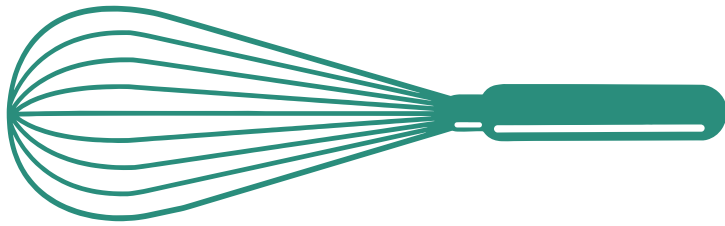


Kulinarik



Der Denk- und Produktionsort Libken schreibt bereits zum zweiten Mal ein Stipendium für Kulinarik aus. Dieses wird von Juli bis September 2018 in Kooperation mit der Kulturstiftung des Bundes vergeben.

Libken

Wie ein Denkmal der Ost-Moderne ragt der viergeschossige Plattenbau in die weitläufige Hügellandschaft der Uckermark. 1965 als Unterkunft für ArbeiterInnen der örtlichen LPG auf einer sanften Erhebung am Rande des Dorfes Böckenberg erbaut, war er bereits zum Abriss vorgesehen. Ende 2014 wurde das Haus von Libken e.V. übernommen, einem gemeinnützigen Verein, der sich dessen Entwicklung als kulturellen Residenz-, Produktions- und Veranstaltungsort verschrieben hat. Das ehemalige Wohngebäude wird nun nach und nach in einen Ort verwandelt, der fernab der Stadt eine gemeinschaftliche Struktur für konzentriertes Arbeiten, künstlerisches Schaffen, interdisziplinäre und internationale Begegnung, Austausch und Dialog zur Verfügung stellt. Neben der Ausrichtung eines eigenen Kultur- und Residenzprogramms, liegt ein weiterer Schwerpunkt der Vereinsarbeit in der Erhaltung und Rekultivierung der umliegenden Grundstücksflächen nach den Prinzipien des ökologischen Gartenbaus. Daran anknüpfend erfolgt der Aufbau einer Plattform für Kulinarikforschung.

Stipendium für Kulinarik

Mit dem bisher einzigartigen Stipendium für Kulinarik wird sowohl ausgebildeten KöchInnen, als auch denjenigen, die das Kochen für sich als Kunstform entdeckt haben, eine Möglichkeit gegeben, sich über einen Zeitraum von drei Monaten ganz auf ihre Kochkunst zu konzentrieren und an einem selbst gewählten kulinarischen Thema zu forschen und zu experimentieren.

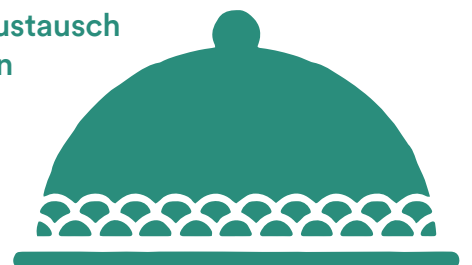
Stipendium Libken 2018

Traditionelle als auch neue Rezepte und Zubereitungsarten, alte, fast vergessene Küchenweisheiten und Geschichten rund um die Erzeugung, Verarbeitung und Speisezubereitung in der Region Uckermark sollen dabei aufgespürt werden und als Inspiration in die eigene Kochkunst einfließen. Ein direkter Bezug des eigenen kulinarischen Forschungsthemas zur Region und der lokalen ErzeugerInnengemeinschaft ist dabei ausdrücklich erwünscht.

Wir stellen eine Wohnung mit vollausgestatteter Küche als Kochlabor, sowie die zusätzliche Möglichkeit der Nutzung unserer Großküche zur Verfügung. StipendiatInnen haben für die Dauer ihres Aufenthalts die Möglichkeit frische, saisonale Zutaten aus unserem wachsenden ökologischen Obst- und Gemüseanbau zu verwenden und eigene Flächen zu bepflanzen. BäckerInnen/KonditorInnen werden ihre Freude am lokalen Getreideanbau haben, die Wälder sind voller Pilze, die Seen voller Fisch. Ebenso unterstützen wir die Vermittlung und den Kontakt zu diversen ErzeugerInnen in der Umgebung. Das dreimonatige Stipendium umfasst neben freier Unterkunft einen monatlichen Zuschuss in Höhe von 500 Euro für Lebenshaltungskosten, Fahrtkosten, Materialien und Lebensmittel.

Lange Tafel + Rahmenprogramm

Gemeinsam mit den jeweiligen StipendiatInnen möchten wir als Gastgeber regionale ErzeugerInnen, GenießerInnen, NachbarInnen und Gäste des Hauses zu Tisch laden. An drei Terminen werden in Form von sogenannten *Langen Tafeln* die erarbeiteten Rezepte und Erfahrungen der StipendiatInnen im Rahmen eines gemeinsamen Mahls erfahrbar gemacht und geteilt. Die öffentlichen Essen an der großen Tafel sollen den Wissensaustausch anregen, Raum für Austausch und Diskussionen geben und allen Tafelgästen Genuss und ein unvergessliches kulinarisches



Erlebnis bereiten. Die *Langen Tafeln* werden in Abstimmung mit den jeweiligen Themenschwerpunkten der StipendiatInnen in das laufende Kultur- und Veranstaltungsprogramm eingebettet und durch Workshops, Filmvorführungen oder Vorträge ergänzt.



Schwerpunkt Einwecken

Ob Einkochen, Einmachen oder Einwecken, saisonale Köstlichkeiten lassen sich so bestens haltbar machen. Das Einkochen hat eine lange Tradition, die wir wieder mehr in den Fokus rücken wollen. Vor allem unter den Aspekten der saisonalen Küche und dem bewussten Konsumieren im Einklang mit den verschiedenen Jahreszeiten. Die StipendiatInnen sind dazu angeregt, ein individuelles Einweck-Rezept zu kreieren und damit das wachsende öffentliche Archiv zu bereichern.

Archiv / Publikation

Ein wichtiger Bestandteil der Plattform für Kulinarikforschung wird der Aufbau eines wachsenden und umfassenden Archivs sein. Hier werden sowohl die von den StipendiatInnen gesammelten neuen und traditionellen regionalen Rezepte, die davon inspirierten Eigenkreationen der KöchInnen, die Rezeptbeiträge zum Schwerpunkt des Einweckens, als auch die aufgespürten und selbst erlebten Geschichten und Geheimnisse der regionalen Kochkunst gesammelt und aufbereitet werden.

Zu jedem Stipendium wird in Zusammenarbeit mit dem Hausgrafiker ein Einzelheft mit den jeweiligen individuellen (kulinarischen) Erfahrungsschätzen erscheinen und Teil des von Jahr zu Jahr wachsenden Archivs für Kulinarikforschung werden.

Bewerbung

Bewerbungsschluss → 18. März 2018

Die Ausschreibung richtet sich an professionell ausgebildete KöchInnen oder leidenschaftliche KochkünstlerInnen jeden Alters. Teambewerbungen sind möglich, wenn Wohnraum und Stipendium geteilt werden. Da uns die Vernetzung und der Austausch mit örtlichen ErzeugerInnen ein besonderes Anliegen sind, sind Kenntnisse der deutschen Sprache von Vorteil. Ein Führerschein / Auto kann sehr praktisch sein, ist aber kein Muss. Libken ist ein offener, belebter und toleranter Ort der sich im Aufbau befindet – BewerberInnen sollten diese Dynamik begrüßen, Improvisationstalent, soziale Kompetenz und Lust auf eine Verknüpfung mit ihrer Kulinarikforschung mitbringen. Die BewerberInnen verpflichten sich im Falle einer Wahl, alle notwendigen Maßnahmen fristgerecht zu ergreifen, um den Aufenthalt in Libken zur vereinbarten Zeit anzutreten und mindestens 80% der Zeit anwesend zu sein (Residenzpflicht). Die BewerberInnen nehmen zur Kenntnis, dass dem Archiv am Ende des Aufenthaltes ein Einweck-Rezept, sowie ein in Zusammenarbeit mit Libken gestaltetes Dokumentationsheft zum Aufenthalt überlassen wird. Die monatliche Ausrichtung einer *Langen Tafel* ist Bestandteil des Stipendiums.



Bewerbungsunterlagen

- Motivationsschreiben, aus welchem hervorgeht, welchem kulinarischen Themenschwerpunkt sich die BewerberInnen widmen möchten und welche Ideen sie zur Ausrichtung der *Langen Tafeln* und möglichen Workshops, Vorträgen, Filmvorführungen haben
- Lebenslauf + Dokumentation des aktuellen Schaffens, sowie ein Rückblick über die Auseinandersetzung mit dem Thema Kulinarik

Die vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte als pdf an → contact@libken.de

Ansprechpartnerin → Larissa Rosa Lackner

Gefördert im Fonds
Neue Länder der

KULTURSTIFTUNG
DES
BUNDES