

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

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 weggeworfen wird. Das Boutique Hotel PLATZHIRSCH am Zürcher Hirschenplatz bietet mit den regelmässigen Kunstausstellungen die ideale Location für die provokativ-ästhetische Fotoausstellung während der Food Zurich.

Diana Krauss ist bekannt aus „The Taste“ und dem Schweizer Format „Beef Club“. Dianas Kreationen werden dank ihrer Leidenschaft fürs Food Styling zu inspirierendem Food Porn. An der Food Zurich jedoch nimmt sich Diana fotografisch all jenen Lebensmitteln an, welche an der Food Zurich keinen Platz finden. Die Ausstellung findet während der Food Zürich im PLATZHIRSCH ein Zuhause. Sigi Gübeli, Inhaberin und Geschäftsleiterin des PLATZHIRSCH, gibt mit dieser Ausstellung einer weiteren Künstlerin eine Plattform: „Unsere regelmässigen Kunstausstellungen passen wir mit Diana Krauss und Food Couture der Food Zurich an. Bei uns kommt der Food allerdings für einmal an die Wände.“ Eventmanager Peter Egli von der Ardoris GmbH hat die beiden Partner zusammengeführt: „Das Platzhirsch kann sein Potential als Top-Location erneut beweisen und so – auch ohne grosse Küche – ein spezieller Teil der Food Zurich sein.“

## Nachhaltigkeitsgedanken auch im Rahmen der Food Zurich

Im Rahmen der Food Zurich ist die charmante Sächsin Diana Krauss auf ästhetisch provokativer Nachhaltigkeitsmission: „Ein Drittel von dem, was weltweit produziert wird geht verloren, weil es bei der Herstellung oder dem Transport beschädigt wurde oder verdirbt; gleichzeitig hungern weltweit 795 Millionen Menschen“ so Diana Krauss. Mit ihrer „Food Couture“ Fotoausstellung verbindet sie den Nachhaltigkeitsgedanken mit ihrer Affinität für Food Styling und die Fotografie.

## Haute Couture aus Fleischabfällen

Die Fotografien inszenieren das, was weggeworfen, nicht geschätzt oder im Überfluss vorhanden ist wie teuerste Haute Couture-Stücke. Die Fotografien bringen den Lebensmitteln so jenen Respekt entgegen, welchen sie auch verdienen: „Die Besucher sollen weniger verschwenden, regional und bewusst einkaufen, nicht zu viel shoppen, keine zu grossen Verpackungen wählen und auch mal einem krummen Rüebli den Vorrang geben.“ Diana Krauss schafft es, den Nachhaltigkeitsgedanken ästhetisch und sinnlich provokativ mit in ihre Werke einzuflechten, ganz nach dem Motto „Wear, don't waste.“

### Ausstellungsinfos:

Food Couture by Diana Krauss  
08. – 18. September 2016 (während der Food Zurich)  
07:00 – 24:00 Uhr  
[www.dianakrauss.com](http://www.dianakrauss.com)

### Location:

PLATZHIRSCH Boutique Hotel & Bar  
Spitalgasse 3  
8001 Zürich

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

Text: Stephan Lendi, newbury  
Bild: Diana Krauss

ARDORIS GmbH  
[www.ardoris.ch](http://www.ardoris.ch)

Baarerstrasse 12

6300 Zug  
[peter.egli@ardoris.ch](mailto:peter.egli@ardoris.ch)