

Das Programmbuch wurde gedruckt mit der freundlichen Unterstützung von:

Telefon: 0 36 43 / 41 68-0 • Telefax: 0 36 43 / 41 68-22 • info@gutenberg-weimar.de • www.gutenberg-weimar.de



Weimarer Rendez-vous
mit neuer Geschichte

Der Appetit kommt beim Essen.

Rabelais

15. November 18 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“

Eröffnungsgespräch

Bios Geschmackssachen

Prof. Dr. Alfred Biolek im Gespräch
mit Ralf Finke (Weimar)

Die fast achtzigjährige Lebensgeschichte des Unterhaltungskünstlers und Hobbykochs Dr. jur. Alfred Biolek ist eine Kulturgeschichte des deutschen Geschmacks. In seiner Person versammelt sich die Geschichte der deutschen Fernseh-Kochshow und des europäischen Zivilrechts. Im charmanten UNO-Botschafter „alfredissimo“ kristallisieren sich unverkrampfte Ökologie und die Revolutionierung des deutschen Mittagstischs: von der Steckrübensuppe zum kretischen Knoblauch-Omelett.

20 Uhr Präsentation des Projektes:

Geschichte geht durch den Magen
Szenen von Hunger und Überfluss, Macht und kleinen Leuten

[siehe Programmbuch Seite 16]

Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

Goethe

16. November 10 Uhr | Stadtmuseum

Vortrag

Sehnsucht Brot Essen und Hungern im KZ-System Mauthausen

Mag. Christine Stahl (Linz)

Die Ernährungspolitik der Nationalsozialisten gilt als wesentlicher Bestandteil ihrer Kriegswirtschaft. Sie war in großem Ausmaß auch Steuerungsinstrument der nationalsozialistischen Vernichtungspolitik sowie der psychologischen Kriegsführung, allen voran in den Konzentrationslagern.

Die ernährungswissenschaftlich-historische Analyse betrachtet nicht nur die körperlichen Auswirkungen auf die Opfer, sie geht ebenso auf biographische, soziale und psychologische Aspekte ein. Besprochen werden zudem Logistik, Verwaltung und Zubereitung der Lebensmittel (für SS und Opfer) sowie das „Abschöpfsystem“ innerhalb der Häftlingshierarchie. Ein Blick auf die ernährungsmedizinischen Menschenversuche vervollständigt das tragische Bild.

16. November 11 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“

Podium

Von Ata bis Zetti Ostprodukte und DDR-Identität

Prof. Dr. Rainer Gries (Wien), Dr. Patrice Poutrus (Wien)

Moderation: Dr. Nora Hilgert (Frankfurt/Main)

Mit Knäckebrötchen gestreckte Schokolade war einmal ein Sinnbild dafür, dass die DDR der Warenvielfalt und -qualität des „Westens“ weit hinterher hinkte. Die dort als Schoko-Ossis belächelten Knusperflocken konnten schlicht mit den Schoko-Crossies nicht mithalten. Doch trotz der Verdammung von Knusperflocken und Co, arrangierten sich viele DDR-Bürger mit ihren Produkten, versorgten sich selbst und tauschten untereinander. Nach dem Fall der Mauer folgte alsbald eine Verklärung der Ostprodukte, die scheinbar ein hohes Maß an Identifikation bergen. Kulturhistoriker beleuchten die Lebensmittelversorgung der DDR und den Charme der DDR-Produkte.

16. November 12 Uhr | Stadtmuseum

Podium in französischer und deutscher Sprache
Carte blanche de l'Institut français d'histoire en Allemagne

Der Historiker und die Ernährung: Zugänge im Wandel der Zeit

Prof. Dr. Bruno Laurioux (Versailles),
Prof. Dr. Pierre Monnet (Institut français d'histoire en Allemagne, Frankfurt/Main)

Fragen nach der Ernährung sind heute ein zentraler Bestandteil der öffentlichen und akademischen Diskussion. Sie profitieren erheblich davon, wenn auch ein historischer Blick gewagt wird. Dabei hat sich der Zugang der Historiker zum Thema Ernährung stark gewandelt. Der Vortrag skizziert die verschiedenen Sichtweisen der europäischen Geschichtswissenschaft, die seit den 1960er Jahren sehr unterschiedliche Erkenntnisse und Einsichten darüber hervorgebracht hat, was wir täglich essen.

Der Bogen wird dabei von der berühmten französischen Ecole des Annales und ihrer sozialen Ursachenforschung, über den kulturgeschichtlichen Zugang bis hin zu gegenwärtigen Fragestellungen wie nach der Ernährungssicherheit und der Globalgeschichte des Essens geschlagen.

16. November 13 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“

Podium

Verbotene Früchte: Ernährungsvorschriften in den Weltreligionen

Dr. Claudia Bergmann, Dr. Dominik Fugger, Claudia Päßgen, M.A.,
PD Dr. Antje Linkenbach-Fuchs
Moderation: Prof. Dr. Veit Rosenberger (alle Erfurt)

Essen und Trinken sind einer der alltäglichsten Ausdrücke menschlicher Kultur. Nirgends wird dies deutlicher als in den jahrhundertealten Ernährungsvorschriften der Weltreligionen. Sie legen nicht nur fest, was man essen darf und was nicht, sondern bestimmen auch Arten der Schlachtung und Zubereitung, Phasen des Fastens und Fastenbrechens sowie spezielle Speisen zu religiösen Festen. Doch wie entstanden diese Vorschriften? Welche Funktionen hatten sie damals und haben sie heute? Warum sind sie zum Teil derart widersprüchlich, selbst innerhalb mancher Religionen? Was passiert, wenn sie in einer Gesellschaft aufeinander treffen? Das Panel gibt Antworten für die hinduistischen, jüdischen, christlichen und islamischen Vorschriften.

16. November 14 Uhr | Stadtmuseum

Podium

Mit dem Krieg kommt der Hunger

Naima Ghermani (Grenoble), Dr. Nicolas Beaupré (Clermont-Ferrand),
Dr. des. Marta Polsakiewicz (Frankfurt/Oder)
Moderation: Dr. Johann Chapoutot (Grenoble)

Wo Krieg wütet, scheint Hunger sein unvermeidlicher Begleiter zu sein. Zwar kann Hunger Kriege auslösen, weil man um Ressourcen kämpft, vor allem aber ist Hunger ein Instrument und eine Folge des Krieges. Er folgt auf die Verwüstung von Landstrichen und die Zerstörung von Infrastrukturen. Er ist aber auch ein Mittel bei der Bekämpfung des Feindes: Von der Belagerung einer Festung über Seeblockaden bis zu umfassenden „Hungerplänen“ für ganze Regionen reichen die Möglichkeiten, Hunger als Waffe gegen den Feind einzusetzen. Die Versorgung der Zivilbevölkerung wie der Armee mit Lebensmitteln wird daher zu einer kriegsentscheidenden Aufgabe. Die Totalisierung des Krieges im 20. Jahrhundert hat diese Möglichkeiten besonders aufgezeigt, aber bereits im Dreißigjährigen Krieg begegnet man ähnlichen Phänomenen. Das Panel spannt diesen historischen und thematischen Bogen.

16. November 15 Uhr | Eckermann Buchhandlung

Podium

Europa lernt genießen: Wie Kakao, Kaffee & Co. zu uns kamen

Dr. Igor Sosa Mayor (Erfurt), Dr. Christian Hochmuth (Frankfurt/Oder),
Dr. Julia Schmidt-Funke (Jena), PD Dr. Annerose Menninger (Köln)
Moderation: Prof. Dr. Susanne Rau (Erfurt)

Darf man während der Fastenzeit Schokolade trinken? Darf man in der Kirche rauchen? Schwere theologische Fragen trieben die Kleriker des 17. und 18. Jahrhunderts um. Der Grund: Kaffee, Tee, Kakao, Zucker und Tabak traten damals ihren Siegeszug an. Die Getränke eroberten erst als Luxusgüter die Adelshäuser, dann die Bürgerstuben und wurden nach und nach zu Konsumgütern der breiten Masse. Das Podium fragt nicht nur nach ihren Ursprungskulturen, sondern auch danach, unter welch vielfältigen kulturellen, sozialen, ökonomischen und politischen Bedingungen sie damals nach Europa kamen. Nicht alles ist dann so, wie es auf den ersten Blick scheint...

mit Verkostung

16. November 16 Uhr | Stadtmuseum

Podium

Ernährung und Hunger hinter Gittern und Stacheldraht

Dr. Johann Chapoutot (Grenoble), N.N., Dr. Ulrike Thoms (Berlin)

Moderation: Dr. Philipp Neumann (Weimar)

Das 20. Jahrhundert ist das Jahrhundert der Inhaftierung. Gefängnisse, Irrenanstalten, Kriegsgefangenenlager, Konzentrationslager: Nie zuvor fanden sich so viele Menschen in staatlichen Zwangsanstalten wieder. Ihre Versorgung mit Nahrungsmitteln war eine logistische Herkulesaufgabe und musste rational kalkuliert werden. Zugleich reflektiert die Hoheit über die Mahlzeit die Hoheit über die Menschen: Wer Essen geben kann, kann es auch entziehen. Hungern und Mangelversorgung wurden so auch zu einem Instrument der Disziplinierung oder gar physischen Vernichtung der Insassen.



17. November 10 Uhr | Stadtmuseum

in englischer Sprache

McDonald global: eine Weltgeschichte des Konsums

Kolloquium des Frankreich-Zentrums der Leipziger Universität

Weltgeschichte kennt vor allem lange Phasen von Hunger und bis in die Gegenwart regelrechte Hungerkatastrophen. Der Vortrag erörtert zunächst die Rolle und Ursachen zyklischer Hungerkrisen in der Weltgeschichte bis zum 19. Jh. und die globalen Zusammenhänge, in denen im 20. und 21. Jh. Unterernährung und Hungersnöte entstehen. Dies wird konfrontiert mit der gleichzeitig ablaufenden Geschichte des Aufstiegs der Konsumgesellschaft und der wachsenden Rolle einer breiter werdenden Schicht von Konsumenten, die nicht nur weit über ihre Basisbedürfnisse hinaus konsumieren, sondern dieses Konsumieren zu einer zentralen Dimension ihrer Identität machen. Essen ist damit nicht mehr nur das Stillen von Hunger sondern auch eine Frage der Verfeinerung des Geschmacks, der Aneignung ‚exotischer‘ Produkte und der Vermischung von kulturellen Stilen von einerseits geografisch getrennten aber andererseits kulturell sich annähernden Gemeinschaften.

17. November 11 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“

Vortrag

Zwischen Tafelluxus und Essensschlacht: die Diplomatie der Festmahle

Dr. des. Susan Baumert (Jena)

Feste durchbrechen den Alltag und sind Momente der Ausschweifung und des Besonderen. Zugleich können Feste aber stark ritualisiert sein. Dies gilt umso mehr, wenn es sich um öffentliche oder offizielle Festessen wie Staatsbankette oder Abendessen am Rande diplomatischer Gespräche handelt. Hier wird nach Kräften inszeniert und repräsentiert. Jedes Detail von der Sitzordnung bis zum Speiseplan ist mit Bedeutung aufgeladen. Wer Herr über die Dinge und Menschen ist, will hier auch Herr über das Essen sein. Unter Rückgriff auf eine kleine Auswahl historisch verbürgter Festessen verschiedener Epochen wird dies illustriert.

17. November 11 Uhr | Eckermann-Buchhandlung

Vortrag in polnischer und deutscher Sprache

Die Martinsgans, eine deutsch-polnische Küchengeschichte

Prof. Jarosław Dumanowski (Toruń),
Prof. Włodzimierz Zientara (Toruń), Jarosław Pająkowski (Świecie)

Der 11. November ist nicht nur der Martinstag, sondern in Polen zugleich der Nationalfeiertag, an dem unsere Nachbarn ihre Unabhängigkeit feiern. Die auch in Deutschland gern gegessene Martinsgans avanciert daher in Polen zu einer Art Nationalgericht. So alltäglich und gegenwärtig dieser Brauch in beiden Ländern auch ist, so verweist er doch zugleich auf ganz eigene Weise auf die deutsch-polnische Geschichte. Die stets umstrittenen Regionen Pommern und Posen waren im 19. Jahrhundert die Zentren der Gänsezucht und belieferten ganz Preußen und Deutschland. Aus der pommerschen Gans wurde schließlich die polnische Gans, die wir noch heute in den Kühltruhen finden und dieser Tage genießen.

mit Verkostung

17. November 12 Uhr | Stadtmuseum

Podium

Globalisierung der Ernährung

Prof. Dr. Reinhard Wendt (Hagen), Dr. Sarah Ruth Sippel (Leipzig),
Prof. Dr. Matthias Middell (Leipzig)
Moderation: Prof. Dr. Dirk van Laak (Gießen)

Ob Kiwis aus Neuseeland, Kartoffeln aus Tunesien oder Wein aus Chile: Noch nie war unser Essen so abwechslungsreich wie heute. Das weltumspannende Geschäft mit der Ernährung prägt nicht nur das Warenangebot in unseren Supermärkten, sondern auch eine Vielzahl sozialer, politischer und ökologischer Problemlagen auf der Welt. Produktion und Konsum von Nahrungsmitteln durchliefen im 20. Jahrhundert einen Prozess der Globalisierung. Doch der Vorlauf reicht weit in die Geschichte zurück: Zahlreiche der vermeintlich lokal „typischen“ Spezialitäten Europas basieren auf Kolonialwaren und Zutaten aus aller Welt. Das Panel will den globalen Verflechtungen und den oft überraschenden Ursprüngen unserer heutigen Ernährung nachgehen.

17. November 13 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“

Podium

Der Mensch ist, was er nicht isst... Über Kannibalismus und die Rätsel der Nahrungstabus

Prof. Dr. Mark Münzel (Marburg), Prof. Dr. Bernhard Streck (Leipzig),
Prof. Dr. Friedemann Schmoll (Jena)

Ludwig Feuerbach sagte: „Der Mensch ist, was er isst“ und meinte das ganz materialistisch: Unser Körper und seine Energie speisen sich nur aus dem, was wir zu uns nehmen. Kulturell trifft dieses Diktum auch zu: Der Thüringer ist Thüringer, weil er Klöße oder Bratwürste isst. In Vergessenheit gerät bei dieser Sicht aber, dass auch das Gegenteil gilt. Was wir nicht essen, was uns Ekel und Abscheu bereitet, bestimmt unsere kulturelle Identität mindestens ebenso sehr. Nahrungstabus sind besonders stark verinnerlichte Wegweiser der sozialen Orientierung, die über die alltägliche Praxis der Ernährung daran erinnern, was in Kulturen und Gesellschaften erlaubt ist und was nicht. Was anderswo Delikatessen sein mögen – Insekten, Innereien, Hunde, Pferde, Singvögel und vielleicht sogar Menschen – ist uns zuwider. Was wir genüsslich verspeisen, käme anderswo nie auf den Tisch. Ein ethnologischer Streifzug durch die Kochtöpfe der Welt.

17. November 14 Uhr | Stadtmuseum

Podium

Essen wandert aus: nationale Esskulturen und Migration

Dr. Katarzyna Woniak (Berlin), Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Regensburg),
Dr. Edith Pichler (Potsdam), Dr. Frédéric Meynier-Heydenreich (Jena)

Auch wenn es mehr Vorurteil als Tatsache ist: Jede Nation hat ‚ihre‘ Nationalgerichte, ‚ihre‘ typischen Zutaten und Rezepte. Wann immer Menschen in ein anderes Land auswandern, so scheint es, nehmen sie diese mit. Sie eröffnen Lebensmittelgeschäfte und Restaurants oder kochen in der Familie und mit Freunden die Gerichte der alten Heimat. Die kulinarische Vielfalt einer Gesellschaft spiegelt daher ihre Migrationsgeschichte wider. Auch zeigt der Umgang mit ‚fremdem Essen‘, wie offen eine Gesellschaft für Zuwanderung ist, wie gut, aber auch wie problematisch Integration verläuft. Drei zeithistorische Beispiele aus Deutschland, Frankreich und Polen illustrieren dies.

17. November 15 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“

Podium

Fatness und Fitness

Magda Albrecht (Berlin), Prof. Dr. Eva Barlösius (Hannover), Prof. Dr. Jürgen Martschukat (Erfurt), Dipl. oec.-troph. Dorit Roeper (Hamburg)
Moderation: Nora Kreuzenbeck, M.A., Nina Mackert, M.A. (beide Erfurt)

Derzeit vergeht kaum eine Woche, in der Medien und Politik nicht lauthals die Gefahren beschreien, die unsere Essgewohnheiten für unsere Körper, unsere Gesundheit und unsere Gesellschaft bedeuten. Fett scheint eine Bedrohung zu sein, die überall auf der Lauer liegt, und dicke Körper gelten mehr und mehr als Zeichen individuellen Versagens und gesellschaftlicher Krise im 21. Jahrhundert. Gleichzeitig gilt die Formierung eines schlanken, trainierten Körpers als zentrales Ziel vieler Fitness- und Ernährungspraktiken. Die Diskussionsrunde wird von diesen Debatten und Politiken ausgehen, die um Essen und Ernährung, dicke und dünne Körper, Fatness und Fitness, um Idealisierungen und Stigmatisierungen und deren gesellschaftspolitische Bedeutung in Geschichte und Gegenwart kreisen.

17. November 17 Uhr | Kirms-Krackow-Haus

Vortrag

Tee oder Kaffee.

Zum Gebrauch und Genuss zweier „geistiger Getränke“ im Klassischen Weimar

in Zusammenarbeit mit der Stiftung Thüringer Schlösser und Gärten

Dr. Jens Riederer (Weimar)

Die berühmteste Tasse Tee Weimars wurde gewiss der frisch vermählten Christiane v. Goethe am 20. Oktober 1806 von Johanna Schopenhauer gereicht, die sie mit dieser Geste in ihren Salon und zugleich in die Weimarer Gesellschaft aufnahm. Aber wie trank man damals eigentlich den Tee? War er schwarz, grün, gesüßt? Wie wurde er besorgt und zubereitet? Wieviel kostete er? Gab es Unterschiede zum Kaffeetrinken? Begründeten beide Getränke nicht eine neue Trinkkultur, Tee nicht sogar eine eigene Geselligkeit? Diesen Fragen widmet sich der Vortrag anhand der Weimarer Teegesellschaften um 1800 auf der Grundlage reicher Quellen.

Im Anschluss lädt der Verein Rapontica zu pointierten Plaudereien bei kulinarischen Kostproben aus der Goethezeit ein.



16. November 17 Uhr | Eckermann Buchhandlung

Lesung

Ein detektivischer Digestif aus Luxemburg

Tom Hillenbrand (München) liest aus „Letzte Ernte“
Moderation: Fritz von Klinggräff (Genf)

Ein Koch mit detektivischer Spürnase passt gut zum Lebensgefühl Luxemburgs, notiert der Berliner Tagesspiegel zu Tom Hillenbrands rundlichem Krimihelden Xavier Kieffer. Und eine kulinarische Krimireihe mit kritischem Beigeschmack eignet sich exzellent als Digestif zu Weimars „Geschichtsfestmahl“. Entsprechend üppig kommt dann auch die Speisekarte des jüngsten Kieffer-Krimis daher und serviert neben fett-triefenden Gromperekichelcher (Reibekuchen) gern auch Hintergründiges zu unserer täglichen Küche. Nachrichten, die auch schon mal auf den Magen schlagen. Tom Hillenbrand, geboren 1972, studierte Europapolitik und war Ressortleiter bei Spiegel Online. Der erfolgreiche Krimiautor landete auch mit Sachbüchern auf den Bestseller-Listen.

in Kooperation mit der Botschaft des Großherzogtums Luxemburg

16. November 19 Uhr | Eckermann Buchhandlung

Lesung

Vom Gedächtnis des Gaumens

Tobias Schormann (Weimar) liest aus Marcel Proust „Combray“
Detlef Kuhlbrodt (Berlin) liest aus neuen Texten zum Essen, Trinken und Rauchen
Moderation: Fritz von Klinggräff (Genf)

Parallel zu den Vorträgen und Diskussionen der Historiker nähern wir uns jener doppelten Erfahrung, die zwischen Gaumen, Mittelohr und Bedeutungslust ihren Ursprung hat: dem Sprechen über das Essen. An ihrem Ursprung steht die „Madeleine“, jenes harmlose Gebäck, das nicht nur die Welt eines jungen Mannes namens Marcel Proust, sondern auch die Literatur für immer verändern sollte. Tobias Schormann liest die berühmte Passage aus der „Suche nach der verlorenen Zeit“. Wie Proust, sein Hero früher Schriftstellertage, horcht auch der Suhrkamp-Autor Detlef Kuhlbrodt mit all seinen Sinnen in den Tag hinein und findet dabei jene Wahrheiten, die uns in ihrem leisen Gleichmut leicht verloren gehen.

in Kooperation mit dem Reclam Verlag

17. November 16 Uhr | Stadtmuseum

Lesung

Hunger nach Schlankeheit: Der besinnungslose Krieg gegen den eigenen Körper

Udo Pollmer (Heilbronn)

Moderation: Angela Egli (Weimar)

Trotz massiver Gesundheitsdrohungen aus Expertenmund leistet unser Körper nach wie vor hartnäckig Widerstand gegen den Zeitgeist, der ihm an die Schwarte will. Ist es nicht erstaunlich, so fragt der Ernährungsexperte Udo Pollmer in gewohnter Frische, dass heute die internationale BMI-Schlankeheits-Norm ziemlich genau dem „nordischen Arier“ der Nazis entspricht? Vermeintliche Fachleute fordern bereits Hungerkuren für Neugeborene und Fettabsaugung von Babyspeck. Dennoch gäbe es, so bestätigt inzwischen sogar die Fachpresse, bisher keine wirksame Methode zum erfolgreichen Abnehmen. Und das wird sich auch in Zukunft nicht ändern. Die Gesetze der Natur funktionieren auch dann noch, wenn Frauenzeitschriften und Ärzte davon bis heute nichts wissen wollen.

17. November 18 Uhr | Eckermann Buchhandlung

Lesung

Das Kochbuch der europäischen Romantik

Gerd Sollner (Berlin)

Moderation: Angela Egli (Weimar)

Im offenen Akademiker-Haushalt der Gebrüder Jakob und Wilhelm Grimm ging es gern hoch her. Hier traf man sich, um die neuesten politischen Ereignisse zu diskutieren und die Sprache des Volkes zu sammeln und zu analysieren. So vielfältig die Gespräche, so international war auch die Küche: An die 70 Rezepte aus Frankreich und Italien, Polen und Österreich notierte Dorothea Grimm fein säuberlich in ihrem Kochbuch, das der Kulturhistoriker Gerd Sollner wiederentdeckt und neu aufgelegt hat.

10. – 15. November 2013 | Humboldt-Gymnasium Weimar
 Aufführung am 15. November 2013 20 Uhr | Musikschule „Ottmar Gerster“
 Theaterprojekt

Geschichte geht durch den Magen Szenen von Hunger und Überfluss, Macht und kleinen Leuten

Anika Hartung, Kai Sauer (Humboldt-Gymnasium Weimar) und Heike Braun (Lycée Robert de Luzarches Amiens)
 Theaterpädagoge: Matthias Purdel (Weimar)

Schülerinnen und Schüler aus Weimar und Amiens haben sich hier mit ganz verschiedenen Momenten der besonderen Beziehung von Essen und Geschichte auseinandergesetzt und präsentieren in lockerer Szenenfolge die Ergebnisse ihrer Arbeit.

Dabei geht es einmal um die Unterschiede der Essgewohnheiten im familiären Kreis, aber auch um gesellschaftlich vermittelte „Standards“ wie z.B. das Körpergewicht und die damit verbundenen Gefahren. Außerdem beschäftigen sich die Schüler mit bedeutenden Festmahlen, die in der Geschichte oder auch im Film, der Kunst und der Literatur Spuren hinterlassen haben.

12.-18. November 2013 | Weimar

Trilaterales Schülerprojekt À table ! Zu Tisch, bitte! Do stołu!

Catherine Orione (Lycée Augustin Thierry Blois), Anne Teske und Christine Scheller (Goethe- und Schiller-Gymnasium Weimar), Dorota Loos (Lyceum Sobieskiego Krakow)

Jeweils fünf Schüler aus Blois, Krakau und Weimar beschäftigen sich mit Essgewohnheiten und Rezepten aus ihren jeweiligen Ländern bzw. Regionen. Ziel dieses Workshops, der in Weimar stattfindet, ist die Erstellung eines dreisprachigen internationalen Kochbuchs. Um den geschichtlichen Aspekt nicht zu vernachlässigen, werden die Schüler im Vorfeld der Begegnung Nachforschungen darüber anstellen, was in der Generation der Eltern und Großeltern bei ihnen zu Hause gekocht wurde, welche Lebensmittel verfügbar waren und vielleicht heute nicht mehr sind, wie schwierig oder anders es war, die benötigten Esswaren zu besorgen... Die Schüler werden über den heimischen Rübenacker von damals und die im Winter aus Kenia importierten grünen Bohnen von heute nachdenken, diskutieren und vor allem gemeinsam kochen, essen, sich dem europäischen Nachbarn kulinarisch nähern.

15. November 13.30 - 15.30 Uhr | Mehrgenerationenhaus Weimar-West
Workshop für Kinder der Albert-Schweitzer-Grundschule Weimar
nur nach vorheriger Anmeldung

Tischlein deck dich!

Für einige Stunden können Kinder, Eltern und Großeltern eintauchen in das facettenreiche Thema Essen. Die Kinder sollen ausprobieren und staunen, die Erwachsenen können ihr Wissen auffrischen und die Großeltern begrüßen wir als Zeugen einer Zeit, in der einige Dinge noch anders waren. Zentraler Punkt wird dabei ein „Benimmkurs“ sein, der den Grundstein für das Wissen über die Regeln bei Tisch legt und Grundsätzliches über Speisen und Getränke vermittelt. Davon ausgehend wird es kleine Ausflüge in die Geschichte und Einblicke in Krisenzeiten geben. Wir stellen fest, wie sich das Essverhalten und die Zutaten verändert haben, suchen alte Rezepte, befragen Literatur und Zeitzeugen, schmecken mit verbundenen Augen und essen auch mal mit den Fingern. Wir laden uns Gäste ein, die besonders kochen und zubereiten können, die etwa Spezialisten sind für „Alte Zeiten“. Wer weiß schon viel über Essen und was kann man noch alles lernen? Wir sind gespannt!

in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Grundschule Albert-Schweitzer, Sodexo und dem Mehrgenerationenhaus Weimar-West

13. – 15. November 2013 | Weimar
15. November 19.30 Uhr | Grand Hotel Russischer Hof
auf Einladung

Trilaterales Kochprojekt

Florence Mourey (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire), Renata Lemanczyk (Nicolaus Kopernikus Schule Köslin), Kerstin Hanspach (Bertuch-Schule Weimar)

Jeweils fünf Schüler einer Hotelfachschule aus Blois (Frankreich) und Köslin (Polen) erarbeiten gemeinsam mit fünf Schülern der Weimarer Bertuchschule unter der Anleitung ihrer Lehrer ein kalt-warmes Buffet für 50 Gäste. Im Ergebnis des zweitägigen gemeinsamen Kochworkshops entstehen Spezialitäten der drei Länder des Weimarer Dreiecks, die von den anwesenden Schülern vorgestellt werden.

in Zusammenarbeit mit dem Grand Hotel Russischer Hof und Montag Catering

14. November 19 Uhr | Mehrgenerationenhaus Weimar-West

Musik

The Panjabys

Denny Thiele: vocals

Christoph Müller: guitar, organ, vocals

Hannes Gröschner: guitar

Carl Enke: bass

Manuel Kirsche: drums

Die musikalische Eröffnung unseres diesjährigen Rendez-vous:

Junge Musiker und der alte Rock'n'Roll. The Panjabys schlagen genau dort eine Brücke und versetzen das Publikum in die 50er und 60er Jahre. Sie wirken auf der Bühne wie eine Mischung aus einer jungen britischen Clubband und einer alt eingesessenen Rock'n'Roll-Band. Unverkennbar ist ihre Vorliebe für die Musik der Stones, Beatles und Kinks. Mit diesen Interpreten und eigenen Songs im Gepäck wollen sie die guten alten Zeiten wieder aufleben lassen. That's rock'n'roll & so!

www.thepanjabys.de



The Panjabys

Kulturelle Abende

Philosophie bei Tisch

Wir erzählen an dieser Stelle die spannenden Geschichten alternativer Ernährungsformen mit ganz unterschiedlichen weltanschaulichen Hintergründen. Gesunde Ernährung wirft schon im Allgemeinen zahllose Probleme auf. Noch unübersichtlicher wird es, will man bei der Beschaffung und Aufnahme von Nahrung Rücksicht auf ethische Konflikte, alte Traditionen oder neue Ansichten nehmen. Wir suchen Lösungsansätze für wichtige Ernährungsfragen – erzählt und zubereitet von Profis auf ihrem Gebiet. Wer jetzt mit Agar und Seitan nix anfangen kann, wer glaubt das Dumpster Diving oder Kung Fu Cha Sportarten sind, sollte uns besuchen, kosten und staunen. Wir kämpfen an unseren drei Abenden gegen Berührungängste, Vorurteile, Unwissenheit und Müll und für guten Geschmack!

15. November 20 Uhr | C.Keller

Philosophie bei Tisch

Vegan!

Micha Schmidt, Judith Ortmann (beide Erfurt)

„...Veganer sind mir zu radikal und außerdem weltfremde Spinner, unterernährt und blass. Sie essen den Tieren das Futter weg und wer kann schon genau sagen, ob Pflanzen nicht auch Leid empfinden. Außerdem schmeckt Tofu echt fad und ekelhaft! ...“

Dass diese Klischees durch ein neues moralisches und gesundheitliches Bewusstsein zunehmend in Frage gestellt werden, ist nicht ganz neu. Wir wollen diesen Trend einen Abend lang genauer beleuchten, Wissen und Argumente pro und kontra einer veganen Lebensweise erörtern und austauschen, unbeantwortete Fragen ausräumen, viele praktische Tipps geben und ein wenig, rein pflanzlich natürlich, essen und genießen.

16. November 20 Uhr | C.Keller-Teestube, galerie markt 21

Philosophie bei Tisch

SLOWFOOD Schnippeldisko

Slow Food Youth Deutschland, Slow Food Convivium Weimar-Thüringen

Die Schnippeldisko ist eine kulinarische Protestaktion, um der sinnlosen Verschwendung leckerer Lebensmittel die Stirn zu bieten. Doch nicht nur das! Die Disko ist vor allem auch Spaß am gemeinsamen Schnippeln und Kochen! Die Idee zur Schnippeldisko entstand 2011, heute gibt es dieses Format auch in Frankreich, den Niederlanden, Italien, Österreich, den USA, Südkorea und in Weimar!

Wir erfahren etwas über die Slow Food Philosophie des „Gut, Sauber und Fair“ und von zukunftsfähigen Wegen der Lebensmittelerzeugung und des Konsums.

17. November 20 Uhr | C.Keller-Teestube, galerie markt 21

Philosophie bei Tisch

Chinesische Teezeremonie

Aimin Wagner-Zhao (Stuttgart)

Aimin Wagner-Zhao, eine Teemeisterin aus der Provinz Yunnan, führt uns in die Geschichte und Geheimnisse der traditionellen chinesischen Teekunst ein. Anhand mehrerer Teesorten und Teezeremonien verschiedener Dynastien entdecken wir ein kleines Stück chinesischer Kultur und erfahren etwas über Ursprung, Anbauggebiete, Qualitätskriterien, aber auch die gesundheitsfördernde Wirkung und die gesellschaftliche Bedeutung von Tee im Fernen Osten. Und fühlen uns vielleicht für eine kurze Zeit in eine andere Welt hineinversetzt!

Musikalisch begleitet wird die chinesische Teezeremonie von WANG Boou (Pipa)

in Kooperation mit dem Konfuziusinstitut Erfurt



ThHStAW, Hofmarschallamt Nr. 4662 Bl. 20r

15. - 17. November | Coudrayssaal, Musikschule „Ottmar Gerster“
Eröffnung 15. November 18 Uhr

Ausstellung

Bier und Bratwurst: ein Streifzug durch die Thüringer Geschichte des Essens und Trinkens

Studierende der Universität Erfurt haben sich mit Fragen rund ums Essen und Trinken in Thüringen im Zeitraum zwischen etwa 1500 und 1930 beschäftigt. Sie haben Dokumente in den Beständen des Weimarer Hofes, der Stadtverwaltung, der Polizei, der Universität Jena, aber auch in privaten Nachlässen gefunden. Die Ausstellung präsentiert nun Auszüge aus spannenden Fundstücken, die als Reproduktionen zu sehen sind. Daraus geht u.a. hervor, wer sich am Hof zu besonderen Mahlzeiten versammelt hat, was auf Hochzeiten gegessen wurde und welche Bestände der Weinkeller enthielt. Einigen überlieferten Rezeptbüchern ist zu entnehmen, was die Weimarer Bürger oder auch die Bauern gegessen haben. Man erfährt, wie in Weimar seit 1348 Bier hergestellt wurde, seit wann es hier Kaffeehäuser gibt und was die Armen in der Suppenküche bekamen. Aus einer alten Fleischerordnung geht schließlich hervor, wie in Thüringer Städten die Bratwurst hergestellt werden sollte...

in Kooperation mit dem Thüringischen Hauptstaatsarchiv Weimar
wissenschaftliche Betreuung: Prof. Dr. Susanne Rau, Universität Erfurt

15. - 17. November | FILMPROGRAMM IM KINO MON AMI
begleitend zum Weimarer Rendez-vous

Eintritt: 6,-/5,-/4,- Euro (Kinder unter 12 Jahren: 3,- Euro)

Vom Essen und anderen Leidenschaften

Programmauswahl: Edgar Hartung, Kino mon ami Weimar

Veranstalter: Stadt Weimar



15. November 20 Uhr

Lunchbox

Die indische Hausfrau Ila möchte ihrer Ehe wieder mehr Würze verleihen. Mit ihren Kochkünsten will sie ihren Mann zurück gewinnen, denn sie fühlt sich seit geraumer Zeit vernachlässigt. Doch die ganz besondere Lunchbox, die sie ihm für die Mittagspause vorbereitet, gerät irrtümlich zu Saajan, einem Büroangestellten. Als ihr Mann nicht reagiert, legt Ila am folgenden Tag eine Nachricht in die nächste Lunchbox – und erhält eine Antwort von Saajan. Ila wiederum antwortet ihm, und so beginnen sie, sich regelmäßig Botschaften zu schicken, in denen sie sich dem anderen immer mehr offenbaren.

IND/F/D 2013, 105 min, empfohlen ab 12 J.

R: Ritesh Batra; D: Irrfan Khan, Nimrat Kaur, Nawazuddin Siddiqui, Denzil Smith, Bharati Achrekar

16. November 15 Uhr

Brust oder Keule

Charles Duchemin ist ein gefürchteter Restaurantkritiker und Herausgeber eines bekannten Gastronomieführers. Er hat sich die Erhaltung der französischen Esskultur zum Auftrag gemacht. Immer auf der Suche nach minderwertigen Speisen und schlechtem Service reist der Gourmet inkognito durch das Land. Ein Restaurantbesitzer, den er durch seine vernichtende Kritik um einige Sterne gebracht hat, zwingt ihn zum Verzehr verdorbener Speisen, worauf er seinen Geschmackssinn verliert. Doch gerade jetzt steht ein Duell im Fernsehen mit seinem größten Feind Jacques Tricatel, dem Besitzer einer großen Fast-Food und Schnellimbisskette, an. Komödienklassiker mit dem beliebten Komiker Louis de Funès.

F 1976, 101 min, FSK 6

R: Claude Zidi; D: Louis de Funès, Coluche, Julien Guiomar, Claude Gensac, Ann Zacharias

16. November 17 Uhr

Die Austernprinzessin

Der schwerreiche amerikanische Geschäftsmann Quaker hat sein Vermögen mit Meeresfrüchten verdient und ist deshalb überall als Austernkönig bekannt. Seine temperamentvolle Tochter, die „Austernprinzessin“, will unbedingt einen europäischen Adligen ehelichen. So gerät sie an den mittellosen Prinz Nuki, doch der schickt zunächst seinen Diener vor. In der Annahme, einen echten Prinzen vor sich zu haben, heiratet die ungestüme Millionärstochter den Dienstboten bei der erstbesten Gelegenheit. Damit

setzt sie eine turbulente Ereigniskette in Gang. Das Komödiengenie Ernst Lubitsch entfaltet in diesem wunderbar grotesken Stummfilm seinen oft kopierten, aber unerreicht gebliebenen „Lubitsch-Touch“, eine geistreiche Mischung aus Witz und Frivolität.

D 1919, 60 min, s/w, restaurierte Fassung mit Musik

R/B: Ernst Lubitsch; D: Ossi Oswalda, Victor Janson, Harry Liedtke, Julius Falkenstein, Max Kronert

16. November 18 Uhr

Delicatessen

Die „Delikatessen“, um die sich die Bewohner eines heruntergekommenen Mietshauses in einem französischen Vorort reißen, sind ganz bestimmt nicht jedermanns Geschmack. Und der sadistische Fleischer Clapet, der im Erdgeschoss sein Geschäft betreibt, wetzt das Beil nicht so hingebungsvoll, weil es ein Hühnchen zu zerlegen gilt. Als der arbeitslose Clown Louison Hausmeister in dem maroden Mietshaus wird, freut das ganz besonders den Fleischer, denn er hat die Mägen der Hausbewohner zu stopfen und schreckt nicht vor dem Äußersten zurück. Doch eine Gruppe vegetarischer Untergrundkämpfer steht Louison zur Seite. Der Film sprüht vor ausufernd-absurden Einfällen zwischen Surrealismus, Slapstick und Comic Strip.

F 1990, 99 min, FSK 16

R/B: Jean-Pierre Jeunet, Marc Caro

D: Marie-Laure Dougnac, Karin Viard, Dominique Pinon, Jean-Claude Dreyfus, Ticky Holgado

16. November 20 Uhr

Eat Drink Man Woman

Für den Witwer Chu steht eines fest: Liebe geht durch den Magen! Deshalb zaubert der Meisterkoch die wunderbarsten Gerichte. Kochen ist für den zurückhaltenden Mann der einzige Weg, Gefühle auszudrücken. Daher bekocht er regelmäßig seine drei erwachsenen Töchter, die allerdings das ausgedehnte rituelle Essen mit ihrem Vater nur noch als lästige Pflicht wahrnehmen und so herrscht meist eisige Stille an der Tafel. Die drei haben ihre eigene Art entwickelt, gegen das traditionelle Elternhaus zu rebellieren: Die älteste, Jia Jen, flüchtet sich in selbstgewählte Keuschheit, Jia Chen stürzt sich in die Karriere und Nesthäkchen Jia Ning jobbt ausgerechnet bei einer Fast-Food-Kette. Doch als Chu während eines dieser Essen bekannt gibt, nicht wie erwartet die Witwe Liang, sondern deren Tochter Jing-Rong heiraten zu wollen, kommt plötzlich Bewegung in das stumme Mahl.

RC 1994, 123 min, FSK 12

R: Ang Lee; D: Láng Xióng, Wú Qiànlián, Yáng Guìmèi, Wang Yuwen Tang Yuqian

16. November 22 Uhr

Wesele – Eine Hochzeit und andere Kuriositäten

Den so genannten „schönsten Tag im Leben“ haben sich Kaśka und Janusz wohl ein klein wenig anders vorgestellt. Doch die Hochzeit der beiden ist neben den für polnische Hochzeiten typischen Unmengen Wodka vor allem vom nackten Chaos und unvorhergesehenen kleinen und großen Ka-

tastrophen geprägt. Schade für den Brautvater Wojnar, der die Festivität vor allem dazu nutzen wollte, um den zahlreichen Gästen seinen Wohlstand vorzuführen. Das vom Brautvater festgelegte Szenario der Hochzeitsfeier entzieht sich immer mehr seiner Kontrolle. Das Streben, sich von der besten Seite zu zeigen, endet in einer Katastrophe der besonderen Art. Eine verrückte schwarze Komödie über Liebe, Korruption und literweise illegalen Wodka. Na zdrowie!

PL 2004, 109 min, FSK 16

R: Wojtek Smarzowski; D: Marian Dziędziel, Iwona Bielska, Tamara Archucich-Szyc Maciej Stuhr, Bartłomiej Topa

17. November 15 Uhr

Ratatouille

Remy ist eine Ratte in Paris, aber anders als seine Artgenossen findet er keinen Geschmack an Abfall. Nein! Remy hat einen ausgesprochen feinen Geschmackssinn und weiß, welche Glücksgefühle gutes Essen auch für seine Artgenossen zaubern könnte. Er träumt davon, ein großer Koch zu werden. Eines Tages findet er sich im Restaurant des Meisterkochs Auguste Gusteau wieder, der leider vor kurzem verstorben ist. Mittlerweile befindet sich das Restaurant in der Hand des ehemaligen Sous-Chefs Skinner, der aus Gusteaus Namen noch so viel Profit wie möglich schlagen will. Auch der junge Küchenhelfer Alfredo Linguini muss in dem Restaurant schuften. Als Alfredo Remy entdeckt, erkennt er dessen Intelligenz und auch seine Fähigkeit zu kochen. Beide beschließen, als Team zusammen zu arbeiten und bald sind ihre Kreationen der letzte Schrei unter den Gour-

mets von Paris. Die wunderbare Trickkomödie gewann unter anderem 2008 den Oscar in der Kategorie Bester Animationsfilm.

USA 2007, 111 min, FSK o. A.

R: Brad Bird, Jan Pinkava

17. November 17 Uhr

Bella Martha

Martha ist Perfektionistin. Und sie hat eine Position inne, die Frauen in der außerfilmischen Realität etwa so häufig einnehmen wie einen Aufsichtsratsvorsitz: Sie ist Chefköchin in einem Feinschmeckerrestaurant. Ein wohlthuendes Märchen mit schmunzelndem Blick auf Geschlechterrollen und mit romantischem Ausblick wird erzählt, angesiedelt im gestylten Ambiente zeitgenössischer Esskultur. Martha Klein bringt Spitzenleistungen und fordert – mitunter lautstark und geschäftsschädigend – ein, dass man ihre Leistung honoriert. Außerhalb des sicheren Küchen-Parketts ist sie einsam und wird erst durch eine Bewährungsprobe auf den Boden elementarerer Tatsachen zurückgeworfen. Als ihre Nichte nach dem Tod der Eltern trauernd und widerborstig bei ihr zu leben beginnt, ändert sich bei Martha so einiges – auch in der Liebe.

D 2001, 106 min, empfohlen ab 12 J.

R/B: Sandra Nettelbeck

D: Martina Gedeck, Sergio Castellitto, Maxime Foerste, Sibylle Canonica, Katja Studt

17. November 19 Uhr

Vatel

Eine Paraderolle, die Gérard Depardieu auf den Leib geschrieben worden ist. Als Starkoch François Vatel entführt er uns in das dekadente Hofleben Frankreichs zu Zeiten von Louis XIV. Vatel, der für die Hofhaltung des Fürsten von Condé verantwortlich ist, wird mit der Ausrichtung eines Festmahls zu Ehren des Sonnenkönigs beauftragt. Während der dreitägigen Feier werden die illustren Gäste zumeist im barocken Garten des Schlosses Chantilly bewirtet. Diese prachtvolle Parkanlage wurde in Vaux-le-Vicomte nachgestellt, um den Reichtum des Fürsten zu untermalen, welche, so heißt es, sogar bei Louis XIV Neid ausgelöst haben soll, so dass er nach dieser Feierlichkeit den Ausbau von Versailles in Auftrag gab. Ein kulinarischer Film für die Sinne, in dem Gartenräume, Brunnenanlagen und Rasenparterren den gebührenden Hintergrund für einen Ort geben, an dem, der Legende nach, die Schlagsahne erfunden worden sein soll.

F/GB/B 2000, 103 min, FSK 12

R: Roland Joffé

D: Gérard Depardieu, Uma Thurman, Tim Roth,
Julian Sands, Alain Stern

17. November 21 Uhr

Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber

Georgina, die Frau eines abstoßenden, zynischen Gangsters, ist der Lichtpunkt inmitten eines Fress- und Saufgelages skrupelloser Krimineller. Sie umlagern eine üppig gedeckte Tafel im „La Hollandaise“, dem Restaurant

eines Pariser Meisterkochs. Das vom ehemaligen Maler Peter Greenaway künstlerisch einwandfrei komponierte Bild des Festmahls gereichte ausschließlich zum ästhetischen Genuss, nähme das Geschehen nicht die obligatorische Wendung. Die sinnliche Georgina entbrennt in Leidenschaft zu einem unscheinbaren Mann an einem der Restauranttische. Mit der wunderbaren Musik Michael Nymans, mit eindrücklichen Bildern und perfekt agierenden Schauspielern wird Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber zu einem berückend-faszinierenden Filmerlebnis.

GB/F/NL 1989, 125 min, FSK 18

R/B: Peter Greenaway

D: Michael Gambon, Richard Bohringer, Helen Mirren,
Alan Howard, Tim Roth

Magda Albrecht (Berlin)	S. 12	Dr. Frédéric Meynier-Heydenreich (Jena)	S. 11
Prof. Dr. Eva Barlösius (Hannover)	S. 12	Prof. Dr. Matthias Middell (Leipzig)	S. 10
Dr. des. Susan Baumert (Jena)	S. 9	Prof. Dr. Pierre Monnet (Frankfurt/Main)	S. 6
Dr. Nicolas Beaupré (Clermont-Ferrand)	S. 7	Prof. Dr. Mark Münzel (Marburg)	S. 11
Dr. Claudia Bergmann (Erfurt)	S. 6	Dr. Philipp Neumann (Weimar)	S. 8
Prof. Dr. Alfred Biolek (Köln)	S. 4	Jarosław Pająkowski (Świecie)	S. 10
Dr. habil. Johann Chapoutot (Grenoble)	S. 7, S. 8	Claudia Päßgen, M.A. (Erfurt)	S. 6
Prof. Jarosław Dumanowski (Toruń)	S. 10	Dr. Edith Pichler (Potsdam)	S. 11
Angela Egli (Weimar)	S. 14, S. 15	Udo Pollmer (Heilbronn)	S. 14
Ralf Finke (Weimar)	S. 4	Dr. des. Marta Polsakiewicz (Frankfurt/Oder)	S. 7
Dr. Dominik Fugger (Erfurt)	S. 6	Dr. Patrice Poutrus (Wien)	S. 5
Naima Ghermani (Grenoble)	S. 7	Prof. Dr. Susanne Rau (Erfurt)	S. 7
Prof. Dr. Rainer Gries (Wien)	S. 5	Dr. Jens Riederer (Weimar)	S. 12
Dr. Nora Hilgert (Frankfurt/Main)	S. 5	Dipl. oec.-troph. Dorit Roeper (Hamburg)	S. 12
Tom Hillenbrand (München)	S. 14	Prof. Dr. Veit Rosenberger (Erfurt)	S. 6
Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Regensburg)	S. 11	Dr. Julia Schmidt-Funke (Jena)	S. 7
Dr. Christian Hochmuth (Frankfurt/Oder)	S. 7	Prof. Dr. Friedemann Schmoll (Jena)	S. 11
Fritz von Klinggräff (Genf)	S. 14	Tobias Schormann (Weimar)	S. 15
Nora Kreuzenbeck, M.A. (Erfurt)	S. 12	Dr. Sarah Ruth Sippel (Leipzig)	S. 10
Detlef Kuhlbrodt (Berlin)	S. 15	Gerd Sollner (Berlin)	S. 15
Prof. Dr. Dirk van Laak (Gießen)	S. 10	Mag. Christine Stahl (Linz)	S. 5
Prof. Dr. Bruno Laurioux (Versailles)	S. 6	Prof. Dr. Bernhard Streck (Leipzig)	S. 11
PD Dr. Antje Linkenbach-Fuchs (Erfurt)	S. 6	Dr. Ulrike Thoms (Berlin)	S. 8
Nina Mackert, M.A. (Erfurt)	S. 12	Prof. Dr. Reinhard Wendt (Hagen)	S. 10
Prof. Dr. Jürgen Martschukat (Erfurt)	S. 12	Dr. Katarzyna Woniak (Berlin)	S. 11
Dr. Igor Sosa Mayor (Erfurt)	S. 7	Prof. Włodzimierz Zientara (Toruń)	S. 10
PD Dr. Annerose Menninger (Köln)	S. 7		



Musikschule „Ottmar Gerster“

Karl-Liebknecht-Straße 1 | 99423 Weimar
Telefon: 03643-505 945 oder 903 911
www.musikschule-weimar.de

Stadtmuseum Weimar

Karl-Liebknecht-Str. 5 | 99423 Weimar
Telefon: 03643-826 00
stadtmuseum.weimar.de

Kommunales Kino im mon ami

Goetheplatz 11 | 99423 Weimar
Telefon: 03643-847 745
www.monami-weimar.de

Staatliches Humboldt-Gymnasium Weimar

Prager Straße 42 | 99427 Weimar
Telefon: 03643-427 777
www.humboldt.we.th.schule.de

C.Keller (c.keller & galerie markt 21 e.V.)

Markt 21 | 99423 Weimar
Telefon: 03643-502 755
www.c-keller.de

Mehrgenerationenhaus / Bürgerzentrum

Prager Straße 5 | 99427 Weimar
Telefon: 03643-548 278
www.mehrgenerationenhaus-weimarwest.de

Kirms-Krackow-Haus

Jakobstraße 10 | 99423 Weimar
Telefon: 0364-850 384

Eckermann-Buchhandlung Weimar / Informationspunkt / Café

Marktstraße 2 | 99423 Weimar
Telefon: 03643-415 90
www.eckermann-weimar.de

Man trinkt Tee, damit man den
Lärm der Welt vergisst.

(China)

**Stadtverwaltung Weimar
Kulturdirektion**

Karl-Liebknecht-Str. 5
99423 Weimar
Telefon 03643-499511
Fax 03643-499555
kultur@stadtweimar.de

Der Eintritt in die Veranstaltungen ist frei (Ausnahme Filmprogramm)

Zentraler Informationspunkt für das Weimarer Rendez-vous ist vom 15.-17. November 2013 die Eckermann-Buchhandlung. Der CAFÉ-LADEN betreibt dort am 16. und 17. November ein Festivalcafé.



Weimarer Rendez-vous auch bei Facebook:
www.facebook.com/weimarer.rendezvous

Veranstalter:



Weimarer Rendez-vous
mit der Geschichte

Projektleitung

Franka Günther (info@weimarer-rendezvous.de)

Wissenschaftliche Koordination

Andreas Braune, M.A.

Projektassistenz

Susanne Heine, Julia Korrek, Isabell Maaß

Öffentlichkeitsarbeit

Ilka Zinkel, Julia Strobl (Assistenz)

Newsletter

Annette Börger

Pressekontakt

Fritz von Klinggräff (klingg@gmx.de)

Gestaltung und Administrator

SUHE [www.suhe-weimar.de]

Fotos

Thomas Müller

Kooperationspartner



in Zusammenarbeit mit

Napontica
„Gärten und Köche der Goethezeit“ e.V.



Partner



Förderer



gegen Fremdenfeindlichkeit, Rassismus und Intoleranz



Medienpartner



Sachsponsor



