

Im Jahr 2022 feiert die Aktiengesellschaft für Erstellung billiger Wohnhäuser in Winterthur ihr 150-jähriges Bestehen. Dass dies mit den Mieterinnen und Mieter gefeiert werden soll, wurde bereits einige Jahre zuvor festgelegt. Die Idee war ein Fest zu organisieren, wobei sich die Nachbarschaft bei einem gemütlichen Abendessen mit Unterhaltungsprogramm kennen lernen kann.

Dabei sollte es nicht bleiben. GEbW lud die Mieterschaft zu einem Wettbewerb ein; „Senden Sie uns Ihr Lieblingsrezept“ und wir gestalten ein Kochbuch für Sie alle. Der Erfolg war riesig. 49 Rezepte inklusive Porträtfotos und persönlicher Anekdoten schafften es im Kochbuch abgebildet zu werden.

Die Rezepte repräsentieren die Vielfalt der Mieterinnen und Mieter; Jung und Alt, männlich und weiblich, aus allen Winterthurer Quartieren, aus allen Ecken der Welt, vegane Rezepte und vieles mehr. Nicht fehlen dürfen die Traditionsgerichte der GEbW, die bisher an der jährlichen Generalversammlung serviert wurden:

Saltimbocca und Safranrisotto



Am 18. Juni 2022 war es so weit - das Mieterfest in der Halle 710 in Winterthur fand statt. Nach der Ansprache des Präsidenten Markus Casanova, bat Christof Schmid die Rezept-Autoren vorzutreten. Alle Köchinnen und Köche erhielten einen Einkaufsgutschein im Wert von CHF 200.—. Als Höhepunkt wurde unter allen Wettbewerb-Teilnehmenden eine gratis Monatsmiete verlost. Der glücklichen Gewinnerin war die Freude anzusehen. Nach dem Abendessen spielte der Sänger William White coole Songs auf der Bühne.

**Das GEbW-Kochbuch wurde an alle Mietparteien verteilt. Möchten Sie auch eins? Melden Sie sich via [info@gebw.ch](mailto:info@gebw.ch)**

# VEGANES BLUMENKOHL- KICHERERBSEN-CURRY

Als Beilage passt Reis oder Fladenbrot.

## Zutaten für 4 Portionen

1 Blumenkohl  
250 g gekochte Kichererbsen  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Currypulver, Chilipulver, Kreuzkümmel  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
wenig Ingwer  
400 g gehackte Tomaten  
2 Lorbeerblätter  
Garam Masala, Korianderpulver  
½ Zitrone oder 1 Limette  
Wasser  
200 ml Kokosnussmilch  
Petersilie



**Zubereitung:** Blumenkohl waschen und auseinandernehmen. Blumenkohl und Kichererbsen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Currypulver, Chilipulver und Kreuzkümmel marinieren. Auf ein Blech geben und ca. 20 Min. im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer andünsten. Gehackte Tomaten begeben. Würzen mit Lorbeerblättern, Garam Masala, Chili-, Curry- und Korianderpulver, Salz und Pfeffer. ½ Zitrone auspressen und den Saft beifügen, anschliessend eine kleine Tasse Wasser hinzugeben.

Blumenkohl und Kichererbsen aus dem Backofen nehmen und in die Sauce geben. Mit der Kokosnussmilch verfeinern und 15 Min. köcheln lassen.

Mit Peterli garnieren und mit Beilage servieren.



## Sherin GEbW-Mieterin seit 2020

*Ich bin eine Curry-Liebhaberin und wollte mich schon lange an die orientalische Küche wagen. Da kam dieses Rezept wie gerufen. Es ist simpel und gut und steht sicher einmal im Monat auf unserem Speiseplan.*







