



DANK

- der Frankfurter Sparkasse für den Druckkostenzuschuß,
- den vielen Firmen und Privat-Personen für die vertrauensvolle Überlassung diverser Leihgaben,
- LSK-Dieburg, Kommunikationssysteme, meso Frankfurt, der Bildstelle Offenbach, der HfG-Offenbach und dem Restaurant "Goldene Nudel" in Ober Ramstadt für die Hardware, Software und Essware bei "Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt",
- Guy Bastian dafür, daß er für unseren Kartoffelabend mit Michael Quast im Bacchus-Keller in Bensheim alles stehen und liegen läßt,
- dem Slow Food Deutschland e.V. für die gewinnbringende Zusammenarbeit,
- dem Bioland Landesverband Hessen für die knollige und Selters Mineralbrunnen für die spritzige Unterstützung bei der Kartoffelexpedition,
- dem Baumhaus Verlag Frankfurt für die Begeisterungsfähigkeit, die Bastelideen und leckeren Saftkreationen für Kinder,
- der Kulturothek Frankfurt für die thematische Offenheit und die erstaunlichen Frankfurt-Kenntnisse,
- dem Kindermuseum Frankfurt für Kürbis und Co.

...und allen fleißigen Helferinnen und Helfern vor Ort.

KARTEN VORVERKAUF

unter: 069/15308322.
Die Vorverkaufsstelle der Saalbau GmbH in der Eschersheimer Landstraße 23 ist Mo-Do 10-18 Uhr, Fr 10-14 Uhr geöffnet.

Impressum
Herausgeber: Saalbau GmbH
Eschersheimer Landstr. 23
60322 Frankfurt
Geschäftsführer:
Dr. Andreas Eichstaedt
Verantwortlich für den Inhalt/
Redaktion: Klara Kletzka
und Sabine Gutjahr
Grafik: Julia Asfour
Druck: Schönege & Schulte

Kultur programm

SAALBAU

MAHLZEIT! Ausstellung



ESS thetik II

Esskultur
zwischen
Genuß und
Dilemma



stürry
KUNSTDRUCK

Oktober '97



Verehrtes Publikum!
Liebe Esser!

"Der Mensch ist, was er ißt". Wie ein Uhrwerk eint den Menschen 2 bis 3 x täglich das gleiche Grundbedürfnis: es muß gegessen werden! Beim was, wo, wie oder mit wem hört diese Gemeinsamkeit aber schon wieder auf und wird - in den meisten Fällen - zur Geschmackssache erklärt.

(Ludwig Feuerbach) Bereits im Mai hatten Sie im Rahmen des ersten Themenmonats "Ess-thetik - EBkultur zwischen Genuß und Dilemma" Gelegenheit, z.B. Ihre Tischmanieren zu vervollkommen, um sie beim "futuristischen Essen" gleich wieder zu hinterfragen. Sie konnten sich von den süßen Bürgerhäusern auf dem Backblech ein paar Scheiben abschneiden oder Experten befragen, "was morgen auf den Tisch kommt".

Nach diesen Feldforschungen haben wir uns nun im Oktober zu einer Ausstellung über unsere Einstellung zum Essen inspirieren lassen, denn es gibt keinen Zweifel: Nicht nur die Liebe, auch unsere kulturelle Entwicklung nimmt den Weg durch den Magen.

Von 15. - 30.10.97 erwarten Sie im Titania Stationen und Installationen, die informative, sinnliche und nicht nur appetitanregende Einblicke in unsere EB- und Tischkultur geben wollen. "Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt" ist darunter eine Installation, mit der Isabel Naegele (Hochschule für Gestaltung) zu Tisch bittet. Was auf den Tisch kommt, das bestimmen Sie. Nur satt werden Sie nicht davon. Was die Sättigung betrifft, verweisen wir Sie gerne auf das reichhaltige Beilagenprogramm zur Ausstellung.

Darunter "Pell nicht!" - ein kulinarisch-literarischer Abend rund um die Kartoffel. Was Knollenforscher Michael Quast und Feinschmecker-Koch Guy Bastian aus dieser "Sättigungsbeilage" für uns anrichten, verspricht eine runde Sache zu werden.

Als Kartoffelfreund können Sie Ihre Kenntnisse aber auch mit Slow-Food e.V. auf einer kulinarischen Expedition noch erweitern. "Olle Knolle - neu entdeckt" ist eine Art Geschmacksprobe wiederentdeckter alter Sorten regionaler Provenienz mit kulinarischen Folgen.

Oder erinnern Sie Kartoffeln eher an Ihren letzten Diätversuch? Dann sind Sie sicher kein Einzelfall. Denn jede zweite Frau(!) hat mindestens eine Diät hinter sich. Die Anzahl krankhafter Eßstörungen besonders bei Mädchen steigt. "Durch dick und dünn" heißt die Podiumsdiskussion mit Experten und Betroffenen, die sich auch Ihren Fragen zum Thema Diäten und Eßstörungen stellen.

In diesem Sinne: Mahlzeit!

Andreas Eichstaedt
Dr. Andreas Eichstaedt

K. Kletzka
Klara Kletzka

ESS-THETIK

EBkultur zwischen Genuß und Dilemma II

Oktober 97

S P E I S E K A R T E

VORSPEISE

Pell nicht!

Do. 2.10.97, 20 Uhr

Ein Kartoffelabend mit Michael Quast und Guy Bastian
Haus Gutleut, Rottweilerstr. 32

HAUPTGERICHT

MAHLZEIT!

serviert im Titania, Basaltstr. 23

15.10. bis 30.10.97

Eine Ausstellung über unsere Einstellung zum Essen
geöffnet Mo - Fr 9 - 20 Uhr und Sa/So 12 - 22 Uhr

BEILAGEN

Achtung, jetzt kommt ein Karton!

Sa. 18.10.97, 15 Uhr

Kinder basteln mit Verbundverpackungen

Einsteins Power-Drink und andere Kraftsäfte

Do. 23.10.97, 15 Uhr

Kinder stellen leckere Getränke selbst her

Olle Knolle - neu entdeckt!

Sa. 25.10.97, 19 Uhr

Eine kulinarische Kartoffel-Expedition

DESSERT

Durch dick und dünn

Genuß zwischen Lust, Sucht und Frust

Do. 30.10.97, 20 Uhr

Podiumsdiskussion zum Thema Diäten und Eßstörungen

... ZUM MITNEHMEN

Erzählcafé vor Ort

Sa. 11.10.97, 16 Uhr

Lilo Müller - Nach dem Theater herrschte Hochbetrieb
Moderation: Dr. Michael Fleiter

Erntedank in Frankfurt

Mi. 8.10.97, 17 Uhr und So. 26.10.97, 14 Uhr

Eine historische Stadtbegehung

Geisterkopf und Kürbissuppe

21. - 24.10.97 jew. 14 - 16.30 Uhr

Gebastelt wird, was der Kürbis hergibt (für Kinder ab 6 J.)

Internationales Kürbisfest

25.10.97 ab 11 Uhr

Menü-Änderungen vorbehalten!

Mi. 15.10. - Do. 30.10.97

Titania, Basaltstr. 23

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 9 - 20 Uhr

Sa/So 12 - 22 Uhr

MAHLZEIT!

EINE AUSSTELLUNG

... über unsere Einstellung zum Essen.

Der Hunger ist nicht nur der beste Koch, sondern auch das Uhrwerk, das uns alle gleichermaßen 2 - 3 x täglich in dem Grundbedürfnis eint: es muß gegessen werden!

Beim was, wo, wie oder mit wem hört die Gemeinsamkeit aber auch schon wieder auf und wird zur Geschmackssache erklärt. Kein Zweifel, nicht nur die Liebe, sondern auch unsere zivilisatorische und kulturelle Entwicklung nimmt den Weg durch den Magen.

Welche Auskunft erlaubt unsere EB- und Tischkultur über den Zustand unserer Gesellschaft? Wenn das "Sich-satt-essen-können" nicht mehr das vordergründige Merkmal unserer Nahrungsaufnahme ist, was ist es dann? Und warum treten gerade zu einer Zeit, da uns erstmals Lebensmittel in Hülle in Fülle zur Verfügung stehen, Eßstörungen auf?

Von diesen und einigen anderen Fragen haben wir uns zu einer Ausstellung inspirieren lassen, die keinesfalls beansprucht, das Thema vollständig abzuhandeln. Vielmehr ist unser Anliegen, den Blick auf unseren alltäglichen Umgang mit dem "Essen" zu schärfen.

In zehn z.T. interaktiven Stationen wollen wir sinnliche Eindrücke, informative Einblicke und appetitanregende Orientierungshilfen geben. Denn mit dem Verlust an Regeln, die einst die Tafelkultur prägten, und mit der Freiheit, im "Schlaraffenland" Supermarkt zu schwelgen, hat der Esser heute mehr denn je die Qual der Wahl.

Ergänzt werden die Themenfelder von einzelnen Objekten oder Installationen, die als Denkanstöße verdaut sein wollen. In einer Lese-, Video- und Computer-Ecke wird Informatives schmackhaft zubereitet. Und für den "kleinen Hunger zwischendurch" steht ein "automatisches Café" auf der Empore zur

Verfügung, das mehr als nur Erfrischungen bereithält.

Sie sollten sich also nicht von der Verpackung täuschen lassen. Nicht immer ist auch das drin, was drauf steht. Die Künstlergruppe „Pheromon“ hat für uns Ihre Kunst konfektioniert. Und doch ist der Inhalt immer ein Unikat zu erschwinglichem Preis. Lassen Sie sich überraschen.

Das Begleitprogramm auf der Empore im Titania finden Sie auf den kommenden Seiten à la carte näher beschrieben.

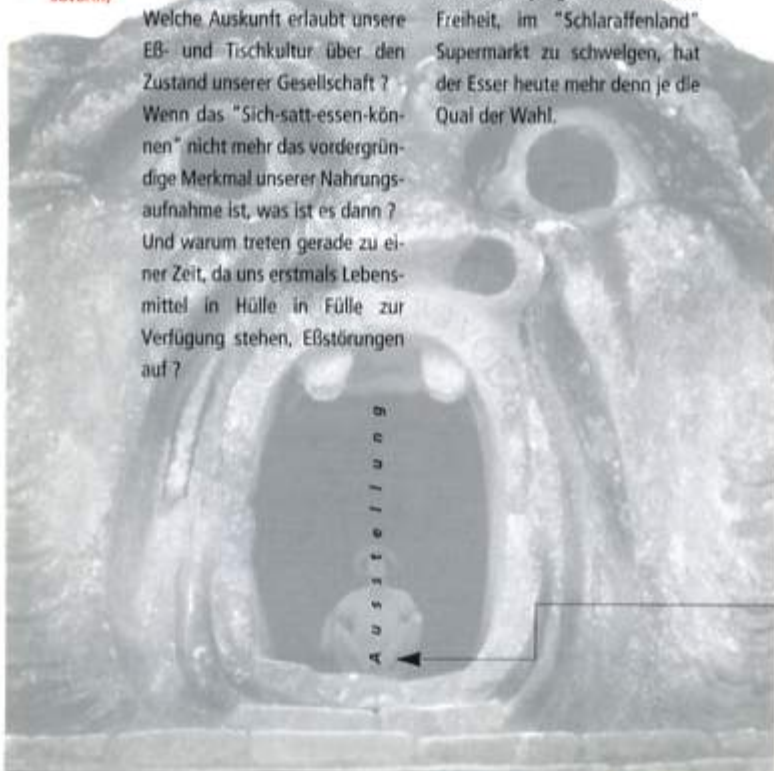
Als Kultur-Snack empfehlen wir, die Mittagspause für einen Besuch zu nutzen.

In diesem Sinne: Mahlzeit!

Eintritt: DM 6,- (erm. 4,-)

In Zusammenarbeit mit Büro Exposition, Martin Krämer und Isabel Naegele, HfG Offenbach.

Sag mir,
was Du
ißt, und ich
sag dir,
wer du bist.
(Brillat-
Savarin)





INSTALLATION

ES WIRD GEGESSEN...

... was auf den Tisch kommt **ein Nähr.Wert.Projekt**

Nous voyons souvent des images sur la table. Souvent aussi nous y voyons des verres, des mains, des pipes, des cartes, des friuts, des couteaux, des oiseaux, des poissons.
(Paul Eluard)

Ein Tisch, sechs Stühle, der Tisch wird eingedeckt. Wer Platz nimmt, kann aktiv ins Geschehen eingreifen, gewissermaßen bestimmen, was auf den Tisch kommt.

Wer kennt sie nicht, die Geschichte vom "Tischlein deck dich"?! Sie und "der deutsche Mittagstisch" sind die Ausgangspunkte einer Reihe assoziativer Verknüpfungen rund um einen Ort, dessen Bedeutung weit über die Nahrungsaufnahme hinausgeht:

Der Tisch als Ort der Begegnung, des Genusses, der Konventionen, der Züchtigung und der verschiedensten Rituale ist hier das Objekt der Betrachtung.

Und der Betrachter selbst kann je nach Appetit die Menüfolge wählen.

Denn der Tisch ist hier gleichsam im Sinne des Wortes Projektionsfläche für filmische Variationen zum Thema Tisch- und Eßkultur. Der situative Kontext variiert mit Anzahl und Platzierung der Esser. Und der sittliche "Nähr.Wert" gibt individuellen Verknüpfungen Raum.

"Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt!" ist eine Rauminstallation, mit der Isabel Naegele zu Tisch bittet. Als Studentin der Hochschule für Gestaltung/Offenbach und mehrfache Preisträgerin diverser Wettbewerbe im Bereich Grafik-Design hat sie der Frankfurter Kulturszene schon so manchen grafischen Stempel aufgedrückt. Die Installation, die im Rahmen der Ausstellung "Mahlzeit!" produziert wurde, ist Teil ihrer Diplomarbeit mit dem Titel "Nähr.Wert.Projekt".

Mi. 15.10. - Do. 30.10.97
Titania, Basaltstr. 23
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 9 - 20 Uhr
Sa/So 12 - 22 Uhr



Idee, Konzeption, Realisation:

Isabel Naegele

Kamera: Hermann Wohlberg,

Ton: Michael Bühne

Produktionsleitung: Jörg Zick

Schnitt: Dorothee Véron

Programm: Max Wolf/Meso

Darsteller: Melina Hepp,

Hilde Nied, Jörg Zick, Holger

Ebert, Günter Kolzern,

Walter Naegele, Miriam Zick,

Best Boy/Darsteller:

Ditz Gunzenhäuser, Mario

Lefebvre

Assistenz: Susan Ehlers,

Gastronomie: Restaurant

Goldene Nudel / Ober-Ramstadt

Eine Co-Produktion des Theaters "Die Traumtänzer", der Saalbau GmbH und der HfG Offenbach mit freundlicher Unterstützung des Amtes für Wissenschaft und Kunst der Stadt Frankfurt am Main.



Sa. 18.10.97, 15 Uhr
Titania, Basaltstr. 23

Do. 23.10.97, 15 Uhr
Titania, Basaltstr. 23

Sa. 25.10.97, 19 Uhr
Titania, Basaltstr. 23

KINDER AKTIONSPROGRAMM

Jetzt kommt ein Karton
*Kinder basteln mit
Verbundverpackungen*

Kaum zu glauben, was man aus
Lebensmittelverpackungen alles
basteln kann. Aus verschiedenen
Materialien können Kinder fanta-
sievoll gestaltete Gebrauchs-
gegenstände herstellen und nat-
ürlich mit nach Hause nehmen.

Einsteins Power-Drink und
andere Kraftsäfte
*Kinder stellen leckere
Getränke selbst her*

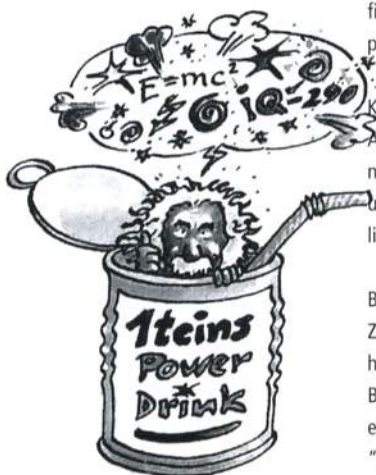
Aus reichhaltigem Früchte-Büffet
können sich junge Leckermäuler
köstliche Getränke-Kreationen
selbst zubereiten.

Es stehen jede Menge Rezepte
zur Auswahl und es bleibt der ei-
genen Fantasie genügend Raum,
um eigene, neue Rezepte zu er-
finden. Das beste Rezept wird
prämiert!

Kostenbeitrag: DM 3,-
Aufgrund der begrenzten Teil-
nehmerzahl ist Voranmeldung
unter Tel. 15 308 320 erforder-
lich!

Beide Veranstaltungen finden in
Zusammenarbeit mit dem Baum-
haus Verlag, Frankfurt, und Paula
B. Spielhof - der Autorin des dort
erschienen Kinderkochbuches
"Aldi Piccoli" statt. Von Rezep-
ten über Spieleideen bis hin zu
Bastelvorschlägen - in diesem
Buch dreht sich alles ums Thema
Essen und Trinken aus Deutsch-
lands beliebtestem Lebensmittell-
discounter.

Einige dieser Vorschläge können
Kinder von 4 - 10 Jahren an die-
sen beiden Tagen selbst auspro-
bieren.



1/3 l Traubensaft
1-2 TL Wald-Honig
1 TL Öl
1 Banane



M A H L Z E I T !

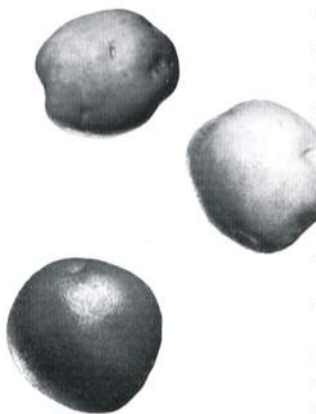
TAFELN OLLE KNOLLE - NEU ENTDECKT

*Auf kulinarische Kartoffelexpedition
mit Slow Food Deutschland*

Als Laie wissen wir vielleicht ge-
rade noch Sieglinde (festko-
chend) von Gloria (mehlig) zu
unterscheiden, damit hört in al-
ler Regel unser Wissen über die
Sortenvielfalt der Knolle auch
schon auf.

An diesem Abend können Sie
exemplarisch an vier schon ver-
loren geglaubten Sorten regio-
naler Provenienz - dank der
Experten von Bioland - etwas
dazulernen.

Aber keine Angst - der informa-
tive Teil bleibt nicht ohne kuli-
narische Folgen. Vier Slow
Food-Köche haben die Heraus-
forderung angenommen und be-
handeln für Sie diese seltenen
Erdäpfel nach vier Rezepturen.



Es kochen für Sie:

Arno Roth
Gasthaus zum Adler im Hessen-
park (Vorsitzender der Verei-
nigung Hessen à la carte)

Heinz Imhoff
Küchen/Wirtschaftsdirektor im
Kempinski Hotel Gravenbruch
Frankfurt

Egbert Engelhardt
Küchenchef im Restaurant
Graues Haus / Hattenheim

Andreas Eggenwirth
Slow Food Deutschland e.V.
Convivium Frankfurt-Culinarium

Begleitet wird diese Kartoffel-
expedition von regionalem
Apfelwein (von Jürgen Schuch)
und Mineralwasser (von
Selters).

*Die Teilnehmergebühr
beträgt (incl. Rezept zum
Nachkochen) DM 45,-
Aufgrund beschränkter
Tischkapazitäten ist eine
Anmeldung unter Telefon:
15 308 320 dringend
erforderlich.*

Eine Veranstaltung in Zusammen-
arbeit mit Slow Food Deutschland
e.V. mit Unterstützung des Bioland
Landesverbands Hessen und Selters
Mineralbrunnen.



*Die
Qualität
einer
Speise
verlangt
Qualität
ihrer
Bestand-
teile.
(Herbert
Heckmann)*



Slow Food
Slow Food Deutschland e.V.



DURCH DICK UND DÜNN

Genuß zwischen Lust, Sucht und Frust

Eine Podiumsdiskussion
zum Thema Diäten und
Eßstörungen

„Wer schön sein will, muß leiden“ lautet ein bekanntes Sprichwort. Aber das Schönheitsideal, das die Werbung tagtäglich suggeriert, fordert seine Opfer, denn nur wenige können ohne Folgen auf der Waage nach Lust und Laune schlemmen.

Obwohl mehr Männer Übergewichtig sind, stufen sich weit mehr Frauen als Übergewichtig ein. Jede zweite Frau hat mindestens eine Diät hinter sich. Lebensmittel- und Pharmaindustrie bedienen den Markt mit immer neuen Diät- und Light-Produkten. Dabei sind einige dieser Mittel im wahrsten Sinne des Wortes mit Vorsicht zu genießen.

Die Zahl der krankhaft Eßgestörten steigt, wobei die Anfälligkeit bei Mädchen und Frauen wesentlich höher ist als bei Männern. Insgesamt liegt die Erkrankungsrate in Deutschland bei ein bis vier Prozent der Bevölkerung, mit steigender Tendenz.

Können Schlankheitsdiäten tatsächlich Eßstörungen begünstigen? Welche weiteren Faktoren

sind Auslöser der Magersucht (Anorexia nervosa), Ess-Brechsucht (Bulimie) und Esssucht (Adipositas)? Wann kann ich überhaupt von einer Eßstörung sprechen? Und ist ein dicker Mensch zwangsläufig eßgestört? Diese und/oder ähnliche Fragen werden Inhalt der Diskussionsveranstaltung sein, zu der u.a. folgende Betroffene und Experten Stellung nehmen:

Dr. Barbara Krebs

(Leiterin des Frankfurter Zentrums für Eßstörungen)

Gudrun Wohlrab

(Bundesvorstandssprecherin von Dicke e.V.)

Dr. med. Harald Fischer

(Arzt und Diätberater nach dem Konzept der Deutschen Gesellschaft für gesundes Leben)

Moderation:

Dr. Ruth Fühner

(Journalistin HR)

Ausstellungs-Eintritt:
DM 6,-/erm. DM 4,-

ERZÄHLCAFE VOR ORT

mit Lilo Müller

„Nach dem
Theater herrschte
Hochbetrieb“

Die ersten Gäste ihres Lokals in der Weißfrauenstraße zu Beginn der fünfziger Jahre hatten auch schon mit dem Theater zu tun; es waren die Bauarbeiter. Als die städtischen Bühnen fertiggestellt waren, stellte sich Lilo Müller besonders auf die neuen Gäste ein, auf Bühnenkünstler, auf Prominenz aus Film und Fernsehen und die Besucher von Oper und Schauspiel.

Die Wände des Lokals sind gefliest mit Bildern ihrer illustren Schar. Sie regen zu Erinnerungen und Geschichten an, in denen die Wirtin gerne schwelgt. Oft setzte sich das Bühnengeschehen in ihrem Restaurant fort, und so mancher Schauspieler gab hier nach der Vorstellung ein Beispiel seiner Kunst. Die mit Blumen

überladenen Sänger der Oper erhielten beim Betreten des Restaurants heftigen Applaus. Seit dem Theaterbrand - so die Wirtin - bleiben viele Theatergäste aus. Banker sind an deren Stelle getreten. Heute ist die Wirtin oft damit beschäftigt, die Neugier der ausländischen Gäste zu stillen, die wissen wollen, welche berühmten Leute zu Gast waren.

Trotz mancher Änderung achtet Frau Müller im Interesse ihrer Kunden auf Tradition. So mancher Koch wundert sich bei der Einstellung über ihre kritische Nachfrage, ob er denn in der Lage sei, Bratkartoffeln auf die richtige, nämlich „Rheinische Art“ zuzubereiten, wie es sie hier auch schon vor dreißig Jahren gab. Früher bot ihr Lokal häufig exotische Gerichte, aber seitdem es so viele ausländische Restaurants gibt, beherrscht gehobene deutsche Küche mit französischen Einschlag die Speisekarte.

Leitung: Dr. Michael Fleiter

Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Institut für Stadtgeschichte.

Eintritt frei!



Mi. 8.10.97, 17 Uhr
 So. 26.10.97, 14 Uhr
 Treffpunkt:
 Justitiabrunnen /
 Römerberg

GESCHICHTE ERNTEDANK IN FRANKFURT

*Eine historische Stadtbegehung
 in Zusammenarbeit mit
 der Kulturothek Frankfurt*



In alten Reisebeschreibungen preisen Besucher die Stadt wegen ihrer lieblich italienisch anmutenden Landschaft, ihrer herrlich üppigen Felder und stattlichen Wälder, ihrer fruchtbaren Obstbaumwiesen und Weingärten. Für uns kaum vorstellbar, gehörten ganz selbstverständlich der Bauer und Gärtner, der Viehhirte und Fischer, der Häcker und Brauer zur Frankfurter Bürgerschaft.

Das Umland ernährte die Stadt, die Bauern der umliegenden Dörfer standen unter städtischem Schutz und verkauften ihre Produkte auf Frankfurts Märkten. Auch die Städter versorgten sich selbst, unterhielten Spargel und nicht wenige mäbteten Schweine und Rinder mitten in der Stadt. Heute noch

erinnern uns Namen wie Pfingstweidstraße und Lerchesberg, Gärtnerweg und Windmühlstraße an das ländliche Frankfurt. Nach den Märkten, die im Mai auf dem Programm standen, folgt die Stadtbegehung der Kulturothek diesmal den Spuren der heimischen Ernte und wirft einen Blick auf den mitunter gedeckten Tisch der Frankfurter.

Teilnehmerbeitrag:
 15,- (erm. 10,-)
 Dauer: ca. 2,5 Stunden

Di. 21.10. - Fr. 24.10.97
 jew. von 14 bis 16.30 Uhr
 ab 6 Jahren, mit Anmeldung.
 Kindermuseum
 des HMF, Saalgasse 19

KINDER GEISTERKOPF UND KÜRBISSUPPE

Rund um den Kürbis im Kindermuseum

*Ein Projekt mit Kindern
 in Zusammenarbeit
 mit dem Kindermuseum*

Im Herbst, wenn der erste Frühfrost das Laub zerstört, wird der Kürbis geerntet. Eine gute Gelegenheit, sich diese großen Früchte einmal genauer anzusehen.

So ein ausgereifter Kürbis, der Riesenkürbis, kann viel größer als ein Kopf und über 50 kg schwer werden. Es gibt aber auch kleine Gartenkürbisse, die man bequem in der Hand halten kann. Aber nicht nur in der Größe und Form, sondern auch in der Farbe unterscheiden sich die Kürbisse. Es gibt sie in gelb, orange, grün oder grünweiß, je nach Sorte.

Mit diesen Garten- oder Riesenkürbissen läßt sich so allerlei machen. Wir werden die Tage dazu nutzen, um zu schauen, wie der Kürbis in anderen Kulturkreisen verwendet wird. So kann beispielsweise ein Kürbistempel hergestellt oder eine gespenstische Kürbislaterne in Form eines Kopfes geschnitzt werden.

Gebühr: 1 Kürbis oder DM 5,-



KÜRIBIS INTERNATIONALES KÜRIBISFEST im Kindermuseum

Sa. 25.10.97, 11-16.30 Uhr für Familien mit Kindern
 Kindermuseum des HMF ab 4 Jahren
 Saalgasse 19

Als Höhepunkt und Abschluß findet am Samstag ein internationales Kürbisfest im Kindermuseum statt. An diesem Tag wird es sicherlich auch einige Kürbis-Köstlichkeiten zu Essen geben.

Museumseintritt:
 DM 2,50/ DM 5,-





DIE NEUE ADRESSE

Rödelheimer
Naturkostmarkt

Ffm-Rödelheim
Alexanderstr. 42
Tel/Fax 7893389
Mo-Fr 9-19 Sa 9-14



20 Jahre
Lebensbaum Naturkost

Lebensbaum Naturkost

Eckenheimer Ldstr. 72, 60318 Frankfurt, Tel./Fax: 0 69 / 5 97 30 68
Öffnungszeiten: Mo.-Fr.: 9-14 Uhr und 15-18.30 Uhr, Sa.: 9-13 Uhr

Seit 1894
Gref-Dölsings
Rindswurst

Metzgerei mit Tradition

Öffnungszeiten: Mo	7.00 - 14.00 Uhr	60314 Frankfurt am Main
Di - Fr	7.00 - 18.00 Uhr	Hanauer Landstraße 132
Sa	7.00 - 13.00 Uhr	Telefon 069 / 43 35 30

Do. 2.10.97, 20.00 Uhr
Haus Gutleut
Rottweilerstr. 32

KARTOFFEL PELLE MICH

Ein Kartoffelabend mit Michael Quast und Guy Bastian



"Kartoffelschalen bleibt vielleicht das größte Abenteuer," behauptet der französische Schriftsteller René de Obaldia. Ebenso abenteuerlich ist auch die Suche nach Literatur, die sich mit Kartoffeln beschäftigt. Der Schauspieler und Kabarettist Michael Quast hat die Mühe gleichwohl nicht gescheut und ist nach einigem Graben fündig geworden. Die Ernte läßt sich sehen:

Von der "vorläufigen Beantwortung der Frage: ob der allzuhäufige Genuß der Kartoffeln zum Wahnsinn etwas beitrage?" (1799) über den "Kartoffelroman" in Ernst Petzoldts "Powenzbande" (1939), in dem sich Heinrich Powenz in eine Kartoffel verliebt, bis zu Uwe Timms "Johannisnacht" (1996), worin Onkel Heinz wie bei einer Weinprobe Sorten und Herkunft von Kartoffeln bestimmen kann; von Hans Christian Andersen bis

zu Tucholsky, Ringelnetz oder Grass - überall gibt es (überwiegend festkochende) Köstlichkeiten, die es lohnen, sie dem dunklen Erdreich der Ignoranz zu entreissen. Ganz zu schweigen von Georges Perecs Drama "Die Kartoffelkammer" - ein Leckerbissen.

A propos Leckerbissen - den literarischen Streifzug quer durch die Kartoffeläcker kommentiert an diesem Abend Guy Bastian kulinarisch. Und der gebürtige Elsässer und passionierte Koch kennt kein Pardon. Er wird die Erdäpfel schälen, schneiden oder gar durch das Sieb treiben - zur Freude unseres Gaumens. Zu jener Zeit, als er noch in Erno's Bistro Küchenchef war - und das war er 10 Jahre lang -, avancierte das kleine Restaurant (laut dem Oberfeinschmecker der Nation, Wolfram Siebeck) zum Gourmet-Tempel. Zur Bereicherung der Bergstraßenregion in puncto französische Küche trägt er seit 2 Jahren als Inhaber des Bacchus Kellers in Bensheim bei. Feinschmecker dürften bei diesem 10-Gang-Menü also ebenso auf ihre Kosten kommen, wie die literarisch interessierten Knollenforscher.

Eintritt: DM 70,- (inkl. Getränke)
Reservierung erforderlich!
Tel.: 069 / 15 308 320



*Morgens
rund,
Mittags
gestampft,
Abends in
Scheiden,
Dabei
soll's
bleiben,
Es ist
gesund:
(Goethe)*