Programm

Samstag, 9. September 2017
09:30 Uhr – 14:00 Uhr
französisches / englisches Frühstück
Ort: Café Margrit – begrenzte Platzzahl

11:00 Uhr
ungarische Volksmusik mit ›Egon Fazekas and Tünde Tokodi‹ – Székesfehérvár

14:00 Uhr
Demonstration: Herstellung ital. Pasta
Ort: am Stand von ›Strada della Romagna‹

15:00 Uhr
Musica nelle Aie – Faenza

16:00 Uhr – ca. 20:00 Uhr
›Der Geschmack der Provence‹
Kochkurs mit Marie Raspaldo
Ort: Lehrküche der Barmer GEK, Oberbettringer Straße / Eingang Buchstraße

Anmeldung bis 3. September unter
kostbar@schwaebisch-gmuend.de

Sonntag, 10. September 2017
10:00-14:00 Uhr
französisches / englisches Frühstück
Ort: Café Margrit – begrenzte Platzzahl

11:00 Uhr
Musica nelle Aie – Faenza

13:00 Uhr
ungarische Volksmusik
mit ›Egon Fazekas and Tünde Tokodi‹

14:00 Uhr
Demonstration: Herstellung ital. Pasta
Ort: am Stand von ›Strada della Romagna‹

15:00 Uhr
Musica nelle Aie – Faenza

17:00 Uhr
ungarische Volksmusik
mit ›Egon Fazekas and Tünde Tokodi‹



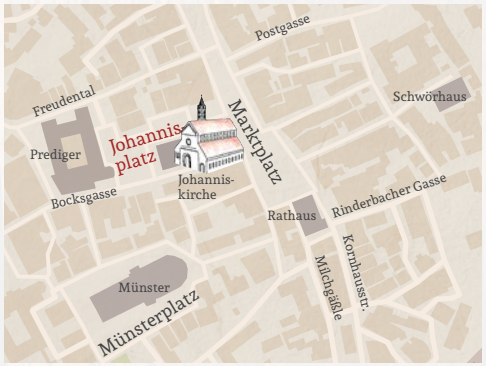
Marktzeiten

Freitag, 8. September 2017
12:00 Uhr – 19:00 Uhr
14:00 Uhr Offizielle Eröffnung
durch Oberbürgermeister Richard Arnold

Samstag, 9. September 2017
10:00 Uhr – 19:00 Uhr

Sonntag, 10. September 2017
11:00 Uhr – 19:00 Uhr

Kostbar – Markt der Partnerstädte
Sofern nicht anders ausgewiesen, finden der Markt und alle Veranstaltungen auf dem Johannisplatz in Schwäbisch Gmünd statt. Bei schlechtem Wetter werden die Darbietungen in den Innenhof des Predigers verlegt.



Bitte nutzen Sie öffentliche Verkehrsmittel oder die ausgewiesenen Parkhäuser.

Veranstalter
Stadt Schwäbisch Gmünd
Stabsstelle Internationalität
Marktplatz 1
73525 Schwäbisch Gmünd
www.staedtepartner-gmuend.de

Verein Städtepartnerschaft
Schwäbisch Gmünd e.V.

www.schwaebisch-gmuend.de/kostbar

Schwäbisch Gmünd
Städtepartnerschaften



Teilnehmer

Antibes – Frankreich



›Les Délices de Provence‹
Träumen Sie sich nach Südfrankreich und probieren Sie am Stand von Jean-Michel Profumo typisch provenzalische Spezialitäten wie eingelegte Oliven, Wurst, Käse oder selbstgemachte Tapenaden (Olivenpasten), ›Tomatine‹ oder ›Caviar d'Aubergine‹. Genießen Sie dazu ein Glas südfranzösischen Wein und lassen Sie sich gedanklich an die Côte d'Azur entführen.



›Balade en Provence‹
Am Stand von Frédéric Rosenfelder, der in Antibes die ›Bar Absinthe‹ betreibt, finden Sie weitere südfranzösische Spezialitäten wie Nougat, Sirup, Konfekt, Lavendelsäckchen und Souvenirs – ganz so, als ob Sie bei einem Spaziergang in der Provence durch die Einkaufsläden bummeln würden.



Résidence Antiboise de Jeunes Artistes Céramistes – RAJAC
Junge Künstlerinnen und Künstler des Diplomstudiengangs ›Keramik‹ am Lycée Léonard de Vinci in Antibes überraschen mit außergewöhnlicher wie alltagstauglicher Keramikkunst.

Székesfehérvár – Ungarn



Herzhaft und pikant präsentiert sich die ungarische Küche: scharfe Salami, Kolbász und Paprikawurst sind gern gesehene Mitbringsel aus dem Ungarnurlaub. Probieren Sie diese und andere Köstlichkeiten vom Mangalica- Schwein und vom ungarischen Steppenrind am Stand von István Egyed. Käseliebhaber kommen beim Angebot von Anita György auf ihre Kosten: hier gibt es eine Auswahl feinster Kuhmilch- und Ziegenmilchkäsesorten. Jó étvágyat – Guten Appetit!

Faenza – Italien



›Strada della Romagna‹
Die Region ›Emilia-Romagna‹, in der Gmünds italienische Partnerstadt Faenza liegt, ist auch bekannt als die ›Speisekammer Italiens‹. Erleben Sie Faenza mit einem Füllhorn an kulinarischen Köstlichkeiten, darunter Olivenöl, eingelegten Antipasti, Weinen, Konfitüren und Honig. Die Händlerkooperative aus Italien bietet abends einen Aperitif an und zeigt nachmittags, wie traditionelle italienische Pasta hergestellt wird. Das Angebot wird abgerundet durch eine Präsentation feiner faentinischer Keramik.

Büchertisch Partnerstädte

›Die Partnerstädte in Literatur und Populärkultur‹
Informieren Sie sich über Gmünds Partnerstädte am Thementisch der Buchhandlung Fiehn, Buhlgäßle 6, 73525 Schwäbisch Gmünd



Rahmenprogramm

La Musica nelle Aie – Faenza

Diese ›Musik in den Höfen‹ kann im weitesten Sinne als Volksmusik verstanden werden, die Harmonie und Einheit zwischen dem Heute und dem Gestern herstellen möchte. Die Gruppe um Matteo Cortesi schafft durch ihre Auftritte eine einzigartige Atmosphäre und wird Sie gedanklich zu einem Fest auf dem Lande versetzen, bei dem gelacht und getanzt, gegessen und getrunken wird.

›Der Geschmack der Provence‹ – Antibes



Kochkurs mit Marie Raspaldo.

Zaubern Sie unter der Anleitung der Südfranzösin Marie ein mehrgängiges provenzalisches Menü mit Chaussons à la Tapenade (Feingebäck mit Olivenpaste), Ratatouille, Pissaladière (ein für Antibes typischer Zwiebelkuchen mit Anchovis), Petits Farcis de Nice (gefülltem Sommergemüse) sowie einer Apfeltarte zum Dessert.

Unkostenbeitrag für die Zutaten.
Begrenzte Platzzahl: maximal 12 Teilnehmer.
Anmeldung bis 3. September unter kostbar@schwaebisch-gmuend.de

Ungarische Volksmusik – Székesfehérvár



mit ›Egon Fazekas and Tünde Tokodi‹

Die ungarische Volksmusik hat Wurzeln, die sich durch alle Epochen der ungarischen Geschichte ziehen. Die älteste Schicht der ungarischen Volksmusik ist durch die fünfstufige Tonreihe und eine sich wiederholende Melodienstruktur gekennzeichnet. Dies schafft eine einzigartige Atmosphäre, die von einer melancholischen Nachdenklichkeit bis hin zu einer zum Tanz animierenden Dynamik reicht.