

Susanne Kippenberger

Am Tisch

Jeder tut es, sein Leben lang, von früh morgens bis spät in die Nacht: essen und trinken. Aber niemand hat es so lustvoll und intelligent getan wie die „kulinarische Bohème“, Quereinsteiger, geniale Dilettanten und schillernde Figuren: Oswald und Ingrid Wiener, die im Berliner Exil Schauspieler, Schriftsteller und Künstler mit österreichischen Schmankerl bekochten. Elisabeth David, die zu einer Zeit, als man in England noch mit Lebensmittelmarken einkaufen ging und Olivenöl als Mittel gegen Ohrenschmerzen nur in Apotheken erhältlich war, so hinreißend über die mediterrane Küche schrieb, dass sich ihre Landsleute in Italien wähten. Oder Julia Child, die bereits 1963 zur schrulligsten Fernsehköchin der Welt avancierte und den Amerikanern beibrachte, zum Boeuf Bourguignon nicht Coke, sondern ein ordentliches Glas Rotwein zu trinken.

In *Am Tisch* schreibt Susanne Kippenberger über Pioniere der Küche. Ein kluges und sinnliches Buch, das uns zeigt, wie sie die Tafel zu einem Ort machten, an dem man genießt, teilt und sich mitteilt und das Leben feiert.

Das Buch: *Am Tisch*

Die kulinarische Bohème

oder Die Entdeckung der Lebenslust

Taschenbuch, Berlin Verlag 2012 / 8,99 EUR

Die Autorin: Susanne Kippenberger

1957 in Dortmund geboren, arbeitet als Redakteurin beim Tagesspiegel, wo sie unter anderem die Seite „Essen und Trinken“ der Sonntagsausgabe betreut. Im Berlin Verlag veröffentlichte sie das gefeierte Portrait ‚Kippenberger. Der Künstler und seine Familien‘, das sie über ihren Bruder Martin Kippenberger schrieb. Gerade erschienen ist ihre Biographie ‚Das rote Schaf der Familie: Jessica Mitford und ihre Schwestern‘ (Hanser Berlin). Susanne Kippenberger lebt und arbeitet in Berlin.

de maufel ist das erste Luxemburger Restaurant in Deutschland. Am Tage werden neben einem wechselnden Mittagstisch, kleine typische Gerichte und hausgemachte Feinkost-Spezialitäten angeboten. Die Restaurant-Küche am Abend inspiriert sich an den traditionellen Küchen Luxemburgs und seiner Nachbarregionen (Elsass, Lothringen, Eifel, Pfalz). Eine Besonderheit in der Weinkarte sind Luxemburger Crémants und Weißweine. Catering-Service & Buffets für Gesellschaften sind ein weiterer Service-Schwerpunkt des Hauses.

de maufel ist zudem ein Treffpunkt für Menschen, die nicht nur besondere Produkte mögen und erwerben, sondern darüber hinaus - ganz im Sinne des Leitmotivs in Susanne Kippenberger's Buch - an den Tischen verweilen, genießen und sich austauschen wollen. In den Gasträumen finden regelmäßig Kulturveranstaltungen statt: Gesprächsrunden und Signierstunden, Theatervorstellungen, Lesungen oder kulinarische Themenabende. Auch in Zukunft wird sich das Lokal als ein Ort präsentieren, an dem gewissermaßen Essen und Trinken, Kommunikation, Genuss und Lebensfreude symbiotisch zusammen klingen.



Ein Abend mit Susanne Kippenberger

Mittwoch, den 03.12.2014
Beginn 19:30 Uhr. Eintritt 5,00 €
(ohne Essen & Getränke)

Einladung

Susanne Kippenberger erzählt Geschichten und Anekdoten, liest aus ihren Werken und freut sich auf gute Gespräche. Ihr Thema sind Pioniere der Küche, die maßgeblich dazu beigetragen haben, Essen und Trinken als Genuss und die Tafel als besonderen Ort für Kommunikation und Lebensfreude zu etablieren. Unsere Küche wird den Abend mit leckeren Kleinigkeiten und Luxemburger Weinen begleiten. In Anlehnung an ein Rezept von Julia Child werden wir zur Veranstaltung ein Boeuf Bourguignon anbieten!

de maufel · Leonhardtstrasse 13 · D-14057 Berlin
contact@de-maufel.com · Tel. 030 3100 4399