

# Tafeln mit Menschen aus allen Welten

In gemütlicher und privater Atmosphäre Menschen kennen lernen, dazu exotisches Essen und allerhand Kultur geniessen!

Die kreolische Küche weckt Lebensgenüsse und ist ein einzigartiges Potpourri von Speisen aus allen Welten. Die Gerichte der Landeskarte von Suriname spiegeln die unterschiedlichen Einflüsse der Einwanderungskultur wieder - von der Indianisch- Indonesischen - bis hin zu Indisch – Chinesischen Küche. An den Abenden wird nicht nur der Gaumen durch Gerardo's Kochkünste verwöhnt, der Anlass bietet auch eine Plattform, um Kultur zu geniessen und neue Menschen kennen zu lernen.

**Die Tafelrunden vernetzten Menschen und Ressourcen und bauen Vorurteile durch Begegnung ab.**

## März 2020

<b>Datum:</b>	EAT&MEET am Samstag 22. März um 19.00 Uhr
<b>Menü:</b>	Erdnusssuppe / Gebratenes Rindfleisch und gebackenem Kohl / kreolischer Reis / Dessert
<b>Kultur:</b>	Im Rahmen der Aktionswoche Zusammenleben in Baden: Dance around the World. Musikkonzept Derya Cukadar. <a href="http://www.baden.ch">www.baden.ch</a>

## April 2020

<b>Datum:</b>	EAT&MEET am Samstag 25. April 2020 um 19.00 Uhr
<b>Menü:</b>	Pitjel (Kreolische Vorspeise) Gegrilltes Poulet mit Kräuter / Gemüse / Reis / Dessert
<b>Kultur:</b>	Im armen westafrikanischen Staat Togo gibt es kaum Augenärzte. Armin Junghardt setzt sich dort für eine Augenklinik ein. <a href="http://www.stiftung-togo.ch/site/index.cfm">www.stiftung-togo.ch/site/index.cfm</a>

## Juni 2020

<b>Datum:</b>	EAT&MEET am Samstag 27. Juni 2020 um 19.00 Uhr
<b>Menü:</b>	Kreolische Häpply / Kreolischer Salat / Eintopf mit Rind, braunen Bohnen und Reis / Dessert
<b>Kultur:</b>	EAT&MEET goes Living Library. Die "Living Library" baut durch offene Begegnungen Brücken um eine differenzierte Auseinandersetzung mit fremden Lebenswelten zu fördern. Living Library steht im Zeichen der Offenheit und des persönlich vermittelten Wissens. Weitere Angebote unter <a href="http://www.stadtbibliothek.baden.ch">www.stadtbibliothek.baden.ch</a>

## September 2020

<b>Datum:</b>	EAT&MEET am Samstag 5. September um 19.00 Uhr
<b>Menü:</b>	Bananensuppe / kreolisches Poulet mit Schlangenbohnen und Reis / Dessert
<b>Kultur:</b>	Seit 2008 setzen sich Isabella Günthardt und ihre Familie für Bildung und Hygiene in Kenia ein. Inzwischen entstanden bei den Massai, am Fusse des Kilimanjaro, sechs Schulhäuser für rund 500 Kinder und drei Brunnen. Eine Schule für angehende Schneiderinnen ist in Bau.

## Oktober 2020

<b>Datum:</b>	EAT&MEET am Samstag 17.10.20 um 19.00 Uhr
<b>Menü:</b>	Erdnusssuppe / Gedämpfte Rindhackballen / Paksoy indonesisch / Dessert
<b>Kultur:</b>	Willi Hauenstein spielt mit seinem Schülerensemble traditionelle Trommelmusik aus Ghana. Mit bauchigen Kpanlogotrommeln verweben sie erdige, pulsierende Trommel-melodien. Das Publikum erfährt Wissenswertes zu den Rhythmen und den verschiedenen Instrumenten und das Trommeln wirklich sprechen können. AFROPERCUSSION: Trommelschule in Freienwil und Zürich <a href="http://www.afropercussion.ch">www.afropercussion.ch</a>

**Vegetarische Menüs:** jeweils auf Anfrage Tofu und vegetarische Gerichte.

**Ort:** Neuackerstrasse 18b, 5408 Ennetbaden (Parkplatz auf Anfrage, Bus 5 Neuacker).

**Preis pro Person:** CHF 38.50.- inkl. 1 Glas Welcome Prosecco oder Fruchtsaft/ Kaffee/Tee (exkl. alkoholische Getränke - darf auch selbst mitgebracht werden).

**Anmeldung und Auskunft:** **Die Anmeldung ist verbindlich!**

[katharina@katharina-ote.ch](mailto:katharina@katharina-ote.ch) / 079 339 30 33 / [www.katharina-kultur.ch](http://www.katharina-kultur.ch)

Vorname ..... Nachname .....

Strasse ..... Ort .....

Telefon ..... E-Mail

**EAT&MEET** am SONNENHÜGEL