



Fr 19. Juni 2020 / 19:00-22:00 Uhr / Kochabend / 20 €
Futuristische Luftspeise und Polygetränke – 90 Jahre futuristisches Kochmanifest
 Dr. Susanne Claußen

Die italienischen Futuristen suchten nicht nur in der bildenden, sondern auch in der Kochkunst neue Wege, um den „neuen Menschen“ zu formen. An diesem Abend kochen wir ihre Luftspeisen und andere Gerichte nach, die neben dem Geschmackssinn auch andere Sinne ansprechen: Unter anderem sind Nelkenduft und Flugzeugmotorengeräusche Teil der Rezepte!

Veranstaltungsort & Kooperation:
 Evangelische Familienbildungsstätte, Haus an der Marktkirche, Schlossplatz 4, 65183 Wiesbaden,
 Anmeldung bis Mo 15.6.2020: susanne.claussen@ekhn.de, T 0611. 73424232

Sa 20. Juni 2020 / 15:00-16:00 Uhr / Museumsbesuch / 8 €*
KunstSalon für Dilettanten
 Dr. Simone Husemann

Vom Apfel der Eva in der niederländischen Malerei der frühen Neuzeit, über die Stillleben Georg Flegels und Paul Cézannes bis hin zur Eat-Art des Schweizer Künstlers Daniel Spoerri – immer ist Essen auch Thema der bildenden Kunst – lassen Sie sich auf diesem Rundgang überraschen!

Veranstaltungsort:
 Städelmuseum
 Schaumainkai 63, 60596 Frankfurt am Main
 *(5 € Führungsgebühr + 3 € ermäßigter Eintritt)



Di 23. Juni 2020 / 19:30-21:00 Uhr / Eintritt frei
Essen und Kult – Let's talk about God
 Dr. Stefan Scholz

Die Feste feiern, wie sie fallen – das gilt im Religiösen genauso wie im Profanen. Das Zentrum jüdischen Glaubens kreist im Kult um das Pascha-Mahl, das des christlichen um die Eucharistie. Warum Essen auch im Religiösen cult ist, dazu theologische Informationen.

Veranstaltungsort:
 Roncalli-Haus, Pavillon, Friedrichstraße. 26-28, 65185 Wiesbaden
 Kooperation:
 Katholische Akademie Rabanus Maurus, Frankfurt a. M.
 Anmeldung nicht erforderlich

Fr 11. September 2020 / 8:30-17:00 Uhr / Tagesexkursion / 26 €*
Von Äpfeln, Wein und Sekt – Lehrreicher „Gaumenspaziergang“ rund um Geisenheim
 Theresa Weinert und Max Grimm

Wer sich nachhaltig ernähren möchte, sollte regional und saisonal kaufen – so die gängige Faustregel. Doch warum eigentlich? Welche Vorteile hat das? Diese und andere Fragen lassen wir uns am Vormittag vor Ort von dem direktvermarktenden Familienbetrieb „Obstgut auf der Heide“ in Geisenheim beantworten. Wir bekommen Einblicke in den Anbau, die Produktion und Vermarktung von Obst. Am Nachmittag werden wir durch das Weingut und die Geisenheimer Sektellerei Grimm geführt. Während der fachkundigen Kellerführung erhalten wir Einblicke in die Wein- und Sektbereitung. Bei Kerzenschein probieren wir märchenhafte Sekte und Weine und manch' Knabberie – ein echter Gaumenspaziergang!

Veranstaltungsort & Kooperation:
 Obstgut Auf der Heide, Geisenheim, Rheingau
 Anmeldung bis Fr 4.9.2020: KEB Wiesbaden, T 0611. 174120 oder keb.wiesbaden@bistumlimburg.de
 *inkl. Fahrten, Führungen, Wein- und Sektprobe

Fr 2. Oktober 2020 / 9:30-11:30 Uhr / Frühstück / 6 €*
Klima-Frühstück – Ernährung und ihre Klimarelevanz
 Theresa Weinert



Der Kaffee aus Brasilien, Kiwis aus Neuseeland und Erdbeeren im Winter: Bereits der Blick auf den gedeckten Tisch verrät, dass wir viele Produkte konsumieren, die nicht aus Deutschland oder unserer näheren Umgebung stammen. Heute wissen wir, dass unser Lebensstil Einfluss auf das Klima hat. Wie klimafreundlich sind Ernährungstrends? Wir betrachten aus einer globalen Perspektive Ernährungstrends und ziehen Rückschlüsse auf die Sicherung der Welternährung, den Erhalt der Artenvielfalt und den Ressourcen- und Klimaschutz. Mithilfe des ökologischen Fußabdrucks – eine Maßeinheit dafür, wie viele Ressourcen wir täglich verbrauchen – finden wir heraus, inwiefern wir selbst die Erde belasten und inwiefern wir etwas bessern können.

Veranstaltungsort:
 Roncalli-Haus, Pavillon, Friedrichstraße. 26-28, 65185 Wiesbaden
 Anmeldung bis Fr 25.9.2020: KEB Wiesbaden, T 0611. 174120 oder keb.wiesbaden@bistumlimburg.de
 * inkl. Frühstück

Mi 21. Oktober 2020 / 19:00-21:00 Uhr / Bibliolog / Eintritt frei
Gesegnete Mahlzeit ...
 Pfarrerin Ursula Kuhn

... kennen Sie noch diesen alten Wunsch zum Essen? Wenn alle gemeinsam am Tisch sitzen, womöglich noch ein Tischgebet gesprochen wurde – und dann wünscht man sich eine gesegnete Mahlzeit. Wie schön, Essen nicht einfach als etwas Selbstverständliches zu nehmen, mit dem Essen auch den Segen Gottes zu spüren – eben: „gesegnete Mahlzeit“. In der Wüste schickte Gott Himmelsbrot, Manna, für das wandernde Gottesvolk. Jesus vermehrte fünf Brote und zwei Fische so, dass es für 5000 reichte. Indem er beim Passahmahl das Brot brach und seinen Jüngern reichte, wies er auf sich selbst hin als derjenige, der sich für uns ganz hingibt. Und die beiden enttäuschten Jünger auf dem Weg nach Emmaus erkannten Jesus in der Art, wie er mit ihnen das Brot teilte. Mit Hilfe eines Bibliologs wollen wir gemeinsam eine biblische Brotgeschichte entdecken, spüren, wo in dieser Geschichte und für uns heute Gottes Segen zu entdecken und zu schmecken ist – um dann selbst miteinander Brot teilen in Form eines kleinen Imbiss.

Veranstaltungsort & Kooperation:
 Evangelische Lutherkirchengemeinde
 Lutherkirche, Luthersaal, Sartoriusstraße 16, 65187 Wiesbaden
 Anmeldung nicht erforderlich

Do 22. Oktober 2020 / 19:00-21:30 Uhr / Kochabend / 18 €
Vegan, informativ, lecker – Kochabend für eine nachhaltige Ernährung
 Vegan in Wiesbaden e.V.

Wer anfängt vegan zu kochen, stößt schnell auf die Frage: Welche Alternativen gibt es zu Milch, Ei und Käse? Bei diesem Kochkurs lernen Sie, auf was Sie bei der Zubereitung von veganen Speisen achten müssen und welche Vielfalt es an Rezepten gibt. Der gemeinsame Kochabend, an dem ein kleines Menü zubereitet wird, verbindet Genuss mit Informationen über Nährstoffe und Gesundheit. Der Abend klärt darüber auf, warum es sich für Mensch, Tier und Umwelt lohnt, sich mit den eigenen Essgewohnheiten auseinanderzusetzen. Wer mehr über die rein pflanzliche Ernährung wissen oder einfach nur mal ausprobieren möchte, ist hier genau richtig.

Veranstaltungsort:
 Gemeindezentrum Maria Aufnahme, Sigismundstraße 5, 65205 Wiesbaden-Erbenheim
 Kooperation:
 Vegan in Wiesbaden e.V.
 Anmeldung bis 8.10.2020: KEB Wiesbaden, T 0611. 174120 oder keb.wiesbaden@bistumlimburg.de

Fr 30. Oktober 2020 / 19:00 / Podiumsgespräch / Eintritt frei
„Gesegnete Mahlzeit! – Esst doch, was ihr wollt?“

Essen ist auch im 21. Jahrhundert, vielleicht mehr denn je, buchstäblich in aller Munde. An diesem Gesprächsabend gilt es ein abschließendes Résuméé zu ziehen: Was bedeutet uns unser Essen, wie gehen wir heute und in Zukunft mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen klug und verantwortungsbewusst um, und nicht zuletzt, wieviel Kult um das Essen ist erlaubt?

Diese und weitere Gäste, die an dieser Stelle noch nicht verraten werden:
 · Dr. theol. Kai Funkschmidt, ev. Theologe, Berlin
 · Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg
 · Thomas Weinert, kath. Theologe, Wiesbaden

Veranstaltungsort:
 Roncalli-Haus, Saal, Friedrichstraße 26-28, 65185 Wiesbaden
 Anmeldung nicht erforderlich

„Gesegnete? Mahlzeit!“ veranstalten:
 · Dr. Susanne Claußen, Ev. Dekanat Wiesbaden, Fachstelle Bildung, www.dekanat-wiesbaden.de/angebote/bildung und
 · Dr. Simone Husemann, Kath. Erwachsenenbildung Wiesbaden-Untertaunus & Rheingau www.keb-wiesbaden.de

Mit freundlicher Unterstützung:



Stiftung Crummenauer des Bistum Limburg



6. März — 30. Oktober 2020

Gestaltung: www.gottselig.net; gedruckt auf Recyclingpapier mit 100% Olostrom und mineralölfreien Druckfarben

Eine Reihe rund ums Essen

Veranstaltet von:
 · Katholische Erwachsenenbildung Wiesbaden-Untertaunus & Rheingau
 · Evangelisches Dekanat Wiesbaden, Fachstelle Bildung



Gesegnete? Mahlzeit!

Eine Veranstaltungsreihe rund ums Essen

Karfreitag und Ostersonntag stehen am Anfang unseres christlichen Glaubens – aber was wäre ohne das Abendessen davor passiert? Essen ist ein wichtiges Thema im Christentum – und überall sonst auch. Den gemeinschaftsstiftenden Aspekt von Essen kennen alle Kulturen. Dass Essverhalten auch ausschließend und gesellschaftlich unterscheidend ist, nahm man wissenschaftlich erst später wahr.

Heute zeigen sich die großen Fragen der Zukunft auch im Thema Essen: Wer soll in Zukunft wie satt werden? Wieviel Technisierung brauchen oder wollen wir bei Anbau, Verarbeitung und Zubereitung? Werden Agrarkonzerne das Essen **designen**? Werden wir alle zu kleinen **urban farmers** werden? Sicher ist: „Unser tägliches Brot“ wird sich wandeln. Die Veränderung des Essens ist ein „Megatrend“ – sie ist noch nicht abgeschlossen.

„Ob wir es wollen oder nicht: Unsere Ernährungsweise ist eine durch und durch politische Angelegenheit. Sie entscheidet wie kaum eine andere Aktivität der Menschheit darüber, in welcher Welt wir leben. [...] Unser Essen ist politisch und seine gesellschaftliche Praxis ethisch relevant.“

Harald Lemke, 2018

Fr 6. März 2020 / 19:00-22:00 Uhr / Kochabend / 20 €

„Toast Hawaii und Venezianischer Hochzeitsschmaus. Der Fernsehkoch und die Nachkriegsträume“

Dr. Susanne Claußen

Toast Hawaii, der Inbegriff der westdeutschen Nachkriegskulinarik wurde von Clemens Wilmenrod erfunden, Deutschlands erstem Fernsehkoch. Wilmenrod lebte einige Zeit in Wiesbaden, und mit seinen Rezepten, Dosenananas und Ketchup sorgen wir für einen vergnügten Auftakt der Reihe „Gesegnete? Mahlzeit!“

Veranstaltungsort & Kooperation:
Evangelische Familienbildungsstätte, Haus an der Marktkirche,
Schlossplatz 4, 65183 Wiesbaden
Anmeldung bis Mo 2.3.2020:
susanne.claussen@ekhn.de
T 0611.73424232



© Filmreihe

11., 19., 26. März / Film-Reihe „Tiefenschärfe“ / FilmBühne Caligari / 7 € / 6 €
Mahlzeit!

Fotografieren Sie auch gern Ihr Essen im Restaurant, bevor Sie zubeißen? Genießen Sie diesen Moment der Sammlung und des Innehaltens, der Dankbarkeit für das, was vor einem steht – ist es Ihr säkulares Tischgebet? Essen hat viele Dimensionen. Private und politische, soziale, medizinische, ethische.

In der Film-Reihe „Tiefenschärfe“ sehen Sie dieses Mal viele leckere Gerichte. Wir zeigen Filme, in denen Essen eine herausgehobene Rolle für die Filmprotagonist*innen spielt: Tragödien und Glücksfälle, zwischenmenschliche Probleme und ihre Lösungen ereignen sich beim Essen.

Mit den Filmen reisen wir durch verschiedene Kontinente, denn offenbar verbindet Essen uns alle.

Vor jedem Film gibt es eine kurze Einführung.

1

Mi 11. März 2020 / 20:00 Uhr

Lunchbox IND/F/D 2013

Eine verwechelte Lunchbox, wie sie üblicherweise von Dabbawalas kreuz und quer durch die Stadt geliefert wird, führt zu einer poetischen Liebesgeschichte.

2

Do 19. März 2020 / 20:00 Uhr

Zimt und Koriander GR/TR 2003

Gerüche der griechischen und türkischen Küchen wecken bei einem Astrophysiker Erinnerungen an seine Kindheit und an den Großvater.

3

Do 26. März 2020 / 17:30 Uhr

18 Comidas – 18 Mahlzeiten E 2010

18 Mal haben die Zuschauer Teil an Frühstück, Mittag- und Abendessen bei verschiedenen Menschen in Santiago de Compostela – an Momenten, die ein Leben verändern können.

Veranstaltungsort & Kooperation:
FilmBühne Caligari
Marktplatz 9
65183 Wiesbaden
Anmeldung nicht erforderlich

Fr 3. April 2020 / 16:00-17:30 Uhr / Stadtrundgang / 6 €

Hirsebratlinge und Schildkrötensuppe

Dr. Susanne Claußen

Wiesbaden ist als Kurstadt groß geworden. Zur Kur gehörten auch im 19. Jahrhundert bestimmte Diäten – und natürlich der Verstoß gegen sie (Anastörtchen!). Auf dem Rundgang durch die Innenstadt erfahren Sie neben den Kurstadt-Geschichten auch ziemlich Überraschendes: Wo vor dem ersten Weltkrieg ein Automaten-Schnellrestaurant stand, wie nah die Suppenküchen für die Armen neben den Edel-Restaurants lagen und warum es damals schon vegetarische Speisehäuser in Wiesbaden gab.

Treffpunkt: Dern'sches Gelände, Bussteig A, Wiesbaden
Anmeldung nicht erforderlich

So 26. April 2020 / 15:00-16:30 Uhr / Erzählcafé / Heimatmuseum Dotzheim

Angefeuert und durchgeschmort? Küchengeräte aus dem Heimatmuseum Dotzheim erzählen ihre Geheimnisse

Dr. Susanne Claußen und Bernd Blaudow

Dinge beflügeln unsere Erinnerungen und befeuern unsere Phantasie. Im Heimatmuseum Dotzheim begeben wir uns mit Küchengeräten aus dem 19. und 20. Jahrhundert auf eine imaginäre Reise. Wie war das früher mit dem Essen und dem Kochen? Was bedeuteten Arbeit und Hunger, wie erlebten wir Gemeinschaft beim Essen? Jede/r Besucher/in ist herzlich eingeladen, mitzureden.

Veranstaltungsort, Treffpunkt & Kooperation:

Heimatmuseum Dotzheim, Römergasse 13, 65199 Wiesbaden
Anmeldung bis 20.4.2020 bei Susanne Claußen, T 0611. 73424232 oder
susanne.claussen@ekhn.de
Eintritt frei

Mo 27. April 2020 / 19:00 Uhr / Eröffnungsvortrag / Eintritt frei

Warum wir über unser Essen nachdenken sollten

Prof. Dr. Harald Lemke



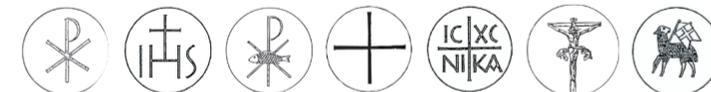
© privat

Prof. Dr. Harald Lemke, Hamburg, hält den Hauptvortrag zur Reihe „Gesegnete? Mahlzeit!“. Als Philosoph beschäftigt er sich intensiv mit der Frage, wie wir unsere Zukunft gestalten können, und welche Rollen unsere Ernährung, unsere Lebensmittel und unsere Haltung zum Essen dabei spielen werden. Er ruft zur „Ernährungswende“ auf und hat dazu das „Internationale Forum Gastrosophie“ gegründet, dessen Direktor und wissenschaftlicher Leiter er ist. 2019 erschien sein Buch „Ernährungswende“.

Veranstaltungsort:
Haus an der Marktkirche, Friedrich-Naumann-Saal Schlossplatz 4,
65183 Wiesbaden, Anmeldung nicht erforderlich



© Diakoneo Hostienbereitung



Fr 5.- Sa 6. Juni 2020 / 2-tägige Exkursion

Weizen und Wasser – Gemeinsam Tradition bewahren – Exkursion ins Hohenloher Land und Schwäbisch Hall

Dr. Simone Husemann und Dr. Susanne Claußen

Tradition und Moderne müssen Hand in Hand gehen, wollen wir unser Leben nachhaltig gestalten. Unsere zweitägige Exkursion ins Hohenloher Land führt uns zunächst zum „Regionalmarkt Hohenlohe“, wo wir alles Wissenswerte über die Produkte der „Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ erfahren werden und diese selbstverständlich auch probieren können.

Eine Speise der ganz anderen Art lernen wir in der Diakoneo Hostienbereitung in Neuendettelsau kennen: Seit am 15. Mai 1858 die ersten Oblaten das Eisen verlassen haben, hat sich an den Arbeitsabläufen kaum etwas verändert – und sympathischerweise werden die Erzeugnisse aus Neuendettelsau sowohl von evangelischen wie katholischen Gemeinden geordert.

Da auch Kunst ein „Lebens-Mittel“ ist, besuchen wir nicht nur die schöne Stadt Schwäbisch Hall mit seiner alten und neuen Kunst, sondern auch das auf dem Wege liegende Jugendstil-Kirchlein von Gagggstatt.

Als Unterkunft dient das zentral am Rande des historischen Stadtkerns gelegene Hotel Kronprinz**** in Schwäbisch Hall.

298 € (ab 20 Personen);
ab 15 Personen: 330 €;
EZ-Zuschlag: 30 €)
inkl. Transfer in mod. Reisebus, ÜF,
1 Mittagessen, Eintritte, Führungen.
Anmeldung bis 30.3.2020 bei
TOBIT Reisen Limburg,
Mail: info@tobit-reisen.de,
T 06431. 941940



Mi 10. Juni 2020 / 17:30-20:00 / Brotteilen-Bibliolog / Eintritt frei

Biblische Brotgeschichten

Thorsten Klug

Brot und erst recht das Brotteilen spielen im Neuen Testament eine wichtige Rolle.

Am Vorabend des Fronleichnamfestes, des Hochfestes des Leibes und des Blutes Christi, wollen wir uns intensiver mit einer Brotgeschichte beschäftigen, die Jesus aus den jüdischen Schriften schon kannte.

Mithilfe eines Bibliologs werden wir in diese Geschichte eintauchen, handelnden Personen ganz nah kommen und uns persönlich mit den Ereignissen auseinandersetzen können. Nachdem wir miteinander das Brot teilen, endet der Abend mit einer Bibelerzählung rund ums Brot.

Um bequem Platz nehmen zu können, denken Sie bitte an ein kleines Sitzkissen und/oder eine Decke.

Treffpunkt:

Vor dem Restaurant „Liberty“,
Hirtenstraße 121, 65193 Wiesbaden
Veranstaltungsort: Feldkapelle

Kooperation:

Amt für Katholische Religionspädagogik
Wiesbaden-Rheingau-Untertraunus
Anmeldung nicht erforderlich

