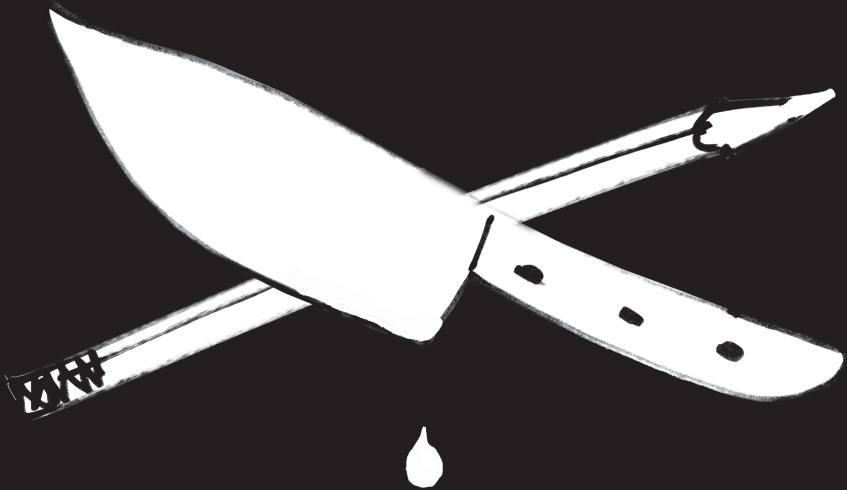


Design meets Cook



Impressum

Ausgewählte Rezepte aus »Design meets Cook« (zappo-berlin.de/designmeetscook)

- ◆ Herausgegeben von zappo [Agentur für Kommunikation] GbR · zappo-berlin.de und Hofmeister Stauder. Büchermacher GbR · hofmeisterstauder.de
- ◆ Anschrift: Scharnhorststraße 25 · 10115 Berlin ◆ Gedruckt von Moritzdruck, Berlin, auf Fly Extraweiß 300 g/m² ◆ Schriften: ITC Officina Sans von Erik Spiekermann und Calluna von Jos Buivenga (exljbris)

Internet wider die Kreativität

14. Januar 2010

VEGETARISCH

Zwiebeln in Karottensenf

- 16 kl. Zwiebeln
- 600 ml Weißwein
- 2 Karotten
- 2 EL Senf
- 200 g Speck
- Butter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Sahne (wenn gewünscht)

In der Theorie über das Vergessen wird dieser Funktion unseres Gedächtnisses eine Schlüsselstellung zugeschrieben. Vergessen sorgt in unserem Gedächtnis für Ordnung. Vergessen strukturiert unser Wissen und unsere Erfahrungen, Dinge werden wichtig und Zusammenhänge klarer. Dies bildet die Grundlage jeder Kreativität, ob künstlerische, wissenschaftliche oder soziale.*

*Das Internet steht dem Vergessen diametral gegenüber. Nicht nur dass Inhalte ständig gespiegelt werden, Nutzer verbreiten »gedankenlos« ihre Inhalte über Blogs und Twitter, Facebook und Konsorten, die anschließend über Jahre und Jahrzehnte unterwegs sind. Das ist nicht nur das Gegenteil von Nachhaltigkeit**, sondern blockiert auch neues Denken. Habe ich eine Frage, erst das Internet einschalten, danach vielleicht den Geist.*

In Abwandlung einer Bauernweisheit: »Vergessen und Zwiebel heilen jedes Übel« verrate ich heute ein besonderes Gericht.

Zwiebeln in Karottensenf

- ▶ 16 kleine, geschälte Zwiebeln in einem Bräter mit Olivenöl beträufeln, mit 400 ml Weißwein übergießen, salzen und pfeffern und eine halbe Stunde im Backofen backen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- ▶ Zwei Karotten klein hacken und mit etwas Butter in der Pfanne gardünsten.
- ▶ Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Senf dazugeben und pürieren. 200 g kleingeschnittenen Speck in einer anderen Pfanne scharf anbraten und mit 200 ml Weißwein ablöschen.
- ▶ Mit diesem Sud den Bratensatz aus dem Bräter ablösen, danach die Karotten zugeben. Wer will, kann mit etwas Sahne noch verfeinern, ist aber nicht notwendig.
- ▶ Den Karottensenf über die Zwiebeln geben.
- ▶ Das Gericht kann als Antipasto bei großen Menüs dienen oder mit Pellkartoffeln als spannendes Wochentagsgericht.

* Kreativität bezeichnet die Fähigkeit, neue Problemstellungen durch die Anwendung erworbener Fähigkeiten zu lösen.

** Webdesign und Nachhaltigkeit im Blog von Malte Christensen (kopf.bunt.de/nachhaltigkeit-durch-design/5082).

Design und Farbe

28. Februar 2005

SALAT

Rote-Bete-Salat

- 1 Rote Bete
- 1 Becher saure Sahne od. Dickmilch
- 1 Schluck Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 EL feiner Meerrettich
- Salz
- Pfeffer
- Ananasstücke
- Orangenspalten (gehäutet)
- Körner- od. Malzbrot junger Gouda

»Ich brauch' ein Hemd!« – »An welche Farbe haben Sie da gedacht?« – »Die Farbe ist egal. Hauptsache es ist schwarz.«

So oder ähnlich hören sich doch die meisten Kreativen beim Einkaufen an. Woher kommt der Vorzug der Farbe Schwarz? Klebt da noch die Herkunft, die Druckerschwärze mit an der Seele, ist es die Bescheidenheit – ja Angst? »Horror colori«?

Nein. Eher denke ich, dass uns der tägliche Umgang mit Farbe einfach vorsichtig macht. Wir sind sensibel für feinste Abstufungen, haben für fast jeden Farbton einen Namen. Können jede Nuance genau beschreiben. Wissen um die Wirkung und Ausstrahlung von Farbe.

Manche Farben entziehen sich aber doch unserer Kenntnis.

Zum Beweis ein kleines Beispiel.

Rote-Bete-Salat

- ▶ Man nimmt eine Knolle Rote Bete, schält sie und raspelt sie mit der Küchenreibe.
- ▶ Aus einem Becher saurer Sahne oder Dickmilch, einem Schluck Orangensaft (frisch ausgepresst), einem Esslöffel feinen Meerrettichs (selbst gerieben oder aus dem Spreewald), Salz und Pfeffer machen wir eine Soße.
- ▶ Diese vermischen wir mit der grob geraspelten Roten Bete. Und hier kommt die große Überraschung. Es bildet sich eine karmesin-magenta-blauviolett-...-farbige Soße, einmalig und unbeschreiblich. Hier scheitern auch ausgebuffte Farbexperten.
- ▶ Zum Abschluss können wir diese Frischkost mit Ananasstücken und gehäuteten Orangenspalten garnieren und verfeinern.
- ▶ Mit dunklem Körner- oder Malzbrot und einem Stück jungem Gouda ist es eine köstliche und leichte Mahlzeit für trübe Winterabende.

Es lässt sich dabei gut über Design und Farben, Freud und Leid, die Sehnsucht nach besseren Tagen, Wärme und Sonne philosophieren. Aber Vorsicht, lieber schwarze Klamotten dazu tragen, denn hat man sich bekleckert, geht die »rote« Soße nirgends raus ...

Was ist gutes Design?

26. Februar 2010

VEGAN

Gemüsecurry mit Tofu

- Tofu
- Sojasoße
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 5 cm Ingwerwurzel
- Salz
- je 1 TL Chilischoten, Kurkuma, Curry, Koriander, Cumin Sultaninen (eingeweicht)
- Möhren (gewürfelt)
- Blumenkohl- und Brokkoliröschen
- 500 ml Kokosmilch
- 1 Zitrone (deren Saft)
- Cashewnüsse (gehackt)

Ganz einfach: Es ist das Ergebnis eines erfolgreichen Ordnungs- und Gliederungsprozesses.

Warum? Nehmen wir im Straßenverkehr den Fahrradfahrer. Zig Schilder, aufregende Passanten und faszinierende Landschaften säumen seinen Weg. Dazu muss er noch treten, lenken, Gleichgewicht halten, atmen, bremsen und schalten. Für diese komplexe Aufgabe hat sich der geübte Fahrer Superzeichen** zugelegt. Wie bei der Personenerkennung übrigens auch. Damit hat er für unvorhergesehene Dinge, wie Regen, Kinder oder Katze, noch etwas Aufmerksamkeit übrig. Er hat sich Muster im Kopf abgelegt, die Umwelt hat eine Gestalt angenommen.*

Gutes Design schafft Muster, schafft Superzeichen, damit sich die Menschheit im Leben zurechtfindet.

Auch beim Essen bzw. Geschmack haben wir Superzeichen. Es ist also ganz normal, wenn vegane Speisen Skepsis erzeugen. Ein Verzicht, hier auf tierische Produkte, ist nicht sonderlich beliebt. Wer spricht beim chinesischen Essen vom Verzicht auf Senf und Ketchup? Keiner!

* Komplexität bezeichnet allgemein die Eigenschaft eines Systems oder Modells, dessen Gesamtverhalten nicht beschrieben werden kann, selbst wenn man vollständige Informationen über seine Einzelkomponenten und ihre Wechselwirkungen besitzt.

** Dietrich Dörner: Logik des Misslingens, Rowohlt Verlag, 2003.

Gemüsecurry mit Tofu

- ▶ Festen Tofu in Sojasoße ca. 20 Minuten marinieren, danach in Olivenöl kross anbraten (wie Semmelbrösel für grüne Klöße).
- ▶ Eine Zwiebel, ein bis zwei Knoblauchzehen und 5 cm Ingwerwurzel, alles klein gehackt, zusammen mit Salz, Chilischoten, Kurkuma, Curry, Koriander und Cumin in O-Öl (je einen Teelöffel, aber da ist jeder selbst gefragt) anbraten.
- ▶ Dazu geben wir vorher eingeweichte Sultaninen, gewürfelte Möhren, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, deren gewürfelte Strünke (Gemüse zusammen etwa 1 kg) und 500 ml Kokosmilch. Das alles lassen wir etwa 10 Minuten kochen, bis das Gemüse bissfest ist.
- ▶ Mit dem Saft einer Zitrone und gehackten und gerösteten Cashewnüssen verfeinern.

Habt ihr Zweifler unter den Gästen, sagt erst hinterher, dass es vegan war.

»Greif zur Feder ...«

21. Juni 2009

FRÜHLINGSMENÜ

Grüne Radieschensuppe

1 Bund Radieschen mit Blättern

- ◆ Lauch ◆ gehackte Zwiebel
- ◆ Gemüsebrühe ◆ Salz und Pfeffer

Frühlingssalat mit Ziegenkäse

Grüner Spargel mit Serranoschinken

Erdbeer-Buttermilch-Speise

Der Briefkasten bleibt leer, der E-Mail-Account quillt über und die SMS kommen immer im ungünstigsten Augenblick. Wie hebt man seine Liebesnachrichten in elektronischer Form auf? Nun bin ich zwar in einem Alter, in dem man seit Jahren keine mehr bekommen hat, aber wenn eine Liebes-E-Mail bei mir eintreffen würde, was soll ich damit tun?

Ich gebe zu, ich stehe eher auf Briefe, mit der Hand geschrieben und mit einer schönen Briefmarke frankiert. Auch im Geschäftsverkehr sollte man sich dieses Kommunikationsmittels bedienen. Ein handgeschriebener Brief findet mehr Beachtung als elektronische Post – der Briefkasten ist nicht mehr leer.

Auch sollte der Herd nicht kalt bleiben. Außer-Haus-Verzehr ist bei den Essgewohnheiten für die höchste Treibhausgasemission verantwortlich. Wir kochen heute ein »Frühlingsmenü«.

Grüne Radieschensuppe

- ▶ Einige Radieschen zur Seite legen, die anderen mit den Blättern fein hacken.
- ▶ Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Radieschen, Blätter und Lauch dazugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und 10 Minuten kochen. Fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Auf Teller verteilen und mit den restlichen, in Streifen geschnittenen Radieschen bestreuen.

Frühlingssalat mit Ziegenkäse

- ▶ Löwenzahn und Sauerampfer, Bärlauch und Spinat grob schneiden und vermischen.
- ▶ Im Ofen 1 cm dicke Scheiben Ziegenkäse überbacken, bis an der Unterseite eine hellbraune Kruste entsteht; mit gerösteten Pinienkernen und etwas Olivenöl über den Salat geben.

Grüner Spargel mit Serranoschinken

- ▶ Den grünen Spargel waschen und am Ende abschneiden.
- ▶ Mit etwas Olivenöl ca. 10 Minuten in der Pfanne braten, kurz vor dem Ende klein geschnittenen Serranoschinken dazugeben und mitbraten (auf 1 Pfund grünen Spargel nicht mehr als 100 g!).
- ▶ Auf den Tellern anrichten und mit frischem schwarzen Pfeffer und Parmesankäse bestreuen. Dazu reicht man Olivenciabatta.

Erdbeer-Buttermilch-Speise

- ▶ 125 g Erdbeeren im Mixer pürieren. Mit 250 ml Buttermilch, dem Saft einer halben Zitrone, 1 Esslöffel Honig und 3–4 Teelöffel Johannisbrotkernmehl verrühren.
- ▶ In Dessertgläser füllen und stocken lassen. Mit weiteren 125 g Erdbeeren garnieren.

Berliner Visionen

20. August 2008

DESSERT

Berliner Luft

- 3 Eigelb
- 125 g Zucker
- 1 Zitrone (deren Saft)
- 4 Bl. Gelatine
- 250 ml Apfelsaft
- 1 Pk. Vanillinzucker
- Löffelbiskuit
- Schlagsahne

Ein Bürgerbegehren fordert den freien Zugang zur Spree. Ein Ingenieur will mit seiner Erfindung bis 2011 die Spree zum Badegewässer klären.

Gute Nachrichten.

Am 45 km langen Spreestrand ist viel Platz für Badefreunde aus aller Welt. Mallorca und die Ostseeküste werden veröden, denn mittags in der Spree baden und abends ins Theater, Museum oder Diskothek ist wohl einmalig.

Und was bedeutet das für uns? Wir Designer sind mittendrin. Mode- und Textildesigner schwenken um auf Bade- und Stadtstrandmode. Grafikdesigner entwerfen ein neues Stadtwappen und ein Schwimmsystem. Produktdesigner entwickeln neue Liegestühle, Taucherbrillen und Unterwassertrinkgläser.

Berlin wird als erste Kultur-, Design- und Bade-Hauptstadt der Welt in die Annalen der Geschichte eingehen.*

Bevor es so weit ist, müssen die Berliner noch bärenstarke Nerven beweisen und die Kampagne des Senats »be Berlin« ertragen. Tief einatmen.

Dafür hat man ja Berliner Luft. Es gibt auch ein Dessert mit diesem schönen Namen.

Berliner Luft

- ▶ Drei Eigelb mit 125 g Zucker schaumig schlagen und den Saft einer Zitrone dazugeben.
- ▶ Vier Blatt Gelatine kurz quellen lassen und danach ausdrücken.
- ▶ In 250 ml warmen Apfelsaft die Gelatine komplett auflösen und danach langsam unter die Ei-Zucker-Zitronenmasse ziehen.
- ▶ Alles kalt stellen, bis die Masse fast fest ist.
- ▶ Das zurückgebliebene Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen und drunterheben.
- ▶ Portionsweise in Glasschalen füllen, kalt stellen und fest werden lassen.
- ▶ Mit Löffelbiskuit und geschlagener Sahne verzieren und schon hat man »Berliner Luft«.

* Die UNESCO hat die Hauptstadt als »Stadt des Designs« geehrt. Damit gehört Berlin zum weltweiten Netzwerk der »Creative Cities«.

TINA, MONA und FIFA

9. April 2010

FLEISCH

Biltong

- 1 kg Rind- od. Wildtierfleisch
- je 1 TL Koriander, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 3 TL Salz
- 2 g Natron
- 10 ml Weinessig

Wie ihr wisst, lese ich ab und zu auch mal ein Buch. Das ist manchmal hilfreich und erweitert den Wissenshorizont, vor allem wenn es gute Fachliteratur ist.

So habe ich mich mit »Die andere Intelligenz – Wie wir morgen denken werden« von Bernhard von Mutius in die Tiefen komplexer Vorgänge begeben. Sehr schön und aufschlussreich. An einer Stelle bin ich aber ins Grübeln gekommen. TINA muss weg, MONA muss her. Dabei müsst ihr wissen, dass meine Nichtangetraute, mit der ich schon seit 30 Jahren zusammenlebe, Christina heißt. Muss ich sie jetzt verlassen, um neu denken zu können – und wer ist Mona?

Beim Weiterlesen fiel mir ein Stein vom Herzen. TINA bedeutet »There is no alternative« (»Es gibt keine Alternative«) und meint ein Denken in einfach gestrickten Mustern. Es wurde von Pierre Bourdieu geprägt und von Margaret Thatcher häufig in den Mund genommen. Und MONA ist das Apronym von »More options, novel alternatives« (»Weitere Optionen, neuartige Alternativen«) und entspricht dem modernen Denken zur Lösung komplexer Fragen. Nicht »So ist es!« sondern »Ist es so?« sollten wir bei all unserem Tun denken.*

Und FIFA? Ja, das stand nicht in diesem Buch, aber es ist unser aller Weltfußballverband. Und weil der vom 11. Juni bis zum 11. Juli 2010 ein Turnier organisiert, habe ich in Vorbereitung ein Rezept aus Südafrika herausgesucht.

** Als Apronym bezeichnet man ein Akronym, das ein bereits existierendes Wort ergibt.*

Biltong

Biltong ist getrocknetes Fleisch, macht wenig Mühe und überrascht. Man muss bloß beizeiten anfangen, mindestens eine Woche vorher, besser zehn Tage.

► Rindfleisch (in Südafrika nimmt man auch Fleisch von wilden Tieren dazu) in 3 cm breite Streifen schneiden und mit einer Marinade aus Koriander, Pfeffer, Zucker, Salz, Natron und Weinessig einreiben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.

► Danach kurz (!) im kochenden Wasser blanchieren, trocken tupfen und auf einer Leine trocknen lassen.

► Man kann das knochenharte Fleisch danach in dünne Scheiben schneiden und zu einem Salat als Chips reichen oder das Fleisch reiben (grobe Käsereibe), mit Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft zu einem Dip zubereiten.

Ich verspreche euch, wenn es auch etwas eigenwillig ist, Fleisch an der Luft zuzubereiten, der Geschmack wird überzeugen.

Temporäre* Küche

20. Juni 2005

VEGETARISCH GRILLEN

Schafkäsegrilltaschen

Alufolie
Olivenöl
Feta (als Rechteck)
Zwiebeln
Tomaten
Rosmarin
Thymian

Früher war alles besser! Und ganz, ganz früher, als unsere Altvorden noch ihre Bilder an die Felswände zeichneten, noch besser. Oder woher kommt die Sehnsucht, an lauen Sommerabenden mit Kind und Kegel temporäre Küchen unter freiem Himmel auf der grünen Wiese aufzustellen? Da wird aufgelegt und zugelegt, dass die Schwarte kracht.

*»Im Trend für den Grill sind Lammracks, Straußenfilet, Reh- und Hirschsteak. Marinierte Steaks und Lammfleisch legen zu. ...«, weiß das Internet** zu berichten.*

Es muss nicht immer Fleisch sein.

Romantische Grillpartys gelingen besser ohne Fleisch auf dem Grill – zum Beispiel mit Schafkäsegrilltaschen. Da kann man sich während des Grillens vertraulich an die Geliebte kuscheln und schon mal den letzten Sonnenstrahl im Glase funkeln lassen. Denn kein Stress und keine Gefahr des Anbrennens trüben die Stimmung.

* Temporär bedeutet zeitweise, auch vorübergehend, übergangshalber oder zeitweise bestehend. Es leitet sich vom lat. tempus = die Zeit ab – wobei unter Tempus allerdings die Zeitstufe eines Zeitwortes in der Grammatik verstanden wird. Das Adjektiv temporär wird häufig im Zusammenhang mit Begriffen verwendet, denen üblicherweise eine gewisse Dauerhaftigkeit zugestanden wird, um einen Ausnahmezustand zu kennzeichnen, beispielsweise temporäre Bauten, temporäre Dateien, temporäre Museen (Quelle: Wikipedia).

** foodaktuell.ch.

Schafkäsegrilltaschen

- ▶ Aus Alufolie, doppelt oder dreifach, werden Taschen gefaltet.
- ▶ In diese kommt ein Esslöffel feines Olivenöl, ein halber Schafkäse (Feta mit Anteilen von Ziegenmilch), zwei Ringe Zwiebeln, zwei Scheiben Tomaten und frische Zweige Rosmarin und Thymian.
- ▶ Die Taschen werden oben geschlossen und auf den Grill gestellt. Nach 15 bis 25 Minuten, man kann ruhig mal reingucken, hat man eine feine wohlschmeckende Überraschung. Dazu ein frischer Salat und eine Scheibe dunkles Brot, das man auch leicht anrösten kann. Als Wein kann es ein leichter spanischer Rotwein aus Navarra oder ein Rosé aus der Provence (gekühlt) sein. Auch ein frisches Weizenbier hat seinen Reiz.

Design my Butterbrot

5. Juli 2006

EINFACH

Butterbrot

- 1 gutes Brot
- 1 gute Butter
- Salz
- Landwein oder Rosé
- Oliven, Kirschen,
- Ziegencamembert, ...

Kochen ist in, was soll ich da mit 'nem Butterbrot? Überall gibt's Rezepte zum Nachkochen. Üppig und opulent, exotisch und erotisch, wie's beliebt. Die Auswahl ist enorm, unübersichtlich, verwirrend und schwindelerregend. Kann man sich da noch an einzelne, wohlfeile Gerichte erinnern oder an den typischen Geschmack von Mutters Sonntagsbraten? Es fällt sehr schwer. Ist es beim Design nicht ähnlich? Ausgefeilte technische Arbeitsmittel ermöglichen fast alles, was man sich so vorstellen kann. Die zweite Dimension wird von der dritten abgelöst. Transparenzen haben den Verläufen den Gar aus gemacht. Vierfarbig ist billiger als einfarbig. Typografie findet nicht mehr statt. Der typische Geschmack, das prägende Design, wo ist es?

Darum: Butterbrot!

Ich empfehle heute den stillen, aber nichtsdestotrotz aufregenden Genuss. Er beginnt mit der schönsten aller Tätigkeiten, dem Einkaufen. Das Auto bleibt zu Hause, die Tasche untern Arm und auf zum Bäcker deines Vertrauens (manchmal auch der Bäckersfrau). Es muss schon ein richtiger Bäcker sein. Der selbst den Teig anrührt, knetet und backt. Dort sucht man sich einen schönen Laib aus, trägt ihn nach Hause. Bei der Butter ist es komplizierter. Aber da gucken wir in den Bioladen rein. Ist zwar nicht immer handgemacht, aber ein guter Kompromiss. Der Liebsten einen Stuhl in die Abendsonne gerückt. Das Brot, die Butter und das Salz auf dem Tisch arrangiert. Dazu funkelt ein leichter roter Landwein oder ein fruchtiger Rosé im Glas. Zurückgelehnt, das Butterbrot in der Hand, mit seiner Liebsten träumen. Entspannung total, kein Stress beim Kochen und Essen. In der Hinterhand sorgen schwarze Oliven, eine Schüssel Kirschen und ein Ziegencamembert für wohlige Überraschung. Dieser Abend wird in Erinnerung bleiben.

Nehmen wir als Designer uns daran ein Beispiel. Verzaubern wir durch Zurücknahme, durch handgemachtes und Individuelles, durch Witz und Genie. Überlassen wir die technischen Spielereien den Großbäckereien, Schnellimbissen und Tütensuppenherstellern.

Zweifel

18. September 2008

SCHNELL

Exotische Fischsuppe

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 2 grüne Paprika
- Öl
- 250 ml Kokosmilch
- 50 g Kokosraspeln
- 2 EL Curry
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 TL Salz
- 1 EL Honig
- ½–¾ l Wasser
- 600 g Seehecht
- Koriander

In letzter Zeit lese ich oft von gutem Design. Was aber ist gutes Design?

Ist es nicht vielmehr »die gute Absicht, eine schöne Gestalt zu erschaffen« – technisch/praktisch, formal/ästhetisch und semantisch/symbolisch?*

Kann man an der Frage nach gutem Design verzweifeln?

Ich glaube nicht, hält doch dieser Zweifel unser Denken in Bewegung. Beflügelt er uns jeden Tag, gute Arbeit zu leisten und damit gute Gestalt zu schaffen, über unsere Aufträge zu reflektieren und die Wünsche und den Nutzen der Benutzer im Fokus zu haben.

Damit ihr etwas länger über diese Frage nachdenken oder -lesen könnt, tische ich euch heute ein Schnellgericht (ca. 40 Minuten) auf, mit dem man verzaubern kann.

Exotische Fischsuppe

- ▶ Knoblauch, Zwiebeln, Möhre und Paprika klein geschnitten und in etwas Öl zwei bis drei Minuten andünsten.
 - ▶ Kokosmilch und/oder Kokosraspeln, Curry, Cayennepfeffer, Salz, Honig und Wasser zehn bis fünfzehn Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
 - ▶ Danach pürieren wir die Suppe. Jetzt geben wir den Seehecht in mundgerechten Stücken hinzu und lassen alles sieben bis acht Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme garziehen.
 - ▶ Zum Schluss wird mit Salz abgeschmeckt und frischer, gehackter Koriander darübergestreut.
- Es ist fast ein Eintopf und gelingt sehr leicht. Viele weitere Variationen sind denkbar, z.B. Süßkartoffeln klein gewürfelt mit dem Gemüse zusammen kochen, oder mit dem Fisch eine klein geschnittene Banane zugeben, oder schärfer oder dünner ...

* Thomas Bremer: Kein Design ist auch (k)ein Design, in: Design Management, hrsg. von Holger Hase u.a., Teil 1, Berlin 2006 (idz.de/de/sites/1267).

»Ohne Haltung ist alles nur Geschiebe«

2. April 2008

RUSSISCH

Seljodka (Hering)

- 1 Matjeshering
- 2 Pellkartoffeln (geschält)
- ½ Zwiebel (in Ringen)
- Raps- oder Sonnenblumenöl
- frischer Dill

Diese auf den Punkt gebrachte Aussage stammt von Manfred Kröplien und beschreibt das Berufsbild des Designers und sein Berufsethos ganz treffend. Sie illustriert auf glänzende Weise unseren Arbeitsprozess und weiterhin auch den Umgang mit den Kunden.

In einer Zeit, wo Entscheidungsträger nur auf die Vermeidung von Fehlern ausgerichtet sind, können wir als Designer mit Haltung gute Gestaltung kreieren und später auch durchsetzen: »Na klar, könnte alles anders sein ... Aber so ist es richtig und gut.«

Was auf die Haltung zu unserer Arbeit und ihren Ergebnissen zutrifft, trifft natürlich auch auf unsere »Entlohnung« zu: Die Vergütung von Entwurf und Nutzungsrechten ist genauso selbstverständlich, wie wir gute Arbeit leisten.

Mehr gute Gedanken habe ich in Kröpliens Buch »Es könnte so oder auch anders sein – Nachdenken über Grafik-Design« gefunden, als ich auf der Reise nach St. Petersburg war.*

Von dort habe ich euch diesmal ein Rezept mitgebracht. Einfach, echt russisch und mit Haltung aufgetischt ein wahrer Knaller.

Seljodka (Hering)

- ▶ Erst die Kartoffelscheiben auf den Teller, dann den Matjes in Stücke geschnitten darüberlegen, mit den Zwiebelringen bedecken und mit reichlich Öl beträufeln.
 - ▶ Der frische Dill bildet die Garnierung.
 - ▶ Hat man einen Tag vorher Zeit, kann man die Zwiebelringe in Öl marinieren.
- Die Russen trinken dazu Wodka.
Und immer mit Haltung.

* Manfred Kröplien: *Es könnte so oder auch anders sein – Nachdenken über Grafik-Design*. Hatje Cantz Verlag, Ostfildern 2003.

Design ist Teufelszeug

6. Dezember 2007

FLEISCH

Lammschulter in Mirto

ca. 1,2 kg Lammschulter
Knoblauch
Olivenöl
Mirto od. Gin
Brühe od. Weißwein (tr.)
Wurzelwerk
Basmatireis
grüne Bohnen

Berlin verändert sich immer noch. Vor allem im Stadtbild. Da werden jahrzehntealte Baulücken – im Laufe der Jahre hatte sich hier ein Mikrokosmos aus Menschen, Tieren und Pflanzen gebildet – geschlossen. Uniforme Bauten werden hingestellt. Da ist man geneigt zu rufen: »Haltet ein! Mut zur Lücke!« Ist es der »horror vacui«, der die Bauleute umtreibt? Im Mittelalter bemalten unsere Altvorderen aus diesem Grund alle freien Stellen einer Buchseite, damit sich der Teufel nicht auf diesen leeren Stellen ausbreiten konnte. Und heute? »Ach du bist Designer! ... Die lassen doch immer so viel Platz ungenutzt«, musste ich kürzlich hören. Es schwang etwas wie Bedauern über diese sinnlose Verschwendung mit – war es Angst? Das zeigt aber auch, dass Aldi- und Konsorten-Anzeigen nicht als Werke von Designern wahrgenommen werden.

Beim Essen ist es ähnlich: Volle, überquellende Teller symbolisieren niedere Hausmannskost, übersichtlich geordnetes Essen steht für hohe Kochkunst. Weit gefehlt.

Das eine wird primär zum Sattwerden serviert, beim anderen steht das Genießen im Vordergrund. Aber keins schließt das andere aus.

Darum koche ich euch heute eine:

Lammschulter in Mirto

- ▶ Eine frische Lammschulter mit Knoblauch abreiben und vier tiefe Einschnitte mit halben Knoblauchzehen spicken.
- ▶ In Olivenöl rundum scharf anbraten, danach mit Mirto (sardischer Myrtenlikör), ersatzweise Gin, begießen und mit etwas Brühe oder trockenem Weißwein und klein geschnittenem Wurzelwerk in der Röhre bei Mittelhitze 30 Minuten braten, erneut mit Mirto begießen, wenden und weitere 30 Minuten in der Röhre braten. Das Fleisch herausnehmen und warm ruhen lassen.
- ▶ Den Bratensatz loskochen, pürieren und mit Salz abschmecken.

Dazu reiche ich luftigen Basmatireis und grüne Bohnen. Für 4 Personen gibt's volle Teller, für 8 Personen gibt es vorher eine Rote-Bete-Suppe mit Hechtklößchen, einen gemischten grünen Salat mit Granatapfel und Kartoffeln in roter Soße. Und die Mascapone mit Waldfrüchten gibt es in jedem Fall im Nachgang. Der übrig gebliebene Mirto eignet sich auch bestens als Aperitif oder Digestif.