

Kann man Kaviar mit der Heugabel essen?

Kulinarische Happenings mit Steinbeisser-Ideen

Kann man kunstvoll essen? Damit sind nicht etwa besondere Manieren gemeint, sondern kunsthandwerklich hergestellte Bestecke und Geschirr, die zu neuen kulinarischen Erlebnissen und Erkenntnissen führen sollen. *Steinbeisser's Experimentelle Gastronomie* inszeniert Happenings mit Essen & Trinken & Kunst & Design, die „ein Genuss für alle sein wollen, die individuelle, kreative und nachhaltige Küche schätzen.“ Mit Matthias Schmidt, der sich bis gestern noch 2-Sterne-Koch nennen durfte, fand man einen kongenialen Partner in Frankfurt. Jetzt konnte man für die originellen Events das neue Berliner Lokal Nobelhart & Schmutzig gewinnen.



Die Gäste werden gefordert

Normal ist eigentlich nichts. Das Besteck, mit dem die Gäste essen, hantieren und jonglieren müssen, wird von Eisenschmied Nils Hint aus Metall- und Werkzeug-Restbestände aus der

ehemaligen Sowjetunion gefertigt. Nils sammelt Eisenschrott auf Flohmärkten und Schrottplätzen in Estland und recycelt diese zu aufregenden Löffelformen in seiner Schmiede. Matthias Kaiser wiederum hat eigens eine Serie von absichtlich gebogenen und durchlöcherten Geschirrstücken aus Porzellan gefertigt. Bei seiner Arbeit verwischt sich die Grenzlinie zwischen Kunsthandwerk und Kunst. Zugleich schlägt er eine Brücke zwischen Ost und West. Sagt er. Küchenchef Micha Schäfer aus dem Nobelhart & Schmutzig, der bei Matthias Schmidt in der Frankfurter Villa Merton gelernt hat, serviert ein 5-Gänge-Menü, das auf rein pflanzlichen Zutaten aus biodynamischem oder biologischem Anbau aus verschiedenen Regionen Deutschlands basiert. Begleitet wird das alles von ausgesuchten deutschen Weinen und/oder handwerklich erzeugten Bieren, frisch gepressten Säften und frischen Kräutertees.



Kann man Suppe gabeln?

Etwas Hintergrund: Bei einer Veranstaltung in Amsterdam fertigte eine Künstlerin eine Besteck-Serie aus Porzellan, wobei sie die Teile des Bestecks, die mit dem Mund in Kontakt kommen, bei einigen Stücken blau und bei anderen gold gefärbt hatte. Die besagte Künstlerin hat Farbpsychologie studiert, wobei aus ihrer Sicht Gold die Süße der Speise verstärkt und Blau den Salz im Geschmack. Mit dieser Idee, meint sie, sei es ihr gelungen, bestimmte Geschmäcker des Essens, unabhängig der Zubereitung, zu verstärken und zu unterstreichen. Bei dem russischen Besteck, das jetzt bei Nobelhart & Schmutzig zum Einsatz kommt, spielen Form und Gewicht eine Rolle. Wie

verändert sich unser Essverhalten, wenn wir anstatt eines normalen Löffels, der zwischen 30-50 Gramm wiegt, mit einem Löffel essen, der 400 Gramm wiegt? Was passiert, wenn der Löffel anstatt gerade ziemlich gekrümmt ist? Was geschieht mit unserer Wahrnehmung, wenn der Löffel einen Schraubenzieher als Ende hat? Diesen Fragen geht *Steinbeisser* Martin Kullik nach und kommt zu diesen Schlüssen: „Zum einen haben wir herausgefunden, dass wir mit ungewöhnlichem Besteck im Durchschnitt sehr viel langsamer essen, was die Geschmacksentfaltung beeinflusst. Zum anderen wird der Akt des Essens an sich so viel humorvoller, was sich gegebenenfalls positiv auf das Gefühlsleben und dann auch auf die Verdauung auswirkt.“

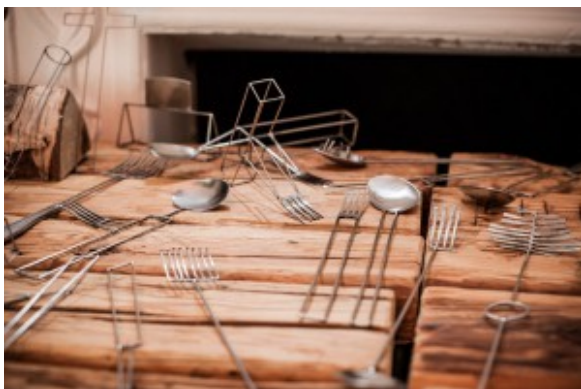
Das könnte auch in der Frage gipfeln, ob man Kaviar mit der Heugabel essen kann. Ist auf jeden Fall mal einen Versuch wert und könnte lustig werden.

Ludwig Fienhold

Nobelhart & Schmutzig, Berlin-Kreuzberg, Friedrichstrasse 218. 5-Gänge-Menü mit Wein- oder Saftbegleitung 125 €. Wann: 2., 3., 4. und 5. Juli jeweils um 19 Uhr.

www.nobelhartundschmutzig.com

www.steinbeisser.org



Kunstvoller Besteckkasten

Weitere Events

Frankfurt: 25., 26. und 27. September. Im Künstlerhaus Der Kleine Mann mit dem Blitz, Kleine Rittergasse 11. Mit Kimberley Unser (Ex Seven Swans) zusammen mit Designer Stian Korntved Ruud und zeitgenössischen Schmuckkünstlern Patricia Domingues, Matthias Dyer, Tatjana Giorgandse, Deborah Rudolph und Tala Yuan.

*Amsterdam: 9., 10. und 11. Oktober. Im Lloyd Hotel & Cultural Embassy, Oostelijke Handelskade 34. Mit Zwei-Sterne-Koch Edwin Vinke und Sommelier Mike Doms aus dem De Kromme Watergang** zusammen mit Designer Sarah Hurtigkarl, Stian Korntved Ruud und Möbelkünstler Valentin Loellmann.*

Photocredits: Steinbeisser