

	CV	2
	artist statement	3
	<i>artistic works</i>	
2025	their remains remember	4
	archive cakes: Kunst Halle Sankt Gallen 1985–2025	7
	before now, while becoming after	9
2024	earth apples and gaias doubt	12
	pause	14
	Alice Oechslin & Mayara Yamada. Wedding No. 3: The Wedding Cake	17
2023	kompost*klang*küche*	20
	Handlauf Pick Nick	22
	tablau n1–n9	24
2022	inways of sharing	26
2021	allium cepa – the onion	28

publications

2024	Kulturtechnik Kochen	29
	Von Glutensträngen und anderen Brüchen	30

educational works

2025	Farbe & Flavour. The role of colour in cooking	31
2024	Wildkräuter (sammeln, zubereiten, essen)	34
2023	Sandwich – from where, how to what?	36

margaretha jüngling
Rötelstrasse 105, CH-8037 Zurich
mj@margarethajuengling.ch
+41 79 392 55 94
AHV: 756.4355.6781.52
IBAN CH13 0900 0000 9002 6476 9

margaretha (no pronouns, she/her) is an artist and chef with a transdisciplinary practice. The focus lies on food and its consumption as a medium and material to explore current ecological, economic and social crises, regarding food as a peotic tool with potential for transformations.

EDUCATION

2024–2025 Master of Food and Art Alternative, The Gramounce, online
2020–2023 Master Transdisciplinarity of the Arts, Zurich School of the Arts (ZHdK) CH
2014 Swiss Federation Apprenticeship Diploma ‘Chef de Cuisine’, Basel CH
2010–2011 Scenographical Design, 2 Semesters, Zurich School of the Arts (ZHdK) CH

SOLO WORKS

2025 *their remains remember*, in ‚chi esce entra‘ curated by Simon Würsten Marin
Biblioteca Hertziana – Max Planck Institut Via Gregoriana 9, Rome IT
2025 *archive cakes: Kunst Halle Sankt Gallen 1985–2025*, Kunst Halle Sankt Gallen CH
2025 *before now, while becoming after*, in ‚Mush Room‘ Festival Winter Edition curated by Sebastian Brunner & Wailea Zülch Walchelturm Zurich CH
2024 *earth apples or gaias doubt*, in ‚if you follow the river long enough‘ curated by Angela Fusco, Mira Tyrina & Olga Popova , Gallery Regina House Dietikon CH
2024 *pause*, Klöntal Triennale Legler Areal Diesbach CH
2024 *fungi cosmology attempt*, finssage fungy cosmology research programm ZHdK CH
2024 *occasion*, curated by Enfant Collective Gallery Enfant Terrible Zurich CH
2024 *grains to grow or inways of sharing* at ‚Les Inaccoutumés printemps‘ curated by Laurence Wagner
La Ménagerie de Verre Paris FR
2024 *sel et pain - brot und salz*, curated Janosch Perler & Laurine Landry Gallery Espace Libre Biel CH
2023 *Kochwerkstatt0.1 : almost ready*, ZHdK CH
2023 *tableau nr1–nr9*, in Bon Accueil, Friart Fribourg CH
2023 *inways of sharing, part II* PW-Magazine Gathering curated by Luca Bürchler & Paula Thomaka
Cabaret Voltaire Zurich CH
inways of sharing, Foodculturedays Biennale curated by Margaux Schwab, Vevey CH
2022 *osmazomes*, in ‚reality is not‘ curated by Donia Jornod, Off-Space UNI, Zurich CH
2021 *allium cepa – the onion*, Zoom Performance

GROUP WORKS (selection)

2024 *Jelly Dinner* with Samuel Mu Koch, Gallery les Complices* Zurich CH
2024 *Mayara Yamada & Alice Oechslin Ceremony no3: the wedding cake*, Belluard Bollwerk Festival Fribourg CH
Dramaturgy: Alice Oechslin, Mayara Yamada, margaretha jüngling; Text: Alice Oechslin, Mayara Yamada; Cakes: margaretha jüngling; Costumes and Styling: yumi ikeda ferretti; Drawings: Lea Katharina Meier
2024 *kompost*klang*küche*glitch*, Usine Sonore Neuveville CH
Production: HannaH Walter, Robert Torche; composter: Anja Fonseca; sound assistant: Erwin Fonseca, HannaH Walter, Robert Torche, drums: Julyen Mégroz
2024 *el caldo turbido - the murky broth, Gessnerallee Zurich CH* curated by Catalina Insignares
with: Loucka Fiagan, Catalina Insignares, Naghmeh Manavi, Camilo Mejía, Carolina Mendonça, Panamby,Nina Santes
Leticia Skrycky, Simone Truong
2023 *Handlauf Pick Nick* with Christoph Rütimann, Kunsthausfest Bündner Kunstverein, Kunstmuseum Chur CH
2022 *de/compose* with Luc Häfliger, in ‚how should our space taste like?‘ curated by Louisa Gränicher
Chorgasse Theater Neumarkt Zurich CH

PUBLICATIONS

2025 *Acorn Brioche Swirls and Knots*. Recipe for Robin Hood by Moved by the Motions
Regie: Wu Tsang, Booklet Schauspielhaus Zürich
2024 *Kulturtechnik Kochen*, Schwabe Verlag Berlin/Basel 2024, text: Markus Krajewski,
recipes: margaretha jüngling, photos: Christian Werner
2024 *Von Glutensträngen und anderen Brüchen*, Master Thesis; ZHdK
2022 *let the (dis)gust eat you*, Essay (self-published)
2022 *osmazomes*, Master of the Artis in Transdisciplinarity Publication

RESIDENCY / GRANTS

2025–now **Roma Calling**, Fellow, Instituto Svizzero Rome IT
2025 **Summer Solstice Haus Gawaling**, Retreat Residence Mathon CH
curated by Lhaga Kondor, Chanel Kah Yin Liang, Tsewang Khondor with Yumna Al-Arashi,
Elia Brühlhart, Sorour Darabi, Diambe, Lu Kelsey, Naomi Shimada, Tiran Willemse
2024 **What’s Next Grant**, ZHdK CH
2023 **Dossier Sustainability Grant**, ZHdK CH
2022 **FCBB** curated by Daniel Fontana & Laurence Wagner, Dudingén CH
with Ced Blaser, Ivanna Cremaric, Margaux Huber, Vero Mercado, Alice Oechslin, Janosch Perler,
Emanuel Signer, Rebecca Solari, Thibault Villard, Laurence Wagner
2021 *link to future Grant* with Luc Häfliger, Psychoanalytical Seminar Zurich CH

community WORK

2020–2025 Atelier Bella Independent artist run project space Zurich CH
2020–2023 Collective UNI, Off-Space UNI Zurich CH
2017–2020 Collective Vazem, Festival Rhizom Zurich CH

educational WORK / WORKSHOPS / LECTURES (selection)

2017–now various **Bread and Baking** Workshops, Museum Mühlerama Zurich CH
2025 **Farbe & Flavour. Colour in culinary Practice**, Collegium Helveticum Zurich CH
2025 **Food Manifestos. Learning and Designing with the Senses**, Interdisciplinary
Modul with Maïke Thies at BA Design Department ZHdK CH
2024 Workshop ‚**which stories to tell?**‘, BA Graphic Design Modul by Sereina Rothenberger
and Julia Born ZHdK CH
2022 Workshop ‚**what for whom? solidarity-based farming and experimental cooking**‘,
BA Art Education ZHdK CH
2024 Workshop ‚**AI and Recipes**‘, Interdisciplinary Modul ZHdK CH
2023 Workshop ‚**Sandwich – from where to how and what?**‘, BA Graphic Design by
Sereina Rothenberger and Julia Born ZHdK CH
2023 Workshop ‚**Belegen und Schichten**‘, BA Textile- and Objectdesign HSLU CH
2022 Seminar ‚**cooking, reading, eating**‘ with Irene Vögeli, ZHdK CH
2022 Workshop ‚**how should our rooms taste like?**‘, BA Process Design FHNW CH
2019 Workshop ‚**to cook forty humans**‘ with Hammer Studio, Graphic Design Rietveld
Academy Studio Visits Zurich CH

gastronomical WORK / PROJECTS (selection)

2024–2025 krass(de) ohne fuss(eng) with Andrea and Sam, heisswein Zurich CH
2024 Wedding3000, concept and menu, Dreiländereck Basel CH
2020–now Group Chef Summer Schools at ALP FOR (alpine reserach Station), Furka Pass CH
2020–2023 Dinner Series at Off-Space UNI, hidden restaurant Zurich CH
2017–2020 temporary Garstronomy a.o. Eden, MerWut, R&R, goldenes Krass, Aphos; Zurich CH
2018–2019 Bistro Muzeum Susch, Concept and Headchef, Susch CH
2018 Expert Chef Swiss Embassy Art Fair Exchange Tour, Dehli, Mumbai, Chennai IN
2015–2017 Stazione Paradiso, Headchef, Seasonal Restaurant, Zurich CH
2017 Personal Chef on Tours Neil Young, USA / Europa
2015–2016 Stages a.o.: Pujol MX; Bo Lan & Aksorn TH; Mission Chinese, Ippuku, Coi, State,
Tartine Bar USA, Chateaubriand FR; Noma DK; Shinori JP
2011–2014 Relæ, Copenhagen DEN

artist statement

(eng) The act of cooking and eating serves as material for my research. I move beyond this everyday activity by using specific cultural practices and phenomena as starting points for philosophical and poetic thoughts, without, however, distancing myself from them – it is always still food, deeply embedded in the everyday.

I am not searching for answers and solutions, but am interested in (their) processes: metabolisms that not only take place in foodcycles, but also (sensually) invite opening dialogues with visitors and participants. How can socio-material actions be reshaped to open up different access points to various shared spaces? How can social spaces form that engage with their cultural origins in order to change or recognize current societal conditions, without overlooking social and ecological injustices?

My works live in their disappearance. They are (mostly) eaten and leave their traces, inscribed in human and non-human bodies. How can we, individually and collectively, engage with these embodied traces? How can we translate them into (verbal) language? Where do collective experiences emerge from individual sensory experiences?

My works arise from an embodied, reproductive practice and its oscillation in theoretical reflections often in dialogue with collaborators of other disciplines. This not only serves to have the possibilities for various perspectives and artistic outputs. I use it as a tool to mirror my own works and processes and as a field to experiment how collectives can work, experience and think together.

(de) Das Arbeiten mit Kochen und Essen ist das Material meiner Auseinandersetzungen. Ich bewege mich aus dieser Alltagsbeschäftigung heraus, indem ich spezifische kulturelle Handlungen und Phänomene als Ausgangspunkt für philosophische und poetische Gedankengänge nehme, ohne mich jedoch davon abzuheben – Kochen und Essen bleiben immer auch Praktiken, die im Alltäglichen verhaftet sind.

Ich suche nicht nach Antworten und Lösungen, sondern interessiere mich für Prozesse: Metabolismen, die nicht nur in Nahrungskreisläufen stattfinden, sondern (sinnlich) einladen, mit Kollaborateur:innen, Besuchenden und Teilhabenden Gespräche zu eröffnen und in einen Austausch zu treten. Wie können sich sozio-materielle Handlungen neu formieren und dabei alternative Zugänglichkeiten zu verschiedenen Räumen eröffnen? Wie können sich soziale Räume bilden, die sich mit ihrer kulturellen Herkunft auseinandersetzen, um auf gegenwärtige gesellschaftliche Zustände zu reagieren oder sie zumindest anzuerkennen und nicht über soziale und ökologische Missstände hinwegzusehen?

Meine Werke leben in ihrem Verschwinden. Sie werden (grösstenteils) gegessen und hinterlassen ihre Spuren, eingeschrieben in menschliche und nicht-menschliche Körper. Wie können wir individuell und gemeinschaftlich mit diesen verkörperten Spuren umgehen? Wo entstehen aus individuellen sinnlichen Erfahrungen kollektive Erfahrungen?

Meine künstlerischen Werke entstehen aus einem verkörperten, reproduktiven Arbeiten und dessen Hineinwirken in theoretische Reflexionen oft mit Kollaborateur:innen anderer Disziplinen. Nebst das es unterschiedliche Perspektiven und verschiedene künstlerische Techniken ermöglicht, nutze ich es als Werkzeug, um meine eigenen Arbeiten und Prozesse zu spiegeln und als Experimentierfeld, wie kollektiv Erfahrungs-, Denk- und Gestaltungsräume entstehen können.

their remains remember 2025

(edible) installation

fragrance: Elia Brühlhart

This edible installation stays in response to the exclusive exhibition space at Via Gregoriana 9. A building, in the heart of Rome, rich with a century of cultural history but now abandoned for thirty years is about to lose the traces of its past uses. Inaugurated in 1911 as a private gallery by the prominent art dealer and collector Ludovico Spiridon, the building has since undergone multiple transformations. Most famously, it housed “La Cage aux folles”, an iconic club of Rome’s vibrant nightlife in the 1980s, before falling into disuse. Today it stands as a contemporary ruin — hidden in the historic center and inaccessible to the public though not yet quite forgotten. With this ephemeral takeover, the group exhibition brings the building back to life in a collective act of memory before its radical transformation into a new extension of the Bibliotheca Hertziana.

their remains remember reflects on sensorial memory and which bodies can hold memory. In homage to Marcel Proust, it includes ingredients such as salty bread shaped like madeleines and boiled cracked eggs flavored with bay leaves and smoked tea, served during the opening.

The remains of this shared moment, subsequently installed in the exhibition, include engraved glass panels, eggshell remains and a fragrance hold by napkins. Initially floral and buttery, the fragrance develops into notes of concrete, stones and rubber, ending with hints of bodily fluids.

At the opening, the napkins floated above emulsions spread on the glass panels, inviting guests to wipe their hands and mouths after sliding the eggs and bread-madeleines through it. Remaining in the installation throughout the exhibition, it echoes the napkin as a common necessity in a club context and connects to the present moment, as it wipes away tears — a gesture of both a last goodbye and a joyful beginning.

edibles: sourdough buckwheat breads in madleines form, lavender madleines, black garlic

sourdoughbread emulsion, anchovy cream, salted lemon puree, bay leaf and smoked tea infused

cracked eggs, herb salt

[link to documentation time lapse](#)

engraved glass panels, food residues, napkins, fragrance

140x75x10 cm

The objects are the remains of an edible installation created for the exhibition opening.



'chi esce entra. A Tribute Exhibition to a Disappearing Building' Bibliotheca Hertziana – Max Planck Institute, Rome. ©Enrico Fontolan





archive cakes: Kunst Halle Sankt Gallen 1985–2025 2025

edible installation

This work was created for the 40th anniversary of the Kunst Halle Sankt Gallen. Forty-one cakes are arranged in a linear timeline. Their archival material was used for their translations into cakes, each per year. Some take up an overall topic or atmosphere of the year others stay in a particular echo to a single exhibited work.

The installation aims to challenge how history is told and perceived, inviting viewers to rethink and re-enact the ritual of eating during birthday celebrations, as well as the collective ways of remembering the past.

[link to video documentation](#)



Kunst Halle Sankt Gallen. © Romain Mader 2025



before now, while becoming after 2024

performance-lecture and edible installation

sound: Luc Häfliger

ceramic: white bowls and jug Sara Spirig;

brown bowl: Ursula Vogel

A fragmentary narration around multispecies collaborations, food, and its possibilities to imagine with and beyond language. The performance-lecture activates a small communal meal, trying to question and de-zombify our senses and resist the belief in ‘purity.’

edibles: sourdough rye sticks, cultured butter, fermented vegetable powder, sourdough buckwheat fry bread, sunflowerseed with white-wine-vinegar jelly, thicken kefir with fig leaf oil and courget peel powder, sprouted seed crackers, pickeled chanterelles, wine grapes filled with rice and fermented corn, fermented dried cherries, burnt and dried savoy cabbage leafs, champignon de paris with gruyère and thyme oil, dried corn, fermented dried pumpkin seeds, dried black eyed pea natto, kohlrabi cumin apple fermented daikon row on fried barley and green spelt, brine jellies, dill cucumbers, pickeled wild mustard seeds, taggascia olives in jellies, chiffon with pine vinegar, candied magnolia blossom, coffee leftover kombucha candy, leftover broth

[link to sound piece](#)







earth apples and gaias doubt 2024

aural-oral installation
sound by Luc Häfliger

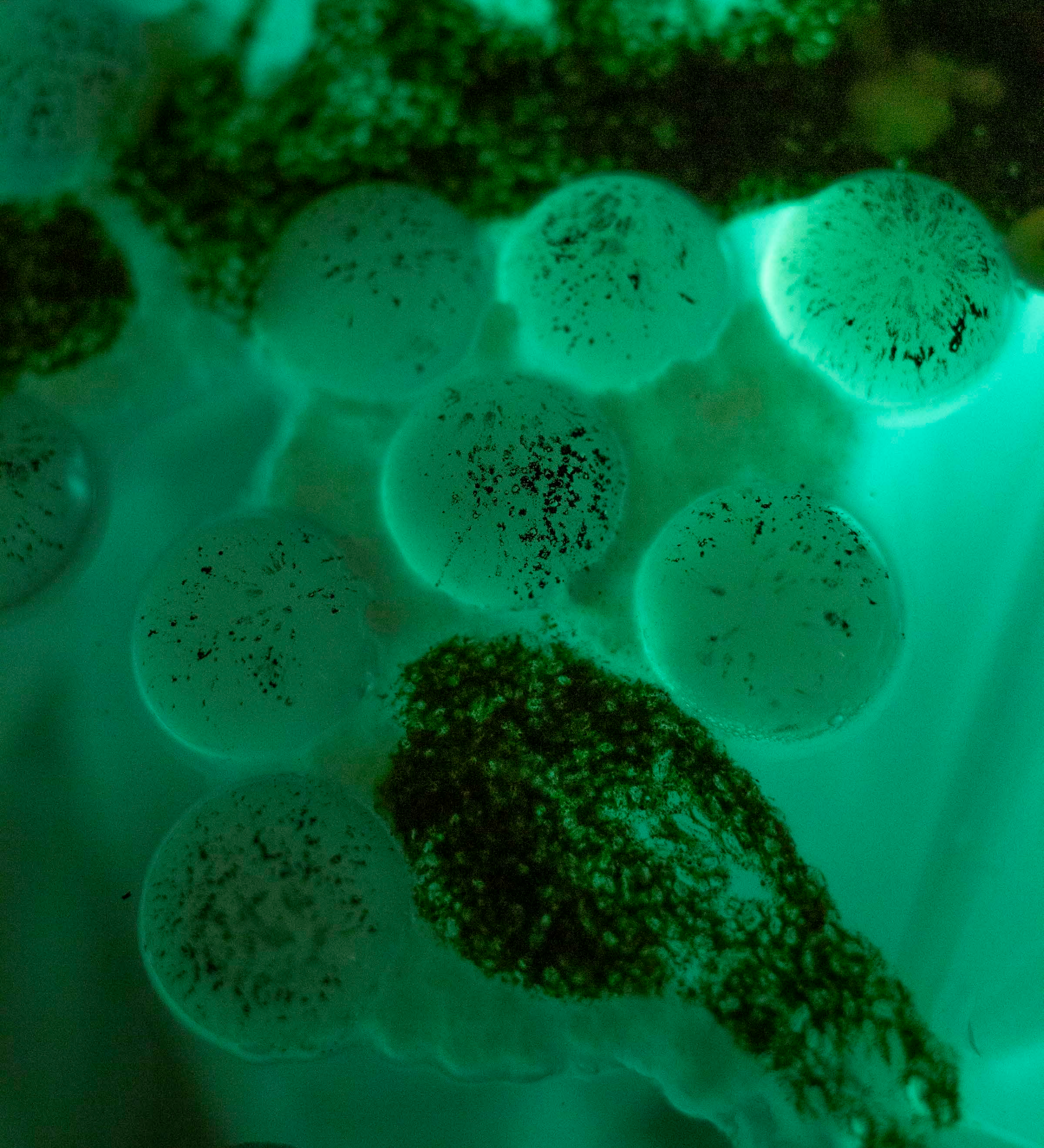
The edible installation paired with a sound poem, exploring the myth of the mermaid as a Denkfigur (thinking figure) to challenge societal norms around bodies, identities, social roles and the experiences of it. The piece subverts the mermaid narrative, questioning how power and ownership shape our understanding of individuals and their lived experiences. Drawing a parallel to the potato, once native to the Andes and spread globally through colonialism and migration, it reflects on how myths and commodities are transformed and disconnected from their origins but still play a role in forming national identity.

By combining mermaid myths, including the siren who devours humans, the work reverses the story—humans eat a stone that, according to Icelandic folklore, a mermaid might take if caught on land. The stone is transformed into a potato, prompting viewers to embrace a state of in-betweenness, where distinctions between beauty and ugliness, land and sea, or stone and potato blur.

edibles: salt boiled potatoes coated in kaolin-charcoal-joghurt glaze, courgette powder and physellium husk slim, salted lemon cream, fermented asparagus water jellies

[link to the full sound poem](#)





pause 2024

lecture-performance and communal dinner

The lecture-performance lies within the histories of the textile industry in Canton Glarus. It weaves together historical, autobiographical, and site-specific narratives. Factual, fictional, and edible elements are combined into a fragmentary storytelling, culminating in a communal meal.

It intertwines care labor (cooking) with the working rhythms and conditions of female workers in textile factories between 1890 to 1960, as well as the questions of self-care, gender roles, and food identity.

Found pencil inscriptions of former workers at the Legler & Co. fabric, printed on napkins, are paired with stains from the edibles they bear. Those, a soup and plenty of milky chicory coffee are shared among the visitors, till the room is empty and dark.

edibles: reversed 'neue Suppe', sourdough bread, pickled tea eggs, fermented salt, lemon salt, dried tomato, sheep milk 'Ricotta/Ziger' with herb powder, dried smoked beetroots, fermented beetroot braids, braided 'Glarner Pastete' filled with sprouted walnuts

[link to the full performance-lecture text \(de, it, fr, eng\)](#)





excerpt performance-text pause (de)

... Am 24. Juli 2024 kaufe ich am Bahnhofskiosk in Schwanden ein Pizzasnack. Es schmeckt nach zuviel Hefe und wenig Zeit, doch ist es warm.

Brot das den Alltag begleitet. Brot ist Alltag. Brot ist Nahrung. Brot ist Kultur. Brot ist Geschichte. Brot ist Schwamm. Brot ist der Leib Christi. Brot ist Masse. Brot ist vermahlenes Getreide, Wasser und Salz, vermengt, fermentiert, gebacken. Brot ist Gemeinschaft. Brot ist Zeit. Brot ist Arbeit. Brot ist Pause.

Unbekannter Tag 1928 der Arbeitsphysiologe A.C. sagt in seinem Vortrag: “Richtig eingeführte Pausen erhöhen bekanntlich ganz automatisch die Arbeitsleistung sowie das Wohlbefinden bei der Arbeit. Dieses Ruhebedürfnis differenziert zwischen ‘lebenden’ (in Anführungszeichen) und toten Maschinen.”

Unbekannte Minuten zwischen 1857 bis 2001 waren Pausen in der Weberei und Spinnerei Legler Ich erfahre nichts Konkretes darüber. Nur Vermutungen.

Unbekannter Tag 1872 der Glarner Arzt und Fabrikinspektor Fridolin Schuler schreibt: “In den Spinnereien und Webereien aber wird wohl nirgends weniger als 12 volle Stunden gearbeitet, man wollte denn das Halbstündchen abrechnen, um welches die Hausfrauen mittags die Arbeit früher verlassen, um zu Hause zu kochen ... Vor- und nachmittags haben nur die Handlanger regelmäßige Rastzeit; in den Druckereien wird den Arbeitern nach Belieben Zeit gegeben, etwas zu genießen; in den Spinnereien und Webereien aber geht die Arbeit ununterbrochen fort.”

1880 sind 48 Prozent der gesamten Fabrikarbeitserschaft Mädchen und Frauen. Davon einen Viertel verheiratet. In der Textilbranche ist der Anteil von Frauen und Mädchen auffallend höher, er liegt bei 85 Prozent. Die Halbestunde für Hausarbeit betrifft einen Bruchteil.

Am 13. August 1913 liest sich in der schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung, dass immer vermehrt Arbeiterheime existieren, um die immer grössere Zahl von Ausländerinnen unterzubringen. 62 Prozent davon stammen aus dem Ausland, vor allem aus Italien. Bei gegen 99 Prozent handelt es sich um Mädchen und Frauen.

Darunter kann sich die Spinnerei und Weberei Legler finden. Mit dem Mädchenheim Betschwanden. Katholische Ordensschwwestern geben den Takt an. Keine Hausfrauen. Ein Glaubenshaus von Frauen für Frauen. Ob gewählt oder nicht. Wo Disziplin und Ordnung die Pausen einmauerte.

Am 13. August 1913 steht weiter in der schweizerischen Arbeitgeber-Zeitung: “Als Kost verabreichen die meisten dieser Anstalten morgens Suppe oder Milchkaffe mit Brot; mittags Suppe, 2 Gemüse, 2 bis 5mal wöchentliche Fleisch, Teigwaren, Obst usw.; abends Suppe oder Milchkaffee mit Brot.”

Brot ist gebackener Getreidebrei. Brot ist Schwamm. Brot ist zu 72 Prozent Wasser. Brot ist Politik. Brot mit Bäckerhefe ist ein Produkt der Industrialisierung. Brot ist Grundlage. Brot ist Halt. ...



**Alice Oechslin & Mayara Yamada. Wedding No3:
The Wedding Cake** 2024

performance

dramaturgy: Alice Oechslin, Mayara Yamada, margaretha jüngling

text: Alice Oechslin, Mayara Yamada, margaretha jüngling

cakes & bacon flowers: margaretha jüngling

costumes and styling: yumi ikeda ferretti

drawings: Lea Katharina Meier

If love amounts to mutually devouring each other, what would our loves look like if they were a cake? And what if our bodies wanted to remain together but were moved from one continent to another, how could we love each other in spite of borders, visas and residence permits? How can we take a mouthful of the institution of marriage without risking indigestion? For delectable, boundless, undefined and infinite love affairs and multiple alliances. Ceremony n. 3: The Wedding Cake is an in situ ceremony forming part of the Lune de Miel research project, a living archive of queer and migrant weddings.

edibles: smoked bacon roses, five tier cake made with chocolate cake, chiffon cake and génoise filled with chocolate cremeux, walnut moussoline, pastry cream and almond blossom vinegar buttercream inside the cake is a sourdough fruit bread







kompost*klang*küche* 2023

telematic oral-aural performance

production, composition, performance: HannaH Walter, Robert Torche

dramaturgy: Anja Fonseca, margaretha jüngling, HannaH Walter,
Robert Torche

composter, performance: Anja Fonseca

food, performance: margaretha jüngling

sound technician, performance: Erwin Fonseca

Utopian, proliferating, blooming, decaying, decomposing, dissipating,
distributed, and resound- ing — the ‘Laboratory of Transformation and
Creation’ in the soilfoodweb and digital tele- communications networks, is
kompost*klang*küche*glitch*.

The ‘compos(t)ition’ narrates about networks, human and more-than-human
relationships, real and imaginary, hybrid human-machine creatures. They
resonate, generate sound, and create both human and more-than-human
food. They (re)grow in a virtual, interconnected ecosystem within and around
the ‘com-post-human Geo-gastro-culture.’ They move with organic bodies,
reproduce digitally, and (inter)weave.

edibles: soil sample no1: Champignon de Paris, Gruyère and Thymeoil; soil sample no2: black rice
and lentil fist with horseradish slim and fresh picked herbs; soil sample no3: buckwheat sourdough
frybread with sunflourpaste and roasted buckwheat

[link to the trailer](#)



Stiftsgarten Bern. Musikfestival Bern. © Erwin Fonseca



Handlauf Pick Nick 2023

enactment Kunsthausfest

concept: margaretha jüngling, Christoph Rütimann

Handläufe: Christoph Rütimann

“Pick Nick”: margaretha jüngling

performance: Dorothea Blank, Anna Cherepanova, Vitalii Cherepanova, Romero Forte, Golce, Luc Häfliger, Laura Kneisel, Zoe Nour Marmier, Oz Oderbolz, Roni, Mira Tyrina, Tomer Zirkileveck

A museum, a closed space, invites visitors to wander. Inspired by this idea and the overlapping and challenging practices and approaches of Margaretha Jüngling and Christoph Rütimann, the work led to a multisensory journey through the rooms of Kunstmuseum Chur and into imaginary spaces.

edibles: markt: von obst- und gemüsemarkt hin zum foodfestival (Herdöpfel / Andeer Kristall Käse / Thaibasilikum / Chili); unterwegs: schritte hörend, ducke ich mich der fruchtkörper blüht, bedeckt von blättern netze durchfahren, unsehbar über felder durch wald und da: es lodert orange (Kürbis / Waldpilze / Grünkern / Speckroggenbrötli); grosse tafel: spuren schreibend essen. geschichten erzählend verbinden. von a nach da nach dort zu hier (Weizensauerteigbrot / fermentiertes Kohlrabipulver / Alpbuttermilch, Saibling / Mandel / Knollensellerie / Thymian, Bohnen / Zuchetti / Oliven / Zitronen, Randen / Moscatotraube / Chicorineo Rosso / Walnuss); baustelle: einer erzählung nach: Würstli im Teig (Blätterteig, rauchige Rüeblen); treffpunkt: der gipfelschnapps im freibad (eisgeklemmtes mit Quark / Buttermilchcaramel / Marroni / Quitte)





tableau n1–n9 2023

edible installation

ceramic: Sara Spirig

assistant: Anne-Catherine Devaud

The edible installation delves into the historical and cultural significance of food and it's role in Fribourg's identity. The nine tableaux invites to reflect communal on our culinary heritage and its role in shaping our daily life and traditions.

edibles:

tableau n1 could you poor the water on my hands? (ceramic jug and bowls by sarah spirig) 2023

tableau n2 could have been a farmers meal after 1780 (potato, different cabbage varieties, sourcream, horseradish, dill) 2023

tableau n3 becoming skins (beetroot, grapekombucha, grapeleather, coriander) 2021 - 2023

tableau n4 folding stories and which do we tell? (pumpkin, pumpkinseed, sage, fermented buckwheatbreads) 2023

tableau n5 not quite a rösti (champignon, gruyère, thyme, flaxseed and sunflowerseedcracker) 2023

tableau n6 daily bread; how sacred I become eating you (sourdoughbread, cowcreambutter, sunflowerseedpuree, fermented kohlrabi powder, pinejuice) 2016 - 2023 with Samuel Envall Utbult

tableau n7 how golden are 'our' traditions? (safranchiffon, quincemeringue, quince schnappsWZ jelly) 2022 - 2023

tableau n9 symbolic overload; does a cut helps? (different apple varieties, kohlrabi, daikon, cumin) 2023

tableau n9 could you poor the water on my hands again? (ceramic jug and bowls by sarah spirig) 2023





margaretha juggling and Simul Ernst Uthoff
tableau n6 (daily dinner time named / become eating time)
2023 - 2023
margaretha juggling and Simul Ernst Uthoff
tableau n6 (daily dinner time named / become eating time)
2023 - 2023
in collaboration with Anne-Catherine Döbel

inways of sharing 2022

aural-oral installation

composition and performance: Luc Häfliger

voices: Caro-Ann Baur, Nora Longatti, margaretha jüngling

ceramic: goodlifeceramics Ursula Vogel, Viviane Müller

Inways of Sharing explores human and non-human intra-actions that have shaped—and continue to shape—our surroundings. The focus is on our essential need to eat and the necessity of using resources from our world. It challenges culturally formed traditions of producing and sharing meals. The installation is an edible landscape that takes up assumptions about the aesthetics of food and invites visitors to participate in forming continuously fictional and fabulative (eaten) landscapes, playfully leaving traces while discovering new ways of sharing.

edibles: cultured elderflower cowcream, sourdough rye cracker, fermented cowmilk, parsley puree, pickled kohlrabi braids, visous plum cream, fermented beetroot braids, sprouted sunflowerseed puree, sourdough buckwheat pancakes, walnut praline, nettle puree, watercress puree, fermented bean puree, gel vinegar, weath sourdough bread, fermented daikon braids

[link to the full sound poem](#)



excerpt peom *inways of sharing*

(...)
quote: as a walker, i move trhough the world, when i eat, it is the world that moves through me. quote ended.
but does it really begins there?

an other day or somewhen i was standing in a kitchen.
my gaze on containers full of dough.
listening while waiting as it forms itself.

hearing branches carress the winds
hearing seeds being crushed
and touching a becoming, soft and smooth.
a growing pillow built with airrooms.

some crusty bits stuck on my skin. like
there to be with, while it is forming themselves. or ourselves?
as a companion, or as it is voiced to you was not for writing or saying it.
it is to be with. with-in-it. like forming. like change. like intra-actions. like worlding.

to quote: terrapolis is for companion species, cum panis, with bread, at a table together
— not “posthuman” but “com-post.” quote ended. but how can we be with the after?

a day or an other or now:
would you like a piece of it?
thought of you as you opened your mouth.
we tried long and hard but i didn’t hear it clearly.
just ask – i would say
ask
would you like a piece of somethings?
streptococcus, prevotella, neisseria, lactococcus as
lakes of saliva, bacterias in a swimmingpool. thirsty watery mouth.
but how, how should i in it?

crips break, pieces are teared, sliding through what once was called purus, pure, to purify.
but wait, what can be pure as such and even more when it lays in it’s most vulnerable state?
walls are broken while their contains float in their creamy thick stateself around.
we could wait and see how mucus the party gets. or we eat.
streptococcus, candida humilis, lactobacillus bulgaricum, lactococcus, pichia anomala the list of guests could be
continued endlessly.
but it leads me to ask, when is this we or my/our microbeing becoming?
(...)



Foodculturedays Biennale Vevey, 2023. © Lara Häfliger

allium cepa – the onion 2021 / 2023
(online) performance

allium cepa – the onion is an exploration and research that delves into the intimate fabric of everyday life during the first lockdown of the Covid pandemic. It is a autobiographical sensory journey through the nuances of habits and sociality as it unfolded during this isolated period. What does it mean to be (without others?) How does it feel to not share experiences with others? The onion is not only a nutritional everyday food companion, it's brings possibilites to be within non-human experiences.

[link to the full online performance 2021](#)
[link to the full performance 2023](#)



Kulturtechnik Kochen 2024

oder: ausführliche Geschichte eines barocken Schauessens bei Neapel, seiner Entstehung und Hintergründe sowie der Reise nach Italien in vier Etappen nebst delikaten Rezepten zum Nachkochen und imposanten Bildern der Gerichte

text: Markus Krajewski

recipe: margaretha jüngling

photography: Christian Werner

graphic design: Jörg Schwertfeger

publisher: Schwabe Berlin / Basel

The project tells the story of a research journey through time and space, following a culinary route from Basel to Naples, while also traveling 400 years back to re-stage a Baroque feast. At its core is the question of what constitutes a 'Schauessen'. The answer is multifaceted: this 'academic cookbook' offers insights through its essayistic photographic works as a picture book, as well as through innovative and modest recipes that double as practical cooking guides. Throughout, a detailed commentary pairs the physical dishes with cultural and historical context.

Thoughtnote: the question of what a recipe is and how can it be written, read and adapted is still understood as an ongoing process in recipe writing and cooking and the question of how to perferve a sensual experience as eating a dish.



***Von Glutensträngen und anderen Brüchen* 2023**

Kochwerkstatt0.1

publication Master Thesis, Master of Arts in Transdisciplinarity

graphic design: Nicolas Canziani

Numerous encounters around stoves, in kitchens, with bowls, ovens, and at tables have shaped the artistic practice of artist and chef margaretha jüngling. The master’s thesis is a reflection on these experiences, using them as a foundation for further culinary and theoretical exploration in new contexts with collaborators, both human and non-human. With an activist approach, she installed a mobile kitchen, Kochwerkstatt 0.1, on the terrace at the School of Arts Zurich—a building that lacks kitchen facilities for cooking—for a month. Jüngling was present throughout the weekdays, holding daily hour-long talks with collaborators, reflecting on past and ongoing projects, and sharing the space with students and visitors. The focus was less on public presentation and more on reflecting her practice from various perspectives while proposing an additional space for knowledge sharing. The result is the publication *Von Glutensträngen und anderen Brüchen*, which merges theory with hands-on kitchen work, exploring the cultural and sensory dimensions of food. The book offers a non-linear structure, with entries organized by date, menu, guest, and dish, allowing for multiple reading paths. The reflections move between everyday culinary acts and philosophical discussions on topics like sourdough bread, microorganisms, texture, and the relationship between food and identity.

[link to the full digital publication](#)



[...] Nach dem Gespräch mit Eva Blanke haben wir gemeinsam mit H. und J. zu Mittag gegessen: Lustiger schwarzer Reis mit Linsen, Feta und Tomaten. Einfach und simpel. H. hat Äpfel während dem Gespräch geschält und für den Dörrex gerüstet. Sie schält die Äpfel mit dem Messer und die Schale wird zur Schlaufe. Übernimmt man das Schälen von Äpfeln von der eigenen Familie? Ich brauche immer Sparschäler, wie meine Mutter und Grossmütter. Bevor Eva ging, haben wir die Wand beschriftet: Ist ein Rezept eine Landkarte? Und bildet der Geschmack davon ein Rhizom? [...]



Den Sauerbrotteig habe ich etwas vernachlässigt. Wenn ich mich Menschen zuwende, kann ich mich dann nicht so gut dem Saurenbrotteig zuwenden? Hatte er zu wenig Aufmerksamkeit? Wird das Brot jetzt sauer sein?



grains and traces

In der Kochwerkstatt0.1 trafen unterschiedliche Lebensrealitäten aufeinander. Es war nicht selten, dass ich kulinarischen Familiengeschichten zuhörte und über Familienrezepte und -traditionen sprach. Meine eigene Biografie und das «kulinarische Familienerbe» teile ich nicht nur in solchen Gesprächen, sie kommen immer wieder in meiner Praxis des Essens und Kochens zum Vorschein. So sind es Techniken, die ich von meiner Mutter und meinen Grossmüttern gelernt habe, die ich trotz langjähriger gastronomischer Tätigkeit beibehalten habe. Es sind «Familienrezepte», die ich in meine Gerichte und künstlerischen Arbeiten einfließen lasse. In ihnen verbergen sich nebst Hinweisen über Identität, Geschlechterrollen, sozialem Status auch vergangene politische Geschehnisse, die bis in das aktuelle Zeitgeschehen ihre Auswirkungen haben. Die politische Dimension von Nahrungsmitteln und deren Konsum kann lähmend und überfordernd sein. Meine Praxis des Kochens und Essens verstehe ich als eine Form des kleinen Handelns, das mich ermächtigt, mein Umfeld mitzugestalten beim Umgestalten meines Mitfeldes. Ich bewege mich in einer Mikroebene, die versucht die Makroebene besser zu verstehen. Vom Kleinen ausgehend lerne ich über die Zusammenhänge und (Nicht-)Verstrickungen zwischen «Kleinem» und «Grossem» – räumlich und zeitlich gedacht.

Durch das Teilen von Identitäten und Biografien können gemeinsam solche Zusammenhänge erkannt, greifbarer und verständlicher werden.

Um diesem Aspekt in der Kochwerkstatt0.1 Raum zu geben, habe ich meine Mutter Eva Blanke zu einem Gespräch über Töchter, Mütter, Grossmütter, Hausfrauen und Köchinnen eingeladen. Es fand sich eine kleine Runde zusammen, die zufällig nur aus weiblich gelesenen Körpern bestand. Wir sprachen über unsere Mütter und Grossmütter und deren Überbleibsel, wobei Gemeinsamkeiten und Verschiedenheiten erkannt wurden und ein «kulinarisches Familienerbe» kritisch hinterfragt wurde. Anstatt in Traditionen und deren Machtstrukturen zu verharren, kann sich im wiederholten Erzählen von Biografien und Geschichten der fortlaufende Wandel immer wieder von neuem abbilden und sich bilden – als bewusstseinsbildender Prozess.

first or after some time: there was the search for grains.
grains collected, milled, cooked or baked and eaten.

next: some grains have been put a side to give back into the soil.
they made fields, a pattern grew, and landscapes changed.

next or meanwhile: grains got domesticated. grains got manipulated and multiplied.
einkorn to literally one grain per season. diploid to hexaploid.

so next and meanwhile and now: grains are bred, traded, sowed, harvested, milled, doped, sold, fed, cooked or baked, and eaten or wasted.

they shape landscapes

they shape futures

they shape lives

they shape resistance

they shape international relations

they shape wars

they shape the global food system

27 years back I've learned the ABC to write and read.
12 years back I've read the ABCD to know who they are.

Archer Daniels Midland (ADM), Bunge, Cargill and Louis Dreyfus Company

Nona, meine Grossmutter Brigitte Blanke, war eine sehr gute Köchin mit einem ausgeprägten Geschmackssinn. Ihre penible Kritik übte sie nicht nur an ihren eigenen Gerichten, sondern auch an all den anderen «geschmackslosen» Produkten und Speisen, ihren Köch:innen und Küchen. Sie wusste, was schmeckt und was nicht. Sie kannte die Läden mit den feinsten Produkten, deren beste Zubereitung und Verkostung. Sich selbst lobte sie kaum, doch scheute sie sich nicht, anderes Essen, wenn sie es genoss, zu loben. Nona kochte mehr als Gebäck zu backen. So pflegte sie, das Brot beim Bäcker zu kaufen. Ausser den Sonntagszopf, für welchen der Teig so lange geknetet werden musste, bis er samtig, geschmeidig und zart war. Selten backte sie einen Kuchen, und zu Weihnachten gab es neben den jährlichen Wasserkrügel und Plumpudding auch herzförmige Spitzbuben. Von



Werden durch das gemeinsame Flechten von Zöpfen andere Beziehungen eingegangen?
Und was geschieht mit den während der enzymatischen Prozesse des Fermentierens geflochtenen Beziehungen? Um welche Art von Beziehungen handelt es sich?

inways of braiding

Partizipative Produktion für die Performance inways of sharing

Besuchende sind eingeladen, Wurzelgemüse zu langen, dünnen Nudeln zu verarbeiten, diese zu Zöpfen zu flechten und anschliessend zu fermentieren. über einen Zeitraum von zwei Stunden kommen mehrere Studierende vorbei. Sie flechten, lesen in den ausgelegten Büchern, schauen zu und reden miteinander.

Einen Auszug aus einem Gespräch:

H, V und M sind anwesend.

V Was ist der Vorteil dieser Form?

M Wieso Zöpfe? I just don't know [lachen]. Nein, natürlich weiss ich, wieso Zöpfe. Fermentationstechnisch könnte es von Vorteil sein, weil es bei einem Zopf relativ viel Oberfläche gibt ...

V ... genau, für die Bearbeitung ...

M ... das Wasser tritt schneller aus dem Gemüse aus, das salzige Wasser dringt schneller in das Gemüse ein und es gibt eine bessere Durchmischung. Das alles passiert schneller, weil es kleiner geschnitten ist.

Und wieso Zöpfe? Sie sind für die Performance inways of sharing, die auch eine Art Fabulation in die Zukunft ist und danach fragt, wie wir zusammen kochen und essen könnten. Ich nehme mit dem Zopf Symboliken aus der Vergangenheit auf, die etwas an sich haben, das ich schön finde, Zöpfe als Symbol der Liebe und Verbindung, häufig aber der Liebe von Frauen zu Männern, wie die zu Zöpfen geflochtenen Haare verheirateter Frauen. Der Sonntagszopf ist eine Art sinnbildliche Weiterführung der geflochtenen Haare. Diese Übersetzung in Brot (Zopf) stellen wiederum Frauen her. Das gefällt mir nicht. Wo sind die Männer? Und was heisst Liebe in diesem Sinne: Care? Eine Überlegung bei der Herstellung von Gemüsezöpfen war, mit dem Flechten die Bedeutung des Verbundenseins und der Liebe beizubehalten, sie aber von Gendernormen zu lösen.

Wenn es ein anderes Produkt ist, das einen Fermentationsprozess benötigt, wenn etwas fermentiert und sich die Bakterien austauschen und es bubbelt und gärt, könnten sich Symbolik und Zuschreibungen ändern? Das waren so meine Ideen. Dann fand ich es auch spannend, etwas auseinander zu nehmen ...

V ... und wieder in eine neue Form ...

M ... genau, die Form ist eine neue, aber der Inhalt derselbe. Wir schneiden das Gemüse auseinander und flechten es wieder zusammen.

H Schachtelhalme.

M Wir haben vorhin schon gesagt, dass dies beim Kochen konstant geschieht.

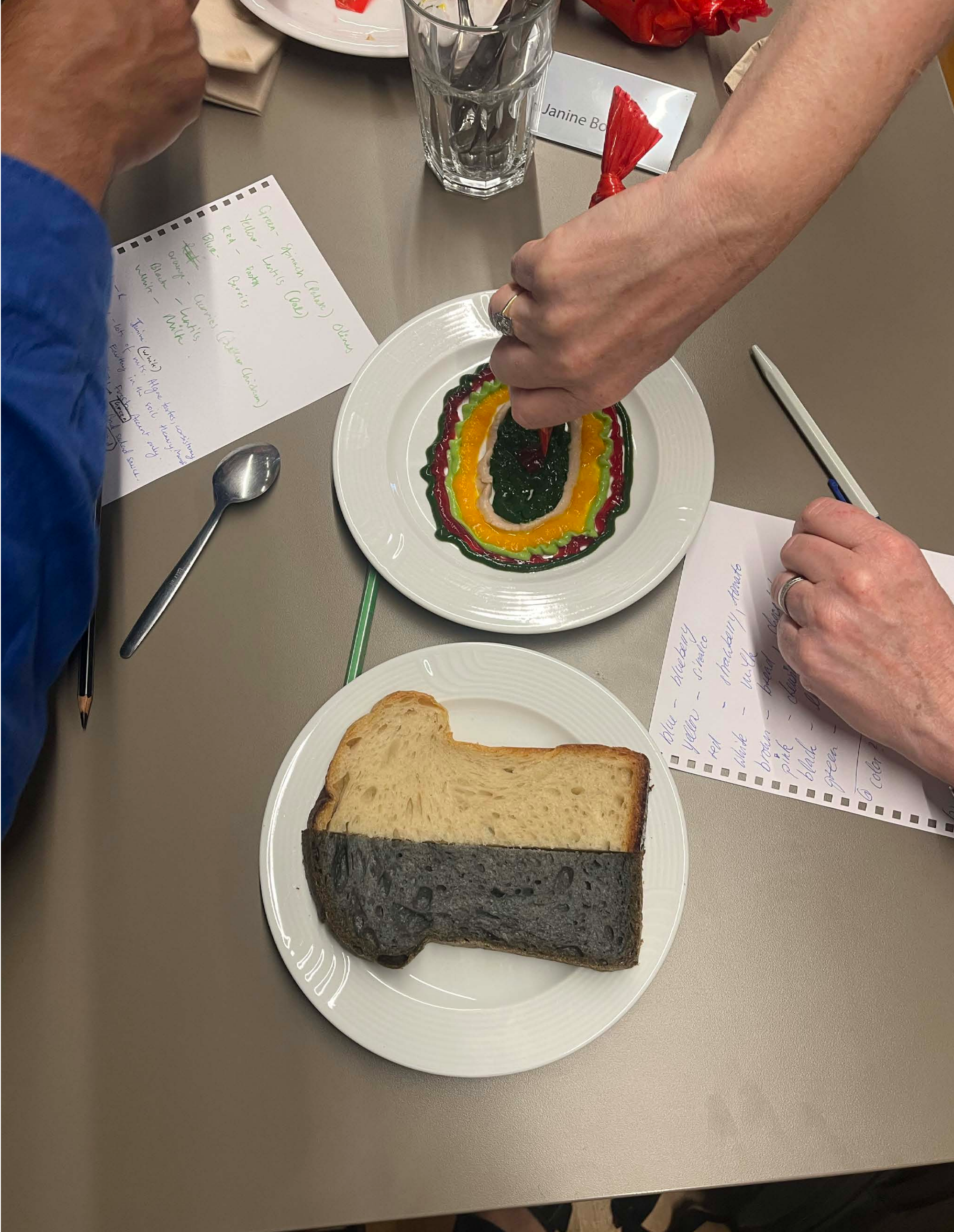
Farbe & Flavour: The Role of Color in Culinary Arts 2025

lecture and workshop

Light shapes our lives in ways we often overlook — influencing perception, guiding behavior, impacting health, and shaping the environments we inhabit. This workshop took place in a multidisciplinary conference around light and was shape towards the perception of colour while consuming food, but also when cooking and plating.

An autobiographical lecture on colors in my practice and how it shapes my processes ended with a guided experimental tasting and plating experience while posing questions about our sensorial habits and encounters.

edibles: sourdough charcoal toastbread, sourdough toastbread, pumpkinpuree, lemon puree, nettle puree, parsley puree, mint puree, olive puree, celeriac puree, orange puree, vinegar wine jelly



plating and observing. 'Luminous link' Collegium Helveticum Zürich 2025. © mj

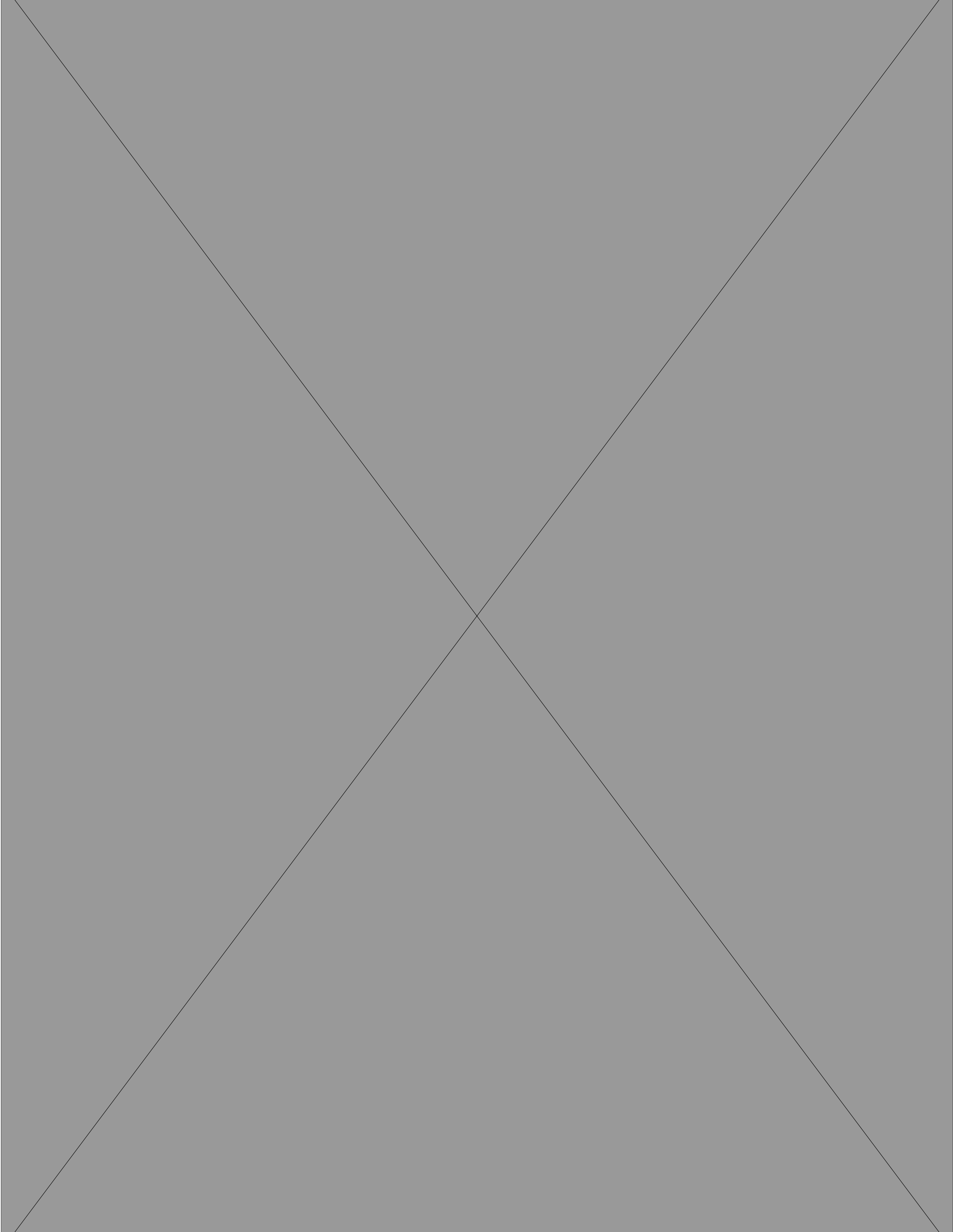
Wildkräuter (sammeln, zubereiten, essen) 2024

Wild herbs (gathering, preparing, eating) 2024

one-day workshop, feminist Salon Zurich

The ‘feministischer Salon’ is a self-organized group of FLINTA* persons from different artistic disciplines. With an experimental approach, it is intended for sharing knowledge, discussing individual working processes, and reading. In one of our sessions I shared and exchanged knowledge about foraging. While picking, preparing, and eating, we read exerpts of ‘Small Fires – An Epic in the Kitchen by Rebecca May Johnson’, discussed sensory aspects, self-sustaining possibilities, its medicinal spectrum, methodologies of orders and care work.

edibles: nettle-wild onion-rice, beech shoot gremolata, wild garlic and mustard green sourdough frybreads, magnolia-sweet pea-dandilon-sorrel-salad, salvia-lungworth lentils, fried buckhorn, and more tiny leafs





Sandwich – from where to how and what? 2023
one-day workshop, BA Graphic Design, University of Arts Zurich CH
How is history told and embedded in objects? How can food items reveal that there isn't just one history, one 'original truth', but also errors and coincidences? And what makes us believe there is a single, definitive version of a food item and its history? In this workshop, students explored the history of the sandwich, tracing its origins from the 'first' loaf of bread to its evolution into a global staple. We discussed the connection between language and food, as well as the significant influence of marketing strategies on food items. In groups, students recreated iconic sandwiches, starting from their first written recipes. Through cooking and tasting, they developed new versions, experimenting with how the sandwich is presented and consumed.

