



Samuel Herzog

Künstler, Schreiber

Samuel Herzog
Zollikerstrasse 209
CH-8008 Zürich
+41 79 608 80 31
info@samuelherzog.net

Inhalt

Samuel Herzog Biographisches	7
Lemusa Forlaufendes Projekt seit 2001	9
Episoda Fortlaufendes Projekt seit 2000	13
Tischbilder Forlaufendes Projekt seit 2016	17
Premiere Lemusa Basel (Schweiz), 23. Juni 2001	21
Boutik Genf (Schweiz), Mai bis Juli 2002	23
Neue Zürcher Zeitung Zürich (Schweiz), Juli 2002 bis Februar 2017	25
Passerelle Genf (Schweiz), Mai bis Juli 2003	27
Autorretratos Buenos Aires (Argentinien), November 2003 bis Januar 2004	29
A Journey to India Film, Januar 2006	33
Chariot Ivry-sur-Seine (Frankreich), März bis Mai 2007	35
It's Only Beluga Champlitte (Frankreich), Juni bis Oktober 2007	37
Neue Würze für die alte Stadt Rom (Italien), Dezember 2007	39
Peking Aesthetic Marathon Peking (China), August 2008	41
Mission Kaki Basel (Schweiz), Januar bis März 2010	43
World N° 1 Kinshasa (Demokratische Republik Kongo), September 2010	47

Würzige Lektüren	49
Mulhouse (Frankreich), Februar bis April 2011	
Reise nach Lemusa	51
Netzprojekt, Juni 2012 bis Mai 2013	
Lemusa taucht im Triemli auf	53
Zürich (Schweiz), Juni 2012 bis Januar 2013	
Teufelsdiebe	59
Altdorf (Schweiz), September bis November 2014	
Le Sourire	61
Riehen (Schweiz), Juni 2015	
Zirkul kukal	65
Weimar (Deutschland), Juni bis Juli 2016	
Rio Aesthetic Marathon	67
Rio de Janeiro (Brasilien), August bis Oktober 2016	
Boutik Masaale	73
Luzern (Schweiz), Juli bis Oktober 2018	
Tischbilder	81
Mulhouse (Frankreich), Februar bis September 2019	
Falterjagd	83
TV-Sendung Männerküche, April 2019	
Die Rückseite der Leinwand	87
Murrhardt (Deutschland), September bis Dezember 2019	
Konzulat	89
Belgrad (Serbien) Oktober bis November 2019	
Reise durch das Schwein	93
Aarau (Schweiz) – November 2019 bis Januar 2020	
Reise durch das Schwein	95
Luzern (Schweiz), Januar bis November 2020	
Im abendroten Schaum...	99
Willisau (Schweiz), Oktober bis November 2020	
Konsuln, Käfer, Kellergötter	103
Basel (Schweiz), März bis April 2021	
Pipopée	107
Schöftland (Königreich Noseland) August bis September 2021	

Bei Vollmond ...	109
Luzern (Schweiz), April 2022 bis September 2022	
Karabé am Bodensee	113
Arbon (Schweiz), 7. Mai 2022	
Alpenaustern schlürft an nicht	115
Chur (Schweiz), 26. November 2022	
Gronelajié, Mouson, Vandabanda	121
Grenchen (Schweiz), März bis Mai 2024	
Karabol	123
Schaffhausen (Schweiz), März bis Juni 2024	
Einzelausstellungen	131
(Auswahl)	
Gruppenausstellungen	133
(Auswahl)	
Performative Auftritte	135
(Auswahl)	

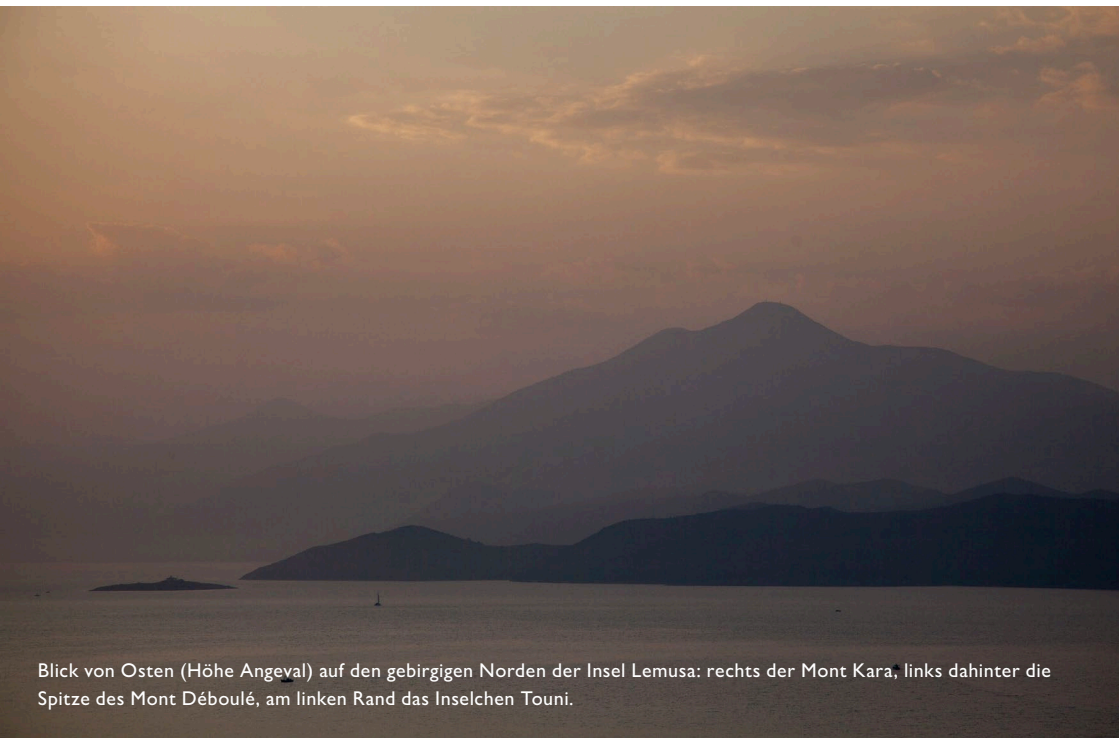
Samuel Herzog

Biographisches

Ich schreibe über meine Reisen, auch wenn sie mich manchmal nur auf das Dach meiner Wohnung führen, beschäftige mich mit kulinarischen Themen und widme mich literarisch-künstlerischen Projekten. Meine Vorhaben bewegen sich meist zwischen Kunst, Journalismus und Literatur.

Ich wurde am 27. Juni 1966 in Basel geboren, führte da einen unabhängigen Kunstraum mit Küche, gab verschiedene Mikrozeitschriften heraus, betreute einen Kleinstverlag, erforschte als Ausgrabungstechniker die Bronzezeit, leitete Kulturreisen und war jahrelang als Begleiter von Liegewagen in Europa unterwegs. Ich studierte Kunstgeschichte in den 1990-er-Jahren und Kunst um das Jahr 2020. Ich war als Journalist und Redakteur für diverse Medien tätig. Seit 2002 lebe ich in Zürich.

- 27. Juni 1966 geboren in Basel
- 1989–1995 Studium Kunstgeschichte, Klassische Archäologie, Architekturgeschichte und Denkmalpflege in Bern, Master
- 1989–1994 Direktor des unabhängigen Kunstraums Fafa's Kabinett in Basel, Riehen, Biel
- 1995–2002 Künstler und Freier Journalist, vor allem im Fachgebiet Bildende Kunst
- Ab 2001 Entwicklung der fiktiven Insel Lemusa, regelmäßige Teilnahme an Ausstellungen im In- und Ausland
- 2002–2017 Redakteur im Fachgebiet Bildende Kunst
- Ab 2011 Entwicklung des Formats Episoda
- Ab 2017 Freier Künstler und Schreiber
- 2019–2020 Studium Art in Public Spheres an der Hochschule Luzern, Master



Blick von Osten (Höhe Angeval) auf den gebirgigen Norden der Insel Lemusa: rechts der Mont Kara, links dahinter die Spitze des Mont Déboulé, am linken Rand das Inselchen Touni.

Lemusa

Forlaufendes Projekt seit 2001

Seit 2001 kreist meine künstlerische Arbeit zentral um die fiktive Insel Lemusa (chemals Santa Lemusa), die am 21. Juni 2001 in Basel aus der Taufe gehoben wird – als das Resultat einer sehr spontanen Aktion. An diesem Tag gründe ich auch die Firma HOIO, die seither kulinarische Spezialitäten von Lemusa importiert (früher verschiedene Sorten Reis, Hülsenfrüchte aller Art, Zucker und Rum, heute nur noch Gewürze und Gewürzmischungen). Der Name der Insel ist ein Anagramm aus meinem Vornamen Samuel. Der Name der Firma ist einerseits ein Gruß, den man sich auf der Insel gerne zuwirft, andererseits stellt er auch so etwas

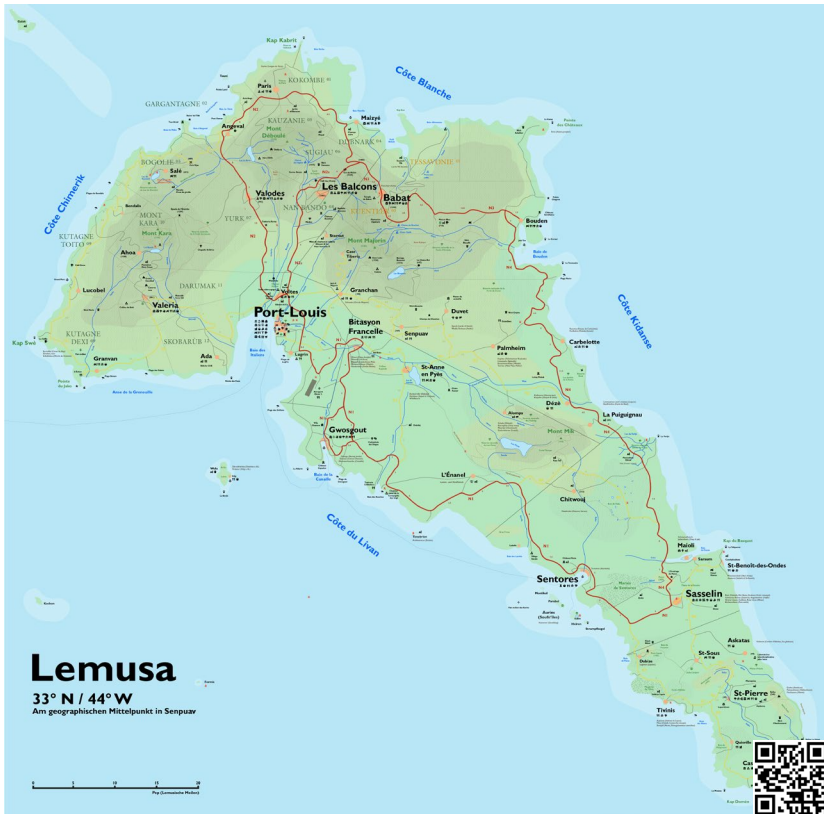
Was ist Lemusa?

Lemusa ist eine Fiktion. Aber natürlich spiegelt sich notgedrungen auch die Welt in ihr. Ja, man könnte sagen, Lemusa sei eine Art Weltbeschreibung – keine objektive Deskription indes, sondern der Versuch, sich gewissermaßen von der eigenen Insel mit all ihren Beschränkungen aus ein Bild der Welt zu machen. Indem ich an meiner Insel baue, verändere ich auch ständig die Position, von der aus ich die Welt ansehe. Gleichzeitig entwickeln sich die Insel aus dem heraus, was ich von der Welt erfahre. Diese Dialektik prägt nicht nur meine Perspektive, sie ist auch ein wesentlicher Grund, warum mich die Arbeit an Lemusa interessiert. Denn sie gestattet es mir, immer wieder neu und anders auf die Welt zu blicken – und dabei doch einen gewissen Zusammenhalt zu bewahren. Die hier geschilderte Mechanik prägt im Grunde jede Beziehung zur Welt. Der Kniff besteht darin, dass Lemusa die Möglichkeit bietet, diese Schnittstelle aktiv zu gestalten – und für Dritte sichtbar zu machen, was ihr eine zusätzliche Dynamik verleiht.

Das ganze Projekt hat für mich auch viel Ähnlichkeit mit einem Roman oder einer Erzählung. Und wie jeder Roman stellt Lemusa nichts anderes dar als das Angebot, ein paar Schritte mit seinem Verfasser zu gehen und sich dabei seine eigenen Bilder und Gedanken zu machen.

wie ein digitales Äquivalent zu mir dar und steht als Abkürzung oder Bild für «Herzog 0 1 0.»

Die Geschichte von Lemusa wird in Ausstellungen, Kochkursen, Vorträgen, Publikationen und auf dem Internet erzählt. Sie besteht aus Porträts von Orten und Menschen, aus Rezepten und Reportagen. Ein zentrales Element des Projekts sind die verschiedenen Gewürze, die in allen Regionen der Insel angebaut werden, wobei jede größere Gemeinde ihre eigene Spezialität produziert. Man kann diese Gewürze in kleinen Dosen kaufen, in seiner Küche aufstellen und verwenden. Die Etiketten erzählen mittels Bild, Landkarte und Text von dem Ort, der die jeweilige Spezialität produziert. Diese Gewürzdosen stellen eine Art Minifenster dar, das aus der Realität der eigenen vier Wände in die Welt von Lemusa führt. Zu allen Gewürzen gibt es spezielle Kochrezepte, die Nase und Gaumen eine Vorstellung von den diversen Regionen der Insel vermitteln.



Die Informationen zu Lemusa lassen sich auch über eine Karte auf dem Internet ansteuern: lemusa.net. Fährt man mit dem Mauszeiger über das Land, leuchten die verschiedenen Departemente der Insel in den Farben der jeweiligen Region auf. Ein Klick führt zu einem PDF-Heft der Gegend, es enthält Beschreibungen der Orte und Landschaften, Reportagen, Porträts, Insellegenden, Rezepte, kurze Erzählungen ...

Die Informationen über Lemusa liegen heute vor allem in der Form von PDF's vor, die sich integral und punktgenau über ein Verzeichnis ansteuern lassen (files.hoio.org). Per August 2020 habe ich diese PDF's zu sieben Büchern zusammengefasst, die jeweils eine Region der Insel dokumentieren. Auch diese Bände lassen sich auf meiner Webseite ansteuern, alternativ kann man sich ein Buch aller sieben Regionen herunterladen. Intuitiver ist der Zugang über eine Karte der Insel. Per Mausklick las-



Die Welt verkosten: Werbe-
postkarte der nationalen
Fluggesellschaft.

sen sich hier PDF-Hefte zu den verschiedenen Gegenden aufrufen, die auch Rezepte und Infos zu den Gewürzen enthalten. Über einen Link am Rand der Karte kann man auch einen Visumsantrag herunterladen.

Neben der fortlaufenden Entwicklung der Insel und ihrer Präsentation im Rahmen von Publikationen, Ausstellungen, Radio- und Fernsehsendungen, realisiere ich auch immer wieder Spezialprojekte. Zu dieser Kategorie gehört zum Beispiel das Agentenabenteuer *Mission Kaki*, das ich zwischen 2008 und 2011 als Internetprojekt realisiere – ein Konglomerat aus rund 400 Videoclips und ebenso vielen Texten, mit Trailern, Eskapaden, zugehörigen Rezepten, das unterdessen auch in Gestalt eines PDF-Buches vorliegt. Ein zweites Großprojekt ist zwischen 2012 und 2014 die Reise eines Papierbootes nach Lemusa, die heute auch Teil des Bandes über das Puendesvis ist. 2020/21 begeben sich auf die Fährte des Käfersammlers Ruben Schwarz (*Karabé*. Basel: Existenz und Produkt, 2021).

Lemusa spielt aber auch in andere Projekte hinein. 2021 zum Beispiel bin ich auf den Spuren eines Metzgers aus dem Isotrag in der Zentralschweiz unterwegs (*Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen*. Luzern: Edizioni Periferia, 2022). Und im Folgejahr unternehme ich, geführt von den Postkarten einer Osamine aus der Hauptstadt Port-Louis, sechzehn kurze Reisen durch Graubünden (*Alpenaustern schlürft man nicht*. Chur: Edition Frida, 2022).



In einer Ecke des Indian Museum in Kalkutta wartet eine alte Weltkugel auf ihre Wiedерentdeckung. (3/2012).

Episoda

Fortlaufendes Projekt seit 2000

Seit 2000, verstärkt seit 2011 arbeite ich an einer Sammlung von Reise-feuilletons, denen ich den Namen Episoda gegeben habe. Diese Episoda bestehen aus Fotografien und Texten, die eng miteinander verbunden sind. Man kann auch von Standortberichten sprechen, denn ihre Eigenart ist es, dass sie an einem präzisen Standpunkt entstehen und vorrangig davon handeln, was ich an diesem Ort erlebt, von diesem Ort aus wahrgenommen habe. Die Methode dieser Episoda ist also das Verharren, Abwarten, manchmal auch Ausharren. Es geht um Stillstand statt Fortschritt. Nicht die Reise ist das Ziel, sondern der Unterbruch der Reisebewegung,

Der Begriff Episoda

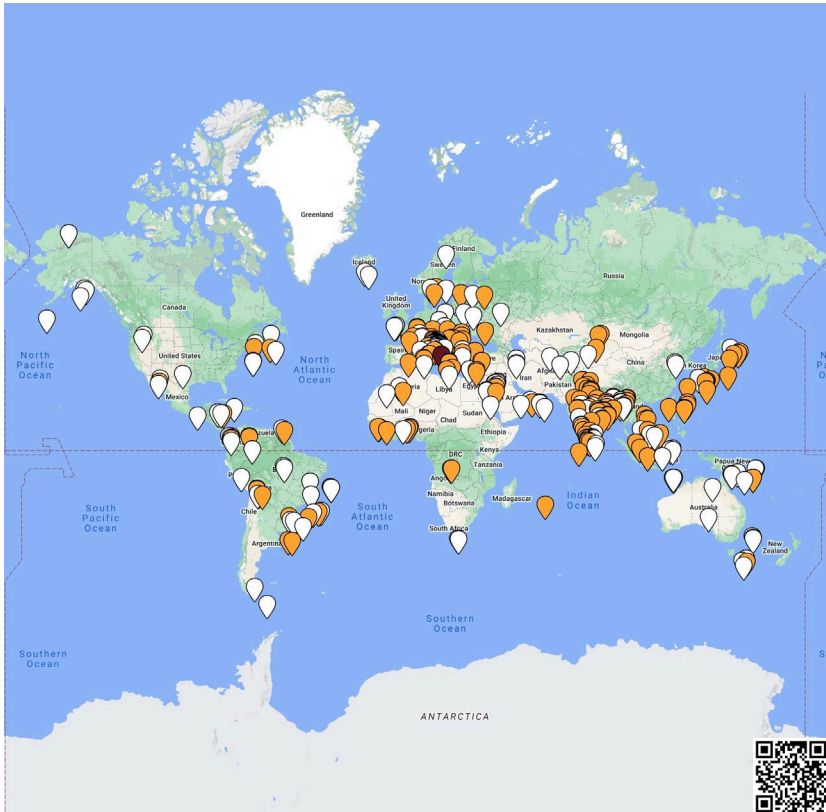
Das Lemusische unterscheidet zwischen *Épisode* und *Episoda*. *Épisode* entspricht «Episode» auf Deutsch, eine *Episoda* aber ist eine kleine Geschichte, die sich an einem konkreten Gegenstand entzündet. Der Begriff taucht erstmals im 17. Jahrhundert in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs auf, wo eine Autorin oder ein Autor namens Vitula (wahrscheinlich ein Pseudonym) «*Insula triginta episoda*» erzählt, also «dreißig kurze Geschichten von der Insel».

des Spaziergangs, der *Dérive*. Die Texte sind gewöhnlich zwischen 1000 und 20'000 Zeichen lang. Jedem Text ist ein Bild vorangestellt. Dieses Bild zeigt immer einen Blick vom jeweiligen Quadratmeter aus, der auch im Text als Ausgangspunkt oder Anker dient. Gelegentlich gesellen sich weitere Bilder dazu, die meist ebenfalls in der unmittelbaren Umgebung des Auftaktbildes gemacht wurden.

Die genaue Verortung des Standpunkts hat ihren Grund darin, dass viele der ersten Episoda aus den Jahren 2011–2015 ursprünglich mit kurzen Filmclips verbunden waren, die ich mit Hilfe eines Stativs aufgenommen habe. Diese Filmchen zeigen stets nur eine Szene, aus einer Perspektive, verzichten also auch auf Schwenk- oder Zoombewegungen. Die Filme sind aus den Episoda verschwunden, das Prinzip aber ist geblieben.

Ich wähle die Standpunkte nicht nach kulturellen (oder touristischen) Kriterien aus, denn mir sind bei diesem Projekt die unterschiedlichsten Flecken auf diesem Planeten sehenswert, auch Orte ohne Glanz und Geschichte. Manchmal selektiere ich die Standpunkte nach bestimmten Spielregeln (das Ende von Straßenbahn Nr. 11, der hundertste Schritt von Punkt X aus), manchmal ergeben sie sich zufällig, gelegentlich werden sie auch von Dritten ausgewählt.

Wo auch immer ich hinfahre, versuche ich, auch etwas von der Küche der Gegend zu verstehen. Ich koste viel, stelle allerlei Recherchen an und wähle schliesslich einzelne Spezialitäten aus, die ich dann am eigenen Herd nachkoche. Ich notiere die Rezepte und kombiniere sie mit kurzen



Die Episoda-Weltkarte (Stand 29. April 2024). Weiße Marker führen nur zu einer Episoda, orange Marker zu einer Episoda mit zugehörigem Rezept.

Einführungen, die eine Vorstellung der kulinarischen Tradition der jeweiligen Gegend vermitteln sollen – soweit ich sie verstanden habe. Einzelne Episoda sind also mit Wegleitungen zu kulinarischen Abenteuern verknüpft, die sich in der eigenen Küche erleben lassen.

Die Episoda erscheinen unter diversen Rubriktiteln regelmäßig in Periodika wie der *Neuen Zürcher Zeitung* (Reihe *En route*), dem *Kunstbulletin* (Serien *Das grosse Rätsel*, *En passant*) oder der *Programmzeitung* (Serie *Literarische Reisekolumne*). Einzelne Texte werden ausserdem in Büchern und Katalogen abgedruckt oder im Rahmen von Internetpro-

Episoda-Bücher

Einige Episoda erscheinen auch in Buchform. 2019 etwa kommen 47 Texte als Sammlung mit dem Titel *Indien im Augenblick* heraus. Auch die Texte aus der Innerschweiz, die ich 2021 für das Projekt *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen* schreibe, gehören für mich in die Reihe der Episoda. Ebenso die Reportagen, für die ich 2022 Graubünden bereise (*Alpenaustern schlürft man nicht*).

- Samuel Herzog: *Indien im Augenblick. Vom Abenteuer einer Reise ohne Ziel*. Zürich: Rotpunkt Verlag, 2019. 224 Seiten, 20.4 × 12.4 cm, Broschur, mit 77 Farbfotos. Man kann das Buch über den Verlag bestellen.
- Samuel Herzog: *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen*. Luzern: Edizioni Periferia, 2022. 140 Seiten, 12× 18 cm, Softcover, mit zahlreichen Abbildungen. Man kann das Buch über den Verlag bestellen.
- Samuel Herzog: *Alpenaustern schlürft man nicht – Reiseberichte aus Graubünden*. Chur: Edition Frida, 2022. 128 Seiten, 12× 18 cm, Softcover, mit zahlreichen Abbildungen. Man kann das Buch über den Verlag bestellen.

jekten veröffentlicht. Auch ausgewählte Rezepte werden in diversen Medien publiziert, in der NZZ etwa unter dem Rubriktitlel *Auf fremden Tellern*. Sämtliche Episoda und alle zugehörigen Rezepte sind auch auf meiner Webseite zugänglich. Sie können zum Beispiel punkgenau über eine Weltkarte (www.episoda.ch) angesteuert werden. Zu den Rezepten gelangt man auch über eine nach Ländern geordnete Liste.



Tischbilder

Forlaufendes Projekt seit 2016

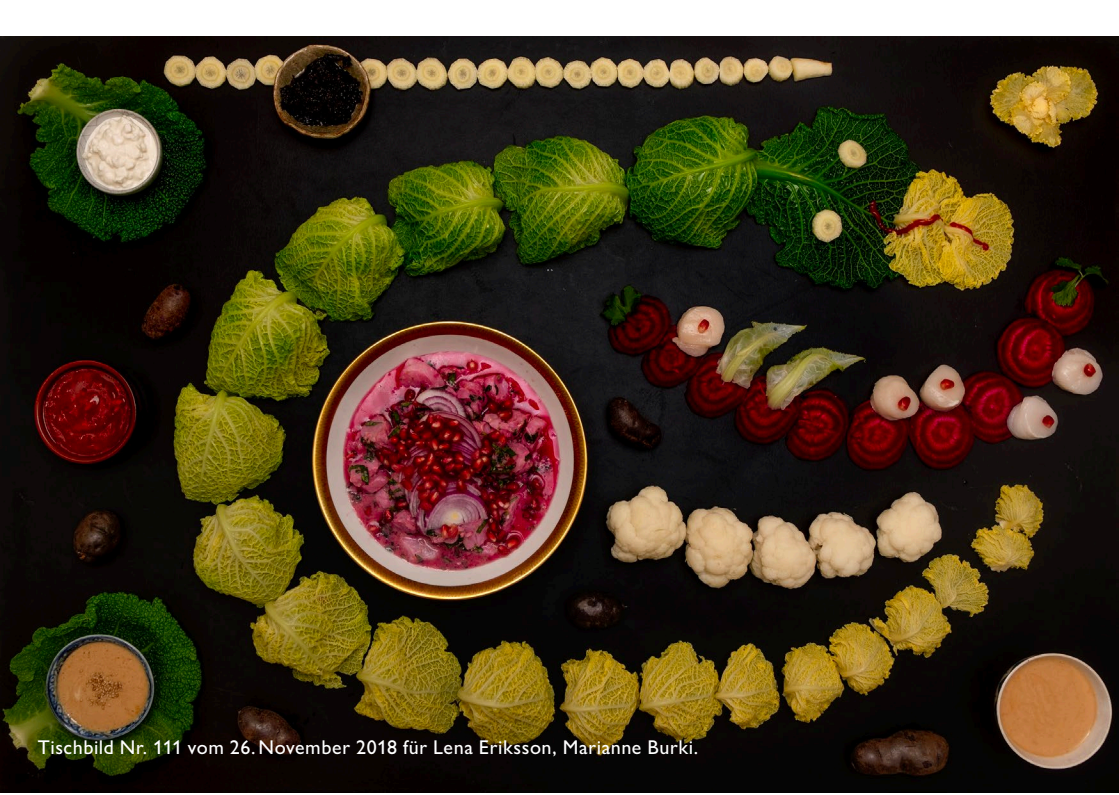
Das erste *Tischbild* entstand am 26. Mai 2016 aus einer Laune heraus. Der Besuch einer Freundin aus meiner Schulzeit stand unmittelbar bevor. Wie üblich hatte ich für den Aperitif allerlei Gemüse gekauft, das ich in Stücke schneiden und roh mit dem einen oder anderen Dip servieren wollte. Ich war allerdings 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 ins Schwitzen bringt. Denn man kann mit dem Auslegen nicht beliebig früh beginnen, sieht das Gemüse 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 aus meinem privaten Raum erstmals auch in die Öffentlichkeit hinaus. In Zusammenarbeit mit der von Isabelle Haeblerin 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... und ganze Projekte rund um *Tischbilder* wie 2022 in Chur.





Tischbild Nr. 176 vom 11. März 2021 für Fanni Fetzer, Marc Latzel.



Tischbild Nr. 208 vom 18. April 2024 für Monica Studer, Christoph van den Berg.




Die allererste Erscheinung von Lemusa am 23. Juni 2001 in der Voltahalle Basel. (Bild Linda Cassens)

Premiere Lemusa

Basel (Schweiz), 23. Juni 2001

Lemusa (damals noch Santa Lemusa) tritt erstmals am 23. Juni 2001 in Erscheinung. Im Rahmen des Projektes *Lokalzeit* veranstalten die Kuratorinnen Linda Cassens und Helen Hirsch in der Basler Voltahalle (Quartier St. Johann) einen sogenannten Nachtmarkt, ein kulinarisches Festival mit Spezialitäten aus aller Welt. Ich nehme als Geschäftsleiter der frischgebackenen Firma HOIO, die auf den Import von Produkten aus Lemusa spezialisiert ist, an dem Anlass teil und biete eine erste Reihe von Delikatessen zur Verkostung und zum Kauf an. Zu diesen Spezialitäten aus Lemusa gehören etwa die Riesentomate Kambala, Gewürze wie



HOIO
Spezialitäten von Santa Lemusa


Die Insel Santa Lemusa liegt am östlichen Rand der Karibik, sie ist knapp achtzehn Kilometer lang und gut sieben Kilometer breit. Die nördliche Küste ist felsig und karg, die Südküste indes zeichnet sich durch ihre üppige Vegetation aus. Die rund 6600 Einwohner des kleinen Eilands leben grösstenteils von der Landwirtschaft, vom Fischfang oder vom Export der typischen Inselprodukte. Bekannt ist Santa Lemusa vor allem wegen seiner Küche, die weit über die Grenzen der Insel hinaus geschätzt wird. In der Kochkunst dieser Insel werden nämlich zu einem grossen Teil Gewürze und anderen Nahrungsmittel verarbeitet, die nur auf Santa Lemusa angebaut oder hergestellt werden. Da gibt es zum Beispiel **Selak**, den typischen Frischkäse von Santa Lemusa. Er wird aus der Milch der Batballziege hergestellt. Diese einseitige Ziegenrasse ernährt sich ausschliesslich von Geranien, welche auf der Insel wild vorkommen. Wer einmal eine Batballziege gesehen hat, wird dieses komische Bild nie wieder vergessen. Dieser Ziegenrasse stehen nämlich ständig alle Haare zu Berge.

Ein weiteres typisches Produkt ist **Palum** - ein Trockenfleisch, das in einem aufwendigen Verfahren aus den saftigsten Stücken des Tappschweines hergestellt wird. Diese Schweinerasse war früher auch in Europa verbreitet, heute indes findet man sie nur noch auf einigen Inseln der Karibik. Das Fleisch zeichnet sich dadurch aus, dass es fest im Biss ist, fast trocken zunächst. Während man es jedoch kaut, entwickelt es einen intensiven, fast harzigen Geschmack, der manchmal an auch grasiges Fleisch in der Sonne erinnern kann.


Santa Lemusa ist vermutlich die letzte Insel der Karibik, auf der heute noch die **Kambala** gezüchtet wird. Kambala ist eine Tomatenrasse, die wegen ihrer Übergrösse längst aus dem gängigen Handel verschwunden ist. Die Kambala kann nämlich bis zu einem halben Meter lang werden. Sie wächst auf eine sehr spezielle Art: Die Pflanze entwickelt zunächst nur eine kleine Frucht aus einem der unteren Äste, dafür aber nach oben hin grosse Blätter. Im Schatten dieser Blätter wächst die Frucht dann als Liegefrucht, das heisst auf der Erde, langsam vor sich hin. Die Kambala von Santa Lemusa wird zerleinert und in Dosen auf den Markt gebracht - ihr Geschmack ist leicht säuerlich, leicht gewürzt und mit ein wenig Knoblauch und Papuk gewürzt, passt sie zu Fleisch, zu Trockenreis oder auch zu italienischer Pasta. Vielleicht die berühmtesten Exportprodukte von Santa Lemusa sind Papuk und Papok, die zwei typischen Gewürze der Insel. **Papuk** wird aus dem Harz der Caladapalm gewonnen, einer Fächerpalme, die auf der Insel sehr verbreitet ist. Der Geruch von Papuk ist einzigartig, es riecht ein wenig wie getrocknete Rinde von Zedronen, hat gleichzeitig aber auch eine geröstete Note. Papuk ist in der Küche vielseitig anwendbar. Ganz ähnlich verhält es sich mit **Papok**, das aus den Schoten der Zwergpapereoni gewonnen wird und sehr scharf ist, ohne aber den Magen zu sehr anzugreifen. Ein weiteres Gewürz, das sich vor allem für Nüchternessen und Backwaren eignet, ist **Sisli**. Die schwarzen Samen dieses Gewürzes, die ein wenig nach geröstetem Safran riechen, stammen aus der Sisliamaj, der Sisliblume - einer Art Sonnenblume, die an den Abhängen der Westküste vorkommt.

Unter den vielen Früchten der Insel muss natürlich vor allem die **Setrodu** erwähnt werden, eine Frucht von der Grösse eines kleinen Passaballs, deren Schale mit einer Vielzahl von warzenartigen Auswüchsen besetzt ist. Das Innere dieser Frucht ist fleischig, mal eher gelb oder eher rot, sehr süss und riecht wie trockenes Stroh. Die Setrodu wächst an hohen Palmbäumen und wird zweimal im Jahr geerntet. Sie wird ausschliesslich in getrockneter Form exportiert. Santa Lemusa gehört zu den wenigen Inseln der Karibik, die eigenen Wein produzieren. Der **Medioc** wird ausschliesslich aus der gleichnamigen Traube gewonnen, die auch in Argentinien angepflanzt wird. Durch unterschiedliche Erntezelten (einmal im September, einmal im November), wird eine trockenere und eine süssere Variante hergestellt. Wir importieren lediglich die trockenere Variante, die sich mit unserem europäischen Sauvignon vergleichen lässt.


Entdecken Sie die Köstlichkeiten von Santa Lemusa - all diese Produkte und noch viele mehr finden Sie in unserem Geschäft an der Inwendstrasse 12 - im Herzen des St. Johanns.




Der Hafen unterhalb der Hauptstadt Santa Lemusa an der Nordküste der Insel - im Vordergrund die berühmten weißen Geranien.



Die weisse Haarziege von Santa Lemusa



Die Produktion von Milch der Haarziege, links eine Caladapalme.



Palum aus dem Innere von Santa Lemusa

HOIO - Spezialitäten von Santa Lemusa • Inwendstrasse 12 • CH-4056 Basel • Di-Fr 12 - 19h • Sa 12-18h

HOIO - Spezialitäten von Santa Lemusa • Inwendstrasse 12 • CH-4056 Basel • Di-Fr 12 - 19h • Sa 12-18h

Das allererste Papier mit Informationen über die Insel Lemusa, publiziert am 23. Juni 2001.

Papuk, Papok und Sisi, getrocknete Früchte wie Setrodu. Am Stand von HOIO können die Besucher des Marktes auch kühlen Weisswein (Medioc), Palum und kleine Häppchen mit gewürztem Selak degustieren. Ein Informationsblatt erzählt von der Insel und erläutert Geschmack, Verwendung und Eigenart der einzelnen Produkte.

Auf dem Infoblatt heisst es: «Die Insel Santa Lemusa liegt am östlichen Rand der Karibik, sie ist knapp achtzehn Kilometer lang und gut sieben Kilometer breit. Die nördliche Küste ist felsig und karg, die Südküste indes zeichnet sich durch ihre üppige Vegetation aus. Die rund 6600 Einwohner des kleinen Eilands leben grösstenteils von der Landwirtschaft, vom Fischfang oder vom Export der typischen Inselprodukte.» Meine Informationen basieren allerdings auf falschen Annahmen. Wie sich bald herausstellen wird, ist Lemusa sehr viel grösser und wird von deutlich mehr Menschen bewohnt – ausserdem liegt es heute nicht mehr am Rand der Karibik, sondern mitten im Atlantischen Ozean.



Die Boutik während der Vernissage im Kunstraum Attitudes am 12. Mai 2002.

Boutik

Genf (Schweiz), Mai bis Juli 2002

Am 12. Mai 2002 weihe ich im Genfer Kunstraum Attitudes mein erstes Verkaufsgeschäft für lemusische Spezialitäten ein: die Boutik. Unter dem Label der Importfirma HOIO biete ich eine breite Palette von Produkten an: Reis, Hülsenfrüchte, Kalparik, Rum und Gewürze. Die Besucherinnen und Besucher können einige der Spezialitäten verkosten und lassen sich die jeweiligen Eigenarten und Zubereitungstechniken erklären. Die Boutik bleibt bis in den Herbst hinein in Genf.

Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser (Hrsg.): *Attitudes 1994–2004*. Zürich: Edition Fin, 2005. S. 248f.



HOIO BOUTIK HOIO

The display cabinet features a grid of teal panels with white borders. The top row consists of three large teal panels. The second row has a large teal panel on the left, a glass door in the middle, and a glass door on the right. The third row contains a teal panel on the left, a glass door in the middle, and a teal panel on the right. The bottom two rows each consist of two teal panels. The glass doors reveal shelves with various products, including jars and boxes. A counter is visible on the left side of the cabinet.





Neue Zürcher Zeitung

Zürich (Schweiz), Juli 2002 bis Februar 2017

Im Juli 2002 übernehme ich im Feuilleton der *Neuen Zürcher Zeitung* (NZZ) die Stelle des Redakteurs für Bildende Kunst. Ich verstehe diesen Schritt als einen performativen Akt und als ein Experiment. Werde ich meine künstlerische Arbeit auch als NZZ-Redakteur fortführen können? Wird es Proteste geben, dass ein Künstler diesen wichtigen Posten als «Kunstkritiker» bekleidet? Werde ich gezwungen werden, mich für eine «Seite», eine Identität zu entscheiden? Oder wird es mir umgekehrt gelingen, Verbindungen zwischen meiner journalistischen und meiner künstlerischen Arbeit zu schaffen? Wird der Kritiker vom Künstler profitieren,



der Geschichtenerzähler vom Journalisten? Ich stürze mich Hals über Kopf in das Abenteuer und rechne damit, dass man mich nach wenigen Wochen schon wieder aus dem Dienst entlassen wird.

Bei meinem Gang zur Arbeit am Morgen murmele ich mir jeweils zu: «Heute ist ein guter Tag, um entlassen zu werden!» Doch nichts geschieht, Proteste bleiben aus und ich werde lediglich sanft ermahnt, doch bitte meine Kleidung den neuen Verhältnissen anzupassen, meine ausgeleierte T-Shirts durch ein paar Hemden zu ersetzen.

In diesen fünfzehn Jahren erscheinen mehrer hundert Texte, in denen künstlerische Strategien auf die eine oder andere Art eine Rolle spielen. Ausserdem nutze das Büro, das mir die NZZ zur Verfügung stellt, auch als Atelier, in dem ich zum Beispiel Gewürze von meiner fiktiven Insel Lemusa abfülle, T-Shirts bedrucke, Fleischstücke fotografiere, Ausstellungsmaketten aufbaue ... Dann wechselt 2016 das Regime und von da an hat das Künstlerische, so wie ich es verstehe, keinen Platz mehr.



Blick auf die Passerelle von Süden, vom Eingangsbereich des Genfer Kunstraums Attitudes aus.

Passerelle

Genf (Schweiz), Mai bis Juli 2003

Als Beitrag zu der von Jean-Paul Felley und Olivier Kaeser kuratierten Ausstellung *Truffes de Chine* im Genfer Kunstraum Attitudes (9. Mai bis 5. Juli 2003) konstruiere ich eine Passerelle. Sie besteht aus zwei 80 cm hohen Stegen, die durch eine Brücke verbunden sind. Auf dem größeren Steg (250 × 200 cm) steht ein gedeckter Tisch mit sechs Stühlen. Auf dem kleineren Steg (150 × 150 cm) ist eine einfache Küche mit einem Gasherd eingerichtet. Die ganze Konstruktion ist in denselben drei Blautönen gehalten wie die Boutik, die hier vor Jahresfrist aufgestellt war. Der Steg kann an einer Stelle vom Raum aus über ein paar Stufen bequem bestie-



Auf der Nordseite kann der Steg über ein paar Stufen bequem betreten werden.

gen werden. Manche Besucherinnen und Besucher fühlen sich wie auf einem Floss, andere wie auf einer Insel. Vom Steg aus hat man auch einen anderen Blick auf die übrige Ausstellung, deren Exponate in eine gewisse Ferne rücken. «Es ist, als reise man aus der Ausstellung ab», so drückt es eine Genfer Journalistin aus: «Ja, nach einigen Minuten glaubt man sich fast in einer anderen Welt und wäre nur wenig erstaunt, würde man sich beim Verlassen des Stegs in ein einer unbekannt Stadt wiederfinden.»

Im Heft zur Ausstellung, *Le journal no 11* (Mai–Juli 2003) kündige ich diesen Steg mit folgenden Worten an: «Un soir de printemps / six personnes se sont / rencontrées sur un ponton / elles ne se connaissaient pas / elles ne savaient pas trop où elles étaient / mais on leur donnait à manger et à boire». An zwei Wochenenden (24. Mai und am 20. Juni) lade ich je sechs Personen zu einem lemusischen Abendessen auf dem Steg ein. Die Gäste werden vor und nach dem Essen fotografiert.



Im ersten Stock des MAMBA, rechts die Bühne der Autorretratos. (Bild Gian Paolo Minelli)

Autorretratos

Buenos Aires (Argentinien), November 2003 bis Januar 2004

Für die von Jean-Paul Felley und Olivier Kaeser im Museo de Arte Moderno de Buenos Aires (MAMBA) kuratierte Ausstellung *Buenos días Buenos Aires – arte contemporáneo suizo* (27. November 2003 bis 25. Januar 2004) erarbeite ich ein Projekt mit dem Titel Autorretratos. Es handelt sich um die Weiterentwicklung einer erstmals 2002 in Langenthal präsentierten Idee. Auf zwei nahezu identischen Bühnen sind jeweils zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Musée historique in Port-Louis (Lemusa) und des Museo de Arte Moderno in Buenos Aires (Argentinien) eingeladen, kleine Szenen zu inszenieren und zu kommentieren.



Beispielszene aus Port-Louis – Jean-Paul Goussé: *Der Indische Ozean*.

– Welche Geschichte erzählt diese Szene? Manchmal kommt es vor, dass Fiktion in die Realität hineinwächst und diese verändert. Der Mann liest eine Seeräubergeschichte, die in der Südsee spielt: Die Story ist so spannend, dass er damit rechnet, jeden Moment könnte der Indische Ozean in sein Zimmer einbrechen. Und für diesen Fall ist es natürlich besser, bereits in einem Boot zu sitzen.

– Warum haben Sie diese Szene gerade so eingerichtet? Als Kind habe ich oft geträumt, dass das Meer in mein Zimmer strömt und mein Bett davon trägt, hinaus in die Welt.

– Jean-Paul Goussé: Bibliothekar, leitet die Buchhandlung des Musée historique von Port-Louis.



Szene aus Port-Louis – Anne-Sophie Brun: *La Grande Bouffe*.



Szene aus Buenos Aires – Isabelle Petersen: *Nach dem Gewitter*.



Beispielszene aus Buenos Aires – Daniel Alberto Carrizo: *Abschied von einem Freund*.

– Welche Geschichte erzählt diese Szene? Wir sehen zwei Personen, die sehr stark miteinander befreundet sind. Die Freundschaft dauert schon seit vielen Jahren. Einer der beiden geht nun fort in die Schweiz. Der andere ist traurig, weil ein guter Freund ihn verlässt. Zum Abschied reden sie noch einmal miteinander und sie trinken zusammen ein letztes Glas Wein.

– Warum haben Sie diese Szene gerade so eingerichtet? Ich habe mich bei der Einrichtung der Szene von den Dingen leiten lassen, die zur Verfügung standen.

– Daniel Alberto Carrizo. Hilfsarbeiter, Chef der Montage-Truppe des MAMbA (seit 23 Jahren).



Szene aus Port-Louis – G r me Doussat:
Karibischer Tango.



Szene aus Buenos Aires – Gian Paolo Minelli:
Schnelle Lösung.



Die Theaterbox im MAMbA mit der Ausstellung auf der Rückseite. (Bilder Gian Paolo Minelli)

Ich fotografiere die Arrangements und führe kurze Interviews mit den Gestalterinnen und Gestaltern. Zum Schluss stelle ich Fotos und Kommentare aus Port-Louis und Buenos Aires so aus, dass sie sich miteinander vergleichen lassen.

Zur Ausstellung erscheint eine Publikation mit einem längeren Text über meine Arbeit. Katia Bürer: *¡El mundo será Santa Lemusa!* In: Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser: *Buenos Dias Buenos Aires*. Katalog. Buenos Aires: Museo de Arte Moderno, 2004.



Gunvanthi Balaram (links) und Samuel Herzog in der Küche von Shakila Kundu in Hyderabad.

A Journey to India

Film, Januar 2006

Während einer Reise durch das südliche Indien filme ich sämtliche Speisen, die mir vorgesetzt werden, jeweils eine Minute lang. Dabei entsteht eine Serie von 38 bewegten Bildern, die auf eine ganz spezifische Weise, quasi über die Kante einer Gabel hinweg, einen Einblick in diese Reise geben. Szene für Szene öffnet sich der Film auf eine Esssituation, die bei aller Ähnlichkeit des Geschehens doch immer einzigartig ist. Der Teller wird dabei gleichsam zu einer Bühne, auf der die Welt Mahl für Mahl ihren Auftritt hat. Der Film ist im Format DV aufgenommen: vimeo.com/344118083.





Eine Mitarbeiterin des Kunstraums erklärt Besuchern die Vorzüge eines Gewürzes. (Bilder André Morin / Le crédac)

Chariot

Ivry-sur-Seine (Frankreich), März bis Mai 2007

Im Le Crédac Centre d'Art Contemporain realisieren Jean-Paul Felley und Olivier Kaeser eine Schau mit dem Titel *Expériences insulaires* (30. März bis 20. Mai 2007). Ich zeige einen blauen Handwagen, der gleichermaßen als Verkaufsbude für lemuische Produkte und als Instrument der Vermittlung dient. Solche Verkaufsstände auf Rädern heißen auf Lemusa einfach *chariot* («Karre»). Eine Broschüre bietet ein Kurzprofil der Insel Lemusa sowie Informationen zu den einzelnen Produkten. Die Mitarbeitenden des Kunstzentrums werden als Verkäuferinnen und Verkäufer geschult.





In unmittelbarer Nähe der Küche läuft im Château de Champlitte das Video *It's Only Beluga*.



It's Only Beluga

Champlitte (Frankreich), Juni bis Oktober 2007

Im Sommer 2007 nehme ich an einer vom Fond Régional d'Art Contemporain Franche-Comté organisierten und von Sylvie Zavata kuratierten Ausstellung mit dem Titel *Les Inattendus* im Château de Champlitte teil (30. Juni bis 14. Oktober 2007). Ich zeige das Video *It's Only Beluga* und verteile ein Plakat, auf dem mit den Zeichen meines kulinarischen ABC (siehe unten) geschrieben steht: «Ta vie devient de plus en plus une aventure».

Das Video ist ein Ergebnis meiner Recherchen zum kulinarischen Glück. Am 19. März 2006 lasse ich mir im Verlauf einer halben Stunde 26 verschiedene Speisen vorsetzen, in alphabetischer Reihenfolge von A



Nach zwei Tagen Vorbereitung ist es soweit: Tafel mit allen 26 Speisen – bereit für das Experiment.

wie Asparagus bis Z wie Zucchini. Dabei versuche ich, in Gedanken aus jeder einzelnen Speise das Glück herauszukitzeln – nach dem Leitsatz: «Es ist zwar nur Mozzarella – aber es macht mich glücklich».

Denn haben nicht das Essen wie auch das Glück mit einem Ideal zu tun, das nie erreicht werden kann: das absolute Glück, die totale Speise? Trotzdem macht das Essen doch oft auf eine Weise glücklich wie sonst nichts anderes auf dieser Welt – auch wenn es «nur Mozzarella» ist. Kommt das Glück beim Essen vielleicht auch dadurch zustande, dass sich die Idee der absoluten Speise in sämtlichen Esswaren finden lässt, gleichgültig, ob es sich um einen Kanten alten Brotes handelt oder um den feinsten Kaviar vom Beluga-Stör? Ist somit nicht jedes Essen auch ein Versuch, den Zustand des absoluten Glücks zu erreichen? Und wenn ja: Warum sollte sich etwas von diesem Glück nicht auch in Form eines Alphabets erfassen lassen? Das Experiment wird auf Video aufgezeichnet, mit erklärenden Untertiteln versehen und erhält den Titel: *It's Only Beluga – 26 Attempts to Achieve Happiness* (vimeo.com/368220025).



Der HOIO-Stand in den Räumen der 1903–05 in einem überaus eklektischen Stil gebauten Villa Maraini.

Neue Würze für die alte Stadt

Rom (Italien), Dezember 2007

Am 13./14. Dezember 2007 präsentiere ich eine mobile Version meiner Gewürzboutik HOIO im Istituto Swizzero di Roma. Den Rahmen bildet die Ausstellung *Terrae Incognitae: La Villa Maraini e il suo mondo immaginario* und die von Eugène in Zusammenarbeit mit Daniel Brefin organisierte Konferenz über den fiktiven Staat Pamukalien. Ich halte einen Vortrag, in dem ich als nüchterner Geschäftsmann auftrete und vor allem den ökonomischen Power meiner Produkte sowie meine Geschäftsstrategien für den italienischen Markt darlege – Motto: Neue Würze für die alte Stadt.





Schnellen Schritts im Herzen von Peking unterwegs. Marathonläuferin Nr. 8 Muriel Bowie.

Peking Aesthetic Marathon

Peking (China), August 2008

Pünktlich zur Eröffnung der olympischen Spiele in Peking am 8. August 2008 geht die [Website](#) zum Ersten Peking Aesthetic Marathon online. Sechzehn Einwohnerinnen und Besucher der Stadt führen in mehr als sechs Stunden Video vor, was sie für die interessantesten 42.195 Kilometer von Peking halten. Die einzelnen Teilstücke können mit Hilfe von interaktiven Karten punktgenau angesteuert werden. In kurzen Interviews erklären die Teilnehmenden, warum sie ausgerechnet diese oder jene Strecke ausgewählt haben.

beijing.aesthetic-marathon.ch/indexmarathon.html



01 Edward Sanderson



02 Marianne Burki



03 Willy Stebler



04 Li Shi



05 Zheng Yunhan



05 Lioba Reddeker



07 Michael Yuen



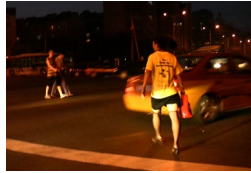
09 Yang Yuli



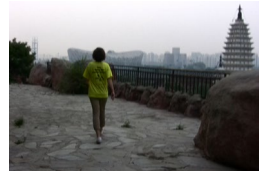
10 Hektor Maille



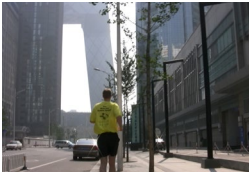
11 Zhu Mong



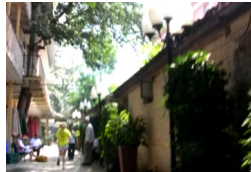
12 Ha Ling



13 Beate Barner



14 Christoph Noe



15 Cordelia Steiner



16 Russell Russell



Mission Kaki

Basel (Schweiz), Januar bis März 2010

Im Herbst 2008 lanciert der Kulturhistoriker und Netzkunstpionier Reinhard Storz eine Internetpublikation mit dem Titel *Beam me up*, die kulturtheoretische und naturwissenschaftlichen Essays mit netzbasierten Kunstwerken zusammenführt. Im Editorial zum Projekt schreibt Storz: «In der Onlinepublikation *Beam me up* stellen wir die Frage nach unserem heutigen, durch die Medien erweiterten Raumverständnis. Was Cyberspace und virtuelle Realität genannt wird, eröffnet die vage Vorstellung eines nur als symbolisch gedachten Raumes, der schließlich auch zum Ort realer Präsenz und Handlung wird. «Beam me up, Scotty» – diese populär



Viel Abenteuer und Schweiß in Strömen: Hier springt Hektor Maille aus einem Tempel in Angkor Watt (Episode 9).

gewordene Aufforderung aus der Science-Fiction-Serie *Star Trek* enthält als poetische Zauberformel die Vorstellung einer Transzendenz zwischen unterschiedlichsten Raumqualitäten.»

Nach zwei Jahren der Recherche wird das Projekt in Zusammenarbeit mit Annette Schindler als Ausstellung für das [plug.in] aufbereitet, das (zukünftige) Basler Haus für elektronische Künste (14. Januar bis 15. März 2010).

Mein Beitrag zu *Beam me up* ist eine Spionagegeschichte mit dem Titel *Mission Kaki*, die in zwanzig Episoden zwischen November 2008 und August 2011 auf dem Netz publiziert wird. Jede Episode besteht aus ungefähr zwanzig meist sehr kurzen Videoclips mit dazugehörigen Texten unterschiedlicher Länge. Diese Texte erläutern, was auf den Bildern geschieht und stellen den Zusammenhang zur übergeordneten Erzählung her. Protagonist der Geschichte ist Hektor Maille, der beste Mann des lemusischen Geheimdienstes. Auf der Suche nach einem entführten Professor reist er kreuz und quer über den Planeten. In der Rol-



Mit dem Maille-Mobil rauscht man in nur neunzig Sekunden durch alle zwanzig Episoden der Mission Kaki – von Badewanne zu Badewanne: vimeo.com/328806599.

le des Geheimagenten trete ich selbst auf, mit Hut, Hemd und schwarzer Brille.

Wie bewegt sich ein Geheimagent durch Raum und Zeit? Was unterscheidet ihn von anderen Reisenden oder Touristen? Wo fährt er hin? Wie findet er sich in der Fremde zurecht? Wann ist er einsam? Warum hat er Angst? Wann langweilt er sich? Und was braucht es, damit er seinen Auftrag erfüllen kann?

Das Projekt dokumentiert in zeitlich linearer Form, wenn auch in Gestalt einer Spionageerzählung, einige meiner Reisen vor allem in den Jahren 2008 und 2009. Zugleich baue ich in diese Erzählung aber auch Elemente ein, die Eigenheiten des Internet nutzen, namentlich den Hyperlink, der im Netz Bewegungen möglich macht, die der Teleportation in der Serie *Star Trek* sehr ähnlich sind. So hat der Geheimagent (und mit ihm der Leser) ab und an die Möglichkeit, sich aus seiner Geschichte heraus in eine ganz andere Realität zu ‚beamen‘ – und wieder zurück. Neben diesen *Eskapaden* hat Hektor Maille in jeder Episode



Auf dieser Karte zeigen die großen Kakis an, in welchen Regionen des Planeten die zwanzig Episoden der *Mission Kaki* stattfinden. Die kleinen Früchtchen indizieren die Eskapaden, also Orte, an die der Agent aus seiner Geschichte heraus für einen kurzen Augenblick springt. Eine Animation im Takt von Terry Snyders *Oye Negra* zeichnet die ganze Route in ein paar wenigen Zügen nach: vimeo.com/328806631.

auch einmal die Gelegenheit, durch das Abflussrohr einer Badewanne zu verschwinden, um in irgendeiner anderen Szene wieder aufzutauchen (*Maille-Mobil*). Jede Episode wird zudem von einem eigenen Trailer beworben und von diversen Rezepten begleitet, die typisch sind für die Küche des jeweils bereisten Landes.

Die *Mission Kaki* wird zunächst simultan auf der Seite von *Beam me up* und auf einer eigenen HTML-Seite publiziert. Per Ende 2011 werden die Bilder und Texte in ein CMS überführt und neu gestaltet. Die Seite der Internetpublikation *Beam me up* (<http://www.beam-me.net/>) funktioniert derzeit nicht. Auf meiner im Sommer 2016 eingefrorenen Seite www.hoio.ch läuft die *Mission Kaki* derzeit noch ziemlich gut (<http://www.hoio.ch/index-id=1438.html>) – You Tube hat allerdings einige Filme gesperrt. Ab 2024 steht die Geschichte außerdem als Buch mit Hyperlinks zu allen Videoclips zur Verfügung.



Die Installation in der Ausstellung *Alienator – Le Retour* im Centre Culture Français. (Bild Nika Spalinger)

World N°1

Kinshasa (Demokratische Republik Kongo), September 2010

Es gibt Gewürzmischungen, die wir sofort mit bestimmten Gegenden dieser Welt in Verbindung bringen: *Raz el Hanut*, *Baharat*, *Sambar*, *Five-Spice* oder *Shichimi Togarashi* zum Beispiel. Das ist großartig. Aber ginge es nicht noch besser? Könnte es nicht auch eine Gewürzmischung geben, die uns das Gefühl gibt, global zu sein, die uns die ganze Welt auf die Zunge zaubert – so dass uns bei Tisch der Eindruck überkommt, zwischen Messer und Gabel liege nicht bloß ein Teller, sondern der Globus selbst. Ich entwickle ein solches Gewürz in Zusammenarbeit mit den Labors des Musée des épices et aromates in Port-Louis. Das Resultat ist



Tete Ebouma wirbt in ihrer Küche für World N°1 – Still aus dem Clip *C'est si bon*.

eine Mixtur, die Ingredienzien von allen sieben Kontinenten des Planeten enthält: *World N° 1*.

Am 18. Juni 2010 fahre ich zusammen mit Jean-Damien Fleury von der Association Charlatan nach Kinshasa, um die Lancierung dieses globalen Gewürzes vorzubereiten. Im Rahmen der Ausstellung *Alienator – Le Retour* (16. September bis 18. Dezember 2010) im Centre Culture Français in Kinshasa führe ich die einzelnen Ingredienzien von *World N° 1* vor, erkläre ihrer Eigenart, erläutere ihre Herkunft und zeige, wie sie zu einer Gewürzmischung verarbeitet werden.

Als Teil des Projektes realisiere ich auch eine Serie von 12 kurzen Werbeclips in Kinshasa, Zürich und Tiflis. Die kleinen Botschaften, gedreht in Lingála, Schweizerdeutsch, Französisch, Deutsch und Georgisch werden dann zu einem zehnminütigen Werbespot zusammengefügt: *C'est si bon*: vimeo.com/912177473.



Würzige Lektüren

Mulhouse (Frankreich), Februar bis April 2011

Unter dem Titel *Salons de lecture* präsentiert La Kunsthalle in Mulhouse eine Ausstellung, in der es um besonders textlastige Kunstwerke geht (3. Februar bis 3. April 2011). Die von Sandrine Wymann kuratierte Schau besteht aus einer Reihe verschiedener Salons mit wechselnden Schwerpunkten. In allen Räumen stehen Tische, an denen man es sich bequem machen kann, um in aller Ruhe der Lektüre zu frönen.

Ich lade die Besucher ein, sich mit der Nase voran in das Reiseabenteuer *Mission Kaki* zu stürzen. Auf einem Tisch stehen zwanzig kleine Dosen mit den einzelnen Zutaten von Maille-Masala – der scharfen Ge-



An der Vernissage der Ausstellung am 2. Februar 2011 bereite ich Maille-Masala vor Publikum zu. Beim Anbraten der Gewürze entstehen Düfte, die dann durch alle Räume der Kunsthalle ziehen.

würzmischung zur Mission Kaki. Die Mission Kaki ist eine umfassende Erzählung auf dem Internet, die aus zwanzig Episoden mit teilweise mehr als zwanzig Szenen, aus diversen Eskapaden, Trailern und Rezepten besteht. Seit 2019 liegt diese Erzählung auch als sechshundertseitiges Buch mit zahlreichen Links zu den zugehörigen Filmen vor.

Jede Zutat auf dem Tisch in Mulhouse führt zu einer bestimmten Szene aus einer der 20 Episoden. Ein Computer, der neben den Gewürzen steht, ist so eingerichtet, dass man sofort die Szene findet, die zum jeweiligen Gewürz gehört. So besteht die Möglichkeit, sich von einem Geruch seiner Wahl in die Geschichte einführen zu lassen – oder aber man springt von einem Gewürz zum nächsten, hüpft im Takt seiner Nase kreuz und quer durch die Story.

Während der Vernissage der Ausstellung am 2. Februar 2011 bereite ich die Gewürzmischung in der Kunsthalle zu und verteile kleine Dosen mit dem frischen Maille-Masala ans Publikum.



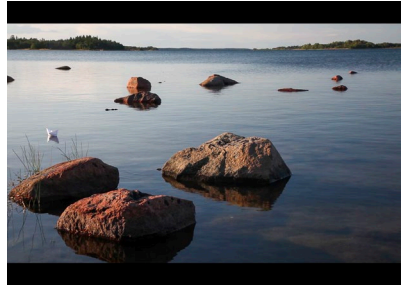
Tag 1 der großen Reise nach Lemusa: Papership Narina im Teich des Riehener Wenkenhofs.



Reise nach Lemusa

Netzprojekt, Juni 2012 bis Mai 2013

Im Juni 2012 bricht im Riehener Wenkenhof ein kleines Papierboot zu einer großen Reise auf. Die Route ist offen – das Ziel aber steht fest: die Insel Lemusa, die auf 44 Grad West / 33 Grad Nord mitten im Atlantischen Ozean liegt. 44 Tage lang ist das *Papership Narina* auf einer ganz eigenen Zeitschiene unterwegs zwischen Kontinenten und Klimazonen, Realitäten und Dimensionen. Im Mai 2013 läuft das Schiff endlich in die Hoheitsgewässer des ersehnten Landes ein. Das wird eindeutig, als der Smut der *PS Narina* eine lemusische Makrele (*Scomber lemusanus*) an der Angel hat – denn die 44 Tage sind auch eine Reise in 44 Fischen. –



Das Logbuch der PS Narina ist eine Internet-Erzählung. Sie besteht aus 44 kurzen Videoclips, auf denen man das Papierboot durch wechselnden Wasserlandschaften treiben sieht. Dazu gehören 44 Beobachtungen und ebensoviele Fischrezepte. Die Webseite existiert in deutscher, französischer und englischer Sprache: <http://www.hoio.ch/index-id=2302.html>.

Im August 2014 nimmt der Fonds régional d'art contemporain (FRAC) Alsace den Anker des Papership Narina in seine Kunstsammlung auf. Die Reise nach Lemusa ist die erste reine Netzarbeit, die (in französischer Übersetzung) Eingang in die Kunstsammlung des FRAC findet.



Neben dem Eingang zur Cafeteria des Zürcher Triemli-Spitals steht ein blaues Häuschen. In dieser mobilen Boutik werden Gewürze von jenen Orten auf Lemusa verkauft, die auch im Spital vorgestellt werden. Die Döschen erzählen in knapper Form von ihrer Herkunft.

Lemusa taucht im Triemli auf

Zürich (Schweiz), Juni 2012 bis Januar 2013

Lemusa, das auf 44° West / 33° Nord mitten im Atlantischen Ozean liegt, taucht ab Juni 2012 in einem Maßstab von etwa 1:1000 in den Korridoren, Sälen, Gärten, Garderoben, Küchen und Restaurants des Zürcher Stadtsitals Triemli auf. In drei Etappen werden zwischen Juni 2012 und Januar 2013 insgesamt 15 Orte im Norden, Süden und Zentrum der Insel an den entsprechenden Stellen im Spital durch Bilder, Videos und kleine Ausstellungen sichtbar gemacht. Ergänzende Informationen dazu finden sich in der sogenannten Kunststation, einem Pavillon in der Eingangshalle des Spitals, dem Zentrum des Projekts 44/33. Diese Kunststation funkti-

44 / 33
Santa Lemusa im Triemli
44° W / 33° N

Die fiktive Insel Santa Lemusa, die heute auf 44° West / 33° Nord mitten im Atlantischen Ozean liegt, taucht ab Juni 2012 in einem Massstab von etwa 1:1000 in den Korridoren, Sälen und Gartenanlagen des Zürcher Stadtspitals Triemli auf. In drei Etappen werden 15 Orte der Insel an den entsprechenden Stellen im Spital sichtbar gemacht. Passend zu diesen Orten gibt es 15 lemussische Gewürze zu entdecken.

Alles über Santa Lemusa in der Kunst Station **K** neben der Cafeteria oder auf www.helo.ch

STADTSPITAL TRIEMLI
8° O / 47° N

1. Valerita (Muskatnuss - Mikat Coco)
2. Forêt de Jayama (Büchsenpflanz - Pflanzens von St. Bricca)
3. Chutes de Suglas (Küchenpflanz - Cätra de Suglas)
4. Les Balcons de la Bandole (Kondensat - Kca de la Bandole)
5. Mairya (Nigly - Myster de Mairya)
6. Gwasfont (Felsen - Gwasfont)
7. St-Anne en Pyès (Schwender - Schwaen de St-Anne)
8. Chitwouj (Schwender - Schwender Baba)
9. Sintores (Kreuzschiff - Gasse de Sintores)
10. Li (Galak) (Muskatnuss - Gasse de Li)
11. Ada (Pappi - of Ada - Koffi Kätkel)
12. Port-Louis (Kreuzschiff - Koffi Kätkel)
13. Mont Majorin (Muskatnuss - Gasse de Li)
14. Sengsav (Pflanz - Sengsav von St. Man)
15. Maloti (Schwender - Koffi - Myster de Maloti)

Eine Karte zeigt, wie sich die Umriss von Lemusa über Gebäude und Garten des Stadtspital Triemli gelegt haben und wo die Insel auf dem Gelände sichtbar wird. Die Karte wird als Tischset publiziert und während der Laufzeit des Projekts überall verteilt.

oniert dank einer Vitrine mit archäologischen und anderen Preziosen aus Lemusa auch als kleines Museum. An jedem der 15 Orte auf Lemusa, die im Spital repräsentiert sind, wächst auch ein besonderes Gewürz – sie alle werden in einer mobilen Boutik in der Cafeteria vorgestellt und verkauft. Begleitend zu diesen festen Installationen gibt es verschiedene Anlässe, namentlich drei Spezialwochen, während derer das Personalrestaurant und die Cafeteria Gerichte und Snacks aus Lemusa anbieten.

Ich will mit diesem Projekt Geschichten im Spital erzählen, die im Vorbeigehen wahrgenommen werden sollen – die Geschichten der wundersamen Bewohner von Lemusa. Für die Patienten und ihre Angehörigen, die nur Stunden oder Tage im Spital verbringen, soll das Projekt so etwas wie ein kleiner Lufthauch sein, ein kleines Nebengeleise für ihre oft kreisenden Gedanken – und für das Personal eher ein ungewohntes Quietschen in der täglichen Routine.



Dunstverhangener Auftakt im Eingangsbereich des Spitals: Per Video rauschen hier die mächtigen Wasser der Chutes de Sugiau in die Tiefe – Nr. 3 auf der Karte.



Im Gang vor dem Personalrestaurant hängt eine große Fotografie aus der geheimnisvollen, von Eremiten bewohnten Forêt des Jeyans – Nr. 2 auf der Karte.



An der Vernissage vom 19. Juni 2012 will sich das Guignolo aus dem Lac du Boto dem Publikum leider partout nicht zeigen – Nr. 6 auf der Karte. (Bild Juliet Haller)



An einem Morgen im August 1832 findet man ein Segelboot im königlichen Hafen vor Château Kannèl. Eine Kopie davon steht im Brunnen des Triemli – Nr. C auf der Karte.



Im Garten des Spitals sind verschiedene Schilder aufgehängt, die Passanten darauf hinweisen, dass in St-Anne en Pyès eine Jagd im Gange ist – Nr. β auf der Karte.



Eine heiÙe Sauce für kalte Tage: Neben dem südlichen Eingang zum Spital wirbt ein Banner für das wahrscheinlich das älteste Ketchup der Welt – Nr. δ auf der Karte.

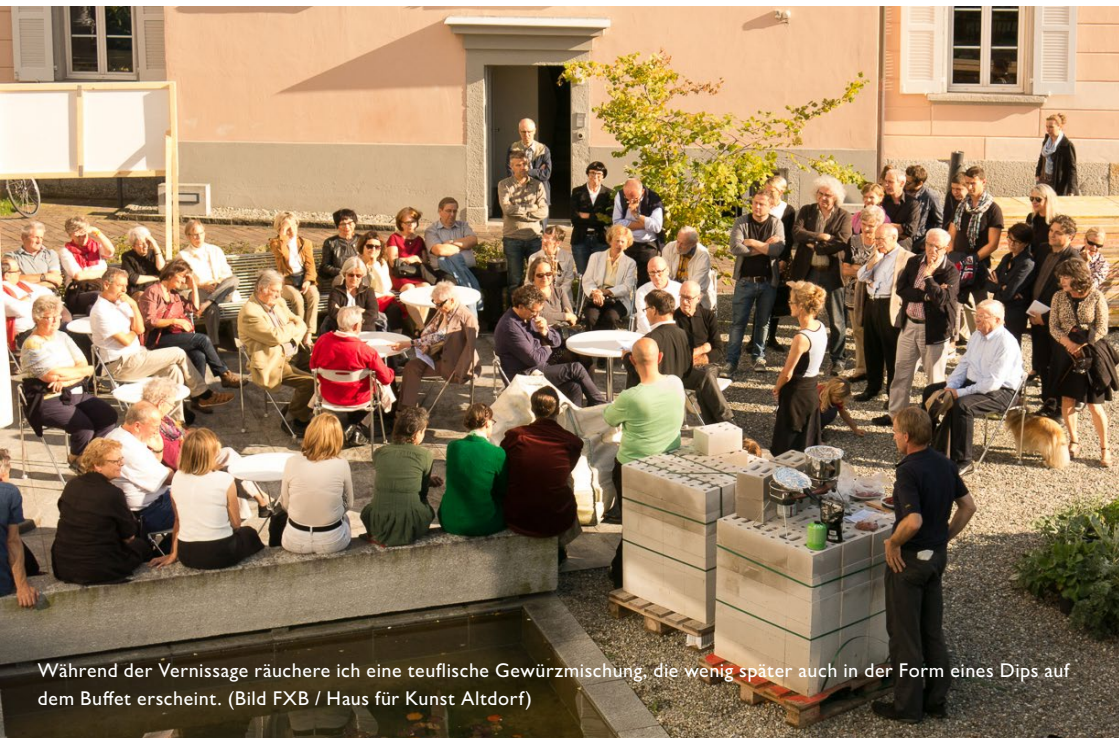


SANTA
LEMUSA

33° Nord
44° West

Kunst Station Triemli
2010 — 20

ein Projekt von
HOIO
Erster Importeur für Gewürze
der fiktiven Insel Santa Lemusa



Während der Vernissage räuchere ich eine teuflische Gewürzmischung, die wenig später auch in der Form eines Dips auf dem Buffet erscheint. (Bild FXB / Haus für Kunst Altdorf)

Teufelsdiebe

Altdorf (Schweiz), September bis November 2014

Im Haus für Kunst Uri in Altdorf kuratiert Esther Maria Jungo die Ausstellung *Aus der Tiefe rufe ich zu Dir – Gotteserfahrung & Teufelsküche* (13. September bis 23. November 2014). Ich präsentiere in diesem Rahmen Geschichte, Kultur und Rituale der Teufelsdiebe von Babat – einer lemuischen Sekte, die heute in den verschiedensten Ländern der Welt ihre Anhänger hat. Im Zentrum der Präsentation steht ein Film von Takana Imagashun, der einen Schweizer Teufelsdieb in die Walliser Alpen begleitet: *Twasis 8 Switzerland* (vimeo.com/272237579). Seit 2011 untersucht der japanische Astronom im Auftrag der Universität



Die Installation im Eingangsbereich des Museums. (Bild FXB / Haus für Kunst Altdorf)

von Port-Louis die Aktivitäten der sogenannten Teufelsdiebe von Babat. Nach Begegnungen in Mexiko, Russland, Argentinien, Südafrika, Island, Tasmanien und der Türkei kommt Takana 2014 auch in die Schweiz, wo er im Sommer mit einem Teufelsdieb in die Walliser Berge steigt. In dem Film erzählt der Protagonist mit dem Pseudonym Heinrich Lee von seinem Erlebnis der Liturgia diabolica und wie es ihn verändert hat. Die fünfzehnminütige Dokumentation ist die achte Nummer der Reihe Twasis, mit der Takana seit 2011 das Phänomen der Teufelsdiebe international untersucht.

Passend zu dieser Dokumentation stelle ich in Altdorf die für die Liturgia diabolica so wichtige Würzmischung Twasis und die dafür nötigen Zutaten vor.



Sourire im Schatten des alten Riehener Pavillons. (Bild Fondation Beyeler / Mathias Mangold)

Le Sourire

Riehen (Schweiz), Juni 2015

Der Kunsthistorikerin Sophie Labanne zufolge soll Paul Gauguin seinen Tod 1903 nur vorgetäuscht und im selben Jahr noch in La Puigui gnau am Fuß des Mont Mik ein Restaurant namens Le Sourire eröffnet haben. Auch in der neuen Heimat allerdings wurde der Künstler nicht froh und kam schließlich 1908 unter mysteriösen Umständen ums Leben. Gemälde hat er in jener Zeit vermutlich keine mehr geschaffen – aber er hat sich möglicherweise als Werbegrafiker versucht. Das Lokal existierte bis in die 1960er-Jahre hinein – und eine nach ihm benannte Gewürzmischung kann man sogar heute noch kosten: *Sourire*. Diese Mischung



Im Januar 2015 hat die Kunsthistorikerin Sophie Labanne in den Archives Nationales eine alte Speisekarte gefunden – von Hand geschrieben und mit farbigen Zeichnungen verziert. Sie stammt aus dem Restaurant Le Sourire in La Puignignau (oben in einer Aufnahme von 1903) und wurde ihrer Ansicht nach in den Jahren zwischen 1903 und 1908 von einem Monsieur Paul entworfen, den Labanne mit Paul Gauguin identifiziert. Vor allem will sie auf dem Blatt die Handschrift des Künstlers erkennen. (Bilder Archives nationales de Lemusa)



Die Gäste können sich selbst davon überzeugen, wie sich der Duft der einzelnen Zutaten durch das Rosten verändert. (Bild Fondation Beyeler / Mathias Mangold)

bereite ich am Sonntag, 7. Juni 2015 im Garten der Fondation Beyeler zu – quasi als Geburtstagsgeschenk für Paul Gauguin, der an diesem Tag 167 Jahre alt geworden wäre und in der Fondation mit einer großen Ausstellung geehrt wird. Die warme und feinwürzige Mischung kann vor Ort in einem vegetarischen und einem nicht-vegetarischen Diprezept probiert werden – und steht ab dem 8. Juni auch im Shop des Museums zum Verkauf.

Im Restaurant der Fondation hängt die historische Speisekarte aus dem *Le Sourire* und hier können in der Woche vom 8. Juni auch einige Spezialitäten aus dem Lokal in La Puignau gekostet werden: *Pâtia* zum Beispiel oder *Pua'a pua'a*. *Pâtia* ist ein Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und der Gewürzmischung *Sourire*. *Pua'a pua'a* ist ein mit Leber und *Sourire* gewürztes Ragout vom Schwein, das meist mit frischer Ananas serviert wird.

Außerdem werden, ebenfalls aus La Puignau, ein mit Lotusblüte aromatisierter Grüntee und ein dunkel-bernsteinfarbiger Eistee aus Bel-



Nach einem Tag in dem Gartenpavillon vor der Fondation Beyeler kommt mir die leicht erhöhte Laube selbst wie eine Insel vor. Fragt sich nur: Martinique, Tahiti, Hiva Oa oder am Ende doch Lemusa? (Bild Fondation Beyeler / Mathias Mangold)

frucht angeboten, der in der lemuischen Hauptstadt Port-Louis den Status eines Kultgetränks genießt.

Der Anlass wird von Lapure unterstützt, dem größten Unternehmen von La Puignau. Lapure ist auf Anbau und Verarbeitung von Lotus spezialisiert. In der Fondation Beyeler sorgt die Kuratorin Angelika Bühler für den stimmungsvollen Rahmen – und Pascal Steiner kümmert sich um das leibliche Wohl der Gäste. Die alte Speisekarte aus dem Le Sourire wird im Anschluss an die Ausstellung in die Sammlung der Fondation Beyeler aufgenommen.



Ein Display für aromatische Erfindungen: die Hosa-Pela-Kisten im Juni 2016 in Weimar.

Zirkul kupal

Weimar (Deutschland), Juni bis Juli 2016

Ein vom Goethe-Institut veranstaltetes Kultursymposium zum Thema Teilen und Tauschen in Weimar ist auch Anlass für eine von Alfons Hug kuratierte Ausstellung in der Galerie Eigenheim, die sich dem Kula-Ring widmet – einem rituellen Gabentausch-System der Bewohner der Trobriand-Inseln in Papua-Neuguinea (1. Juni bis 10. Juli 2016). Für die Schau baue ich die berühmten Hosa-Pela-Kisten nach, welche die Kukaldaria, also die Gilde der Köche von Lemusa, zwecks Förderung der Solidarität unter ihren Mitgliedern von Küche zu Küche über die Insel kreisen lässt. Im Rahmen dieses *Zirkul kupal* oder *Cercle kupal* sind Jahr um Jahr 63



Da die originalen Kisten des Zirkul kukal die Insel Lemusa natürlich nicht verlassen dürfen, versuche ich sie zu rekonstruieren. Der erste Entwurf macht später einem Modell Platz, das sich einfacher verpacken und transportieren lässt.

konkave und ebenso viele konvexe Gewürze im Sinne des Uhrzeigers und gegen ihn unterwegs. Basis dieses Rituals ist das kulinarische Weltbild der Gilde, dessen Details an ihrem Hauptsitz in Bitasyon Francelle immer wieder neu ausgehandelt werden. Die Köche, bei denen diese Boxen gerade zu Gast sind, erfinden mit den darin enthaltenen Gewürzen ein Rezept, das dann in die *Kukora*, das Kochbuch der Gilde geschrieben wird. Es geht beim Kukal-Ring nicht um den Austausch von Materiellem (die Gewürze stellen ja eher Symbole dar), sondern vielmehr um das Entwickeln und Weitergeben von Ideen – und auch darum, einen inspirierenden Wettbewerb zwischen den Köchen zu fördern.

Für die Ausstellung lasse ich sechs Holzkisten anfertigen, die jeweils 21 Gewürze fassen können. Die Kisten können so aufgestellt werden, dass sie sich als zwei kleine Schränke präsentieren. Insgesamt enthalten sie 63 Gewürze mit blauen Etiketten, die dem Temperament Hosa folgen – und ebenso viele Dosen mit roten Etiketten, die dem Prinzip Pela zuzuordnen sind. Diese Kisten passen in einen Koffer, der per Flugzeug verschickt werden kann. Zugehörige Postkarten, T-Shirts und eine Schürze präsentieren das auffällige Logo der Kochgilde.

Im Anschluss an die Ausstellung in Weimar werden die Kisten vom 17. August bis 4. September 2016 am Singapore International Festival of Arts präsentiert. Zur Ausstellung erscheint ein Katalog, Alfons Hug: *Der Kula-Ring / The Kula Ring. Ästhetische Betrachtungen zu Teilen und Tauschen / Aesthetic Considerations of Sharing and Exchange*. Katalog, Singapur: Goethe-Institut Singapur, 2016.



Da zeigt sich Rio von seiner besten Seite: Marathonläufer Nr.43 (Robin Mallick) in Ipanema.



Rio Aesthetic Marathon

Rio de Janeiro (Brasilien), August bis Oktober 2016

Der Rio Aesthetic Marathon ist ein Projekt, das Sport, Fragen der Stadtentwicklung und Kultur miteinander verbindet. 46 ausgewählte Künstlerinnen und Künstler schreiten eine kurze Strecke in Rio ab, die sie für besonders schön, aufregend oder aus anderen Gründen signifikant halten. Ich folge ihnen mit einer Videokamera und frage sie am Ende des Wegs, warum sie gerade dieses Stück von Rio ausgewählt haben. Die 46 Teilstücke ergeben zusammen 42.195 km – also die Strecke eines Marathonlaufs. Die Videos werden im Netz publiziert (aesthetic-marathon.ch) und auf einer interaktiven Karte so verknüpft, dass sich die einzelnen Teilstü-



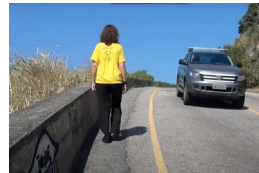
Alle 46 Teilstücke des Rio Aesthetic Marathon lassen sich über eine Online-Karte ansteuern.



01 Jonas Aisengart
(Flamengo)



04 Guilherme Telles
(Ipanema & Copacabana)



07 Carina Bokel Becker
(Pedra Branca)



02 ACME
(Pavão-Pavãozinho)



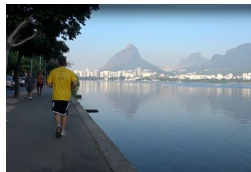
05 Jean Charnaux
(Leblon)



08 Georgia Lobo
(Barra da Tijuca)



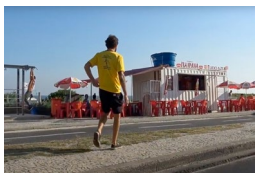
03 Frederico Mendes
(Arpoador)



06 Pedro Pontes
(Lagoa)



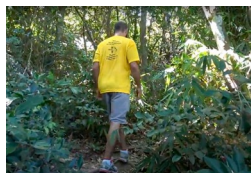
09 Bianca Bernardo
(Taquara)



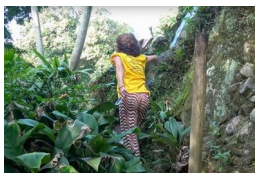
10 Antonio Bokel
(Barra de Tijuca)



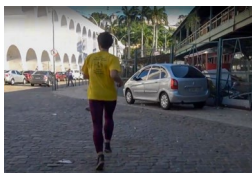
15 Gabriela Noujain
(Lapa)



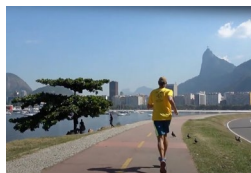
20 Leo Ayres
(Urca)



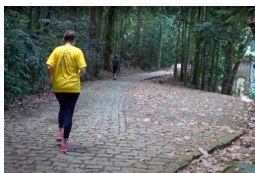
11 Rosana Lanzelotte
(Jardim Botânico)



16 Ana Lu Redher
(Lapa)



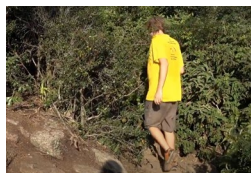
21 Pedro Paulo Domingues
(Flamengo)



12 Marcia Pitanga
(Jardim Botânico)



17 Daniela Rodrigues
(Santa Teresa)



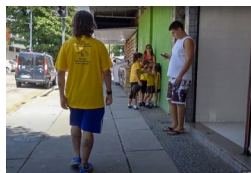
22 Daniel Beerstecher
(Vidigal)



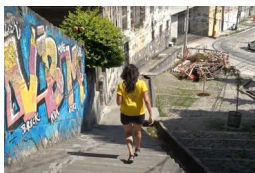
13 J. Batista
(Santa Teresa)



18 Malu De Martino
(Lagoa)



23 Alê Souto
(Realengo)



14 Marina Marchesan
(Lapa)



19 Stella Miranda
(Lagoa)



24 Sou DaniMei
(Realengo)



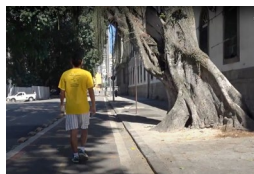
25 Alexandre Dacosta & Lucília De Assis (Centro)



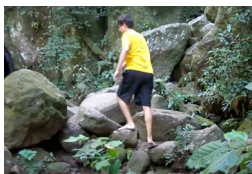
30 José Maria (Lagoa)



35 Kristin Bethge (Maré)



26 Nadam Guerra (Centro)



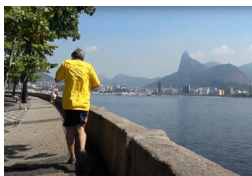
31 Antonio Guerra (Alto da Boa Vista)



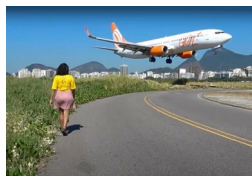
36 Vinicius Terra (Glória)



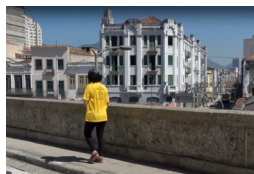
27 Katie van Scherpenberg (Centro)



32 Luiz Garrido (Urca)



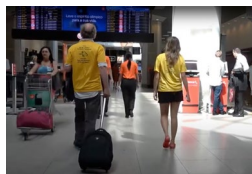
37 Ana Azevedo (Centro)



28 Fumi Hashimoto (Centro)



33 Patrizia D'Angello (Leme)



38 Alfons Hug & Paula Borghi (Centro)



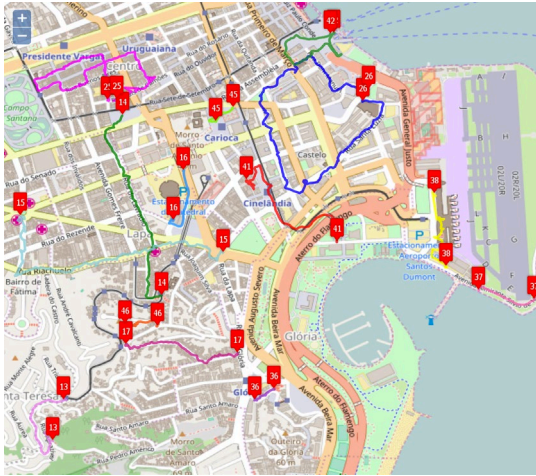
29 Julio Ludemir (Babilônia & Leme)



34 Maria Gal (Leblon)



39 Marcelo Moura (São Cristóvão)



Ausschnitt aus der interaktiven Karte zum Marathon von Rio de Janeiro: Die Marker kennzeichnen Anfang und Ende der jeweils farblich nachgezeichneten Strecke. Die Zahlen entsprechen den Nummern der Läufer.



40 Mana Pontez
(São Cristóvão)



43 Robin Mallick
(Ipanema)



46 Sara Zeiter
(Santa Teresa)



41 Monika Füger
(Centro)



44 Mariane Monteiro
(Niterói)



42 Izabela Pucu
(Centro)



45 Jack Roversi & Margarida Rebelo Pinto (Centro)



Der Pianist und Komponist Antonio Guerra schreibt 2016 ein Stück mit dem Titel *Maratona Artística*. Es bildet die Basis des gleichnamigen Clips (vimeo.com/351165687). Musiker: Bernardo Aguiar (Percussions), Pedro Mann (Double Bass), Aquiles Moraes (Trumpet), Antonio Guerra (Keyboards and Synthesizers). Der Komponist nimmt auch als Läufer mit der Startnummer 31 am Ästhetischen Marathon teil.

cke punktgenau ansteuern lassen. Die Statements der Künstlerinnen und Künstler liegen auch als schriftliche Zusammenfassungen vor (in Portugiesisch, Englisch und Deutsch). Außerdem werden alle Läuferinnen und Läufer auf separaten Seiten auch als Künstler vorgestellt. Die Realisierung des Projekts vor Ort wird von Mana Pontez und Ana Teasca koordiniert.

Der *Rio Aesthetic Marathon* ist ein virtueller Stadtrundgang mit Kunst – und auch so etwas wie ein alternativer Stadtführer. Die einzelnen Strecken führen durch einige der schönsten, aber auch durch problematische Quartiere von Rio. Jugenderinnerungen kommen in den Statements der Künstler genauso zur Sprache wie aktuelle Schwierigkeiten der Stadt, Hoffnungen, Wünsche, Politisches und Soziales. So verstehe ich den *Rio Aesthetic Marathon* auch als eine Art Kommentar zu den Olympischen Spielen 2016, in deren Rahmen vom Stadtmarketing nur ganz bestimmte Aspekte von Rio beworben werden.

Das Projekt entsteht im Auftrag des Goethe-Instituts Rio de Janeiro als Beitrag für die Ausstellung *Jogos do Sul: artes visuais, esporte e cultura indígena* im Centro Municipal de Arte Hélio Oiticica (2. August bis 22. Oktober 2016). Laut Paula Borghi und Alfons Hug, welche die Ausstellung in Rio kuratiert haben, stellt das Projekt ein «Nachdenken über die sozialen Auswirkungen» der Olympischen Spiele dar und versucht, mit den Mitteln des künstlerischen Ausdrucks «Ereignisse dieser Art zu entmythologisieren, die nicht selten eher der Rhetorik des Politischen, dem Stadtmarketing und der Immobilienspekulation verbunden sind als einer gesunden Interaktion von Individuum und Gesellschaft.»



Aus dem Raum der lemuischen Seeungeheuer steigt man über eine Treppe zur Boutik hinauf.

Boutik Masaale

Luzern (Schweiz), Juli bis Oktober 2018

Im Sommer 2018 betreibe ich als Geschäftsführer der Firma HOIO im Kunstmuseum Luzern eine Filiale der Boutik Masaale, deren Hauptgeschäft in Port-Louis aktiv ist, der Hauptstadt der fiktiven Insel Lemusa. Die Installation bespielt einen der hinteren Säle der von Fanni Fetzer kuratierten Ausstellung *Ab auf die Insel!* (8. Juli bis 28. Oktober 2018) rund um die Bildwelt des Luzerner Malers Claude Sandoz.

Die Besucherinnen und Besucher betreten den von mir verwandelten Raum quasi unter Wasser. Auf den Wänden tummeln sich allerlei lemuische Seemonster. Sie heißen Mouchbite, Grevelin, Plèrnichan, Hypocris

oder Crichi und geben periodisch auch leise Töne von sich. Über eine Treppe gelangen Neugierige auf eine zwei Meter hohe Plattform, die aus einem Balkon (mit Aussicht auf den Vierwaldstättersee) und aus einem zehn Quadratmeter großen Raum besteht. In diesem Verkaufsraum werden gut vierzig Gewürze und Mischungen aus Lemusa vorgestellt. Zahlreiche Dokumente illustrieren den weiteren Kontext ihrer Produktion und geben Einblick in das Leben auf der Insel und die kulinarischen Angewohnheiten ihrer Bewohner.

Während vier Monaten steht jede Woche ein anderes Gewürz und somit auch eine andere Gegend auf Lemusa im Fokus. Im Rahmen von sogenannten *Tea Time Talks* werden die Hintergründe der jeweiligen Spezialität erläutert. Von La Puigugneau über Maizyé, Valeria, Castebar, Gwosgout, Sentores, St-Pierre, Senpuav und ein halbes Dutzend weitere Stationen führt die Reise zuletzt bis nach St-Sous. Im Verlauf der Ausstellung kommt zudem Falschgeld aus Lemusa in Umlauf, das im Bereich des Museums als Währung akzeptiert wird. Auch die neuen Briefmarken des Landes werden präsentiert und zuletzt kann man sogar Visa für den Besuch der Insel beantragen. Am 22. Oktober 2018 findet im Café des Museums ein grosses Essen mit einer geführten Gaumenreise über die Insel Lemusa statt (*Fannis Choice*).

Aus der Zusammenarbeit der Gewürzproduzenten entsteht während des Sommers eine Fahne des Widerstandes, die der Diktatur und ihren Zeichen in den sieben Farben des Landes entgegen flattert: Grün, Gelb, Blaugrau, Orange, Braun, Rot und Blau. Zum Abschluss der Ausstellung werden auch die Gewürzdosen so gekehrt, dass sie diese Flagge zeigen.

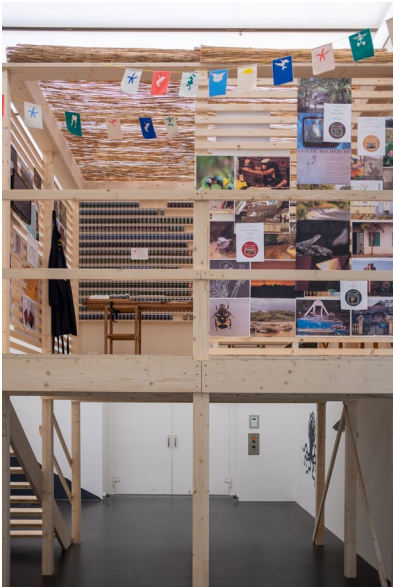
Die Informationen über Lemusa, die während dieser 16 Wochen publiziert werden, stehen auf lemusa.net integral zur Verfügung und können heftweise pro Departement oder buchweise pro Region angeschaut oder heruntergeladen werden – ebenso alle Rezepte, die während der Luzerner Ausstellung eine Rolle spielen.

Dieses Video ohne handwerklichen Anspruch gibt eine Idee des Raums: vimeo.com/299296767.





In einer Ecke des Raumes taucht der Cobal géant (*Fazus caesius*) auf. Auch unter der Boutik und auf allen Wänden sind lemuische Seeungeheuer zu sehen.



Blick von unten auf Balkon und Eingang.



Oben an der Treppe, Blick über den Balkon.



Auf der Rückwand der Boutik Masaale reihen sich die lemusischen Gewürze. Auf einer schmalen Theke davor stehen Muster bereit, daneben liegen zahlreiche Informationshefte auf.



Gegen Ende der Ausstellung werden einige Döschen so gedreht, dass die sieben Farben der Insel als «Flagge des Widerstandes» der Gewürzproduzenten sichtbar werden.



Karte der Insel, Panneau mit dem Gewürz der Woche und das Gestell mit den Döschen des Gewürzrätsels – wer es löst, gewinnt eine kleine Spezialität der Insel.



Alle sieben Regionen der Insel, alle größeren Gemeinden und alle Gewürze sind in einer Reihe von Heften dokumentiert. Diese enthalten auch zahlreiche Legenden und Geschichten aus Lemusa, Reportagen, Kochrezepte, Historisches und Anekdotisches. Sämtliche Informationen können über die Adresse lemusa.net auch online per interaktive Karte angesteuert werden.



Auf der Wand neben dem Eingang werden neue lemusische Banknoten und Briefmarken vorgestellt, außerdem eines der ältesten Kochbücher der Insel.



In einer Vitrine liegen Leihgaben aus verschiedenen Museen der Insel, etwa Keramik aus Valeria, Zeugnisse der Majorin-Kultur oder auch ein Käfer aus St-Pierre.



Tea Time Talk vom 12. September 2018. Das Gewürz der Woche ist Doma – diese fermentierten Bohnen haben auch mit der neuen Banknote zu tun. (Bild Eveline Suter)



Eine Reise über die Insel Lemusa für Nase und Gaumen, Auge und Ohr: *Fannis Choice* im Café des Kunstmuseums am 22. Oktober 2018. (Bild Marc Latzel)

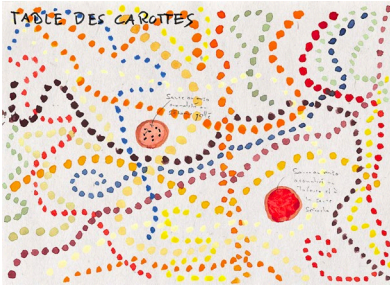


Vernissage vom 5. Juni 2019: Emilie George (bespricht) das Erdbeer-Tischbild mit einem Erdbeer-Text von Jana Godet.

Tischbilder

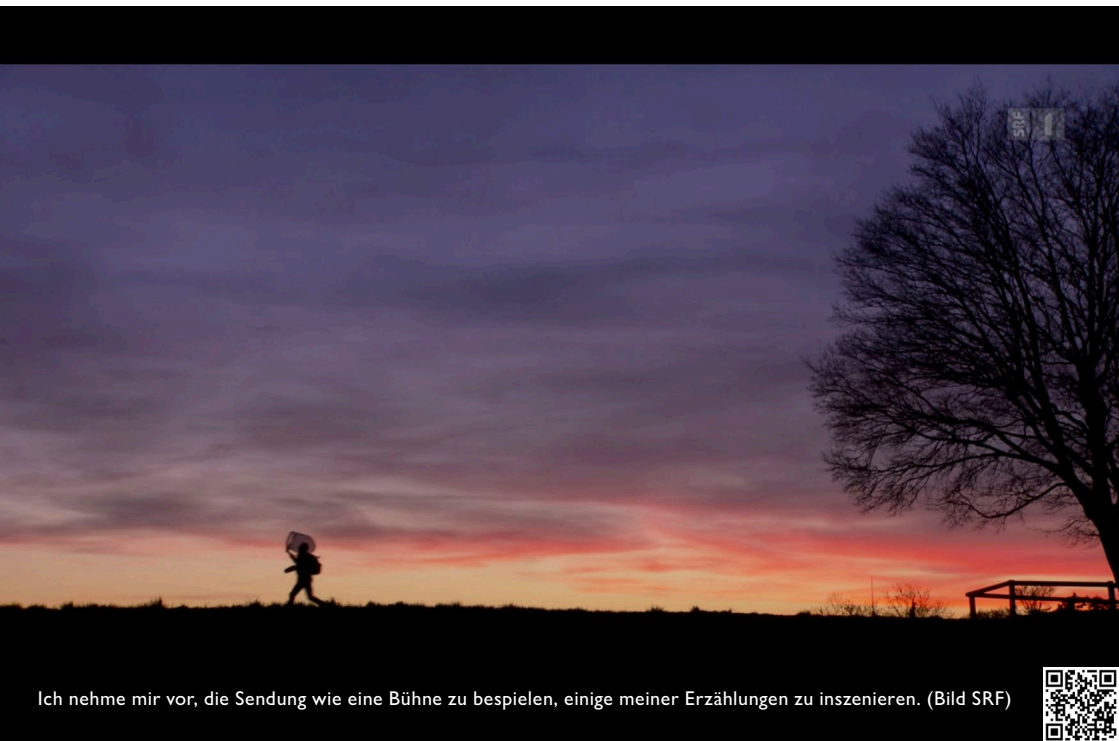
Mulhouse (Frankreich), Februar bis September 2019

Seit Mai 2016 lege ich für meine Gäste regelmäßig sogenannte Tischbilder aus. Das sind Arrangements aus verschiedenen Nahrungsmitteln auf schwarzen Tischplatten. 2019 führe ich dieses private Format auch in die Öffentlichkeit hinaus, zuallererst im Auftrag von La Kunsthalle in Mulhouse. In Zusammenarbeit mit der von Isabelle Haerberlin ins Leben gerufenen Association Épices kann ich für die vier Vernissagen von La Kunsthalle am 4. Februar, 5. Juni, 14. Juni und 11. September jeweils drei bis acht solche Tischbilder realisieren. Die Vernissagen werden gewöhnlich von mehr als 200 Leuten besucht. Als ornamentale Dispositive bieten



die Tischbilder nur wenig Nahrung. Sie werden deswegen symbolisch anreichert mit passenden Texten der lemuischen Autorin Jana Godet, die während der Vernissagen über die Tische gesprochen werden.

Die Tischbilder, einige Skizzen und die Texte von Jana Godet (auf Französisch und Deutsch) werden zum Schluss in einer kleinen Publikation zusammengeführt. Samuel Herzog: *Tischbilder*. Mit 16 lemuischen Kurzgeschichten von Jana Godet. Mulhouse: La Kunststalle, 2019. Das Büchlein kann auf meiner Webseite auch als PDF heruntergeladen werden: files.hoio.org/files/BUUECHER/Herzog_Tischbilder.pdf.



Ich nehme mir vor, die Sendung wie eine Bühne zu bespielen, einige meiner Erzählungen zu inszenieren. (Bild SRF)



Falterjagd

TV-Sendung Männerküche, April 2019

Im Frühling 2019 habe ich die Gelegenheit, bei einer Kochsendung des Schweizer Fernsehens SRF mitzumachen. Das Format heißt *Männerküche* und bringt fünf Hobbyköche in einen freundlichen Wettstreit. Jeder hat an einem Abend lang die Gelegenheit, für seine vier Konkurrenten ein dreigängiges Menu zu kochen, das dann von diesen kritisiert und benotet wird. Die Sendung bietet Raum für ein kurzes Porträt des jeweiligen Kochs.

Zur Vorbereitung schaue ich mir die früheren Staffeln dieser Männerküche an und komme zum Schluss, dass sich die Sendung – einigen, sagen wir, familienprogrammlichen Eigenheiten zum Trotz – durchaus als ein



Unterwegs im lemusischen Regenwald? (Alle Bilder SRF)

Format auffassen lässt, das bespielt werden kann, ähnlich einem Ausstellungsraum. Das Format unterliegt bestimmten Konditionen, doch das ist ja auch im Fall eines Kunstortes so. Und das Spiel kann nur gelingen, wenn sich auch die Leute vom Fernsehen darauf einlassen. Ich bespreche mich mit Mario Knöpfler, dem Produzenten der ganzen Staffel und Regisseur «meiner» Sendung. Er geht mit offensichtlichem Vergnügen auf meine Vorschläge ein und wir beginnen gemeinsam, die Fäden für eine Erzählung zu spinnen, die einen Einblick in einige meiner Projekte vermittelt. Ich liefere das Material und erfinde, was fehlt. Er wählt aus, gestaltet und verwebt die verschiedenen Stränge mit viel Fingerspitzengefühl zu einem Plot, der das Publikum zwar leicht irritieren darf, jedoch auf keinen Fall abhängen soll, schließlich ist auf der Fernsteuerung schnell ein anderer Sender gewählt.

Im Zentrum des porträtartigen Teils der Sendung steht die fiktive Insel Lemusa, an deren Gestaltung ich seit 2001 arbeite. Namentlich geht es um den lemusischen Wanderfalter Chantion. Wir feiern dessen Flug über den Atlantik mit einem Essen im Freundeskreis und ich versuche auf den Hügeln über dem Zürichsee, ein Exemplar zu fangen – mit Hilfe



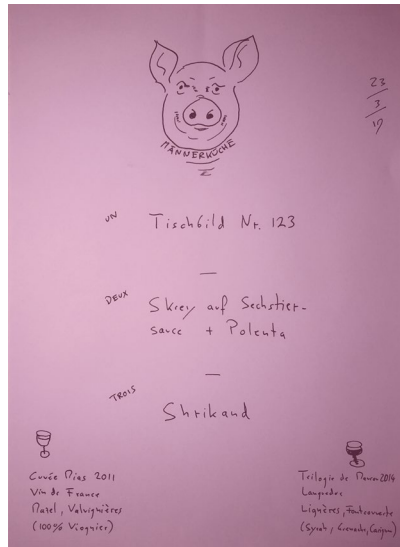
Kurze Führung über die Insel Lemusa.



Die Küchenmänner räumen ihr Tischbild ab.



Warten auf den Wanderfalter aus Lemusa.



Das Menu für die Männerküche hängt während des Essens an der Wand.



Wanderfalter-Essen im Cookuk in Aarau.

einer Lichtfalle und einer Flasche Bordeaux. Natürlich geht es auch um Gewürze und um Lemusa libre, den Kampf um die Befreiung der Insel aus den Klauen der Diktatur.

Bei dem Menu, das ich für die vier Männer in meiner Zürcher Wohnung auftrage, geht es um andere Projekte. Als Vorspeise lege ich ein Tischbild aus, wie ich es seit Mai 2016 für alle meine Gäste tue. Zu den Komponenten gehören neben viel Gemüse auch eine Schweinskopfsülze und ein Tartar aus Rinderherz, die etwas über meine kulinarische Haltung verraten und einen Bogen zu den Mundstücken schlagen, an denen ich seit 2013 arbeite. Als Hauptspeise serviere ich ein Stück Skrey auf einer Sechstiersauce. Die Sauce ist das Resultat eines Traumes, den ich auf einer Insel in Papua Neuguinea hatte und stellt eine Verbindung zu meinen Reisegeschichten, den sogenannten Episoda her. Zum Dessert gibt es Shrikand, eine Joghurt-Honig-Safran-Süßspeise aus Gujarat, die aus dem Kontext des Indienbuches stammt, das im Sommer 2019 erscheint.

vimeo.com/350941454



Die Rückseite der Leinwand

Murrhardt (Deutschland), September bis Dezember 2019

Am 29. September 2019 lege ich auf dem Wolkenhof bei Birgit Krueger und Eric Schmutz (aka Copa & Sordes) für Gäste ein Tischbild aus, das wie die Rückseite einer Leinwand strukturiert ist und diverse Verbindung zu dem Ort schafft, wo einst Heinrich Zügel gemalt hat. Für das «Fenster mitten in der Welt», wie Copa & Sordes ihren «Ausstellungsraum» nennen, isoliere ich zwölf Elemente aus diesem Tischbild, die vom 1. Oktober bis 1. Dezember 2019 durch die Scheiben funkeln. Interessierte können dazu passende Texte vor Ort analog lesen oder digital herunterladen.



Lemusa im Bioskop Balkan: Karte, Gewürze, sesoulistischer Hausaltar, Flagge und Visumsanträge.

Konzulat

Belgrad (Serbien) Oktober bis November 2019

Im Herbst 2019 betreibe ich in der serbischen Hauptstadt Belgrad während dreissig Tagen ein *Konzulat*, ein konsularisches Büro, das Visa für die fiktive Insel Lemusa ausstellt. Das Visum ist gratis, die Antragstellerinnen und Antragsteller müssen jedoch ein zweiseitiges Formular ausfüllen, das ein paar knifflige Fragen zu ihren kulinarischen Angewohnheiten enthält. Im Gegenzug bekommen sie mit ihrem Visum einen Hundert-Chnu-Schein, Postkarten und lemusische Fünf-Chnu-Briefmarken. So können sie den Daheimgebliebenen von ihrer Reise nach Lemusa, von den Schönheiten der Insel und ihren unverschämten kuli-



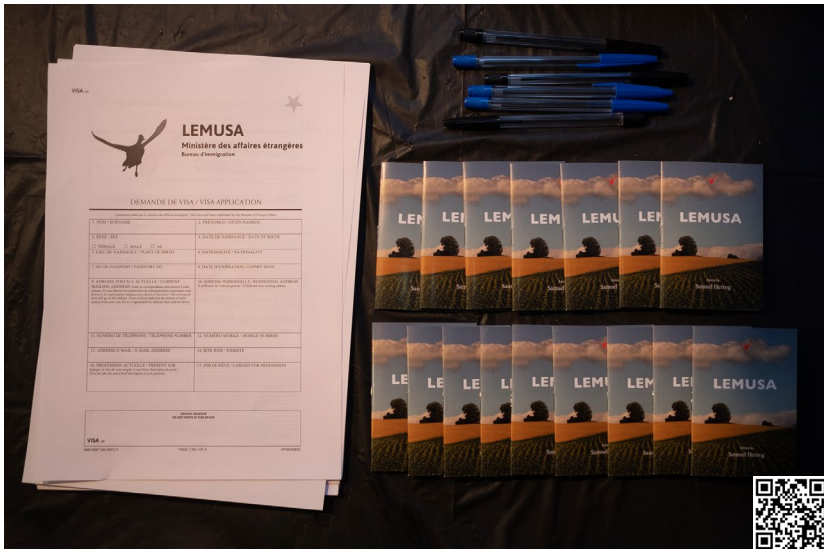
Der sesoulistische Hausaltar mit einem Bild von Raradul, dem Gott der akkuraten Töne.

narischen Genüssen berichten. Innerhalb weniger Tage gehen mehrere Dutzend Anträge ein.

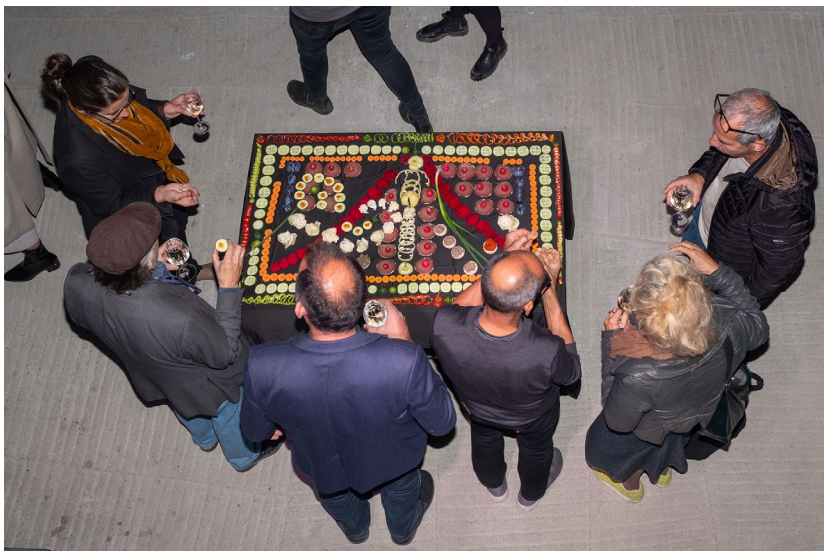
Das *Konzulat* ist mein Hauptbeitrag zu der von Esther Maria Jungo und Ksenija Samardžija kuratierten Ausstellung *Staying Here With You – moving*, die Künstler aus Serbien und der Schweiz zusammenbringt (10. Oktober bis 10. November 2019). Die Ausstellung stellt eine «handelnde Kunst als Erfahrung (John Dewey) in den Mittelpunkt» und geht, wie Esther Maria Jungo weiter schreibt, «von der Sehnsucht aber gleichzeitig auch von der Provokation aus, here with you zu bleiben, für eine Nacht, einige Tage, eine Woche, vielleicht ein Leben lang, in der Hoffnung, neues oder zumindest anderes Leben zu erfahren.»

Die Ausstellung findet im Bioskop Balkan statt, einem klassizistischen Bau aus dem 19. Jahrhundert, der im Verlauf der Jahre schon als Hotel, *Kafana* (Kaffeehaus) oder Kino gedient hat und heute von einer privaten Stiftung renoviert und als Projektraum betrieben wird.

Die Architektur des Bioskop Balkan weist eine erstaunliche Ähnlichkeit mit einem um wenige Jahre älteren Gebäude an der Place Dukia in



Neben dem Antragsformular für das Visum liegt ein Heftchen auf. Es stellt die Geschichte der Insel und ihre Gewürze vor, beschreibt Landschaft und Kultur der sieben Regionen. Es enthält auch drei Geschichten von Jana Godet sowie Text und Noten der Nationalhymne – was zum Mitsingen einlädt, wie dieses Video (Kamera Kees Visser) zeigt: vimeo.com/366721194.



Das Tischbild für Belgrad wird abgeräumt.

Port-Louis auf, der Hauptstadt von Lemusa. Die Fassade des lemusischen Gebäudes, das lange als Restaurant diente, war bis zu einem Brand im Jahre 1946 mit grotesken Darstellungen sesoulistischer Gottheiten verziert, die sich zum Glück wenigstens in Form einer aquarellierten Zeichnung erhalten haben. Ich zeige, was sich an Bildern des lemusischen Institution erhalten hat, und vergleiche sie mit dem Belgrader Haus. Ich nehme die Ähnlichkeit zwischen den zwei Gebäuden aber auch zum Anlass, das Konzept des Sesoulismus kurz vorzustellen. Hierfür stelle ich einen kleinen Hausaltar auf, in dem täglich eine der zahlreichen Gottheiten dieser wohl wichtigsten Religion der Insel verehrt wird.

Im Rahmen der Eröffnungstage lege ich zudem ein Tischbild für Belgrad aus, das mit seinen zahlreichen Paprikaschoten und dem angedeuteten Zusammenfluss von Donau und Sava auch als eine Art Flagge des Landes angesehen werden kann. Unter den verschiedenen Zutaten findet sich auch eine Paste aus Hühnerleber und Anchovis (*Foies Huola*), die nach einem Rezept aus dem erwähnten Restaurant an der Place Dukia gekocht ist.



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

© Sadyo Niederberger

Reise durch das Schwein

Aarau (Schweiz) – November 2019 bis Januar 2020

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.

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



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

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. Auch diese Sprichwörter und ihre Erklärungen spielen eine wichtige Rolle in dem Projekt. Die Reise durch das Schwein wird in enger Zusammenarbeit mit der Künstlerin Sadhya Niederberger (Eck), Susanne Vögeli (Raum Acht) und Metzgermeister Hansruedi Meier (Windisch) durchgeführt.



ILLECEUM, div., - on lat. Verwahrloshung, Wahn, Sinne-
 * 22.04.1884, Wei- und Bismarckstadt, Stadt, Stadt
 Italien, Bismarck eine große Wahrnehmung im Werk
 Lichter, Verwahrloshung & Bismarck die Stadt gegen es
 darauf auf zu Bismarck, das Publikum zu verwahren und
 zu verwahren, so gibt das -> Illeceum die un-
 gelassenheit in besser die optische Darstellung gefüllt
 und der -> Bismarck liegt es darauf an, die Wirk-
 lichkeit zu einem wie möglich wiederzugeben, auch
 Illusionen erzeugen die Illusion und Illusion & Illusion
 die es erweist sich gibt, aber Illusionen sind aber
 die Illusionen nicht möglich, so kann es durch das
 Vergegenwärtigen, in eine Illusion einzutreten.

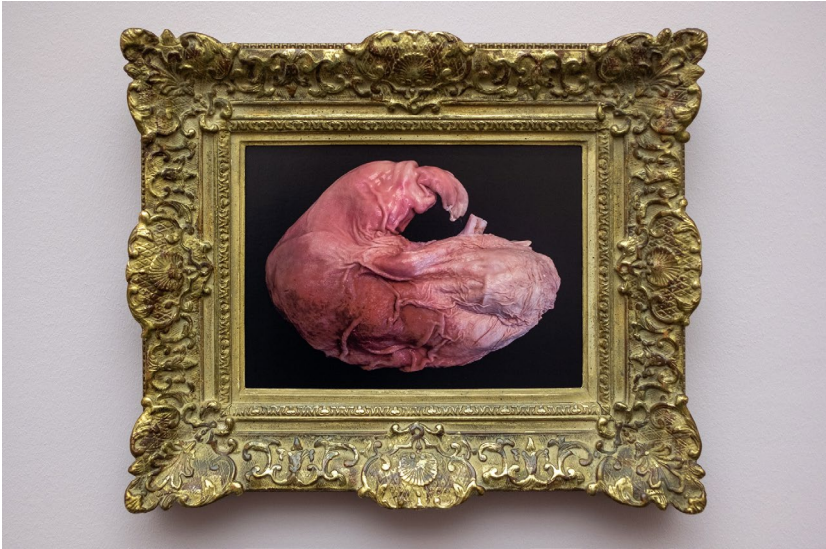
ILLECEUM is art (Illusion): to play with, to deceive. It was
 * 22
 Lucien Illusion, you are usually mistaken. An Illusion is
 an erroneous perception of reality. Various artists
 employ the device, to mislead and amuse spec-
 tators. For example, the painter Titian in his illus-
 trations, the better the optical illusion works, and
 a realistic one to produce reality as precisely
 as possible. Picasso also create an Illusion and take
 us through the world that they put even but never-
 theless tell much about the world that does. So it can
 indeed be quite pleasant to immerse oneself in an
 Illusion.

Rosiges in der Ausstellung *Alles echt!* im Kunstmuseum Luzern.

Reise durch das Schwein

Luzern (Schweiz), Januar bis November 2020

Im Jahr 2016 hat die lemusische Fotografin Anne Bigord (* 1971 in Seniores) einzelnen Innereien vom Schwein so fotografiert, dass sie außerordentlich kostbar wirken: vor einem schwarzen Hintergrund, in glänzender Frische und bestem Licht. Vom 29. Februar bis 22. November 2020 zeige ich diese Bilder im Kunstmuseum Luzern, als Beitrag zu der von Alexandra Blättler kuratierten Ausstellung *Alles echt!* Im zweiten Raum der Schau treffen die Besucherinnen und Besucher zwischen Gemälden von Franz Gertsch und Robert Zünd auf einen wuchtigen Goldrahmen aus dem 19. Jahrhundert, in dem alle drei Wochen ein andere Innerei



Die von Anne Bigord fotografierten Innereien vom Schwein treten im Kunstmuseum Luzern in einem goldenen Rahmen in Erscheinung.

von Bigord gezeigt wird: Magen, Lunge, Niere, Milz, Gehirn, Zunge und so fort.

Die Bilder im Museum sind der einzige Teil eines von mir im Winter 2019/20 entwickelten Projektes, der im physischen Raum stattfinden kann. Im Juni 2020 sollte im Stadtraum Luzern, rund um den Bahnhof, die Abschlussausstellung des Master Kunst der Hochschule Luzern stattfinden. Die Schau mit dem Titel Kunst macht Schule sollte in diversen Geschäften, Schulen, Bibliotheken, Kirchen und anderen Institutionen sichtbar sein. Wegen der COVID-19-Pandemie müssen die meisten dieser Projekte in den virtuelle Raum verschoben werden, so auch mein Beitrag mit dem Titel *Eine Reise durch die innere Welt des Schweins* oder kurz *Reise durch das Schwein*.

Die Vorgeschichte des Projekts. Im Frühsommer 2020 will der Boucher Oskar Seugrem aus Lemusa seine Begeisterung für das Cinquième quartier mit einem Metzger in Luzern und seinen Kunden teilen. Jede Woche soll in der Luzerner Metzgerei ein Teil vom Schwein als Sonderan-



Das Vorbild für die virtuelle Metzgerei ist die Boucherie von Oskar Seugrem an der Rue Thasard im Hafenviertel der lemusischen Hauptstadt Port-Louis. Die bekannte, seit Generationen von derselben Familie geführte Metzgerei hat sich auf weniger populäre Stücke vom Schlachttieren spezialisiert und Seugrem führt die Kunden geschickt auf den Weg der optimalen Zubereitung.

gebot in den Fokus gerückt werden, das bei uns sonst nie im Rampenlicht steht. Hierfür will die Boucherie Seugrem der Luzerner Partnermetzgerei einen Kundenstopper ausleihen, der das jeweilige Angebot bewerben soll. Die Kunden sollen zu den jeweils beworbenen Stücken gratis kleine Broschüren erhaltenbekommen, die allerlei Informationen zu den einzelnen Teilen enthalten, deren Bedeutung auf Lemusa erläutern, den küchentechnischen Umgang erklären und Tipps von Meistern verraten. Infolge der Pandemie gerät der Luzerner Metzger in Schwierigkeiten und muss sich im letzten Moment als Partner aus dem Projekt zurückziehen. Auch die Workshops, die ich in Zusammenarbeit mit der Aarauer Köchin und Forscherin Susanne Vögeli anbieten will, müssen abgesagt werden.

Anstelle einer echten Metzgerei richte ich eine Online-Metzgerei ein, in der man zwar keine Schlachtteile vom Schwein bestellen, aber immer-



In der virtuellen Metzgerei kann man die einzelnen Innereien vom Schwein antippen, um Infos und Rezepte zu bekommen.

hin Informationen über die einzelnen Partien und Hinweise zu ihrer Verarbeitung bekommen kann.

Anstelle der Workshops produziere ich zusammen mit Susanne Vögeli Video-Podcasts, die den Umgang mit einigen Teilstücken des Schweins demonstrieren – und eine Ahnung der Bedeutung geben, die das jeweilige Stück auf Lemusa hat, zum Beispiel das Herz: vimeo.com/427408472.

Anstelle der ursprünglich geplanten Broschüren, die der Metzger an seine Kunden verteilen sollte, produziere ich drei Publikationen zum Thema. Die umfangreichste Edition beschäftigt sich auf 316 Seiten in erster Linie mit der lemuischen Hauptstadt Port-Louis und führt die Innereien vom Schwein in diesem Kontext vor. Mit nur 76 Seiten deutlich schmaler ist ein Heft, das lediglich die 16 Innereien des Schweins vorstellt und je ein Rezept dazu liefert. Die dritte Publikation ist ein Poster, das die 16 Innereien im Bild vorführt – mit Legenden in lemuischer und französischer Sprache.



Türe zur Zelle Nummer 6 des Willisauer Gefängnisses mit den an Ruben Schwarz gerichteten Postkarten.

Im abendroten Schaum ...

Willisau (Schweiz), Oktober bis November 2020

An der Wand von Zelle Nummer 6 im ersten Geschoss des Gefängnisses von Willisau hängen auf Augenhöhe fotomechanische Reproduktionen der Vorder- und Rückseiten von 24 Postkarten. Auf den Bildseiten hat eine leicht kindliche Hand Szenen aus aller Welt gezeichnet, vom Zeltplatz in Italien über die Tankstelle im Süden der USA bis zum Tempel auf Bali reicht das Spektrum. Auf den maschinell beschriebenen Textseiten richten sich diverse Männer und Frauen an einen Koch namens Ruben und schildern, in welcher Umgebung und unter welchen Umständen sie ein Willisauer Ringli verköstigt haben. Dieses ringförmige, bräunliche



Blick in Zelle Nummer 6 des Willisauer Gefängnisses mit einigen der an Ruben Schwarz gerichteten Postkarten.

Gebäck aus Zucker, Honig, Mehl, Zitronat, Orangeat und Gewürzen ist die kulinarische Spezialität des Städtchens Willisau.

Der Einführungstext erklärt: «Als der Hilfskoch Ruben Schwarz erfuhr, dass er wegen eines gestohlenen Kochrezepts ins Gefängnis von Willisau wandern würde, schickte er sofort all seinen Bekannten weltweit ein Willisauer Ringli mit der Bitte, ihm per Postkarte zu erzählen, wo und wie sie die süße Leckerei genossen hatten. Ruben wurde dann zwar doch nicht eingebuchtet, das Gefängnis Willisau aber erhielt während Monaten immer wieder Post aus aller Welt.» Man erfährt außerdem, dass ich diese Postkarten auf einem Flohmarkt entdeckt und in meinen Besitz gebracht habe.

Am Anfang eines Winters ohne Möglichkeiten, der Kälte in wärmere Gefilde zu entfliehen, will ich die Besucher der Ausstellung *Eingefangen und ausgestellt* (15. Oktober bis 8. November 2020) auf ein paar kurze Reisen im Kopf mitnehmen. Also wähle ich auch einen Titel für meine Arbeit, der mit der Sehnsucht nach Wärme und exotischen Ländern



Salve Ruben!

Danke für das Ringli. Da kommen bei mir gleich Erinnerungen hoch, an die Reisen von Basel nach Lungern, ins Ferienhaus meiner Grosseltern, vor langer Zeit. Ich war noch ein Kind und es gab noch keine Autobahn. Wenn wir durch Willisau fahren, dann legten wir immer einen Stopp ein, um in einem Fabrikladen Ringli zu kaufen, Ausschussware, einen ganzen Sack voll. Meine zwei Brüder und ich zählten die Stücke immer ab, damit jeder gleichviel bekam. Gestern just habe ich mich mit meinen Brüdern in Lungern getroffen und einen ganzen Sack voll Willisauerli mitgebracht. Wir sassen bis spät vor dem Haus. Nach dem Essen habe ich die Ringli aufgetischt. Still tranken wir Wein, liessen uns die Stücke auf der Zunge zergehen, dann und wann krachte es leise. Es war mir fast, als sässen wir wieder nebeneinander im Renault¹⁶ unserer Eltern. Wir haben die Ringli aber nicht mehr abgezählt. Süsses Grüsse, Oskar.

Lungern (Schweiz) Studenstrasse

33 km

Vorder- und Rückseite der Postkarte aus Lungern, das per Luftlinie 33 km von Willisau entfernt ist.



Die Vorderseite der Postkarte aus Puerto Williams an der Südspitze des amerikanischen Kontinents, das per Luftlinie 13'373 km von Willisau entfernt ist.

spielt: *Im abendroten Schaum der Lakkadivensee...* Der Titel ist ein Zitat aus dem Text einer Postkarte, die eine gewisse Lorraine auf Iru Fushi (Malediven) geschrieben hat.

Das berühmte Gebäck aus Willisau stellt jeweils eine Verbindung zwischen den unterschiedlichsten Weltgegenden und dem Städtchen im Luzerner Hinterland dar. Gleichzeitig ist das Ringli aber auch der Protagonist aller Postkartentexte und schafft so eine Verknüpfung zwischen diesen 24 kleinen Erzählungen.

Im Anschluss an die Ausstellung gebe ich ein Heftchen im Postkartenformat heraus, in dem alle 24 Bild- und Textseiten reproduziert sind. Es enthält außerdem ein Rezept für Schweineschnauze mit Willisauer Ringli, bei dem es sich um das *Corpus delicti* der ganzen Geschichte handeln könnte. Samuel Herzog: *Im abendroten Schaum der Lakkadivensee....* Willisau, 2020. Das Büchlein kann auf meiner Webseite auch als PDF heruntergeladen werden: files.hoio.org/files/BUECHER/Herzog_Im_abendroten_Schaum_der_Lakkadivensee.pdf.



In diesem Terrarium an der Socinstraße lassen sich sechs lemuische Käfer entdecken. (Bild Serge Hasenböhler)

Konsuln, Käfer, Kellergötter

Basel (Schweiz), März bis April 2021

Gemeinsam mit Susan Fankhauser, Esther Hunziker, Edit Oderbolz, Elisabeth Ritschard und Clara Saner realisiere ich in der Basler Villa Renata eine Ausstellung mit dem Titel *Misteln* (20. März bis 11. April 2021). Das Wort *Misteln* evoziert eine Reihe von Dingen: heimische Wurzelparasiten, das Vermischen, Dunst und Kuhfladen. Folglich geht es in der Schau um Mixturen, nebelhafte Zustände, parasitäre Strategien und befruchtende Stoffe.

In einem großen Terrarium, das in der verglasten Garage vor dem Gebäude eingerichtet ist, spazieren sechs spezielle Käfer umher, die der Entomologe Ruben Schwarz auf Lemusa entdeckt hat. Zehn weitere



Im ehemaligen Billardkeller der Villa nimmt ein sesoulistisches Heiligtum Wünsche an die Gottheiten entgegen – auch in der Form kleiner Wunschzettel. (Bild Serge Serge Hasenböhler)

Tierchen krabbeln in Miniaturvivarien herum, die ich über alle Räume des Hauses verteilt sind. Schildchen beschreiben Vorkommen, Lebensweise und Eigenschaften der jeweiligen Art. Zur Ausstellung erscheint ein Buch mit den Abenteuern, die Schwarz auf seiner Suche nach den Insekten erlebt hat.

Im Keller der Villa Renata hängt ein sesoulistisches Tempelchen, eine gut meterlange Säulenarchitektur mit flachem Dach. Solche Heiligtümer werden von den Anhängerinnen und Anhängern dieser Religion auf Lemusa an Orten aufgestellt, wo bestimmte Vogelarten besonders häufig vorkommen, zum Beispiel auf Waldlichtungen. Auch der historische Keller der Villa erinnert mit seinen patinagrünen Wänden an einen Wald, kein Wunder also, sind dann und wann Vogelstimmen zu hören. Haben Besucherinnen oder Besucher Wünsche, deren Erfüllung Sie tatsächlich freuen würde, können Sie sich aus dem riesigen Pantheon eine passende Gottheit auswählen, ihren Schiwan (Wunschspruch) auf ein Zettelchen schreiben und an eine Säule des kleinen Heiligtums knüpfen.



In einem der schönsten Räume der Villa ist das Honorarkonsulat eingerichtet. Karten und Bücher zu den sieben Regionen vermitteln hier einen visuellen Eindruck von Lemusa, rund fünfzig Dosen mit Gewürzen geben eine Ahnung davon, wie die Insel riecht – und was in ihren Küchen so alles geschieht. (Bilder Serge Hasenböhler)



Im Honorarkonsulat haben Reisefreudige die Möglichkeit, ein Visum für die Insel Lemusa zu bestellenantragen. Die Bestellung ist unentgeltlich, das Einreiseformular aber anspruchsvoll.

In einem prachtvollen Raum im Parterre hat ein lemusisches Honorarkonsulat seinen Sitz. Auf der Wand hängen große Karten der Insel und ihrer Hauptstadt Port-Louis, auf einem Regal werden Gewürze präsentiert und auf einer Kredenz liegen die sieben Bücher über die verschiedenen Regionen der Insel und ihre kulturellen Eigenheiten zur Ansicht auf. Im Zentrum des Raumes steht ein großer Tisch, der jedoch unter der Woche leer bleibt, denn das Konsulat ist nur an den Sonn- und Feiertagen besetzt. Dann haben Reisefreudige hier die Möglichkeit, vor Ort einen Antrag auszufüllen und sofort ein Visum für Lemusa zu bekommen.

Buch zur Ausstellung: Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021.



Eine Wand in der Galerie hängt voller Küchentextilien mit der Silhouette von Pipopée.

Pipopée

Schöftland (Königreich Noseland) August bis September 2021

Im Königreich Noseland weihe ich am 15. August 2021 ein Heiligtum ein, in dem Pipopée verehrt wird, die sesoulistische Gottheit des kulinarischen Experiments (15. August bis 5. September 2021). Auf Lemusa ruft man Pipopée an, wenn man in Küchennot gerät, wenn zum Beispiel die Suppe versalzen ist, die Bohnen nicht weich werden wollen, das Soufflé zu schnell einfällt oder die Mayonnaise gerinnt.

Das Heiligtum besteht aus drei dreibeinigen Strukturen unter freiem Himmel, die mit gelben, roten und grünen Tüchern markiert und in einem Dreieck aufgestellt sind. Die Zeichen sind auch aus einiger Distanz



Die Nisch (Trisch) von Pipopée in Noseland besteht aus drei dreibeinigen Strukturen, mit den Farben der Gottheit markiert sind: Rot, Gelb und Grün

gut sichtbar. Die eigentliche Heimat von Pipopée ist der Mont Lipain im Süden von Lemusa. Das kulinarische Vergehen einer jungen Köchin aber hat Pipopée nach Noseland vertrieben.

Rituale sollen die Gottheit nun anregen, «on, dji, twa», also «eins, zwei, drei» (wie es in der Prekasion heißt) nach Lemusa zurückzukehren. Wie alle sesoulistischen Gottheiten erscheint auch Pipopée den Menschen nur in ihrer Vogelgestalt, der Rikini (*Pica pica dabizenia*). Gleichwohl hat die Gesellschaft für lemusische Wesen eine Silhouetten-Figur erfunden, die Pipopée darstellen soll und die sich bei ihren Adepten großer Beliebtheit erfreut. Für die Rituale in Noseland wurden die verschiedensten Küchentextilien und T-Shirts mit den Konturen der Gottheit bedruckt und von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern getragen.

Bruno Schlatter, König von Noseland und Direktor der Noseland Galerie, hat in Zusammenhang mit dem Pipopée-Projekt in seinem Königreich zwei kurze Filme realisiert. Der erste Clip zeigt die Landung der lemusischen Flotte auf Noseland: vimeo.com/598843658. Das zweite Video fasst die Ereignisse während der Vernissage zusammen: vimeo.com/598843696.



An der Buchvernissage in der Galerie Periferia werden auch Gerichte aus dem Buch gekocht. (Bild Manuela Specker).

Bei Vollmond ...

Luzern (Schweiz), April 2022 bis September 2022

Im Sommer 1884 reist Tartarieu Seugrem, Metzger aus Lemusa, mehrere Wochen lang kreuz und quer durch die Zentralschweiz. Er will das Land seiner Mutter kennenlernen, die eine gebürtige Luzernerin ist. Der Metzger ist in Gesellschaft von Toni Ming unterwegs, einem jungen Alpinisten aus Obwalden, den er als Übersetzer und Bergführer engagiert. Seugrems Notizen dieser Reise haben sich in Teilen erhalten. Er schildert darin seine Abenteuer, äußert sich zu den diversen Speisen, die ihm vorgesetzt werden, zeichnet Blumen und gibt alte Legenden wieder, in denen auffällig oft tierische Organe eine Rolle spielen. 140 Jahre später wandere ich



Leberlein (*Ceratophyllum demersum*)
 Unter dem Titel *Leberlein* (Ming) haben sich manche von den fleischigen Blättern an eine Leber erinnert. » Und in der unteren linken Ecke heißt es: »Wenn die Schwanz davon frisst, dann werden sie so füllig und zahn, dass sie sogar als Rasterei für englische Lady vermehrt werden können.«

Ich stecke bis zu den Knöcheln im Morast. Fast hätte ich, wie der elektrische Duddi in meinem Rücken zuckt, tickt. Die meisten Kulturkräfte, denen man in den Bergen begegnet, sehen nicht unter Strom. Der hat schon. Der Bauer hat ihn quer über den Wanderweg gespannt – ohne den üblichen Handgriff aus Plastik, mit dem man sonst den Stromkreis kurz unterbrechen kann. Vielleicht hatte der Bauer genug von den Wandervögeln, die seine Kühe mit ihrem Schreien in Aufregung versetzen. Vielleicht hatte die Blätter beschlossen, dass der Sommer jetzt am sei, die Wandersaison vorbei.

Als Tartarieu Seugrem oberhalb von Stisenberg durchs Gellende wanderte, gab es noch keine elektrischen Zäune. Aber wenn ich seine Beschreibung lese, wie die Kühe vor ihm über die Alpwiese hüpfen, dann kommt es mir vor, als müssten sie unter Strom gestanden sein.

«Die Tiere bewegen sich in ruckartigen Sprüngen über die Weide, wie Leberlein, die man in der heißen Pfanne brät. Etwas scheint sie so sehr in fröhliche Aufregung zu versetzen, dass sie offenbar einfach hüpfen müssen. Dabei hat die Kuh ja einen schweren, plumpen Körper, dem eine solche Akrobatik eigentlich gar nicht gegeben ist. Ihr Tanz kommt mir darum umso bemerkenswerter vor, als sie dabei durch aus eine gewisse Eleganz anstrahlen. Wäre da nicht das Geläut ihrer Glocken, das weder im Rhythmus noch im Klang zu den Bewegungen passt, man könnte sich fast eine elegante Polonaise zu ihrer Ausführung vorstellen und hätte dann ein perfektes Vergleichen daran.»

Seugrem fragte seinen Führer Toni Ming, was die Kühe in einen solchen Zustand versetzt. Ming behauptet, ein solches Verhalten sei nicht ungewöhnlich, gibt jedoch keine weiteren Erklärungen ab. Viel mehr interessiert ihn offenbar Seugrem Vergleich mit Leberleinen, die in der Pfanne herumsprielen.

94

Leber vom Kaninchen



Eine Doppelseite aus *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen* mit einer Zeichnung von Tartarieu Seugrem, Thema Leber vom Kaninchen.

einen Sommer lang zu den Orten, die Seugrem beschrieben hat und schildere, wie ich selbst sie erlebe. Außerdem koche ich einige der erwähnten Speisen nach. Meine Texte, die Legenden aus der Feder von Seugrem, Kochrezepte und Skizzen stelle ich dann zu einer Publikation mit dem Titel *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen* zusammen.

Ich recherchiere und entwickle die Publikation im Auftrag der Alfred Köchlin Stiftung, deren Kulturprojekt 2022 dem Thema Innereien gewidmet ist. Ich lege mein Buch in verschiedenen Metzgereien der Inner- schweiz auf und präsentiere es im Rahmen von Lesungen, Verkostungen, Wanderungen und Workshops in Luzern, Zug, Sachseln, Altdorf, Stans, Brunnen und dem Muotatal.

Samuel Herzog: *Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen*. Luzern: Edizioni Periferia, 2022. Das Buch kann [beim Verlag bestellt](#) oder auf meiner Webseite auch [als PDF](#) heruntergeladen werden.



Vernissage im Hotel Beau Séjour in Luzern am 14. April 2022, Lesung mit Susanne Arnold-Brunner.



Vorbereitung für ein Festessen: Vor dem Sieden wird der Magen vom Schwein in der Küche der Galerie Periferia sorgfältig gereinigt.



Nach der Buchvernissage in der Galerie Periferia am 30. April 2022: Tischgesellschaft vor den Skizzen von Tartarieu Seugrem.



Das Buch neben Leber vom Rind und Bries vom Kalb in der Auslage der Metzgerei Matter in Kriens. (Bild Matter)



Buchpräsentation über der Auslage der Metzgerei Stutzer & Flüeler in Kerns. (Bild Stutzer & Flüeler)



Tartar vom Rinderherz nach Rezept aus dem Buch anlässlich der Lesung am 18. Mai 2022 im Kunsthaus Zug. (Bild Leonora Kugler)



Modifiziertes Plakat, Werbung für die Lesung mit Workshop am 1. Juni 2022 im Museum Bruder Klaus in Sachseln.



Wanderung durch den Bödmerenwald mit Lesung und Verkostung am 12. Juni 2022. (Bild Selma Weber)



Lesung am 16. Juni 2022 im Haus für Kunst Uri in Altdorf, mit Barbara Zürcher. (Bild Nadia Bucheli)



Workshop zum Thema Hoden vom Lamm in Altdorf. Die Delikatessen werden auf dem Grill gebraten. (Bild Nadia Bucheli)



Lesung und Workshop in Brunnen vor dem Camper von Antonia Rölin am 19. Juni 2022, anlässlich der Ausstellung *Supernova*.



Lesung am 9. September 2022 im Winkelriedhaus Stans, mit Rebecka Domig und Christian Hartmann am Bass. (Bild Jana Bruggmann)

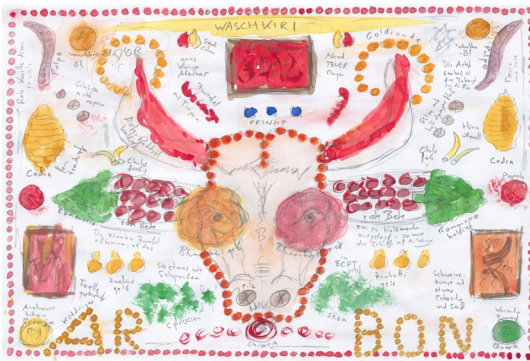


Zum Abschluss des Tages treten die Finger der Gäste auf der Bühne des Tischbilds in Aktion.

Karabé am Bodensee

Arbon (Schweiz), 7. Mai 2022

Am 7. Mai 2022 kuratiert Deborah Keller den ersten Performancetag in der Kunsthalle Arbon: *Aktion(s)raum – ein Tag(t)raum für Performatives*. In diesem Rahmen stelle ich zwei Coleoptera aus dem Süden von Lemusa vor, die in *Karabé* eine Rolle spielen, dem 2021 im Verlag Existenz und Produkt erschienen Buch über die Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz: Waschkiri und Lischwoz. Ich lese die Texte aus dem Buch vor, in denen diese zwei Käfer auftreten und spreche über ihre Gestalt, ihre Lebensräume und ihre Angewohnheiten. Dazu passend serviere ich gemeinsam mit dem Team der Kunsthalle erst Sopros, eine würzige Kalt-



Das Tischbild in der Kunst-
halle Arbon nimmt das Motiv
des Stiers auf, der in einer
der Käfergeschichten eine
zentrale Rolle spielt.

schale aus Castebar im Süden der Insel, dann ein Tischbild mit Saucen auf Basis von Washkiri, einer reichhaltigen Gewürzmischung aus Askatas. Das Tischbild nimmt das Motiv des Stiers auf, der in einer Käfergeschichte (*Erkenntnis ohne Frucht*) einen Prominenten Auftritt hat. Dazu passt auch das rohe Rinderherz, das an zentraler Stelle des Bildes zur Verkostung angeboten wird.



Alpenaustern schlürft an nicht

Chur (Schweiz), 26. November 2022

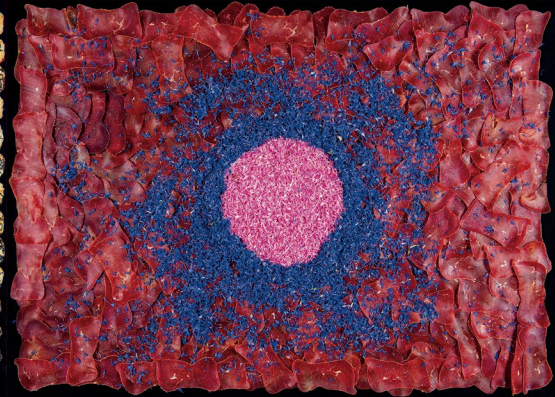
Für das Kunsthausfest am 26. November 2022 im Bündner Kunstmuseum Chur realisiere ich ein Projekt, das aus mehreren Komponenten besteht. Die Basis bildet folgende Erzählung: «Im Mai 2022 fand ich einen Stapel von 16 Postkarten, geschrieben von einer Osamine, adressiert an Schaki Büfftü in Port-Louis. Auf den Vorderseiten der Karten erkannte ich zunächst nur farbige Flecken. Dann aber fielen mir weissliche Linien auf, traten plötzlich Berge, Häuser, Menschen in Erscheinung. Auf den Rückseiten benennt Osamine, was wir auf den Bildern sehen, und schildert ihre Abenteuer en route. Geschrieben wurden die Karten zwischen



Im Dienst der sesoulistischen Festgottheit Flao und zweihundert hungrigen Gästen: Das Tischbild-Team im Kunstmuseum Chur. (Bild Yanik Bürkli)



Das Auslegen der *Tischbilder* nach Vorlage fordert von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern höchste Konzentration, Präzision und Geschwindigkeit. (Bild Yanik Bürkli)

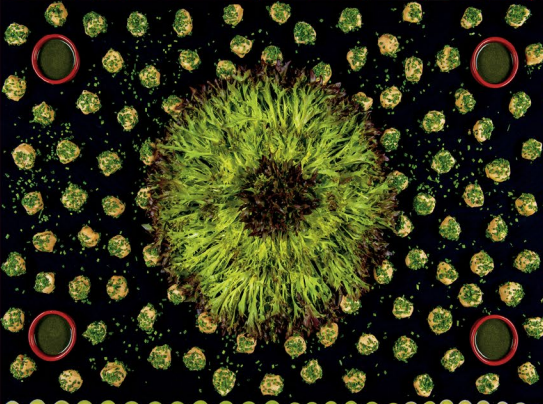
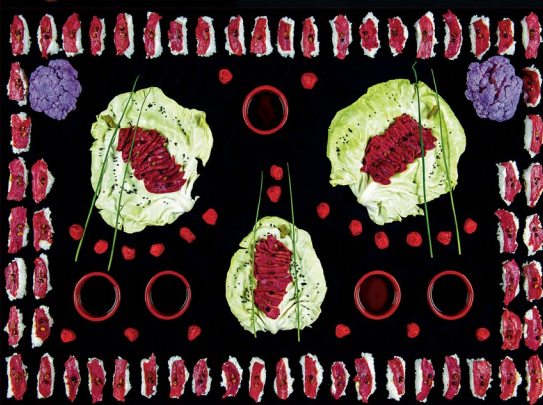
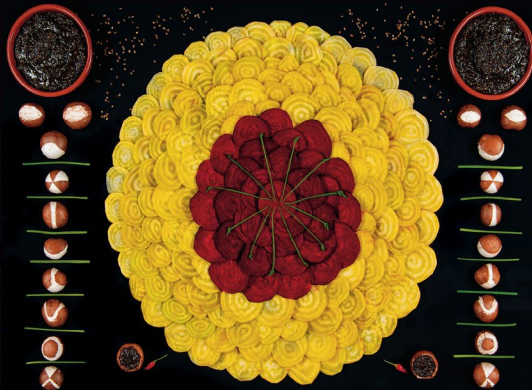


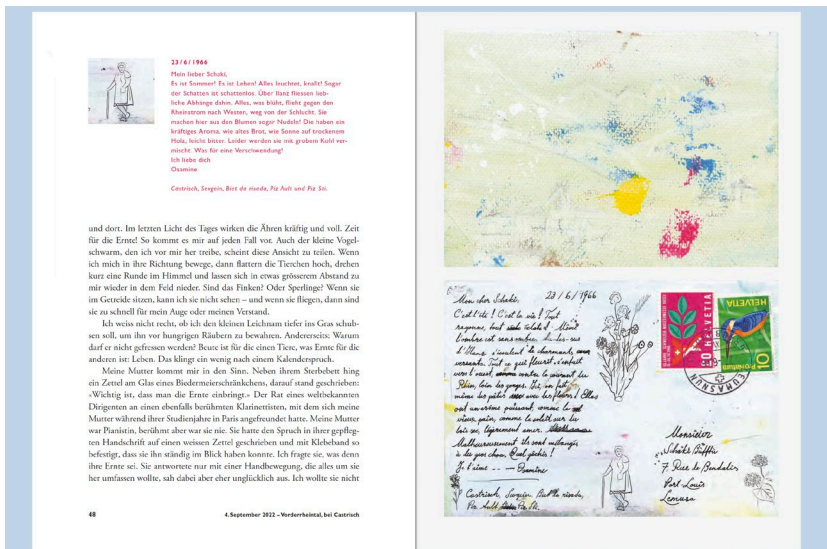


Die Platte mit dem *Tischbild* zum Thema Kürbis wird aufgetragen. Kürbisse spielen in der Reportage aus dem Churer Rheintal eine wichtige Rolle. (Bild Yanik Bürkli)



Zwei Besucherinnen vor einem der sechzehn Displays, welche die Hauptzutaten der *Tischbilder* und ihre Verortung in Graubünden illustrieren. (Bild Yanik Bürkli)





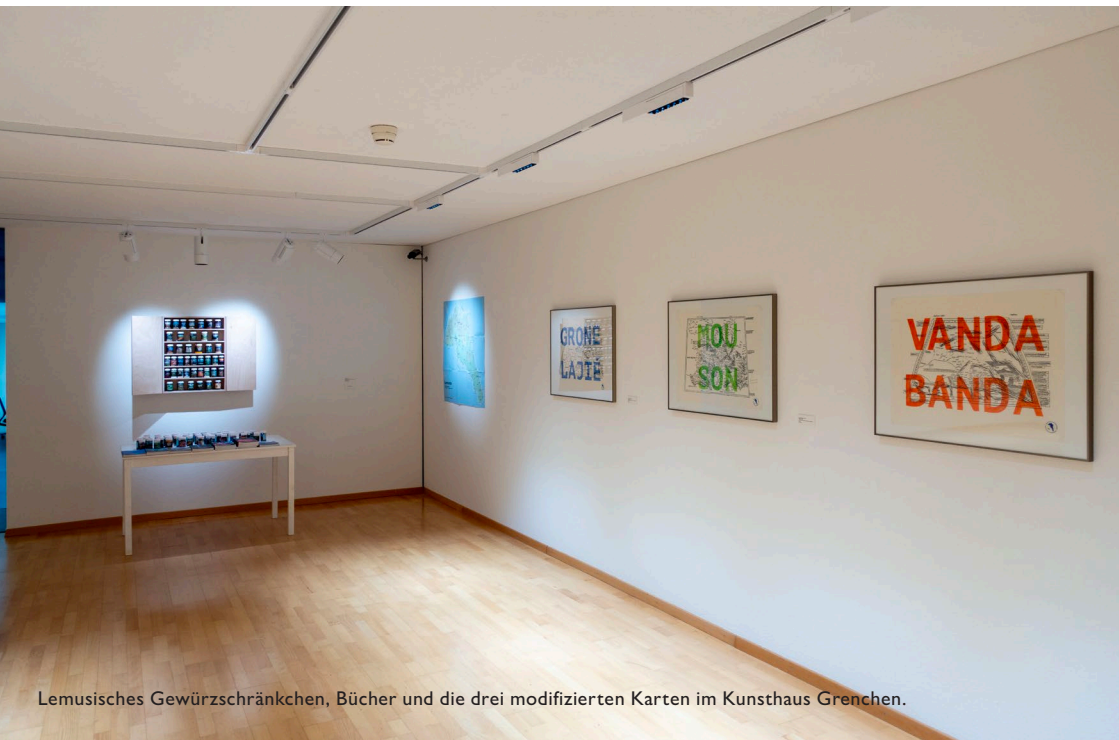
Eine Doppelseite aus *Alpenaustern schlürft man nicht* mit einer Postkarte von Osamine.

dem 28. Mai und dem 26. Juni 1966, aufgegeben wurden sie alle erst am 27. Juni auf dem Postamt von Leumasnun.»

Im Sommer 2022 unternehme ich eine Reihe von Ausflügen in die Gegenden, die auf den Karten abgebildet sind. Ich mache Fotos und schreibe jeweils einen kurzen Text über das, was ich selbst vor Ort erlebe. Das ganze Material führe ich dann in einem Buch (Edition Frida) zusammen.

In allen Postkartentexten von Osamine spielen auch bestimmte Nahrungsmittel, Spezialitäten aus der jeweiligen Gegend eine Rolle. Aus ihnen entwickle ich Entwürfe für 16 *Tischbilder*, die ich zusammen mit einem Team für das Kunsthausfest auslege und den Gästen serviere. Auf den Wänden des Kunsthauses wird in Text und Bild der Kontext der verschiedenen Tischbilder vorgestellt, alle Gäste bekommen auch das Buch.

Publikation: *Alpenaustern schlürft man nicht*. Chur: Edition Frida, 2022 – kann über die [Website des Verlages](#) bestellt werden. • Buchvernissage am 17. Januar 2023 in der Werkstatt Chur, Moderation Mathias Balzer. • Lesungen am 28. März 2023 im Waldhaus in Sils, am 25. Mai 2023 im Konsum Cazis, am 3. September 2023 in der Sala Viaggiatori in Castasegna, am 14. September 2023 im Cinema Sil Platz in Ilanz, am 20. September 2023 im Mühlerama in Zürich, am 23. September 2023 in der Muglin Mall in Santa Maria Val Müstair, am 8. November 2023 im Café Flore in Basel, am 26. Februar 2024 im Aux Losanges in Tschierschen.



Lemusisches Gewürzschränkchen, Bücher und die drei modifizierten Karten im Kunsthaus Grenchen.

Gronelajié, Mouson, Vandabanda

Grenchen (Schweiz), März bis Mai 2024

In Vorbereitung der Ausstellung *Ptolemäus: Die Welt im Griff?* im Kunsthaus Grenchen (2. März bis 26. Mai 2024) stellen mir die Kuratorin Caroline Kesser und der Künstler Martin Zimmermann drei auf Büttenpapier gedruckte Karten zur Verfügung. Es handelt sich um Faksimiles aus einer 1486 in Ulm erschienenen Edition der *Geographie* von Claudius Ptolemäus, die der Papierrestaurator und Verleger Michael Rothe hergestellt hat.

Ich bitte das etymologische Institut der Universität von Port-Louis, die drei Karten auf Begriffe abzusuchen, die am Ursprung von Wörtern stehen könnten, die auch im modernen Lemusisch noch in Gebrauch



Samuel Herzog erklärt einer Besucherin die Herkunft der Zutaten von *World N° 1*.

sind. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler finden drei Begriffe. Auf der Karte des Nordens ist ein «Engronelant» verzeichnet, das mit dem lemuischen Verb *gronelajjié* («frieren») verwandt sein könnte. Auf der Karten Frankreichs kommt ein Ort namens «Mouson» vor, genau so heißt auch ein auf Lemusa beliebtes Gebäck, eine Art Madeleine. Und auf der Karte Baktriens ist eine «Vandabanda regio» eingezeichnet – *vandabanda* beschreibt auf Lemusa einen Zustand fröhlicher Verwirrtheit, eine Art Rausch. Mit Hilfe von Schablonen drucke ich die drei lemuischen Begriffe in Blau, Hellgrün und Orangerot über die Karten.

In Ergänzung zu den drei Bildern stelle ich in einem kleinen Wandschrank und auf einem Tisch etwa fünfzig lemuische Gewürze vor. Eine Karte und Bücher zu den einzelnen Regionen der Insel bieten Informationen über Herkunft, Eigenart und kulinarische Tradition der Aromastoffe.

Zur Vernissage am 2. März bereite ich vor Publikum *World N° 1* zu, eine Mischung mit globalem Anspruch, die 2010 vom Musée des épices et aromates in Port-Louis erfunden wurde und seit 2022 auch von einem Geschäft namens Xantu die Bet im Lindj di Forlys hergestellt wird.



Kuratorin Marianne Burki nimmt Neugierige mit auf eine Reise in die lemuische Käferwelt – vor dem Visitor Centre.

Karabol

Schaffhausen (Schweiz), März bis Juni 2024

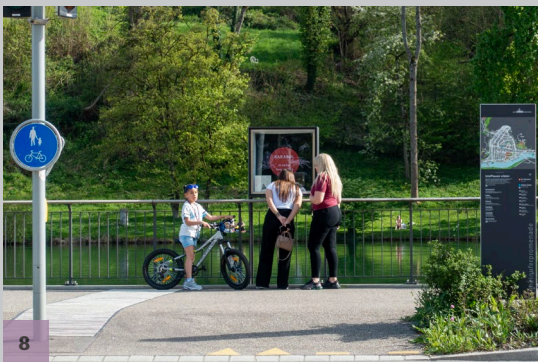
Dank vielfältiger Landschaften und unterschiedlicher Klimazonen beherbergt die fiktive Insel Lemusa eine außerordentliche Flora und eine Fülle ungewöhnlicher Bewohnerinnen und Bewohner. Namentlich ist sie die Heimat spezieller Käfer, von denen einige ausschließlich auf dieser Insel zu finden sind. Zehn dieser Karabé sind auf Einladung der Kuratorin Marianne Burki vom 13. April bis 22. Juni 2024 in den Kunstkästen der Stadt Schaffhausen zu Gast – durchweg Insekten mit Geschichte.

Die Kästen werden für diesen Zweck mit Terrarien versehen, die den kleinen Tieren eine artgerechte Umgebung bieten. Diese Lebewelten



3

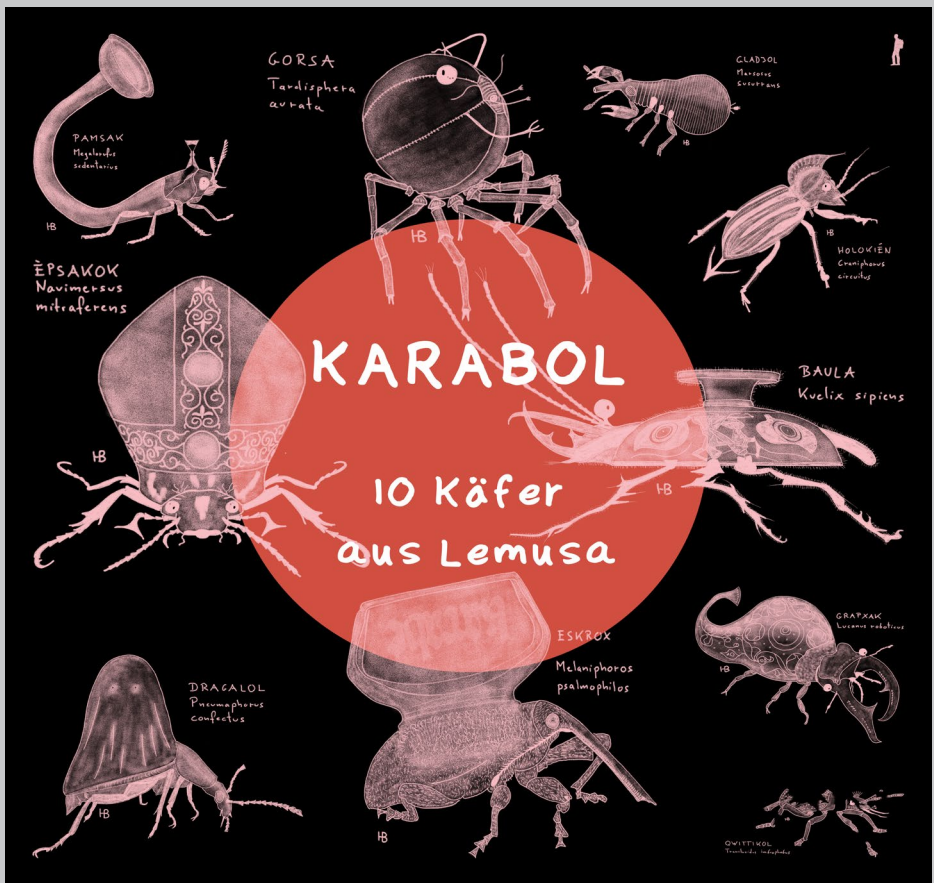






Alle Käfer, die in den zehn Kunstkästen in Schaffhausen zu sehen sind, zeichnen sich dadurch aus, dass sie den Menschen schon vor Hunderten oder gar Tausenden von Jahren aufgefallen sind. Manche werden in historischen Texten erwähnt, andere glaubt man auf Reliefs oder in Malereien zu erkennen. Die Käfer erscheinen auf diesen Seiten in der Reihenfolge ihres ersten Auftretts in der Historie der Insel. Nachfolgend ihre lemusischen und ihre wissenschaftlichen Namen sowie in Klammern die zugehörige Erzählung.

- 1 Gorsa (*Tardisphaera aurata*)
erstmals fassbar im 15. Jahrhundert v. Chr. (Das neue Gewand)
- 2 Gladjol (*Marsosus susurrans*)
erstmals fassbar im 9. Jahrhundert v. Chr. (Ausbruch)
- 3 Holokién (*Craniphorus circuitus*)
erstmals fassbar im 1. Jahrhundert v. Chr. (Freund mit Helm)
- 4 Baula (*Kuelix sipiens*)
erstmals fassbar im 3. Jahrhundert (Reise zum Rand der Welt)



- 5 Grapxak (*Bledius roboticus*)
erstmals fassbar im 7. Jahrhundert (Falsche Gottheiten)
- 6 Qwittikol (*Translucidus imbrophobus*)
erstmals fassbar im 11. Jahrhundert (Invasion)
- 7 Eskrox (*Melaniphorus tragoudiphilus*)
erstmals fassbar im Jahr 1343 (Der Schreiber)
- 8 Dragalol (*Pneumaphorus confectus*)
erstmals fassbar im Jahr 1614 (Verflichter Schnupfen)
- 9 Èpsakok (*Navimersus mitraferens*)
erstmals fassbar im Jahr 1777 (Der Prozess)
- 10 Pamsak (*Megalorufus sedentarius*)
erstmals fassbar im Jahr 1877 (Ein besonderer Fund)



Urs Weibel, der Direktor des Stemmler-Museums, unterwegs zu seinem Vielfraß.



Der Vielfraß wundert sich über das seltsame Häufchen, das ihm da einer vor die Nase gemacht hat – ob er wohl ahnt, dass es hundert Millionen Jahre alt ist?



Auch auf dieser Vogelvitrine im zweiten Obergeschoss des Stemmler-Museums deuten die Fähnchen mit lemuischen Seeungeheuern an, dass hier auch Exponate von der Insel zu entdecken sind – in diesem Fall eine *Trigonia mauselana*.

werden von Schülerinnen und Schülern der Kantonsschule Alpenquai in Luzern (Klasse U23E) und ihrer Lehrerin Antonia Röllin gestaltet. Neben jedem Kasten wird ein Schild angebracht, das die Eigenheiten des jeweiligen Tiers beschreibt. Per QR-Code gelangt man zu zehn kurzen Erzählungen (*Karabol*), in denen die einzelnen Käfer in ihrem historischen Kontext auftreten. Diese zehn Käfergeschichten und die zugehörigen Porträts der einzelnen Tiere werden auch in Buchform publiziert und im Rahmen von mehreren Lesungen vorgestellt.

Zeitgleich trifft man in den Vitrinen des Stemmler-Museums zwischen den ausgestopften Tieren, die der Naturschützer Carl Stemmler bis in die 1960-er Jahre hinein an der Sporengrasse 7 präpariert hat, auf weitere Spuren der Insel. Im Parterre gibt es den Koprolithen eines Prousdjol (*Psitokiliakisaurus*) zu entdecken. Dieses ebenso borstige wie gefräßige Tier lebte in der Unterkreide (Hauterivium bis Albium), also vor gut hundert Millionen Jahren auf der Insel. In zweiten Stock reist man



Im Schaufenster des Stemmler-Museums wird die Insel Lemusa vorgestellt.

zwischen den ausgestopften Kampfläufern mit einem versteinerten Toulién vom Mont Majorin noch etwas weiter zurück in der Zeit. *Trigonia mauselana* war vor allem im Unterjura (Toarcium) verbreitet, also vor hundertachtzig Millionen Jahren. Touliéns, die auf Lemusa massenweise gefunden wurden, hatten auch schon eine diplomatische Funktion. Im Sommer 1858 nämlich kam der Parlamentarier Christian Toul-Blouet auf die Idee, zum zehnjährigen Jubiläum der Republik Lemusa an die Regierungen sämtlicher Länder der Welt je ein Exemplar dieser Muschel zu senden – begleitet von einem Brief, in dem sich die Insel als Handelspartnerin anpries.

Im großen Schaufenster des Museums schließlich wird Lemusa selbst vorgestellt – mittels einer Karte, einer Fahne und kleinen Dosen sämtlicher Gewürze, die auf der Insel produziert werden. Bücher zu den sieben Regionen bieten Hintergrundinformation.

Samuel Herzog: Karabol. *Käfergeschichten aus Lemusa*. Luzern: Edizioni Periferia, 2024.

Einzelausstellungen

(Auswahl)

- 2006: *Reisebüro* (kuratiert von Lena Eriksson), Lodypop, Basel (22.4.–18.6.)
- 2012: *44/33* (kuratiert von Karin Frei-Bernasconi), Kunststation im Triemli Spital, Zürich (18.6.–31.1.2013)
- 2019: *Reise durch das Schwein* (kuratiert von Sadhyo Niederberger), Kunstraum Eck, Aarau (30.11.–18.1.2020)
- 2021: *Pipopée* (kuratiert von Bruno Schlatter), Galerie Noseland, Schöffland (14.8. – 5.9.2021)
- 2019 Die Rückseite der Leinwand (kuratiert von Birgit Krueger, Eric Schmutz), Wolkenhof, Murrhardt (29.9.–1.12.2019)
- 2022 Karabol (kuratiert von Marianne Burki), Kunstkästen Schaffhausen und Stemmler-Museum (13.3.–22.6.2024)

Gruppenausstellungen

(Auswahl)

- 2002: *Le Gentil Garçon* (kuratiert von Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser), Attitudes, Genf (12.5.–20.7.)
- 2002: *In between* (kuratiert von Marianne Burki), Kunsthaus Langenthal, Langenthal (3.5.–30.6. Katalog)
- 2003: *Realy Real* (kuratiert von Andreas Fiedler), Ausstellungsraum Klingental, Basel (23.3.–20.4. Katalog)
- 2003: *Buenos días Buenos Aires* (kuratiert von Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser), Museo de Arte Moderno de Buenos Aires, Buenos Aires (27.11.–25.1.2004 Katalog)
- 2003: *Truffes de Chine* (kuratiert von Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser), Attitudes, Genf (9.5.–5.7.)
- 2004: *Jetzt, Skulptur heute* (kuratiert von Marianne Burki), Kunsthaus Langenthal, Langenthal (13.5.–11.7. Katalog)
- 2004: *Min(e)d fields* (kuratiert von Beate Engel, Stephen Hobbs, Katrien Reist, Sabine Schaschl), Kunsthaus Baselland, Muttenz (8.8.–19.9.)
- 2005: *Gesehene Worte – Kunst und Literatur* (kuratiert von Marianne Burki), Kunsthaus Langenthal, Langenthal (8.9.–6.11. Katalog)
- 2005: *On Travel* (kuratiert von: Elona Lubyté), Galerie, Juodkrantė (15.4.–15.5.)
- 2006: *Reisen mit der Kunst* (Kuratiert von Marianne Gerny, Esther Maria Jungo), Kunstmuseum, Bern (12.4.–18.6.) – mit Judith Albert
- 2006: *Unterwegs zur Arbeit* (kuratiert von Lena Eriksson, Chris Regn), Kunstraum, Riehen (20.8.–3.9.)
- 2007: *Les Inattendus* (kuratiert von Sylvie Zavatta), Musée d'art et traditions populaires Château de Champlitte (30.6.–14.10.)
- 2007: *Expériences insulaires* (kuratiert von Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser), Centre d'Art Contenporain d'Ivry sur Seine (30.3.–20.5.)
- 2008: *Summertime* (kuratiert von Gisèle Linder), Galerie Gisèle Linder, Basel (24.7.–23.8.)

- 2010: *Beam me up* (kuratiert von Reinhard Storz, Annette Schindler), [plug.in], Basel (15.1.–14.3.)
- 2010: *Alienator – Le Retour* (Kuratiert von Françoise Gardies, Jean-Damien Fleury), Centre Culture Français, Kinshasa (16.9.–18.12)
- 2011: *Salon de lecture* (kuratiert von Sandrine Wymann), La Kunsthalle, Mulhouse (3.2.–3.4.)
- 2014: *Aus der Tiefe rufe ich zu Dir – Gotteserfahrung & Teufelsküche* (kuratiert von: Esther Maria Jungo), Kunsthaus Uri, Altdorf (13.9.–23.11.)
- 2016: *Kula-Ring* (kuratiert von Alfons Hug), Galerie Eigenheim, Weimar (1. 6.–10.7. Katalog)
- 2016: *The Kula Ring – Aesthetic Considerations Of Sharing And Exchange* (kuratiert von Alfons Hug), Singapore International Festival of Arts, Singapur (17.8.–4.9.)
- 2016: *Jogos do Sul* (kuratiert von Alfons Hug, Paula Borghi), Centro Municipal de Arte Hélio Oiticica (3.8.–22.10. Katalog)
- 2018: *Ab auf die Insel!* (kuratiert von Fanni Fetzler), Kunstmuseum Luzern, Luzern (7.6.–28.10)
- 2019: *Staying Here With You – moving* (kuratiert von Esther Maria Jungo, Ksenija Samardžijac), Bioskop Balkan, Belgrad (11.10.–10.11)
- 2020: *Alles echt!* (kuratiert von Alexandra Blättler), Kunstmuseum, Luzern (29.2.–22.11.)
- 2020: *Eingefangen und ausgestellt* (kuratiert von Art Willisau), Gefängnis Willisau (15.10.–8.11. Katalog)
- 2021: *Misteln* (kuratiert von Elisabeth Ritschard, Susan Fankhauser), Villa Renata, Basel (20.3.–11.4)
- 2022: *Ptolemy: Die Welt im Griff?* (kuratiert von Caroline Kesser, Michael Rothe), Kunsthaus Grenchen (2.3.–26.5. Katalog)

Performative Auftritte

(Auswahl)

- 23.6.2001: *Lokalzeit* (kuratiert von Linda Cassens, Helen Hirsch), Voltahalle, Basel
- 3.–6.9.2002: *Utopiana* (kuratiert von Anna Barseghian, Stefan Kristensen), Caucasus Media Institute, Eriwan (Publikation)
- 27.11.2002: *Rendez-vous* (kuratiert von Jean-Paul Felley, Olivier Kaeser), Musée d'Art Contemporain, Lyon
- 10.10.2003: *Suburban Fields* (kuratiert von Andrea Loux), Kultur-
treppe, Schönbühl
- 14.–16.5.2004: *Grenzenlos erforschen* (kuratiert von Helen Hirsch, Nino Tchogoshvili), Goethe Institut, Tiflis (Publikation)
- 3.12.2004: *The Regionalisation of Art Criticism*, 38. AICA World Congress, Taipei
- 1.–2.7.2005: *Peripherie als Zentrum* (kuratiert von Esther-Maria Jungo, Helen Hirsch), Aelgi Alp – mit Judith Albert
- 15.9.2007: Vu Vula Agenzia Viaggi Clandestini (kuratiert von Christoph Domino), Atelier Jean Brolly, Paris
- 13.–14.12.2007: *Terrae Incognitae: La Villa Maraini e il suo mondo immaginario* (kuratiert von Christoph Riedweg, Daniel Brefin), Istituto Svizzero, Rom
- 20.3.2008: *Kochende Künstlerinnen* (kuratiert von Andreas Vogel), Cabaret Voltaire, Zürich
- 29.7.2011: *Desiderio Ordine* (kuratiert von Cécile Hummel, Francesco Pantaleone, Andrea Roca), Temporary Museum, Palermo
- 19.10.2011: *Art and Criticism in Times of Crisis*, 44. AICA World Congress, Asunción
- 7.6.2015: *Paul Gauguin* (kuratiert von Angelika Bühler), Fondation Beyeler, Riehen
- 18.3.2018: *Sans mesure De la République Géniale* (kuratiert von Michel Collet, Valentine Verhaeghe), Maison Victor Hugo, Besançon

- 4.2./5.6./14.6./11.9.2019: *Tischbilder* (kuratiert von Sandrine Wymann, Emilie George), La Kunsthalle, Mulhouse
- 12.9.2021: *Der König des Langen Pfeffers* (kuratiert von Andrea Saemann, Judith Huber), International Performance Art Giswil



Samuel Herzog
Zollikerstrasse 209
CH-8008 Zürich
+41 79 608 80 31
info@samuelherzog.net