



WIR SETZEN AUF EIGENINITIATIVE

Im Rahmen verschiedenster Veranstaltungsreihen setzt sich das Zentrum Karl der Grosse mit gesellschaftlichen und sozialen Fragestellungen in der Stadt Zürich auseinander.

In Zürich einzigartig ist das Angebot des Zentrums, sich beteiligen zu können: Die Themen der Veranstaltungen ergeben sich aus Ideen, die von der Bevölkerung an das Zentrum herangetragen werden. Ziel dabei ist es, einen regen Austausch zwischen Kulturvermittler/innen und –geniesser/innen zu ermöglichen: Besucher/innen können ebenfalls als Veranstalter/innen, Vortragende oder Künstler/innen aktiv werden. Das Zentrum Karl der Grosse bietet somit eine Plattform und Infrastruktur im Austausch gegen Aktionen und Ideen aus der Gesellschaft. Das jeweilige Programm bleibt in Bewegung und ist offen für immer neue Kooperationspartner/innen. Dieses Konzept entsteht aus der Überzeugung, dass Menschen über vielfältige Kompetenzen verfügen und diese auch entfalten möchten und können. Die zahlreichen Veranstaltungen jedes Jahr sind ein eindrucksvoller Beleg dafür.

Zürich ist eine international geprägte Stadt. Dies widerspiegelt sich auch in facettenreichen interkulturellen Veranstaltungen. Mit Vorträgen, Konzerten, Lesungen, Werkstätten, Ausstellungen und Gesprächsrunden nimmt das Zentrum Karl der Grosse die Interessen breiter Bevölkerungsgruppen wie auch diejenigen von Minderheiten auf.

Zu den sozialen Diensten Zürich gehörend, verfügt das in der Altstadt gelegene Kulturhaus über ein Restaurant und vermietet unterschiedliche Räumlichkeiten.

Von einem Saal mit Bühne, historischen Sitzungszimmern bis hin zum mediterran anmutenden Innenhof können Räume für Interessengruppen, Feste, Tagungen und Bankette gemietet werden. Wer zusammen in der Altstadt kochen und feiern möchte, kann dies im Erkerzimmer und in der Terrassenküche ebenfalls tun.

Das Angebot des Restaurant Karl steht den Mietenden ebenfalls zur Verfügung.

Das Restaurant Karl verwöhnt seine Gäste mit einem kleinen, feinen Angebot aus Küche und Keller, mit zürcherischen, schweizerischen und internationalen Spezialitäten.

Die Küche richtet sich nach den Jahreszeiten und verwendet regionale Produkte kleiner autonomer Produzent/innen, sowie Produkte aus fairem Handel und wenn immer möglich auch Bio-Produkte. Das Restaurant hat Platz für 80–100 Gäste und ist seit 2006 rauchfrei.