



Sandra Knecht (49) inszeniert ein Rind im Kaufleuten

Hier wird Kunst gemetzget

ZÜRICH / SISSACH BL - Anscheinend bekommt die Schweiz von Fleisch nicht genug. Heute findet in Sissach BL eine öffentliche Schlachtung statt. Auch Sandra Knecht (49) setzt auf tote Tiere – nicht nur aus geschmacklichen Gründen.

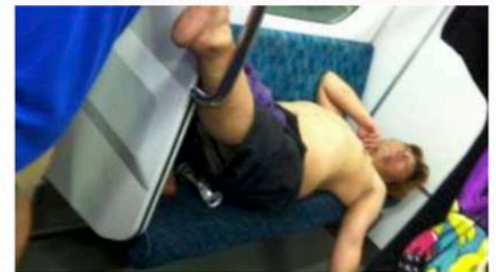


Beat Michel
REDAKTOR NEWS



Die Künstlerin Sandra Knecht (49) hat ein ganzes Galloway-Rind vakuumiert und mit den Innereien zu einem Kunstwerk arrangiert. Das Bild wird grossformatig an der Vernissage während der Metzgete im Kaufleuten gezeigt. [Katahrina Lütcher](#) [weniger](#)

Meist gelesen



Der Kater ist Nebensache

14 Merkmale, dass du gestern zu betrunken warst



Mr. Big, Chuck Bass & Co.

5 Serienfreunde, die keine Traumänner waren

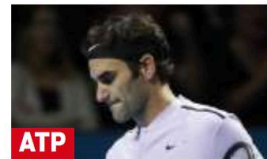
Newsletter

Erhalte die besten Geschichten täglich per E-Mail

[NEWSLETTER ABONNIEREN](#)

Sandra Knecht (49) hat ihre Werke zum Fressen gern

Diese Künstlerin metzget sich gut



Sandra Knecht (49) inszeniert ein Rind im Kaufleuten



2



Wirtschaft



Tennis



People Schweiz



Ski



Zürich

5/10

SIE SIND HIER: HOME > NEWS > SCHWEIZ > ZÜRICH > SANDRA KNECHT (49) INZENIERT EIN RIND IM KAUFLEUTEN - HIER WIRD KUNST GEMETZGET

Hauptpreis November
Stöckli Outdoor Sports
CHF 500.- Wertgutschein
(auf das ganze Sortiment)

Jetzt teilnehmen >>

Sandra Knecht (49) inszeniert ein Rind im Kaufleuten

Hier wird Kunst gemetzget

ZÜRICH / SISSACH BL - Anscheinend bekommt die Schweiz von Fleisch nicht genug. Heute findet in Sissach BL eine öffentliche Schlachtung statt. Auch Sandra Knecht (49) setzt auf tote Tiere - nicht nur aus geschmacklichen Gründen.



1 / 10 Sandra Knecht (49) mit dem Rinderviertel für die Supermetzgete im Kaufleuten in Zürich. Vom Rind wird so gut wie alles verwendet. (Bild: SWS)

0 SHARES 7 KOMMENTARE 1 FEHLER MELDEN

Beat Michel

Heute kommt es in Sissach BL zur spektakulären Schau-Schlachtung von zwei Schweinen. Die Aktion sorgt seit Tagen für Aufbruch. Tierschützer laufen Sturm, ein Pfarrer will sich aus Protest sogar selbst kasteien (BLICK berichtete). Die Organisatoren bleiben gelassen. Sie scheinen zu wissen: Es wird nichts so heiss gegessen, wie es gekocht wird.

Schon am nächsten Donnerstag, 2. November, lädt Betty Bossi im Zürcher Club Kaufleuten zu einer Fleisch-Performance, aber anders als in Sissach. «Bozof Sous Vide - verspelen sie ein ganzes Rind», lautet der Titel der Veranstaltung.

Dort zerteilt die Schweizer Biennale-Künstlerin Sandra Knecht (49) so gut wie alle Teile eines Galloway-Rinds. Zur Veranschaulichung wird die Künstlerin das hintere Viertel des Rindes prominent im Saal aufhängen. Dann zerlegt sie das Fleisch live vor dem Publikum in seine Einzelteile. Damit der Geschmack richtig zur Geltung kommt, lagert das Fleisch schon seit acht Wochen beim Metzger im Kühlschrank.



Geschlachtet wurden Tiere vom Metzger

Das Töten der Tiere hat die Künstlerin dem Metzger überlassen: «jeder soll das machen, was er am besten kann.»

Ihr Kunst nennt sie «kulinarische Vernissage». Als Beilage gibt es zum reinen Fleisch auch kunstvolle Bilder, die das Fleisch in seiner ganzen Pracht zeigen. Auf den Teller kommt später nicht nur Filet und Ragout, sondern auch Herz, Zunge und Schulter - eigentlich alles, was sich essen lässt.

Der Veranstalter will an dem Abend die Sous-Vide-Garmethode dem Publikum näherbringen. Ein Teil des Fleisches kommt aber auch auf den Grill. Und hier kommt wieder Knecht zum Einsatz. Aus der Künstlerin wird die Grillmeisterin. «Dafür nehme ich immer meinen eigenen Riesengrill mit. Den kenne ich am besten», sagt sie.

«Ich kann keine stinkende Billigkohle gebrauchen»

Die Koch-Performance von Sandra Knecht sind berühmt. Alles ist perfekt. Ihr Essen ist im wahrsten Sinne des Wortes Kunst. Einmal pro Monat lädt sie zum Kochexperiment im Hafenaerial in Basel ein.

«Der Unterschied zwischen dem Menu von einer Künstlerin und das von einem Koch ist die Einzigartigkeit. So wie es jede Pflanze und jedes Tier nur einmal gibt, so existieren meine Essen auch nur ein mal. Es gibt keine Rezepte oder Aufzeichnungen. Es ist ein Experiment», sagt die Künstlerin. «Ein Koch muss seine Rezepte immer wieder kochen können. Es ist wiederholbar.»

Zur Spezialität des Projekts im Kaufleuten ist auch, dass alles aus der Wohnregion der Künstlerin stammt, dem. «Die Kräuter für die Blutwurst, sogar die Kohle stammt von hier. Ich schwöre auf das Produkt der Schweizer Köhlerin Doris Wickli», sagt Sandra Knecht. Die Kohle sei sehr wichtig für den Erfolg: «Ich kann keine stinkende Billigkohle gebrauchen», sagt sie.

«Einen Teil des Fleisches brate ich direkt auf den glühenden Kohlen. Ich mag Rock'n'Roll am Grill.» Der grösste Teil des drei jährigen Bio-Galloway-Rindes wird aber schonend mit Sous-Vide gegart - so, dass der Eigengeschmack möglichst erhalten bleibt. Das heisst das Fleisch wird in eine Plastik-Folie vakuumiert und bei Temperaturen unter 80 Grad Stunden bis ganze Tage gegart.

«So gelingen auch Fleischstücke sehr gut, die nicht mehr so gefragt sind. Wie Schulter zum Beispiel», sagt Ganz. Anders als bei anderen Anlässen in dem Zürcher Edelklub muss man am Abend mit Sandra Knecht nicht tief in die Tasche greifen. Der Eintritt ist frei, Essenportionen gibt es ab fünf Franken.



Publiziert am 27.10.2017 | Aktualisiert am 30.10.2017

0 SHARES 7 KOMMENTARE 1 FEHLER MELDEN

Letzte Spielwoche!
Wer räumt heute das grosse Geld ab?
Jetzt mitspielen!

AKTUELL AUF BLICK.CH

Kann Lieke Hager zum 15. Mal Federer räumt gleich drei ATP Awards ab!

Die 10 Forderungen werden Allison Nischke durchsetzen?
Smallville - Star gehört irriter Sex-Sekte an

Es ist wieder da! Jetzt gibt's das Nazi-Magazin auch bei Valora
Schweizer Gemüse Produzenten
Jetzt kuschelige Bettwäsche und vieles mehr bestellen!

TOP 3

- Nennung der Herkunft von Kriminellen**
Schweden mauern, Thailänder prahlen
- Es ist wieder da!**
Jetzt gibt's das Nazi-Magazin auch bei Valora
- Täter auf der Flucht**
Bewaffneter überfällt Kiosk am Bahnhof Zürich...

LE CAFE BARAT
Schweizer Gemüse Produzenten
Jetzt kuschelige Bettwäsche und vieles mehr bestellen!

Schweizer Sauerkraut - das Powerkraut für jede Saison

SCHWEIZ

Täter auf der Flucht
Bewaffneter überfällt Kiosk am Bahnhof Zürich Wiedikon

Hans Boff
Verteidiger des Drogen
Es ist wieder da!
Jetzt gibt's das Nazi-Magazin auch bei Valora

Nennung der Herkunft von Kriminellen
Schweden mauern, Thailänder prahlen

Sandra Knecht (49) hat ihre Werke zum Fressen gern

Diese Künstlerin metzget sich gut

Beat Michel

H heute kommt es in Sissach BL zur spektakulären Schau-Schlachtung von zwei Schweinen. Die Aktion sorgt seit Tagen für Aufruhr. **Tierschützer laufen Sturm, ein Pfarrer will sich aus Protest sogar selbst kasteien** (BLICK berichtet). Die Organisatoren bleiben gelassen. Sie scheinen zu wissen: Es wird nichts so heiss gekocht, wie es später gegessen wird.

Schon am Donnerstag lädt die Künstlerin Sandra Knecht (49) im Zürcher Club Kaufleuten zu einer ähnlichen Aktion. Wie die Verantwortlichen der Metzgerei in Sissach **will Knecht das Handwerk des Metzgers dem Publikum näherbringen**. «Ich will den Leuten in der Stadt mal zeigen, was richtig gutes Fleisch ist», sagt sie. Die Vorbereitungen für ihre Metzgerei laufen seit Wochen. Bei ihr wird Fleisch erst zur Kunst und dann zum Genuss.

Ihre Performance ist berühmt und berücksichtigt. Zur Veranschaulichung wird die Künstlerin das hintere Viertel eines Galloway-Rindes prominent in Saal aufhängen. **Dann zerlegt sie das Fleisch live vor dem Publikum in seine Einzelteile**. Damit der Geschmack richtig zur Geltung kommt, lagert das Fleisch schon seit acht Wochen beim Metzger im Kühlschrank.

Das Töten der Tiere hat die Künstlerin dem Metzger überlassen: **«Jeder soll das machen, was er am besten kann.»** Angst hat sie keine. «Ich habe schon viele Tiere geschlachtet. Mit 13 war ich



Sandra Knecht überprüft den Schnitt durch das Galloway-Rind.



Die Künstlerin hat ein ganzes Rind vakuumiert und mit den Innereien zu einem Kunstwerk arrangiert.



So berichtete BLICK gestern.

zum ersten Mal an einer Hauschlachtung», sagt Knecht.

Die Schlachtung nennt sie lieber «kulinarische Vernissage». Als Beilage gibt es zum reinen Fleisch auch kunstvolle Bilder, die das Fleisch in seiner ganzen

Pracht zeigen. Auf den Teller kommen später **nicht nur Filet und Ragout, sondern auch Herz, Zunge und Schütler** – eigentlich alles, was sich essen lässt.

Ist das Tier zerteilt, stellt sich Knecht an den Grill im Innenhof

des Clubs. Aus der Künstlerin wird eine Köchin. «Dafür nehme ich immer meinen eigenen Riesengrill mit. Den kenne ich am besten», sagt sie.

Knecht erklärt ihre blutige Arbeit: «Ich kann meine Werke

nicht wiederholen. So wie die verwendeten Tiere und Pflanzen einzigartig sind, ist es auch das Essen», sagt die Künstlerin.

Bei der Zubereitung der Speisen pflegt Knecht einen

ganz eigenen Stil. «Ich kann keine stinkende Billigkohle gebrauchen. **Denn einen Teil des Fleisches brate ich direkt auf den glühenden Kohlen.**»

Ihr Geheimtipp für alle Fleischfreunde: Das Fleisch in einer Plastikfolie ordentlich vakuumieren und bei Temperaturen unter 80 Grad mehrere Tage garen. **«So gelingen auch Fleischstücke sehr gut, die nicht mehr so gefragt sind. Wie die Schulter zum Beispiel.»** Geschmacklos kann man dann höchstens noch ihre Kunst finden.

Fotos: a&f-images, Katharina Lürscher

Schweizer Jugend träumt vom traditionellen Familienbild – ein Weckruf

Die Hausfrau ist eine Gefahr für die Gesellschaft

Ich bin fast beschämend gern daheim. Der Herd ist mein Freund. **Wenn ich ein paar Wochen am Stück nicht arbeite, bin ich glücklich in meinen vier Wänden.** Hausfrau spielen macht Spass. Hausfrau sein aber ist eine Horrorvorstellung.

Für die Jungen ist dieser Horror ein Traum. Vier Fünftel der 19-jährigen Männer und Frauen finden das «modernisierte bürgerliche Modell» erstrebenswert – der Mann ist Ernährer, die Frau Zubrotverdienerin.

Ein Viertel träumt gar von Verhältnissen wie in den 60er-Jahren. Das ergab eine grosse Studie im Auftrag des Bundes, die gestern präsentiert wurde. «Die göttliche Ordnung», mit der das Nicht-Stimm- und Nicht-Wahlrecht der Frauen begründet wurde, ist also wieder salonfähig.

Das ist eine Kapitulationserklärung. Rückschritt statt Fortschritt. Eine Ver-

höhnung jenes Feminismus, den ich vertrete: keine Gleichschaltung, aber Gleichstellung. **Kein Verschwimmen der Geschlechter, aber gleiche Spielregeln für beide.**

Wie können wir jetzt noch mehr Unterstützung bei der Fremdbetreuung verlangen, Förderung von Frauen in Kaderpositionen, Teilzeitjobs für Väter, wenn die Jungen das alles anscheinend nicht wollen?

Einen Lichtblick gibt es: Städtische und gut ausgebildete Junge streben progressive Familienmodelle an, **das traditionelle Modell findet vor allem auf dem Land Zurspruch.** Die Studie bestätigt das Klischee.

Ich, kinderloses Stadtkind, wundere mich über Frauen, die ihre Erfüllung im Muttersein sehen. Ich verstehe, dass sie die ersten Lebensjahre des Kindes nicht nur am Feierabend und Wochenende mitgestalten wollen. Ich kann aber nicht nachvollziehen, so sehr



Familien-Idylle von einst: Wer will dahin zurück?

ich mich anstrengte, wie diese Frauen später glücklich bleiben wollen. Das Baby ist nicht ewig Baby.

Und kommt es zur Trennung, **folgt nach der Leere, die der Auszug des Kindes hinterlassen hat, oft die Altersarmut.** Sie ist für Frauen die Konsequenz des traditionellen Familienmodells. Ist

der Mann weg, verschwindet die Existenzgrundlage. Spätestens im AHV-Alter darbt die Frau. Ein Blick auf die Geschlechterverteilung bei den Ergänzungsleistungen reicht, um das zu bestätigen.

Wenn die Frau, gut und teuer ausgebildet, nicht mit beiden Beinen oder zumindest einem

Fuss im Berufsleben bleibt, ist sie weg vom Fenster.

Und alles, weil sie nur ans Morgen und nicht ans Übermorgen dachte.

Die Vorstellung des Hausfrauendaseins ist romantisch. Aber sie ist eine Gefahr für die Gesellschaft. Eine Horrorvorstellung.

Cinzia Venafro

Mehr Lohn bei Migros und Coop

Basel/Zürich – Mitarbeiter im Detailhandel bekommen mehr Lohn: Migros erhöht die Gehälter 2018 um 0,5 bis 0,9 Prozent. Coop zahlt durchschnittlich 1 Prozent mehr. **Im letzten Jahr betrug die Lohnerhöhung bei Migros 0,3 bis 0,7 Prozent, bei Coop 0,5 Prozent.** Zudem erhalten 37 000 Coop-Mitarbeiter einen neuen Gesamtarbeitsvertrag. Dieser gilt für vier Jahre. Neu wird der Vaterchaftsurlaub von einer Woche auf drei Wochen ausgedehnt. Mütter erhalten ab dem dritten Dienstjahr mit insgesamt 16 Wochen zwei Wochen mehr. Auch bei der Arbeitsplanung oder im Krankheitsfall von Kindern gibt es Verbesserungen.

Nächste Runde in Rentenkrach

Bern – Die Altersvorsorge 2020 fiel am 24. September beim Volk durch. **Gestern trafen sich 27 Parteien, Sozialpartner und andere Organisationen mit Innenminister Alain Berset.** Er will sie in die Pflicht nehmen für eine Reform, die eine Chance hat. Nach zwei Stunden gab es nur in zwei Punkten Konsens: Dass es eine neue Reform braucht, und dass das Rentenniveau nicht sinken darf. Immerhin. Berset sagte, das Treffen sei positiv, in konzentrierter Stimmung verlaufen. Ist er zufrieden? «Das wäre zu viel gesagt.» Bevor die nächste Diskussion stattfindet, **will der Bundesrat die offizielle Wählernachbefragung abwarten,** um zu sehen, woran die Vorlage beim Volk scheiterte.

Am Start: Sandra Knecht

FLEISCH FÜR ALLE

Die Biennale-Künstlerin **Sandra Knecht** ist eine gastronomische Provokateurin: Sie kocht Fleisch – und übernimmt auch den Part, den wir lieber nicht sehen: Tiere schlachten und ausbeinen. Knecht serviert nachher alles – «vom Schnörli bis zum Schwänzli», inklusive Innereien. Betty Bossi ruft in Zusammenarbeit mit der Künstlerin zum grossen gastronomischen Event im Kaufleuten. Das Tier, ein Angus-Rind, hat Knecht zusammen mit einem Metzger geschlachtet. Seinen Tod hat sie in

wunderschönen Stillleben nach alten Meistern fotografisch dokumentiert. Die grossen Bilder bilden im Zürcher Kaufleuten den Hintergrund, vor welchem Knecht am 2. November ab 17 Uhr gemeinsam mit Spitzenkoch Moritz Stiefel und Spezialisten von Betty Bossi **das Rind zubereitet – ein Viertel davon hängt zunächst zum Bestaunen von der Decke**. Das Beste: Nachher wird gegessen, der Eintritt ist frei. Die Menüliste kann sich sehen lassen: Brisket, Ragout, Roastbeef – s hätt, solange s hätt!



Heute vor

58

Jahren ...



DIE SPINNEN, DIE... Franzosen! Prügeln sich mit Hinkelsteinen und jagen armen Wildschweinen nach. Und alle anderen spinnen auch, besonders die Römer. Zumindest wenn man **Zeichner Albert Uderzo und Autor René Goscinny** Glauben schenkt. Die publizierten vor 58 Jahren im französischen Jugendmagazin «Pilote» die erste Seite ihres späteren Megaerfolgs «Asterix».

«Ich verwandle mein seelisches Chaos in Kunst»

Seine Stimme ist unvergleichlich, sein Verstand messerscharf. Sänger **Asaf Avidan (37)** über sein neues Album und seine Heimat Israel, über die er lieber nicht sprechen würde.

INTERVIEW: JONAS DREYFUS

Wer den Namen Asaf Avidan nicht auf Anhieb kennt, dem müssten ein paar Takte seines grössten Hits «One Day/Reckoning Song» weiterhelfen.

Ein deutscher DJ verwurstete ihn 2012 ungefragt zu einem Remix, der es in der Schweiz, in Deutschland und Österreich auf Platz 1 schaffte. Avidan wurde über Nacht zum internationalen Popstar. Seine Stimme: ein krächzendes, flehendes Organ, das keinem Geschlecht zugeordnet werden kann. Avidan selbst: ein hochbegabter Diplomatensohn

aus Israel, der mit seiner Familie lange in Jamaika lebte, mit 18 die israelische Armee wegen Angstzuständen verliess und mit 21 den Krebs überwand. Nun hat der 37-Jährige ein neues Album mit dem Titel «The Study On Falling» am Start. Wir riefen ihn in Italien an.

Asaf Avidan, was hat Sie von Israel nach Italien verschlagen?

Asaf Avidan: Ich habe ein Haus in Umbrien gefunden. Es ist unglaublich schön hier, friedlich und grün. Letzte Woche habe ich Oliven gepflückt und mein eigenes Öl gemacht. Ein Traum.



de fr it

Zürich 9°

Inhalt A-Z Suchen

Schweiz Ausland Wirtschaft Sport People Entertainment Digital Wissen Lifestyle Community Mehr Mediathek

Games Wettbewerbe Horoskop RSS 20 Minuten Radio

SuperDeal



Kunstprojekt in Zürcher Club

Geschlachtetes Rind wird vor Live-Publikum zerlegt

In Zürich wird am Donnerstag ein Rind zerlegt und zubereitet. Die Kunstaktion soll zeigen, wie ein Tier würdevoll geschlachtet und verarbeitet wird. Tierschützerin Esther Geisser...

Bilder Infografik Umfrage Kommentare

- Ex-Pfarrer geisselt sich selbst wegen Metzgete
- Vor dem Bolzenschuss gab es noch Äpfel für die Säue



Neue Vorwürfe

Kevin Spacey war «ein schlechter Witz»

Die Übergriffe von Kevin Spacey auf Anthony Rapp sollen kein Einzelfall sein. Jetzt klagen weitere Schauspieler an.

Bilder 41 Kommentare

- Netflix stellt Produktion der sechsten Staffel ein
- Er wurde von seinem Nazi-Vater geschlagen

Ihre Story, Ihre Informationen, Ihr Hinweis? feedback@zsmintuten.ch

Kunstprojekt in Zürcher Club 01. November 2017 16:32; Akt: 01.11.2017 16:32

Geschlachtetes Rind wird vor Live-Publikum zerlegt

In Zürich wird am Donnerstag ein Rind zerlegt und zubereitet. Die Kunstaktion soll zeigen, wie ein Tier würdevoll geschlachtet und verarbeitet wird. Tierschützerin Esther Geisser sieht das anders.



In etwa so wird das Rind an der Decke des Kaufleutens hängen. Die Köche – nebst der Food-Künstlerin Sandra Knecht auch Spitzenkoch Moritz Steffel – bereiten dann Stück für Stück zu und servieren das Essen an die Besucher. Im Vorfeld haben sie das Rind künstlerisch in Szene gesetzt. Wie es dazu kam, sehen Sie im Video unten.

Bild: Katarhiva Lüscher

Protestierende Tierschützer und ein Ex-Pfarrer, der sich selbst geiselt – die Säulmetzgerei in Sissach BL hat heftige Diskussionen über das Schlachten ausgelöst. Während dem Metzger der Respekt vor dem Tier am Herzen lag, kritisierten die Tierschützer das Töten an sich.

Immer wieder streiten sich die Akteure über Sinn und Nutzen von Tierschlachtungen. In Zürich wird das Fleischessen nun zum Kunstprojekt. Ein vorab geschlachtetes Rind wird am Donnerstagabend im Kaufleuten nach und nach zerlegt und zubereitet. Interessierte können dann direkt vor Ort das Fleisch essen. Ziel sei es, das ganze Rind komplett zu verarbeiten, sagt Lars Feldmann, CEO von Betty Bossi und verantwortlich für das Kunstprojekt «Boeuf Sous-Vide».

Künstlerin Sandra Knecht erklärt das Projekt:



«Moment der Tötung ist intim»

«Die Schweiz isst viel Fleisch. Wir wollen keine Sensationsgeschichte, sondern ehrlich und nachhaltig darüber reden», sagt Feldmann. «Als Wertschätzung gegenüber dem wertvollen Lebensmittel Fleisch zeigen wir am Anlass bewusst das gesamte Rind und verwerten es konsequent nach der Nose-to-tail-Philosophie.» Es gehe um Ehrlichkeit und Transparenz, das soll künstlerisch umgesetzt werden. «Damit der Eigengeschmack möglichst erhalten bleibt, wird ein Grossteil des Fleisches schonend mit sous-vide gegart.»

Die Künstlerin Sandra Knecht hat das Bild des geschlachteten Rindes kunstvoll arrangiert (siehe Bildstrecke). Den Prozess, den das Tier von der Weide bis zu seiner Verarbeitung im Kaufleuten durchgemacht hat, wurde auf Video festgehalten. Die Tötung selbst wurde jedoch nicht aufgezeichnet. «Das ist ein intimer Moment. Wir haben uns entschieden, diesen nicht zu zeigen», sagt Feldmann.

Für ein zubereitetes Stück des Rindes zahlen Interessierte fünf Franken, der Eintritt ist sonst frei. Auch Kinder dürfen am Anlass teilnehmen. Bis das Rind fertig zerlegt ist, hängt es gekühlt an einem Haken – dort, wo sonst die Diskokugel hängt.

«Im Schlachthaus ist es anders»

Für Esther Geisser, Präsidentin der Tierschutzorganisation Netap, hat das Projekt wenig mit der Würde des Tieres zu tun. «Dass es sich um ein Kunstprojekt handelt, finde ich eher entwürdigend. Es geht hier nicht um Kunst, sondern um das Töten. Man nimmt einem Lebewesen das Leben weg, alles nur für einen kurzen Moment des Genusses.»

Zwar begrüsst es Geisser, wenn überzeugte Fleischesser wissen, woher ihr Steak kommt. «Das sollte man aber nicht mit so einer theatralischen Veranstaltung vermitteln.» Für die Tierschützerin sind öffentliche Metzger Augenwischerei. «Die Veranstalter geben sich extra viel Mühe und weisen auf die Würde des Tieres hin. Ich habe selbst schon Schlachttransporter begleitet oder war in Schlachthäusern. Dort ist es ganz anders.» Die Tiere seien gestresst und Fehler beim Bolzenschuss kämen immer wieder vor. «Im Schlachthaus wird oft im Akkord gearbeitet. Die Tiere leiden sehr», sagt Geisser.

Schaufenster für Schlachthäuser

Öffentliche Schauschlachten scheinen für Geisser derzeit einen Boom zu erleben – auch im Ausland, wo etwa Zootiere vor Zuschauern zerlegt werden. Da dies jedoch nicht der Realität entspreche, wünscht sich Geisser andere Massnahmen: «Ich finde es besser, wenn Schlachthäuser Schaufenster bekämen, wo jeder hineinschauen könnte.» Das sei viel transparenter.

Elkettenschwidel

Bohnen-Liebhaber erlebt ein oranges Wunder

Der Inhalt einer Konservendose aus dem Coop hielt für einen Walliser eine Überraschung bereit: Es stand Bohnen drauf – doch drin war etwas anderes.

Crowdfunding

Operation Libero will mit 285'000 Fr die SRG retten

Operation Libero sagt der No-Billag-Initiative den Kampf an. Mittels Crowdfunding sollen über 200'000 Franken für eine Kampagne zusammenkommen.

CS-Sorgenbarometer

Die AHV ist die grösste Sorge der Schweizer

Erstmals überholt die Sicherung des Renten die Arbeitslosigkeit als grösstes Problem der Schweizer. Weniger Sorgen bereitet die Zuwanderung.

Zügel

Mehrheit lässt Freunde Kisten schleppen

Fast jeder Vierte ist im letzten Jahr umgezogen. Häufig werden dabei Freunde und Familie eingespant. Auch hier gibt es allerdings einen Röstgraben.

Tamedia-Themenumfrage

Wie denken Sie über die EU oder den Klimawandel?

Wirtschaft, Digitalisierung oder Umweltschutz: Verraten Sie uns Ihre Meinung zu den wichtigsten Themen, die die Schweiz beschäftigt.

Lokführer «nicht gefragt»

Jetz rollt der erste selbstfahrende SBB-Zug

Stefan Ecker – Die SBB präsentiert einen Doppelstock-Zug, der automatisch bremst und beschleunigt. Der SBB-Chef ist begeistert, die Lokführer sind es weniger.

Reanimation

«Nicht wiederbeleben»-Tattoo gilt hier nicht

Jennifer Furer – In Miami standen Ärzte vor einem Dilemma, als ein Bewusstloser mit einem «Nicht wiederbeleben»-Tattoo eingeliefert wurde. Was würden Schweizer Ärzte tun?

Flüchtlinge

Ständerat will kein Kostendach für EU-Grenzschutz

Die Schweiz soll sich am verstärkten Schutz der EU-Ausgangsgrenze beteiligen. Eine auf 12 Millionen Franken begrenzte Kostenbeteiligung lehnt der Ständerat ab.

Schreibfehler

Mitarbeiterin macht sich über Bewerbungen lustig

Auf Instagram postet die Mitarbeiterin einer Zürcher Privatbank Fotos von Bewerbungen, weil sie viele Schreibfehler enthalten. Sie muss sich nun entschuldigen.

Stalking-Affäre

Obersteuerrat Buttet muss Dienstwaffe abgeben

Die CVP wollte in der Stalking-Affäre eine Haltung festlegen – doch der Protagonist ist nicht aufgetaucht.

20 Sekunden

Saudis wollen Touristen

RIAD. Saudiarabien öffnet sich dem Tourismus: Die Regierung des streng islamischen Königreichs kündigte gestern die erstmalige Vergabe von Touristenvisa an. Ein entsprechendes System sei eingerichtet worden und werde «bald» in Betrieb genommen, erklärte eine staatliche Kommission in Riad. Ziel sei es, den Tourismussektor in dem Königreich auszubauen und mehr ausländische Besucher anzulocken. SDA

Leere Flughäfen

BUENOS AIRES. Ein Streik bei den beiden grössten Fluggesellschaften Argentiniens hat die Reisepläne Tausender Passagiere zur Makulatur werden lassen. Am Jorge-Newbery-Flughafen in Buenos Aires wurden 300 Flüge abgesagt, wie die staatliche Nachrichtenagentur gestern meldete. Betroffen seien etwa 40 000 Menschen. Am Mittag war auch der Ezeiza-Flughafen am Rand der Stadt leer. AP

Euro Millions

Zahlen: **1, 12, 36, 43, 46**

Sterne: **3, 5**

2. Chance: **7, 11, 15, 21, 42**

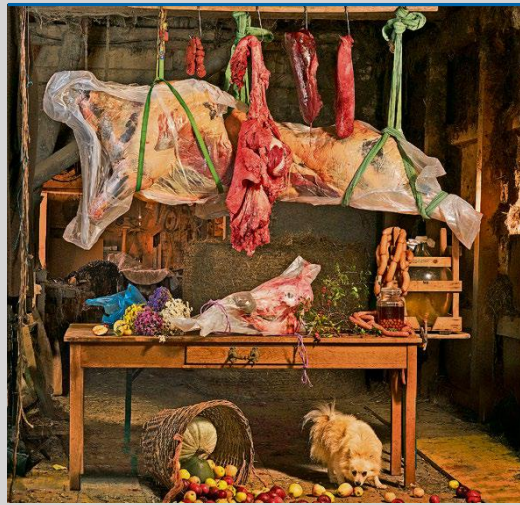
Super-Star: **P 4 4 3 V**

ohne Gewähr

Metzgete als Event – und der

ZÜRICH. Tierschützer protestieren gegen öffentlich gezeigte tote Tiere. Gleichzeitig wollten schon lange nicht mehr so viele Jäger werden.

Das Töten von Tieren macht Schlagzeilen: Am Samstag fand in Sissach BL eine öffentliche Metzgete von zwei Sauen statt. Aus Protest geisselte sich ein ortsansässiger Pfarrer. Im Kaufleuten wird am Donnerstag ein Rind zerlegt und von Kopf bis Fuss zubereitet. Tierschützer finden dies «entwürdigend». Währenddessen wollen im Aargau immer mehr junge Schweizer eine Jagdausbildung absolvieren. Für Ethiker Thomas Gröbly dürfte sich der Konflikt um das Töten von Tieren noch verstärken. TAM



Dieses Rind wird vor Publikum zerlegt. KATHARINA LÜTSCHER

Rind wird live zerteilt

ZÜRICH. Bei einem Kunstprojekt wird morgen Abend im Zürcher Kaufleuten ein vorab geschlachtetes Rind zerlegt und zubereitet. Besucher können das Fleisch vor Ort essen. «Die Schweiz isst viel Fleisch. Wir wollen keine Sensationsgeschichte, sondern ehrlich und nachhaltig darüber reden», sagt Lars Feldmann, CEO von Betty Bossi und verantwortlich für das Projekt «Bœuf Sous-Vide». Esther Geisser von der Tierschutzorganisation Netap findet: «Das ist eher entwürdigend. Es geht hier nicht um Kunst, sondern ums Töten. Man nimmt einem Wesen das Leben, alles für einen Moment des Genusses.» VRO

Jagd immer beliebter – Tierschützer wollen sie abschaffen

ZÜRICH. Die Anzahl Personen, die eine Jagdausbildung beginnen, ist laut der Eidgenössischen Jagdstatistik in den vergangenen 20 Jahren von rund 600 auf rund 800 Personen pro Jahr angestiegen. Im Kanton Aargau sind darunter auch mehr junge Frauen und Männer. Die jungen Jäger schätzen laut dem Aargauischen Jagd-

schutzverein, dass sie während der Ausbildung einen tiefen Einblick in die Natur erhalten. Die Tierpartei Schweiz versteht es hingegen nicht, dass sich Menschen überhaupt für die Jagd und das Töten von Tieren interessieren. Die Partei hat im Kanton Zürich eine Volksinitiative eingereicht, um die private Jagd abzuschaffen. TAM



Auch mehr junge Frauen und Männer entdecken die Jagd für sich. ISTOCK

Terrorist rast mit Pick-up über Veloweg – mehrere Tote



Spurensicherung am Tatort: Experten untersuchen den weissen Pick-up-Truck des Täters. AFP

NEW YORK. In Manhattan hat ein Amok-Fahrer mindestens acht Menschen getötet. Die Behörden sprechen von Terror.

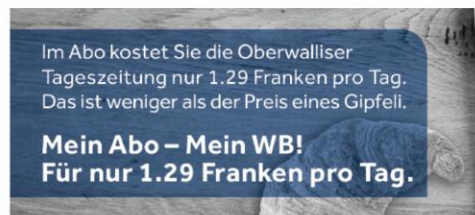
Ein 29-jähriger Mann ist gestern im New Yorker Stadtteil Manhattan mit einem gemieteten Pick-up-Truck auf einen Veloweg gefahren. Er hat dabei laut Polizei mindestens acht Menschen getötet, mehr als ein Dutzend weitere Personen wurden verletzt. Der Truck rampte schliesslich einen Schulbus, worauf der Fahrer aus dem Fahrzeug sprang und von der Polizei angeschossen und festgenommen wurde. Er war mit einem Paintball- und einem Luftgewehr bewaffnet. Die Behörden behandeln den



Das Bild soll die Festnahme des Täters zeigen. TWITTER

Vorfall als Akt des Terrorismus. Laut Polizeibeamten rief der Mann beim Verlassen des Wagens «Allahu Akbar» («Gott ist gross»). Seine genaue Identität wollten die Behörden aus ermittlungstaktischen Gründen noch nicht bekannt geben. New Yorks Bürgermeister Bill de Blasio sagte zu den Medien, es handle sich um eine «feige Tat, gerichtet gegen unschuldige Zivilisten». US-Präsident Donald Trump schrieb auf Twitter: «Es sieht aus wie eine weitere Attacke einer kranken und geistesgestörten Person. Die Polizei verfolgt den Fall genau. Nicht in den USA!» 20M

Sie sind hier: > Home > News > Schweiz > Kultur > Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch



KUNSTPROJEKT | Ein Kunstwerk wird verkostet

Vom würdevollen und Fleisch



1/1 Sandra Knechts Stillleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild)
Foto: pressebild

Quelle: SDA

01.11.17 0

Artikel teilen



Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgere, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütcher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnacht" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.



01. November 2017, 15:34

Artikel teilen



Newsticker | Meistgelesen

- 11:35 Rekordhohes Investitionsvolumen in Visp
- 11:28 Studie beurteilt starke Eingriffe in Strommarkt kritisch
- 11:17 Früherer Facebook-Präsident warnt vor Sozialen Medien
- 11:15 Disney kündigt neue "Star Wars"-Trilogie von Rian Johnson an
- 11:03 Kritik an konservativem Senatskandidat nach Belästigungsvorwürfen
- 10:46 Jugendsession debattiert über AHV und trifft Delegation aus Afrika

Heute im WB



In der aktuellen RZ



Oberwalliser Baby-Galerie



Aktuell auf 1815.tv



Sendung vom 10. November 2017
WB-Stammtisch mit Philipp Matthias Bregy und Brigitte Wolf

> zum Video



Kultur Wallis

10.11.2017 | Lesung
Erzählnacht in Fiesch



Sandra Knechts Stilleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild)

1. November 2017, 15:34 Uhr

Aktualisiert am 1. November 2017, 15:47 Uhr

sda / barfi / keystone

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörkli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.



Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stilleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

Diesen Artikel weiterempfehlen:



SIE SIND HIER: HOME > PEOPLE > KÜNSTLERISCHE INSZENIERUNG VON LEBENSMITTELN IM KAUFLEUTEN



Kunstprojekt

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

ZÜRICH - ZH - Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.



Sandra Knechts Stillleben zum kulinarischen Kunst-Event «Boeuf Sous-Vide», der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild) PRESSEBILD

SHARES 0 FEHLER MELDEN

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich «Boeuf Sous-Vide» - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Möglichst viel vom Tier soll verzehrt werden

Mit dieser Methode werden auch sogenannte «unedle» Fleischstücke zart - und «Nose to Tail», vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. «Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun». Mit der Sissacher Säuli-Metzgere, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Ästhetische und philosophische Dimension

Katharina Lüscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. «Aber diese Zeichnung!», schwärmt sie, «diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!» Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: «Es geht auch um Werden und Vergehen».

Die Künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens «Vanitas» aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Verschiedene Stände mit Kostproben

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke «Chnächts» für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw> (SDA)

Publiziert am 01.11.2017 | Aktualisiert am 01.11.2017



AKTUELL AUF BLICK.CH



TOP 3

- 1 Welche Kandidatin würden Sie daten? Das grosse «Bachelor»-Tinder-Voting
- 2 Jahrmarkt Basler «Mäss» mit über 30 neuen Attraktionen
- 3 Michael Patrick Kelly im grossen Interview «Ich habe Angst vor dem...



Wings by Rigolo Begeisterte Artistik und berührende Momente



TOP-PFERDESPORT UND SHOW Jetzt Tickets mit 20 % Spezial-Rabatt kaufen

PEOPLE



«King of Queens»-Star sagt «Ja»

Anzeige

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

FLEISCHSTÜCKE IN PLASTIK VAKUUMIERT STUNDENLANG IM SIMMERNEN WASSERBAD GEGART WERDEN.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörkli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw>

(SDA)



Meistgelesen

00:05

Aktien-Tipps - Werden diese «Weihnachtsaktien» bald zulegen? ...

08:34

Politischer Wirrwarr - aber wirtschaftlich im uptrend! ... Einnahmen ...

12:57

+++Börsen-Ticker+++ - SMI etwas tiefer - Luxus und Banken schwach ...

05.11.

Ex-Raiffeisen-Chef - Finma hat Verfahren gegen Pierin Vincenz eingeleitet ...

Kurz und knackig: alle Top-News als Push-Nachricht

Folgen Sie uns auf LinkedIn



cash



0 Kommentare cash Anmelden ▾

Empfehlen Teilen Nach Besten sortieren ▾

ANMELDEN MIT



ODER MIT DISQUS EINLOGGEN (?)

Ein Kunstwerk wird verkostet



Sandra Knechts Stilleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild) | [Pressebild](#)

KUNSTPROJEKT · Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

01. November 2017, 15:34

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörkli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

WÜRDEVOLLER UMGANG MIT DEM TIER

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

HOMMAGE AN FLÄMISCHE MEISTER

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stilleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw (SDA)



Ninety-Five 95 Das Musical

mit den grossen Hits der 90er-Jahre

Welturaufführung: mitreissend, humorvoll,
vom 23. November 2017 bis 6. Januar 2018
präsentiert von **RAIFFEISEN**



Im neuen Kultur- und Eventhaus
Le Théâtre
im Gersag - Emmen
DIE NEUE BÜHNE

Start News Aktuelles Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

Aktuelles News

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

1. November 2017

Tellen auf Facebook Tweet auf Twitter G+ P



Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich «Boeuf Sous-Vide» – nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte «unedle» Fleischstücke zart – und «Nose to Tail», vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden – das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. «Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun». Mit der Sissacher Säuli-Metzgere, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütcher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. «Aber diese Zeichnung», schwärmt sie, «diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!» Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: «Es geht auch um Werden und Vergehen».

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Inneren, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens «Vanitas» aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten – nicht nur Sous-Vide – zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke «Chnächt» für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert – alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.



Boeuf Sous-Vide: Kunst & Kulinarik

TEILEN Facebook Twitter G+ P Like Tweet

IMMOBILIEN

- Bitlen 5.5 Zimmer EFH
- Seesicht Teaminsrat gross
- Weesen 2.5-Zi.-Wohnung
- Seepark Altendorf 2-Zi.-Whg.
- Seegut Willerzell
- Gewerberäume in Tuggen
- Remax nur einen Ansprechpartner
- Weesen am See 3.5 Zi.-Whg
- Weesen am See Einfamilienhaus
- Zu vermieten in Siebnen
- Wollerau 3.5 4.5 Zi.-Whg.
- 4.5 Zi. Whg. zu vermieten
- Eigenheim
- Ladenräumung
- Näfels 3150m2
- Pfäffikon 6.5-Zi.-Wohnung
- Pfäffikon 4.5 Zi.-Wohnung

STELLEN

- kurhaus Priora Buchhalter
- jugen, flexiblen Mitarbeiter
- Kurhaus PrioraBuchhalter
- Kaufmännische (r) Sachbearb.
- Lehrstelle Fachmann-frau Bet.
- Leiterin Leiter Finanzen
- Sanitär- und Heizungsmonteur
- Leiterin oder Leiter Schwimmen

EVENTS

- Rest. Golfpark
- Saisonstart Kuster Sport AG
- Bar & PUB
- Spital Lachen Publikumsvortrag
- Schnyder Kerzen-Verkauf
- Einsiedeln Ski- und Snowboardlehrer
- Spital Einsiedeln Publikumsvort
- Die KESB kommt
- Dinner fpr two Büchlein
- Diga reisen
- Einladung ausserord. GV
- Ein neues Zuhause
- DM Chuchibrunch 2017
- Home-Electronic-Messe
- Hotel Seedamm AG
- sweet'n'sour Jubiläum
- KSA Eltern-Infoabende 2017
- Kreuzplatz Metzgere
- Infoabende

TRAUERANZEIGEN

- TA Mario Trascorri
- DS Norbert Roggenmoser-Kaiser
- TA Otto Weiss
- DS Josef Ziegler-Schnyder
- DS Arthur Widmer
- TA Jens Bruhn
- TA Geroldia Meier-Sax
- DS Robert Guntlin
- TA Karl Egger-Ledergerber
- TA Mario Trascorri
- VTA Sämi Mettler
- VTA Jens Bruhn
- TA Theresia Schmid
- TA Sämi Mettler
- JZ Louise Auf der Maur

AMTLICHES

- Freienbach Gestaltungsplan
- BBH Forex AG
- Altendorf Kirchgemeindeversammlung
- Bezirk March Feierliches Gedächtnis



E-PAPER KULARCHIV WERBUNG KONTAKT

AGENDA IMMOBILIEN JOBS AUTO KINO TV WETTER WEBCAM

Freitag, 10. November 2017



VATERLAND TV FOTOGALERIEN 9°C / 5°C

WEBSITE DURCHSUCHEN

KUL Aus aller Welt KuLorama Prix Kujulie



Sandra Knechts Stillleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild)

Kultur

Ein Kunstwerk wird verkostet

Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

ZÜRICH. Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannt "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörzli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgere, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Litscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

www.youtube.com (sda)

01. NOV 2017 / 15:34 Geteilt: 0 x



LESERTREND

Meistgelesen

- 14. November 2016 / 11:08 «Die Bands wollen gerne in Liechtenstein auftreten»
- 26. Oktober 2017 / 10:45 «Ich bin ein maximal unlustiger Mensch»
- 29. Juni 2015 / 18:37 Ein Perfektionist will ganz nach oben

Aktuell

- 26. Oktober 2017 / 10:51 «Ich möchte alle Seh-Süchtigen bereichern»
- 26. Oktober 2017 / 10:45 «Ich bin ein maximal unlustiger Mensch»
- 26. Oktober 2017 / 10:40 «Wertschätzung der Künstler steigern»
- 26. Oktober 2017 / 10:36 Eine Kulturlokomotive für St. Gallen
- 26. Oktober 2017 / 10:32 Farbenfrohes Zeitdokument

ONLINE FRANZÖSISCHKURS
 Modernes Französisch mit einem spielerischen, humorvollen Ansatz und erfolgreichen Resultaten!
2 MILLIONEN NUTZER WELTWEIT!

frantastique.com
 Kostenloser Test
 Vaterland

UMFRAGE DER WOCHE

Soll Liechtenstein 350'000 Franken für eine mögliche Teilnahme am Eurovision Song Contest 2019 ausgeben?

Ja
 Nein
 Egal

UMFRAGEN ARCHIV

Kennen Sie Ihre Kunden und Geschäftspartner?

WETTBEWERB



3059 Kilometer zur Fuss mit dem Einkaufswagen durch Down Under

Zu gewinnen 2 x 2 Karten - Live-Reportage von Christian Zimmermann

ALLE WETTBEWERBE 07.11.2017

regiotipp
 jetzt mittippen
 www.regiotipp.net

FACEBOOK

7.158
 Gefällt mir

SOCIAL MEDIA

Wirtschaftswissen für Liechtenstein.
 KUNDMACHUNGEN.LI



Beste Beratung und persönlicher Service. Ganz in Ihrer Nähe.

Helsana
Engagiert für das Leben.

Mehr erfahren?
Helsana - Gruppe, Generalagentur Uster
Oberlandstrasse 96, 8810 Uster
Michael Deplazes, Tel. +41 79 889 53 16
michael.deplazes@helsana.ch oder auf helsana.ch

Frauen Sie sich auf erstklassigen Versicherungsschutz. Jetzt von attraktiven Vorteilen profitieren.

KUNSTPROJEKT

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

sda • 13.12.2017 um 15:36 Uhr



Sandra Knechts Stilleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild)

© Pressebild

Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgere, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütcher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stilleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kuinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw>

Verwandtes Thema:
[Kunstprojekt](#)

War dieser Artikel lesenswert?



Artikel zum Thema

JAPAN - NORDKOREA

Abe kündigt nach Wahlsieg härteren Umgang mit Nordkorea an 23.10.2017



WOLF

Ständerat will den Umgang mit dem Wolf im Jagdgesetz regeln 27.9.2017



UNGO

Trudeau: Kanadas Umgang mit indigenen Völkern war «grosse Schande» 21.9.2017



ANZEIGE

BIG 4-4 DEAL. Bis zu CHF 800.- Kundenvorteil + gratis Winterreifen & Winterpaket.



ONLINE-PLATTFORMEN

Alles in der Cloud gespeichert - wie sich unser Umgang mit Computern verändert 15.10.2017



ANZEIGE

Budgetplanung Ruhestand. Sorglos in den Ruhestand? Unsere Checkliste schafft Klarheit.



myjob.ch

Oleifer Consulting & Partner AG

Leiter Dienstleistungen
Energiewirtschaft

Personal Sigma Anrau AG

Fachmitarbeiter Planung und
Materialwirtschaft m/w, 100%

BOO AG

Montagsleiter Treuhand 80-100% (m/w)

JETZT TICKETS SICHERN:
TICKETCORNER.CH

TICKETS

Ein Kunstwerk wird verkostet



Sandra Knechts Stilleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild) | Pressebild

KUNSTPROJEKT · Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

01. November 2017, 15:34

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

ANZEIGE:

ANZEIGE:

WERBUNG



©Blick inserted by Neobis

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütcher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stilleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Cl2Uw (sda)

Ein Kunstwerk wird verkostet



Sandra Knechts Stillleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild) / Pressebild

KUNSTPROJEKT · Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

01. November 2017, 15:34

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

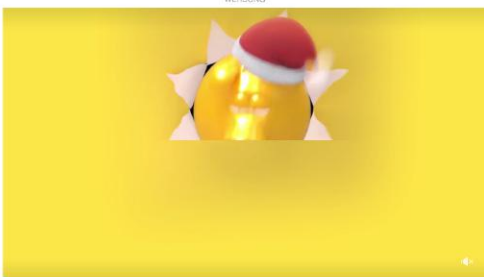
Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

ANZEIGE:



ANZEIGE:

WERBLUNG



#Teas Inventiert by Teas

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnäch" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw (sda)



Mittwoch - 1. November 2017 | 15:34

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

ZÜRICH - Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.



Sandra Knechts Stilleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild)

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stilleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw>

Weitere News aus der SCHWEIZ | KULTUR

NEUSTE

BELIEBTESTE



Do - 09.11.17 | 17:07
Gemalte Comics - Revolutionär im Cartoonmuseum Basel



Do - 09.11.17 | 12:02
"Gefeiert und verspottet" im Kunsthaus Zürich - Verschüttete Wege



Mo - 06.11.17 | 17:59
Erben erhalten zwei Silberpokale aus Sammlung Budge zurück



Mo - 06.11.17 | 15:53
"Fack Ju Göhte 3" hält Spitze in der Deutschschweiz



Fr - 03.11.17 | 23:53
Design Preis Schweiz zeichnet 13 Gewinner aus

Design Preis Schweiz: So unterschiedlich sind die Gewinner

Fr - 03.11.17 | 20:30
Design Preis Schweiz: So unterschiedlich sind die Gewinner



Für Schnäppchenjäger: Volksdeal auf KleinInserate.li

VOLKS DEAL

50%

30%

20%

KleinInserate

VERANSTALTUNGEN

SPORT

Turnerunterhaltung 2017 TV Schaan

Schaan, 20.00 bis 3.00

10 NOVEMBER

HEUTE

Kurs-Steigerung

nicht nur für den Augenblick.

www.kurse.li

HOROSKOP

+ Unternehmen

+ Dienste

+ Downloads

+ Newsletter

+ Links

+ Kontakt

Geschäftsbericht der sda-Gruppe



Stellenangebote

FLASH! sda Online Flash

Hochbrillante Meldungen erscheinen unverzüglich auf Ihrer Website. Dafür sorgt der Dienst sda Online Flash! Die Quelle bilden deutsche, französische und italienische Meldungen der Priorität 1 und 2 aus sda Basic.

Weitere Informationen und eine Beispielmeldung finden Sie im Factsheet:

 [Factsheet sda Online Flash](#) (122.99 kb)

 [Bestellformular sda Online Flash](#) (128.37 kb)

Newsticker | 01.11.2017

17:06 | Mann wollte Abkommen zur Beilegung des Bosnien-Krieges verkaufen

In der Nähe von Sarajevo ist ein Mann festgenommen worden, der eine englische Originalversion des Friedensabkommens von Dayton verkaufen wollte. Das Abkommen besiegelte 1995 das Ende des Bosnien-Krieges, in dem rund 100'000 Menschen getötet wurden. [+ more](#)

16:58 | Bundesrat pocht in Strategie zu Agrarpolitik auf Freihandel
Der Bundesrat pocht bei der künftigen Landwirtschaftspolitik auf Freihandel. Bundesrat Johann Schneider-Ammann warnte davor, dass die Volkswirtschaft ohne Zugang zu wichtigen Märkten im Nachteil sei. In einem Bericht werden mehrere Szenarien berechnet. [+ more](#)

15:51 | VBS-Vertreter betreten für Drohnetests irrtümlich besetzte Gebiete
Vertreter des Verteidigungsdepartements (VBS) haben im Rahmen eines Beschaffungsprojekts auf den Golanhöhen israelische Drohnen getestet. Dies steht im Widerspruch zur Schweizer Haltung zum Nahost-Konflikt: Die Schweiz betrachtet die Golanhöhen als besetztes Gebiet. [+ more](#)

15:34 | Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch
Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet. [+ more](#)

15:20 | Waadt setzt Unternehmenssteuerreform III bereits auf 2019 um
Die Waadt setzt die Unternehmenssteuerreform III bereits Anfang 2019 um und wartet nicht das nach der Abstimmungsniederlage auf Bundesebene lancierte Nachfolgeprojekt ab. Das gab die Regierung am Mittwoch bekannt. [+ more](#)

Sport Newsticker | 01.11.2017

16:54 | Lebenslängliche Sperre für Legkow und Below
Das Internationale Olympische Komitee hat die beiden russischen Langläufer Alexander Legkow und Jewgeni Below lebenslänglich gesperrt. [+ more](#)

16:39 | Rafael Nadal sichert sich Nummer 1 bis Jahresende
Rafael Nadal wird das Jahr als Nummer 1 der Weltrangliste beenden. Der Spanier kann nach dem Sieg in der 2. Runde beim Masters 1000 in Paris-Bercy von Roger Federer nicht mehr eingeholt werden. [+ more](#)

16:28 | Schweizer Nationalteam mit 33 Spielern an den Karjala Cup
Der Schweizer Nationaltrainer Patrick Fischer muss für den Karjala Cup flexibel sein. Deshalb bietet er für die drei Länderspiele gegen Kanada, Tschechien und Russland 33 Spieler auf. [+ more](#)

16:06 | Politik statt Sport
Jakub Janda, der Sieger der Vierschanzentournee 2005/06, setzt auf Politik statt auf Sport. Nach dem Weltcup-Auftakt in zweieinhalb Wochen im polnischen Wisla tritt er zurück. [+ more](#)

15:36 | Schweizer Nationalteam mit 33 Spielern an den Karjala Cup
Der Schweizer Nationaltrainer Patrick Fischer muss für den Karjala Cup flexibel sein. Deshalb bietet er für die drei Länderspiele gegen Kanada, Tschechien und Russland 33 Spieler auf. [+ more](#)

SDA/ATS – 01. November 2017 15:34

Vermischtes

Zürich · Kunstprojekt news

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

*Morgen wird im **Kaufleuten** mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.*

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörkli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lüscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im **Kaufleuten** grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw>

Basisdienst D

3

SDA/ATS

bsd128



Ein Kunstwerk wird verkostet



Sandra Knechts Stillleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild) (Pressebild)

KUNSTPROJEKT · Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

01. November 2017, 15:34

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

ANZEIGE:



ANZEIGE:



InfPhoto | Inventart by Teacoo

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Litätscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnäch" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw (sda)



LESERKOMMENTARE

Nachrichten



Degustieren und geniessen Sie über **200 Weine** von **20 verschiedenen Winzern** aus Italien, Spanien, Frankreich, Österreich, Übersee und der Schweiz.

Vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stillebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.



Agentur sda
 Mittwoch, 01. November 2017, 15:34 Uhr



Sandra Knechts Stilleben zum kulinarischen Kunst-Event 'Boeuf Sous-Vide', der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild) Pressebild

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich «Boeuf Sous-Vide» - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannt «unedle» Fleischstücke zart - und «Nose to Tail», vom Schnörli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. «Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun». Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lütscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. «Aber diese Zeichnung!», schwärmt sie, «diese Marmorierung, diese Mächtigkeit! Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: «Es geht auch um Werden und Vergehen».

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stilleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens «Vanitas» aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke «Chnächt» für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw>

Diesen Artikel teilen



vom würdevollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Fleisch

← [Alle News in Kürze](#)

01. NOVEMBER 2017 - 15:34



Sandra Knechts Stillleben zum kulinarischen Kunst-Event "Boeuf Sous-Vide", der am morgigen Donnerstag im Zürcher Kaufleuten stattfindet. (Pressebild)

Pressebild

(sda-ats)

Morgen wird im Kaufleuten mit einer kulinarischen Vernissage der Höhepunkt eines Kunstprojekts zelebriert: Die Biennale-Künstlerin Sandra Knecht hat eine Rinderhälfte nach Art der flämischen Stilllebenmalerei inszeniert, die Reste werden vor Ort verkostet.

Das Event an der Schnittstelle zwischen Natur, Esskultur und Kunst nennt sich "Boeuf Sous-Vide" - nach der Zubereitungsart, bei der Fleischstücke in Plastik vakuumiert stundenlang im simmernden Wasserbad gegart werden.

Mit dieser Methode werden auch sogenannte "unedle" Fleischstücke zart - und "Nose to Tail", vom Schnörkli bis zum Schwänzli, ist bei dem Projekt der Imperativ: Vom Tier soll so wenig wie möglich weggeworfen werden - das gebietet der Respekt.

Würdevoller Umgang mit dem Tier

Respekt ist für die Künstlerin, welche das dreijährige Galloway-Rind von der Weide über den Metzger bis auf den Teller begleitet hat, zentral: Egal was man esse, ob Fleisch oder Gemüse, man müsse der Nahrung Respekt entgegenbringen, sagt sie. "Das hat auch mit Respekt sich selber gegenüber zu tun". Mit der Sissacher Säuli-Metzgete, welche derzeit die Gemüter erhitzt, hat das Event deshalb wenig gemein.

Katharina Lüscher, welche in den letzten Wochen die Arrangements von Knecht fotografiert hat, gesteht beispielsweise, dass sie selber keine grosse Fleischesserin sei. "Aber diese Zeichnung!", schwärmt sie, "diese Marmorierung, diese Mächtigkeit!" Zur ästhetischen kommt die philosophische Dimension: "Es geht auch um Werden und Vergehen".

Hommage an flämische Meister

Die künstlerische Inszenierung von Lebensmitteln ist bei weitem nicht neu. Sandra Knechts Stillleben mit Rinderhälfte, Innereien, Obst, Most und Blumen ist denn auch eine Hommage an den Prototypen der Gattung Küchenbild, Pieter Aertsens "Vanitas" aus dem Jahr 1552, in deren Zentrum ebenfalls ein mächtiges Stück Fleisch steht.

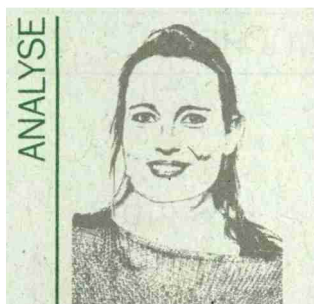
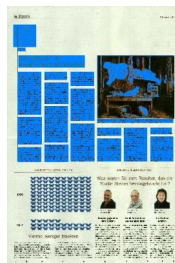
Knechts Variante dieses flämischen Klassikers wird im Kaufleuten grossformatig zu sehen sein, zusammen mit weiteren Fleisch-Fotos. Ein Teil des Bio-Rinds wurde im Vorfeld bereits vorbereitet, beispielsweise verwurstet, ein Viertel wird aufgehängt, vor Ort zerlegt und auf verschiedene Arten - nicht nur Sous-Vide - zubereitet. An verschiedenen Ständen sind Kostproben zum Preis von fünf Franken erhältlich.

Sandra Knecht wird am Grill stehen. Es ist ihr eigenes Spezialmodell, das sie aus Basel mitgebracht hat, wo sie einmal im Monat in ihrer Restaurant-Baracke "Chnächt" für eine kleine Gruppe Gäste einen künstlerisch-kulinarischen Fünfgänger zelebriert - alles Bio, frisch aus der Gegend, von den Kräutern bis zur Holzkohle, jedes Menü einzigartig. Schliesslich sei auch jede Pflanze und jedes Tier einzigartig, sagt Knecht.

<https://www.youtube.com/watch?v=LM-Qx4Ct2Uw>

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und Sie erhalten die Top-Geschichten von swissinfo.ch direkt in Ihre Mailbox.

E-Mail-Adresse



Carmen
Portmann

Diskussionen mit wenig Fleisch am Knochen

In Sissach BL wurde vergangenes Wochenende geschlachtet. An sich ist das nichts Spezielles, wenn da nicht das Zelt, die vielen Besucher und die lauten Diskussionen im Vorfeld gewesen wären. Metzgermeister Rolf Häring wollte dabei das Bewusstsein dafür schärfen, was in und hinter dem Salami steckt. Doch noch kurz bevor überhaupt Blut floss, hatten vor allem Tierschützer dieses bereits gerochen und gegen die Aktion lautstark protestiert. Lanciert war damit einmal mehr die Diskussion, wie wir als Gesellschaft mit Nutztieren umgehen sollten.

Nur kurz nach diesem Skandalchen kündigte sich – zwar etwas weniger laut, aber trotzdem eindrücklich – der nächste publikumsträchtige Fleischanlass an; die Künstlerin Sandra Knecht hat ein Rind von der Weide bis auf den Teller begleitet und zeigt im Restaurant Kaufleuten in Zürich Videos von dieser Parade, bevor das ganze Rind dem Publikum serviert wird.

Zunächst drängt sich hier die Frage auf, wieso die Metzger-Veranstaltung im Vornhinein zu einer emotionalen Debatte geführt hat, während diese im «Kaufleuten» noch ausbleibt. Geht die Metzgerei in Sissach

zu fest unter die Haut? Handelt es sich um reine PR? Was bleibt, ausser dem vollen Bauch?

Nun, die zwei Aktionen sind kulturell und publikumsspezifisch unterschiedlich verankert; die Vorstellung von Rolf Häring findet in einer ländlichen Umgebung statt. Hier müssen die Leute dem noch lebendigen Tier bei der Tötung in die Augen schauen, bevor dieses dann zerlegt wird.

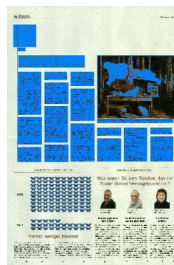
Im Kontrast dazu handelt es sich bei der Aktion von der Künstlerin um eine schmackhaft inszenierte Vorführung in einem städtischen Kulturzentrum. Zusätzlich mit dabei in der Veranstaltungsküche sind **Betty-Bossi-Vertreter**, welche zart durchzogen für ihre Niedergarmethode werben. Welche Reaktionen die

gezeigten Videos von der Schlachtung im «Kaufleuten» hervorrufen, kann bei Redaktionsschluss noch nicht gesagt werden, da der Event erst gestern Abend stattgefunden hat.

Sowohl bei Metzgermeister Häring als auch im «Kaufleuten» geht es nebst der Vorführung um mehr Wertschätzung und Verwertung, was das Tier angeht. Der Fleischkonsum per se wird nicht hinterfragt. Dieser gehört immer noch dazu,

wie das Victorinox-Messer und die Cervelat auf den Wanderrungen. Aber zu wissen, wie was auf den Teller gekommen ist – dafür soll der Konsument und Kunde trotzdem sensibilisiert werden.

Bei beiden Veranstaltungen ist fraglich, inwiefern sie die Realität von heute abbilden. Das herkömmliche Handwerk des Schlachtens wird heute aus Kostengründen immer weniger in regionalen, gewerblichen Metzgereien vollzogen, sondern passiert in industriellen Schlachthöfen. Vorbei sind die Zeiten, wo Bauern und



Metzger per Handschlag Preis und Menge abgemacht haben. Heute wird alles industrialisiert und skaliert.

Statt die Realität abzubilden, mag es Häring und Knecht also mehr darum gehen, die Realität neu zu schaffen. Sie wollen den Konsumenten dazu bewegen, bewusster mit dem Fleisch umzugehen. Ein Aspekt dieses verantwortungsvollen Handelns ist auch, einen höheren Preis für das Fleisch zu zahlen. Um dies zu erreichen, setzen Häring und Knecht jedoch auch auf gezielte Marketingstrategien. Während Häring in seiner Dorfmetzger noch den Sympathiebonus des Gewerblers hat, ist das im «Kaufleuten» ein

bisschen anders. Immerhin gewinnt man einen kleinen Einblick in die Welt des Tötens und Zerlegens.

Allerdings bleibt die Frage, was die Besucher und Konsumenten von einem *solchen* Event mitnehmen: Erhalten sie effektiv mehr Einblick? Können sie danach besser und bewusster entscheiden, was sie einkaufen und essen? Oder bleiben sie verwirrt zurück? Vielleicht noch verwirrter als vorher?

Es ist klar, dass es bei solchen emotionalen Diskussionen um mehr geht, als bloss um die Wurst, um mehr als «steak it easy» und um mehr, als Filet im Teig. Dies soll auch zum Thema gemacht werden. Denn eigentlich

hat der Konsument ein Recht auf Transparenz. Eigentlich muss man ihm auch zumuten können, mehr Verantwortung zu übernehmen. Bis jetzt deutet wenig darauf hin, dass man das tatsächlich schafft. Die Diskussionen um den Fall Sissach hatten teilweise wenig Fleisch am Knochen.

Denn die Positionen blieben insgesamt dieselben. Und solange auf der Welle der Polarisierung geritten wird, die Fakten nur teilweise auf den Tisch kommen, wird das auch so bleiben. Es bleibt also noch viel zu tun, um den Konsumenten Orientierung zu geben. Damit sie Fleisch letztlich bewusster konsumieren.

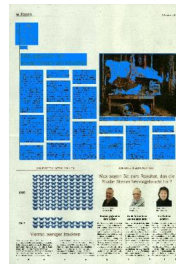
BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH

Hauptausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'268
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 10
Fläche: 76'826 mm²

Auftrag: 1045539
Themen-Nr.: 582.002

Referenz: 67287930
Ausschnitt Seite: 3/3



Künstlerin Sandra Knecht hat das Rind von der Weide bis auf den Teller begleitet. Dieses wurde den Besuchern an der kulinarischen Vernissage im Zürcher «Kaufleuten» aufgetischt. (Bild Sandra Knecht,



Tier und Tod im Kokspalast: Wir waren am grossen Zürcher Fleisch-Event

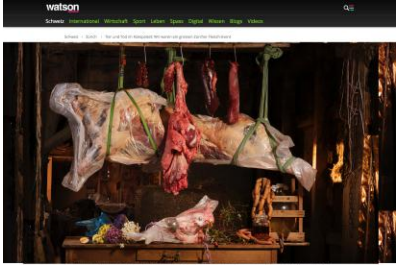
von simone meier, angelina graf



Warum einer Aargauerin die IV-Rente halbiert wird, nachdem sie zu viel getwittert hat

von sarah serafini





Das Fleischmesser wird der Publikumsgewinnung... Katharina Lütcher und der Künstlerin Sandra Knecht...

Tier und Tod im Kokospalast: Wir waren am grossen Zürcher Fleisch-Event

Ein Rind für einen Abend. Im Kaufhaus fanden sich Hunderte von Fondles zum «Nose to Tail»-Spektakel. Wie dicksteht ist das denn? Gar nicht, fondle die Metzger, die vor Ort Schweinestärke verschütten.



Statt einer Discokugel hängt ein Viertel Galloway Rind von der Decke...

«Guter, das ist wunderbar abgehangenes Fleisch, sagt Sandra Knecht, die dafür sorgte, hat, dass dieses spezielle Rind aus dem beschriebenen Ort...

«Aber wie gehen Sandra Knecht, die lange Videokunst machte, dazu mit einem mehr Essen in ihre Küche und sie als inaktiv zur Kochkunst wurde...

Wir hoffen uns an einer enorm spektakulären Verkaufserstellung von Betty Bossi zu überlegen...

Die anderen anwesenden Köche sind alle von Betty Bossi und arbeiten im Soss-vide. Das ist Soss-Video nicht für Passiv?...

«Aber wie gehen Sandra Knecht, die lange Videokunst machte, dazu mit einem mehr Essen in ihre Küche und sie als inaktiv zur Kochkunst wurde...

Wir hoffen uns an einer enorm spektakulären Verkaufserstellung von Betty Bossi zu überlegen...



Sandra Knecht an der Fleisch-Verarbeitung...

Aber wie gehen Sandra Knecht, die lange Videokunst machte, dazu mit einem mehr Essen in ihre Küche und sie als inaktiv zur Kochkunst wurde...

Sandra Knecht lebt in einem Dorf zwischen dem Dorf, was sich aufbewahrt hat, und dem Dorf meines Grossvaters...

Ich war nie ein Fan vom Landbau, aber den letzten Essen sehr darüber, dass sie mir die unermesslichen und kreativsten Kreisläufe nahebrachten...



Ein Foto von Sandra Knecht bei der Fleisch-Verarbeitung...

Ich war nie ein Fan vom Landbau, aber den letzten Essen sehr darüber, dass sie mir die unermesslichen und kreativsten Kreisläufe nahebrachten...

Dass die Städter jetzt alle plötzlich auf «Nose to Tail», also auf die gnostische Tierversorgung abfahren, finde ich ein bisschen albern...

Aber wie finden es die beiden Metzger, die im Kaufhaus am Rind anwesend (auch insgesamt) gar nicht, sagen sie, so stark kommt es, es ist wichtig, dass das alle mal gesehen haben...

Table with 4 columns: Part, Weight, Price, and another weight. Rows include Filet, Herz, Zunge, Brust, Schulter, Lenden, and Schwanz.

Schweinehälften zeigen einen... Schweinehälften zeigen einen...

Eine davon, eine Blauhaare mit halbgroßem... Eine davon, eine Blauhaare mit halbgroßem...

Wenn es schon «Nose to Tail» heißt, was passiert eigentlich mit dem Galloway-Genital? Das wird weggeschissen, irgendwie beruhigend.

Gelächter 700 Zürcher drängen sich insabbeim Metzger, Grill und Souwille Demonstrationen, wie leicht auch 7000. Es geht aus, als würde gleich eine... mit schwarzer Haut zu gehen...



Restlos gut

«ICH KOCH
AUCH DACHS»

◆ **Nose to Tail** Das Leben besteht nicht nur aus Filet, ganz besonders nicht im Januar, wenn viele den Gürtel enger schnallen (müssen). Die Künstlerin Sandra Knecht ist Expertin in Sachen Verwertung. ——— SUSANNE STETTLER



Schaurig schön:
Das Fleisch des
Galloway-Rindes
inszenierte
Sandra Knecht
wie ein barockes
Kunstwerk.

«Sous-Vide – Nose to Tail» von Betty Bossi, in deren Rahmen die Künstlerin die Verarbeitung eines ganzen Galloway-Rindes inszenierte. Das ging vom Schlachten übers fachgerechte Zerlegen der Rinderhälften bis zum Verzehr des Fleisches samt Innereien am grossen Event. Gekocht wurden sämtliche Stücke mit der sogenannten Sous-Vide-Methode, einer einfachen und gelingsicheren Zubereitungsart, die in der Spitzengastronomie häufig zum Einsatz kommt. Das Fleisch wird dabei vakuumiert und bei konstant niedriger Temperatur im Wasser gegart. Je nach Fleischstück nimmt dieser Prozess bis zu 48 Stunden in Anspruch.

Doch bevor es so weit war, komponierte Sandra Knecht das Fleisch wie ein klassisches Stilleben. Was zuerst verstörend erscheinen mag, entpuppt sich als Bild von ganz eigener Schönheit.

Was bitte hat das Schlachten eines Rindes mit Kunst zu tun?

Gar nichts. Es ist einfach notwendig, wenn man Fleisch essen will.

Und was verbindet Ihre Kunst mit Kochen?

Ich probiere die geschmackliche Essenz der Schweiz zu finden. Dazu gehört eben auch, unser Verhalten und unseren Konsum zu hinterfragen.

Eine eher ungewöhnliche Kunstart. Was reizte Sie an der Aufgabe, die Ihnen Betty Bossi gestellt hatte?

Zuerst wollte ich den Auftrag eigentlich nicht annehmen. Ich mache künstlerische Forschung zum Thema Heimat und Identität. Nachdem ich ein paar Tage überlegt hatte, kam ich aber zum Schluss, dass Betty Bossi sehr viel mit



„Jegliches Essen bedeutet, dass etwas stirbt.“

Sandra Knecht (49), Künstlerin

Heimat zu tun hat. Also sagte ich zu – unter der Bedingung allerdings, dass ich mein Team selbst zusammenstellen kann. Die Verantwortlichen waren einverstanden.

Mal ehrlich: Nose to Tail ist der neudeutsche Ausdruck für das, was Bauernfamilien schon seit Generationen machen, nämlich geschlachtete Tiere möglichst restlos zu verwerten.

Stimmt, es ist nicht neu. Das Problem ist nur, dass die Leute es nicht mehr kennen und die spezielleren Stücke nicht mehr zubereiten können. Das Wissen unserer Urgrossmütter erlebt eine Renaissance – ist doch toll!

Und wieso haben Sie das Fleisch auf dem Bild auf diese Weise präsentiert?

Die Inszenierung folgt ebenfalls einer Tradition, denn ich habe mich an den italienischen Vanitas-Bildern aus dem Barock orientiert, die auf die Vergänglichkeit der irdischen Existenz hinweisen. Fotografiert wurde ●●●

Food Waste, also die Verschwendung von Lebensmitteln, ist ein allgegenwärtiges Thema. Dazu passt die Philosophie «Nose to Tail» – von der Nase bis zum Schwanz. Dabei werden möglichst alle Teile eines Tieres verwertet, darunter auch Zunge oder Herz.

Sandra Knecht führt Kunst, Kulinarik und Kultur auf ganz eigene Art zusammen. Die 49-jährige Schweizerin sorgte mit ihren Kreationen sogar schon an der Biennale in Venedig (I) für Aufsehen. Viel Beachtung fand vor ein paar Wochen auch die Präsentation der Aktion «Boeuf

SANDRA KNECHT

Aufgewachsen im Zürcher Oberland, wohnt Sandra Knecht (49) heute in der Nähe von Ormalingen BL. Obwohl sie schon in Zürich, Berlin und Basel gelebt hat, fühlt sie sich nur auf dem Land so richtig daheim. Heimat und Identität sind denn auch die beiden Themen, welche die Künstlerin beschäftigen. Im Rahmen des Projekts «Immer wieder sonntags» kocht sie in ihrem «Chnächt» – in einer alten Scheune aus dem Jura auf dem Basler Hafenaal – jeweils für 30 Personen für je 100 Franken Fünftgänger, die den Geschmack der Heimat haben sollen. Auf den Tisch kommen regionales Gemüse und spezielles Fleisch. Jedes dieser Gerichte wurde vorher noch nie und wird danach nicht mehr genau so zubereitet.

► www.sandraknecht.ch



... das Ganze von Katharina Lütscher im Stall eines Bauern in meinem Dorf. Auf dem Bild sieht man übrigens auch meine Essigmutter, die ich schon seit Jahren pflege, meinen Hagebuttenschnaps, den ich vor sieben Jahren angesetzt habe, und meinen Hund.

Wie sind Sie an das Galloway-Rind gekommen?

In meinem Wohnort in der Nähe von Ormalingen BL gibt es meiner Meinung nach einen der besten Fleischproduzenten überhaupt, das Hofgut Farnsburg. Die Tiere leben dort drei Jahre auf einer schönen Weide. Getötet wurde das Rind in einem kleinen Schlachthaus in Arisdorf BL – es ist ganz ruhig gestorben. Danach gingen die Rinderhälften zur Weiterverarbeitung an die Metzgerei Gebrüder Müller in Stein AG.

Waren Sie wirklich bei allen Schritten zugegen?

Nein, aus Zeitgründen konnte ich erst dabei sein, nachdem das Fleisch in der Metzgerei eingetroffen war. Danach begleitete ich sämtliche Arbeiten.

Was haben Sie als Künstlerin eigentlich in einer Metzgerei verloren?

Als Jugendliche half ich jeweils am Freitag und am Samstag in der Dorfmetzgerei, weil mich die Anatomie der Tiere interessierte. Zudem wuchs ich direkt neben einem Bauernhof auf und wohnte als Erwachsene sechzehn Jahre auf einem Bauernhof im Berner Oberland.

Wie passt diese Aktion in eine Welt, in der immer mehr Menschen vegetarisch oder sogar vegan leben?

Es ist der Prozess des Werdens und Vergehens. Diesem Kreislauf kann niemand ausweichen, denn jegliches Essen bedeutet, dass etwas stirbt – sei es ein Tier oder eine Pflanze. Man darf also nicht unterscheiden zwischen lebenswertem und nicht lebenswertem Leben.

Will heissen?

Ich habe zum Beispiel mit dem Wildhüter in meinem Dorf abgemacht, dass er mir Tiere bringt, die auf der Strasse umgekommen sind oder die erschossen musste. Wer bei mir isst, bekommt solches Fleisch vorgesetzt.

Ich koche auch Dachse, ein wirklich tolles Fleisch.

Ist das Ess-Erlebnis ein anderes, wenn man das Tier persönlich gekannt hat?

Ich glaube schon. Meine Hühner würde ich aber nie schlachten, weil ihre Eier für mich wertvoller sind als ihr Fleisch. Mit meinen Geissen gehe ich spazieren, sie sind meine Katzen mit Hörnern.

Ist es denn nicht Verschwendung, deren Fleisch nicht zu nutzen?

Meine Tiere sind nicht zum Schlachten da, weil sie meine Kameraden sind und ich die Kommunikation mit ihnen liebe. Wenn sie jedoch eines Tages sterben, werde ich sie essen. Es interessiert mich und andere, wie ich einen 14-jährigen Geissbock oder einen Dachs möglichst schmackhaft zubereiten kann.

So werden also eines Tages auch Ihre Haustiere verwertet werden. Apropos: Was ist denn mit dem Fell des Galloway-Rindes auf Ihrem Kunstwerk geschehen? Hängt es bei Ihnen zu Hause?

Nein, es wurde dem Handel zugeführt. Ich besitze aber ein altes Kuhfell, das ich von einer Bauersfrau geerbt habe. ●



Ihre Tiere liebt Sandra Knecht über alles. Sie sind ihre Kameraden, mit denen sie auch kommuniziert.

KULINARIK

AUSSERGEWÖHNLICHE STÜCKE BEI COOP

Folgende Nose-to-Tail-Stücke sind auf Vorbestellung in den bedienten Metzgerei-Abteilungen von Coop erhältlich:

Kalbfleisch

Kalbsherz
Kalbsnieren ohne Fett
Kalbsmilken
Kalbslunge
Kalbskopf
Kalbszunge

Leber
Leistenfleisch
Zunge

Schweinefleisch (Naturafarm)

Haxen ganz
Brustspitz
Wädli frisch
Schweinschnörkli
Schweinsfüsse
Leber
Herz
Nieren

Rindfleisch (Natura-Beef)

Huftdeckel mit Fett
Weisses Stück
Flank Steak
Haxen ganz

Foto: Heiner H. Schmitt

Video zum Kunstprojekt:
www.coopzeitung.ch/nosetotal

ANZEIGE

Neu

Ich
habe ein Geheimnis
entdeckt...

...das neue Ooola Secrets.

Kleine Becher mit traumhaften Mousse-Kreationen und unwiderstehlichen Schokolade- bzw. Caramel-Geheimnissen.



Zum Teilen. Oder auch nicht



30% RABATT

30% Rabatt auf Emmi Ooola Secrets. Einlösbar ausschliesslich in Ihren Coop Verkaufsstellen vom 8.1. bis 20.1.2018. Nicht kumulierbar mit anderen Bons oder Aktionen. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.



2 063000 445316



30% RABATT

30% Rabatt auf Emmi Ooola Secrets. Einlösbar ausschliesslich in Ihren Coop Verkaufsstellen vom 8.1. bis 20.1.2018. Nicht kumulierbar mit anderen Bons oder Aktionen. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.



2 063000 445316

