

# Inhalt

## Zum Projekt

Kunst im öffentlichen Raum, Karl-Heinz Ströhle	14
Am Schöpfwerk in Altmannsdorf, Eva Blimlinger	16
Kunst im sozialen Raum, Renate Schnee	18
Das Schöpfwerk und wir	20

## Köche und Köchinnen

<b>Zifka Jovanovic</b>	<b>28</b>
Pilav – Reisfleisch	31
Brazi Kolac – Schnelle Mehlspeise	34
Sarma – Krautrouladen	36
Biskottentorte	37
<b>Ferry Rodinger</b>	<b>40</b>
Haschee mit Hörnchennudeln	44
<b>Gerti Stockinger</b>	<b>54</b>
Gulaschsuppe	60
<b>Elise Demir</b>	<b>64</b>
Börek – Türkischer Strudel	68
Kadaif – Türkische Süßspeise	71
<b>Gottfried Pelz</b>	<b>74</b>
Kümmelbraten	76
Erdäpfelsalat	76
<b>Ilfona &amp; Andreas Bisko</b>	<b>82</b>
Schwammerlsuppe	84
Töltött Kaposzta – Ungerische Krautrouladen	88
<b>Eine ägyptische Frau</b>	<b>94</b>
Gebratener Fisch	96
<b>Frau Stacherl</b>	<b>106</b>
Tina's Tipp: Grünkernaufstrich	106
Weizenlaibchen	109
<b>Sandra &amp; John Paul</b>	<b>119</b>
Stew Sauce – Rote Suppe	127

<b>Familie Leonor</b>	<b>136</b>
Pansit – Glasnudelgericht	141
Lumpya – Frühlingsrollen	143
<b>Familie Kaup</b>	<b>148</b>
Tomatencremesuppe	149
Fettuccine con funghi	151
Zimtorangen mit Topfencreme	152
<b>Mary K.</b>	<b>158</b>
Apple Cobbler – Apfelkuchen	165
<b>Frau Naglaa</b>	<b>170</b>
Falafel	172
Melanzanisalat	175
<b>Sabine Kronsels</b>	<b>180</b>
Erdäpfelaufauf	185
<b>Seyde Goomaa</b>	<b>190</b>
Jall Morge – Reisgericht	194
<b>Nurcan Koc</b>	<b>206</b>
Börek	211
<b>Eva &amp; Franz Seebacher</b>	<b>214</b>
Broccolispaghetti	217
<b>Angela Chikuru</b>	<b>224</b>
Currysalat	227
<b>Frau Dalia</b>	<b>234</b>
Kofta – Fleischspieße	238
Tahinasauce	241
Mehlsauce	241
Basbousa – Grießkuchen	242
Mahshi – Gefülltes Gemüse	243
<b>Suha El Hayek</b>	<b>246</b>
Mansaf – Reisfleisch	251
Lammsuppe	252
<b>Anhang</b>	
Biografien	260
Bildnachweis	261
Danke	263