

[gesundleben](#)

**Food Couture an der Food Zurich  
Kunst. Klamotten. Kontroverse.**

28. Juli 2016 Gesundleben Redaktion



Bei Diana Krauss werden Fleischabfälle zu Haute Couture, das Schweinsnetz zum stylischen Top, Tierhaut schmiegt sich an Menschenhaut und ganz anzüglich zeigt sich, was sonst weggeworden wird. Die ästhetisch-provokative Fotoausstellung findet während der Food Zurich diesen September statt. In der Showküche an der Gourmesse 2016 wird schliesslich mit Food Waste Produkten gekocht. Stephan Lendi hat Diana Krauss während den Vorbereitungen zur Ausstellung besucht.

**Welche Lebensmittel setzt du ins Zentrum deiner Food Couture?**

In der Ausstellung werden Lebensmittel gezeigt, die einen hohen Anteil an der weltweiten Verschwendung haben bzw. in Vergessenheit geraten sind und gar nicht genutzt werden. Auch dies ist eine Art der Verschwendung. Thematisiert werden u.a. Innereien (Schweinenetz), Wilderung / Trophäenjagd, Überfischung, Dekadenz & Überfluss und altes Brot.



**Einige Betrachter deiner Werke – auch etablierte Spitzenköche – fühlen sich provoziert. Ist dies beabsichtigt?**

Sicher es ist mitunter auch mein Ziel zu provozieren, das gibt Aufmerksamkeit, egal ob die Betrachter dies nun als negativ oder positiv empfinden, wichtig ist, dass sich die Besucher mit dem Thema auseinandersetzen. An der Gourmesse 2016 in der Showküche und in den Kinderkochkursen werde ich mit genau diesen Lebensmitteln auch kochen.

**Welche deiner Eigenschaften und Fähigkeiten kommen bei Food Couture besonders zum Tragen?**

Die Fähigkeit als Köchin und Foodstylistin ist, ein sehr ernstes Thema gekonnt in Szene zu setzen, um so die notwendige Aufmerksamkeit dafür zu erreichen und zu helfen. Es ist ein Herzensprojekt; wir unterstützen ausserdem eine Stiftung und sammeln Geld für Kinder und Familien in Südafrika. Auch im Apéro findet sich das Thema wieder, was Einige sehr überraschen wird.

**Würde man mit einigen der Zutaten, beispielsweise dem Schweinsnetz nicht besser kochen anstatt diese fotografisch zu inszenieren?**

Sicher, aber genau darum geht es ja: Lebensmittel zu verwenden die nicht alltäglich sind bzw. in Vergessenheit geraten sind. Überzeugen dass und wie diese Lebensmittel schmecken kann man sich auch an der diesjährigen Gourmesse in meinem Showblock.

## **Was können die wir alle zuhause tun, um Food Waste zu vermeiden?**

Es beginnt sicherlich damit, mit einer Einkaufsliste anstatt nach Bauch- und Lustgefühl einzukaufen, nicht zu viel einzukaufen, auf das Haltbarkeitsdatum von Produkten zu achten, leichtverderbliche Lebensmittel zuerst zu verzehren und auf die korrekte Lagerung zu achten.

### **Ausstellungsinfos:**

Food Couture by Diana Kraus

08. – 18. September 2016 (während der Food Zurich) 07:00 – 24:00 Uhr

[www.dianakrauss.ch](http://www.dianakrauss.ch)

### **Location:**

Platzhirsch Boutique Bar

Spitalgasse 3

8001 Zürich

Kochen mit Diana Krauss:

In der Showküche und in den Kinderkochkursen an der Gourmesse 2016:

Freitag 7.10.2016, 15-16 Uhr.

[www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)