

22.10.2021 - 11:51 Uhr

Nachhaltigkeit in vier Gängen



Kunst trifft Kulinarik und inspiriert zu bewusstem Genuss

Spreitenbach, 22. Oktober 2022. - Gemeinsam mit den Künstlern Pascal Möhlmann, Cécile Giovannini und Huber.Huber und Spitzenkoch Nenad Mlinarevic hat Miele aus mehreren hundert Brockenhaustellern ein einzigartiges Projekt geschaffen, bei dem Nachhaltigkeit sowohl künstlerisch wie auch kulinarisch interpretiert auf eine neue, ungewohnte Art erlebbar wird.

Seit 122 Jahren differenziert sich Miele über herausragende Qualität und Langlebigkeit. Auch 2021 ist das Thema Langlebigkeit bei Miele eine wesentliche Säule der Nachhaltigkeitsphilosophie. Dies mit der Besonderheit, dass Miele als einziges Unternehmen Produkte wie Waschmaschinen, Trockner, Geschirrspüler, Kochfelder oder Bodenstaubsauger auf 20 Jahre Lebensdauer testet. In diesem Sinne ist Nachhaltigkeit für das Familienunternehmen, kein Trend, sondern wird inzwischen in der vierten Generation gelebt. So hat das Unternehmen erst vor Kurzem angekündigt, ab 2021 über alle Standorte hinweg CO2-neutral zu sein.

Ernährung spielt eine wesentliche Rolle für die Nachhaltigkeit

Der Klimawandel ist die wohl grösste Herausforderung unserer Zeit – deshalb setzt das Gütersloher Familienunternehmen alles daran, seinen Kund*innen möglichst klimaschonende Lösungen für den Haushalt zu bieten. Mit „SamePlateDifferent“ stellt Miele Schweiz nun nachhaltigen Genuss in den Fokus. Denn Nachhaltigkeit geht nach der bewussten Kaufentscheidung weiter und hat auch viel damit zu tun, wie nachhaltig die Geräte von den Konsumenten genutzt werden. Nachdem Miele Schweiz letztes Jahr mit „SameShirtDifferent“ den Fokus auf das Thema Mode gelenkt hat, steht dieses Jahr die Kulinarik im Zentrum. Dafür haben drei renommierte Schweizer Kunstschaffende Sujets kreiert, die auf kreative Weise das Thema „Nachhaltigkeit“ aus einer neuen Perspektive thematisieren. Im Rahmen des Upcycling-Projekts wurden die Sujets anschliessend mittels Siebdruckverfahrens auf alte Teller aus dem Brockenhaus gedruckt.

Eine alte Handwerkskunst

Der Druck auf Glas ist ein altes Handwerk und wird nur noch von sehr wenigen beherrscht. Dazu gehört auch der keramische Siebdruck, der für die Bedruckung der „SamePlateDifferent“ Kollektion angewendet wurde. Bei diesem Verfahren werden die aufzudruckenden Bilder oder Farbflächen zuerst digitalisiert und anschliessend auf ein Drucksieb belichtet. Nach und nach wird jede einzelne Farbe auf die Oberfläche gedruckt. Nach der vollständigen Trocknung wird das Objekt im Muffelofen gebrannt. Diese Druckart wird insbesondere beim Druck auf Glas, Flaschen, Geschirr oder Porzellan angewendet.

Nachhaltigkeit in vier Gängen

Spitzenkoch Nenad Mlinarevic hat für «SamePlateDifferent» ein spezielles 4-Gang-Menü basierend auf den keramikveredelnden Designs der Künstler Pascal Möhlmann, Cécile Giovannini und Huber.Huber kreiert. Jeder Gang repräsentiert in seiner Einheit zwischen Kunst und Kulinarik ein Statement zur Nachhaltigkeit.

So wird diese auf eine neue, ungewohnte Art erlebbar. Das Menü wird vom 25. Oktober bis 6. November 2021 jeweils abends in der „Neuen Taverne“ serviert und kostet CHF 65. Reservationen können direkt über die Website der „Neuen Taverne“ getätigt werden.

MENU

Vorspeise "A Taste of Eternity"

BERG KARTOFFELN_KAVIAR DES FELDES_FERMENTIERTER KNOBLAUCH

Sujet von Pascal Möhlmann

Ein Grundstein für nachhaltiges Handeln ist gemäss Pascal Möhlmann, dass wir nicht nur ans Jetzt, sondern auch an künftige Generationen denken. „Die Eiche, die 30 Menschengenerationen überdauert, symbolisiert Ewigkeit und bringt diesen Gedanken zum Ausdruck“, sagt Pascal Möhlmann. Nenad Mlinarevic griff diesen Gedanken auf. „Ich habe mich für die Schweizer Bergkartoffel entschieden, welche im Gericht die Vergangenheit symbolisiert. Diese habe ich mit pflanzlichem Kaviar kombiniert. Denn unserer Meere sind sehr verletzlich und wir sind gefordert unsere Essgewohnheiten zu hinterfragen und innovative Produkte in unseren Alltag zu integrieren. Das Fermentieren steht für den Lauf der Zeit, Reifung aber eben auch dafür, wie wir Dinge konservieren können, weil in der Natur nicht immer alles zur selben Zeit verfügbar ist.“

Zwischengang „Land of Plenty“

PILZE_SAUERKLEE_TRÜFFEL_ESSBARE ERDE

Sujet von Huber.Huber

Dank Ameisen ist der Waldboden besonders fruchtbar und bietet viel Essbares. «Land of Plenty» soll gemäss Huber.Huber die Perspektive beim Betrachter verschieben: Der Waldboden, ein «Land of Plenty», das nahrungsmittel-technisch viel zu bieten hat. „Wenn wir uns nachhaltiger ernähren möchten, müssen wir neue Dinge essen und ausprobieren, die nicht nur auf der alltäglichen Speisekarte zu finden sind, aber in unserer direkten Umwelt“, sagen die Zwillingbrüder, welche unter dem Label Huber.Huber agieren. Nenad Mlinarevic inspiriert das Sujet der Schweizer Waldameisen dazu, einen Waldboden kulinarisch zu interpretieren. „Ich serviere eine essbare Erde und kombiniere sie mit weiteren Zutaten des Waldes. Es entsteht so eine erstaunlich spannende Aromen-Vielfalt“, sagt Nenad Mlinarevic.

Hauptgang „Tricked Carnivores“

PFLANZLICHER BURGER_EINGELEGTES GEMÜSE_SPICY MAYO

Sujet von Huber.Huber

Wenn wir uns nachhaltiger ernähren möchten, müssen wir unseren Fleischkonsum eindämmen. Das ist mittlerweile Common Knowledge. Huber.Huber wählten die fleischfressende Pflanze als unerwarteter Ausdruck unserer „Fleischeslust“. Sie soll mit diesem Gericht getäuscht werden. Genauso wie die/der „fleischfressende« Empfänger*in der Hauptspeise. „Ich hatte ziemlich

schnell die Idee, die fleischfressende Pflanze mit einem Burger zu verführen. Denn dieser steht in unserer westlichen Gesellschaft auch für den masslosen und unüberlegten Fleischkonsum. Die Hauptkomponente meines Burgers ist selbstverständlich Plant Based Meat“, sagt Nenad Mlinarevic, der auch in seinem Restaurant „Neue Taverne“ das Gemüse kulinarisch in den Mittelpunkt setzt.

Dessert „ Honor thy Meal“

TARTELETTES_SANDDORN_JOGHURT_SCHOKOLADE

Sujet von Cécile Giovannini

Es gibt den Ausdruck «Wirf keine Perlen vor die Säue». Das Schwein in Kombination mit der «Perle zum Essen» visualisiert dieses Sprichwort. «Honor thy Meal» gibt dem Visual dann die nötige Aussagekraft: Wertschätzung für das, was wir essen. Wertschätzung für die Zutaten, Inhaltsstoffe, Anbauweisen und schlussendlich die Zubereitung. Ein nachhaltiger Gedanke, der zum Glück wieder im Trend liegt, nachdem sich die Menschheit jahrzehntelang von Lebensmitteln ernährt hat, deren Inhalts- und Herstellungsweisen wir kaum kennen. „Ich habe mich bei der Darstellung des Sujets, also dem Schwein ebenfalls sehr stark von der Natur inspirieren lassen. Für mich steht auch dafür, dass wir dem Schwein – welches hier sinnbildlich die Natur repräsentiert – gegenüber den Respekt entgegenbringen, den es verdient hat“, sagt die Künstlerin Cécile Giovannini. Nenad Mlinarevic ergänzt das Gericht mit kleinen Perlen aus Sanddorn, Joghurt und Johannisbeeren, Zutaten, die wir in der Natur finden, oder welche er von kleinen, ausgesuchten Produzent*innen bezieht.

Teller beziehen und damit Gutes tun

Die “SamePlateDifferent” Kollektion ist ab XX Dezember 2021 auf dem Onlineshop von Miele Schweiz erhältlich. Der Erlös geht zu 100% an Tischlein deck dich – einer wohlthätigen Organisation, die Lebensmittel vor der Vernichtung rettet und sie an armutsbetroffene Menschen in der ganzen Schweiz verteilt.

Über die Künstler

Pascal Möhlmann

Pascal Möhlmann ist ein in der Schweiz lebender und wirkender Künstler mit holländischen Wurzeln. Er gilt als Mitgründer der "Neuen Schönheit". Seine Öl-Gemälde sind figurativ, oft in klassischer Technik und zeigen Menschen, Gegenstände und Empfindungen des 21. Jahrhunderts. Er malte u.a. Caroline Vreeland, Roger Federer, den Bischof von Sankt Gallen und für Virgil Abloh.

«Das Zusammenspiel mit Nenad war für mich sehr spannend. Gemeinsam mit einem Meister der Gastronomie etwas zu kreieren, das in sich geschlossen als Bild funktioniert – so etwas habe ich vorher noch nie gemacht.»

Cécile Giovannini

Cécile Giovannini wuchs zwischen Schweizer Wäldern und dem Mittelmeer auf. Das spürt man in ihrer Arbeit, die sich mit Waldlegenden, der Magie der Pflanzen, den Geheimnissen des Meeres und seiner Mythologie beschäftigt. Ihre Werke zeigen eine Mischung von Traum und Realität.

«Normalerweise arbeite ich als Künstlerin nicht mit grossen Brands zusammen, weil sich deren Ethik oft nicht mit meinen Werten vereinbaren lässt. Aber bei diesem Projekt war das anders. Hier geht es um Nachhaltigkeit und Handwerkskunst. Beides ist mir sehr wichtig.»

Huber.Huber

Seit ihrem Abschluss an der ZHdK arbeiten die Zwillingbrüder Markus und Reto Huber zusammen unter dem Namen Huber.Huber. Bekanntheit erlangten sie durch ihre Collagen und Zeichnungen, haben in den letzten Jahren aber auch mit Installationen und skulpturalen Werken von sich reden gemacht. Stets mit einem poetisch-ästhetischen Anspruch und einer Nuance Ironie und Skurrilität kommentieren sie in ihrem vielschichtigen und konzeptionellen Werk das wechselhafte Verhältnis von Menschen, Natur und Kultur.

«Das Thema Upcycling interessiert uns sehr. Upcycling ist ja eine Art Sampling, was wir in unserer Kunst auch manchmal anwenden, zB. bei Collagen.»

Medienkontakt:

Barbara Kaiser

barbara.kaiser@miele.com

Mobile: +41 79 560 45 73

Medieninhalte



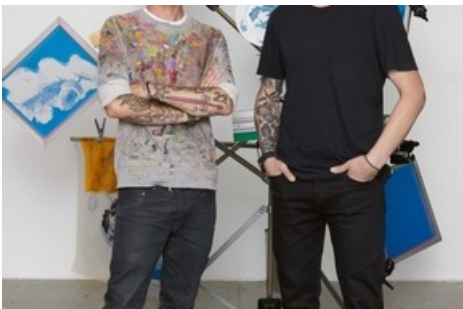
Miele lanciert SamePlateDifferent Table Ware Kollektion: Dafür wurden Teller aus dem Brockenhaus mit Siebdruck zu neuem Leben erweckt



Hauptgang „Tricked Carnivores“ PFLANZLICHER BURGER_EINGELEGTES GEMÜSE_SPICY MAYO Sujet von Huber.Huber



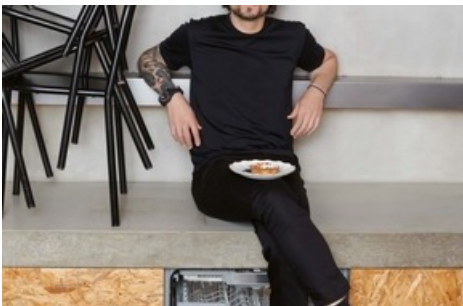
Es gibt den Ausdruck «Wirf keine Perlen vor die Säue». Das Schwein in Kombination mit der «Perle zum Essen» visualisiert dieses Sprichwort. «Honor thy Meal» gibt dem Visual dann die nötige Aussagekraft: Wertschätzung für das, was wir essen.



Pascal Möhlmann mit Nenad Mlinarevic



Vorspeise "A Taste of Eternity" BERG KARTOFFELN_KAVIAR DES FELDES_FERMENTIERTER KNOBLAUCH Sujet von Pascal Möhlmann



Nenad Mlinarevic in seinem Kreativ-Atelier



Pascal Möhlmann kreierte für die Table Ware Kollektion das Sujet der Eiche, weil diese mehrere Menschengenerationen überdauert



Die Zwillingbrüder Huber.Huber gestalteten die Schweizer Waldameise, welche für Biodiversität steht und die Fleischfressende Pflanze, die mit einem Plant Based Burger getäuscht wird



Zum Sujet der Waldameisen kreierte Nenad einen essbaren Waldboden Zwischengang „Land of Plenty“ PILZE_SAUERKLEE_TRÜFFEL_ESSBARE ERDE Sujet von Huber.Huber



Dessert „Honor thy Meal“ TARTELETTES_SANDDORN_JOGHURT_SCHOKOLADE Sujet von Cécile Giovannini



Die SamePlateDifferent Table Ware Kollektion ist ab Mitte November 2021 im Miele Online-Shop erhältlich

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100010726/100879823> abgerufen werden.