



Kabeljau natürlich konservieren, São Jacinto, Portugal | Postkarte, Archiv André Tavares

Öffentlicher Salon
von André Tavares
Samstag
21. April 2018
16 Uhr

Wie Kabeljau Küche und Landschaft prägt

Gemeinschaftsraum
Becki, Westbühl-
strasse 11

Die Küche spielt eine Schlüsselrolle im modernen Wohnen. Doch welchen Einfluss haben Nahrungsmittel auf die Küche? Da hakt André Tavares mit seiner Forschungsarbeit über die historischen Strukturen gemeinschaftlicher Prozesse beim Befischen und Konservieren des Kabeljaus ein. In seinem zweiten öffentlichen Salon erzählt er von der portugiesischen Küsten- und Hochseefischerei quer über den Atlantik. Der Kabeljau als wichtiges Nahrungsmittel beeinflusste die Architektur der Häfen und der Verarbeitungsanlagen ebenso wie die Arbeits- und Lebensgemeinschaften in diesen Fischerorten. Gibt es Parallelen zu jüngeren Bestrebungen in Kooperativen, die Nahrungsmittelproduktion wieder selber zu bestimmen und nicht der Lebensmittelindustrie zu überlassen?

Wer hat Lust und Zeit, zusammen mit André Tavares einen Apéro – selbstverständlich auch mit Kabeljau – vorzubereiten? Interessierte melden sich bei André per E-Mail andre@dafne.pt oder per Telefon 078 699 25 29.

Alle sind herzlich
willkommen!

Save the date: Dritter öffentlicher Salon von André Tavares, 2. Juni 2018, 16 Uhr
Mehr übers SWB Experimenthaus Neubühl unter www.swb-experimenthaus-neubuehl.ch