



Ein Display für aromatische Erfindungen: die Hosa-Pela-Kisten in Weimar. (6/2016)

Zirkul kupal

Der Gewürz-Ring der lemusischen Kochgilde Kukaldaria

Ein vom Goethe-Institut veranstaltetes Kultursymposium zum Thema Teilen und Tauschen in Weimar ist auch Anlass für eine Ausstellung, die sich dem Kula-Ring widmet – einem rituellen Gabentausch-System der Bewohner der Trobriand-Inseln in Papua-Neuguinea. 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 konkave

Beitrag zur Ausstellung *Der Kula-Ring*, kuratiert von Alfons Hug

Galerie Eigenheim in Weimar vom 1. Juni bis 10. Juli 2016

Singapore International Festival of Arts 17. August bis 4. September 2016

Katalog deutsch/englisch



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.

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. In Weimar und Singapur liegt ein Flugblatt auf, das die Aktivitäten der Kukaldaria schildert, die Funktionsweise des Cercle Kukal erklärt und die Prinzipien Hosa und Pela nachvollziehbar macht. Postkarten, T-Shirts und eine Schürze präsentieren das auffällige Logo der Kochgilde.