

## «Ethiotscharni» – Äthiopisch essen im Café Tscharni

Unter diesem Namen wird Josef Bekele ab dem 1. September jeweils am Donnerstag- und Freitagabend ab 18 Uhr seine äthiopischen Spezialitäten präsentieren. So ist es dem Café Tscharni möglich 2 mal pro Woche das Café auch abends offen zu halten.

Das spezielle Sauerteig-Fladenbrot namens «Injera» wird mit verschiedenen Saucen, «Wot» genannt, serviert, die es in verschiedenen veganen, vegetarischen und fleischhaltigen Ausführungen gibt. Entdecken Sie was hinter «Tere siga», «Alitscha», «Kitfo» und «Gored Gored» steckt. Die scharfe «Berbere-Sauce» ist dabei für Kenner ein absolutes Muss. Als besonders freundschaftlich gilt es – so haben wir uns sagen lassen – den anderen am Mahl Partizipierenden hin und wieder eine Portion direkt in den Mund zu stecken (Gursha).

Äthiopische Getränke sind der Honigwein «Tej», das einfachere Hirsebier «Tella» und im Land angebauter Kaffee, der traditionell frisch geröstet und in einer besonderen Kanne (Jabana) ausgeschenkt wird.

**Eröffnung: Samstag/Sonntag, 1./2. September ab 18 Uhr im Café Tscharni, Waldmannstr. 17a.** Wir freuen uns auf möglichst zahlreiche hungrige und «gwundrige» Gäste!