



Tafeln mit Menschen aus allen Welten

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

An den Abenden wird nicht nur der Gaumen durch Kochkünste aus aller Welt 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.

Februar 2022

Datum:	EAT&MEET am Samstag 5. Februar um 19.00 Uhr
Menü:	Grüne Erbsensuppe / Poulet geröstet mit Gemüse und kreolischem Nasi / Dessert
Kultur:	Schule im Dienst des Friedens in Pakistan. Ein Sozialprojekt, das zum Ziel hat, Menschen aus armen Regionen dieser Erde durch die Macht der Bildung zu einer besseren und hoffnungsvolleren Zukunft zu verhelfen mit Dr. Yahya Hassa Bajwa. www.livingeducation.org

April 2022

Datum:	Reisen erlaubt am Samstag 9. April um 19.00 Uhr
Menü:	Spezialitäten aus Sri Lanka
Kultur:	Flüchtlinge aus Sri Lanka kochen ihre Landesspeisen und erzählen über ihr Land.

Juni 2022

Datum:	EAT&MEET goes Living Library am Samstag 11. Juni um 19.00 Uhr
Menü:	Kreolischer Salat / Nasi Goreng indische Art / Dessert
Kultur:	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.

September 2022

Datum:	Reisen erlaubt am Samstag 24. September um 19.00 Uhr
Menü:	Spezialitäten aus Jemen
Kultur:	Migranten aus Jemen kochen ihre Landesspeisen und erzählen über ihr Land.

Oktober 2022

Datum:	EAT&MEET am Samstag 29. Oktober um 19.00 Uhr
Menü:	Somosa mit Salat / Rind an Soja / Schlangenbohnen / Reis / Dessert
Kultur:	In den Slums bei Lima reihen sich Hütte an Hütte, hunderttausende, inmitten staubiger Hügel. Dort bringt „Estación Esperanza“ Hoffnung. Frauen, Jugendliche und Kinder finden einen Ort der Begegnung, entdecken Alternativen zum Leben auf der Strasse. In Freizeitprojekten werden die Menschen in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert. Seit dem Start im August 2014 ist das Projekt stets umfassender geworden. Miriam und Carlos Bernales-Kühni erzählen von ihrer Arbeit und ihrem Leben in den Slums von Lima www.estacion-esperanza.com

Vegetarische Menüs: jeweils auf Anfrage Tofu und vegetarische Gerichte.

Ort: Ennetraum, Postplatz, 5408 Ennetbaden, www.ennetraum.ch

Preis pro Person: CHF40.00.- inkl. Apéro (Wein darf selbst mitgebracht werden).

Anmeldung und Auskunft: Die Anmeldung ist verbindlich!

katharina@barandun-interkultur.ch / 079 339 30 33 / www.katharina-kultur.ch oder www.ennetraum.ch

