

SCHWARZ ROT BRAUN

Jean Peters (Correctiv)

SHITNEY BEERS

Amity-Island-Tour



KOCHEN BACKEN ESSEN

Von Profis und solchen,
die es werden wollen



Foto: Jasmine Shah

Wir sind zutiefst betroffen und erschüttert, dass unser Kollege Holger Anklam am 10. Dezember unerwartet und plötzlich verstorben ist. Er hat 34 Jahre lang, seit 2001 als Meister und Ausbilder für Veranstaltungstechnik, den Schlachthof maßgeblich geprägt und unzählige Veranstaltungen möglich gemacht. Er wurde von den Künstler:innen, Veranstaltenden und den vielen verschiedenen Gruppen im Schlachthof als hilfsbereiter, verantwortungsbewusster und professioneller Ansprechpartner geschätzt. Wir vermissen unseren lieben Kollegen und Freund und sind mit unseren Gedanken bei seiner Familie und Freunden.

inhalt

THEMA



07

Foto: Joya Bahkyi

- KOCHEN BACKEN ESSEN
 4 »Was mich immer wieder begeistert, ist deren Begeisterung« | Interview: Benjamin Moldenhauer
 6 Der schönste Beruf der Welt | Interview: Andreas Schnell
 7 Food-Trends | Anneke Wissmann
 8 Koch!bücher | Gudrun Goldmann, Benjamin Moldenhauer
 10 Kuchenklönerei | Sophie Gommel

HALBZEIT

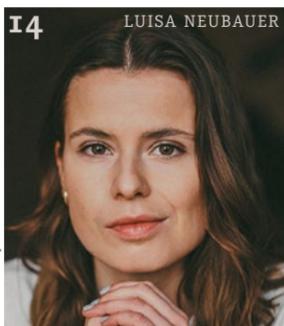


10

Foto: Joya Bahkyi

- 10 **Porträt: Kuchenklönerei** | Sophie Gommel
 11 **Reader's Corner**
 Das Schweigen meines Vaters | Frédéric Valin

FREIZEIT



14

Foto: Lena Faye

- JANUAR / FEBRUAR
 12 Schwarz Rot Braun – Vortrag mit Jean Peters (Correctiv)
 13 11Freunde Live | Götz Widmann | Kessoncoda | neànder
 14 Luisa Neubauer | Shitney Beers | 17 Hippies | Ohrenfutter Workshop
 15 Kindertheater

Bei Tisch

von Bjørg Rühls

KULTURGUT



FÜR STADTKULTUR

editorial³



»Ihr lieben, goldigen Menschen«, so begrüßte Carl Clemens Hahn aka Clemens Wilmenrod ab 1953 die Zuschauer:innen seiner Kochshow. Er war der erste Fernsehkoch im deutschen Fernsehen mit seiner Sendung »Bitte in zehn Minuten zu Tisch«, bei der der Titel Programm war. In der Pilotsendung bereitete er zusammen mit seiner Ehefrau und einem Grill der Marke Heinzelmacher damals Omelett und Kalbsnieren zu. Auch im DDR-Fernsehen wurde gekocht, allerdings erst ab 1958, dort wurde Kurt Drummer mit »Der Fernsehkoch empfiehlt« ins Rennen geschickt und die Sendung lief so erfolgreich, dass er das Studio erst 600 Sendungen später wieder verließ.

Hatten die verschiedenen Kochsendungen zu Beginn einen hohen Servicecharakter, änderte sich das schlagartig als Alfred Biolek 1994 mit »alfredissimo!« auf Sendung ging. Gepflegte Plaudereien am Herd begleitet von gutem Wein, den der Gastgeber stets en passant nachschenkte, und Prominente, die ihre Lieblingsrezepte vorstellten. Bis 2007 sendete Bio aus der Küche, doch daneben schossen auf allen Kanälen neue Kochsendungen aus dem Boden. Und der Wettkampf unter den Köch:innen rückte dabei immer stärker in den Vordergrund. Wir haben einen Regisseur von TV-Kochshows zu seiner Arbeit befragt und mit ihm einen Blick hinter die Kulissen geworfen.

Außerdem präsentieren wir Food-Trends, besondere Kochbücher und stellen eine Bäckerin vor, die vegane Kuchen liebt. Und Luka Lübke berichtet von ihrem Leben hinter und neben dem Herd.

Gudrun Goldmann (Chefredakteurin)

Wir sind eine offene Redaktion, wer mitmachen möchte, schreibt an: g.goldmann@schlachthof-bremen.de

Schlachthof

HERAUSGEBER

> Was mich immer wieder begeistert, ist deren Begeisterung <



HASKO BAUMANN

Fotos: Hendrik Lüders



Der Berliner Regisseur Hasko Baumann hat eigene Filme gedreht und ist einer der Erfinder der Arte-Reihe »Durch die Nacht mit ...«. Außerdem ist er Realisator diverser Kochshows wie »Kitchen Impossible«, »Mälzer und Henssler liefern ab!« oder »Roadtrip Amerika – Drei Spitzenköche auf vier Rädern«. Wir haben mit ihm über Food-Fotografie, Fernsehköche und die Begeisterung für die Sterne-Küche gesprochen.

Wann hast du im Kochshow-Genre angefangen?

BAUMANN: 2014, vor zehn Jahren jetzt. Das war für die Sendung zu diesem Hochglanzmagazin »Beef«. Da gab es einen Moment, in dem ich realisiert habe, ich könnte das für immer machen. Ich habe ja vorher schon viel mit Künstlern, Schauspielern und überhaupt Prominenten zusammengearbeitet und habe gemerkt, dass die Vertreter dieser kulinarischen Welt mir einfach angenehmer sind. Weil die mehr Begeisterung für das haben, was sie tun.

Ist es denn schwierig, Essen für die Kamera in Szene zu setzen? Das kann ja auch schnell eklig oder einfach langweilig aussehen.

BAUMANN: Das unterscheidet sich nicht wesentlich vom Filmen anderer Dinge, die man gut aussehen lassen will. Das Geheimnis ist Licht und Setting, und das einzig Heikle ist eigentlich der Faktor Zeit. Wenn man Köche bei der Zubereitung fotografiert, geht es eigentlich. Aber bei fertigen Gerichten ist das schon manchmal schwierig, die sehen sehr schnell nicht mehr gut aus. Und die feine Küche hat ja auch einen Glanz, der geht schnell verloren. Den kann man natürlich auch mit Licht noch ein bisschen anheben. Bei der Foodfotografie wird teilweise mit Feuchtigkeitsspray gearbeitet, das verwende ich nicht. Was wirklich hilft, sind Zeitlupen. Alles sieht größer und feiner aus. Es wirkt in Slow Motion auch erhaben, wenn du eine Zwiebel schneidest. Aber wenn wir einen Vorgang in der Küche filmen, und es sieht einfach nicht gut aus, da kannst du nichts machen, dann sieht es eben einfach nicht gut aus.

Kochen ist ja nicht zuletzt auch eine sehr ruhige, meditative Angelegenheit. Musst du da extra für Dynamik sorgen?

BAUMANN: Nee, das stimmt so nicht. Wenn alles vorbereitet wird für den Service, wenn Gemüse geschnitten wird und so weiter, das ist relativ ruhig. Aber Service ist immer Hektik, auch schon auf kleinem Level. Wenn ich möchte, dass sich so eine – ich habe kein besseres Wort – Erhabenheit in der Küche vermittelt, filme ich sehr statisch. Manchmal, wenn man Hektik abbilden will, muss man die Hektik auch selbst generieren, damit der Zuschauer das mitbekommt. Da arbeite ich gerne mit so einem kleinen Bildversatz, die Bewegung ruckelt, und das Bild atmet.

Die Köche, mit denen du zusammenarbeitest, sind ja alle sehr starke Charaktere. Tim Mälzer und Steffen Henssler zum Beispiel. Was verbindet die Fernsehköche, mit denen du arbeitest, in deinen Augen?

BAUMANN: Steffen und Tim sind Entertainer, die wissen, wie man Fernsehen macht. Davon gibt es gar nicht so viele unter den bekannten Namen. Tim Raue, Frank Rosin, noch ein paar. Die anderen sind mehr Köche als Fernsehmenschen. Was die Genannten gemeinsam haben, ist das Große, Laute. Was mich immer wieder begeistert, ist deren Begeisterung, wenn es zuallererst ums Essen geht. Dann wirken die auf mich wieder echt.

In den Sendungen taucht immer wieder das Motiv auf, dass die Köche alles tough und dominante Typen seien. Spielt das für dich beim Drehen eine Rolle?

BAUMANN: Tim Raue zum Beispiel ist auch eine Kunstfigur. Der packt den Aspekt selbst mit rein und spricht gern darüber, wie schlimm er früher zu seinen Leuten gewesen ist. Insgesamt wird das aber weniger. Der herrische, pompöse Koch verschwindet. Komplette flache Hierarchien funktionieren in der Küche aber nicht, es muss schon eine Leitung geben.

Tim Mälzer ist mit seiner depressiven Erkrankung an die Öffentlichkeit gegangen. Und Depression hat ja auch viel mit Überforderung zu tun. Ich finde, Mälzer sticht vom Gestus aus der Reihe der anderen ein bisschen raus.

BAUMANN: Tim Mälzer ist kein Sternekoch. Seine Rolle ist der Underdog. Die Leute nehmen ihn auch so wahr, egal, wo er hinkommt, und sehen ihn sofort als Kumpel. Und er behandelt die auch so. Die Dämonen, die er hat, die haben viele von den anderen aber auch.

Der Kochberuf ist jedenfalls einer der letzten, in denen man noch so ungebrochen Macher sein kann. Das Betuliche, was zum Beispiel Alfred Biolek als Fernsehkoch hatte, wäre heute gar nicht mehr vermittelbar.

BAUMANN: Das gibt es schon noch, in den dritten Programmen. Und in dem Rahmen laufen die auch ganz gut.

Wie hast du denn die Entwicklung der Fernsehkochsendungen in den letzten Jahren generell wahrgenommen?

BAUMANN: Also erstmal staune ich, dass die gehobene Küche so eine Normalisierung erfahren hat. In der Sendung »The Taster« zum Beispiel wird auf sehr, sehr hohem Niveau gekocht. Mir kann keiner erzählen, dass nur einer der Sat1-Zuschauer sich danach selber hinstellt und das ausprobiert. Es gibt Trashvarianten, aber insgesamt hat keine Vertrashung stattgefunden. Da ist schon viel Wertschätzung für gute Küche in den Sendungen zu sehen, und das Essen steht oft tatsächlich im Mittelpunkt.

Wie haben sich die Kochshows denn in den letzten zehn Jahren verändert? Das Kompetitive ist schon neu, oder?

BAUMANN: Ja, das fing an mit dem »Kochduell« auf Vox 1997, dann kam »Das perfekte Dinner«. Das waren die Vorläufer. Natürlich gibt es auch in dem Bereich eine Eventisierung. Alles wird zur Competition, und da muss man sich dann auch beim Kochen vor der Kamera irgendwie miteinander messen. Der Urknall für das aktuelle Kochfernsehen aber war »Kitchen Impossible«, und das sag ich jetzt nicht, weil ich die Sendung auch drehe. Die Idee, Köche antreten zu lassen und sie wirklich als Protagonisten herauszuarbeiten, war neu. Das ging mit einer Stilistik einher, die im Fernsehen damals fast verschwunden war: extrem schöne Bilder, super Musikauswahl. Das war eigentlich tot. Bis dahin lief Eros Ramazzotti, wenn einer zum Italiener ging. Es war schlimm, und »Kitchen Impossible« hat das verändert. Sehr wichtig war aber auch Jamie Oliver in England. Plötzlich hattest du da einen sehr vitalen jungen Briten, der sehr nachvollziehbar gekocht hat und dabei auch unaufgeräumt war, der auch mal gekleckert hat. Das kann man gar nicht überschätzen. Jamie Oliver hat wirklich viele Leute ans Kochen gebracht. Wahrscheinlich mehr als alle anderen im Fernsehen. Und ungefähr zeitgleich kam Gordon Ramsay. Das war dann die Urfigur des cholischen, dominanten männlichen Chefs.

Hast du eine Prognose, wie sich die Kochshows in den nächsten Jahren entwickeln werden?

BAUMANN: Ein Trend, den ich sehe, sind Roadtrips. Es wird in Zukunft mehr Köche unterwegs geben, die nach draußen gehen. Da geht es nicht um konstruierte Herausforderungen, sondern um welche, die sich auf der Reise ergeben. Köche, die normalen Menschen begegnen, die halt eine tolle Kartoffel züchten oder zufällig eine geile Lasagne machen. Sowas mag ich sehr.

Ist dieses Profikochwesen auch jenseits der Kamera etwas, das dich anzieht?

BAUMANN: Ja. Ich wurde zu meinem Vierzigsten von einem Freund ins Restaurant von Tim Raue eingeladen. Das war meine erste Berührung mit dieser Art Essen, und ich war am Haken, das hat mich sofort begeistert. Auch dass Raue das so zelebriert, wie einen Opernbesuch. Jahre später habe ich dann für Red Bull eine Sterneköchesendung gemacht und mir gesagt, okay, wenn ich die Möglichkeit schon habe, dann gehe ich da dann auch essen. Gleichzeitig wuchs meine Kochleidenschaft enorm. Das kam alles zusammen.



ANDREAS SCHNELL

DER SCHÖNSTE BERUF DER WELT

Luka Lübke traut sich gern was, nur als Köchin zu arbeiten war keine Option. Es kamen immer andere Dinge um die Ecke, die sie auch interessierten und so hat sie öfter mal den Kurs gewechselt, aber letztendlich hängt dann doch fast alles mit dem Kochen zusammen. Und wer braucht schon einen Stern?

Frau Lübke, wir sind uns vor vielen Jahren begegnet, als Sie für den PRINZ Bremen geschrieben haben.

LUKA LÜBKE: Das kann sein, ich glaube, da wurde ich Gastrokolumnistin.

War das Ihre Idee?

LÜBKE: Nein, die Redaktionsleiterin ist an mich herangetreten. Ich habe mir sehr einen abgebrochen am Anfang. Manchmal tu ich das immer noch, aber etwas leichter ist es geworden.

Der andere Kontext, aus dem ich Sie kenne, war das Lokal Madame Ho, das euro-asiatische Fusionsküche servierte. Da waren Sie Küchenchefin?

LÜBKE: Und Teilhaberin. Wir waren zu dritt. Ich bin erst mit 28 Köchin geworden. Ich hatte viel Asienerfahrung, die nicht aus Büchern kam, sondern von der Straße. Als ich gefragt wurde, ob ich mitmachen möchte, dachte ich: Mein Gott, wann bekommst du schon einmal so eine Position?

Hatten Sie vorher schon professionell gekocht?

Ich habe im Kukul in der Kunsthalle eine Ausbildung gemacht. Davor war ich Modedesignerin und Bibliotheksassistentin.

Madame Ho war für mich damals ein Gaumenöffner.

Fusionsküche gab es vorher in Bremen nicht.

LÜBKE: Es gibt auch nicht viele, die es können. Inzwischen gibt es gute Literatur dazu. Aber Kurkuma an die Königsberger Klopse zu machen und dann ist es indisch – so ist es eben nicht. Ich bin bei Madame Ho als Erste gegangen, als ich auch noch Teilhaberin von Jackie Su und einer Bar werden sollte. Da habe ich gesagt: Nein danke! Es hat mir völlig gereicht, wie viel ich sowieso schon unbezahlt arbeiten musste. Ich habe später Stammgäste wiedertreffen, die mir erzählten, dass sie bei Madame Ho waren und auf die Frage, wo die Frau Lübke sei, gehört hätten, die Frau Lübke sei am Ende und furchtbar krank und koche nicht mehr. Das hat mich sehr betrübt. Ich war ja gar nicht krank.

Danach haben Sie mit Jonas Martin das Restaurant Jon-Luk aufgemacht und mit Produkten aus der Region gekocht.

LÜBKE: Ins Jon-Luk kam der Mann, der die Michelin-Sterne vergibt. Er sagte: Ich komme im Frühling noch mal wieder. Wir testen immer zweimal, und wenn es dann genauso gut ist, kriegen Sie einen Stern. Da habe ich ihm gesagt, dass das nichts wird, weil wir in sechs Wochen schließen.

Seitdem haben Sie kein eigenes Restaurant mehr, sondern arbeiten als Autorin, Fotografin, engagieren sich bei Slow Food Deutschland. Aber Sie kochen immer noch. Was ist das Schöne am Beruf?

LÜBKE: Das Gemeinsame ist schön. Und es ist auch der schönste Beruf der Welt. Aber ich habe meinen Auszubildenden auch immer gesagt, dass dann Weihnachts- ein Wort ist, das mit Geschäft aufhört, nicht mit Geschenk, dass man wahrscheinlich nie mehr zu Geburtstagen eingeladen wird, dass dir die Freundin wegläuft, dass dich deine Eltern nicht mehr verstehen – und dass man das wirklich sehr, sehr gerne machen muss.

Einen eigenen Laden zu haben, wo man eine Idee verfolgt, oder für 180 Kinder zu kochen, wie Sie das manchmal machen, ist das immer gleich schön?

LÜBKE: Natürlich sagt kein Mensch, ich werde Koch und dann koche ich für den Kindergarten oder für eine Rehaklinik. Das macht man, wenn man es nicht geschafft hat. Aber das ist falsch. Die eigentlichen Helden sind die, die den Kindern ihr Essen auch beibringen. Im Sinne von Geschmacksbildung. Das finde ich super wichtig.

Muss man Essen denn eigentlich erklären?

LÜBKE: Schön wäre, wenn es erstmal schmeckt. Aber ich finde als essender Mensch auch die Geschichte wichtig. Ich finde es schön zu wissen, wer das Wild geschossen hat. Ich finde es schön zu wissen: Das sind die Äpfel vom Dingshof, da bin ich schon vorbeigefahren.

Haben Sie sich entschieden, verschiedene Sachen zu machen, um aus dieser Mühle herauszukommen, die Sie beschrieben habe?

LÜBKE: Ich weiß schon lange, dass ich schreiben, kochen und Bilder machen möchte. Und ich habe gemerkt, dass ich das ganz gut kann. Ich traue mich viel, auch beim Schreiben. Ich kann sagen: Oh, das riecht jetzt nach Gitarre! Ich springe einfach rein. Ich bringe Leuten auch Weintrinken bei auf meine Art, versuche herauszufinden, was sie mögen und warum. Dass sie sich trauen, frei zu sprechen. Das ist der einzige Weg, sich das zu erschließen. Spannend ist natürlich auch das Handwerk: dass man bei einem Wein den Boden schmecken kann, das Jahr und das Wetter. Aber es ist wichtig, das miteinander zu machen. Das ist beim Essen, glaube ich, auch so.



ANNEKE WISSMANN

Food-Trends

Es geht um die Wurst

Hausmannskost gilt traditionell als herzhaft, sättigend und ist oft fleischbetont – doch kann sie auch pflanzlich sein? Das Konzept von »Plant Based Rustikal« kombiniert den vertrauten Geschmack der traditionellen Küche mit einem pflanzlichen Ansatz. Statt Rinderrouladen oder Schweinebraten gibt es hier beispielsweise Linsenbratlinge, die durch Röstaromen und kräftige Gewürze an klassische Geschmacksprofile erinnern. Auch Gerichte wie Kartoffelgratin oder Rahmwirsing lassen sich in einer veganen Variante zubereiten, ohne dass der Geschmack darunter leidet. Gewürze wie geräucherte Paprika oder Flüssigrauch

verleihen den Gerichten eine fleischiger Note. Hefeflocken eignen sich als vegane Alternative zu Käse in herzhaften Speisen. Saisonales Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide stehen im Mittelpunkt und zeigen ihre Vielseitigkeit. Zudem bieten vegetarische und vegane Produkte wie Grillwürstchen und pflanzliche Alternativen zu Speck neue Geschmacksvariationen, anstatt konventionelle Zutaten nur zu ersetzen. »Plant Based Rustikal« – eine Option für alle, die traditionelle Hausmannskost schätzen, aber gerne auf tierische Produkte verzichten möchten. Der Genuss bleibt auch ohne Fleisch erhalten.

UNESCO-Kulturerbe: Brot

Vollkornbrot, Roggenbrot, Müslibrot, Schwarzbrot, Dinkelbrot, mit Kernen oder ohne ... Das »Deutsche Kulturgut« Brot scheint den Menschen wichtig zu sein. Das zeigen die über 3.000 verschiedenen Brotsorten und die Listung der deutschen Brotkultur in das immaterielle Kulturerbe der UNESCO seit 2014. Dennoch scheint es nicht leicht, gutes und bekömmliches Brot zu finden, da die Zahl der handwerklichen Bäckereibetriebe in den letzten Jahrzehnten stark gesunken ist.

Kein Problem, denn der Trend geht ohnehin zum Selbstbacken. Hierfür braucht es nur wenige Grundzutaten, die in jedem gut sortierten Supermarkt zu finden sind: Mehl, Wasser, Salz und, wenn gewünscht, Hefe oder Sauerteig. Das richtige Knetwerkzeug macht die Arbeit dann ganz

von allein. Getoppt wird das Brot schließlich mit Saaten, Körnern, Nüssen, Trockenfrüchten oder Gewürzen. Ab in den Ofen und schon kann der Abendbrotstisch gedeckt werden.

Ein leckerer Brotaufstrich ist auch schnell zubereitet. Quark, Schnittlauch und griechischer Joghurt bilden die Basis, welche durch Tomaten und Gurken ergänzt werden kann. Auch hier gilt: vegane Alternativen schmecken genauso gut.

Auch Brotbackmischungen sind am Markt zu finden, sogar ein junges Bremer Start-up ist dabei. Brotrausch bietet einen Konfigurator auf seiner Website, um sich eine individuelle Brotbackmischung selbst zu erstellen.

Oh - du fruchtiger, heimischer Schatz ...

Exotische Beeren wie Açai, Goji oder Acerola dominieren zunehmend die Supermarktregale – heimische Sorten wie Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren scheinen in Vergessenheit geraten zu sein. Warum wird bevorzugt zu der fruchtigen Importware gegriffen?

Das Zauberwort heißt Marketing: Tropische Beeren werden als »Superfood« vermarktet und mit hohen Nährstoffgehalten, Antioxidantien und angeblichen Gesundheitsvorteilen beworben. Unsere heimischen Beeren hingegen gelten für viele als unspektakulär, obwohl sie ähnliche, oft sogar höhere Nährstoffwerte bieten.

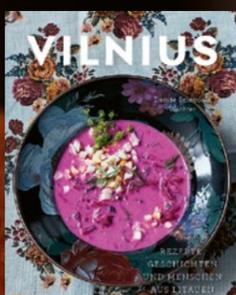
Eine weitere Rolle spielt die vermeintliche Exotik. Die Açai-Bereere stammt aus Brasilien und wächst vor allem am unteren Ende des Amazonas. Dies kann die Neugier

wecken und für manche interessanter klingen als ein regionales Johannisbeerefeld. Hierbei bleibt die ökologische Bilanz leider unberücksichtigt: Tropische Beeren legen oft Tausende Kilometer zurück, werden teilweise unter fragwürdigen Arbeitsbedingungen angebaut und in Monokulturen kultiviert, die lokale Ökosysteme schädigen können.

Heimische Beeren könnten durch Aufklärung und bewussteren Konsum mehr Aufmerksamkeit erhalten. Es macht Spaß, sich in einem Erdbeerefeld die Hände schmutzig zu machen und die gepflückte, frische Ausbeute direkt zu vernaschen. Es braucht einen Wertewandel – weg vom Hype um Exotik, hin zur Wertschätzung unserer lokalen Schätze.

Koch !bücher

Eine spezielle Auswahl
der Redaktion



Vilnius – Rezepte, Geschichten und Menschen aus Litauen von Denise Snieguolė Wachter

Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete – all das findet sich in vielen Gerichten der litauischen Küche, aber natürlich gibt es noch viel mehr. Und vor allem gibt es junge Köch:innen in Vilnius, die ihre internationale Erfahrung mitgebracht und sich dann beherrscht mit der Heimatküche der Autorin auseinandergesetzt haben. Wachter stellt sie und ihre Restaurants in ihrem Koch- und Lesebuch vor und die Art und Weise, wie sie das macht, erzeugt einen gewissen Sog, der dazu führt, dass man schon mal nachsieht, von wo man eigentlich nach Vilnius fliegen könnte.

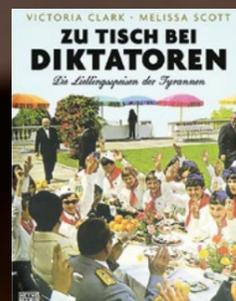
Die Gliederung des Buches ist es etwas ungewöhnlich. Es beginnt mit »Kleinigkeiten«, dann kommt »Für jeden Tag«, gefolgt von »Für den Vorrat« und »Alle an einem Tisch«. Es gibt noch weitere Kapitel, aber alles wird hier nicht verraten, nur, dass die Kartoffeln tatsächlich einen eigenen Abschnitt bekommen haben.

Insgesamt ist es eine bodenständige Küche und dementsprechend unkompliziert sind die Rezepte. Die Fotos sind großartig, genau wie die grafische Gestaltung. Es wurde darauf verzichtet vegetarische und/oder vegane Rezepte zu kennzeichnen, das ist im Jahr 2024 etwas verwunderlich, jedoch hier nur eine Randnotiz.

Fazit: Die litauische Küche hat es definitiv verdient, entdeckt zu werden und die vorwiegende Verwendung von lokalen Zutaten zeugt nicht von Hinterwäldlertum, sondern ist ganz aktuell und klimaschonend.

GUDRUN GOLDMANN

at-Verlag Aarau 2024, 240 Seiten



Zu Tisch bei Diktatoren: Die Lieblingspeisen der Tyrannen von Victoria Clark und Melissa Scott

Was genau man mit einem Kochbuch für Diktatoren anfangen soll, ist nicht ganz klar. Als edgy Weihnachtsgeschenk taugt der Band schon einmal sehr gut. Als Grusel-Panoptikum auch – die Texte über den Geschmack von massenmörderischen Staatsoberhäuptern lassen sie in vielen Fällen nicht irgendwie nahbarer erscheinen, sondern verstärken eher den Eindruck der Monstrosität.

»Zu Tisch bei Diktatoren« kombiniert biografische Abrisse (mit Schwerpunkt auf den Essgewohnheiten) mit dem jeweiligen Lieblingsrezept des Diktators. Das ist selten schön zu lesen. Mussolini beispielsweise aß gern rohen Knoblauch mit Öl und Zitrone, und das schüsselweise, Hitler mit Pistazien gefüllte Tauben.

Im Kommunismus herrschte vergleichsweise einfache Küche, auch an der Spitze des Staates. Tito hatte gerne warmes Schweinefett in Scheiben, Stalins Lieblingsessen war das Saufen. Nicolae Ceausescu soll es geliebt haben, wenn seine Köche ein komplettes Huhn zerkochten, inklusive Schnabel und Füße.

Schon nach den ersten Seiten beschleicht einen das Gefühl, man könnte das Buch auch als Diätatgeber verwenden. Man stellt sich den »Führer« vor, wie er gestopfte Tauben in sich hineinwuchtet und muss den Rest des Tages nichts mehr essen.

Für Leser:innen, die das alles trotzdem nachkochen wollen, nennen Victoria Clark und Melissa Scott Alternativen zu den in unseren Märkten nur schwer zu beschaffenden Zutaten.

Fazit: Im Zweifelsfall dann aber doch lieber Lieferando.

BENJAMIN MOLDENHAUER

Heyne-Verlag 2021, 176 Seiten



Kochbuch für Faule von Cornelia Trischberger und Martin Kintrup

Es ist schwierig zu beurteilen, ob ein Kochbuch für »Faule«, wirklich dazu führt, dass diese Zielgruppe nun etwas öfter den Kochlöffel schwingt, statt den Lieferdienst anzurufen oder die TK-Pizza in den Ofen zu schieben. An dieser Stelle sei kurz eingeschoben, dass es inzwischen Studi-Apartments gibt, die gar keinen Herd mehr haben, sondern nur noch eine Mikrowelle.

Die Autor:innen haben sich jedenfalls bemüht, die Rezepte so auszusuchen, dass man alle Zutaten im Supermarkt nebeneinander bekommt, um dann zuhause direkt in die Zubereitung einzusteigen. Nach eigenen Aussagen verwenden sie möglichst Produkte, die man nur noch auspacken, kaum putzen und nur kurz garen muss. Deshalb kommt auch TK-Gemüse zum Einsatz, das sich einfach portionieren lässt und nicht geschält werden muss.

In der Regel steht auf einer Doppelseite ein Rezept, Foto rechts, Text links. Man hat das Gefühl, die grafische Gestaltung soll möglichst nicht verwirren, deshalb wird diese Aufteilung konsequent durchgehalten. Die angegebene Zubereitungszeit scheint mir manchmal etwas knapp zu sein, aber vielleicht gehört das zum Konzept, um Menschen an den Herd zu bekommen.

Fazit: Raffinesse darf man hier nicht erwarten, aber es ist ein solides Kochbuch mit einfachen Rezepten und optimierten Zutaten.

GUDRUN GOLDMANN

Gräfe und Unzer München 2024, 285 Seiten



Das Gemüse-Kisten-Kochbuch von Stefanie Hiekmann

Stefanie Hiekmann hat dieses Kochbuch gemeinsam mit einem Gemüsegärtner-Betrieb aus Kalkriese entwickelt und dort auch bei ihren Besuchen die schönen Fotos für diesen Band gemacht. Wer eine Gemüsebox bezieht, weiß, dass gerade im Winter Fantasie gefragt ist, um etwas Leckeres aus dem, was da vor die Tür gestellt wird, zu zaubern.

Das Kochbuch ist sinnvollerweise nach Monaten aufgeteilt und neben den Rezepten gibt es immer auch eine Doppelseite mit Infos zur Zubereitung, Lagerung oder kleine Rezept-Tipps. Ein Blick in den November zeigt, dass dort mit Rosenkohl, Steckrüben, und Schwarzwurzeln eher die Ladenhüter der Gemüseboxen verhandelt werden. Chinakohl und Butternutkürbis haben es etwas einfacher, denn sie schmecken gefälliger. Aber das vorgeschlagene Rezept »Ofen-Rosenkohl mit Cranberrys und Feta« klingt so gar nicht nach dem, was sonst so mit Rosenkohl angestellt wird, dass man geneigt ist dem bitteren Gemüse eine zweite Chance zu geben.

Sehr praxisnah sind die Tausch-Tipps, die unter jedem Rezept stehen: Wer eine Zutat nicht im Haus hat oder etwas nicht verträgt, bekommt hier Vorschläge, was wie ersetzt werden kann.

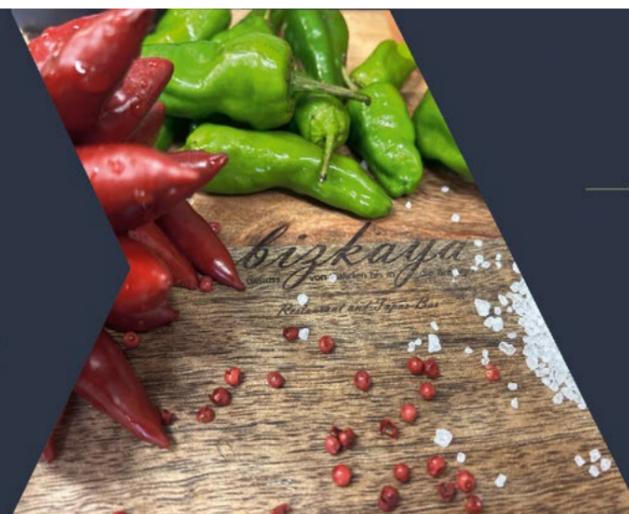
Fazit: Ein schön gestaltetes Kochbuch, das sehr alltags-tauglich daherkommt und auch den Steckrüben dieser Welt eine Chance gibt.

GUDRUN GOLDMANN

DK-Verlag München 2024, 222 Seiten

NEU

Tapas-Bar
und
Restaurant



biskaya
Genuss von Galicien bis in die Bretagne

Restaurant und Tapas-Bar

Im Schlachthofgebäude
Findorffstraße 51, 1te Etage

www.biskaya.de

0421 65 93 93 08

Jetzt reservieren:



PORTRÄT KUCHENKLÖNEREI

SOPHIE GOMMEL

Pia Lehnert steht am Tresen vor der Fensterfront, mit Blick auf den Buntersteinweg schaut sie sich die Zutaten für Kuchen Nummer eins an – 200 Gramm Karotten – und beginnt zu erzählen.

PIA LEHNERT



Verbindung zu Menschen, ob ihre Eltern, ihre Schwester oder die damaligen Schulfreund:innen, alle wurden entweder durch das gemeinsame Backen oder Essen in den Prozess mitbezogen.

Im Karotten-Walnuss-Teig rührend erzählt Pia von den Veränderungen in ihrem Leben und den damit einhergehenden Back-Phasen. Sie war zwei Jahre alt, als ihre Familie nach Brüssel zog. Dort verbrachte sie die Grundschulzeit, die restliche Schulzeit lebten sie am Bodensee. Danach ein Jahr Paris – die Törtchen der Patisseries blieben ihr im Gedächtnis.

Und Olivia aus Stockholm erklärte ihr dort das Prinzip der schwedischen ›Fika‹ – ein Wort, das als Substantiv und Verb benutzt, Kaffee, Kuchen und Geselligkeit als soziale Institution zusammenfasst. Als gelernte Bäckerin reist Olivia um die Welt, arbeitet im Jahresrhythmus in anderen Städten und Ländern. Für Pia zeichnete sich dabei ein Bild des Backens ab, das unabhängig von Sprachen und Orten besteht und Menschen zusammenbringt. ›Überall wird gebacken, überall aber auch ein bisschen anders. Durch das Backen Orte und Menschen kennenlernen quasi.‹ Der schon lange bestehende Traum von einer veganen Bäcker:innen-Ausbildung wuchs weiter, allerdings ist die nicht so leicht zu finden.

Das Kulturzentrum Kukoon habe ihr die Möglichkeit gegeben, für andere Menschen zu backen, denn zuhause habe sie mehr gebacken als gegessen werden konnte. Positiv ist ihr vor allem aufgefallen, dass alle Kuchen vegan sind bis auf eine glutenfreie Variante. Die hohen Fenster und die Weite des Raumes laden sie ein, hier ihre Samstagvormittage zu verbringen und in der Ruhe vor der Öffnungszeit ist das alleinige Backen in der Küche ›wie Meditation, ich muss nicht denken.‹ Im Hintergrund läuft ein Album von The Doors, Pia schiebt Kuchen Nummer eins in den Ofen und beginnt mit Kuchen Nummer zwei, Mohn soll es werden.

Das Besondere am Backen sind für sie die chemischen Stoffe, die miteinander reagieren. Was passiert, wenn Apfelessig und Natron sich vermengen? Anders als beim Kochen kann durch die falsche Grammangabe oder ein anderes Mehl viel schief gehen. Pia backt zwar intuitiv und ohne Uhr, will aber verstehen, was beim Rühren, Kneten und Unterheben

geschieht. Nicht jedes Experiment gelingt und trotzdem ist es für sie das, was inspiriert und zum Entdecken beiträgt.

Pias Gewohnheit, jeden Nachmittag um Vier etwas Süßes zu essen führt sie regelmäßig in Bäckereien. So findet sich beispielsweise auf Zutatennachfrage hin ein nachgebautes Rezept für Zimtsterne, die an einem Samstagabend mit Tee und dem ersten eigenen Blech im Ofen münden.

Nach dem Mohnkuchen kommt die Torte. Zwei Biskuit-Böden und ein Mürbeteig-Boden, Mousse-au-Chocolat-Creme und Himbeeren. Vom Backen ist es kein weiter Weg zum Traum vom eigenen Café. Zwei der Gründer:innen des Kukoons haben, wie Pia Kulturwissenschaften studiert und sich anschließend entschieden, das Fundament für einen Ort des Zusammenkommens, für Vorträge und Konzerte zu legen. Inzwischen ist das Kukoon viel mehr als nur ein Café mit Veranstaltungen – für die einen ist es ein zweites Wohnzimmer um die Ecke, für andere ein Ort zum Arbeiten, Klönen oder Aufwärmen. Gerade ist der Traum für Pia noch nicht greifbar, zu viele andere Dinge hat sie im Kopf. Das sei aber auch in Ordnung so, bis dahin genießt sie es, ›das herzustellen, worauf sich Menschen nachmittags treffen.‹



Überall wird gebacken, überall aber auch ein bisschen anders. Durch das Backen Orte und Menschen kennenlernen quasi.

ZMAGAZIN

FÜR STADTKULTUR

READER'S CORNER

VON FRÉDÉRIC VALIN

Das Schweigen meines Vaters

Ein Mann fährt Zug. Er ist auf dem Weg zu seinem Sohn, den er alle paar Monate besucht. Während der Fahrt steigen fortwährend Blasen der Erinnerung in ihm auf. Bald scheint es, dass das einzige, das ihn noch in der Gegenwart hält, sein Bedürfnis zu pinkeln ist. Ganz selten denkt der Mann auch an die allernächste Zukunft: Er hat Schuhe dabei, die er seinem Sohn geben möchte, er hat auch Obst dabei, er hofft, dass der Sohn es auch erhält. Der Sohn ist nämlich inhaftiert, als ›Geisel des Staates‹. So nannte man jene politischen Gefangenen in Uruguay, die nach dem Militärputsch 1973 in Kasernen festgesetzt worden waren.

Der erwähnte Sohn ist Mauricio Rosencof, ehemals führendes Mitglied der MLN-Tupamaros und Autor des Buches. Sein Vater verließ in den 30er Jahren das polnische Shtetl, in dem seine Familie zunächst lebte und aus dem sie später deportiert wurde, um in einem Vernichtungslager ermordet zu werden.

Das Schweigen des Vaters beginnt mit jenen Briefen, die aus der einstigen Heimat eintreffen und die er nicht mehr am Abendbrottisch vorlesen mag, sondern, wenn überhaupt, leise flüsternd mit seiner Frau bespricht. Das Schweigen, das ihn von da an umhüllt, wird derart Erinnerung mitteilen können wird; die physische Vernichtung der Welt, wie er sie kannte, verhindert jedes Erzählen über sie.

Erst viel später, in jenem Gefängnis nämlich, in dem der Sohn sitzt, an einem blanken Tisch wird er wieder von seiner eigenen Kindheit und Jugend berichten können und von den Menschen, die seine Vergangenheit bevölkerten und von denen viele, viele nicht mehr sind. Dafür hat er zehn Minuten alle paar Monate. Das ist alles.

Dieses Buch ist in einer Weise aufgebaut, die auf dem deutschen Buchmarkt nicht funktioniert: Es ist ein Konglomerat von Textfetzen, Erinnerungen, Eindrücken, Briefausschnitten, teils erfunden, teils real. ›Das Schweigen meines Vaters‹ erzählt keine Geschichte, sondern einen Zustand. Es gibt keinen Wendepunkt, es gibt

keine Auflösung, es gibt das Leid der Menschen, die ermordet wurden und erniedrigt, und jener, die überlebt haben. Und es erzählt davon, dass es möglich ist, sich ihrer zu erinnern, ohne sie zu verurteilen oder – noch schlimmer – zu einer Story zu verbiegen.

Diese Art der Erinnerung verlangt den Leser:innen ab, sich auf das Buch einzulassen; nicht nur auf das Buch, sondern auf die ganze Erzählart des Fragmentarischen, Dahingeworfenen. Die Kunst des Romans bestand maßgeblich darin, eine schlüssige Erzählung dafür zu liefern, warum Figuren so sind, wie sie sind; der Roman ist ästhetisch ein absichern-des Konzept. Ein jüngeres Beispiel dieser Art des Erzählens ist ›Geschwister im Gegenlicht‹ von Sabine Bode, die versucht, die ›Narben der Herkunft‹ (Klappentext) eines Geschwisterpaars zu beschreiben, deren Eltern Täter:innen waren. Die Pointe dieses Buchs liegt darin, dass sich die geläuterten Nachgängergenerationen mit der Vergangenheit aussöhnen, weil sie wieder zueinanderfinden.

Die Pointe von ›Das Schweigen meines Vaters‹ liegt darin, dass es keine gibt. Das Buch hört auf mit Fotos von Menschen, die systematisch ermordet wurden, und erzählt auch auf kürzeste Weise, wie sie getötet wurden. Es will nicht aussöhnen, nur konstatieren. Das ist passiert, da kommt man nicht drumrum. Vor diesem Hintergrund ist es durchaus interessant, dass sich in Deutschland vor allem Romane gut verkaufen, kurze Texte und auch Fragmente aber selten bis nie ein Publikum gefunden haben: Die Erinnerungsstruktur der deutschen Kulturlandschaft ist eine, die in der Psychologisierung eine Entlastung sucht.

Die Schuhe, die Mauricio Rosencofs Vater ihm mit ins Gefängnis bringt, passen perfekt: einem seiner Aufseher. Rosencofs Buch erzählt davon, dass es Moral nicht gibt, nur Haltung.

Mauricio Rosencof: Das Schweigen meines Vaters. Berlin: Assoziation A, 160 Seiten, 18,- Euro.



Foto: Yo Mayr

Schwarz Rot Braun

VORTRAG MIT JEAN PETERS (CORRECTIV) **31 JAN FR // SCHLACHTHOF**

Am 10. Januar 2024 erschien auf Correctiv.org die wohl brisanteste Recherche des Jahres. Der Journalist Jean Peters hatte undercover recherchiert und den »Geheimplan gegen Deutschland« aufgedeckt. In den hell erleuchteten Speisesaal eines Landhotels nahe Potsdam treten nach und nach gut zwei Dutzend Menschen. Manche sind Mitglied bei der AfD, ein führender Kopf der Identitären Bewegung ist dabei. Manche sind Burschenschafter, dazu Bürgertum und Mittelstand, Juristen, Politikerinnen, Unternehmer, Ärzte. Auch zwei CDU-Mitglieder sind dabei, Mitglieder der Werteunion. So ging es los, im ersten Absatz.

Jean Peters' Artikel beschrieb ein rechtsextremes Netzwerk, dessen Mitglieder sich im November 2023 getroffen hatten. Der österreichische Rechtsextremist Martin Sellner stellte bei dem Treffen seinen Plan zur »Remigration« vor – ein Euphemismus für Ausweisung, Abschiebung, Vertreibung und/oder Deportation von Asylbewerber:innen und von sogenannten »nicht-assimilierten« deutschen Staatsbürgern. Teilnehmer waren unter anderem Mario Müller (Mitglied der Identitären Bewegung), Roland Hartwig (persönlicher Referent der AfD-Vorsitzenden Alice Weidel), Ulrich Vosgerau (CDU-Mitglied und Mitglied des Kuratoriums der AfD-nahen Desiderius-Erasmus-Stiftung) und der Verleger Hans-Ulrich Kopp (Lepanto Verlag).

Die Correctiv-Recherche führte zu bundesweiten Massendemonstrationen gegen die AfD, an denen sich allein im Januar etwa eine Million Menschen beteiligten. In der Folge kam es zu einer Debatte um ein mögliches AfD-Verbot und Parteiordnungsverfahren in der CDU.

Die AfD scheint ein Jahr später von all dem weitgehend unberührt. Ein Zeichen dafür, dass ihre Wähler:innen diese Partei nicht aus Versehen oder »aus Protest« Alle wissen inzwischen, was die neue deutsche Rechte vorhat.

Wie nun weiter? Jean Peters stellt im Schlachthof seine Recherche vor und gibt exklusive Einblicke hinter die Kulissen seiner Enthüllung, beleuchtet die Herausforderungen moderner Aufklärungsarbeit in Zeiten von Rechtsextremismus, Big Tech und einer PR-dominierten Öffentlichkeit. Er zeigt, wie investigativer Journalismus Orientierung geben, gemeinschaftliches Handeln fördern und gegen die wachsende Ignoranz gegenüber Fakten wirken kann. Und er diskutiert mit dem Publikum: Was hat die Recherche tatsächlich bewegt? War es ein Wendepunkt für die Demokratie oder nur ein kurzer Aufschrei der bürgerlichen Mitte?

MARTIN STEINERT

→ Kesselhalle, 20 Uhr



14 JAN DI // SCHLACHTHOF

11Freunde Live DIE ANDERE GESCHICHTE DES FUSSBALLS

Um zwei Männern dabei zuzuhören, wie sie sich über Fußball unterhalten, muss man eigentlich keinen Eintritt bezahlen, da genügt der Nebentisch in der Stammkneipe. Oder? Oder nicht? Doch, soll man doch. Wenn die beiden für das »beste Fußballmagazin Deutschlands« (»Tagesspiegel«) »11Freunde« und eben dort die »schönste Fußballprosa der Republik« (»Spiegel«) schreiben. Live gibt es nicht nur Gelesenes, sondern auch Filme von popelnden Bundestrainern. In ihrem neuen Live-Programm präsentieren Philipp Köster und Stephan Reich »Die andere Geschichte des Fußballs«. Ein rasanter Ritt von den wilden Jungs in langen Hosen bis zur heutigen Hochglanzsausa, mit tollkühnen Grätschen, kuriosen Toren, vergurkten Interviews und entfesselten Kommentatoren.

HANS AST

→ Kesselhalle, 20 Uhr



18 JAN SA // SCHLACHTHOF

Götz Widmann BLÜTENDUFT

Götz Widmann ist nicht nur Liedermacher, sondern auch maßgeblich dafür verantwortlich, dass diese Musikantenspezies heute keine Fluchtreflexe mehr auslöst. Komisch eigentlich, dass ausgerechnet diesen Predigern des Nichtstuns (außer: Wein, Bier, Kiffen, Sex) so ein Umsturz gelang. Aber nun: Kleinti ist gestorben, Götz Widmann ist immer noch mit seinen wunderschönen Liedern auf Tour. Ein bisschen traurig sind sie auch, weil die berauschte Seligkeit natürlich einen Haken hat und weil es meist ganz arme Schweine sind, um die es da geht. Und weil bei Widmann noch ganz viel drin steckt an romantischem Hippiequatsch: Den ganzen Mist mal kurz vergessen, dabei aber wild sehnsüchtig werden nach einem großen Sinn, den das hätte, wenn alles ganz anders wäre.

JAN-PAUL KOOPMANN

→ Kesselhalle, 20 Uhr



29 JAN MI // SCHLACHTHOF

Kessoncoda OUTERSTATE

»Outerstate«, der Titel des Debütalbums von Kessoncoda, spiegelt den Ausgangspunkt des Duos wider. Der Schlagzeuger Tom Sunney und der Keyboarder Filip Sowa leben am Stadtrand von London, fernab von jeder Szene, der sie sich anschließen könnten. Ihre Musik wurde in der Abgeschlossenheit entwickelt. Und das merkt man ihr auch an. Die zehn Stücke auf »Outerstate« klingen wie nicht von dieser Welt. Elegische Klaviermelodien treffen auf ein beharrliches, entrücktes Schlagzeug. Sie entfalten sich in immer weiteren Kreisen, und der Rhythmus bildet das Gerüst, an dem sich alles aufhängt. Aber statisch ist hier nichts. Die Musik bewegt sich in einem Auf und Ab, in Wellen, um sich schließlich in einem wunderbaren Höhepunkt aufzulösen. Eine Schublade dafür gibt es nicht. Unplugged-Neoklassik-Postrock? Egal. Kessoncoda klingen wie keine Band sonst zurzeit.

MARTIN STEINERT

→ Magazinkeller, 20 Uhr



13 FEB DO // SCHLACHTHOF

neànder AUF ACHSE-TOUR 2025

Metal ohne Worte. Auf ihrem dritten Album »Illk« ist die Berliner Post-Metal-Band ruhiger geworden und die Songs kürzer. Bis auf den letzten, »Meteor7«, der wieder bei einer Viertelstunde Länge anlandet. »Ruhiger« soll aber nicht heißen, dass die Musik von neànder nicht immer noch alles rigoros zermalmt. Aber ohne dabei gewalttätig zu wirken. Eine freundliche Mühle sozusagen, ohne Bass, aber mit einer Gitarrenwand, die einen nichts vermissen lässt. Der Metal Hammer hörte »Ambient-Musik, kombiniert mit der Intensität von norwegischem Black Metal«. Die Basis ist dreckiger Sludge, der dann aber von Mogwai gespielt, um diese eigentlich sehr eigensinnige Musik anhand von Referenzen zu beschreiben. Immer wieder hört man in den Songs eine Idylle, in die dann eine Walze hineinfährt. Schöner wird man in diesem Monat die Gehörgänge nicht gebügelt bekommen.

HANS AST

→ Magazinkeller, 20 Uhr

14 FEB FR // SCHLACHTHOF



Luisa Neubauer - LESEREISE 2025
 WAS WÄRE, WENN WIR MUTIG SIND?

Die Klimadebatte scheint am Nullpunkt zu sein. Wie kann man überhaupt noch über das Klima sprechen, ohne dass Menschen enttäuscht, verzweifelt oder wütend werden? Luisa Neubauer hat Antworten gesucht und stellt sie in ihrem Buch »Was wäre, wenn wir mutig sind?« vor. Die Klimaaktivistin präsentiert überraschende Szenarien, Zahlen und Lösungen zur Klimakrise und legt den Finger in die Wunde gesellschaftlicher Widersprüche. Es geht um radikale Zuversicht, es geht um das Schöne, das Humor- und Hoffnungsvolle und das Schmerzhaft. Um die Frage also, wie man in einer auf den ersten Blick hoffnungslosen Situation politisch aktiv werden kann. Und woher die Hoffnung kommt. An dem Abend werden außerdem ein aktueller Klima-Atlas und eine historische Rückschau auf die Erfolge der Klimabewegung multimedial vorgestellt.

MARTIN STEINERT

→ Kesselhalle, 20 Uhr

21 FEB FR // SCHLACHTHOF



17 Hippies
 KONZERT

Sie haben weltweit mehr als 3.000 Konzerte in 27 Ländern gegeben und dabei einen spezifischen Berliner Stil auf den Bühnen Europas etabliert. Es sind allerdings nicht 17 Hippies auf der Bühne, sondern plus minus zehn, die auf originelle Weise handgemachte Musik mit unbändiger Spiel- und Innovationsfreude verbinden. Die unvergleichliche Mischung aus osteuropäischen Musiktraditionen, französischem Chanson und US-Folk ist an sich schon so reich und vor allem singulär, dass es maßgebliche Änderungen oder Updates in den rund drei Jahrzehnten Bandgeschichte gar nicht groß braucht. Auf der Bühne wird immer noch so heftig gewirbelt wie im Gründungsjahr 1995. Die Texte sind nach wie vor gerne witzig, aber nie ironisch-distanziert: »Ich lache laut, rauche viel / es kracht in mir ein Scheißgefühl.«

MARTIN STEINERT

→ Kesselhalle, 20 Uhr

19 FEB MI // SCHLACHTHOF



Shitney Beers
 AMITY-ISLAND-TOUR

Die erste Single »Maya Hawke« aus dem neuen Shitney-Beers-Album ist schon vielversprechend: fluffige Synthesizer-Ohrwurm-Hooks, eins der schönsten Spätsommer-Gitarrensolis der deutschen Indierockszene und funkeln-d-nar-zige Popgrunge-Melodien. »Amity Island«, das neue Album, bietet darüber hinaus zwölf Songs, die noch reicher instrumentiert sind als auf den ersten zwei Platten: Banjo, Streicher und cremige Chöre. Das schließt an die schönsten Momente des Nineties-Indierock an und klingt trotzdem komplett zeitgemäß. Und nicht zuletzt befreit vom heteronormativen Ballast. Der Punk gehört den Verletzlichen, wissen Shitney Beers. Und wirkt in diesem Fall vielleicht auch deswegen lebendiger und vielschichtiger als der Indiepop von deutschen Bands sonst. Außerdem haben Shitney Beers einen der besten Schlagzeuger hierzulande mit dabei, Kevin Kuhn (Die Nerven).

MARTIN STEINERT

→ Magazinkeller, 20 Uhr

02 & 04 FEB SO BIS DI // SCHLACHTHOF



Ohrenfutter
 HÖRSPIELWORKSHOP

In Deutschland wird gewählt und wir wollen gemeinsam schauen, was ein erfolgreicher Wahlkampf braucht. Wollen wir Politiker:innen, die so laut brüllen wie die Löwen? Oder lieber welche, die aufgeplustert wie die Paradiesvögel eine spektakuläre Show hinlegen? Oder vielleicht doch lieber eine Schildkröte, die erstmal abwartet? Gemeinsam sprechen wir über unsere Wünsche und Vorstellungen und entwickeln daraus in drei Tagen ein kleines Hörspiel. Wir vertonen, (schau-)spielen, machen Geräusche und musizieren gemeinsam. Der Workshop richtet sich an Kinder und Jugendliche im Alter von 8 bis 12 Jahren. Die Teilnahmegebühr liegt bei 40 bis 70 Euro (je nach Selbsteinschätzung), ermäßigt bei 10 Euro. Anmelden könnt ihr euch unter medien@schlachthof-bremen.de.

MARTIN STEINERT

→ Medienwerkstatt, 10 bis 15 Uhr

Kindertheater KESSELHALLE | SONNTAGS | 15 UHR EINLASS AB 14.45 UHR | € 7,-

12 JAN **Hokus-Pokus-Omnibus**
 Friedrich der Zauberer // ab 4 Jahren

19 JAN **MAGAZINBODEN** **Zottelhaube**
 Ambrella Figurentheater // ab 4 Jahren

Es waren einmal eine Königin und ein König, die bekamen keine Kinder und darüber war die Königin so betrübt, dass sie kaum mehr eine frohe Stunde hatte. Und es war einmal ein Holzhacker, der hatte Zwillingmädchen. Das eine war hübsch und anmutig, das andere aber wild und zottelig.

Der arme Mann wusste nicht, wie er die Mädchen alleine durchbringen sollte und entschied sich, eines dem Königspaar zu schenken. Er gab das schöne Kind her, damit man es gleich lieben kann. Zottelhaube aber wuchs bei ihrem Vater im Wald auf. Wo immer man sie sah, ritt sie auf dem Ziegenbock Fredi. Und wie Fredi dabei half, dass sich die beiden Mädchen kennenlernen, wird hier nicht verraten

26 JAN **Das hässliche Entlein**
 Hermannshoftheater // ab 4 Jahren



Das hässliche Entlein schlüpft auf einem Entenhof zwischen lauter lustigen goldgelben Entenküken aus dem Ei. Es ist aber größer, dunkler und struppiger als die anderen Küken und stellt sehr viele Fragen. Von den Geschwistern wird es weggestoßen und mit hässlichen Worten bedacht. Die Nachbarente befürchtet, es könnte zu viel Futter wegfressen und wünscht, der Kater würde es holen. Niemand möchte das hässliche Entlein in der Nähe haben. Da flattert es über den Zaun und versucht sein Glück in der weiten Welt. Aber es bleibt schwierig, ständig wird es abgewiesen oder belehrt, wie es sich zu verhalten hätte. Im Winter wäre das hässliche Entlein beinahe im vereisten See erfroren. Doch als der Frühling kommt, erscheint ihm die Welt plötzlich in einem ganz anderen Licht und es freut sich am Leben zu sein.

02 FEB **Der Regenbogenfisch**
 Mobiles Figurentheater Bremen // ab 3 Jahren

09 FEB **Kurt und Wilma feiern Geburtstag**
 Clownstheater Kurt und Wilma // ab 4 Jahren

16 FEB **Schnick & Schnack auf der Suche nach dem Glück**

Theater Don Kidschote // ab 4 Jahren
 Schnick und Schnack sind beste Freunde und sie sind beide sehr neugierig. Vor allem wollen sie herausfinden, was Glück bedeutet. Kann man Glück sehen? Kann man Glück kaufen? Kann man Glück zaubern? Wo kann man Glück finden? Ist Glück für immer? Fragen über Fragen! Also machen sie sich auf eine abenteuerliche Reise, um Antworten zu finden. Am Ende des Theaterstücks kehren Schnick und Schnack nach Hause zurück und sind glücklich über all die Erfahrungen, die sie gemacht haben. Sie haben gelernt, dass Glück nicht immer in großen Dingen liegt, sondern oft in den kleinen Momenten, vor allem aber auch in anderen Menschen zu finden ist.



23 FEB **MAGAZINBODEN** **Der kleine Meierling**

Figurentheater Bremerhaven // ab 3 Jahren
 Vor die Haustür zu treten kann schon ein abenteuerliches Unterfangen sein! Von dort nämlich wandert der kleine Meierling an einem sonnigen Herbsttag los, um auf der Wetterspitze zu picknicken, die Sonne zu genießen und die Welt von oben zu besehen. Als er jedoch vom Weg abkommt, sein ganzer Reiseproviant von Käfern aufgeessen wird und er sich gerade noch auf einen Baumstamm retten kann, wird es ganz schön brenzlich! Schnurstracks treibt er auf den dunklen Tann' zu, in dem ein gefräßiges Ungeheuer haust. Aber zum Glück findet Meierling Hilfe und Rettung da, wo er sie gar nicht vermutet hat.



GUDRUN GOLDMANN



da und doch nicht

Fotografien aus einem Pflegeheim von Gitta Seiler
 23. Januar bis 15. April 2025

Galerie im Foyer der Arbeitnehmerkammer
 Bürgerstraße 1, 28195 Bremen

Ausstellungseröffnung:

23. Januar 2025, 19 Uhr

Öffnungszeiten:

Montag-Donnerstag 8-18.30 Uhr,

Freitag 8-13 Uhr

arbeitnehmerkammer.de/veranstaltungen



JANUAR

So 12 **Hokus-Pokus-Omnibus von Friedrich dem Zauberer**
| Kindertheater | *Kesselhalle, 15 Uhr*

Di 14 **11Freunde Live: Die andere Geschichte des Fußballs**
| Lesung | *Kesselhalle, 20 Uhr*

Sa 18 **Götz Widmann** | Konzert | *Kesselhalle, 20 Uhr*

So 19 **Zottelhaube** | Kindertheater | *Magazinboden, 15 Uhr*

Do 23 **The Cavern Beatles** | Konzert | *Kesselhalle, 20 Uhr*

Sa 25 **Vorsicht, ansteckend!** | Die Kids Doc Show! | *Kesselhalle, 20 Uhr*

So 26 **Das hässliche Entlein** | Kindertheater | *Kesselhalle, 15 Uhr*

Mi 29 **Kessoncoda** | Konzert | *Magazinkeller, 20 Uhr*

Fr 31 **Schwarz Rot Braun** | Ein Jahr nach der CORRECTIV Recherche zum Geheimplan gegen Deutschland von und mit Jean Peters
| *Kesselhalle, 20 Uhr*

FEBRUAR

Sa 01 **Caveman** | Comedy | *Kesselhalle, 20 Uhr*

So 02 **Der Regenbogenfisch** | Kindertheater | *Kesselhalle, 15 Uhr*

So-Di 02-04 **Ohrenfutter** | Hörspielworkshop | *Medienwerkstatt, 10 bis 15 Uhr*

Fr 07 **The Butcher Sisters / Bluthund** | *Kesselhalle, 20 Uhr*

So 09 **Kurt und Wilma feiern Geburtstag**
| Kindertheater | *Kesselhalle, 15 Uhr*

Do 13 **Neànder** | Konzert | *Magazinkeller, 20 Uhr*

Fr 14 **Luisa Neubauer** | Lesung | *Kesselhalle, 20 Uhr*
Geschichten im Turm
| Erzählt von Julia Klein und Simone Zinke | *Magazinboden, 20 Uhr*

Sa 15 **Flohmarkt im Schlachthof** | Flohmarkt | *Kesselhalle, 14 Uhr*

So 16 **Schnick & Schnack auf der Suche nach dem Glück**
| Kindertheater | *Kesselhalle, 15 Uhr*

Mi 19 **Joe Bausch: Verrücktes Blut** | Lesung | *Kesselhalle, 19.30 Uhr*
Shitney Beers | Konzert | *Magazinkeller, 20 Uhr*

Fr 21 **17 Hippies** | Konzert | *Kesselhalle, 20 Uhr*

So 23 **Na los, kleiner Meierling!** | Kindertheater
| *Magazinboden, 15 Uhr*

Fr 28 **Boots Night Festival** | Konzert mit Roy Ellis/
The Magnetics/The Peacocks/Skaramanga/Knipp Gumbo
| *Kesselhalle & Magazinkeller, 20 Uhr*



VORSICHT, ANSTECKEND! 25/01

Foto: Vitor Gatinho



JOE BAUSCH 19/02



// IMPRESSUM

Herausgeber: Kulturzentrum Schlachthof e.V., Findorffstraße 51, 28215 Bremen, Büro: Mo: 10-19 Uhr, Di-Do: 11-17 Uhr Fon: 04 21/377750, Fax: 3777511, zett@schlachthof-bremen.de, Z-Magazin im Internet: www.schlachthof-bremen.de **Redaktion:** Gudrun Goldmann (V.i.S.d.P.) c/o. Kulturzentrum Schlachthof e.V., Findorffstraße 51, 28215 Bremen, Jörg Möhlenkamp, Benjamin Moldenhauer, Marlis Schuldt **Grafische Gestaltung:** Jörg Möhlenkamp, Marlis Schuldt **Beiträge:** Hans Ast, Sophie Gommel, Jan-Paul Kopmann, Andreas Schnell, Martin Steinert, Elena Tüting, Frédéric Valin, Anneke Wissmann **Fotos/Illustration:** Joya Bahkyi, (Titel), Björg Rühls (Kulturgut), Joya Bahkyi, Sian O'ConnorDan, Ralf Emmerich, Studio Lolu, Lena Faye, Vitor Gatinho, Yvo Mayr, Wolfgang Schmidt, Aylin Senguel, Jasmine Shah, Pauline Strassberger, Christoph Voy, | Die Bildrechte liegen, wenn nicht anders vermerkt, bei den Künstler:innen/Veranstalter:innen/Urheber:innen **Namentlich** gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. **Druck:** Girzig & Gottschalk GmbH, Hannoverstraße 64, 28309 Bremen **Ausgezeichnet:** Bei dem 7. und 8. ICMA International Creative Media Award wurde das Z-Magazin für das grafische Konzept und für die Covergestaltung mit den Awards of Excellence ausgezeichnet.

