

Kindersamstage

Samstag,
5. Juli,
14.30 bis
16.30 Uhr

Entdeckung der Gewürzwelt

mit Nadin Paragenings
Ein Nachmittag rund um die Welt der Gewürze. Zuerst werden wir die Gewürze kennenlernen und erfahren, aus welchen Ländern sie ursprünglich stammen. Anschließend lassen wir ein Bild aus Gewürzen entstehen.

Für Kinder ab 4 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de,
Kosten: 2,- Euro

Samstag,
2. August,
14.30 bis
16.30 Uhr

Gewürze quer durch die Geschichte

mit Nadin Paragenings
Wir entdecken gemeinsam, welche Gewürze die Menschen von der Steinzeit an bis heute kannten und zum Kochen benutzt haben. Anschließend basteln wir uns ein eigenes kleines Gewürzlexikon.

Für Kinder ab 6 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de
Kosten: 2,- Euro

Sonntag,
25. Mai,
15.00 Uhr

Märchen für Groß und Klein

Safran und Teufelsdreck – ein afro-orientalisches Gewürzmärchen

mit musikalischer Begleitung durch die African Culture Group
Die persische Prinzessin Safrani und der afrikanische König Asani sollen heiraten. Doch die Köche am Königshof sind verzweifelt, denn ohne Safran und Teufelsdreck als Gewürze für das Hochzeitsmahl wird die Ehe der beiden scheitern. Bei der Suche behilflich ist der afrikanische Geschichtenerzähler, der Griot – wird er den Köchen helfen können?

Ein interaktives Theaterspiel mit musikalischer Begleitung für Jung und Alt.
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de, Eintritt: 2,- Euro

Sommerferienprogramm

Savonettes – Duftende Seifenbälle aus alter Zeit

Eure Urgroßmütter haben sie noch gekannt: kleine Seifenkugeln, die nach Lavendel, Zitrone, Anis, Nelke und Zimt dufteten. Sie wurden in sorgfältiger Handarbeit aus fein geschabter

Donnerstag,
17. Juli 2008,
14.30 bis
16.30 Uhr

Mittwoch,
30. Juli,
10.00 bis
12.30 Uhr

Kochen wie im Mittelalter

Im Mittelalter haben die Leute ihr Essen gern mit vielen Kräutern und besonderen Gewürzen verfeinert. Wir wollen im Museumshof am offenen Feuer ein echtes mittelalterliches Menü kochen und dann gemeinsam essen.

Für Kinder von 8 bis 12 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de, Kosten: 10,- Euro

Dem Duft auf der Spur!

mit Isabel Pagalies
Auf eurer Entdeckungsreise durch die Ausstellung erfahrt ihr Neues über die Welt der Gewürze. Wie kommen die Gewürze zu uns nach Göttingen? Wonach riecht eigentlich Fingerwurz? Wie sieht Sassafras aus? Im kreativen Teil des Nachmittags bastelt ihr euch dann euer eigenes Duftsäckchen.

Für Kinder von 8 bis 12 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de, Kosten: 2,- Euro

Das Fühl-ABC

mit Ellen Richter und Sonja Gindele
Nach einer Führung durch die Ausstellung gehen wir gemeinsam in die Stadtbibliothek. Dort könnt ihr das ABC nicht nur ansehen

Mittwoch,
16. Juli
13. August,
10.00 bis
12.00 Uhr

Führungen

Führungen für Gruppen durch die Ausstellung nach Vereinbarung.
Anmeldung unter: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de
Eintritt: 2,- Euro

Führung für blinde und sehbehinderte Menschen

Gewürze riechen und fühlen – diese spezielle Führung richtet sich an blinde und sehbehinderte Menschen.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns!
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de

Veranstaltungen außerhalb des Museums

Gewürze aus aller Welt Führung durch den botanischen Garten

Die Natur hat uns eine wunderbare Vielfalt an Gewürzen geschenkt, mehr als nur das

Freitag,
16. Mai, 13. Juni,
jeweils
16.00–17.30 Uhr

Eintritt: 3,- Euro pro Person
Für Gruppen sind nach Vereinbarung auch an anderen Terminen Führungen möglich. Mindestbeitrag bis zu zehn Personen: 30,- Euro, sonst 3,-Euro pro Person.
Anmeldung: 0551-395755

Kathak Klassischer nordindischer Tanz

Ein Angebot für Kinder
Der Kathak-Tanz ist in der Jahrtausende alten kulturellen Tradition Indiens verwurzelt. Bei diesem Tanz binden wir uns Glöckchen an die Fußgelenke und spielen auf dem Fußboden Schlagzeug. Wir malen mit Armen und Händen Bögen und kleine Ornamente in die Luft, wir erzählen Geschichten mit Händen und Füßen und klatschen und sprechen im Rhythmus. Dabei üben wir auch, konzentriert und entspannt gleichzeitig zu sein und mit viel Spaß zu lernen, uns in Harmonie von Körper, Geist und Seele zur Musik zu bewegen. Den Mädchen und Jungen (!) wird hier Gelegenheit gegeben, diesen faszinierenden Tanzstil kennen zu lernen und gemeinsam eine kleine Aufführung bei der »Nacht der Kultur« am 4. Juli zu gestalten.

Städtisches Museum Göttingen
Ritterplan 7–8
Tel: 0551/400-2843
www.museum.goettingen.de
museum@goettingen.de
Öffnungszeiten:
Di.–Fr.: 10.00–17.00 h,
Sa.–So.: 11.00–17.00 h

Chili, Teufelsdreck und Safran



Seife, Stärkemehl und verschiedenen Gewürzen geknetet und geformt. Nach einer kurzen Führung durch die Ausstellung, bei der ihr euren Geruchssinn schärfen könnt, dürft ihr wie ein Parfümeur eure eigenen Duftseifen herstellen.

Für Kinder von 8 bis 12 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de,
Kosten: 10,- Euro

und lesen, ihr könnt es auch schmecken und riechen. Wie das geht? Mit Gewürzen und Kräutern! Jedes Kind bastelt sich seine Lieblingsbuchstaben, z.B. das A mit Anis, das B mit Basilikum und das C mit Cardamom. Ist der Buchstabe fertig, könnt ihr ihn fühlen und riechen und beim Herstellen habt ihr bestimmt von eurem Gewürz genascht.

Für Kinder von 6 bis 8 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de, Kosten: 2,- Euro

Salz in der Suppe. Wir entdecken, was im Curry steckt, wie man Chili nutzt, wie schön der Ingwer oder die Vanille sind, und lernen manche Kostbarkeiten aus fernen Ländern und deren wundersame Geschichten kennen. Wer Lust hat, kommt anschließend in Bremers Weinkellerei am Wall, wo passend zum Thema Wein verkostet wird.
Treffpunkt: Alter Botanischer Garten, Eingang Untere Karspüle, Anmeldung: 0551-395755

Der Kurs findet dienstags, 15.00-16.00 Uhr, im Spiegelsaal (1. Stock) des Kommunikations- und Aktionszentrums KAZ, Hospitalstraße 6, statt. Er beginnt am 6. Mai. Die Kosten betragen 55,- bzw. 65,- Euro (10 Termine).
Leitung/nähere Information/Anmeldung: Johanna Meyer, Tel.-Nr.: 05 51 / 7 70 10 66, e-Mail: meyer.kathak@web.de

Zur Kulturgeschichte der Gewürze
Eine Ausstellung des Landesmuseums Natur und Mensch Oldenburg im Städtischen Museum Göttingen
4. Mai - 17. August 2008

Chili, Teufelsdreck und Safran

Eine Ausstellung des Landesmuseums Natur und Mensch Oldenburg im Städtischen Museum Göttingen

Wer in Göttingen ein Restaurant sucht, dem bietet sich eine reiche Auswahl: argentinisch, indisch, türkisch, griechisch, chinesisches, thailändisch, französisch, spanisch, mexikanisch, italienisch, deutsch und vieles mehr – Essen aus aller Welt kommt in Göttingen auf den Tisch. Aber nicht nur die Profis in den Spezialitätenrestaurants, sondern auch Hobbyköche sind längst mit – früher – exotischen Gerichten wie dem indonesischen nasi goreng, den indischen curries oder den mexikanischen enchiladas bestens vertraut. Die notwendigen Zutaten ausländischer Küchen sind nahezu überall und jederzeit verfügbar: das gilt für Gemüse, Getreide, Teigwaren und selbstverständlich auch für die charakteristischen Gewürze.

Der Gewürzhandel ist heute ein wichtiger Wirtschaftsfaktor mit großer Bedeutung für viele Länder Asiens, Afrikas und Lateinamerikas. Aber schon seit dem frühesten Beginn der menschlichen Zivilisation war der Handel mit

Der erste Teil der Ausstellung **Chili, Teufelsdreck und Safran** ist diesem kulturgeschichtlichen Thema gewidmet. Im zweiten Teil stehen, gegliedert nach den Regionen Amerika, Europa, Fernost, Indien und Orient, die Gewürze der Welt im Mittelpunkt: Was unterscheidet Kümmel vom Kreuzkümmel? Woraus besteht und wozu dient Safran? Was würzt man mit Teufelsdreck? Welche Schärfegrade gibt es beim Chili? Beim Rundgang durch die Ausstellung kann der Besucher wie auf einem Markt die Vielfalt der Welt der Gewürze mit allen Sinnen erkunden.

Die Ausstellung **Chili, Teufelsdreck und Safran** wurde dem Städtischen Museum Göttingen freundlicherweise vom Landesmuseum Natur und Mensch in Oldenburg zur Verfügung gestellt. Dafür gilt unser Dank in erster Linie Herrn Prof. Dr. Mamoun Fansa, der auch bei der Anpassung an die Göttinger Verhältnisse stets Rat und Hilfe gewährte. Bei der Organisation des Begleitprogramms haben Museum und KAZ wieder einmal hervorragend zusammengearbeitet. Gedankt sei schließlich all jenen, die uns bei der Umsetzung der Ausstellung und der Durchführung der begleitenden Veranstaltungen unterstützt haben.

KAZ
Kulturaktivitäten & Museen in Osterr.

Vorträge

Städtisches Museum, Tapetensaal,
Beginn jeweils 15.00 Uhr,
Dauer: ca. 45 Minuten.
Eintritt jeweils 1,- Euro pro Person

Sonntag,
1. Juni

Betty Arndt:
Pfeffer, Pflaumen, Paradieskorn
Archäologische Befunde zur spätmittelalterlichen Ernährung in Göttingen.

Sonntag,
15. Juni

Volker Pudel:
Wie kommen wir auf den »guten Geschmack«?
Essverhalten will gelernt sein

Sonntag,
22. Juni

Gabriele Weis:
Geschichten und Wundersames aus der Welt der Gewürze

Sonntag,
29. Juni

Bernd Schubert:
Geschmackswahrnehmungen und Geschmackspräferenzen
Einblicke in die sensorische Produktforschung

Kulinarisches

Städtisches Museum, Tapetensaal

Mi, 18. Juni,
19.30 bis
21.30 Uhr



Sonntag,
24. Mai,
16.00 bis
17.30 Uhr

GeWürze des Lebens

Käse & Wein – gewürzt oder als Gewürz zur Freude des Gaumens, präsentiert von Paulette Klages und Philipp Bremer
Eintritt: 35,- Euro, Kartenvorverkauf: während den Öffnungszeiten an der Museumskasse sowie bei Käse-Boucoiran und Weinhandlung Bremer

Vor Beginn der Veranstaltung besteht ab 19.00 Uhr Gelegenheit zu einer Kurzführung durch die Ausstellung.

Geschmacks-Wunder

Blindverkostung mit Jacqueline Amirfallah
Jeder weiß: Die Augen essen mit! Schön angerichtetes Essen schmeckt nicht nur besser, unser Auge steuert auch unseren Geschmack! Was aber ist, wenn es ausfällt, wenn wir also nur auf unseren Geschmack angewiesen sind? Erleben Sie Ihr wahres Geschmacks-Wunder bei dieser Blindverkostung mit Jacqueline Amirfallah vom Restaurant Gauß am Theater
Eintritt: 8,- Euro, Kartenvorverkauf: während der Öffnungszeiten an der Museumskasse. Vor Beginn der Veranstaltung besteht ab 15.30 Uhr Gelegenheit zu einer Kurzführung durch die Ausstellung.

Samstag,
14. Juni,
14.30 bis
16.30 Uhr

Donnerstag,
10. Juli,
14.30 bis
16.30 Uhr

Zeitraum:
6. Mai bis 9. Juli
Dienstag bis
Freitag: 10.00
bis 17.00 Uhr

Gewürzen ist bezeichnend für die Medizin und Kochkunst. Hierbei werden die Geschmacksrichtungen, Eigenschaften und Heilwirkungen der einzelnen Substanzen beachtet. In den Ausstellungsräumen findet eine Einführung in die Welt der Kräuter und Gewürze statt. Danach werden in den Räumen von Shivayoga, Obere Karspüle 36, Gewürzbrötchen gebacken und gegessen.

Für Erwachsene
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder
e-mail: museum@goettingen.de,
Kosten: 2,- Euro

Für Kinder von 6 bis 12 Jahren
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder
e-mail: museum@goettingen.de,
Kosten: 2,- Euro

Angebote für Schulklassen, Hort und Kindergarten

Für Kindergarten

Was duftet da? - ein Riechspiel
10.000 verschiedene Düfte kann die menschliche Nase unterscheiden. Wir wollen Kräuter und Gewürze, die die Kinder aus dem Alltag

Dienstag bis
Freitag:
10.00 bis
17.00 Uhr

Für Schulklassen und Hort

Die Gewürzpresse

Bei einer Führung durch die Ausstellung lernen wir die unterschiedlichsten Gewürze kennen. Es darf gefühlt, gerochen und gestaunt werden. Nachdem die Ausstellung erkundet wurde, wird geschraubt und geschnitten. Mit Holz, Schrauben und Wellpappe baut sich jeder seine eigene Gewürzpresse.

Dauer: 60 Minuten
Kosten: 2,- Euro pro Person
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder
e-mail: museum@goettingen.de

Malworkshops für Erwachsene

mit Renate Wanda Gehl
Nach einer kurzen Einführung zur Herkunft, Ernte, Wirkung und Verarbeitung einzelner Gewürze werden wir deren Formenvielfalt und Farben aufgreifen und zu Ornamenten und Arabesken anordnen. Anschließend werden diese Bildschöpfungen zerlegt, um sie collageartig in abstrakte und ungegenständliche Bilder einzubinden.

Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder e-mail: museum@goettingen.de. Kosten: 2,- Euro

Gewürzen wirtschaftlich und politisch von hoher Bedeutung. Der Zugang zu den Herkunftsregionen der Gewürze, die Kontrolle von Transport und Handel garantierten Wohlstand und Macht. Der sagenhafte Reichtum indischer Mogulherrscher ebenso wie auch der Aufstieg der Niederlande und vor allem Englands zur überragenden Seemacht hingen aufs engste mit der Beherrschung des Gewürzhandels zusammen.

Sonntag,
8. Juni,
17.00 bis
18.30 Uhr



Im Reich von Duft und Geschmack.

Mit Oliveto und Ewert Tee & Gewürze den Zauber der Gewürze erleben
Eintritt: 5,- Euro, Kartenvorverkauf: während der Öffnungszeiten an der Museumskasse. Vor Beginn der Veranstaltung besteht ab 16.30 Uhr Gelegenheit zu einer Kurzführung durch die Ausstellung.

Gewürze und Kräuter: Juwelen der Küche

mit Arjan Pal Singh
Kinder- und Jugend-Kurs Mobil

Zu den Gewürzen zählen Kräuter, Rinden und Samen, die entweder gestoßen oder gemahlen verwendet werden. Kräuter sind Blätter oder Blüten, welche im frischen oder getrockneten Zustand den Speisen zugegeben werden. Der richtige Umgang mit diesen Kräutern und

kennen, erschnuppeln und das dazugehörige Kraut oder Gewürz finden und erkennen lernen.

Dauer: 60 Minuten
Kosten: 2,- Euro pro Person
Anmeldung: Tel.: 0551/400-2843 oder
e-mail: museum@goettingen.de