

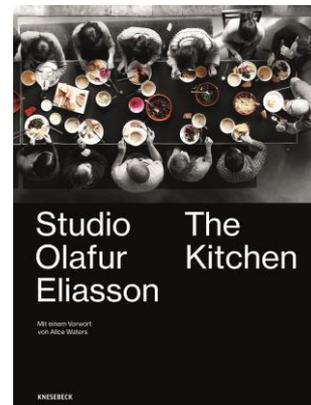
„Kochen heißt andere umsorgen. Es ist eine so großzügige wie gastfreundliche Geste, verstärkt soziale Bindungen und ist Ausdruck von Ideen, bei denen es nicht nur um das Essen an sich geht, sondern auch um das Geben und Teilen.“  
Olafur Eliasson

Jeden Tag strömen die bis zu 90 Teammitglieder des Studio Olafur Eliasson zusammen um an einem langen Tisch Mittag zu essen, darunter Künstler, Architekten, Handwerker, Techniker, Kunsthistoriker und Archivare. Das gemeinsame Essen ist dabei zentraler Bestandteil für den Austausch über aktuelle Projekte, eine Quelle kreativer Inspiration und gemeinschaftlicher Gespräche des Teams und mit Gästen des Ateliers. Zubereitet werden die Speisen in der studioeigenen Küche mit frischen, saisonalen Zutaten aus nachhaltigem Anbau in der Region, einiges wird sogar auf dem Dachgarten des zum Studio umgebauten Brauereigebäudes angepflanzt. Bis vor kurzem leitete Köchin und Food-Aktivistin Asako Iwama die Küche gemeinsam mit Lauren Maurer, die jetzt mit Christine Bopp, Montse Torredà Martí und Nora Wulff kocht. Vom Belugalinsensalat mit Fenchel über Palmkohl-Risotto mit Champignons und Rosmarin bis zum Maisbrot oder Karottenkuchen versammelt *The Kitchen* die liebsten 100 vegetarischen Gerichte des Studios, darunter auch Rezepte der Teammitglieder selbst und ihrer Freunde. Wird hier zumeist für große Gruppen gekocht, liefert das Buch Angaben für größere Gesellschaften von 60 Personen, aber ebenso für kleinere Runden von sechs bis acht Gästen. Doch *The Kitchen* ist weit mehr als ein Kochbuch. Es versammelt Ideen rund um das Essen und ist zugleich ein Porträt des Studios Olafur Eliasson. Es gewährt einen Einblick in die Arbeitsprozesse, einen Rückblick auf die Geschichte des Studios und auf Veranstaltungen, bei denen das Essen eine wichtige Rolle spielt. Begegnungen mit Besuchern – darunter René Redzepi (*noma*, Kopenhagen) und die amerikanische Slow-Food-Pionierin Alice Waters, die für die Gemeinschaft gekocht haben – machen aus dem Buch ein Porträt des Studiokosmos und zugleich eine Einladung neu über gemeinsames Arbeiten und Essen nachzudenken.

Der dänisch-isländische Installationskünstler **Olafur Eliasson** zählt zu den wichtigsten Kreativen der Gegenwartskunst. Seine Arbeiten beschäftigen sich mit den physikalischen Phänomenen des Lichts, des Wassers und anderer Naturerscheinungen und zugleich mit den Erwartungen des Publikums. Eliassons Schaffen umfasst Fotografien, Installationen, Malereien und Arbeiten im öffentlichen Raum. Das Studio befindet sich im Berliner Bezirk Prenzlauer Berg. Bis zu 90 Mitarbeiter entwickeln hier Projekte.

**Alice Waters** ist die Pionierin der regionalen Küche und nachhaltiger Philosophie in der kalifornischen Gastronomie. Sie ist Mitbesitzerin des Restaurants *Chez Panisse* in Berkeley, das als Ursprungsort der California Cuisine gilt.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



**Olafur Eliasson**

## **Studio Olafur Eliasson The Kitchen**

*Mit einem Vorwort von Alice Waters*

**Gebunden, halb in Leinen, 368 Seiten  
mit 500 farbigen und schwarz-weißen  
Abbildungen,  
aus dem Englischen von Wolfgang Beuchelt  
und Brigitte Rübmann**

**Preis € [D] 39,95 [A] 41,10**

**ISBN 978-3-86873-959-6**

**Erscheinungstermin 21. Juni 2016**

[www.olafureliasson.net](http://www.olafureliasson.net)

[www.raumexperimente.net](http://www.raumexperimente.net)

Facebook: /Studioolafureliasson

Twitter: @olafureliasson

Instagram: @Studioolafureliasson / The

Kitchen: @Soe\_kitchen

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht der Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie drei der folgenden Fotografien und Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 8-9, S. 11, S. 36, S. 44, S. 80, S. 107, S. 113, S. 129, S. 142, S. 155, S. 189, S. 197, S. 202, S. 232, S. 236, S. 324



**Bild 1**  
Seite 8-9  
Die Küche im Studio Olafur Eliasson



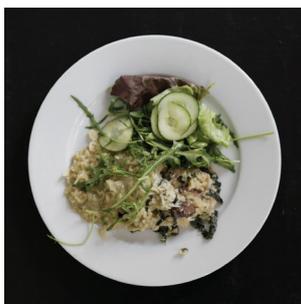
**Bild 2**  
Seite 11  
Alice Waters und Angelo Garro zu Besuch im Studio Olafur Eliasson



**Bild 3**  
Seite 36  
Mittagstisch im Studio Olafur Eliasson



**Bild 4**  
Seite 44  
Studio Olafur Eliasson



**Bild 5**  
Seite 80  
Palmkohl-Risotto mit Champignons und Rosmarin



**Bild 6**  
Seite 107  
Köchin Lauren Maurer beim Space Activism Marathon, 2010



**Bild 7**  
Seite 113  
*Space Activism Marathon*, 2010



**Bild 8**  
Seite 129  
Eine Lieferung frisches, lokales und saisonales Gemüse



**Bild 9**  
Seite 142  
Tomatenernte auf dem Dachgarten des Studios



**Bild 10**  
Seite 155  
Karottenkuchen



**Bild 11**  
Seite 189  
Fingerfood serviert beim  
*Curatorial Approach*  
*Marathon*, 2010



**Bild 12**  
Seite 197  
Wakame-Suppe mit Sesam  
Ingwer, Brauner Reis mit  
Kimchi und Noriflocken und  
gebackener Chicorée



**Bild 13**  
Seite 202  
Bifun-Reisnudelsalat mit  
Erdnussauce



**Bild 14**  
Seite 232  
Besteckverlängerungen von  
Quynh Vantu, *Grey Sheep*,  
2011



**Bild 15**  
Seite 236  
Eingemachtes Gartengemüse



**Bild 16**  
Seite 324  
Misosuppe mit braunen und  
schwarzen Reisbällchen und  
Seetang-Gurkensalat



**Bild 17**  
Olafur Eliasson

**Copyright:**

**Bilder 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16:**

**María del Pilar García Ayensa/Studio Olafur Eliasson/Knesebeck Verlag**

**Bilder 6, 7, 11, 14:**

**María del Pilar García Ayensa/Studio Olafur Eliasson/Institut für Raumexperimente, UdK Berlin**

**Bild 17:**

**Heike Göttert/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Das Autorenfoto sowie bis zu drei Fotos, Rezepte und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.**