



Fotos: studio85.de, Thomas Schauer für cpa, Thomas Apolt, beige stellt

EATING the Universe

Ein Einkaufswagen, der im Zuckerberg untergeht, ein Eisenbett, dessen Matratze aus Brotlaiben besteht, eine rotierende Küche voller Lebensmittel, die von einem funktionsfähigen Alltagsgegenstand zu einem Abfallcontainer mutiert. „Eating the Universe – Vom Essen in der Kunst“ ist eine Ausstellung, die sich mit der Identitätsfindung durch Essgewohnheiten und Rituale, Konsum- und Schlankeitswahn, Ernährungslehren, Kochshows und Fast Food auseinandersetzt. Sie spannt den Bogen zwischen Positionen aus den 1970er Jahren – in denen Daniel Spoerri mit seinen „Fallenbildern“ den Begriff Eat Art für die Kunst mit und aus Essbarem geprägt hat – und Arbeiten in Form von Installationen aus dem 21. Jahrhundert. Ausgehend von Düsseldorf ist die Ausstellung vom 24. April bis 4. Juli 2010 in der Innsbrucker Galerie im Taxispalais zu sehen und wandert dann ins Kunstmuseum Stuttgart weiter.

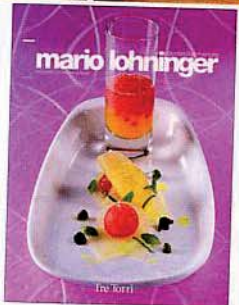


Unter den teilnehmenden Künstlern: Dieter Roth (ein Universalkünstler, der den Verwesungsprozess von Käse auf etliche Arten dargestellt hat), Malerin und Performancekünstlerin Elke Krystufek und Peter Kubelka (Professor für Film und Kochen in Frankfurt), der den Titel der Ausstellung in den 70er Jahren für eine TV-Sendung über das Kochen als Kunstgattung erfand.

■ GALERIE IM TAXISPALAIS
Maria-Theresien-Straße 45
6020 Innsbruck
Tel.: 0512/508 3171
www.galerieimtaxispalais.at

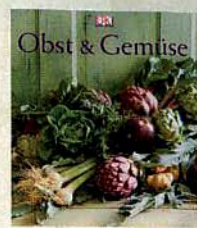
NEUNKIRCHNERS Wildpflanzen

Gundelrebe, Hagebutte, Vogelmiere und andere wilde Kräuter, Beeren, Blüten, Früchte, Wurzeln und Pilze weiß Meinrad Neunkirchner („Gourmet Gasthaus Freyenstein“) in seinen Gerichten perfekt einzusetzen. In seinem neuen Buch *So schmecken Wildpflanzen* präsentiert er Pflanzenporträts und 144 Rezepte mit 30 heimischen Wildpflanzen. Meinrad Neunkirchner, Katharina Seiser: *So schmecken Wildpflanzen*, Löwenzahn Verlag, € 29,95



Wir verlosen zwei Exemplare von Mario Lohningers Cocoon Club Menus unter allen, die bis 30. April 2010 eine E-Mail mit dem Betreff „Lohninger“ an redaktion@alacarte.at schicken.

Kochbücher



ES GRÜNT SO GRÜN

Jetzt geht's ans Gemüse-fach und an die Obstschale: Saisonale Köstlichkeiten werden zu Aufläufen, Salaten, Suppen, Desserts und mehr verarbeitet. Dazu gibt's Information zu

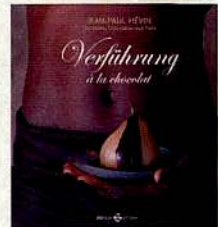
Sortenvielfalt, Herkunft und Kombinationsmöglichkeiten der Früchte des Gartens. Ein Genuss von Auberginenkonfitüre bis Zwiebelkuchen. OBST & GEMÜSE, Küchenklassiker & mehr, von Leanne Kitchen, Dorling Kindersley Verlag € 20,60, ISBN 978 3 8310 1585 6



SCHNELLE KÜCHE

Nach der Rechnung frisch + schnell = gut werden in diesem Buch 120 Rezepte für flinke Köche präsentiert. Schnelle Gerichte aus frischen Zutaten, unverfälschte Aromen und knackige Texturen – vitale Küche von Salat bis Pizza, von Fleisch bis Fisch, von fruchtig

bis süß. Angenehm unkompliziert und garantiert rasch zubereitet. FRISCH + SCHNELL, 120 REZEPTE, von Michele Cranston, Christian Verlag, € 20,60 ISBN 978-3-88472-974-8



SCHOKOLADE!

Der Pariser Maître Pâtissier Jean-Paul Hévin war Chef-pâtissier bei „Joël Robuchon“ und besitzt heute weltweit elf Schokoladengeschäfte. In seinem neuen Buch verführt er mit hinreißenden Schokoladekreationen:

Pralinen, Trüffel, Kuchen, Madeleines, Florentiner, Makronen, Éclairs und andere sündige Kreationen. Bei jedem Rezept spürt man Jean-Paul Hévin's Philosophie, die auf bester Qualität, authentischem Geschmack und Harmonie der Aromen basiert. Rezepte, die den Pâtissier in dir wecken. VERFÜHRUNG À LA CHOCOLAT, Edition Styria € 19,95, ISBN 978-3-99011-009-6