

Padua schreibt Tanzbewerb erstmals EU-weit aus ● Preisgeld und Aufführung

Bester Beitrag gesucht

Das Kulturamt der italienischen Stadt Padua/Veneto schreibt seinen 6. Choreografiewettbewerb erstmals EU-weit aus. Zeitgenössische Tänzer im Alter von 18 bis 40 Jahren können sich daran beteiligen.

Einzureichen sind Lebenslauf (bei Gruppen aller beteiligten Künstler), Dokumentation der bisherigen künstlerischen Arbeit, DVD einer bereits vollendeten (15 bis 25 Minuten) oder begon-

nenen zeitgenössischen Choreografie für zwei bis fünf Tänzer(innen), die im Gewinnfall zu einem abendfüllenden Stück (mindestens 50 Minuten) zur Aufführung 2016 erweitert werden soll.

Aus den Einreichungen werden vier Finalisten ausgewählt, die in einer zweitägigen Residenz am Teatro Verdi von Padua ihre Arbeit mit ihrer jeweiligen Gruppe zur Präsentation vor der Jury am Abend des zweiten Tages vorbereiten. Die Aufwandsentschädigung pro Person beläuft sich auf 100 Euro. Dem Gewinner winken 5000 Euro. Anmeldeformular (italienisch) und genaue Bedingungen (italienisch, englisch, deutsch): www.prospettivadanzateatro.it – Deadline: 20.2.2015.



Foto: Andrea Hein

Die Gruppe Mario Cocetti gewann 2014 den mit 5000 € dotierten Choreografiewettbewerb von Padua. Sie wird heuer am 31. Juli bei der Langen Nacht des Tanzes des CCB in Bleiburg zu sehen sein.

Kultur in Kürze

● Eine Privatführung durch die Schatzkammer Gurk, durch den Dom und eine Gurktaler Alpenkräuter-Verkostung stehen Sonntag auf dem Intempo-Programm: Die Schatzkammer öffnet extra für die Sonderfahrt des Kulturvereins, die um 13.45 Uhr in Klagenfurt startet (Zustieg: Villach, St. Veit). Info/Reservierung (37 €): ☎ 0699/ 1105 44 99.

Herr Pfarrer, gegen jedes Leiden ist doch ein Kraut gewachsen, nicht? – So oder ähnlich landen viele bei einem Gespräch mit mir, wenn ich als Kräuterpfarrer landauf und landab unterwegs sein darf.

Nun wenn ich auch meine berechtigten Einwände gegen ein Verabsolutieren der Phytotherapie habe, so gibt es noch schier unzählige Möglichkeiten, gravierende Leiden oder auch nur lästige Nervenwehchen mit den Gaben der pflanzlichen Natur zu benehmen oder zur Heilung zu führen. Die Käsepappel (Malva neglecta), die auch oft als Malve bezeichnet wird, hat schon in der Antike ein hohes Ansehen genossen.

Römisches Reich nannte man ihr einst Ehren-Titel. 20 Prozent mit „Nei-



Hing'schaut und g'sund g'lebt

www.facebook.com/kraeuterpfarrer und blog.kraeuterpfarrer.at

KRÄUTERPFARRER BENEDIKT



Ein Kraut für alle Fälle

Schon die Römer schätzten die Käsepappel

„morbium“ zudedacht, was übersetzt so viel wie „bei allen Krankheiten nützlich“ heißt. Es wäre aber allen anderen wertvollen Heilkräutern gegenüber ungerecht, würden wir ob dieser Tatsache daran gehen, nur noch die Käsepappel als einziges Mittel in unseren organischen und psychischen Missständen als therapeutische Zuflucht zu nehmen.

Wir dürfen jedoch ruhig ihre eigentlichen Heilwirkungen näher beleuchten. So wirkt dieses Malvengewächs durchaus beruhigend reizmildernd, erweichend, entzündungswidrig und einhüllend. Die Zeit der schulischen Sommerferien ist es auch, in der das blühende Kraut bei gutem Wetter gerettet und im Schatten rasch

getrocknet werden kann, um es für spätere Zeiten griffbereit aufbewahren zu können. In der Naturapotheke meines Elternhauses war das getrocknete Käsepappelkraut immer ein fixer Bestandteil. In der momentanen Zeit der Erkältungen und der Grippeanfälligkeit erweist sich ein Käsepappel-Tee, den man gerne mit etwas Honig süßen darf, als hilfreicher Beistand bei Halsentzündungen, Bronchialkatarrh und bei Verschleimung der Atemwege. Darüber hinaus sollte man den ungesüßten Tee bei Geschwüren im Magen- und Darmbereich zum Einsatz kommen lassen.

Käsepappel-Tee richtig zubereiten: Aufgrund des hohen Schleimstoffgehaltes des Krautes der Käsepappel soll die Kräuterdroge nicht gekocht oder heiß überbrüht werden. Am besten ist es, die getrockneten und

zerkleinerten Pflanzenteile im kalten Wasser (Verhältnis 2 Teelöffel voll zu ¼ Liter Wasser) 8 Stunden lang anzusetzen und danach abzuseihen. Vor dem Trinken erwärmt man den fertigen Ansatz maßvoll und nimmt den Tee schluckweise zu sich.