



Blick auf den Steg, von Süden, vom Eingangsbereich des Genfer Kunstraums Attitudes aus.

MAI BIS JULI 2003 – GENÈVE: TRUFFES DE CHINE

STEG

Für die Gruppenausstellung *Truffes de Chine* baue ich einen mehrteiligen Steg in die Mitte des Genfer Kunstraums Attitudes und lade Gäste ein, sich für die Dauer eines Abends auf dieser Plattform mit lemusischen Spezialitäten verwöhnen zu lassen.

Am 9. Mai 2003 eröffnet der Genfer Kunstraum Attitudes die Ausstellung *Truffes de Chine* (9. Mai bis 5. Juli 2003) mit Werken von Alain Bublex, Eugène, William Karel, Janice Kerbel, Hans-Peter Litscher, Marco Poloni, Monica Studer & Christoph van den Berg. Mein Beitrag besteht aus zwei 80 cm hohen Stegen mitten in den Raum, die durch eine Passerelle 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.

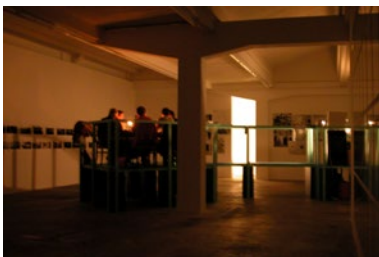
Der Steg kann nur an einer Stelle vom Raum aus über ein paar Stufen bequem betreten werden. Manche Besucher fühlen sich wie auf einem Floss, andere wie auf einer Insel. Die Form des Stegs bildet denn auch in schematischer Weise die Gestalt der Insel Le-



Steg von oben. (Bild Attitudes)



Auf der Nordseite kann der Steg über ein paar Stufen bequem betreten werden, hier befindet sich auch die Küche.



«An einem Frühlingsabend trafen sich sechs Menschen auf einem Steg. Sie kannten sich nicht. Und sie wussten nicht recht, wo sie eigentlich waren. Aber man gab ihnen zu essen und zu trinken.» Das zweite Steg-Essen am 20. Juni 2003.



Bilder einer Transformation? Die Dokumentation der Steg-Essen in *Le journal no 12* (Oktober 2003).

musa nach. Vom Steg aus hat man aber 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 unbekanntem Stadt wiederfinden.»

Im Heft zur Ausstellung, *Le journal no 11* (Mai–Juli 2003) kündigte 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».

Tatsächlich veranstalte ich während der Laufzeit der Ausstellung auf dem Steg zwei Abendessen für je sechs Personen. Dabei werden verschiedene Spezialitäten von Lemusa aufgetischt. Am 24. Mai zum Beispiel *Lonbrik*, eine kreolische Gemüsemousse mit Chatou (einem lemuischen Oktopus), eine Limettensuppe, *Nwèsè* mit Kaninchenleber und *Kracha*. Am 20. Juni serviere ich ein *Taboulè créole*, eine *Soup de lanti* und *Kokonèg tjilt*, einen Eintopf mit Kartoffeln und Lammfleisch. Die Gäste, die ich an diesen zwei Abenden bewirte, werden vor und nach dem Essen fotografiert. In *Le journal no 12* (Oktober 2003) veröffentliche ich diese Bilder dann zusammen mit der Gästeliste und Angaben zu den jeweils servierten Menus.