



Deutsch-Japanische Gesellschaft e.V.

Region: Braunschweig - Peine - Wolfsburg

公益法人

独日協会 ブラウンシュヴァイク・パイネ・ヴォルフスブルク地域



Kochkurs お料理教室



Onigiri, Tamagoyaki und Misoshiru

Onigiri (japanisch お握り, 御握り, kana おにぎり) sind traditionelle japanische Reisbällchen, die meistens die Form eines Dreiecks haben, aus gekochtem Reis bestehen, eine herzhafte Füllung enthalten und mit einem Nori-Algenblatt umwickelt sind. **Tamagoyaki** (jap. 卵焼き dt. etwa: „gebratenes Ei“, alternativ 玉子焼き) ist in der japanischen Küche ein gerolltes Omelett. Es wird auch gern als Belag für Sushi und als Beilage in japanischen Bentōs verwendet. **Misoshiru** (japanisch 味噌汁) ist eine traditionelle japanische Suppe, die aus einer leichten Fisch- oder Algenbrühe (Dashi) und fermentierter Sojabohnenpaste (Miso) zubereitet wird. Zusammen ergeben die drei eine traditionelle und schmackhafte Mahlzeit.

Wann: Freitag, 04.12.2026

18:00 - 21:00

Wo: Fabi Wolfsburg

< An der Christuskirche 3a | 38440 Wolfsburg >

Max.
12 Pers.

Teilnahmegebühr (inkl. Zutaten und Getränke)

DJG-Mitglied: 5 € / Nicht-Mitglied: 10 €

Bitte um Überweisung vorab an: Deutsch-Japanische Gesellschaft Braunschweig-Peine-Wolfsburg

IBAN: DE94 2707 0024 0375 5808 02

Anmeldung / Anfrage: vorstand@djg-bs.de

Wichtig: Ernährungshinweise (Allergien, vegan, vegetarisch) gleich bei Anmeldung mitteilen!!