Press

General

<https://elpais.com/elpais/2018/05/07/alterconsumismo/1525723097_569003.html>

<https://www.forbes.com.mx/forbes-life/food-art-week-gastronomia-que-crea-consciencia/?fbclid=IwAR08gqjSK9ZsyEJLLaX1CMEV_5tBDVQoSoXWI_C73nRlaqduPJz5ifq9mho>

<https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/koechin-und-kuenstlerin-tain-guedes-es-fehlt-eine-emotionale-verbindung-zum-essen-1.3472278>

<http://www.thefoodkeeper.com/taina-guedes/>

<http://bryggmagasin.no/2016/mottainai/>

<http://www.berlinartlink.com/2018/03/28/food-promoting-change-an-interview-with-taina-guedes/#comment-59362>

<http://contemporaryfoodlab.com/hungry-people/2015/06/taina-guedes-the-woman-behind-food-art-week/>

<https://www.mercedes-benz.com/en/me/inspiration/she/taina-guedes-mottainai/>

<https://independent-collectors.com/collectors/taina-guedes-collecting-the-impossible-food-art/>

<http://berlinlovesyou.com/worlds-taina-guedes-brazilian-chef-taste-arts/>

[https://www.deutschland.de/de/topic/leben/kunst-und-kueche#](https://www.deutschland.de/de/topic/leben/kunst-und-kueche)

<https://editionf.com/mahlzeit-taina-vorbeikommt-eingeladen>

<http://www.flavour-magazin.de/2015/02/07/entretempo-kitchen-gallery/>

<https://www.bz-berlin.de/berlin/pankow/diese-galerie-macht-hunger-auf-kunst>

[http://www.tim-maelzer.info/rezepte/kuchen-und-desserts/2015/06/taina-guedes’-croissant-kuchen/](http://www.tim-maelzer.info/rezepte/kuchen-und-desserts/2015/06/taina-guedes%27-croissant-kuchen/)

<https://www.stern.de/genuss/essen/sexismus-in-der-gastronomie--missbrauch-hinterm-herd-ist-trauriger-alltag-7674330.html>

<https://theberlinagenda.wordpress.com/2014/12/19/the-berlin-agenda-interview-taina-guedes/>

TIP Magazin <https://drive.google.com/open?id=1WhryQ8dQ1oFkNMtZqISRBoymNHCgHcfu>

Berliner Zeitung <https://drive.google.com/open?id=0B7xM2hHNel1MWm5ReWVaR1prekhYNG9QcDVITjl5WFJvd1Rr>

TIMES

<https://drive.google.com/open?id=0B7xM2hHNel1MWEJhQXVWZzVYMC1LLUlHOXpfenJTYWRqRWFj>

Spiegel

<https://drive.google.com/open?id=1B_q15YBitJ2TVXKNcFvAEmJrtTLT0vSD>

<https://drive.google.com/open?id=1JNY7pKl2P9zxFFKInIwhU4W_tdP7C5Fz>

Lust auf Genuss Magazine

<https://drive.google.com/open?id=1v3jORFWn7QnHM7lwf481ZENPJYPdIApr>

Exhibitions

<https://ou-magazin.de/diese-kunst-rettet-essen/>

[http://www.taz.de/Lebensmittelverschwendung/!5385710/](http://www.taz.de/Lebensmittelverschwendung/%215385710/)

<http://www.iheartberlin.de/2017/03/10/mehrwert-a-colorful-concept-diner-against-food-waste/>

<http://berlin.imwandel.net/artikel/mehrwert-lebensmittelverschwendung-no-waste-guerilla-architects-entretempo-kitchen-gallery-tabea-mathern/>

<https://askhelmut.com/events/2017-01-14-19-00-entrempo-kitchen-gallery-opening-mehrwert-a-performative-waste-free-restaurant?locale=de>

<https://www.artberlin.de/the-king-of-table-vernissage/>

<http://www.berlinartlink.com/2017/04/24/exhibition-cut-in-the-mirror-video-art-screening-and-dinner-at-entretempo-kitchen-gallery/>

<https://www.kunstleben-berlin.de/veranstaltungsort/entretempo-kitchen-gallery/>

<https://www.anpaenhuysen.de/Literary-Dining>

International

<https://www.sp-arte.com/noticias/mostra-coletiva-na-galeria-rabieh-investiga-relacao-do-homem-com-o-alimento/>

<http://www.portalgosto.com.br/desperdicio-de-comida-e-tema-de-mostra-que-reune-chefs-brasileiros-e-artistas/>

<http://ustamagazyn.pl/2016/09/5697/#more-5697>

<http://evenements.developpement-durable.gouv.fr/campagnes/evenement/9079>

<https://carasdelainformacion.com/2018/06/04/taina-guedes/>

<https://www.lilianpacce.com.br/e-mais/relacao-do-homem-e-do-alimento-e-tema-de-discussao-na-expo-vestigios/>

<https://revistatrip.uol.com.br/trip/comida-e-arte-exposicao-vestigios-de-taina-guedes>

<http://www.quemsomosnos.com.br/convidado/taina-guedes-e-rodrigo-braga/>

Food Art Week

<https://munchies.vice.com/fr/article/8xeq95/hey-les-gourmets-venez-celebrer-le-mariage-de-lart-et-de-la-bouffe-lors-de-la-food-art-week>

<http://www.art-in-berlin.de/incbmeld.php?id=4304>

<https://www.fluxfm.de/berlin-food-art-week-2017/?secret=7DDcPh>

<http://www.exberliner.com/whats-on/stage/berlin-food-art-week/>

<http://www.electru.de/2017-07-18/food-art-week-waldspaziergang-barkinkitchen/page/2/>

<http://www.flavour-magazin.de/2015/06/15/berlin-food-events-im-juni/>

<http://www.flavour-magazin.de/2015/06/22/food-art-week-2015/>

<https://awesomeberlin.net/upcoming-events-berlin/berlin-food-art-week-2017/>

<http://paris.carpediem.cd/events/5909003-paris-food-art-week-at-paris-france/>

<http://clubsandwich.konbini.com/societe/listing-de-food-art-week-2018/>

<http://cocy.fr/2018/05/29/food-art-week-paris/>

<https://www.opnminded.com/2018/05/25/la-food-art-week-sinstalle-a-paris-pour-une-semaine-de-festival-artistique-et-culinaire.html>

<https://berlinfoodstories.com/event/food-art-week/>

<https://whereisbrian.tv/news/mathilde-de-l-ecotais-presents-her-work-at-paris-food-art-week>

<https://www.anousparis.fr/evenement/le-freegan-pony-presente-the-paris-food-art-week/>

<http://parislanuit.fr/expositions/paris-food-art-week/>

<http://badachaboum.com/paris-food-art-week/>

<http://www.gamberorosso.it/it/news/1047505-food-art-week-2018-a-parigi-artisti-e-chef-per-riflettere-sulla-produzione-e-il-consumo-di-zucchero>

<http://www.villaschweppes.com/article/une-paris-food-art-week-aura-lieu-en-septembre_a25856/1>

[https://thehoxton.com/hoxtown/events/the-hoxton-célèbre-la-food-art-week](https://thehoxton.com/hoxtown/events/the-hoxton-c%C3%A9l%C3%A8bre-la-food-art-week)

<http://www.nouvellesecoutes.fr/2018/05/16/bouffons-food-art-week/>

[http://www.kikiaparis.fr/Evénement/paris-food-art-week-2016/](http://www.kikiaparis.fr/Ev%C3%A9nement/paris-food-art-week-2016/)

<https://www.finedininglovers.com/blog/agenda/berlin-food-art-week-2017/>

<https://www.7detable.com/article/agenda/food-art-au-menu-de-ground-control/2150>

<https://www.redstar.fr/2018-05-31/red-star-lab/food-art-week/>

<https://itinerariesoftaste.sanpellegrino.com/ca/taste-guide/art-food>

<http://newartwestmidlands.co.uk/editorial/kaye-winwood-reports-from-food-art-week-berlin/>

<http://www.bam-leblog.com/les-evenements-du-weekend/>

<https://lemag.bnpparibas/article/semaine-du-developpement-durable-top-5-des-evenements>

<https://www.lalaberlin.com/journal/2015/06/15/lala-art-the-art-of-eating-2/>

<https://www.vogue.it/news/notizie-del-giorno/2016/09/28/parigi-indirizzi-esclusivi-segreti-fashion-week/>

Paris Match <https://drive.google.com/open?id=0B7xM2hHNel1MYWNrTXN3ZHllNm1TM29iUUxCMlU0TVNEZWZj>

Books

<https://www.sueddeutsche.de/news/leben/ernaehrung-von-pudding-bis-rehkruste-brot-ist-eine-leckere-kochzutat-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-150311-99-02834>

<https://www.demeter.de/aktuell/freitagsrezept/torta-verde>

<https://magentratzerl.de/2017/03/08/kochbuch-taina-guedes-die-kueche-der-achtsamkeit/>

<https://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/essen-trinken/die-kuenstlerin-tain-guedes-im-portraet-sie-baut-ozeane-aus-plastiktueten-/19470076-2.html>

<https://berlinmitkind.de/familienleben/portrait-interview/taina-guedes-die-kueche-der-achtsamkeit/>

<https://www.greentable.de/kueche-der-achtsamkeit/>

<https://www.biocompany.de/neuigkeiten/die-kueche-der-achtsamkeit.html>

<https://cookionista.com/cooking-dining/kochbuch-tipp-die-kueche-der-achtsamkeit/>

<https://ceecee.cc/en/achtsam-und-nachhaltig-kochen-mit-taina-guedes/>

<https://steffensinzinger.de/blog/2017/09/21/mottainai/>

<https://www.tip-berlin.de/taina-guedes-kueche-der-achtsamkeit/>

<https://www.magazin-restkultur.de/glossary/taina-guedes/>

<https://www.ploetzblog.de/2013/03/11/rezension-kochen-mit-brot-von-tain-guedes/>

<https://www.radioeins.de/programm/sendungen/mofr1013/paetzolds_pop_cuisine/kochbuecher-fuer-weihnachten.html>

<https://www.buecher-magazin.de/news/kreativ-und-achtsam-kochen>

<http://www.neue-buchtipps.de/kochbuch/geniessen/618-taina-guedes-die-kueche-der-achtsamkeit-verlag-antje-kunstmann.html>

<https://julesbarrois.wordpress.com/2017/03/08/rezension/>

<http://www.matundmi.de/2017/03/mottainai-rezension-verlosung.html>

<http://healthyhappysteffi.com/meine-aktuellen-lieblingsbuecher/>

<https://www.diepause.at/2017/10/20/kueche-der-achtsamkeit/>

<http://www.daserste.de/information/ratgeber-service/lebensmittelcheck/lebensmittelcheck-rezepte-brot-100.html>

<http://www.bio-berlin-brandenburg.de/presse/detailansicht/meldungen/neuerscheinung-illustriertes-rezeptbuch-kochen-mit-brot-maerkisches-landbrot>

<https://www.boersenblatt.net/artikel-ungewoehnliche_ratgeber-novitaeten.1295904.html>

DELI Magazin

<https://drive.google.com/open?id=0B7xM2hHNel1MYS1aV2VzZFZJWDNrWGltak5NS3Jna3VNLWhB>

<https://drive.google.com/open?id=0B7xM2hHNel1MdHJMVkVGYWREdDFQYlM3Z1pUenFBb055Ulo0>

Book small mention

<http://www.spiegel.de/stil/rezept-fuer-quesadilla-cordon-bleu-a-1004035.html>

Personal

<https://www.sleek-mag.com/article/berlin-bike-style/>

Podcast and radio interviews

<https://soundcloud.com/berlinbelly/taina-guedes-berlin-food-art-week>

<https://www.deutschlandfunknova.de/beitrag/eine-stunde-talk-food-artist-taina-guedes>

<https://www.radiobremen.de/bremenzwei/rubriken/kolumnen/ueber-den-tellerrand/kochkolumne196-popup.html>

<https://www.npr.org/2011/04/18/135446212/the-mottainai-concept-a-buddhist-style-of-cooking-in-neukoelln?t=1533568528706>

Talks

<https://re-publica.com/en/member/7839>

Other links

<https://www.saatchiart.com/tainaguedes>

<https://www.kunstmann.de/buch/taina_guedes-die_kueche_der_achtsamkeit-9783956141355/t-0/>

<https://www.oekom.de/buecher/vorschau/buch/kochen-mit-brot.html>

https://www.youtube.com/watch?v=dMFIsuXbU5c

Press reviews:

"In der ernährungsbewussten Szene gilt die Food-Aktivistin Tainá Guedes als eine Art Guru. Die gelernte Köchin, die in Brasilien aufgewachsen ist, entwickelt Rezepte, bloggt und macht Kunst. (...) Soeben ist das zweite Buch der 38-Jährigen erschienen, es handelt von einem zen-buddhistischen Prinzip der Achtsamkeit. Guedes hat darin Rezepte für Lebensmittelreste und Zutaten aufgeschrieben, die sonst weggeworfen würden."
Süddeutsche Zeitung

"Sie selbst hat auch gerade wieder ein Buch verfasst, in dem sie sich dem Thema „Mottainai“ widmet – einer aus Japan stammenden Philosophie der „Küche der Achtsamkeit“ (Kunstmann, 208 Seiten, 28 Euro). In dem Buch, das neben Tableaus von Zutaten, die bald auch ausgestellt werden sollen, Rezepte ihrer japanischen Mutter und ihrer brasilianischen Heimat enthält, plädiert sie für bewusstes Genießen."
Tagesspiegel, Sonntag

"Kochbücher gibt es so viele wie Reiskörner in der asiatischen Küche. Viele versprechen eine bessere Gesundheit, Gewichtsabnahme oder außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, und die Beliebtheit solcher Publikationen oder auch die von Kochsendungen im Fernsehen zeigt das große Interesse an dem Thema. Der Zusammenhang zwischen dem, was wir essen und wie wir leben, ist offensichtlich. Doch selten ist ein Werk erschienen, das so ganzheitliche Einsichten und Lösungen illustriert wie „Die Küche der Achtsamkeit“ von Tainá Guedes."

"Aus allem, was sich noch essen lässt, lässt sich auch noch etwas zaubern. Wie das geht, stellt Tainá Guedes in „Die Küche der Achtsamkeit“ vor, ihrem gut 200 Seiten starken, sehr ansprechend gestalteten und fotografierten Kochbuch, das nicht nur für den Hobby- und Heimgebrauch interessant ist, sondern auch für die Profiküche. Das Nachkochen der Rezepte schult (z.B. den Nachwuchs) im verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, was letztlich auch Geld sparen hilft. Ganz nebenbei ist es ein rein vegetarisches Kochbuch, sodass sich auch viele Ideen für fleischlose Speisen ent- und übernehmen lassen."
Greentable Magazin

"Nur nichts verkommen lassen. Darum geht‘s der Berlinerin Tainá Guedes in ihrem toll gestalteten Buch. Sie zeigt, wie man aus welchen Möhren Nachtisch macht und wie man sämtliche Gemüsereste in einem Palmherzenkuchen unterbringt."
DELI

"Es geht Tainá Guedes dabei nicht nur um gesunde, vegetarische Rezepte, sondern um kreatives Denken und eine bewusste Herangehensweise an Lebensmittel und Essen. Es geht ihr um die emotionale und kulturelle Bedeutung des Essens für den einzelnen Menschen und die Gesellschaft. Denn „die Art, wie wir essen, hat ganz direkte Auswirkungen auf die Welt, in der wir leben.“ Diese Mischung gelingt ihr in diesem liebevollen und sorgfältigen Buch ganz ausgezeichnet. Dass Kunst und Essen die zwei Herzen sind, die in der Brust von Tainá Guedes schlagen, merkt man besonders an der prachtvollen Buchgestaltung und -ausstattung. So ist es nicht nur zum selber darin stöbern und nachkochen geeignet, sondern auch und vor allem eine ganz besondere Geschenkidee für Menschen, die Ihnen etwas bedeuten."
Literatour (Blog)

"Tainá Guedes, halb Japanerin, halb Brasilianerin, holt Mottainai in die Küche: Nichts wird verschwendet, alles liebevoll zubereitet. Ihr charmantes Kochbuch vereint die Esskultur zweier Welten (Reisbällchen, Couscous im São-Paulo-Style) mit dem Achtsamkeitstrend und gesunder Ernährung." Börsenblatt

"Das Kochbuch "Die Küche der Achtsamkeit" von Tainá Guedes nimmt die Sehnsucht nach bewusstem Umgang mit Lebensmitteln zum Anlass und feiert die genussvolle, inspirierende und kreative Verwertung von Resten."
Bücher-Magazin

"Es ist ein sehr persönliches Buch, das Lust aufs Kochen macht und inspiriert, in der Küche neugierig und bedacht zu Werke zu gehen. Es erinnert daran, die Wertschätzung vor den Zutaten, den Produzenten und letztendlich auch der Natur nicht zu vergessen und sich die nötige Zeit für den Genuss oder ein ausgedehntes Essen mit lieben Menschen zu nehmen."
Mat & Mi (Blog)

"Dieses Buch ist mehr als „nur“ ein Kochbuch. Es enthält schöne, gut umsetzbare Rezepte – alle vegetarisch, viele auch vegan. Darüber hinaus ist es aber auch ein sehr persönliches Buch, das viele Denkanstöße und Ideen für eine Küche liefert, die achtsam mit den Zutaten umgeht, darauf achtet, dass nichts verschwendet wird und das alles genüsslich auskostet."
Magentratzerl (Blog)

"Mit ihrem Kochbuch "Die Küche der Achtsamkeit" will Tainá Guedes dazu animieren, sich auf den Wert unserer Nahrung zu besinnen und kreativ zu kochen. Ihr – im besten Sinne – Zauber-Wort heißt Mottainai, ein Ernährungsprinzip aus dem japanischen Buddhismus, das die Wertschätzung unserer Lebensmittel in den Mittelpunkt und damit in den großen Zusammenhang natürlicher Kreisläufe stellt. Wie und was wir essen, ist angesichts von Klimawandel und Vergeudung von Ressourcen längst kein privates Thema mehr, sondern ein politisches."
Neue Buchtipps

**Tainá articles**

<https://www.qiio.de/meinung-ist-kunst-mit-lebensmitteln-ein-ethisches-no-go>

<https://www.qiio.de/ganz-weit-weg-reisen-geht-das-auch-moralisch-einwandfrei>

**Tainá’s TED Talk**

<https://www.youtube.com/watch?v=MrOps9D4YW8>