

Datum: 30.10.2025

Sehr geehrte Damen und Herren,
care amiche, cari amici, liebe Freunde von Imperia,

mit diesem Newsletter erfahren Sie etwas über unsere jüngste Aktion, den Kochkurs mit Patrizia, über die geplante außerordentliche Mitgliederversammlung am 5. Dezember und einige interessante Termine und Begegnungen.

Ein wichtiger Termin für den rechtlichen Rahmen unseres Vereins ist der **5. Dezember 2025**. Der Vorstand wird die Mitglieder zu einer **außerordentlichen Versammlung** im VfB-Heim einladen. Einziger Tagesordnungspunkt ist die Anpassung der Satzung an moderne Möglichkeiten wie E-Mail, Videokonferenz und andere Änderungen, die wir mit dem Notar Bernhard Leins geklärt haben.

Im Anschluss an diese außerordentliche Mitgliederversammlung am 5. Dezember möchten wir mit Ihnen die **jährliche Weihnachtsfeier** unseres Vereins beginnen. Mit einem **Jahresrückblick und einem Ausblick auf die Pläne im Jahr 2026** werden wir über unsere Vereinsaktivitäten informieren.

Alle Mitglieder werden dazu per Brief rechtzeitig eingeladen.

Ein Highlight der vergangenen Woche war der Kochkurs mit Patrizia Carbone im Kochstudio der Volkshochschule Friedrichshafen. "Kneten, falten und dann wieder ruhen lassen!" Mit diesen Anleitungen konnte Patrizia Carbone bei den drei Kochkursen ihr Publikum zu einer perfekten Focaccia führen. Die war dann der Hochgenuss nach über drei Stunden Arbeit. Patrizia aus Imperia begeisterte die 30 Amateure mit ihren Tipps und Rezepten für Tagliatelle, Gobeletti, ein süßes Gebäck mit Marmeladefüllung, und der typischen Genueser Focaccia. Denn es ging fröhlich zu und mancher musste lachen, wenn Patrizia den aufgegangenen Hefeteig mit einem weichen Kinderpopo verglich, den man gut behandeln müsse.

Natürlich wurden viele Produkte aus Imperia und Ligurien eingebunden. Es waren vor allem diverse Soßen, die es seit kurzem auch in Friedrichshafen bei Sabrina Martinez zu kaufen gibt. Die ligurische Partnerstadt am Mittelmeer wurde in den drei Kochkursen mit diesen leckeren Produkten kulinarisch erfahrbar. Das Geschäft von Sabrina Martinez befindet sich im Blumengeschäft Mayer. Mehr dazu auf der Webseite: **www.feinkost-martinez.de**

Patrizia Carbone benutzte Olivenöl von **"Olio Ansaldi"** aus Lucinasco und Soßen vom **"Frantoio Sant' Agata"** in Imperia. Diese Köstlichkeiten und auch diverse Weine und Prosecco können bei Sabrina Martinez zu fairen Preisen gekauft werden. Übrigens gibt es bei Feinkost Martinez auch spanische Delikatessen und viele mediterrane Leckereien.

Die vier Stunden des Kurses vergingen wie im Flug und der Gebrauch verschiedener Geräte war für die meisten Teilnehmer interessantes Neuland. So etwa, wenn der fein ausgerollte Nudelteig durch die Drahtsaiten der "Chitarra" gedrückt wurde. Oder wenn mit hölzernen Stempeln die Corzetti entstanden, die an die Wappen der Genueser Adligen erinnern. Beim gemeinsamen Essen gab es dann noch viele Themen, Vergleiche mit dem Spätzleteig der Schwaben und Diskussionen über "al dente" und andere Küchenphilosophien aus Italien.

Das war wohl nicht der letzte Kochkurs mit Patrizia in Friedrichshafen. Zufrieden aber "geschafft" versprach Patrizia, im kommenden Jahr mit neuen Rezepten wieder nach Friedrichshafen zu kommen. Wir "Amici di Imperia" werden das im Programm 2026 bereits einplanen. Das Team des Vorstands, insbesondere Sara Catauro, Tiberius Schmaus, Heidi Weinert und Heribert Schäggen trug auf je unterschiedliche Weise zum Erfolg der Kurse bei. Danke!

WEITERE INFORMATIONEN

Der Vorstand wird sich in seiner nächsten Sitzung Mitte November mit dem Programm für das Jahr 2026 befassen. Es wird unter anderem auch darum gehen, verstärkt die jüngere Generation und Schulen einzubinden. Darüber werden wir Ihnen im Dezember-Newsletter berichten. Dann gibt es mehr Informationen zu interessanten Aktivitäten im neuen Jahr.

Zum Schluss noch ein Terminhinweis: Vom 5.-7. Dezember ist Weihnachtsmarkt in Langenargen mit Beteiligung des Noli-Vereins.

Mit freundlichen Grüßen

Josef Büchelmeier

p.s. Bitte besuchen Sie auch immer wieder unsere Webseite wegen aktueller Themen