

Kongressung

ArcheNova Die Bildung Kultivieren!

Ausgabe 02 vom 4. Juli 2011

KONGRESS VOM 14. - 16. OKTOBER 2011 IM FESTSPIELHAUS BREGENZ AM BODENSEE

++ Kücheninstallation auf dem Kongress ++ Österreichische Lehrer werden zum Kongress aufgefordert ++ Verhandlung mit Sir Ken Robinson ++ Kongress-Dialog ++ Bundesbahnsonderkondition



Foto: Tanja Dorendorf / T+T Fotografie

Guten Tag,

nach den ersten Tagen der Kongressanmeldung ist bereits ein Viertel der 1700 Plätze im großen Saal des Festspielhauses belegt. Diese Resonanz freut uns und hat uns überrascht. So schreibt der Direktor eines Gymnasiums in Vorarlberg:

„Wir sind ein junges aufstrebendes Gymnasium in Lustenau, ca. 7 km von Bregenz entfernt. Ich war beim letzten Kongress in Bregenz dabei und bin heute noch begeistert. Ich wünsche mir, dass diese Begeisterung auch mit meinen Mitarbeitern geteilt wird, daher der Gedanke mit dem ganzen Lehrkörper am Kongress teilzunehmen.“

In dieser zweiten Ausgabe der **KongressZeitung** geht es vor allem um die schon angedeutete **Kücheninstallation**, die im Zentrum des Kongresses stehen soll.

Im Zentrum ist ganz wörtlich, aber auch metaphorisch gemeint. Das räumliche Zentrum, in dem die Küche aufgebaut wird, ist die **Drehbühne**. Inhaltlich wird der Kongress natürlich nicht nur ein Zentrum haben. Die Küche, das Kochen und die damit verbundene Kultur berührt ein Thema hinter vielen Themen des Kongresses: die Haltung, die Art und Weise des Handelns, der Modus der Praxis. Und auch, dass Menschen nicht aus einem Kopf mit Gestell bestehen.

Die Küche wird, so der augenblickliche Stand des Irrtums (Redewendung von adz-Mitglied Peter Fratton), aus **drei Küchen** bestehen, von denen zumindest immer eine über die gesamte Kongresszeit im Betrieb sein wird.

Christoph Riemers Garküche ist in vielen Workshops zwischen Kunst und Pädagogik erprobt und längst noch nicht ausgekocht. Christoph Riemer skizziert sein Vorhaben in dieser Ausgabe.

Die zweite Küche wird am **Schlänitzsee in der Nähe von Potsdam** gebaut. Schülerinnen und Schüler im Pubertätsalter aus der (staatlichen) Montessori-Schule in Potsdam arbeiten und lernen eine Woche

im Monat weit ab von der Schule am See. Sie kultivieren ein Grundstück, auf dem sich einst ein Ferienheim der Stasi befand. Auch das Kochen ist Teil des Projekts. Diese Küche wird nach Bregenz gebracht. Das Schlänitzsee-Projekt wird auch an anderen Stellen auf dem Kongress eine Rolle spielen. Demnächst mehr dazu in der **KongressZeitung**.

Die dritte Küche ist ein zu verwirklichender Traum. Eine Küche, wie sie künftig im Zentrum mancher Schule stehen sollten, nein: wie sie in vielen Schulen stehen wird! In dieser Küche werden Kochkünstler und Alltagsköche kochen. Alles weitere unten in *Die Kongressküche* und den nächsten Ausgaben. Bitte jetzt schon mitkochen!

Küchendienst

Ingrid Rathner und Erwin Dorn aus Linz haben sich schon beworben und angekündigt, dass sie in der Küche Gulasch kochen möchten. Sie leiten in Österreich das Projekt *kukusch* (www.kukusch.at). Es ist der Nachfolger des großen Künstler-und-Schule-Ereignisses I LIKE TO MOVE IT MOVE IT (www.linz09.at/de/detailseite/presse/informationen/presse-information/2256342.html) als Linz Kulturhauptstadt 2009 war.

Wer kochen will und Ideen zur Küche hat schreibt an kueche@adz-netzwerk.de.

Verschiedenes

Da wir gerade in **Österreich** sind. Das Ministerium für Unterricht, Kunst und Kultur hat in einer Mitteilung an alle Schulen, PHs und an die Mitarbeiter des Ministeriums die Teilnahme am Kongress empfohlen.

Mehrfach wurde vorgeschlagen Sir Ken Robinson (www.adz-netzwerk.de/Do-schools-kill-creativity.php und www.youtube.com/watch?v=zDZFcdGpL4U) einzuladen. Mike Sandbothe (neu im Team, demnächst mehr) hat mit dessen Management Kontakt aufgenommen. Es antwortet: *Sir Ken Robinson lives in Los Angeles and very rarely travels to Europe for speaking engagements and when he does his fee is substantial plus 1st class flights from LA. Sir Ken prefers to contribute to events by pre-recorded video or a live appearance via satellite for large events or on occasions via Skype for smaller events. Let me know if one of these options interests you.*

Nun kümmert sich adz-Mitglied Phillip Graf von Hardenberg um Sponsoren für Flug und Honorar. Hardenberg übrigens gründet auf Sylt das Nordsee College, mit den einschlägigen Beratern: Katrin Hille, Gerald Hüther, Jesper Juul und Andreas Müller. Sie werden auch auf dem Kongress sein.

Man sieht, wie das adz-Wurzelwerk wächst und rhizomiert. In den Kongress-Gärten werden diese Wurzeln ausschlagen und treiben. In den Garten gehen wir demnächst an dieser Stelle. Nun geht's erst mal in die Küche.

r.k.

PS Freunde und bewährte Mitwirkende bei unseren bisherigen Aktivitäten haben sich oder ihre Themen in der **KongressZeitung** 1 vermisst. Aber das waren ja nur Beispiele. Alle sind willkommen. Das Kongressgeflecht wächst und wird vervollständigt. Bitte mitwaben!

Vorschläge, Kommentare und Debatte zum Kongress: www.adz-netzwerk.de/Kongress-2011-dialog.php

Die Deutsche Bahn bietet für Kongressteilnehmer folgende Sonderkonditionen von allen Bahnhöfen in Deutschland an: **hin und zurück für 99,- Euro (mit Zugbindung) bzw. 119,- Euro (ohne Zugbindung)**. Telefonisch buchen unter: [+49 \(0\)1805 - 31 11 53](tel:+49(0)1805-311153) (14Cent/min). Nennen Sie bei der Buchung bitte das Stichwort „ADZ“ und halten Ihre Kreditkarte zur Zahlung bereit. Über diese Hotline erhalten Sie auch einen Anschlussfahrschein nach Bregenz und zurück.

Die Kongressküche

Auf der Drehbühne im Festspielhaus Bregenz soll vom Anfang bis zum Ende des Kongresses eine Küche stehen. Eine Kücheninstallation im Zentrum des Kongresses? Ist da vielleicht jemand übermütig geworden?



Diese Küche wird den Kongress nicht bekochen. Die Installation soll einen Unterschied hervorheben. Es ist der Unterschied zwischen einer Kultur der Rezepte, der Abfütterung und des Zermahlens der Welt zu Stoff auf der einen Seite und einer Kultur des Kombinierens und Komponierens auf der anderen Seite, einer Kultur, in der es ein Vorteil ist, verschieden zu sein. Kein Einheitsbrei! Gar kein Brei. Es geht um den Unterschied zwischen einer Haltung, die darauf hinaus läuft, dass eh alles egal ist und einer Position, dass nichts egal aber alles folgenreich ist.

Der Prototyp

Ist nicht in der Küche, also in der Art des Kochens, wie in einer Nusschale der Umgang mit der Welt enthalten? Werden die großen Fragen häufig nicht erst an den kleinen Dingen deutlich? Erschließen sich dort nicht die elementaren Muster und Regeln, vorausgesetzt man guckt hin? Tatsächlich ist doch die Küche gewöhnlich der Prototyp der Abfütterungs- und Erledigungswelt und nur selten eine Werkstatt zur Kultivierung des Alltags.

Lässt sich in der Küche und durch die Küche vielleicht sogar die Lebenswelt beeinflussen? Könnte die Kultivierung der Kochpraxis also ein starker Anfang - beileibe nicht *der einzige* - sein?

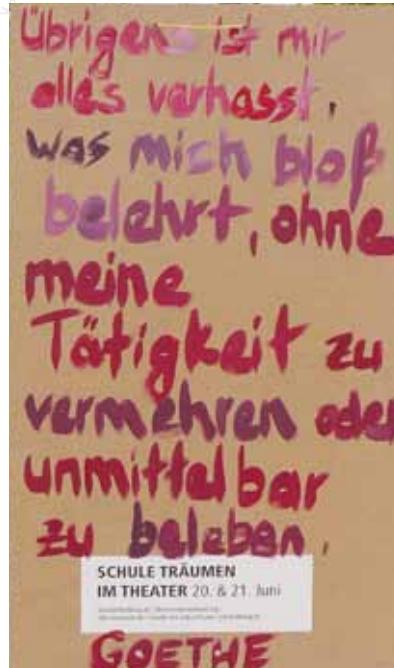
Stellen wir uns eine Schule vor, deren Zentrum die Küche ist. In der Küche ginge es so wenig um bloße Kalorien, wie es dieser Schule auch sonst nicht um bloße Informationen oder eben um „den Stoff“

ginge. Es ginge nie mehr um „den Stoff“. Das Wort überlassen wir von jetzt an den Dealern. Es ginge um die vielen Stoffe und Substanzen die verwandelt werden, auch um die vielen Zutaten, die benötigt werden, damit das Essen gelingt. Es ginge um ein verzweigtes Wissen, das in Mischungen und Kombinationen auftritt. Man sage nicht, das sei ein Programm für die hohe Küchenakademie, aber nichts für die alltäglichen Kinder, Jugendlichen und ihre Lehrer! Im Gegenteil. Hier würden sie endlich so lernen können wie sie sprechen gelernt haben oder wie man im Ausland eine neue Sprache lernt. Keine fertigen Sätze kopieren. Sie lernen nicht auswendig, sondern inwendig. Sie lernen nicht das Sprechen zu imitieren, sondern selbst zu sprechen, und das heißt mit anderen zu sprechen. Sprechen ist Handeln.

Zwischenruf

Seit mehr als einem Jahr spazieren ein paar Sätze aus den Erinnerungen des Stuttgarter Sternekochs Vincent Klink durch meinen Kopf. „Sitting Küchen Bull“ heißt das wunderbare Buch, in dem er einen französischen Meisterkoch erwähnt, in dessen Küche es verpönt war nach Rezepten zu kochen oder Erfahrungen als Rezepte aufzuheben. Das schien mir sofort interessant. Dann aber versuchte der Kleinmut einen Rückzieher. So ein Rezeptverbot zeichne halt die Großmeister aus, aber unsereiner brauche sie doch, die Rezepte. Damit hätte die Geschichte vom Kochen ohne Rezept schon wieder vertrieben sein können. Aber sie verblasste nicht. Sie färbte in mehr und mehr Gedanken durch, die gar nichts mit dem Kochen zu tun haben. „Etwas platzt auf und färbt nach innen,“ nannte der Dichter Wolfdietrich Schnurre solche Ereignisse. Da deutete sich ein neues Muster an.

Die Küche wäre eine Arena, um Schlüsselerlebnisse zu machen. Und dazu gehört auch immer ein Widerstand oder wie man in der älteren Sprache sagte, ein „Widerfahrnis“. Es geht nicht glatt. Die Dinge sind „Gegen-stände“! Kein passiver wie Knete formba-



rer Stoff. Und weil hier kein kleiner Gott den dummen Lehm formt, kommt immer etwas dazwischen, macht man Fehler, entstehen Missverständnisse auch mit den Dingen. Widerfahrnisse solcher Art schaffen unerwartet neue Situationen. Situationen, aus denen man etwas machen kann! So kommt

Neues zur Welt. Konkret: Das Essen schmeckt jedes Mal etwas anders. Etwas zufällig Entstandenes wird entdeckt. Man versucht es zu verstehen. Was ist passiert? Was haben wir da denn in welcher Weise kombiniert? Wie entstehen Wechselwirkungen? Was können wir tun, um beabsichtigte Wirkungen zu erzeugen?

Die Küche als ein Labor im Welt-erzeugen. Das Abenteuer, aus den Mutationen, die zufällig kommen und zumeist nicht lebensfähig sind, etwas Neues zu bilden. Denn das Neue, schreibt der Philosoph Volker Gerhard, entsteht aus Problemen. Ihnen, meint er, verdanken wir doch alles! Oder wie der kanadische Erziehungswissenschaftler und Change-Theoretiker Michael Fullan sagt: „Problems are our friends.“

Üben

Wenn Schulen mit solchen Küchen anfangen, werden dort Menschen arbeiten, die gut kochen und erklären können, was sie tun. Ob jemand kochen kann, erweist sich ja nicht an Diplomen. Der große Koch und Gastrokritiker Wolfram Siebeck zum Beispiel hatte zunächst Karikaturen gezeichnet und Reportagen verfasst bevor er über Restaurants zu schreiben begann. Dann erst kochte er selbst und erfand seine berühmten Rezepte. Aha, also doch Rezepte? Natürlich auch. Aber eigentlich sind das eher Geschichten vom Kochen, die beim Weitermachen und Weitererzählen variiert werden. In der Küche gilt diese Doppelmaxime des rehabilitierten Übens: Wiederholen und Variieren.

Übungen können gar nicht elementar genug sein, wenn sie dabei nur genauer werden. Die Bratkartoffel in dünneren oder dickeren Scheiben? In Öl oder zum Schluss mit etwas Butter? Nur Salz oder auch Paprika und vielleicht doch nur Cayennepfe-

fer? Raffiniertes Streusalz oder grob Gemahlenes? Zwiebeln schon vorher rösten oder erst später dazu mischen? Und immer wieder probieren, schmecken, also unterscheiden, selbst entscheiden, sich von Vorbildern inspirieren lassen und dann: „Do it your way!“

Die Welt der Rezepte hat die Handelnden zu bloß noch Ausführenden degradiert. Irgendwann können sie sich anderes gar nicht mehr vorstellen. Das Küchenlabor hingegen weitet. Schmecken und Kochen spannen einen Regelkreis voller Rückkopplungen. Das ist Lernen. Lernen eben nicht in diesem vereinseitigten Sinn als die passive Seite beim Belehrtwerden oder gar nur als das Empfangen und Abspeichern von Kopien. Lernen ist eine Aktivität am Original. Es ist die angeeignete Erinnerungsspur, eine Art Protokoll der Aktivitäten, die uns wichtig sind. Was wir gut können, wird automatisiert, sinkt ab ins Un- oder Vorbewusste.

Wer Radfahren kann, muss nicht mehr an seine Bewegungsabläufe denken. Der kann über die Ziele seiner Touren nachdenken oder sich einfach uneingeschränkt am Fahren erfreuen.

Der Verzicht auf Rezepte wäre also eine Basisübung im Abschied vom Kopieren und eine Grundübung zur Ermöglichung von Eigenem. Man könnte es auch durch die Brille der alten Handwerkspädagogik sehen: Zuschauen, Nachahmen, Selbermachen. Also nicht beim Nachahmen stehen bleiben!

Wechselwirkungen

In der Küche übt die ganze Schule den Abschied von den Rezepten und feiert ihn. Das färbt ab. Auf andere Labore und Werkstätten, Bühnen, Ateliers und Übungsräume, unterschiedliche Orte für unterschiedliche Tätigkeiten, von denen es dort mehr und mehr gäbe. Und all diese Orte und Tätigkeiten kommen miteinander in Wechselwirkung. Vielleicht mal ein Türchen zur naturwissenschaftlichen Molekularküche des Max-Planck-Forschers Thomas Vilgis öffnen oder zu der des Ideengenies Ferran Adriá? Oder die Bücher des Ethnologen Marcel Lèvy-Strauss über Essenssitten aus der Bibliothek holen und dann dem eigenen Sprechen lauschen. Was ist ein ausgekochter Typ? Und wann wird jemandem was übergebraten? Kochen und Braten sind ganz unterschiedliche Verwandlungen, nicht nur am Herd. Plötzlich schmeckt die Welt. Alles schmeckt anders und manches auch nicht. Unvorstellbar, dass es eine Zeit gab, in der die pädagogische Küche nur ein Gerät favorisiert hatte, den Fleischwolf.

Stellt Euch vor, man käme in eine Schule und es duftet nach den Zutaten guter Küche. Es summt von den Bühnen und Probebühnen. Es brummt aus den Werkstätten. Aus manchen Räumen klingt es ganz still. Ein Haus aus Werkstätten, Rederäumen, Spielecken, Übungszonen und mit einem prächtigen Garten. Ein Haus für die Kinder und Jugendlichen. Ein Haus auch für ungewöhnliche Erwachsene. Das ist keine Utopie, kein *Ou Topos*, was ja Nirgendwo heißt. Das wäre endlich ein Topos, ein starker, anziehender Ort. Eine Schule nach der alten, griechisch antiken Definition als Muße, als „Freisein von Geschäften“. Diese Schule sollte die allermo-

Ethisch und ästhetisch gilt Heinz von Foersters kategorischer Imperativ: Handle stets so, dass sich die Menge der Möglichkeiten in der Welt vermehrt. Dafür könnte die Küche ein Labor sein. Das Labor wirkt aber nur dadurch nach außen und nach innen auf die Kinder und Jugendlichen, dass das Kochen selbst wichtig und nicht nur eine Übung ist, die für ferne Ziele steht. Gutes Üben ist zugleich Ausüben.



dernste Schule werden. Sie könnte auch die wirksamste sein. Und die schönste wäre sie allemal. Die auf Noten und ständiger Bewertung basierende Schule tut nur so, als ob sie für die Geschäfte und Berufe der Zukunft ausbildet. In Wirklichkeit

ist der Bezug zur Praxis weitgehend verloren gegangen. Wissen wird als Selbstzweck zelebriert und dann benotet. Wozu Wissen wirklich dienen kann, wird in der Schule oft gar nicht mehr erfahren. Das könnte sich durch die Küche ändern. Hier wird Wissen in Arbeit gesetzt und aus Arbeit erworben! Das ist vielleicht nicht gleich Muße. Das ist auch nicht Freisein von Geschäften. Es ist Freisein von belanglosem Wissen, das nur noch bis zur Prüfung zwischengespeichert und eben nicht in folgenreiches Handeln verwandelt wird.

Es wird Zeit, nicht mehr allgemein und strategisch über Bildung zu reden, sondern sich um den Umbau einzelner Schulen zu kümmern, um den Kindergarten an der Ecke, vielleicht um die Hochschule, an der man selbst studiert hat. Die Kinder und Jugendlichen brauchen Paten und Botschafter aus der tätigen Welt. Menschen, die etwas können. Menschen, die für etwas einstehen, sei es als Künstler, Handwerker oder als Wissenschaftler oder eben als Köche. Und wären nicht all diese Dritten in gewisser Weise *Köche der neuen Schule*? Die Kinder und Jugendlichen brauchen Gesellschaft. Nicht so sehr die *Gesellschaft*, die als Staat auftritt, sondern Gesellschaft als Umgebung, als Bündnispartner. Sie brauchen Freunde, Leute, die zu ihnen gehen, die etwas mitbringen, die vor allem sich selbst mitbringen.

Genuss am Gelingen

Eine Tiefenwirkung dieser künstlerischen Weltwerkstattküche könnte in einer am gelingenden Leben orientierten Wiederentdeckung von Zweck-Mittel-Relationen bestehen: Wir kochen, um zu essen. Und wir essen, um uns damit zu ernähren. Wir ernähren uns, um glücklich und gesund zu sein. Und damit meinen wir immer zugleich auch mehr als das bloße Überleben. Denn wenn es ums Leben geht, dann kommt die „Um-zu-Relation“ auch mal an ihr Ende. Dann kann man ankommen. Dann bekommen zum Beispiel das Kochen und das Essen ihren Eigenwert, der keinen Verweis mehr braucht. Der Genuss. Das Leben, das sich selbst genügt. Die Freude. Das Leben, der Genuss und die Freude bleiben mit allem anderen verwoben, werden aber nicht untergeordnet.

Spielend

Konrad Lorenz schrieb: „Wir wissen wohl, dass dem Vogelgesang eine arterhaltende Leistung bei der Revierabgrenzung, bei der Anlockung des Weibchens, der Einschüchterung von Nebenbuhlern usw. zukommt. Wir wissen aber auch, dass das Vogellied seine höchste Vollendung, seine reichste Differenzierung dort erreicht, wo es diese Funktionen gerade nicht hat. Ein Blaukehlchen, eine Amsel singen ihre kunstvollsten und für unser Empfinden schönsten, objektiv gesehen am kompliziertesten gebauten Lieder dann, wenn sie in ganz mäßiger Erregung *dichtend* vor sich hin singen. Wenn das Lied funktionell wird, wenn der Vogel einen Gegner ansingt, oder vor dem Weibchen balzt, gehen alle höheren Feinheiten verloren, man hört dann eine eintönige Wiederholung der lautesten Strophen.“

Die vom Leben und Erleben abgelöste „Um-zu-Relation“ ist tief in unsere Vorstellungen vom Lernen, zumal vom Lernen in der Schule, einkodiert. Wir lernen angeblich fürs „spätere Leben“. Das klingt wie eine Drohung. Als wäre die Schule eine zur Bewährung ausgesetzte Vorstrafe. Würden die Schulen ins Leben einladen, wären sie ganz andere. Natürlich bleibt alles immer auch in Zweck-Mittel-Relation verwoben. Aber jedes Ding, jedes Ereignis, jeder Mensch steht auch für sich, zumindest für Momente. Dann sprechen wir von Schönheit. Oder genießen einfach, dass es schmeckt. Oder sind glücklich über eine Entdeckung. Oder haben das, was Konrad Lorenz „Funktionslust“ nannte.

Es hat mich immer wieder geradezu erschüttert, dass der singende Vogel haargenau in jener biologischen Situation und in jener Stimmungslage seine künstlerische Höchstleistung erreicht wie der Mensch, dann nämlich, wenn er in einer gewissen seelischen Gleichgewichtslage, vom Ernst des Lebens gleichsam abgerückt, in rein spielerischer Weise produziert.“

PS „Das Geheimnis Europas“ schrieb Albert Camus, „ist, dass es das Leben nicht mehr liebt.“ Eine Revolte gegen diese Depression lohnt sich. Immer wieder. Und hören wir auch immer den genialen Dichter Josef Brodsky: „Ob ihr´s glaubt oder nicht, die Evolution hat ein Ziel, Schönheit.“

PPS Ein Glück, dass ich erst als die Küchenideen in meiner Phantasie schon Form angenommen hatte von Kersten Reich in Köln und später von Jürgen Oelkers in Zürich hörte, dass John Dewey bereits in seinem Schulentwurf vor fast 100 Jahren der Küche einen zentralen Ort zugeschlagen hat. Stephan Jansen tröstet: „Die meisten Innovationen sind nur mangelnde Literaturkenntnisse.“

Reinhard Kahl

Geschmacksbildung

Schmecken, entdecken, erkennen, benennen

Jeder Mensch ist unverwechselbar – und hat seinen ganz eigenen Geschmack. Nicht nur beim Essen und Trinken. Um den Geschmackssinn zu schärfen, braucht man den Vergleich. Geschmack entsteht durch Schmecken, und nur wer vieles probiert, kann feststellen, was besser schmeckt und was schlechter. Unser Ausgangspunkt ist, das Einfache und Unverfälschte zu entdecken. Darauf baut die Wahrnehmung des Verschiedenen auf – sie schult die Unterscheidungsfähigkeit. Nicht reduzieren, sondern vergleichen!

Geschmackliche Wahrnehmung entfaltet sich erst, wenn man nicht in die bekannten Schubladen von „lecker“ oder „mag ich nicht“ einordnet. Denn schnelle

Bewertungen verhindern, etwas Neues zu entdecken und zu erkennen. Eigene Worte für dieses Sinnenerleben intensivieren dagegen das Vergnügen am persönlichen Geschmack. So wird das Besondere entdeckt. Dabei entsteht fast spielerisch ein Bildungsprinzip, das auf andere Bereiche des Lernens und Lebens abfärbt, auf die ganze Person. Was nährt mich tatsächlich? Was tut mir wirklich gut? Und was „schmeckt mir überhaupt nicht“ – ganz konkret und auch im übertragenen Sinne.

Kochen und Essen sind ein Zentrum des Lebens, werden aber in der institutionalisierten Bildung ignoriert. Essen wird konsumiert. Die Küche kommt nicht vor. Dabei ist sie der Ort von Verwandlungen. Ein Ort von Nahrung und Nähe. Und sie ist vor allem ein wirklicher Ort.

Die Schwemme von Fertigprodukten ist dagegen ortlos.

Ein Fressen für mister nowhere man,
Sitting in his nowhere land,
Making all his nowhere plans
for nobody.

„Nowhere man“ macht keine Erfahrungen.
Er frisst und macht sich überflüssig.
Das kennen wir doch irgendwie?

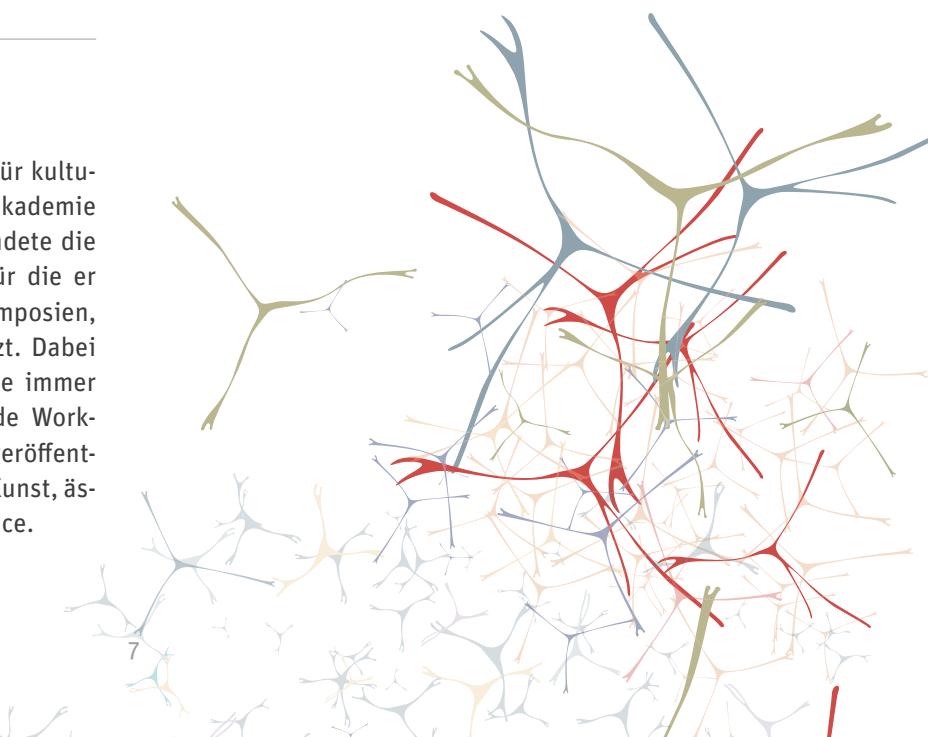
Doesn't have a point of view,
Knows not where he's going to,
Isn't he a bit like you and me?

Ja – aber das ist wunderbar leicht zu ändern.

Der Entfremdung von grundlegenden individuellen und sozialen Lebensvollzügen stellen wir neue Erfahrungen entgegen. Die Entfaltung des eigenen Geschmacks ist ein Anfang, ein Schritt zur Entwicklung einer unverwechselbaren Persönlichkeit. Unseren Geschmackssinn zu kultivieren, führt uns zur Vision des eigenen Lebens als „Kochen ohne Rezept“.

Nowhere man please listen,
you don't know what you're missing
Nowhere man, the world is at your command!

Christoph Riemer



Christoph Riemer

(Jahrgang 1949) ist Künstler und Dozent für kulturelle/spirituelle Bildung an der Bundesakademie für Kirche und Diakonie in Berlin. Er gründete die „Playing Arts“ (www.playing-arts.de), für die er heute mit internationalen Aktionen, Symposien, Ausstellungen und Festivals Impulse setzt. Dabei rücken seine „Spiritual Cooking“ Projekte immer stärker in den Vordergrund: inspirierende Workshops mit Live-Kochen. Christoph Riemer veröffentlichte zahlreiche Bücher und Schriften zu Kunst, ästhetischer Bildung, Kochen und Performance.