

# **FoodArtFriday**

*Sinnliches für Genießer:innen*

## **Gruß aus der Küche:**

Liebe geht durch den Magen, Genuss weit darüber hinaus. In unserer FoodArtGallery möchten wir zu einer Genussfähigkeit finden, die alle Sinne erfasst und bewusst erleben lässt. Ein Besuch unserer Galerie beinhaltet das Erleben feinsten Weine in Kombination mit erlesenen veganen Schmankerl, einem bildgewaltigen Augenschmaus mit Krassimir Kolevs ausgestellten Werken, letztlich aber auch einem geselligen Austausch an Ideen, Geschmacksempfindungen und Geschichten. Der/die Besucher:in wird Teil einer Gesamtkomposition, wird selbst zum/zur Akteur:in im freien Spiel der Sinne.

## **FoodArtFriday – ein Freitag voller Ideen**

Wir Galerist:innen möchten auch außerhalb unserer Öffnungszeiten mit euch lieben Besucher:innen in Kontakt treten und euch für unsere Exponate begeistern. So veröffentlichen wir a sofort regelmäßig kurze Texte rund ums Essen, Trinken, Schauen und Staunen, blicken auf unseren Tellerrand und laden euch ein, selbst kreativ aktiv zu werden. Wohl bekomm's!

## **Fleisch: Ersatz?**

Ein immer wieder gehörter Satz: „Aber warum muss denn ein veganes Gericht versuchen, wie ein fleischiges zu schmecken? Und warum nennt man es dann zum Beispiel „Schnitzel“? “

Meine Antwort: Weil der Genuss von „Fleischigem“ - im asiatischen Raum spricht man von „Umami“ - aus meiner Sicht nicht der Verarbeitung eines toten Tierkörpers vorbehalten werden sollte.

Mein Interesse gilt dem Finden vieler Geschmacks-Ideen, beheimatet in Platons üppiger Ideenwelt. Umami-Ideen begrenzen sich nicht auf den Grundstoff „Tier“, sondern bauen auf das Zusammenspiel aller verwendeten Komponenten und dem daraus resultierenden Geschmackserlebnis.

Ein Schnitzel ist somit nicht zwingend ein Paniertes, dem ein totes Tier innewohnt, sondern ein Paniertes, das im Inneren eine bissfeste, fett-salzige Struktur aufweist. Selbst bei der Panier wird man rasch erkennen, dass das Ei kein „must have“, bloß ein fett-flüssiges Bindemittel darstellt, dem eine Menge Brösel anhaften möchten.

Am Gaumen entsteht sowohl beim Tier, als auch bei der Pflanze bei gekonnter Zubereitung rasch ein geschmacklicher „Schnitzel-Effekt“... also warum nicht „Schnitzel“ sagen, wenn es nach „Schnitzel“ schmeckt?

Und auch historisch gesehen sind die Zutaten von klassischen Gerichten einem permanenten Wandel unterworfen... heute gibt es aus gutem Grund kaum mehr Restaurants, die ein klassisches „Wiener“ servieren, das vom Kalb kommt und in Schweineschmalz herausgebraten wird. Unsere moderne Küche verändert sich, aus meiner Sicht in Richtung gesteigerter Qualität, mehr Nachhaltigkeit und geringerem Tierleid – und das ganz ohne Verzicht, dafür mit viel Vergnügen.

### **Sellerie a la \*Schweins\*bratenger:**

Schritt 1: das Gmachtl (die Marinade)....

Man nehme Gemüsesuppe, Kokosfett, Margarine, ein geschmacksneutrales Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Wacholderbeere, Lorbeerblatt, eventuell etwas Weißwein... rein in den Topf und brav köcheln und dann auskühlen lassen.

Schritt 2: der Sellerie

Schön putzen und in Scheiben schneiden (1 bis 2 Finger dick, was einem am Teller besser gefällt). Nun in einer Pfanne mit Kokosfett anrösten, so dass ein schönes Muster entsteht. Vorsicht: das Fett nicht zu heiß werden lassen, der Sellerie freut sich über ein gemächliches Braunwerden. Wenn der Sellerie hübsch gemustert ist, einfach ins Gmachtl geben. Dort darf er dann ein paar Stunden baden.

Schritt 3: Vollendung

Nun das Gmachtl samt Sellerie in ein Reindl (sprich einen Topf oder eine Kasserolle... musste ich googeln) geben und bei hoher Temperatur ins Backrohr stellen. Danach am Teller anrichten und den Saft (der schmeckt dann fast wie ein „echter“ Schweinsbratensaft) klassisch drüber gießen. Schmeckt perfekt mit Knödel und Sauerkraut!

### **Engpässe im Glas:**

Leider hat der unsägliche Krieg in der Ukraine umfangreiche Auswirkungen in vielerlei Hinsicht. Nun musste jene ukrainische Fabrik schließen, die unsere Glasln herstellt, in Folge werden wir zukünftig keinen identen Glasl-Nachschub erhalten, alternative Glasln werden nachfragebedingt auch immer rarer.

Aus diesem Grunde bitten wir euch inständig, unser Pfandsystem als solches zu verstehen und uns unsere Glasln in nächster Zeit zu refundieren. Es winken 2€ „Finderlohn“ und freudige Köch:innen samt neuer Schmankerl!

### **Ein Blick auf den Teller-Rand:**

21.4. FAG - „Österreich gegen den Rest der Welt“: wir verkosten edle Österreicher und internationale Stars. Natürlich auf Wunsch auch mit feinen Nascherln...

23.4. GH aufaGLASL - „Niederösterreich heute“: eine vergnügliche Spritztour durch unser schönes Niederösterreich, auf Wunsch mit feiner Speisenbegleitung

30.4. GH aufaGLASL - „Gala-Dinner – Aufbruch“: zum Abschluß unserer ersten Veranstaltungsreihe, lassen wir einmal noch Krassimir Kolevs Bilder aufleben, kosten 6 assoziierte Weine und probieren exklusiv für diesen Abend erdichtete Schmankerl. Eine Veranstaltung der Sonderklasse!

... Anmeldungen über unsere Homepage (Rubrik „Tickets“)