

Viel Spass beim Einrichten  
der Strickperformance haben  
Künstlerin Madame Tricot  
(rechts) und Museumskura-  
torin Christelle Wick.





# Madame Tricots kalorienarme Delikatessen



**Üppig angerichtet wird demnächst in der Küche des Toggenburger Museums in Lichtensteig. Aber Finger weg! Der Bloderchäs, die Cervelats und die Salamis von Madame Tricot sind nicht essbar. Denn was täuschend echt aussieht, ist in Wirklichkeit so gluschtig glismet.**

Text und Bilder: Katja Nideröst

Das Käse- und Wurstbuffet, das Dominique Kähler Schweizer, alias Madame Tricot, derzeit für die historische Küche im Toggenburger Museum in Lichtensteig vorbereitet, irritiert im ersten Moment. Überrascht erkennen Betrachter, dass da kein gewöhnlicher rosaroter Schinken und keine normalen Salamis im alten Küchenkamin hängen. Der Genuss ist reiner Augenschmaus. Mit gestrickten Schweinsköpfen, Kraut und Rüben hat Dominique Kähler Schweizer bereits in der halben Schweiz für Staunen gesorgt. Kurt Aeschbacher interviewte die Strickkünstlerin in seiner Talk-Sendung und verschiedene Museen, wie kürzlich das Mühlerama in Zürich, überliessen Madame Tricots wolli- gen Köstlichkeiten ein eigenes Schau- fenster.

## **Doppeldeutig «(g)luschtig»**

Madame Tricot ist eigentlich eine Ärztin aus Paris, aufgewachsen mit den exquisiten Speisen aus Frankreichs Grande Cuisine. Als sie vor 40 Jahren der Liebe wegen in die Schweiz kam und wegen eines Toggenburgers nach Wil zog, lernte sie auch die hiesige währschafte ›



## Wettbewerb um die schönste Wurst

Der Fantasie sollen keine Grenzen gesetzt sein, wenn Madame Tricot alle Museumsbesucherinnen und -besucher auffordert, ihre Strickperformance in Lichtensteig mit eigenen, gestrickten Wurstmodellen zu ergänzen. Mit gutem Beispiel voran ging dabei Kuratorin Christelle Wick. Obschon keine geübte Lismitante, liess sie als Erste die Nadeln klappern. «Leider haben wir vergessen, zuerst über die beste Woll- und Nadeldicke zu sprechen», erklärt Christelle Wick und lacht. So ist aus ihrer Wurst ein Riesensalami geworden. Für die beste Wirkung der fleischigen Kunstwerke empfiehlt Madame Tricot eine Nadeldicke von 2,5 bis 3. Auch dann, wenn auf der Wolle eine etwas dickere Nadel angegeben ist. Denn Cervelats, Bauernwürste und Co. sollten mit festen Maschen gestrickt werden. Für alle, die keine allzu grosse künstlerische Freiheit wünschen, hat Madame Tricot ihre bisher einzige Strickanleitung geschrieben. Die Wurst-Kunstwerke gilt es mitzubringen am Samstag,

19. April, zur Vernissage um 14.15 Uhr. Und wenn die Woll-Lust so richtig ausgebrochen ist, geht es für alle, die auch Zeit haben, weiter mit öffentlichen Stricknachmittagen, am Sonntag, 18. Mai und 15. Juni, jeweils von 14 bis 16 Uhr. Wer dann Maschinenhilfe benötigt, darf mit der Unterstützung von Handarbeitslehrerin Cilgia Kobelt rechnen. Zum Finale gibt es am 29. Juni eine Prämierung der drei schönsten Würste.



### Rezept für eine gestrickte Wurst

(in der Grösse eines Cervelats)

Man nehme:

- 4 Sockennadeln der Grösse 2,5-3
- Wolle in Wurstfarbe für Nadelgrösse 3-3,5 (eng stricken!)
- Füllmaterial

Man stricke:

- a auf insgesamt 3 Nadeln je 2 Maschen anschlagen: 3 x 2 Maschen  
10 Reihen rund rechts stricken
- b bei jeder Masche 1 neue Masche aufnehmen:  
3 x 4 Maschen  
1 Reihe rechts stricken

- c bei jeder 2. Masche 1 neue Masche aufnehmen:  
3 x 6 Maschen  
1 Reihe rechts stricken

- d versetzt bei jeder 3. Masche 1 neue Masche aufnehmen: 3 x 8 Maschen  
1 Reihe rechts stricken

- e versetzt bei jeder 2. Masche 1 neue Masche aufnehmen: 3 x 12 Maschen  
mehrere Reihen auf Wurstlänge stricken  
Wurst mit Stopfmaterial füllen

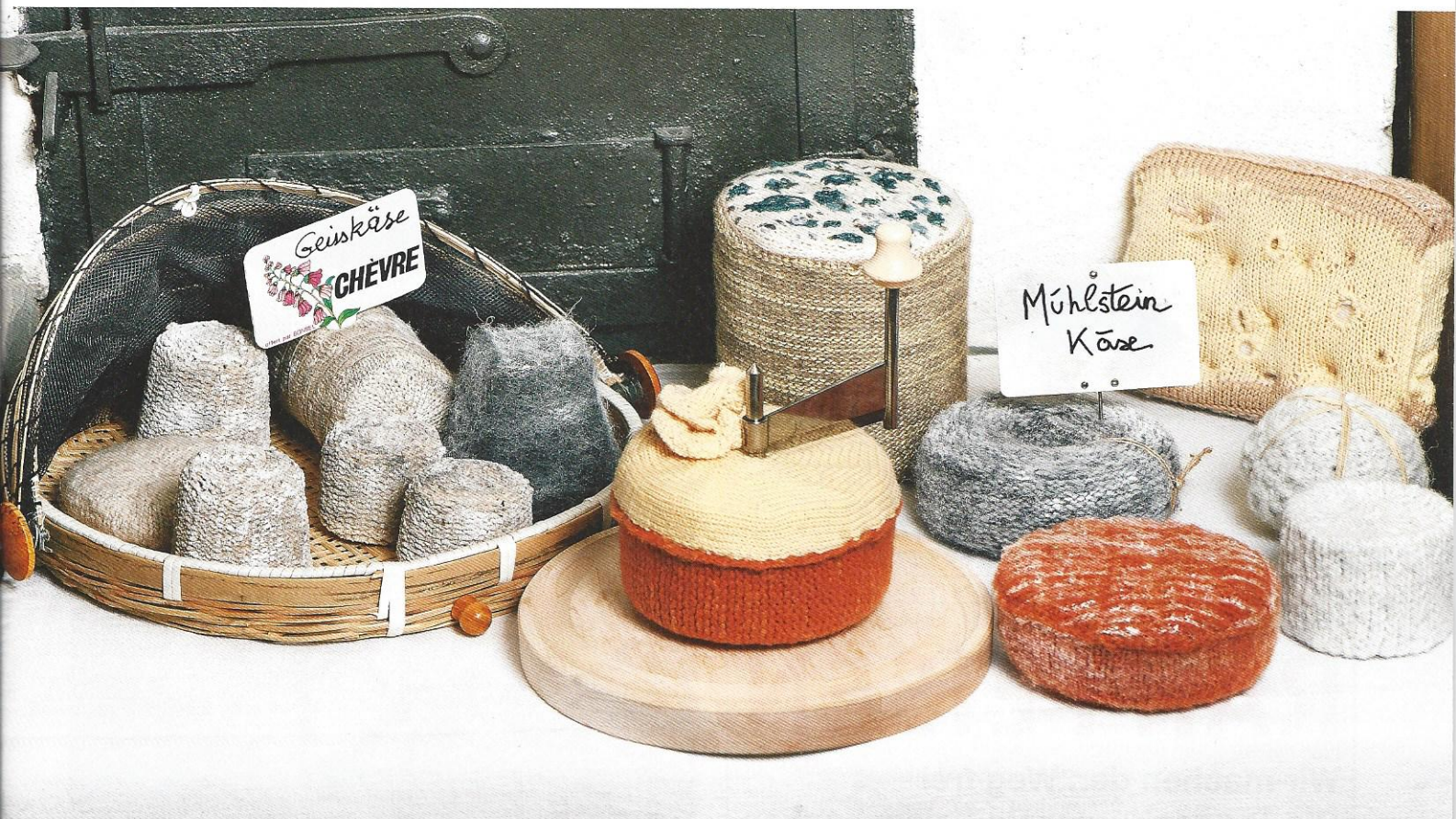
- f Wurstende: in umgekehrter Reihenfolge (e-a) Maschen abnehmen und zum Schluss abketten

- g Die Wurst kann mit einer Schnur oder einer Etikette verziert werden. Die Anleitung darf individuell verändert werden, damit eine Vielfalt an Würsten entsteht.



Die gestrickte Wurst während der Öffnungszeiten (Sa-So, 13-17 Uhr) ins Toggenburger Museum bringen. Die Prämierung findet am 29. Juni 2014 um 16.15 Uhr statt. Viel Spass!





Kost kennen und lieben. Doch damit begann ihre Sorge ums Gewicht. Statt die feinen Sachen zu kochen und dabei zu viel zu essen, strickte sie all die verführerischen Delikatessen als kalorienarme Version. Dass diese Lebensmittel so gluschtig wie luschtig sind, fand Christelle Wick, Kuratorin des Toggenburger Museums. Sie fragte bei Madame Tricot an, ob diese nicht Lust hätte, die statisch wirkende Sammlung in der Museumsküche mit einer Strick-Performance zu neuem Leben zu erwecken. Mit solch zeitgenössischen Aspekten soll die Dauerausstellung aufgefrischt und – so die stille Hoffnung der Kuratorin – ein breiteres und auch jüngeres Publikum ins Museum gelockt werden.

#### **Käse und Wurst statt Hafermus**

So freundlich eingeladen, liess sich Madame Tricot gerne für die Zusammenarbeit mit dem Toggenburger Museum begeistern. Zumal die Inszenierung in der Heimat ihres Mannes Beda Schweizer und der weitverzweigten Verwandtschaft im Toggenburg stattfindet. Madame Tricot legte sich sofort ins Zeug. Sie studierte Toggenburger Käsespezialitäten, begann den Mühlstein-Käse zu

stricken, kaufte zwecks Recherche ein Stück von Willi Schmid's Weltmeisterkäse «Jersey Blue» mit der blaugrünweissen Schimmelstruktur. Sie grübelte, wie sie die Charakteristik des Bloderchäs herausstricken könnte, und sie produzierte Würste in allen Grössen und Farben. Lauter Köstlichkeiten, die Madame Tricot nun zusammen mit Christelle Wick in der Küche aus dem Jahre 1803 attraktiv arrangiert. In einer ursprünglichen Stadtküche wurde einst eher Hafermus und Suppe denn würziger Käse gegessen. Statt ärmlicher Kost wie damals, dürfen Dominique Kähler Schweizer und Christelle Wick heute ein üppiges Buffet anrichten.

Madame Tricot liebt die Herausforderung, auch unscheinbare Lebensmittel täuschend echt zu stricken. Anleitungen verwendet die Performerin grundsätzlich keine. Es handle sich immer um Originale, betont sie. Und weil die wirblige Madame Tricot auch andere zum freien Stricken animieren möchte, sind in Lichtensteig erstmals auch Museumsbesucher eingeladen, die Strick-Performance mit selber gestrickten Würsten mitzugestalten. Auf dass aus dem kleinen Küchenbuffet ein grosses Bankett wird. ■

Was auf den ersten Blick nach einem verführerischen Toggenburger Käsebuffet aussieht, ist in Wirklichkeit ein Stilleben aus Wolle.