



1

Augenschmaus

Madame Tricot kreiert kulinarische Köstlichkeiten aus Wolle. Fürs Migros-Magazin hat sie eine Truffles-Torte mit Erdbeeren gestrickt. Wer sie nachbacken will, findet hier das Rezept dazu.



2



3



4



5



6

Nein, Socken und Lisperli mit Zopfmuster sind Dominique Kählers (65) Sache nicht. Madame Tricot, wie sich die Ärztin, Psychiaterin und Naturheilkundlerin mit Künstlernamen nennt, strickt Essen und inszeniert es lebensecht in opulenten Installationen. Es sind dreidimensionale Stillleben aus den unterschiedlichsten kulturhistorischen Epochen. Momentan interessiert sich die Künstlerin für die 1950er und 1960er Jahre.

«Ich stricke meine kulinarischen Phantasien, denn Stricken macht mich nicht dick», erzählt die gebürtige Pariserin an einem sonnigen Nachmittag im sanktgallischen Wil im Garten ihres Einfamilienhauses.

Und so entstehen unter ihren Händen gerupfte Hühner, Fasane, Schweineköpfe, Schinken, Pasteten, Charcuteriewaren, Schweinsfüsschen, Käse, Früchte, Gemüse, Törtchen und Torten. Eben alles, was die Grande Cuisine an kulinarische Extravaganzen zu bieten hat. Notabene alles aus einem Stück und ohne Naht – Völlereien aus Wolle, Seide, Alpaca, Kaschmir, Mohair oder Pelzwolle. Überhaupt strickt die Ex-Vegetari-



7

INFOBOX Madame Tricot

Ein gestrickter Fisch an Weihnachten 2011 war die Initialzündung für ihre künstlerische Laufbahn und seither strickt sie Essen. Gegenwärtig sind ihre Arbeiten im Toggenburger Museum in Lichtensteig / SG und im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain in Alberswil / LU zu sehen. www.toggenburgermuseum.ch www.museumburgrain.ch

Auf Bild 7 sieht man Dominique Kähler alias Madame Tricot in der Museumsküche des Toggen-

burger Museums in Lichtensteig. Die Stillleben sind in Zusammenarbeit mit dem Foodfoto-

grafen Martin Graf entstanden. Sie stellen unterschiedliche Epochen der Foodinszenierung dar.

Die Fotos 1, 3, 5 sind heutig, die Fotos 6 und 5 im Stil der 50er oder 60er Jahre inszeniert.

► erin sehr fleischlastig wie sie auch im richtigen Leben panierte Schweinefüsse, eine Spezialität aus dem lothringischen Sainte Menehould, und Kutteln liebt. Auch Desserts und dunkler Schokolade kann sie nur schwer widerstehen.

«Das Makabre lässt sich mit Wolle viel netter sagen.»

Wenn man genau hinschaut, entdeckt man in ihren Objekten immer auch die Zeichen der Vergänglichkeit, das Morbide. Die vertrocknete Zitrone im Mund eines Wildschweinkopfes zum Beispiel, da und dort Schimmel auf Würsten oder faulende Früchte. «Ich stricke nur das Verderbliche», sagt Dominique Kähler, «bloss mit Wolle kann mans einfach viel netter sagen.» Auch auf der Truffestorte, die sie eigens als kalorienarmes Pendant zum Rezept von Saisonküche-Köchin Lina Projer gestrickt hat, schaufeln zwei Spielzeugfiguren als Deko eine faulende Erdbeere weg. Dominique Käblers künstlerisches Thema sind Grenzen und die Transformation, wenn ein Lebensmittel in die Fäulnis übergeht. «Schimmel wächst ja auch.» Deshalb wird ihr nächstes Projekt ein grosser Müllcontainer sein mit lauter faulen Sachen. Ein gestrickter Rattenschwanz wird auch dabei sein.

«Freies, zweckfreies Stricken hilft, ein Trauma zu verarbeiten»

Sie sei ständig am Stricken, erzählt Dominique Kähler. Selbst ihre dreijährige Ausbildung in Psychotraumatologie hat sie strickend absolviert. «Und ich war immer wach und bin nie eingeschlafen,» erzählt sie mit ihrem herzhaften Lachen. Als Psychiaterin weiss sie, dass Stricken eine hervorragendes Mittel ist, um beide Hirnhälften miteinander zu verbinden. Es helfe, ein Trauma zu verarbeiten und tue auch Depressiven gut. Am besten sei ein Stricken ohne eigentlichen Zweck, wie es Pullover, Socken oder Schals sind. Wenn man, wie sie, ohne Muster oder Vorlage strickt und sich das Objekt einfach vorstellt, so fokussiert sich der Geist aufs innere Bild und lässt schlechte Gedanken vorüberziehen.

Text: Dora Horvath

Madame Tricot hat eine Torte für uns gestrickt – wir haben sie nachgebacken

Truffestorte mit Beeren

Ergibt ca. 12 Stück. Für 2 Springformen à 18 cm Ø



ZUTATEN

300 g rote Beeren, z. B. Erd- oder Himbeeren

Biskuits:

Butter und Mehl für die Formen

8 Eier

210 g Zucker

80 g Butter

200 g Mehl

40 g Kakaopulver

Ganache:

300 g dunkle Schokolade, z. B. mit 78 % Kakaoanteil

3 dl Halbrahm

Zubereitung ca. 1 Stunde + ca. 30 Minuten backen + ca. 10 Minuten ruhen lassen + auskühlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Biskuits Springformböden mit Backpapier auslegen. Formränder ausbuttern, mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier und Zucker über einem heissen Wasserbad cremig schlagen. Schüssel vom Wasserbad heben. Eicreme mit einem Rührgerät weiter schlagen, bis sie kalt ist. Butter schmelzen. Mehl und Kakao mischen. Portionenweise unter die Eicreme heben. Butter sorgfältig darunterziehen. Masse in die Springformen verteilen.

Biskuits in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. In der Form 10 Minuten ruhen lassen. Biskuits vorsichtig vom Rand lösen. Biskuits auf Ofengitter stürzen und auskühlen lassen.

2. Für die Ganache Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Rahm aufkochen. In drei Portionen zur Schokolade giessen, schmelzende Schokolade dabei von der Mitte nach aussen verrühren. Ganache mit Klarsichtfolie zudecken und auskühlen lassen.

3. Zum Fertigstellen Biskuits waagrecht je in 3 gleich dicke Lagen schneiden. Ersten Boden ca. 5 mm hoch mit Ganache bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls mit Ganache bestreichen. Mit restlichen Böden gleich verfahren. Nicht die ganze Ganache aufbrauchen. Mit restlicher Ganache Tortendeckel und -rand bestreichen. Beeren darauf verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Pro Stück ca. 11 g Eiweiss, 31 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 2050 kJ/490

Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–

kcal

lassen + ca. 1 Stunde
kühl stellen