



## KULTUR KOCHT!

Samstag 3. September - Sonntag 4. September 2016

Spezielle Öffnungszeiten während des Festes:

Samstag 10.00 - 24.00 Uhr

Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr

### — VERSPEISEN — ESSEN

Es herrscht Lagerfeuerromantik auf dem Münsterplatz: mit trendigen Feuerstellen respektive Feuerrohren. Rundherum bieten Foodtrucks ein unkompliziertes Verpflegungserlebnis. Das Museumsbistro bietet feine Bistroküche à la carte und exklusive Festwurstkreationen.

### — WOLLÜSTIG — INSTALLATION

Aus Wolle kreierte Madame Tricot exquisite Meeresfrüchte, prächtige Fische sowie deftige Fleisch- und Wurstwaren. Dazu strickt sie passende Beilagen und rundet ihr kunstvolles Menü mit Torten ab. In Strick-Workshops gibt sie ihre Maschenkunst weiter.

### — GENUSSPUNKTE — UNTERHALTUNG

Die bekannte Fernsehköchin Sarah Wiener kocht live im Museum! Sie legt viel Wert auf Nachhaltigkeit und bereitet deshalb ein schmackhaftes Reste-Essen zu, das im Anschluss probiert werden darf. Moderator Heinz Margot entlockt ihr dabei Tipps und Tricks zum Thema Kochen.

Tagsüber servieren die Berner Künstler Gilbert und Oleg im «Goldenen Gaukler», einem einzigartigen Zirkuswagen, köstliche Kleinkunst auf Bestellung.

Am Comedy-Abend auf der grossen Bühne im Hof präsentieren nahmhafte Comedians komische Häppchen: Joël von Mutzenbecher nimmt die Wienerli-Prominenz, Vegetarier und Veganerinnen aufs Korn. Fee Badenius überkommt eine witzige Fleischess-Lust, während Johnny Burn Klischees von Schweizern über Asiaten und umgekehrt süss-sauer vertont. Munden werden die essgewaltigen Wortspielereien von Gabriel Vetter ebenso wie die Chanson-Pop-Delikatessen der Edle Schnittchen.

### — ERLEBNIS ESSEN — WISSEN

Im Food-Labor geht es um die Wurst: Die Besucher werden zu Forschenden, gehen der Wurst sowie der Esskultur auf den Grund und beweisen ihr Wissen in einem Wettbewerb rund um Küchengeräte aus der Museumssammlung. Aus Liebe zum Essen bilden sie sich im Erlebnisraum Foodwaste über Resteverwertung fort und verfeinern ihren Richsinn am Gewürzstand.

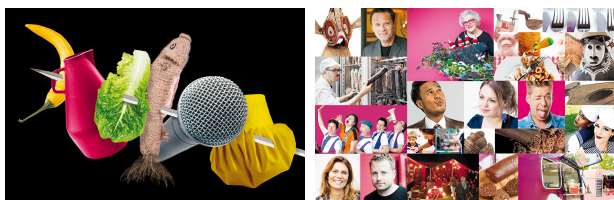
### — ZUBEREITUNG — WORKSHOPS

In der exklusiven Wursterei\* stellen die Teilnehmenden Eigenkreationen her. Speziell ist auch jener Workshop, in dem Würste aus Schoggi produziert werden, wobei vorher am besten eine nützliche Kochmütze gebastelt wird. Spannend ist der Blick über den Tellerand hinweg: Dabei wird den Fragen nachgegangen, wie viel die Welt isst und welche Sitte in anderen Ländern herrschen.

### — FÜHRUNGEN IN — DEN AUSSTELLUNGEN

Die Kuratoren des Museums schweifen stündlich mit den Besuchern durch die Ausstellungen und stellen das Thema Nahrung in einen weiteren kulturellen Kontext. Berichtet wird über Grenzerfahrungen mit Essen bei der ethnologischen Feldarbeit, über Upcycling in Afrika und dass Maggi nicht gleich Maggi ist. Wissbegierige erfahren, ob Skinheads und Goths dasselbe essen, was Götterspeisen mit einem Loch im Brett zu tun haben und wer Slow Food erfunden hat.

\*Anmeldung für Wursterei erforderlich, Materialkosten: CHF 25.– pro Person Reservation vor dem Fest: 061 266 56 00. Für alle anderen Workshops ist keine Anmeldung erforderlich



## INSTALLATION

03. September 2016, 10.00 04. September 2016, 17.00

«Stricken macht nicht dick», meint die weltweit gefeierte Madame Tricot. Ihre süßen und salzigen dreidimensionalen Delikatessen sind eine Augenweide. Aus Wolle kreiert die ehemalige Ärztin exquisite Meeresfrüchte, prächtige Fische sowie deftige Fleisch- und Wurstwaren. Dazu strickt sie die passenden Beilagen wie Pasteten und Gemüse und serviert auch exklusive Torten.



---

## STRICK-WORKSHOP

03. September 2016, 16.30 - 17.30

Wer von der humorvollen, teils makabren Installation „Delikate Maschenkunst“ von Madame Tricot nicht satt ist, kann im Workshop selber Patisserie stricken – angeleitet von der Künstlerin höchstpersönlich.

Einzigste Voraussetzung: Man beherrscht die Vier-Nadel-Kunst schon.

Keine Anmeldung erforderlich



---

## MATINEE

03. September 2016, 11.00 - 12.30

mit Madame Tricot, Sarah Wiener & Heinz Margot

Die bekannte Fernsehköchin Sarah Wiener setzt auf regionale, saisonale und frische Zutaten. Madame Tricot, die berühmte Strickkünstlerin, fertigt Delikatessen ohne Ablaufdatum an. Sie ist jedoch fasziniert von der Verwesung. Im Gespräch mit Gastronom Heinz Margot kochen Leidenschaften hoch und mixen sich Gemeinsamkeiten. Im

Anschluss signiert Sarah Wiener ihre Kochbücher und Madame Tricot ihr neues Buch «Delicatessen».



## KOCH-SHOW

03. September 2016, 14.30 - 16.00

### Sarah Wiener & Heinz Margot

Sarah Wiener kocht live! Sie legt viel Wert auf Nachhaltigkeit und bereitet deshalb ein schmackhaftes Reste-Essen zu. Moderator Heinz Margot entlockt ihr dabei Tipps und Tricks zum Thema Kochen. Das Publikum darf die Köstlichkeiten probieren.

---



## COMEDY-NIGHT

03. September 2016, 20.00 - 24.00

Die Wurst ist sehr vielfältig. Es darf sogar darüber gelacht werden. Am Comedy-Abend steht etwa die Wienerli-Prominenz unter Beschuss. Joël von Mutzenbecher nimmt aber auch Vegetarier und Veganerinnen aufs Korn. Fee Badenius überkommt eine witzige Fleischess-Lust, während Johnny Burn über sein Leben zwischen Südostasien und Südost-Malters singt und dabei Klischees von Schweizern über Asiaten und umgekehrt süßsauer vertont. Munden werden Ihnen die essgewaltigen Wortspielereien von Gabriel Vetter ebenso wie die Chanson-Pop-Delikatessen der Edle Schnittchen.

---



## KINDERKONZERT

04. September 2016, 11.00 - 12.00

13 Tonnen Bananen tischt die bekannte Band Schtärneföifi am Sonntagmorgen auf. Sie offeriert zudem schmackhafte Ravioli aus der Büchse. Aus Weicheiteig bereitet sie ohrenwürmige Guetzli. Und selbst wenn sie die Kinder ohni Znacht ins Bett schickt, begeistert sie die ganze Familie.

---



## SCHOGGI-WORKSHOP

03. September 2016 12.00 - 19.45 / 04. September 2016 12.00 - 14.45

Klein und Gross können in diesem Workshop (45 Min.) mit Ursula Wenk ganz spezielle Salamiwürste herstellen: Die Zutaten sind Schokolade, Schokolade und Schokolade. Die Dessertwurst ist ein Leckerbissen für alle Schleckermäuler.

Keine Anmeldung erforderlich.



## KINDER-WORKSHOP

03. September 2016 13.00 - 17.00 / 04. September 2016 12.00 - 16.00

Jeder Koch muss eine Kochmütze tragen. Das ist Vorschrift und macht die Köchin in der Küche auch sichtbar. Kochmützen sind ein Statussymbol. Sie können einfach gebastelt werden. Im offenen Kinderatelier mit Regina Mathez falten und kleben wir solche Mützen und verzieren sie ganz individuell. Keine Anmeldung erforderlich.



## FAMILIENFÜHRUNG

04. September 2016, 16.00 - 16.30

Der riesige Sagovorratstopf ist zu schwer, um ihn noch hochheben geschweige denn tragen zu können. Kuratorin Beatrice Voirol weiss, ob die Menschen in Neuguinea so viel essen und auch wie gross die Mengen und Portionen in anderen Kulturen sind.



## MUSEUM DER KULTUREN BASEL

Münsterplatz 20, Postfach, 4001 Basel

T +41 61 266 56 00

F +41 61 266 56 05

> Email

> Flyer zum Museumsfest