



Finissage im Kunstraum Eck am 18. Januar 2020, von der Straße aus gesehen. (Bild Sadhyo Niederberger)

NOVEMBER 2019 BIS JANUAR 2020 – AARAU: KUNSTRAUM ECK

REISE DURCH DAS SCHWEIN

Im Kunstraum Eck stelle ich jede Woche ein anderes Organ vom Schwein vor, das kulinarisch heute kaum noch zu Ehren kommt. Dazu passend erläutere ich Sprichwörter und Legenden aus Lemusa, in denen diese Stücke eine besondere Rolle spielen.

Die meisten Menschen teilen die Ansicht, dass man von Tieren, wenn man sie schon schlachtet, auch möglichst viele Teile verzehren sollte. Viele Stücke aber, namentlich aus dem Bereich der sogenannten *Innereien*, haben nicht nur kulinarisch keine Bedeutung mehr, sie sind geradezu inexistent, in unseren Metzgereien ebenso wie in unseren Köpfen. Das hat einerseits damit zu tun, dass wir heute nicht mehr wissen, wie wir in der Küche mit ihnen umgehen müssen. Andererseits haben diese Teile aber auch ihre (Küchen-) Geschichte verloren, ihre Aura, ihre Verknüpfung mit freudigen Erlebnissen – und lösen deshalb, wie alles Unbekannte, fast nur noch Ekel und Schrecken aus.

Mit Mitteln der Kunst (Bild, Erfindung, Erzählung, kulinarische Performance) versuche ich, einige dieser Stücke neu zu konnotieren, ihnen eine Bedeutung auf den Leib zu schreiben, sie in Erzählungen zu verweben und zu Protagonisten kulinarischer Erlebnisse zu ma-



Die lemuische Künstlerin und Fotografin Anne Bigord (* 1971 in Sentores) hat sich 2016 mit dem Fotoapparat systematisch durch die Innenwelt des Schweins bewegt und die Organe wie kostbare Schmuckstücke oder teure Delikatessen auf schwarzem Grund in Szene gesetzt. Im Bild der Magen, der auch in Aarau vorgestellt wird.

LEMUSISCHE SCHWEINEREIEN

Im Verlauf der Ausstellung werden die Leber, der Magen, die Niere, das Ohr, das Zwerchfell und zuletzt die Lunge vom Schwein in den Fokus gerückt. Dazu werden folgende Rezepte vorgestellt:

- *Terrine de l'Octogone* (Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen)
- *Potage Bechelé* (Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie)
- *Rognons Reise im Eichwald* (Gebratene Niere vom Schwein mit Jakobsmuschel, Anchovis, Granatapfel und Minze)
- *Terrine Etnina* (Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing)
- *Dyafram & Sòs rat* (Zwerchfellmuskeln mit einer Sauce aus schwarzen Linsen, Doma, Ingwer, Essig und Sesamöl)
- *Fo balèn* (Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce)



Vor dem Kunstraum weist ein Kundenstopper der Metzgerei Seugrem die Passanten darauf hin, welches Stück vom Schwein gerade vorgestellt wird.



Bei Oskar Seugrem kommen Innereien sogar im Logo vor, das Dünndarm, Niere und Herz in lorbeerumrankten Medaillons wie Kostbarkeiten in Szene setzt.



Rund um den Herd im Raum Acht kann man sich, mit einem Glas Wein in der Hand, ganz entspannt dem Unbekannten nähern. (1/2020, Bild Peter Koehl)

chen, an die man sich gerne erinnert. So hoffe ich, dass das eine oder andere Stück für unseren Speisezettel wieder an Attraktivität gewinnt.

In Port-Louis, der Hauptstadt der fiktiven Insel Lemusa, genauer im Quartier du Port, noch genauer an der Rue Thasard, betreibt ein Metzger seinen Laden, der sich auf die Vermittlung jener Schlachtteile spezialisiert hat, die als sogenannte «mindere» Stücke nur selten zu kulinarischen Ehren kommen. Vom 30. November 2019 bis 18. Januar 2020 ist der Boucher aus Lemusa im Kunstraum Eck zu Gast, der in einer ehemaligen Metzgerei im Zentrum von Aarau eingerichtet ist. Jede Woche wird ein Teil vom Schwein in den Fokus gerückt, das bei uns sonst nie im Rampenlicht steht. Bilder der lemusischen Fotografin Anne Bigord führen die Stücke in ihrer ganzen Schönheit vor, Metzger geben Tipps zur Vor- und Zubereitung. In einem Workshop im Raum Acht können Neugierige das jeweilige Teil und den Umgang damit kennenlernen und in zwangloser Atmosphäre kosten, was sich daraus zubereiten lässt.

Auf Lemusa gibt es erstaunlich viele Sprichwörter, in denen Innereien (vor allem vom Schwein) eine zentrale Rolle spielen. So schwört man etwa «bei der Leber seines Schweines» und wenn jemand schmolzt, dann sagt man gerne: «Lass ihn in Ruhe, er hat den Magen aufgesetzt.» Andere Organe kommen in Legenden vor (etwa das Zwerchfell in *Le siège de Louisia*) oder haben eine symbolische Bedeutung wie etwa die Nieren, die für die Differenz zwischen Ähnlichem stehen.

Die Sprichwörter und ihre Erklärungen, die Legenden und symbolischen Bedeutungen, die lemusischen Hintergründe, die Bilder von Anne Bigord, Tipps der Metzger und Rezepte stelle ich laufend zu Informationsblättern zusammen und gebe sie an Interessierte ab. Auf meiner Webseite kann man all diese Blätter auch als PDF-Heft herunterladen (PDF, 80 Seiten, 8,8 MB). Das Projekt wird in enger Zusammenarbeit mit der Künstlerin Sadhyo Niederberger (Eck), Susanne Vögeli (Raum Acht) und Metzgermeister Hansruedi Meier (Windisch) durchgeführt.