

Der Kamphof Kocht



So sah der erste Flyer aus



Damit Sie wissen wer ich bin:
Seit einstelligen Jahren lebe ich in einer kleinen Wohnung am Kamphof. Ich habe mich von Anfang an wohl gefühlt in diesem Viertel, bin schnell mit einigen Menschen in Kontakt gekommen, zum Beispiel bei der Arbeit in dem kleinen Gärtchen am Ende der Straße, wo ich schon viele kleine Gespräche über den Gartenzaun hinweg geführt habe.
Vor ein paar Wochen habe ich eine eigene kleine Firma gegründet. Sie heißt „GURU - Atelier und Büro für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit“. Ich werde Werbematerialien wie Flyer und Plakate gestalten, kleinere und größere Veranstaltungen organisieren und habe vor, mit meiner Firma insbesondere soziale und künstlerische Ideen und Initiativen zu unterstützen.
Um - ganz privat- mit immer mehr Menschen in unserem Viertel in Kontakt zu kommen und gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen, möchte ich Sie einladen, die Kochbuch Idee und das Straßenfest in die Tat umzusetzen.



Gundula Kayser | Atelier und
Madenbüro
für Kultur-
und Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: 0521 - 16 44 32 8
E-mail: gundulakayser@web.de

Einladung zum mitmachen



bis 2014 Kochbuch
„Der Kamphof
kocht“
schreiben
und **Straßenfest
feiern**



Liebe Nachbarinnen und Nachbarn aus dem Kamphofviertel,

Im nächsten Jahr wird in der Stadt Bielefeld das 800-jährige Jubiläum der Stadtgründung gefeiert. Ich möchte das Jubiläumsjahr gerne zum Anlass nehmen, um mit Ihnen zusammen zu feiern. Ich stelle mir vor, dass wir in diesem Herbst und Winter

gemeinsam ein Kochbuch schreiben mit dem Titel

„Der Kamphof kocht“

Einige erinnern dieser Titel vielleicht daran, dass es hier im Viertel in verschiedenen Zeiten politisch ziemlich heiß hergegangen ist...Andere

werden vielleicht gleich an die bunte Mischung von Menschen denken, die aus vielen verschiedenen Gegenden der Welt hierhergekommen sind und unterschiedliche Traditionen in ihren Küchen und beim Essen pflegen.
Alles das ist interessant für das Kochbuch, das entstehen soll. Es soll nicht nur eine Rezept-sammlung sein, sondern auch Einblicke verschaffen, was die vielen Köchinnen und Köche des Viertels, mit dem Kochen und dem Essen verbinden. Es soll die, die das Buch kaufen, anregen und einladen, bekannte und unbekannte Gerichte selbst einmal zuzubereiten und vielleicht auch einmal fremde Essgewohnheiten auszuprobieren.

Wenn das Buch dann hoffentlich bis zum Sommer des nächsten Jahres fertig ist, wollen wir zusammen das Erscheinen

mit einem **Straßenfest
feiern**

eine oder mehrere lange Tafeln auf der Straße aufstellen, gemeinsam Köstlichkeiten auf den Tisch bringen, reden, Musik hören und es uns gut gehen lassen...



Mitmachen ist einfach!

Sie können z.B. Ihr persönliches Lieblingsrezept aufschreiben und mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse versehen in meinen Briefkasten (Kayser, Am Kamphof 4) einwerfen. Ich werde mich dann noch einmal bei Ihnen melden, wenn ich es erhalten habe.

Weiterhin wird es ab September **regelmäßige Treffen** zur Vorbereitung geben. Ich hoffe, es entsteht mit der Zeit eine möglichst **bunt zusammengesetzte Gruppe von Menschen die Zeit, Lust und Interesse mitbringen**, um das Kochbuch und das Straßenfest mit vorzubereiten.

Das nächste Treffen soll am **Montag den 21. Oktober 2013** um 17:30 Uhr

in Ferdis Pizza Pinte stattfinden. Es wäre es gut, wenn Sie sich telefonisch vorher bei mir anmelden, damit ich weiß für wieviele Leute ich einen Tisch reservieren muss. Meine Telefonnummer: 051 78-5605343

Über alle weiteren Treffen werde ich Sie durch Aushänge an den Geschäften und dem Kiosk informieren.

Ich hoffe, die Idee gefällt Ihnen und Sie haben Lust mitzumachen!

Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen!

Gundula Kayser

Vorwort

Liebe Nachbarinnen und Nachbarn aus dem Kamphof-Viertel,

Das Koch- und Lesebuch „Der Kamphof kocht“ nimmt langsam Formen an. **Sie halten ein paar Musterseiten in der Hand**, damit Sie sich besser vorstellen können, wie das Buch später aussehen kann.

Nun sind Sie an der Reihe!

Alle Menschen, die zwischen der Jöllenbeckerstraße, der Sudbrackstraße, dem Ostwestfalendamm und der Kurzen Straße wohnen, aktiv sind oder arbeiten, sind eingeladen mitzumachen, d.h. Ihre Rezepte, Geschichten und Bilder bei uns einzureichen.

Auf den folgenden Seiten können Sie sehen, welche Angaben zu den Rezepten Sie auf jeden Fall machen sollten. Welche Rezepte, Geschichten Sie aufschreiben möchten und welche Bilder Sie gedruckt sehen möchten, entscheiden natürlich Sie selbst.

Wir hoffen, dass eine bunte Vielfalt von Beiträgen eingereicht wird, die das Leben im Viertel wieder spiegeln!

Wenn Sie Rezepte, Geschichten und Bilder zu dem Buch beisteuern wollen, haben Sie verschiedene Möglichkeiten, uns Ihre Beiträge zu übermitteln. **Einsendeschluß ist der 31.3.2013**

- Sie können Ihre Beiträge in einem Umschlag in die Kisten stecken, die wir überall im Viertel aufgestellt haben.
- Sie können uns Ihre Beiträge per e-mail schicken: Adresse: GunKayser(at)web.de
- Sie können ihre Beiträge per Post schicken an: Gundula Kayser, Am Kamphof 4, 33613 Bielefeld oder an natura MUNDO, Katarina Zacharaki, Ernst-Rein-Str. 35a, 33613 Bielefeld

Mehr Information und Antworten auf Ihre Fragen erhalten Sie mündlich im Reisebüro natura MUNDO oder per Telefon unter der Nummer 0521-16 44 32 8

Wir sind gespannt auf Ihre Beiträge!

*Die Vorbereitungsgruppe für das Kochbuch und das Straßenfest
Lina, Insa, Giesela, Deborah, Giulia, Katarina und Gundula*

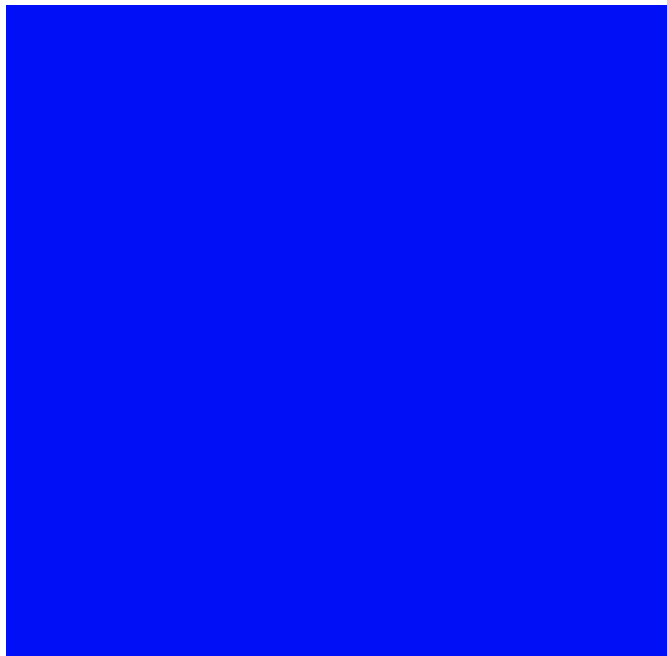
Wenn Sie mitmachen wollen beim Koch- und Lesebuch Schreiben, können Sie uns folgende Beiträge einreichen:

- **Rezept mit den Angaben zu den Stichworten, die Sie rechts sehen.**
- **Eine Geschichte, die Sie mit dem Rezept und/oder dem Kamphof verbinden.**
- **Fotos**

Wichtig :

Bitte geben Sie uns auch Ihren Namen und Telefon oder e-mail-Adresse an, damit wir uns mit Ihnen in Kontakt setzen können.

Bilder





Zutaten:



Zubereitung:

Vorbereitungszeit:

Backzeit/Garzeit:

Sehr gut schmeckt
dazu:

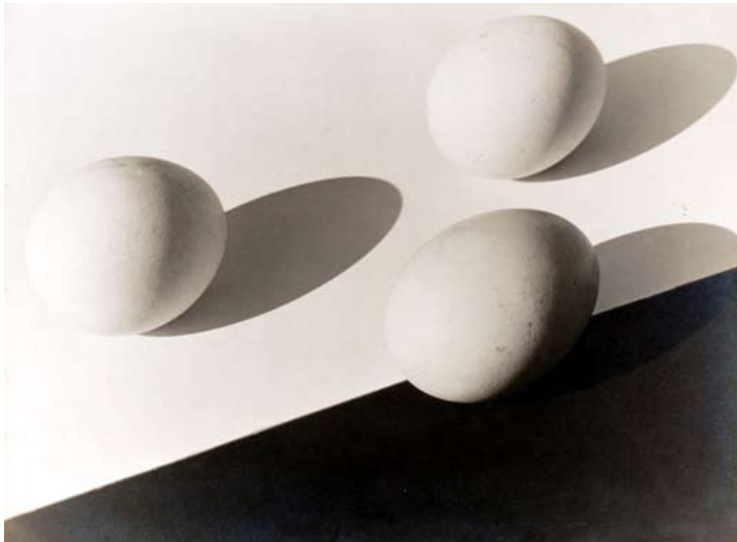
Dazu trinken wir:

Frauenabend

Dieses Rezept wurde Anfang der 80ziger Jahre entwickelt, als ich mich noch regelmäßig mit ein paar befreundeten Frauen zum Gedankenaustausch, gemeinsamen Essen und Trinken getroffen habe. Das war eine schöne Zeit, an die ich gerne zurückdenke. Den Salat habe ich Frauenabend genannt, weil er aus diesem Anlass kreiert wurde und uns schon damals gut geschmeckt hat.

Als mein Bruder dann heiratete und die Verwandtschaft dem jungen Paar ein Kochbuch bestehend aus verschiedenen Rezepten der Familie schenken wollte, war dieses Rezept mein Beitrag. Und so findet es jetzt in diesem Kochbuch ein weiteres zuhause.

Guten Appetit!



Frauenabend Salat

Zutaten:

1 EL Speiseöl
100 g durchwachsenen
Speck
250 g Grüne Bohnen
4 Tomaten
1-2 Zweige
Bohnenkraut
100 g Schafskäse
2 EL Rotweinessig
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den durchwachsenen Speck in feine Würfel schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Temperatur braten.

Die Bohnen waschen, abfädeln, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Bohnenkraut im Speckfett garen.

Abkühlen lassen.

Die Tomaten waschen und achteln und den Strunk entfernen.

Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Das Ganze mit dem Rotweinessig und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.



Vorbereitungszeit:

ca. 20 Min.

Backzeit/Garzeit:

ca. 20 Min.

Sehr gut schmeckt dazu:

Fladenbrot oder Toastbrot.

Dazu trinken wir:

Sehr gut schmeckt dazu ein trockener Rotwein

Hier kann Ihre Anzeige stehen!

(Preise erfragen Sie bitte unter
der Telefonnr. 0521- 16 44 32 8)

18,5 x 17 cm

Hier kann Ihre Anzeige stehen!

(Preise erfragen Sie bitte
unter
der Telefonnr. 0521- 16 44 32

18,5 x 17 cm

Hier kann Ihre Anzeige stehen!

(Preise erfragen Sie bitte unter
der Telefonnr. 0521- 16 44 32 8)

17,5x8,5 cm

8 x8,5 cm

8 x8,5 cm

Hier kann Ihre Anzeige stehen!

(Preise erfragen Sie bitte unter
der Telefonnr. 0521- 16 44 32 8)

8,5 x 11,5 cm

5x 8,5 cm

17,5x8,5 cm

