



**Asin, Niyog, Suka, at Kanin:  
Lasa ng Lutong Pilipino**

**Mehr als Geschmack – Die Seele der  
philippinischen Küche**



**Ugat-Meeting  
am 03. März 2026 | 19-21 Uhr**

**Entdecke mit uns, wie Salz, Kokos,  
Essig und Reis nicht nur Gerichte  
prägen, sondern Geschichten von  
Herkunft, Gemeinschaft und Identität  
erzählen.**

**Komm vorbei, bring Neugier mit - und  
vielleicht auch Appetit.**



**Halo**  
Halo

**Join us!**

**Hungrig? Zur Anmeldung in die Mailliste  
(Link in Bio)**

**Asin, Niyog, Suka, at Kanin:  
Mehr als nur Zutaten  
– das ist Lasa ng Lutong Pilipino.**

**Save the date  
Ugat-Meeting  
am 03. März 2026 | 19–21 Uhr**



**Gutom ka ba?  
Hast du Hunger auf mehr als nur Essen?**

# **Von „kadiri“ zu „trend“ –vom Alltag zur Fine Dining Küche**

**Save the date  
Ugat–Meeting  
am 03. März 2026 | 19–21 Uhr**

**Was erzählt philippinisches Essen übe**



**Herkunft**



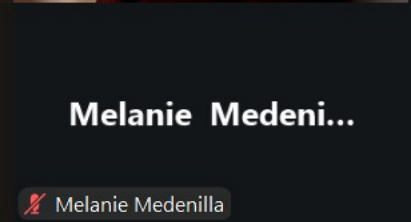
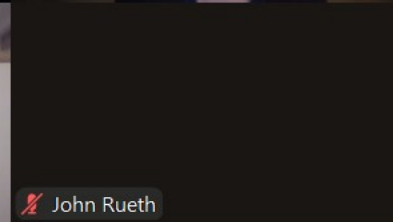
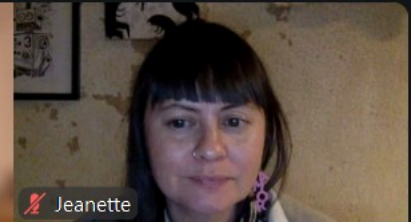
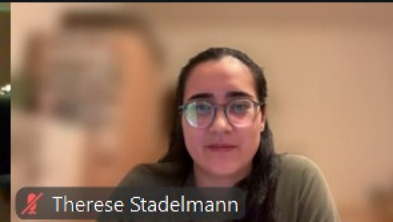
**Kolonialgeschichte**



**Globalisierung**



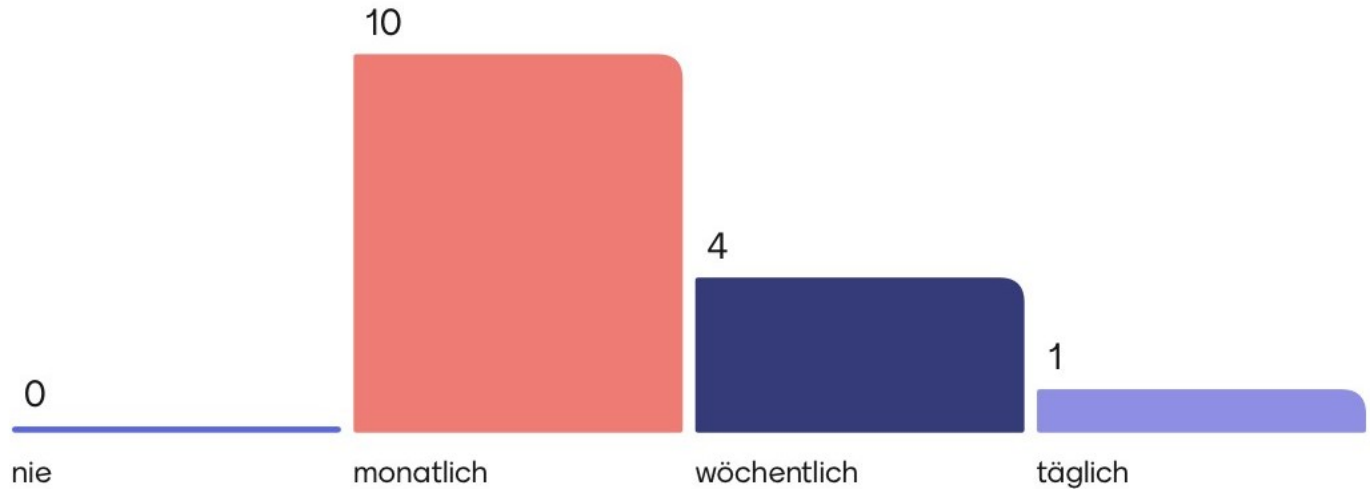
**Tara, tuklasin natin.  
Lass es uns gemeinsam entdecken.**



**Benedikt Valdres**

**Patrick**

Wie oft esst ihr philippinische Essen - zu Hause oder im Restaurant?



## Was sind eure Lieblingsgerichte - und warum?



Welche speziellen Utensilien oder Kochgeräte verwendet ihr?





# Welche philippnische Zutaten habt ihr zu Hause?

