

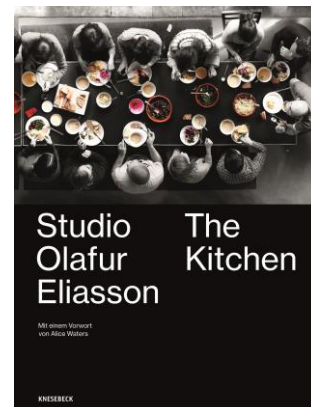
„Kochen heißt andere umsorgen. Es ist eine so großzügige wie gastfreundliche Geste, verstärkt soziale Bindungen und ist Ausdruck von Ideen, bei denen es nicht nur um das Essen an sich geht, sondern auch um das Geben und Teilen.“
Olafur Eliasson

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 Rüßmann
Preis € [D] 39,95 [A] 41,10
ISBN 978-3-86873-959-6
Erscheinungstermin 21. Juni 2016**

www.olafureliasson.net

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

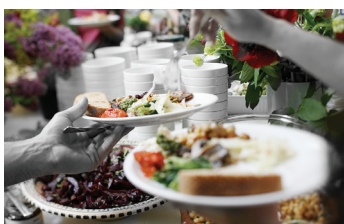


Bild 4
Seite 44
Studio Olafur Eliasson

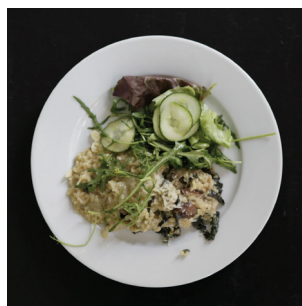


Bild 5
Seite 80
Palmkohl-Risotto mit Champignons und Rosmarin



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

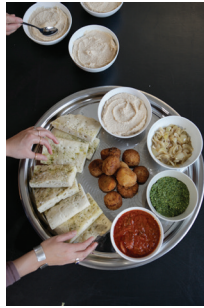


Bild 11
Seite 189
Fingerfood serviert beim
Curatorial Approach
Marathon, 2010



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.