



FRUIT UNLEASHED

Tischjournal

Vol3

SALON c/o

Tischobjekte

Linke Seite: Mundgeblasene Sekt- & Weingläser von Studio Chacha aus Seoul (125€/ Stk.),
kleine Jugendstilvase in gelb auf feinem Glas (18€)

Rechte Seite: Französischer Eisbecher aus der Art Deco Zeit (45€ Stk.)

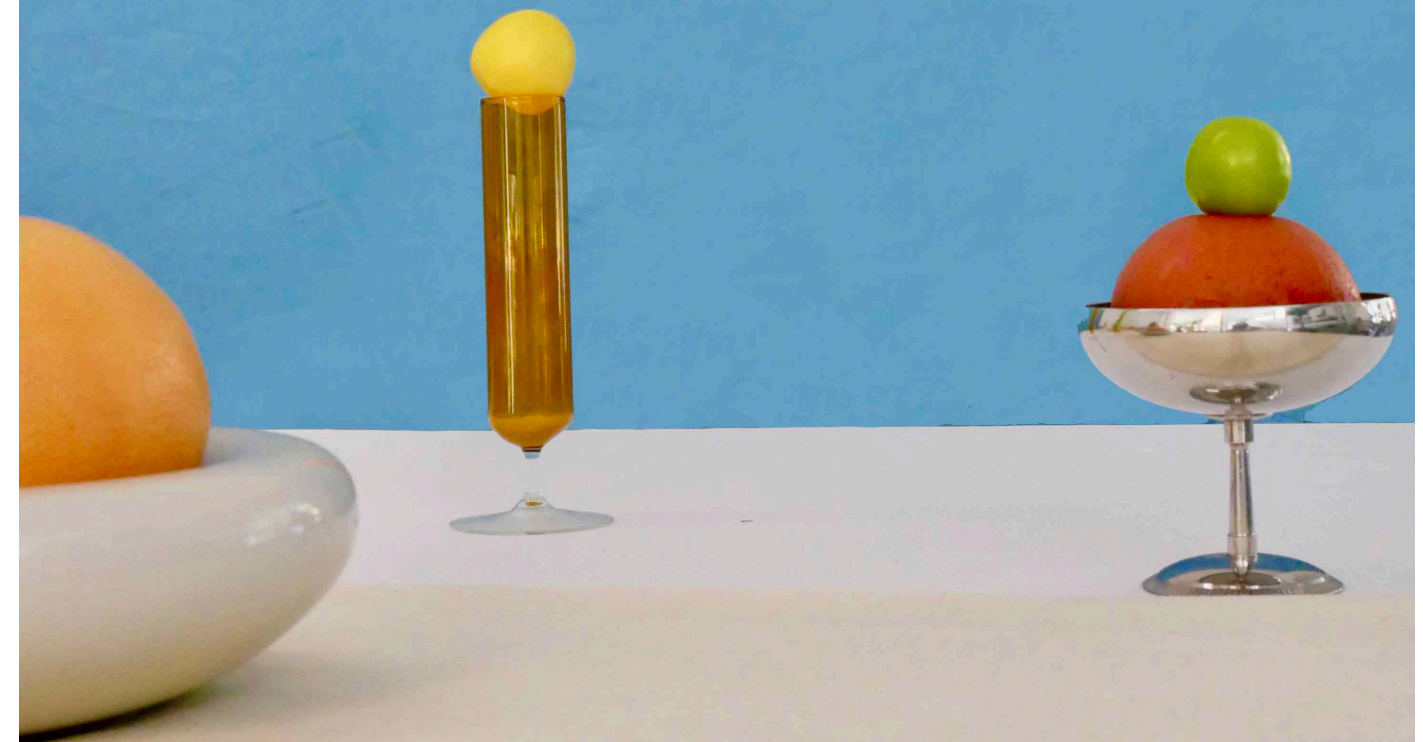


PUNKT PUNKT. Komma Strich.

Wir sind seit jeher Freunde der Einfachheit, um mit wenigen Handgriffen eine schöne Atmosphäre zu schaffen. Darin liegt häufig eine verborgene Eleganz, die erst durch die Reduktion auf das Wesentliche zum Vorschein kommt. In dieser Ausgabe des Tischjournals haben wir uns dem Sommer und seinen Früchten – ob Obst oder Gemüse – vollends hingegeben. Einfache Ideen, allerdings in Fülle. Denn bei so viel Farbe und

Geschmäckern fällt es uns schwer, uns zu entscheiden. Wie immer geben wir kleine Ideen zur Umsetzung von Tisch und Essen. Wer genauere Rezepte interessiert, fragt gerne nach. Die Objekte sind dieses Mal direkt mit unserem Shop in der Beschreibung verknüpft.

Viel Freude beim späteren „Malen“ – mit Punkt, Komma, Obst und Gemüse.



Im Kontrast

Im Kontrast zueinander steht dieses erste sommerliche Setting: Komplementärfarben treffen aufeinander, bauen sich formativ über verschiedene Höhen und Strukturen auf – eine Pampelmuse in einer hellgrünen Lemogé-Schale (Rental Collection), eine kleine gelbe Pflaume aufgesetzt auf ein altes Jugendstilglas (Shop) und was auf den ersten Blick wie ein Sorbet in einer Eisschale wirkt, entpuppt sich als eingekochtes Frucht-mousse aus Pflaumen, Nektarinen und Rhabarber in Fenchelsirup, anschließend mit Gelatine in Form gebracht. Als Topping – eine grüne Pflaume.

BEER LOS!



Linke Seite:

In einer versilberten Aufsatzschale ([Rental Collection](#)) betten wir feine Erdbeeren gefüllt mit ungezuckerter Sahne und bestübt mit rosa Pfeffer, auf eben jenem.

Rechte Seite:

Tisch eingedeckt in Baumwolltuch, die Hälfte wiederum mit einfachem Nesselstoff. Auf der Kante entlag gelegt Dessert-Birne, Canary-Melone, Pampelmuse und lange Zucchini gelegt, die ein Gesteck aus Erdbeeren, Pflaumen und Himbeeren einrahmen. Das Beeren-Fruchtgesteck auf einer Jugendstil-aufsatzschale wird erstellt auf Basis eines geformten Kaninchendrat. Die Früchte mit Zahnstochern versehen und vorsichtig in die Löcher des Drahtes stecken. Nicht nur dekorative, sondern auch lecker.

Auch wenn es am Ende des Abends zerstört ist - wir lieben die Vergänglichkeit,



GABELFRÜHSTÜCK.



Tischobjekte

Linke Seite: Edelstahl-teller von Stine Keinicke (80€/ Stk), Gustaf Westman & Anthologie Quartett Teller (Rental Collection), Rosa Raawi Schale (Rental Collection), Wasserkaraffe von Georg Jensen (245€)

Rechte Seite: Orangener Alabster Aschenbecher/ Schale (115€), Petit-Four Teller Reichenbach Porzellan (22€)



Auf der Suche nach einem eleganteren Begriff für ein Lunch stießen wir vor zwei Jahren auf den Begriff des Gabelfrühstücks. Zur Kaiserzeit war es eine zweite Mahlzeit, die nach dem Frühstück zwischen 11 und 14 Uhr mit warmen und kalten Speisen der feineren Gesellschaft serviert wurde. Der Begriff kommt aus dem Französischen „déjeuner à la fourchette“, ca. aus dem 19. Jahrhundert. Uns geht es dabei nicht um das Auflebenlassen alter gesellschaftlicher Muster, vielmehr um das Bewusstsein für das Schöne – auch am Tisch. Und dieses mit mehr Aufmerksamkeit und Detailverliebtheit zu genießen. Auch wenn ein Tisch dabei üppig aussehen mag – es sind auch hier die einfachen Mittel und Rezepte, die uns begeistern. Menü-Ideen auf der nächsten Seite.



IDEEN



Menu

Früchte Carpaccio aus bunten Tomaten, Aprikosen und Nektarinen,
als Topping Burrata mit Kürbiskernöl und groben Salz
• gesalzene Butter aus eingekochten gelben Tomaten und Scharlotten zu einem
kräftigen Bauernbrot • Holunderbutter mit Fenchelsamen • Fenchelsalat mit weißen
Johannisbeeren, rosa Pfeffer und Feta, angemacht mit einem Dressing aus Mandel-
mousse, hellem Balsamico und Sonnenblumenöl

Sweets

Jellys aus Orangensaft, eingekochtem Rhababer Saft • Agavensaft Jelly mit Trauben
an Frischkäse • Jellykuchen aus dem Saft weißer Johannisbeeren und Holundersirup
• Roter Wacklpudding von Dr. Oetker mit ungesüßter Sahne

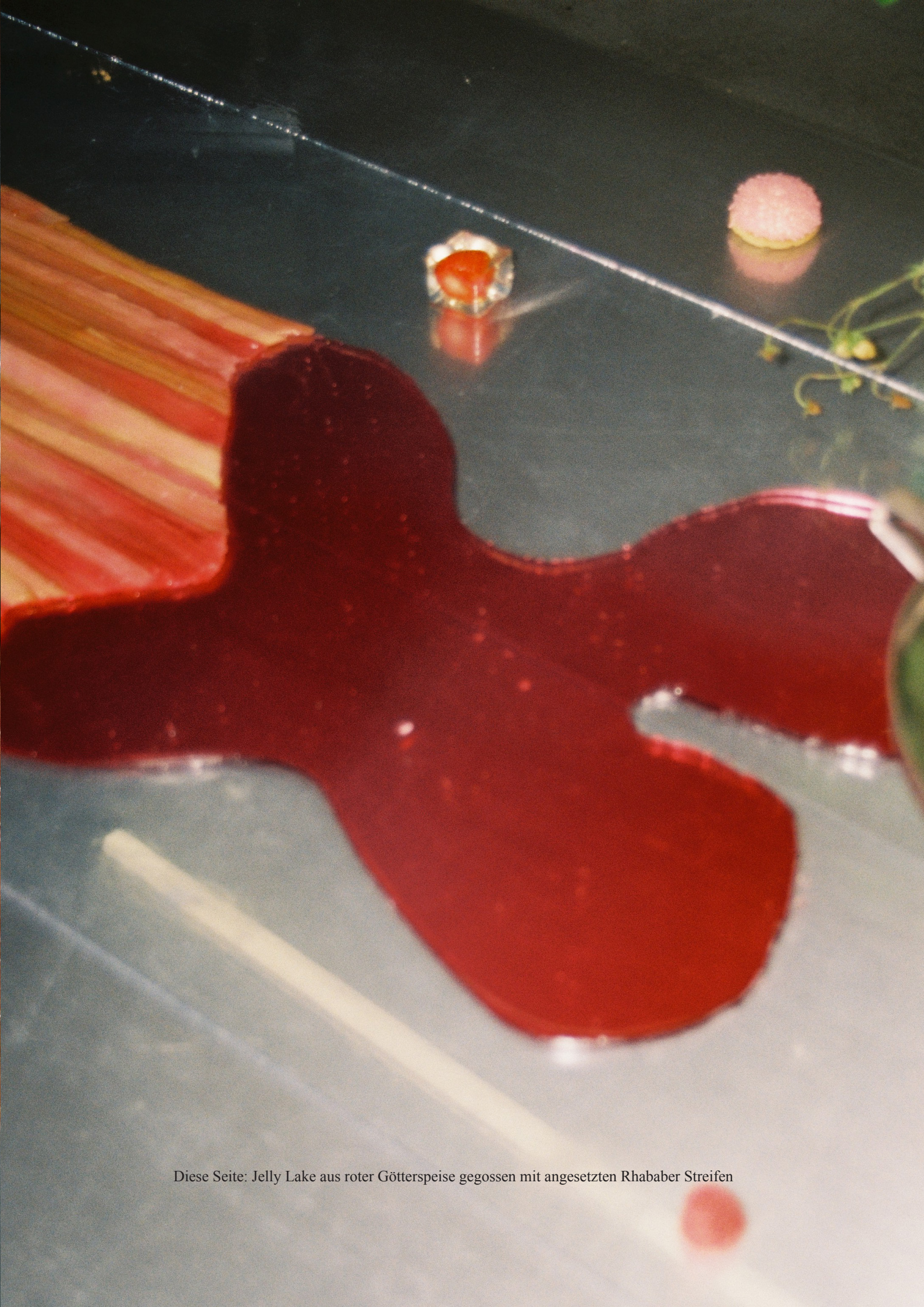
Tisch

eingedeckt in zweierlei rosé Töne aus Baumwoll und Woll-stoffen, unterschiedliche
beige und weißfarbene Keramik Teller mit einfachen Leinen Servietten und gemisch-
tem Vintage Besteck neben Messerbänkchen. Statt Blumen Früchte auf dem Tisch
verteilen und stapeln.





Diese Seite: Siberschalen aus unserer Rental Collection,
Eisschale mit geriffeltem Fuß (45€)



Diese Seite: Jelly Lake aus roter Götterspeise gegossen mit angesetzten Rhababer Streifen

JELLY

Schon als Kind war ich verrückt nach dem klebrigen Glibber. Damals noch einfach in gläsernen Schalen, recht lieblos mit Vanillesoße im Kindergarten serviert, ist die Faszination im Erwachsenenleben wieder da. Als ob diese glibbrige, durchsichtige Masse das innere Kind in uns zurückholt. So lässt sich das Faszinosum Jelly in all seinen Formen vielleicht erklären. Eingeschlossene Früchte wie Erdbeeren und Co. wirken darin wie etwas Heiliges – scheinbar auf ewig konserviert – und doch ist es mit einem Happs in meinem Mund verschwunden.

Zur Eröffnung von SALON c/o war ich bereits fasziniert von den Möglichkeiten und vor allem dem Handwerk, das einige Food Artists in diesem Feld zeigen – wie zum Beispiel Lexi Park aus L.A. (Eat Nunchi) oder Lila Steinkampf aus Berlin. Auch wenn mich eher die Einfachheit in diesem Zusammenhang begeistert, fühle ich mich jedes Mal wie ein kleines Kind im Supermarkt mit großen Augen, das am liebsten in diese bunten Jelly-Objekte hineinspringen möchte. Frage nach dem Geschmack? Ich bin nicht sicher, ob es wirklich darum geht.



HOW TO



Rhababar

Rhabarber mit dem Messer filetieren und in dünne Streifen schneiden. Im Ofen mit etwas Wasser, Zucker und Zitronensaft (zur Erhaltung der Farbe) garen. Die Streifen anschließend grafisch aneinanderreihen; eventuell überstehende Fransen mit einer Schere, einem sehr scharfen Messer oder einem Pizzaroller abschneiden. Die Streifen können so auch in runde Formen gelegt werden.

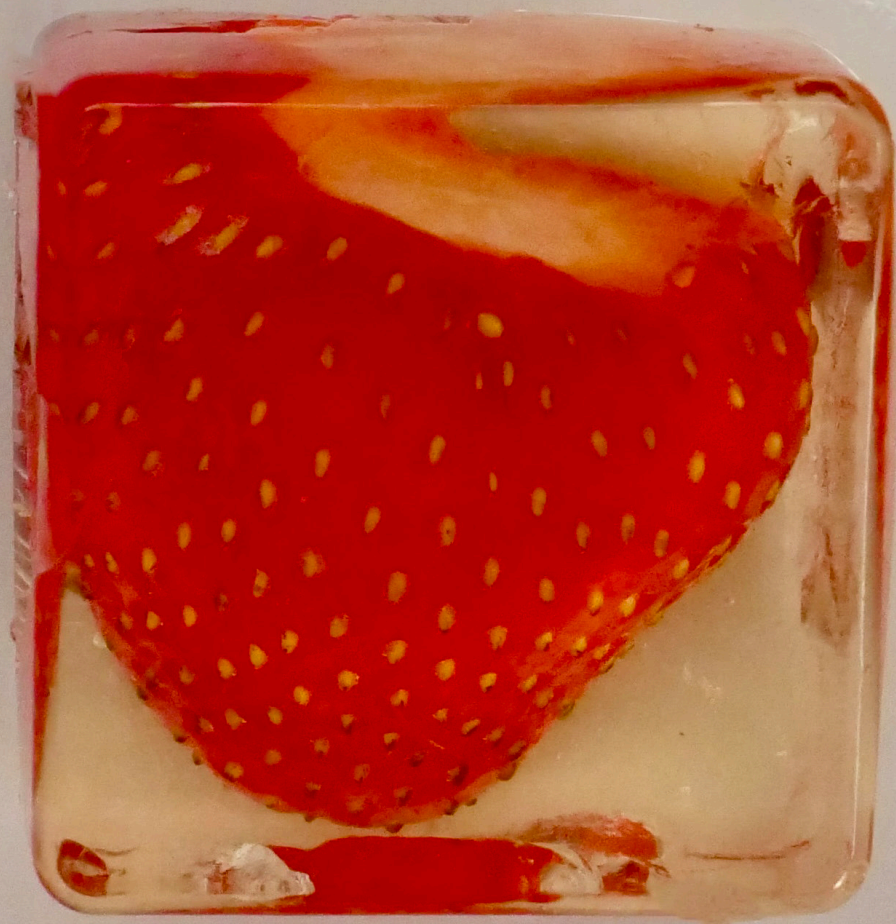
Jelly

Bei Jelly kommt es auf das richtige Mischverhältnis aus Flüssigkeit und Gelatine oder Alternativen an. Je fester, desto besser lassen sich Formen nach dem Aushärten von der Substanz trennen. Durch heftiges Rühren und Eingießen entstehen Luftblasen und Schaum. Daher den Schaum vor dem Kühlen abschöpfen und die Masse kurz vor dem Eingießen stehen lassen, damit sich innenliegende Luftblasen nach oben bewegen können.

Um Formen optimal wieder zu lösen – egal ob Silikon, Kunststoff oder Metall – muss die Form in warmes Wasser getaucht werden. Allerdings nur unter Aufsicht und nur kurz. Das Jelly löst sich so von der Oberfläche und kann besser gestürzt werden, ohne dass es zerstört wird. Zu langes Eintauchen lässt es jedoch schmelzen.



JELLYBERRY



PUNKTE

Wir lieben Burrata – kein Tag ohne. Und dennoch: Hin und wieder brauchen wir etwas Neues, etwas mehr Pfiff. Vor einiger Zeit entdeckte ich bei einem Freund die Kombination von Burrata und Kürbiskernöl mit etwas grobem Salz. Ein Genuss, den ich mir seither öfter gönne. Und dabei entstehen manchmal die besten Ideen ganz zufällig: Die abgeschnittenen Enden von kleinen grünen Pflaumen kurzerhand auf die Burrata gelegt.

Schmeckt hervorragend – und vor allem: Es wurde alles verwertet.

BUTTERLIEBER

Das Gelbe Gold.



Alles schmeckt besser mit Butter.

Noch besser schmeckt Butter mit Früchten. Wir haben ihr den Geschmack von gelben Tomaten verliehen. Um ihr das aber nicht anzumerken, verwandelte sie sich passend zum starren Edelteller in einen Butterstein. Wie? Butter im warmen Zustand grob in die gewünschte Form formen, abkühlen lassen und dann mit Handschuhen erneut bearbeiten und modellieren, bis sie die gewünschte Form hat. Beim anrichten ergänzen mit wenigen anderen gelben Früchten (Zitrone, Pflaume, Melone).

Tischobjekte

Jugendstilvasen in unterschiedlichen Gelbtönen (ab 18€), Edelteller Stine Keinicke.
Angerichtet auf einer butterfarbenen Tischdecke



Studio Chacha aus Seoul ist ein Designstudio, das sich auf Glasarbeiten spezialisiert hat. Bereits vor einigen Jahren wurden ihre Arbeiten auf der Salone in Mailand ausgestellt. Die Wein- und Champagnergläser, die sich wie aus Wasser geformt nach oben winden, sind jedes für sich ein Unikat.

Für unseren Tischmarkt 2024 durften wir die Arbeiten bereits zeigen – wiedergefunden auch dieses Jahr auf der Salone in Mailand und zuletzt als eines der Design-Highlights in der Juni-Ausgabe des AD-Magazins vorgestellt. Nicht nur als Glas, auch als Vase eine Augenweide.

FRUIT DROP

Im Fluss des Glases



Linke Seite:
Postmoderne Eisschalen aus Aluminium, Schale silber, Fuß weißgold-farben (25/Stk.)

Rechte Seite:
Wein- & Champagner Gläser von Studio Chacha (125€/Stk.)



Linke Seite: Messinggefäße (95€/Stk.), Parallinendose von Lobmeyr (280€) gefüllt mit olunderblüten Jelly und grüner Pflaume, Mid Century Dose (95€)
Rechte Seite: Lemogé Schale (Rental Collection)



GARTENLIEBE

•

Tisch

Tisch eingedeckt in ein blaues Leinentuch und bedeckt mit unterschiedlichen Silberobjekten.

Geschirr: schlichtes weißes Porzellan, dazu gemischtes Vintage-Besteck. Statt Blumen haben wir uns vom Garten inspirieren lassen: Salatköpfe auf silbernen Aufsatzschalen, Eisschalen gefüllt mit grünen Äpfeln, aus denen dicker Silberdraht mit aufgespießten runden Früchten ragt.

Und mittendrin unsere liebste Wiederentdeckung: die Gerbera. Sie ist klar, voller Strahlkraft – und kann in einem edlen Setting ihrem eingestaubten Image mit feiner Eleganz entgegenstrahlen.

Menu

Buntersalat mit bunten Tomaten und einem Minz- oder Erdbeerdressing • Erdbeeren mit gefrosteter Zitronenbutter • gestapelte Fleischtomatenscheiben • Tomatenbutter • Schokoladenstreuselkuchen mit Erdbeermousse Füllung als Erdhaufen

•





Pear Pearl oder Perlen für die Früchte - statt Perlen vor die Säue...

.Mit essbarem Perlmuttstaub haben wir fein geschnittene mini Birnen bestäubt - Fruchtfleisch wie schale. Für ein sommerliches Jewelry Dinner. Das Praktische - auch wenn die Birnen länger in der Hitze liegen, verlieren sie nicht an Genuss. Im Gegenteil - sie werden luftgetrocknet und schmecken auch dann noch hervorragend!

Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Haveland hätte sich gefreut - Fontane auch.

Serviertschale aus der Rental Collection,
Perlenkette von MARIE c.



SALON c/o

Die moderne Interpretation der Tischkultur

Concept – SALON c/o
Food – Theresa von Wangenheim (sssssoupsssss)
Fotos – Verena Holthaus