



Liebesgetändel / unbekannter Meister aus der Renaissance

Wollen Sie jemanden zu LIEBESTändeln verführen? Schenken Sie einen **GUTSCHEIN** für ein aphrodisisches Menü zu zweit! Gültig für die Saison 2006/07. Kosten sfr. 118.-

Bezugsquellen

Appenzellerland Tourismus AI, Hauptgasse 4, 9050 Appenzell
Tel + 41 (0)71 788 96 41/ Fax + 41 (0)71 788 96 49/ info.ai@appenzell.ch

Berggasthaus Forelle, CH-9057 Weissbad
Tel 071 799 11 88/ info@gasthausforelle.ch

Berggasthaus Meglisalp, CH-9057 Weissbad
Tel 071 799 11 28/ info@meglisalp.ch

Die Berggasthäuser bieten auch Übernachtungsmöglichkeiten an.
Bitte Reservieren!

Das Projekt «fö lieb ond seel» ist auf Einladung und in enger Zusammenarbeit mit dem Künstler und Kurator des Alpstein Museums H.R. Fricker realisiert worden. Natürlich freuen wir uns auch über jede Rückmeldung zum Projekt:

H.R. Fricker, Hüttschwende 278, 9043 Trogen

> h.r.fricker@bluewin.ch > www.alpsteinmuseum.ch

Max Bottini, Schaffhauserstrasse 3, 8524 Uesslingen

> max.bottini@bluewin.ch > www.maxbottini.ch

fö lieb ond seel - ein aphrodisisches Menü zu zweit

Wer isst massiert den Magen und die Seele – und weil schlussendlich alles durch den Magen geht, wird auch die LIEBE stimuliert. Wer sich gutes einverLEIBt fördert das LIEBEsverlangen.

Der Mensch wäre nicht Mensch, hätte er nicht mit Eifer, Neugier, Verzweiflung, Wagemut und grosser ExperimentierLUST nach den notwendigen Ingredienzien geforscht, die zu schneller oder immer währender LIEBEserfüllung führen würden.

Spätestens seit der Antike kennen wir diese LIEBEsmittel unter dem Begriff «Aphrodisiaka». Die Liste der probaten Aphrodisiaka ist lang. Immer wieder stossen neue hinzu, die EROTIK und ein erfülltes SEXleben versprechen. Auch in der Alltagsküche treffen wir sie an - die LIEBEsmittel. Kräuter, Gewürze und Zutaten, denen aphrodisische Wirkungen nachgesagt werden bereichern unsere Speisen.

Es ist eines der Anliegen der Kunst, Verborgenes, Unsichtbares sichtbar zu machen. Das Projekt «fö lieb ond seel» setzt hier ein. Mit einem Eingriff in die bereits bestehenden Menükarten sind mithilfe der Alpstein-Berggastwirte Sepp Manser von der Meglisalp und Rony Fritsche von der Forelle am Seealpsee, die aphrodisischen Zutaten der Alltagsküche, die wir in der Regel nicht bewusst wahrnehmen, zusammen getragen und zu «neuen» aphrodisischen Menüs verdichtet worden.

Die wohl wichtigste Zutat für die optimale Entfaltung der aphrodisischen Wirkung der Speisen verlangt nach einem stimmigen Ambiente. Im Projekt «fö lieb ond seel» ist diese Voraussetzung in idealer Weise geschaffen. In stimmungsvoller Umgebung, fern von Lärm und Chaos, mit von Bergluft geschärfter Wahrnehmung, eröffnet sich dem Wanderer die Gelegenheit auf ein aphrodisisches Abenteuer. Serviert und inszeniert wird ein Menü zu zweit; ein Versuch die LIEBE und die SINNLICHKEIT zu stimulieren und zu feiern.

Max Bottini, im Mai 2006