GOETHEANUM COMUNICACIÓN

Goetheanum, Dornach, Suiza, 28 de mayo de 2024

**100 años de agricultura biodinámica**

**Una cocina para los sentidos**

**En una colaboración entre la empresa de gastronomía experimental ‹Steinbeisser› y la Sección de Agricultura, Elif Oskan y Selassie Atadika cocinarán en el Goetheanum, con productos de cultivo biodinámico**

**Con motivo de 100 años de agricultura biodinámica, Elif Oskan y Selassie Atadika ofrecerán una cena culinaria en el Goetheanum. Con ingredientes biodinámicos procedentes del Huerto del Goetheanum. La especialidad del organizador del evento, la empresa ‹Steinbeisser›, es el arte de accesorios y cubiertos en combinación con la alta cocina.**

« ‹Steinbeisser› y las chefs Elif Oskan y Selassie Atadika son sinónimo de alimentos de alta calidad, biodiversidad y diversidad, valores que también se defienden en el Goetheanum», afirma Anna Storchenegger, del Departamento de Comunicación de la Sección de Agricultura del Goetheanum. La chef Elif Oskan es de origen turco y regenta el restaurante ‹Gül› en Zúrich (CH); la chef Selassie Atadika está considerada una de las más destacadas representantes de la ‹Nueva Cocina Africana› y regenta un restaurante en Accra (Ghana).

Jean-Michel Florin, codirector de la Sección de Agricultura, ha convencido a Martin Kullik, de ‹Steinbeisser›, para organizar un evento culinario en el marco del aniversario de 100 años de Agricultura Biodinámica en el Goetheanum. El evento dará una oportunidad para tener experiencias gustativas especiales y situar la cocina y la alimentación en un marco artístico, por ejemplo con cubiertos, vajillas y textiles diseñados a partir de materiales orgánicos, que propician una cultura especial de presentar los platos. Los anfitriones de la cena serán Martin Kullik, de ‹Steinbeisser›, y Jasmin Peschke, directora del Departamento de Nutrición de la Sección de Agricultura.

La agricultura biodinámica se preocupa por la salud del suelo, las plantas y los animales incorporando las energías cósmicas en el trabajo con la tierra. Los productos biodinámicos son parte integral de muchos restaurantes y cocinas familiares así como del surtido de supermercados como ‹Coop› y ‹Migros› en Suiza; también despiertan el interés de viticultores y de restaurantes de alta cocina, como por ejemplo de los gastrónomos experimentales de ‹Steinbeisser›.

(2003 caracteres/SJ; traducido por Michael Kranawetvogl)

**Gastronomía experimental** con Elif Oskan y Selassie Atadika, 30 y 31 de agosto de 2024, 17.30, Goetheanum **Web** steinbeisser.org

**Contacto (Goetheanum)**   
Anna Storchenegger, anna.storchenegger@goetheanum.ch

**Contacto (Steinbeisser)**   
Martin Kullik, info@steinbeisser.org