

## Bericht vom 2. Gleichgewichtstreffen 2012

Dienstag, 13. März 2012

Am Sonntag, 11. März 2012, trafen wir uns wieder am Vereinsstiz. Das Programm war vielfältig, das reichliche Buffet mundete allen vorzüglich. Es gab Kurzlesungen und intensive Gespräche.

Klaus Ebner las aus seinen zwei jüngsten Buchpublikationen, später trug Haimo L. Handl das Nachwort zur Ausgabe "Gefahrensphären" von Gisela Elsner vor, womit die neue DRIESCH REIHE eröffnet wird.

Heide Breuer berichtete von Ausstellungsvorhaben, Gerda Mehta, die mit ihrem Mann Kishor gekommen war, erzählte von der langen Reise in Indien; sie brachte auch ein Kochbuch mit, das eine Tochter von Meher Pestonji, von der in Driesch schon einiges veröffentlicht wurde, publiziert worden ist. Die Rezepte werden wir bald ausprobieren.

Ursula & Hermann Kantner (von Haimos wichtigstem Buchgeschäft-Antiquariat!) brachten für Barbara, die Kräuterhexe, ein großes, gediegenes Heilpflanzen-Buch mit und für Haimo eines über Ernst Herbeck.

Matilde Michi, aus Sardinien gebürtig und als Sprachlehrerin in Niederösterreich arbeitend, berichtete von einigen Kontaktgesprächen mit italienischen Autorinnen und Autoren; sie wird in Kürze weitere Übersetzungen für Driesch beisteuern.

Andrea Hiller, die sich intensiv in der Kulturvernetzung engagiert, und Robert Petschinka, bildender Künstler, berichteten von einigen Projekten; Robert wird Driesch Zeichnungen beisteuern.

Franz Blaha führte mit Elisabeth Zahlmayer und Haimo eine intensive Debatte zu Gisela Elsner; Franz berichtete auch über seine erfolgreiche Schreibwerkstatt im Häferl, wo bereits zwei Veranstaltungen gut besucht stattfanden.

Die Gruppengespräche drehten sich neben Fragen der unterschiedlichen Kulturen, vor allem Osteuropa und Italien, um ein mögliches Dante-Symposium, Übersetzungen von zeitgenössischen italienischen Autoren, die Problematik Elsner-Kafka bzw., ganz profan, um kulturpolitische Agenden der Vorfinanzierung bzw. des Sponsorings.

Das Buffet von Haimo L. Handl zubereitet:

Echte (also hausgemachte) Hühnersuppe

Reis nach chinesischer Art

gebratene Hühnerflügel und Schenkel in süß-scharfer Sauce

in der Pfanne gebratenes, ausgelöstes Entenfleisch mit zarter Chillisauce

gebratenes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Chili

fünf verschiedene Gemüse mit Pilzen versetzt im Wok in süßscharfer Sauce

gebratene Süßkartoffeln

Getränke:

chinesischer grüner Tee

Kaffee

Wein, rot & weiß, aus Drösing

Mineralwasser

Slivovitz aus Tschechien

Whisky : Single Malt Glenmorangie; Bourbon Jack Daniels