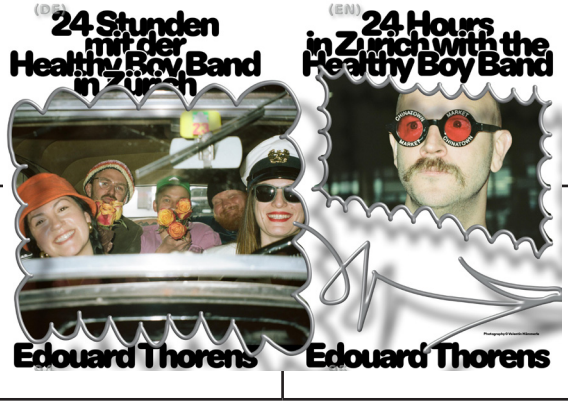
The Healthy Times 4 Handjobs / Ein Elefant in der Küche

Wie sieht frühstücken nach einem One-Night-Stand aus? Was machen Restaurantkritiker richtig, falsch oder gar nicht? Welches Fine Dining Menü empfiehlt künstliche Intelligenz für heute Abend? Die drei Spitzenköche aus Österreich, Lukas Mraz, Philip Rachinger und Felix Schellhorn alias Healthy Boy Band, kochen mit der neuen Ausgabe ihres etwas anderen Kochmagazins The Healthy Times *wieder am offenen Feuer: Issue 4 „Handjobs" erörtert das Handwerk in der Gastronomie.*

Essen muss jeder. „Jede Kultur, jede Kunstform beginnt beim Kochen", sagt Felix Schellhorn. Gemeinsam mit Lukas Mraz und Philip Rachinger startete er vor drei Jahren ein Magazin-Experiment, das genau das zum Thema macht: Essen in all seinen Formen und Facetten. *The Healthy Times* fragt nicht nach Haubenküche oder Würstelstand, sondern steht für einen neuen, wertebasierten Zugang rund um Nachhaltigkeit, Gleichberechtigung und auch Revolution. Das ermöglicht Raum für mehr als nur Rezepte und Restaurantkritiken. In *The Healthy Times* finden sich Kunst genauso wie Reisen, Köch:innen, Rezepte, Philosophie, Literatur, der Tod und das Leben.

Die soeben erschienene vierte Ausgabe „Handjobs" verspricht zurecht Tabubrüche, konzentriert sich aber auch wieder mehr auf das Genre des klassischen Kochmagazins und bezieht Themen des alltäglichen Lebens mit ein. Mit Schreiber:innen wie Nora Voit, Sara Geisler, Lorraine Haist, Andrea Petrini, David Bogner, Florian Holzer, Alexander Rabl und David Zilber wurde die *Healthy Times* auch dieses Mal wieder mit tollen Beiträgen versorgt. Mit Artikeln wie „Der Siegeszug der Stäbchentricks" oder „Kellner:innendämmerung" verbreitet das Magazin jedenfalls „Keinen Käse, keinen Blödsinn".



HERAUSGEBER Healthy Boy Band

CHEFREDAKTION Melissa Graf

TEXTE Anna Burghart, Andrea Petrini, Lorraine Haist, Nora Voit, Healthy Boy Band, David Zilber, Edouard Thorens, Alexander Rabl, Melissa Graf, Adrian Bianco, David Bogner, Kate Dingwall, Sara Geisler, Florian Holzer, Friederike Duhme, Tobias Müller, Severin Corti

REZEPTE Agata Felluga, Steirereck, Reznicek, David Zilber, Gamper, Santini Del Pescatore / Family Recipes (Giunti), Melissa Graf, Alexander Kunstel, Julian Lubinger, Prime Seafood Palace, Annelies Café, Florian Holzer, Eissalon Tichy, Philips Oma

DESIGN Simon Walterer, Wolfgang Ortner

PUBLISHER Verlag für moderne Kunst

DETAILS Softcover, 16,8 x 23,5cm, 260 Seiten, viele Farbabbildungen

SPRACHEN Deutsch/Englisch

GEDRUCKT in Österreich

ERSCHEINT am 13. Dezember 2023

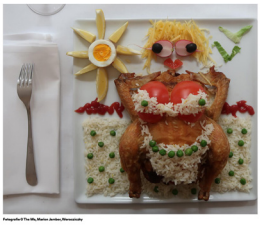
HEALTHY BOY BAND

THE HEALTHY TIMES 4 – HANDJOBS

Jede Ausgabe erscheint in einem unabhängigen und neuen Design. Auf 260 Seiten im handlichen Format ist auch diese Ausgabe wieder ein eigenes Kunstwerk, das seine Grenzen neben der inhaltlichen Ausrichtung unter der Redaktion von Melissa Graf auch ästhetisch im Design von Simon Walterer und Wolfgang Ortner sprengt. Und ewig lockt die verbotene Frucht. Über die kulturelle Verbindung von Essen und Kunst weiß die Kunstgeschichte unzählige Gemälde vorzuweisen und Analysen zu erzählen. Kein anderer Verlag als der in Wien beheimatete Verlag für moderne Kunst zeichnet daher für das Erscheinen aller vier Ausgaben von *The Healthy Times* verantwortlich.

(DE)

Der Siegeszug des Stäbchentricks



Fotografie © The Ms, Marion Jordan, Wienstudio

Anna Burghardt

(EN)

The Triumph of the Chopstick Trick

Photography © The Ms, Marion Jordan, Wienstudio

Anna Burghardt

(DE)

Lord of the Things

Fotografie © Thomas Lichtblau

Melissa Graf

(EN)

Lord of the Things

Photography © Thomas Lichtblau

Melissa Graf

(DE)

Carlo Galgani Schmiede ist ein Ort, der einen in eine Welt der Kontraste transportiert. Dieser Geheimtipp, der sich im Pedogna-Tal genau eine Stunde nördlich von Pisa in der Toskana befindet, lohnt die Reisekrankheit, die man sich auf den kurvenreichen Straßen auf dem Weg dorthin einhandelt. Bei der Ankunft kann man den unverwechselbaren Klang von lauten Klopfgeräuschen in Verbindung mit vermahlen, der nicht zu seinem Ursprung führt. Beim Betreten bildet die völlige Dunkelheit des Raums einen verblüffenden Kontrast zu der strahlenden Schönheit des Frühlingstages draußen. Die Asche und der Ruß von Hunderten von Jahren haben die Decke geschwärzt, sodass nur einige wenige Lichter Augen vorschwebende, Dennoch lassen mitten in der Dunkelheit Lichtstrahlen einen faszinierenden Tanz in der Luft schwebender Aschepartikel erkennen. Und dort, im Zentrum all dessen befindet sich Carlo Galgani mit einem strahlenden Lächeln und einem glühenden Stück Metall in den Händen.

Er ist den Besuchern aus aller Welt kein Unbekannter. Anscheinend hat es sich herumgesprochen, dass der „letzte Schmied Italiens" noch immer auf die altmodische Weise arbeitet. Und mit altmodisch meine ich unit. Die Familie Galgani betreibt diese Schmiede seit 1900 und hat dabei ihr Wissen von Generation zu Generation weitergegeben. Carlo selbst fing mit neun Jahren an, in die Schmiede zu kommen, um seinen Vater zu helfen. Stellen Sie sich vor, was Sie mit neun Jahren gemacht haben kon). In jener Zeit lief er jeden Tag vier Kilometer von zu Hause bis zur Schmiede, um seinem Vater bei der Arbeit zuzusehen und dadurch das Handwerk zu beherrschen. Carlo ist das einzige von fünf Kindern, das das Erbe dieses Familienhandwerks angetreten hat, und gibt derzeit sein Wissen an seinen Neffen Nicola weiter. Gemeinsam verbringen sie Tag für Tag damit, eine Reihe von Metallgegenständen wie Messer, Schaufeln, Äxte und Spaten herzustellen.

Carlo besitzt die Fähigkeit, Metall zu bearbeiten und dabei in jede gewünschte Form zu bringen, doch näher eingegangen auf die Sprödigkeit von Stahl, auf Schnitthaftigkeit oder Säurebeständigkeit, ist nicht Gegenstand dieses Textes. Es ist vielmehr die meinen faszinierenden Kenntnissen). Die Messer, die er produziert, sind einzigartig, bei Weitem nicht perfekt, aber scharf. Und so muss ein Messer schließlich sein. Sein Einfallsreichtum ist charakteristisch für ihn, denn er sammelt Metallabfälle und verwandelt sie in alle möglichen Kreationen. Die Qualität seiner Arbeit beschwichtigt, wird deutlich, dass das kein gewöhnlicher Beruf ist. Angetrieben von Feuer und dem hellen Glimmen von geschmolzenem Metall, zeigt Carlo eine fast obsessive Hingabe. Nie verharrt er in Stille, stündig ist er in Bewegung, in kontrollierten Rhythmus und Tempo. Dieses, wie er sie weiß über Jahre hinweg perfektioniert hat.

Doch es gibt einen zweiten Protagonisten im Raum: Wasser. Jahrhundertelang war die Schmiede einzig und allein auf den Stürzbach, der von Wasserkraft treibt den Hammer auf das glühende Metall, generiert Strom für Carlos Lichtschien und liefert das Wasser für die Kühlung. Es ist das Lebenselixir des gesamten Betriebs. Die Anwesenheit von Wasser reicht über die reine Funktionalität hinaus, es stickert in die geschwärzten Wände und nährt eine Vielzahl von Moosen, die aus jeder Ritze sprießen. In die Schmiede hineingetreten, fühlt sich an, als betrete man einen Tempel zwischen Wasser mit Carlo als seinem Dirigenten. Wenn er einen Hebel zieht, beginnt der Raum augenblicklich zu vibrieren. Wasser rauscht aus versteckten Öffnungen, während der Hammer mit donnernder Geschwindigkeit erwacht. Als die Elektrizität in der Gegend ankam, klopfte Carlo Galgani an Bekannten an die Tür der Schmiede und wurde dort von einer bereits brennenden Glühlirne empfangen. In dieser Welt wirkt die Moderne wie ein Eindringling, der das empfindliche Gleichgewicht einer gut geölten Maschine stört.

Inmitten des ohrenbetäubenden Lärms, der Funkenflug der leicht vorwärtsrennenden Vibrationen der Metallplatte zum Schutz vor einströmgendem Wasser ruft ein Besuch in Carlos Schmiede ein tiefes Gefühl der Ruhe hervor. Carlo selbst verkörpert Beetbödigkeit in einer Welt, die fortwährend in Bewegung ist. Als ein Mann der Rituale hat er, seit er 1900 geboren wurde, 85 Jahren, das Geheimnis einer unerbittlichen Arbeitsmoral entdeckt. Bei Carlo, der sechs Tage die Woche von acht Uhr morgens bis sechs Uhr abends arbeitet, deutet nichts darauf hin, dass er so bald nachlassen wird. Er zeigt

(EN)

Carlo Galgani's smithy is a place that transports you to a this hidden gem is worth the motion sickness from the and clapping of metal can be heard, drawing me towards

Melissa Graf

(DE)

Noche de los niños, die Nacht der zu Szenen geschnitzten XL-Radieschen im mexikanischen Oaxaca. Machen Sie sich selbst ein Bild!

Noch ein Apropos: „Stäbchentrick" lautet auch bei den asiatischen Gurkenspielen (#cucumbers-linky, nach dieser Spielzeugspirale, die Stufen steigen kann) und den frittierten Erdäpfelchrysanthemen das Zauberwort (und sogar beim Tornado-Omelett, wenn auch etwas anders, weil hier die Stäbchen als Rührwerkzeug und nicht als Transportmittel dienen). Ich hatte mir ein Babygurkenspiralenmodel, der derzeit auf eine jeden zweiten veganen Kochprofil aufteucht, schneidet man Gurken von der einen Seite der Breite nach im Neunzig-Grad-Winkel ein, wendet sie und schneidet sie diagonal, damit ist man in ein paar Sekunden fertig. Es ist spektakulär. Wie auf diese Art Spiralen werden, durchgeschnitten XL-Radieschen im mexikanischen Oaxaca. Machen Sie sich selbst ein Bild!

Übrigens: Gerade als ich in meinen Instagram-Lesezeichen noch einmal nachschauen wollte, wie ich die Erdäpfelbilder am besten erkläre, kiddnappte mich Instagram und zeigte mir #kikurito-Süßkartoffeln: quasi Haselback x Slinky x Augsburger. Es ist kompliziert, ich poste jetzt lieber meine erste selbstgemachte Zitronenkrone. #zitronenkrone 2 Ergebnisse.

(EN)

Another apropos: "chopsticks trick!" is also the magic word when creating elastic cucumber spirals (#cucumberslinky, after the spiral toy that can climb steps) and deep-fried potato chrysanthemums (and even for the tornado omelette, albeit a little differently, because here the chopsticks act as a stirring tool rather than a cutting tool). To make the baby cucumber spiral salad that currently appears on every other vegan cooking profile, slice the cucumber from one side at a ninety-degree angle (but not all the way through!), turn it and cut it diagonally. Voilà, you'll be finished in a few seconds, and the results are spectacular. Incidentally, I was about to enter my search in this way I have no idea what I'm looking for. For the potato chrysanthemums, you don't have to carve each potato into a cube and the "chopsticks trick!—make thin cross-cuts from the top almost to the bottom. In hot frying fat, the cut outlets open up into chrysanthemums, between whose narrow crisp petals all the dips in the world feel right at home.

By the way: Just as I was going back to my Instagram bookmarks to see how best to explain the potato blossoms, Instagram kidnapped me and showed me accordion sweet potatoes: sort of Haselback x Slinky x Augsburger. It's complicated. I better post my first homemade lemon crown now. #zitronenkrone two hits.

(DE)

Blue Goose Farm & Prime Seafood Palace

Fotografie © David Neuhaus

Kate Dingwall

(EN)

Blue Goose Farm & Prime Seafood Palace

Photography © David Neuhaus

Kate Dingwall

Bestellbar beim Verlag für moderne Kunst: www.vfmk.org

Presseanfragen und Rezensionsexemplare bitte an hello@vfmk.org.

Superangebot:
Ausgaben 3 + 4
um EUR 24,-

ISBN 978-3-903439-18-4
ISBN 978-3-99153-064-0

EUR 18,–
30 Stück um 25% Rabatt

ISBN 978-3-99153-064-0

HEALTHY BOY BAND

THE HEALTHY TIMES 4 – HANDJOBS