

**COOKBOOK
INSIDE!**



COOKING AS PERFORMANCE

Stavit Allweis, Raf Andra Bureau, Yemisi Aribisala, Bobby Baker,
Daniel Basso, Will Benedict & Steffen Jørgensen, Anna & Bernhard Blume,
Elena Braidă, Gabriel Chaile, Blondell Cummings, Marie Donike,
Paula Erstmann & Lisa Klosterkötter, Jakup Ferri, Ingrid Guardiola,
Hiwa K, Dagna Jakubowska, Jasleen Kaur, Mary Maggie, Sonali Menezes,
Julius Metzger, Paloma Nana, Luiza Prado, Btihal Remli, Jasmin Werner,
Ilana Yacine Harris-Babou, and others

Curated by Agustina Andreoletti and Aneta Rostkowska

8 JULY – 10 SEPTEMBER 2023
OPENING: FRIDAY, 7 JULY, 7 P.M.

Temporary Gallery

Centre For Contemporary Art

Kochen als Performance



Kochen ist ein performativer Akt, der eng mit unserem Gefühl von Zuhause, Nahrung und Gemeinschaft verbunden ist. Ob wir in unserer Küche ein Rezept nachkochen, eine Kochsendung auf dem Handy verfolgen oder am Telefon Rezepte mit Menschen austauschen, die uns nahe stehen – Kochen kann uns selbst und anderen näher bringen.

Im Wesentlichen geht es beim Kochen um Verbundenheit – mit Geschichte(n), Kulturen, den Sinnen, den Zutaten und dem Körper. Es gibt uns ein Gefühl der Zugehörigkeit und Sicherheit in einer Welt, die sich oft chaotisch und unsicher anfühlt. Durch das Kochen können wir eine Verbindung herstellen mit den Verstorbenen, jenen, die noch darauf warten, geboren zu werden, und unseren Vorfahren, die mit ganzer Seele gekocht haben.

Kochsendungen im Fernsehen anschauen und durch Amateur-Rezeptvideos auf YouTube scrollen sind nur zwei Beispiele für die Beschäftigung mit dem performativen Charakter des Kochens. Köchen auf dem Bildschirm zuzuschauen, kann eine Form von Vergnügen und Unterhaltung sein, die es uns ermöglicht, mehr über verschiedene Küchen und Kochtechniken zu lernen und auch unsere Sinne zu verwöhnen, zu konsumieren und etwas aufzunehmen, ohne den Zeigefinger vom Trackpad des Laptops zu nehmen.

Nach Rezept zu kochen, erfordert jedoch die Bereitschaft, im Moment präsent zu sein. Das Originalrezept verschwimmt, wenn wir es uns ausleihen, aneignen, es nachkochen und essen. Das Nachkochen eines Rezepts zeigt, dass die Arbeit von Hobbyköch*innen wesentlich mehr beinhaltet als das unterwürfige, passive Ausführen von Anweisungen. Sie besteht

in der Möglichkeit einer Ausführung, die sich nicht auf das gehorsame Ausführen von Anweisungen beschränkt und Autorität sogar kritisch hinterfragt. Die Ausführung kann vielmehr in der Initiierung bestehen. Mit anderen Worten, das Nachkochen eines Rezepts kann die Initiative zur Schaffung neuer Möglichkeiten für uns und andere sein, um Beziehungen zu beginnen, die auf Vertrauen basieren.

Ein Rezept zu erstellen und auszuführen, das andere nachkochen können, bedeutet, die Führung zu übernehmen. Das heißt aber nicht, dass wir allein entscheiden könnten. Das Teilen eines Rezepts verweigert sich einer klar umrissenen Autorschaft. Das Teilen eines Rezepts mit einer Kamera, mit einem Publikum, mit Menschen, die wir lieben, erweist sich nicht als einseitige Autoritätsgewalt, ebenso wie das Nachkochen kein rein reaktives, demütiges Verhalten darstellt.

Letztlich geht es beim performativen Charakter des Kochens um mehr als nur um Essen – es geht um die Verbindungen, die wir schaffen, und die Geschichten, die wir dabei erzählen. Es geht um die Art und Weise, wie wir Sprache und Bewegung in sinnlicher wie technischer Hinsicht einsetzen, um unsere Erfahrungen zu steuern und zu beschreiben. Und es geht um die Macht, die wir haben, unsere eigenen Identitäten, Gemeinschaften und Geschichten durch den Akt des Kochens und des Teilens von Essen zu gestalten.

Wir beobachten, wir kochen, und wir essen. An welchem Punkt haben wir die Rezepte, Stimmen und Lektionen verinnerlicht, um unsere eigenen zu schaffen?

Agustina Andreoletti

Cooking as Performance



Cooking is a performative act deeply connected to our ideas of home, nourishment and community. Whether we are following a recipe in our kitchens, watching cooking shows on our mobile phones or sharing recipes with loved ones on phone calls, cooking can bring us closer to ourselves and others.

At its core, cooking is about connection – to histories, cultures, sensations, ingredients and bodies. It allows us to feel a sense of belonging and safety in a world that often feels chaotic and uncertain. Through cooking, we can connect with the dead, those waiting to be born and our predecessors who poured their souls into their cooking.

Watching cooking shows on TV and scrolling through amateur cookery videos on YouTube are just two examples of how we can engage with the performative nature of cooking. Watching cooks on screens can be a form of pleasure and entertainment, allowing us to learn more about different cuisines and cooking techniques and also to indulge our senses, consuming and taking in without moving our index finger from the laptop's trackpad.

Following a recipe, on the other hand, requires a willingness to be present in the moment. The original recipe blurs as we borrow, appropriate, re-create and eat. Following a recipe demonstrates that there is much more to the amateur cook's work than submissively following the

instructions in passive participation. It exists in the possibility of practicing a way of following that is not reduced to obedience to commands and is one that even critically questions authority. Instead, to follow can be to initiate. In other words, following a recipe can be the initiative to create new possibilities for ourselves and for others, to start relationships based on trust.

Creating and performing a recipe for others to follow is leading. But that does not mean that we are unquestionably deciding. Sharing a recipe is refusing the function of definitive authorship. Sharing a recipe with a camera, with an audience, with people we love does not emerge as a force of unidirectional authority, just as following does not appear as a merely reactive and humble behaviour.

Ultimately, the performative nature of cooking is about more than just food – it is about the connections we create and the stories we tell in the process. It is about the ways in which we use language and movement, both sensual and technical, to guide and describe our experiences. And it is about the power we have to shape our own identities, communities and histories through the act of cooking and sharing food with each other.

We observe, we cook, and we eat. At which point have we embodied the recipes, voices and lessons to create our own?

Agustina Andreoletti

Laura Esquivel, aus dem Buch **Bittersüße Schokolade. Mexikanischer Roman um Liebe, Kochrezepte und bewährte Hausmittel in monatlichen Fortsetzungen**, aus dem Spanischen von Petra Strien, Suhrkamp 2001 (1989)

WACHTELN IN ROSENBLÄTTERN

VORBEREITUNG

Die Blütenblätter werden behutsam von den Rosen abgezupft, wobei darauf zu achten ist, daß man sich nicht an den Dornen sticht, denn die Stiche sind nicht nur äußerst schmerzhaft, sondern das Blut könnte auch auf den Blütenblättern haften bleiben. Dies würde möglicherweise den Geschmack des Gerichts beeinträchtigen und, was noch schlimmer ist, eine nicht ungefährliche chemische Reaktion hervorrufen. Nach dem Rupfen und Ausnehmen werden dem Geflügel die Füße zusammengebunden, damit es seine anmutige Haltung bewahrt, während es in Butter gebräunt und mit Pfeffer und Salz nach Geschmack gewürzt wird. Sobald die Blütenblätter entfernt sind, zerreibt man sie mit dem Anis im Mörser. Dann röstet man die Kastanien einzeln auf dem Comal, schält sie und kocht sie in Wasser weich. Danach werden sie püriert. Der Knoblauch wird ganz fein gehackt und in Butter gedünstet, bis er goldbraun ist. Man fügt das Kastanienmus, den Honig, die

zerkleinerte Pita-Frucht, die Rosenblätter und Salz nach Geschmack hinzu. Damit die Sauce sämiger wird, kann man zwei Löffel Maisstärke untermischen. Zum Schluss gibt man alles durch ein Sieb, schmeckt mit höchstens zwei Tropfen Rosenwasser ab, um eine zu intensive Wirkung zu vermeiden, und nimmt es vom Feuer. Die Wachteln dürfen nicht mehr als zehn Minuten darin ziehen, damit sie nur einen Hauch dieses Aromas annehmen, und dann holt man sie wieder heraus.

Die Rosenblätter haben eine so durchdringende Wirkung, daß dem Mörser, den man zum Mahlen der Blätter benutzt hat, noch tagelang ihr Parfum anhaftet.

Die Wachteln werden auf einer Platte angerichtet, dann gibt man die Sauce darüber und garniert sie mit einer ganzen Rose in der Mitte und Blütenblättern an den Rändern, statt auf einer Platte könne sie freilich auch direkt auf den Tellern serviert werden.

- 12 Rosen, möglichst rot
- 12 Kastanien
- 2 Löffel Butter
- 2 Löffel Maisstärke
- 2 Tropfen Rosenwasser
- 2 Löffel Anis
- 2 Löffel Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Wachteln
- 1 Pita-Frucht

Laura Esquivel, from the book Like Water for Chocolate. A Novel in Monthly Installments, with Recipes, Romances, and Home Remedies, translated by Carol Christensen and Thomas Christensen, Anchor Books 1995 (1989)

QUAIL IN ROSE PETAL SAUCE

PREPARATION

Remove the petals carefully from the roses, trying not to prick your fingers, for not only are the little wounds painful but the petals could soak up blood that might alter the flavor of the dish and even produce dangerous chemical reactions.

After the quail are plucked and dressed, their feet are pulled together and tied so that the bird keeps a nice shape after being browned in butter and sprinkled with salt and pepper to taste. After the petals are removed from the roses, they are ground with the anise in a mortar.

Separately, brown the chestnuts in a pan, remove the peels, and cook them in water.

Then, puree them. Mince the garlic and brown slightly in butter; when it is transparent, add it to the chestnut puree, along with the honey, the ground pitaya, and the rose petals, and salt to taste. To thicken the sauce slightly, you may add two teaspoons of cornstarch. Last, strain

through a fine sieve and add no more than two drops of attar of roses, since otherwise it might have too strong a flavor and smell. As soon as the seasoning has been added, remove the sauce from the heat. The quail should be immersed in this sauce for ten minutes to infuse them with the flavor, and then removed.

The smell of attar of roses is so penetrating that the mortar used to grind the petals will smell like roses for several days.

The quail are placed on a platter, the sauce is poured over them, and they are garnished with a single perfect rose in the center and rose petals scattered around the outside; or the quail can be served individually, on separate plates instead of a platter.

- 12** Roses, Preferably Red
- 12** Chestnuts
- 2** Teaspoons Butter
- 2** Teaspoons Cornstarch
- 2** Drops Attar Of Roses
- 2** Tablespoons Anise
- 2** Tablespoons Honey
- 2** Cloves Garlic
- 6** Quail
- 1** Pitaya

AKARA

Yemisi Aribisala

**Aus dem Buch
Longthroat Memoirs:
Soups, Sex and Nigerian
Taste Buds, Cassava
Republic Press, Abuja -
London 2016**

4 Tassen Schwarzaugenbohnen

5 Tassen Wasser

1 großzügige Prise geriebenen Ingwer

Das Weiße einer mittelgroßen Lauchstange (der Geruch von Lauch erinnert mich immer an kochende Bohnen, und allein deshalb hat er es verdient, dabeizusein)

1 Esslöffel Tahini-Paste oder Mandelbutter (optional)

Getrocknete gemahlene Paprika aus Kamerun

Bohnen 5 bis 8 Minuten in klarem Wasser einweichen und anschließend durch lockeres Aneinanderreiben mit den Händen schälen. Werden die Bohnen zu lange eingeweicht, wird die Schale hart anstatt weich und lässt sich kaum noch abziehen. Die geschälten Bohnen mit allen Zutaten außer dem Salz pürieren, bis sie auf dem Löffelrücken eine dicke, milchige Schicht bilden. Das perfekte Öl zum Frittieren von Akara ist Kokosöl, aber weil ich nicht aus Geld gemacht bin und Kokosöl wie Gold ist, verwende ich nicht viel Öl zum Frittieren. Kokosöl ist für ein hervorragendes Aroma absolut notwendig. Das Salz wird erst kurz vor dem Frittieren hinzugefügt. Das ist wichtig, damit sich die Akara zu schönen runden Bäuchen aufblähen können.

Es hat etwas Beruhigendes, die unvollkommene Klümpchen ins Öl zu geben. Das heiße Öl packt sie, drückt sie nach oben und versiegelt die Ränder durch eine schnell fest werdende Mischung. Das Frittieren bei mittlerer Hitze ist beendet, wenn die Akara goldfarben, aber nicht braun sind. Akara sind seltsame Geschöpfe, und ich hoffe, dass eines Tages jemand mit wissenschaftlichem Verstand erklären kann, warum sie so viel Öl schlucken, warum sie mit jedem weiteren Frittiervorgang im verbrauchten Öl flacher werden statt drall nach oben zu treiben. Während des Frittierens kommt mir immer wieder der Gedanke an Garnelen im Akara-Mantel, aber ich bin bei der Zubereitung von Akara nie proaktiv genug, um gleichzeitig gemischte Bohnen und Garnelen im Haus zu haben.

Geschmackliche Eintönigkeit mag ich gar nicht. Wenn ich ein paar Akara gegessen habe, die alle gleich schmecken, habe ich Lust auf welche mit so viel Pfeffer, dass es einem den Kopf wegbläst. Ich möchte welche mit Knoblauch und welche mit gehackter grüner Paprika. Am Ende ist es wie bei den Geschichten von Tante Dele: spontan und mit einer entschiedenen Abneigung, sich an den Handlungsablauf zu halten. Ich esse meine eigenen Portionen im Stehen, brate und improvisiere. Ich warte, bis alle satt sind, dann mache ich mit dem Rest, was ich will.

Soak the beans in clean water for 5 to 8 minutes, then peel them by rubbing them against each other in loose fistfuls. If the beans are soaked for too long, their skins harden instead of softening and become near impossible to peel off. Blend the peeled beans with all the ingredients except the salt until they form a thick milky coat on the back of a spoon. The perfect oil for frying akara is coconut oil, and because I'm not made of money and coconut oil is gold, the frying must be shallow. The use of coconut oil is absolutely necessary for superior aromatics. The salt is added just before the frying commences. This is important in helping the akara to puff up into nice round bellies.

The lading of imperfect dollops into oil is therapeutic. The hot oil seizes them, pushes them upwards, sealing the edges with needlepoints of quickly firming blend. The frying needs medium heat and is done when the akara are golden, not brown. Akara is a strange creature, and I hope someday someone with a scientific mind will explain why it guzzles so much oil, why, with each successive batch of frying it flattens out in the exhausted oil instead of plumping upwards. As my frying progresses, the idea of akara-coated shrimp always suggests itself, but I am never proactive enough about making akara to have blended beans and shrimp in the house at the same time.

The enemy is palate boredom. After eating a few akara that taste the same, I want some with enough pepper to blow your head off. I want some garlicky, and some with chopped green peppers. In the end, the process is like Aunty Dele's stories: spontaneous, showing a determined aversion to keeping the storyline intact. I eat my own portions standing up, frying and improvising. I wait till everyone has had their fill, then I do what I like with the rest.

**From the book
Longthroat Memoirs:
Soups, Sex and
Nigerian Taste Buds,
Cassava Republic
Press, Abuja -
London 2016**

4 cups black-eyed beans

5 cups water

1 generous pinch grated root ginger

The white length of a medium leek (The smell of leeks always reminds me of cooking beans, and for that reason alone they have earned their inclusion.)

1 tablespoon tahini paste or almond butter (optional)

Dried ground Cameroonian peppers

ÜBER SCHULD.

ZUTATEN & METHODE

Rezept von Aida El-Oweidy

Ich bin Vegetarierin. Ich bin noch nicht lange „strenge“ Vegetarierin, vielleicht seit ein bis zwei Jahren. Aber für mich ist das wirklich wichtig. Es hilft mir, meine Schuldgefühle in den Griff zu bekommen, obwohl ich eine Menge mehr tun könnte. Eine Sache, wegen der ich mich sehr schuldig fühle, ist, dass ich am liebsten einfach nur Kibbeh essen möchte. Kibbeh ist eine Art Fleischpastete, die in vielen Formen zubereitet wird, aber fast immer aus Bulgur besteht und mit einer Mischung aus Fleisch, Pinienkernen und Gewürzen gefüllt ist.

Meine Großmutter macht das beste Kibbeh, und sie hat es immer für mich gemacht. So lange ich denken kann, gab es bestimmte Tage, an denen Teta kam, um den ganzen Tag für uns zu kochen. Das waren besondere Tage und besondere Mahlzeiten. Manchmal rief sie mich aus meinem Zimmer, um mir heimlich Löffel voll mit den Resten von gewürztem Hackfleisch und Pinienkernen zu geben. Pinien seien das Symbol des Libanon, erinnerte sie mich, und ich solle nicht vergessen, dass ich auch zur Hälfte Libanesin bin.

Als ich aufhörte, Kibbeh zu essen, war es, als hätte ich die Verbindung zu meiner Großmutter verloren.

Ich nehme an, dass es auch Kürbis-Mangold-Kibbeh gibt, aber das ist nicht dasselbe. Meine Lieblingsform von Kibbeh lässt sich nicht vegetarisch zubereiten, zumindest wurde mir das gesagt. Also schreibe ich das hier, weil es meine einzige Möglichkeit ist, mich daran zu erinnern und es zu teilen.

Ich habe Kibbeh noch nie selbst gemacht.

Dieses Rezept beruht auf Erinnerung, Beobachtung und Sehnsucht.

Die Liebe einer Großmutter

Zwiebeln

Eine leicht nationalistische Einstellung

Rinderhack

Feinste Pinienkerne (unbedingt aus dem Libanon oder Syrien)

Bulgur

Orientalische Gewürzmischung (darf auch aus dem Supermarkt sein)

Olivenöl

Knoblauch

Salz

Schwarzer Pfeffer

1. Früh am Morgen beginnen, wenn die Eltern zur Arbeit gegangen sind.
2. Den Kindern, die von der Schule heimkommen, die Tür öffnen.
3. Pinienkerne goldbraun rösten, bis sie aromatisch riechen. Zur Seite stellen.
4. Bulgur in Wasser einweichen.
5. Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.
6. Zwiebeln und gehackten Knoblauch in die Pfanne geben.
7. Rinderhack hinzufügen.
8. Geheime Gewürze hinzugeben.
9. Probieren.
10. Enkelin rufen und Essen anbieten.
11. Den aufgeweichten Bulgur mit dem restlichen Rindfleisch in einer Küchenmaschine zerkleinern.
12. Salz hinzufügen.
13. Alte Geschichten von Nachbar*innen erzählen, die gemeinsam gekocht haben.
14. Bulgur-Rindfleischmischung und Füllung ins Wohnzimmer bringen.
15. Seifenopfer der Wahl im Fernsehen einschalten, wegen der Atmosphäre.
16. Bulgurmischung gekonnt in perfekte längliche Football-Formen bringen.
17. Mit der Füllung füllen und Enden spitz zusammendrücken.
18. Kind mehr Reste geben, bevor die Eltern heimkommen.
19. Das fertige Kibbeh in zwei Teile aufteilen, einen Teil kochen, den anderen fritzieren.
20. Tahini aufschlagen und die gekochten Bällchen darin eintauchen.
21. Tisch decken, Fernseher ausschalten.
22. Zum Essen rufen.
23. Mit den Liebsten genießen.

Rezept von
Nonna Romana

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ZUTATEN & METHODE

Erdbeeren nach Belieben
6-7 Esslöffel weißen Zucker

*Zucker in eine kleine Schüssel füllen, Erdbeeren
darauf verteilen.*
„So schmecken süße Mädchen“



ON GUILT.

Recipe from Aida El-Oweidy

I'm a vegetarian. I haven't been a "strict" vegetarian for very long, maybe a year or two. But it's really very important to me. It helps manage my guilt although there's a lot more I could be doing. One thing I feel very guilty about as well is that all I wish I could eat is kibbeh. Kibbeh is a type of meat pie, made in many forms but almost always with bulgur and stuffed with a mix of meat, pine nuts and spices.

My grandmother makes the best kibbeh, and she always made it for me. For as long as I can remember there would be specific days where Teta would come and cook for us all day. They were special days and special meals. I'd be called out from my room sometimes to be sneakily given the leftover spoonfuls of spiced minced meat and pine nuts. Pines are a symbol of Lebanon she'd remind me and I shouldn't forget that I'm half Lebanese too. I feel like I lost the link to my grandmother when I stopped eating kibbeh.

I suppose there's the pumpkin and chard kibbeh, but it's not the same. My favourite shape of kibbeh cannot be made vegetarian, or so I was told. So I write this as it's my only way to remember it and share it.

I never made kibbeh myself.

This recipe is based on memory, observation and longing.

INGREDIENTS & METHOD

Grandmotherly love
Onions
Slight nationalistic tendencies
Ground beef
The finest pine nuts (has to be a Lebanese or Syrian import)
Bulgur
Middle eastern spice mix (store bought is ok)
Olive oil
Garlic
Salt
Black pepper

- 1. Start planning early in the morning after the parents go off to work.*
- 2. Open door for grandchildren returning from school.*
- 3. Toast pine nuts to golden, releasing their aroma. Put aside.*
- 4. Submerge bulgur in water and wait for it to soften.*
- 5. Chop onions finely.*
- 6. Throw onions and minced garlic into the pan.*
- 7. Add ground beef.*
- 8. Add mystery spices.*
- 9. Taste.*
- 10. Call for granddaughter and offer food.*
- 11. Pulse softened bulgur with remaining beef in a food processor.*
- 12. Add salt.*
- 13. Share stories about neighbours cooking together from long ago.*
- 14. Take the bulgur beef mix and stuffing mix into the living room.*
- 15. Turn the TV onto soap opera of your preference, for the ambience.*
- 16. Expertly shape the bulgur mix into perfect oblong football shapes.*
- 17. Fill with stuffing and pinch closed, with a point at each end.*
- 18. Give more leftovers to child, before the parents come home.*
- 19. Divide the finished kibbeh you have into two, boil one group and fry the other.*
- 20. Whip up tahini and submerge the boiled disks into it.*
- 21. Set the table, turn the TV off.*
- 22. Call for dinner.*
- 23. Enjoy with loved ones.*

Pie for a Suffragist's Doubting Husband

1 qt. milk human kindness

8 reasons :

War
White Slavery
Child Labor
8,000,000 Working Women
Bad Roads
Poisonous Water
Impure Food

Mix the crust with tact and velvet gloves, using no sarcasm, especially with the upper crust. Upper crusts must be handled with extreme care for they quickly sour if manipulated roughly.

Pastete für den zweifelnden Ehemann einer Frauenrechtlerin

1 Quart menschliche Güte

8 Gründe:

Krieg
Sklaverei durch die Weißen
Kinderarbeit
8.000.000 arbeitende Frauen
Schlechte Straßen
Vergiftetes Wasser
Verunreinigte Lebensmittel

Teigmantel mit Fingerspitzengefühl und Samthandschuhen mischen, ohne Sarkasmus, insbesondere beim oberen Teil. Der oberere Teil muss mit äußerster Vorsicht behandelt werden, da er schnell einen bitteren Geschmack bekommt, wenn er zu grob angefasst wird.

REZEPT FÜR GROSSE BLUTWURST VON OLGA VECINO, DIE GROSSMUTTER VON AGUSTINA ANDREOLETTI

Morcillón X

100 gmos de manteca 100 gmos azúcar
3 yemas y 3 claras a punto nieve 100
gmos cocoa o chocolate en polvo 1/4
Kilo de galletitas Anaria. - Se promien en
un bol todos los ingredientes se en-
treveran y por ultima las claras a punto
nieve y las galletitas trituradas se
forma un morcillón se envuelve
en papel aluminio o de manteca se
lleva a congelador se sirve en rodajas

Große Blutwurst

100 g Butter 100 g Zucker

3 Eigelb und 3 sehr steif geschlagene Eiweiß

100 g Kakao oder Kakaopulver

1/4 Kilo María-Kekse.

Alle Zutaten in eine Schüssel füllen
verrühren und zum Schluss den Ei schnee
und die zerstoßenen Kekse hinzufügen
eine Morcillón*-Rolle in Aluminiumfolie
oder Pergamentpapier formen in den
Kühlschrank tun in Scheiben servieren

* Morcillón ist das Augmentativ des spanischen Wortes
morcilla, das „Blutwurst“ bedeutet.

RECIPE FOR BIG BLOOD SAUSAGE FROM OLGA VECINO, AGUSTINA ANDREOLETTI'S GRANDMOTHER

Morcillón X
100 gmos de manteca 100 gmos azúcar
3 yemas y 3 claras a punto nieve 100
gmos cocoa o chocolate en polvo 1/4
Kilo de galletitas María. - Se ponen en
un bol todos los ingredientes se en-
treveran y por ultima las claras a punto
nieve y las galletitas trituradas se
forma un Morcillón se envuelve
en papel aluminio o de manteca se
lleva a congelador se sirve en rodajas

Big blood sausage

100 gm butter 100 gm sugar

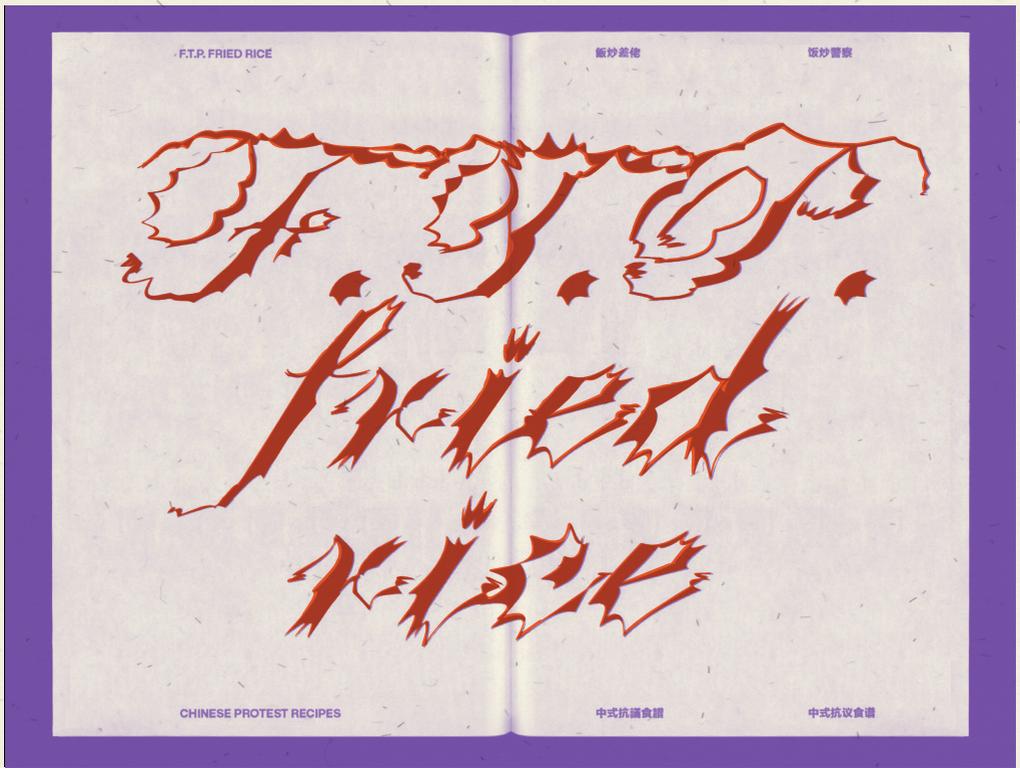
3 egg yolks and 3 egg whites whipped to stiff peaks

100 gm cacao or cocoa powder

1/4 Kilo María cookies

Put in a bowl all the ingredients
mix and finally the egg whites whipped
to stiff peaks and the crushed cookies
form a morcillón* wrap
in aluminum foil or parchment papers
bring it to freezer serve in slices

* Morcillón is the augmentative of the word morcilla in
Spanish. Morcilla means blood sausage.



F.T.P. GEBRATENER REIS aus Chinese Protest Recipes, 2020

Wir hassen Schweine, aber wir lieben Schweinefleisch: Dieser gebratene Reis wird mit Char Siu und Lap Cheong zubereitet. Und als zusätzliche Geschmacksbombe kommt XO-Sauce hinzu. Ich verwende eine selbstgemachte XO-Sauce meiner Mutter.

Wer sie selbst machen will: Getrocknete Shrimps, rehydrierte getrocknete Jakobsmuscheln, luftgetrockneten Schinken, Knoblauch und Schalotten in reichlich Pflanzenöl bei niedriger Temperatur langsam anbraten, bis alles goldfarben und ganz ausgetrocknet ist. Die Sauce ist köstlich. Man kann sie auch kaufen, aber das ist nicht dasselbe.

Cops ist es nicht erlaubt, dieses Rezept nachzukochen. Ihr seid Müll und verdient es, wie Müll zu essen. Das fertige Gericht sollte wirklich aromatisch und schmackhaft sein, mit kräftigen Geschmacksnoten.

Fuck the Police! Hört endlich auf, Schwarze Menschen zu töten.

Chinese Protest Recipes ist ein von Clarence Kwan herausgegebenes antirassistisches Zine. Für den Koch und Aktivisten sind Essen und Kochen eindeutig politisch. Das Zine verfolgt drei Ziele: 1. BLACK LIVES MATTER UNTERSTÜTZEN 2. BEWUSSTSEIN FÜR RASSISMUS UND WHITE SUPREMACY WECKEN 3. DURCH CHINESISCHES ESSEN WIDERSTAND LEISTEN: Das Zine ist eine persönliche Antwort auf die Reaktionen, denen chinesische Communitys mit Beginn der Corona-Pandemie ausgesetzt waren, und auf den Tod von George Floyd.



F.T.P. FRIED RICE from Chinese Protest Recipes, 2020

We hate pigs, but we love pork: this fried rice has both char siu and lap cheung. And for an extra flavor bomb, XO sauce. The XO sauce that I'm using is homemade from my mom.

If you want to make your own: fry dried shrimps, rehydrated dried scallops, Virginia ham, garlic and shallots in plenty of vegetable oil, low and slow until golden and completely dried out. It's delicious. You can also buy it, but it won't be the same.

If you are a cop, you do not have permission to cook this recipe. You are trash people and you deserve to eat like trash. The final dish should be really fragrant and savory, with pops of big flavor.

Fuck the police! Forever and ever. Stop killing Black people.

Chinese Protest Recipes is an antiracist zine from cook and activist Clarence Kwan, who insists food and cooking are political. It has three goals: 1. SUPPORT BLACK LIVES MATTER 2. RAISE AWARENESS ABOUT RACISM AND WHITE SUPREMACY 3. RESIST THROUGH CHINESE FOOD. The zine forms a personal response to both the reaction that Chinese communities have been receiving since COVID started and to the death of George Floyd.

AUDRE LORDE

Uses of the Erotic: The Erotic as Power

FROM SISTER OUTSIDER: ESSAYS AND SPEECHES BY AUDRE LORDE, **THE CROSSING PRESS FEMINIST SERIES, TEN SPEED PRESS, NEW YORK 2007 (1984), P. 110**

DURING WORLD WAR II, WE BOUGHT SEALED PLASTIC PACKETS OF WHITE, UNCOLOURED MARGARINE, WITH A TINY, INTENSE PELLET OF YELLOW COLOURING PERCHED LIKE A TOPAZ JUST INSIDE THE CLEAR SKIN OF THE BAG. WE WOULD LEAVE THE MARGARINE OUT FOR A WHILE TO SOFTEN, AND THEN WE WOULD PINCH THE LITTLE PELLET TO BREAK IT INSIDE THE BAG, RELEASING THE RICH YELLOWNESS INTO THE SOFT PALE MASS OF MARGARINE. THEN TAKING IT CAREFULLY BETWEEN OUR FINGERS, WE WOULD KNEAD IT GENTLY BACK AND FORTH, OVER AND OVER, UNTIL THE COLOUR HAD SPREAD THROUGHOUT THE WHOLE POUND BAG OF MARGARINE, THOROUGHLY COLOURING IT.

I FIND THE EROTIC SUCH A KERNEL WITHIN MYSELF. WHEN RELEASED FROM ITS INTENSE AND CONSTRAINED PELLET, IT FLOWS THROUGH AND COLOURS MY LIFE WITH A KIND OF ENERGY THAT HEIGHTENS AND SENSITIZES AND STRENGTHENS ALL MY EXPERIENCE.

THE EROTIC FUNCTIONS FOR ME IN SEVERAL WAYS, AND THE FIRST IS IN PROVIDING THE POWER WHICH COMES FROM SHARING DEEPLY ANY PURSUIT WITH ANOTHER PERSON. THE SHARING OF JOY, WHETHER PHYSICAL, EMOTIONAL, PSYCHIC, OR INTELLECTUAL, FORMS A BRIDGE BETWEEN THE SHARERS WHICH CAN BE THE BASIS FOR UNDERSTANDING MUCH OF WHAT IS NOT SHARED BETWEEN THEM, AND LESSENS THE THREAT OF THEIR DIFFERENCE.

ANOTHER IMPORTANT WAY IN WHICH THE EROTIC CONNECTION FUNCTIONS IS THE OPEN AND FEARLESS UNDERLINING OF MY CAPACITY FOR JOY. IN THE WAY MY BODY STRETCHES TO MUSIC AND OPENS INTO RESPONSE, HARKENING TO ITS DEEPEST RHYTHMS SO EVERY LEVEL UPON WHICH I SENSE ALSO OPENS TO THE EROTICALLY SATISFYING EXPERIENCE, WHETHER IT IS DANCING, BUILDING A BOOKCASE, WRITING A POEM, OR EXAMINING AN IDEA.





**Sonali
Menezes**

**Dinge,
die man auf
Toast tun kann,
aus dem Buch
Depression
Cooking. Einfache
Rezepte, wenn
man verdammt
deprimiert ist,
2022**

In der heiligen Dreifaltigkeit des Depressionskochens ist das Toastbrot der Vater (ich bin schließlich ein ehemaliger Katholik). Das Toastbrot ist älter als Fertiggerichte wie Makkaroni mit Käse und Instant-Ramen und ist ein Depressionsessen der alten Schule. Ich lernte die Schönheit von aufgemotztem Toast kennen, als ich noch kein Teenager war und meine Mutter an den Wochenenden beobachtete. Sie schnitt Cheddar-Käse und Tomaten in Scheiben und schichtete sie auf eine Scheibe Toast, die sie mit frischem Pfeffer bestreute, bevor sie sie in den Grill schob, um sie perfekt rösten und schmelzen zu lassen. Sie nannte das "offene Sandwiches". Ich nenne das "Dinge auf Toast". Einige dieser Ideen sind so einfach, dass man sie schon eine halbe Million Mal gegessen hat. Einige davon sind etwas ausgefallener und erfordern ein paar Löffel mehr*. Die Formel ist einfach: 1. Toaste ein Stück Brot 2. Belege es mit etwas. Wenn Käse im Spiel ist und du möchtest, dass er schmilzt, kehrt du die Reihenfolge der Formel um: 1. Füllung aufs Brot geben 2. Toaste es.

Probieren Sie diese Zutaten einzeln mit Erdnussbutter, alle zusammen oder in beliebiger Kombination



PEANUT BUTTER

+ Honig/Marmelade /
Bananenscheiben / Nutella /
Schokoladensplitter



Probieren Sie diese Zutaten getrennt mit Avocado, alle zusammen oder in beliebiger Kombination



AVOCADO-PULVER

+ Olivenöl / Salz und Pfeffer / Ziegenkäse /
Chiliflocken / Tomatenscheiben /
Spiegelei - gekochter Speck / rote
Zwiebelscheiben / Balsamico-Reduktion



* Die meisten Rezepte haben zwei Hauptformen oder Optionen. Die erste fällt unter die Kategorie "Weniger Löffel (Energie)" und die zweite ist ein Remix des ersten Rezepts unter der Kategorie "Mehr Löffel (Energie)". Diese beiden Kategorien basieren auf der so genannten "Löffeltheorie", die von Christine Miserandino entwickelt wurde, um zu definieren, wie es sich anfühlt, mit einer chronischen Krankheit zu leben. In Miserandinos Fall verwendete sie die Löffeltheorie, um zu beschreiben, wie es ist, mit Lupus zu leben. Das Grundprinzip ist, dass ein Löffel als Metapher verwendet wird, um zu beschreiben, wie viel Energie man haben kann. Der Löffel steht für eine begrenzte Menge an Energie, die jeden Tag rationiert werden muss, um zu überleben. Ich verwende diese Theorie, um sie auf Depressionen anzuwenden. Stellen Sie sich vor, dass jeder Löffel für eine Aufgabe steht. Sagen wir, Sie müssen duschen, frühstücken und zur Arbeit gehen. Wenn Sie an einem Morgen aufgrund Ihrer Depression wenig Energie haben, könnten wir sagen, dass Sie den Tag mit 5 Löffeln begonnen haben. Das Duschen und Anziehen könnten einen Löffel Energie kosten; das Zubereiten und Essen des Frühstücks könnten einen weiteren Löffel Energie kosten und die Fahrt zur Arbeit und die Erledigung eines ganzen Arbeitstages werden weitere Löffel kosten. Wenn Sie keine Löffel mehr haben, müssen Sie sich ausruhen, um Ihre Löffel wieder aufzuladen. Ich hoffe, dass ich Ihnen Ideen für Mahlzeiten vorstellen kann, die "weniger Löffel" benötigen oder so wenig Energie wie möglich verbrauchen. Wenn Sie einen besseren Tag haben oder mehr Löffel (Energie) zur Verfügung haben, können Sie einen "Remix" oder eine zweite Version des Rezepts ausprobieren.



**Sonali
Menezes**

**Things
to put on toast,
from the book
Depression
Cooking.
Easy recipes for
when you are
depressed as
fuck,
2022**

**In the Holy
Trinity of Depression
Cooking, Toast is the Father
(I am a former Catholic after all).**

Toast predates instant convenience foods like mac and cheese and instant ramen and is old school depression food. I first learned about the beauty of spruced up toast from observing my mother on weekends in my preteen years. She would slice cheddar cheese and tomatoes and layer them on a slice of toast which she would complete with fresh cracked pepper before placing in the grill to become perfectly toasty and melty. She used to call these "open-faced sandwiches." I call this "things on toast." Some of these ideas are oh so simple and you've already eaten them half a million times. Some of these are little fancier and require a few more spoons*. The formula is simple: 1. Toast a piece of bread. 2. Put stuff on it. If there's cheese involved and you'd like it to melt, reverse the order of the formula: 1. Put stuff on bread. 2. Toast it.

Try these separately with peanut butter, all together or in any combination

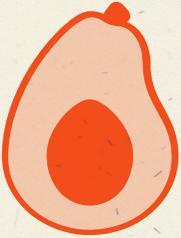


PEANUT BUTTER

+ honey / jam / sliced banana /
nutella / chocolate chips



Try these separately with avocado, all together or in any combination



MASHED AVOCADO

+ drizzle of olive oil / sprinkle of salt and
pepper / goat cheese / chilli flakes / sliced
tomato / sunny side-up egg - cooked
bacon / sliced red onion /
drizzle of balsamic reduction



* Most recipes have two main formats or options. The first is under the category of "Less Spoons (energy)" and the second is a remix of the first recipe under the category of "More Spoons (energy)." These two categories are based on a theory called "Spoon Theory" that was developed by Christine Miserandino to help define what it feels like to live with a chronic illness. In Miserandino's case she used spoon theory to describe what it's like to live with Lupus. The basic principle is that a spoon is used as a metaphor to describe how much energy you might have. The spoon represents a finite amount of energy that needs to be rationed each day to survive. I'm using this theory to apply to depression. Imagine that each spoon represents a task. Let's say you need to shower, eat breakfast and go to work. If you have low energy one morning because of your depression, we might say you have started the day with 5 spoons. Showering and getting dressed might take one spoon of energy; preparing and eating breakfast might take another spoon of energy, and traveling to work and putting in a full day's work will take up more spoons. Once you're out of spoons, you must rest to recharge your spoons. I'm hoping to share meal ideas that take "less spoons," or require as little energy as possible. If you're having a better day, or find yourself with more spoons (energy), you can try the "remix" or second version of the recipe.

JULIUS METZGER

Vor einem Jahr ungefähr wollte ich für eine Bar einen Vodka Martini mit einer Magnolienblüte anstelle der Olive machen. Für Vodka Martini braucht man Wermut (das Getränk) und dafür wiederum Wermut (die Pflanze). Das Wermutkraut habe ich von Rosanna geschenkt bekommen, ziemlich viel, also habe ich versucht, daraus weitere Getränke herzustellen. Inzwischen habe ich die bittere Limonade schon sehr oft bei meinen Bars und Verpflegungen angeboten, am liebsten als Aperitif oder Digestif.

Das in Wermutkraut enthaltene Thujon ist für die berauschende Wirkung von Absinth verantwortlich.

Aber "nur in hochkonzentriertem Alkohol aufgelöstes ätherisches Wermutöl (...) ist toxikologisch bedenklich und kann zu den in Künstlerkreisen bekannten Halluzinationen und epileptischen Anfällen führen." *

Von blühenden Wermutpflanzen werden die Zweigspitzen gesammelt und in der Sonne oder im Dörrautomaten getrocknet. Getrocknetes Wermutkraut gibt es auch zu kaufen.

WERMUTLIMONADE, 2023

Für die Limonade je nach Geschmack circa 4 cl Sirup in ein 0,5 l Glas geben, ein paar Spritzer Zitronen- und 2 Eiswürfel dazugeben, mit Sprudelwasser auffüllen und mit einem Stückchen Zitrone garnieren. Der Wermutsirup hält sich verschlossen sehr lange, nur der Geschmack könnte nach einiger längerer Zeit etwas nachlassen. Geöffnete Flaschen sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn die Flasche nicht heiß ausgespült wird oder nach dem Öffnen längere Zeit rumsteht, kann er anfangen zu gären, dann bilden sich Bläschen und/oder ein Film auf der Oberfläche. Soll der Sirup länger halten, bietet es sich deshalb an, mehrere kleine Flaschen anstelle einer großen zu verwenden.

*Ursel Böhning: Lehrbuch Heilpflanzenkunde. 5. Auflage Stuttgart 2021, S. 330.



800 ml Wasser in einem Topf aufkochen, 1 g (1 Teelöffel)

Wermutkraut und 2 unbehandelte Zitronen, ganz mit Schale in Scheiben geschnitten, dazugeben, circa 2 min köcheln und dann 10 min ziehen lassen.

1 Liter Wasser aufkochen und eine 1 Liter Flasche mit Bügelverschluss mit dem Wasser auffüllen.

Den Wermuttee durch ein feines Sieb abgießen, Zitronenschalen dabei ausdrücken und den Tee nochmal durch ein feines Sieb zurück in den Topf schütten.

400 g Rohrohrzucker (nicht Vollrohrzucker) dazugeben, nochmal aufkochen, dabei rühren bis der Zucker aufgelöst ist.

Flasche ausschütten und sofort mit einem Trichter den heißen Wermutsirup einfüllen. Es sollte ziemlich genau ein Liter sein. Wird die Flasche nicht ganz voll, mit etwas heißem Wasser auffüllen und gleich verschließen.



JULIUS METZGER



About a year ago for a bar, I wanted to make a vodka martini with a magnolia flower instead of an olive. For a vodka martini you need vermouth, and for vermouth you need the herb wormwood. I received wormwood as a gift from Rosanna, quite a lot of it, so I tried to make other drinks out of it. Since then, I have had the bitter lemonade very often at my bars and catered events, especially as an aperitif or digestif.

The thujone in wormwood is what gives absinthe its intoxicating effect. But “only wormwood essential oil dissolved in highly concentrated alcohol [...] is toxicologically questionable and can lead to the hallucinations, well known from artistic circles, or to epileptic seizures.”*

The tips of blooming wormwood plants are collected and dried in the sun or in dehydrators. Dried wormwood can also be purchased.

WORMWOOD LEMONADE, 2023

For the lemonade, pour about 4 cl syrup, according to taste, in a 300 ml glass, add a couple splashes of lemon and 2 ice cubes, fill with sparkling water and garnish with a slice of lemon.

If sealed the wormwood syrup keeps a very long time; but the taste may fade somewhat after a longer time. Opened bottles should be stored in the refrigerator. If the bottle was not washed with hot water or if it sits around for a longer time after opening, it may begin to ferment and form bubbles and/or a film on the surface. To keep the syrup longer, it is advisable to use several smaller bottles rather than one large one.

Bring 800 ml water to the boil in a pot, add to it 1 g (1 teaspoon) dried wormwood and 2 untreated lemons with rind intact, sliced into rounds, simmer for about 2 minutes and then allow to steep for 10 minutes. Boil 1 litre of water and pour it into a 1-litre bottle with a swing stopper. Pour the wormwood tea through a fine mesh sieve and squeeze out the lemon, then pour the tea through the sieve again, back into the pot. Add 400 g raw cane sugar (not whole cane sugar), bring to the boil again, and stir until the sugar is dissolved. Empty out the bottle and, with a funnel, fill it immediately with the hot wormwood syrup. It should be exactly one litre. If the bottle is not completely full, fill it with a little hot water, and then seal it right away.

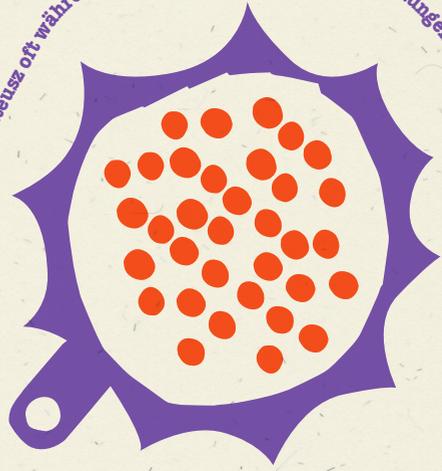


*Ursel Böhning: *Lehrbuch Heilpflanzenkunde*. 5th ed. Stuttgart 2021, p. 330.

Mateusz Okoński

Couscous mit Gemüse und Hühnchen

(ein Lieblingsgericht der Mitarbeiter der Temporary Gallery, das Mateusz oft während der Installationszeit von Ausstellungen zubereitet)



Zutaten:

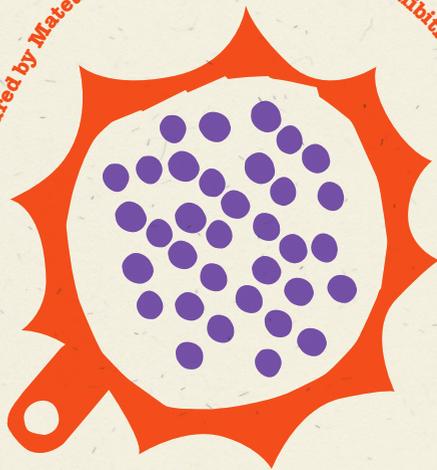
Ein paar Karotten
Ein paar Kartoffeln
1 Süßkartoffel
Ein Stück Kürbis
Ein Stück Kohl
Ein Bund Radieschen
2 gehäufte Esslöffel Ras al-Hanout Gewürz
Hühnerschenkel
Ein paar kleine Zucchini
1 Esslöffel Kreuzkümmel
1 Tomate
1 scharfe Paprika
Ein Strauß Petersilie
Rosinen
Butter
Eine Dose Kichererbsen
Koriander
1 Zwiebel

Das Öl in einem Topf erhitzen, die gehackte Zwiebel dazugeben und anbraten. Hühnchen, ganze Tomate, Ras al-Hanout und Kreuzkümmel hinzufügen, 15 Minuten braten, dabei ständig umrühren, da die Gewürze am Topfboden kleben bleiben. Gießen Sie 3 Tassen Wasser auf, fügen Sie Karotten, Kartoffeln, einen halben Bund Radieschen, Paprika, Kohl und Petersilie hinzu. Bis zur Hälfte garen (ca. 10 Minuten). Gemüse sollte vollständig von Wasser bedeckt sein. Sie können das Hähnchen herausnehmen, damit es nicht zu lange kocht. Kürbis, Zucchini, Süßkartoffel, restliche Radieschen und Rosinen hinzufügen. Kochen, bis es weich ist, dann das Huhn erneut als auch die Kichererbsen hinzufügen. Butter und blanchierte Rosinen hinzufügen. Mit Koriander und Petersilie servieren.

Mateusz Okoński

Couscous with vegetables and chicken

(a favorite dish of Temporary Gallery employees, often prepared by Mateusz during the installation of exhibitions)



Ingredients:

A few carrots
A few potatoes
1 sweet potato
A chunk of pumpkin
A chunk of cabbage
A bunch of radishes
2 heaping tablespoons
Ras el hanout spice
Chicken thighs
A few small zucchini
1 tablespoon of cumin
1 tomato
1 hot pepper
A bunch of parsley
Raisins
Butter
A can of chickpeas
coriander
1 onion

Heat the oil in a pot, add the chopped onion and fry it. Add chicken, whole tomato, ras al hanout and cumin, fry for 15 minutes, stirring all the time because the spices stick to the bottom of the pot. Pour 3 cups of water, throw in the carrots, potatoes, half a bunch of radishes, peppers, cabbage and parsley. Cook until half cooked (about 10 minutes). Vegetables should be fully submerged in water. You can take the chicken out so it doesn't overcook. Add the pumpkin, zucchini, sweet potato, the rest of the radishes and raisins. Cook until tender, then add the chicken again as well as the chickpeas. Add butter and blanched raisins. Serve with cilantro and parsley.



Dagna Jakubowska, Rezept für ein Gericht, das in Krisenzeiten revolutionäre Kraft gibt, aus dem Projekt Unkräuter: die essbare Karte der Migration*

**Ein politischer Atlas der Migration invasiver und gebietsfremder Arten (mit Darstellung der Migrationswege, der Ausbreitungsmechanismen, der Auswirkungen auf Natur und Wirtschaft sowie der Medienberichte über sie) in Form eines experimentellen Menüs mit Zutaten und Gerichten. Das Ergebnis eines Streifzugs durch periphere Räume, Brachland und verlassene "unsichtbare" Orte auf der Suche nach überraschenden, unterschätzten Arten, unbeachteten, vergessenen, selten genutzten natürlichen Nahrungsressourcen, die oft als giftig, korrupt, zerstörerisch, wertlos und lästig angesehen werden.*

HAUPTZUTATEN:

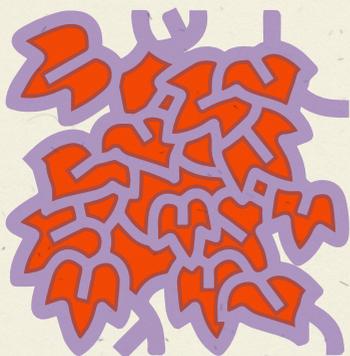


*Der heilende, talentierte und anspruchslose Überlebenskünstler / Eine Multitasking-Spezies, entscheidend und unersetzlich für die Zeit der Apokalypse TOPINAMBUR, JERUSALEM-ARTISCHOCKE (*Helianthus tuberosus*)*

*Die zerstörerische Ausbreitung von unerfüllten Hoffnungen SCHWARZKIRSCHÉ, WILDE SCHWARZKIRSCHÉ, RUMKIRSCHÉ (*Prunus serotina*)*

*Der subversive Agent oder die Rebe, die die Welt gefressen hat KUDZU (*Pueraria montana*)*

Waschen Sie die Topinambur und schneiden Sie sie in Viertel. Legen Sie sie mit der Hautseite nach unten auf ein mit Öl besprühtes Backblech. Mit Pfeffer, Salz und Olivenöl würzen. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die Topinambur 30 Minuten lang rösten. Für die Topinambur-Chips die Wurzel in Streifen schneiden und in eine Pfanne mit erhitztem Öl geben. Frittieren, bis sie knusprig sind. Die geröstete Topinamburwurzel mit den Chips mischen. Legen Sie eine Scheibe fermentierten Topinambour darauf. Sie können Topinambur mit Meerrettichblättern, Dillstängeln, Eichenholz, Kirschblättern und Knoblauch fermentieren. Kombinieren Sie Topinambour mit schwarzer Kirschmousse. Die amerikanische Kirsche gilt als ungenießbar, aber nur ihre Kerne können gesundheitsschädlich sein. Diese müssen entfernt werden, was nicht schwierig ist. Die Schwarzkirsche wird hauptsächlich für Konserven verwendet. Zur Herstellung von Püree oder Mousse übergießt man die Kirschen mit etwas Wasser und kocht sie einige Minuten lang. Dann pürieren Sie sie, um die Kerne zu entfernen. Zucker hinzufügen und eine weitere Stunde kochen. Die heiße Marmelade in Gläser füllen, den Deckel aufschrauben und die Gläser auf den Kopf gestellt abkühlen lassen. Um die Wirkung des Gerichts zu verstärken, bestreuen Sie es mit pulverisierter Wurzel der invasiven gebietsfremden Art kudzu.



Dagna Jakobowska, recipe for a dish that provides revolutionary power in times of crisis, from the project Weeds: the edible map of migration*

**A political atlas of the migration of invasive alien species (presenting migration paths, mechanisms of dispersal, impact on nature and economy as well as media narrations about them) in the form of an experimental menu of ingredients and dishes.*

The result of drifting through peripheral spaces, wastelands, abandoned “invisible” sites in search of surprising, underestimated species, unnoticed, forgotten, rarely used natural food resources, often regarded as toxic, corrupt, destructive, valueless and troublesome.

MAIN INGREDIENTS:



The healing, talented, and undemanding survivalist / A multitasking species, crucial and irreplaceable for the time of the apocalypse **TOPINAMBOUR, JERUSALEM ARTICHOKE** (*Helianthus tuberosus*)

The destructive spread of unfulfilled hopes **BLACK CHERRY, WILD BLACK CHERRY, RUM CHERRY** (*Prunus serotina*)

The subversive agent or the vine that ate the world **KUDZU** (*Pueraria montana*)

Wash the Jerusalem artichokes and cut into quarters. Place them skin-side down on a baking tray sprayed with oil. Season with pepper, salt and olive oil. Preheat the oven to 200 degrees Celsius. Roast the Jerusalem artichoke for 30 minutes. To make chips from topinambour, cut its root into strips and put them on the pan with heated oil. Fry until they are crispy. Combine the roasted Jerusalem artichoke root with chips. Put a slice of fermented topinambour on top.

You can ferment Jerusalem artichoke with horseradish leaves, dill stalks, oak, cherry leaves and garlic. Combine topinambour with black cherry mousse. The American cherry is considered inedible, but only its seeds can be harmful to health. They must be removed, which is not difficult. Black cherry is mainly used for preserves. To make puree or mousse, pour a little water over the cherries and boil for a few minutes. Then mash them to get rid of the seeds. Add sugar and cook for another hour. Put the hot jam into jars, screw on the lid and leave the jars upside down to cool. To enhance the effect of the dish, sprinkle it with powdered root of kudzu.

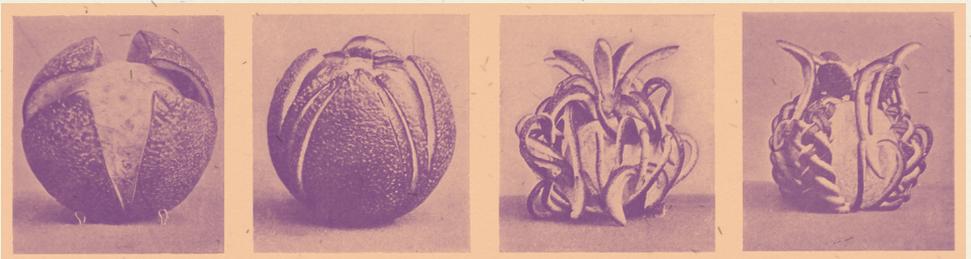
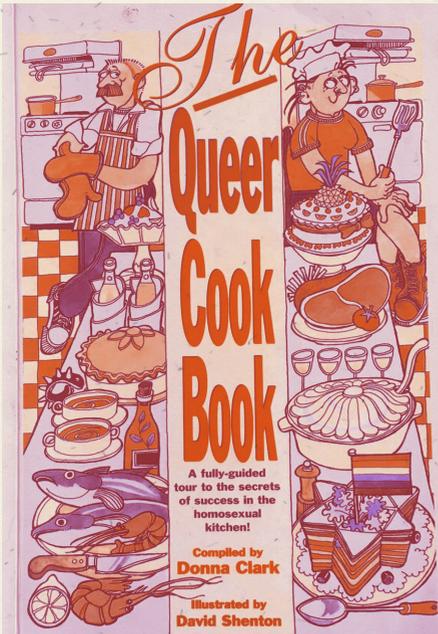


Illustration from The Art of Ornamental Orange Peeling, American Homes and Gardens magazine (1910)



Aus dem Buch **The Queer Cookbook: A fully-guided tour to the secrets of success in the homosexual kitchen!**
 Compiled by Donna Clark and illustrated by David Shenton, Bloomsbury Publishing 1997.

TIPPS FÜR DIE PERFEKTE KITSCHKÜCHE

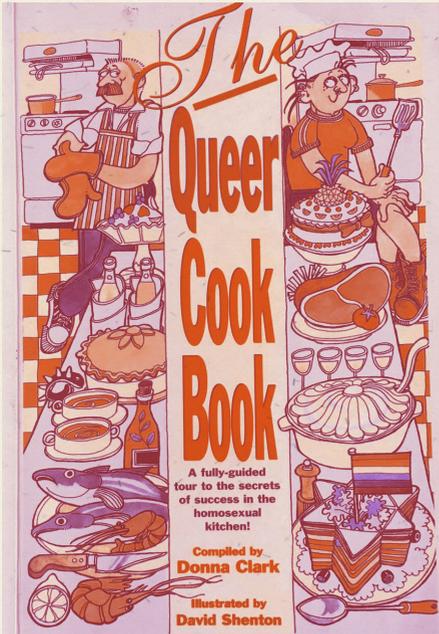
- Mit Messern von Sabatier und Le Creuset kann man nichts falsch machen. Sie sind die Investition wert, ebenso wie eine Küchenmaschine.
- Wenn ein Partner oder Freund Ihnen einen "großen Gefallen" schuldet und dummerweise sagt: "Ich tue alles", lassen Sie ihn den Kühlschrank ausräumen.
- Obwohl die Idee von offenen Regalen in der Küche ziemlich cool ist und uns alle auf den Seiten der Style-Magazine in Versuchung führt, kann man damit nur dann durchkommen, wenn man auch das passende Geschirr hat. Schränke sind sehr nützlich, um Teller und Tassen mit Blumenmuster zu verstecken.
- Sorgen Sie für zwei Beleuchtungen. Leuchtstoffröhren oder helle Deckenlampen verhindern zwar, dass Sie sich die Finger abschneiden, aber sie sind nicht gerade schmeichelhaft, also schalten Sie um, wenn Gäste kommen.
- Wenn Sie Freunde zum Abendessen einladen, sollten Sie alle langweiligen Vorbereitungen abgeschlossen haben, bevor sie eintreffen. Denn dann sehen sie nur, wie Sie Ihre Kreation optimieren, abschmecken und würzen, anstatt zu schälen, was weniger glamourös sein kann.
 - Küchenutensilien kann man nie genug haben.
- Ein unverzichtbares Gerät ist ein Nudelgreifer – er kann den Unterschied ausmachen. Auch eine Zange kann unentbehrlich sein, um Dinge aufzuheben, die man lieber nicht anfassen möchte.
- Gummihandschuhe sind nicht nur praktisch, sondern auch unheimlich sexy.

PRIDE-FRÜHSTÜCK FÜR LESBEN, BISEXUELLE UND TRANSGENDER DIENT ALLEN, DIE SICH ALS HUNGRIG IDENTIFIZIEREN

Ein Pride-Frühstück ist ein Muss im kulinarischen Queer-Kalender, denn es stimmt auf die Ereignisse des Tages ein und eröffnet den Pride mit einem Paukenschlag (oder einem Knall, je nach Qualität des Sekts). Es ist nicht das energiereichste Frühstück, aber seien wir mal ehrlich: Wenn man mehrere Stunden marschiert, Trillerpfeifen bläst, nervigen Bands zuhört, deren Existenz man vergessen hat, warmes Bier trinkt und all den Leuten aus dem Weg geht, die man im letzten Jahr versetzt hat, will man nicht bis zu den Achseln im Abwasch stecken, wenn man schließlich nach Hause taumelt.

METHODE: Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie die Kerne (ich weiß, das ist mühsam, aber Sexualpartner und freundliche Heterosexuelle werden die Mühe zu schätzen wissen). Schieben Sie die Croissants in einen mittelgroßen Ofen. Richten Sie sie kunstvoll an, gießen Sie die Sahne darüber (oder Frischkäse für die Gesundheitsbewussten) und öffnen Sie den Sekt.

ZUTATEN: 1 Flasche rosafarbener Cava (wenn Sie reich sind, nehmen Sie natürlich den echten, aber Cava reicht auch)
 1 Körbchen Erdbeeren Croissants Frischkäse (oder Sahne) Orangensaft



From The Queer Cookbook:
A fully-guided tour to the secrets of success in the homosexual kitchen!

Compiled by Donna Clark and illustrated by David Shenton, Bloomsbury Publishing 1997

TIPS FOR THE PERFECT KITSCH KITCHEN

- You can't go wrong with Sabatier knives and le Creuset. They're worth the investment, as is a food processor.
- If a partner or friend owes you a "serious favor" and foolishly says "I'll do anything", make them clean the fridge.
- Although the idea of open shelving in kitchens is pretty cool and has been tempting all of us from the pages of style magazines, you can only really get away with it if you've got the crockery to match. Cupboards are extremely useful for hiding crap floral plates and mugs.
- Have two lighting arrangements. Fluorescent strips or bright ceiling lights may stop you cutting your fingers to bits but are never flattering, so switch if guests arrive.
- If you've got friends coming round for dinner, do all the dull preparation before they arrive, so that they only see you tweaking your creation, tasting and seasoning, as opposed to peeling which can be less glamorous.
- You can't have too many kitchen utensils.
- An essential implement is a pasta grabber - it can make all the difference. Tongs can also be indispensable for picking up things you'd rather not handle.
- Industrial rubber gloves are not only practical, but bizarrely sexy.

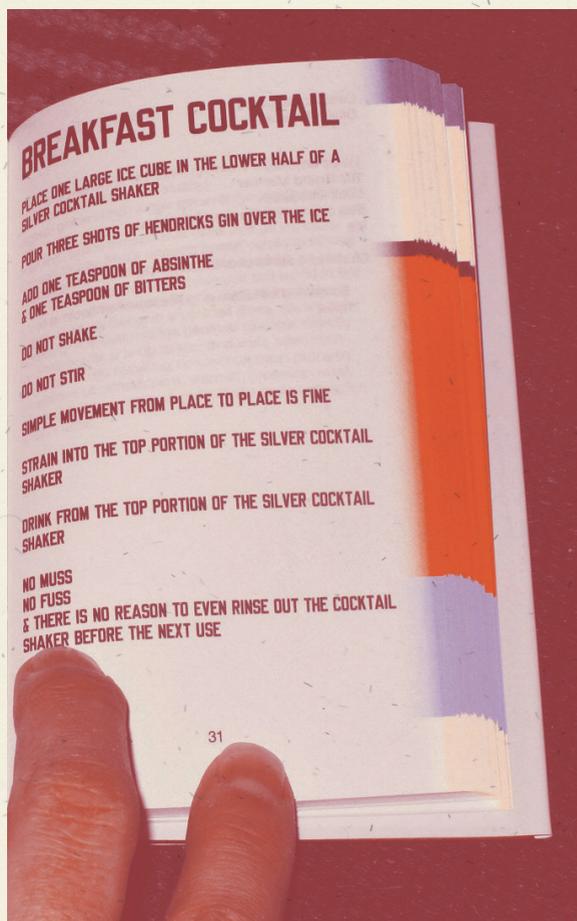
LESBIAN, GAY, BISEXUAL AND TRANSGENDERED PRIDE BREAKFAST SERVES ANYONE WHO IDENTIFIES AS HUNGRY

A pride breakfast is a must for the culinary queer calendar, it peps you up for the day's events and starts Pride with a bang (or a pop depending on the quality of the sparkling wine). Not the most energetic of breakfasts but let's face it if you've got several hours of marching, blowing whistles, listening to naff acts you'd forgotten existed, drinking warm beer and avoiding all the people you've stood up in the last year, you won't want to be up to your armpits in washing up when you finally stagger home.

METHOD: Wash strawberries and take the cores out (I know it's a pain but homosexuals and friendly heterosexuals will appreciate the effort). Pop the croissants in a medium oven. Arrange your fare artistically, pour on the cream (or fromage frais for the health conscious) and crack open the bubbly.

INGREDIENTS: 1 bottle of pink cava (obviously if you're rich you'll go for the real stuff but cava will do), 1 punnet of strawberries, croissants, fromage frais (or cream), orange juice.

FRÜHSTÜCKSCOCKTAIL



EINEN GROSSEN EISWÜRFEL
IN DEN UNTEREN TEIL EINES
SILBERNEN
COCKTAILSHAKERS GEBEN

DREI SCHUSS HENDRICKS
GIN ÜBER DEN EISWÜRFEL
GEBEN

EINEN TEELÖFFEL ABSINTH
& EINEN TEELÖFFEL BITTER
HINZUFÜGEN

NICHT SCHÜTTELN

NICHT RÜHREN

EINFACHES HIN- UND
HERBEWEGEN REICHT AUS

IN DEN OBEREN TEIL DES
SILBERNEN
COCKTAILSHAKERS
ABSEIHEN
AUS DEM OBEREN TEIL DES
SILBERNEN
COCKTAILSHAKERS TRINKEN
GANZ OHNE BRIMBORIUM

& ES GIBT KEINEN GRUND,
DEN COCKTAILSHAKER VOR
DEM NÄCHSTEN GEBRAUCH
AUSZUSPÜLEN

Temporary Gallery

Centre for Contemporary Art
Zentrum für zeitgenössische Kunst

Mauritiuswall 35, 50676 Cologne / Köln

Opening hours | Öffnungszeiten
Thursday – Sunday |
Donnerstag – Sonntag
12 p.m. – 7 p.m. | 12 – 19 Uhr
Admission free | Eintritt frei

www.temporarygallery.org



Design: Gabriella Marcella,
RISOTTO Studio
Print | Druck: Herr & Frau Rio
Cover Illustration | Titelbild:
Ola Nipsuj

Temporary Gallery ist ein Kunstverein und Sie können Mitglied werden. Informationen zu unserem Mitgliedschaftskonzept finden Sie auf unserer Internetseite.
Nicht wegwerfen! Ein Sammlerstück!

Temporary Gallery is an association of which you can become a member. Check our membership concept at our website.
Do not throw away! This is a collectible item!



Legend: Illustration from Mattia Giegher's Treatise on Napkin Folding (1629)

Funding and Support | Förderung und Unterstützung

Ministerium für
Kultur und Wissenschaft
des Landes Nordrhein-Westfalen



Kunststiftung
NRW



Deutsche
UNESCO-Kommission

PARTNER:

In-Haus
Integrationshaus e.V.

 **Stadt Köln**
Die Oberbürgermeisterin
Kulturamt

 **Deltax**
contemporary

Hotel Chelsea