



Front der Boutik im Genfer Kunstraum Attitudes.



Auf der rechten Seite öffnet sich eine Bar.

MAI BIS JULI 2002 – GENÈVE: ATTITUDES

BOUTIK

Für einen Auftritt im Genfer Kunstraum Attitudes konstruiere ich eine zerlegbare Boutik. Sie dient zugleich als Informationszentrale für lemuische Kultur und als Verkaufsgeschäft für die von der Insel importierten Gewürze, Hülsenfrüchte und Rums.

Am 12. Mai 2002 weihe ich in den Lokalitäten des Genfer Kunstraums Attitudes mein erstes Verkaufsgeschäft für lemuische Spezialitäten ein: die Boutik. Zur selben Zeit wird eine Ausstellung eröffnet, in deren Mittelpunkt Le Gentil Garçon aus Lyon steht. Die Gäste lassen sich die Eigenarten und Zubereitungstechniken der diversen Spezialitäten von Lemusa erklären, verkosten kleine, mit Insel-Produkten hergestellte Häppchen oder vergleichen die verschiedenen Sorten Rum.

Unter dem Label der Importfirma HOIO biete ich in Genf eine breite Palette von Produkten aus Lemusa an. Zu den Spezialitäten gehören fünf sehr unterschiedliche Sorten Reis, die von der Firma Dirilò produziert und von HOIO in der Schweiz für den Detailhandel abgepackt werden: der seidenfeine *Chavala*, der cremige *Diri Benis*,





Im Frühling 2003 präsentiere ich die Boutik mit leicht erweitertem Sortiment im Rahmen einer Ausstellung mit dem Titel *Really Real*, die Andreas Fiedler als Gastkurator für den Basler Ausstellungsraum Klingental realisiert.



Einen weiteren Auftritt hat die Boutik 2004 im Rahmen einer größeren Installation (*Waiting Room*) im Kunsthaus Baselland in Muttenz, anlässlich der Ausstellung *Min(e)dfields*, die Künstler aus Südafrika und der Schweiz zusammenführt.



Im Mai 2005 stelle ich die Boutik auf der Älggi Alp oberhalb von Sachseln auf, im geographischen Zentrum der Schweiz – als Beitrag zu einem Symposium mit dem Titel *Peripherie als Zentrum* des Schweizerischen Kunstvereins.



Die letzte Station der Boutik ist Oerlikon, wo sie ab Sommer 2009 als Hühnerstall dient.



Bereit für die Reise: Die zerlegte Boutik kurz vor der Abfahrt von der Älggi Alp nach Bern, wo sie bis Frühling 2006 im Gang des Progr steht.

der unverwüsthche *Doubout*, der kräftige rote *Lawouyé* und *Krati*, ein grüner Reis, der auch roh genossen werden kann. Von der Firma Divini Fruits & Légumes bezieht HOIO eine Reihe von Hülsenfrüchten mit sehr unterschiedlichen Eigenschaften: Die kleine schwarze *Dyabla* hat einen leicht süßlichen Geschmack, *Flafla* riecht eher erdig, die olivgrüne *Lafime* mit ihrem rauchigen Ton eignet sich hervorragend als Beilage oder für Suppen, *Masu* eher zum Pürieren und die *Pwa Antik* mit ihrer unregelmäßigen Form bereichert jeden Salat.

Aus der Boutik Cho, die von Suzanne Confiant geführt wird, stammen Gewürze wie das leicht bittere *Meriti*, das scharfe *Papok* oder *Kannèl* mit seinem holzig-warmen Duft. Narial Industries stellt die elegante *Kalparikmilch* her, die zu den unerlässlichen Zutaten der lemusischen Küche gehört. HOIO importiert Kalparik in Dosen verschiedener Größe sowie als Pulver zum Anrühren. Dekolaj – Sikri épi Distlri schließlich produziert die zwei Sorten Zucker, die HOIO im Angebot hat: den hellbraunen *Kanklè* und den beinahe schwarzen *Bozan*. Aus dem reichen Rum-Sortiment der Firma hat HOIO drei Qualitäten für den Import ausgewählt: *Fiol* ist ein einfacher brauner Rum, der aus Melasse destilliert wird. Der weiße *Kokozyé* wird ebenfalls aus Melasse gebrannt, gewinnt aber durch Lagerung an Aroma. Der Höhepunkt ist *Drivayè*, der aus dem ganzen Zuckerrohr destilliert und nach Jahrgängen eingelagert wird.

Die Boutik bleibt bis in den Sommer hinein in Genf. Am 21. Juni koche ich vor dem Etablissement eine lemusische Suppe mit hauseigenen Produkten und biete sie den Gästen von Attitudes an. In *Le journal no 7* (September–Oktober 2002) zeige ich Bilder der Boutik und beschreibe das Angebot. Ein Text und Konstruktionsskizzen erklären die spezifische Bauweise der mobilen Architektur und erläutern, welche Rolle kleine Kioske dieser Art im Alltag der Insel spielen.

Von Genf aus wandert die Boutik dann weiter nach Basel, nach Muttenz, auf die Älggi Alp, nach Bern und schließlich nach Oerlikon.