

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 Bornfeld | 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 Hözl | 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