

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 11 (2004)
Heft: 129

Artikel: Die weisse Suppe
Autor: Müller, Rahel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885345>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

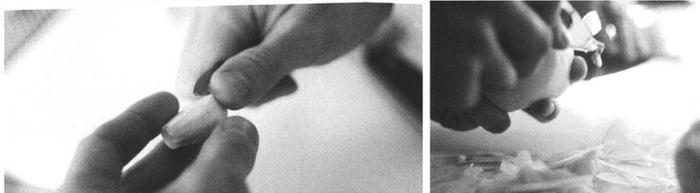
DIE WEISSE SUPPE

SUPPEN 2 REZEPT

Das Künstlerpaar Müller/Tauscher ist meist in Europa unterwegs, arbeitet in Ateliers in Berlin, Paris, Trapani (Sizilien). Nun hat es sie nach Goldach verschlagen, wo sie beim Aufbau des (Café Bistrot) mithelfen. Kunst machen sie nun für einige Monate in der Küche: die «Weisse Suppe» zum Beispiel. *Bilder: Florian Bachmann*



10



Schon beim Einkauf auf die Farbe achten. Der Knoblauch zum Beispiel, der sollte ganz weiss sein. Das Grünzeug am Kohlrabi muss weg. Man kann also ganz grosszügig arbeiten.



Wichtig ist auch: Die Zwiebeln beim Dünsten nicht braun werden lassen. Und Salzwasser zum Ablöschen benutzen. Auch Bouillon macht die Suppe braun.



Der Kohlrabi ist ein zäher Siech. Ein Wintergemüse halt. Aber die Messer hier machen Spass, echt.



Was nicht weiss ist, muss vor dem Pürieren wieder raus. Und dann: Endlich Action!



DIE KÖCHINNEN:

Rahel Müller ist in Ebnat-Kappel, Melanie Tauscher im bayrischen Passau und in Horn aufgewachsen. Seit 1998 machen sie unter dem Namen «plastique» gemeinsam Kunst und beschäftigen sich dabei vorwiegend mit der «Faszination des Alltags». Sie heben Dinge gern aus der gewohnten Umgebung heraus und wenden sich der so entstandenen neuen Wahrnehmung zu. Die Farbe Weiss taucht dabei immer wieder auf. Das Weiss ermöglichte ihnen eine Klarheit, die «das Ding» in den Vordergrund stellt. Die «Weisse Periode» ist zu einem «plastique»-Projekt geworden, das die Künstlerinnen immer wieder aufnehmen und weiterspinnen. Das letztgezeigte Kunstobjekt in Weiss war die Popcorn-Installation «schlafende Sternschnuppen» im Tschechischen Kulturzentrum in Berlin. Nun haben sie in der Goldacher Küche gekocht, probiert, getüftelt - und die ganz und gar weisse Suppe erfunden, die erst noch schmeckt. Sie wird an der nächsten Vernissage serviert. Man kann sie aber im Café Bistrot in Goldach bereits bestellen, mit weissem Brot und weissem Wein.

DIE ZUTATEN:

(für 4 Personen)

- 3-4 junge Kohlrabi (ca. 1 kg ohne Blätter)
- 2 Bund Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Butter zum Dämpfen
- Salz, Pfeffer, 1-2 Zimtstangen, Muskat frisch
- Zitronenschale
- 7-8 dl Salzwasser, heiss
- 3 dl Milch, wenig Rahm
- Bratbutter oder Bratcrème
- 150 g Schafsweickäse
- 4 Papierschiffli

DIE ANLEITUNG:

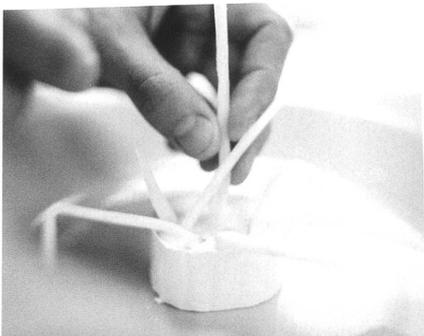
- Kohlrabiblätter abschneiden, Knollen schälen und holzige Stellen grosszügig entfernen, in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch mit Salz und Butter glasig dämpfen. Kohlrabi, Zimtstange und Zitronenschale beifügen, halb zugedeckt bei kleiner Hitze zehn Minuten dämpfen.
- Salzwasser dazugießen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln, bis der Kohlrabi weich ist.
- Zimtstange und Zitronenschale entfernen, Suppe pürieren. Nochmals aufkochen, heisse Milch unter Rühren dazugießen. Abschmecken, nach Bedarf mit Salzwasser oder Milch verdünnen.
- Anrichten: Die Suppe in einem grossen Teller verteilen. Den Schafskäse in der Mitte platzieren. Auf die Insel Fenchel (wie Gras) oder weisse Champignon oder sonstiges Weiss verteilen und das Schiffchen schwimmen lassen.



Wir setzen eine weisse Insel in die Suppe. Die Insel passt zu uns. In den sechs Monaten auf Sizilien haben wir das Insel-Leben ja kennengelernt.



Und die Schweiz ist ja auch eine Insel. Goldach erst recht: eine Insel in der Insel.



Dekorieren nach Gutdünken. Schliesslich ist auch nicht jede Insel gleich bewachsen. Nur weiss muss es sein.



.. Dann falte das Blatt, jetzt ist es ein Schiff und fährt über den Tisch, fährt weiter übers Meer und holt dir deine Träume her.



Da meint man besonders frei zu sein auf der Insel. Dabei ist mans ja gerade eben nicht, oder?