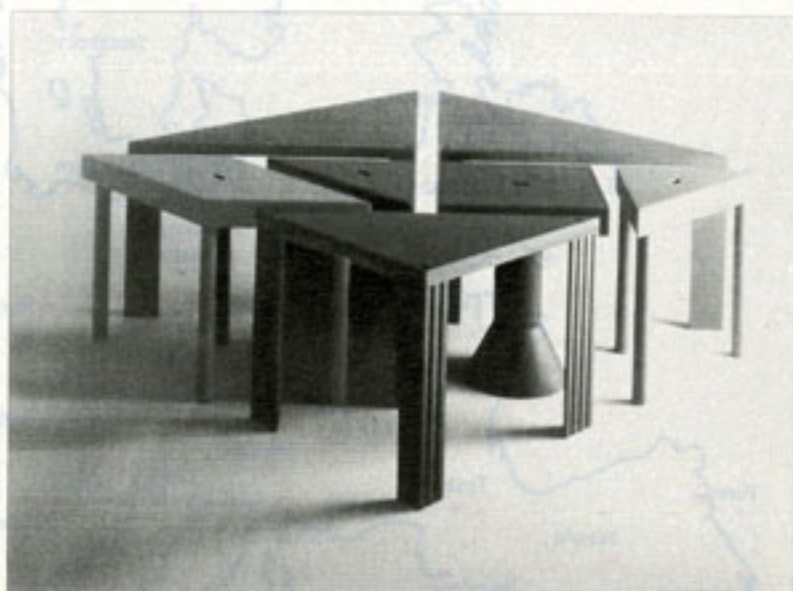


spectrum

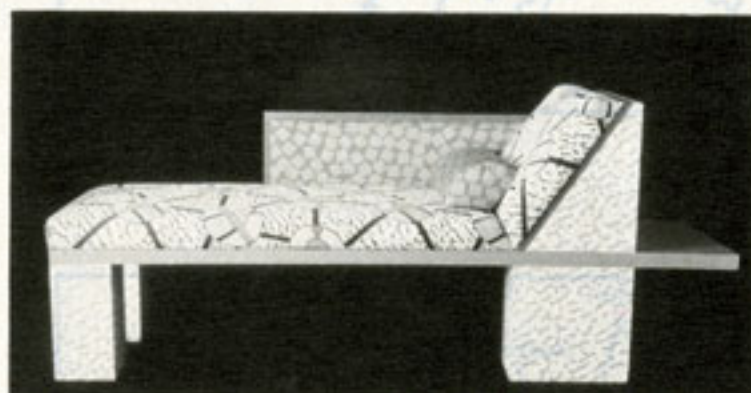


Variabler Veranda-Sessel von Cassina

Tangram-Tisch

Fernsehen auf dem fliegenden Teppich

Froh leuchtende Farben, die Möbel immer mobiler, die meisten Polsterbezüge abnehmbar oder nur noch lose drübergeworfen – Trends, die sich letztes Jahr erst andeuteten, waren nun schon vorherrschend bei der diesjährigen, der 23. Mailänder Möbelmesse. Nicht überall waren die bunten Möbelstoffe so gelungen wie bei dem segelartig gespannten „Miami“-Sessel der italienischen Firma Saporiti (Stoff-Entwürfe: Missoni), der sich zusammenklappen und in einer Art Golf Tasche verstauen läßt. Besonders verwandlungsfähig scheint auch der ein- oder zweiseitige „Veranda“-Sessel der Firma Cassina, entworfen von dem Mailänder Designer Vico Magistretti. „Veranda“, bei dem sich Kopf- und Fußteil in jede beliebige Stellung biegen lassen, bietet „die Möglichkeit zum Fernsehen, ohne die Füße auf den Tisch zu legen“, ein „fliegender Teppich, der auf Wunsch wie eine Decke zusam-



Recamiere von „Memphis“



Miamina-Sessel

mengefaltet wird“ (Magistretti). Fernöstlich inspiriert ist auch der postmodern anmutende Tisch „Tangram“ (Entwurf: Massimo Morozzi, Hersteller: Cassina), der aus sieben Einzelteilen, jedes für sich ein Tisch, beliebig zusammengesetzt werden kann. Einflüsse der provozierenden Designer-Gruppe „Memphis“ (SPIEGEL 51/1982) sind spürbar. „Memphis“, das an Witz und Ausstrahlung bisher nichts eingebüßt hat, zeigte eine neue Kollektion von 66 Entwürfen, darunter eine imposant-kubistische Recamiere.

Kochbuch im Quart-Format

Zum eßpornographischen Standardwerk wird das 480 Seiten starke Koch-Handbuch im Quart-Format vor allem durch die speicheltreibenden Farbphotos von Reinhart Wolf. Optisch lecker und im Textteil übersichtlich dargeboten, sind unter dem Titel „Die neue alte Küche“ nicht weniger als 600 Rezepte und zahlreiche Küchentips vereinigt, kurzum: „Das Koch-Wissen unserer Zeit“, wie der Verlagsprospekt verheißt (Gruner + Jahr; 78 Mark). Der Autor Wolf Uecker, 62, Herausgeber der Kunstzeitschrift „Art“

und seit Jahren Mitglied im „Club kochender Männer“, eröffnet fast jedes Kapitel artig mit literarischen Zitate. Eine von ihm stolz propagierte „Stufen-Systematik“ beim Darbieten der Rezepte erweist sich beim Nachkochen der bodenständig deutschen Gerichte als nützlich. Die Kochanweisungen sind knapp, aber klar verständlich und vom Autor, wie er betont, sämtlich selbst erprobt.

Stehimbiß auf japanisch

Die gehobene Schnellimbiß-Szene, beliebter Lunch-Treff für Angestellte aus Kanzleien, Werbe-, Bank- und Ver-

sicherungsbüros, wird zunehmend exotisch. Nicht nur immer mehr Spanier, Italiener und Griechen wenden sich in westdeutschen Großstädten der „schnellen Gastronomie“ zu, in München gibt's auch schon die Imbißstube auf japanisch. In der Schwabinger Amalienstraße 42 eröffnete der Kunsthändler und Ars-Japonica-Importeur Giulio de Leo die erste „Sushi“-Bar – von Japan-Schwärmern und figurbewußten Schlemmern wegen der kalorienarmen, aber vitamin- und eiweißreichen traditionellen Delikatessen besonders geschätzt. Hinter dem Tresen, vor dem gerade acht Esser Platz finden, hantiert Sushi-Meister

Abe Takayuki aus Tokio: Aus gesäuertem Reis formt er mundgerechte Häppchen, die er mit einem Stück marinierten Oktopus, einem Scampi, einer Auster mit Eierstich oder Kaviar belegt und, garniert mit eingelegtem Ingwer und fadendünn geschnittenen Gurken-, Rettich- oder Kürbisstreifen in einem schwarzen Lackkästchen zu einem eßbaren Kunstobjekt arrangiert. Die Eat-art-Häppchen, zu denen Tee oder Sake gereicht wird, werden mit Stäbchen oder mit den Fingern gegessen. Auf Bestellung könne sie auch in weißen Lackschachteln nach Hause oder ins Büro genommen werden.