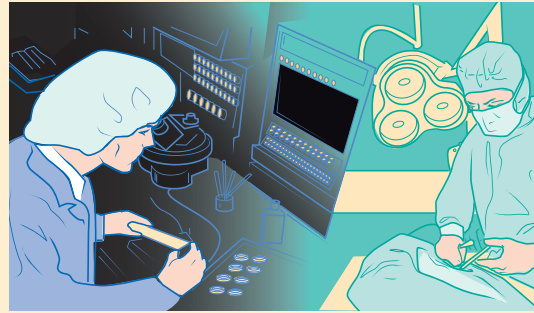


notiert



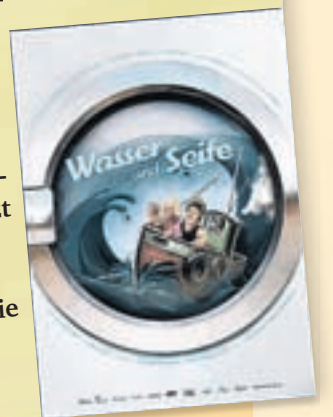
35 > Zeitreise
Jelineks «Rechnitz (Würgeengel)» in Zürich.



37 > Medizintechnik
Tüftler im Dienste des Arztes.

Charlie spielt Seifenmord

Heute Abend unbedingt fernsehen: Haben Sie gestern den Charlie-Chaplin-Themenabend auf Arte verpasst? Um 21 Uhr kann auf dem gleichen Sender «Moderne Zeiten» nachgeholt werden. Weiter gehts mit Bette Davis in «Teuflisches Spiel». Eine sozialkritische Komödie um 22.15 Uhr auf Super RTL passiert nicht oft. Jetzt haben Sie 10 Minuten Zeit, schnell aufs WC und dann, ab 0.30 Uhr auf ZDF den Hamburger Dokumentarfilm «Wasser und Seife» von Susan Gluth anschauen, um die Nacht französisch ausklingen zu lassen mit «Alte Damen morden gründlich», 1.30 Uhr, 3sat asa



Arpad Dobriban

«Wer nur noch in Bildern lebt, stirbt»

NATHALIE BAUMANN, Düsseldorf

Der ungarische Künstler Arpad Dobriban kocht gegen den Verlust der Tradition bei der Speisebereitung an. Testessen in der Geschichts-Laborküche.

Entnervt und ermattet klopfen wir an die Tür eines Hinterhauses im Düsseldorfer Industriequartier. Der Zug tat sich schwer damit, Anschluss zu finden. Die Standardküche des Bordbistros liess uns kalt. Dem Taxifahrer mussten wir sagen, was lang geht. Arpad Dobriban lässt uns eintreten in sein geräumiges, mit robusten Möbeln und erdigen Teppichen ausgestattetes Wohnatelier. Er setzt griechischen Kaffee auf und erkundigt sich, wie es um unseren Hunger bestellt sei. Der sei da, melden wir.

Arpad Dobriban, 1957 im ungarischen Komlo geboren, schneidet zwei Scheiben Schwarzbrot ab und steckt sie in den Toaster. Er holt die Butter aus dem Kühlschrank und ein grosses Stück Schinkenspeck, das im Unterschied zu dem, was sonst auf den Tisch kommt, noch sehr nach Tier aussieht. Mit einem ebenso grossen Messer hobelt er einige dünne Scheiben davon ab. Fertig ist das Vesperplättchen. Es riecht nach Rauch und nach Keller.

VERLEUMDUNG. Auf unserem Teller liege das, was um das Tier herumwachse, sagt er. Speck. Reines Fett eigentlich

Fortsetzung auf Seite 33



Arpad Dobribans Eat Art.
 «Churur – Milch für unterwegs», 2006. © Pro Litteris

ANZEIGE

Nabucco · Rigoletto · Der Troubadour · La Traviata · Aida

DIE GROSSE GIUSEPPE VERDI GALA

präsentiert von der Grossen Oper Polen unter der Leitung von Marek Traez

Die schönsten Szenen Italienischer Opern

DI. 29.12.2009 20.00 UHR

BASEL STADTCASINO

Ticket-Hotline: 0900 552 225 (SFr 1.-/Min.)

eventim.ch Tickets an allen VVK-Stellen der CTS Eventim, der schweizerischen Post, Manor und der SBB. **act** ENTERTAINMENT

Infos und weitere Events unter: www.topact.ch

Kreatives Gasgebilde

«Pop Basel» von Marc Krebs – das Buch zur Basler Musikszene



Nischenplayer. Speck-Sänger Lars Wenger und Bassist Marlon McNeill im «Hirsch». Foto Marlon McNeill

NICK JOYCE

Der Musikjournalist und BaZ-Redaktor Marc Krebs dokumentiert in seinem Buch «Pop Basel» 50 Jahre Beat, Rock, Punk, Hip-Hop, Techno und Reggae am Rheinknie. Ihm ist ein fragmentarisches Porträt einer zersplitterten Szene gelungen.

Es braucht viel Ausdauer, eine derartige Herkulesarbeit zu Ende zu führen. Um die

36 Musiker und Musikerinnen, Veranstalter und Medienleute stellt Marc Krebs im Buch «Pop Basel» vor, in den 16 historisch beziehungsweise thematisch gegliederten Kapiteln kommen weitere Szenekenner zu Wort. An die vielen einsamen Stunden, die der Popredaktor der BaZ und Co-Autor Andreas Schneiter mit Recherchieren und Schreiben verbracht haben, mag man gar nicht denken, von den

vielen Interviews ganz zu schweigen.

GROSSZÜGIG. Die Mühe hat sich gelohnt: «Pop Basel» ist ein informatives «Who's who» der Basler Szene geworden, das auch durch grosszügige Gestaltung und reiche Bebilderung besticht. In den ganzseitigen Porträts des Fotografen Matthias Willi guckt der Baselbieter Rapper Taz aus dem Waldenburgerbähnli, Konzert-

veranstalter Marlon McNeill sitzt im Musikeller des «Hirscheneck», als Ex-Punk posiert die Schauspielerin Bettina Dieterle auf dem ehemaligen Gelände der Alten Stadtgärtnerei. Dazu kommen etliche Archibilder und ein fotografischer Streifzug durch Basler Proberäume. An Atmosphäre mangelt es «Pop Basel» nicht.

Gerne blättert man in dem 288 Seiten starken Band und

liest dabei viel Herzerreisendes (so etwa den Leidensweg des Singer-Songwriter-Veterans Roli Frei), Aufschlussreiches (das Interview mit den Machern Jeanny Messerli und Philippe Cabane vom nt/areal) und Witziges (das Gespräch mit dem Langzeit-Allrounder Dave Muscheidt von d'Schmiir). Nicht alle Porträtierten vermögen den ihnen eingeräumten Platz zu rechtfertigen: Gar bodenständig kommen einige herüber, wie Handwerker, die überrascht sind, dass sich jemand für ihre Arbeit interessiert.

NÜCHTERN. Anders als bei Veranstaltern gehört es nicht zu den Kernkompetenzen von Musikern und Musikerinnen, druckreif reden zu können. Trotzdem vermisst man bei der Lektüre Träume, Visionen und Konzepte. Am Rheinknie ist man erschreckend illusionslos, und in Anbetracht der geringen kommerziellen Möglichkeiten in der Schweiz kommt die Nüchternheit der Basler nicht ganz überraschend. Dass grosse Talente wie Taz ihre Profihoffnungen aufgeben und sich ins Arbeitsleben zurückziehen, kann ihnen keiner verübeln.

Als Werbeträger für die hiesige Szene sieht «Pop Basel» oft über ihre Schwächen hinweg und behandelt stattdessen regionsübergreifende Themen wie die Wichtigkeit des Internets, den Kollaps der Plattenindustrie oder das Musikprogramm bei DRS 3. Von grösserem Interesse wäre der mangelnde Zusammenhalt innerhalb der Szene und die daraus resultierende Unfähigkeit, Kräfte zu bündeln

und nach aussen zu tragen. Dave Muscheidt, immer für markige Sprüche gut, bringt es auf den Punkt: «Wenn man hier bleibt, kommt man nirgends hin.»

BLOCKIERT. Ganz so schlimm ist es nicht. Baschi und die Lovebugs haben den Sprung über den Lächerligaben geschafft, ohne den Fusshalt in Basel aufgeben zu müssen. Das allerdings nur dank der Hilfe eines tatkräftigen Managements im Zürcher Kreis 5. Basel fehlt es offensichtlich am Vernetzungswillen, und das schon lange: Bereits 1981 stellte der Berner Dänu Siegrist, seit Langem bei der Geschäftsstelle des Rockfördervereins RFV aktiv, szeneninterne Blockaden fest; daran scheint sich seither wenig geändert zu haben.

Marc Krebs deckt dieses Manko eher en passant auf. Sein «Who's who» führt allerdings eine Serie von Einzelkämpfern und Einzelkämpferinnen vor und zeigt so das hiesige Musiktreiben so zersplittert, wie es tatsächlich ist. Wobei die Basler Szene mit diesem amorphen Zustand kaum allein dasteht. Vielleicht entpuppt sich jede nach aussen kohärent scheinende Szene als kreatives Gasgebilde, wenn man so genau hinsieht, wie das Marc Krebs und Co-Autor Andreas Schneiter in «Pop Basel» getan haben.



Marc Krebs: «Pop Basel – Musik- und Subkultur». Unter Mitarbeit von Andreas Schneiter. Christoph Merian Verlag, Basel 2009. 288 S., mit CD ca. Fr. 39.–

Arpad Dobriban

Fortsetzung von Seite 31

und heute verpönt. Meist zu Recht, findet er, denn «das, was heute unter Speck vom Ladentisch geht, ist eine bössartige Verleumdung». Hungrig beissen wir in das hausgemachte Schinkenbrot und merken, dass das Tier in ihm in der Tat widerständiger ist als die glibbrigen Tranchen in den handelsüblichen Sandwiches. An das viele Kauen muss man sich erst wieder gewöhnen. Auch daran, dass es hin und wieder knorbel zwischen den Zähnen.

«Fett» heisst auch eines der Werke, die Dobriban im Rahmen der «Eating the Universe»-Ausstellung in der Kunsthalle Düsseldorf zeigt (siehe nebenstehender Text): Eine vierteilige Komposition aus Schweinefett, Rauch, Salz und Zwiebeln, die nicht nur in olfaktorischer Hinsicht die ganze Aufmerksamkeit auf sich zieht. Sinnigerweise hängt sie dort in unmittelbarer Nähe des «Bread Bed» von Jana Sterbak – einer Matratze aus Brotteig, die auf Eisengitter gebettet ist. Mahlzeit. Das Nickerchen danach.

GASTMAHL. In Dobribans Küche fesselt uns derweil ein organisches Objekt, das wir lebensmittelkategorisch nicht einordnen können. Am ehesten noch sind es Wurzeln, denken wir, doch ist es «Churut», was wiederum kein Kraut, sondern Milch ist. Milch für unterwegs, während Wochen getrocknet und auf diese Weise haltbar gemacht. Mit Petersilie und Sellerieblättern gewürzt. Mit dem Schabziger vergleichbar. Das Rezept wird nur noch auf einem kleinen Flecken auf der Weltkarte zubereitet. Von Angehörigen der armenischen Volksgruppe in Siebenbürgen.

Ehe Dobriban vor rund zwanzig Jahren das Kochen zu seinem Medium machte, studierte er Bildhauerei. In München, Berlin und Düsseldorf, unter anderem beim Videokunstpionier Nam June Paik. Ausschlaggebend für seine Hinwendung zur Eat Art war eine Begegnung mit Peter Kubelka, der von 1980 bis 2000 an der Frankfurter Städelschule die weltweit erste Klasse für Film und Kochen als Kunstgattung leitete. Dobriban sieht sich als Konzeptkünstler («Ich erfinde ja nichts»). Er konzipiert Gastmah-

le, wobei er sich das Kochen selbst beibrachte. Seine Schaussen tragen Namen wie «Männlich-Weiblich, die Luft in den Speisen» oder «Die ewige Wanderung nach Westen» und er verabreicht sie dem Publikum mit kulturhistorischer Unterfütterung. Oral History im doppelten Wortsinn.

ENTFREMUNG. Eine gustatorische Reise in die Vergangenheit war auch «Mannheim schmecken – Versuch zur Rettung der Hauskocherei» (2007). Dafür spürte er traditionelle lokale Rezepte auf, kochte sie nach und kredenzte sie den alteingesessenen Stadtbewohnern. «Beim Kochen entsteht Wertigkeit mit der Zeit», sagt er. Ob etwas wirklich schmecke, zeige sich erst, wenn es sich über die Jahre hinweg halte. «Innovation entsteht nicht durch Gewalt.»

Dobribans Arbeiten sind auch ein Plädoyer für das Interdisziplinäre des Kochens, das er zunehmend gefährdet sieht: «Die Ethnologen sammeln Rezepte, kochen sie aber nicht nach.» Und die Anwender, die Gastroszene, scherten sich wenig um das kulinarische Erbe. Das gehe verloren, ebenso wie der Geschmack. «Bitter ist auf verlorenem Posten», sagt er. «Das will keiner mehr.» Man habe dem Chicorée und der Aubergine das ausgetrieben, was sie in ihrem Wesen ausmache. Was bleibe, sei das Bild eines Gemüses ohne seine Substanz. «Es gibt eine starke Tendenz, nur noch in Bildern zu leben. Wer nur noch in Bildern lebt, stirbt.»

In gewisser Weise ist das Projekt, das er im Januar im Rahmen der Düsseldorfer Ausstellung vorstellt – «Mitteilungen des Wohlgeschmacks» –, auch eine Massnahme zur Rettung der Artenvielfalt. Die Kernfrage, die er sich dabei stellt: Wozu gibt es Geschmack auf der Welt? «Biologisch betrachtet ist Geschmack ein Kommunikationsmittel. Eine Pflanze teilt uns mit, ob sie gegessen werden will oder nicht.» Kirschen zum Beispiel wollen das unbedingt, weil sie sich so fortpflanzen. Wie es um die biologischen Ambitionen der Aprikosen steht, kümmert uns einstweilen nicht. Von Arpad Dobriban zu einem Mus verarbeitet, liegen sie vor uns. Und sie werden gegessen, auch wenn sie darüber sauer sind. Das ist bitter.

Das grosse Fressen

«Eating the Universe – Vom Essen in der Kunst»

NATHALIE BAUMANN

Eine selbsterstörerische Küche, eine Serie von Reibekuchen an der Wand: Die Kunsthalle Düsseldorf kocht die Eat Art auf. Man wird daran satt.

Mit dem Essen spielt man nicht. Sagte die Mutter und wischte entnervt die Riz-Casimir-Sauce vom Boden. Der niederländische Künstler Zeger Reyers verschleudert Curry im grossen Stil. Nicht nur Curry. Seine rotierende Küche demonstriert sich laufend selbst. Inklusive Inventar. Es kracht, spritzt, stäubt. Mit dem Essen spielt man nicht. Spiel oder Ernst? Kunst.

Als wäre man nicht schon satt vom Zuschauen und Riechen, servieren Töchter mit knapper Schürze und hockhakenartigen Schuhen Amuse-Bouches. Ein fischiges Mousse, frisch gespritzt. Geschmacklos? Kunst. Gelungene Kunst. Uns wird etwas flau im Magen. Leicht bekommen stapfen wir in die Ausläufer eines Zuckerbergs, der einem Einkaufswagen entronnen ist. Er stammt von Thomas Rentmeister und ist titellos. Wir nennen das «Überzuckerung der Verbrauchergesellschaft» und

wischen uns ein paar Saccharose-Körner vom Schuh.

«Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen.» Das geflügelte Wort, eingestickt in ein Überhandtuch, gilt heute als Gründungsmanifest der Eat Art und steht am Anfang der Ausstellung. Daniel Spoerri nutzte das Tuch 1969 als Basismaterial für seine gleichnamige Collage mit Essgeschirr.

VERWERTUNG. Bereits ein Jahr früher hatte Spoerri am Düsseldorfer Burgplatz ein Restaurant eröffnet. Programmatisch stand es zwischen Hausmannskost und Nouvelle Cuisine, an den Wänden hingen Spoerris Werke – unter anderem die berühmten Faltenbilder, welche die Hinterlassenschaften von Tischgesellschaften dokumentierten. Resteverwertung, Ab-Fall.

Während ein Teil der Ausstellung retrospektiv angelegt ist, zeigt ein zweiter eine breite Palette von jüngeren Positionen. Der Boom von Bio, Kochshows und Ernährungsratgebern macht auch vor der Kunst nicht halt. Auch wenn die Arbeiten ein he-

terogenes Bild abgeben, so verbindet sie doch das Prinzip der Vergänglichkeit, der Verderbnis. Organisches zerfällt. Gegegessen, verdaut, ausgeschieden. In Anbetracht von soviel Allzumenschlichem geradezu paradox wirkt das Schild an der Museumstür: «Wir bitten Sie, das Rauchen und Trinken in den Ausstellungsräumen zu unterlassen.»

Jetzt steigt uns der Duft von abgestandenem Frittieröl in die Nase. An der Wand hängt, mit Nägeln befestigt, eine Serie von Reibekuchen von Judith Samen. Davor montiert eine einfache Herdplatte und die Pfanne, die das alles verbraten hat. Wie lange es wohl dauert, bis die Delikatesse von einem grau-grünen Pelzmantelchen überzogen ist?

VERSUCHUNG. Mit Pilzen arbeitet auch Philip Ross. Der amerikanische Künstler beobachtet sie seit etwa zwölf Jahren. «Mycocatenary» ist ein In-Vitro-Zucht-Projekt, in dessen Zentrum der glänzende Lackporling steht: «Ganoderma lucidum». In Japan wird dieser Pilz in Kombination mit Hibiskus zur Stärkung des Immunsystems getrunken. Wir nippen an der uns gereichten Tasse und wöhnen uns kurzfristig in einer Gesundheitsmesse.

Draussen vor der Tür gibt es Würste auf dem Grill. Das gehört noch zur Ausstellung, könnte aber genauso Teil der Düsseldorfer Fressmeile sein. Der nahtlose Anschluss von Kunst an den Alltag. Die Grundidee von Eat Art. Zeit für einen Digestif!

» **Eating the Universe.** Vom Essen in der Kunst, bis 28. Februar 2010. www.kunsthalle-duesseldorf.de



Auf das Eisengitter gebettet. Matratze aus Brotteig – «Bread Bed» von Jana Sterbak, 2006.

Foto Denis Labelle