

Essbares München

Ganztägiger Workshop mit Maurice Maggi
Mit Vortrag im Freien, Stadtwanderung, Kochen eines 3-Gang-Menüs und gemeinsamem Essen

Ort: Treffpunkt Akademiegarten (hinter dem Neubau), späteres gemeinsames Kochen und Essen in der ADBK Kantine

Zeit: 4. Juli 2017, Beginn 10 Uhr

(Dauer: bis ca. 21 Uhr)

Kontakt: Eva Büchi eva.buechi@stud.mwn.de

In der Bahnhofstrasse in Zürich sprossen zwischen den Filialen internationaler Luxusmarken und Schweizer Juweliergeschäften plötzlich bunte Blumen. Auch am Paradeplatz, dem Sitz der Schweizer Großbanken UBS und Credit Suisse, wuchsen Malven. Meist sind es nicht nur wilde, sondern auch essbare Pflanzen, die sich rund um die kahlen Flächen der Bäume zeigen. [...] Maggi reißt ein Malvenblatt ab. „Aus denen kann man ein wunderbares Gemüse machen. Besser als Spinat.“

Aus: Jessica Braun „Mit beiden Beinen im Salat“ *Die Zeit* 12.06.14

Der Gestalter dieses Stadtgrüns ist heute über die Landesgrenzen der Schweiz hinaus bekannt. Maurice Maggi, geboren 1955, erfuhr das Sammeln von essbaren Wildpflanzen und deren Verwendung in der Küche als wirksames Mittel gegen Armut in der eigenen Kindheit. Als junger Mann ließ er sich zum Gärtner ausbilden. Allmählich begann er 1984 mit seiner aktivistischen Tätigkeit im öffentlichen Raum. Dort, wo die Stadtgärtner die Fläche rund um die Bäume jäteten, mit Pestiziden gegen spontan wachsende Pflanzen vorgingen und einzig braune Flächen zurück ließen, wollte Maggi intervenieren und mit der hochwachsenden Malve als Kulturpflanze ein Zeichen der Veränderung an dieser Stelle setzen. Des Nachts wanderte er durch die Straßen Zürichs und säte am Straßenrand seine Samenmischungen aus: „Blumen Graffiti – wilde Ansaaten im öffentlichen Raum“ nannte er das Experiment. 1992 begann Maurice Maggi als Koch zu arbeiten. In Zürich und New York stand er in Restaurants hinter dem Herd und setzte währenddessen seine gärtnerische Guerilla-Tätigkeit fort. Als die Bevölkerung Zürichs sich zunehmend für die wachsende Vielfalt an den Straßenrändern zu interessieren und diese wertzuschätzen begann, gaben es endlich auch die Stadtgärtner auf, seine „Blumen Graffiti“ mit Heckenschere und Herbizid zu bekämpfen, und seine Arbeit wurde im Stadtbild deutlich sichtbar. In Zeitungen und im Fernsehen erschienen seit 2004, im Anschluss an seine Ausstellung „Blumen Graffiti“ in der Galerie Message Salon von Esther Eppstein, regelmäßig Reportagen über ihn, und auch verschiedene Dokumentarfilme nahmen seine wilden Ansaaten in den Blick, u. a. *Floraler Anarchist* von Roland Achini (2009), der zuvor drei Jahre lang Maggis aktivistische Arbeit mit der Kamera begleitet hatte, *Wild Plants* von Nicolas Humbert (2016) und *Essbare Stadt* (2017), wieder von Roland Achini. Bis heute halten die Pflanzen Einzug in die Küchen, in denen Maurice Maggi kocht – ob für sich allein, für Freunde oder in Restaurants. Eine Auswahl seiner Rezepte mit Wildpflanzen ist 2014 in seinem Kochbuch *Essbare Stadt* erschienen, sowie 2016 in *Einfache Vielfalt* (AT Verlag, Aarau/München).

Seit 2011 hält Maggi regelmäßig im Hochschulkontext Vorträge über das Erkennen und Verwerten von essbaren Wildpflanzen, über die Gestaltung des öffentlichen Raums durch Ansaaten und Stadtentwicklung, u.a. an der Zürcher Hochschule der Künste, der ETH Zürich, der Hochschule der Künste Basel und der Sächsischen Akademie der Künste (hier im Rahmen der Reihe „Landschaftsarchitektur. Neue Positionen“).

Workshop-Ablauf:

Der ganztägige Workshop gliedert sich in drei Teile, die inhaltlich aufeinander aufbauen und in ein gemeinsames Essen am Abend münden.

Im Garten der Akademie beginnt Maurice Maggi aus seiner aktivistischen Tätigkeit zu berichten. Anschließend wird er mit uns die an die Akademie angrenzende vegetative Nachbarschaft bis hin zum Alten Nordfriedhof erkunden und auf Vorteile und Risiken des Erntens und Verwertens von essbaren Wildpflanzen im städtischen Raum eingehen.

Am Nachmittag findet die Stadtwanderung statt, bei der es darum geht, essbare Pflanzen unter seiner Mithilfe eigenständig zu erkennen und zu ernten. Ziel ist es, die Wechselwirkungen zwischen Verkehr, Stadtnatur und Ernährung im öffentlichen Raum zu untersuchen und „das verfügbare Essen der kurzen Wege“ zu entdecken.

Am Abend bereiten wir zusammen mit Maurice Maggi ein vegetarisches 3-Gänge-Menü in der ADBK Kantine zu, das wir anschließend an gemeinsamer Tafel verspeisen.

Anmeldung:

Anmeldung zum ganztägigen Workshop bis 20.06.2017 bei: eva.buechi@stud.mwn.de unter Angabe von Lebensmittelunverträglichkeiten, soweit vorhanden.

Für die Teilnahme wird ein Unkostenbeitrag in Höhe von 4 EUR pro Teilnehmer_in erhoben, der vor Beginn des Workshops zu begleichen ist. Details hierzu folgen mit der Bestätigung der Teilnahme.

Der Workshop ist Teil des Forschungsprojekts **EAT WE** von Eva Büchi (Studentin der Medienklasse Klaus vom Bruch).

Mit freundlicher Unterstützung durch die **ADBK Kantine** und in Assoziation mit dem Seminar „Ökologien des Essens. Alternative Nahrungsmittelsysteme und Design-Aktivismus“ von Karianne Fogelberg, wissenschaftliche Mitarbeiterin für Designtheorie am **cx centrum für interdisziplinäre studien**.