



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

SEPTEMBER 2010 – KINSHASA: ALIENATOR – LE RETOUR

WORLD NR. 1

Für eine Ausstellung in der kongolesischen Hauptstadt Kinshasa entwickle ich eine Gewürzmischung von globalem Format: *World Nr. 1* vermischt Ingredienzien aus Asien, Afrika, Nord- und Südamerika, der Antarktis, Europa und Australien.

Am 18. Juni 2010 fahre ich zusammen mit Jean-Damien Fleury von der Association Charlatan nach Kinshasa, um die Lancierung eines globalen Gewürzes vorzubereiten: *World Nr. 1*. Dieses Gewürz und seine Entwicklung, das Verfahren seiner Herstellung, seine Lancierung und diverse Werbefilme sind dann Teil der Ausstellung *Alienator – Le Retour*, die am 16. September im Centre Culture Français in Kinshasa eröffnet.

Es gibt Gewürzmischungen, die wir sofort mit bestimmten Gegenden dieser Welt in Verbindung bringen: *Raz el Hanut* holt uns nach Nordafrika, *Baharat* an den Arabischen Golf, *Sambar* lässt uns in den Süden Indiens reisen, *Five-Spice* bringt uns nach China und mit *Shichimi Togarashi* lassen wir uns nieder an einer japanischen Nudelbar. 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



C'est si bon | Im Rahmen von *World Nr. 1* realisiere ich im Herbst 2010 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 dem zehnteiligen Werbespot *C'est si bon* zusammengefügt (<https://vimeo.com/360350076>).



In Tiflis schafft es World Nr. 1 gar in die News (<https://vimeo.com/360350918>) des Staatsfernsehens. (Bild Nika Mtchedlidze)



Globale Mischung | Die Herkunft der Zutaten von *World Nr. 1*, geordnet nach Größe der Kontinente. Aus Asien: Bockshornklee (*Trigonella foenum-graecum*), Gewürznelken (*Syzygium aromaticum*), Kurkuma (*Curcuma longa*), Pfeffer (*Piper nigrum*) und Schwarzer Senf (*Brassica nigra*). Aus Afrika: Mohrenpfeffer (*Xylopi aethiopica*), Paradieskörner (*Aframomum melegueta*) und Sesam (*Sesamum indicum*). Aus Nord-Amerika: Visabohnen (*Vigna visa*). Aus Süd-Amerika: Chili (*Capicum annum*). Aus der Antarktis: Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*). Aus Europa Kichererbsen (*Cicer arietinum*), Koriander (*Coriandrum sativum*), Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*), Kümmel (*Carum carvi*) und Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*). Aus Australien: Tasmanischer Pfeffer (*Drimys lanceolata*).

uns bei Tisch der Eindruck überkommt, zwischen Messer und Gabel liege nicht bloß ein Teller, sondern der Globus selbst.

Als ich von der Association Charlatan die Einladung erhielt, bei einem Ausstellungsprojekt mitzumachen, das zugleich im Kongo und in der Schweiz stattfinden würde, war das eine wunderbare Gelegenheit, ein solches Gewürz zu entwickeln. Zumal der Kongo an einem Punkt auf dem Planeten liegt, den man mit einigem Recht *zentral* nennen kann. Die Schweiz ihrerseits macht ihre etwas dezentrale Lage auf der Erdpflaume dadurch wett, dass sie Gelder aus aller Welt durch ihre fleißigen Hände fließen lässt. Zwei Länder also wie geschaffen für die Lancierung eines Gewürzes mit globalem Anspruch.

Und wer wäre besser geeignet, ein solches Gewürz zu entwickeln, als Kelma Sala, die als Leiterin den Labs des Musée des épices et aromates von Port-Louis vorsteht. Die Forscherin macht sich daran, eine Rezeptur für ein Gewürz zu entwickeln, das Ingredienzien von allen sieben Kontinenten des Planeten enthalten soll. Im Mai präsentiert Sala als Ergebnis ihrer Arbeit eine Reihe von 12 verschiedenen Mischungen. Eine wird ausgewählt, nach ausgiebigen Tests nochmals leicht modifiziert und schließlich als Gewürz mit dem Namen *World Nr. 1* standardisiert.

Im Rahmen verschiedener Ausstellungen und Präsentationen (in Kinshasa, Murten, Tiflis, Basel, Palermo...) führe ich die einzelnen Ingredienzien von *World Nr. 1* vor, erkläre ihrer Eigenart, erläutere ihre Herkunft und zeige, wie sie zu einer Gewürzmischung verarbeitet werden.