

Lebensmittel-Zauberei

Die japanische Food-Designerin und ihre Nahrungs-Kunst

Die Markthalle bietet mit der japanischen Künstlerin Haruna Nakayama einen gustatorischen Zugang zu der Hauptstadt Tokio. Als Artist in Residence weilt Nakayama beim Internationalen Austausch- und Atelierprogramm Region Basel (jaab) und ist Teil des Port Journey Project Basel–Yokohama sowie dreier Veranstaltungen des Kulinariums Basel. Organisiert wird der Anlass von der Alten Markthalle Basel und von Culturescapes Tokio.

Die Food-Designerin setzt sich in ihren Arbeiten mit Lebensmitteln auseinander. Während einer Woche arbeitete sie in der Markthalle an ihrer Installation «kan-butsumi». Der Begriff bezeichnet die getrockneten Lebensmittel, die in der traditionellen japanischen Küche verwendet werden.

Getrocknete Geschmacksbomben

In dieser Woche hat sie Schweizer Gemüse nach traditionellem japanischen Rezept getrocknet. Was aus diesem Prozess der Dehydratation entsteht, sind echte Geschmacksbomben. Zum Abschluss ihrer Installation lädt Haruna Nakayama heute zum gemeinsamen Essen ein.

Die getrockneten Lebensmittel werden rehydriert und als Zutaten für eine traditionelle japanische Miso-Suppe benutzt. [seg](#)

Markthalle, Basel.
Viaduktstrasse 10, 12 Uhr.
www.culturescapes.ch

Leckere Kunst. Die Japanerin Haruna Nakayama trocknet und designt Lebensmittel. Foto Martin Zeller

