

## Diese ganz besondere Paprika

*«Nahrung» Filme, eine Kunstaussstellung, Podiumsgespräche, Musik, ein Stadtrundgang und ein Kitchenbattle beleuchten in der roten Fabrik unterschiedlichste Aspekte eines Treibstoffs. Die Ausstellungseröffnung hat zu einigen persönlichen Gedanken angeregt.*

*von Johanna Lier*

Über Essen lässt sich nicht leicht schreiben. Es handelt sich wohl um eine Erfahrung, die gemacht werden muss. Wobei «machen muss» eine an dieser Stelle merkwürdige Formulierung ist, weil man diese Erfahrung zwangsläufig täglich macht, ob man nun will oder nicht. Über das Verhältnis, das Menschen zur Nahrung haben, darüber lässt sich eher berichten, ein Verhältnis, das eines zur Welt schlechthin ist, und fast alles beinhaltet, was menschliches Leben ausmacht. Geht es doch nicht nur um den Hunger oder die Völle, die Lust oder den Überdross, zeigen sich doch im Umgang mit der Nahrung sowohl die sozialen Konventionen, die politischen Machtverhältnisse wie auch das Bild, das sich die Menschheit von ihrer Leiblichkeit macht. Denn von der Abhängigkeit von Nahrung kann sich niemand befreien und privilegiert ist, wer wählen kann, was oder wieviel er oder sie isst. Wobei hier einem die Gier gerne ein Schnippchen schlägt und zur Unfreiheit verdammt, sehr zur Freude der Diätindustrie und der Gesundheitsämter, die sich wiederum von unserer Unfähigkeit, sinnvoll mit unserem Nahrungsbedürfnis umzugehen, ernähren.

«Mehr Zeit zum Leben». Mit diesem Slogan wirbt ein Lebensmittelkonzern für exotische Fertiggerichte. Seiner Ansicht nach gehört also die Zeit, die wir für die sorgfältige Beschäftigung mit unserer Nahrung benötigen, nicht zum Leben. Eine solche Lebensauszeit nimmt sich jedoch bis Anfang Oktober die rote Fabrik in Zürich und widmet sich ausgiebig dem Thema Nahrung: Nahrung in der Kunst, Nahrung als politische Munition, Nahrung als Historie, Nahrung im Filmskript, Nahrung als Menetekel menschlicher Grausamkeit und Perversität, Nahrung als Baustein für Hilfe und Kultur.

Mit David Höner, dem Begründer der Cuisine sans Frontière, schlendere ich durch die von Esther Eppstein kuratierte Ausstellung «Nahrung – kaleidoskopische Untersuchung eines Treibstoffs» und wir konstatieren, dass es zwar interessante Werke zu sehen gibt, aber dass sich der Hunger, oder die Lust nach Essen, nicht einstellen will. Die Exponate erzählen nicht vom Treibstoff an sich, was unsere Geschmacksnerven reizen dürfte, sondern ausschliesslich von seiner sozialen und emotionalen Funktion. Wenn ich nicht *wüsste*, dass es sich hier um das Thema Nahrung handelte, ich würde es wohl nur beim Lesen der Titel bemerken.

Lebenszeit aufgewendet haben auch die Performancekünstlerinnen Marina Belobrovaja und Ana Strika. Sie verkaufen Lose, zu gewinnen gibt es ein «Dinner for two» an einem schön gedeckten Tisch, der auf einer Bühne steht. In der Hoffnung auf Essen kaufen wir ein Los. Wir werden nicht zu den GewinnerInnen gehören, auf der Seite der VerliererInnen stehen und zuschauen müssen, wie das

Gewinnerpaar am gedeckten Tisch ausgiebig tafelt. Noch weiss niemand um die Rechnung, die zum Ende präsentiert und über tausend Franken betragen wird. Ja teuer ist dieses Essen. Über zwei Monate dauerte die Lebensmittelbeschaffung, da jedes Bestandteil des Menus in einem seiner Herkunftsländer über Kontakte zu Freunden oder Onlineshops direkt bestellt und von dort zugeschickt worden ist. Ob es sich nun um Pfeffer aus dem Iran (10 gr. Einkauf: 1.-- Fr. Transport 2.-- Fr.), oder Reis aus Japan (80 gr. Einkauf: 4.-- Fr. Transport 17.-- Fr.) gehandelt hat, bestellt wurde nur soviel, wie notwendig. Marina Belobrovaja entschädigt uns für das Nichtgewinnerlos mit Anekdoten über das Beschaffungsabenteuer und hält in Händen eine imaginäre Paprika, die es aus der Türkei nicht bis hierher geschafft hatte und schlussendlich aus Kroatien geholt werden musste. Ihre Augen leuchten. Es sei umwerfend, wie kostbar eine Paprika würde, wenn man soviel Zeit für ihre Beschaffung gebraucht habe und nur diese und keine andere für den geplanten Zweck zu verwenden sei.

Wenn man kein Essen bekommt, erzählt man sich Geschichten. David Höner berichtet von einer anderen Ausstellung in Deutschland, die sich mit der Nahrung von Astronauten beschäftigt. Obwohl sie sich mitunter über Jahre im All aufhalten und ein jeder von ihnen pro Tag eineinhalb Kilo Nahrung vertilgt, ist es möglich, einen ausreichenden Vorrat an gesunder, schmackhafter Nahrung zu gewährleisten. Man entzieht den Lebensmitteln das Wasser, in der Raumkapsel kommt die Feuchtigkeit wieder dazu und das Steak, die italienische Pasta quillt auf wie ein duftender Stocki von Knorr. Als ich später nochmals durch die Ausstellung gehe, frage ich mich vor Martin Städelis Installation «Ich. Nahrung.» – drei abgemagerte Papiermachéfiguren halten je eine zerbeulte Weltkugel in Händen – , warum es denn möglich sei, Astronauten über Jahre im All zu ernähren, nicht jedoch alle Menschen, die auf der Erde im Vergleich zu den Astronauten in direktester Nachbarschaft lebten? An Rohstoffen, Technologie und Organisationstalent fehlt es offensichtlich nicht.

Der Mensch will nicht. So mein Fazit. Und ich ziehe den Geschmack von Russ und Asche in die Nase, der von Via Lewandowskys Installation «Tischgebet» aufsteigt. Verbranntes Geschirr, verbrannte Pizza, schwarze Gläser unter dem Titel: «Verbrenne, was Du angebetet hast und bete an, was Du verbrannt hast.»

Um Brandherde kümmern sich auch Cuisine sans Frontières. Die ganze Welt ist scharf auf Palmöl, was in Kolumbien grossflächig und unter der Kontrolle von internationalen Konzernen, Grossgrundbesitzern und Regierungen gewonnen wird. Ein Milliardenprofit, gescheffelt auf den Gräbern von unzähligen Toten. Die Bauern werden von ihrem Boden vertrieben, gefoltert, getötet. Das Friedensdorf San Josecito versucht zu widerstehen, in dem es sich jeglicher Teilhabe am Krieg entzieht. Die Köche David Höner, Tom Gfeller und Ivo Müller haben dort eine kleine Schokoladenfabrik und eine Gemeinschaftsküche aufgebaut, die den Kindern pro Tag eine warme Mahlzeit und den Frauen ein zusätzliches Einkommen ermöglichen soll. Im Holzofen backen sie Brot, pressen frische Säfte und verarbeiten den Kakao mit den Schokolademaschinen zu handelsfertigen Klötzchen.

Es steht aber nicht nur der körperliche, sondern auch der soziale Stoffwechsel im Zentrum des Anliegens. Gemeinsam kochen und essen ist ein kulturelles Ritual, das Lebensfreude und Vertrauen stiftet. Man sitzt am selben Tisch, diskutiert und tauscht sich aus. Netze flicken, nennt es David Höner, den Menschen das soziale und politische Selbstvertrauen zurückgeben. Für Cuisine sans Frontières, deren Mitarbeiter alle Ehrenamtlich arbeiten, werden zum Ende des Nahrungsmonats im Restaurant Ziegel oh Lac vier Teams von Zürcher Spitzenrestaurants in einen Krieg der ganz anderen Art ziehen. Kitchenbattle. Die Gäste und eine Fachjury entscheiden, wer gewinnt. Der Erlös geht an den Verein Cuisine sans Frontières für zukünftige Projekte in Brasilien, Ecuador und Albanien.

Ich nehme vom Buffet ein mit Käse und Spinat gefülltes und in Öl ausgebackenes Ding. Die Ausstellung und die BesucherInnen verschwinden für einen Augenblick aus meinem Focus. Es zählt nur mein Hunger, das knusprige Ding in meinen Händen, Mund und Magen. Ich esse. Also lebe ich.

*«NAHRUNG in der roten Fabrik – ein polymorphes Festival zu vielfachen Aspekten des Phänomens Nahrung.» Noch bis zum 3. Oktober 2009. Info: [www.rotfabrik.ch](http://www.rotfabrik.ch). Cuisine sans Frontières: [www.cuisinesansfrontieres.ch](http://www.cuisinesansfrontieres.ch). «Dinner for two»: [www.globalesessen.wordpress.com](http://www.globalesessen.wordpress.com)*