

# Geist Genuss Geselligkeit



  
CHATEAU D'ORION

# Jahrespost 2022

Für „Denken“ gibt es wohl 162 Synonyme.  
In Château d'Orion finden sie alle  
ein zu Hause...



Liebe Freundinnen und Freunde von Château d'Orion,

Wir werden in ein besonderes Jahr für uns und unsere Vision wechseln. Deshalb sollen unsere Erinnerungen an das vergangene Jahr ebenfalls ganz besonders sein. Immerhin, 2023 werden wir 20 Jahre Denkwochen feiern.

Wohlwissend, dass die Rezeptbücher die coffee tables bereits überborden, formatieren wir neu und verbinden wie gewohnt, Geist, Genuss und Geselligkeit. Ganz im Sinne, der bei uns gelebten Dreieinigkeit, finden sich hier in diesem Journal Gedankensprünge, kulinarische Geheimnisse, heitere und diskursfreudige Augenblicke. Auf kleinem Raum zusammengefaßt und von der Künstlerin Marie-Hélène H Desrue mit federleichtem Pinselstrich teilweise illustriert.

Wir wünschen viel nachdenkliche Freude beim Lesen und danken allen, die uns begleiten und ermutigen.

Wir schreiben also kein Kochbuch, kein Lehrbuch, kein Rezeptbuch, wir erzählen Geschichten, verbinden Linien und Launen aus einem reichen Jahr.

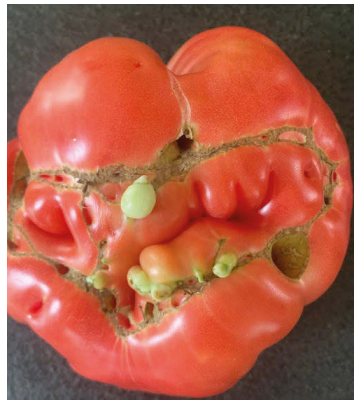
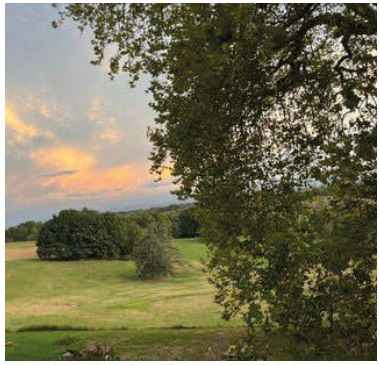
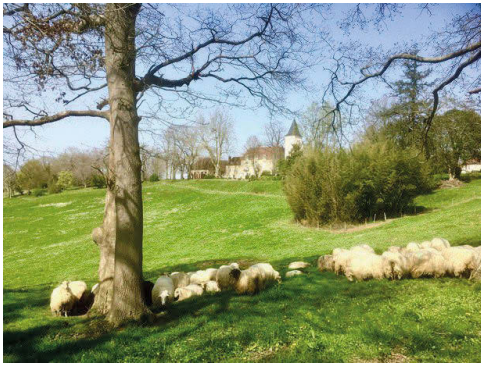
Sehr herzlich für die Equipe mit allen guten Wünschen  
Elke und Tobias Premauer

# Tobi mit den Wunderarmen



Nachdenklichkeit ist der Name für das Ideal der Vernunft zu zögern. Sie besteht aus vielem, was Zeit braucht: Umsicht, Abwägung, Tiefgang, Reflexion, kurz – die Anstrengung des Begriffs. Aber das Zaudern ist kein absolutes Leitmotiv. Es wird zum Inbegriff des Unvernünftigen, wenn das Denken eine Form des Handelns geworden ist.

Jürgen Werner





Celina von Bezold -  
Christine Solf

## Der Zauber (m)einer Geschichte

Wie sollten wir jener Mythen vergessen können, die am Anfang aller Völker stehen, der Mythen von Drachen, die sich im äußersten Augenblick in Prinzessinnen verwandeln, die nur darauf warten, uns einmal schön und mutig zu sehen. Vielleicht ist alles Schreckliche im tiefsten Grunde das Hilflose, das von uns Hilfe will.

Rainer María Rilke





... und  
als Küchenfee  
Amor Gonzales



# Ajo Blanco – Kalte Mandelsuppe

Zutaten für 4 Personen

250gr rohe Mandeln (über Nacht eingeweicht)

2 Knoblauchzehen

150gr Brot (ein Tag alt)

50ml Olivenöl

2EL Sherry-Essig

½ grünen Apfel

½ Liter Orangensaft

½ Liter kaltes Wasser

Salz

Zunächst werden die Brotkrumen mit Wasser eingeweicht.

In einer Schüssel oder einer Küchenmaschine werden die Mandeln, der Knoblauch, das eingeweichte Brot, der Apfel und Salz, je nach Geschmack, vermengt. Danach soll der Orangensaft und das kalte Wasser nach und nach hinzugegeben werden, dabei wird die Masse stetig mit einem Löffel gerührt.

Danach wird alles noch einmal verquirlt.

Im Anschluss verfeinert das Olivenöl die Konsistenz, um, zum Schluss, mit dem Sherry-Essig zu einer dicken, satten Creme zu werden. Nun kann noch nach Belieben nachgesalzen werden.

Bis zum Servieren wird die Suppe im Kühlschrank aufbewahrt.

Für den Esstisch kann das Ganze mit einer Orangen- und/oder Apfelspalte oben auf abgerundet werden.

# Der Eintopf aus Dunkelbier und Senf

Zutaten für 4 Personen

300gr Fleisch in Würfel geschnitten

Mehl

Salz und Pfeffer

30grs Butter

2 c/s Sonnenblumelöl

2 feingeschnittene Zwiebeln

200ml Dunkelbier (Raumtemperatur)

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

½ c/s brauner Zucker

1 c/s Apfelessig

1 Scheibe Brot

1 c/s alter Senf (gekörnt)

## Zubereitung:

Das Fleisch darf zunächst bemehlt werden, um es danach in einer Kasserolle mit Butter und Öl anzubraten. Für ein bisschen mehr Geschmack kochen die Zwiebeln circa 3 Minuten noch mit. Nun darf das Bier eingeschenkt, die Nelken, das Lorbeerblatt sowie der braune Zucker hinzugegeben und der Apfelessig geschüttet werden. Mit zugedektem Deckel soll das Fleisch im Sud für 90 Minuten auf kleiner Flamme leicht köcheln.

Währenddessen kann das Brot mit dem Senf zusammengeführt werden. Für den letzten Schritt wird das Brot-Senf-Gemenge klein geschnitten und zusätzlich zum Eintopf gegeben. Eine Stunde darf alles gemeinsam nochmal köcheln, damit es dann genossen werden kann. Obacht: damit nicht anbrennt oder am Boden anhaftet.

Bei Bedarf kann noch mit Salz und Pfeffer nachgewürzt werden.

# Die Gnocchi

Zutaten für 4 Personen

500gr Kartoffeln (wenn möglich mehligkochend)

50gr Mehl

Maismehl zum Verkneten

1 Eigelb

Salz

Die Kartoffeln werden mit Schale 20 Minuten gekocht bis sie weich sind. In einem Sieb zum Abkühlen lassen (die Kartoffeln dürfen nicht in den Kühlschrank, sonst hat die Masse nicht die gewünschte Textur). Nun wird geschält, in Scheiben geschnitten und diese dann auf einem Teller ausgebreitet, um sie ausdampfen zu lassen. Mit einem Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel müssen jetzt alle Kartoffeln zerdrückt werden. Für dieses Püree ist es wichtig, dass keine großen Stückchen übrigbleiben und es eine homogene Masse wird. Aus dem Stampf/Püree kann jetzt ein kleiner Vulkan geformt werden, um in den „Schlot“ das Salz und das verquirte Eigelb beizumischen. Nach und nach mit Fingerspitzengefühl wird das also eingeknetet, gemeinsam mit kleinen Mengen an Mehl. Je nach der Feuchtigkeit der Kartoffeln wird wahrscheinlich mehr oder weniger Mehl benötigt, um wieder eine homogene Masse ohne Stückchen zu erreichen. Der Teig muss weich und glatt sein, dass er sich gut kneten lässt. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben. Danach sollte der Teig als Kugel für 10min ruhen.

Jetzt ist es an der Zeit die Gnocchis zu formen: Man nehme den Teig auf eine eingemehlte Oberfläche (hier Maismehl) und mehlt seine Hände, damit sie nicht am Teig kleben. Nun wird die Masse in 8 Portionen aufgeteilt und jede Portion zu einem Röllchen gerollt. Von diesen Röllchen lassen sich nun je 2cm große Teilchen abschneiden und zu Bällchen formen. Aus diesen bällchenförmigen Teilchen entstehen die Gnocchis: Jedes Stück wird in der Mitte eingedrückt (wahlweise auch mit einer Gabel), um die typische Gnocchi-Einkerbung (kein Loch) zu zaubern. So entstehen mit der Gabel die charakteristischen Streifen.



# Vom Nichts und dem Dazwischen

mit

Fabian Schäfer und Ben Heinrich





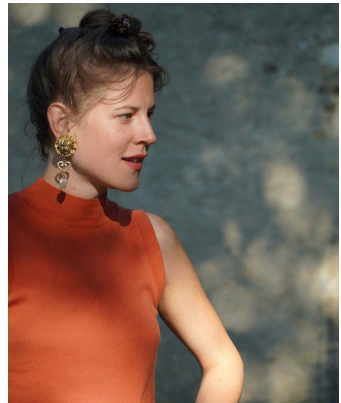
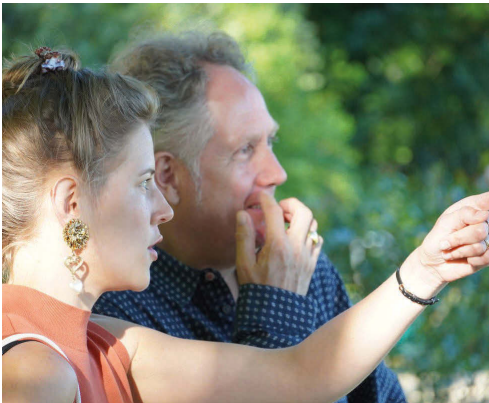
Das „Dazwischen“ ist viel mehr als bloß eine räumliche Leere oder eine zeitliche Unterbrechung. Vielmehr durchzieht es alle Bereiche des menschlichen Lebens. Wahrnehmung und Bewusstsein sind Phänomene des Dazwischen, denn wir sind immer zugleich Subjekt (Wahrnehmendes) und Objekt (Wahrgenommenes) und Körper und Geist zugleich.  
Fabian Schäfer



Die Liebe, die Schönheit, das Spiel und  
der Humor werden die Welt retten

mit

Leonie Nowotny und Christian Jakobs



„Schönheit wird die Welt“ retten, schrieb Dostojewski. Dabei ging es ihm nicht um die reine Ästhetik, sondern die innere SCHÖNheit, die uns berührt und sich aus dem Sinn ergibt, den wir in Kunst, Mensch und Natur finden. Die Schönheit, die in uns und anderen LIEBE weckt. Die Schönheit, die nicht einfach ist, sondern SPIELt.



...und als  
Küchenfee  
Karin Egger



# Baskischer Walnusspudding

Zutaten für 4-6 Personen

500ml Vollmilch  
1 Zimtstange  
1 Streifen Zitronenschale (muss wieder entfernt werden!)  
125 g Zucker  
~~1~~ 2 Zimtstange  
125 g Walnuskerne  
2 Eier, geschlagen  
gemahlener Zimt

Milch und Zucker, Zitronenschale und Zimtstange zum Kochen bringen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen und Milch vom Herd nehmen. Walnüsse in der Küchenmaschine mahlen (Gerät nicht zu lange laufen lassen, damit die Nüsse nicht breiig werden ODER Nüsse vorher einfrieren!). Nussmasse mit den Eiern vermengen und in die Milch einrühren. Unter ständigem Rühren wieder aufkochen und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist und sich über einen Löffel-rücken ziehen lässt. In Gläser abfüllen und erkalten lassen. Kalt servieren.

# Borretsch-Gurkensuppe Zutaten

Zutaten für 6 Personen

0,5 kg Borretschblatt

2 größere Bio-Landgurken (od. alte Gurkensorte) 1 kleine Zwiebel

Olivenöl

150 ml Weißwein (kann auch weggelassen werden)

500 ml Gemüsebrühe

2 EL Saure Sahne od. Crème Fraiche

Salz

Piment d'Espelette (oder Pfeffer)

Borretschblätter verlesen, waschen und in Streifen schneiden.

Gurke schälen, längs halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden

Tipp: Schalen zum Aromatisieren von Wasser verwenden oder als schnelle Gesichtsmaske!

Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl bei niedriger Temperatur glasig dünsten, Borretsch zugeben und unter rühren zusammenfallen lassen, mit Gurkenscheiben garnieren.

# Ricotta-Mangold-Gnocchi mit Blattsalat-Creme

Zutaten für 4 Personen

1 Kopfsalat

1 Zwiebel

1 Becher Creme Fraiche

500 g Mangoldblätter

Salz

250 g frische Ricotta

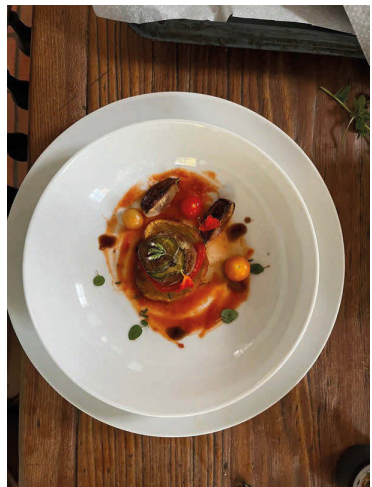
2 Eier

100 g Brebis, oder anderer würziger Hartkäse vom Schaf, frisch gerieben

100 g Mehl

80 g Butter

1. Die Mangoldblätter von den Stielen befreien und in einem Topf gesalzenem Wasser 2-3 Minuten blanchieren. In einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen und sehr gut ausdrücken. Danach sehr fein hacken.
2. Die Ricotta mit den Eiern, dem Pecorino und dem Mehl gründlich verrühren. Den Mangold untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig ziehen lassen.
3. Für die Blattsalatcreme, die Kopfsalatblätter waschen und trocken schütteln. Grob schneiden. Die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in Öl bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten dünsten bis sie goldgelb sind. Dann den Salat zugeben und mit Deckel weiter dünsten, bis der Salat zusammen gefallen ist. Ein bisschen abkühlen lassen und dann mit der Crème Fraiche pürieren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken. Die Creme in eine flache Auflaufform gießen.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Von der Ricottamasse mit zwei Teelöffeln größere Nocken (Gnocchi) abstechen und formen. Ins heiße Wasser gleiten lassen und darin bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in einem Sieb gut abtropfen lassen
5. Die Gnocchi auf die Salatcreme setzen, den geriebenen Pecorino auf den Gnocchi verteilen und bei ca. 200° im Backofen kurz überbacken.





## Annie Ernaux - eine Lesereise mit Rainer Moritz

Annie Ernaux, der dieses Jahr der Literatur-Nobelpreis verliehen wurde, hat all ihre literarische Kraft in Autofiktionalität gesetzt und gewonnen.

“Etwas von der Zeit retten,  
in der man nie wieder sein wird“  
Annie Ernaux

....und als  
Küchenfee  
Amor Gonzales



## Basilikumöl

15gr Basilikum  
250ml Olivenöl

Vom Basilikum sind hier die dicksten und stärksten Blätter gefragt. Nebenher kann auch eine Schüssel mit Eiswürfeln hergerichtet werden. In kochendem Wasser wird das Basilikum für 15 Sekunden blanchiert und danach sofort ins Eiswasser gelegt. Mit den Händen können die Blätter danach gut abgetropft werden. Im Mixer darf schließlich gemeinsam mit dem Öl alles zu einer gleichmäßigen Flüssigkeit püriert werden. Diese wird danach nur noch abgeseiht und in einem Glasgefäß aufbewahrt.

# Tarta de chocolate – Schokoladenkuchen

Zutaten für 10 Portionen

250gr Schokolade (52% Kakao)

90gr Schokolade (72% Kakao)

150gr Zucker

200gr sanftes Olivenöl

5 Eier

Für die Tahin-Creme

2 EL Tahin

1 EL Zucker

¼ TL Zimt

2 EL Milch

Als Topping:

Himbeeren, getrocknete Rosenblütenblätter und ungerösteter weißer Sesam

Dieser Kuchen ist mehr oder weniger das Vorzeigestück von Amor. Seit den ersten Kochkünsten von Amor war der Kuchen Teil ihres Repertoires und die Leute waren immer verrückt danach. Er wird deshalb auch liebevoll „chocoloca“ genannt.

Man braucht zwei große und zwei kleine Schüsseln, einen Kochtopf und einen starken Arm, falls man keinen Handmixer hat, um das Eiweiß zu Eischaum zu schlagen.

Den Ofen kann man jetzt schon mal auf 200 Grad vorheizen.

Dann beginnt man beide Schokoladen (52% & 72%) zu zerstückeln und gemeinsam mit dem Öl in eine Schüssel zu tun. Anschließend werden der Zucker und 5 Esslöffel Wasser im Kochtopf auf mittlerer Flamme – ohne den Topf alleine zu lassen – solange erhitzt, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

Jetzt kann diese Flüssigkeit zur Schokoladen-Öl-Masse hinzugefügt werden. In diesem Moment sollte die Schokolade anfangen zu schmelzen. Nun ist rühren gefragt, bis sich alles vermischt hat. Die Schokolade muss dabei komplett geschmolzen sein.

Im nächsten Schritt können Eiweiße von Eigelben getrennt werden, um das Eiweiß zum Schnee zu schlagen. Das sollte möglichst fest sein, sonst funktioniert es mit der Konsistenz nicht.

Die Eigelbe sind an der Reihe, sobald die Schokoladenmasse wieder abgekühlt ist. Nachdem die hinzugefügt sind, wird der geschlagene Eischnee zusätzlich untergehoben. Eine Kuchenform kann anschließend mit Backpapier ausgekleidet werden, um die Mischung dort einzufüllen. Für 40 Minuten kommt die Form bei 180 Grad in den Ofen. Zwischendurch kann in der Mitte mit einem kleinen Stäbchen überprüft werden, ob der Teig gut durch ist. Es ist normal, dass meist kleine, nasse Kügelchen am Stäbchen kleben bleiben, da es ein feuchter Kuchen ist. Trotzdem muss er gut durchgebacken sein.

Wer möchte, kann jetzt die Tahin-Creme vorbereiten. Dafür werden alle oben aufgeführten Zutaten zusammen gemischt. Die Creme kann auf dem Kuchen verteilt werden, sobald er abgekühlt ist. Gemeinsam mit den Himbeeren, den Rosenblütenblättern und dem Sesam hebt es die süße Sünde auf ein neues Genusslevel. Ein weiterer Tipp für Naschkatzen ist ein bisschen Eis, das wirkt Wunder!

Lasst es euch schmecken!



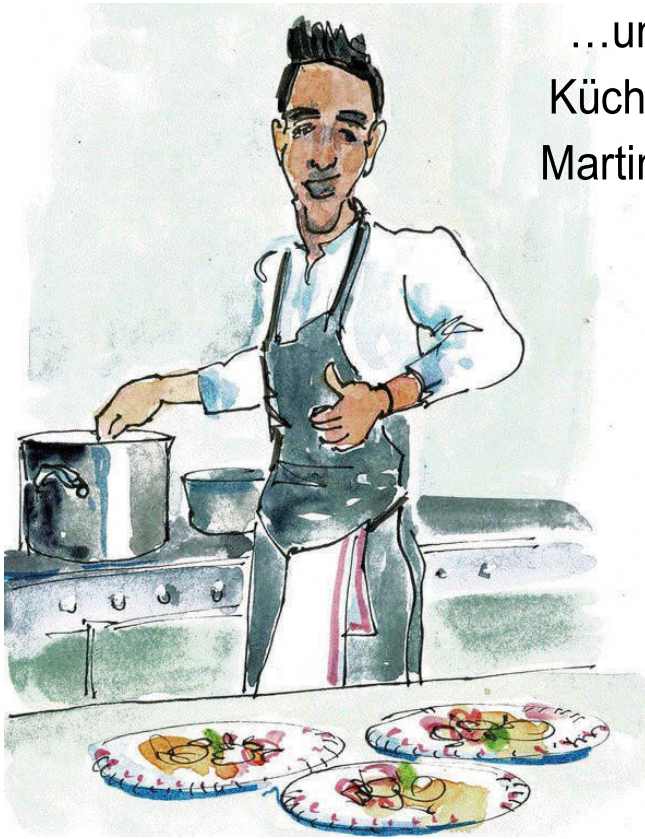


# Aufklärung und Gegenaufklärung

mit  
Rudolf Lütke

Aufklärung und Gegenaufklärung stehen in einem dialektischen Verhältnis zueinander. Es kommt darauf an, wie wir uns als mündige Gesellschaft dazu stellen, um nicht als Orientierungswaisen zu enden.

...und als  
Küchengeist  
Martin Lafont



## Houmous de lentilles

pour 4 personnes

Dans une casserole, faire cuir 200 grammes lentilles dans l'eau. Une fois très cuites, filtrer l'eau et mettre les lentilles de côté. Dans un blender ou mixeur, mettre les lentilles, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe de tahiné, le jus de 3 citron jaune et du piment d'espelette. Mixer le tout et ajouter un peu d'huile d'olive ainsi que quelques cuillères de l'eau de cuisson si le mélange est trop épais.

Dans une assiette plate, mettre en fond les houmous, ajouter quelques pluches de coriandre, des noix de cajou et quelques morceaux de piment frais ciselés.

# Filet mignon mariné, ragoût de haricot tarbais, moules et saucisse de Morteaux, émulsion safran

pour 4 personnes

1 - Dans une casserole faire rissoler un oignon et deux carottes taillés finement. Ajouter les haricots tarbais puis mouiller avec de l'eau à hauteur. Ajouter un bouquet garni.

20 minutes après la première ébullition, mettre la saucisse de Morteaux à cuir avec les haricots à feu moyen. Patienter entre 20 et 30 minutes et c'est cuit. Assaisonner en fin de cuisson.

2 - Ouvrir les moules avec un peu de vin blanc, filtrer le jus et réserver.

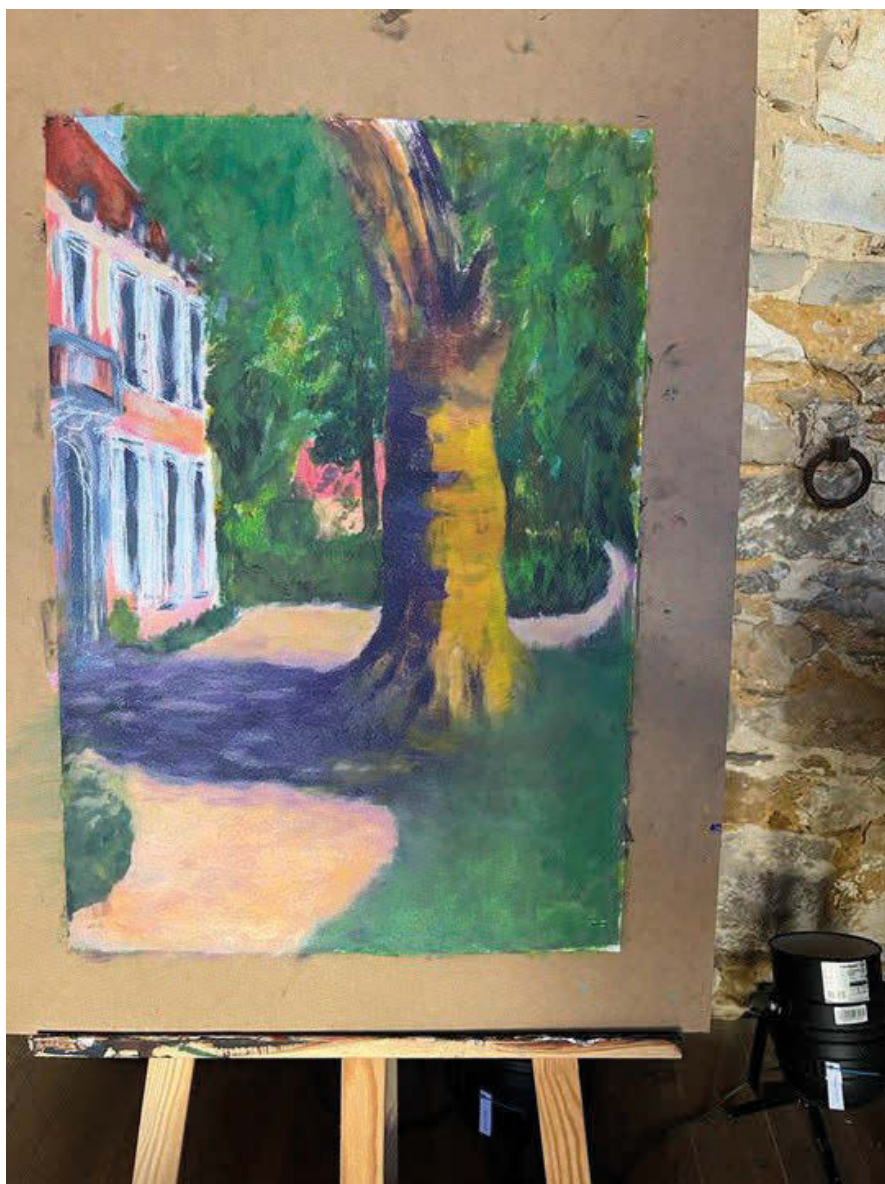
3 - Assaisonner le filet mignon avec du sel et les épices de votre choix (j'ai utilisé du cumin et du piment Tunisien), laisser reposer 30 minutes à température ambiante.

4 - Dans une casserole, ajouter le jus des moules, l'équivalent de trois louches de jus de cuisson des haricots, quelques pistils de safran et 10 cl de crème. Faire chauffer le tout ensemble puis laisser infuser.

5 - Commencer la cuisson du filet mignon à la poêle, lorsqu'il est coloré, mettre au four à 190 degré durant 8 minutes. Laisser reposer 10 minutes.

6 - décortiquer les moules, tailler la saucisse en brunoise de 1 cm, ciseler du persil frais et ajouter le tout au ragout de haricot.

7 - Dans une assiette creuse mettre le ragout en fond, un beau morceau de filet mignon et la crème de safran par-dessus. Terminer avec quelques pluches de persil frais.





DenkMAL-Woche  
mit  
Marie-Hélène Desrue



...und als  
Küchenfee  
Elke Jeanrond-Premauer

# Dreierlei von der Tomate

für ca. 6 Personen

Warum nicht verschiedene Texturen ausprobieren.

Kalt und warm, flüssig und fest.

## Punktlandung 1:

Also nehmen wir uns die schon etwas angesammelten, gleich welcher Sorte, etwa 10 an der Zahl und schneiden sie wild auf, mit allem drum und dran und schmeißen sie in einen Topf mit reichlich Kräutern. Salz, Knoblauch, Zwiebel. Alles, was wir mögen. Gießen Wasser auf, bis die Früchte leicht bedeckt sind und lassen sie köcheln. Auf leiser Flamme, gerne lang und breit. Der Rest ist genauso einfach, wenn alles zu Brei geworden ist, schicken wir die Masse durch ein Trichtersieb, gut ausdrücken, dass auch Maische entsteht. Nur die Stile und der Rest vom Schützenfest muss draußen bleiben.

Dieses wird dann „reduziert“. Mit einem Schuss Wein, Sojasauce, Ahornsirup bereichert und eingekocht, so hieß es früher. Wir beobachten das Ganze, wie es vor sich hinsüppelt und probieren immer wieder, bis, wir es gar nicht mehr lassen können und der Topf schon fast geleert ist. Diese kleine Suppe wird heiß mit einem Hauch bestem Olivenöl und einem Blatt Oregano serviert.

## Punktlandung 2:

Dazu nehmen wir die kleineren Sorten, zwei pro Person, schneiden sie in der Mitte durch. Legen sie mit der fleischigen Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Nun dürfen wir wieder fröhlich in die Kräuterkiste greifen, darüberstreuen. Grobes Salz, bei uns naturgemäß in Salies-de-Béarn gewonnen, Piment d'Espellette, das rote Baskengold, ebenfalls vorsichtig mit Schwung über die Tomaten gestreut. Nach Belieben sparsam zuckern, das erhöht die Fruchtigkeit. Und reichlich Olivenöl hinterher.

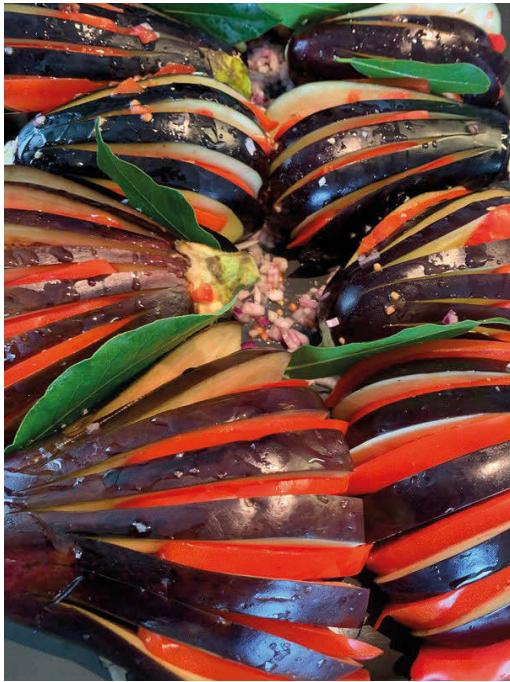
Bei 90 Grad in den Backofen, bei leicht geöffneter Tür, damit die Flüssigkeit entweichen kann Solange confieren, bis die Tomaten schrumpeln und in sich zusammenfallen. Das Schöne ist, auch hier, den Grad des Geschmacks bestimmen wir selbst. Lauwarm servieren mit frischen Kräutern, weil die gebackenen unansehnlich werden.

### Punktlandung 3:

Gazpacho, die berühmte spanische Kaltschale, nach unserer Art machen wir das so. Altes Weißbrot einweichen in Wasser, Tomaten, je nach Größe etwa 6-8 Stück. Bitte kreuzweise einschneiden und die Haut abziehen, nachdem sie kurz im kochendem Wasser lagen. Wir nehmen einfach noch eine schöne Gurke, die nach etwas schmeckt dazu und pürieren alle Zutaten mit Salz, etwas Knoblauch und Zitrone. Olivenöl sollte dabei nicht fehlen. Das Ganze wird herrlich gelblich und dicklich. Eventuell etwas vom Brotwasser hinzufügen, wenn es zu dickflüssig ist. Die Gazpacho kommt dann als Nummer drei auf den Teller.

Suchen Sie schöne kleine Schnapsgläser und Tellerchen zum Servieren.  
Eine Geschmacksexplosion!









## Das Gilgamesch Epos

mit

Hans-Joachim Matzke

Um ihn hab ich Tag und Nacht geweint,  
Ich gab nicht zu, dass man ihn begrübe -  
Ob mein Freund nicht doch aufstünde von meinem Geschrei -  
Sieben Tage und sieben Nächte.  
Bis dass der Wurm sein Gesicht befiel.  
Seit er dahin ist, fand ich das Leben nicht,  
Strich umher wie ein Räuber inmitten der Steppe."

Die Klage des Gilgamesch um den toten Freund Enkidu

...und dem DADA Schlosstheater



...und dem  
Küchengeist  
Damien Denis



# Truites gravlax

pour 4 personnes

3 Filets de truite  
1 poignée Gros sel  
1 poignée Sucre cristal  
1 cuil. à café Piment d'espelette  
1 poignée Aneth frais ciselé  
2 citrons verts  
1 cuil. à soupe de grain de poivre noire

Mixer tous les ingrédients ensemble

Dans un plat disposer une partie de la marinade puis déposer les filets de truites et recouvrir du reste de la marinade.

Filmer au contact

Laisser mariner une nuit au frigo.

Rincer à l'eau clair puis sécher

Tailler en tranches fines.

# Baba au Rhum

180 g de farine  
20 g de sucre en poudre  
4 g de sel fin  
10 g de levure boulangère fraîche (ou 4 g de levure sèche)  
8 g de lait entier  
120 g d'oeufs (soit 2 gros oeufs)  
60 g de beurre doux pommade

Dans la cuve du robot pâtissier muni du crochet, déposez la farine sur toute la surface puis par-dessus le sucre et le sel.

Délayez la levure boulangère dans le lait, puis versez dans le cul de poule.

Ajoutez les oeufs et pétrissez à vitesse 4 pendant 8 à 10 minutes : la pâte se décolle des parois.

Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez au moins 15 minutes. Votre pâte à baba est prête lorsqu'elle est lisse, brillante et élastique.

Faites pousser votre pâte pendant 45 minutes dans une pièce chaude. Votre pâte va alors doubler de volume.

Beurrez votre moule à baba. Dressez la pâte aux deux tiers du moule à kouglof et laissez pousser une nouvelle fois pendant 30 minutes. Enfournez à 180°C pendant 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson.

Pour le sirop:

115 g de sucre en poudre

260 g d'eau

les zestes d'1/2 orange bio

les zestes d'1/2 citron bio

1/2 gousse de vanille

60 g de rhum ambré

Portez à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole.

Ajoutez-y les zestes des agrumes ainsi que les grains de vanille et la gousse grattée. Terminez par le rhum.

Couvrez et faites infuser une demi-heure à feu doux.

Trempez vos babas au rhum refroidis dans le sirop chaud (mais pas bouillant !). Laissez-les s'imbiber 10 minutes puis à l'aide de l'écumoire, sortez-les du sirop et placez-les délicatement sur une grille afin qu'ils s'égouttent.

Pour la chantilly:

500gr de crème liquide entière

50 gr de sucre glace

1 gousse de vanille

Dans un batteur froid muni d'un fouet verser la crème, le sucre glace et les grains de vanille.

Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly lisse et onctueuse

Bon appétit



## Lebensglück mit Tobias und Elke Premauer

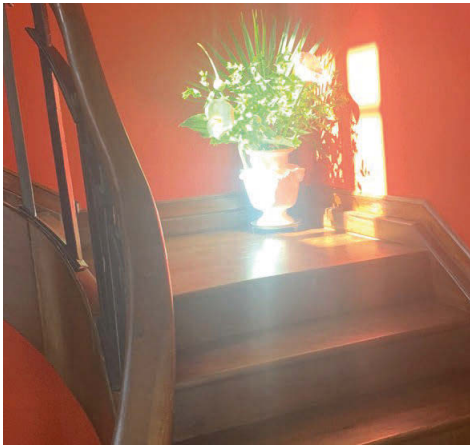
Wahrhaft ist doch nur das Glück,  
das wir mit anderen teilen können.

Graf Ferdinand von Gutzkow









So schön kann  
Denken sein...

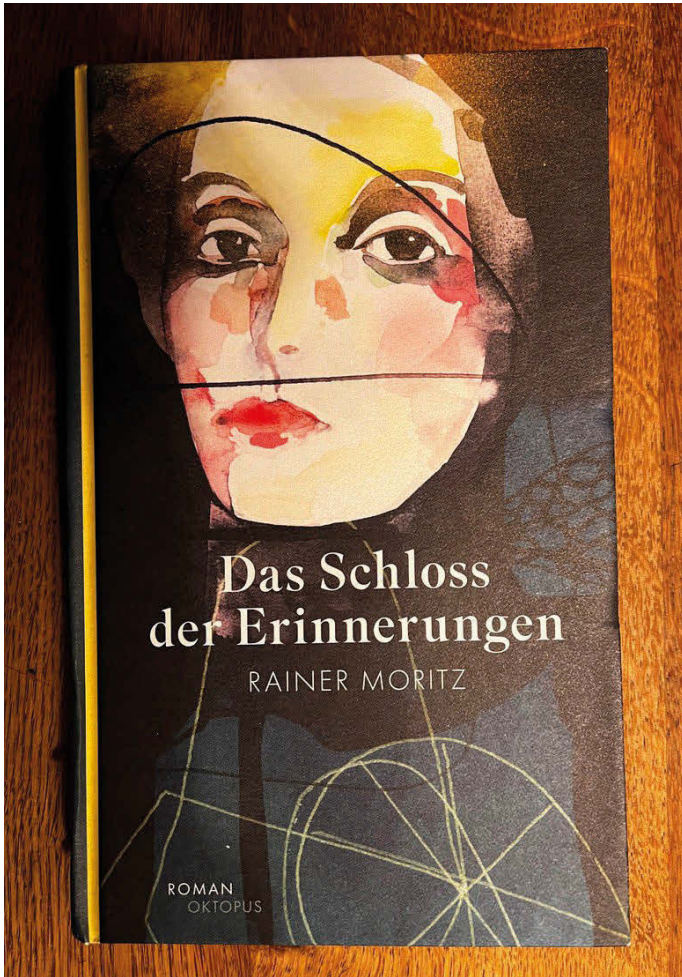


Wir hoffen, dass wir einen lebendigen Eindruck des Denkwochenjahres 2022 geben konnten und wünschen viele glückliche Augenblicke beim Stöbern und Erinnern.

Wir danken besonders Marie-Hélène H-Desrue für die Küchenillustrationen

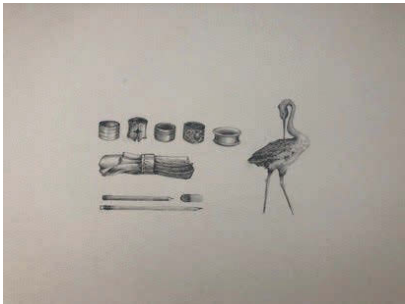


...WO ?





Marguerite Labbé  
in herzlicher Verbundenheit,  
auch wenn sie jetzt ihre Residenz  
in Salies-de-Béarn hat



Vor dem Kino in Chemnitz,  
deutsch-französischer Austausch  
zum Lager Gurs, Zimmerminiatur  
von Theresa Ciroth, Vorführung  
„Wir sind die Veränderung“ in der  
Ibn Rushd-Goethe Moschee, die  
Collage von Christine Solf....





Szenisches Konzert  
„Doktor Faustus zwischen  
Beethoven und  
Schönberg“ mit Hans-  
Joachim Mattke und  
Wenzel Gummer,  
Gespräch mit David Diop  
und Jean-Marc Terrasse,  
Konzert mit Julie Chong-  
Kee und Nils Frechilla...





Filmvorführung "Wir sind die Veränderung" in Bordeaux, Dorffest von Orion, Hochzeit von Clemens und Juliet, Denk-MAL-Woche, unser lieber Freund und Dauergast Stefan...

Wer denkt, soll handeln!  
Heinrich Mann

## Synonyme für denken...

Erkenntnisse erringen, beachten,  
hirnen, ersinnen, Einfälle haben,  
in Erwägung ziehen, in den Sinn  
kommen, spinnen, erkennen,  
einfühlen, sich fragen, grübeln,  
sinnieren, reflektieren, überlegen,  
rätseln ...

Wer handelt soll denken!  
Château d'Orion



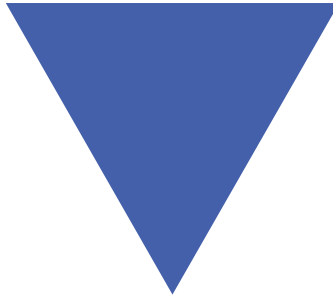
Es umarmen Euch...



# ...und es grüßen die Schlossis 2022

Margarete, Elena, Merle, Marie, Theresa, Elke und Tobi





Und weiter geht's

2023

Wie kommt die Idee in den Kopf

Wie gefährlich ist Philosophie?

Der Zauber der großen Fragen und Versprechen

Französische Literatur der Gegenwart

Von der Skizze zum Bild

Walter Benjamin - Das Passagenwerk

Wandel durch Begegnung

IN



[www.chateau-orion.com](http://www.chateau-orion.com)