FOOD LIBRARY



Wir sind Frauen machen Druck. Wenn wir zusammenkommen, sprechen wir viele Sprachen, erzählen aus unterschiedlichen Welten, lachen, tanzen und essen miteinander. Essen, Musik und Sprache begleiten unsere Druckgrafik – sie sind das, was wir teilen und feiern.

Wir kommen von vielen Orten. Oft verstehen wir einander auch jenseits der Worte: durch unser Drucken, Musik, geteilte Erinnerungen und Geschmäcker. Jede bringt aus ihrem Leben etwas mit, und aus dem Vielen wird ein Gemeinsames.

In 2024 und 2025 haben Frauen machen Druck und die **Schillerwerkstatt** die Weiterbildung **frauen.graphik.politik** - mit der Partnerschaft von Spore - organisiert. Rund

40 migrantische Frauen wurden zu Multiplikatorinnen ausgebildet. Viele von ihnen gestalten heute eigene Kunst- Pädagogische Projekte und Räume. Sie machen es machtkritisch und feministisch.

Vor allem aber ist ein Netzwerk entstanden, das Freundschaften, Solidarität, gegenseitiges Politisierung und Liebe zwischen Frauen – entgegen den Mandaten des Patriarchats, trägt. Dabei mehr als eine Mahlzeit. Es bringt Geschichten an den Tisch, Erinnerungen an Herkunft und Familie, Wege, Ankünfte und auch Verlust, Empörung und Trauer.

Eine Teilnehmerin bemerkte einmal, wie auf ihrem Teller Aromen aus weit voneinander entfernten Orten zusammenkamen. Unterschiedliche Farben, Texturen und Geschmäcker begegneten sich und bildeten etwas Neues. Dieser Teller war nicht nur Essen – er wurde zu einem Bild unserer Gemeinschaft und den Idealen von einer Welt, wo alle Raum und Respekt in ihrer

Komplexität finden: wir müssen nicht gleich werden, keine Homogenität spielen, nicht uns anpassen, wir sind weit entfernt von jedem Suprematismus.

Bei der Weiterbildung ist das gemeinsame Essen ein Ritual. Wir teilten Rezepte, Fragen, Lob und Fürsorge. Wir teilten durch das Zubereiten das Beste, was wir hatten.

Die Hefte dieser Serie entstanden an einem solchen Tisch. Auf den Papiertischdecken unseres gemeinsamen Essens zeichneten, schrieben, schnitten und klebten wir. An dem Tag sprachen wir über Essen – und über alles, was darin verborgen liegt: Erinnerung, Sehnsucht, Feminismus, Fürsorge, Teilen, Geopolitik, Frust, Wut und Liebe.

Yili Rojas, Mai 2026

das ist Platano Verde

Cabeza de gato

Cabeza de gato

Cabeza de gato


Du wirst nicht glauben,
was ich heute gegessen habe...!!
Τι κεφάλι
Τις χέρια!
Θα τρελαθώ!!
Τόσο καλό!!
Cabeza del Gato!!!
So gut !!!
SILVANA'S
Mmh, mmh, miau...
remember
We are a migrant constellation
We are home
We are home


der hat sein Rezept meil
nn immer irgendwas ja be
Paar gerichtet sie
irgend
hast du schon
Cabeza de
gato gegessen?
(Katzenkopf)
RICOOO
PROCESO
CREATIVO


Kunst des Überlebens
Es schmeckt so gut nur wenn sich alle Gerichte auf einem Teller mischen.
Braune hoe!
omg
ALL CYCLES OF CARE ARE INTERCONNECTED.
So entstand die Pasta
- ein kulinarische
Kunst des Üb
Kunst in Kr
geboren in
kultureller
arabische
sizilianis
MANAKEESH
Kochen ist Widerstand!
EMPANADAS!
BEFREIUNG!
UNABHÄNGIGKEIT!
ARBEITER.
KLASSE!


Kann eine Cabeza de Gato sehr lecker sein?
wer hat Gato gesagt?!
Ja!
Die Pasta mit Sardinen ist geboren!
Aber warte! Was is los?!
Die Sardinen wollen zurück ins Wasser!
Echt jetzt?
Rebellieren jetzt auch die Sardinen??
Na klar!
sì sì
ciaooo
Ist Mittelmeer ein Zuhause?
Ein Gefrierhaus?
Eine Familie?
PASTA MIT SARDINEN WIRD NATÜRLICH TRADITIONELL MIT SARDINEN GEMACHT.
DIE VERSION, BEI DER DIE SARDINEN IM MEER BLEIBEN, IST FÜR VEGANER:INNEN, VEGETARIER:INNEN, MENSCHEN, DIE GERADE KEIN GELD FÜR FRISCHEN FISCH HABEN, FISCHER, DIE KEINE SARDINEN GEFANGEN HABEN, ALLE, DIE KEINEN FISCH MÖGEN, UND FÜR DIE, DIE DENKEN, DASS DAS MITTELMEER MAL EINE PAUSE BRAUCHT.
SICILIAE TERRA
OCCIDENS
Da circa 800 n. Chr. kamen
muslimische Eroberer
nach
Sizilien.
Sie brachten neue Düfte auf die Insel
und dann
blühte Sizilien auf

Finger... Civilization und da bei Zahnärzten und Bakterien
Ich mache Karies
Warum nicht auf Steuerzahler
Bakterien sind Böse
Weiße Spinnen auch Bakterien
Ein Tomaten Wald In ihrer Kindheit
Tomaten kann man mit Vielen Zutaten füllen...
und nicht nur die Tomaten, du kannst die Austernen/Ei
(Dieses Gericht bedeutet Vertrauen)
ist in einer speziellen Offen gemacht mit Mehl, Ei, Salz, Olivenöl ist ein Teil der patatinenfamilie
Sardinen
ohne Sardinen
Was kostet
Viele
THNOS ist die Name
Insel und es war ei
griechischen Re
in ein


EL CABEZA L
GATO
y otras histori
La isla de las sardinas
(sin sardinas), o el
Tenedor, los dedos y
las bacterias.

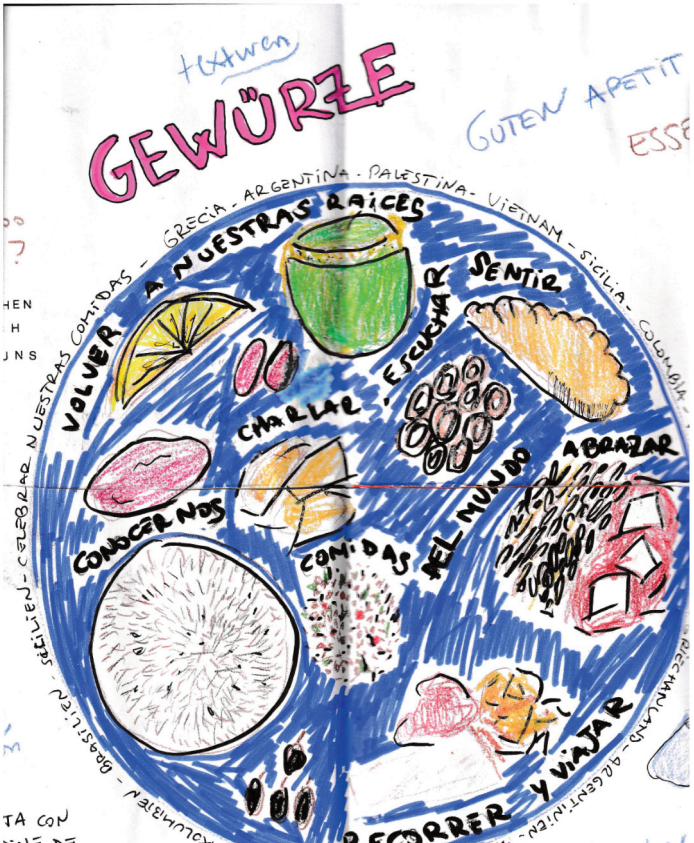
LIEBES ESSEN:
DU BIST
WIE MUSIK

DU MACHST MIR TANZEN
MIT LEUTE,
SABORES,
FREUDE –
RECORRIENDO
EL MUNDO







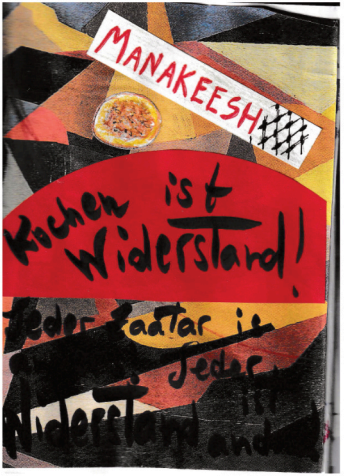

GEWÜRZE
GUTEN APETIT
VOLVER A NUESTRAS RAICES
SENTIR
ESCUCHAR
CHARLAR
CONOCER NOS
CONTADAS
DEL MUNDO
ABRAZAR
RECORRER Y VIAJAR
GRECIA - ARGENTINA - PALESTINA - VIETNAM - SICILIA - COLOMBIA - MEXICO - KOLUMBIEN - BRASILIEN - CELEBRAR NUESTRAS COMIDAS
KOCHEN IST KUNST

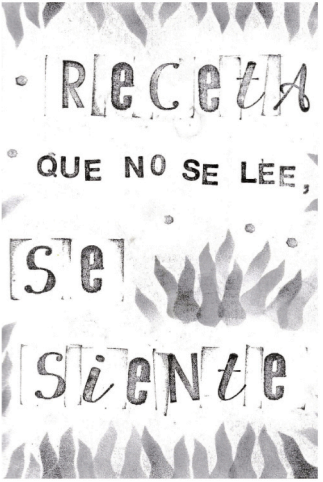

Gemista
Dimitra: creció en una cocina. En HH. Le gusta cocinar.
Manakeesh
Typisches Palästinensisches Frühstückessen
مناقيش
Cocinar sin receta. Como el mole. Nunca se sabe a qué va saber hasta que Pasta dulce, al dente, Saber!
Köchen ist wiederstand besonderes als Palestinensisch

Aber es war nicht vietnamesisch?

Ein typisch griechisches Sommer Rezept
ob warm aus dem Ofen oder kalt aus dem Kühlschrank - Gemista - Schmecken immer
Jede Familie hat ihre Füllung...

Egal, alles vermische sich auf meiner Teller


MANAKEESH
Kochen ist
Widerstand!


Receta
QUE NO SE LEE,
se
siente


Jamie's Italian
Jamie's Italian
Jamie's Italian


einfach

Empanadas
~~Receta~~ ~~Producto~~ de la Argentinas
colonización que
se apropió y también
se come en la celebración
de la independencia.
Comida que se come de
cumpleaños.
Comida de encuentros.

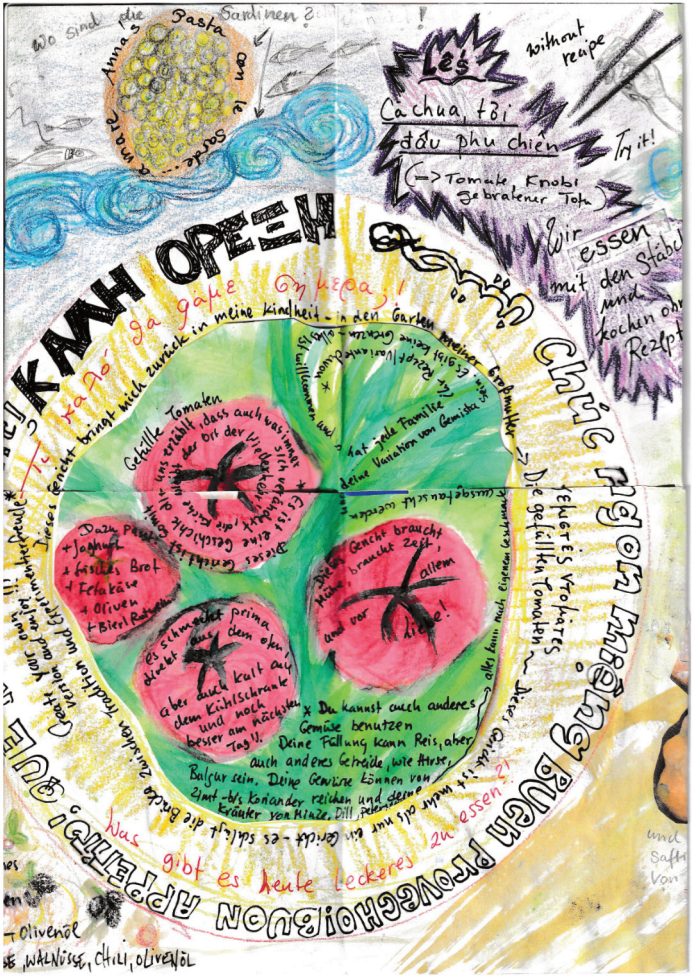
Cà chua, tôi,
dâu phụ chiên

ZIMT
• Aromas y texturas
que contrastan
• arcoiris en la Lengüa

CABEZA DE GATO
En este plato las historias
se traslapan tan ~~complejo~~ deliciosamente

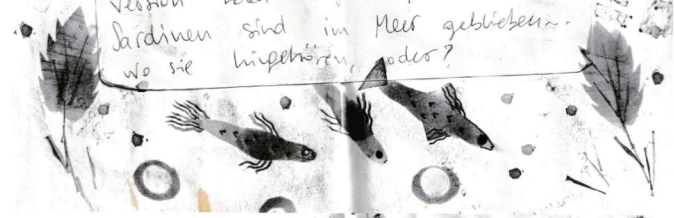
Pasta con le Sarde A MARE

Sicilia
Mezcla de ingredientes
árabes, bizantinos y
Wilde Fenchel
esconde el olor
de las sardinas
negras.


Wo sind die Sardinen?
Anna's Pasta
Sardinen
Les
without recipe
Cà chua, tỏi
đậu phụ chiên
Try it!
(→ Tomate, Knobi, gebratener Tofu)
Wir essen mit den Stäbc
und kochen oh
Rezept
Chili, Ingwer
Die gefüllten Tomaten
Getrocknete Tomaten
Gemüsebrühe
Gewürze nach Geschmack
Gemüse nach eigenem Geschmack
Getrocknete Tomaten
Gefüllte

PASTA CON LE SARDE A MARE!
(im Meer)

Diese Pasta is um circa 900 n.Chr. geboren, vom Treffen aus der Sizilianischer, Byzantinischer und Arabischer Kultur im Sizilien.
Die Zutaten sind einfach und in dieser Version noch einfacher, weil die Sardinen sind im Meer geblieben... wo sie hingehören, oder?





CABEZA de GATO

- Plátano verde (Kochbanane)
- Queso salado (salzige Käse)
- Hogao (Tomate, zwiebel, Knoblauch)

Leckeres Fruhstücksgericht aus der kolumbianischen karibischen Küste


Hast du schon Cabeza de gato (Katze Kopf) gegessen?
!?
Heute haben wir zusammen gegessen
ein brüderen-Freundschafts-Gewürz Gedächtnis
Die Perfekte Teller hat von alle


EL CABEZA
GATO
y otras historias
La isla de las sardinas
(con sardinas) o el
Tenedor, los dedos y
las bacterias.

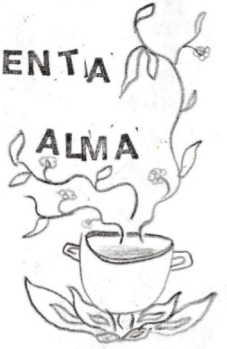

PLACER UND
ich habe etwas mitgebracht
و مقاومة


EMPANADAS
ARGENTINAS
LA NO RECETA
HEISS ESSEN, MIT EINEM SPRITZER ZITRONE

NUNCA SE SABE
COMO VA A
SABER
HASTA QUE
SABE



COCINAR
JUNTAS
ALIMENTA
EL ALMA





Mole erinnert mich an Gerichte der vietnamesischen Küche, die wir heute mit allen geteilt haben. Alle unsere Gerichte sind vermischt worden, und daraus entstand wieder etwas Neues - eine Fusion aus Mole. Das gemeinsame Essen schafft nicht nur Geschmack, sondert verbindet Kulturen und Generationen auf dem Teller.

KOCHEN ist WIDERSTAND:

CONOCIMIENTO ANCESTRAL PUESTO EN COMÚN, SOBRE LA MESA.


ΝΤΟΜΑΤΕΣ
ΠΙΠΕΡΙΕΣ
ΠΑΙ ΓΟΥΡΙ
ZAATAR
WALNUSSE
CHILI
KASE
UNS GEMEINSAM


durch Tun und
Teilen


PLACER UND
ich habe etwas mitgebracht
و مقاومة


MANAKEESH
die zusammengekommen
Idee von von dieser Kultur

Salma Abudagga
Dimitra Paraschaki
Anna Maria Scire' Scappuzzo
Sandra Feferbaum Siemsen
Yili Rojas
Silvana Hastamorir Torres
Hanaa Eldegham
Yehudi ve-Coatla
Thi Le Nguyen