



LINDEN-MUSEUM STUTTGART  
Staatliches Museum für Völkerkunde



## Begleitprogramm

### Führungen

#### Öffentliche Führungen

mittwochs 18 bis 19 Uhr / freitags, 15 bis 16 Uhr (außer 14.4.)  
samstags, 15 bis 16 Uhr (außer 24.12./31.12./15.4.) / sonntags, 11 und 14.30 Uhr (außer 25.12./16.4.)  
€ 3,- zzgl. Eintritt

#### Kuratorenführungen mit Dr. Uta Werlich

Sa. 29.10./26.11./10.12./14.1./11.2./11.3./22.4., jeweils 14 bis 15.30 Uhr  
€ 5,- zzgl. Eintritt

#### Familienführung: Zu Tisch in Japan

So.23.10., 6.11., 20.11., 11.12., 18.12., 8.1., 29.1., 12.2., 26.2., 12.3., 19.3., 26.3., 2.4., 9.4.,  
jeweils 15 bis 16 Uhr

Ein geselliges Picknick unter Kirschblüten, ein Besuch im Teehaus oder ein bento für unterwegs? Reis gehört zu jeder Mahlzeit, aber wie isst man ihn mit Stäbchen?  
€ 3,- zzgl. Eintritt (bis einschl. 12 Jahre frei)

**ab 6**

#### Führung für blinde und sehbehinderte Menschen

Sa. 21.1., 11 bis 12.30 Uhr

€ 3,-. Anmeldung bis 19.1.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

#### Kombi-Führung mit der Staatsgalerie Stuttgart: Japan und die europäischen Meister der Moderne Fr. 15.2., 10.3., 22.3., 7.4., jeweils 14 – 17 Uhr

Sie besuchen zunächst die Ausstellung „Oishii! Essen in Japan“ und entdecken Aspekte der Gesellschaft und Kultur Japans anhand zahlreicher Holzschnitte. Japanische Farbholzschnitte haben Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts europäische Künstler in ihrer Suche nach neuen Ausdrucksformen beeinflusst. Diesem Japonismus widmet sich der zweite Teil der Führung in der Ausstellung „Ans andere Ende der Welt – Japan und die europäischen Meister der Moderne“ in der Staatsgalerie.

Mit Anette Ochsenwadel M.A. und Ursula Hüge M.A.

In Kooperation mit der Staatsgalerie Stuttgart

Treffpunkt: Linden-Museum Stuttgart

€ 12,- für Eintritte und Führungen / Anmeldung bis jeweils eine Woche vorher: Tel. 2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

Linden-Museum Stuttgart  
Staatliches Museum für Völkerkunde  
Hegelplatz 1  
70174 Stuttgart / Germany

Tel. ++49.711.2022-3  
Fax ++49.711.2022-590  
www.lindenmuseum.de  
UST ID-Nr.: DE 811.401.685

Referat Öffentlichkeitsarbeit  
Martin Otto-Hörbrand  
Tel. ++49.711.2022-444  
info@lindenmuseum.de

## Veranstaltungen

**So. 16.10., 13 und 15 Uhr (ausgebucht!)**

**Cha no yu: Japanische Teezeremonie**

Mit der Omotesenke-Teeschule

**So. 16.10., 11 bis 12 Uhr**

**ab 10**

**Taiko-Workshop**

Mit Meisterin Eiko Krüger, Tokyo

Bauern und Fischer nutzten sie als Begleitung bei der schweren Feldarbeit oder um bei Überfällen Alarm zu schlagen. Aber auch zu festlichen Anlässen spielte die Taiko eine Rolle. Der Klang der großen Trommeln unterstützte die Samurai, und im No-Theater war er ebenso zu hören wie bei religiösen Zeremonien. Heute gilt das Taiko-Trommeln als Kunstform.

€ 10,-

Anmeldung: Tel. 0711.2022-444, anmeldung@lindenmuseum.de

**So. 16.10., 14 bis 15.30 Uhr (ausgebucht!)**

**Taiko-Workshop für Erwachsene**

**Fr. 28.10., 20 Uhr**

**Dragon Days: Manga, Anime und Cosplay**

„Von Mordshunger, Leibgerichten und Kochkünsten – Wie und was essen eigentlich Manga-Helden?“. Comicwissenschaftlerin und Kulinaristin Linda-Rabea Heyden klärt auf. Im Anschluss gibt es Einblicke in die Cosplay-Szene mit Ausschnitten aus der Dokumentation „Kosupure“ und einem Panel mit Regisseur Thomas Hölzel sowie dem bekannten Cosplayer Rudolf „Naisho“ Arnold. Und im Hintergrund fertigt die Mangaka Tamasaburo live die Zeichnung einer futternden Manga-Figur an.

€ 6,- (Eintritt frei im Cosplay!)

Tipp: Führung vorab, 18.30 bis 19.30 Uhr

Anmeldung hierfür bis 25.10.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

€ 3,- zzgl. Ausstellungseintritt

**Mi. 2.11., 14 bis 16 Uhr**

**ab 8**

**Ferienprogramm ab 8 Jahren: Herbst, Winter, Frühling, Sommer**

Zu jeder Jahreszeit gibt es spezielle Gerichte. Manche Fische werden nur in bestimmten Monaten gefangen. Im Herbst trifft man sich zum Picknick unter leuchtenden Ahornblättern und im Frühling feiert man die Kirschblüten. Dies alles findet man auch auf Holzschnitten wieder. Wir drucken ein Bild, das du mit schönen Schriftzeichen verzieren kannst.

€ 3,-

**Mi. 16.11., 19.15 Uhr**

**Essen 4.0: Wie essen wir in der Zukunft? Essen wir die Weltmeere leer? Wie weit darf Kultur Kulinaristik beeinflussen?**

Experten beleuchten die Vernetzung von Esskultur und Natur am Beispiel von marinen Nahrungsgrundlagen am Beispiel von Japan. Sie thematisieren den nachhaltigen Fischfang, die Überfischung der Weltmeere und erörtern, wie es gelingen kann, in Zeiten von Fast Food und Globalisierung den Nachhaltigkeitsgedanken auch beim Essen zu implementieren.

In Kooperation mit der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg

Eintritt frei

Anmeldung über die Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg: Tel. 0711.126-2819 /

jessica.daul@um.bwl.de

**Sa. 19.11., 10 bis 16 Uhr (ausgebucht!)**

**10 bis 14 Jahre**

**Workshop: Manga-Zeichnen**

Im Workshop mit Stefan Dinter werden kurze Geschichten zum Kochen entwickelt. Dabei gibt es Tipps und Übungen zum Comic- und Mangazeichnen, zum Character Design und zum Seitenlayout. Jeder, der ein Strichmännchen zeichnen kann, kann mitmachen.

€ 18,- inkl. Ausstellungseintritt / Anmeldung bis 11.11.: Tel. 0711.2022-555 / schmidt@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V.

Linden-Museum Stuttgart  
Staatliches Museum für Völkerkunde  
Hegelplatz 1  
70174 Stuttgart / Germany

Tel. ++49.711.2022-3  
Fax ++49.711.2022-590  
www.lindenmuseum.de  
UST ID-Nr.: DE 811.401.685

Referat Öffentlichkeitsarbeit  
Martin Otto-Hörbrand  
Tel. ++49.711.2022-444  
info@lindenmuseum.de

**Sa. 19.11., 13 bis 16 Uhr (ausgebucht!)**

### **Shibori-Textilworkshop für Erwachsene**

Shibori ist eine Färbetechnik, die in Japan seit dem 8. Jahrhundert Verwendung findet. Je nach Faltung und Verschnürung des Stoffs vor dem Farbbad entstehen gepunktete oder unregelmäßig gestreifte Muster. Nach einer Führung durch die Ausstellung fährt man gemeinsam mit der U-Bahn in die Atelierwerkstatt nannatextiles, Claudiusstr. 10, Stuttgart-West. Nach einer fachlichen Einführung zu shibori steigt man in die eigene kreative Umsetzung ein.

Workshopleiterin: Nanna Aspholm-Flik

€ 25,- inkl. Ausstellungseintritt, Führung, U-Bahn-Fahrt und Materialkosten

Anmeldung bis 27.10.: Tel. 0711.2022-579, fuehrung@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der TRUMPF GmbH + Co. KG

**So. 20.11., 17 Uhr**

### **Japan. Eine moderne Abenteuerreise**

Die Live-Reportage von Marcus Haid führt von der grünen Urwaldinsel Yakushima im Süden, über Kyushu und Honshu bis in den äußersten Norden auf die Insel Hokkaido.

In Kooperation mit Olaf Krüger

VVK: € 16,50/13,50, Tageskasse: € 18,-/15,-

VVK: i-punkt, Tel. 0711-2228-111 / www.traumundabenteuer.com

**Fr. 25.11., 16 bis 19.30 Uhr (ausgebucht!)**

### **Whisky-Tasting**

Genießen Sie nach einer Führung durch die Sonderausstellung den klassisch-eleganten Stil sechs japanischer Premium-Whiskys und Köstlichkeiten aus der Küche.

In Kooperation mit bestwhisky.de und Tokio Dining

€ 70,-

Anmeldung bis 10.11.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

**Mi. 30.11., 19.15 bis 21.30 Uhr**

### **Diskussion: Heilige Mähler**

Essen hat eine ausgeprägt religiös-rituelle Seite: Gebete, Opfer, Zeremonien, die sich mit Nahrungsmitteln verbinden oder beim Essen vollzogen werden, oder auch Ge- und Verbote zum Konsum bestimmter Speisen. Diese religiösen Facetten und ihre Tragweite diskutieren vor dem Hintergrund von Mythen und Legenden, die sich in Japan um Herkunft und Bedeutung etwa von Reis, Fisch oder Sake ranken: Prof. Dr. Inés de Castro, Direktorin des Linden-Museums, Dr. Uta Werlich, Kuratorin der Ausstellung und Toko Shimomura, wissenschaftliche Volontärin.

Moderation: Eberhard Schwarz, Evangelische Kirche in der City, und Roland Weeger, Katholisches Bildungswerk Stuttgart

In Kooperation mit der Evangelischen Kirche in der City und dem Katholischen Bildungswerk Stuttgart

€ 13,- inkl. Eintritt und Kurzführung

Anmeldung bis 25.11.: Tel. 0711.7050-600 / info@kbw-stuttgart.de

**Fr. 2.12., 18.30 Uhr**

### **Vortrag: Der Reisbau in Japan**

Reis ist bis heute das wichtigste Grundnahrungsmittel Japans und wird auf Festen als Opfer für die Götter dargebracht. Der Diavortrag zeigt die traditionellen Techniken des Nassreisbaus und einige der begleitenden Riten, die die japanische Kultur nachhaltig geprägt haben.

Referent: Dr. Ulrich Pauly, Bonn

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-

**So. 4.12., 11 bis 18 Uhr**

**Es gibt Reis, Baby! Thementag zu Reis, Sushi und Sake**

**11 – 12.30 Uhr** Wissenswertes über Miso mit Peter Koch (Schwarzwald Miso) inkl. Verkostung

**12.30 Uhr** Konstitutionsanalyse mithilfe der Tanita Körperanalysewaage

**14 und 15 Uhr** Kinderführungen ab 6: **Reis - Nahrung, Bezahlung und Gabe der Götter**

Reis spielt nicht nur bei Mahlzeiten die Hauptrolle, sondern war früher auch der Lohn der Samurai.

Landschaften mit Reisfeldern sind beliebte Szenen auf Rollbildern und Holzschnitten.

**14 – 16 Uhr** offenes Kinderprogramm ab 6 Jahren: **Onigiri – Reisbällchen für unterwegs**

Der als Dreieck oder Kugel geformte und mit einem Algenblatt umwickelte Reis ist ein beliebter Imbiss.

Viele Onigiri werden hübsch, z. B. als Pandabären, gestaltet. Hast du auch eine Idee für ein Onigiri?

€ 3,-

**14 und 17.30 Uhr** Sake-Verkostung

mit Sommelière Yoshiko Ueno-Müller

€ 40,- inkl. japanischer Imbiss. Anmeldung bis 18.11.: Tel. 0711.2022-444 / anmeldung@lindenmuseum.de

**16 Uhr Film: Jiro und das beste Sushi der Welt**

Dokumentarfilm von David Gelb über den legendären Sushi-Meister Jiro Ono und seine winzige Sushi-Bar in Tokyo

(USA 2011, 81 Min.)

€ 5,-/4,-

\*\*\*

**Zauberhafte Welten in japanischen Anime**

**für Kinder**

**Die Stuttgarter Kinderfilmtage zu Gast im Linden-Museum**

**Mi. 7.12., 8.30 bis 10.30 Uhr und Sa. 10.12., 15.30 Uhr**

**Chihiros Reise**

Die kleine Chihiro muss mit ihren Eltern in eine andere Stadt ziehen. Auf dem Weg dorthin verirren sie sich jedoch und gelangen durch ein Tor in ein Zauberland.

*Ausgezeichnet mit dem Oscar und dem Goldenen Bär der Berlinale. Regie: Hayao Miyazaki, Japan 2001, FSK 0*

**Do. 8.12., 8.30 bis 10.30 Uhr**

**Das wandelnde Schloss**

Sophie verliebt sich in den Zauberer Hauro, aber eine eifersüchtige Hexe verwandelt sie in eine alte Frau. Daraufhin flüchtet sie zu Hauro ins „wandelnde Schloss“, um dort unerkannt zu arbeiten.

*Regie: Hayao Miyazaki, Japan 2004, FSK 0*

**Fr. 9.12., 8.30 bis 10.30 Uhr**

**Wie der Wind sich hebt**

Jiro träumt davon, Pilot zu werden, aber seine Kurzsichtigkeit hindert ihn daran. Er gibt aber seinen Traum nicht auf und wird Flugzeugkonstrukteur. Alles scheint perfekt, doch dann gerät er in ein Erdbeben ...

*Regie: Hayao Miyazaki, Japan 2013, FSK 0*

**Zusätzliche Optionen für Schulklassen nach den Filmen am 7., 8. und 9.12.:**

**jeweils 11 – 12 Uhr**

**Führung durch die Ausstellung**

**Jeweils 11 – 12.30 Uhr (ausgebucht!)**

### **Workshop: Manga zeichnen (Klasse 4 bis 7)**

Im Workshop mit Stefan Dinter werden kurze Geschichten zum Kochen entwickelt. Dabei gibt es Tipps und Übungen zum Comic- und Mangazeichnen, zum Character Design und zum Seitenlayout. Jeder, der ein Strichmännchen zeichnen kann, kann mitmachen.

In Kooperation mit der vhs Stuttgart

Filme: Schüler: € 3,- / Erwachsene: € 4,- / Gruppenkarten ab 8 Personen: € 2,-

Führung für eine Schulklasse: Stuttgarter Schulen: € 1,50 pro Schüler / Schulklassen außerhalb Stuttgarts: € 40,- pro Gruppe (2 Begleitpersonen frei)

Manga-Workshop: € 4,- pro Schüler

Veranstaltungsort: Linden-Museum Stuttgart

Anmeldung über vhs stuttgart, Treffpunkt Kinder: Tel. 0711.1873-881, kinderfilmtage@vhs-stuttgart.de

\*\*\*

**Mi. 7.12., 20 Uhr**

### **Spielfilm: Kirschblüten und rote Bohnen**

Frisch aus dem Gefängnis entlassen findet Sentauro Arbeit in einer Bäckerei. Ebenso neu angestellt ist die alte Frau Tonkue. Sie stellt die begehrte Bohnenpaste her, die der Bäckerei zu neuem Erfolg verhilft. Schnell geht das Gerücht um, dass Tonkue magische Hände hat. Doch stimmt es ebenso, dass sie früher Lepra hatte?

Regie: Naomi Kawase, Japan 2015, 109 Min., FSK 0

In der Reihe "Mit den Augen der anderen" in Kooperation mit der vhs Stuttgart.

€ 4,-

**Fr. 9.12., 14 bis 17 Uhr**

**6 – 10 Jahre**

### **Workshop: Manga zeichnen**

Im Workshop mit Stefan Dinter werden kurze Geschichten zum Kochen entwickelt. Dabei gibt es Tipps und Übungen zum Comic- und Mangazeichnen, zum Character Design und zum Seitenlayout.

Jeder, der ein Strichmännchen zeichnen kann, kann mitmachen.

€ 10,- inkl. Ausstellungseintritt

Anmeldung bis 2.12.: Tel. 0711.2022-555 / schmidt@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V.

**Fr. 9.12., 18.30 Uhr**

### **Vortrag: Das Erdbeben von Ostjapan und die Optionen einer Risikogesellschaft**

Die Dreifachkatastrophe vom 11. März 2011 – Erdbeben, Tsunami, Kernschmelze – ist Anlass, bei der Kalkulierung hochriskanter Phänomene über das vermeintlich Unmögliche nachzudenken. Wie hält es Japan mit dem Risiko und der Sicherheit, wenn es um die Verwundbarkeit durch Naturkatastrophen und Atomenergie geht? Mit diesen Fragen ist nicht nur die Gesellschaft Japans konfrontiert.

Referent: Prof. Dr. Winfried Flüchter, Universität Duisburg-Essen

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-

**Sa. 10.12., 10 bis 16 Uhr**

**15 – 20 Jahre**

### **Workshop: Manga zeichnen**

Im Workshop mit Stefan Dinter werden kurze Geschichten zum Kochen entwickelt. Dabei gibt es Tipps und Übungen zum Comic- und Mangazeichnen, zum Character Design und zum Seitenlayout. Jeder, der ein Strichmännchen zeichnen kann, kann mitmachen.

€ 18,- inkl. Ausstellungseintritt

Anmeldung bis 2.12.: Tel. 0711.2022-555 / schmidt@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V.

**Sa. 10.12., 14 und 15 Uhr**

**ab 7**

**Mukashi, Mukashi – vor langer, langer Zeit in Japan**

Uschi Erlewein erzählt von Reisknödeln, Pfirsichkindern und sprechenden Teekesseln, über den Sinn des Lebens und die Suche nach Glück, von geschickten Händen, Winden und gutem Benehmen ...

Erwachsene: € 4,- / Kinder: € 3,- inkl. Dauerausstellung

**Di. 3.1., 14 bis 16 Uhr**

**Ferienprogramm ab 8: Vom Mondhasen der Klebreis stampfte**

**ab 8**

Zu Neujahr isst man mochi, kleine Kuchen aus gestampftem Klebreis. Dieser ist nahrhaft und gilt als heiliges Lebensmittel, da in ihm der „Geist des Getreides“ verdichtet ist. Der Kranich steht für ein langes Leben und wird deshalb oft als Origami gefaltet. Welche Bräuche und Spiele findet man noch zu Neujahr?

€ 3,-

**Sa. 7.1., 14 bis 17 Uhr (ausgebucht!)**

**Sashiko-Textilworkshop**

Die japanische Sticktechnik sashiko wird traditionell zur Verzierung eines einfachen Baumwollstoffs mit alten, oft symbolischen Mustern und Motiven verwendet. Nach einer Führung durch die Ausstellung fährt man gemeinsam mit der U-Bahn in die Atelierwerkstatt nannatextiles, Claudiusstr. 10, Stuttgart-West. Nach einer fachlichen Einführung zu shibori steigt man in die eigene kreative Umsetzung ein.

Workshopleiterin: Nanna Aspholm-Flik

Für Erwachsene und Familien (Kinder ab 10 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen)

Erwachsene: € 25,- / Kinder: € 15,- inkl. Ausstellungseintritt, Führung, U-Bahn-Fahrt und Materialkosten

Anmeldung bis 15.12.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der TRUMPF GmbH + Co. KG

**Fr. 13.1., 18.30 Uhr**

**Vortrag: Tee – Ein „Lebensexier“ zwischen Alltag, Mode, Luxus und Kunst.**

Tee ist mithin nach Wasser das meist konsumierte Getränk und doch weit mehr als eine durstlöschende Flüssigkeit mit verschiedenen Geschmacksnoten. Am Beispiel des tibetischen Buttertees und des japanischen Grüntees gibt der Vortrag Einblicke in zwei faszinierende Tee-Trinkkulturen Asiens.

Referentin: Dr. Martina Wernsdörfer, Völkerkundemuseum der Universität Zürich

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-

**Sa. 14.1., 10 bis 16 Uhr**

**Workshop: Manga zeichnen für Erwachsene**

Im Workshop mit Stefan Dinter werden kurze Geschichten zum Kochen entwickelt. Dabei gibt es Tipps und Übungen zum Comic- und Mangazeichnen, zum Character Design und zum Seitenlayout. Jeder, der ein Strichmännchen zeichnen kann, kann mitmachen.

€ 25,- inkl. Ausstellungseintritt

Anmeldung bis 6.1.: Tel. 0711.2022-555 / schmidt@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V.

**So. 15.1., ab 14 Uhr**

**Thementag: Achtsamkeit und Stille – der Teeweg**

Kinderprogramm

**14 Uhr Cha no yu: Teezeremonie für Kinder mit der Omotesenke-Teeschule Stuttgart**

**14.30 und 15.30 Uhr Kinderführungen: Chanoyu – heißes Wasser für den Tee**

Man wartet in der Stille des Gartens, bis der Gastgeber in das Teehaus hineinbittet. Das Zubereiten und gemeinsame Trinken des Tees folgt den Regeln der Teezeremonie chanoyu.

**14.30 – 16.30 Uhr Offenes Kinderprogramm: Das Rauschen des Windes in der Kiefer – Rollbilder im Teehaus**

Teehäuser werden schlicht, stilvoll und passend zur Jahreszeit eingerichtet. Die Teeschale, die Blumen und das Rollbild sind perfekt aufeinander abgestimmt. Du erfährst, wie ein Rollbild aufgebaut ist, und kannst selbst eines mit Schriftzeichen und Wintermotiven gestalten.

€ 3,-

Linden-Museum Stuttgart  
Staatliches Museum für Völkerkunde  
Hegelplatz 1  
70174 Stuttgart / Germany

Tel. ++49.711.2022-3  
Fax ++49.711.2022-590  
www.lindenmuseum.de  
UST ID-Nr.: DE 811.401.685

Referat Öffentlichkeitsarbeit  
Martin Otto-Hörbrand  
Tel. ++49.711.2022-444  
info@lindenmuseum.de

Außerdem: Tee-Verkostung mit Keiko Tee

**15 Uhr Teezeremonie für Erwachsene mit der Omotesenke-Teeschule Stuttgart**, € 3,-

**16 Uhr Ikebana-Zeremonie mit Meisterin Hannelore Störzinger (Kaden Ryu)**, € 3,-

**18 Uhr Konzert: Die Stille hören. Solomusik der Shakuhachi mit Jim Franklin**

Die Bambusflöte Shakuhachi besteht aus einem dem Wurzelende der Pflanze entnommenen Bambusrohr mit fünf Grifflöchern und einer schrägen Anblaskante am oberen Ende. Diese Form ermöglicht ein breites Spektrum an Klangschattierungen. Die traditionellen Stücke, die honkyoku, schöpfen daraus, bewahren aber ein Gefühl der inneren Stille, ein Ideal des Zen-Buddhismus. Der Komponist und Musikwissenschaftler Jim Franklin erhielt 1996 den Titel shihan (Meister).

€ 12,-/10,-

**Mi. 18.1., 17.30 Uhr (ausgebucht!)**

**Oishii! Dine Around**

Nach einer einstündigen Führung gibt es um 19.30 Uhr ein japanisches Spezialitäten-Menü im Restaurant Tokio Dining, Steubenstraße 12, 70190 Stuttgart.

€ 53,- inkl. Führung, Eintritt und Menü (Getränke extra)

Anmeldung bis 5.1.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

Nähere Informationen: [www.lindenmuseum.de](http://www.lindenmuseum.de)

**Fr. 20.1., 16 bis 19.30 Uhr (ausgebucht!)**

**Whisky-Tasting**

Genießen Sie nach einer Führung durch die Sonderausstellung den klassisch-eleganten Stil sechs japanischer Premium-Whiskys und Köstlichkeiten aus der Küche.

In Kooperation mit [bestwhisky.de](http://bestwhisky.de) und Tokio Dining

€ 70,-

Anmeldung bis 4.1.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

**Sa. 21.1., 18 Uhr**

**Shinnenkai: Japanisches Neujahrsfest**

In Kooperation mit der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 12,-/8,-

Nähere Informationen und Anmeldung: [www.japan-in-baden-wuerttemberg.de](http://www.japan-in-baden-wuerttemberg.de)

**Mi. 25.1., 19.30 Uhr**

**Im Zauber Japans: Haiku und Flötenmusik**

Besetzung: Kaspar Wachinger (Sprecher Deutsch), Friedrich Koh Dolge (Sprecher Japanisch), Ingeborg Dahlke (Cembalo), Volkmar Geißhardt (Flöte)

In Kooperation mit der Stuttgarter Musikschule

Eintritt frei

**Mi. 1.2., 20 Uhr**

**Spielfilm: Sushi in Suhl**

Die Tragikomödie beleuchtet die wahre Geschichte von Rolf Anschütz, der in den 1970ern das einzige Japan-Restaurant der DDR eröffnete. Auf einen Platz mussten die DDR-Bürger bis zu anderthalb Jahre warten ...

Regie: Carsten Fiebeler, Deutschland 2012, 107 Min., FSK 0

In der Reihe „Mit den Augen der anderen“ in Kooperation mit der vhs Stuttgart

€ 4,-

**Fr. 3.2., 18.30 Uhr**

**Vortrag: Der Naturraum als Potenzial und Herausforderung**

Eine Einführung in die physio-geographischen Grundlagen Japans, ihre naturlandschaftlichen Zusammenhänge und kulturlandschaftlichen Auswirkungen

Referent: Prof. Dr. Winfried Flüchter, Universität Duisburg-Essen

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-

**So. 5.2., 11 Uhr**

**Matinée-Vortrag: Japanischer Holzschnitt**

Im Rahmen der Ausstellung „Ans andere Ende der Welt: Japan und die europäischen Meister der Moderne“ der Staatsgalerie Stuttgart

Referent: Prof. Dr. Matthi Forrer, Leiden (NL)

Ort: Staatsgalerie Stuttgart

Eintritt frei

**So. 5.2., 15 Uhr**

**Expertenführung: Japanische Holzschnitte in der Sonderausstellung „Oishii! Essen in Japan“**

Mit Prof. Dr. Matthi Forrer, Leiden (NL)

€ 5,- zzgl. Ausstellungseintritt

**Mi. 8.2., 19.15 bis 21.30 Uhr**

**Diskussion: Essen und Identität**

Lassen die sozialen Gewohnheiten des Essens und Trinkens Rückschlüsse auf das Selbstverständnis, auf die sozialen Konstruktionen von Identität, Rang und Rollenbildern zu? Verändern sich mit dem Einzug westlicher Essensgewohnheiten in Japan gesellschaftliche Leitbilder? Oder bewahrt sich Japan gerade im Bereich der Esskultur Traditionen auf, die seine kulturelle Identität weiterhin prägen?

Mit Prof. Dr. Inés de Castro, Direktorin Linden-Museum, Dr. Uta Werlich, Kuratorin der Ausstellung und Toko Shimomura, wissenschaftliche Volontärin

Moderation:

Eberhard Schwarz, Evangelische Kirche in der City

Roland Weeger, Katholisches Bildungswerk Stuttgart

In Kooperation mit der Evangelischen Kirche in der City und dem Katholischen Bildungswerk Stuttgart

€ 13,- inkl. Eintritt und Kurzführung

Anmeldung bis 3.2.: Tel. 0711.7050-600 / [info@kbw-stuttgart.de](mailto:info@kbw-stuttgart.de)

**Mi. 15.2., 17.30 Uhr**

**Oishii! Dine Around**

Nach einer einstündigen Führung gibt es um 19.30 Uhr ein japanisches Spezialitäten-Menü im Restaurant Kurose, Rotebühlstraße 50, 70178 Stuttgart.

€ 48,- inkl. Führung, Eintritt und Menü (Getränke extra)

Anmeldung bis 1.2.: Tel. 0711.2022-579 / [fuehrung@lindenmuseum.de](mailto:fuehrung@lindenmuseum.de)

**Fr. 17.2., 18.30 Uhr**

**Vortrag: O-motenashi – Japanische Gastlichkeit. Facetten eines kulturellen Schlüsselkonzepts**

O-motenashi als Gastlichkeitsphilosophie spricht alle fünf Sinne an. Häufig beruft man sich dabei auf die Tradition des sado oder chado, des Teekults. Er ist gewissermaßen die am stärksten durchästhetisierte und ritualisierte Form japanischer Gastlichkeit. Der Vortrag erkundet Ideale und Praxis der japanischen Gastlichkeit im privaten wie im öffentlichen Raum.

Referentin: Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner, FU Berlin

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-



**So. 19.2., ab 14 Uhr**

**für Familien**

**Hinamatsuri – ein Fest nicht nur für Mädchen**

**14 und 15 Uhr Kinderführungen (ab 6): Festtagskleidung**

Schon mit drei Jahren bekommen Kinder ihren ersten Kimono. Mit ihren prächtigen bunten Mustern sind sie als Festgewand bestens geeignet.

**14 – 16 Uhr Kimono**

Keiko Tanikawa zeigt ihre Kimono-Sammlung: Zum Anschauen und Anprobieren – auch für Erwachsene!

**14 – 16 Uhr Offenes Kinderprogramm (ab 6): Das Kaiserpaar und sein Hofstaat**

An hinamatsuri stellt jedes Mädchen seine prächtig gekleideten Puppen auf eine Treppe. Ganz oben steht das Kaiserpaar, darunter der Hofstaat. Diese Puppen beschützen die Mädchen. Sehr bekannt sind in Japan auch die kleinen kokeshi, Puppen aus Holz, die mit Blumen und Mustern bemalt sind. Auch wir werden eine kokeshi oder eine Kaiserpuppe aus Papier gestalten.

**14.30 und 16 Uhr Kamishibai – japanisches Papiertheater ab 4**

Veronika Hinkelbein erzählt „Der geheimnisvolle Löffel“ und „Der Mann und die Maus“

€ 3,-

**Sa. 25.2., 10.30 bis 12 Uhr**

**9 – 12 Jahre**

**Ikebana-Workshop für Kinder**

Die Kunst des Blumenarrangierens mit Ikebana-Meisterin Hannelore Störzinger (Kaden Ryu): Gestaltet ein schönes Gesteck für Zuhause!

€ 8,- für Material

Anmeldung bis 17.2.: Tel. 0711.2022-444 / anmeldung@lindenmuseum.de

**So. 26.2., 13 und 15 Uhr**

**Cha no yu: Japanische Teezeremonie**

Mit der Omotesenke-Teeschule Stuttgart

€ 4,-/3,- inkl. Dauerausstellung

Anmeldung bis 23.2.: Tel. 0711.2022-444 / anmeldung@lindenmuseum.de

**Mi. 1.3., 14 bis 16 Uhr**

**Ferienprogramm ab 8: Reis mit Stäbchen?**

**ab 8**

Reis gilt auch als Seele Japans. Er war sehr wertvoll. Die Bauern, die ihn anbauten, mussten ihre Steuern damit begleichen. Und Samurai erhielten ihn als Lohn. Reis ist Hauptbestandteil einer Mahlzeit und wird, ebenso wie die Beilagen, in kleinen Schälchen serviert. Du erfährst, welche Regeln am Tisch gelten, und kannst den Umgang mit Stäbchen üben. Es gibt einen hilfreichen Trick!

€ 3,-

**Fr. 3.3., 10 bis 13 Uhr (ausgebucht!)**

**Shibori-Textilworkshop**

Shibori ist eine Färbetechnik, die in Japan seit dem 8. Jahrhundert Verwendung findet. Je nach Faltung und Verschnürung des Stoffs vor dem Farbbad entstehen gepunktete oder unregelmäßig gestreifte Muster. Nach einer Führung durch die Ausstellung fährt man gemeinsam mit der U-Bahn in die Atelierwerkstatt nannatextiles, Claudiusstr. 10, Stuttgart-West. Nach einer fachlichen Einführung zu shibori steigt man in die eigene kreative Umsetzung ein.

Workshopleiterin: Nanna Aspholm-Flik

Für Erwachsene und Familien (Kinder ab 10 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen)

Erwachsene: € 25,- / Kinder: € 15,- inkl. Ausstellungseintritt, Führung, U-Bahn-Fahrt und Materialkosten

Anmeldung bis 10.2.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der TRUMPF GmbH + Co. KG

**Fr. 3.3., 18.30 Uhr**

**Vortrag: Wirtschaftliche Bedeutung der japanischen Lebensmittelindustrie und aktuelle Trends**

Die japanische Küche gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe, und Japaner haben eine besonders hohe Lebenserwartung. Dies lässt auf ganz besondere Ernährungsgewohnheiten schließen. Der Vortrag beleuchtet die japanische Lebensmittelindustrie, die mit vielen innovativen Produkten eine alternde Gesellschaft versorgt und dabei auch die Modernisierung der japanischen Landwirtschaft vorantreibt.

Referent: Prof. Dr. Rolf Schmid, Bio4Business, Stuttgart

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-

**Fr. 10.3., 16 bis 19.30 Uhr**

**Whisky-Tasting**

Genießen Sie nach einer Führung durch die Sonderausstellung den klassisch-eleganten Stil sechs japanischer Premium-Whiskys und Köstlichkeiten aus der Küche.

In Kooperation mit bestwhisky.de und Tokio Dining

€ 70,-

Anmeldung bis 24.2.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

**Mi. 15.3., 17.30 Uhr**

**Oishii! Dine Around**

Nach einer einstündigen Führung gibt es um 19.30 Uhr ein japanisches Spezialitäten-Menü im Restaurant Tokio Dining, Steubenstraße 12, 70190 Stuttgart.

€ 53,- inkl. Führung, Eintritt und Menü (Getränke extra)

Anmeldung bis 1.3.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

Nähere Informationen: [www.lindenmuseum.de](http://www.lindenmuseum.de)

**Sa. 18.3., 10.30 bis 12 Uhr**

**Ikebana-Workshop für Erwachsene**

Nach einer Einführung in die Kunst des Blumenarrangierens gestalten die Teilnehmer mit Ikebana-Meisterin Hannelore Störzinger (Kaden Ryu) selbst ein Gesteck.

Unkostenbeitrag für Material: € 8,-

Anmeldung bis 10.3.: Tel. 0711.2022-444 / anmeldung@lindenmuseum.de

**Sa. 18.3., 14 und 15 Uhr**

**Mukashi, Mukashi – vor langer, langer Zeit in Japan**

Uschi Erlewein erzählt von Reisknödeln, Pfirsichkindern und sprechenden Teekesseln, über den Sinn des Lebens und die Suche nach Glück, von geschickten Händen, Winden und gutem Benehmen ...

Erwachsene: € 4,- / Kinder: € 3,- inkl. Dauerausstellung

**ab 7**

**Sa. 18.3., 14 bis 17 Uhr**

**Sashiko-Textilworkshop für Erwachsene**

Die japanische Sticktechnik sashiko wird traditionell zur Verzierung eines einfachen Baumwollstoffs mit alten, oft symbolischen Mustern und Motiven verwendet. Nach einer Führung durch die Ausstellung fährt man gemeinsam mit der U-Bahn in die Atelierwerkstatt nannatextiles, Claudiusstr. 10, Stuttgart-West. Nach einer fachlichen Einführung zu shibori steigt man in die eigene kreative Umsetzung ein.

Workshopleiterin: Nanna Aspholm-Flik

€ 25,- inkl. Ausstellungseintritt, Führung, U-Bahn-Fahrt und Materialkosten

Anmeldung bis 23.2.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

Mit freundlicher Unterstützung der TRUMPF GmbH + Co. KG

**Sa. 25.3., 16 bis 2 Uhr**

**Lange Nacht der Museen**

Von Cosplay bis Teezeremonie – Japan mit allen Sinnen erleben!

**Mi. 5.4., 17.30 Uhr**

**Oishii! Dine Around**

Linden-Museum Stuttgart  
Staatliches Museum für Völkerkunde  
Hegelplatz 1  
70174 Stuttgart / Germany

Tel. ++49.711.2022-3  
Fax ++49.711.2022-590  
[www.lindenmuseum.de](http://www.lindenmuseum.de)  
UST ID-Nr.: DE 811.401.685

Referat Öffentlichkeitsarbeit  
Martin Otto-Hörbrand  
Tel. ++49.711.2022-444  
[info@lindenmuseum.de](mailto:info@lindenmuseum.de)

Nach einer einstündigen Führung gibt es um 19.30 Uhr ein japanisches Spezialitäten-Menü im Restaurant Kurose, Rotebühlstraße 50, 70178 Stuttgart.  
€ 48,- inkl. Führung, Eintritt und Menü (Getränke extra)  
Anmeldung bis 1.2.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

**Mi. 12.4., 14 bis 16 Uhr**

**ab 8**

**Ferienprogramm ab 8: Geschichten von Fischerjungen, Kugelfischen und Karpfendracen**

Das Meer und seine Bewohner sind nicht nur als Hauptnahrungsquelle bedeutsam, sondern auch Anlass für viele Erzählungen über gefährliche und fantastische Begebenheiten. Was passiert, wenn der Wels Namazu entfesselt ist? Und warum hängt man koinobori („Karpfenbanner“) in den Wind? Du kannst auch einen kleinen koinobori entwerfen.

€ 3,-

**Sa. 15.4., 14 und 15 Uhr**

**ab 7**

**Mukashi, Mukashi – vor langer, langer Zeit in Japan**

Uschi Erlewein erzählt von Reisknödeln, Pfirsichkindern und sprechenden Teekesseln ...

Erwachsene: € 4,- / Kinder: € 3,- inkl. Dauerausstellung

**Di. 18.4. bis Sa. 22.4.**

**ab 6**

**Workshops für Kinder: Japanisch Kochen im Slow Mobil**

Nach einer Führung durch die Ausstellung kochen die Kinder mit marktfrischen Zutaten im SlowMobil Stuttgart, einer kompakten Küche in einem Fahrzeug vor dem Museum. Von Japan inspiriert bereiten sie ein vegetarisches Gericht zu und essen es im Anschluss gemeinsam auf!

Termine für Kinder von 6 bis 9 Jahren: Di. 18.4., 10 – 14 Uhr / Mi. 19.4., 14.30 – 17.30 Uhr / Do. 20.4., 10 – 14 Uhr / Fr. 21.4., 14.30 – 17.30 Uhr / Sa. 22.4., 10 – 14 Uhr

Termine für Kinder von 10 bis 12 Jahren: Di. 18.4., 14.30 – 17.30 Uhr / Mi. 20.4., 10 – 14 Uhr / Do. 20.4., 14.30 – 17.30 Uhr / Fr. 21.4., 10 – 14 Uhr / Sa. 22.4., 14.30 – 17.30 Uhr

Gebühr: € 8,- für 4 Stunden / € 6,- für 3 Stunden

Anmeldung bis 21.3.: Tel. 0711.2022-579 / fuehrung@lindenmuseum.de

**Fr. 21.4., 18.30 Uhr**

**Vortrag: Der japanische Sake: Genussmittel und Heiliger Trank**

Von der Herstellung her eigentlich zu den Bieren zu rechnen, stellt Sake („Reiswein“) eines der beliebtesten Genussmittel Japans dar. Kaum bekannt sein dürfte der Umstand, dass dem Sake auch im Bereich des Religiösen eine große Bedeutung zukommt.

Referent: Prof. Dr. Klaus Antoni, Universität Tübingen

In Kooperation mit der Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde e.V. und der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.

€ 3,-/2,-

**So. 23.4., ab 14 Uhr**

**für Familien**

**Sakura Matsuri – Wir feiern die Kirschblüte**

Spiel, Spaß und Leckereien für die ganze Familie

In Kooperation mit der Japanischen Schule Stuttgart

**Außerdem:**

**In Kooperation mit der vhs Stuttgart: Programmschwerpunkt Japan**

Rund um die Themen Kultur, Sprache, Kochen und Gestalten bietet die vhs flankierend zur Sonderausstellung in ihren Räumen ein vielfältiges Angebot.

Nähere Informationen: [www.vhs-stuttgart.de](http://www.vhs-stuttgart.de)

**In Kooperation mit der 1. Stuttgarter Kochbuchbibliothek:**

**all in the kitchen must be transformed**

Die Küche als Laboratorium: Mario Ohno kreiert ein japanisches 4-Gänge-Menü. Erleben Sie den Koch bei der Zubereitung, freuen Sie sich auf eine lebendige Tafelrunde und genießen Sie Essen als „soziales Totalphänomen“, wie es der Ethnologe Marcel Mauss so treffend formulierte.

Ort: 1. Stuttgarter Kochbuchbibliothek, Reinsburgstraße 86 A, 70178 Stuttgart-West

Termine: Mo. 12.12., Do. 23.2., Do. 16.3., Do. 6.4., jeweils 20 Uhr

Preis: € 90,- inkl. Wein, Wasser, Aperitif und Espresso,-

Anmeldung bis jeweils 14 Tage vorher: Tel. 0711.2022-444 / anmeldung@lindenmuseum.de

Linden-Museum Stuttgart  
Staatliches Museum für Völkerkunde  
Hegelplatz 1  
70174 Stuttgart / Germany

Tel. ++49.711.2022-3  
Fax ++49.711.2022-590  
[www.lindenmuseum.de](http://www.lindenmuseum.de)  
UST ID-Nr.: DE 811.401.685

Referat Öffentlichkeitsarbeit  
Martin Otto-Hörbrand  
Tel. ++49.711.2022-444  
[info@lindenmuseum.de](mailto:info@lindenmuseum.de)