



K Ü N S T L E R O H N E G R E N Z E N

+

N E S S U N C O N F I N E



  
**CENA**  
**COSMOCULINARIA**

**NESSUN CONFINE**

25 NOVEMBRE 2016 - 20:00

MANIFATTURE KNOS

LECCE

## LIEBE FREUNDE!

Und hier, aus dem mittlerweile richtig kalten Herbst zwischen den beiden Meeren, der K.O.G.newsletter\_04. Dieser vierte ProjektTageBuchEintrag (PTBE) berichtet von vor allem drei Projekten: dem **KOSMOKULINARISCHEN ABENDENDESSEN**, welches wir vor gut einer Woche erfolgreich über die Bühne brachten, das immer noch arbeitszentrale **NESSUN CONFINE RISTORANTE**, und der dafür entschiedenen **LOKALITÄT** in der Altstadt von Lecce, sowie einem neuen Plan für einen **AFRIKANISCHEN FILMZYKLUS**.

Das Projekt mit Babacar, bzw. **DIASPORA CULTURA**, von dessen Fortschritten ich im PTBE\_03 berichtete, hat Babacar bei unserem letzten Treffen auf Anfang 2017 verschoben. Grund ist, dass unsere Präsentation, welche Freunde in Senegal via Facebook mitbekamen, diese dazu inspirierte einen „Spiegel derselben Idee“ in Dakar zu erarbeiten. Das heisst, dass Babacar erst abwarten möchte wie deren Vorstellung davon genau aussieht. Sein Traum war immer, dass die Zeitschrift auch übersetzt in Senegal erscheint und er damit auch etwas Arbeit importieren kann, aber jetzt nimmt der Traum unvorhergesehene Fahrt auf; obwohl es sich deshalb auch wieder verzögert.

**CENA COSMOCULINARIA** - nannten wir das grosse Abendessen, das wir - *nessunconfine* - am 25. November erneut im autonomen Kulturzentrum *KNOS* organisierten. Auf der vorangegangenen Seite siehst du die Seite A des Menüs, bzw. das Mini-poster dazu. Zu diesem Festessen, welches wir abermals mit migrierten Köchinnen (letztendlich dann aus Ecuador, Peru, Eritrea und Nigeria) gestalteten, wollten wir aus drei Gründen einladen: 1., weil wir unseren, wenige Wochen davor endlich gegründeten, Verein *nessunconfine* feiern und dessen Hintergründe und Ziele kommunizieren wollten. Deshalb setzte ich auch unser Logo auf das Titelblatt dieses PTBEs, denn im Folgenden wollen wir diese als Teil unserer Aktivitäten verstehen. 2., weil wir das erste mal öffentlich die Idee und die Pläne für ein „kosmokulinarisches Restaurant“ bekanntmachen wollten, und 3., weil wir eines ersten, konkreten Erfahrungswert mit dieser Restaurant-Idee für uns generieren wollten.

So begrenzten wir die Anzahl der Gäste auf die Anzahl der Sitzplätze, welche wir dann auch im richtigen Restaurant im Innenraum haben werden (54 SP), deckten 4 lange-, plus einer zentralen Kinder-Tafel(n) (wie Aussenraum 26 SP) -, und öffneten Punkt 20:00 die Tore. Zwischen Messer und Gabel lag vor jedem Gast das Büchlein, von dem ich im letzten PTBE erzählte, und bis knapp vor Mitternacht zog es sich, dass wir insgesamt 7 Gänge servierten (siehe das Menüblatt-Posterrückseite auf der folgenden Seite). **APROPOS BÜCHLEIN** - viele von euch haben vergessen oder überlesen, dass sie mir ihre Adresse mitteilen, Mitte Januar 2017 werde ich für eine gute Woche wieder in Bregenz weilen, deshalb möchte ich meine Bitte hier nochmals wiederholen:

Bitte schick mir **DEINE POSTADRESSE**, und ich werde dir, sobald ich im Winter wieder kurz in Vorarlberg bin, **DEIN DANKE-EXEMPLAR** zukommen lassen. Einstweilen wünsche ich frohe Feste und eine gute Lektüre. Bis bald im neuen Ja(hr),

alles Liebe aus Lecce, euer t0mi S.



Lecce 12/2016

# MENÙ

CENA COSMOCULINARIA

25 NOVEMBRE 2016 - 20:00 · MANIFATTURE KNOS, LECCE



ANTIPASTI

## ECUADOR - HUMITAS

PANNOCCHIE | POMODORI | CIPOLLA | BASILICO | BURRO | LATTE | PAPRIKA | ZUCCHERO



## PERÙ - CAUSA RELLENA

PATATE | TONNO | SEDANO | CIPOLLA | LATTUGA | LIMONE | UOVA | OLIVE | MAIONESE



PRIMO PIATTO

## ITALIA - AMATRICIANA

SPAGHETTI | GUANCIALE DI AMATRICE | VINO BIANCO SECCO | POMODORI  
PEPERONCINO | PEPE MACINATO | PECORINO DI AMATRICE GRATTUGIATO | OLIO EVO



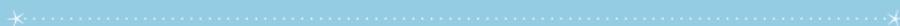
VEGANA: SEITAN | CIPOLLA ROSSA | ZUCCHERO | SALE | SUGO DI POMODORO | RUM SCURO



SECONDO

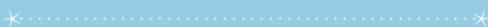
## ERITREA - ZIGHINI

POLPA DI MANZO | CIPOLLE | BERBERÈ | POMODORI PELATI | CONCENTRATO DI POMODORO  
ENJERA | OLIO EVO



## NIGERIA - SISUN IRESI PELU TOKI

TACCHINO | CAROTE | PISELLI | PEPERONI | CIPOLLA | RISO | OLIO EVO



## ERITREA - ALICHA

CAROTE | PATATE | CIPOLLA | VERZA | CURCUMA | PEPERONCINI DOLCI | CUMINO | ZENZERO



DESSERT

## ECUADOR - ESPUMILLAS DOLCE

ALBUMI | FOGLIO DI GELATINA | GUAYABAS O ALTRA FRUTTA | ACQUA | ZUCCHERO A VELO



VINI

## SALENTO - CANTINA AGRICOLE DE PALMA

PRINCIPIA (ROSATO 2015) | KORA (PRIMITIVO 2014) | ACQUA



LIBRO

## SULLA 1<sup>A</sup> GRANDE FESTA DEI CITTADINI DEL MONDO

160 PAGINE COLORATISSIME | TUTTE LE RICETTE | FORMATO CARTOLINA A6



CONCERTO

## PERFORMANCE MUSICALE A SORPRESA ;-)



**30€**

TUTTO COMPRESO



PRENOTAZIONE: 320 018 39 32 • 327 167 6082 • 345 047 8816 • [INFO@NESSUNCONFINE.ORG](mailto:INFO@NESSUNCONFINE.ORG)

Teil des Menüs - alles inbegriffen für € 30 - war auch ein Konzert des GIANCARLO DELL-ANNA QUARTETT, das uns während des gesamten Essens mit feinsten Balkan Melodien und Beats verwöhnte. Unterbrochen wurde das Konzert von den jeweiligen Köchinnen des vorangegangenen Gerichtes, die uns etwas zur Geschichte und zum Rezept ihrer Speise erzählten. Zwischen den Vor- und den Hauptspeisen präsentierten Jules, Arçenio und ich den frisch gegründeten Verein *nessunconfine*, erzählten wir wie dieser mit dem Restaurant und Migranten zusammenspielen soll, und wie unsere konkreten Pläne dafür aussehen. Ganz zum Schluss, zwischen dem letzten Hauptgericht und der ecuadorianischen Nachspeise, gab es zwei Tanzperformances von JONATAN und ALESSANDRO COSTA - Brüder, die ganz unabhängig voneinander mit klassischem Tanz, Break- und Modern Dance experimentieren. Gleich anschliessend begann dann DJ SCIENZA mit seinem internationalen DJset mit BIG BEATS aus aller Damen Länder. Um vier Uhr früh verabschiedeten sich die letzten Gäste.

Und wieder, wie schon damals das erste mal am 18. Dezember beim Fest des internationalen Tages der Migranten, und dann beim ersten grossen Sommerfest der Weltenbürger am 16. Juni, waren wir erstaunt, wie *gut* die Köchinnen ihre Arbeit machten! Für rund 80 Leute zu kochen mag schon gekonnt sein, dazu aber noch alle damit zu verzücken ist eine Kunst. Gut zu sehen, wie jemand sein Bestes gibt, wenn es sich um sein Ureigenes - das KOCHEN/ESSEN - handelt. Und wieviel Liebe in die Zubereitung dessen fliesst, wissend, dass dieses mit Vielen geteilt werden soll, die es noch nie kosteten. Genau dieser Punkt erstaunte uns schon beim Fest letzten Dezember und inspirierte dann die Idee zum Weltenbürger-Restaurant während des grossen Sommerfestes.

Hier gibts ein FB-Album der *CENA COSMOCULINARIA* zu sehen:

[https://www.facebook.com/nessunconfine/photos/?tab=album&album\\_id=1172084486216026](https://www.facebook.com/nessunconfine/photos/?tab=album&album_id=1172084486216026)

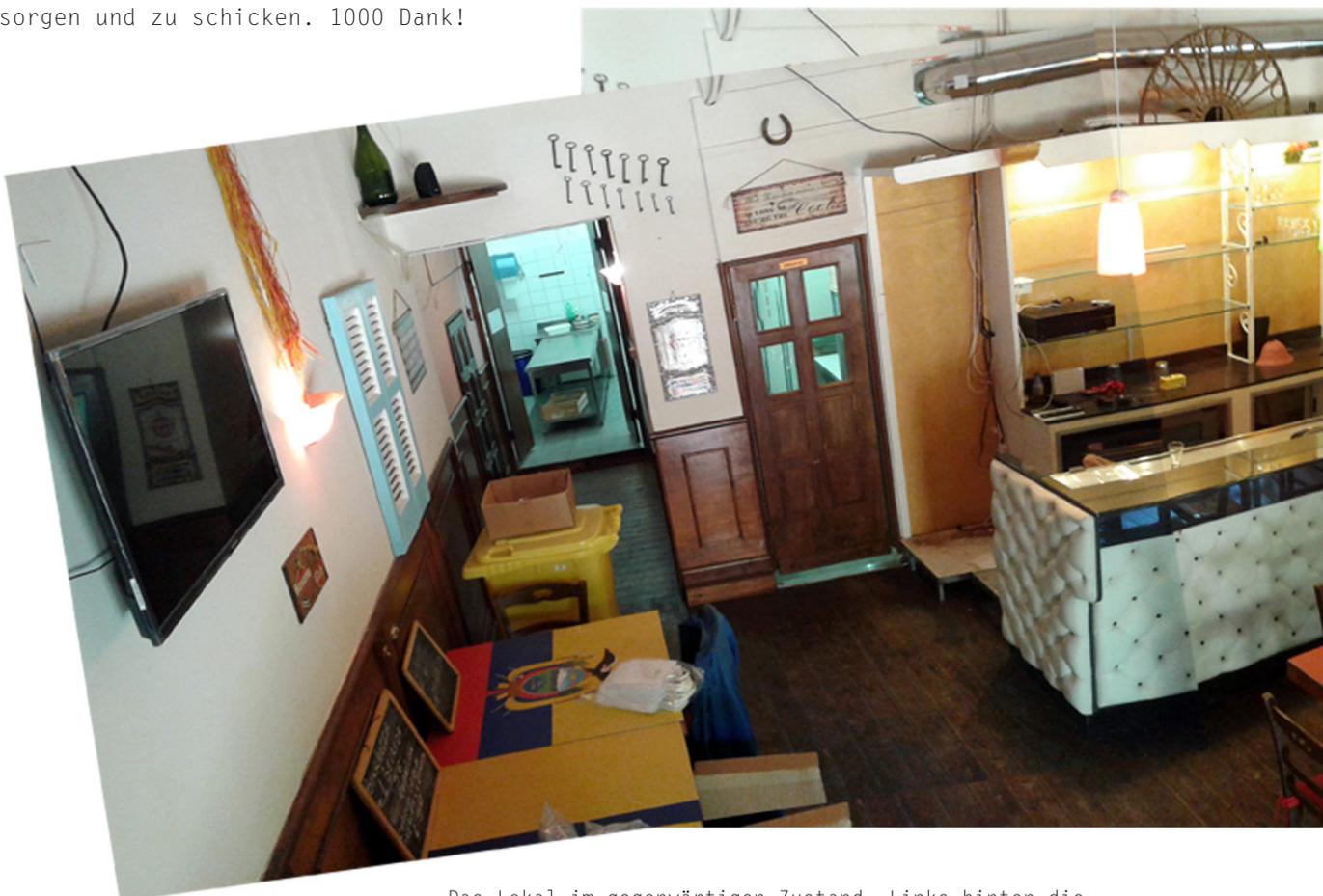
Eine Woche vor dem Festessen reiste ich nach Zürich, um dem Vorstand der CUISINE SANS FRONTIERES (*Csf*) unser Projekt für das Weltenbürgerrestaurant im Detail vorzustellen. Das Timing war perfekt - Die *KITCHEN BATTLES*, mit welchem *Csf* den Grossteil ihrer Fördergelder generiert, liefen gerade in Zürich, und ich war eingeladen. Halbfinale! Sehr interessanter, lehrreicher, witziger Abend. Stocky von HELP FOR REFUGEES, BASEL war auch da.

Am nächsten Morgen stellte ich COSMO vor. COSMO ist der Name, den wir dem Restaurant gaben. COSMOPOLITICO. Das Treffen war sehr konzentriert und erfreulich, unsere Ideen und Pläne gefielen. Nur ging es mit unserem ‚Business Plan‘ peinlich in die Hose. Anstatt das Projekt in einem Zeitraum, in einem strategischen Wachstumsprozess wirtschaftlich zu beschreiben, hatten wir nur die Kosten bis zur Eröffnung des COSMO kalkuliert. Peinlich, aber wir hatten halt auch noch nie einen solchen Plan gemacht.

Am Vortag des Festessens im *KNOS* gaben wir unseren überarbeiteten und über den Zeitraum von drei Jahren strukturierten Business Plan bei *Csf* ab. Pünktlich wiederum genau einen Tag vor der „retraite“, in der *Csf* vor kurzem entschied welche Projekte sie 2017 mit den, via den Kitchen Battles eingenommenen Geldern, unterstützen wollen. Spannende Zeit, anstrengende Zeit, höchste Zeit.

**COSMO** - das Lokal ist gefunden, geprüft und entschieden - siehe unten - der Vertrag kurz vor der Unterzeichnung und alle Vorbereitungen für den Einzug des COSMO sind am laufen. COSMO ist der Name, den wir dem KOCH-GAST-KUNST-RESTAURANT (siehe PTBE\_02 und 03), bzw. der KOOPERATIVE gaben. *nessunconfine* ist der Name des Vereins, bzw. des legalen Formates aus dem alles entstammt und zu dem alles zurückfliessen soll. Unsere Firma/Kooperative wird in rund einem halben Jahr konstituiert. Dass wir das so handhaben (als eine kommerzielle Rechtsform für das COSMO und eine kulturelle Rechtsform für *nessunconfine*) war Enrico Patis Idee, oder besser gesagt, hat uns unser Steuer- und Rechtsberater davon überzeugt, dass es in dieser Konstellation am einfachsten und problemlosesten ist, alles zu verwalten, und keinen ständigen Ärger mit der ‚Finanzwache‘ (Guardia di Finanza) zu bekommen. Deshalb steht jetzt in der Nabe unseres konzeptuellen Dreirades für COSMO zwischen dem KOCH-; GAST-, und KUNST-RAUM nicht mehr UMRAUM, sondern URRAUM, d. h. der Verein, seine Haltung, seine Ziele. Die Statuten sind übrigens (in ital.) unter <http://www.nessunconfine.org> online.

Vor genau einer Woche, am Sonntag den 27. November, erhielten wir eine E-mail aus dem Zug nach Zürich: FROHE BOTSCHAFT! Csf wird unseren Start mit der Hälfte der Summe unterstützen, um die wir angefragt hatten. Das kann zwar unsere kommenden Monate nicht so vereint-konzentriert wie wir hofften machen (weder Jules noch Arçenio können ihre Jobs kündigen..), aber es hilft uns sehr, zügig weiter zu gehen. Grazie mille! Markus „Stocky“ Stockner von HELP FOR REFUGEES, BASEL wird versuchen, uns über sein grosses Wirte-Netzwerk alle fehlenden (gebrauchten, ausrangierten) Küchengeräte und Werkzeuge zu besorgen und zu schicken. 1000 Dank!



Das Lokal im gegenwärtigen Zustand. Links hinten die Küche, rechts hinten die kl. Bühne - 54 Sitzplätze. Nächste Bilder im PTBE\_05 dann vom Umbauprozess.

Morgen Morgen werden wir eine Liste mit allen Punkten der Renovierungsarbeiten aufsetzen, die wir eigenhändig bewerkstelligen können, plus einer Liste, für die wir die Hilfe eines Architekten brauchen. Damit werden wir dann zwei Offerten bei zwei befreundeten COSMO-Fan-Architekten einholen. Ziel ist, dass wir mit 20 - 25.000 Euro alle voraussetzenden Arbeiten und Genehmigungen bezahlen können, so dass wir - hoffentlich - im Februar unsere Aktivitäten im COSMO starten können. In den Anfangsmonaten - wir denken bis 1. Juni - wollen aber das Lokal aber nur als Verein, das heisst privat nutzen - für Kochabende, Performances, Konzerte, Präsentationen, Frühstücks-sonntage. etc.. Mit dem was wir damit einspielen können wollen wir uns finanziell etwas absichern, um dann am 1. Juni auch für das breite Publikum öffnen zu können.

Unten ein Bild des Lokales. Strukturell wollen wir im ersten Schritt nichts verändern. Allerdings wollen wir die Räumlichkeit radikal neutralisieren, sämtlichen Schnickschnack und alle Flaggen, usw. entfernen, einen neuen, schlichten Barkörper und ein neues, grösseres Barregal bauen und alles wesentlich aufhellen. Den alten Riemenboden wollen wir abschleifen und „Natur“ lassen. Auch die Möbel werden wir zu Beginn übernehmen, wollen diese dann aber sukzessive durch intelligentere (klapp- und stapelbare) ersetzen. Als nächstes Vorhaben wollen wir dann einen zweiten Stiegenabgang in die „multifunktionale Kunsthalle“ hinunter bauen. Der einzige Abgang ist jetzt in der Ecke der Küche, von der links hinten im türkisen Licht etwas zu sehen ist. Kleinere Veranstaltungen, wie etwa der Beginn eines Afrikanischen Filmzyklus wollen wir dort aber schon zu Beginn mit den Vereinsmitgliedern starten (bis jetzt rund 200).



**COSMOCINEMA** - Ein paar Tage bevor ich zum Treffen mit Csf nach Zürich reiste, traf ich mich mit Alessandra Strano, einer Filmhistorikerin und Tänzerin aus Lecce. Alessandra, die *nessunconfine* kennt und unsere Vorhaben schätzt, fragte mich, ob ich Lust hätte die Grafik für das *LECCE FILM FEST* zu machen. Dieses kleine Festival ist insofern gross und in ganz Italien bekannt, als dass es seit über 10 Jahren das einzige Festival mit einer Afrikanischen Sektion ist. „Budget?“, „Null“, „Auweia, aber okay, mach ich, aber nur wenn wir darüber reden können, dass die afrikanischen Filme oder vielleicht eine Erweiterung dieser Sektion im COSMO zu sehen sein werden.“

Erst sah alles ganz danach aus. Dann wurde daraus aber doch nichts, weil der Veranstalter blöderweise parallel etwas anderes mit jemandem anderen wegen der Grafik eingefädelt hatte. Egal, die Idee zu speziellen „COSMO-Filmen“ gefiel uns auch unabhängig von dieser Zusammenarbeit. Fast gleichzeitig wurde Jules von seinem Freund, dem Regisseur Alessandro Valenti gefragt, ob wir am Lecce-Prämiereabend seines Films *BABBO NATALE* (der auf den Filmfestspielen in Venedig den ersten Preis für den besten Kurzfilm gewann, und der das Ankommen von „Bootsflüchtlingen“ aus der Sicht von zwei afrikanischen Kindern erzählt) *nessunconfine* und unsere Projekte vorstellen wollen. Gerne!

Diese beiden Ereignisse führten zu guten Gesprächen mit Alessandra und Alessandro, und schliesslich zur gemeinsamen Entscheidung, dass wir in COSMO - in der „Kunsthalle“, von der auf der nächsten Seite unten ein erstes Bild zu sehen ist - einen eigenen afrikanischen Filmzyklus organisieren wollen. Alessandra Strano wird ihn zusammen mit mir kuratieren. Zu Beginn, in der reinen „Lokal-Vereinszeit“ werden das nur wenige Filme an wenigen Abenden sein, aber mit der Zeit, wenn die zweite Stiege erwirtschaftet und gebaut ist, und COSMO für alle geöffnet hat, wollen wir daraus ein spezielles, alljährlich stattfindendes Filmfestival entwickeln. Mehr davon im nächsten PTBE.

Das obere Bild auf der nächsten Seite zeigt links hinten den Eingang und die zwei grossen Fenster von COSMO. Rechts an der Mauer stehen zwei Autos im Parkverbot. Dass ich es hier abbilde hat damit zu tun, dass wir unterdessen das Okay des Stadtbauamtes bekamen, entlang dieser Mauer eine 10-12m lange, 1,70m tiefe Holzplattform bauen zu dürfen. Diese wird weiteren 26 - 30 Personen einen Sitzplatz bieten. Erste Zeichnungen dazu sind am entstehen, mehr dazu dann auch in einem nächsten PTBE.

. . .

SO WEIT - SO GUT! Ich kann fast nicht glauben, dass K.O.G., mit einem ersten Mail an dich, erst vor 8 Monaten begann! Es kommt mir vor wie mehrere Jahre. Dieses erste Mail las ich gerade wieder - nichts davon ist vergessen, oder abgeblasen. Doch es hat sich schwerpunktmässig halt einiges verlagert und konkretisiert; vor allem der Umstand, dass *nessunconfine* und sein „zentrales Kultur- und Wirtschaftsgefäss“, das *COSMO* entstanden, und als solche einige der im Mail vorgestellten Projekte finanzieren und produzieren werden. So hoffen wir schwer. Auch die Gegenleistungen - der ALTERNATIVE STADTPLAN, das LEPORELLO, die A3 MAPPE oder die PUBLIKATION sind natürlich nicht vergessen, alles befindet sich in sehr dynamischen Beziehungen und im Strom der Zeit.

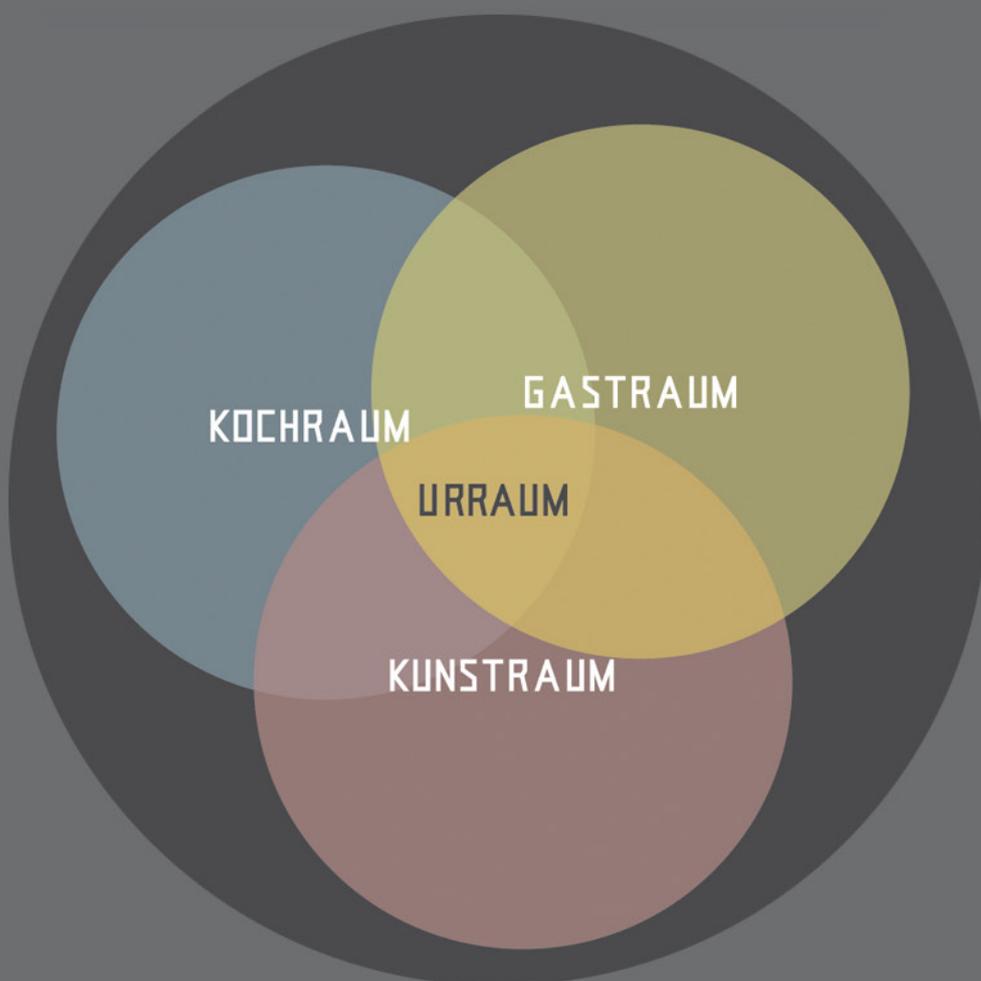
Danke für dein Interesse, deine Hilfe, dein Vertrauen und deine Geduld! A presto nel 17!



unten: Kellergeschoss „Kunsthalle“, kongruent zum Lokal, ca. 125 m<sup>2</sup>

oben: Via dei Vernardi 9, Angolo Vico Panevino





NESSUNCONFINE  
+  
COSMO