

HOIO

44 /33

3. Aktionswoche & Ausstellung

Die fiktive Insel Santa Lemusa, die auf 44W / 33N mitten im Atlantischen Ozean liegt, taucht in drei Etappen in einem Massstab von etwa 1:1000 in den Korridoren und Sälen, auf dem Dach und vor den Toren des Stadtspital Triemli auf. Nach dem Norden und dem Süden wird in der letzten Etappe das Zentrum des Eilands vorgestellt – ab dem 13. November 2012 kann man am Fuss des Uetlibergs mit einer Landkarte in der Hand eine Reise über die ganze Insel unternehmen.

Kunst Station Triemli Programm
2010 ——— 20

26.10.2012 – 31.1.2013

Stadtspital Triemli
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich

Tram 14 bis Endhaltestelle Triemli
Bus 80 und 72

Kunst Station Triemli ist ein Kunst-und-Bau-Konzept für das Stadtspital Triemli. Von 2010–2020 reagieren künstlerische Interventionen auf Bau, Spital und Alltag. Kunst Station Triemli wird im Rahmen des Kunst-und-Bau-Budgets von der Stadt Zürich finanziert. Weitere Infos zu Programm und Veranstaltungen: www.kunststationtriemli.ch

26.10.2012 – 31.1.2013

HOIO

44 /33 3. Aktionswoche & Ausstellung



1



2

In einer ersten Runde (ab 18.6.) wurde der Norden der Insel vorgestellt, die zweite Runde (ab 1. Oktober) war dem Süden gewidmet, zuletzt wird nun auch noch das Zentrum von Santa Lemusa an verschiedenen Stellen im Spital sichtbar gemacht. Vielleicht spazieren wir zunächst durch die Strassen der Hauptstadt Port-Louis und begeben uns vom Fischmarkt am Hafen ins Quartier Vapeur, wo die aus China stammenden Bewohner der Hauptstadt ihre Geschäfte und Restaurants haben. Wir stärken uns mit einer Sternanis-Schweinefleisch-Suppe, dann überqueren wir mit einem Boot die Baie des Italiens und besuchen Ada, wo sich einst eine Cancan-Tänzerin aus dem «Lajwa» dank Capsicum in eine tüchtige Gärtnerin verwandelte. Vielleicht steuern wir das Boot nun hinaus zur Lil, der letzten Einsiedelei von Santa Lemusa. Hier begegnen wir einem, der sich gerne von einer Insel aus seine Vorstellung der Welt machen will. Oder wir nehmen das Fernglas zur Hand und gehen mit den Jägern der Société de Chasse «Léopold» auf die Pirsch.

In der Kunst Station gibt es nicht nur ausführlichere Informationen zu all diesen Orten, in einer Vitrine kann man auch manch geschichtsträchtiges Stück bestaunen. Vom 5. bis 9. November gibt es im Personalrestaurant und in der Cafeteria wieder lemuische Spezialitäten zu kosten – nun mit Gewürzen wie Chili, Koriander, Mohn oder Wacholder.

Ab Anfang November steht die sehr mobile Boutik von HOIO in der Cafeteria und bietet sämtliche Gewürze zu den 15 Orten zum Verkauf an. Ausserdem wird ein Zahlenlotto veranstaltet, bei dem man ein Segelboot gewinnen kann.

Die Insel Santa Lemusa bleibt bis Ende Januar 2013 im und um das Stadtspital Triemli sichtbar. Infos dazu auf www.kunststationtriemli.ch.

- 1 Erfahren Sie, wie aus der Cancan-Tänzerin Ada eine tüchtige Gärtnerin wurde.
- 2 Das Quartier Vapeur in der Hauptstadt Port-Louis trägt seinen Namen nicht umsonst.

Freitag, 26. Oktober – 19h: Dritter lemuischer Kochkurs (Thema Gewürze) mit anschliessendem Dîner

Thema des dritten Kochkurses sind Gewürze, wohlbekannt und exotische, scharfe und milde, nussige und erdige, zitronige und anisartige, bittere und süsse. Triemli-Chefkoch Karl Suter und Sous-Chef Johann Haberecker zeigen, wie man in einer Küche professionell mit Gewürzen umgeht. HOIO führt vor, wie man sich seine eigene Gewürzmischung zubereiten kann und wirft hierfür erstmals seinen Disintegrator an.

Anmeldung bis Donnerstag 25. Oktober an karin.frei@zuerich.ch, Treffpunkt um 19h vor der Kunst Station in der Cafeteria des Stadtsitals.

Montag, 5. – Freitag, 9. November: Lemuische Spezialitäten in der Cafeteria und im Personalrestaurant

Montag, 12. November - 18h: Vernissage Ausstellung

18 Uhr Begrüssung durch Dr. Erwin Carigiet, Direktor Stadtspital Triemli, Samuel Herzog (Mitarbeiter von HOIO) und Karin Frei Bernasconi, Leiterin Fachstelle Kunst und Bau.

18.30 Führung zu einigen der 15 lemuischen Orte im Spital, musikalisch begleitet von den Lemuphones.

19.00 Lemuische Cocktails und Häppchen.

HOIO (www.hoio.ch)

HOIO ist die erste Importfirma für Produkte der fiktiven Insel Santa Lemusa. Dank ihrer einzigartigen Lage mitten im atlantischen Ozean bietet diese Insel eine Vielzahl ganz unterschiedlicher Landschaften – felsige Klippen und sanfte Strände, dichte Wälder und karge Berggebiete, zerfurchte Buchten und saftige Ebenen. Diesem Reichtum entsprechen auch die kulinarischen Erzeugnisse von Santa Lemusa – in erster Linie die Gewürze, die alle ihr ganz eigenes Aroma haben und meist auch eine ganz eigene Geschichte dazu. HOIO bemüht sich, einige dieser Aromen – und einige der Geschichten – auch für jene zugänglich zu machen, die nicht regelmässig nach Santa Lemusa reisen können. Auf der Website von HOIO (www.hoio.ch), die derzeit von einem sechsköpfigen Redaktions-Team betreut wird, finden sich Informationen über die verschiedensten Küchenzutaten (vor allem natürlich auch über die nach Europa importierten Gewürze), Rezepte, ein Kurzprofil der Insel, ein Abriss ihrer Geschichte sowie kurze Beschreibungen einzelner Projekte.