Marktplatz traditionellen Wissens

Autor(en): **Obrist, Beatrice**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Visit : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich**

Band (Jahr): **- (2011)**

Heft 1

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-818734

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SENIOR DESIGN FACTORY_Die Senior Design Factory bringt alte und junge Menschen als gleichwertige Partner zusammen und fördert durch gemeinsame kreative Projekte aktiv den Austausch unter den Generationen.

MARKTPLATZ TRADITIONELLEN WISSENS

Text// **BEATRICE OBRIST**

Erinnern Sie sich? Wir haben im VISIT (3/2009) über sie berichtet – von ihrer Überzeugung, dass ältere Menschen über viel kreatives Potenzial verfügen. Sie formulierten damals einen Traum: «Wir stellen uns eine Art Atelier vor, wo ältere und jüngere Leute hingehen können, mit Platz für Design- und Handarbeitsprojekte.»

Inzwischen, nach verschiedenen Aktionen und Weihnachtsbazars, sind Debora Biffi und Benjamin Moser, die beiden «Köpfe» hinter dem Projekt Senior Design, einen guten Schritt weitergekommen:

Mitte März eröffnen sie an der Josefstrasse in Zürich den ersten Teil der Senior Design Factory. «Dort wird es einen Shop geben, in dem wir unsere eigenen sowie Produkte anderer Designer verkaufen. Das Sortiment vermittelt altes Handwerk und Wissen in seinem Ursprung sowie neu interpretiert und funktioniert generationenübergreifend», sagt Benjamin Moser. «Am gleichen Ort wird sich ebenfalls ein kleines Atelier befinden, in dem wir unsere Projekte weiterführen und mittels Workshops den Wissensaustausch unter den Generationen fördern», so Moser weiter.

Damit sind die Zukunftspläne keineswegs erschöpft, denn voraussichtlich im Frühsommer 2011 soll ebenfalls an der Josefstrasse ein kleines Restaurant eröffnet werden, in dem auch generationenübergreifend gearbeitet und bewirtet werden wird: «Ein junger Koch steht mit einer Seniorin am Herd, alte Rezepte werden neu interpretiert, junge Servicekräfte arbeiten Hand in Hand mit älteren Generationen.»

Senior Design Factory, Josefstrasse 48, 8005 Zürich
www.senior-design.ch, info@senior-design.ch
Tel. 078 772 24 08.

«Um das Vorhaben der Factory umsetzen zu können, suchen wir rüstige Seniorinnen und Senioren, die Lust haben, in unserem Betrieb mitzuwirken: ob im Atelier, im Ladenverkauf oder künftig in der Küche oder im Service.»

BENJAMIN MOSER

Spargelsuppe

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

500 g	grüner Spargel
50 g	Butter
3 EL	Mehl
1 l	Gemüsebrühe
2 dl	Rahm
	Salz
	weisser Pfeffer
	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Spargel am Fuss schälen und in Salzwasser 20 Minuten bissfest garen. Spargelspitzen abschneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Den restlichen Spargel pürieren. Butter schmelzen, Mehl zufügen, Gemüsebrühe dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Rahm schlagen und mit dem Spargelpüree unter die Suppe ziehen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Mit Spargelspitzen garnieren und in vorgewärmten Tellern servieren.

WISSENSWERTES

Spargel bleibt im Kühlschrank länger frisch, wenn man ihn in ein feuchtes Küchentuch einwickelt.

Tomatensuppe

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

500 g	frische Tomaten
2	Zwiebeln
2,5 dl	Wasser
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	etwas frischer Basilikum
2	Töpfe
1	Sieb

ZUBEREITUNG

Tomaten schneiden. Zwiebeln hacken und im Olivenöl glasig dünsten, Tomaten dazugeben. 5 Minuten dünsten. Wasser aufgiessen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Auf den zweiten Topf ein Sieb hängen. Den gesamten Tomatensud durch das Sieb giessen und die Tomatenstücke passieren. Die gewonnene Tomatensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben frischen Basilikum hinzufügen und in vorgewärmten Tellern servieren.

WISSENSWERTES

Bei frischen Tomaten den grünen Stielansatz herausschneiden. Dieser enthält den unverträglichen Stoff Solanin, der Übelkeit und Kopfschmerzen verursachen kann.

Artischockensuppe

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

4	Artischocken
1 l	Gemüsebrühe
2 TL	Olivenöl
	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen, gehackt
	Salz

ZUBEREITUNG

Artischocken säubern. Böden vom Stroh befreien, in 5 Teile schneiden und 10 Minuten in Salzwasser liegen lassen. Artischockenblätter unterdessen in die Brühe geben und mitkochen lassen. Danach gehackte Knoblauchzehen und Artischockenböden in die Brühe geben. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Blätter entfernen, Suppe pürieren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Mit Olivenöl verfeinern.

WISSENSWERTES

Artischocken schützen vor schädlichen Fetten, wirken entschlackend und sind daher ausgezeichnete Fettkiller.

Fotos: zvg