

## **FoodArtFriday**

*Sinnliches für Genießer:innen*

### **FoodArtFriday – Abschied vom Aufbruch**

Das war er nun – unser Auftakt ganz im Zeichen des „Aufbruchs“. Von der Idee, das Konzept der Minimall weiter zu führen (einige Idealisten tun sich zusammen, um synergethisch von einander zu lernen und zu profitieren), über den Aufbruch ins neue Geschäftslokal, bis zum morgigen Samstag, an dem unser Gesamtkunstwerk dreier Welten (Sinnliches für Gaumen, Auge, Ohr) seinen Abschluß erfährt, waren es stürmische Zeiten. Ein bisserl Corona im Körper und im Börserl, begrenzte Wahrnehmung der St. Pöltner Bevölkerung, dafür um so mehr Engagement und Feuereifer aller Beteiligten. Die FoodArtGallery macht ihren Namen alle Ehre! Geehrt fühlen wir uns auch von der anhaltenden Treue vieler alter und neuer Stammgäste, die uns sowohl im Wirtshaus, als auch in der Galerie kontinuierlich aufsuchen. Vielen Dank dafür!

Nun heisst es Loslassen von der „Metamorphose“ und der „Liebe“. „Mein Alles“ darf nochmals der „Letzten Berührung“ tief ins Auge blicken. „Multilateral“ wechselt ihren Besitzer, die nächste Ausstellungsreihe scharrt schon in den Startlöchern: „Es ist kompliziert“!

### **Ein Körper-Sommer:**

Das Ende des Aufbruchs ist der Anfang des Körpers. Denn „Körper“ nennt sich unsere neue Ausstellung, die wir bis September mit euch teilen wollen. Körper definiert Innen und Außen, teilt ein in Subjekt und Objekt. Körper ist voller Leben, voller Realität. Körper mag verhüllt werden oder sich – hemmungslos – präsentieren. Körper regt an und auf. Körper vereinigt und beruhigt. Körper ist ganz, ist heil oder aber verletzt und entzwei. Körper mag betrachtet, gespürt, gekostet, verschlungen werden oder sich dem anderen zu entziehen versuchen.

Alles in allem: Körper bewegt!

Für unsere GaleristInnen ist das Thema „Körper“ ein gefundenes „Fressen“, die einzelnen Produkte, Geschmäcker, Personen und Ideen zum Ausdruck zu bringen. Mit dieser Ausstellungsreihe wollen wir St. Pölten ein klein wenig „wackküssen“ und einladen, Teil unserer sinnlichen Spektakel zu werden. Denn Körper darf erregen, ergreifen und gefallen, in der FoodArtGalerie darf Körper Platz finden und über sich hinaus wachsen.

### **Suppen-Freude**

Am Anfang und Ende steht die Suppe. Bei aller Vielfalt, die ich wöchentlich ins Glas bringe, gibt es ein Gericht, das konstant und unverfälscht in meiner Küche Platz findet: die Suppe. Basierend auf Unmengen an Wurzelwerk, Kräutern und Gewürzen, immer versehen mit etwas Öl und Fett, ist sie Ausgangsbasis vieler kulinarischer Entdeckungsreisen.

Auch wenn sie in der Grundzubereitung äußerst simpel ist, fordert sie durch ihre Behäbigkeit und langen Entwicklungszeit äußerst viel Aufmerksamkeit. Sie ist die erste Aktivität bei der Zubereitung und die letzte am Ende des Kochprozesses. Für viele ist sie der König meiner Kochkunst, ich sehe in ihr eine liebevolle Partnerin. Was wäre die Suppe ohne mich, was ich ohne Suppe.

### **Klare Gemüsesuppe:**

Schritt 1: Gemüse vorbereiten. Ich verwende viel Wurzelwerk, Suppengrün, also Karotten, Peterwurze, Sellerie. Dieses möchte vorher gereinigt und geschnitten werden. Je kleiner ich die Zutaten würfle, desto schneller und intensiver geben sie ihre Aromen ab.

Schritt 2: Öl, Fett und Zwiebel. In meinen größten Topf kommt nun Öl und/oder Kokosfett (der Boden des Topfes soll vollständig bedeckt sein). Nun kommen geschälte, halbierte Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten in den Topf und dürfen schön braun, eigentlich schon schwarz werden. Dies sorgt für feinste Röstaromen und für Farbe. Dann kommt das Gemüse rein und darf auch lange

anrösten (immer wieder umrühren, damit der Boden nicht anbrennt). Mengemäßig füllt mein Gmias ungefähr die Hälfte des Topfes!

Schritt 3: Gewürz und Kräuter. Ich liebe Liebstöckl, das Grün von den Karotte und Petersil. Zusätzlich kommt rein: Salz, Pfeffer, Knoblauch. Frei nach Jamie Oliver (kochen, was da ist), kommt im weiteren Verlauf immer wieder zusätzliches Gemüse rein... habe ich Stangensellerie... rein damit, bleiben Tomaten über... rein damit. Steht ein Flascherl Weißwein in Griffweite... wird verwendet. Die Suppe verträgt's!

Schritt 4: Wasser.... Jetzt kommt der Baustein des Lebens, nämlich Wasser rein... nun ist die Suppe geboren... damit sie auch wirklich fein wird, braucht es nun ewiges Köcheln... zuerst mit Deckel, später dann wallend „oben ohne“. Immer wieder umrühren und kosten, bis sie echt geil schmeckt.

Schritt 5 (optional)... wer viel Zeit und Muße hat, lässt die Suppe nun auskühlen und stellt sie über nacht samt dem Gemüse in die Kühlung. Dort rastet und reift dann die Suppe und wird um Welten besser... warten zahlt sich hier definitiv aus!

Schritt 6: Sieben... meine Suppe möchte klar werden... also wird sie gesiebt und manchmal auch durch ein Passiertuch geschickt (wenn ich eine völlig klare Suppe haben möchte). Falls ich eine Kraftsuppe herstellen will, gebe ich nochmals Karotten und Suppengrün in diese Suppe, damit sie noch kräftiger wird....

Schritt 7: Servieren oder weiter verwenden... im Prinzip kann die Suppe nun aufgekocht und serviert werden. Bei mir fungiert sie im weiteren Kochverlauf als Unterstützerin beim Ablöschen, Verfeinern oder als geschmackiger Flüssigkeitsspender (z.B. beim Kochen von Reis, beim Einweichen von Semmelwürfeln für Knödel). Bei meinen Creme-Suppen ist sie natürlich auch immer enthalten... wohl bekomms!

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

5.5.2022 - 19 Uhr - FoodArtGallery

Weinkosten "Traisental"

Weinkost Solo - 35 €

Weinkost &Food - 50€

25.5.2022 - 19 Uhr - FoodArtGallery

Weinkosten "Toskana II"

Weinkost Solo - 50 €

Weinkost &Food - 65 €

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