



Berlin, 4. Juli 2019

VERANSTALTUNGSPROGRAMM

Museum Europäischer Kulturen

Arnimallee 25, 14195 Berlin-Dahlem

Öffnungszeiten: Di – Fr 10 – 17 Uhr, Sa + So 11 – 18 Uhr

Europäische Kulturtage: Europa à la carte. Essen verbindet

1. August – 1. September 2019

Donnerstag, 01.08.2019, 18 Uhr

Vernissage mit Liedern zum Thema

Vernissage der Europäischen Kulturtage mit Liedern von Rachelina & die Maccheronies und Norma mit Lukas Schick. Griechisches Fingerfood von Gregory's, original georgische Küche und apulische Spezialitäten von La Galante, Getränke der Regionen von eßkultur.

Sonntag, 04.08.2019, 15.30 Uhr

Lesung mit Musik und Wein

„Gebratener Specht im Erdloch (mit Champagnerbrand und Kreuzotterschaum abgeschmeckt). Vom Essen und Trinken allein und in Geselligkeit“. Mit Manfred Eisner, Harry Ermer (Klavier, Chromonica) und Rolf Römer (Saxophon, Bassklarinette). Mit Texten und Tönen von Ror Wolf, Joachim Ringelnatz, Robert Gernhardt, Francois Villon, Bertolt Brecht, Salli Sallmann, Manfred Eisner, Rolf Römer, Joe Zawinul, Henry Mancini, Friedrich Hollaender, Trude Herr u.a.

Zuvor, um 15 Uhr, gibt es eine Kurzführung in der Sammlungspräsentation „Kulturkontakte. Leben in Europa“ zum Thema „kulinarische Migration“.

Dienstag, 06.08.2019, 18 Uhr

Film im MEK: Babettes Fest (Gabriel Axel, DK, 1987)

Um 1870 leben in einem kargen norddänischen Fischerdorf die beiden strenggläubigen Schwestern Martine und Filippa – allein, denn ihre Verehrer weisen sie aus Glaubensgründen ab. Stattdessen nehmen sie eines Tages die französische Köchin Babette in ihrem Haus auf. Opulentes Gesellschaftsdrama über das Wirken einer großen Pariser Köchin im protestantischen Exil.

Einführung und Gespräch in Kooperation mit Hellas Filmbox.

Donnerstag, 08.08.2019, 18 Uhr

Vortrag: Regionale Küchen - Soziologisches zur Wiederentdeckung der exotischen Heimat

Wir leben in einer globalisierten Welt. Unsere Nahrungsmittel kommen aus allen Ecken der Welt. Doch es gibt auch gegenläufige Trends: Auf einmal werden Früchte, Pilze und Gemüsesorten aus der heimischen Nahrungswelt wiederentdeckt und von einer neuen Generation Foodies aufgewertet. Die sich darin spiegelnden soziokulturellen Strukturen und Prozesse beleuchtet der Soziologe Daniel Kofahl.

GENERALDIREKTION
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41
10785 Berlin

MECHTILD KRONENBERG
REFERATSLEITUNG

TIMO WEISSBERG
REFERENT PRESSE UND KOMMUNIKATION
AM STANDORT DAHLEM

Telefon: +49 30 266 42 6803
Mobil: +49 151 641 456 37

presse@ smb.spk-berlin.de
www.smb.museum/presse

PROJEKTBEZOGENE KOMMUNIKATION

CORINNA WOLFIEN
BOOKS COMMUNICATION ART

Telefon: +49 175 56 76 046
mail@corinnawolfien.com



Sonntag, 11.08.2019, 15 Uhr

Satt und glücklich. Eine Lange Tafel

Wie aus Armeleuteessen Spezialitäten werden können, wird an mehreren internationalen Beispielen vorgestellt. Überlieferte Rezepte zeigen, auf welche Lebensmittel man zurückgreifen muss, wenn die Zeiten schlecht sind. Solche regionaltypischen Speisen, zu touristischen Marken stilisiert, können Sie verkosten. In Zusammenarbeit mit Restaurant eßkultur.

Anmeldung erforderlich unter 030/83 01 429 (15 Euro)

Dienstag, 13.08.2019, 18 Uhr

Film im MEK: Taste the Waste (Valentin Thurn, D, 2011)

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen. Wer macht aus Essen Müll? Und welche Folgen hat das? Der Film findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen weltweit. Und er findet Menschen, die Alternativen entwickelt haben.

Einführung und Gespräch in Kooperation mit Hellas Filmbox.

Donnerstag, 15.08.2019, 18 Uhr

Vortrag: Ernährung. Gestern-Heute-Morgen

Die gemeinsame Mahlzeit gilt als einer der wichtigsten Eckpfeiler einer sozialen Gemeinschaft. Unsere Esskultur bestimmt große Teile unserer Gesellschaft und ist Ausdruck unserer Identität. Dabei ist sie einem ständigen Wandel unterworfen. Die Ernährungswissenschaftlerin Eva-Maria Endres beantwortet die Fragen, was unsere Esskultur beeinflusst und welche Zukunftstrends auf uns zukommen.

Sonntag, 18.08.2019, 13.30 Uhr

Exkursion, Markt und Gespräch: Back to the roots – zurück zu den Rüben?

Wie werden wir uns in Zukunft ernähren? Vorschläge reichen von einem nachhaltigeren Umgang mit der Umwelt über die Erschließung neuer Nahrungsmittel bis hin zu technologischen Lösungen wie Fleisch aus dem Reagenzglas. Um 13.30 Uhr laden wir Sie ein, bei einer Exkursion zur Domäne Dahlem essbare Kräuter kennenzulernen (Treffpunkt für die Exkursion: MEK Foyer, Preis: 12 Euro, ermäßigt 8 Euro).

An Marktständen können Sie sich ab 15 Uhr informieren, Produkte kosten und Lebensmittel kaufen. Um 16 Uhr diskutieren der Koch Patrick Wodni, die Aktivistin und Bloggerin Sophia Hoffmann, Dr. Nina Wolff aus dem Vorstand von Slowfood Deutschland e.V. sowie die Geschäftsführerin von TopFarmers, Anne-Kathrin Kuhlemann, zum Thema „Ernährung der Zukunft: zurück zu den Rüben?“

Dienstag, 20.08.2019, 18 Uhr

Film im MEK: True Blue (Harris Raftogiannis, GR, 2016) und Noma (Pierre Deschamps, DK, 2015)

Die griechische Insel Ikaria ist dafür bekannt, dass ihre Bewohner sehr alt werden, gar „vergessen zu sterben“. Der Dokumentarkurzfilm „True Blue“ begleitet das ältere griechisch-amerikanische Ehepaar Stamatis und Girly dabei, wie sie mit Freude an gutem Essen und Trinken ihr Leben genießen. Danach folgt »Noma«, eine Reise durch das einzigartige kulinarische Universum von René Redzepi, dessen Kopenhagener Restaurant Noma in den letzten Jahren mehrfach zum Besten der Welt gekürt wurde.

Das Fotografieren ist ausschließlich zur aktuellen Berichterstattung über die Ausstellung / Veranstaltung erlaubt. Bei jeder anderweitigen Nutzung der Fotos sind Sie verpflichtet, selbstständig vorab die Fragen des Urheber- und Nutzungsrechts zu klären. Sie sind verantwortlich für die Einholung weiterer Rechte (z.B. Urheberrechte an abgebildeten Kunstwerken, Persönlichkeitsrechte).

GENERALDIREKTION
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41
10785 Berlin

MECHTILD KRONENBERG
REFERATSLEITUNG

TIMO WEISSBERG
REFERENT PRESSE UND KOMMUNIKATION
AM STANDORT DAHLEM

Telefon: +49 30 266 42 6803
Mobil: +49 151 641 456 37

presse@smb.spk-berlin.de
www.smb.museum/presse

PROJEKTBEZOGENE KOMMUNIKATION

CORINNA WOLFIEN
BOOKS COMMUNICATION ART

Telefon: +49 175 56 76 046
mail@corinnawolfien.com



Im Anschluss Gespräch mit Harris Raftogiannis, dem Regisseur von „True Blue“.

Donnerstag, 22.08.2019, 18 Uhr

Vortrag: Das kulinarische Migrations-Paradox. Warum die Pizza weiter herumgekommen ist als die Pirogge

Die Geschichte der Ernährung ist eine Geschichte der Migration: Innovationen entstanden vor allem dort, wo sich Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen getroffen haben. Seit der Wende zum 21. Jahrhundert hat es aber den Anschein, als würde eine breite Komplexitätsreduktion ablaufen: Pirogge, Ravioli oder Frühlingsrolle sind in der Defensive, während die strukturell ähnliche Pizza zum *global food* avancierte. Ist das Zufall, Kulturimperialismus oder Strategie? Das Migrations-Paradox – im Rahmen dieses Vortrags von Gunther Hirschfelder erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt – klärt auf!

Sonntag, 25.08.2019, 15 Uhr

Nord und Süd. Ost und West.

Von Nordeuropa nach Südeuropa, von Osten bis weit in den Westen, um die regionalen Spezialitäten zu vergleichen – an diesem Sonntag können Besucherinnen und Besucher im MEK samische, sardische, georgische und peruanische Spezialitäten verkosten und vergleichen. Dazu gibt es Informationen und Musik von Nils Torbjörn aus Sápmi und Tinatin Tserteli aus Georgien.

Begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich unter 030/83 01 429 (ca. 20 Euro).

Dienstag, 27.08.2019, 18 Uhr

Film im MEK: Chocolat (Lasse Hallström, USA/GB, 2001)

In einem verschlafenen Städtchen in Frankreich im Jahr 1959. Der ewig gleiche Alltag wird nur durch den unerwarteten Einzug der geheimnisvoll schönen, jungen Vianne und ihrer Tochter in die Stadt unterbrochen. Vianne eröffnet eine Chocolaterie, und das auch noch mitten in der Fastenzeit. Ein wahrlich sinnliches Vergnügen beginnt – trotz Widerständen und Intrigen.

Im Anschluss Gespräch mit Georgia, der Inhaberin der ersten veganen Patisserie in Berlin.

Donnerstag, 29.08.2019, 16.30 Uhr

Lesung: »Der letzte Caffè« (2018) von und mit Carsten Sebastian Henn

In Triest soll es den besten Espresso von ganz Italien geben. Eines Morgens wird einer der besten Baristas der Stadt tot aufgefunden, vier andere sind verschwunden. Professor Bietigheim soll helfen...

Ab 16.30 Uhr Verkostung von Kaffeespezialitäten von eßkultur im KAFFEE! Ab 18 Uhr Lesung mit Carsten Sebastian Henn aus seinem kulinarischen Krimi »Der letzte Caffè«.

Sonntag, 01.09.2019, 14 Uhr

Finissage: Genuss-Sonntag im Museumsgarten

Mit Kaffee-Führung und Verkostung, Verkauf und Verkostung apulischer,

GENERALDIREKTION
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41
10785 Berlin

MECHTILD KRONENBERG
REFERATSLEITUNG

TIMO WEISSBERG
REFERENT PRESSE UND KOMMUNIKATION
AM STANDORT DAHLEM

Telefon: +49 30 266 42 6803
Mobil: +49 151 641 456 37

presse@smb.spk-berlin.de
www.smb.museum/presse

PROJEKTBEZOGENE KOMMUNIKATION

CORINNA WOLFIEN
BOOKS COMMUNICATION ART

Telefon: +49 175 56 76 046
mail@corinnawolfien.com



sardischer, georgischer, friesischer und thessalonischer Spezialitäten, Wein und Kaffee sowie der musikalischen Rezitation „Il Pane della Puglia“ des apulischen Ensembles „Rione Junno“. In Minisprachkursen können Sie die notwendigen Sätze und Vokabeln für den kulinarischen Genuss in Griechenland, Italien, Schweden und Georgien erlernen. Abschlusskonzert ab 18 Uhr von „Rione Junno“.

GENERALDIREKTION
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41
10785 Berlin

MECHTILD KRONENBERG
REFERATSLEITUNG

TIMO WEISSBERG
REFERENT PRESSE UND KOMMUNIKATION
AM STANDORT DAHLEM

Telefon: +49 30 266 42 6803
Mobil: +49 151 641 456 37

presse@smb.spk-berlin.de
www.smb.museum/presse

PROJEKTBEZOGENE KOMMUNIKATION

CORINNA WOLFIEN
BOOKS COMMUNICATION ART

Telefon: +49 175 56 76 046
mail@corinnawolfien.com