



Ein Display für aromatische Erfindungen – die Hosa-Pela-Kisten von HOIO in der Ausstellung zum Kula-Ring in Weimar. Die Besucher sind eingeladen, die Gewürzdosen zu öffnen und mit der Nase zu erforschen. (6/2016)

JUNI BIS JULI 2016 – WEIMAR: KULA-RING

HOSA-PELA

In einer Ausstellung des Goethe-Instituts, die sich dem Tauschsystem des Kula-Rings widmet, zeige ich ein Gestell mit 126 verschiedenen Gewürzen, die nach Ansicht der lemuischen Kochgilde zwei gegensätzlichen Temperamenten zugeordnet werden.

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. Diese von Alfons Hug kuratierte Schau ist vom 1. Juni bis 10. Juli 2016 in der Galerie *Eigenheim* zu sehen. Anschließend wird sie vom 17. August bis 4. September 2016 im Rahmen des *Singapore International Festival of Arts* gezeigt. Das Projekt wird von einem Katalog in deutscher und englischer Sprache begleitet.

Für die Ausstellung 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 Kukal* oder *Cercle Kukal* sind Jahr um Jahr 63 konkave und ebenso viele

Kukaldaria | Am 1. Januar 1899 wird in Bitayson Francelle die *Kukaldaria* gegründet, die erste Gilde der Köche von Lemusa. Diesem Verband gehören zunächst 63 Köche und – was für jene Zeit außerordentlich ist – auch 63 Köchinnen an. Das hat sicher damit zu tun, dass die *Kukaldaria* auf eine Initiative von Augusta Buru (1846-1935) zurückgeht, die damals in Bitayson Francelle ein berühmtes und fortschrittlich organisiertes Restaurant führt und 1903 mit dem *Manuel culinaire* eines der bedeutendsten Kochbücher der Insel verfasst.



Die Gewürze in den blauen Dose folgen dem Prinzip *Hosa*, die in den rötlichen Döschen sind *Pela*. (Zürich, 5/2016)

Hosa und Pela | Im Zentrum des kulinarischen Weltbildes der *Kukaldaria* stehen die Begriffe *Hosa* und *Pela*. Sie bezeichnen zwei gegensätzliche Prinzipien, das der Einbeulung und das der Ausbeulung. *Kukaldaria*-Präsidentin Lily Foria formuliert es so: «*Hosa*-Speisen umfassen die Welt indem sie Platz für sie schaffen – *Pela*-Temperaturen dehnen sich bei der Umarmung in ihre Umgebung hinein aus.» Die zwei Begriffe stammen aus der Sprache der *Kloi* und können nur erklärt, nicht direkt übersetzt werden (die *Kloi* sind eine der ältesten Volksgruppen von Lemusa).

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 – und so auch den anderen Köchen zur Verfügung steht. Klar, dass da jeder sein Bestes gibt.

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.