

HOIO

44 /33

2. Aktionswoche

Der Süden der fiktiven Insel Santa Lemusa, die auf 44°W / 33°N mitten im Atlantischen Ozean liegt, taucht vom 14. September bis 26. Oktober 2012 in einem Massstab von etwa 1:1000 in den Korridoren und Sälen des Zürcher Triemli-Spitals auf.

Kunst Station Triemli Programm
2010 ——— 20
14.9 – 26.10.2012

Stadtspital Triemli
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich

Tram 14 bis Endhaltestelle Triemli
Bus 80 und 72

Kunst Station Triemli ist ein Kunst-und-Bau-Konzept für das Stadtspital Triemli. Von 2010–2020 reagieren künstlerische Interventionen auf Bau, Spital und Alltag. Kunst Station Triemli wird im Rahmen des Kunst-und-Bau-Budgets von der Stadt Zürich finanziert. Weitere Infos zu Programm und Veranstaltungen: www.kunststationtriemli.ch

14.9 – 26.10.2012

HOIO

44 /33 2. Aktionswoche

- 1 Die Jagd ist Thema des 2. Kochkurses.
- 2 Was würden Sie zu einem solchen Teller schreiben?



1



2

Nachdem in einer ersten lemuischen Runde (ab 18.6.) der Norden der Insel vorgestellt wurde, wird in der zweiten Runde der Süden an verschiedenen Stellen im Spital sichtbar gemacht. So begegnen wir etwa in der Telefonzentrale des ehemaligen Notspitals dem Geheimagenten Hektor Maille aus Senpuav. Auf dem Dach wächst Schlafmohn vom Mont Majorin und an einem Tag wird ein Fischer im Garten des Stadtspitals kleine Goldstücke verteilen. Gleichzeitig verwandelt sich die Kunst Station Triemli immer mehr in ein Museum lemuischer Kultur und vom 1. bis 5. Oktober gibt es im Personalrestaurant und in der Cafeteria wieder lemuische Spezialitäten zu kosten – nun mit Gewürzen wie Pfeffer oder Piment.

Details zum Programm:

Freitag, 14. September – 17.00h: Goldstücke

Ein Fischer wird im Garten des Spitals kleine Goldstücke verteilen, so wie das in Gwosgout Jahr für Jahr geschieht.

Freitag, 14. September – 19.00h: Zweiter lemuischer Kochkurs (Thema Jagd) mit anschliessendem Dîner

Thema des zweiten Kochkurses ist die Jagd, wie sie in der Schweiz aber auch auf Santa Lemusa praktiziert wird. Die Jägerin Manuela Baumann berichtet von ihren Erfahrungen, spricht über Traditionen, Regeln und Mythen ihrer Passion. Unter der bewährten Leitung von Triemli-Chefkoch Karl Suter und Sous-Chef Johann Haberecker wird der richtige Umgang mit Wildfleisch demonstriert. Und HOIO zeigt, wie man auf Santa Lemusa dem gejagten Muskel mit Piment und anderen Gewürzen eine ganz spezifische Note verleiht.

Anmeldung bis Mittwoch 12. September an karin.frei@zuerich.ch, Treffpunkt um 19h vor der Kunst Station in der Cafeteria des Stadtspitals.

Montag, 17. September, 16.00–19.00:

Schreibseminar zum Thema «Essen»

Wie kann man über Essen schreiben? In einem ersten Teil des Kurses soll die kritische Lektüre von ausgewählten Texten zeigen, wie Profis das Problem angehen. Im zweiten Teil schreiben die Kursteilnehmer selbst einen Text zum Thema, der anschliessend diskutiert wird. Im letzten Teil des Kurses geht es darum, listenartig zusammenzufassen, was gute Texte über Essen ausmacht.

Anmeldung bis Freitag 14. September an karin.frei@zuerich.ch, Treffpunkt um 16h vor der Kunst Station in der Cafeteria des Stadtspitals.

Montag, 1. Oktober – Freitag, 5. Oktober: Lemuische Spezialitäten in der Cafeteria und im Personalrestaurant

Freitag, 26. Oktober – 19.00h:

Dritter Kochkurs mit anschliessendem Dîner

Informationen zur Veranstaltung folgen im September auf der Website www.kunststationtriemli.ch.

Anmeldung bis Mittwoch 24. Oktober an karin.frei@zuerich.ch, Treffpunkt um 19h vor der Kunst Station in der Cafeteria des Stadtspitals.

HOIO (www.hoio.ch)

HOIO ist die erste Importfirma für Produkte der fiktiven Insel Santa Lemusa. Dank ihrer einzigartigen Lage mitten im atlantischen Ozean bietet diese Insel eine Vielzahl ganz unterschiedlicher Landschaften – felsige Klippen und sanfte Strände, dichte Wälder und karge Berggebiete, zerfurchte Buchten und saftige Ebenen. Diesem Reichtum entsprechen auch die kulinarischen Erzeugnisse von Santa Lemusa – in erster Linie die Gewürze, die alle ihr ganz eigenes Aroma haben und meist auch eine ganz eigene Geschichte dazu. HOIO bemüht sich, einige dieser Aromen – und einige der Geschichten – auch für jene zugänglich zu machen, die nicht regelmässig nach Santa Lemusa reisen können. Auf der Website von HOIO (www.hoio.ch), die derzeit von einem sechsköpfigen Redaktions-Team betreut wird, finden sich Informationen über die verschiedensten Küchenzutaten (vor allem natürlich auch über die nach Europa importierten Gewürze), Rezepte, ein Kurzprofil der Insel, ein Abriss ihrer Geschichte sowie kurze Beschreibungen einzelner Projekte.