



Tischbild Nr. 81 vom 24. Februar 2018 für Deborah Keller und Yves Netzhammer.

## TISCHBILDER

### Malen für Gäste – mit Gemüse und Saucen, Salaten, Fischen und Fleisch

Das erste *Tischbild* entstand am 26. Mai 2016 aus einer Laune heraus. Der Besuch einer Freundin aus meiner Schulzeit stand unmittelbar bevor. Wie üblich hatte ich für den Aperitif allerlei Gemüse gekauft, das ich in Stücke schneiden und roh mit dem einen oder anderen Dip servieren wollte. Ich war allerdings etwas spät dran und so beschloss ich spontan, die Rohkost direkt auf den Tisch zu legen – genauer auf eine schwarze Linoleumplatte, die ich mir kurz zuvor angeschafft hatte. Das Resultat gefiel mir so gut, dass ich es mit meinem Mobiltelefon fotografierte – und bei nächster Gelegenheit die Vorspeisen erneut auf den Tisch drapierte.

Was als Zeitersparnis begann, hat sich unterdessen zu einer recht aufwändigen Geschichte entwickelt. Oft denke ich jetzt am Morgen schon darüber nach, wie ich das *Tischbild* gestalten will und welche Zutaten ich dafür brauche. Meist hat das Layout jetzt auch etwas mit den Gästen zu tun, die ich erwarte. Und der Akt des Auslegens selbst hat sich mittlerweile zu einer kleinen Performance entwickelt, die mich oft ganz schön in Atem hält. Denn man kann mit dem Auslegen nicht beliebig früh beginnen, sieht das Gemü-

**Tischbilder** | Die Tischbilder stellen ornamentale oder narrative Arrangements aus verschiedenen Nahrungsmitteln auf schwarzen Tischplatten oder Tischtüchern dar. Diese Arrangements sollen unmittelbar nach Abschluss ihrer Erschaffung möglichst integral verzehrt werden. Die Tischbilder bestehen zu einem großen Teil aus rohem oder gedämpftem, manchmal auch fermentiertem Gemüse und aus Früchten der jeweiligen Saison. Hinzu kommen Saucen aller Art, Salate, Wurstwaren, Käse, rohe, marinierte oder geräucherte Fische, Tartars aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, Terrinen, Pilze, Brote und so fort.



Tischbild Nr. 111 vom 26. November 2018 für Lena Eriksson und Marianne Burki.



Nr. 1 vom 26. Mai 2016 für Sabine Brunner | Nr. 61 vom 5. Oktober 2017 für Deborah Keller, Claudia Jöles und Eveline Suter | Nr. 141 vom 1. August 2019 für Gabriela Christen.

se sonst beim Eintreffen der Gäste nicht mehr richtig frisch aus. Selbstredend nehme ich die Bilder nun auch nicht mehr mit dem Telefon auf, sondern mit meiner Systemkamera und leuchte die Szene mit einem großen Blitzgerät aus.

Wie das *Tischbild* herauskommt, kann ich vor dem Auslegen nicht sagen – mal gelingt es, mal geht etwas schief, mal wird es richtig schön, mal stimmt es am Ende einfach nicht ganz. So gesehen komme ich mir bei dieser Arbeit immer ein wenig wie ein Maler vor, dem ja auch nicht jedes Tableau gleichermaßen reüssiert. Im Unterschied zum Maler aber, der seine Leinwand je nach Lage aufbewahrt, zu einem späteren Zeitpunkt überarbeitet, vielleicht auch gänzlich übermalt oder gar entsorgt, führe ich meine Tischbilder immer demselben Schicksal zu: dem Verzehr im Kreis meiner Freunde. Dabei bedienen sich die Gäste vom Tisch wie von einem Teller, direkt mit den Händen oder, wo es die eine oder andere Zubereitung nötig macht, mit Hilfe von Besteck.

2019 führe ich dieses Format, das bisher meinem privaten Raum vorbehalten war, auch in die Öffentlichkeit hinaus. In Zusammenarbeit mit der von Isabelle Haerberlin ins Leben gerufenen *Association Épices* werden für die Vernissagen von La Kunsthalle in Mulhouse jeweils vier bis acht solche Tischbilder ausgelegt. Diese neue Situation erfordert eine viel genauere Planung, denn es geht um größere Mengen und ich muss die Auslegearbeit delegieren.

In der Folge entstehen weitere Tischbilder für eine mehr oder weniger große Öffentlichkeit in Murrhardt, Luzern, Belgrad...