

Bremsspur

Krönung - oder ist der liebste Ort die Küche?



Märchen beginnen oftmals mit „Es war einmal“. Diesmal ist es kein Märchen, es könnte märchenhaft sein. Könnte! Leute, die zwar mit viel Liebe und jede Menge Energie ihre Leidenschaften pflegen, aber sich nicht gerade als Stars im Rampenlicht der Öffentlichkeit befinden, haben es schwer. Für Ausstellungen wird bezahlbarer Raum gesucht und geeignete Medien, die Öffentlichkeitsarbeit unterstützen. Beides ist speziell in Berlin kaum zu bekommen. Und wer möchte nicht wenigstens hin und wieder seine Leidenschaft stolz präsentieren?

Es war einmal eine Restaurant-Leiterin, die offen ist für Neues, für Experimente, selbst dann, wenn es unklar ist, auf was sie sich da einlässt. Nennen wir sie mal Birgitt. Das erste Treffen muss ernüchternd gewesen sein. Nichts Konkretes, nichts, was den Nebel um die Dinge lichtet, die dort verabredet wurden. „Ja, ja. Mmh. Ich denke, es geht“ war, was sie hörte. Und noch neun Monate bis zur Eröffnung.

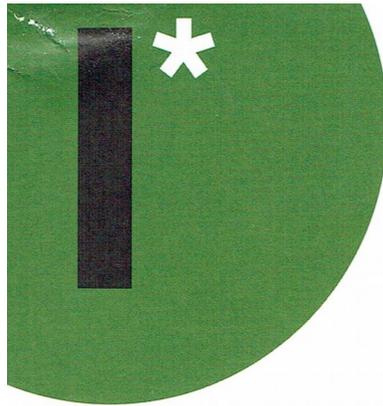
Die Zeit ging ins Land, die Pläne wurden konkreter und ein Konzept entstand. Das Thema Essen sollte dargestellt werden, also ein Brückenschlag zwischen dem Restaurant Namens Eßkultur und unserer Leidenschaft Ikebana. Birgitt hatte die Idee, während der Ausstellung eine Lesung zu veranstalten. Eine kulinarische Lesung inklusive eines exklusiven Essens, dazu eben die Werke der Ikebana-Ausstellung. „Hoffentlich rechnet sich das Ganze“, war wohl einer ihrer Gedanken. So entstand auch der Titel der Ausstellung: **„Der liebste Platz auf der Welt ist mir die Küche“** ist das Oberthema und zugleich der erste Satz aus dem Buch "Kitchen" von Banana Yoshimoto – deren Protagonistin für ihr Leben gern kocht. sie selbst erleidet viele menschliche Verluste, erfährt Hilfe, Liebe, wieder Verluste und immer tröstet ein wunderbares Essen. Es liest sich wirklich leicht und gibt einen guten Einblick in japanisches Leben abseits klischeehafter Vorstellung.

Es floss die Zeit, sie rann dahin. Zwei Typen tauchten auf, waren stundenlang im Restaurant, beobachteten das Geschehen, fotografierten und vermaßen den Raum. Das Personal wusste nicht, worum es geht.

Fast kullerten Tränen über Birgitts Wangen. Mittlerweile befinden wir uns im Aufbau der Ausstellung. Birgitt sah das erste Mal „live“, also plastisch und hautnah, vor sich, was in der langen Zeit erdacht und geplant wurde. Erstmals war zu sehen, wie die Künstler und Künstlerinnen von Ikebana International, Chapter 246 die Idee „Essen“ in Form von Ikebana-Arrangements umsetzten. Und es war schön, so schön, so anrührend schön.

Und dann kam wie eine böse Fee Corona.

Birgitt musste das Restaurant schließen, Veranstaltungen wurden verboten. Wenigstens war es noch möglich, gemeinsam die Ausstellungseröffnung zu feiern und an einem weiteren Tag Besuchern die Werke zu präsentieren. Die Lesung des Buches „Kitchen“ musste abgesagt werden. Das Restaurant fiel in ein Dornröschenschlaf und wartet auf die Prinzessin ( Birgitt? ), die es hoffentlich bald wieder wachküst.



## IKEBANA bei eßkultur

Ikebana ist einer der fünf Wege des Zen und "Ka-do" bedeutet "Blumenweg" auf Japanisch. Mit dem Weg der Blumen beschäftigen sich 2000 verschiedene Ikebana-Schulen. Sie verwenden Blumen, Blätter, Zweige und manchmal auch ganz anderes Material.

Die Gruppe IKEBANA INTERNATIONAL BERLIN e.V. gibt es seit 1996 und sie vertritt einige dieser Schulen. Ein Stückchen Weg der Blumen präsentieren die Mitglieder dieser Gruppe im März in unserem Speiseraum in Dahlem. Und wir schauen mal, ob man Ikebana auch essen kann.

Rund um den Blumenweg gibt es im Rahmen einer Ikebana-Ausstellung in Zusammenarbeit mit dem Restaurant eßkultur vom **12. bis zum 15. März** einiges bei uns zu entdecken.

warum?

mit wem

wo

wann

was

wie

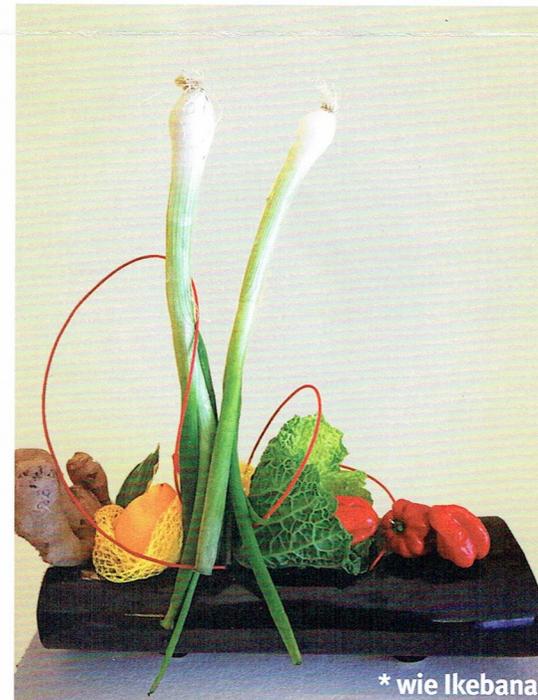
ißt

wer

- |            |  |
|------------|--|
| Donnerstag | 12. März, 18 Uhr<br>Ausstellungseröffnung  |
| Freitag    | 13. März, 19 Uhr<br>Literatur zum Essen (siehe Vorderseite)  |
| Samstag    | 14. März, 11 Uhr und 15 Uhr<br>Ikebana-Vorführungen<br>und verschiedene Schnupperkurse:<br>für eine Materialgebühr von 5€ kann jeder<br>ein eigenes Arrangement herstellen |
| Sonntag    | 15. März um 11 Uhr<br>Asiatisches Märchenfrühstück   |

### Die Ausstellung ist geöffnet:

Donnerstag von 18 bis 21 Uhr, Freitag von 10 bis 22 Uhr  
Samstag von 10 bis 20 Uhr und Sonntag von 10 bis 16 Uhr



\* wie Ikebana



## Nudeln – Ikebana?

Ikebana-Schule  
Sogetsu

**Gabi Krieg**

Ikebana-Schule  
Sogetsu

**Marianne Pucks**

Ikebana-Schule  
Sogetsu

**Sabine Dahlke-Mues**

# „Gefüllte Paprikaschote, vegan“

Ikebana-Schule  
Sogetsu

Barbara Auth



„Gefüllte Paprikaschote, vegan“

# „Frühlingskuss“

Ikebana-Schule  
Ikenobo

Brigitte Jogschies





Ikebana-Schule  
Sogetsu

Sabine Dahlke-Mues

# „alte Wege, neue Windungen“

Ikebana-Schule  
Sogetsu

Elke Jacob



## „Bukett garni“

Ikebana-Schule  
Sogetsu

Karin Jarchow-Redecker



## „Haru -Frühling-“

Ikebana-Schule  
Ikenobo

Takako Kitagawa-Pausch



Ikebana-Schule  
Sogetsu

Gina Speier





**Schweiß, krumme Rücken.  
Und die Belohnung dafür -  
nichts als Kartoffeln.**

Theo Schmich

Ikebana-Schule  
Sogetsu

**Ulrike Vogler  
Sabine Wienczkowski**

Restaurant eßkultur

## Dahlem

**Restaurant und Beduinenzelt**

Takustr. 38/40

14195 Berlin-Steglitz

<https://www.esskultur-berlin.de>

"Kitchen"

von Banana Yoshimoto

Diogenes Verlag

Auflage: 12. (15. März 1994)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3257227000

ISBN-13: 978-3257227000



<http://www.ikebana-international.de>

---

Martin Kessenbrock