

Neues Design und neue Rezepte

Wer in Salzgitter heiratet, erhält zum Start in die Ehe das Goldene Kochbuch, das jetzt aktualisiert und in neuem Design vorliegt.

Die Stadt Salzgitter überreicht den Paaren ein Buch mit vielen kulinarischen Tipps, weil „Liebe bekanntlich durch den Magen geht“, wie Oberbürgermeister Frank Klingebiel in seinem Grußwort schreibt. Kochen ist heutzutage nicht mehr allein Mittel zum Zweck, sondern Kommunikation und Geselligkeit. Kochen verbindet, auch die frisch Vermählten.

Die Ehepaare können sich im Goldenen Kochbuch über Vorspeisen, Saucen, Kartoffelgerichte oder Nudelvariationen informieren. Natürlich gibt es auch Fleisch- und Fischrezepte. Rezepte rund um Fingerfood, Wokgerichte und Küchenklassiker aus aller Welt können die Ehepaare am gemeinsamen Küchenherd probieren. Wer Desserts oder Kuchen bevorzugt, hat ebenfalls die Qual der Wahl. Getränke fehlen natürlich auch nicht. Die Rezepte sind übersichtlich gestaltet und teilweise bebildert: Angaben zu Koch- und Zubereitungszeiten erleichtern vielleicht die Entscheidungen angesichts eines rund 470 Seiten dicken roten Buches, das in einem festen Karton mit der Aufschrift „Überreicht durch die Stadt Salzgitter. Kinder fördern und Familien unterstützen. Mit den besten Wünschen für die bevorstehende Eheschließung“ übergeben wird.

Neu im Goldenen Kochbuch: Die Rubrik Kochen für Kinder: „Passend zur Leitidee der Stadt Salzgitter haben wir die Neuauflage um diesen Abschnitt ergänzt“, erklärt Monika Heidester, Teamleiterin im Standesamt. Darin finden sich Rezepte für Suppen, kleine und große Hauptgerichte und Snacks. Salate, süße Speisen und Desserts sind ebenso vertreten. Diese Gerichte schmecken aber sicherlich auch den Erwachsenen, die den Bund fürs Leben eingegangen sind...

Quelle: Homepage der Stadt Salzgitter, Juni 2013