

Die Zitrusfrüchte Italiens

Für uns Nordländer der Inbegriff des Südens, der Frische des Sommers ebenso wie der weihnachtlichen Sehnsucht nach duftender Wärme: Zitronen, Mandarinen, Blutorangen, Bergamotten, Pomeranzen, Zitronatzitronen – unendlich ist die Vielfalt der Agrumen, die in Italien kultiviert werden. Und alle haben sie ihre eigene Herkunft, ihren eigenen Ort und ihre eigene Geschichte, die der Gastro- und Italienexperte Peter Peter in seinem Vortrag vorstellt.

Peter Peter lehrte am Gastrosophiezentrum der Universität Salzburg. Der Münchner verfasste eine prämierte Kulturgeschichte der italienischen Küche sowie Literaturguides zu Sizilien und Neapel. Sein Umbrienbuch gewann den ENIT-Preis für den besten deutschsprachigen Italienführer. In der Kolumne "Peters Lebensart" im "Rotary-Magazin", im Podcast "machtHunger" und im Blog "Laconique" informiert er über aktuelle gastronomische Tendenzen.

Kurs-Nr.	11-017 (Semester: 2/25)
Dozentin/Dozent	Dr. Peter Peter
Daten und Kosten	Mittwoch, 10.12.2025, 19:30 - 21:00 Uhr kostenfrei
Veranstaltungsort	Online ,
Ansprechpartnerin/ Ansprechpartner	Maren Schmitz

Alle Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
10.12.2025	19:30 - 21:00 Uhr	Onlinekurs