

—
Cornelia Heusser
Atelier
Vulkanstrasse 114
8058 Zürich
Tel Atelier +41 43 81703 93
Mobil +41 79 411 45 14
E-mail corneliaheusser@bluewin.ch
www.likeyou.com/corneliaheusser

Radioprojekt «Mehrsprachigkeit»

17. Juli - 11. August 2006, auf Radio LoRa

Mitkochen

—
Konzept «Mitkochen», ein künstlerisches Radioprojekt für den «elektromagnetischen Sommer» auf Radio LoRa

—
Titel: Mitkochen
Authorin: Cornelia Heusser
Format: MP3
Produktion: Juni/ Juli 2006
Sendungen: 7

—
Als eine Art Kochsendung werden Gerichte aus verschiedenen Länderküchen zubereitet: Und zwar keine Spezialitäten, sondern gewöhnliche Speisen. Frühzeitig wird die Einkaufsliste bekannt gegeben, sodass jeder Zuhörer die Möglichkeit hat die Zutaten zu besorgen (d.h. während einer Kochsendung für die folgende Kochsendung). Als Vorgabe für die Köche und Köchinnen gilt es, eine Auswahl an gegebenen Grundnahrungsmittel zu treffen und ein vegetarisches Gericht zu kochen. Weiter müssen die Zutaten der saisonalen Auswahl ihres Landes entsprechen.

Die Kochanleitung setzt sich zweisprachig zusammen: Die Köche/Köchinnen erläutern das Zubereiten des Gerichtes einerseits in der Sprache der Landesküche und andererseits übersetzen sie fortlaufend die wichtigsten Anleitungsschritte ins Schweizerdeutsche (oder eine der schweizer Landessprachen).

Das Anleiten zum Kochen der Speise wird vorgängig aufgezeichnet – auch die Geräuschstrecken ohne Kommentar: Das Rüsten und Zubereiten der Speise. Diese Sequenzen der Zubereitungsgeräusche werden nachträglich bearbeitet, bis sie zufällig rhythmisch, musikalisch wirken.

Erst diese Mischung aus scheinbar «live» Gesprochenem und im nachhinein editierten Geräuschsequenzen wird auf Sendung gehen.

Mit meinem Radioprojekt möchte ich die Empfänger auf eine Weise involvieren und versuchen zeitweise eine irritierende Verbindung zwischen den Aktionen «im Radio» – dem Vorkochen einer unbekanntes/ bekannten Küche – und ihnen selbst entstehen zu lassen: Dann nämlich, wenn sich die eigenen Zubereitungsgeräusche mit denen aus dem Radio mischen werden, leicht verzögert oder leicht voraus, wiederholend oder einmalig.

—
Cornelia Heusser

Tel Atelier +41 43 81703 93
Mobil +41 79 411 45 14
E-mail corneliaheusser@bluewin.ch

Radioprojekt «Mehrsprachigkeit»

17. Juli - 11. August 2006, auf Radio LoRa

—
Programm-Zeitpunkt, Dauer:

Jeweils abends zur gleichen Zeit wird die Kochsendung ausgestrahlt.
Eine Kochsendung dauert je nach benötigter Zubereitungszeit 1–3 Stunden.

—
Ausstrahlung:

16. -30. Juli, jeweils im Abendfenster auf Radio LoRa auf 97,5 Mhz
(Wiederholung der Sendungen in der Woche 23.-30. Juli)

—
angefragte Länderküchen für die Sendungen:

- Ägyptisch
- Italienisch
- Israelisch
- Japanisch
- Chinesisch
- Philippinisch
- Serbisch
- Südindisch
- Tibetisch
- Türkisch
- Westafrikanisch

—
Biografische Angaben zur Autorin

Cornelia Heusser, geboren 1979, in Zürich.
Studierte an der Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich (HGKZ)
im Studiengang Bildende Kunst. Abschluss mit Diplom 2004;
Auszeichnung mit Förderpreis der HGKZ.

Tätigkeitsfelder:

- Künstlerische Arbeit
- Lehrtätigkeit an der Gestaltungsschule Punkt G
- Mitarbeiterin bei Tweaklab, Basel,
Dienstleistungszentrum für audiovisuelle Medien

—
Cornelia Heusser

Tel Atelier +41 43 8170393
Mobil +41 79 411 45 14
E-mail corneliaheusser@bluewin.ch

Radioprojekt «Mehrsprachigkeit»

17. Juli - 11. August 2006, auf Radio LoRa

—
Termine, Treffpunkt für Kochaufnahme

- × möglich
- ◐ vorgemerkt
- fixiert

	Mittags 10:30 -13:30	Abends 18:30- 21:30	Treffpunkt
Mo 26.6.	×	×	
Di 27.6.		×	
Mi 28.6.	●		
Do 29.6.	×		
Fr 30.6.	◐	×	
Mo 3.7.	×	×	
Di 4.7.		×	
Mi 5.7.		×	
Do 6.7.	×	×	

Ausweichdaten

Fr 7.7.	×	×	
Sa 8.7.	×	×	
Mo 10.7.		×	

—
Aufwand ca. 3h:

- gemeinsames Einkaufen (ca. 20 min)
- Einführung, Erklärung Ablauf (ca. 5 min)
- Testaufnahme (ca. 5 min)
- Kochaufnahme (je nach Aufwand ca. 60 - 120 min)
- gemeinsames Essen (ca. 60 min)

—
Anforderungen an Koch/ Köchin:

- einfaches, typisches Landesgericht kochen, vegetarisch*
- Auswahl treffen an Grundnahrungsmittel, saisonalem Gemüse und weiteren Zutaten (Grundnahrungsmittel: Kartoffeln, Linsen, Mais, Reis, Weizen)

* falls möglich ohne Milchprodukte und Ei.

Gerne bringe ich Ersatzprodukte mit wie Soyamilch, Soyarahm, Soyayoghurt.

—
Gegenleistung:

- Einkäufe werden bezahlt
- eine Flasche Rotwein/ nicht alkoholisches, spezielles Getränk offeriert nach Wunsch

Sommeressen im Garten, Freitag 21. Juli 2006, 20 Uhr
alle Mitwirkenden werden von mir bekocht