

«Kulinarische Vernissage»

Das kunstvoll inszenierte Bio-Galloway-Rind

Im November hat im Zürcher Club Kaufleuten eine ganz spezielle Kunst- respektive Fleisch-performance stattgefunden. Dahinter stand die Künstlerin Sandra Knecht, welche mit ihrem Schaffen eine grosse Wertschätzung gegenüber dem Tier zum Ausdruck bringt.

Schon in jungen Jahren hat Sandra Knecht einen Bezug zum Kochen und zum Thema Fleisch aufgebaut. Das erste Spiegelei briet sie als 5-Jährige, und zwischen ihrem 13. und 16. Geburtstag arbeitete sie regelmässig während der Freizeit in der Dorfmetzgerei. Später kam der Landdienst dazu, wo Hausschlachtungen gang und gäbe waren und das Tier möglichst ganz verwertet wurde.

Das Kochen blieb vorerst noch ihr Hobby, Sandra Knecht arbeitete 20 Jahre lang als Sozialpädagogin und kümmerte sich lange Zeit um männliche Jugendliche mit Integrationsproblemen. Aber auch da fand sie den Zugang oft über eine gemeinsam zubereitete Mahlzeit.

Dann kam das Kunststudium, und das Thema Heimat und Identität rückte in den Vordergrund. Die Künstlerin machte es sich zur Aufgabe, durch verschiedene Konservierungstechniken und Zugabe von Gewürzen ein Archiv vom Heimat-Geschmack zu erstellen. Dabei spielt Fleisch eine wichtige Rolle. Auch in der Küche fanden die weniger beliebten und schwieriger zuzubereitenden Fleischstücke immer mehr Gefallen. Sandra Knecht verarbeitet zudem nur erwachsene Tiere. Sie bezieht auch Wildtiere, welche angefahren wurden oder erschossen werden mussten, direkt vom Wildhüter.



Begleitet wurde die kulinarische Vernissage mit Bildern aus purem Fleisch. Eine Veranschaulichung, wie klein ein Filet ist. (Bild: Katharina Lütcher)

Die Künstlerin machte es sich zur Aufgabe, durch verschiedene Konservierungstechniken und Zugabe von Gewürzen ein Archiv vom Heimat-Geschmack zu erstellen. Dabei spielt Fleisch eine wichtige Rolle. Auch in der Küche fanden die weniger beliebten und schwieriger zuzubereitenden Fleischstücke immer mehr Gefallen. Sandra Knecht verarbeitet zudem nur erwachsene Tiere. Sie bezieht auch Wildtiere, welche angefahren wurden oder erschossen werden mussten, direkt vom Wildhüter.

Ihre Koch-Happenings entwickelten sich nach und nach zu wahren Kunstveranstaltungen, die Inszenierung dabei ist stets nur einem Tier oder einer Pflanze gewidmet, dafür aber mit der höchstmöglichen Wertschätzung.

Das wollte Sandra Knecht auch mit ihrem Anlass im Kaufleuten zum Ausdruck bringen. Als künstlerische Leiterin zerteilte und zerlegte sie vor dem Publikum die essbaren Teile eines Galloway-Rindes. Dieses hat sie selber in Dättwil ausgelesen, drei Jahre alt war es. Das Team war ihr dabei sehr wichtig. Mitgearbeitet hat auch Luca Schneider, Lernender im 3. Lehrjahr der Metzgerei Müller in Stein.

Zubereitet wurde das Fleisch im Sinne von Nose-to-tail entweder direkt auf dem Grill oder nach Wunsch des Veranstalters Betty Bossi mit der Sous-vide-Methode, die den Zuschauern an diesem Abend nähergebracht werden sollte. Die kulinarische Vernissage war ein Erfolg, und die zubereiteten Fleischspeisen haben dem Publikum geschmeckt. Der Anlass hat aber auch zum Nachdenken angeregt, und das war eines von Knechts Zielen: zu zeigen, wie klein ein Filet im Vergleich zum ganzen Tier ist.

be

be

Ein gesundes und erfolgreiches

2018

wünscht Ihnen Ihr Carnoglob Team




Carnoglob AG — Tel. 061 331 80 80 — www.carnoglob.ch — 24/7 — Wir sind immer für Sie da