

**Zusammenfassung des Treffens vom
Freitag, 22.02.2019, 10:30 Uhr im Anker.**

Anwesend (in der Folge des Erscheinens): Katja Straub, Jürgen Stark, Danny Weigel
(Restaurantleiter Anker)

Bei dem eineinhalbstündigen Treffen wurden die Verantwortlichkeiten und
Deadlines der folgenden Veranstaltungen in 01/2019 festgelegt.

1. Singalong – Prisma

prima gelaufen (35 zahlende Besucher) bis auf die Vorbereitung und die
Kommunikation mit dem Ankerteam wg. Bestuhlung, Platzbedarf. Christian Roch
würde das ganze gerne wiederholen, das Anker-Team möchte im Ablauf einiges
ändern.

2. Fastenzeit – Uschi Biletter

Katja macht in Absprache mit Uschi B. die Kulinarik, den Ablauf, die Raumplanung
und die Kommunikation in den Anker. Termin Feinabstimmung 07.03.2019 um
15:00 Uhr.

Begrüßung und Ansprechpartner vor Ort: N.N. (vielleicht mal Gabi oder Annalena
fragen)

3. OB Boch – Das kalte Herz

Absprache Ablauf und Kommunikation in den Anker → Ute Hötzer
Begrüßung und Ansprechpartner vor Ort → Ute Hötzer

4. Kammermusik-Quartett um Doreen da Silva

“Schubert & Schönberg, die Wiener Wegbereiter“,

Absprache Ablauf und Kommunikation in den Anker → Jürgen Stark
Begrüßung und Ansprechpartner vor Ort → Jürgen Stark

5. Wildpflanzen

Absprache Ablauf und Kommunikation in den Anker → Katja
Begrüßung und Ansprechpartner vor Ort → Ankerküche

Im folgenden Gespräch mit Danny Weigel wurde seitens des Ankerteams für die
kommenden Veranstaltungen die Forderung gestellt, die Kommunikation
zwischen Programmverantwortlichem und dem Team zu vertiefen.

Für jede Veranstaltung gilt:

Absprache Ablauf und Kommunikation in den Anker → der*die jeweilige
Programmverantwortliche

Begrüßung und Ansprechpartner vor Ort → eine verbindliche Person aus der Q-LTUR Gruppe

Außerdem soll für **Rückfragen bei den Anmeldungen** eine Mobilnummer des jeweiligen Programmverantwortlichen hinterlegt sein.

Danny hat zwei gute **Veranstaltungstipps** für den Pool gegeben:

1. Die Deutsche Fisch, Herr Hoffmann könnte einen **Workshop zum Thema Fisch** veranstalten. Angedacht ist z.B. das filetieren und parieren eines Fisches und die Zubereitung (und natürlich die Verkostung ;-)
2. Mit einem lokalen Winzer kann eine **Weinverkostung** zusammengestellt werden. Das Veranstaltungsformat sollte sich von klassischen Verkostungen abheben (Infos Regionalität, Biozertifizierungen etc. oder ein besonderes Verkostungsverfahren)

In diesem Zusammenhang kann z.B. auch eine **Verkaufs- und Werk Ausstellung zum Thema Kulinarik** in Zusammenarbeit mit der Hochschule angedacht werden (niedrigschwelliges Einstiegsformat der Frühsemester).

Dillweißenstein, 22. Februar 2019

Autor Jürgen Stark

Mobil 0171 365 9084

juergen.stark@mac.com

Hauptstraße 20

75228 Ispringen

Nicht vergessen: ANKER Urlaub 25.02.19 bis 05.03.19