

Das Projekt war Teil einer Zusammenarbeit der Weißensee Kunsthochschule Berlin mit der Kochkunst Galerie Zagreus in Berlin. Betreut wurde das Projekt durch die Professorinnen Barbara Schmidt und Christiane Sauer, sowie den Inhaber und Koch des Zagreus, Ulrich Kraus.

Das Szenario „Sans Cuillère“ bildete den ersten Gang eines Menüs. Dieses wurde konzeptuell mit den Designs verknüpft und später im Zagreus gekocht und serviert. Auf dem Tisch konnte der Gast Porzellanhalbschalen in 7 Größen als Ess- und Wahrnehmungswerkzeuge für Speisen ähnlicher Farbigkeit und unterschiedlicher Konsistenzen erleben. Gereicht wurde eine weiße Tomatensuppe aus der größten, zentral stehenden Schale. Daneben fanden viele kleine Schalen Platz, mit weißen Einzelzutaten gefüllt, mit denen sich jeder Gast eigenständig seine Suppe verfeinern konnte. Auf Besteck wurde bewusst verzichtet. Jeder konnte dadurch sein eigenes Ritual im Umgang mit den Schalen und Zutaten entwickeln und der sinnlichen Erfahrung der Gerüche und des Geschmacks näherkommen.

Ein Projekt von

Maria Braun
Idalene Rapp
Natascha Unger
Laura Görs

| | |
|----------------------|-------------------|
| 1,5 kg reife Tomaten | 2 Schalotten |
| 1L Gemüsebrühe | 2 Knoblauchzehe |
| 6 Stiele Thymian | 1 rote Chili |
| 2 EL Limettensaft | 3 EL Butter |
| 2 EL Zitronensaft | 250 g Schlagsahne |
| Salz | 2 TL Ahornsirup |
| Pfeffer | |

Die Tomaten putzen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Tomaten, Thymian, Limetten- und Zitronensaft, 2 TL Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer fein pürieren.

Das Tomatenpüree in ein feines Sieb oder in einen mit einem Geschirr- oder Mulltuch ausgelegten Durchschlag geben. Sieb oder Durchschlag in eine Schüssel oder einen Topf hängen und die Tomatenflüssigkeit über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Suppe 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen, durch ein Sieb gießen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Klaren Tomatenfond abgießen. Brühe und Sahne dazugeben und erwärmen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin andünsten. Tomatenfond und Sahne nach und nach dazugießen.

Weißer Tomatenfond
Weiße Tomatensuppe