

Glücks  
fütterung  
Olga Monina

26. Mai 2024 12:00–18:00 Hotel L Talstraße 19 Leipzig

# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Dinner mit geladenen Gästen mit Verköstigung besonderer Speisen aus Olga Moninas Keramiken, 25. Mai 2024



# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Dinner mit geladenen Gästen mit Verköstigung besonderer Speisen aus Olga Moninas Keramiken, 25. Mai 2024



# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Dinner mit geladenen Gästen mit Verköstigung besonderer Speisen aus Olga Moninas Keramiken, 25. Mai 2024



# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Ausstellung von Olga Monina, 26. Mai 2024



# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Ausstellung von Olga Monina, 26. Mai 2024



# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Ausstellung von Olga Monina, 26. Mai 2024



# Hotel L – Glücksfütterung, Olga Monina

Ausstellung von Olga Monina, 26. Mai 2024

## Glücksfütterung, Hotel L, 25.–26.5.2024

Bei der Glücksfütterung handelt es sich um eine Serie von Dinnern bei denen ich meine Gäste dazu einlade besondere Speisen aus meinen Keramiken zu verköstigen. Für den Abend im Hotel L widme ich mich kulinarisch den Geschichten und Verflechtungen des geografischen Raumes der zur NS «Lebensraum»-Politik gehörte.

Der «Flechtbank» bin ich während eines Ausstellungsaufbaus im Bröhan Museum begegnet. Mit dem rustikalen Flechtwerk und den schmalen Birkenbeinen fiel sie aus der sonst für Werke aus dem Jugendstil bekannten Sammlung des Museums heraus. Auf Nachfrage erklärte mir der helle und robuste Museumsleiter diese Bank sei nach den Entwürfen von Hans Schwippert von 1942 gebaut worden. Sie und andere «Behelfsmöbel zur Selbstherstellung» wurden für die deutschen Siedler entworfen. Sie sollten ihnen helfen die Ukraine zu besiedeln. Nach dieser verstörenden Unterhaltung beschaffte ich mir nach und nach mehr Informationen, die Original Baupläne aus dem Weimarer Archiv, aber ich wusste lange nichts damit anzufangen. An einem Tag begann ich den Anleitungen zu folgen und daraus Modelle aus Ton zu kneten. Gleichzeitig verspürte ich eine große Hemmung und ich fragte mich, ob es richtig sei diese Objekte ins Leben zu rufen. Um sie besser zu ertragen brannte ich den getrockneten Ton auf eine Weise, die dem Ausröchern am nächsten kommt. Trotzdem ließen sie mich nicht los. Sie begegneten mir in meinen Träumen, drängten sich in meine Bilderwelt, brachten die Fruchträger meiner Gärten zur Fäule und ordneten mit ihrem Geflecht die Bildräume.

Beginnen wir unser Menü mit

### Форшмак [fer'ʂmak] / Vorschmack

Das Gericht kommt ursprünglich aus dem deutschsprachigen Raum und gelangte mit den aschkenasischen Juden nach Osteuropa. Widrige Umstände vereinfachten die Zutaten und so wandelte es sich von einem warmen zu einem kalten und koscheren Gericht. Gesalzener Hering, Apfel, Zwiebel, gekochtes Ei und ein aufgeweichtes Brötchen zu einer feinen Paste verarbeiten.

Mit

### Пумпернікел Багелс [pʌpɐ nɪkʲɪ 'beɪgʲɪz]

Sind eine leicht süß schmeckende Kreation auf der Basis von Roggenmehl. Anhand dieses Gebäcks lassen sich die vielen Stationen der jüdischen Migrationsbewegung ablesen. Denn **Pumpernickel** ist ein westfälisches Vollkornbrot aus Roggenvollkornschröten welches bei ca. 100 °C mindestens 16 Stunden lang in geschlossenen Kästen in Dampfbackkammern vor sich hin schwelt. Die aus der Familie der Kringel Gebäcke stammenden **Bagels** erhalten ihre Chewiness und knusprige Kruste da sie erst gekocht und dann gebacken werden. Ihnen wird eine Verwandtschaft mit dem polnischen Obwarzanek, Krakowski und dem Jerusalemer Bagel, auch ka'ak Al Quds genannt und sogar mit dem türkischen Simit, nachgesagt. *Vollkornmehl, Roggenmehl und Trockenhefe mit Wasser und Rübensirup, Kakao- und Kaffeepulver, Sonnenblumenöl, Kümmel und Salz zu einem Teig verrühren und gehen lassen. Teigkugeln portionieren und zu Kringeln formen. In siedendem Wasser und Malzbier kurz kochen und anschließend backen.*

### Малосольные огурцы ['malə'sol'nɪjə ɐgʊr'tsi] / Leicht gesalzene Gurken

Die leicht gesalzene Gurken sind vor allem für Ungeduldige eine Erleichterung. Denn bereits nachdem sie 3-4 Tagen in der Salzlake verbracht haben, schmeckt ihre Transformation am verlockendsten. Gurken in Wasser mit Salz, Knoblauch, Lorbeer, Pfeffer, Blatt vom schwarzen Johannisbeerstrauch und einem Stück Meerrettich einlegen.

### ფხალი [pkhali] / Pchali aus Brennesseln und roter Beete

Diese georgische Vorspeise dehnt den Begriff «Salat» auf handliche Portionen aus. Es entstehen rote und grüne Kugeln die zum Glück für mehr als einen Biss reichen. *Blanchierte Brennesseln und gekochte rote Beete werden mit gemahlene Walnüssen, Knoblauch, frischem sowie getrocknetem Koriander und Bockshornklee, etwas Weinessig und Salz zu einer festen Paste vermengt. Anschließend zu Kugeln geformt und mit etwas Granatapfel serviert.*

### Gebratene Hühnerherzen Spieße

Meine Oma kochte für mich Hühnerherzen und Mägen. Die kompakten Teile aß ich mit großer Freude und sie schmeckten mir süß. Später begann ich sie zu braten oder am Feuer zu rösten. Daher bedeutet es mir viel wenn ich auch Anderen eine Freude mit diesem Gericht machen kann. *In Honig, Räucherpaprika und Wein über Nacht marinierte Hühnerherzen abwechselnd mit Frühlingszwiebeln auf Holzspieße auffädeln und von allen Seiten gut durchbraten.*

### Холодный свекольник [xɐ'łodnij svɨ'kol'nɪk] / Kalter Borscht

Die tief rote Suppe verleiht Abkühlung bei Hitze. Sie schmeichelt sich süß um den Gaumen, während der Dill herzhaft-würzig lacht. Es liegt eine Verwandtschaft mit dem klassischen, ukrainischen Borscht und dem polnischen und litauischen Chłodnik vor. Es folgt ein abgewandeltes Familienrezept. *Rote Beete schälen und mit Zwiebel und Lorbeerblatt kochen. Abkühlen lassen. Kalte rote Brühe mit fein gehacktem Dill, Frühlingszwiebeln und einem Löffel Sauerrahm servieren.*

Dazu

Gekochte Kartoffeln und Eier mit einer öligen Paste aus fermentiertem Bärlauch

Rumkullernde Radieschen

Zum Abschluss

Beeren und Früchte von Feld und Wiese

Schweine- und Hühnerkannen tröpfeln und spritzen Wasser und Wein in Becher und Mund.

Ein Tee aus getrockneter Weidenrinde sucht sich seinen Weg auch durch ein gerissenes Bächlein um dann Linderung zu verschaffen. *Die Rinde für 10 Minuten in Wasser köcheln lassen.*



Fotos: Jana Mila Lippitz, Text Menu: Olga Monina, Grafik: Lucia Graf