

Süddeutsche Zeitung Magazin



WAS FÜR EIN KÄSE!

Einen Käseteller geschmackvoll zu arrangieren ist eine Herausforderung. Künstlerinnen und Künstler haben sie angenommen



Küchen- zauber

**Und was gibt's zum
Nachtisch? Wir haben
Künstlerinnen und
Künstler gebeten, für
das SZ-Magazin Käse-
teller zu gestalten.
Die Ergebnisse sind
alles andere als wurst**

Text

KERSTIN GREINER

Fotos

STILLS & STROKES

Food-Konzepte und Styling

TELSE BUS

DORIS DÖRRIE »FUJI«

Shropshire Blue
Roquefort AOP Carles
Bleu du Vercors-Sassenage
Roter Windsor-Käse
Ziegenkäse
Geröstete Algen
Salzpflaume
Glaskirschen
Marmorplatte



Spätestens seit ihrem Film *Kirschblüten – Hanami* ist Doris Dörries Vorliebe für Japan bekannt. Deutschlands berühmteste Filmregisseurin gab uns folgende Vorgaben für ihre Käseplatte: »Ich stelle mir auf einem japanischen

Ihnen dazu ein? Wichtig sind beim Fuji die unterschiedlichen Farben von Fuß und Gipfel – Gipfel eher weiß: Camembert?« Wir machten und taten. Als Dörrie schließlich das Foto ihrer Käseplatte sah, kreierte von der Künstlerin Telse Bus, schrieb sie: »Ja! Sieht super aus!« Per Mail – denn da war sie schon wieder in Japan.

Doris Dörrie ist Filmregisseurin (»Erleuchtung garantiert«, »Grüße aus Fukushima«), Drehbuchautorin, Schriftstellerin (»Leben Schreiben Atmen«), außerdem lehrt sie an der Münchner Hochschule für Film und Fernsehen.

nischen Keramiksteller eine japanische Landschaft aus Käse vor. Der Berg Fuji in der Mitte, unten bläulich-grün, oben weiß. Zu seinem Fuß ein blauer See, umrundet von Grün. Welche Käsesorten fallen



ROCKO SCHAMONI »SMASH IT UP, BORIS«

*Irischer Cheddar
Scheibletten-Käse
Gewürzgürkchen
Weiches Brötchen
Matschige Tomaten
Plastikdecke »Great Britain«*



Rocko Schamoni setzt mit seiner Käseplatte ein politisches Statement: »Ich hätte gerne einen Boris-Johnson-Käseteller, mit Tomaten drapiert.

Ich fände dabei die Scheibletten-Legetechnik gut. Die Tomaten können gern den Eindruck erwecken, als ob sie in seinem Gesicht kleben würden oder dort zerplatzt seien... So, dass man erkennen kann, dass er beworfen wurde.« Telse Bus legte den britischen Premierminister, indem sie einen Cheddar-Käse als Kopf modellierte und die Haare aus Scheibletten fächerte. Dann verteilte sie ein zerbröseltes Hot-Dog-Brötchen um den Kopf herum. Während der Fotoaufnahmen bewarf sie die Käseplatte anstelle von Schamoni mit weichen Tomaten. Rocko Schamoni erklärte, als er seine fertige Käseplatte zu sehen bekam: »Exakt genau vor vierzig Jahren kam von der englischen Punkband The Damned die wichtigste Single auf den Markt, *Smash It Up*. England war total kaputt, und die Band brachte es auf den Punkt. Diese Single zitierend möchte ich meine Käseplatte *Smash it up, Boris!* nennen, denn Boris könnte England mit dem Brexit den Gnadenstoß verpassen.«

Rocko Schamoni ist Musiker, Schriftsteller (»Dorfpunks«), Schauspieler, Komiker (»Studio Braun«) und Clubbetreiber (»Golden Pudel Club«). Sein neues Album heißt »Musik für Jugendliche«.

HANS ULRICH OBRIST »Der schiefe Turm von Pisa«

*Handgemachter Cashewkäse (vegan)
Geräuchertes Paprikagewürz
Kräuter
Cashewkerne (geröstet)*



Käse machen.« Er sollte aus Cashewkernen hergestellt und hell, fast weiß sein, wie der echte Turm. Wichtig war ihm besonders die wirklichkeitstreue Neigung des Käseturms. Für Obrists Platte ließen wir den veganen

Käse in Berlin von einem darauf spezialisierten Käsemacher herstellen. Die Maße der einzelnen Käseteile für den Turmbau

Hans Ulrich Obrist schrieb uns aus London: »Ich möchte einen Pisa-Turm aus veganem

wurden genau berechnet: Der ganze Turm sollte etwa 60 Zentimeter hoch werden, mit einer Grundfläche von 12x18 Zentimetern. Das Stück an der Spitze misst noch 12x15 Zentimeter. Jetzt fehlen nur noch die Touristen.

Der Schweizer Hans Ulrich Obrist ist Kunstkurator und leitet die Londoner Serpentine Gallery.





**LEYLA
PIEDAYESH**
»Oase«

*Persischer Schafskäse
Feigen, Granatapfel, Oliven,
Datteln, Radieschen, Walnüsse,
Gurken, Petersilie, Minze,
Koriander, Estragon, Olivenblätter
Goldblech (gekantet)*

Die Käseplatte der deutsch-iranischen Modeschöpferin Leyla Piedayesh sollte sie an ein persisches Familienfest erinnern, an ein Gelage mit Schafskäse, Granatapfel, Oliven, Feigen, Datteln, Gurken, Nüssen und büschelweise frischen Kräutern. Alles an ihrer Platte sollte überladen sein, wie sie es aus ihrer Kindheit im Iran kennt – und die Platte selbst golden. Piedayesh, deren



Label für Mode mit ikonischen Prints und starken Mustern bekannt ist, schuf so eine Mischung aus Wüstenoase und Großstadt. »Und bitte auch noch einen Schuss Öl auf die Schafskäse-Wolkenkratzer«, erklärte sie, »und roten Pfeffer auch noch oben drauf – weil: Mehr ist mehr!«

Leyla Piedayesh gründete lala Berlin 2004. Heute vertreibt sie ihre farbenfrohe, orientalisches geprägte Mode weltweit. Zu ihren Fans zählen etwa Cameron Diaz, Heike Makatsch und Natalie Portman.



**JORINDE
VOIGT**
»Schwebender
Käse«

*Trèfle fermier
Bouyguette
Cœur de Neufchâtel
Sainte-Maure de Touraine AOC
Sein de Nounou*

»Ich will schwebenden Käse«, sagte Jorinde Voigt. »Wie ein Planetensystem?«, fragte Telse Bus. »Ja, genau!« Voigt und Bus trafen sich an einem Samstag in den Berliner Galeries Lafayette. Den beiden fielen verschiedene Formen von Käse in der Theke auf: in Sternform, in Herzform, in Stabform, in verschiedenen Kugelgrößen, manche Stücke mit heller Rinde, andere mit Asche bestäubt. »Archetypische Formen, schwebende Archeformen will ich!«, sagte Voigt. »Dazu kardinalslila Hintergrund, gern comichaft oder paradox.« Bus hängte die Käse



an durchsichtige Fäden und ließ sie schweben – die abstrakteste (und sicher nicht leicht nachzubauende) Platte auf diesen Seiten.

Jorinde Voigt ist Künstlerin – Malerei, Grafik, Installation – und Professorin an der Akademie der Bildenden Künste in München. Ihre Werke werden weltweit in Galerien und Museen ausgestellt.



AINO LABERENZ »TRANS- FORMATIONEN«

Brin d'Amour
Délíce de Crémiers
Valençay fermier
Crottin de Chavignol AOP
Selles-sur-Cher
Clacbitou Racotin
Sancerrois fermier
Holzbrett organic curves



Aino Laberenz erstellte für uns eine Skizze wie für die Inszenierung eines Theaterstückes. Ihre Käseplatte *Transformationen* sollte ihrem Namen gerecht werden und verschiedene Stadien zeigen: »Die Käsesorten sollen geschmolzen werden, gerne viele Käsestücke, die dann auch im Schmelzen und in verschiedenen Konsistenzen zu sehen sind. Also mit Bläschen und bisschen zerlaufen. Mal mit Rand, der noch fest ist. Oder auch so was wie ein Klecks. Trauben oder Brot sollten auf keinen Fall dabei sein.« Wir setzten ihre Angaben im Fotostudio um. Heraus kam eine Käseplatte, die auch das Bühnenbild für eine große Oper sein könnte, bei der am Ende alle tot in ihrem eigenen... Käse liegen.

Aino Laberenz ist eine deutsche Bühnen- und Kostümbildnerin. Seit dem Tod ihres Mannes, des Theaterregisseurs Christoph Schlingensiefel, arbeitet Laberenz auch an der Fortsetzung seines Werkes, unter anderem an seinem »Operndorf Afrika«.

Ziel der Designer Werner Aisslinger und Tina Bunyaprasit war ein »abstrahierter Mozzarella-berg auf einer monochromen Farbfläche oder einer farbigen Spiegelfläche mit hohem Abstraktionsgrad. Mozzarella = Kunst!« Wir verstanden sofort und folgten auch bei der Auswahl des Käses genau ihren Vorgaben: »Nicht die hellgelbe oder tief gelbe Welt der mitteleuropäischen Käsesorten – die in Scheiben oder Ecken geschnitten grafische Muster ergeben –, sondern der dicke, volumige, un-



WERNER AISSLINGER UND TINA BUNYAPRASIT »Blobs«



1 x 250 g Büffelmozzarella
2 x 150 g Büffelmozzarella
2 x 125 g Büffelmozzarella
7 x 25 g Büffelmozzarella
11 x 10 g Büffelmozzarella

beschreibliche Hügel einer Mozzarella-Ansammlung, die eher an Niki de Saint Phalles Kunstwerke, Schaumstrukturen in der Badewanne, an eine schöne Buckelpiste im Winter oder an Profiteroles in Weiß erinnern – also lebensbejahende »Blobs« mit sehr eigenwilliger Konsistenz, die wir alle gerne in großen Mengen mit Olivenöl vertilgen. Ein Glücksgefühl, das die anderen Käsesorten nicht annähernd schaffen.«

Werner Aisslinger und Tina Bunyaprasit betreiben als Partner das »Studio Aisslinger« in Berlin und gestalten etliches, vom Stuhl über Lichtschalter bis hin zum Hotel. Das Regalsystem »Plus Unit« wurde 2004 mit dem renommierten Compasso d'Oro ausgezeichnet.



MATTEO THUN »Patina«

*Taleggio Riserva DOP
Vecchio Cacio di Pienza
Tommette de Chèvre
Betonrad
Vintage-Keksdose
Holzscheibe*

handeltem Holz und Naturstein arbeitet. »Die Schönheit des Natürlichen ist die Patina, die so entsteht – wie das Gesicht einer alten Bäuerin oder die Oberfläche von gereiftem Käse.« Thun gestaltete für das *SZ-Magazin* einen Probe-Käse-

Eine Käseplatte wie seine Häuser: Matteo Thun erklärt, dass er die Natur als wichtigen Bestandteil seiner Architektur und Innenarchitektur sieht und deswegen viel mit unbe-



handeltem Holz und Naturstein arbeitet. »Die Schönheit des Natürlichen ist die Patina, die so entsteht – wie das Gesicht einer alten Bäuerin oder die Oberfläche von gereiftem Käse.« Thun gestaltete für das *SZ-Magazin* einen Probe-Käse-Turm, von dem er ein Foto schickte. Dafür verwendete er seine Lieblingsorten. »Ihre Reife, ihre spezielle Lagerung, ihre Patina macht sie besonders.« Wir bauten seinen Turm dann nach seinen Vorgaben im Fotostudio nach.

Der italienische Architekt und Designer Matteo Thun war in den Achtzigerjahren Mitgründer der Designerguppe Memphis und wurde später bekannt mit Bauten wie dem »Vigilius Mountain Resort« in Südtirol und mit Produktdesign für Campari, Illy, Swatch oder Bulgari.