

- 10 Vorwort
Alice Waters
- 12 Eat Art Work
Olafur Eliasson
- 18 The Body Is a Small
Universe
Asako Iwama und
Lauren Maurer

I
22 Studio

- 42 Life Is Space
- 54 Alle Sinne werden wach
Alice Waters
- 82 Aufkochen | Abbrechen,
Schule & Kunst &
Metabolismus
Eric Ellingsen und
Christina Werner

II
84 Körper

- 93 Geschmack
Pireeni Sundaralingam
- 105 Du bist Licht
Tor Nørretranders
- 106 Space Activism
Marathon

III
118 Pflanzen

- 133 Water Me / Eat Me
Anne Duk Hee Jordan
- 144 Artist Marathon

IV
164 Samen

- 182 Curatorial Approach
Marathon

- Rezepte
- 46 Drei-Käse-Quiche
- 46 Tarte- und Pastetenteig
- 49 Gebackene Rote Bete mit
Meerrettich-Dill-Mandel-
Sauce
- 50 Herzhafte Scones
- 50 Ahornsirup-Scones
- 53 Rhabarber und Schafs-
milch mit Sauerklee
- 58 Focaccia
- 58 Salsa Verde
- 61 Auberginen-Mangold-
Lasagne
- 61 Frische Pasta
- 62 Tomatensauce
- 62 Béchamelsauce
- 66 Baozi
- 69 Dim-Sum-Taschen
- 70 Pasta e ceci
- 70 Daikon-Rettich-Salat
mit Zitrone und Ume
- 73 Penne mit Ingwer und
Tomaten
- 74 Gemüsebrühe
- 74 Winterliche Wurzel-
gemüsesuppe mit Salbei
- 77 Kichererbsensalat
- 77 Krautsalat mit Mohn
- 78 Schoko-Haselnuss-
Plätzchen
- 81 Palmkohl-Risotto
mit Champignons und
Rosmarin

- Rezepte
- 114 Eingelegte Eier
- 114 Kartoffelkroketten
- 114 Tomaten-Chili-Sauce
- 117 Palak Paneer
- 117 Sri-lankisches Blumen-
kohl-Sambal

- Rezepte
- 146 Marinierte rote und
gelbe Paprika mit Kapern
- 146 Grüne Currypaste
- 149 Flan mit Karamellsauce
- 150 Rosenkohl und gebackener
Ricotta
- 150 Gemischter Reis
- 153 Tomatensuppe mit
Kreuzkümmel und Feigen
- 153 Brokkoli und Gerste
mit Petersilie
- 154 Möhrenkuchen
- 157 Zitronen-Pasta
- 157 Fusilli mit grünen Bohnen,
Ofenkartoffeln und Pesto
- 158 Massaman Curry
- 158 Massaman-Currypaste
- 161 Volanti mit Brokkoli und
Ricotta
- 161 Marinierte Tomaten
- 162 Cremige rosa Wurzelsuppe
mit Kohlrabi
- 162 Zucchini mit Ricotta-
Majoran-Füllung

- Rezepte
- 188 Falafel
- 188 Hummus
- 188 Pesto Genovese
- 191 Süß-saures Dal
- 191 Dosa
- 192 Lebkuchen-Plätzchen
- 195 Paprika-Reis-Auflauf
- 195 Belugalinsensalat mit
Fenchel
- 196 Wakame-Suppe mit Sesam
und Ingwer
- 196 Brauner Reis mit Kimchi
und Noriflocken
- 196 Gebackener Chicorée
- 199 Regen nach Wolken (Rote
Bete und brauner Reis mit
Röstzwiebeln)
- 199 Kürbis-Linsen-Salat
- 200 Kısır (Bulgursalat)
- 200 Biber Salçası (Paprika-
mark)
- 200 Pintobohnen mit Kohlrabi,
Radieschen und frischem
Koriander
- 203 Bifun-Reisnudelsalat mit
Erdnusssauce
- 203 Gebackene Aubergine
- 203 Karamellisierte Sojasauce
- 204 Kastanien-Kürbis-Gersten-
Suppe
- 204 Mungbohnsensalat mit Dill

INHALTS- VERZEICHNIS

**WIE SIND SIE PERSÖNLICH
MIT DEM THEMA LEICHTE
SPRACHE IN BERÜHRUNG
GEKOMMEN UND WARUM HAT
ES SICH ZU EINEM HAUPT-
ARBEITSGEBIET FÜR SIE
ENTWICKELT?** 7

**WORIN LIEGT DIE STÄRKE
DES KONZEPTS LEICHTE
SPRACHE, WEN INTEGRIERT
DIESE? UND FUNKTIONIERT
SIE?** 23

**WO STEHEN WIR IN ZEHN
JAHREN? BEEINFLUSST
LEICHTE SPRACHE DIE
STANDARDSPRACHE? IST SIE
ALLGEMEIN AKZEPTIERT?** 51

ZUM SCHLUSS 63