

Museen und Kunstschaffende entdecken die Gastronomie und ihre Symbolik

# Der Koch im Kunsthaus

**Martina Gradmann** Zahlreiche Museen beschäftigen sich mit Gastronomischem.

«Wie merkwürdig, ein hellgelber Koch vor einem düsteren Schwarzwaldgasthaus.» Auch die Audiostimme zur Ausstellung von Katharina Fritsche im Zürcher Kunsthaus wundert sich. Ist das Museum ein Gasthof oder eine feierliche Konsumausstellung? Oder will uns die Künstlerin mit ihrem real wirkenden Koch suggerieren, hier werde einem Kunst auf dem Tablett serviert? Die Skulptur des hellgelben Koches ist ein 3-D-Print eines real existierenden Kochs und wirkt auf den Zuschauer leicht melancholisch. Auch das düstere Gasthaus im Hintergrund wirkt alles andere als einladend. Hat die Künstlerin ein derart schlechtes Bild der Gastronomie oder will sie etwas ganz anderes aussagen? Bei dieser Figur zeigt sich der Humor von Katharina Fritsche, belehrt der Sprecher. So versinnbildliche die Kochmütze das phallische Symbol, also das Männliche, und das düstere Gasthaus das Empfangende, also das Weibliche.

**Essen und Trinken** haben seit jeher in der Kunst ihren festen Platz. Man denke nur an die unzähligen Stillleben, an das berühmte Bild Edouard Manets «Déjeuner sur l'herbe» und zahlreiche andere. Gasthäuser und Vergnügungsorte, Menschen, die sich darin aufhalten oder für deren Betrieb sorgen, haben auch Maler wie Henri de Toulouse-Lautrec oder Gauguin inspiriert. In ihren Werken wird das oft einfache Vergnügen des Essens und Trinkens begleitet von «nürchiger» Unterhaltung dargestellt. Denn ein Restaurantbesuch hatte während des 18. und 19. Jahrhunderts viel mit der Gesellschaftszugehörigkeit zu tun. Vor allem die Oberschicht zog es vor, zu üppigen Festessen ins eigene Haus zu laden. Denn «Essen ist ein Machtmittel», weiss Karin Renold, Ausstellungsmacherin und Ethnologin, welche gemeinsam mit Franziska Rüttimann die Ausstellung «Essen und Macht» im Mhlerama in Zürich konzipiert hat.



Der Koch als phallisches Symbol? Sujet einer Ausstellung im Kunsthaus Zürich.

**Gastgeber hätten** schon immer zu üppigen Gelagen geladen, um einerseits ihren Reichtum zu präsentieren und andererseits Freunde und Verbündete günstig zu stimmen, weiss sie. Die Ausstellung will denn auch nicht den genüsslichen, sondern den sozialen und politischen Aspekt des Essens zeigen. Mit Nahrung könne der Mensch aber Macht ausüben, sagt sie. Einerseits, indem er ein Lebewesen esse, andererseits, indem er Nahrung ent-

ziehe. Die Ausstellung zeigt, wie die Nahrungszufuhr bewusst von Krieg führenden Mächten unterbrochen wurde, um die Gegner mürbe zu machen, oder wie die Nahrungsverweigerung in Form von Hungerstreiks auch noch heute als politisches Druckmittel eingesetzt werde. «Macht muss aber nicht primär negativ sein», sagt die Ethnologin, «man denke nur an die Macht der Verführung durch das Essen.»

**Als kulturelles Gedächtnis** der Gastronomie, Hotellerie sowie der Ess- und Trinkkultur, gilt das Schweizerische Gastronomiemuseum im Schloss Schadau bei Thun. Dort werden Literatur, Dokumente und Geräte gesammelt, konserviert und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Zu bestaunen gibt es unter anderem das kleinste Rezeptbuch der Welt, viele Geräte aus vergangenen Zeiten, die in der heutigen Gourmet-Küche wieder ein Comeback erleben. Über die Menschen in den Hotels und den Grossküchen von damals erfährt der Besucher allerdings wenig. Mehr über die vielfältige Welt der Ernährung erfährt man im Alimenterium in Vevey. Dauerausstellungen zeigen die Verarbeitung von Rohprodukten, bei denen man den Köchen über die Schultern schauen und auch Fragen stellen darf. Essen, Einkaufen und Verdauen sind weitere Ausstellungen, die viel Wissenswertes zum Thema vermitteln.

**Auch Getränke wie Bier** und der dazugehörige Herstellungsprozess sind immer wieder Gegenstand von Ausstellungen. So wird im Ritterhaus in Bubikon noch bis zum 18. Oktober die Ausstellung «Frauenbier und Männerbräu» gezeigt, die von der Geschichte und Herstellung des Gerstensaftes von damals bis heute erzählt. Bier, das heute als eher männliches Getränk gilt, wurde früher vor allem von Frauen hergestellt. Doch weil man das Geheimnis der Hefe noch nicht kannte, wurden Bier brauende Frauen oft als Bierhexen verschrien. Auch der Stammtisch als Ort der Begegnung kommt in der Ausstellung nicht zu kurz und an den Brau- und Schautagen zeigt eine regionale Kleinbrauerei auf einer mobilen Brauanlage anschaulich den Prozess des Bierbrauens.

## En bref

A côté des musées classiques consacrés à l'hôtellerie-restauration, tels l'Alimenterium à Vevey ou le musée de la gastronomie à Thonon, des musées d'art s'occupent actuellement de sujets hôteliers ou de restauration.

Teil des Projekts «Swiss Taste of Switzerland»

## Zermatter Hotel Alpenhof hebt mit der Swiss ab

**Rührmousse** mit Hirschtrockenfleisch, «Gommer Cholera», Truthahn-Steak nach Walliser Art und zum Dessert Tarocco-Orangen mit Kondensmilchglace und «Gommer Täter» und dazu einen feinen Reinsaft der Walliser Kellerei Adrien Mathier in Salgesch. Diese und weitere kulinarische Spitzenleistungen aus der Küche des Hotels Alpenhof in Zermatt können Swiss-Passagiere in der Business- und der First-Class auf Langstreckenflügen geniessen.

**Im Rahmen** des Projekts «Swiss Taste of Switzerland» hat Küchenchef Heinz Rufibach keinen Aufwand gescheut, der vielzahlenden Swissskundschaft ein Fluglerlebnis der besonderen Art zu bieten. «Die Ausrichtung meiner Gerichte bezieht sich als Alpenmediterrän, also eine eigentliche Ferienküche mit gewis-



Oliver Fischer, Executive Chief Gate Gourmet; Sarah Klatt-Walsh, Director Head of Inflight Swiss, Heinz Rufibach und Diego Mathier, Mathier Weine (v.l.).

sem Freiraum», so der Cuisinier. Dabei habe er vor allem die Swisssness im Auge gehabt. Diese kommt beispielsweise auch bei der Tablettvariation oder der Pinot-Noir-Sausagereduktion mit Ricola ausgeprägt zur Geltung.

**Die spezielle Aufgabe**, Gerichte für Flugpassagiere zu kreieren, bezeichnet Rufibach trotz des riesigen Zeitaufwands als Ehrensache. Seit fast einem Jahr hat der Alpenhof-Chefkoch monatlich drei Tage bei Gate Gourmet am Flughafen

Zürich mit Testkochen verbracht. «Ohne grosszügige Unterstützung des eigenen Betriebs ist ein solches Projekt nicht realisierbar», lobt Rufibach den Hotelbesitzer, Hans-Peter Julien.

**Natürlich verspricht** sich das Zermatter Hotel wie die 26 Swiss-Taste-Partner vor ihm durch die Präsenz auf den Swiss-Flügen nicht zuletzt einen Imagegewinn. Und nicht zuletzt profitiert auch Zermatt Tourismus vom Engagement des Hotels Alpenhof. Wie der neue Marketingleiter Marc Scheurer betont, wird Zermatt in der neusten Ausgabe des Inflight-Magazins und an Bord mit einem Film vorgestellt. Auch wenn das für die aus Zermatter Sicht kulinarisch leer ausgehenden Passagiere in der Economy-Class nur ein ganz kleiner Trost sein dürfte. **hu**

## SCENE

Jubiläum «The Pirates» Hinwil

### Drei Jahre in fünf Tagen gefeiert



In Hinwil hat «The Pirates» zu seinem 3-jährigen Bestehen eine grosse Jubiläumsparty veranstaltet. Die Live-Band «Karaoke from Hell» rockte auf der Bühne, die Piratengäste im Restaurant. Verschiedene DJs und Bands traten während der fünf Feiertage auf. Rund 10000 feierten zusammen mit den verantwortlichen Piraten; Feuer-, Zauber- und spektakuläre Stunt-Show inklusive. Derweil gehen die Vorbereitungen am neuen Standort im sanktgallischen St. Margrethen weiter, der voraussichtlich Ende Oktober seine Luken öffnet. [www.thepirates.ch](http://www.thepirates.ch)

### Rauchverbotsabstimmungen

#### Ende Feuer in Genf und St. Gallen

Die Mehrheit der Genfer und St. Galler Bevölkerung hat sich gegen eine Lockerung des jeweiligen Rauchverbots ausgesprochen. Mit 81,7 Prozent der Stimmen bestätigten die Genferinnen und Genfer das seit 2008 herrschende Rauchverbot in öffentlichen Räumen deutlich. Im Ostschweizer Kanton sind ab Mitte nächsten Jahrs nur noch unbediente Fumoirs erlaubt. Das Volk sagte mit 69433 zu 48172 Stimmen Ja zur Initiative «Schutz vor dem Passivrauchen für alle». Die gegenteilige Initiative «Freiheitliches Raucher-gesetz für den Kanton St. Gallen» fand mit 64748 zu 49226 Stimmen keine Zustimmung.

### Rauchverbot Tatsache

#### Berner Restaurants mit weniger Umsatz

Die Berner Restaurants leiden unter dem Rauchverbot, das seit dem 1. Juli in Kraft ist. «Aus allen Regionen hören wir, dass die Umsätze zurückgehen. In Stammtisch-Lokalen und Bars verzeichnen wir gar dramatische Umsatzeinbußen», sagt Casimir Platzer, Präsident von GastroBern. Besonders bedrücke ihn, dass der Stammtisch nahezu tot sei: «Diese soziale Aufgabe des Gastgewerbes verschwindet offenbar komplett.» Selbst in den Ess-Restaurants gehen die Leute nach dem Essen früher, der Kaffee entfällt. Um das Ausmass der Umsatzrückgänge zu erfassen, wird GastroBern im Herbst eine Mitgliederumfrage starten. [www.gastrobern.ch](http://www.gastrobern.ch)

### Alkoholverbot

#### 0-Promille-Grenze für alle Autofahrer



Die Stadt-St.-Galler-Stiftung Suchthilfe hat in ihrem Alkohol-konzept die Massnahme aufgeführt: «Senkung der Promillegrenze beim Autofahren». Die Suchthilfe möchte nun von St. Gallen aus einen politischen Vorstoss bis auf Bundesebene lancieren, damit künftig alle Autofahrer in der Schweiz nur noch mit 0 Promille fahren dürfen. Das Thema soll dann bereits in der Fahrtschule mit den jungen Erwachsenen angegangen werden.