

Ins Bild geschrieben

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Kunst = Art suisse = Arte svizzera = Swiss art**

Band (Jahr): - **(1986)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gfundes Frässe



Bald ist es vollbracht, die totale Schnellimbissversorgung. Schon gibt es sie beinahe alle dreihundert Meter. «Fast-Food», was ungefähr soviel heissen könnte, wie «Fast ein Essen ...», eine amerikanische Erfindung wie die POP-Art und noch viel schöner. Genau diese fantasielose Herausforderung scheint unsere pffiffigen Galeristen auf eine superneue Masche gelüpft zu haben. Landauf- und -ab lassen sie ihre Künstlerspezies zur Kochkelle greifen und nach dem Motto in den Kochtöpfen rühren: Lieber die Sau im Topf in der Küche ablassen, als auf der Leinwand im Atelier. Und all das bei den Wilden etc. (k)ein Wunder?

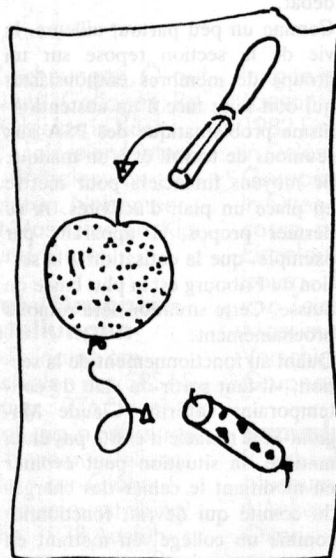
Nein, gar nicht. Sagt doch der Jurist Dr. Bünzli mit Stolz: «Ich kann mir nicht einmal Wasser kochen für einen Schnellkaffee, wenn meine Sekretärin in den Ferien ist.» Mit Verlaub. Anders der Künstler. Artig bindet er sich Oma's Schürzchen um und gliert nach Superlativen. Am besten derjenige, der den siamesischen Ochs per Flammenwerfer zur verbrannten Schleckerei zu verwandeln weiss. Frau Oberstopft wird es ihm hoch verdanken. Und drum sei's halt.

Die echte und ehrliche Aufgabe ist es hier, zu informieren über den neusten Stand der Dinge. Wenn also schon eine neue Welle über uns Künstler hereinbricht, dann wollen wir nicht versäumen, unser Wissen um ein weiteres MAHL zu bereichern. Sollen es nicht die vorgegaukelten Höhepunkte künstlerischen Saus- und Braus-Suppentative sein, müssen wir im Küchenlatein pfannenfest sein und rührsicher an Vergiftungskünsten vorbeikochen können.

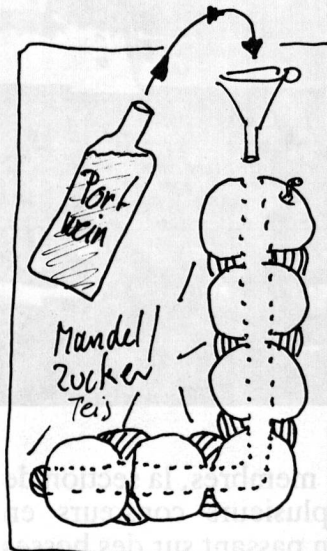
Aber gell: der Reihe nach. Erstens ist das Kochen für Gäste gar nicht schwer, die Nahrhaftigkeit der Speisen darf natürlich unter keinen Umständen durch überkünstelte Zubereitung gemindert werden. **Merke:** animalisches und vegetarisches darf nie durch zu langes im Wasser liegen ausgelaugt werden. Ebenso wichtig scheint es, frische Ware zu bevorzugen – auch wenn A. Warhol der Cam-

pell-Tomatos-Büchse zu Weltruhm verholfen hat. Und von nicht ganz unwichtiger Seite ist zu vernehmen, dass Gäste den (beklatschten) Künstler gerne im Auge haben und sich an seinen bon mots laben. Was also nichts anderes bedeutet, als kühn sich etwas einfallen zu lassen, das origineller ist als vor vieler Gäste Augen zu flambieren (und der Schnaps brennt und brennt nicht – das ist es nämlich, das Flambieren: 1 Portion Spaghetti mit Calvados kräftig überschütten und mutig dann das Ganze in Brand stecken... sind die Spaghetti vorher noch mit roter Lebensmittelfarbe eingefärbt worden, so wäre hier einem Anfänger ein ganz bescheidener Anfang, glaub ich, sicher).

Nun ja, rufen jetzt die Fortgeschrittenen, die Anfänger sind abserviert, aber wir hier? Kochen ist, das stimmt, eine höchst kreative Angelegenheit. Das nicht nur, weil man mit jedwelchem Schnaps in und um das Gericht den Geruch sehr zum Wohle des Geschmacks verändern kann. Das führt bisweilen bei Vegetariebessenen zu besessenen Diskussionen. Ist nun ein Schrumpfpöfel im Schlafrock gesünder oder besser als ein Öpfelstrumpf, gefüllt mit Portwein? Diese Strümpfe werden übrigens so zubereitet:



Man kaufe: 6 schrumpelige Boskope, 1 Liter guten weissen portugiesischen Portwein, 1 Pfund gestossenen Zucker, 1 Pfund Mandeln, Rosenwasser und 2 Eier. (Den Sud mit Kandiszucker und Zimtstengel kann man getrost vergessen) Wir nehmen die Öpfel und stechen das Bütschgi (Kerngehäuse) süferli aus. Inzwischen sind die Mandeln blanchiert worden im heissen Wasser, so dass die braune Haut, die den Kern schützend umgiebt, abgezogen werden



kann. Die nun weissen Mandelkernen werden allerfeinst gemahlen und mit dem fein gestossenen Zucker, dem Rosenwasser, sowie zwei Eiweiss in einer Kasserolle sehr gut, bei kleiner Hitze, vermengt. Dieses Prozedere solange emsig durchführen, bis sich der geschmeidige Teig leichtestens vom Pfannenboden löst. Dieser Teig ist nun unser Zement, um die ausgestochenen Äpfel gelegte Würmer, geben denselben Halt für unseren Strumpf, den wir gebaut haben. Beim Bauen haben wir immer darauf geachtet, dass Äpfelloch auf Äpfelloch zu kleben kommt. Denn nun kommt der einsame Höhepunkt. Wir prüfen die Dichtungen, indem wir mit dem weissen Portwein auffüllen und kleistern jede undichte Stelle mit unserem vorzüglichen Kit sofort zu.

Das von Fortgeschrittenen erfor-

derliche Gebahren bei dieser Aktion kann, neben dem ursächlichen Genuss, natürlich das Rituelle dieser Strumpfhandlung ins Unerträgliche steigern, so dass beim späteren Genuss, (**gut drei Wochen, also eine Ausstellungsdauer lang, sollte der Äpfelstrumpf in seiner unberührten Pracht sein Bouquet bei mässiger Temperatur entwickeln dürfen, alsdann kann zugeschlagen werden**) dieser vorzüglichen Speise die Süssigkeit derselben für die Aktionsteilnehmer wie eine Erlösung wirkt und das Strumpfhappening so zum unauslöschlichen Erlebnis werden wird.



Vorsichtige Recherchen lassen die Vermutungen stärken, dass die oben abgebildete «Frau mit Kimono» von Frank Buchser identisch ist mit der vom Maler sooft besungenen und hochgelobten Erfinderin des «Lederstrumpfes» – dem hier wiedergegebenen vorzüglichen Öpfelschmaus. Jedwelche Ähnlichkeit mit unserer ebensooft besungenen und hochverdienten Zentralsekretärin Esther Brunner-Buchser, die, wie sie mir am Telefon versichern konnte, den Morgenrock einem Kimono vorziehe, wäre also nicht ganz zufällig. Wer Frank Buchser war, soll nicht länger eine Quizfrage bleiben. In der nächsten Schweizer Kunst wird dieser Mann, jener nämlich, der 1864 aus der Schweizerischen Künstlergesellschaft, die 1806 in Zofingen gegründet wurde, mit **Schlagring und Revolver** jene klaren Verhältnisse schuf, die mit nicht geringerem als Gopf Keller Grundstein zur «Gesellschaft schweizerischer Maler und Bildhauer» wurden.