

do you eat Kaskadenkondensator, Basel 2008

Das von Annina Giocco und Aline Feichtinger kuratierte Projekt „a discretion“, welches gleichzeitig im Kaskadenkondensator und im Internet stattfand (www.do-you-eat.com), hinterfragt den Umgang mit Esskultur in den neuen Medien, insbesondere im Internet.

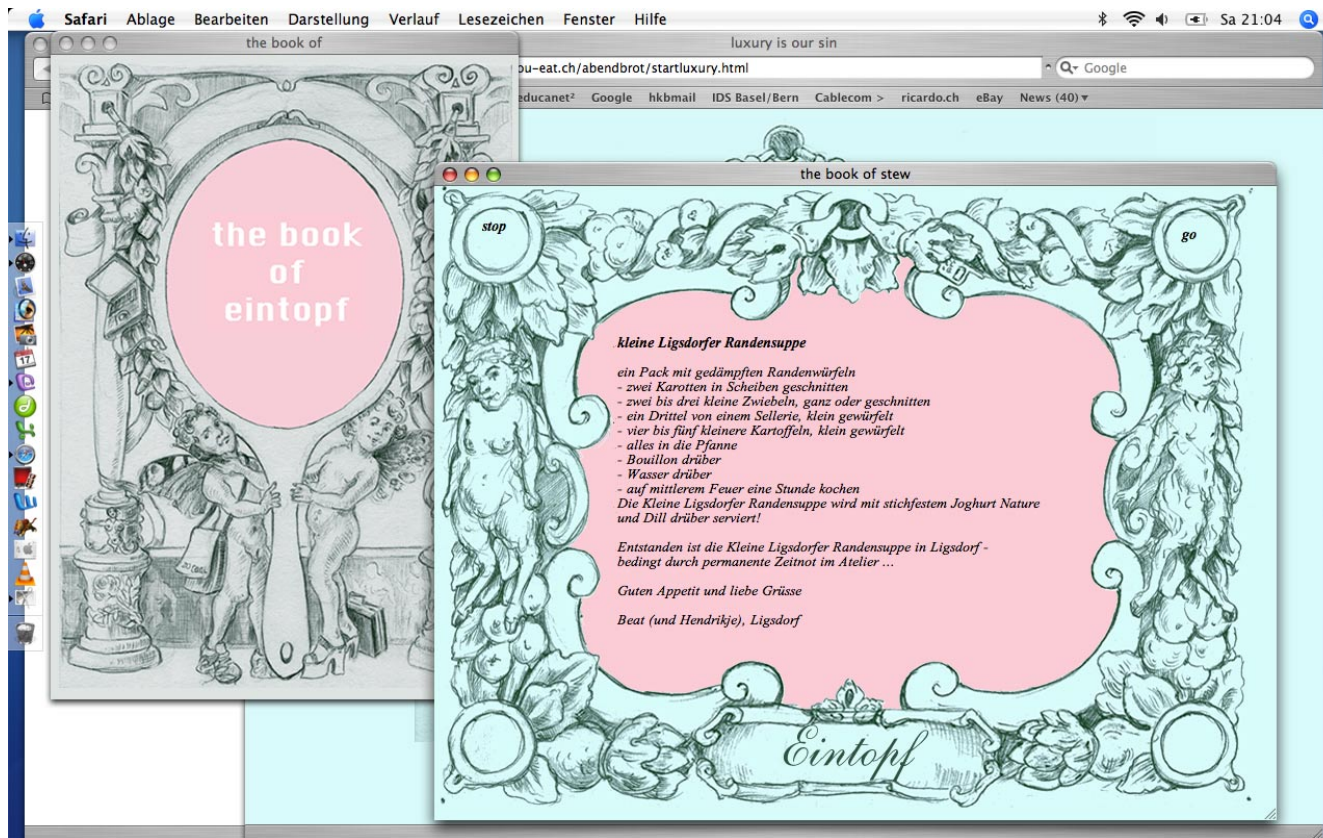
Der Beitrag von Copa & Sordes ist ein digitales Kochbuch mit Abendessen-Rezepten, die über einen Internetaufruf gesammelt wurden.

Während einer Woche wurden aus dem virtuellen „Book of Cooks“ ein reales Abendbrot zubereitet und an einer langen Tafel gegessen, an der jeder Ausstellungsbesucher Platz nehmen konnte.

Die Gespräche beim Essen veränderten die Ausstellungsatmosphäre zur vertrauten Situation des Familientisches.



oben: "Küche" mit Kochplatte und Computer; links: Esstisch



oben: "kleine Ligsdorfer Randensuppe" - Kochbuchseite, www.do-you-eat.com; unten: "kleine Ligsdorfer Randensuppe" - Abendbrot, Kaskadenkondensator, Basel

Safari Ablage Bearbeiten Darstellung Verlauf Lesezeichen Fenster Hilfe

luxury is our sin

http://www.do-you-eat.ch/abendbrot/startluxury.html

do you eat? map24 datacomm educanet? Google hkbmail IDS Basel/Bern Cablecom > ricardo.ch eBay News (40)



the book of books

send us your recipe

supper / abendbrot

eintopf / stew

chili

www today

www.xcult.org/copaetsordes

Safari

Adolf

RealPlayer Hegenheim.pdf Handbuch

www.do-you-eat.ch

ein virtuelles Kochbuch

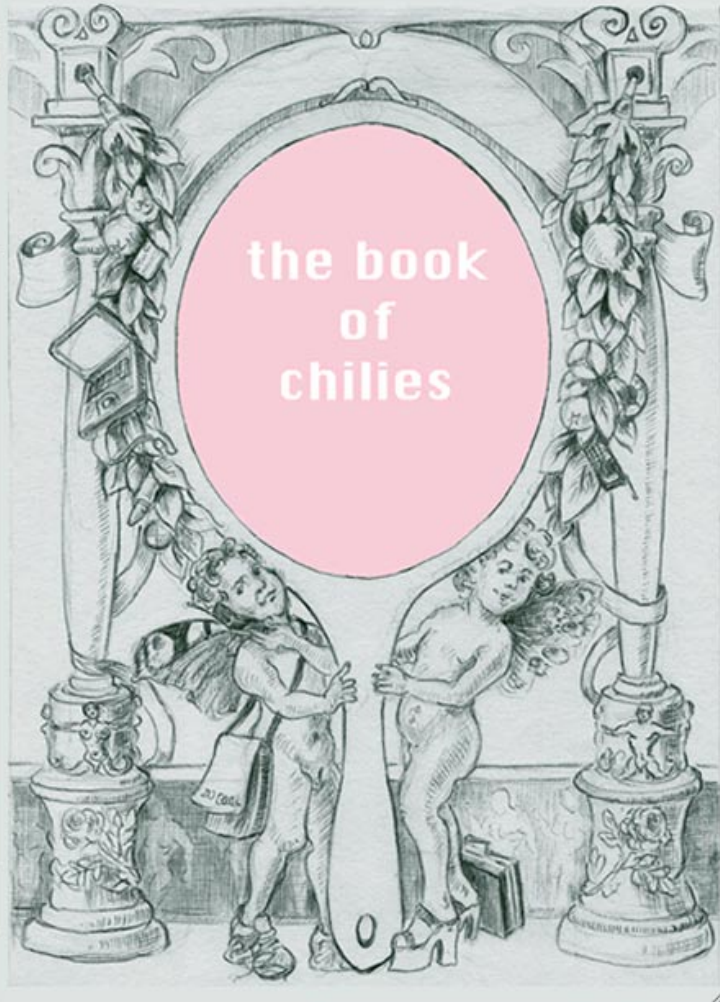
the book of

luxury is our sin

you-eat.ch/abendbrot/startluxury.html

Google

educanet² Google hkbmail IDS Basel/Bern Cablecom > ricardo.ch eBay News (40)



the book of cook's

send us your recipe

supper / abendbrot

eintopf / stew

chili

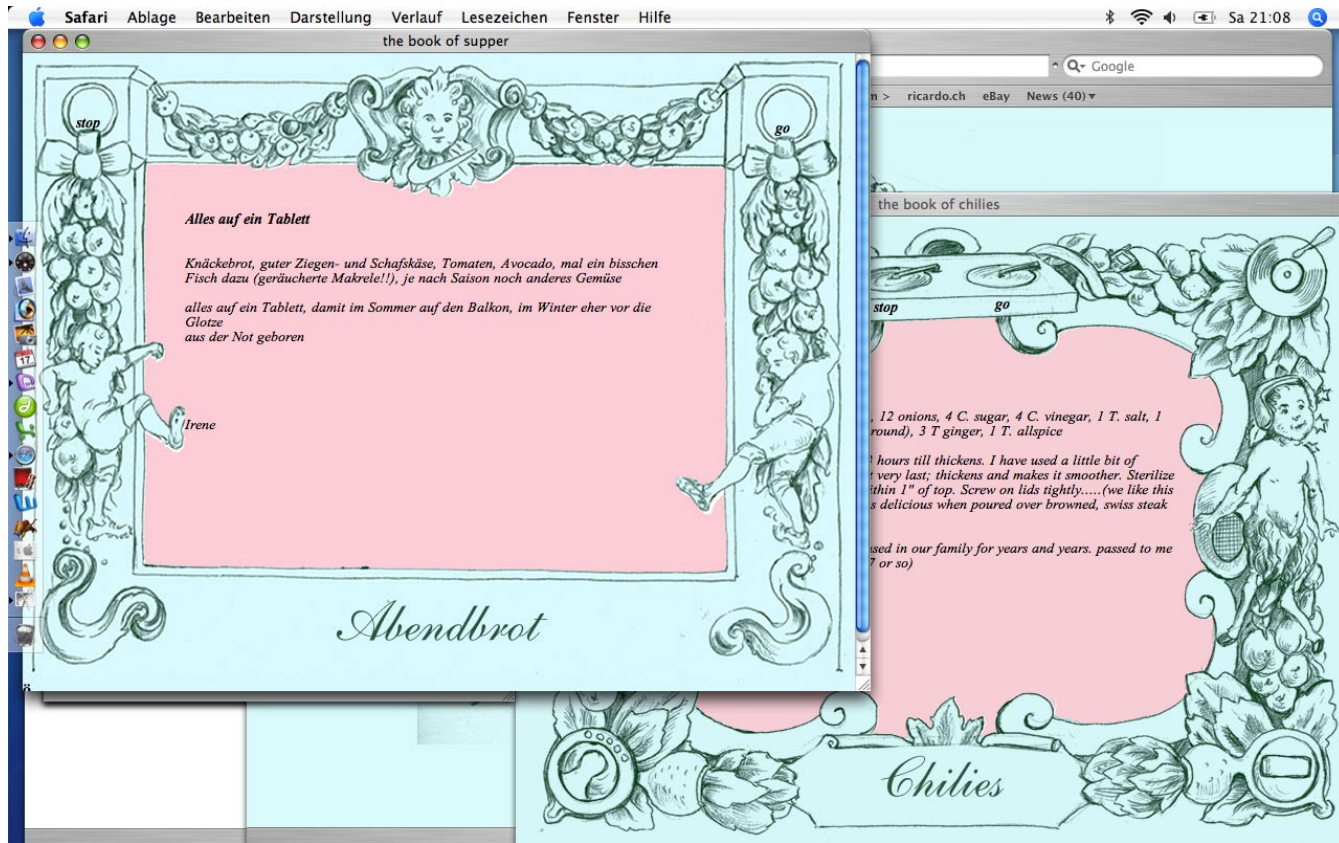
MS Agency

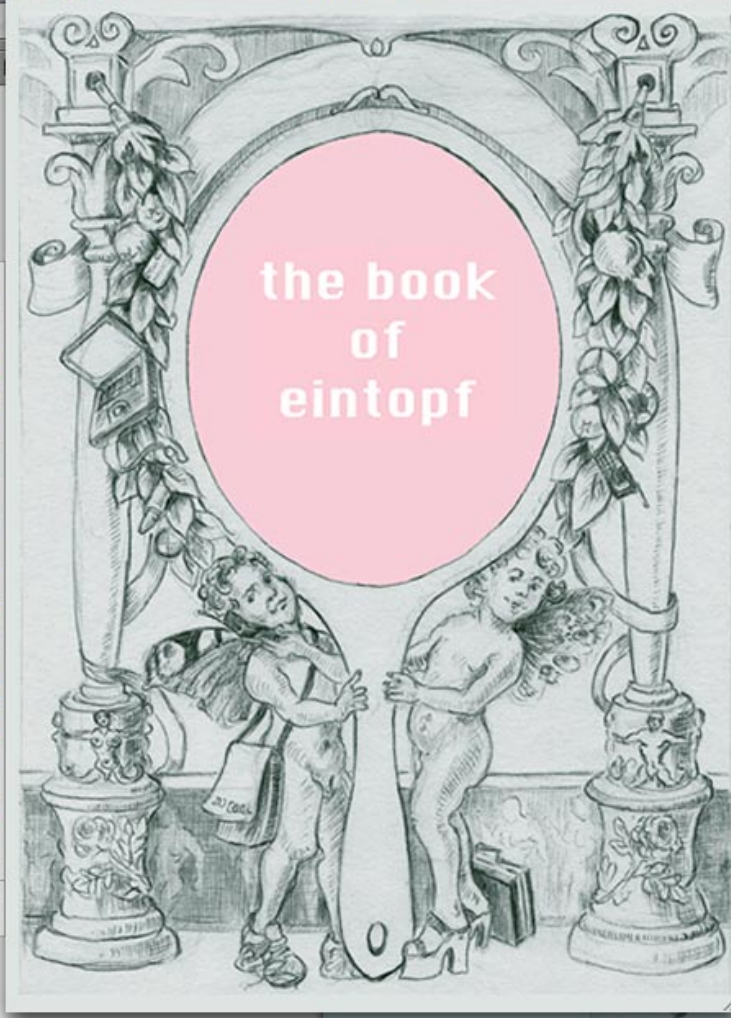
www.xcult.org/copaetsordes



send us your recipe
 supper / abendbrot
 eintopf / stew
 chili







resten-impro-eva

Stangensellerie, Zwiebel, Peperonchino, Kräuter, Rahm, Tomatenpuree, Pouletfleisch, Nudeln

Stangensellerie und zwiebel und ein peperoncino (bio, aus eigenem garten, getrocknet) in olivenöl andünsten, dazu div. frische kräuter, mit rahm ablöschen, etwas tomatenpuree begeben, zum schluss angebratenes geschmetzeltes pouletfleisch (das waren reste vom pouletplätzchen vom vortag, die in knoblauch und öl mariniert, bereits angebraten waren) dazugeben. diese sauce zu nudeln (das waren gestern diese frischen aus dem coop) servieren. ziemlich üppig das ganze und sehr fein...

Eva, Muttenz

Chilies