GOETHEANUM KOMMUNIKATION

Goetheanum, Dornach, Schweiz, 3. Mai 2023

**100 Jahre biodynamische Landwirtschaft**

**Rundum sinneserweiternd**

**In Kooperation von ‹Steinbeisser› und Sektion für Landwirtschaft am   
Goetheanum kochen Elif Oskan und Selassie Atadika biodynamisch**

**Anlässlich von ‹100 Jahre biodynamische Landwirtschaft› gestalten Elif Oskan und Selassie Atadika am Goetheanum einen kulinarischen Abend mit biodynamischen Zutaten aus dem Goetheanum-Gartenpark. Zum Konzept des Veranstalters ‹Steinbeisser› gehört die Verbindung von Objektkunst wie Essbestecke und Haute Cuisine.**

«‹Steinbeisser› und die beiden Köchinnen Elif Oskan und Selassie Atadika stehen für qualitativ hochwertige Lebensmittel, Biodiversität und Diversität – Werte, die das Goetheanum auch vertritt.» Das sagt Anna Storchenegger von der Kommunikation der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum. Die Köchin Elif Oskan hat einen türkischen Hintergrund und führt das Restaurant ‹Gül› in Zürich, Schweiz; die Köchin Selassie Atadika gilt als eine der prominentesten Vertreterinnen der ‹Neuen afrikanischen Küche› und führt ein Restaurant in Accra, Ghana.

Jean-Michel Florin, Co-Leiter der Sektion für Landwirtschaft, hat Martin Kullik von ‹Steinbeisser› gewonnen, eines seiner Events dem 100-jährigen Jubiläum der biodynamischen Landwirtschaft zu widmen, und zwar am Goetheanum. Jean-Michel Florin sieht in diesem Anlass die Möglichkeit, zu besonderen Geschmackserlebnissen zu kommen und darüber hinaus Essen in einen künstlerischen Rahmen zu stellen. Zu diesem gehören besonders gestaltete Bestecke, Geschirre und Textilien aus organischen Materialien, die zu ungewohnten Begegnungen mit den Gerichten führen. Durch den Dinner-Abend führen Martin Kullik von ‹Steinbeisser› und Jasmin Peschke, Leiterin des Fachbereichs Ernährung in der Sektion für Landwirtschaft.

Biodynamische Landwirtschaft macht sich die Gesundheit von Boden, Pflanzen und Tiere zum Anliegen und bezieht kosmische Gesetzmäßigkeiten mit ein. Biodynamische Produkte gehören zur Alltagsküche, wie die Sortimente von Supermärkten wie ‹Coop› und ‹Migros›, Schweiz, zeigen. Darüber hinaus interessiert sich die Haute Cuisine für biodynamische Lebensmittel. Davon zeugen Weine anerkannter Qualitätswinzerinnen und -winzer in Frankreich. Und eben auch die experimentelle Gastronomie von ‹Steinbeisser›.

(2068 Zeichen/SJ)

**Experimentelle Gastronomie mit** **Elif Oskan und Selassie Atadika**30. und 31. August 2024, jeweils ab 17.30 Uhr, Goetheanum **Web** steinbeisser.org

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

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