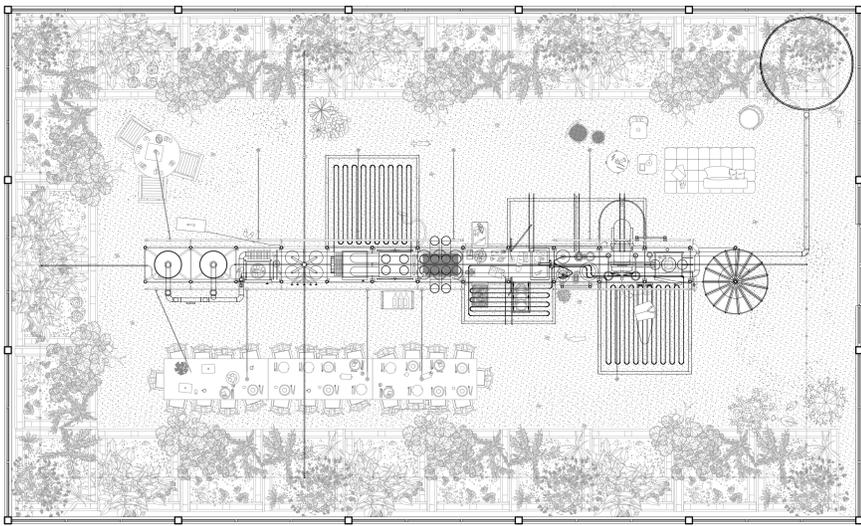
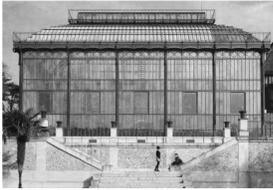


ALCHEMIE UND HEXENKÜCHE

Von der Küche hat der Alchimist das Herdfeuer geerbt und der Grundvorgang seiner Kunst, das Umwandeln roher, unverbauter Stoffe in raffinierte Zustände, ist zugleich das Programm, das der Künstler im Atelier verfolgt. Der Alchimist versucht nach gewissen Prinzipien unedle Materialien zu häutern, das heißt ihre spezifischen Eigenschaften, die aus Mischungen der vier aristotelischen Elemente Erde, Wasser, Feuer und Luft bestehen, abzuziehen, um so zunächst auf das eigenschaftslose Prinzip eines Materials zu stoßen, die sogenannte „prima materia“.

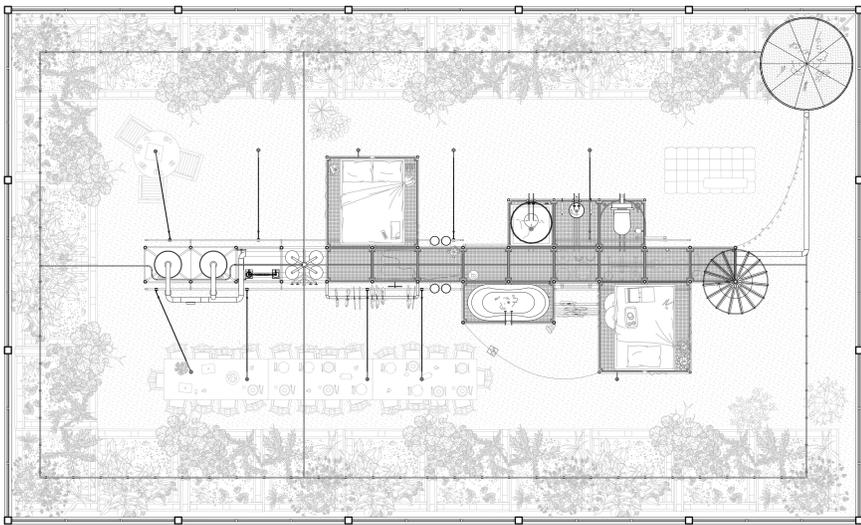
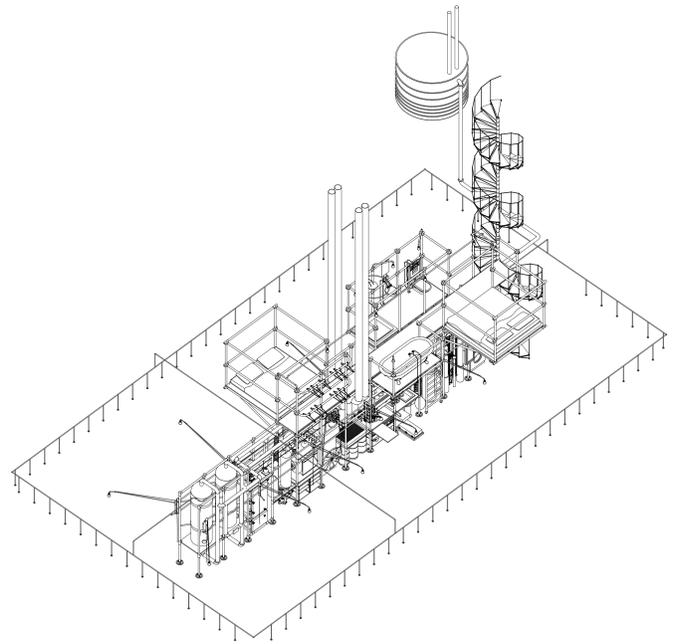
Warum ich das erwähne? Ich würde mich als ein Alchimist der Moderne bezeichnen. Ich arbeite in einem kleinen Pharmakonzern in Paris und lebe ein wenig außerhalb der Stadt in einem umgezaunten Gewächshaus. Auf dem Heimweg schwärmen mir verschiedene Variation von chemischen Verbindungen durch den Kopf. „Was wäre wenn ich 2.6 mg Natriumsaccharin, E202 vermische und es diesmal mit 1.5mg Sulfanin ergänze? Als ich früh Abends vor der Haustüre stand, höre ich den gewohnten Klang von einem sanften Zischen und Blühen von innen. Als ich hinein kam, sah ich wie meine Frau und Freunde bereits begonnen hatten. Leider waren ihre Gesichter von all dem Dampf, den Kolben, den Trenntrichter und den Reagenzgläser verdeckt. Ich bemerkte der etwas säuerlich aber dennoch nicht unangenehm Geruch von Ascorbinsäure und Nicotinsäureamid in der Luft auf. Sie waren an der Geruchsglocke, die mit der Treppe in die Galerie verbunden ist, versammelt und diskutierten intensiv. Auf dem Weg zu ihnen, fiel mir auf, dass jemand sein H<sub>2</sub>O, Disaccharid, CO<sub>2</sub>, E1504, Phosphorsäuren, Aromastoff und Coffein Gemisch (Cola), ohne den Deckel zugelegt zu hatte. Es stand auf die Destilliermaschine, die mit der Dusche und Geländer verbunden ist oder war es doch der Kühlschrank und das Bett? Ich weiß es nicht mehr, bei so vielen Verbindungen im Haus. Als ich mich dazu gellte, sagten sie, dass man eine Stoffmengenverhältnis 1:1 zur entgegengesetzten Menge zwischen Sukkulenten, aus dem hauseigenen Garten, und Polyphenol für das Dessert stelle. Ich empfahl die Verwendung von Trockeneis, um die Gerinnung zwischen Polyphenol und das Milchprotein zu verringern. Meine Frau stieg prompt auf das Gebilde aus Stahl, Aräometer und Mischzylinder (Maschine) und füllte mit einer Kanüle 100ml Trockeneis hinzu. Durch die Spiraltube die in den Mischkühler führen, wurde das Trockeneis zentrifugiert und ändert sein Aggregatzustand minimal aber mit einer grossen Auswirkung auf den Geschmack. Nach kurzer Zeit war das Dessert fertig. Im voreherein konnten die vorigen Gänge aus den Erlenneyerkolben und Liebigkühler angereichert werden.

Wir rührten in unserer Küche Substanzen in unterschiedlichen Gefässen an, um alltägliche Phänomene und naturwissenschaftliche Zusammenhänge, von Lebensmittel zu untersuchen. Mit Hilfe von Wissenschaftlern entwickelten Maschinen, die uns helfen die ultimative Geschmackserfahrungen zu erleben. Ich hoffe jetzt wird verstanden warum ich zu Beginn, die Funktion des Alchimisten erwähnt habe. Wenn die Küche der Ort ist, an dem Essen zubereitet wird und das Atelier der Ort, an dem Kunstwerke hergestellt werden, dann ist das Labor des Alchimisten der Ort, an dem die beiden an sich völlig getrennten Bereiche zusammenkommen.

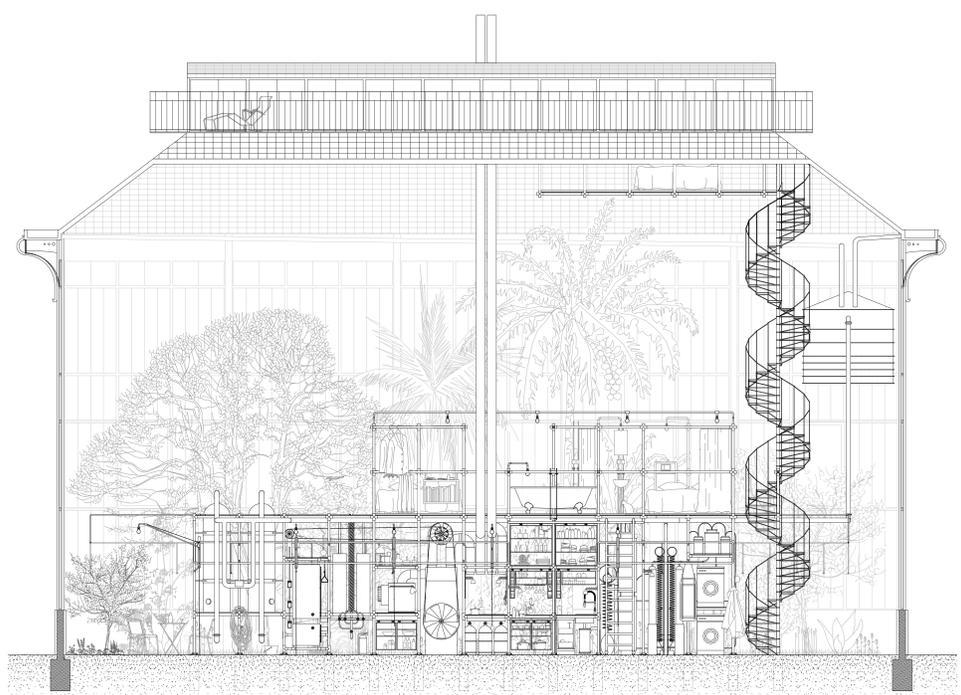


Erdgeschoss

Axonometric



Obergeschoss



Längsschnitt

