



## Quetzer Salon (13) Rezepte gegen den Klimawandel Freitag, 25.04.2008, ab 18 Uhr

Worin liegt die Kraft der Aufwertung von Eigenarbeit oder der Rückkehr zu Nahversorgung? Wie können wir wieder abhängiger voneinander werden, um unabhängiger vom Großen und Ganzen zu sein?

Gespräche: **Christine Wenzel**, „Obst & Rosen“, LLKW, Quetz + **Katrin Langheinrich**, Bio-Catering „Himmel & Erde“, Schortowitz + **Torsten Weber**, Küchenmeister, Gasthaus Rübezahl, Quetz

Ausstellung: **Portraits von Heilkräutern & Wildgemüsen**

Kostproben: **Gratin von Wildgemüsen & Gartenkartoffeln, Wilder Frühlingsalat & Kräuter-Rouladen ...**

Wir bitten jeden Gast, sich mit einem Obolus von 7,77 € für Speisen und Getränke zu beteiligen.

Wir freuen uns, wenn Sie sich anmelden!



Der Quetzer Salon versteht sich als ein Forum für Menschen aus politischen, wissenschaftlichen, künstlerischen (...) Umgebungen. Persönliche Begegnung, ein festliches Essen und ein ehrlicher Austausch an Wissen, Erfahrung und Meinung stehen im Vordergrund. Der Salon, jene „private Öffentlichkeit“, bietet als Mikrokosmos politischer, sozialer, kultureller, wissenschaftlicher Auseinandersetzung die Möglichkeit der Mitgestaltung. Er legt die Verantwortung kollektiv erfahrener Entwicklungen zurück in die Hände des Einzelnen.

### Quetzer Salon

Rundgespräche und Vereinbarungen als Elemente einer wünschenswerten, zukünftigen Zivilgesellschaft

Der Mensch ist, was er isst: Verfeinerung der Speisen und Zelebrierung des Genusses begleiten uns seit jeher, ebenso die religiöse, ideologische oder diät-medizinische Verdammnis des Schlemmens. In ihren regionalen, nationalen und kontinentalen Facetten ist die Küche Repräsentantin der kulturellen Haltung ihrer Bewohner.

„Nirgendwo sonst werden kulturelle Erkundung und Aneignung, seelische und soziale Befindlichkeit, mentale Bereicherung und Veränderung so elementar erlebt und kommuniziert wie bei jenen Dingen, die wir uns im wahrsten Wortsinn einverleiben. Jürgen Raap

Kurze Wege – langer Genuss?

„Essen, was auf den Tisch kommt“ wird beschleunigt und heimatlos und verwandelt sich zur ökonomisierten 5-Minuten-Terrine, zum „Bistorante“, zur Betriebskantine oder Schulmensa. Eigenes Tun und dessen Ergebnisse sind auseinander gefallen.

Ist z. B., Slow Food' bremsendes Korrektiv, verfeinerte Konsumtion oder gar Klimaschutz? Ist an Naturverhältnisse rückgebundenes Tätigsein „gute“ Arbeit, Auslaufmodell oder Hoffnungsträger? Ist es das sinnliche Tätigsein des Gärtners, des Kochs oder des Gastgebers, was Liebe durch den Magen gehen lässt und ein gutes Klima bei Tisch erzeugt? Ist die essbare Landschaft als Umgang mit Verfügbarem wie Wildkräutern, Wildfleisch, Fruchthecken, Streuobst oder Bärlauch der kurze Weg mit langem Genuss? Haben wir die Klimabilanz der Lebensmittel mit den Kategorien regional – saisonal – ökologisch bereits erfasst; engt dies ein oder liegt darin gar der Schlüssel zur Vielfalt?

Die Salonreihe „Rezepte gegen den Klimawandel“ wird moderiert von **Dr. Babette Scurell**, Soziologin.  
Bitte weitere Termine vormerken: 30.05. + 27.06. + 26.09. + 31.10. + 28.11.2008.



Land.Leben.Kunst.Werk.e.V. Geschwister-Scholl-Straße 25 06780 Quetzdölsdorf  
fon 034604.920-69 fax -73 info@landlebenkunstwerk.de www.landlebenkunstwerk.de  
Kontakt: Christine Wenzel, mobil 0173.215 68 68