



WAS IST KUNST?

KOCHREZEPTE
SÜDTIROLER KÜNSTLER*INNEN

ATHESIA

WAS **ISST** KUNST?
KOCHREZEPTE SÜDTIROLER
KÜNSTLER*INNEN

Herausgeber

Südtiroler Künstlerbund
Weggensteinstraße 12
39100 Bozen
www.kuenstlerbund.org

Idee / Konzept / Projektleitung

Lisa Trockner

Kuration / Redaktion

Paola Bassetti
Eva Gratl

Organisation

Katrin Klotz

Texte

Paola Bassetti, Eva Gratl, Lisa Trockner,
Künstler*innen

Fotos / Bildbearbeitung

Oskar Verant
Typoplus, Frangart

Werkfotos

Künstler*innen
Oskar Verant

Gestaltung und Satz

RepublicofwelcomeCommunications

Druck

Finidr, Tschechien

Herstellung und Vertrieb

Athesia-Tappeiner Verlag

ISBN

978-88-6839-685-5
www.athesiabuch.it
buchverlag@athesia.it

2022

Alle Rechte vorbehalten

© Südtiroler Künstlerbund, Autor*innen

INHALT

6	Alexander Zoeggeler Vorwort
7	Lisa Trockner Die Mischung macht's
8	Paola Bassetti Eva Gratl Kunstmahlzeit
12	Gino Alberti Nudeln nach Norma
18	Marlies Baumgartner RGB – Käsevariation im Raster
24	Julia Bornefeld Spaghetti al nero di seppia mit Lachs
30	Robert Bosisio Forellentartar
36	Claudia Corrent Calamarata mit Pistazienpesto und Garnelen
42	Arnold Mario Dall'O Hasenbraten (nach Mutters Art)
48	Hannes Egger Kartoffelsuppe
54	Aron Demetz Tragödie auf Heu
60	AliPaloma & Mirijam Heiler Pink Marble
66	Ruth Gamper Frisch von gestern...
72	Arnold Holzknecht Fastenknödel in Bohnensuppe
78	Elisabeth Hölzl Polpettone Ligure, ein Sommergericht
84	Margareth Kaserer (Her)eingelegt + sauer
90	Hubert Kostner Polychromos, ein Gang mit Ecken und Kanten
96	Sophie Lazari Dose of Pleasure
102	Sissa Micheli Black Crêpe. Ein Faltengericht
108	Walter Moroder Panna Cotta Petra
114	Veronica Moroder Tarte mit Rohnen ...
120	Paul Thuile San Francisco Sourdough Bread
126	Karin Schmuck Grillgemüse mit Hummus, Tsatsiki und Sauerteigbrot
132	Leander Schwazer Xi Fan – Chinesisches Reisporridge
138	Peter Senoner Falafel im Goldbad auf Magenta Aquarell
144	Gabi Veit Zitronen-Risotto mit karamellisiertem Chicorée
150	Gustav Willeit Guysa – Perspe
157	The Artist Plates
162	Die Künstler*innen Biografien
166	Das Team WASISSTKUNST

DASKÜNSTLER*INNENKOCHBUCH

Der Südtiroler Künstlerbund ist nicht nur innerhalb der Disziplinen der Kunst bemüht spartenübergreifend zu arbeiten, sondern zunehmend mit allen Bereichen des Lebens: der Kultur, der Wirtschaft, der Wissenschaft, dem Sozialen, der Ökologie, dem Tourismus und in dieser Zusammenarbeit mit der Kulinarik. Eine ganzheitliche Bereicherung, die nicht nur für die beteiligten Künstler*innen ein neues Experimentierfeld eröffnet, sondern es uns ermöglicht einen erweiterten Zugang zu den einzelnen Künstler*innen zu finden und sie und ihre Arbeitsweisen besser kennenzulernen. Durch ihre Rezepturen erfahren wir ihren Umgang mit organischen Werkstoffen und entdecken mit welchen Rezepten und Speisen sie ihr künstlerisches Schaffen in Verbindung bringen. Die Speisekompositionen sind so authentisch und vielfältig wie die Persönlichkeiten selbst. Sie überraschen zuweilen durch ihre Einfachheit, ihren innovativen

Charakter oder die Komplexität der Zubereitung. Das Kochhandwerk zeigt enge Parallelen zur Kunst. So vereinen das Kochen und die Kunst Kreativität, Geschmack, Ästhetik und nicht zuletzt den Genuss. Die zusätzlich zum Buch, in limitierter Edition entstandenen Kunststeller, verleihen dem ästhetischen Genuss Dauerhaftigkeit. Die Realisierung eines solchen Projektes ist mit großem Aufwand verbunden, dafür danke ich der Projektleiterin und Ideengeberin Lisa Trockner, den Kuratorinnen Eva Gratl und Paola Bassetti und besonders den Künstler*innen, sowie allen Mitwirkenden, Projektpartnern und Förderern. Ihnen, die dieses Buch in den Händen halten, wünsche ich viel Inspiration und Freude beim Ausprobieren. Lassen Sie Ihren Kochkünsten freien Lauf!

Alexander Zoeggeler

Präsident Südtiroler Künstlerbund

DIE **MISCHUNG** MACHT'S

In dem persischen Märchen „Die drei Prinzen aus Serendip“ stoßen drei Königskinder auf Wunderschaft durch ein gutes Maß an Offenheit, Aufmerksamkeit und Geistesgegenwart verknüpft mit Zufall und einer Portion Glück auf Dinge, nach denen sie gar nicht gesucht haben. Sie lösen verzwickte Rätsel, retten Menschen vor dem Tod und führen Liebende zusammen. Mit dem Märchen wird erzählt, wie durch das Serendipity Prinzip, Dinge und Beobachtungen unerwartet zu Erkenntnissen und zufälligen Verbindungen führen, die sich am Ende als bedeutend erweisen.

Eine ähnliche Kombination ist vonnöten, wenn es darum geht, Kunst aus ihrer Isolation herauszuholen und in den Alltag der Menschen hineinzuführen. Eine Herausforderung, der sich der Südtiroler Künstlerbund gerne stellt: Durch regelmäßige Versuche integrierender und verbindender Konzepte soll die Kunst von den Menschen wie zufällig entdeckt werden und für schöne Überraschungen im täglichen Leben sorgen.

Dieses Buch ist eines dieser Projekte, bei dem zwei sich fremde Bereiche – die Kunst und das Kochen – aufeinandertreffen und durch Verflechtung neue Empfindungsräume eröffnen und den Sinneskosmos erweitern. In diesem etwas anderen Kochbuch lassen uns 25 Künstler*innen an einem unglaublich spannenden und kreativen Entstehungsprozess teilhaben. Dafür wechseln die Künstler*innen die Perspektiven und schlüpfen in die Rolle der Köchin/des Kochs. Inspiriert von ihrem eigenen künstlerischen

Schaffen kreieren sie Gerichte, die sich wunderbar zum Nachkochen eignen und gleichzeitig über sie selbst und ihre Arbeit erzählen.

Mit „Was ist Kunst?“ wollen wir zu einem Spaziergang im freien Gelände der Sinnlichkeiten einladen. Garantiert ist ein künstlerisches und kulinarisches Erleben, das klar macht, wie sehr es sich im Leben lohnt ungewöhnlich wirkende Rezepturen auszuprobieren.

Ich danke allen, die dazu beigetragen haben, dass aus dieser langgehegten Idee ein Buch der besonderen Art entstanden ist. Großer Dank geht an die 25 Künstler*innen, dafür dass sie sich auf dieses Experiment eingelassen haben, den unermüdlichen Kuratorinnen Eva Gratl und Paola Bassetti, Katrin Klotz für die bravouröse Mitarbeit, dem Sternekoch Herbert Hintner für die meisterlichen Tipps in der Umsetzung und dem Fotografen Oskar Verant und dem Grafikdesigner Arnold Mario Dall'O für die lebendige Gestaltung. Ein großer Dank geht an unsere Partner dem Hoteliers- und Gastwirtsverband (HGV) für die Zurverfügungstellung des Gusteliers als Kochbühne, an den Sternekoch Herbert Hintner, dem Athesia Tapeiner Verlag für die Zusammenarbeit und an unserem großzügigen Förderer der Autonomen Provinz Bozen Südtirol für die Unterstützung. Nicht zuletzt an den Präsidenten Alexander Zoeggeler und dem Vorstand des SKB.

Lisa Trockner
Projektleiterin

KUNSTMAHLZEIT

Sie wurde legendär, Andy Warhols „Campell’s Soup Cans“ ist eine Ikone der Popkultur. Weil sie sich nichts anderes leisten konnten, habe seine Mutter diese Dosensuppe täglich serviert, sagte der Künstler. Die Kunst und die Küche sind enge Verbündete. Berühmt ist Christo und Jeanne-Claudes „Filet-Mignon Dinner Party“, der dänisch- isländische Künstler Olafur Eliasson veröffentlichte mit „Kitchen“ ein vegetarisches Kochbuch, orgiastisch waren Salvador Dalís Dîners de Gala, Frida Kahlo war eine begnadete Köchin. Dass Teller zu Leinwänden werden können, haben Künstler*innen oft bewiesen. Der Schweizer Objektkünstler Daniel Spoerri prägte den Begriff „Eat Art“ und versuchte mit seinen „Tableau-piège“, Tafelbildern, an denen Mahlzeitreste fixiert waren, Kunst und Leben zu verbinden.

Ist Kochen Kunst oder/und nur Handwerk? Darüber streiten sich die Geister. Liebe und Leidenschaft braucht es für beide. Die Küche ist das Reich der Sinne, ein gutes Gericht vermittelt unendlich viele Gefühle. Wir verbinden damit Wohlbehagen, Freuden, Geselligkeit, Gastfreundschaft, Vergangenheit und Gegenwart verschmelzen in ihm. Kindheitserinnerungen, Heimatgefühle, Trost und Wärme ebenso wie Phantasie und Lust und auch die Sprache der Gegenwart mit ihren Trends und Moden sowie Kulturwandel drücken sich in den Gerichten aus.

Das Buch ist eine Spurensuche, auch ein Experiment. Lassen sich Kunst und ihr Ausdruck auch kulinarisch umsetzen? Die 25 Künstler*innen zeigen, dass ihre künstlerische Arbeit, die geprägt ist von Farbe, Form und Rhythmus, Volumen, Einheit und Vielfalt, Proportionen, Harmonie und auch von der Betonung bestimmter Aspekte, sich in den Gerichten widerspiegeln kann. Viele Faktoren bestimmen also Kunstwerke und das trifft auch auf ein überzeugendes Gericht auf dem Teller zu, denn „Das Auge isst mit“. Pablo Picasso war u.a. einer der Künstler, der sich durch den Blick auf die Gerichte seiner Mutter, jener der Bauern der einfachen Küche Südkataloniens und durch den Besuch der Lokale Barcelonas den Blick für die Welt schärfte. „Ein Löffel für ein Glas Absinth, eine Flasche Anís del Mono, ein Restaurantschild, Wein, Rohschinken, ein gemästetes Huhn. Diese Entmystifizierung der Malerei verherrlicht das Alltagsleben und zeigt den Geschmack des wirklichen Lebens“, sagte der Künstler. Für ihn war die Küche ein Universum, was sich in seinen Werken mit den vielen Stillleben, der Keramik und den Objekten, den Restaurantinterieurs manifestierte.

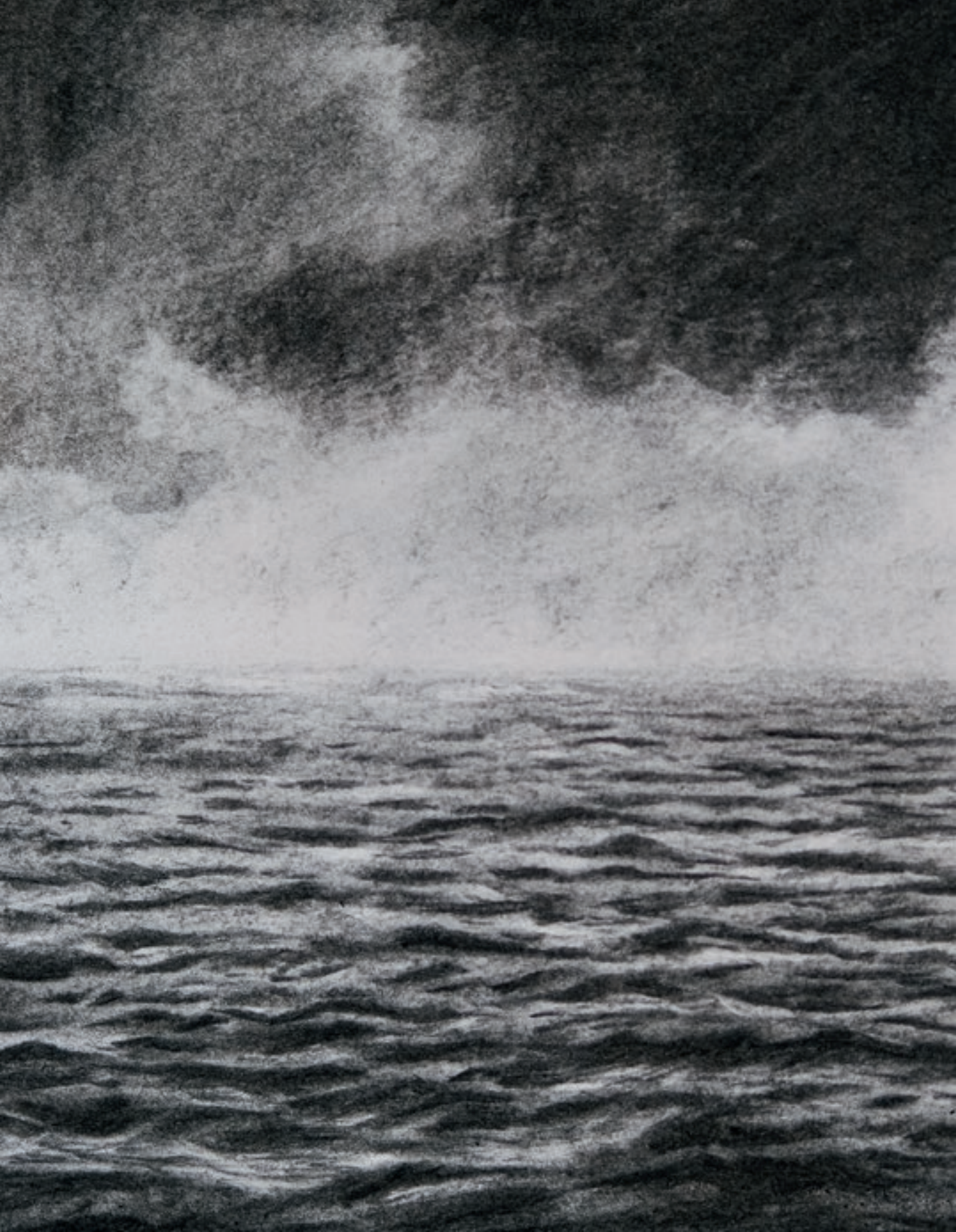
Das Buch, ein Projekt des Südtiroler Künstlerbundes in Zusammenarbeit mit dem Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) und der Hilfe des bekannten Sternekochs Herbert Hintner, versammelt also mehr als eine Küchensprache. Es gibt die

Suppe als das Elementarste, als Seelentröster, wenn die Welt um uns versagt, Gold als edles, die Menschen verzauberndes Material, Holz und Heu mit Heimatgefühl, den Geruch des Meeres und der Ferne, einen „Gemüsegarten“ und Resteküche als Statement zur Nachhaltigkeit, auch Bekundungen zur Globalisierung, Überflusskritik, Klassisches genauso wie Innovatives, Ungewöhnliches und Fernöstliches. Geschmack und Gerüche sprechen eine universelle Sprache, ebenso wie die Kunst und Kultur. Sie vereinen Menschen, sind identitätsstiftend, und so treffen im Buch zwei Welten aufeinander, die künstlerische und die kulinarische. Sie unterstreichen, dass es für beide Kreativität, Perfektionismus und Einsatz braucht. Tatsache ist: Wer ein besonderes Gericht genießt, erfährt oft auch eine Verwandlung durch den schönen Genuss. Das trifft auch auf Menschen zu, die sich in Kunst einfühlen und sich von einem Werk begeistern lassen.

Eva Gratl
Paola Bassetti
Kuratorinnen







GINO ALBERTI

Meist sind es großformatige Landschaftsbilder, in welchen Gino Alberti (* 1962) seine Sehnsucht nach dem Fremden widerspiegelt. Ausgeführt in Kohlestift auf Papier, erschaffen sie trotz der dunklen Töne einen besonderen Raum, geprägt von synästhetischen Elementen. Es ist die Tradition des Landschaftsbildes im 19. Jahrhundert, das der Künstler ganz neu interpretiert. Alles ist auf dem Werk „Ich flüstere ein Wort in dein Ohr“ da, was zu einer romantischen Stimmung gehören würde: Der zarte Titel, das leicht gekräuselte Meer, der feine Wellenschlag und darüber eine dunkle Wolkenformation. Gerade das 19. Jahrhundert interpretierte die Landschaft mit großer Innovationskraft, zahlreiche Wolkenstudien unterstreichen dies und zeigen eine Kunst-Natur. Die Hell-Dunkel-Effekte, die Gino Alberti zeichnerisch umsetzt, unterstreichen das Fremde, Surreale, es entsteht ein Landschaftsbild aus der Realität gehoben. Er setzt dabei das Lichtspiel des Ätnas auf dem Meer um und erschafft damit auch ein zeitloses Werk zwischen Erhabenheit und Einsamkeit, zwischen Nähe und Ferne. Es lässt sich nicht verorten, der lyrische Titel evoziert Zweisamkeit und Nähe. Die sensible und facettenreiche Wiedergabe der Wellenbewegung, der Dialog zwischen Himmel und Erde unterstreichen Albertis Umgang mit der Kohle auf Papier und auch seine Liebe zum Meer. Oft holt der Künstler seine Landschaftsbilder in einen biografischen Kontext und vermerkt auf dem Bild Richtungen, versetzt die Landschaft mit persönlichen Aussagen. Bekannt ist Gino Alberti auch durch die Illustration von Kinderbüchern. E.G.

Das ausgewählte Bild, das Motiv des Meeres, ist seit Jahren eines meiner Hauptthemen. Das Meer, man könnte es auch als die älteste Landschaft der Welt bezeichnen, dient seit jeher als Sinnbild für Sehnsucht und Abenteuer. In der Psychologie steht das Meer als Metapher für das kollektive Unbewusste. Meine Meerzeichnung steht in enger Verbindung mit meinem ausgewählten Gericht. Die Ursprünge der Pasta alla Norma liegen in der Hafenstadt Catania am Fuße des Ätna. Hier treffen das Schwarz der Lava und die schimmernde Oberfläche des Mittelmeeres aufeinander. Der Kontrast zwischen Dunkel und Licht ist auch ein wesentliches Element in meiner Arbeit. Diese Spezialität wurde als Hommage an Norma, das berühmte Werk des Komponisten Vincenzo Bellini, zubereitet. Die Pasta ist ein berühmter erster Gang der sizilianischen regionalen Küche auf Auberginenbasis. Es ist ein unnachahmliches Rezept, das mit einfachen Zutaten zubereitet wird: frischen Tomaten, gebratenen Auberginen, frischen Basilikumblättern und dem gesalzenen Ricotta, der am Ende des Garvorgangs hinzugefügt wird.





NUDELN NACH NORMA

(INTERPRETIERT VON GINO ALBERTI)

4 Personen

350 g kurze Nudeln wie Rigatoni

600 g Auberginen

400 g frische Tomaten

100 g gesalzener Ricotta

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Pflanzenöl

etwas Sonnenblumenöl zum Frittieren

**zum Abschmecken: frische Basilikumblätter,
Olivenöl extra vergine, Salz**

Zwei Esslöffel Öl in einen Topf gießen, die fein geschnittenen Zwiebeln leicht anbraten, die Tomaten und eine Prise Salz hinzufügen. Ca. 15 Min. auf mittlerer Flamme kochen und gelegentlich umrühren. Gegen Ende der Garzeit fünf Basilikumblätter und den klein gehackten Knoblauch hinzugeben.

Einen großen Topf mit Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Nudeln im gesalzenen Wasser kochen.

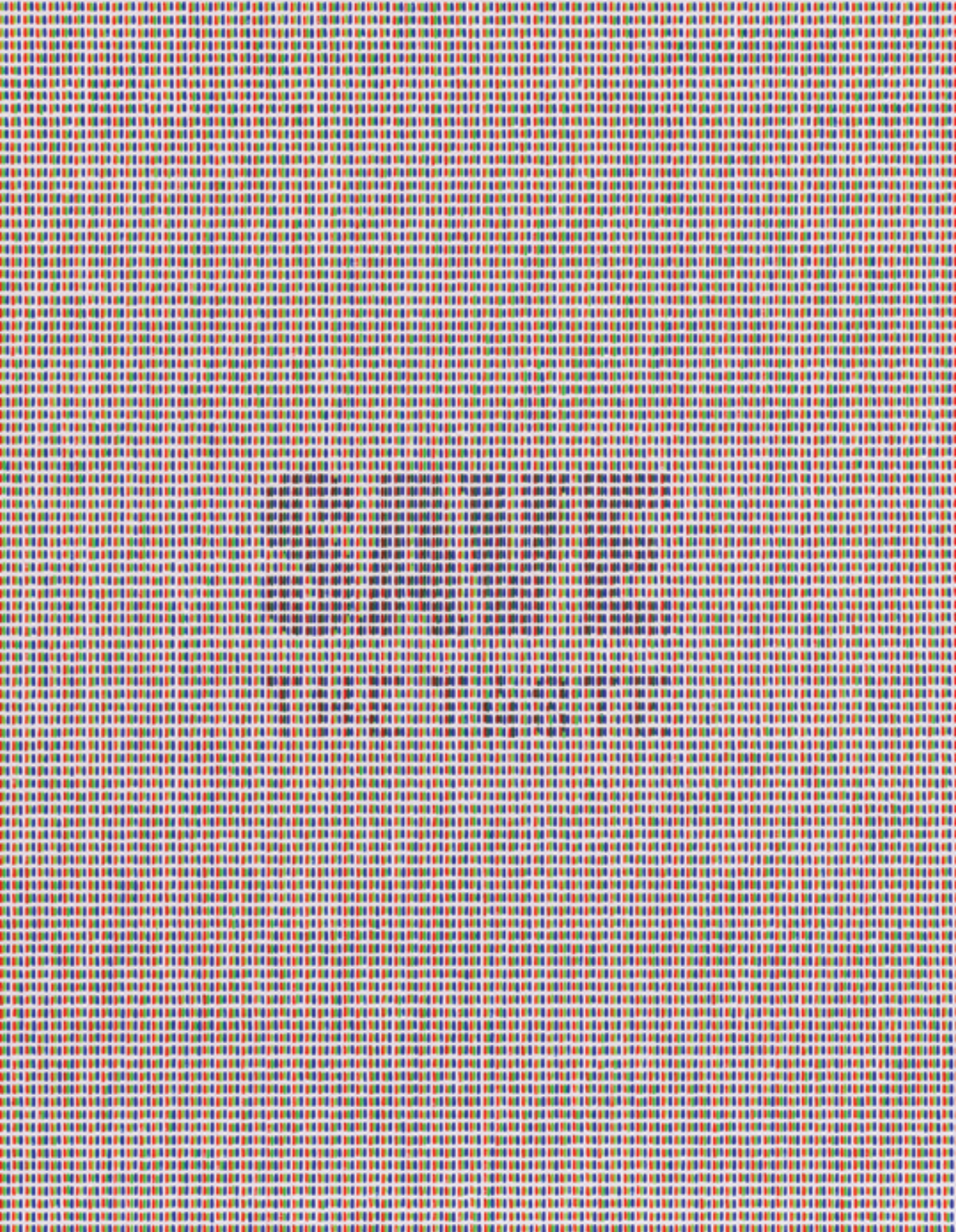
Auberginen längs halbieren, vierteln und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl frittieren, auf Küchenpapier trocknen und gut abtropfen lassen.

Die Tomatensauce in eine große Pfanne gießen und die al dente gekochten und abgetropften Nudeln hinzufügen. Jetzt die frittierten Auberginen unterrühren. Einige zum Dekorieren zur Seite stellen.

Einen Teil des geriebenen gesalzenen Ricottas dazugeben und umrühren. Auf den Tellern verteilen und mit mehr Ricotta, den beiseitegelegten Auberginen und Basilikumblättern vervollständigen. Heiß servieren.



Das Gericht des Künstlers hat eine lange Tradition, es ist ein mediterranes Rezept mit großem Bekanntheitsgrad und der Künstler hat sich somit auf die sichere Seite begeben. Es passt somit auch sehr gut zu seinem Werk.
Herbert Hintner



MARLIES BAUMGARTNER

Malerei als medienübergreifende Kunst: In ihrem „Save the taste“ überzieht die Künstlerin Marlies Baumgartner (* 1995) die Fläche mit einem pixelähnlichen Raster und erzeugt fast ein computer-generiertes Bild. Erst die Betrachtung von einer gewissen Distanz erschafft die Schrift. Wie ein Bildschirm wirkt die Fläche, so dass die Grenzen zwischen digitalem Raum und Realität verschwinden. Die Bezugnahme auf verschiedene Spielarten der Moderne, in der die sichtbare Wirklichkeit zerlegt wird, wie dem Pointillismus, der Rastermalerei, dem Minimalismus, sind offensichtlich, auch wenn die Künstlerin die technisch visuellen Medien als Bezugspunkt hat. Sie erschafft eine perfekte Farbfeldmalerei in kleinster Form, in der die Pinselstriche exakt genau ein digitales PC-Bild simulieren. Uneindeutigkeit bestimmt diese Technik, und auch die Schrift könnte aus einer Annonce, einem Werbefolder stammen. Was ist echt, analog? Was digital? Die beiden Welten überlagern sich und dadurch stellt die Künstlerin unsere Realität in Frage und führt uns mit ihrem Raster in die Welt der Grafik. So ist ihr Acrylbild auch eine Darstellung einer ambivalenten Wirklichkeit, der wir in unserer Zeit erliegen. Dabei fordert sie auf, den Geschmack zu retten, mit dem Slogan in der Mitte verlässt sie im Grunde die Darstellung eines Tafelbildes und präsentiert eine eindeutige Botschaft. Dass auch die exakt gelegten Lebensmittel ein Rasterbild erschaffen können, beweist sie mit ihrem Käseteller, der die Aufforderung, „Save the taste“ direkt umsetzt. „Alle einzelnen Pixel sowie das Gericht im Quadrat angeordnet, symbolisieren den irdischen Lebensbereich und die Ausgeglichenheit“. Auch soll, wie Marlies Baumgartner betont, der Käse oder die dazu passende Beilage, von links nach rechts gelesen wie RGB Farben eines Pixels wirken. E.G.

Das Bild „Save the taste“ soll eine ironische Anspielung auf den modernen Menschen sein, der, gefangen in seinem frenetischen Lebensstil, oft keine Wertschätzung und Wichtigkeit mehr fürs Kochen und Essen übrighat. Mahlzeiten sind zum Essen da, sind essenziell für uns Menschen! Doch bevor wir dem Genuss verfallen ... zuerst ein Foto, um den Moment zu speichern, dann ein Post, um es mit allen zu teilen ... das Gericht ist kalt und wohin ist der Genuss? Den Geschmack hingegen kann nur ein Mensch selbst in seiner Erinnerung abspeichern, kein Gerät kann ihm diese Kompetenz abnehmen; das Bild fordert somit auf, bewusst zu essen und den Moment zu genießen. Da dem Wort „save“ zwei verschiedene Bedeutungen zugesprochen werden (abspeichern oder retten), kann der Satz darauf auch anders gelesen werden und den Betrachtenden die Botschaft übermitteln, dass wahrer Geschmack gerettet werden muss, damit er nicht von unnatürlicher Zucht und Industrie verdrängt wird.







CLAUDIA CORRENT

Die Bozner Künstlerin, Fotografin Claudia Corrent (*1980) lebt vor allem in Venedig und passend zur Stadt präsentiert sie eine zarte Überlagerung von Alt und Neu. Die Lagunenstadt erhebt sich aus dem Meer hinter den Schultern der Frau, einer alten Fotografie in Sepia-Brauntönen. Das Foto ruht auf dem leicht welligen Wasser mit diffusen Grautönen und erschafft einen melancholischen Zwischenton, so als ob ein Schleier über der Aufnahme liegen würde. Das Werk gehört zu einer Serie mit dem Titel „Per te, per ricordarti spesso“, die das Thema der Erinnerung, welche reich an Gefühlen und Stimmungen sein kann, aufgreift. Die Überlagerung mit alten Familienfotos erweitert den Inhalt der Fotografie. Die Geschichte der eigenen Familie sowie die Identität finden dabei zueinander. Vielleicht geht es auch um eine neue Ordnung, die man Dingen und Ereignissen geben kann, um eine Korrektur von Fehlern unserer Biografie oder um das Finden von Spuren in unseren Lebenslinien. Wie die Künstlerin betont, bedeutet das hebräische Wort *Tikkun* in der Zeit zurückgehen, die Welt von den begangenen Fehlern bereinigen. Insgesamt konzentriert sich die Künstlerin in ihrem Schaffen auf die ästhetische Beobachtung von bewohnten und unbewohnten Orten, aber auch auf jene von Menschen, die diese Orte und Landschaften bewohnen. Daneben liegt ihr Fokus auf intensiven Porträts aus ihrem täglichen Umfeld. Dazu gehörten die Serien „Daughters and mothers“ und „Vorrei“, die dem Erwachsenwerden auf der Suche nach Identität gewidmet sind. Im Mai 2022 wurde die Künstlerin mit dem 3. Preis des Premio Siena, einer Zusammenarbeit der Autonomen Provinz Bozen mit dem Museion und dem MAXXI in Rom, ausgezeichnet. P.B.



„Diese Stadt verbessert das Aussehen der Zeit und verschönert die Zukunft“, schrieb Iosif Brodskij in „Fondamenta degli Incurabili“ über Venedig. Und genau auf die Lagunenstadt beziehe ich mich bei meinem Rezept, das ich in einem meiner Lieblingsrestaurants in Nevodi entdeckt habe, was umgangssprachlich Enkelkinder bedeutet. Ich erinnere mich, dass ich zufällig dort gelandet bin, zu Fuß, auf einem ziellosen Spaziergang, denn das ist die einzige Art, Venedig und seine Orte zu entdecken: „perdendosi come momento necessario“ (sich verlieren als notwendiger Moment). Venedig ist eine „horizontale Stadt“, in der man sich nicht orientieren kann, ein Ort der Flucht, eine Insel und als solche ein Ort der Zuflucht und des Willkommens, eine schwebende und imaginäre Stadt. Venedig ist ein Zustand des Geistes.



CALAMARATA MIT PISTAZIENPESTO UND GARNELEN

4 Personen

600 g Calamarata

250 g Pistazien

Oliveöl nach Geschmack

ein Spritzer Weißwein

1 Knoblauchzehe

etwas frisches Basilikum

300 g Garnelen

Zitronenschale

Salz

schwarzer Pfeffer

Das Pistazienpesto zubereiten, indem man die Pistazien zusammen mit dem Öl, dem Basilikum, einem halben Knoblauch (falls gewünscht), einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer zusammen mit ein wenig Kochwasser püriert, bis eine homogene Creme entsteht.

Die Nudeln (die Calamarata) in reichlich kochendem Salzwasser garen lassen.

Die gesäuberten Garnelen in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Knoblauch anbraten und dann mit einem Schuss gutem Weißwein ablöschen. 3 Min. pro Seite, oder bis eine goldene Kruste entsteht.

Sobald die Nudeln al dente gekocht sind, diese in die Garnelenpfanne geben. Die Kochplatte ausschalten, das Pistazienpesto und einen Schuss Kochwasser hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Etwas Zitronenschale darüber reiben.



Es ist ein sehr traditionelles Gericht, typisch für die italienische Küche, mit einer Pasta und dem Pesto mit Pistazien, Nudeln und Zutaten, die auf jeden Fall sehr südländisch sind.

Herbert Hintner



FRISCH VON GESTERN, MORGEN, WIRD DER KÜHLSCHRANK AUFGETAUT!

2 Personen

leicht verwelkter Salat

1 Ei

1 Eischale

einige Käsereste klein aufgeschnitten

½ Mango

1 Fenchel in feine Streifen geschnitten

1 kleines Stück Speck

Nüsse wie Mandeln je nach Wunsch

je 3–4 Himbeeren und Erdbeeren

altes Brot

½ Zwiebel in feine Ringe geschnitten

Ingwer nach Bedarf

1 Zucchini würfelförmig geschnitten

1 Omega-3-Tablette

2 EL Öl

zum Marinieren: Olivenöl, Essig,

Salz, Pfeffer

Den verwelkten Salat in einer Schüssel ca. 1 Stunde einweichen. Das Ei hart kochen, schälen und aufschneiden. Die Eischale, welche Kalzium, Zink, Phosphor, Eisen enthält, wird zermahlen, (fast) wie Pudersand.

Den Speck würfelförmig aufschneiden und in einer breiten Pfanne im eigenen Fett mit dem gewürfelten Brot anrösten.

Öl in einer flachen Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe hineingeben und karamellisieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Teller ausbreiten, damit sie beim Abkühlen knusprig werden.

Die geschnittene Mango, den Fenchel, die Zucchini, die Beeren, die Nüsse, die Käsestücke mit den abgekühlten Zutaten in eine große Schüssel geben, damit das Vermengen angenehm ist! Mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig abschmecken und mit der zermahlenen Eischale bestreuen.

Zur Dekoration eine halbe Eischale mit einer Omega-3-Tablette in die Mitte legen.

„Da wir das sind, was wir essen“ (L.A. Feuerbach), kann dieser bunte vitamin- und mineralreiche Salat nur eine positive Wirkung haben.

Die Künstlerin überträgt ihr Werk fast 1:1 auf den Teller und mit den Ernährungsergänzungsmitteln in der Eierschale auch mit einer Botschaft der heutigen Zeit. Ich würde ihr vielleicht noch empfehlen, die Komponenten, sei es süß oder salzig, abzuschmecken.

Herbert Hintner



ARTIST PLATES

SÜDTIROLER KÜNSTLERBUND

Passend zur Publikation „Was ist Kunst?“ schaffen die 25 Künstler*innen – neben den Kochrezepten – jeweils ein Werkmotiv, welches auf hochwertigen weißen Keramiktellern im nachhaltigen Einbrandverfahren gedruckt wird. Die in aufwendiger Handarbeit im Abziehbildverfahren hergestellten und anschließend bei 900 Grad im Ofen gebrannten Teller, sind Früchte einer weit zurückreichenden Überlieferung an Keramikunst und Tischkultur.

Die Erzeugung von Gefäßen, Skulpturen und anderen Werkstücken aus keramischen Werkstoffen hat eine lange kulturgeschichtliche Entwicklung, die sich in einer bis ca. 6000 Jahre v. Chr. zurückreichenden Geschichte der Keramik in Vorderasien und Europa einschreiben lässt. Noch heute zeugen Muster, Farben, Techniken und Formen von der territorialen Herkunft und ihrer Entstehungszeit. Auch in der Kunstgeschichte hat das Arbeiten mit und auf Keramik Tradition. Pablo Picasso war für seine Zeichnungen auf Keramiktellern bekannt. Die Keramikwaren von Fornasetti sind zum Produkt avanciert. Keramikmanufakturen, wie Rosenthal laden die Spitze der zeitgenössischen Kunstschaffenden zur Gestaltung von Tellern ein und sind begehrte Sammlerstücke.

Die, von den 25 Künstler*innen gestalteten und als einmalige limitierte Kunstedition, von jeweils nur 12 Tellern pro Motiv, sind als 6er Set nicht nur originelle Tischdekoration, sondern Kunstwerke, die für den Genuss, die Gastfreundschaft und Kommunikation stehen.

Lisa Trockner



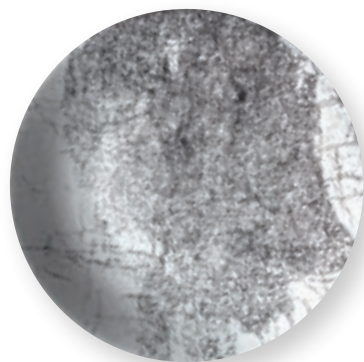
PAUL THUILE
St. Peter 54, 2015



LEANDER SCHWAZER
Force Majeur (Detail), 2022



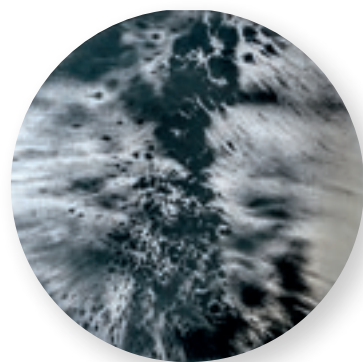
GABI VEIT
Fruchtgenuss, 2022



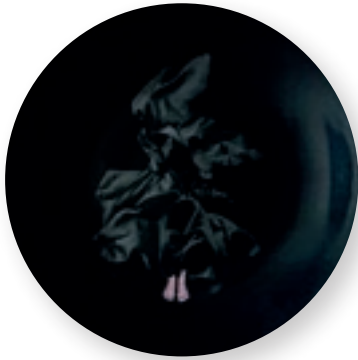
WALTER MORORDER
o.T. (Detail), 2022



RUTH GAMPER
Heilbeete (Detail), 2016



JULIA BORNEFELD
Morphic fields (Detail), 2015



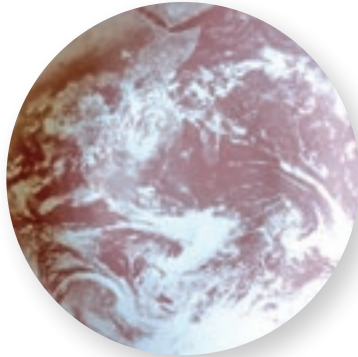
SISSA MICHELI
Scenario of Metamorphosis I, 2021



ARNOLD MARIO DALL'O
Untitled / mirror, flowers (Detail), 2015



KARIN SCHMUCK
untitled (papers_#04), 2021



ALIPALOMA & MIRIJAM HEILER
Pink Marble, 2022



MARGARETH KASERER
o.T., o.J.



GUSTAV WILLEIT
UTALA, 2020

DAS TEAM



Paola Bassetti

Geboren 1964 in Bozen, lebt in Bozen. Studium der Kunstgeschichte an der Universität in Bologna. Autorin zahlreicher Beiträge in Katalogen und Büchern zur lokalen Kunstgeschichte. Stellt verschiedene Ausstellungen in Zusammenarbeit mit Vereinen und Institutionen vor; ist in Vorträgen, Führungen und Kuratoriumsarbeit tätig. Mitglied der Kommission für kirchliche Kunst und Kulturgüter, des Kuratoriums des Stadtmuseums Bozen, des Fachbeirates des Landesmuseums Schloss Tirol und des Kulturausschusses des Vereins Teatro Cristallo.



Eva Gratl

Geboren 1954 in Bozen, lebt in Bozen. Studium der Vor- und Frühgeschichte und Kunstgeschichte an der Universität Innsbruck. Langjährige Lehrtätigkeit an der Wirtschaftsfachoberschule in Bozen. Freie Kulturpublizistin und Kuratorin von Ausstellungen, seit 1995 Mitarbeiterin im Kulturressort der Tageszeitung „Dolomiten“. Zahlreiche Publikationen und Katalogbeiträge. Seit 2018 Vizepräsidentin des Südtiroler Künstlerbundes. Mitglied des Gemischten Kulturbeirats, Vorstandsmitglied Museumsverein und Galerie Gefängnis Kaltern.



Katrin Klotz

Geboren 1986 in Meran, lebt in Meran. Studium der Germanistik an der Leopold-Franzens-Universität Innsbruck und Kulturmanagement an der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien. Seit 2016 Mitarbeiterin im Südtiroler Künstlerbund vorwiegend im Bereich Literatur.



Lisa Trockner

Geboren 1978 in Wolkenstein/Gröden, lebt in Brixen. Studium der Kunstgeschichte an der Leopold-Franzens-Universität Innsbruck und der Universität von Granada, Spanien. Seit 2006 Geschäftsführerin im Südtiroler Künstlerbund (SKB). Seit 2011 Mitglied des künstlerischen Beirates der Raiffeisen Landesbank Südtirol, seit 2015 Kuratorin der Raiffeisenkasse Bruneck, seit 2018 Projektbetreuung Raiffeisenkasse Brixen. Seit 2018 Mitglied der Kommission für kirchliche Kunst und Kulturgüter.

DER STERNEKOCH



Herbert Hintner

Geboren 1957 in Pichl (Gsiesertal), lebt in Eppan. Kochlehre im Hotel Centrale im Gadertal und Berufsschule in Bozen. Sein Restaurant Zur Rose in Eppan erhielt zahlreiche Auszeichnungen: seit 1995 Michelin Stern, Gault Millau mit 3 Hauben und 17/20 Punkten, Gambero Rosso mit 88/100 Punkten, Espresso 17/20 Punkten. Hintners Philosophie lautet traditionelle Küche mit regionalen Produkten, kreativ und innovativ zuzubereiten. Großen Wert legt er auf die Aus- und Weiterbildung der Jugend.

Großen Dank an unsere Partner:
Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)



Herbert Hintner, Sternekoch

Die Realisierung des Projektes wurde
ermöglicht durch die Südtiroler
Landesregierung/Abteilung
Deutsche Kultur.



In diesem etwas anderen Kochbuch lassen uns 25 Kunstschaffende des Südtiroler Künstlerbundes an einem unglaublich spannenden und kreativen Entstehungsprozess teilhaben. Sie wechseln die Perspektive und kreieren Gerichte, inspiriert von ihrem eigenen künstlerischen Schaffen, die sich wunderbar zum Nachkochen eignen und gleichzeitig über sie selbst und ihre Arbeit erzählen. In der Umsetzung unterstützt wurden sie dabei von den Kuratorinnen sowie von Sternekoch Herbert Hintner.

Ein Buch nicht nur zum Nachkochen und Schmökern, sondern auch zum Eintauchen in die Welten von 25 faszinierenden Persönlichkeiten aus der Kunstwelt:

AliPaloma & Mirijam Heiler

Gino Alberti

Julia Bornefeld

Marlies Baumgartner

Robert Bosisio

Claudia Corrent

Aron Demetz

Hannes Egger

Ruth Gamper

Arnold Mario Dall'O

Elisabeth Hölzl

Arnold Holzknecht

Margareth Kaserer

Hubert Kostner

Sophie Lazari

Sissa Micheli

Veronica Moroder

Walter Moroder

Karin Schmuck

Leander Schwazer

Peter Senoner

Paul Thuile

Gabi Veit

Gustav Willeit

SÜDTIROLER KÜNSTLERBUND

ISBN 978-88-6839-685-5



9 788868 396855

athesia-tappeiner.com

28 € (I/D/A)