

Koch-Kultur – Identität, Handwerk, Kunst

Erfahrungen, Haltungen, Potentiale



**Dienstag, 12. März 2019, 16.00 Uhr,
Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum BSBZ,
Rheinhofstraße 16, Hohenems**

Die meisten Menschen, die sich für einen Urlaub in Europa entscheiden, suchen nach einer möglichst unverwechselbaren Erfahrung mit der von ihnen bereisten Region. Vorarlberg unterscheidet sich im Vergleich zu anderen alpinen Tourismusdestinationen weder in der Landschaft, noch über die bessere Infrastruktur und schon gar nicht über einen günstigeren Preis.

Eine der unmittelbarsten Möglichkeiten das Wesen einer Region, ihrer Menschen und ihrer Geschichte zu erfahren ist, ihre Alltagskultur zu erleben. Und vielleicht am schlichtesten vermittelt sich dies über Kochkultur. Welche Haltungen, Fertigkeiten, Materialien oder Kooperationsformen werden auf der Zunge des Gastes zum einzigartigen Abbild eines Hauses, einer Region, einer Landschaft? Wir bieten drei unterschiedliche Perspektiven als Impuls zum Dialog.

Danke für eine kurze Info zu Ihrem Kommen:
jutta.metzler@vorarlberg.travel

Die Plattform Kultur & Tourismus vernetzt die Vorarlberger Kulturschaffenden mit den international tätigen Touristikern des Landes. Ihr Ziel ist, Gedankenaustausch, das gegenseitige Kennenlernen der ProtagonistInnen untereinander und die Entwicklung von Kooperationsstrategien. Gastgeber sind die Kulturabteilung mit Unterstützung der Wirtschaftsabteilung der Vorarlberger Landesregierung und Vorarlberg Tourismus. **Programmgestaltung** Winfried Nußbaumüller, Christian Schützinger und Hans-Joachim Gögl.

Programm

Ein kurzes Gespräch mit dem Hausherrn Markus Schwärzler, Direktor des BBSZ Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum Vorarlberg, der zentralen Ausbildungsstätte vieler Lebensmittelproduzenten im ganzen Land.

Kochen als kulturelle Ausdrucksform

Renate Breuß skizziert Methoden und Haltungen aus historischen Kochpraktiken und wirft einen kritischen Blick auf die Gegenwart und künftige Herausforderungen. Renate Breuß ist Lehrbeauftragte für Kultur, Design und Wahrnehmung an der Fachhochschule Vorarlberg. Über viele Jahre leitete sie den Werkraum Bregenzerwald.

Kochen versus Kunst – Wie sich Kulinarik und Kunst im Werk von Paul Renner durchdringen

Paul Renners Kunst zielt auf die Idee vom Gesamtkunstwerk, vor allem interessiert ihn Kunst als synästhetische Wahrnehmung. Seine Ausstellungsprojekte gipfeln in theatralischen Soirées, in denen sich bildende und darstellende Kunst mit →

Kulinarik durchdringen, für die er auch Gebäude entwirft, Festivals inszeniert oder Reiseclubs konstituiert.

Kochkultur in der Praxis

Milena Broger »Mir ist es wichtig, mich mit der jeweiligen Umgebung zu befassen und aus ihr zu schöpfen. Dabei konzentriere ich mich auf wenige Produkte und versuche, deren Eigengeschmack hervorzuheben. Ich koche lieber schlicht, dafür mit mehr Wirkung für das Produkt.« Die gebürtige Hittisauerin hat in Italien, Japan und Dänemark gearbeitet. 2019 wurde sie als Küchenchefin des Restaurants Klösterle in Lech von Gault Millau mit 15 Punkten und 2 Hauben ausgezeichnet.

Ausklang ca. 17.30 Uhr bei einem gemeinsamen Glas Wein.