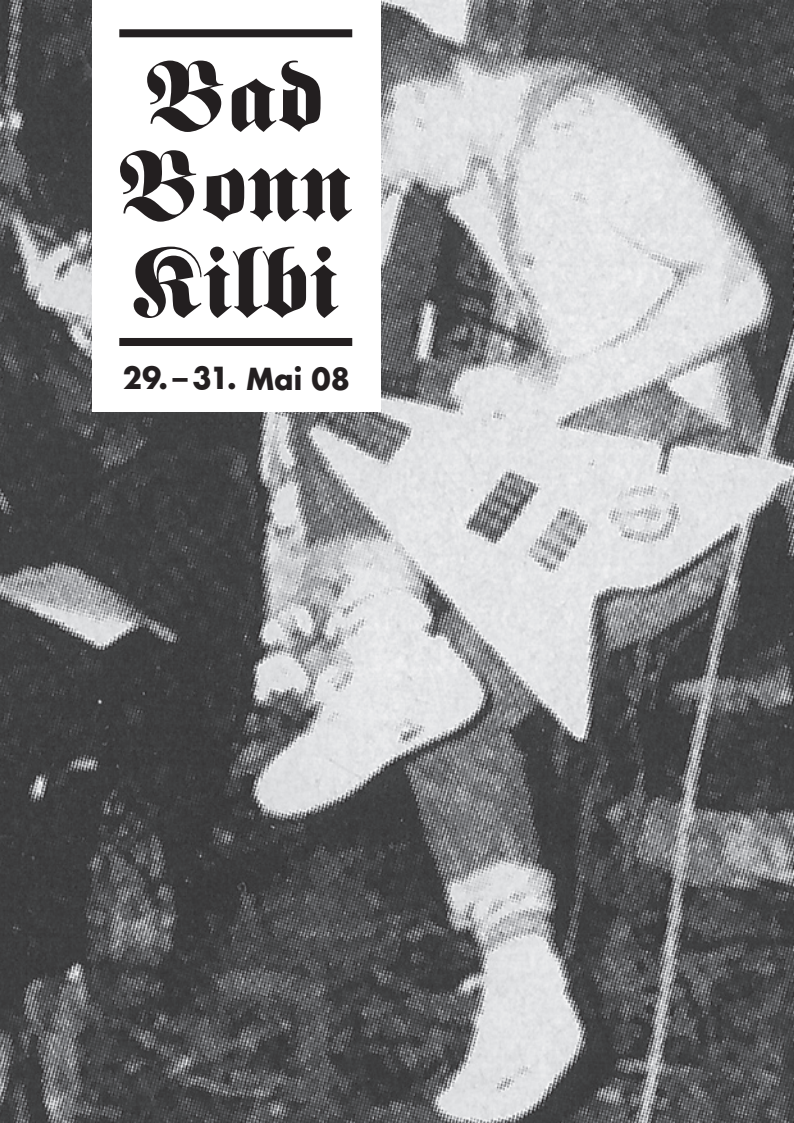


---

# Bad Bonn Kilbi

---

29.-31. Mai 08



# Mit offenen Armen!



Wir wünschen Ihnen  
eine gute Unterhaltung!

Für weitere Informationen:

\_\_ 0848 352 352

\_\_ [www.fkb.ch](http://www.fkb.ch)



Freiburger  
Kantonalbank

einfach offener

## Editorial

**Achtung, fertig, rückwärts, ROCK!!! POP!!! NOISE!!!** Nach einem der spannendsten und erfolgreichsten Kapitel der Kilbigeschichte im letzten Jahr drehen wir das Rad ein wenig zurück. Ist es die Angst vor immer grösser werdenden eigenen Ansprüchen aufgefressen zu werden? Oder die Lust das Publikum in einer unaufhaltsamen Vorwärtsbewegung mit alten Traditionen vertraut zu machen?

Düdingen wird zum Einkaufsparadies, zum Verkehrsmekka des Sensebezirks, aber Kilbi ist für uns «Fryburger» die Dorfmusik, Trachten, und vor allem die Kilbimenues aus Grossmutter's Küche. Dazu gehören natürlich die feinen «Bretzelis». Wir haben Lust dieses «déjà eu» zu zelebrieren, zu panachieren mit aktueller Musik. Wir machen sie, die Kilbibretzelis, und Bad Bonn Kilbi steht drauf. Und drin ist Musik gegen Musik, Töne gegen Töne, das Festival als Musikausstellung, daraus ergibt sich unsere Einladung zu kommen, zu schauen und sich mal umzuhören. Spezialkenntnisse sind nicht von nöten, ein bisschen Neugier, Mut und Offenheit reichen aus!

Wir haben immer noch grosse Lust am Programmieren. Spielen und vor allem spielen lassen. Unsere Arbeit ist ein Spiel und wird nicht durch routiniert-bürokratisches Jobverrichten eingeholt. Neue Musik, Grenzen sprengen, Bands die wir schon lange mal einladen wollten, und das eine oder andere lohnenswerte «déjà entendu».

**CAT POWER!** Ihre ergreifende, soulige Stimme hat die Massen erreicht. Zum Glück hat sie ein grosses Herz für kleine Parties! **THE NOTWIST!** Ihre letzte Platte aus dem Jahre 2002 war ein Pop-Koloss. Jetzt kommen sie mit einem neuen Album. Die Melancholie geht weiter, die Songs sind ganz gross, ihr Besuch mit dem neuen Album ist ein Meilenstein in der Kilbigeschichte. **MASTERS OF REALITY!** Eine der seltenen Gelegenheiten die Band von Chris Goss live zu erleben. Der wichtigste Name im ganzen Stoner-Rock-Zirkus. Lassen wir uns überraschen wer den Master auf dieser Reise begleiten wird. **MELT BANANA!** Eine der abgefahrensten Bands der Welt! Die Art-Noise Rocker aus Japan jetzt mit Melodie und Pop. **MUGISON!** In Island neben Sigur Ros und Björk einer der Volkshelden. Der sympathisch-schräge Kauz ist eine richtige «Bühnensau». Mal retro, mal futuristisch, mal schreiend, mal ganz leise. Musik mit Gänsehaut-effekt. **SOAP&SKIN!** Ein hell leuchtender, siebzehnjähriger Stern am Pophimmel. Die bildende Künstlerin mit klassischer Ausbildung komponiert grossartige Songs. Wie **CocoRosie**, oder noch besser, oder auch anders! **THE YOUNG GODS!** Mit akustischen Grüssen, stets die Euren.

Und sonst: es wird gerockt, experimentiert, geschockt, auf Musikdosen gespielt, gescratcht, gekratcht, gelacht, verzerrt, geschrien, an Geräten gedreht, hypnotisiert, **WHY?** Weil es die Kilbi ist!

Grosse stilistische Offenheit bei hoher Qualität! Die Console ist los, das Programm ist Fett. Ein Weekend für Musikliebhaber und GottesanbeterInnen. **KIL BIs** am Schluss mit Tanz und Eleganz, das wird gross! Wünsch dir ein «déjà vu»!

Wer beim Lesen der Rezepte die Musik nicht hört, ran an die Töpfe oder ins Netz! **Bonn Appétit et vive la bénichon!**

Concertverein Bad Bonn – Daniel Fontana

# LA LIBERTÉ DANS LA SALLE

## Éditorial

À vos marques, prêts, reculons, ROCK!!! POP!!! NOISE!!! Après avoir vécu l'année dernière un épisode des plus captivants et prospères de l'histoire de la Kilbi, nous sommes un peu en marche arrière cette fois. Est-ce le trac d'être dévoré par nos propres exigences? L'envie de confronter notre public avec des traditions anciennes?

Guin est en train de devenir un centre commercial, la Mecque du trafic de la Singine, mais pour nous Fribourgeois, la Kilbi reste une kermesse, une fête foraine avec de la danse, des costumes et surtout des menus sortis droit de la cuisine de grand-mère – et des bricelets. Nous avons eu envie de célébrer ce «déjà eu» avec vous, de la panacher avec de la musique contemporaine. C'est pourquoi nous vous offrons des bricelets, et il y a Bad Bonn Kilbi écrit dessus. Dedans, il y a de la musique contre de la musique, des sons contre des sons, un festival comme exposition musicale que nous vous invitons à découvrir, de voir et d'écouter. Pas besoin d'être spécialiste – un peu de curiosité, de courage et d'esprit d'ouverture suffiront!

Puis nous éprouvons toujours un grand plaisir à faire de la programmation; à jouer et surtout à faire jouer. Notre travail est un jeu et nous veillons à ce que cela ne devienne jamais de la routine bureaucratique. Car il s'agit avant tout de partager de la nouvelle musique, des frontières qu'on traverse, des groupes que nous voulions inviter depuis des lustres et quelques «déjà entendus» de référence.

CAT POWER! Sa voix touchante atteint enfin les grandes masses. Heureusement qu'elle a gardée son cœur pour les petites occasions! THE NOTWIST! Leur dernier disque de 2002 était un colosse de la pop – ils en sont enfin à leur nouvel album. La mélancolie continue, la présentation de leur nouvel opus est un moment historique pour la Kilbi. MASTERS OF REALITY! Une occasion rare de voir sur scène le groupe de Chris Goss – le nom le plus important du stoner rock tout court. Un verra bien par qui le maître se fera accompagner. Mais avant cela, MELT BANANA! Un des groupes les plus fous du monde! Désormais, les Japonais entrelardent leur art-noise-rock avec des mélodies et de la pop. MUGISON! En Islande, c'est une star de la trempe de Sigur Ros et de Bjork. Ce zigoto barbu et sympathique est une vraie bête de scène. Parfois rétro, parfois futuriste, parfois criant et parfois calme. De la musique avec l'effet chaire de poule. SOAP&SKIN! Nouvelle étoile brillante au firmament de la pop à dix-sept ans seulement. Vouée aux arts plastiques et avec une formation classique dans le dos, elle compose des chansons grandioses. Comme CocoRosie, mais en mieux, ou différent! THE YOUNG GODS! Acoustiquement votre, encore et toujours.

Alors, une grande ouverture stylistique sans perte de qualité! La console débarque, les jeux sont «fett». Un weekend pour tous les amateurs de musique ainsi que pour les apôtres de la jeunesse. KIL jusqu'au Bis avec de la danse et de l'élégance, ça sera épique. Alors, servez-vous et prenez donc un «déjà vu» en apéritif! Mais n'oubliez pas de venir déguster le plat principal à la cuisine... Bonn appétit et vive la bénichon!

Fouverein Bad Bonn – Daniel Fontana



Mugison



Gustav

## Donnerstag/Jeudi

29.05.08

Soap&Skin



Solange La Frange



Violetta Parisini

## Solange La Frange DJ Set

spectacu-lectro-punk

Telefon im Salzmantel/Téléphone en croûte salée

### Zutaten:

1 Wählscheibentelefon  
mit eingebautem Beantworter  
4 Eiweiss/1 dl Rotwein  
3 kg grobes Meersalz



### Ingédients:

1 téléphone à cadran  
avec répondeur intégré  
4 blancs d'oeufs/1 dl de vin rouge  
3 kg de sel marin gros

Zubereitung: Telefon in einer Backform platzieren. Eiweiss, Rotwein und Salz miteinander verrühren. Telefon damit zudecken (Achtung: Kabel muss noch raushängen!). Ca. 40 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Telefonkabel wieder ans Netz anschließen, auf die Nummer anrufen und dann ein paar griffige Slogans durch den Hörer brüllen – direkt auf den Beantworter. Diesen anschliessend immer und immer wieder abhören.

Préparation: Placer le téléphone dans un moule à gâteau. Mélanger les blancs d'oeufs, le vin rouge et le sel. Couvrir le téléphone (attention: le câble doit rester accessible!). Faire cuire environ 40 minutes à 200 degrés au four préchauffé. Brancher le câble au réseau, appeler le numéro et hurler quelques slogans opportuns dans le combiné téléphonique – jusqu'à remplissage du répondeur. Ecouter ensuite le résultat en boucle.

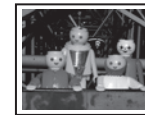
## Blues Horror Brigade

do-that-congo-beat

Flammierte Blutwurst/Boudin flambé

### Zutaten:

4 Blutwürste  
schwarzer Pfeffer  
Tabasco-Sauce  
1 dl Whiskey (Jim Beam, Canadian  
Club oder Maker's Mark)  
Butter



### Ingédients:

4 boudins  
poivre noir  
sauce tabasco  
1 dl de whiskey (Jim Beam,  
Canadian Club oder Maker's Mark)  
beurre

Zubereitung: Blutwürste häuten, in Scheiben schneiden und in Butter beidseitig kurz anbraten, mit Pfeffer und Tabasco-Sauce würzen. Whiskey darüber giessen und mit einem rostigen Zippo-Feuerzeug anzünden. Flambieren, bis die Küche brennt. Aufpassen, das die Haare nicht auch Feuer fangen. Hintertür eintreten und wild gestikulierend die Flucht ergreifen.

Préparation: Enlever la peau des boudins, couper en tranches et saisir brièvement des deux côtés dans le beurre, assaisonner avec le poivre et la sauce tabasco. Couvrir de whiskey et allumer avec un briquet Zippo rouillé. Flamber longuement, en mettant feu à la cuisine. Couvrir la coiffure. Enfoncer la porte de derrière et fuire en gesticulant furieusement.



## Mugison

mugi-boogie

Fiese Fischbällchen/Boulettes de poisson gonflé

Zutaten:

500g Schellfisch-Filet  
2 Eier  
2 Zwiebeln  
1/2 Liter Milch  
Mehl  
Salz & Pfeffer



Ingédients:

500g filet de haddock  
2 oeufs  
2 oignons  
1/2 litre de lait  
farine  
sel & poivre

Zubereitung: Fisch und Zwiebeln durch den Küchenhäsler schicken. Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und die Milch unterrühren. Die Masse 30 Minuten ruhen lassen (in dieser Zeit eine Tom-Waits-Platte auflegen und bei 45 rpm rotieren lassen). Danach mit einem Löffel kleine Bällchen formen und in heissem Öl ausbacken.

Préparation: Hacher le poisson et les oignons. Mélanger avec la farine, les oeufs, le sel, le poivre et le lait. Laisser reposer le tout pendant 30 minutes (entre temps, mettre un disque de Tom Waits, faire tourner à 45 rpm). Ensuite, former des boulettes avec une cuillère et faire frire dans de l'huile chaude.

## Gustav

melo-dramatic-pop

Minimalistische Buchstabensuppe/Soupe aux lettres minimaliste

Zutaten:

2 elektronische  
Boillonwürfel  
(ergibt 1 Liter Brühe)  
Suppenbuchstaben  
1 kleiner Bund Petersilie  
(gekräuselt)



Ingédients:

2 cubes de consommé  
électroniques  
(correspond à 1 litre de  
bouillon)  
lettres à soupe  
1 petit bouquet de persil (frisé)

Zubereitung: 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Boillonwürfel beigegeben, Suppenbuchstaben sortieren (vor allem die Vokale O und U aussortieren) und dann in die Brühe streuen. Petersilie hacken. Suppe mit feiner Kelle anrichten und mit Petersilie-entseusen garnieren.

Préparation: Porter à ébullition 1 litre d'eau, ajouter les cubes de consommé, trier les lettres à soupe (surtout retirer les voyelles O et U!) et les verser dans le bouillon. Hacher le persil. Remuer avec une petite louche et garnir avec le persil.

## The Young Gods

acoustic per-for-friends  
Götterspeise/Ambroisie

Zutaten:

750g Preiselbeeren  
250g Zucker/1 Zimtstück  
1/2 Liter Rahm  
Saft einer Zitrone  
1 Päckchen Vanillezucker  
30g gehackte Pistazien



Ingédients:

750g d'airelles rouges  
1/2l de crème/250g de sucre  
1 morceau de cannelle  
le jus d'un citron  
1 sachet de sucre vanille  
30g de pistaches hachées

Zubereitung: Preiselbeeren, Zucker, Zitronensaft und Zimt in einem Topf rund 20 Minuten offen kochen. Abkühlen lassen, Zimt herausnehmen. Rahm mit dem Vanillezucker in einem Topf steif schlagen. 4 hohe Gläser schichtweise mit Preiselbeeren, mit wenig Saft und Schlagrahm füllen. Die Gläser eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschliessend mit Pistazien bestreuen und servieren.

Préparation: Cuire les airelles, le sucre, le jus de citron et la cannelle pendant environ 20 minutes à couvercle ouvert. Laisser refroidir, enlever la cannelle. Battre la crème et le sucre vanille. Remplir 4 verres profonds par couches avec les airelles, un peu de jus et la crème battue. Mettre les verres aux frigo pendant une bonne heure. Parsemer avec les pistaches et servir.

## Soap&Skin

classical-tears-hop

Orangen-Soufflé/Soufflé à l'orange

Zutaten:

3 Orangen (ausgepresst)  
3 Eier (getrennt)  
3 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel Orangenlikör  
Puderzucker



Ingédients:

3 oranges (pressées)  
3 oeufs (séparés)  
3 cs de sucre  
2 cs de liqueur à l'orange  
sucre glace

Zubereitung: Orangensaft in einer Pfanne reduzieren. Zucker mit Eigelz zu einer glatten Masse schlagen, Orangensaft und Likör zugeben. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss unterheben. Masse in drei gefettete Förmchen füllen und bei 220 Grad im Ofen 10 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen. Sehen und staunen.

Préparation: Reduire le jus d'orange dans une casserole. Battre le sucre avec le jaune d'oeuf jusqu'à obtention d'une masse lisse, ajouter le jus d'orange et le liqueur. Incorporer le blanc battu en neige. Remplir dans trois moules beurrés et faire cuire au four pendant 10 minutes à 220 degrés. Saupoudrer de sucre glace. Regarder, admirer.

Do/Je  
Outdoor  
00:00

## Black Mountain

psychedelisch-prog

Schwerer Schwarzbierentopf/Pot-au-feu à la bière brune

### Zutaten:

- 2 Pfund gewürfeltes  
Rockfleisch
- 1 grob gehackte Folk-Zwiebel
- 6 zerschnipfelte Kartoffeln
- 1 Pfund kleingeschnittene  
Karotten 2 psychedelische  
Knoblauchzehen
- 1/2 Liter Bouillon
- 1 grosse Dose dunkles Bier



### Ingédients:

- 2 livres de viande rock coupée en dés
- 1 oignon folk haché grossièrement
- 6 pommes de terre en  
grands morceaux
- 1 livre de carottes en  
petits morceaux
- 2 gousses d'ail psychédéliques
- 1/2 litre de bouillon
- 1 grande cannette de bière brune

Zubereitung: Fleisch anbraten. Gemüse in einer grossen Pfanne deponieren, angebratenes Fleisch ebenfalls in die Pfanne geben, mit Bouillon und Bier übergossen und dann zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 8 Stunden köcheln lassen.

Préparation: Saisir la viande. Poser les légumes dans une marmite, ajouter la viande, verser le bouillon et la bière; faire mijoter à petit feu pendant environ 8 heures.

Do/Je  
Indoor  
01:00

## Violetta Parisini DJ Set

electro-viennoise

iPod im Salzmantel/iPod en croûte salée

### Zutaten:

- 1 iPod Classic (weisses Modell)
- 4 Eiweiss
- 1l Champagner
- 3 kg feines Meersalz



### Ingédients:

- 1 iPod classic (modèle blanc)
- 4 blancs d'oeuf
- 1l de champagne
- 3 kg de sel marin fin

Zubereitung: iPod in einer verspiegelten Backform platzieren. Eiweiss, 1 dl Champagner und Salz miteinander verrühren. iPod damit zudecken. Ca. 40 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Auskühlen lassen. Salzkruste mit einem kleinen Meissel vorsichtig aufbrechen. iPod aufstarten und «Shuffle»-Modus anwählen. Kopfhörer einstecken, mithören und dazu den Rest des Champagners trinken.

Préparation: Placer le iPod dans un moule à pâtisserie miroité. Mélanger les blancs d'oeuf, 1 dl champagne et le sel. Couvrir l'iPod avec cette masse. Faire cuire pendant environ 40 minutes à 200 degrés dans le four préchauffé. Laisser refroidir. Ouvrir la croûte salée prudemment avec un petit burin. Démarrer le iPod et sélectionner le mode «shuffle». Brancher le casque, écouter et boire le reste du champagne.

# Wir melden Bewegungen.



**bewegungsmelder**

das stadtmagazin >[www.bewegungsmelder.ch](http://www.bewegungsmelder.ch)

# Wir bewegen Meldungen.

**passive attack**

die promotions alternative >[www.passiveattack.ch](http://www.passiveattack.ch)



Clark



Carla Bozulich



Justice Yeldham

## Freitag/Vendredi

30.05.08



Peaches DJ Set



Melt Banana



16 Bitch Pile Up



L'Enfance Rouge

## Pirol

1+0=rock

Mezcal-Sorbet/Sorbet mezcal

Zutaten:  
500g Zucker/2,5 dl Zitronensaft  
2,5 dl Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
5 Esslöffel Mezcal



Ingédients:  
500g de sucre  
2,5 dl de jus de citron  
2,5 dl d'eau minérale gazeuse  
5 cs de mezcal

Zubereitung: Zucker mit 0,5 dl Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen, abkühlen lassen. Zitronen auspressen. Mineralwasser, Zuckergemisch und Zitronensaft gut verrühren. Diese Masse 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Mezcal unterrühren. Die Eismasse ins Gefrierfach geben und alle 20 Minuten mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen, bis das Sorbet eine cremige Konsistenz angenommen hat.

Préparation: Faire bouilloner brièvement le sucre avec 0,5 dl d'eau dans une petite casserole, laisser refroidir. Presser les citrons. Bien mélanger l'eau minérale, la mixture sucrée et le jus de citron. Poser cette masse dans le frigo pendant 2 heures. Y ajouter le Mezcal. Poser la masse glacée dans le compartiment congélateur et sortir tous les 20 minutes pour fouetter intensivement avec un mousoir, jusqu'à ce que le sorbet reçoit une consistance crémeuse.

## Ephel Duath

extreme-metal

Stimmbandnudeln an Tomatenbohnsensauce

Tagliatelle «cordes vocales» à la sauce de tomates et de haricots

Zutaten:  
1 Dose weiße Bohnen  
1 Dose gehackte Tomaten  
(damit auch genug Metall  
zusammenkommt)  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote/1 Karotte/Basilikum  
300g Bandnudeln



Ingédients:  
1 boîte de haricots blancs  
1 boîte de tomates hachées  
(pour garantir un bon taux  
de métal)  
2 gousses d'ail  
1 piment/1 carotte/du basilic  
300g de tagliatelle

Zubereitung: Bohnen kurz aufkochen und 1/3 davon pürieren. Knoblauch, Chilischote und Karotte fein hacken, in heissem Olivenöl anbraten. Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Die pürierten und die ganzen Bohnen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Bandnudeln al dente kochen und alles in tiefen Tellern servieren.

Préparation: Faire cuire les haricots brièvement et en réduire 1/3 en purée. Hacher finement l'ail, le piment et la carotte, faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et faire bouillir. Ajouter les haricots entiers et en purée, assaisonner avec sel, poivre et basilic. Cuire les tagliatelle al dente et servir le tout dans des assiettes profondes.

Fr/Ve  
Outdoor  
18:00

Fr/Ve  
Indoor  
19:00

# 16 Bitch Pile Up

napalm-noise-chaos-gang

Schweinsgeschnetzeltes mit Liebrauenmilch/Émincé de porc au liebraumilch

## Zutaten:

600g mageres Schweinefleisch  
100g Pfifferlinge  
1 Zwiebel/2 Knoblauchzehen  
125g Rahm/125g Sauerrahm  
5 dl Rindsbouillon  
1 Flasche Liebrauenmilch/Mehl



## Ingédients:

600g de viande de porc  
100g de chanterelles  
1 oignon/2 gousses d'ail  
125g de crème/125g de crème fraîche  
5dl de bouillon de boeuf  
1 bouteille de liebraumilch/farine

Zubereitung: Fleisch in Streifen schneiden, würzen, mit Mehl bestäuben und schnell anbraten. Fleisch herausheben, gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Fett glasig andünsten, geschnittene Pilze dann salzen und pfeffern. Mit Rahm aufgiessen und ohne Deckel etwas einkochen lassen. Sauerrahm mit 1 Tl Mehl abrühren unter die Pilze rühren und aufkochen lassen. Mit Liebrauenmilch abschmecken. Das Fleisch dazugeben und bei kleiner Hitze 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Préparation: Emincer la viande, assaisonner, poudrer avec la farine et saisir brièvement. Mettre la viande de côté, faire revenir l'oignon et l'ail dans la graisse, saler et poivrer les chanterelles émincés ensuite. Ajouter la crème et laisser réduire sans couvercle. Mélanger la crème acidulée avec 1 cc de farine, ajouter aux chanterelles et laisser chauffer. Deguster avec du liebraumilch. Ajouter la viande et faire cuire pendant 5 à 10 minutes.

Fr/Ve  
Outdoor  
20:00

# Carla Bozulich/Evangelista

experimental-post-folk  
Sprudelkraut/Chou crépu

## Zutaten:

1 Weisskohl  
1 Tasse Zucker  
1,5 Tassen Essig  
1/2 Tasse Öl  
5 dl Mineralwasser  
2 Zwiebeln/Salz/Pfeffer



## Ingédients:

1 chou blanc  
1 tasse de sucre  
1,5 tasses de vinaigre  
1/2 tasse d'huile  
5 dl d'eau minérale  
2 oignons/sel/poivre

Zubereitung: Kohlkopf in feine Streifen schneiden, waschen, in eine Schüssel geben. Zwiebeln hacken. Alle Zutaten dem Kraut zugeben, ordentlich salzen und pfeffern, gut durchmischen. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und dabei mit den Fingern vertrackte Takte auf die Kühlschranktür trommeln.

Préparation: Couper le chou en lamelles fines, rincer, poser dans un plat. Hacher les oignons. Ajouter tous les autres ingrédients, saler et poivrer généreusement, bien mélanger. Laisser reposer pendant 12 heures dans le frigo et tambouriner des rythmes endiablés sur la porte du frigidaire avec les doigts.

RENTAL OF SOUND  
AND LIGHTNING  
EQUIPMENTS

ZAGI DRÖN®

Hagnetstrasse 27  
CH-3184 Wünnewil  
079 635 04 83  
www.zagidroen.ch

# Prinzhorn Dance School

hypnerd-core

Aal in Weissburgunder/Anguille au pinot blanc

## zutaten:

- 1 kg frischer Aal
- 100g Butter
- 4 gehackte Schalotten
- 3dl Weissburgunder/2dl Rahm
- 1 Bratgarnitur (Petersilie, Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel mit 1 Nelke gespickt)
- Salz & Pfeffer
- 1 Stange Lauch/8 Champignons



## ingrédients:

- 1 kg d'anguille fraîche
- 100g de beurre
- 4 échalotes hachées
- 3dl de pinot blanc/2dl de crème
- 1 bouquet garni (persil, thym, 1 laurier, 1 oignon avec 1 clou de girofle)
- sel & poivre
- 1 poireau/8 champignons

Zubereitung: Aal häuten, Fett abschneiden, filettieren, die Filets in fünf Zentimeter grosse Stücke schneiden. 60g Butter in einer Pfanne erhitzen, den Aal darin anbraten. Schalotten zugeben und kurz dünsten. Mit dem Weissburgunder ablöschen. 1 dl Rahm, die Bratgarnitur, Salz, Pfeffer hinzugeben, fünf Minuten schmoren. Filets aus dem Fond nehmen und warmstellen, den Fond durch ein Sieb giessen und einkochen lassen. Lauch in feine Streifen schneiden und mit den blättrig geschnittenen Champignons zum Fond geben. Drei Minuten kochen. Mit dem restlichen Rahm und der Butter verfeinern. Den Aal auf einer Platte anrichten, die Sauce darübergeben. Sich von allen Anwesenden gratulieren lassen und dann ordentlich reinhauen.

Préparation: Enlever la peau de l'anguille, enlever la graisse, fileter, couper en morceaux de cinq centimètres. Faire chauffer 60g de beurre dans une casserole, saisir l'anguille. Ajouter les échalotes et faire revenir brièvement. Déglacer avec le pinot noir. Ajouter 1 dl de crème, le bouquet, du sel et du poivre, braiser pendant cinq minutes. Sortir les filets du fond et garder au chaud, tamiser le fond et le laisser se concentrer sur le feu. Couper les poireaux en lamelles et ajouter au fond avec les champignons émincés. Faire cuire pendant trois minutes. Affiner avec la crème et le beurre restants. Préparer l'anguille sur un plat, couvrir de sauce. Se faire féliciter par tous les visiteurs et savourer.



# L'Enfance Rouge & At-Tufûla Ai-Hamra

oriental-avant-musique

Mittelmeersalat/Salade méditerranéenne

## zutaten:

- 2 Tomaten
- 1 grosse Zwiebel
- 2 grüne Peperoni
- grüne Chilischoten
- 2 Esslöffel Minzblätter
- 1 kleiner Apfel
- Öl & Essig
- Salz & Pfeffer



## ingrédients:

- 2 tomates
- 1 grand oignon
- 2 poivrons verts
- piments verts
- 2 cs de feuilles de menthe
- 1 petite pomme
- huile & vinaigre
- sel & poivre

Zubereitung: Tomaten und Zwiebeln in Würfel schneiden, Peperoni in Scheiben schneiden, Chilischoten und Minzblätter kleinhacken. Alles zusammen mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, durchmischen und ziehen lassen. Vor dem Servieren den Apfel schälen, in grobe Stücke schneiden und unter den Salat mischen.

Préparation: Couper les tomates et l'oignon en dés. Couper le poivron en lamelles, hacher finement les piments et les feuilles de menthe. Poser le tout dans un bol avec le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre, mélanger et laisser reposer. Avant de servir, peler la pomme, la couper en grands morceaux et ajouter à la salade.

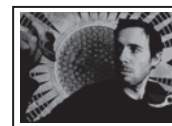
# Clark & Flat-E Eyeburps

abstract-break-beats

Schnitzel in flockiger Kruste/Escalope en croûte floconneuse

## zutaten:

- 4 Truthahnschnitzel
- 2 Eier
- 2 Limetten
- 1 Zitrone
- 6 Esslöffel Cornflakes
- 2 Esslöffel Kokain
- Salz & Pfeffer



## ingrédients:

- 4 escalopes de dinde
- 2 oeufs
- 2 limettes
- 1 citron
- 6 cs de cornflakes
- 2 cs de cocaïne
- sel & poivre

Zubereitung: Schnitzel mit einem grossflächigen Hammer mit einer Geschwindigkeit von 135 Beats pro Minute flachklopfen und die Cornflakes zu Bröseln zerdeppern. Fleisch mit dem Saft der Limetten beträufeln, würzen und dann erst durch Kokain, dann durch verrührtes Ei und schliesslich durch die Cornflakes ziehen. Brösel festdrücken. Schnitzel in reichlich Öl goldbraun braten. Mit Zitronenschnitz garnieren.

Préparation: Aplatir les escalopes avec un marteau de forgeron à une vitesse de 135 beats par minute; émietter les cornflakes. Arroser la viande avec le jus des limettes, assaisonner, tirer d'abord dans la cocaïne, ensuite dans les oeufs broyés et finalement à travers les cornflakes. Faire coller la croûte en appuyant. Saisir les escalopes dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Décorer d'un morceau de citron.



Fr/Ve  
Outdoor  
00:00

# Melt Banana

percussive-noise-punk  
Tokyo Iced Tea/Tokyo Iced Tea

## Zutaten:

1/2 Liter Wodka  
1/2 Liter Gin  
1/2 Liter Rum  
1/2 Liter Triple Sec  
1/2 Liter Midori (Melonen-Likör)  
Limettenschnitze, 7-Up



## Ingédients:

1/2 litre de vodka  
1/2 litre de gin, 1/2 litre de rhum  
1/2 litre de triple sec  
1/2 litre de midori  
(liqueur à base de melon)  
quartiers de limettes, 7-Up

**Zubereitung:** Einen grossen Trinkbottich erst mit Eis und dann nacheinander mit den erwähnten Schnäpsen auffüllen. Limettensaft zugeben und weiteres Eis nachlegen. Nach eigenem Geschmack mit 7-Up auffüllen und in grossen Gläsern mit Limettenschnitz und kleinen Sonnenschirmchen servieren. PS Ganz Mutige ersetzen den Melonen- durch Bananen-Likör – auf eigenes Risiko.

**Préparation:** Remplir une grande cuve de boisson avec de la glace et ensuite successivement avec les alcools sus-mentionnés. Ajouter du jus de limettes et encore de la glace. Remplir selon gout avec du 7-Up et servir dans des grands verres avec un quartier de limette et une petite ombrelle par verre. PS: Les courageux remplacent le liqueur à melon avec du liqueur à bananes – à propre risque.

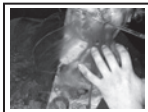
Fr/Ve  
Indoor  
01:00

# Justice Yeldham

radical performance  
Buttermilch-Glassplitter-Brot/Pain de babeurre aux cassons

## Zutaten:

150g Weismehl  
200g Ruchmehl  
150g Korn-Flockenmehl  
2 TL Salz  
1/2 TL Muskatnuss  
150g gemischte Glassplitter (z.B. Rauchglas, Panzerglas, Braunglas oder das blaue Glas von Prosecco-Flaschen)  
2,5 dl Buttermilch/1 dl Milch  
20g Hefe/1 TL Zucker  
1 Eigelb mit 1 EL Vollrahm verquirlt



## Ingédients:

150g de farine blanche  
200g de farine bise  
150g farine floconneuse aux cinq céréales/2 cc de sel  
1/2 cc de noix de muscade  
150gr de cassons mélangées (p.ex. verre fumé, verre blindé, verre brunâtre ou le verre bleu des bouteilles de prosecco)  
2,5 dl de babeurre/1 dl lait  
20g de levure/1 cc de sucre  
1 jaune d'oeuf battu avec 1 cs de crème entière

**Zubereitung:** Mehl, Salz, Muskatnuss und Glassplitter mischen. Buttermilch leicht erwärmen. Hefe mit Zucker auflösen. Buttermilch zum Mehl geben und mit so viel Milch wie nötig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen. Teig von Hand (Achtung: Kettenhandschuhe tragen!) flach ausdrücken und aufrollen. In die ausgebutterte und bemehlte Form geben. Mit Eigelb bestreichen und 10 Minuten gehen lassen. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen.

**Préparation:** Mélanger farine, sel, noix de muscade et les cassons. Légèrement chauffer le babeurre. Diluer la levure avec du sucre. Ajouter le babeurre à la farine et pétrir avec autant de lait comme nécessaire pour recevoir une pâte souple. Laisser remonter pendant 1 heure à température ambiante. Presser la pâte à la main (attention: porter des gants en cotte de mailles!) pour l'aplatir et la rouler. Poser dans le moule beurré et fariné. Badigeonner avec le jaune d'oeuf et laisser remonter pendant 10 minutes. Faire cuire au milieu du four préchauffé à 180 degrés pendant 40 à 50 minutes.

Fr/Ve  
Outdoor  
01:15

# Peaches DJ Set

the electroclash-kick

Geminzter Baby-Ananas-Salat/Salade mentée de baby ananas

## Zutaten:

6 Baby-Ananas  
3 Esslöffel Zucker  
1 Bund frische Minze



## Ingédients:

6 baby ananas  
3 cs de sucre  
1 bouquet de menthe fraîche

**Zubereitung:** Ananas schälen und in Scheibchen schneiden. Wegstellen. Zucker und Minze in einen Mörser geben, kräftig zerdrücken und mischen. Ananas-Scheiben mit dem geminzten Zucker bestreuen, in einer Kristallschüssel anrichten und servieren. Die Baby-Ananas lassen sich auch durch Pfirsichhälften ersetzen – schmeckt dann aber etwas gewöhnungsbedürftig.

**Préparation:** Peler l'ananas et l'émincer. Mettre de côté. Verser le sucre et la menthe dans un mortier, écraser et mélanger. Couvrir les tranches d'ananas avec le sucre menthé, placer dans bol en cristal et servir. Les baby ananas peuvent être remplacés par des moitiés de pêche – ce qui donne un goût assez inhabituel pour certains.



# DJ Elephant Power

scratch-hop-tronic

Gratinierter Chicorée/Chicorée gratinée

## Zutaten:

- 250 g Reis
- 8 Stangen Chicorée
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 2.5 dl Milch
- 125 g geriebener Käse
- 125 g Sauerrahm
- Salz & Paprika



## Ingrédients:

- 250 g de riz
- 8 feuilles de chicorée
- 8 tranches de jambon cuit
- 2 cs de beurre
- 2 cs de farine
- 2.5 dl de lait
- 125 g de fromage râpé
- 125 g de crème fraîche
- sel & paprika

**Zubereitung:** Reis kochen, auf ein Sieb abgiessen und ausdampfen lassen. Den Chicorée in siedendem Salzwasser während 10 Minuten garen, abtropfen und jeden Kolben in eine Schinkenscheibe einwickeln. Den Chicorée in einer feuerfesten Form auf ein Reisbett legen. Aus Mehl, Butter und Milch eine weisse Sauce zubereiten, den Käse dazugeben und mit Sauerrahm, Salz und Paprika abschmecken. Die Käsesauce über die Chicorée-Kolben giessen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad während 10 Minuten gratinieren.

**Préparation:** cuire le riz, laisser égouter et évaporer. Cuire la chicorée dans de l'eau salée pendant 10 minutes, égoutter et envelopper chaque feuille d'une tranche de jambon. Poser la chicorée dans un moule inflammable sur un lit de riz. Préparer une sauce blanche avec la farine, le beurre et le lait, ajouter le fromage et déguster avec la crème acidulée, le sel et le paprika. Verser la sauce au fromage sur les feuilles de chicorée et gratiner au four préchauffé à 200 degrés pendant 10 minutes.



Coca-Cola  
zero™

Coca-Cola  
zero™

## Indoor

**Do/Je** 29.05.08

---

- 19:00 **Blues Horror Brigade** (CH)
- 21:00 **Gustav & Band** (A)
- 23:00 **Soap&Skin** (A)
- 01:00 **Violetta Parisini** DJ Set (A)

**Fr/Ve** 30.05.2008

---

- 17:00 **Pirol** (CH)
- 19:00 **16 Bitch Pile Up** (USA)
- 21:00 **Prinzhorn Dance School** (UK)
- 23:00 **Clark & FLat-E Eyeburps** (UK)
- 01:00 **Justice Yeldham** (AUS)
- 01:30 **DJ Elephant Power** (B)

**Sa/Sa** 31.05.2008

---

- 15:30 **Combineharvester** (CH)
- 17:30 **Beach House** (USA)
- 19:30 **Colleen** (F)
- 21:30 **Boris** (JAP)
- 23:30 **BulBul** (A)
- 00:30 **DJ Fett** (D)

## Outdoor

**Do/Je** 29.05.08

---

- 18:00 **Solange La Frange** DJ Set (CH)
- 20:00 **Mugison** (ISL)
- 22:00 **The Young Gods** (CH)
- 00:00 **Black Mountain** (USA)

**Fr/Ve** 30.05.2008

---

- 18:00 **Ephel Duath** (I)
- 20:00 **Carla Bozulich** (USA)
- 22:00 **L'Enfance Rouge & At-Tufûla Ai-Hamra** (I/F/TUN)
- 00:00 **Melt Banana** (JAP)
- 01:15 **Peaches** DJ Set (CAN/DE)

**Sa/Sa** 31.05.2008

---

- 16:30 **Peter Kernel** (CH)
- 18:30 **Why?** (USA)
- 20:30 **Masters Of Reality** (USA)
- 22:30 **Cat Power** (USA)
- 00:45 **The Notwist** (D)

Kulturtipp:

# Kultur hat, wer über sie Bescheid weiss.

Die Berner Kulturagenda erscheint jeden Mittwoch  
mit dem Anzeiger Region Bern und täglich online auf  
[www.kulturagenda.be](http://www.kulturagenda.be).

BERNER  
kulturagenda  
[www.kulturagenda.be](http://www.kulturagenda.be)



Masters of Reality



Colleen



Boris

## Samstag/Samedi

31.05.08



BulBul



Cat Power



Why?

The Notwist



# Combineharvester

lo-fi-poetry-trash

Eingelegte Eier/Oeufs confits

Zutaten:

- 12 Eier/1 Liter Wasser
- 50g Salz/10 Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Senfkörner
- 1 Zweig Oregano
- 1 Zweig Liebstöckel
- 1 Zweig Rosmarin



Ingrédients:

- 12 oeufs, 1 litre d'eau
- 50g de sel, 10 grains de poivre
- 1 cc de grains de moutarde
- 1 branche d'origan
- 1 branche de livèche
- 1 branche de romarin

Zubereitung: Eier hartkochen und abschrecken. Sobald man sie anfassen kann, mit einem Teelöffel rundherum leicht anschlagen, so dass sie kleine Risse bekommen. In ein hohes Gefäß stapeln. Kräuter waschen und zusammen mit den Gewürzkörnern zu den Eiern geben. Das Wasser mit dem Salz aufkochen und heiss, aber nicht mehr kochend über die Eier geben. Die Eier mindestens 3 Tage durchziehen lassen.

Préparation: Cuire les oeufs durs, puis les rafraîchir. Gentiment taper sur les oeufs avec une cuillère pour que la coquille se brise légèrement. Poser les oeufs dans un bocal profond. Rincer les herbes puis les ajouter aux oeufs avec les graines d'épices. Faire bouillir l'eau avec le sel, laisser refroidir brièvement et verser sur les oeufs. Fermer le bocal et laisser infuser dans le frigo pendant au moins 3 jours.

# Peter Kernel

anti-pop

Broccoli-Pouletsalat/Salade poulet et brocoli

Zutaten:

- 500g Pouletbrustfilet
- 150g Mayonnaise
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Esslöffel Zitronensauce
- 600g Broccoli/Worcestersauce
- Salz & Pfeffer



Ingrédients:

- 500g Pouletbrustfilet
- 150g de mayonnaise
- 2 cs de fraîche
- 1 cs d jus de citron
- 600g de brocoli/sauce Worcester
- sel & poivre

Zubereitung: Pouletfleisch anbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Mayonnaise mit dem Sauerrahm verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Broccoli garen und in einem Sieb abkühlen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Broccoli auf einer Platte anrichten. Mit der Sauce übergießen.

Préparation: Saisir la viande de poulet, saler, poivrer et laisser refroidir. Mélanger la crème acidulée avec la mayonnaise. Déguster avec sel, poivre, jus de citron et la sauce Worcester. Faire cuire le brocoli et laisser refroidir dans une passoire. Emincer la viande et préparer sur un plat avec le brocoli. Couvrir avec la sauce.

# Beach House

bloody-holiday-dream-pop

Sandkuchen/Sablé

Ingrédients:

- 250 g Butter
- 250 Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier, 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 dl Milch
- 1 ordentlicher Schuss Rum



250 g beurre

250 g de sucre

1 paquet de sucre vanille

4 oeufs/500g de farine

1 paquet de levure en poudre

1 dl de lait

1 bonne giclée de rum

Zubereitung: Alle Zutaten mit lockerer Hand zu einem Rührteig verarbeiten, in eine Kuchenform einfüllen und bei 180° Celsius ca. 60 Minuten backen. Wahlweise können dem Teig auch Rosinen, keingeschnittene Äpfel, M&Ms, in Absinth eingelegte Birnen, Rhabarberstückchen, Marshmallows oder übriggebliebene Baby-Ananas beigemischt werden.

Préparation: Mélanger tous les ingrédients pour en former une pâte, verser dans un moule à gâteau et faire cuire au four à 180° degrés pendant environ 60 minutes. Au choix, la pâte peut être enrichie de raisins secs, de pommes émincées, de M&Ms, de poires confites en absinth, de pièces de rhubarbe, de marshmallows ou de baby ananas restants.



Peter Kernel



Beach House



## Why?

psych-beard-pop  
Chicken Wings/Chicken Wings

### Zutaten:

- 24 Hühnerflügel
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Esslöffel Ketchup
- 2 Esslöffel Aceto Balsamico
- Saft von 1 Limette
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel scharfes Paprikapulver/Salz & Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Tabasco

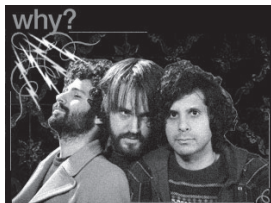


### Ingédients:

- 24 ailes de poulet
- 3 cs d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 6 cs de ketchup
- 2 cs d'aceto balsamico
- le jus d'une limette
- 1 cs de sucre brun
- 2 cs de miel
- 2 cs de paprika fort
- sel & poivre
- poivre de cayenne
- Tabasco

Zubereitung: Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hühnerflügel kalt waschen, trocken tupfen, in einer Schüssel mit Olivenöl und ca. 1 TL Salz gut vermengen. Auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 15 Minuten grillen, dabei einmal wenden. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und durchpressen. Mit Ketchup, Essig, Limettensaft, Zucker und Honig zu einer Barbecue Sauce mischen, mit Paprika, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken. Die Flügel mit einem Drittel der Sauce einpinseln und kurz weitergrillen. Wenden und wieder einpinseln. Die Hühnerflügel so lange weitergrillen, bis die ganze Sauce aufgestrichen und karamellisiert ist.

Préparation: Préchauffer le four à 180°C. Rincer les ailes de poulet avec de l'eau, sécher avec du papier essuie-tout, poser dans un bol et bien mélanger avec de l'huile d'olive et environ 1 cc de sel. Poser sur une plaque de four. Faire griller au four pendant environ 15 minutes, retourner une fois à mi-temps. Entre-temps, peler et presser les gousses d'ail. Mélanger l'ail avec ketchup, vinaigre, jus de limettes, sucre et miel pour recevoir une sauce barbecue, déguster avec paprika, sel, poivre, Cayenne et tabasco. Badigeonner les ailes avec un tiers de la sauce et continuer à les griller brièvement. Retourner et badigeonner de l'autre côté. Griller les ailes des deux côtés jusqu'à ce que la sauce soit entièrement appliquée et caramélisée.

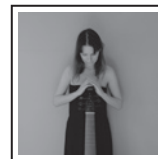


## Colleen

minimal-acoustic-music  
Rhabarber in Cognac/Rhubarbe au cognac

### Zutaten:

- 500g Rhabarber
- 250g Einmachzucker
- 1 Vanillestange
- 1 Flasche Cognac (7 dl)



### Ingédients:

- 500g de rhubarbe
- 250g de sucre gélifiant
- 1 gousse de vanille
- 1 bouteille de cognac (7 dl)

Zubereitung: Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnittener Vanillestange in die vorbereiteten Gläser mit Bügelverschluss schichten. Dann mit Cognac übergießen und die Gläser verschliessen. Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen. Ab und zu umrühren und mit dem Rhabarber ein paar freundliche Worte wechseln, damit sich der Zucker besser löst.

Préparation: Couper le rhubarbe en morceaux à 2 cm de longueur environ et placer tour à tour avec des cuillères de sucre et des bouts de gousse de vanille dans des bocaux avec fermetures à étrier. Couvrir de cognac et fermer les bocaux. Laisser reposer les fruits pendant 3-4 semaines à un endroit frais. Remuer de temps en temps et échanger quelques mots gentils avec le rhubarbe pour que le sucre se détache mieux.





# Masters of Reality

stoner-cult-rock

Tintenfisch mit Reis/Pieuvre au riz

Sa/Sa  
Indoor  
20:30

## Zutaten:

- 1 kg Tintenfisch
- 1,5 Tassen Tomatensaft
- 1 Tasse Olivenöl
- 2 Tassen Reis
- 2 Zwiebeln (feingehackt)



## Ingédients:

- 1 kg de pieuvre
- 1,5 tasses de jus de tomate
- 1 tasse d'huile d'olive
- 2 tasses de riz
- 2 oignons (finement hachés)

**Zubereitung:** Von den Tintenfischen behutsam die Tintenblasen entfernen. Die Tinte mit Wasser in einen Behälter geben. Tintenfische in Stücke schneiden und gut waschen. Die Zwiebel in Öl anbraten und die Tintenfische zugeben. Den Tomatensaft zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht etwa eine Stunde kochen lassen. Anschliessend die Wasser-Tintenmischung über das Gericht giessen, mit etwas Wasser ergänzen.  
**Préparation:** Enlever prudemment les ventouses de la pieuvre. Verser l'encre dans un bol d'eau. Couper la pieuvre en morceaux et laver intensivement. Faire revenir les oignons dans l'huile et ajouter les morceaux de pieuvre. Ajouter le jus de tomate, assaisonner avec sel et poivre. Faire cuire le plat pendant une heure environ. Ensuite verser le mélange eau-encre sur le plat, rajouter de l'eau.

## Sie lieben es. Wir versichern es.

Die Vorsorge-Lösungen der AXA Winterthur.

AXA Winterthur  
Hauptagentur Anton Hayoz  
Büro Tafers Anton Jungo  
Amtshausweg 3, 1712 Tafers  
Telefon 026 494 31 00, Fax 026 494 32 94  
anton.jungo@axa-winterthur.ch

 **winterthur**  
FINANZIELLE SICHERHEIT

# Boris

doom-noise

Falscher Fugu/Faux fugu

Sa/Sa  
Indoor  
21:30

## Zutaten:

- 1 Karpfen (gewaschen und gespalten)
- 100 g Mehl
- Butterschmalz
- Petersilie, Zitrone
- Salz, Pfeffer



## Ingédients:

- 1 carpe
- (rincée et séparée en deux)
- 100 g de farine
- beurre fondu
- persil, citron
- sel, poivre

**Zubereitung:** Die Karpfenhälften gut trocknen. Salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in einer tiefen Pfanne in heissem Butterschmalz braten. Wenn die Außenschicht goldbraun ist, herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. Beim Servieren immer wieder betonen, es handle sich hier nicht etwa um gebackenen Karpfen, sondern um den hochgiftigen Kugelfisch.  
**Préparation:** Bien sécher les deux moitiés de la carpe. Saler, poivrer, fariner et saisir dans une casserole profonde dans du beurre fondu. Quand la cruste est doré, sortir et égoutter la graisse sur du papier essuie-tout. Garnir avec le persil et les rondelles de citron. En servant, il faut souligner en permanence qu'il ne s'agit pas d'une carpe braisée, mais d'un poisson-ballon fortement toxique.

# 100% decibels

guide-  
FESTIVALS®  
.COM

## Cat Power

soul-to-soul

5a/5a  
Outdoor  
22:30

Glasierte Ente – ohne fremde Federn/Canard glacé – sans plumard

### Zutaten:

1 Ente (2 kg)  
40 g Ahornsirup  
60 g Honig  
20 g Dijon-Senf  
1 dl Orangensaft  
1 dl Balsamico-Essig  
2 Knoblauchzehen  
1/2 dl Portwein  
getrockneter Thymian



### Ingédients:

1 canard (2 kg)  
40 g de sirop d'érable  
60 g de miel  
20 g de moutarde de Dijon  
1 dl jus d'orange  
1 dl de vinaigre balsamico  
2 gousses d'ail  
1/2 dl de porto  
un bouquet de thym séché

**Zubereitung:** Ofen auf 190 Celsius vorheizen. Alle Zutaten (bis auf die Ente) in einer kleinen Pfanne ca. 5 Minuten köcheln lassen. 1/4 des Gemischs zur Seite stellen. Die Ente in einer feuerfesten Form platzieren, mit der Beize bestreichen und in den Ofen schieben. Alle 10 Minuten nachbeizen. Gesamtbackzeit: ca. 80 Minuten.

**Préparation:** Préchauffer le four à 190 degrés. Faire mijoter tous les ingrédients (sauf le canard) dans une petite casserole pendant environ 5 minutes. Mettre à côté 1/4 de la mixture. Placer le canard dans un moule inflammable, batigonner avec la sauce et mettre au four. Apporter une nouvelle couche environ tous les 10 minutes. Sortir après environ 80 minutes.





29-31.5 badbonn

www.LowriderTeeshirt.com

## BulBul

avant-kilbi-core

Leberpastete/Pâté de foie

### zutaten:

3 Zwiebeln

150 g Butter

Öl

1 Karotte

500 g Kalbsleber

1 Esslöffel Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat



### Ingredients:

3 oignons

150 g de beurre

huile

1 carotte

500 g de foie de veau

1 cs de persil

sel, poivre, muscade

Zubereitung: Karotten und Zwiebeln grob hacken, Leber würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin kurz anbraten, herausnehmen. Anschliessend 30g Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Karotte und Zwiebeln darin dünsten. Das Gemüse mit der Petersilie und die Leber durch den Fleischwolf drehen, mit den Gewürzen abschmecken. Die restliche Butter unterrühren und alles nochmals durch den Fleischwolf drehen. Die Masse in eine Form geben und 10 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach auf eine Platte (vorzugsweise eine von Supertramp) stürzen.

Préparation: Hacher grossièrement carottes et oignons, couper le foie en dés. Chauffer l'huile dans une braisière, saisir le foie brièvement, le déplacer. Ensuite, faire fondre 30g de beurre. Faire revenir la carotte et les oignons. Passer les légumes avec le persil et le foie au hachoir, assaisonner. Ajouter le beurre restant et passer le tout au hachoir une deuxième fois. Verser la masse dans une moule et la poser dans le frigidaire pendant 10 heures. Ensuite, renverser sur un disque (de préférence de Supertramp).

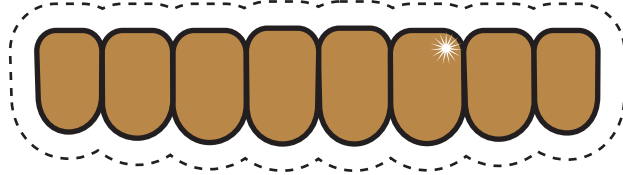
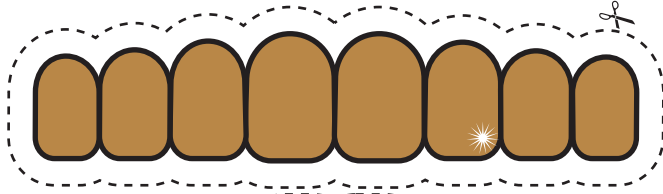


BulBul

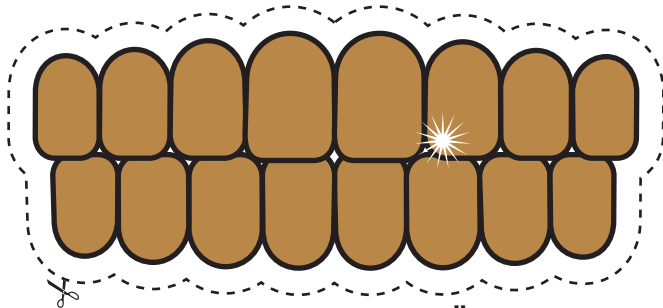


The Notwist





FAITES BRILLER VOTRE PERSONNALITE



SCHWERMETALL VS. BRÄZELA

## DJ Fett

vinyl-soul-funk-for-dance-junkies

Kartoffelstock für Pfundskerle/Purée de pommes de terre pour types épantants

Sa/Sa  
Indoor  
00:30

**Zutaten:**  
2 Pfund mehlig  
Soul-Kartoffeln  
2,5 dl Milch  
1/2 Pfund Butter  
Salz  
Pfeffer/Muskat



**Ingédients:**  
2 livres de patates  
farineuses de soul  
2,5 dl lait  
1/2 livre de beurre  
sel  
poivre/muscade

**Zubereitung:** Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Eine ekstatische Jazz-Platte auflegen und im harten Takt die Kartoffeln zerstampfen. Milch und Butter portionenweise zugeben, mit den Kartoffeln zu sämigem Brei verrühren und würzen.

**Préparation:** Peler les patates, couper en grands morceaux et rendre moelleux dans de l'eau salée bouillante. Mettre un disque de jazz extatique et écraser les patates en adaptant la cadence. Ajouter le lait et le beurre en portions, mélanger avec les patates jusqu'à recevoir une purée épaisse, assaisonner.

## The Notwist

indie-tronic

Bretzelsuppe/Potage au Bretzels

Sa/Sa  
Outdoor  
00:45

**Zutaten:**  
2 Zwiebeln  
3 Laugenbrezeln  
0,5l Fleischbouillon  
0,5l Bier  
Muskat/Salz/Pfeffer



**Ingédients:**  
2 oignons  
3 bretzels  
0,5l de consommé  
0,5l de bière  
muscade/sel/poivre

**Zubereitung:** Erste Zwiebel hacken, in Öl andämpfen, die in 1 cm grosse Stuecke geschnittenen Brezeln beigegeben, 5 Minuten anbraten, mit Fleischbouillon und Bier ablöschen, 20 Minuten köcheln lassen, würzen. Die zweite Zwiebel in Ringe schneiden, diese knusprig braten und über die angerichtete Suppe streuen. Prost Mahlzeit!

**Préparation:** Hacher le premier oignon, faire revenir dans l'huile, ajouter les bretzels en cubes de 1 cm, saisir pendant 5 minutes, déglacer avec le bouillon et la bière, faire mijoter pendant 20 minutes, assaisonner. Couper le deuxième oignon en rondelles, frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et garnir le potage avec. Bon appétit!



Das ist uns eine  
Nachricht wert.

**Freiburger  
Nachrichten**



## Brätzele/Bricelets

cuccina-tradizionalimente-for horseriders and pockettis

Special  
Kilbi

### Zutaten:

1 l Doppelrahm  
4 dl Wasser  
1 dl Weisswein  
600 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Butter, zerlassen  
700 g Weissmehl, gesiebt  
0,5 dl Kirsch  
1 Zitrone, abgerieben und Saft



### Ingédients:

1 l de crème double  
(épaisse et ayant 2 à 3 jours)  
4 dl d'eau  
1 dl de vin  
600 g de sucre  
0.5 dl de kirsch  
50 g de beurre fondu  
700 g de farine  
1 pincée de sel  
1 citron, zeste et jus

Zubereitung: Alle Zutaten ausser dem Mehl gut mischen, das Mehl nach und nach dazurühren, 2 Stunden ruhen lassen. Auf einem Brätzeleisen backen. Die gebackenen Brätzele können noch warm auf einem Kochlöffel aufgerollt, halbrund in Ziegelform oder flach zubereitet werden.

Préparation: Mélanger la crème, le vin et faire fondre le sucre en brassant. Ajouter le sel et la farine pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 1 à 2 h. Ajouter le kirsch au dernier moment. Utiliser un fer à bricelets pour la cuisson et les rouler immédiatement. Laisser refroidir et conserver dans une boîte bien fermée.



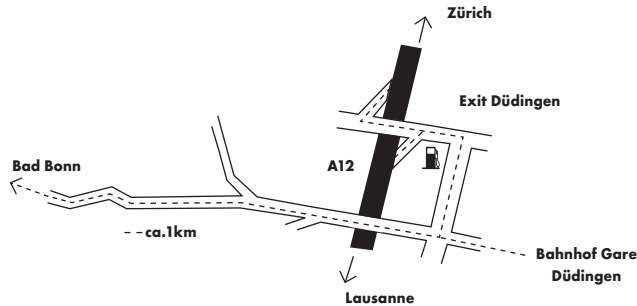
# Information

## Veranstalter – Organisateur

TonVerein Bad Bonn  
Bonn 2  
P.O. Box 17  
3186 Dürdingen-Switzerland  
T: +41 26 493 11 15  
F: +41 26 493 47 46  
e-mail: info(at)badbonn.ch

## Vorverkauf – Prélocation

Starticket, Fnac, Café Bad Bonn  
**Tickets**  
Tagestickets – **Entrée journalière**  
Do/Je & Fr/Ve CHF 48.-  
Sa/Sa CHF 58.-  
**Festivalpass – Abo du Festival**  
CHF 110.-



## Informationen Allgemein – Information générale

- Diverse Essstände/diverses propositions culinaires
- Kapazität: 1400/Capacité: 1400
- Bühnen: 2/Scènes: 2
- alles gedeckt/tout couvert
- Türöffnung 15.00 Uhr/Ouverture des portes 15h00

## Campingplatz – Place de Camping

- Pro Zelt und 1 Nacht CHF 10.-/par tente pour 1 nuit CHF 10.-
- Pro Zelt für 2-3 Nächte CHF 20.-/par tente pour 2 à 3 nuits CHF 20.-
- Platzangebot limitiert – Reservation obligatorisch!  
Places limitées – Réservation obligatoire!
- Email: info(at)badbonn.ch
- T: +41 26 493 11 15

Die Zelte müssen bis spätestens am Sonntag 1. Juni um 12.00 Uhr abgeräumt sein.  
Les tentes doivent être démontées le dimanche 1 juin à 12h00 au plus tard.

## Auto – Voiture

Ab Autobahnausfahrt Dürdingen signalisiert Gratisparking.  
Siehe auch Lage.pdf und Uebersichtsplan  
Signalisation à partir de la sortie d'autoroute de Dürdingen.  
Le parking est gratuit. Voir également accès.

## Shuttlebus – Bus Navettes

Bern/Berne CHF 15.-  
Fribourg/Fribourg CHF 8.-

## Bahn – Train

Das Kilbigelände ist vom Bahnhof Dürdingen in 10 Minuten zu Fuss erreichbar.  
Le site est atteignable à pied depuis la gare de Guin en 10 minutes.

## sbb Fahrplan – Horaires cff

### Fribourg

| FRIBOURG |        | DÜDINGEN |        | DÜDINGEN |        | FRIBOURG |        | BERN    |        | DÜDINGEN |        | DÜDINGEN |        | BERN   |        |
|----------|--------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|---------|--------|----------|--------|----------|--------|--------|--------|
| Ab/Dép   | An/Arr | Ab/Dép   | An/Arr | Ab/Dép   | An/Arr | Ab/Dép   | An/Arr | Ab/Dép  | An/Arr | Ab/Dép   | An/Arr | Ab/Dép   | An/Arr | Ab/Dép | An/Arr |
| 18.23    | »      | 18.27    |        | 22.13    | »      | 22.20    |        | 18.46   | »      | 19.13    |        | 23.44    | »      | 00.14  |        |
| 18.40    | »      | 18.44    |        | 23.13    | »      | 23.20    |        | 19.04** | »      | 19.44    |        | 00.13**  | »      | 00.56  |        |
| 19.40    | »      | 19.44    |        | 00.13    | »      | 00.20    |        | 19.46   | »      | 20.13    |        |          |        |        |        |
| 20.40    | »      | 20.44    |        | 00.27    | »      | 00.33    |        | 20.04** | »      | 20.44    |        | 01.48    | »      | 02.20  |        |
| 21.40    | »      | 21.44    |        |          |        |          |        | 21.46   | »      | 21.14    |        |          |        |        |        |
| 22.40    | »      | 22.44    |        | 01.06*   | »      | 01.35    |        | 21.04** | »      | 21.44    |        | 05.14    | »      | 05.44  |        |
| 23.40    | »      | 23.44    |        | 02.06*   | »      | 02.35    |        | 21.46   | »      | 22.14    |        | 05.44    | »      | 06.14  |        |
|          |        |          |        | 03.06*   | »      | 03.35    |        | 22.04** | »      | 22.44    |        |          |        |        |        |
| 00.45*   | »      | 01.06    |        |          |        |          |        | 22.46   | »      | 23.13    |        |          |        |        |        |
| 01.30*   | »      | 01.48    |        | 06.13    | »      | 06.20    |        | 23.07** | »      | 23.44    |        |          |        |        |        |
|          |        |          |        |          |        |          |        | 23.46   | »      | 00.13    |        |          |        |        |        |
|          |        |          |        |          |        |          |        | 00.09   | »      | 00.27    |        |          |        |        |        |

\*Bus nur Sa/So  
\*\*via Fribourg

## Impressum

Herausgeber/Editeur: Tonverein Bad Bonn  
Rezepte/Recettes: Philippe Amrein  
Übersetzungen/Traductions: Georges Wyrsch  
Druck/Impression: CRIC print  
Gestaltung/Design: coboi.li & fageta.ch

# Merci

Kilbi Fans  
Georges Wyrsch  
Michel Gorski  
Cric Print  
Bad Bonn Personal  
mwae  
Adi Gasser  
Zagidrön  
Bonn-Amour  
Benedikt Sartorius  
Jan Lüthi  
Nic  
Staff  
Publikum  
Beat Zurkinden  
Trachtengruppe  
Nachbarschaft  
Familie René Kuriger  
Fageta  
Miguel Morales  
Coboi  
Aline  
Sarazine  
Katze Bliss  
Jos  
Auberge Aux 4Vents  
Hotel Des Alpes  
André Clerc  
Gasthof 3 Eidgenossen  
Gault Millau

Super Sam Berger  
Hotel Central  
Uncle Dan  
Michael Kinzer  
Gustav Riedo  
Transauto AG  
Loterie Romande  
Passive Attack  
Oliver Wermuth  
Coriolis  
Petzi  
Le Romandie  
Jean-Pierre Minguely  
Mathias Lehnherr  
FIFF  
Marius Haas  
Oeko Taxi  
Brätzeli Team  
Düdingen Tourismus  
Philippe Amrein  
Ancienne Gare  
Gemeinde Düdingen  
DYS by Bruce Rhodes  
Fri-Son  
Markus Baumer  
Claudio Brandellero  
Denis Baumgartner  
Ralf Thöne  
Nick Maeder  
Mäse



Cat Power photographed by Stefano Giovanni  
Peaches photographed by Tylor Shields  
The Young Gods photographed by Jean Marmesse



**Live on Stage...**



**...at Bad Bonn.**

