teigportionen teilen und in jedes Stück etwas Hagelzucker einarbeiten. Waffeleisen vorheizen.



NACHSPEISE

Die Waffeln für zirka 3 Minuten im geölten Waffeleisen backen. Dabei die Temperatur des Waffeleisens im Auge behalten.

Servieren:

Noch warm essen, Waffeln ganz einfach nur mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Schmeckt köstlich mit Vanilleeis und heißen Kirschen, Sahne mit Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Schokoladensoße oder gerösteten Walnüssen.





DÄNEMARK

Tipp von unserem
Alumnus Frank E.
aus Dänemark



© Gabriele Dalichow



Zutaten

Apfelkompott:

3 - 4 Äpfel (mittelgroße)
Eine Vanillestange oder
2 TL Vanillezucker
2 - 3 EL Zucker
50 ml Wasser

Keksbrösel:

12 Stück Zwiebäcke
20 g Rohrzucker und 20 g Zucker
oder 40 g Zucker
75 g Butter
2 TL Zimt

Topping:

200 ml Schlagsahne
Mandeln zur Dekoration (je nach
Gusto jede andere Dekoration)

ÆBLEKAGE

DÄNISCHES APFELSCHICHT-DESSERT



📍 Schloss Kronborg in Helsingør,
Dänemark

Zubereitung

Apfelkompott:

Äpfel schälen, Apfelkerne entfernen und Äpfel in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke in einem Topf mit Wasser kochen lassen bis zur gewünschten Kompottkonsistenz. Abkühlen lassen.

Keksbrösel:

Die Zwiebäcke in kleine Brösel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Aufpassen, denn sie soll nicht braun werden. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Zwiebackbrösel zusammen mit dem Rohrzucker und Zucker dazugeben.

Ständig umrühren und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Gegebenenfalls noch weitere Butter hinzufügen. Dauer: ca. 15 - 20 Minuten.

Danach alles auf einem Backpapier ausbreiten. Ab und zu loschütteln, bis alles abgekühlt ist, um zu vermeiden, dass die Brösel aufgrund des Zuckers verklumpen.

Dessert fertigstellen:

Wenn alle Zutaten kalt sind, eine Schüssel nehmen. Den Boden mit 1 - 2 cm Brösel bedecken und mit Zimt bestäuben. Die Hälfte des Apfelkompotts gleichmäßig auf die Brösel verteilen.

In Stifte geschnittene Mandeln darüber streuen.

Mit den restlichen Bröseln und Kompott wiederholen.

Anschließend Sahne steif schlagen und gleichmäßig über das Kompott verteilen.





FINNLAND



Zutaten für 4 Portionen:**Boden:**

150 g Butter
130 g Zucker
180 g Weizenmehl
1 Ei

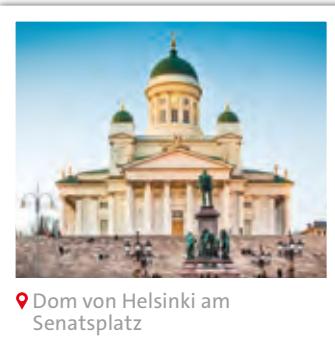
Füllung:

85 g Zucker
1 Ei
200 ml Saure Sahne
2 TL Vanillenzucker
300 - 400 g Blaubeeren (können auch mit Himbeeren gemischt werden)

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

**Tipp von unserer
Alumna Vivi N.
aus Finnland**



MUSTIKKAPIIRAKKA BLAUBEERKUCHEN

Zubereitung:

Butter und Zucker mischen, Ei leicht rühren und das Mehl für den Boden hinzufügen, vermischen und auf eine gefettete Obstkuchenform eindrücken, auch an den Rändern.

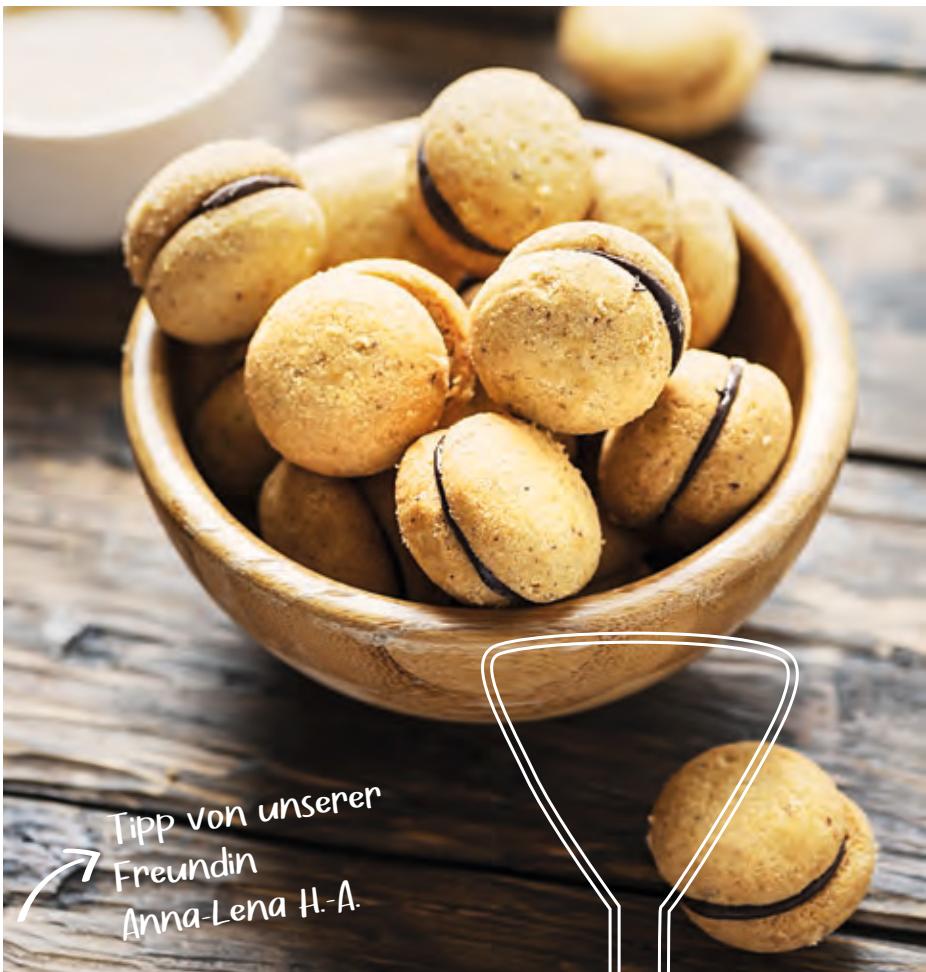
Die Blaubeeren auf den Boden einlegen, restliche Zutaten der Füllung mischen und auf die Blaubeeren verteilen.

Die Tarte ca. 25 Minuten bei 200°C backen. Etwas auskühlen lassen und genießen. Sehr lecker auch mit Vanilleneis!





ITALIEN





📍 Kolosseum in Rom

Zutaten:

150 g Mehl Typ 00
150 g geschälte Mandeln
150 g Zucker
150 g kalte Butter
½ Tafel dunkle Schokolade

Zubereitungszeit:

30 Minuten

BACI DI DAMA DAMENKÜSSE

Zubereitung:

Die geschälten Mandeln auf einem Backblech verteilen und bei 180°C im Ofen anrösten, bis sie leicht braun sind. Abkühlen lassen und anschließend mit der Hälfte des Zuckers im Mixer vermischen.

Diese Masse dann zusammen mit dem Mehl, der Butter und dem restlichen Zucker erneut im Mixer verrühren, bis es einen einheitlichen Teig ergibt. Lasst diesen für ca. 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Jetzt kann geformt werden. Aus dem Teig viele kleine, ca. 1 cm große Kugeln formen. Diese auf einem

Backblech verteilen und erneut im Kühlschrank für eine Stunde ruhen lassen.

Danach die Kugeln direkt in den Ofen schieben und bei 140°C Umluft für ca. 15 - 17 Minuten backen.

Die warmen Kugeln anschließend gut abkühlen lassen und in dieser Zeit die dunkle Schokolade im Wasserbad erhitzen. Nun immer zwei Kugeln nehmen und sie mit der Schokolade zu einem Paar verbinden.

Nach dem Abkühlen sind die Damenküsse servierfertig.



KROATIEN





📍 Diokletianpalast in Split,
Kroatien

Tipp von unserem
Alumnus Branko H.
aus Kroatien

SAMOBORER CREMESCHNITTE

Zutaten für 4 Portionen:

6 Eier
200 g Zucker
2 Pck. Vanillepudding
4 EL Mehl
1,4 l Milch
1 Pck. Blätterteig
Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 30 - 40 Minuten

Zubereitung:

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit 150 g Zucker mixen und die beiden Päckchen Puddingpulver, Mehl und 400 ml Milch hinzugeben.
Das Ganze gut vermischen und dann in 1 Liter Milch aufkochen.

Aus Eiweiß und 50 g Zucker einen festen Eischnee schlagen und langsam unter die heiße Creme heben.

Den Blätterteig dünn ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der Rückseite eines Backblechs bei 180°C in 10 - 15 Minuten backen. Nun halb durchschneiden und eine Hälfte mit der Creme bestreichen.

Die zweite Hälfte in gleich große Stücke schneiden und auf die Creme legen. Zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen.



LUXEMBURG





📍 Spuerkees, staatliche Sparkasse und Bankmuseum

VERWURELTER KARNEVALSGEBÄCK

Zutaten für 2 Portionen:

2 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL brauner Rum
80 ml Sahne
350 g Mehl, gesiebt
1 TL Backpulver
Puderzucker
Frittierzett

Zubereitung:

Die Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach den Rum und die Sahne einrühren. Schließlich das mit Backpulver vermischt Mehl dazugeben und gründlich durchkneten. Dann den Teig mit einem Tuch abdecken und zirka 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig 1/2 cm dünn ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Die Teigstreifen vorsichtig zu Knoten formen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Das fertige Gebäck auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Tipp: Schmeckt auch mit Zimtzucker sehr lecker!





📍 Typische enge Gasse mit bunten Balkonen in Valletta

Zutaten für ca. 16 Stück:

- 200 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Wasser
- 200 g Datteln (mögl. große)
- 5 EL Wasser
- 1 EL Anislikör
- 1 TL Zimt, 1 TL gem. Nelken
- ½ TL Kardamom
- Schale von 1 Bio Orange + 1 Bio Zitrone
- Öl zum Ausbacken

Zubereitungszeit:
ca. 3 Stunden

Der Name bezieht sich
aufgrund seiner Form auf das
maltesische Wort für Diamant.

IMQARET DATTELGEBÄCK

Zubereitung:

Mehl und Puderzucker fein sieben, dazu Backpulver und weiche Butter geben und alles mit den Händen vermengen. Wasser unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Für etwa eine Stunde in einem geschlossenen Behälter ruhen lassen.

Datteln in kleine Stücke schneiden. Mit Wasser, Likör, Orangen- und Zitronenschalen sowie den Gewürzen in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Mit einer Gabel zu einer cremigen Paste zerdrücken.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und quer in 10 cm breite Streifen schneiden. Den Teigrand etwas anfeuchten. Die Füllung auf die untere Hälfte der Teigstreifen geben. Den Teig über die Füllung schlagen und festdrücken. Mit einem Messer die gefüllten Teigstreifen in „Diamanten“ schneiden. In heißem Öl goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und lekker mit Vanilleeis genießen.





ÖSTERREICH





📍 Salzburg Skyline mit Festung Hohensalzburg

Zutaten für 3 Portionen:

200 g Mehl
30 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
300 ml Milch
30 g Rosinen
Öl oder Butter zum Braten
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

KAISERSCHMARRN

Zubereitung:

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
In einer Schüssel Mehl, Milch und Eigelbe
zu einem glatten Teig verrühren.
Nachdem die Rosinen untergerührt sind,
den Teig kurz ruhen lassen.

Inzwischen das Eiweiß mit dem Mixer
zu steifem Eischnee schlagen und an-
schließend vorsichtig unter die Teigmasse
heben, sodass sie leicht und locker wird.
Das Fett in einer größeren Pfanne
stark erhitzen und den Teig hineingießen.

Wenn auch die Oberseite des Teiges
fest geworden ist, diesen mit Zucker

bestreuen, in Viertel teilen und wenden.
Dabei darauf achten, dass die Teigviertel
wieder flächendeckend in der Pfanne
liegen.

Wenn der Zucker beginnt zu karamelli-
sieren, den dicken Palatschinkenteig mit
zwei Gabeln in grobe Stücke zerreißen und
nochmals in der Pfanne schwenken.

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker
bestäuben und mit Apfelmus, Zwetsch-
genröster oder einem Fruchtkompott
servieren.



PORUGAL



**Zutaten für ca. 4 - 5 Gläser
à 200 ml:**

1 kg duftend reife Tomaten
800 g Rohrzucker
1 Zimtstange
1 Bio-Zitrone

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde



📍 Bom Jesus do Monte

DOCE DE TOMATE

PORTUGIESISCHE TOMATENMARMELADE

Zubereitung:

Tomaten schälen: in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Nach 1 - 2 Minuten im heißen Wasser einzeln aus dem Wasser nehmen und kurz in eine Schüssel mit Eiswasser legen. So lässt sich die Haut leicht abziehen.

Die geschälten Tomaten in kleine Stücke schneiden, in einen großen Kochtopf geben und mit dem Zucker vermischen. Die Zimtstange und die Schale der Zitrone hinzufügen, ebenso den Saft der halben Zitrone.

Alles auf höchster Stufe aufkochen und vor sich hinköcheln lassen. Dabei die Hitze reduzieren und die Marmelade zirka eine Stunde weiterköcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren, damit die Doce de Tomate nicht anbrennt.

Ob die Marmelade fertig ist, testen wir mit der „Ponto de Estrada“, einer „Straße“: Es wird ein Klecks Doce de Tomate auf einen Teller gegeben und mit dem Stiel eines Löffels durchgestrichen. Bleibt die gezogene Straße bestehen, ist die Marmelade fertig. Läuft die Marmelade wieder zurück, muss sie noch weiter köcheln.

Sterile Gläser bereitstellen.

Wenn die Doce de Tomate fertig ist, die Zimtstange und die Zitronenschale wieder entfernen und die Doce de Tomate in die Gläser füllen.

Die Gläser verschließen, auf den Kopf stellen und so vollständig abkühlen lassen.



RUMÄNIEN





📍 Kloster Sucevița



Zutaten für 4 Portionen:

1 l Milch
3 Eier
4 EL Zucker
1 Vanillestange
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Prise Salz

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

LAPTE DE PASĂRE VOGELMILCH

Zubereitung:

Die Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale, der Vanillestange und einer Prise Salz zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit 3 Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen. Davon immer jeweils einen Esslöffel voll abheben und behutsam in die köchende Milch legen.

Nach 1 Minute die Eischneeklöße wenden und nach etwa 30 weiteren Sekunden vorsichtig mit einem Sieb herausnehmen und in eine Schüssel legen.

Die drei Eidotter zusammen mit dem Zucker schön schaumig rühren. Anschließend unter Rühren und bei geringer Hitze der Milch hinzufügen.

Hat die Vogelmilch eine etwas dickere Konsistenz, ist sie fertig! Creme etwas auskühlen lassen und vorsichtig über die Eischneeklöße gießen.

Die köstliche Vogelmilch wird kalt serviert.



TSCHECHIEN





📍 Karlsbrücke in Prag

POWIDL-TASCHERLN



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln (festkochend)
200 g Weizenmehl
50 g Hartweizengrieß
200 g Pflaumenmus
1 EL Rum
50 g Mandeln (gehobelt)
50 g Paniermehl
175 g Butter, lauwarm
1 Ei, Größe M oder L
1 EL Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitungszeit:

ca. 1,5 Stunden

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, gut abtropfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse geben und abkühlen lassen.

Für die Füllung das Pflaumenmus mit dem Rum verrühren.

1 EL Butter in einem Topf zerlassen und anschließend mit den zerstampften Kartoffeln, Mehl, Grieß und dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche dünn ausrollen und 10 Zentimeter große Kreise ausstechen. In die Mitte kommt jeweils ein Klecks Pflaumenmus.

Die Teigtaschen an den Rändern mit Eiweiß bestreichen und zusammenfalten und etwas andrücken.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und dann die Teigtaschen portionsweise ca. 5 Minuten darin ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Powidltascherln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Mandeln mit dem Paniermehl darin anrösten. Etwas Vanillezucker darüber streuen. Nun kurz die Teigtaschen darin backen und wenden.

Die Powidltascherln mit Puderzucker bestreut servieren.

NOTIZEN

NOTIZEN



UNSER WELTWEITES NETZWERK

Seit 1994 laden das Auswärtige Amt und das Goethe-Institut EU-Bedienstete und europäische Ministerialbeamte*innen, die in engem Arbeitskontakt zu den Institutionen der Europäischen Union stehen, mit dem Programm **EURO PANETZWERK DEUTSCH** nach Deutschland ein. Speziell auf den Arbeitsschwerpunkt und die Sprachkenntnisse der Kursteilnehmer*innen abgestimmt, stehen zum Beispiel in den EU-Kursen ein Intensivsprachkurs Deutsch sowie die Vermittlung von Fachkontakten in deutsche Ministerien und Institutionen im Mittelpunkt.

Das **GOETHE-INSTITUT** ist das weltweit tätige Kulturinstitut der Bundesrepublik Deutschland. Mit 158 Instituten in 98 Ländern fördert es die Kenntnis der deutschen Sprache im Ausland, pflegt die internationale kulturelle Zusammenarbeit und vermittelt ein aktuelles Deutschlandbild. Durch Kooperationen mit Partnereinrichtungen an zahlreichen weiteren Orten verfügt das Goethe-Institut insgesamt über rund 1.000 Anlaufstellen weltweit.

**GOETHE
INSTITUT**

Sprache. Kultur. Deutschland.

STANDORTE DER GOETHE-INSTITUTE WELTWEIT



Stand: 31.3.2021 | Karte: Sochinski | Kartografie: Mädweth | Natural Earth

BELGIEN
Brüssel

DEUTSCHLAND
Mannheim
Berlin
Bremen
Schwabach Hall

BUGARIEN
Sofia
Burgas
Varna

BOSNIEN UND HERZEGOWINA
Sarajevo
Düsseldorf
Frankfurt / Main

DÄNEMARK
Kopenhagen
Freiburg
Göttingen
Hamburg

DEUTSCHLAND
Mannheim
Lille
Lyon
Marseille

ESTLAND
Tallinn
Nancy

FINNLAND
Helsinki
Paris

FRANKREICH
Bordeaux
Strasbourg
Toulouse

GRIECHENLAND
Athens

ITALIEN
Genoa
Mallard

LITAUEN
Vilnius

GRÖDINGER
Glasgow
London

BRITANNIEN
Triest

NORWEGEN
Palermo
Oslo

LUXEMBURG
Luxembourg

POLEN
Krakau
Warschau

IRLAND
Dublin
Toulous

KROATIEN
Zagreb
Toulous

NIEDERLANDE
Amsterdam
Rotterdam

PORTUGAL
Lissabon
Porto

LETTLAND
Riga

NORD-MAZEDONIEN
Skopje

RUMÄNIEN
Bucharest
Iasi

SCHWEDEN
Stockholm
Uppsala

SPANIEN
Barcelona
Madrid

PORTUGAL
Lissabon
Porto

SERBIEN
Belgrad

UNGARN
Madrid
Budapest

TSCHECHIEN
Prag

ZYPERN
Nicosia

- ◎ Regionalinstitut
 - Goethe-Institut
 - Verbindungsbüro
 - Europäisches Institut
 - Pierre Werner
 - ** ruht

Ferner gehören zum Goethe-Institut die Außenstellen
Bahrain, Baku, Bangkok, Beijing,
zuständiges Institut Seoul
Dubai, zuständiges Institut Abu Dhabi
sowie das Sprachkurs- und Prüfungszentrum
Maskat, zuständiges Institut Abu Dhabi



Konzept, Koordination:
Europenetzwerk Deutsch

Design, Gestaltung, Redaktion:
TELL iT!® designwerkstatt
www.tellit.de

Druck:
Xpress Digital Media GmbH

Herausgeber:
Goethe-Institut e.V.
Europenetzwerk Deutsch
Oskar-von-Miller-Ring 18
80333 München



www.goethe.de/europenetzwerk-deutsch