



MUSEUM  
DER KULTUREN BASEL

# KULTUR KOCHT!

— MUSEUMSFEST —

3. UND 4.9.2016

Kochshows und Food-Blogs gewinnen immer grössere Fangemeinden. Kochbücher sind Verkaufsschlager. Kochen liegt im Trend. Dabei gibt es so viele Stilrichtungen und Ernährungsdiskussionen wie nie zuvor. Das Museumsfest serviert einen spannenden Themenmix, gewürzt mit Stars und Sternchen, und richtet alle Köstlichkeiten in einem kulturellen Kontext an.



# VERSPEISEN ESSEN

## TRENDIGE VERPFLEGUNG

MÜNSTERPLATZ

Sa 11.00 – 21.00

So 11.00 – 17.00

Schweres kulinarisches Geschütz fährt zum ersten Mal auf dem Münsterplatz auf: Food-Trucks. Sie bringen ihre vielfältige Gastronomie direkt zum Museum, zu den Festbesuchern und bieten ein trendiges und unkompliziertes Verpflegungs-erlebnis.

Big B's BBQ  
Chappeli goes out  
DESI Food  
DrüRadKafi  
TätschMeischer  
The Lunch Box  
THE THAI  
Museumsbistro Rollerhof

## IN DIE RÖHRE GUCKEN

MÜNSTERPLATZ

Sa 11.00 – 21.00

So 11.00 – 17.00

Lagerfeuerromantik kommt auf dem Münsterplatz auf – vor allem auch, wenn das kulinarische Zentrum stimmungsvoll beleuchtet wird: Grillieren Sie Ihre selbst gemachte oder die gekaufte Wurst an den einzigartigen Feuerrohren. Der Name besagt es: Dank der Feuerstellen von Sorglos Design werden Sie nicht geräuchert und Ihre Würste nicht verkohlt.



## EXKLUSIVE BISTRO-WÜRSTE

MUSEUMSBISTRO

Im Museumsbistro geht es schon vor dem Fest um die Wurst: Exklusive Würste sind das kulinarische Highlight. Gestartet wird zudem mit einer neuen Tradition: der Tavolata. Hier setzt man sich an eine lange Tafel mit Bekannten oder Fremden, führt sich Wurstgerichte zu Gemüte und schliesst das Essen mit einem feinen Dessert ab. Dies künftig einmal pro Monat.

# WOLLÜSTIG INSTALLATION

## DELIKATE MASCHENKUNST

MUSEUM EBENE 3

Installation

Sa 10.00 – 24.00

So 10.00 – 17.00

«Stricken macht nicht dick», meint die weltweit gefeierte Madame Tricot. Ihre süssen und salzigen dreidimensionalen Delikatessen sind eine Augenweide. Aus Wolle kreierte 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. Wer von der humorvollen, teils makabren Installation nicht satt ist, kann in Workshops selber Patisserie stricken – angeleitet von Madame Tricot höchstpersönlich. Einzige Voraussetzung: Man beherrscht die Vier-Nadel-Kunst schon.

Workshops: keine Anmeldung erforderlich

Workshops

Sa 16.30 – 17.30

Sa 19.00 – 20.00

So 12.00 – 13.00

So 15.00 – 16.00



Foto: Daniel Ammann

## KÄUFLICHE KOCHKUNST

MUSEUMSSHOP

Läden mit Küchenartikeln sind ein Paradies. Unser Museumsshop kocht auf grosser Flamme. Hier finden sich originelle Kochutensilien neben idealen Geschenken für Kochbegeisterte. Und natürlich sind auch die Bücher von Sarah Wiener und Madame Tricot erhältlich.

# GENUSSPUNKTE UNTERHALTUNG

## PIKANTES FAHRIÉTÉ

MÜNSTERPLATZ

Sa 12.00 – 12.30

Sa 15.00 – 15.30

Sa 19.00 – 19.30

Im Goldenen Gaukler, einem einzigartigen Zirkuswagen, servieren die Berner Künstler Gilbert und Oleg köstliche Kleinkunst. Sie als Gast dürfen aus einer reichhaltigen Variété-Karte auslesen. Die bestellte Jonglage, Zauberei, Akrobatik oder Musikdelikatesse wird sofort pikant dargeboten. Der neue Küchengehilfe aber ist ein Hanswurst.

Und suchen Sie nach Inspiration fürs nächste Essen? Zwischen den Vorstellungen gibt es Rezeptideen von FOODBOOM.

So 12.00 – 12.30

So 15.00 – 15.30

## LIVE-KOCHSHOW

BÜHNE MUSEUMSHOF

Sa 14.30 – 16.00

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.

## KOMISCHE DELIKATESSEN

BÜHNE MUSEUMSHOF

Sa 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-Delikatesen der Edle Schnittchen.



Foto: Roberto Conciatori

Foto: Marc Gilgen



## GROSSE STARS

BÜHNE MUSEUMSHOF

Sa 11.00 – 12.00

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 «Delikatessen».

## SÜSSES KINDERMENÜ

BÜHNE MUSEUMSHOF

So 11.00 – 12.00

13 Tonnen Bananen tischt die bekannte Band Schtärneföfi 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.

# ERLEBNIS ESSEN WISSEN

## IDEALE RESTEVERWERTUNG

BIBLIOTHEK

Sa 10.00 – 21.00

So 10.00 – 17.00

300 Kilogramm Essen pro Person wird in der Schweiz jedes Jahr weggeworfen. Der Erlebnisraum Foodwaste informiert über die Verschwendungssucht und die globale Wasserkrise und worauf sie zurückzuführen sind. Sie lernen aus Liebe zum Essen bewusst einzukaufen, richtig zu portionieren beim Kochen und werden über die Haltbarkeit aufgeklärt. Aus Resten können Sie selber hervorragende Menüs zusammenstellen.



## FORSCHUNGSOBJEKT WURST

MUSEUM EBENE 1

Sa 10.00 – 24.00

So 10.00 – 17.00

Im Food-Labor geht es um die Wurst. Werden Sie zu Forscherinnen und Forschern und verfolgen Sie den Siegeszug der Wurst um die Welt. Analysieren Sie Ihre eigene Esskultur und hängen Sie Ihre Ergebnisse auf. Überprüfen Sie Ihr Wissen in einem Selbsttest und beweisen Sie es auch in einem Wettbewerb rund um Küchengeräte aus der Museumssammlung.

## ABENTEUER NAHRUNGSSUCHE

MUSEUM

Sa 10.00 – 24.00

So 10.00 – 17.00

Bei unserem Suchspiel müssen vier Objekte in den Ausstellungen gefunden und Fragen dazu beantwortet werden. Sie haben alle etwas mit Essen zu tun. Kinder und Eltern können dabei wetteifern, denn es gibt zwei Versionen: eine für die Kleinen und eine für die Erwachsenen.

## SINNLICHE GEWÜRZE

BÜHNE MUSEUMSHOF

So 15.00 – 16.30

Essen ohne Gewürze schmeckt fad. Über die Jahrtausende haben die Menschen wunderbare Düfte geschaffen und diese exportiert und importiert. Eine Nase voll einheimischer und exotischer Gewürze kann am Gewürzstand genommen werden. Testen und verfeinern Sie Ihren Riechsinn.

# ZUBEREITUNG WORKSHOPS

**BLICK ÜBER DEN TELLERRAND** **NEBENHAUS 1. STOCK** **Sa 12.00 – 12.30**  
**So 13.30 – 14.00**

Was und wie viel isst die Welt? Im Workshop «Portionengrösse» werden Mahlzeiten nicht nur punkto Grösse unter die Lupe genommen. Die Teilnehmenden machen sich mit Caroline Schnell und Fabienne Moser auf die Suche von Vitaminen und spüren versteckte Fette auf. Dabei hinterlassen Sie Ihren persönlichen ökologischen Fussabdruck. Keine Anmeldung erforderlich

**So 12.00 – 12.30**  
**So 13.30 – 14.00**



Foto: Lorenz Cugini



**SCHMATZEN ERLAUBT** **NEBENHAUS 1. STOCK** **Sa 16.00 – 16.30**  
**Sa 18.30 – 19.00**  
**So 16.00 – 16.30**

Die Gabel liegt links, Messer und Löffel befinden sich rechts vom Teller. Spaghetti werden nicht geschnitten. Im Workshop «Etikette» lernen Sie von Danièle Gepner alles über Tischmanieren bei uns sowie über Sitten und Bräuche in anderen Ländern. Respekt und Toleranz sind uns dabei nicht Wurst. Keine Anmeldung erforderlich

**Nur für Kinder**  
**So 15.00 – 15.30**

**VERWURSTETE SCHOGGI** **KLOSTERHOF** **Für Familien**  
**Sa 12.00 – 12.45**  
**Sa 13.00 – 13.45**  
**Sa 14.00 – 14.45**  
**Sa 17.00 – 17.45**  
**Sa 18.00 – 18.45**  
**Sa 19.00 – 19.45**

Klein und Gross können in diesem Workshop 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

**So 12.00 – 12.45**  
**So 13.00 – 13.45**  
**So 14.00 – 14.45**



**KOCHMÜTZE AUF** **NEBENHAUS 1. STOCK** **Sa 13.00 – 17.00**  
**So 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

**EXKLUSIVE WURSTEREI** **NEBENHAUS PARTERRE** **Sa 17.00 – 18.00**  
**Sa 20.00 – 21.00**

Mit seinen Stadtjägern, Stadtzwickern oder Lammzwickerli ist Mika Lanz in Zürich stadtbekannt geworden. Jede seiner Würste basiert auf regionaler artgerechter Tierhaltung und schonender Verarbeitung. In der Museumswursterei gibt er seine Leidenschaft weiter und kreiert mit den Workshop-Teilnehmenden einzigartige Würste.

**Anmeldung erforderlich, Materialkosten: CHF 25.– pro Person**  
**Reservation vor dem Fest: 061 266 56 00**

**So 10.00 – 11.00**  
**So 14.00 – 15.00**

# FÜHRUNGEN IN DEN AUSSTELLUNGEN

## IN DER REIHE TANZEN — GROSS — STROHGOLD — TESSEL, TOPF UND TRACHT — UND IN DER AUSSTELLUNG BASLER FASNACHT

Detailprogramm auf [www.mkb.ch/kulturkocht](http://www.mkb.ch/kulturkocht)  
oder auf Infotafeln am Museumsfest

Im Museum
zu jeder vollen Stunde
Sa 11.00 – 23.00
So 11.00 – 16.00

### KULTURSCHOCK ESSEN

EBENE 1

Kurator Alexander Brust berichtet über seine eigenen Grenzerfahrungen mit Essen, aber auch über jene anderer Ethnologen in Lateinamerika. Wer dort arbeitet, wird mit anderen Essgewohnheiten und für unseren Gaumen ungewöhnlichen Speisen konfrontiert.

### DU BIST, WAS DU ISST

EBENE 1

Die Fotoarbeit *Exactitudes* zeigt Menschen, deren Kleidung viel über sie enthüllt. Gleiches gilt für die Ernährung. Essen Skinheads und Goths das Gleiche? Welches ist die Leibspeise einer Nonne? Was bevorzugen Anzug- und was Hawaiihemden-träger? Antworten gibt Kuratorin Tabea Buri.

### IN DER REIHE TANZEN



### STAHLHART SERVIERT

EBENE 3

Auf dem «marché du recyclage» in Bamako beschäftigen sich viele Arbeiterinnen und Arbeiter damit, aus Altmetallen verschiedene Gegenstände für den täglichen Bedarf herzustellen. Die Küchenutensilien vermitteln einen Eindruck der Vielfältigkeit von Upcycling-Objekten aus Afrika. Kuratorin Isabella Bosza wirft auch einen Blick auf das Re- oder Upcycling rund ums Essen bei uns und in anderen Ländern.

### STROHGOLD



### GROSS

### PORTIONENWEISE

EBENE 2



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. Auch in Französisch und als Familienführung

### EIN LOCH IM BRETT

EBENE 2

Auf Bali werden Hühner den einheimischen Göttern geopfert. Aber erst, wenn sie gross respektive dick genug sind. Das Mass aller Dinge ist dort ein Loch in einem Brett. Kurator Richard Kunz erzählt über das Essen von Gottheiten.

Auch in Englisch

### TESSEL, TOPF UND TRACHT



### LANGSAME TRADITIONEN

EBENE 4

Auf der Alp wird der Käse im Käsessi gemacht. Das Wursthorn ist ein wichtiger Bestandteil der herbstlichen Metzgete und seit über 2000 Jahren wird im Specksteintopf gekocht. Kurator Dominik Wunderlin lässt das Slow Food hochleben.

### MIT LÖFFELN GEFRESSEN

EBENE 4

Der Löffel war und ist Teil des Essbestecks. Er hat in Europa aber auch ganz andere Funktionen. Kuratorin Tamara Posillipo zeigt den Wandel der Essgewohnheiten auf.

### FASNÄCHTLICHE WONNEN

NEBENHAUS 1. STOCK

Nach dem Morgestraich ist die Mäählsuppe ein Muss. Oder es wird Zübele- und Käswaaie gegessen. Rund um die Basler Fasnacht darf auch die Faschtewaaie nicht fehlen. Kurator Dominik Wunderlin macht das Essen an den drey scheenschte Dääg im Jahr zum Thema.

### FASNACHTSAUSSTELLUNG



# — FESTPROGRAMM —

Eintritt frei – Programmänderungen vorbehalten – [www.mkb.ch/kulturkocht](http://www.mkb.ch/kulturkocht)

## SAMSTAG, 3. SEPTEMBER 2016

10.00 – 24.00

<b>ab 10.00</b>	<b>Suchspiel «Abenteuer Nah- rungssuche», Installationen Delikate Maschenkunst und Forschungsobjekt Wurst</b> Museum
<b>ab 10.00</b>	<b>Installation Ideale Reste- verwertung</b> Bibliothek
<b>ab 11.00</b>	<b>Ausstellung Basler Fasnacht</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>ab 11.00</b>	<b>Food-Truck-Market</b> Münsterplatz
<b>ab 11.00</b>	<b>Führungen in allen Ausstellungen</b> Museum
<b>11.00</b>	<b>Matinée Madame Tricot, Sarah Wiener und Heinz Margot</b> Bühne Museumshof
<b>12.00</b>	<b>Zum Goldenen Gaukler</b> Fahriété
<b>12.00</b>	<b>Workshop: Blick über den Tellerrand</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>12.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>13.00</b>	<b>Offenes Kinderatelier: Koch- mütze auf</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>13.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>13.00</b>	<b>FOODBOOM Rezeptideen</b> Fahriété
<b>13.30</b>	<b>Workshop: Blick über den Tellerrand</b> Nebenhaus 1. Stock

<b>14.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>14.30</b>	<b>Kochshow Sarah Wiener und Heinz Margot</b> Bühne Museumshof
<b>15.00</b>	<b>Zum Goldenen Gaukler</b> Fahriété
<b>16.00</b>	<b>FOODBOOM Rezeptideen</b> Fahriété
<b>16.00</b>	<b>Workshop: Schmatzen erlaubt</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>16.30</b>	<b>Stricken mit Madame Tricot</b> Museum Ebene 3
<b>17.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>17.00</b>	<b>Wursten mit Mika Lanz</b> Nebenhaus Parterre
<b>18.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>18.30</b>	<b>Workshop: Schmatzen erlaubt</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>19.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>19.00</b>	<b>Stricken mit Madame Tricot</b> Museum Ebene 3
<b>19.00</b>	<b>Zum Goldenen Gaukler</b> Fahriété
<b>20.00</b>	<b>Comedy Night: Komische Delikatessen</b> Bühne Museumshof
<b>20.00</b>	<b>Wursten mit Mika Lanz</b> Nebenhaus Parterre
<b>16.00</b>	<b>FOODBOOM Rezeptideen</b> Fahriété

## SONNTAG, 4. SEPTEMBER 2016

10.00 – 17.00

<b>ab 10.00</b>	<b>Suchspiel «Abenteuer Nah- rungssuche», Installationen Delikate Maschenkunst und Forschungsobjekt Wurst</b> Museum
<b>ab 10.00</b>	<b>Installation Ideale Reste- verwertung</b> Bibliothek
<b>ab 11.00</b>	<b>Food-Truck-Market</b> Münsterplatz
<b>ab 11.00</b>	<b>Führungen in allen Ausstellungen</b> Museum
<b>ab 11.00</b>	<b>Ausstellung Basler Fasnacht</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>10.00</b>	<b>Wursten mit Mika Lanz</b> Nebenhaus Parterre
<b>11.00</b>	<b>Kinderkonzert Schtärneföif</b> Bühne Museumshof
<b>12.00</b>	<b>Zum Goldenen Gaukler</b> Fahriété
<b>12.00</b>	<b>Stricken mit Madame Tricot</b> Museum Ebene 3
<b>12.00</b>	<b>Workshop: Blick über den Tellerrand</b> Nebenhaus 1. Stock

<b>12.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>12.00</b>	<b>Offenes Kinderatelier: Koch- mütze auf</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>13.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>13.00</b>	<b>FOODBOOM Rezeptideen</b> Fahriété
<b>13.30</b>	<b>Workshop: Blick über den Tellerrand</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>14.00</b>	<b>Workshop: Verwurstete Schoggi</b> Klosterhof
<b>14.00</b>	<b>Wursten mit Mika Lanz</b> Parterre Nebenhaus
<b>15.00</b>	<b>Workshop: Schmatzen erlaubt für Kinder</b> Nebenhaus 1. Stock
<b>15.00</b>	<b>Zum Goldenen Gaukler</b> Fahriété
<b>15.00</b>	<b>Selbsttest: Sinnliche Gewürze</b> Bühne Museumshof
<b>15.00</b>	<b>Stricken mit Madame Tricot</b> Museum Ebene 3
<b>16.00</b>	<b>FOODBOOM Rezeptideen</b> Fahriété
<b>16.00</b>	<b>Workshop: Schmatzen erlaubt</b> Nebenhaus 1. Stock