



Ungesittet, farbig, überraschend, lustig und zwischendurch auch leicht bedrohlich: So kann ein Abendessen sein, wenn die Gastronauten es sich ausgedacht haben.

ZVG VIKTOR KOLIBÄL, HGK FHNW/SUSANNA PETRIN

Nahrungsaufnahme als Kunstereignis

Art-Woche Drei Basler Ess-Performance-Künstler loten mit gastronomischen Erlebnissen kulinarische Grenzen aus

VON SUSANNA PETRIN

Es gibt die Astronauten, die gehen im Weltall bis an die Grenzen des Möglichen – aber mit Essen in Tuben. Und es gibt die Gastronauten, die bleiben auf dieser Erde, aber gehen mit den Möglichkeiten des Essens an die Grenzen. Und wie das so ist bei der Erforschung unbekannter Terrains: Lust vermischt sich mit Angst.

Angstlust. Das ist von Anfang an mein Hauptgefühl als Gast am Abendessen der drei Basler Gastronauten, die sich «internationale gastronomische Gesellschaft» nennen. Streng schauen die drei am Ende eines langen Tisches stehend drein – und ihre stift upper lips werden sie während des ganzen Abends nicht ein einziges Mal zu einem Lächeln verziehen. Es geht hier auf dem Campus der Künste auch nicht um ein profanes Abendessen, sondern um eine «Dinner Performance». Und es geht hier nicht um vier Gänge, sondern um «vier Schichten aus Inhalt», die bald serviert werden sollen.

Dass wir Gäste als erstes mit einer Plastikfolie abgedeckt werden, «zum Schutz», verstärkt die eigene Mulmigkeit: Was wird hier passieren mit uns? Was werden wir serviert bekommen? Und die bangste aller

Fragen: Werden wir satt werden? An über die Tafel gespannten Schnüren hängen Medizinfläschchen. Wozu? Aus einem Lautsprecher erklingt das Geräusch schwerer, fallender Tropfen. Durch die Scheiben sehen wir, wie der Regen den Freilagerplatz überschwemmt. Unter dem Tischtuch spüre ich etwas Feuchtes.

Blaue Suppen, kein Besteck

Der erste «Layer» wird trocken angekündigt: «Suppe». Ein Gastronaut macht mit einem Kanister auf der Schulter die Runde, aus einem Schlauch spritzt er transparente Flüssigkeit in unsere Teller. Eine Gastronautin streut ein paar Kräuter darauf, die andere dreht die Verschlüsse der Fläschchen auf, die sofort in allen Farben zu tropfen beginnen. Die Suppen verfärben sich rot, blau, orange. Schmecken tun sie trotzdem nach fast nichts.

Die Gastronauten denken sich stets etwas Neues aus. In der alten Papierfabrik in Zwingen servierten sie Häppchen auf Papierschiffen, die über ein Laufband segelten, in Mulhouse stellten sie eine «Food-Porn-Kabine» auf, beim Keck-Kiosk brieten sie Heuschrecken. Was auch immer sie tun: «Es geht vor allem um das Erlebnis», werden sie später sagen.

GASTRONAUTEN

Basler Esskunst

Die «internationale gastronomische Gesellschaft» sind vor allem Felicia Schäfer, Lea Gessler und Leon Heinz. Sie haben sich beim Hyper-Werk-Studium kennen gelernt und ihre gemeinsame Freude am Experimentieren mit Essen entdeckt und weitergetrieben. Im Kleinbasel betreiben sie zudem die Kult Bäckerei, mit der ältesten Backstube und den – wie uns mehrfach versichert wurde – besten Buttergipfeln der Stadt.

gastronautischesgesellschaft.org



Mehr erfahren Sie online.

Aber erst heisst es: Schnell alle Wasser- und Sektgläser hochhalten, denn das Tischtuch wird weggezogen. Darunter kommen gelöcherte Kartonsets zum Vorschein. Darauf lässt Gastronaut Leon Heinz je einen Salatkopf plumpsen, einen Bok Choy. Wir sind beim zweiten Layer, «dem Salat». Eine farbige Sauce wird draufgespritzt. Besteck bekommen wir nicht, wir haben ja Hände. Münder und Finger verfärben sich, auch das neue Tischtuch sieht bald aus wie nach einem Kindergeburtstag. Der grand homme der Eat-Art-Kunst, Daniel Spoerri, würde das alles anleimen und an eine Wand nageln.

Ein soziales Experiment

Layer drei, die Hauptspeise. Alle Gläser hoch, eine Schicht kommt weg, und dann braucht es alle Hände, um ein meterlanges Holzbrett mit dem Essen in der Tischmitte vorwärts zu balancieren. «Halt, hier abstellen», ruft eine junge Frau vehement, als das Essen an ihr vorbeizuschweben droht. Sie erlaubt erst wieder, dass wir es weiterreichen, als sie sieht, dass zwei weitere Platten nachkommen. Nichts lässt unsere Spezies schneller verrohen, als drohende Nahrungsmittelknappheit. Es hat aber genug: Linsen, fleischförmiger Seitan

und Peperoni. Eine gelbe schneiden wir auf, lila Flüssigkeit strömt heraus. Die junge, vehemente Frau wird später in den Regen rennen und weitere farbgefüllte Papperika gegen die Scheiben werfen.

«Die Leute sind am Ende die Performer», wird nach dem Essen Gastronautin Felicia Schäfer sagen. Bei derselben Performance in Amsterdam sei ein Abend «ausgeartet», ein anderer gesittet abgelaufen. Je nach Zusammensetzung der Gäste. «Es ist auch ein soziales Experiment, wir wissen nie, was passieren wird.»

Am meisten passiert beim Dessert. Denn nun heben die Gastgeber das letzte Tischtuch ab – zum Vorschein kommt eine Schicht Wackelpudding in allen Regenbogenfarben. Sie bedeckt den ganzen Tisch, 500 Liter Wasser haben die Gastronauten dafür mit Agar Agar zu Gelatine gerührt. Sie lassen nun Panna-Cotta-Blöcke auf die glitschige Oberfläche plumpsen. Löffel und Sauce müssen wir aus dem Gelee herauspulen. Die künstlerischen Gäste beginnen mit den Gläsern Förmchen zu stechen und Skulpturen zu bauen. Ungesittete Fröhlichkeit kommt auf. Irgendwann kommen die ersten auf die Idee, damit zu werfen. Ich gehe in Deckung. Was für eine Schlacht. Und was für eine Performance!