



Einladung zum UTS Dezembertreffen:  
**Gemeinsam Kochen und  
Genießen auf türkische Art**



Liebe Frauen,  
für unser Dezembertreffen haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen:  
Wir kochen zusammen und genießen gemeinsam auf türkische Art mit Deniz Julia Güngör.  
Deniz von „Feinsprecher“ lädt uns in die geräumige Küche von tuesday coworking ein!

**Donnerstag, 5. Dezember 2019**  
**Beginn: ab 18:30 Uhr**  
**Dauer: bis ca. 22:00 Uhr**

**tuesday coworking in Schöneberg**  
**Belziger Str. 71, Hinterhaus EG**  
(bei "Wegproblemen": 0176 15 23 08 76)

**Kochspaß und Essen pro Person: 35 € per Vorkasse**  
(Getränke mit oder ohne Alkohol bringt jede selbst mit)

**Anmeldungen bis spätestens 25. November**  
bei Heike Marfilius [heike.marfilius@ba-ts.berlin.de](mailto:heike.marfilius@ba-ts.berlin.de)

**Verbindliche Anmeldung mit Vorkasse:**

Es gibt maximal 20 Plätze und nur mit Zahlungseingang wird die Anmeldung gültig. Weil der Abend umfangreich vorbereitet wird, kann der Beitrag bei Nichterscheinen nicht erstattet werden! Bitte meldet euch wirklich verbindlich an, damit wir gut planen können.

**Konto: Maren Kaiser**  
**IBAN: DE76 2001 0020 0328 0672 06**  
**BIC: PBNKDEFFXXX (Postbank Hamburg)**  
**Betrag: 35,00 € Vermerk "UTS Dezembertreffen"**

Dies ist ein ganz spezieller UTS-Preis. Normalerweise kostet ein solcher Event deutlich mehr.  
**Ganz lieben Dank an Deniz!** Getränke bringt jede Person ganz nach Belieben selbst mit.

Bitte meldet euch zuerst per E-Mail an und überweist danach umgehend das Geld. Wir geben bekannt, wenn alle Plätze vergeben sind und keine Anmeldung mehr möglich ist. In dem Fall wird ein überzähliger Beitrag natürlich zurück erstattet. Wer sich verbindlich anmeldet, aber nicht kommt, erhält keine Rückerstattung. Verständlicherweise.



*Esskultur erleben und genießen!*



### **Was uns erwartet:**

Die heutige türkische Küche kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Ursprünglich geprägt durch die Esskultur der türkischen Nomadenvölker Zentralasiens, hat sie Jahrhunderte später in Anatolien neue Einflüsse aus dem Mittelmeerraum, dem Kaukasus und dem Balkan erhalten. Ihren Höhepunkt erlangte die türkische Küche durch die stark kosmopolitisch geprägte Hof- oder Palastküche der Osmanen. Heute zählt sie zu den vielfältigsten und abwechslungsreichsten Küchen der Welt.

In kleinen Teams werden wir dieses 3-Gänge-Menü zubereiten:

#### **Warme Vorspeise**

\* *Sigara Böreği* \*

Zigarrenbörek  
(vegetarisch)

#### **Hauptspeise**

\* *Zeytinyağlı İmam Bayıldı* \*

gefüllte Aubergine mit Pinienkernen  
(vegan)

#### **Dessert**

\* *Kaymaklı İncir Tatlısı* \*

Gefüllte Feigen mit Sahnecreme  
(vegetarisch)

*Falls eine von euch eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit hat, schickt eine kurze Mail direkt an Deniz [hallo@feinsprecher.net](mailto:hallo@feinsprecher.net)*



Wir freuen uns auf einen genussreichen und unterhaltsamen Abend bei schöner Stimmung und gemeinsamem Tun. Herzliche Grüße vom UTS-Entwicklungsteam, vertreten durch Maren Kaiser

*PS.: Du möchtest mit dafür sorgen, dass sich das UTS lebendig und kreativ weiter entwickelt? Herzlich gern! Dann melde dich bei Maren [m.kaiser@unternehmerinnen-ts.de](mailto:m.kaiser@unternehmerinnen-ts.de).*