

Pressemitteilung

Kunstsammlungen & Museen

20. Juli 2021

CookingTheArt: Kunst inspiriert die Küche

**Gemeinsames Video-Projekt der Kunstsammlungen mit
Gourmet-Restaurant Sartory im Hotel Maximilian's**

- www.kmaugsburg.de/cookingheart
- **Erstes Video steht bereits online auf Webportal**
- **Gemälde übersetzt in zeitgemäßen Genuss**
- **Kunst - G. Flegels Küchenstillleben von 1630**
- **Küche - Dorade mit Ingwervinaigrette u. Armer Ritter**
- **Idee von Kunstsammlungschef Dr. Christof Trepesch**
- **Weitere Folgen ab September geplant**
- **Eigener Instagram-Kanal @cooking.the.art**

So mancher Sterne-Koch hat sich seine Anregungen für neue Küchen-Kreationen schon bei den alten Meistern geholt. Nicht nur bei den Küchenmeistern, sondern auch bei der Kunst, im Museum. Die Kunstsammlungen und Museen Augsburg haben ihre Nachbarn vom Hotel Maximilian's, dem Gourmet Restaurant Sartory, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, dazu in die Deutsche Barockgalerie im Schaezlerpalais eingeladen.

In kunstvoll arrangierten Stillleben-Gemälden finden sich hier Elemente der Natur und des alltäglichen Lebens in verführerischer Schönheit. Opulente Kompositionen mit Früchten und Blüten, Küchenutensilien und exotische Zutaten.

Nun steht das erste Video des gemeinsamen Projekts mit einer Laufzeit von 4:30 Minuten online im Webportal der Kunstsammlungen: www.kmaugsburg.de/Cookingheart

Link:

www.kmaugsburg.de/cookingheart

Anhang:

3 Bilder

Kontakt für Rückfragen:
Monika Harrer-Jalsovec, Leitung Kommunikation Kunstsammlungen & Museen
Telefon: 0821 324-4106,
Mobil: 0172 3789570
Mail: monika.harrer-jalsovec@augzburg.de

Pressemitteilung

Kunst - Georg Flegels Küchenstillleben von 1630

Georg Flegels „Stillleben mit Brot, Fisch, Ingwerwurzel und Muskatnuss“, entstanden etwa um 1630, dient als erste Inspiration für die zeitgemäße Gourmet-Küche. Das Hauptmotiv mit Brot und Fisch ist zwar eher kärglich, trotzdem wurde in der dargestellten Küche nicht gespart: Die exotischen Gewürze des Stilllebens, Ingwer und Muskatnuss, deuten auf Wohlstand und Genuss hin. Das Schälchen im Hintergrund unterstreicht diesen Eindruck noch: Sein Muster lässt vermuten, dass es aus – damals teurem – chinesischem Porzellan besteht.

Küche - Dorade mit Ingwer-Vinaigrette und Armer Ritter

Wie der Titel des Stilllebens aus dem 17. Jahrhundert bereits nahelegt, sind es nur wenige Zutaten, die das Gemälde von hoher Qualität abbildet. Küchenchef Simon Lang zaubert daraus ein neues Gericht in zeitgemäßer Übersetzung: Eine leckere roh marinierte Dorade mit Ingwervinaigrette. Dazu gibt es „Arme Ritter“ mit Muskat, sowie Sauerklee und eine Kräutertunke. Das vollständige Rezept ist auf der Website der Kunstsammlungen und Museen einsehbar.

Video im Webportal: www.kmaugsburg.de/cookingheart

Im Video zu sehen ist der Besuch von Simon Lang in der Deutschen Barockgalerie. Dr. Christof Trepesch, Direktor der Kunstsammlungen und Museen, erläutert ihm das Kunstwerk. Weitere Szenen zeigen dann, wie das neu entworfene Gericht mit erlesenen Zutaten in der Küche des Gourmet-Restaurants Sartory nebenan entsteht. Ein Augenschmaus sind schon die farbenprächtigen Zutaten, die von Lang immer wieder kommentiert werden. Auf der Sonderseite zu entdecken gibt es neben dem Rezept

Pressemitteilung

zum nachkochen zudem ergänzende Informationen zu Werk und Maler, sowie spannende Fakten zu den Ess- und Trinkgewohnheiten des 17. Jahrhunderts.

Inspiration der Stilleben für weitere Videos

„Malerei und Kochen gehen bei diesem Projekt eine spannende Symbiose ein. Ich bin überzeugt: Kunst im Museum wie in der Küche können uns durch diese schwierigen Zeiten helfen“, so Kulturreferent Jürgen K. Enninger. Dr. Christof Trepesch, Kunsthistoriker und begeisterter Hobbykoch, hatte die Idee für das gemeinsame Projekt mit dem benachbarten Gourmet-Restaurant: „In der Deutschen Barockgalerie und im Depot haben wir noch einige interessante Stilleben und Marktszenen aus den unterschiedlichsten Epochen, die ich mir gut als weitere Menüpunkte bei „CookingTheArt“ vorstellen kann!“ Auch Simon Lang lässt sich bei einem Blick ins Speisezimmer des Schaezlerpalais gerne erneut inspirieren: „Ich sehe Äpfel, Feigen und Pfirsiche – ideal für ein Dessert. Ich kann mir gut vorstellen, dass wir da noch einige Köstlichkeiten im Sinne von „CookingTheArt“ zaubern können!“

Weitere Folgen ab Herbst

Weitere Folgen des Projekts sind ab Herbst geplant. Auch auf einem eigenen Instagram-Kanal kann man das Kooperationsprojekt verfolgen: @cooking.the.art

Zur Person: Sternekoch Simon Lang, Restaurant Sartory

Küchendirektor Simon Lang ist seit 2016 für die gesamte Kulinarik im Hotel Maximilian's verantwortlich. Das Gourmet Restaurant Sartory wurde unter seiner Führung erstmalig im Februar 2019 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Basis des Stils von

Pressemitteilung

Simon Lang bildet die französische Küche, welche mit mediterranen Elementen einzigartige Kreationen entstehen lässt. Gemeinsam mit seinem Team kreiert er aromastarke Geschmackserlebnisse und einzigartige Menü-Variationen.

Anhang: 3 Bilder

Bild 1: Georg Flegel, Stilleben mit Brot, Fisch, Ingwerwurzel und Muskatnuss Öl auf Eichenholz, wohl 1630er Jahre, 20 x 22,7 cm (Leihgabe der HypoVereinsbank UniCredit Bank AG)

Bildnachweis: Kunstsammlungen & Museen Augsburg

Bild 2: CookingTheArt – Kunst inspiriert die Küche: Die Zutaten aus dem Stilleben von 1630 verwandelt in ein zeitgemäßes Gericht - Dorade mit Ingwer-Vinaigrette und Armer Ritter

Bildnachweis: Monika Harrer / Kunstsammlungen & Museen Augsburg

Bild 3: Szene in der Küche des Gourmetrestaurant Sartory mit Dr. Christof Trepesch, Leiter der Kunstsammlungen, und Simon Lang, Sternekoch, beim Video-Dreh von CookingTheArt.

Bildnachweis: Monika Harrer / Kunstsammlungen & Museen Augsburg

Die beigefügten Bilder dürfen ausschließlich im Zusammenhang mit der aktuellen, redaktionellen Berichterstattung zum Thema dieser Pressemitteilung sowie unter Nennung des Urhebervermerks honorarfrei veröffentlicht werden.

Stadt Augsburg

Abteilung Presse & Kommunikation