

Die schwierige Geheimhaltung

Kunsthau zweite Auflage des Events «Künstler kochen» mit etwa 50 Gästen

Bei der zweiten Auflage von «Künstler kochen» im Kunsthaus genossen 50 Gäste gutes Essen und Gespräche bis in die Nacht hinein. Die Köche hatten Mühe, ihre Rezepte geheim zu halten.

JANA FEHRENSSEN

Am Freitagabend herrschte im Kunsthaus ein reger Publikumsverkehr. Grund dafür war diesmal nicht etwa eine Vernissage, sondern ein kunst-kulinarischer Event mit hohem Geselligkeitsfaktor. Ewald Trachsel und Marco Eberle haben sich erneut an den Herd gestellt und eine zweite Auflage von «Künstler kochen» gegeben. Für viele eine gute Möglichkeit, das Kunsthaus in einer lockeren Atmosphäre von einer neuen Seite kennen zu lernen. So ist es kaum verwunderlich, dass die fünfzig Plätze der Veranstaltung schnell ausgebucht waren.

Die Besucher wurden von Kuratorin Fanni Fetzer empfangen und zu einer Führung durch die aktuelle Ausstellung «Regionale 8» eingeladen. Fetzer bestritt die Führung nicht allein, sondern wurde von einigen ausstellenden Künstlern begleitet. Die Besucher kamen so in den direkten Kontakt mit den Künstlern, spannende Dialog entwickelten sich daraus. Die angefangenen Gespräche wurden anschliessend in der Kunstbar fortgesetzt.

«Was duftet denn so köstlich?»

Während sich in der Ausstellung intensive Gespräche rund um das Thema Kunst ergaben, ging es in der kleinen Küche nicht weniger intensiv zu. Ewald Trachsel und Marco Eberle waren dabei, dem viergängigen Menü den letzten Schliff zu verpassen. In grossen Töpfen wurde fleissig gerührt und angebraten. «Können die Zwiebeln jetzt zurückgestellt werden?», fragt Eberle. Trachsel, der gerade mit



KÜNSTLER KOCHEN Viele Köche verderben den Brei. Nicht im Kunsthaus – das Essen kam bei den Gästen gut an. JFL

Abschmecken beschäftigt ist, nickt nur kurz und konzentriert sich wieder voll auf seine Arbeit. Der verführerische Duft lässt Neugierige immer wieder die Nase zwischen die Tür stecken und nachfragen, was denn so köstlich duftet. Doch Trachsel wehrt sofort ab und ruft mit gespielter Ernst: «Die Rezepte werden nicht herausgegeben, nur über meine Leiche.» Mit Lachen ziehen sich die Späher zurück und lassen die Köche ihres Amtes walten.

Klassiker in zwei Variationen

Kurze Zeit später ist es dann so weit, und das Personal des Kunsthaus-

die Gäste, Platz zu nehmen. Sie werden die Gäste an den Tischen bedienen und versuchen, ihnen alle Wünsche von den Lippen abzulesen. Die Sitzordnung ist frei, was zur ungezwungenen Atmosphäre beiträgt.

Der Vorspeise, einer Antipastiaswahl, folgt eine Randensuppe mit Kokosmilch. Die ungewohnte, leicht pikante Geschmackskombination kommt bei den Gästen gut an, einige lassen sich sogar zweimal geben. Als Hauptgang folgt ein Klassiker in zwei Variationen, ein Pilz- und ein Gorgonzolarisotto. Und der gesunde Appetit der Gäste lässt vermuten, dass Trach-

seine Rezepte geheim zu halten. Den krönenden Abschluss des Menüs bildet Vanilleglace an Kürbiskernöl und Orangenfilet. Eberle trägt gekonnt das kostbare Öl mit einer Pipette auf die Teller, und das Ergebnis gleicht einem Gemälde.

Selbst nachdem der letzte Teller abgeräumt ist, gehen die Diskussionen weiter. Die Barrieren, falls es irgendwelche gab, sind längst überwunden. Ein direkter Dialog zwischen Publikum, Künstlern und Ausstellungsmachern findet statt. Die Veranstaltung, bei der es eben nicht nur ums Essen geht, hat ihr Ziel nicht verfehlt.

Kunsthau Zürich 14. Jan 08