



**COOKS OF  
GRIND**

[www.cooksogrind.org](http://www.cooksogrind.org)

**EDITHROSIWURSTMASCHIN**

## KONTAKT

Cooks of Grind  
Gaswerkstraße 52/TOP 2, 8020 Graz, Austria

T ++43 (0)676/ 504 39 03  
F ++34 (0)316/380 69 1296  
roman.klug@inode.at  
www.cooksofgrind.org

1. Auflage 2008

Portfolio No. I

## IMPRINT

Publisher:  
Cooks of Grind  
Gaswerkstraße 52/TOP 2, 8020 Graz, Austria  
www.cooksofgrind.org  
Editor: Roman Klug, Barbara Obernosterer, Elisabeth Loibner  
Author: Martin Behr (Introduction)  
Design: Roman Klug, 2.U.S.2, roman.klug@inode.at

Alle Rechte vorbehalten

Printed in Austria

## Inhaltsverzeichnis

### I. VORWORT

Verdünnte Rosinen. Fünf Anmerkungen zu den Cooks of Grind *von Martin Behr* . . . . . 4

### II. KUNSTPROJEKTE – DOKUMENTATION

Children are a gift from god . . . . .	14
Grind-Cooking Redewettbewerb . . . . .	16
Heavy Metal Frühschoppen . . . . .	18
Teilnahme am Jungliteratenwettbewerb . . . . .	20
Grammelschiessen . . . . .	22
Kochbücherverbrennung . . . . .	24
Pferdefest. . . . .	26
Die Verschimmelung im Exil (Version I) . . . . .	28
Hot Tasting Catering for (media channels, which report on) disasters. . . . .	30
Palatschinken Poll . . . . .	32
Der Cooks of Grind Kreuzweg mit Osterhasenverkostung. . . . .	34
Running Sushi LowFi & Fernet Sauer . . . . .	36
Hot Dog Automat . . . . .	38
Cooks of Grind Superstar . . . . .	40
Cooks of Thunder . . . . .	42
the new hierarchy . . . . .	44

### III. ARTIFIZIELLE KOCHEVENTS UND CATERINGS – DOKUMENTATION

✂ 1 Jahr Cafe Ritter ✂ 50-er bildender Künstler Wolfgang Temmel ✂ Abschlussveranstaltung des Internationalen Hygiene Congresses Graz ✂ Showkochen bei der Eröffnung des Pichler Küchen Studios . . . . .	46
✂ Teilnahme an der 1. inoffiziellen Grillweltmeisterschaft ✂ Cooks of Grind vs. Klamminger oder „Gäste kochen für Gäste“ ✂ Sommerfest Forum Stadtpark ✂ Plattenfest, Kochen und Teilnahme am Promifußballturnier ✂ Beckenrandfestival Eibiswald . . . . .	47
✂ Fest Plattform Architektur ✂ Abschlussfest sonntag abstrakt ✂ Weinhaus Stainz ✂ 180 Jahre Klug . . . . .	47
✂ punk'd Mozart ✂ Feinkost Royal Ball ✂ Buffet in Rosa ✂ ajde, ajde! brzo, brzo! ✂ Das Quartett. . . . .	49
✂ WAM.pert . . . . .	50
✂ Buffet in Rosa . . . . .	52

### IV. ANHANG

Cooks of Grind – Verein für Männerkochkunst. . . . .	54
Chronologie der Ausstellungen und öffentliche Auftritte, Artifizielle Kochevents und Caterings, Einsatz des Hot Dog Automaten. . . . .	56
Alle Reviews in chronologischer Reihenfolge . . . . .	57
Mediendaten . . . . .	62
Literaturverzeichnis. . . . .	63
Zukünftige Projekte und Ideen, die der Umsetzung harren. . . . .	63



Das kreisrunde Loch brennt, lodernd, feurig.

## Verdünnte Rosinen Fünf Anmerkungen zu den Cooks of Grind

„Her mit an Bier!“

(aus: „G’fickt für immer“ von der mitunter, aber nicht immer vortrefflichen „Neigungsgruppe Sex, Gewalt und Gute Laune“)

– 1 –

Mein Gott! Jetzt trägt er tatsächlich Micky Maus-Ohren, der Uhrturm, wie weiland von der Künstlerin Christine Gloggeniesser prophetisch auf einer blaugrünen Postkarte, lange vor der kulturhauptstädtischen Trickparade vorhergesagt. Dabei kannte die Gute Graz nur peripher, wurde in München geboren, lebt in Wien und träumt tagsüber nur von Los Angeles. Egal, dieser von Cooks of Grind als optisches Erkennungszeichen verwendete Maus-turm pfeift nicht aus dem letzten Loch, er sprüht und brutzelt: Flammen, was in diesem Fall weniger eine Hommage an die Hot Rod-Kultur Kaliforniens, sondern das Ergebnis eines spätabendlichen Thunder-Beans-Genusses sein dürfte. Jedes Böhnchen, ein Tönchen. Schöne Redewendung, lange nicht mehr gehört, Herr Tiz! Und Kiss brettern zu den Flatulenzfestspielen. Nein, nicht „I was made for loving you“. Diesem Schmarren für Retrotanzpartys.

Das kreisrunde Loch brennt, lodernd, feurig. Könnte auch das Logo für den Brand im St. Gotthardtunnel sein, aber wer verwendet für eine Katastrophe schon ein Logo? Oder etwa doch eine stilisierte Kochhaube? Reklame für den exzentrischen Barbecue-Laden am Stadtrand von Tijuana, dort, wo auch zwei Mal täglich ganz und gar nicht jugendfreie Donkey-Shows angeboten werden? Da brennt nicht nur der Hut. Oder doch ein Uhrturm-Inferno?



COOKS OF  
GRIND  
www.cooksofgrind.org



Unser tägliches Brot ist die Sprache.

In jedem Fall: voll *campy*. Wissen Sie noch? Camp? Camp ist keine natürliche Weise des Erlebens. Zum Wesen des Camp gehört vielmehr die Liebe zum Übernatürlichen: zum Trick und zur Übertreibung. Und Camp ist esoterisch – eine Art Geheimcode, ein Erkennungszeichen kleiner urbaner Gruppen. Sagt Susan Sonntag. Womit das erste Zitat schon eingebracht ist. Einfach so, fußnotenfrei. Und: Es stammte nicht von Vilem Flusser. Immerhin.

Eine Fußnote noch zu den Micky Maus-Ohren. In Malta, Kärnten, sind kürzlich 700 Jahre alte Fresken aufgetaucht, die eine verwitterte, sehr micky-mausähnliche Gestalt zeigen. Angeblich eine Bärenfigur, gemalt von einem in der Naturkunde nicht allzu versierten Künstler. Angeblich. Aber: sehr sympathisch.

– 2 –

Unser tägliches Brot ist die Sprache. Wir wollen auf die Butterseite fallen, am besten nicht von der Hand in den Mund leben müssen und vor allem nicht mit Wahlzuckerln abgebrühter Politiker abgespeist werden: „Nahrhafte“ Redewendungen sind Teil des Alltagslebens. Vielfach unbemerkt. Christa Binder hat es bemerkt und am Grazer Institut für Germanistik eine „Onomasiologische, projektorientierte Analyse eines prägenden Bildspendebereiches in der deutschen Gegenwartssprache“ erstellt. Auch nicht schlecht.

Onomasiologie? Die Onomasiologie oder Bezeichnungslehre ist ein Teilgebiet der Lexikologie. Man geht von Begriffen (Konzepten und Sachverhal-



COOKS OF  
GRIND  
www.cooksofgrind.org



Krude Männerfantasien eines Mitvierzigers? Mitnichten. Unterschwellige Hineinbeiß&Genusslogik.

ten) in einem bestimmten Bereich der Wirklichkeit aus und sucht die entsprechenden Bezeichnungen. Meint Wikipedia. Wieder etwas gelernt. Christa Binder hat also Worte gesammelt. Von „A“ wie „abdampfen“ bis „Z“ wie „Zunge“. Anbraten, aufbrezeln, auskosten. Beigeschmack, Broterwerb, Buchstabensalat. Dreikäsehoch, durchbeißen, durchfüttern. Eigenbrötler, Erbsenzähler, Extrawurst. Gepfeffert, geschmalzen, geschmackvoll. Hausbacken, häppchenweise, herumwurschteln. Milchgesicht, Milchmädchenrechnung, mundgerecht. Salamiaktik, Sauregurkenzeit, Schokoladenseite. Würze, Wermutstropfen, wurscht.

Das System dürfte jetzt klar sein. Klar wie Kloßbrühe: Nahrung beeinflusst das Sprachverhalten. Und Sprachverhalten das Aussehen der Nahrung. Wenn Cooks of Grind „Falsche Titte“ auftischen, dann müssen die Pfirsichhälften mit gefrorenen Himbeeren garniert werden. Dort, wo es optisch Sinn macht. Das Auge isst mit, will einem ja auch die vom Wiener „*designforum*“ konzipierte Ausstellung „Food Design“ einreden. Warum ein Baci („Küsse“) so aussieht, wie es aussieht? Es gibt keine Zufälle. Die von einem Haselnüsschen bekrönte Erhebung ist eine schokoladige Hommage an die weibliche Brust. Krude Männerfantasien eines Mitvierzigers? Mitnichten. Unterschwellige Hineinbeiß- und Genusslogik.

Apropos hineinbeißen. Tex Rubinowitz verdanken wir das Wissen, dass es für glückliche Karpfen einen Kugelköder („Boilies“) gibt, der vor der Verwendung in hochwertigem Pulver gerollt werden kann. Mit lebensnotwendigen Substanzen wie Fett,



Aber sie haben schmutzige Gedanken, lausbübischen Witz, ein großes Herz für die Kunst, ein ebensolches für die Lust an der Provokation, keine Furcht davor, das zusammenwachsen zu lassen, was eigentlich nicht zusammengehört

Eiweiß, Kohlehydraten, Vitaminen und Mineralstoffen. Eine letzte Freude vor dem Tod. Und aus! Gesunde Teichschweine, zufriedene Fischesser.

– 3 –

Cooks of Grind sind ein Männerkochverein. Ein Kollektiv der bösen Buben. Zwölf an der Zahl (bitte keine christologischen Deutungsversuche!). Wer sie kennt, weiß: Wirklich, wirklich bössind sie nicht, wenn, dann nur ein bisschen und beim Rest tun sie nur so. Aber sie haben schmutzige Gedanken, lausbübischen Witz, ein großes Herz für die Kunst, ein ebensolches für die Lust an der Provokation, keine Furcht davor, das zusammenwachsen zu lassen, was eigentlich nicht zusammengehört; viel Freude am echt harten Stromgitarren-Liedgut, kaum stillbare Experimentierfreude (gepaart mit ausgeprägter Tabubruchsehnsucht), ein gehöriges Subkultur-Gourmetbedürfnis und einen schier überbordenden Kreativitätsfluss, der in Bahnen gelenkt werden muss. Sie waren mit ihrem Kochtrip früh dran (2001), viel früher als die kommerzbesudelte Kochlöffel-Generalmobilmachung unserer Tage und sie sind eine passende Antwort auf Flaschen wie die heimischen „Frisch gekocht“-Selbstdarsteller Andy Wojta und Alexander Fankhauser. Televisionäre Konsumenten von TV-Shows unterliegen nicht selten dem Irrtum, wonach schon der passive Akt des Zuschauens dem Körper gut tun, munden würde. „*Wos hat's denn heut' geben im Fernsehen?*“ „*Ossobuco vom Lamm mit Bärlauchkartoffeln. Und Panna cotta und Mozarella Carozza.*“ „*Mei, guat.*“ Und schon ist es Zeit für eine Tiefkühlpizza.





Das Kunsteinverleiben. Das Verinnerlichen von Kreativität von außen. Das System der Cooks of Grind hingegen funktioniert.

Zeit für einen Schwenk zur Kunst, Zeit für ein Zitat. Diesmal von Wolfgang Ullrich. „Zugleich weckt eine Skulptur oder Bildtafel auf Grund ihres Objektcharakters die Illusion, man könne damit ‚die‘ Kunst selbst, in einem Ding verkörpert und zum Fetisch geworden, erwerben und all das auf einmal kaufen, was man sich von ihr im Allgemeinen erhofft“, schreibt dieser im lesenswerten Buch „Tiefer hängen – Über den Umgang mit der Kunst“. Funktioniert eben auch nicht. Das Kunsteinverleiben. Das Verinnerlichen von Kreativität von außen. Das System der Cooks of Grind hingegen funktioniert. Am räumigen Parkplatz tief im oststeirischen Westen, dort wo das Ex-Kohlerevier zuckend nach Luft schnappt, am Kunstort Forum Stadtpark, wo Jahr für Jahr versucht wird, der Last der Vergangenheit ein Schnippchen zu schlagen, beim Ball auf der Universität, wo wenigstens die Grindköche authentisch sind, oder beim ziemlich gelungenen Straßenfest im neu erwachten Kreativviertel der verschlafenen Ex-Kulturhauptstadt Europas. Eine Weltsensation in der Provinz: der Hot Dog Automat. Schön ist er. Witzig auch. Weckerl- und Würstelpräparierung mit Low Tech-Flair. Mahlzeit. Die Dinger können es mit jenen von Pink's, Ecke La Brea/Melrose in Los Angeles durchaus aufnehmen. Und das heißt was. Pink's: *Home of the Best World's Chili Dog*. Kein Schmä. Seit 1939. Fragen Sie Günther Holler-Schuster. Oder George Clooney. Der geht dort auch hin. Manchmal zumindest.



Ansonsten: Grammelschmalzbrot statt Jakobsmuschel.

„Es gibt den linken und den rechten Fußball. Oder: Qualität ist Respekt vor dem Volk“. So lautet der Titel des zweiten Kapitels in Harald Irnsbergers Buch „Cesar Luis Menotti – Ball und Gegner laufen lassen“. Was „El Flaco“ für das Spiel mit der Lederwuchtel definiert hat, kann auch adaptiert werden. Es gibt den rechten und den linken Ernährungsauftrag. Cooks of Grind sind links. Eher schon links. Trotz (oder gerade wegen) ihrer Kochbuchverbrennungen. Weg mit dem Schnöselblendwerk zum Sammeln. In die sengende Hitze mit den Verlegenheitsweihnachtsgeschenken, die ohnehin nur verstauben. Diese Kommerzödnis muss niemand lesen. Vielmehr: selber kochen. Ohne starre Regeln. Mit Mut zum Risiko. Die uniformierten Haubenköche mit dem ausgeprägtem Hang zum erlesenen Fanartikel fühlen sich im Vorstadtbeisl, wo sie das übliche Leberknödel- und Schnitzelangebot bei Veranstaltungen gehörig aufmotzen, pudelwohl. Ansonsten: Grammelschmalzbrot statt Jakobsmuschel. Falsche Kalamari (Frankfurter Würstel) statt dem ideenlosen Lachscarpaccio, welches überall dort aufgetischt wird, wo nach dem kleinen Braunen inklusive Petit Fours die Rechnung zwecks steuerlicher Absetzbarkeit verlangt wird.

Nein, der Männerkochverein interessiert sich für Menüs aus der Kantine des Bundesasylamtes, der Küche des Caritasheimes für Flüchtlinge und für den Speiseplan der Gefängnisküche. Was bekommen Schubhäftlinge vorgesetzt? Was wird der Herr F. aus Amstetten speisen? Was wird den Langzeitobdach-

– 4 –





Schürze umbinden, das Messer wetzen und nachdenken.

losen im Marienstüberl kredenzt? Die soziale Stellung geht durch den Magen. Oder auch nicht? Es ist der spielerische (nicht vorwitzige) Umgang und nicht der ausgestreckte Zeigefinger, der die Kochkunst des zwölfköpfigen Männerkollektivs auszeichnet.

*Das Robe und das Gekochte.* Die Rede ist nicht vom grenzgenialen Album der *Fine Young Cannibals*, sondern vom Original, vom Titelgeber: Claude Levi-Strauss. Fazit: Das Fremde verstehen lernen. Genau. Schürze umbinden, das Messer wetzen und nachdenken. Hat der Prozess der Zivilisation mit der Schlachtung des ersten Tieres, mit der Einführung von Salz und Gewürzen begonnen? Gute Frage.

Heißt dick sein dumm sein, und umgekehrt? Antworten darauf bietet Francesca Rigotti in ihrem Werk „Philosophie in der Küche“ an, das den Untertitel „Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft“ trägt. Ein Büchlein, welches wiederum schon in der Einleitung an Ludwig Wittgenstein erinnert, der ja so recht hat: „Rosinen mögen das Beste an einem Kuchen sein, aber ein Sack Rosinen ist nicht besser als ein Kuchen“ (...) „Ein Kuchen, das ist nicht gleichsam: verdünnte Rosinen.“ Schöne, perfekte Formulierungen. Muss man sich merken. Sind titeltauglich.

– 5 –

Vom Philosophenhimmel, wo auch Allesgneißer Konrad Paul Liessmann unter anderem mit der These, wonach der schlechte Geschmack der eigentlich Gute sei, Einlass begehrt, zurück in die Gosse. Beim Namen Cooks of Grind denkt der Schreiber dieser Zeilen automatisch an Sigi Maron. An Textzeilen des



der beste bandname gehört köchen??!! :)

posted von Didi Bruckmayer, Wipe Out auf der Cooks of Grind-MySpace Seite

Liedermachers, des Protestsängers im Rollstuhl. Im Song „Da Hausmasta“ heißt es: „*hobts denn ka fantasia/spülts eich so wia i/ mi gespült ob ois a kind/ mit mein zechnkas und mit mein eignen grind*“. Grind in der Bedeutung von Schorf also. Tristesse und Witz gehen eine Einheit ein. Apropos: „Falscher Zechnkas“ könnte eventuell einmal der Titel eines Gerichtes der Cooks of Grind sein. Auf Konventionen absolut pfeifen und doch diesseits der Peinlichkeitsgrenze agieren: das ist eine der Stärken der kulinarischen Eingreiftruppe, die längst mehr ist als eine Szenevergütung im – kunstbetrieblich gesehen – immer höhepunktsärmeren Graz.

Kochen, bis die Flammen züngeln. Mit Hirn, Bauch und Seele. Und eben nicht selbstgefällig ein Spielball der Kunstschickeria werden. Wie der zugegeben profunde Molekulargastronom Ferran Adria mit seinem documenta-geschädigten Lokal El Bulli. Der von sich behauptet, die Liofilisation, ein Verfahren der Vakuumtrocknung erfunden zu haben: „Wir machen damit einen salzigen Biskuit ohne Eier und Apfelsinenscheiben, die außen trocken und innen frisch sind. Das ist revolutionär. Aber wir machen auch Gebäck in der Mikrowelle, was nicht außergewöhnlich klingt, aber genial ist.“

Dem setzen die steirischen Brachialköche ihren kategorischen Imperativ entgegen: „*Nichts muss neu erfunden werden.*“ Alle Rezepte, Traditionen würden durch geistige Auseinandersetzung wieder neu belebt und in ihrer ewigen Gültigkeit bestärkt werden. Sagen die mit Gott, Scum, Palatschinken und der Welt





kokettierenden Lausbuben. Und grinsen. Ironie oder Unsicherheit? In jedem Fall: sehr sympathisch. Zwei Hot Dogs bitte!

*Martin Behr*

*Martin Behr, lebt und arbeitet in Graz  
Studium der Kunstgeschichte,  
Redakteur der Salzburger Nachrichten,  
Mitglied der Künstlergruppe G.R.A.M.*

Zwei Hot Dogs bitte!



Zwei Köche im Maschinisten-Outfit



## Children are a Gift from God

Die katholische Kirche Österreichs wurde in den 1990ern durch publik werden diverser Missbrauchsfälle, die sich in den letzten Jahrzehnten innerhalb der Kirche ereignet hatten, in ihren Grundfesten erschüttert. Exemplarisch seien nur der „Fall Groer“, der Missbrauch von rund 20 Buben durch einen Geistlichen im Stift Geras, die sexuelle Misshandlung von minderjährigen Ministranten im Stift Seitenstetten oder die sexuellen Übergriffe auf sechs Ministranten durch einen Geistlichen in einer Pfarre in der Buckligen Welt genannt.

**Das Objekt.** Die Cooks of Grind entwickelten einen Prototypen eines Sextoys speziell für päderastisch veranlagte Priester und Ordensleute. Der *Ministrant Hermann* ist ein handelsübliche, aufblasbare, männliche Sexpuppe (ready-made) mit einem aus gefärbten Silikon modellierten Kinderpenisaufsatz und einem Messdiener-Gewand in Lackoptik. Auch eine werbewirksame Versandpackung wurde entworfen und ausgestellt.

**Das Video.** Ebenso wurde in der Ausstellung ein Video von SeCutters, das sich der psychologischen Dimension von sexuellem Missbrauch, den Täterprofilen und der Tabuisierung in der Gesellschaft annähert, gezeigt.



Exhibition: „graz intern“  
Location: Forum Stadtpark, Graz  
Date: 15.06.2002–19.07.2002

**Children are a Gift from God**  
Aufblasbare Sexpuppe  
Ministrant Hermann  
mit Verpackung, Object

**Children are a Gift from God,**  
Video, 2 min. 30 sec.  
SeCutters: Christoph Jocher und  
Stefan Holzinger

**Grillen bei der Vernissage**  
Blut-, Brein- und Erdäpfelwurst,  
Knacker, Sauerkraut und Brot

# Ministrant Hermann

Aufblasbare Sexpuppe Ministrant Hermann mit Verpackung





## Grind Cooking Redewettbewerb



Anlässlich des KPÖ Volkshausesfestes wurden die Cooks of Grind von der DJane teutonia zur Mitwirkung bei der „queer lounge“ eingeladen.

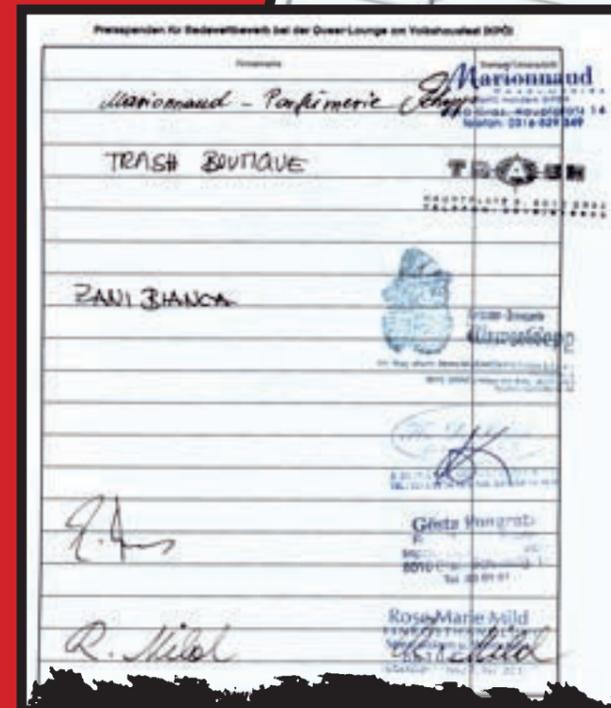
Die Cooks of Grind konzipierten und inszenierten einen Redewettbewerb zu interessanten Themen wie zum Beispiel: „Warum der Papst so super ist!“. Motto des Redewettbewerbs: „Wer nicht redet, kriegt nichts zum Essen!“ Eine Jury, bestehend aus lettischen Kunststudentinnen, die der deutschen Sprache gar nicht mächtig waren, beurteilte die RednerInnen.

Die SiegerInnen wurden mit einem Essen und Preisen, die am Vortag von den Cooks of Grind in Grazer Geschäften gesammelt wurden, belohnt. Die Kollekte der Preise in der Grazer Innenstadt wurde auf Video dokumentiert und dann beim Redewettbewerb präsentiert.

Im Rahmen der „queer lounge“ beim KPÖ Volkshausesfest  
Location: Volkshaus, Graz  
Date: 7.9.2002

Weil der Papst so super ist,  
Video, ca. 20 min.  
Camera: Alfred Schloyer

Queer Kreationen  
Falsche Melanzani mit ebenso  
falscher Sauce Tartare  
Falsche Auberginen  
Schokostich



Liste der Geschäfte, die einen Preis gespendet haben



Die aus Litauen eingeflogene Redewettbewerb-Jury mit Gastgeber.



## Heavy Metal Fröhschoppen



Im Rahmen des „Comic Festival Graz“ und „access.all.area – Graz 2003“

Location: Forum Stadtpark, Graz  
Date: 31.08.2003, 9:00 - 14:00

### Line up

Johnny Dope (DJ)  
Slowfox Fastfox (DJ)  
Boutique Meteor (Band)  
Hell. A. (DJ)  
Sindustry (Band)  
Dr. Mad Pfister (DJ)  
Cadaverous Condition (Band)

### Artwork

Totenschädel by Kolo Plakat von Bernhard Raschl

Fröhschoppen Verköstigung  
Bratwürste und Brathendln

Fröhschoppen doppelt enturzelt und deswegen um so radikaler. Der ländliche Sonntag verpflanzt in die Kulturhauptstadt 2003. Der volkstümliche Sound ersetzt durch wilden Heavy Metal. Die Cooks of Grind präsentierten den 1. österreichischen Heavy Metal-Fröhschoppen mit würzigen Live-acts und deftigen DJs.

Auch der Spieltrieb kam nicht zu kurz: Beim Nusswuchten gab es Essen zu gewinnen, wenn man mittels headbanging auf dem Tisch liegende Erdnüsse zum Bersten brachte.

Fröhschoppen doppelt enturzelt und deswegen umso radikaler. Der ländliche Sonntag verpflanzt in die Kulturhauptstadt 2003. Der volkstümliche Sound ersetzt durch wilden Heavy Metal. Die Cooks of Grind präsentierten den 1. österreichischen Heavy Metal-Fröhschoppen mit würzigen Live-Acts und deftigen DJs am Sonntag, den 31. August 2003, von 8 bis 15 Uhr beim Forum Stadtpark. Der Eintritt ist frei!

Zwischengericht (Pause): Drink&Draw (freies Comics-Zeichnen), Contest für Gestaltung eines CD-Covers von Dr. Nachtstrom, Cooks of Grind in Aktion, Comics-Ausstellung im Forum Stadtpark

Radikal. In den Dörfern Österreichs mit Restalkohol im Blut geht es im Sommer nach einer durchzechten Samstagnacht zur Frühmesse und dann ohne Unterbrechung zum Fröhschoppen, wo gefeiert wird, dass sich die Biertische biegen. Dort im morgendlichen Alkoholdunst und Fett-Smell macht das „Originale Sauschneiderquintett“ volkstümlich Stimmung. Umta-Umta-Umtata. Und dazwischen Witze über Pfarrer und Politiker. Kulturland. Ländliche Grillhendl-Kultur.

Während sich die Stadt mellow in den Sonntag schwingt, sich die feine HotVolley zum Prosecco-Geschlürfe beim 2003-JazzBrunch im Hotel Wiesler oder sonst wo einfindet und relaxt, gibt die Landsbevölkerung so richtig Gas. Derbe, ordinäre Späße und schnelle, laute Rauschmusi. That's fucking rock'n roll, babe. Why not Heavy Metal?

Der Musikantenstadl kommt in die Kulturhauptstadt Graz 2003. Der Musikantenstadl zeigt die Hochkulturbauten, die neuen Wahrzeichen der KHG ohne Subtext, ohne Kontext. Das Gezeigte wird zwar gesehen, aber nicht (reflektiert) wahrgenommen und ist daher Schmuck. Der MS schmückt sich mit der KHG. Die KHG schmückt sich mit dem MS. Das Nahegebrachte bleibt fern. Die werbewirksame Oberflächlichkeit muss Spaß machen. Die Auseinandersetzung mit den möglicherweise komplexen Inhalten bleibt dem einzelnen Besucher-Individuum vorbehalten. Der Musikantenstadl darf nicht bilden. Bildung ist ernst, anstrengend und fad. Schnelle Kamerafahrten über die lustige Masse an Köpfen der steirischen Spaßgesellschaft. Nächste Kameraeinstellung: Der distanzierte Blick eines Vogels auf die Dachlandschaft von Graz.

Die Vermittlung von „Inhalten“ wird idiotensicher gemacht. Jeder muss alles verstehen. Deswegen verstehen wir gar nichts mehr. Die Ästhetik im Sinne von Wahrnehmung wird wieder zum sinnentleerten Guten, Wahren und Schönen. Sollbruchstelle. Im Sinne des oben Angedachten planen die Cooks of Grind nach einer Idee von Stefan Ehgartner und mir, Roman Klug den 1. Österreichischen HeavyMetal-Fröhschoppen Graz. Die Verquickung des steirisch-ländlichen Fröhschoppens mit dem HeavyMetal und das alles herausgehoben aus seinem üblichen Kontext und seiner üblichen Lozierung. Irritation erwünscht. So keep on rocking. Roman Klug Graz, am 10. Juli 2003

EDITHROSIWURSTMASCHIN



Totenkopf als Werbeträger für den Heavy-Metal Fröhschoppen.



## Teilnahme am Jungliteratenwettbewerb

Die Cooks of Grind nahmen am Poetry Slam im Club-Keller des Forums Stadtpark teil. Vorgetragen wurden im Wechsel die Kochrezepte und Gourmet- bzw. Gourmand-Kritiken der Köche. Die Kleidung wurde klischeehaft der eines Jungliteraten nachempfunden, dennoch landeten die Cooks of Grind in der Wertung abgeschlagen auf dem letzten Platz, was intern auf ein sehr dubioses Applausometer zurückgeführt wurde.



Menü "Pauli Prattes" o. la Fozzey  
Koch: fozzey  
Gastgeber: Jo (Nanna)

Vorspeise  
Verlorene Eier

6 - 8 Eier  
Schinken  
Majo (80%)  
Schnittlauch  
Salz  
Essig  
Toastbrot

Man nehme einen Topf mit leicht kochendem Wasser, mengt etwas Salz und Essig bei. Die Eier mit kaltem Wasser abschrecken, sofort aufschlagen und mit Hilfe eines Schöpfers in das kochende Wasser einlegen. In der Zwischenzeit Toastbrot beidseitig in einer Pfanne leicht anbraten, Schinken schneiden, Schnittlauch hacken. Die Eier nach 3 - 4 Minuten aus dem kochenden Wasser holen, abtropfen lassen und auf Toastbrot platzieren. Darüber legt man ein Blatt Schinken, gibt ein Häubchen Majo drauf und verziere es abschließend mit etwas Schnittlauch.

Hauptgang

Thunfischpaste  
1 kg Eierteigwaren (empfohlen: Muscheln von Stangl -echt steirisch)  
2 Pkg. Tomatensauce  
2 Zwiebeln  
1 Tube Knoblauch  
1 Pkg. Oregano  
1 Pkg. Basilikum  
Kopern  
Thunfischdosen (reichlich)  
Salz

Die Muschelnudeln von Stangl in gesalzenem Wasser 9 Minuten kochen. Für das Sugo die Zwiebeln hacken, in Öl anbraten, Tomatensauce begeben und leicht köcheln lassen. Nach einiger Zeit Knoblauch, Salz, Oregano, Basilikum, Kopern und Thunfisch hinzufügen und das Ganze auf kleine Flamme fertigkochen. Als Getränk empfehle ich Gambrinus-Bier nicht zu kalt.

Nachspeise

Jamaica-Bananen  
6 - 8 Bananen  
3 Eier  
1/8 l Milch  
1/8 l Obers (nicht von Dr. Getker!!!!!!)  
1 kl. Flasche Rum  
Zucker  
Kokosett  
Butter

Die Bananen in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Obers, Milch, 5 El Rum, etwas Kokosett, Eier, Zucker mixen und über die Bananenscheiben gießen. Obenauf kommt eine Schicht Kokosett und Butterflocken. Das Ganze in das vorgeheizte Backrohr schieben und ca. 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kann das Gericht noch flambiert werden.

slowfox fozzey am gerät.

diesmal traf ich erst um ca. 21.15 in der hoffnung, möglicherweise noch reste der nachspeise zu ergattern, an ort des geschehens ein. aber siehe da koch fozzey widmete sich nach 2 1/2 stündiger aktivität gerade mal seinem thunfischsugo. ich nehme an er sieht das grindcooking als entschleunigungsseminar. das in backrohr für mich bereitgestellte verlorene ei in kombination mit schinken und majo mundete jedoch hervorragend. der hauptgang löste ein dejavu aus (variante der ersten veranstaltung/wader kenn ich das von zuhause?) wunderbar delikate nachspeise - überbackene, von mir auf das professionellste mit 80% rum flambierte bananas. wär genau das richtige für unseren hr.chiquita banana sturmango gewesen, den ich hiemit dazu auffordere sich auch mal als gastkoch einzufinden. fazit : für den ersten einsatz am herd ganz passabel aber schneller werden. fisch

Ein sehr lecker mundendes Menü von Jungkoch Fozzey, der auch einige Zeit am Herd die Stellung hielt, um uns mit Gaumenfreuden der besonders sättigenden Art zu verwöhnen. Am verlorenen Ei bestach vor allem der ehrliche 80prozentige Mayo-Turm, bei der Fredi-Pasta kam es aufgrund eines Sugo-Engpasses zu Futterneidähnlichen Szenen. Für die Zukunft merke man sich die bewährte Formel: Anzahl der Thunfischdosen = Anzahl der Esser dividiert durch zwei. Exquisit das Dessert, flambiert von Pyrotechnikgesselle Fisch; ein Augen- und Gaumenschmaus insgesamt, der den Hunger noch bis weit in den nächsten Tag fernhält. Lecker!  
Jo

Slow foxy

Fozzey schraubt das Tempo nach Max wieder etwas zurück. "Die verlorenen Eier" strutzen vor männlicher Selbstrironie. Man/frau bemerke, dass eine Männerpartie ... Aber das will ich jetzt ihrer Fantasie überlassen. Effektiv zubereitet, muss man doch einige Wartezeit hinnehmen bis man in den Genuss dieser Leckerlei kommt, da nur ein Ei nach dem anderen zubereitet werden konnte. Die Hauptspeise, souverän gekocht von Maestro, war mir geschmacklich vertraut und gut. Man beachte die Wahl der Nudeln: Steirische Muscheln, ein feines Element in harten Männerpranken. Zum Schluss noch die "Jamaica Bananas on Flame" eine Augenweide und delizios. Dass die ganze Rezept-Auswahl laut Fossil aus einem "Sankt Kathreiner Kochbuch" (?) gesampelt wurde, verblüfft einigermaßen. Aber wahrscheinlich wollte man uns nur einen Fozzey-Bären aufbinden.  
rok

nach einer längeren pace-car phase trumpfte koch fozzey, mit einem fulminanten, fliegenden start ins idyllische elysium auf. die verlorenen eier waren eindeutig der star des menüs. das gelungene arrangement aus eiern (musste bis dahin nicht, dass man sie auch ohne schale kochen kann), mayonnaise etc. veranlasste mich dazu, zwischen 2. und 3. gang noch einen 1. einzulegen. die nudeln? solide kochkunst aus dem hause fredi, obwohl mir der thunfisch erst nach der hälfte der verspeisten menge (nicht unangenehm) aufgefallen ist. als nachspeise hätte ich mir eigentlich fredi-koks erwartet, die hätte man aber nur schwer flambieren können. stattdessen brachte fisch die jamaica-banane zum brennen. fire upon banana! so lasse ich mir bananen gefallen. nebenbemerkungen: die grosse anzahl an eiern hätte am nächsten tag einen mittelschweren schwefelwasserstoff-alarm zur folge. mich hat's nicht gestört.  
tiger s.

die erste echte kulinarische neuheit kam ausgerechnet von neueinsteiger fozzey. von verlorenen eiern hatte ich bislang noch nichts gehört, muss aber sagen, dass diese wirklich hervorragend waren. althergebrachtes dafür beim hauptgang. thunfischspaghetti sehr solide aber nicht wirklich herausragend. das dessert war natürlich wieder der hammer auch aufgrund der verwendbarkeit als utensil zur probe für die boutiquemeteor bünenshow. alles in allem sehr gut gekocht mit hohem sättigungs- und rauschgrad.  
wojdel

Jo

Wojdel

Fisch



## Grammelschießen

Für das Sommerfest im Vipers im Palais Thienfeld erfanden die Cooks of Grind einen Grammelschießwettbewerb; Ziel des Spieles ist es, mittels Tipp-Kick Figuren oder Blasrohr mit einer Grammel die Mitte einer Zielscheibe, einen mit Schmalz bestrichenen Brotlaib, zu treffen. Ringe aus Paprikapulver teilen die Scheibe in Sektoren, je nach Zone gewinnt man verschiedene Gerichte.



Performance  
Location: **Vipers im Thienfeld**  
Date: **2003**

**Preise**  
**Falsche Garnele**  
(hartes, rot gefärbtes Ei)  
**Carpaccio Carol Wojtila**  
(saure polnische Wurst)  
**Gazpacho**

**DJs**  
**James & Martin Karminsky**



Die Grammel-Scheibe mit Paprika-Sektionen.



Das Cooks-Team mit den Karminsky Djs.



Der Cook John bei der Arbeit.





## Kochbücherverbrennung



Im Rahmen von access.all.areas, Kulturhauptstadt Graz 2003, verbrannten die Cooks of Grind Kochbücher, um an die NS-Bücherverbrennungen an den Universitäten (in Deutschland 1933, in Österreich 1938) zu erinnern, die schon 1931 auf dem 14. Deutschen Studententag in Graz – ein Mitglied der NSDStB wurde zum Vorsitzenden gewählt – gefordert wurden.

Exhibition: [access.all.areas](#)

Location: [Karl-Franzens-Universität Graz, Campusgelände vor dem Hauptgebäude](#)

Date: 22.05.2003

### Kochbücherverbrennung

[Krautsuppe](#)

[Dj EHG 666](#)

Die so genannten “Feuersprüche” rufend, wurden Kochbücher ins Feuer geworfen.

1. Rufer: Wir übergeben dem Feuer das Diabetiker-Kochbuch der bolschewistischen Firma Schneekoppe.

2. Rufer: Wir übergeben den Flammen „Ernährungstipps bei erhöhten Blutfettwerten“. Das moralisch verfallene Buch brenne!

Über dem Feuer wurde in einem Kessel Krautsuppe zubereitet und anschließend verteilt.



EDITHROSIWURSTMASCHIN



Kochbücherverbrennung vor der Uni Graz.



## Pferdefest



Als Gegenveranstaltung zum am selben Tag statt findenden „Fest der Pferde“ in der Grazer Stadthalle organisierten die Cooks of Grind ein Fest mit Pferdegeschmack.

Event: **Pferdefest**  
Location: **Thienfeld**  
Date: **17.09.2004**

### Pferdekulinarium

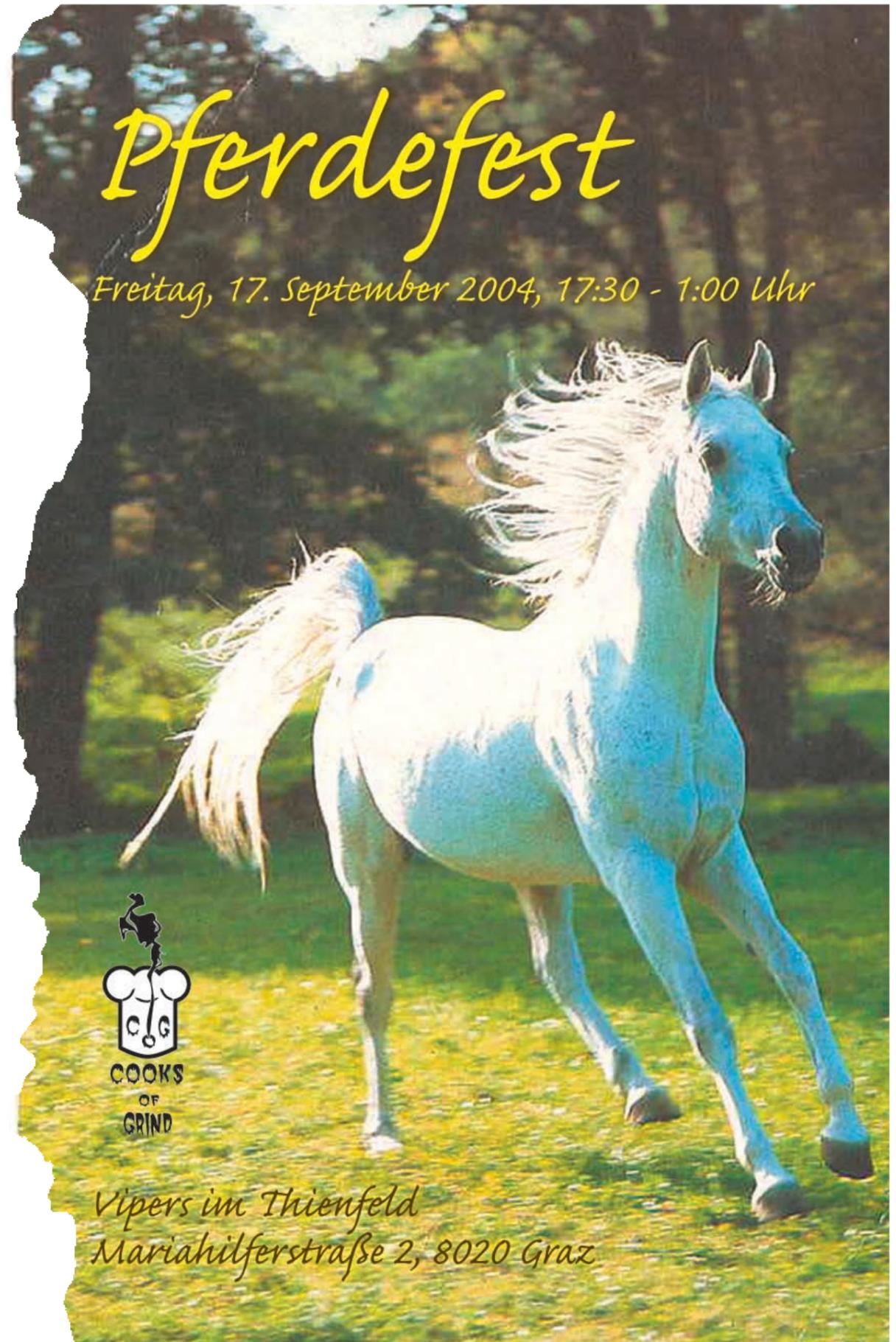
**Leberkäse**  
**Beiried und Lungenbraten vom Pferd**  
**Pferdegulasch**  
**Pferdepisse (Most)**  
**Pferdeäpfel (schokokandierte Äpfel)**

### Programm

**Pferdeweihe**  
**Springreitturnier**  
**Ponyreiten**  
**Musik**  
**Tanzen**  
**Lesung**  
**Pferdefilme**

Neben dem Genuss von Pferdedelikatessen konnten sich die BesucherInnen an Stelle der nicht vorhandenen lebenden Pferde segnen lassen, als Pferd und Reiter (im Gespann) an einem Springreiten (mit Zeitnahme) teilnehmen oder sich auf einer KTM Pony reitend fotografieren lassen.

Eine Lesung aus einem einschlägigen Pferderoman von Conrad Stachel, Journalist rundete den Abend ab ebenso wie die DJ Line zum Thema Pferd.



# Pferdefest

Freitag, 17. September 2004, 17:30 - 1:00 Uhr



Vipers im Thienfeld  
Mariahilferstraße 2, 8020 Graz



## Verschimmelung im Exil



„Die Cooks of Grind als vertriebene, ausgewanderte *Intelligentia* verschimmeln im selbstgewählten Exil.“

Aus dem Flyertext: *Beobachten Sie Exilösterreicher und deren Abbilder in einem sechswöchigen Reifungsprozess. Das Exil als Ort der wuchernden Bärte, Ohren-, Nasen- und Haupthaare. Vergleichen Sie bei der Finissage am 29. 04. 2005 die Haarpracht der realen Personen mit den Schimmelbärten der Replikationen.*

Exhibition: „Die Verschimmelung im Exil“  
Location: Exil  
Date: 24.03.2005 – 29.04.2005

### Die Verschimmelung im Exil

Schimmelportraits, Object, Foto Montage, Schimmelnährboden bzw. Schimmel

Living Hair Sculpturs, Bart- & Haarskulptur der Cooks of Grind Mitglieder

Schimmelskulpturen in Gläser, von BesucherInnen

### Black Label Intervention

In einer Intervention werden den im Gastraum hängenden LP-Covers von „Weißer Rockmusik“ Covers von Black Music entgegen gestellt. Anlass war eine Szene aus dem Spike Lee Film „do the right thing“ in der Giancarlo Esposito beim Pizzaessen realisiert, das an der Wand des Lokals nur „italienische Helden“ hängen und er daraufhin heftig protestiert.

### DJ Line

Dj Slowfoxx & Dj Slowfozz  
Dj Johnny Dope & B. R. White

### Folsche Fleischweich

mit Pater B. R. White und den Loibner-Buabm als Ministranten

Die Cooks of Grind gestalteten eine Ausstellung im Lokal Exil, die sie mit einer vielschichtigen Aktion eröffneten. Ausgangspunkt war der Name des Lokals verbunden mit dem Schicksal von vertriebenen Österreichern in den 1930er Jahren. In Fotomontagen schlüpfen die Cooks in die Rolle von Exilanten *vor idyllischen bis apokalyptischen Orten des Exils*. Durch Infizieren der Portraits mit Schimmelpilzsporen wurde ein Auflösungs- bzw. Schimmelwucherungsprozess in Gang gesetzt, der bis zum Ende der Ausstellung verfolgt werden konnte. Zeitgleich durften die Bärte, Ohren-, Nasen- und Haupthaare der Proponenten an den entsprechenden Stellen ihres Gesichtes *auch im Realen weder gestutzt noch geschnitten werden*. Bei der Finissage wurde der Vergleich zwischen Abbild und Person gezogen. *Während der Vernissage konnten Besucher Nahrungsmittelskulpturen produzieren, die – ebenfalls mit einem Schimmelnährboden infiziert – bis zum Ende der Ausstellung beim Verschimmeln beobachtet werden konnten*. Zum österlichen Termin passend wurde gemeinsam mit den Besuchern eine falsche Fleischweihe mit anschließender Osterjause zelebriert.





## Hot Tasting Catering for (media channels, which report on) disasters



Exhibition: **Hot Testing**  
Location: **Galerie Exit, Peje, Kosova**  
Date: **23.07.2005**

**Hot Tasting Catering**  
**Opening Performance**

Georg Pacher-Theinburg  
Alfred Schloyer  
Johannes Konrad  
Josef Loibner  
Johannes Loibner

Eine Bombe explodiert, ein halber Berg rutscht ins Tal, ein Vater nimmt seine Frau und die Kinder als Geisel, Glatteis löst einen Verkehrsunfall auf der Autobahn aus, ein lokaler Grenzkonflikt wird zum Krieg. Die Katastrophe passiert und schon sind Senderübertragungswagen von Fernseh- und Radiostationen unterwegs, um uns live vom Schauplatz die Bilder und den Ton zum schrecklichen Geschehen ins Wohnzimmer zu liefern; die Information mundgerecht serviert in kleinen Dosen, weltweit tagtäglich. Die internationale Reporterschar gehört verköstigt. Die Cooks of Grind bieten exzellentes, professionelles Catering für Berichterstatter von Funk und Fernsehen. Sie tauchen mit dem ersten Übertragungswagen auf und danach, die unmittelbare Katastrophe ist vorbei, ziehen sie mit den Massenmedien wieder ab, weiter zum nächsten Einsatz.

Zurück bleibt der reale Ort mit den realen Opfern. Alles was wir, die Cooks of Grind, über den Kosovo wissen, erfuhren wir von den Medien. Der Ort ist also für uns historisch massenmedial kontaminiert. Die aktuelle Situation in Peje ist uns nicht bekannt. In ihren Aktion wollen die Cooks of Grind, ohne eine Katastrophe provozieren zu müssen, ein Catering bei der Galerie Exit inszenieren, um die Medien anzulocken und eine Übertragung der Vernissage der Ausstellung Hot Testing zu ermöglichen.



Die Cooks of Grind bei ihrer Performance



CNN, SKY, ABC, ... Abkürzungen großer Medienkanäle aus Wurst ausgestochen



## Palatschinken Poll



Beim Fest der Straßenzeitung Megaphon veranstalten die Cooks of Grind kurz vor den Wahlen zum Steirischen Landtag eine Palatschinken Poll. Nach Bezahlung des Wahlgeldes musste man sich zuerst im Wahlregister (Cooks of Grind Newsletter) anmelden. Dann konnte man in einer Wahlzelle zwischen den verschiedenen Palatschinken-Teigen, die entsprechend den wahlwerbenden Gruppen in der Steiermark benannt waren, wählen. Die Palatschinke wurde nach dem Kreuzerl am Stimmzettel mit dem entsprechenden Teig angefertigt. Stündlich wurden die Wahlergebnisse bzw. Hochrechnungen auf der großen Hauptbühne durch den Moderator des Festes Michael Ostrowski (Theater im Bahnhof, Österreichischer Film- und Theaterschauspieler) durch gesagt. Abschließend gab es eine Bekanntgabe des offiziellen Palatschinkenwahlergebnisses.

Event: **Megaphon Fest**  
Location: **Seifenfabrik, Graz**  
Date: **30.10.2005**

### Palatschinken

SPÖ Palatschinke  
ÖVP Palatschinke  
Grüne Palatschinke  
KPÖ Palatschinke  
BZÖ Palatschinke  
FPÖ Palatschinke  
Liste Hirschmann Palatschinke  
mit verschiedenen Marmeladen



### PALATSCHINKEN POLL



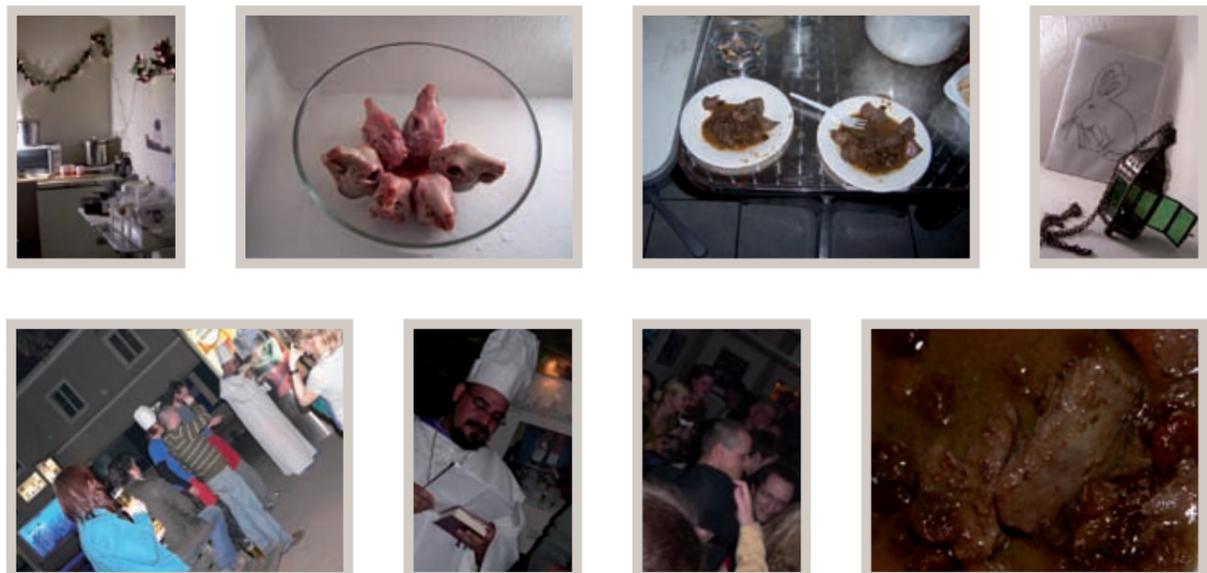


## The Cooks of Grind Kreuzweg mit Osterhasenverkostung



Die Cooks of Grind spielten am Grazer Kalvarienberg die 14 Stationen des Leidensweges Christi mit einem Hasen als Messias nach. Dies wurde auf Video aufgenommen und auch fotografisch dokumentiert. Die Fotos wurden im und vor dem Lokal Exil wiederum als Stationen des Cooks of Grind Kreuzweges gezeigt und in der Tradition der Karfreitagliturgie von den Vernissagenbesuchern unter zeremonieller Führung der Cooks of Grind begangen. Während des Verspeisens eines Osterhasengulasches konnten die Besucher das Video betrachten.

Event: **The Cooks of Grind Kreuzweg mit Osterhasenverkostung**  
Location: **Exil, Josefigasse 1**  
Date: **15.04.2006**



EDITHROSIWURSTMASCHIN





## Running Sushi LowFi & Fernet Sauer



Exhibition: **Ein unerwarteter Besuch**  
Location: **Künstlervereinigung Maerz, Linz**  
Date: **29. und 30.07.2006**

**Ein unerwarteter Besuch**  
Exklusives Picknick, Performance

**Running Sushi LowFi & Fernet Sauer**, Cooking Performance

Im Rahmen der Ausstellung „Ein unerwarteter Besuch“ in der Galerie Maerz in Linz, eine Kooperation mit dem Forum Stadtpark, fuhren die teilnehmenden Künstler gemeinsam mit einem Reisebus aus Graz an. Konzipiert war eine Ausstellung, die mit geringem Budget aus dem Mitgenommenen, selbst Transportierten vor Ort entwickelt werden sollte.

Als Überraschungsaktion wurde für eine Stunde eine Raststation zwischen Graz und Linz bespielt. Die Cooks of Grind veranstalteten im Bus eine Tombola. Die Gewinnerin nahm an einem exklusiven Picknick an der Raststation teil.

Bei der Ausstellungseröffnung diente eine umfunktionierte Spielzeugeisenbahn mit Fischdosen-Anhänger auf einem kleinen Rundkurs fahrend als Transportband für das Sushi LowFi. Zum Trinken gab es Fernet Sauer.



**EDITHROSIWURSTMASCHIN**



Ein unerwarteter Besuch in Linz mit Running Sushi LowFi & Fernet Sauer



## Hot Dog Automat



Präsentation des weltweit ersten „Hot Dog Automaten“  
Location: Forum Stadtpark, Graz  
Date: 16.12.2006

### Weitere Einsätze

Feinkost Royal Ball, Wildon  
150 Jahre Südbahn, GKB  
Bahnhof Graz  
GH Koschir, Bärnbach  
Vipersfest im Schuhhaus am  
Lendplatz, Graz  
Multikultiball 2008, Graz  
VolksKUNSTGartenFest, Graz  
Lendwirbel, Graz

Am 16. Dezember 2006 präsentierten TschuX'n & die Cooks of Grind vor dem Forum Stadtpark den weltweit ersten Hot Dog Automaten eingebaut in das „Welt-Würstelstandl“ im Rahmen der „worst magazine release party – fleischchen“.

Der rastlose Ideenlieferant TschuX'n und das Kochkunstkollektiv Cooks of Grind entwickelten in einem über Monate dauernden Prozess unter strengster Geheimhaltung eine Weltsensation: einen voll funktionstüchtigen Hot Dog Automaten, eingebaut in einen ehemaligen Würstelstandwagen, der vom Künstler Klaus Schuster gestaltet wurde (Welt-Schriftzug).

Aus dem Protokoll der Automatisierungsabläufe:  
Geld wird eingeworfen. Der Start-Knopf wird gedrückt. > Das Weckerl wird durch einen Schlitz aufs Förderband geworfen. > Das Förderband läuft an. > Das Weckerl wird von oben mit einem zangenartigen Roboterarm gegriffen. > Das Weckerl wird von vorne nach hinten durchgeschnitten. > Der Deckel wird fort gehoben. > Die Saucen werden von oben auf die untere Weckerlhälfte geträufelt. > Der Blattsalat schwebt aufs Weckerl. > Eine Roboterzange fährt von oben ins Becken mit dem siedenden Wasser und holt eine Wurst. > Die Wurst wird aufs Weckerl gelegt. > Ein Roboter-Brandeisens „branded“ die Wurst mit dem Welt-Schriftzug. > Der Deckel wird mit einer Roboter-Zange aufs Weckerl draufgelegt. > Mit einem zweiten Branding wird das Cooks of Grind-Logo auf den Deckel des Weckerls aufgebracht. > Der Hot Dog fährt in ein Papiersackerl. > Der fertige Hot Dog kann aus einer Klappe entnommen werden.





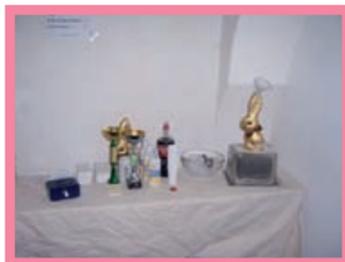
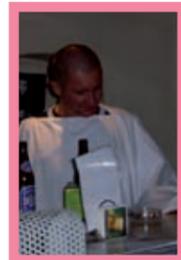
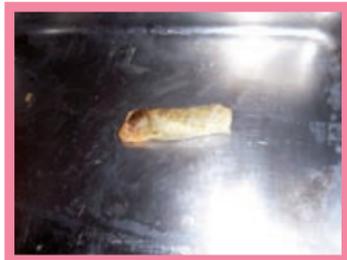
## Cooks of Grind Superstars



Den 2007 in Graz von der Kulturpolitik forcierten Musicaltrend setzten die Cooks of Grind prompt in die Tat um. Als halluzinierende Apologeten der freien Szene führten sie am Gründonnerstag ein Musical über das Letzte Abendmahl Jesu Christi auf. Dieser hoch emotionale Stoff über Verrat, Abschied und dienend hingebende Liebe wurde von den Cooks of Grind in einer erfrischend modernen Inszenierung dargebracht. Das Fasten der Ohren am Ende des Micro-Musicals leitete zu einer Agape und zur Fußwaschung mit Dampfstrahler über.

Event: **Cooks of Grind Superstar**  
Location: **Exil, Graz**  
Date: **05.04.2007**

**Cooks of Grind Superstar**  
Micro-Musical, Aufführung



Die szenische Umsetzung des Musicals.



## Cooks of Thunder

The Cooks of Grind All Star Band



Event: **Cooks of Thunder**  
Location: **Exil, Graz**  
Date: **20.05.2007**

**HARD ROCK \*\*\* LIVE ACT**  
**DJ LINE \*\*\* BUFFET**

**Thunder-Beans paniert**  
**Egg Sauce**  
**Sauce of the Devil Kiss**

DJ Line-up:  
**DJ Walter Thunderfox**  
**DJ Horst Lightningfox**

16mm Film  
**OchoResotto**

In ihrer legendären Osteraktion verschrieben sich die Cooks of Grind im Jahr 2008 ganz dem Rock'n Roll. Wummernde Bässe, kreischende Gitarren, hämmernde Beats und gellender Gesang. In der Performance brachte das Donnergrollen die Hosenbeine und Röcke des Auditoriums zum Flattern und zerfledderte die Ohren desselben mit warmen Sturmwinden. Ein Live Konzert mit aufwändigen pyrotechnischen Effekten, Videoprojektionen und vielen, tollen Überraschungs-Stargästen wie Rainer Binder-Krieglstein (Binder&Krieglstein), Matthias Eberhart (vormals Orange Baboons) on stage!

Im fliegenden Wechsel werden die Musiker der Cooks of Grind All Star Band den Song „Cooks of Thunder“ (Original „God of Thunder“ von Kiss) über eineinhalb Stunden gebetsmühlenartig wiederholen und in der Besetzung (Gesang, Gitarre, Bass und Schlagzeug) zum Besten geben.





## the new hierarchy

Der Diwan ist besetzt! Das Boot ist voll! Der Kuchen verteilt! Hier ist kein Bazar!

Die Cooks of Grind besorgten sich Menüpläne der *Kantine des Bundesasylamtes*, der Küche des *Frauenwohnhauses für Asylwerberinnen der Caritas* und einer *Gefängnisküche für Schubhäftlinge*. Die Menüs eines Kalenderwochentages der jeweiligen Einrichtungen wurden nachgekocht. Die verschiedenen Essen wurden dann den Gästen zugestellt. Bei der cooking performance halfen Asylwerberinnen aus dem Frauenwohnhaus für Asylwerberinnen der Caritas Graz beim Kochen und Ausgeben der Speisen.

Menü Bundesasylamt: Steirische Bohnensuppe, Topfenknödel mit Zwetschkenröster, Digestif White Mongolian; Menü Caritas –Frauenwohnhaus für Asylwerberinnen: Steirische Bohnensuppe, Khuushuur mit Paprikakraut, Digestif White Mongolian; Menü Schubhaft Österreich: Linseneintopf mit Braunschweiger, Apfelkompott, Digestif White Mongolian.



Event:  
Regionale 08 Steirisches Kulturfestival– Pavelhaus  
Location:  
Pavelhaus, Laafeld  
Date:  
2008

**PART I – the new hierarchy**  
Cooking Performance  
3 Menüs:  
Menü Bundesasylamt  
Menü Asylantenbetreuung  
Menü Schubhaft



Khuushuur, Team der Caritas und Topfenknödel



1 Jahr Cafe Ritter

50 Jahre bildender Künstler Temmel

Abschlussveranstaltung Hygienecongress

Eröffnungsfest Pichler Küchenstudio

## Artifizielle Kochevents und Caterings

**1 Jahr Cafe Ritter:** Falsche Forelle (Gebackene Palatschinken gefüllt mit Faschiertem) ✂ Falsche gebackene Mäuse (Panierte Teufelsroller) ✂ Falsche Kalamari (Frankfurterwürstel frittiert) ✂ Tramezzini LowFi (Toastbrot mit diversen Belag) ✂ Diverses gebackenes und paniertes Obst ✂ Steirisch griechischer Salat

**50 Jahre bildender Künstler Temmel:** Tschetschenen (Kartoffelpuffer mit roten Indianerbohnen) ✂ Herren- und Karottentorte ✂ Bloody Nuri ✂ Diverse Grillspezialitäten ✂ Klachlsuppe am Dreibein ✂ Wachauer Schimmel

**Abschlussveranstaltung Hygienecongress:** Pusztakrapfen ✂ Selbstgemachte Blut-, Brein-, Erdäpfel-, Spinatminzekäse- und Rindswürste mit Sauerkraut ✂ Wachauer Schimmel

**Eröffnungsfest Pichler Küchenstudio:** Bloody Nuri ✂ Falsche gebackene Mäuse (Panierte Teufelsroller) ✂ Falsche Kalamari (Frankfurterwürstel frittiert)



Cook of Grind versus Klamminger

Sommerfest Forum Stadtpark

Plattenfest Fußballturnier

Beckenrandfestival

## Artifizielle Kochevents und Caterings

**Cooks of Grind versus Klamminger:** Menü 1: Pate a la Saison (Gegrillte Streichwurst auf Blattsalat) ✂ Gazpacho surprise (Gazpacho mit Eierspeis am Spieß) ✂ Zunge Hawaii (Zunge mit Ananasscheibe gegrillt und Sepianudeln mit Tomatensauce) ✂ Tante Pfeffis Milchreis (Schokomilchreis mit Chili und marinierte Erdbeeren)  
Menü 2: Fischerl im Schlafrock (Alici im Backteig mit Gabelbissensauce) ✂ Kaiserin Elisabeth in japanischen Gewässern (Jourgebäck in Misosuppe) ✂ Gefülltes Gemächt (Braunschweiger mit Polentafüllung auf Paradeiskraut) ✂ Wachauer Schimmel  
Cocktails/Getränke: Im Auftrag Eier Majestät (Wodka Martini mit Wachtelei) ✂ Benedikt XVI

**Sommerfest Forum Stadtpark:** Gemüsesuppenkombination ✂ Hot Dog Inside Out ✂ Falsche Cevapcici ✂ Diverse Fleisch-, Gemüse- und Obstgrillereien ✂ Künstlersackerl

**Plattenfest/Fußballturnier:** Gulaschsuppe ✂ Jausensackerl

**Beckenrandfestival:** Falsche Cevapcici ✂ Gegrilltes Gemüse ✂ Chili con Carne ✂ Hot Dog Inside Out





Plattform Architektur Fest

Weinhaus Stainz

180 Jahre Klug

## Artifizielle Kochevents und Caterings

**Plattform Architektur Fest:** Mit Chili gefüllte Palatschinken ✂ Hirn mit Ei ✂ Kochbauübungen I

**Weinhaus Stainz:** Vorspeisen: Fischerl im Schlafrock (Anchovis im Backteig frittiert, dazu Gabelbissenmajonaise) auf Rucolasalat mit Kirschtomaten ✂ Small fishes mit Backrohr Smilies (Sardinen frittiert, Erdäpfelmlilies, Zitronenspalten, Garnitur w. o.)

Hauptspeise: Piccata Toro (wie Piccata Milanese aber mit Rindszunge) dazu schwarze Spaghetti und Tomaten-/Karottensauce ✂ Georgian Hunting Product (Georgischer Wildeintopf. europäisch/asiatisch/arabisch Crossover; kräftiger, spicy Eintopf (Rotwein, verschiedenes Gemüse, Champignons) im Couscous Ring mit Koriander

Nachspeise: Tante Pfeffis Milchreis ✂ Wachauer Schimmel (Angesoffene getrocknete Marillen (Marillenpago mit Bailloni) mit Sahneschimmelkäse

**180 Jahre Klug:** Grammelschmalzbrot (Brot mit Grammelschmalzaufstrich und Gurkerl oder wahlweise Pfefferoni) dazu an Welsch (Welschriesling mit Bitter Lemon und wahlweise Himbeerkracherl, Marillen- oder Grapefruitsaft) ✂ Gegrilltes (Erdäpfelwurst, Gemüse-Käsespieß, Gemüsespieß, Hendl-Dörripflaumen-Spieß, Schweinefleisch-Dörripflaumen-Spieß ✂ Falsche Kalamari (Frankfurter Würstel) ✂ Bratwürstel ✂ Schafleberkäse mit Spiegelei ✂ Schafrolle (Strudel mit Schafffleisch-



Punk'd Mozart

Feinkost Royal Ball

Buffet in Rosa

ajde, ajde! brzo, brzo!

## Artifizielle Kochevents und Caterings

faschierstem) ✂ Burning Banana (Gegrillte Bananen mit Schokolade und Rum) ✂ Erdäpfelkas ✂ Kesselgericht (Kentucky Burgoo (Eintopf) im Ernie Style)

**Punk'd Mozart:** Burger Amade (Burger mit faschierstem Mozartkopf) ✂ Rote Suppe mit gelber Note (Borschtsch) ✂ Zauberflöte (Paar Frankfurter mit Zimtnelken) ✂ Siehe auch S. 38

**Feinkost Royal Ball:** Asiatisches Meeresfrüchtesulzerl auf Blattsalat ✂ „Nana Mouskouri“ Schafkäsestrudel ✂ Stifado und Polenta ✂ Lammcurry (Abu) und Couscous (Long Dong Silver) Bananenschnitte mit Schokoglasur

**Buffet in Rosa:** Blechsalat ✂ Sulzerl mit ... ✂ Sulzerl ohne ... ✂ Pink Flam(m)ingo ✂ Tribbles ✂ Miami Vice ✂ Siehe auch S. 40

**ajde, ajde! brzo, brzo!** Kakaofleisch ✂ Oktolaus der VI ✂ Bischofsstäbe ✂ Falsche Pralinen

**Interfashion: Zwischeng'wand: Das Quartett** Rotes Putencurry ✂ Rote Chilligrütze





## W.A.M. pert

Wolfgang Amadeus Mozart war bekanntlich eine Spielernatur. Besonders das Bözlschießen war eine Leidenschaft der gesamten Familie Mozart. Die Cooks of Grind errichten für diesen Event einen überdimensionalen „Spielautomaten“ mit Lichteffekten. Auf der Vorderfront dieser „Box“ ist ein Mozart als Ganzkörperportrait aufgemalt.

Das Gesicht bzw. der Kopf ist dem „Publikum“ zugewandt, ebenso das entblößte Hinterteil, die Hose hängt bei den Knien. Der Mund wie auch der Anus sind als Loch in der Box ausgeführt. Jede/Jeder die/der etwas essen will, muss nun per Fangballspiel in eines der Löcher treffen. Trifft man in das obere Loch, erhält man einen Amadeus-Burger mit Salat und Folienskartoffeln. Im Amadeus-Burger ist ein Fleischlaibchen in Form eines Mozartkopfes. (Neben Burger werden auch Variationen mit Leberkäse, Gemüselaibchen aber auch aus süßem Teig angeboten.) Folgende Ausstechformen wurden angeschafft: Noten, Klavier, Notenschlüssel, Violine, Mozartkopf, ...)

Trifft man ins untere Loch erhält man ein Borschtsch mit Suppeneinlagen, die ebenfalls mit oben genannten Ausstechformen gemacht wurden.

Als Alternative zur Suppe gibt es die Zauberflöte (ein Frankfurter-Würstel (mit aufgemalten Löchern) im Saft).



Cooking Performance  
beim Musikevent  
„Mozart goes punk“  
Location: List Halle, Graz  
Date: 25.10.2006

Preise beim Cooks of  
Grind'schen  
Bözlschießautomaten  
Amadeus Burger  
Borschtsch  
Zauberflöte

## DER COOKS OF GRIND „BÖLZL-SCHIESS-AUTOMAT“





## Buffet in Rosa



### Event:

Internationales  
Roséwein-Festival 2007 :  
Projekt „Schubert is not dead“

### Location:

Laßnitz-Haus Deutschlandsberg

### Date:

Samstag : 30. Juni 2007

### BUFFET IN ROSA

Blechsalat  
Sulzerl mit ...  
Sulzerl ohne ...  
Pink Flam(m)ingo  
Tribbles  
Miami Vice

### VISUALS

Pink Flamingo Tribbles  
Video mit Filmausschnitten von  
Miami Vice, „Kennen sie  
Tribbles?“ (Raumschiff Enterprise, Staffel  
2/Folge 44), Fantasia 2000, und  
einem Video von Youtube  
Johannes Loibner

### DJ-LINE

DJ Walter Slowfox and  
DJ Ed Foxtrott

Die einfallsreichen, aber nicht immer streichelweichen „Cooks of Grind“ haben das Projekt „Schubert is not dead“, die Schlussveranstaltung des Internationalen Roséwein-Festivals 2007, mit einem aparten „Buffet in Rosa“ kulinarisch bereichert. Aufgewartet wurden ein **Blechsalat** [Warme Dosen-Mettwurst auf Radicchiosalat mit American Dressing], **Sulzerl mit ...** [Sulzerl im rosa Kondom], **Sulzerl ohne ...** [Sulzerl im klassischen Puddingbecher schwimmend im rosa Babyplanschbecken]. Das Hauptgericht, der **Pink Flam(m)ingo** [Tandoori Chicken und Garnelen flambiert auf dem Spieß in Flamingoform] wurde entweder mit Rosa Pommes Frites oder auf Blattsalat kredenzt. Als süße Happen wurden die galaktischen Meerschweinchen **Tribbles** [Rosa Zuckerwatte aromatisiert mit Schilcher, Schilcherweinbrand oder jugendfrei mit Himbeerkracherl] aus der Fernsehserie „Raumschiff Enterprise“ sowie der Pudding **Miami Vice** [Pudding im klassischen Puddingbecher mit Schilcherweinbrand oder Himbeerkracherl garniert schwimmend im rosa Babyplanschbecken] angeboten. Die Cooks of Grind entwarfen ein Buffet gespickt mit Verweisen und Zitaten auf unsere Kultur, auf Film und TV, aber auch auf die Erotik und das Art Deco. Dafür sprechen die klingenden Namen der Speisen. Des weiteren waren Visuals von Johannes Loibner mit dem Titel „**Pink Flamingo Tribbles**“ zu sehen und **DJ Walter Slowfox & DJ Ed Foxtrott** haben die Tanzfläche mit schmachtenden Schlagern der 70er und 80er Jahre zum Schmelzen gebracht. Es war ein rauschendes Fest in einer lauen Sommernacht in der Weststeiermark. Der Schilcher und das Himbeerkracherl flossen in Strömen.



Pink Flam(m)ingo: Falscher Flamingo am Spieß gegrillt und flambiert.



## Cooks of Grind – Verein für Männerkochkunst



Die Cooks of Grind wurden 2001 von drei Freunden im Lokal Rauberg in Graz gegründet. Das ursprüngliche Konzept war es im privaten Bereich abwechselnd und ohne großen Aufwand für einander zu kochen. Die Spielregeln: eine Person kocht ein Menü mit drei Gängen, ein anderer mimt den Gastgeber, die Gäste müssen anschließend eine Gourmand-/Gourmet-Kritik verfassen, diese wird gemeinsam mit dem Rezept und Polaroids von den Speisen auf die Homepage gestellt. Innerhalb des Kochkunstkollektivs entwickelten sich aber relativ rasch meist künstlerische Ideen aus denen ambitionierte Projekte entstanden. Die Kontakte zur freien Kunstszene in Graz ermöglichten die Umsetzung erster Projekte und Performances im Kunstkontext bzw. im öffentlichen Raum. Seit 2003 sind die Cooks of Grind als Verein organisiert.

### Zum Namen „Cooks of Grind“

Cooks of Grind, könnte man frei mit „Die Köche des Mahlens, der sich ständig mahlenden Wiederholung“ übersetzen. Tatsächlich leiten die Cooks of Grind ihren Namen von der Musikrichtung „Grindcore“ her.

*Grindcore ist die wohl „extremste“ Spielart des „Heavy Metal“. Die frühen Grindcore-Gruppen sehen ihren musikalischen Ursprung vorwiegend im Punkrock. Dieser entwickelte sich Anfang der 80er Jahre zum Hardcore, und der Ausdruck Grindcore greift sowohl in Begrifflichkeit als auch in Musikalität und den oftmals sozialkritischen Texten bewusst darauf zurück. Oft*

#### **Vorstand:**

**Roman Klug**  
Vorsitzender  
**Josef Loibner**  
Vorsitzender Stellvertreter  
**Georg Pacher-Theinburg**  
Schriftführer  
**Scherz Walter**  
Kassier

#### **Andreas Müller**

1. Rechnungsprüfer  
**Johannes Konrad**  
2. Rechnungsprüfer

#### **Mitglieder:**

Alfred Schloyer  
Johannes Loibner  
Matthias Eberhart  
Günther Neubauer  
Werner Reiser

#### **Ehrenmitglieder des Vereins:**

**Martin Krenn**  
1. Ehrenmitglied  
**Thomas Karl**  
2. Ehrenmitglied  
**Andreas Lind**  
3. Ehrenmitglied



*griffen die Bands auch zu ironischer Überhöhung der vor allem männlichen Klischees des Heavy Metal. Als Vorreiter gelten Gruppen wie Napalm Death und Carcass sowie alle Gruppen, in denen Musiker dieser beiden aktiv waren. Die Affinität zu den diversen anderen Spielarten des Heavy Metal (Death Metal) wurde Ende der 80er Jahre offensichtlich. Grenzfälle sind vor allem Gruppen wie Bolt Thrower, spätere Carcass und spätere Napalm Death, die visuelle und lyrische Elemente aus den Bereichen des Horrorfilm-Genres hinzufügten.*

Die „Verwechslung“ mit dem deutschen Wort „grindig“, „Grind“ ist natürlich beabsichtigt.

*Grindig: Es bedeutet „mit Aussatz behaftet“ und wird zumeist auf Menschen bezogen. Wenn es auf ein Tier angewendet wird, ist „grindig“ auch Synonym für „räudig“. Die Grimms schreiben, dass „zahlreiche Sprichwörter und Redensarten bezeugen, wie verbreitet der Kopfgrind zumal in früheren Zeiten war: „Grind, unflat, leuse und flöhe sind des faulen tägliche geste“, „Wo grind ist, da ist jücken“, „Zu einem bösen grind gehört eine scharfe lauge“. Es wäre interessant zu wissen, seit wann „grindig“ den engeren Bedeutungsbereich des Aussätzigen hinter sich gelassen hat und zu einem allgemeineren Ausdruck des Ekels und des Abscheus in weiten, vor allem jugendlichen Bevölkerungskreisen geworden ist, worauf sich „grindig“ exakt beziehen kann, wo es verwendet wird und wie es sich zu konkurrierenden Begriffen wie „ätzend“, „tief“ oder „räudig“ verhält – ob es also zum Beispiel Dinge gibt, die zwar grindig sein können, nicht aber tief und vice versa.*

## Chronologie der Ausstellungen und öffentliche Auftritte

2001

- Teilnahme an der Ausstellung „graz intern“ im Forum Stadtpark mit der Installation „Children are a gift from god“ (Ministrant Hermann, ein aufblasbares Sextoy)

2003

- Grind-Cooking Redewettbewerb bei der Queer-Lounge beim Volkshausfest
- Heavy Metal Frühschoppen beim Grazer Comicsfestival im Forum Stadtpark
- Teilnahme am Jungliteratenwettbewerb im Forum Stadtpark. Vorgetragen wurden eigene Rezepte und Gourmet-Kritiken
- Grammelschiessen im Thienfeld
- Kochbücherverbrennung bei access.all.areas Graz 2003 vor der Karl-Franzens-Uni-versität Graz

2004

- Pferdefest im Thienfeld

2005

- Ausstellung „Die Verschimmelung im Exil“ und „Black Label Intervention“ im Exil, Graz
- Opening Performance „Hot Tasting Catering for (media channels, which report on) disasters“ bei der Ausstellung „Hot Testing“ in der Galerie Exit in Peje, Kosova
- Palatschinken Poll

2006

- Ausstellung „Der Cooks of Grind Kreuzweg mit Osterhasenverkostung“ im Exil, Graz
- Teilnahme an der Ausstellung „Ein unerwarteter Besuch“ mit „Running Sushi LowFi & Fernet Sauer“ in der Galerie Maerz, Linz
- Präsentation des Hot Dog Automaten im Forum Stadtpark, Graz

2007

- Cooks of Grind Superstar im Exil, Graz

2008

- Cooks of Thunder im Exil, Graz
- the new hierarchy, Beitrag zur regionale 08 / Steirisches Kulturfestival DIWAN – Pavelhaus Pavelhaus in Laafeld bei Radkersburg

Hot Dog

### Artifizielle Kochevents und Caterings

- 1 Jahr Cafe Ritter
- 50-er bildender Künstler Wolfgang Temmel
- Abschlussveranstaltung des Internationalen Hygiene Congresses Graz
- Showkochen bei der Eröffnung des Pichler Küchen Studios
- Teilnahme an der ersten inoffiziellen Grillweltmeisterschaft in Graz (2003)
- Cooks of Grind vs. Klamminger oder „Gäste kochen für Gäste“ im Gasthaus Klam-minger/Zum Kirchenwirt, Graz
- Sommerfest Forum Stadtpark
- Plattenfest, Catering und Teilnahme am Promifußballturnir
- Beckenrandfestival Eibiswald
- Fest Plattform Architektur Graz
- Abschlussfest sonntag abstrakt
- Weinhaus Stainz
- 180 Jahre Klug
- punk’d Mozart
- Feinkost Royal Ball
- Buffet in Rosa
- ajde, ajde! brzo, brzo!
- Interfashion/Zwischengwand: Scharfes Galadiner beim Theaterstück „Das Quartett“

Hot Dog

### Einsätze des Hot Dog Automaten

- Präsentation im Forum Stadtpark; Graz
- Feinkost Royal Ball, Wildon
- 150 Jahre Südbahn, GKB Bahnhof Graz
- GH Koschir, Bärnbach
- Vipersfest im Schuhhaus am Lendplatz, Graz
- Multikultiball 2008, Graz
- VolksKUNSTGartenFest, Graz
- Lendwirbel, Graz
- 17. Internationales Straßentheaterfestival Olala, Lienz, Osttirol
- Kinderfest, Kleinradl bei Eibiswald

## Alle Reviews in chronologischer Reihenfolge

**Rüdig und cool**

SZENE Still und leise formte sich beim Lendplatz ein Viertel trashiger Urbanität. Mit Ecken und Kanten und der Möglichkeit, etwas zu verändern.

Kein Wunder also, dass gerade die Künstlergruppe Cooks of Grind im hinteren Raum ihre Schimmelsammlung ausstellen: Im sogenannten „Hinterzimmer - Mittelstation“ wechseln die Ausstellungen alle paar Wochen. Momentan stehen dort etwa abgeschlossene Gläser mit Obst, über die der Schimmel wächst: Die Cooks of Grind hatten in die Behälter Lebensmittel und Nährlösung gefüllt - der Plan war, beeindruckende Schimmelkulturen zu Leben zu erwecken. Didi Stöckl lacht: „In den ersten zwei Wochen ist gar nix geschehen - und dann ist es explosionsartig losgegangen.“ Er ist ein Wirt, der sich auch über das freut, was seine Gäste mit ins Lokal bringen - und sei es der Sticker an der Wand, den er gerade bemerkt: „Ah, da hat wer was hingepickt;.Die Revolution sind wir.’ Na - is eh schön, das lass ma da.“

[Steiermark-Falter 17/05]

<b>Anders essen</b>
FREITAG Das unglaubliche Laienkochkollektiv der „Cooks of Grind“ trifft ab 17 Uhr im famosen Gasthaus „Zum Kirchenwirt“ auf den Hauskoch Martin Krenn und entführt die Gäste auf eine kulinarische Hochschaubahnfahrt der Extraklasse. Am extravaganten Speisezettel: der Cooks of Grind“-Klassiker Züngerl Hawaii, Tante Pfeffis Milchreis und Wachauer Schimmel.
<i>[Steiermark-Falter 20/05]</i>

**Zoo**

Auf der kalorienmäßigen Habenseite kann man den Abend des künstlerischen Kochkollektivs Cooks of Grind im Kirchenwirt verbuchen. Unter Mithilfe des Wirtes Martin Krenn wurden ausgefallene Kreationen zusammengebastelt. Für elitäre 21 Euro pro Menü bekam man zum Beispiel den Aperitif Eiermajestät kredenz.

[Steiermark-Falter 21/05]

<b>Wahlkampf-Splitter</b>
Beim Fest des Obdachlosen-Magazins „Megaphon“ Freitag abend in der Grazer Seifenfabrik wurde bereits gewählt. Wer nämlich eine Palatschinke kaufte, bekam einen Stimzettel. Das Abstimmungsergebnis 33 Prozent für die Grünen, 22 Prozent für die KP, 17 Prozent entfiel auf die SPÖ, zwölf gab's für die Volkspartei. Für das BZÖ votierten immerhin noch zwei Prozent. Freiheitliche sowie die Liste Hirschmann gingen dabei überhaupt leer aus.
<i>[Steirer-Krone vom 2.10.2005]</i>

**Hubschraubereinsatz im Kosovo**

Der Österreicher Andreas Leikauf, der „seine erste Million“ übermalt hat und das berühmt-berühmte experimentelle Kochkollektiv Cooks of Grind, das in Anspielung auf das mediale Alltagsgeschäft Botschaften mundgerecht in kleinen Dosen servieren wird. „Alles, was wir über den Kosovo wissen, erfuhren wir aus den Medien, der Ort ist massenmedial kontaminiert“, erklären die Köche und möchten daher aus Wurst ausgestochene Logos von Nachrichten Sendern sowie Tramezzini LowFi auftragen.

Die Ausstellung „Hot Testing“ ist bis 13. August 2005 bei EXIT in Peje, Kosovo, zu sehen. http://rotor.nmur.at.

[Megaphon Nr. 119 August 2005]

<b>Hot Testing</b>
rotor Graz zu Gast bei Gallery EXIT, Peje
KuratorInnen <span> </span> : Margarethe Makovec, Anton Lederer
07.3 Juli 2005, 20.00
Eröffnungsp <erformance< per="">: Cooks of Grind</erformance<>

<b>Hot Dog</b>
mit Cooks of Grind, Kurt. & Piasto, Andreas Leikauf, David Moises, Monochrom , Ivan Moudov, Nebojsa Seric Soba, The Blue Noses Group

Hot Dog

Neben dem Abtesten unterschiedlicher Art ist den gezeigten Arbeiten noch eines gemeinsam: Der Sinn für Humor. Zwar sehr verschieden vorgetragen - alle beteiligten KünstlerInnen entwickeln diese Eigenschaft ihrer Werke wohl gemäß ihrem Naturell - doch in Summe lädt die Ausstellung dazu ein, die trockene Realität gelegentlich mit einem Augenzwinkern zu kommentieren.

<b>Hot Dog</b>
Dafür steht auch das Kollektiv Cooks of Grind aus Graz, das anlässlich der Eröffnung am 23. Juli in Peje in seiner Performance die Grenzen zwischen experimentellem Kochen und Kunstaktion ansloten wird und so quasi zum Hot Tasting einlädt.

Besides putting things to the test, all the art works in this show have another thing in common: A certain sense of humour. Although this humour is always delivered in a different way - depending of course on the artist's characters - this exhibition certainly encourages the audience to face reality with a pinch of salt.

Hot Dog

The artist collective Cooks of Grind from Graz offers a similar approach: On occasion of the opening in Peje on July 23 they will explore the boundaries between experimental cooking and art. They invite us to join their „Hot Tasting“.

[kunstaspekte – informationen über kunst]

<b>REZEPTE</b>
<b><u>Essen aus öffentlichen Beeten</u></b>
Blumen aus öffentlichen Beeten sind nicht nur zum Anschauen da. Man kann sie theoretisch auch braten, in einen Cocktail mixen oder an Kaninchen verfüttern. Das Grazer Extremkoch-Kollektiv „Cooks of Grind“ hat dem Falter seine Geheimrezepte mit Pflanzen aus öffentlichen Beeten verraten. Auch wenn man sich dadurch viel Geld ersparen könnte, empfiehlt es sich nicht, tatsächlich zu den öffentlichen Stiefmütterchen und Gänseblümchen zu greifen: Erstens sind sie großteils gespritzt und daher ungenießbar; zweitens würden die Stadtgärtner in die Luft gehen.

<b>Tulpenkelche mit pikanter Fülle auf wildem Salat</b>
<span></span>
Salat:
Blätter von Gänseblümchen, Veilchen, Röhrl-Salat, junge Brennnessel, Klee, Sauerampfer, Brunnenkresse, Spitzwegerich, Baldrian, Vogerlsalat (je nach Saison)
Blüten (größere klein gezupft) von Veilchen, Gänseblümchen, Stiefmütterchen
eine gepresste Knoblauchzehe 1/2 TL Dijon-Senf
2 EL Weinessig
1 EL Waldhonig Salz
4 EL Olivenöl, kalt gepresst Radieschen

Hot Dog

Für die Vinaigrette den Knoblauch, den Dijon-Senf und das Salz mit einem Schneebesen verrühren. Dann den Essig und den Honig dazu geben und neuerlich verrühren. Das Öl nach und nach dazu geben und unterschlagen. Danach den Salat anrichten und mit den Blüten und Radieschenstreifen bestreuen.

Tulpenkelche: 1 roter Paprika Tulpen 2 Eier 1 Zwiebel 1 Dose Thunfisch (200 g) 3 EL Mayonnaise Salz Pfeffer etwas Öl Zitronensaft gehackte Petersilie ganze Gänseblümchen
Eier hart kochen, Tulpen waschen Stängel und Blattwerk entfernen Zwiebel, roten Paprika und Eier fein hacken, Thunfischfleisch mit einer Gabel zerkleinern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, salzen. pfeffern und mit Mayonnaise binden. Die Fülle pikant abschmecken und in die Tulpenkelche füllen.

<b>Frühlingsblumen im Osternest</b>
1 Kaninchenjunges frische Frühlingsblumen 1 Kantholz 1 Speckmantel Löwenzahn Orangenmarmelade Wodka
Man besorge sich winters ein Kaninchenjunges, hege und pflege es liebevoll und füttere es mit frischen Frühlingsblumen. Man verwöhne es mit ausgiebigen Streichel- und Massageeinheiten, um eine vollkommene Fleischstruktur zu erreichen. Ab einem Kilo wird es Zeit, sich vom Kaninchen zu verabschieden: Man ersetze dem Tier mit einem Kantholz einen kräftigen Schlag auf den Kopf oder ins Genick. Wenn man es so betäubt hat, kann man ihm die Kehle durchschneiden, damit es entblutet. Noch bevor der Tierkörper kalt wird, schneidet man ihm die Hinterbeine gerade über dem Fußgelenk ein und hängt es dann an zwei Haken auf. Man mache über den Sprunggelenken auf der Innenseite jedes Hinterbeines einen leichten Schnitt und schneide bis zum After hoch. Dann ziehe man das Fell von den Hinterbeinen und vom ganzen Körper. (Die Anleitung zum Schlachten stammt aus „Das große Buch vom Leben auf dem Lande“, Johan Seymour, Otto Maier Verlag, Ravensburg). Nach dem Ausweiden wird das Kaninchen mit den Blumen, die noch auf der Wiese zu finden sind, gefüllt. Man würze das Kaninchen mit etwas Pfeffer, Rosmarin und Thymian, kleide es mit einem Speckmantel gut ein. Mit etwas Öl wandert das Kaninchen für mindestens eine Stunde bei guter Hitze in einer geschlossenen Bratpfanne ins Rohr. Man gebe dem durstigen Braten immer wieder etwas Wasser zu trinken. Zum Abschluss wird noch bei offener Bratpfanne weitergebraten. Koche die Soße mit Schlag, bitterer Orangenmarmelade und Wodka ein. Als Beilage würden sich Sterztaler empfehlen.

<b>Cocktail Cachun Martini Blue Velvet</b>
Pfefferwodka 90ml (6 Teile) 1 Spritzer Vermouth Piri-piri Kleingehackte Veilchenblüten in einem Mixbecher zubereiten, den Cocktail mit Eis servieren.
Rezepte von den Cooks of Grind. Information: vwww.cooksofgrind.org. Veranstaltungstipp: Cooks of Grind Kreuzweg mit Osterhasenverkostung, Sa, 15. April 2006, Beginn: 20 Uhr im Exil, Josefgasse 1, 8020 Graz.
<i>[Steiermark-Falter 14/06]</i>

<b>Entweihung, und zwar gleich doppelt</b>
Am 25. Oktober wird es in der List-Halle sehr laut. GRAZ. „Punk-Partien im Akustik-Juwel List-Halle“, „Kunststempel entweihen“: Diese zu Beginn seiner Amtszeit gestellte Forderung macht Kulturlandesrat LR Kurt Flecker nun wahr. Mit „Punk'd Mozart“ wird zum Doppelschlag gegen die exklusive Hochkultur in der Grazer List-Halle und gegen die Unantastbarkeit des Jahresregenten Mozart ausgeholt. Gestern wurde mit den Veranstaltern Zeiger und Radio Soundportal das vielfältige Programm des Crossover-Events vorgestellt, das am 25. Oktober über die Bühne geht. Neben einem Gastspiel der amerikanischen „Taste Of Chaos“-Tour mit Bands wie Anti-Flag und Taking Back Sunday wird besonderes Augenmerk auf den steirischen Punk-, Ska- und Rock'n'Roll- Nachwuchs gelegt. Steirische Ständchen für Wolferl kommen von den Staggers, den Knights Of Good Taste, den Lifestyle Heroes und den Scarves. Schon am Nachmittag zeigen unter dem Motto“Skate nie Amadeus“ Skateprofis ihr Können. Die Grazer Brachial-Köche Cooks Of Grind servieren ein

ganz besonderes Mozartmenü, „richtig“ klassische Töne kommen von einem recreation Streichquartett unter der Leitung von Dario Cebic. NM <sup>[</sup>*Kleine Zeitung, vom 12.10.2006*<sup>]</sup>

Visuals, Skate Me Amadeus Showcase, Streichquintett An- Die anlässlich des Mozart-Jahres zieht mit diesem Konzert des „Taste of Chaos“-Tour-Packages stadiontauglicher Punk- Rock und Melody-Core in die Helmut-List-Halle ein. Neben internationalen Größen des Genres werden auch steirische 25 Aushängeschilder wie die mittlerweile zehn Jahre dienende A Melody Core-Formation Red Lights Flash und die 60s-infi-zierten Trash-Garage-Rocker The Stagers zum Showdown antreten. Zwischen den Band-Performances wird ein Streichquartett unter der Leitung des Komponisten Dario Cebic Mozart-Werke interpretieren. Zudem werden die garstigen Cooks of Grind mit eigenwilligen Gerichten rund um Mozart und seine Vorlieben aufwarten. <sup>[</sup>*Steiermark Falter, vom 19.10.2006*<sup>]</sup>

… freudenten Bands The Knights Of Good Taste, Lifestyle Heroes und The Scarves ih-ren bewusst dreckigen Sound durch die für ihre ausgefeilte Akustik bekannte Halle jagen. Im Foyer heizen dazu noch die SkapartyDjs Denim Demon und Mr. Devil Dog, untermalt von Super8Visuals von OchoReSoto ein, und im Freien findet ein Skate-board-Showcase statt.

Dem Motto“Punk’d Mozart“ gemäß wird ein Streichquartett aus Musikern des Orche-sters recreation, durchaus Stammgäste in der List-Halle, zwischen den Punkbands für klassische Töne sorgen. Und eine ganz besondere kulinarische Hommage an den „Edlen von Sauschwanz“, wie sich Amadeus gern in seinen Briefen nannte, planen die kreativen Grazer Brachial-Köche Cooks Of Grind. Mit Mozartkugeln ist also eher weniger zu rechnen.

<sup>[</sup>*Kleine Zeitung – Beilage Sieben Tage 20.-26.10.2006*<sup>]</sup>

**Kochen wie Männer**

KOCHKUNST. Das elfköpfige Brachial-Kochkollektiv Cooks of Grind bewegt sich mit radikalen Gerichten an der Grenze des guten Geschmacks und der Kunst. Raffi-nierte Rezepte und Lausbuben-Humor für den etwas anderen Gourmet.

TIZ SCHAFFER

Essen ist mitunter nah an der Dekadenz. Eine Runde Tipp-Kick mit Grammschmalz-stückchen überschreitet diese Grenze. Und wenn die Zielscheibe ein Stück Brot und der Preis für zielgenaues Treffen ein deftiges Gulasch ist, dann ist man im lukullischen Reich der Cooks of Grind.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

2001 waren die Cooks-Gründer Roman Klug, Walter Scherz und Josef Loibner von der Grazer Lokalszene schlicht angezipft. Ein erweitertes Wohnzimmer war nicht zu fin-den. Übrig blieb der Rückzug ins Private, gemeinsames Kochen mit Spielregeln diente als „Stammtischersatz“. Einer mimt den Koch, der andere den Gastgeber die Gäste verfassen Gourmet-mitunter auch Gourmand-Kritiken, Rezepte und Polaroids der Krea-tionen werden ins Netz gestellt. Was als harmlose Unterhaltung begann, entwickelte sich bald zu einem professionellen Männerkochunternehmen.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Cooks of Grind nennt sich das Brutzel-Kollektiv das mittlerweile schon elf Mitglieder zählt. Der Name ist mehrfach deutbar: Selbst verstehen sich die Herren als „Köche des Mahlens, der sich ständig mahlenden Wiederholung“. Darüber hinaus schätzten die Gründer einst eine zum Extrem neigende Spielart des Heavy Metal, den Grind-core. Man schlage nach unter Napalm Death. Die Assoziation zum volkstümlich ge-brauchten Wörtchen Grind, ein Verwandter des Lurchs ist ihnen auch nicht unrecht. Dass keine Missverständnisse aufkommen: Die Gerichte, die voll den elf Köchen bei Kunstevents, Szeneveranstaltungen oder Konzerten kredenzt werden, verstoßen gegen kein Lebensmittelgesetz, sind gammelfleischfrei und werden hygienisch tadellos zube-reitet. Es ist die unanständige Kombination herkömmlicher Ingredienzien, die den Ge-nuss der eigenwilligen Gerichte potenziell erschwert. Launige Menüs wie „Der Patriot“ bieten als Aperitif einen Grapefruit-Welsch, eine gewagte Mischkulanz aus Welschries-ling, Grapefruit-Saft und Bitter Lemon. Ebenso rücksichtslos steht als Hauptgang von „Max on Speed“ eine „Eitrige auf Wüdreis“ am Speiseplan beim „Bubentraum“ setzt eine Kernöleierspeis mit Thunfisch interessante Maßstäbe. Klassisch die Nachspeise des Menüs „Patrick Ortlieb“: Pfirsichhälften aus der Dose mit gefrorenen Himbeeren. Verschärft allerdings die Namensgebung: „Falsche Titte“. Und auch das Festagsmenü das die Herren für den Falter zusammengestellt haben (Rezepte auf S. 14), wartet mit einigen Überraschungen auf.

„Kochen wie Männer“ wollten die Cooks of Grind einst. Darunter verstanden sie eine rudimentäre Zubereitung von Mahlzeiten, die Affinität zum Instant-Menü des Single-Mannes, den geradeheraus gebratenen Fleischlappen, das Dosen-Kompott als Nach-speise. Heute verfeinern sie ihre schwere Kost auf gefinkelte Weise, basteln meist ein humoriges Konzept mit Kunstanspruch drum herum, kochen beim jeweiligen Event vor Ort, in einheitlicher Hauben- und Kochschürzenracht, gerne mit einer mobilen Grill-Station. Beim aktuellen Projekt sogar unsichtbar. Im Forum Stadtpark wollten sie Hot Dog Automaten installieren. Die mechanische Ausführung war technisch nicht machbar, es wurden einfach zwei Köche im „Automaten“ versteckt. Nach Einwurf einer Münze werden Videos von Roboterzangen abgespielt, am Ende gibt der Automat den Hot Dog aus. So funktionieren die Cooks: Eine of simple Idee wird liebevoll und teils

aufwendig umgesetzt. Im Zentrum der Koch-Performances steht meist Roman Klug. Alleine schon wegen seiner Leibesfülle. Der Rest der Truppe schaut nicht danach aus, als würde er sich über die Maßen an den eigenen Gerichten vergehen. Die Genießbar-keit der Speisen ist ihnen dennoch wichtiges Prinzip. „Der Fernet mit Sauerkrautsaft war sicher ein Härtefall“, erzählt Walter Scherz. Kosten musste er, der Pflichthappen, den die Köche selbst von jedem Menü verdrücken müssen, gehört zu den Regeln. Aber erschrecken kann die Köche kaum etwas. Ein Großteil von ihnen hat schmerzvolle Er-fahrungen mit der Küche in Schulheimen oder an-deren Tagesunterbringungsstätten für Jugendliche gemacht. Alle sind sie am Land aufgewachsen. Deshalb erfährt die ru-stikale Küche in ihren Schöpfungen gerne einen ironischen Bruch. Aufarbeitung von Kindheitstraumata sind ihre Aktivitäten dennoch nicht, eher leiden die Köche auf-grund ihrer regelmäßigen privaten Kochtreffen an einem Ideenüberschuss. „Trotzdem sind wir keine Künstler, bloß kreative Köpfe“, meint Klug.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Ihr Auftreten in der Öffentlichkeit sehen sie auch als soziale Mutprobe. Das Vortragen von Rezepten und Gourmet-Kritiken beim Jungliteratenwettbewerb im Forum Stadt-park strapazierte teilweise die Geduld der Zuhörschaft. Auch ihre Kochbücherver-brennung im Rahmen der Kulturhauptstadt 2003 vor der Karl-Franzens-Universität sorgte für öffentliche Aufregung. Bei der Überschreitung von Grenzen der politischen Korrektheit sind sie ebenfalls nicht zimperlich: Ihr „Hot Tasting Catering for Disasters“ bietet professionelles Catering für die Journalistenschar in Katastrophengebieten. Tat-sächlich umgesetzt wurde diese Idee als Kunstperformance in einer Galerie in der ko-sovarischen Stadt Peje. „Der Cooks of Grind Kreuzweg mit Osterhasenverkostung“ im Jahre 2005 warb mit der detaillierten Darstellung einer Hasenschlachtung: „Verse-tze dem Tier mit einem Kantholz einen kräftigen Schlag auf den Kopf oder ins Genick“, zitierten sie „Das Große Buch vom Leben auf dem Lande“ von Johan Seymour.

So mischt sich spitzbübischer Humor mit grenzwertigem Zynismus, der dennoch über eine dezente Sozialkritik abgefedert wird. „Niemand findet die Schlachtung von Schweinen oder Rindern bedenklich. Bei Tieren mit herzigen Augen gibt es einen Aufschrei“, sagt Pacher-Theinburg zum Thema Hasenschlachtung. Ansonsten wissen Veranstalter, wen sie sich mit den Cooks of Grind einladen. Missverständnisse kom-men dennoch vor: Beim Internationalen Hygiene Congress in Graz waren sie sicher deplatziert.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Dass ein Genießer ihrer Kost einmal eine halbrohe Blutwurst verspeiste und das mit „Ich dachte, bei euch gehört das so“ erklärte, fällt ebenfalls in diese Kategorie. Als sie 2004 – inspiriert vom Pferdefest in der Stadthalle – ihr eigenes Pferdefest im Palais Thienfeld veranstalteten wollte eine junge Mutter mit ihren Kindern nach dem Event in der Stadthalle den Tag kulinarisch ausklingen lassen. Pferdeleberkäse, Pferdegulasch und Pferdesteak waren aber nach der Ponyshow wohl eine Spur zu hart für den Nach-wuchs.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Passionierte Köche waren die Mitglieder des Vereins vor der Gründung eigentlich nicht. Mittlerweile sind sie es. Außerdem leidenschaftliche Voyeure. So ergötzen sie sich bei einem Catering im Grazer Café Ritter an halbbesoffenen Gästen, die zu später Stun-de ungeschaut in panierte Russen bissen. „Wenn es gratis ist, essen die Leute wirklich alles“, sagt Pacher-Theinburg. Auf die Frage, ob sie sich auch einen weiblichen Koch in ihrer Männerrunde vorstellen können, antwortet Scherz nüchtern: „Natürlich. Wir glauben aber nicht, dass sich das eine antut.“

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Die Cooks of Grind kochen auch beim Feinkost Royal Ball im Schloss Wildon auf, Hauptplatz 55, 8410 Wildon, 5.1.2007,20 Uhr. Mit dabei: Roh Rio (LA), The Beautitul Kantine Band, Fritz Ostermayer, Soap&Skin u.v.a. Web: www.feinkostroyal.com/ball

Rezepte auf der nächsten Seite

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

COOKS OF GRIND: REZEPT

**Vom Schlachten und Feiern**

Für den Falter haben die Cooks of Grind tief in der Ideenkiste gekramt und schlagen für die Weihachtsfeiertage ein festliches Menü für acht Personen vor. Zum Einstieg, gibt’s Suppe -,„Die Schlacht am Isonzo“ haben die Köche „zum Gedenken an die gefallenen 175.000 Italiener und 123.000 Österreicher“ kreiert. Harmloser geht’s im Hauptgang zu „Falscher Truthahn“ wird erfahrungsgemäß auch sehr gerne von Kindern gegessen. Nicht nur darin unterscheidet sich das Gericht vom klassischen Karpfen. Richtig fest-lich wird’s beim Nachtsch. Bei „Kindspech Christi“ leuchten Kinderaugen wie von selbst.

SUPPE: Die Schlacht am Isonzo

Zutaten: 4 große rote Rüben (Rote Beete) 300 g Karotten, 300 g Erdäpfel 4 Zwiebel, Knoblauch Petersilie, 3 EL Tomatenmark 2 EL Essig, Sauerrahm 3l Gemüsebrühe, Oli-venöl Salz, Pfeffer, Korianderpulver 4 Scheiben -Puten Extra“ (für die Soldaten)

Zubereitung: Das Gemüse in feine Streifen bzw. Würfelchen schneiden. Alles in die Gemüsebrühe geben und weich kochen. Zwiebelwürfelchen mit fein gehackter Peter-silie und gepresstem Knoblauch anschwitzen und in die Suppe rühren. Dann kommt das Tomatenmark dazu. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Korianderpulver pikant ab-schmecken und den Essig dazugeben. Vor dem Servieren die Suppe mit einem Häub-chen Sauerrahm garnieren. Schlussendlich die gerösteten Soldaten locker darüber

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

schmeißen, sodass sie recht lustig in der Suppe zu liegen kommen. Zur Suppeneinlage, den Soldaten: Am besten, man bittet den Fleischermeister, vom ganzen Stück Puten Extrawurst, welches später für den Braten gebraucht wird, längs vier ungefähr halbe Zentimeter dicke Scheiben abzuschneiden. Die Soldaten aus den Wurstscheiben aus-stechen. Als Ausstechformen empfehlen wir Keith-Haring-Manderln (falls man keine Soldaten-Ausstechform vorrätig hat, kann man die Soldaten auch einzeln aus der Wurst schnitzen). Dann diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten, sodass sie an man-chen Stellen etwas Farbe bekommen.

Der Küchenchef empfiehlt zum ersten Gang und überhaupt ein Glaserl Wodka.

HAUPTGANG: Falscher Truthahn

Zutaten: Eine Stange Puten Extrawurst im Ganzen (geschätztes Gewicht-. ca. 2,5 kg) 3 kg Faschiertes gemischt 1-2 Semmeln (vom Vortag) 4 EL Milch 5 Zwiebel und 4 Frühlingzwiebel (oder 4 kleine Zwiebel) 2 Eier, 2 TL Majoran große Prise Thymian etwas geriebene Muskatnuss 2 Bund Petersi-lie, 2 EL Tomatenmark 2 EL Estragonsenf Salz, gemahlener Pfeffer edelsüßer Paprika, Margarine 1/4l lauwarmes Wasser 1 Glas Essiggurkerl, 1 Glas Maiskölbchen Fertigpüree

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Zubereitung: Die Semmeln in etwas lauwarmem Wasser und 4 EL Milch gut einwei-chen. Die Semmeln gut ausdrücken und dann zerteilen. Das Faschierte gemeinsam mit den Semmeln, den zweimal durchgeschnittenen Essiggurkerln und Maiskölbchen, den klein gehackten Zwiebelstückchen, den Eiern, Majoran, Thymian, Muskatnuss, der gehackten Petersilie, Tomatenmark und Senf zu einer Masse vermengen und gut durchkneten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die „Puten Extra“ in eine große, mit Margarine eingefettete Back- und Bratenform (oder eine breitere Auflauf-form) legen und die Masse so darüber modellieren, dass ein schöner Truthahn entsteht. 4 Zwiebeln einmal durchschneiden und rundherum platzieren. Ein Stück Margarine oben drauflegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° Celcius (Gas: Stufe 3) knapp eine Stunde braten. Nach schätzomativ 10 Minuten 1/9 Liter lauwarmes Wasser über den Braten gießen. Den falschen Truthahn gelegentlich mit Bratensaft übergießen. Wenn nötig etwas lauwarmes Wasser nachschütten.

Als Beilage wird ein mit roter Lebensmittelfarbe eingefärbtes Fertigerdäpfelpüree kre-denzt. Die besondere Färbung verleiht dem Ganzen einen weihnachtlichen Touch.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Der Küchenchef empfiehlt zum Hauptgang Flaschenbier. Auf Dosenbier sollte wegen des festlichen Anlasses verzichtet werden.

NACHSPEISE: Kindspech Christis

Zutaten: frischer Ingwer, Zimt 1 Dose Cocktailfrüchte 140 g Zucker, 1l Milch 90 g Maisstärke, 3 Eier

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

Zubereitung: Den Zucker unter ständigem Rühren goldbraun rösten, mit 6 Esslöffel heißem Wasser ablöschen und mit einem halben Liter heißer Milch aufgießen. Mais-stärke und Eigelb mit der restlichen kalten Milch glatt rühren. Den Ingwer und die Cocktailfrüchte dazugeben und einmal aufkochen lassen. Unter diese Masse den zuvor steif geschlagenen Eischnee unterheben. Beim Servieren eine Sprühkerze in die Portion Kindspech Christi stecken und anzünden.

Das Getränk zur Nachspeise: einfach mit dem Flaschenbier fortfahren.

Noch eine gut gemeinte weihnachtliche Empfehlung der Cooks of Grind: Bitte verschen-ken Sie zu Weihnachten keine Tiere; die landen ja letztlich wieder auf dem Teller!

MATTHIAS EBERHARDT, COOKS OF GRIND

**Zoo – Steirerinnen und Steirer der Woche**
Der Herausgeber Florian Sattler konnte der Präsentation der Zeitschrif Worst Maga-zine leider nicht beiwohnen, da er im Krankenhaus weilte. Ziel der Modeessays und Völkermordhitparaden kombinierenden Postille ist es ja „schlechtestes Online Maga-zin aller Zeiten“ zu sein. Klarerweise kam da das Catering für die Party im Veilchen von den Cooks of Grind, die auch ihren brandneuen Hor Dog Automaten präsentierten. Und die deftige Würzung ihres Azoren-Eintopfs hielt wahrscheinlich das Publikum ab, rechtzeitig einzutrudeln. So ließen sich auch die angesagten Acts Boner Bitch, 19Hertz und Dj 3Volt bis weit nach Mitternacht Zeit, um auf die Bühne zu kommen. <sup>[</sup>*Falter 51-52/06, 20.12.2006*<sup>]</sup>

**Mit drei Euro zum Hot Dog**

Unlängst konnte Graz mit einer Weltsensation aufwarten: Die Künstlergruppe „TschuX’n & The Cooks of Grind“ präsentierten vor dem Forum Stadtpark den welt-weit ersten Hot-Dog-Automaten. Projektverantwortlicher Roman Klug erklärte, dass dieser Automat „tatsächlich vollautomatisch funktioniert“. Eine Minute und 24 Se-kunden muss man auf den heiß erschten 3-Euro-Happen warten. Wer glaubt, diese Weltneuheit vor dem Forum Stadtpark ausprobieren zu können, der irrt: “Wir wollen mit dem Automaten auf Tournee gehen“, sagt Klug.

<sup>[</sup>*Grazer Woche 52/06, 31.12.2006*<sup>]</sup>

**Rubrik Stad:**
In Führungsposition am Weltmark: Die Cooks of Grinds <sup>[</sup>*Megaphon 136/07, 01.2007/13. JG*<sup>]</sup>

**Hotdog per Knopfdruck!**

Die Grazer Kochvirtuosen „Cooks of Grind“ haben den Hot-Dog-Automaten entwi-ckelt. Wenn draußen der Bestellknopf gedrückt wird, kann auf den Bildschirmen die Entstehung des „heißen Hundes“ genau mitverfolgt werden. Das Ergebnis kann sich sehen lassen - Mahlzeit!

<sup>[</sup>*Heute 03.01.2007*<sup>]</sup>

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Moderator:** Wir haben Anfang dieser Woche bereits Zigarettenuautomaten besucht. Weil kann man jetzt ja nur mehr mit der Bankomatkarte und Geld, oder nur mit der Bankomatkarte Zigarettten ziehen. Aber die Bankomatkarte ist notwendig um sich zu legitimieren, dass man älter als sechzehn Jahre ist. Die Zigarettenuautomaten in ganz Österreich sind jetzt nur mehr ab Sechzehn zu benutzen. Wir haben jetzt einen weiteren Automaten gefunden, da kann man ohne Bankomatkarte etwas bekommen. Man wirft einfach sein Geld ein und man bekommt, man höre und staune und glaube es kaum, einen Hot Dog. Man weiß, dass es Spaghetti-Automaten gibt, darüber haben wir auch schon berichtet. Aber einen Hot Dog Automaten, den wir da im Forum Stadtpark ge-funden haben, den haben wir natürlich einmal testen müssen. Wo man wirklich einmal drei Euro einwirft und dann zwei Minuten später einen Hot Dog bekommt. Wie das funktionieren kann, wie das schmeckt, sie hören es gleich nach Sieben.

-- *Musikeinspielung* --

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Moderator:** Elf Minuten nach Sieben, es gibt ja für alles Automaten. In der Früh sind wir hier zum Beispiel im ORF-Funkhaus immer sehr dankbar, dass es einen Kaffee-Automaten gibt, der auch Kakao ausspuckt, der manchmal so schmeckt wie Kaffee, das ist aber eine andere Geschichte, jedenfalls Automaten bereichern schon unser Leben. Wenn man ganz schnell, oder wie es so schön heißt auf Neudeutsch „just in time“ ir-gendwas braucht, der Automat kann das herstellen, vom Parkschein-Automaten, Spa-ghetti-Automaten, den hab ich jetzt auch schon gesehen, die machen das Mittagessen in 30 Sekunden, und vieles mehr. Ja in 90 Sekunden zu einem warmen Essen zu kommen, dass gibt es jetzt auch bei einem Hor Dog Automaten, vielleicht ein bisschen mehr als 90 Sekunden. Jetzt braucht man dann nicht mehr mit dem Würschtelstandbesitzer über das Wetter reden, oder andere hochpolitische Themen, jetzt braucht man nur mehr Geld einzuwerfen in einen Hor Dog Automaten, nicht mehr zuschauen wie das Würschtel dahinbruzzelt, sondern ja, einfach nur zahlen und ein bisserl warten. Ist das wahr, oder ist das ganze doch nur ein Gag? Den Hor Dog Automaten den wir da aufgetrieben ha-ben. Wir haben Bettina Zieerts zum Verkosten ins Forum Stadtpark geschickt.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Moderatorin:** Von weiter Ferne lockt der silbrige Würschtelstand schon an. Von Hin-ten schaut er ganz normal aus, von der Seite auch, nur von Vorne, da ist alles anders. Die Front verschönert mit rotem Plüsch, dazwischen sechs Fernseher. Kein Gruß Gott, kein Bitteschön, nur mehr ein Schild, das darauf hinweist drei Euro zu zahlen. Roman Klug ist einer der Köpfe dahinter. Wie funktioniert das?

**Roman Klug, Cooks of Grind:** ja, man drückt auf den Startknopf, und dann wird der Hot Dog produziert, das dauert 1 Minute 24.

**Moderatorin:** Da saust es dahin auf einem Förderband. Auf den Bildschirmen kann man verfolgen, ob mein Hot Dog bald fertig ist. Jedes einzelne Hot Dog, das vom Band geht, ziert sogar ein Echtheitszertifikat.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Roman Klug, Cooks of Grind:** Ja, das ist ein Brandeisen, das kommt von oben eben runter und wird einmal auf die Wurst und einmal auf die Semmel „gebrandet“. Welt Hot Dog, Wölt Hoat Doag, das Label für den Hot Dog.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Moderatorin:** Doch die Wirklichkeit sieht anders aus, und so wird das Tschuxxn-Cooks of Grind Welt Hot Dog doch von einem Menschen aus Fleisch und Blut zuberei-tet. Handarbeit verbunden mit Genuss und Videokunst. Walter Scherz, sein Name lässt es vermuten, hat auch Sinn für Humor.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Walter Scherz, Cooks of Grind:** Wir wollten es zuerst wirklich automatisieren und dann sind wir aus Kostengründen auf die Videoversion gekommen. Ich glaube es ist weniger langweilig für die Leute, weil sie jetzt das Video haben und nicht immer warten müssen und zuschauen müssen. Für uns hat es eigentlich den Mehrwert, das sie in der Wartezeit den Film anschauen können.

**Moderatorin:** Förderband, kochendes Wasser, das alles sieht man. Sind das irgendwel-che Special-Effects?

**Walter Scherz, Cooks of Grind:** Ja, Förderband ist ein umgebauter Kinderpanzer, das kochende Wasser wurde mit „Strohröhrln“ gemacht.

Die Köche der Cooks of Grind, 2007

**Moderatorin:** So, dahinter seh ich aber schon alles was normal ist, was man so in einer Küche findet.

Roman Klug, 2007

Roman Klug, 2007

**Roman Klug, Cooks of Grind:** Ja, Brotwärmeautomat, Wandler mit dem Salat, die Sau- en, natürlich der Würstchelkocher.

**Moderatorin:** Und so schlecht schmeckt das Hot Dog der Aktionskünstler gar nicht.

**Roman Klug, Cooks of Grind:** Frisch und es ist so schnell gemacht, wunderbar.

**Moderatorin:** Auf jeden Fall will die Künstlergruppe jetzt auf Tour gehen, heute Abend wird der fast ganz automatische Hot Dog Wütschelstand am Feinkost Royal Ball in Wildon wieder seine Würschel ausspucken. Und wer weiß, vielleicht ist dieser Würschelstand auch beim nächsten Faschingsumzug dabei. <sup>[</sup><sup>ORF, *Radio Steiermark* am 05.01.2007]</sup>

**Moderatorin:** Die Steiermark ist um eine Attraktion reicher seit kurzem gibt es einen Hot Dog Automaten. Er funktioniert wie jeder herkömmliche Automat, bezahlen, Knopf drücken und nach kurzer Zeit ist der frisch zubereitete Hot Dog fertig. Was genau dahinter steckt verrät mein Kollege Thomas Weber.

-- Musikeinspielung --

**Moderator:** Diese Erfindung ist einzigartig. In der Steiermark sorgt eine umgebaute Würschelbude für Aufsehen. Statt Essen auf Rädern gibt es nun Hot Dogs aus dem Automaten. In monatelanger Kleinarbeit wurde er gebaut, sorgt nun für große Augen und stillt andererseits großen Hunger. Alles geht vollautomatisch und schmeckt frisch gemacht.

**Gast 1:** Super schmeckt er, wie von Hand gemacht.

**Gast 2:** Also, absolut kein Unterschied, als wenn man ihn beim Standl kauft.

**Moderator:** Du drückst und dann kommt ein echtes Hot Dog raus. Wie geht den das glaubst (Du).

**Gast 3:** Mit dem Laufband? „Gast lacht.“

**Moderator:** Wie ist egal, Hauptsache es schmeckt.

**Gast 3:** So ist es, Hauptsache es ist gut.

**Moderator:** Wie es schmeckt das wissen wir, nämlich ausgezeichnet. Doch wie funktioniert denn jetzt eigentlich der Automat? Die Grazer Künstlergruppe Cooks of Grind hat die gastronomische Hundehütte entwickelt.

**Roman Klug, Cooks of Grind:** Man sieht vorne die Produktion, die Produktionsschritte und im Hintergrund macht einer den Hot Dog.

**Moderator:** Genau diese Aufgabe hat Werner Reiser. Wenn draußen auf den Bestellknopfgedrückt wird, geht im Inneren der umgebauten Würstchelbude ein Licht an. Der Automatenkoch hat dann genau eine Minute Zeit den Hot Dog fixfertig zuzubereiten.

**Werber Reiser, Cooks of Grind:** Es ist im Prinzip ja echte Handarbeit, die automatisiert vorgegaukelt wird.

Roman Klug, 2007

**Moderator:** Einen fixen Standplatz hat der Hot Dog Automat derzeit noch nicht. Er kommt vor allem bei Veranstaltungen zum Einsatz. Heuer soll er aber noch auf kulinarische Würstchelturnee gehen und dabei weiter für richtig guten Geschmack sorgen.

**Steiermark Quiz**  
**Moderatorin:** Die Steiermark ist um eine Erfindung reicher. Und zwar um einen Automaten der innerhalb einer Minute den Hunger stillt.

**Moderator:** Diese Erfindung ist einzigartig. In der Steiermark sorgt eine umgebaute Würstchelbude für Aufsehen.

**Moderatorin:** Was erhält man an diesem Automaten?
Antwort 1: Käsekrainer
Antwort 2: Hamburger
Antwort 3: Hot Dogs
<sup>[</sup><sup>ORF 2, *Steiermark heute* 06.01.2007]</sup>

**Die Cooks of Grind servieren den Gnadencocktail**
Ganz im Sinne des Wunsches von Kulturstadtrat Werner Miedl, Graz zu einer florierenden Musicalstadt zu machen, taten die Brachialköche Cooks of Grind einen ersten Schritt und inszenierten am Gründonnerstag im Exil ein Micromusical unter dem Titel „Cooks of Grind Superstars“. Zehn Minuten dauerte das gute Stück, in dem die Cooks das letzte Abendmahl ziemlich authentisch nachstellten und den so genannten „Kuxsong“ frei nach dem Eröffnungslied von Andrew Lloyd Webbers Rockoper „Jesus Christ Superstar“ intonierten. Aufgekocht wurde natürlich auch: Ganz unchristlich gab es „Palästinensische Zigarren“, streng gewürzte faschierte Fleischrollen in Blätterteig, dazu den „Gnadencocktail“. Ein aus einem Schokohasen fließendes Schnapselr aus

Roman Klug, 2007

Seitenwundblut und Marienmilch. Alle, die sich bei diesem blasphemischen Spektakel als Sünder vor dem Herrn ertappten, konnten sich um Mitternacht die Sünden bei einer Fußwaschung wegspülen lassen. Die meisten Anwesenden spülten sich aber auf die herkömmliche Art weg. <sup>[</sup><sup>Falter 15/07 11. April 2007]</sup>

**So heiß! Die Nackt-Köche zum Mieten**
Grazer Kochkünstler kochen halb nackt und richtig „männlich“ …

Show-Kochen einmal anders! Die Kochkünstlergruppe „Cooks of Grind“ schwingen auf Wunsch halb nackt oder in schrägen Outfits den Kochlöffel.

Roman Klug, 2007

Schräge Outfits, kuriose Geschmackskombinationen und eine große Portion Männlichkeit - so lautet wohl das Erfolgsrezept der elf Grazer Kochkünstler „Cooks of Grind“. Serviert werden typisch „männliche“ Koch-Kreationen, die vor allem auch zum Hinschauen anregen!

„Je nach Event kochen wir in von uns erfundenen Kostümen und veranstalten so eine schräge Show“, erklärt der Chefkoch“ der Gruppe, Roman Klug. So zeigten sich die kreativen Köche zum Beispiel beim internationalen Hygiene-Kongress in Graz im Hygieneschutzanzug inklusive

Staubmaske hinter dem Herd oder beim Buffet in Rosa des Rosewein-Festivals ‚07 ganz im rosaroten Outfit. „Wir haben aber auch schon halb nackt für unsere Gäste gekocht - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt“, schmunzelt Klug.

Roman Klug, 2007

Bloody Nuri und Co. Aber damit noch nicht genug! Denn wenn die Kochkünstler auf Bestellung den Kochlöffel schwingen, kommen vor allem kuriose Gerichte auf den Teller. „Unsere Spezialität ist es, XXL-Portionen von neu erfundenen Geschmackskombinationen zu servieren - ein männlicher Kochstil eben“, erklärt Klug weiter. Auf der Menükarte: „Bloody Nuri“ - ein Cocktail aus Tomatensaft, Wodka und Sardinen, oder die“ Falsch gebackenen Mäuse“, die sich als frittierte Teufelsroller entpuppen. Und Semmeln, die mit Gulasch gefüllt sind, tarnen sich als „Pikante Krapfen“! Ein Kochbuch soll bereits in Arbeit sein … <sup>[</sup><sup>der Neue Grazer + der Neue Steirer 19. Juli 2007]</sup>

Shop
**Grind Cuisine**
Brennt hier der Hut oder bloß der Toast? Rote Flammen steigen aus der Kochmütze auf: Das Logo des Extremkochkollektivs Cooks of Grind zeigt eine Kochmütze, aus der rote Flammen aufsteigen und ziert seit kurzem 150 Artikel im neuen Online Shop. Die Cooks of Grind, zwölf experimentierfreudige Männer, kochen seit 2001 bei erlesenen Anlässen öffentlich. Sie veranstalten Grammelschießen, tunken ganze Buffets in Rosa oder lassen Riesenosterhasen Wodka bluten. Da die Menüs viel besser schmecken, als die Speisennamen erahnen lassen, ist es höchste Zeit für einen Fanshop. Damit die Cooks nicht auf Kartoffeldruck zurückgreifen müssen, um ihr Logo auf der Fanshop Ware zu verewigen, bedienen sie sich der Leipziger Online Firma Spreadshirt, die es ihren Kunden ermöglicht, Merchandise vom Regenschirm bis zum Polster mit eigenen Motiven zu versehen. Die nagelneuen Cooks Artikel können bereits übers Internet gekauft werden. Die Qualität der Bekleidung ist erste Sahne, das Cooks of Grind Logo prangt auf Dickies Sweatshirts und Puma Polos. Anhänger der brachialen Kochart können sich wie beim Mannschaftssport mit Shorts und Trikots einkleiden, veredelt mit Cooks entflammter Kochhaube. Preislich liegen die Cooks Artikel Kopf an Kopf mit Fanware lokaler Fußballvereine. „Die Schlüsselbänder sind aber etwas teuer“, stellt der Vorsitzende Grind Cook Roman Klug fest. € 10,50 für ein Schlüsselband ist zweifellos gesalzen, auch wenn die Webadresse der Kunst Köche aufgedruckt ist. Schon bald könnte auch ein steirischer Panther, der aus allen Öffnungen flammt, mit Kochhaube und Messer als Motiv für die Grind T Shirts dienen. Hausgemachte Produkte abseits der verfügbaren Kapuzensweater, Hauben und Hotpants sind in Planung. „Wir wollen Kochbausätze für ein Hot Dog zum Selbermachen entwerfen“, verrät Roman Klug. „Senf und Würstel werden extra eingeschweißt, Semmel extra verpackt, ein Salatblattl wäre natürlich dabei. Und eine DVD mit Anleitung.“ Wer braucht schon eine Anleitung zur Hot Dog Zubereitung? „Das ist ja nicht so einfach! Man muss die Semmel aufschneiden und so weiter“, erklärt der Obmann. Der Hot Dog Kochbausatz soll dann bei Aktionen der Cooks zu erwerben sein. Mit passender Cooks of Grind Kochschürze (€24) und Häferl kann sich bereits rüsten, wer auf den Geschmack gekommen ist. Versandkosten betragen höchstens € 5,90.

MARIA MOTTER
www.cooksofgrind.org

Roman Klug, 2007

**Wenn Mode zum Fest wird**

von Marlene Mayer
Szene. Textile Inszenierung zu Sound und Gulasch im Ragnarhof.

Üppige, und vor allem intensive Bilder wolle man zeigen, sagt Anita Steinwidder.

Schwere Themen (von Liebe bis Abschied) szenisch darstellen. Und ja, da reicht die klassische Modenschau als Form einfach nicht aus. Die beiden Designerinnen Steinwidder („unartig“) und Julia Cepp (Mija T. Rosa) haben sich also zusammen getan um ihre Entwürfe – erstmals mit einer Choreografin, nämlich Andrea Schmidt – bühentauglich zu gestalten. Dieses Stück (genau, nicht Schau, nicht Theater) bringen sie kommenden Donnerstag auf die Bühne, und damit auch zum allerersten Mal Mode in den Ragnarhof. (Nebenbei: Eine besonders nette Location.) „Gemma, gemma, ein Modestück“ soll das Ganze also heißen. Immerhin will man bei dieser Veranstaltung ein gewisses Tempo halten, es soll ja „intensiv“ und „dicht“ werden. Da wird dann eben auch gekocht und aufgelegt, während „ganz normale Menschen“, Akteure aus dem Freundeskreis, nämlich, 23 Outfits vorführen. Aus dem Hause „unartig“ finden ausschließlich aus Strümpfen, Socken und Strumpfhosen gefertigte Entwürfe auf die Bühne, Julia Cepp inszeniert starke Frauen in Pluderhosen und Rosenstoffen – und das sind allesamt „schwere, üppige Teile“.

Tingel Tangel Töne. Den passenden Sound zum Stück gibt die Truppe „Tingel Tangel“, also die DJ’s Bernhard Tombola, Armin Schmelz und Simon Riegler. Das Set handelt sich von bulgarischen Rhythmen bis hin zu Italo-Disco, verspricht also gute Unterhaltung. Die Jungs von „Cooks of grind“ reisen extra aus Graz zum Modefest an und sorgen mit einer Gulasch-Variation für das körperliche Wohl. In einer abgespeckten Version (sechs Mann, nämlich) gibt die Formation, die bereits seit 2001 mit „künstlerischem Ansatz“ kocht, eine launige Performance.

„Die Presse“, 03.12.2007]

Zoo
Steirerinnen und Steirer der Woche
von Maria Motter

„Ich möchte die Gesichter sehen, wenn sie kosten!“, rief ein Cook of Grind im Forum Stadtpark in Vorfreude auf die Verkostung der Schoko Konditor Werke, die das Männerkochkollektiv in weihnachtliche Formen gegossen und ausgestochen hatte. Neben Silberperlen waren die vermeintlichen Pralinen teils mit Grammeln verziert, optisch hatten Obmann Roman Klug, Josef Loibner, Johannes Loibner und Georg Pacher Theinburg kleine Kunstwerke geschaffen. Die Form ließ jedoch nicht erahnen, dass hier Muscheln, Sardinenringe und Extrawurst in Schokolade versteckt wurden. Habe die Ehre, Geschmacksnerven! Selbst der Gulaschtopf erwies sich als Schokoladefondue mit Fleischeinlage. Kaum weniger Experimentelles bot‘ das …

„Der Steiermark Falter“, Nr. 51-52/07; 20.12.2007]

Cooks of Thunder
von Maria Motter

Vegetarier sein ist manchmal praktisch. Genau in jenen Momenten nämlich, in denen einem spezielle Kochkünste aufgetischt werden, deren Zutaten das freie Auge nicht identifizieren kann. Ein Verweis auf die beschränkte grüne Nahrungskette ist ein guter Trick, um den dampfenden asiatischen Nudeltopf mit schwimmenden Etwas nicht mit auslöffeln zu müssen. Oder bei einer Veranstaltung des Männerkochkollektivs „Cooks of Grind“ nicht als erster zu schmecken, welcher falsche Hase hier faschiert wurde.

Denn die Herren mit den Hauben kredenzen Speisen jenseits Jamie Oliverscher Raffinesse. Sie kreieren Gerichte, die „Dr. Sommer“, „Psycho Rustikal“ oder „Kleine Fisch beim großen Fisch“ heißen. Der Aschermittwoch ist aber längst gegessen und Nachkochen nur der halbe Spaß. „Männer kochen für euch“ lautet das Motto der Cooks of Grind und Ostern zelebrieren sie. Und das sollte man sich nicht entgehen lassen. Siehe Serviervorschlag: [Bild]

Das Ohr am Trichter
Der Hase hat geblutet. Rot ronn es von seinen Pfoten und die Schläuche hingen ihm aus dem goldigen Körper. Angezapft wurde der Schokoosterhase gleich durch seine glänzende Schutzschicht - der Beerenvodka durchfloss den Schokokörper und schoss per Schlauch direkt in die Becher. Ein wenig nahmen die Cooks of Grind letzte Ostern das Prinzip manch einer Frequency-Besuchertruppe vorweg, die hatten allerdings Staubsaugerschläuche und Bierdosen im Gepäck neben ihren Zelten. Don‘t try this at home und noch weniger auf einem Festivalgelände.

Serviervorschläge sind aber längst nicht alles. Die Cooks of Grind bereiten Gesamtkonzepte zu, die mit einer ordentlichen Prise Spektakel gewürzt sind. Operierte Goldhasi sind nett, doch die Eigeninterpretation von Jesus Christ Superstar schlägt dem Schokohasen den Boden aus.

Roman Klug, 2007

Es reicht nicht, einen vollautomatischen Hot Dog Automaten zu erfinden, der die Salatblätter und Würstel frisch innerhalb von einer Minute in die Sandwichwecken packt. Das wissen die Cooks of Grind. Das Auge isst mit, heißt es. Kocht das Männerkollektiv, sollte man seine Sinne schärfen. Diese Ostern widmen sich die Köche dem Rock und bringen Kochlöffel wie Gitarren mit.

„Thunder Beans paniert“ und „Egg Sauce“ stehen auf dem Menüplan. Dazu soll es ein Konzert mit pyrotechnischen Effekten werden - was immer sich in dem kleinen Lokal Exil in Graz ausgeht.

Zu Weihnachten haben die Kochlöffel schwingenden und singenden Männer Schoko-Konditor-Werke in Keksformen im Forum Stadtpark gegossen. Optisch hatten Obmann Roman Klug, Josef Loibner, Johannes Loibner und Georg Pacher-Theinburg kleine Kunstwerke geschaffen. Silberperlen zierten die vermeintlichen Pralinen - unter der Schokolade waren Perlzwiebel, Muscheln, Sardinenringe und Extrawurst. Süß-saueres Geschmacksnerven-Knockout!

Ab und zu drehen die Cooks of Grind allerdings den Spieß um: Dann klingt alles herrlich exotisch und schmeckt vertraut gut. Mmmh!

Die Cooks of Grind aka Cooks of Thunder sind heute, Donnerstag 20.3.2008, 19.30 Uhr im Exil, Josefigasse 1, Graz. Und sie versprechen Hard Rock, Live Act, DJ Line und ein Buffet. Wohl bekomm’s!

„FM 4 ORF.AT“, Homepage 2008]

JEDES BÖHNCHEN EIN TÖNCHEN, HERR KLUG
von Tiz Schaffer

Roman Klug von den Extrem-Köchen Cocks of Grind lädt zur All Star Band-Performance „Cooks of Thunder“. „An die zwanzig befreundete Musiker werden in wechselnden Besetzungen die Nummer ‚God of Thunder‘ von Kiss spielen. „In unserem Fall bezieht sich das auf Flatulenzen. Deshalb werden auch panierte Thunder-Beans gereicht Zusätzlich steht eine Pyrotechnik-Show auf dem Programm, und auch ein Kiss-Schminktisch für die Musiker ist vor Ort.“ Am 20.3. um 19.30 Uhr im Grazer Exil. www.cooksofgrind.org

„Der Steiermark Falter“, Nr. 12/08]

CITYPULS
Köche, die die Esser quälen
von Gerald Winter

Vergesst Sasha Walleczek, Johann Lafer, Jamie Oliver und Co.! Heute kochen im Exil in der Josefigasse 1 die Cooks of Grind auf und laden zu ihrer Osteraktion Cooks of Thunder. Wer sich hier allerdings Haubenküche erwartet wird enttäuscht werden. Die Cooks of Grind verstehen sich nicht in erster Linie als Köche, sondern als Künstler. Am Buffet warten daher panierte Thunder Beans mit einer Egg Sauce. Grind steht übrigens für „mahrende Wiederholungen“, aber auch für „quälen“ – sehr treffend, wenn man etwa auf der Homepage ww.cooksofgrind.org Bilder der zubereiteten Speisen betrachtet. Immer daran denken: das Auge isst mit! Im Exil wird aber nicht nur quälende Kost serviert, die DJs Thunderfox und Lightningfox sorgen auch für die musikalischen Untermalung. Beginn ist um 19.30 Uhr.

„Kleine Zeitung“, 20.03.2008]

Zoo
Steirerinnen und Steirer der Woche
von Tiz Schaffer

Volker Sernetz von OchoReSotto filmt Fürze.

Gegen Blähungen hilft Fencheltee, nebenbei. Beim Ausbleiben von Blähungen hingegen haben sich Hülsenfrüchte als Heilmittel erwiesen, ein Wissen, auf das die Chefs von Cooks of Grind aus gegebenem Anlass zurückgriffen. In Cooks of Thunder dementsprechend umbenannt, servierten sie gründonnerstags panierte Thunder-Beans, das aber im Exil, wo Furzgeruch vor lauter Rauch sowieso nicht auffällt. Nun, Donner zieht bekanntlich Donner an, also rumste die Cocks of Grind All Star Band in wechselnden Besetzungen, Versionen und Güteklassen „God of Thunder“, einen Klassiker der ehemals eigenwillig kostümierten Rocker Kiss. Man sieht schon: Dieses deutlich zwischen SchasAnzünden und Sackhüpfen abgesteckte Universum ist eine Männerdomäne Geschlechterverhältnis demnach 1:8. Wer’s überprüfen will: Volker Sernetz von OchoRe-Sotto filmte alles auf 16mm-Film mit. Den Release von OchoReSottos Le Tamtam-Video gibt’s in drei Wochen.

„Der Steiermark Falter“, Nr. 13/08]



*Frauen, welche schlecht kochen und welche kein gemütliches Heim zu schaffen vermögen, treiben ihren Mann aus dem Haus und dem Schnapsteufel in die Arme.*

[Oetker, Dr. August]

*Essen und Beischlaf sind die beiden großen Begierden des Mannes.*

[Konfuzius (18) chinesischer Philosoph]