



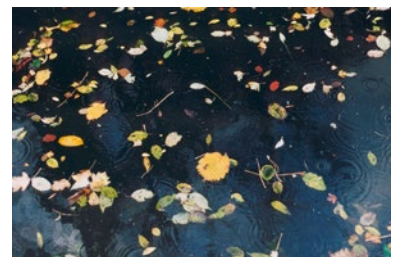
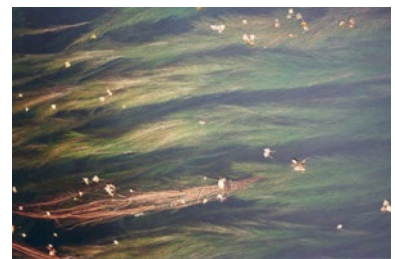
Ruht die Leber vor Verzehr im Kühlen, intensivieren sich die Aromen und die Konsistenz wird fester. (Belgrad, 10/2019)

FOIES HUOLA

Gehackte Leber vom Huhn mit Olivenöl, Anchovis und Pfeffer – von Anne Bigord

«Schon mein allererstes Kunstwerk hatte mit Essen zu tun», sagt Anne Bigord und strahlt mich an, «nur haben meine Eltern das damals nicht verstanden. Und mir fehlten die Worte, es zu verteidigen.» Ich ahne, wovon sie spricht, doch ich möchte das Thema nicht vertiefen – jedenfalls nicht im vollbesetzten Pariser Café Prune, wo ich die Künstlerin zu einem Gespräch über ihre kulinarischen Vorlieben treffe. Bigord wurde vor knapp zwanzig Jahren mit ihren *Flaques* bekannt – Fotografien von schwarzen Pfützen, auf deren Oberfläche farbige Blätter treiben. 2006 begann sie die Reihe der *Mouchetures*, die sie gleichermaßen als Porträts wie als Stillleben versteht: Bilder von Lippen, an denen Speisereste hängen. Und 2016 setzte sie Herz, Hirn und Hoden vom Schwein so in Szene, dass sie wie kostbare Schmuckstücke wirken.

Kein Wunder, greift die Künstlerin auch als Köchin beherzt zu Ingredienzien, von denen andere nicht nur die Finger, sondern meist auch Gabel und Gaumen lassen. Die Vorliebe für die Zubereitung von Innereien hat Bigord von ihrer Großmutter geerbt, die als gelernte Köchin «ein Restaurant führte, dessen Fassade über und über mit



In engem Zusammenhang mit der Reihe ihrer *Flaques* schuf Anne Bigord 2002 das photographische Porträt eines mysteriösen Flusses namens *Rivière Pilote*.



Beim Braten der Leber kracht es dann und wann.



Die Paste kann mehr oder weniger fein gehackt werden.

FÜR 8 PERSONEN

- 1 EL Olivenöl für das Dünsten der Zwiebeln
- 3 stattliche Zwiebeln, grob gehackt
- 1 TL Salz
- 35 g Anchovis (fermentierte Sardellenfilets aus der Dose), abgetropft, grob gehackt
- 2 EL Olivenöl für das Anbraten der Leber
- 600 g Hühnerleber
- 1 EL abgerebelter Thymian
- 100 ml aromatischer Weißwein (Muskat, Tokajer, Gewürzaminer oder Sherry)
- 2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pr. Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken



Frische Hühnerleber ist heute nicht mehr überall zu bekommen. Man kann die Paste aber auch mit gefrorenen Lebern herstellen, wie sie jeder Supermarkt im Angebot hat.

seltsamsten Figuren bemalt war – Mischwesen aus Tieren, Früchten und Kochutensilien, die in meiner kindlichen Phantasie einen wichtigen Platz einnahmen.» Von der Großmutter stammt auch das Rezept für eine gehackte Leber, das nach einer dieser Figuren benannt ist. Die *Foies Huola* haben mit der *Chopped Liver* der aschkenasisch-jüdischen Küche nur wenig gemein, die ja mit Gänseschmalz und viel gekochtem Ei zubereitet wird. Die Paste von Oma Bigord wird mit Olivenöl hergestellt, ihr Aroma wird stark von den Anchovis bestimmt und von einer pfeffrigen Schärfe belebt. Auch der Weißwein spielt eine wichtige Rolle, Bigord empfiehlt Muskat, Tokajer oder Sherry – «je aromatischer, desto besser.»

1 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel einstreuen, glasig dünsten, Anchovis untermischen und schmelzen lassen, Mischung auf einen Teller schaben. Nochmals 2 EL Olivenöl erwärmen, Hühnerleber und Thymian begeben, unter gelegentlichem Wenden fünf bis zehn Minuten garen – bis beim Anschneiden kein Blut mehr heraustropft. «N'en faites pas trop!», warnt die Künstlerin: «Wenn man die Leber zu sehr durchgart, dann wird die Paste trocken.» Mit Weißwein ablöschen, kurz aufbrodeln und etwas eindicken lassen, Pfeffer und 1 Prise Zucker unterheben, vom Herd ziehen. Bigord gibt manchmal noch etwas Saft und Abrieb einer Zitrone bei («Grand-mère aurait froncé les sourcils»). Leber und Zwiebeln vermischen und abkühlen lassen, dann in einer Küchenmaschine zu einer (je nach Gusto) mehr oder weniger feinen Paste verarbeiten. «Le foie a un désir de graisse. Ich gebe deshalb gern noch etwas mehr Olivenöl bei, so lässt sich die Masse auch leichter verarbeiten.» Mit Salz abschmecken und bis zum Verzehr kühlstellen. «Meine Oma ließ die *Foies Huola* wenigstens 24 Stunden ziehen, ehe ich mich darüber hermachen durfte. So viel Geduld habe ich selbst nur selten.» Bigord streicht die Paste meist eher dünn auf gerösteten Brotscheiben aus, die sie dann mit gehackten Oliven, Zwiebelringen, Kapern oder Schnittlauch belegt. «Grand-mère trank immer ein Bier dazu und ich durfte ihr den Schaum vom Glas lecken. Ich glaube, das war das erste Gefühl von kulinarischem Glück, an das ich mich bewusst zu erinnern vermag.»

Dieser Text erschien erstmals im November 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.



Oxtail, Ochschwanz, angerichtet mit Gürkchen, Honig und Senf wie Louise Bourgeois es empfiehlt. (Basel, 4/2018)

OXTAIL

Ochschwanz und Kalbsfuß im Schnellkochtopf gegart – von Louise Bourgeois

Ausgelassene Tafelfreuden sind mir beim Anblick von Louise Bourgeois nie in den Sinn gekommen, vor allem in ihren (vielen) späten Jahren war sie ja doch ein ziemlich ledrig-dürrs Weiblein. Auch ihre Werke stehen Phallus deutlich näher als Lukullus. Doch Bourgeois hatte offenbar ein echtes Interesse am Kochen, wie sie verschiedentlich in Interviews betont hat – wenngleich die so treffsichere Künstlerin sich am Herd ihrer Sache nicht immer so gewiss war: «Ich liebe es zu kochen, es amüsiert und entspannt mich. Aber wenn der Moment kommt, das Essen aufzutragen, dann verliere ich das Vertrauen in mich selbst», verriet sie *MoMAs Artists' Cookbook* und gestand, dass sie einst vor Eintreffen der Gäste ein ganzes *Bœuf à la mode* aus dem Küchenfenster katapultiert habe.¹

Gleichwohl war sie am 27. Mai 1987 bereit, für das *Starving Artists' Cookbook* des Künstlerduos Eidia ein Ochschwanz-Rezept vorzukochen.² Die Hauptzutat sind sieben ganze Oxtails (etwa zwölf Kilogramm), die «young stud» zu sein haben, wie die Künstlerin betont, außerdem vier ganze Kalbsfüße, «very young and fresh». Sieben Schmerzen, Freuden, Laster? Vier Reiter der Apokalypse? Ein Video



Louise Bourgeois plant die Zerlegung ihrer sieben Ochschwänze, die sie gleich mit Hilfe einer Bandsäge realisieren wird. Still aus dem Video, das Paul Lamarre und Melissa P. Wolf (Eidia) am 27. Mai 1987 im Atelier der Künstlerin aufgenommen haben. Das Video gehört zum Oxtail-Rezept im 1991 publizierten *Starving Artists' Cookbook* des Künstlerduos.



Ochenschwanz, vom Metzger in Stücke zerlegt.



Das gebräunte Fleisch im Schnellkochtopf.

FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Ochenschwanz in Stücken
- 300 g Kalbsfuß in Scheiben
- 1 kleine Lauchstange (250 g)
- 2 TL getrockneter Thymian
- 3 Lorbeerblätter (LB empfiehlt die Marke Goya)
- 50 g Rosinen, über Nacht in 1 dl Cognac eingelegt
- 25 g Mandeln, blanchiert und fein geschnitten

von Eidia, auf YouTube leicht zu finden, zeigt, wie die Künstlerin die Ochenschwänze in ihrem Studio mithilfe einer Bandsäge in Stücke zu zerlegen versucht – ein mühseliges Unterfangen.³

Ich habe das Rezept für vier Personen modifiziert und so verändert, dass es sich auch in einem Haushalt nachkochen lässt, der über keine Bandsäge verfügt – wemgleich dem Koch so natürlich die haptische Begegnung mit den integralen, phallusartig zwischen den Händen wackelnden Ochenschwänzen entgeht.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Ochenschwanz und Kalbsfuß bräunen (eventuell in mehreren Durchgängen). Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in kleine Rechtecke von einem Zentimeter zerlegen («Man muss beim Kochen sehr skulpturbewusst sein»). Lauch, Thymian und Lorbeer kurz in der Fleischpfanne schwenken, mit dem Wein ablöschen. Alle Zutaten in einen Schnellkochtopf geben, fest verschließen und zweieinhalb Stunden kochen, «bis das Fleisch vom Knochen fällt». Kurz vor dem Servieren die Rosinen über das Fleisch streuen und «für den Effekt» mit den Mandeln dekorieren. «Man lasse die Gäste nach eigenem Gutdünken salzen und pfeffern, stelle Dijonsenf, Honig und kleine, süße Gürkchen auf den Tisch.»

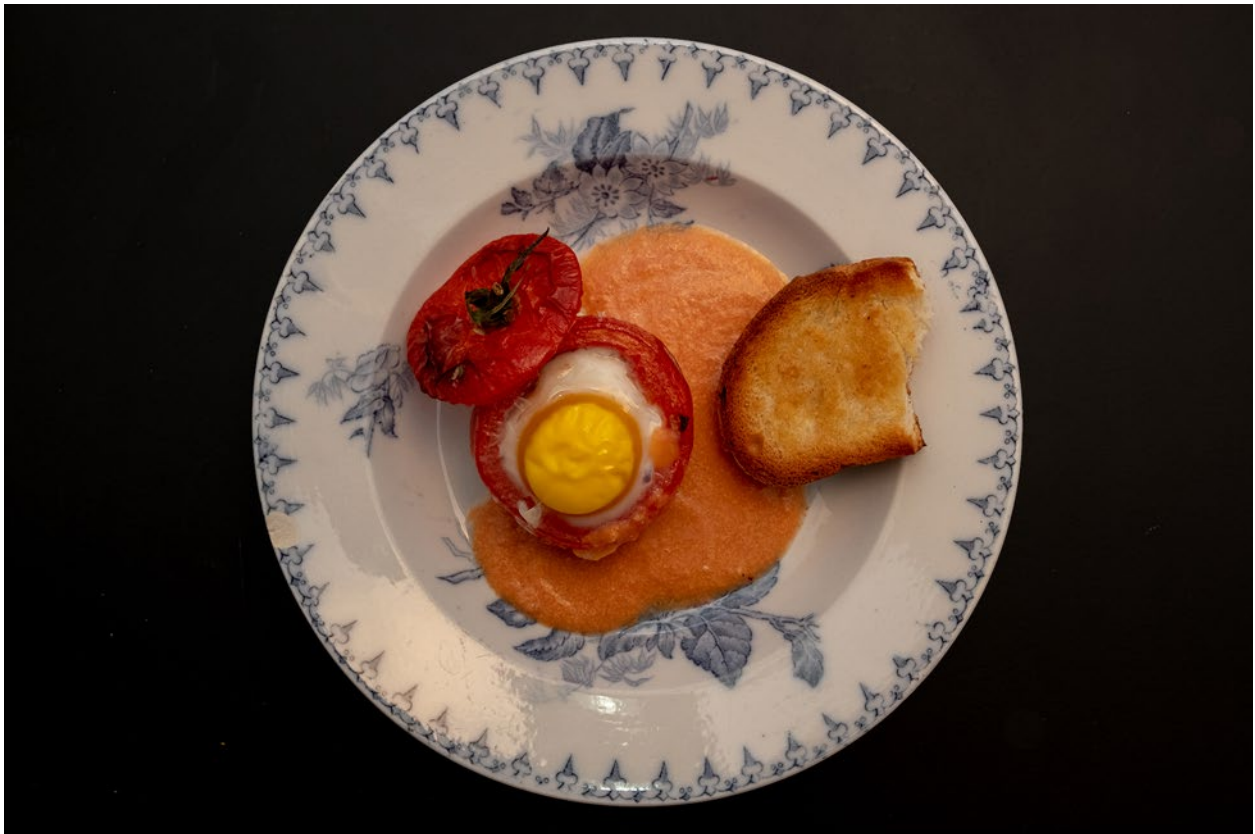
Der Ochenschlepp von Louise Bourgeois hat mit seinen mächtigen Knochen eine grobe Seite, die Schwanzmuskeln aber sind äußerst zart – eine Mischung, wie sie uns auch in vielen ihrer Kunstwerke begegnet. Das Fleisch ist eindeutig die Hauptsache, es schmeckt feucht und gelatinös, leicht süßlich und zurückhaltend würzig – noch klebrig-schlabberiger liegt einem das Gewebe von den Füßen auf der Zunge. Das Gericht könnte etwas mehr Wein vertragen; wenn der Topf nicht perfekt schließt, reicht die Flüssigkeit sicher nicht aus. Die Rosinen halte ich für eine unnötige Ablenkung, auch auf Senf, Honig und Gürkchen kann man verzichten – die Mandeln hellen das Gericht optisch auf, sind aber kulinarisch nicht zwingend.

Dieser Text erschien erstmals im November 2018 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 28.

¹ Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook. Conversations with Thirty Contemporary Painters and Sculptors*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 19.

² Paul Lamarre, Melissa P. Wolf (Eidia): *Food, Sex, Art. The Starving Artists' Cookbook*. Einleitung von Stephen Westfall. New York: Eidia Books, 1991. S. 143.

³ Video auf: <https://www.youtube.com/watch?v=N769LUQOvw8> (abgerufen am 6. November 2018).



Je nach **Gusto** kann man das Ei noch feucht und weich oder ganz durchgebacken servieren. (Zürich, 3/2019)

MELROSE TOMATO ROBELINE

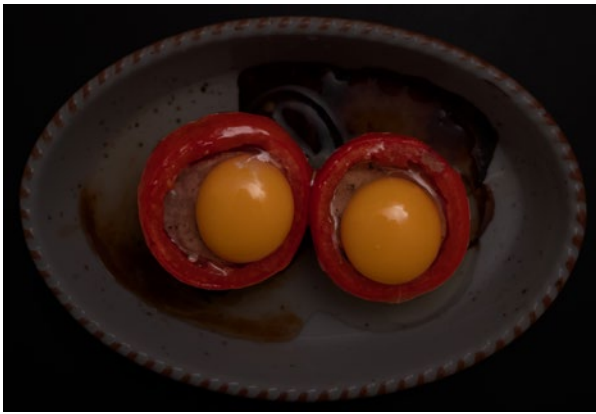
Ofentomate mit Hackfleisch, Ei und einer würzigen Sauce – von Clementine Hunter

Auf einer Fotografie von 1974 sieht man eine dunkelhäutige, drahtige Dame, die ein Huhn vor der Brust hält und dabei direkt und ernst in die Kamera blickt. Der Griff, mit dem sie das Tier an der Flucht hindert, ist sicher und selbstverständlich. Diese Frau ist es gewohnt, mit Hühnern umzugehen, zweifellos hackt sie ihnen auch ohne Zögern die Köpfe ab und rupft sie routiniert aus dem Federkleid.

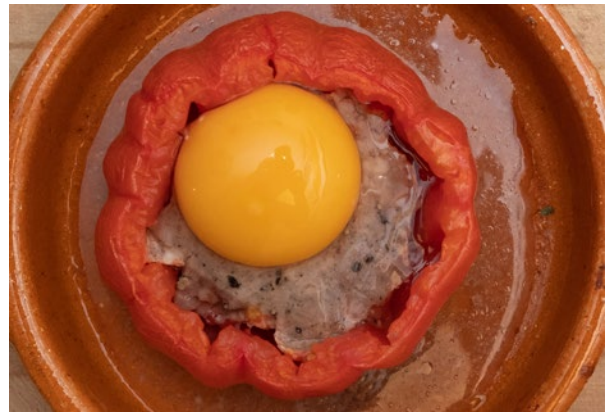
Clementine Hunter kam 1880 in Louisiana zur Welt.¹ Wie ihre Vorfahren, die noch Sklaven gewesen waren, begann sie ohne viel Schulbildung früh schon auf den Baumwollfeldern zu arbeiten und gelangte so auf die Melrose Plantation, wo auch regelmäßig Schriftsteller und Künstler verkehrten. Hier wurde sie bald von den Feldern ins Haus geholt und erwarb sich in kürzester Zeit einen Ruf als fantasiebegabte Köchin mit gutem Gaumen und Gespür. Mit über 50 Jahren bekam sie ein paar halbleere Farbtuben und abgearbeitete Pinsel in die Finger, die eine Künstlerin bei ihrer Abreise zurückgelassen hatte. Sie begann zu malen und schuf bis zu ihrem Tod am 1. Januar 1988 an die 10'000 bunt leuchtende Bilder von Frauen bei der Baumwollernte, Wäscherinnen, Taufen, Hochzeiten und Begräbnissen.² Auch einzelne



Clementine Hunter: Ohne Titel (Küchenszene), undatiert. (Bild vom Internet)



Das Ei sollte integral in die Tomate passen.



Der Dotter sollte unverletzt bleiben.

FÜR 4 PERSONEN

- 4 stattliche Tomaten (je 200 g)
- 100 g möglichst mageres Siedfleisch, gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 TL Mehl
- 30 g Butter
- 2 nicht zu große Knoblauchzehen
- 4 TL Worcestershiresauce
- Etwas Salz zum abschmecken der Sauce
- 4 kleinere Eier
- 4 Weißbrotscheiben, getoastet und mit Butter bestrichen

Die Namen der Rezepte | In manchen Namen, die Clementine Hunter ihren Rezepten gegeben hat, schwingt etwas von der Landschaft am Ufer des Cane Rivers und dem Leben auf der großen Farm mit. Die Rezepte aus dem *Melrose Plantation Cookbook* heißen: *Madame Gobar Game Soup*, *Calinda Cabbage*, *Beef Bamboula*, *Bass à la brin*, *Parrain*, *Ham Grand Côte*, *Tomato Robeline*, *Eggplant Bourré Brochette*, *Potatoes Arroyo Hondo*, *Eggs Grand Ecore*, *Potato Mairaine*, *Egg Soirée*, *Riz Isle Brevelle*, *Salmi à la Yucca*, *Celery Colle*, *Cabbage haut*, *Pleasant Hill Remoulade*, *Parsnip Beignet*, *Grandpère Augustine Salad*, *Blancmange Printanière*, *Sauce Meunière*, *Cauliflower Piquante*, *Compote Amulet*, *Marie Therese Salad*, *Côte Joyeuse de pain*, *Pudding étage Melrose*, *Apples de haut goût*, *Bouchées à la citron*, *Fig Cake Clementine*, *Biscuits Creola Bluff*, *Volauvent Emanuel*.

Küchenszenen sind dabei, doch was da in den Töpfen schmort, lässt sich höchstens erahnen. Einen guten Eindruck ihrer Künste als Köchin vermittelt indes eine kleine Sammlung von 31 Rezepten, die Hunter in den 1950er Jahren ihrem Freund François Mignon diktierte und die 1956 in Buchform erschien.³ Die Rezepte gehen oft von französischen Klassikern wie *Chou farci* oder *Sauce meunière* aus, denen Hunter jedoch stets einen überraschenden Twist verleiht – und dazu fast immer einen klingenden Namen. Besonders originell finde ich ein Rezept, das *Melrose Tomato Robeline* heißt – wobei ich nicht herausgefunden habe, woher der Begriff *Robeline* stammt. Bei Hunter ist die *Robeline* eine mit Fleisch gefüllte Ofentomate, in die man gegen Ende der Backzeit ein ganzes Ei gibt. Etwas eigentümlich wirkt, dass zum Schluss eine zwar sehr aromatische, jedoch kalte Sauce aus den Innereien der Tomate über die Speise kommt. Die Sauce erwärmt sich indes auf dem ofenheißen Paradeisern sehr schnell und kühlt die erhitzten Früchtchen zugleich auf eine angenehme Mundtemperatur ab.

Tomaten waschen, Deckel abschneiden, mit einem Löffel aushöhlen, Inhalt aufbewahren. Hackfleisch mit 1 TL Salz und Pfeffer verkneten, in die Tomaten drücken. Tomaten in eine hitzefeste Form stellen, Deckel aufsetzen, im 180 °C heißen Ofen während 30 Minuten backen. Eventuell aufgetretenen Saft aus der Tomate in die Form ausgießen, Deckel abheben und neben die Tomaten legen. In jede Tomate ein Ei gleiten lassen, der Dotter sollte unverletzt bleiben (auch wenn Hunter das nicht präzisiert). Tomaten nochmals 5–15 Minuten bei 180 °C backen. Je nach Gusto kann man das Ei ganz durchbacken oder noch schlabbbrig aus dem Ofen holen. Kerne, Saft und Scheidewände aus den Tomaten mit Mehl, Butter, Knoblauch und Worcestershiresauce im Mixer pürieren. Tomaten auf Teller verteilen, Deckel halb aufsetzen oder daneben drapieren. Etwa 2 EL Sauce über jede Tomate gießen, ein Stück geröstetes Brot dazulegen und «Send to table», wie es bei Hunter heißt. Je nach Größe der Tomaten wird man das Rezept etwas anpassen müssen. Wichtig ist, dass das Ei möglichst integral in der Tomate Platz hat.

Dieser Text erschien erstmals im April 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 34.

¹ Zur Biographie vergleiche Jennifer Moses: *Louisiana – An Artist's View*. In: *New York Times*. 16. Juni 2013. S. TR1.

² James L. Wilson: *Clementine Hunter, American Folk Artist*. Gretna: Pelican Publishing Company, 1988.

³ Clementine Hunter, François Mignon: *Melrose Plantation Cookbook*. Natchitoches, 1956. Rezept Nr. 243.



Lams *Frijoles negros* haben ein herzhaftes Aroma, der Koriander sorgt für die nötige Frische. (Riederalp, 8/2019)

FRIJOLE NEGROS

Schwarze Bohnen mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten geschmort – von Wilfredo Lam

Unter seinen Freunden, zu denen auch Michel Leiris, Lucio Fontana und John Cage gehörten, war Wilfredo Lam (1902–1982) als Koch so bekannt wie als Künstler. «Er war in der Lage, für eine beliebige Anzahl von Überraschungsgästen ein Dinner auf den Tisch zu zaubern», erinnert sich sein Sohn Eskil, «und zwar aus dem, was er zufällig in Kühlschrank und Küche vorfand.»¹ 1973 nahm der Surrealist gar an einem Kochwettbewerb für Maler (*Pittori in cucina*) teil, der am Lago Maggiore ausgefochten wurde – und gewann mit seiner Minestrone alle Ligure prompt den ersten Preis.²

Lam beherrschte eine ganze Reihe von Rezepten aus allen möglichen Küchentraditionen.³ Eine ganz besondere Rolle aber spielten für den Kubaner mit chinesischen Wurzeln die *Frijoles negros*, ein Gericht auf der Basis von schwarzen Bohnen, das auf Kuba meist mit weißem Reis kombiniert wird und in dieser Form unter dem Namen *Moros y Christianos* die Nationalspeise der Insel darstellt.⁴ Die *Frijoles negros* waren Lams große Passion, sein «Violon d’Ingres»⁵, wie sich seine Frau Lou ausdrückt – eine Geige, der sich allerdings auch leicht Flötentöne entlocken lassen. Die Lams lebten viele Jahre in Pa-



Wilfredo Lam um 1964 in der Küche seines Hauses im ligurischen Küstenort Albissola Marina, wo er jahrzehntelang die meisten Sommer verbrachte.⁷

Hülsenfrüchte und Essig | Erstaunlicherweise empfiehlt Lam in seinem Rezept, dem Kochwasser vier Esslöffel Rotweinessig beizugeben. Obwohl ich meine Bedenken hatte, habe ich das ausprobiert: Nach einer Einweichzeit von 24 Stunden und 5 Stunden Kochzeit waren die Bohnen allerdings immer noch viel zu hart für den Verzehr, denn Säure verlangsamt das Garen von Gemüse ganz erheblich.⁸ Erst die Zugabe von Natron (es verschiebt das Gleichgewicht von sauer zu alkalisch) brachte die Hülsenfrüchtchen endlich zum Erweichen. Ich habe das Rezept deshalb etwas modifiziert.

Einem versierten Koch wie Wifredo Lamm müsste der Effekt von Essig auf die Kochzeit von Gemüse bekannt gewesen sein. Wir verdanken die Überlieferung des Rezepts aber seiner Witwe Lou Laurin-Lam, die, nach eigenem Bekunden, keine sehr versierte Köchin war. Gut möglich, dass ihr die Erinnerung da einen bissfesten Streich gespielt hat.

FÜR 8 PERSONEN

500 g schwarze Bohnen
1.5 L Wasser
4 EL Olivenöl
2 stattliche Zwiebeln (je 150 g), fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL Salz
2 rote Gemüsepaprika, entkernt, in kleinen Stücken
2 Chilis, entkernt und fein gehackt
800 g geschälte Tomaten (Pelati) aus der Dose, gehackt
2 TL Oregano, getrocknet
1–2 EL Rotweinessig
Etwas Salz zum Abschmecken
40 g Koriandergrün, nicht zu grob gehackt

ris, verbrachten aber einen großen Teil des Sommers in einem Haus in Italien, im ligurischen Albissola Marina. «Wir bereiteten uns auf die Reise vor, indem wir auf dem afrikanischen Markt in Belleville viele Kilo schwarzer Bohnen kauften, die in Italien damals schlicht nicht zu bekommen waren», erinnert sich die Witwe des Künstlers. «Getrocknet sind die Bohnen ganz klein und man würde es nicht für möglich halten, dass sie so viele Leute ernähren. Die lange Zeremonie ihrer Zubereitung begann schon am Vortag mit dem Einweichen der Hülsenfrüchte. Am Tag selbst nahm der Kochprozess bis zu sechs Stunden in Anspruch. Andauernd musste man diese oder jene Zutat begeben, die Hitze erhöhen oder senken. Keine einfache Aufgabe, wenn man noch andere Dinge zu tun hat. Wifredo aber hatte die Sache voll im Griff. Wenn wir zahlreiche Gäste hatten, dann verschwand er manchmal diskret für ein paar Minuten, um dies oder jenes in den Topf zu tun. Natürlich war er vor allem als Maler bekannt, für manche Zeitgenossen aber war er vor allem ein großartiger *Frijilero*.» So komplex, wie Lou Laurin-Lam die Sache darstellt, ist die Zubereitung der schwarzen Bohnen nicht. Aber es hat vielleicht seine Gründe, dass Lou in der Familie das Autofahren übernahm – und Wifredo sie im Gegenzug aus seiner Küche verbannte.

Bohnen in 2 Liter Wasser wenigstens 12 Stunden quellen lassen, abgießen und abspülen. Bohnen in 1.5 Liter frischem Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur leicht siedet, 2 Stunden köcheln, bis die Hülsenfrüchte weich sind – unter Umständen etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss schwimmen die Bohnen idealerweise nur noch in etwa 300 ml Flüssigkeit. Olivenöl erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Salz glasig dünsten. Paprika und Chili unterheben, kurz mitdünsten. Tomaten und Oregano begeben, aufkochen lassen. Bohnen mitsamt dem verbleibenden Kochwasser angießen, aufwallen lassen, 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Eine Tasse Bohnen aus der Masse holen, mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken und wieder in die Masse rühren. Mit Rotweinessig ganz leicht säuerlich abschmecken, wenn nötig nochmals etwas Salz begeben. 10 Minuten köcheln bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Kurz vor dem Essen den Koriander unterheben. «Serve very hot», empfiehlt Lou, «mit weißem Reis, Spanferkel, Lammschulter oder Huhn. Zum Aperitif offerieren wir unseren Gästen immer eisgekühlte Daiquiris mit weißem Rum aus Kuba, zum Essen dann ein gutes kubanisches Bier.»⁶

Dieser Text erschien erstmals im September 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 28.

¹ Eskil Lam: *Wifredo Lam: the Albissola years*. In: *The Ey Exhibition Wifredo Lam*. Tate Modern. <https://www.tate.org.uk/tate-etc/issue-38-autumn-2016/wifredo-lam-albissola-years> (abgerufen am 4. August 2019)

² Eskil Lam: *Op.cit.*

³ In Paris beriet er auch den Küchenchef der kubanischen Botschaft, indem er ihn erst per Telefon instruierte und schließlich kurz vor dem Essen selbst an der Avenue Foch erschien,

um den Speisen den finalen Touch zu verleihen. So erinnert sich die Witwe des Künstlers Lou Laurin-Lam in Frank Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 74.

⁴ Für ein Rezept siehe etwa Linda Wolfe: *Die karibische Küche*. Amsterdam: Time-Life o.J. [Englische Originalausgabe: United States: Time Inc., 1970]. S. 73.

⁵ Fedele: *Op.cit.* S. 75

⁶ Fedele: *Op.cit.* S. 75.

⁷ Bild aus Fedele: *Op.cit.* S. 75

⁸ Alles, was Zellulose oder Pektin enthält (also auch Hülsenfrüchte) gart viel langsamer, wenn Säure im Spiel ist. Vergleiche Samin Nosrat: *Salz, Fett, Säure, Hitze. Die vier Elemente guten Kochens*. München: Verlag Antje Kunstmann, 2018. Kapitel *Säure und Textur*.



Mit diesen Mitteln holt sich Ingeborg Lüscher ein Stück Süße und die Luft der Malediven ins Tessin. (Tegna, 1/2019)

MAKUNUDU

Drink aus Ananas, Champagner, Safran und Ahornsirup – von Ingeborg Lüscher

In den späten neunziger Jahren verfasste ich eine Art Monographie, ein *Manuale* über das Werk von Ingeborg Lüscher und hielt mich deswegen immer wieder in Tegna auf – einem kleinen Dorf bei Locarno, wo die Künstlerin seit den siebziger Jahren lebte, gemeinsam mit ihrem Mann, dem Ausstellungsmacher Harald Szeemann. Ich hielt mich oft bis spätabends in ihrem Archiv auf, las Kataloge, durchforschte Zettelkästen, versuchte mir ein Bild des damals schon reichen Werks zu machen. Meist war auch die Künstlerin bis tief in die Nacht mit einem ihrer zahllosen Projekte beschäftigt. Manchmal aber kochte sie auch etwas für uns. In lebhaftester Erinnerung habe ich vor allem ihr Huhn in Salzkruste. Als sie mir das kapitale Gericht zum ersten Mal vorsetzte, war ich sicher, dass das Tier in seiner Hülle eine leuchtend gelbe Farbe angenommen haben müsse. Denn sehr vieles im Werk der Künstlerin ist gelb: Skulpturen ebenso wie Malereien, Fotos oder Zeichnungen. Als sie die Kruste aufschlug und ein nahezu weißes Hühnchen in den Trümmern erschien, war ich deswegen beinahe enttäuscht.

Seit dem Tod ihres Mannes im Jahre 2005 hat Ingeborg Lüscher die Lust am Kochen weitgehend verloren. «Mir fehlt das zärtliche Echo von



Ingeborg Lüscher: Ohne Titel (Schwefelband), 1991. (Bild Ingeborg Lüscher: *Manuale*, 1999)



Süß, fruchtig, exotisch, feierlich und gelb: *Makunudu*.



Ingeborg Lüscher in ihrer Küche in Tegna. (1/2019)



FÜR 2 PERSONEN

400 g frische Ananas, gekühlt
 100 ml Champagner
 130 mg Safran in Pulverform (entspricht dem Inhalt eines Briefchens)
 1 EL Ahornsirup

Harry, das meinen kulinarischen Mut enorm beflügelt hat. Das gemeinsame Abendessen war ein Ritual. Harry hätte auch die ganze Nacht durcharbeiten können, aber wenn wir beide im Tessin waren, dann erschien er um 20 Uhr bei Tisch. Das war unsere Abmachung. Und es war immer ein Fest, der feierliche Abschluss eines anstrengenden Tages, den wir bei einem (oder so) Glas Wein Revue passieren ließen.»

Heute kommt auch das Huhn in Salzkruste nur noch selten auf den Tisch – zumal sich «auch das Salz verändert hat und man plötzlich Eiweiß braucht, damit der Teig nicht auseinanderfällt.» Entwickelt hat die Künstlerin im Gegenzug eine zunehmende Liebe zu Süßigkeiten, die ihr in früheren Jahren fremd gewesen wäre. Es begann in La Chaux-de-Fonds an einem Essen, das der Direktor des Museums für die Künstler einer Ausstellung gab: «Ich sah, wie an einem Nebentisch *Crema catalana* aufgetragen wurde – und bekam eine solche Lust darauf, dass ich das als Vorspeise bestellte, dann als Hauptgang und ein drittes Mal zum Dessert.» Auf die Passion für die *Crema* folgte die Lust auf Eis am Stiel (*Magnum bianco*) und Softeis, «wie man es in den Städten aus diesen Automaten lassen kann – das kann man sich so herrlich reinschlabbern.»

Die jüngste Zuckerliebe ist erst einige Wochen alt. Während eines Maledivenurlaubs mit Tochter Una kam Ingeborg Lüscher auf den Geschmack von frischem Ananassaft. «Jeden Abend habe ich mir nach dem Dinner so einen Pineapple Drink machen lassen. Als ich wieder zu Hause war, fehlte mir der süße Stoff. Ich kaufte also Ananas und stellte meinen Mixer auf... Der Saft schmeckte, aber etwas fehlte ihm hier in Tessin. Also kam ich auf die Idee, ihm einen Schuss Champagner beizumischen, dann kam etwas Safran dazu und schließlich noch Ahornsirup.» So ist ein Drink entstanden, der die Maledivenluft, die selbst das Tessin nun mal nicht bieten kann, durch drei würzige Zutaten ins Glas zaubert. *Makunudu*, benannt nach der ananastrunkenen Malediveninsel, schmeckt süß, fruchtig, exotisch, ja sogar feierlich, auch wenn er fast keinen Alkohol enthält – und das beste: Der Drink ist, nun endlich also doch noch, leuchtend gelb.

Ananas, Champagner, Safran und Ahornsirup in den Mixer geben, pürieren, noch schaumig trinken.

Dieser Text erschien erstmals im Februar 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 24.



Tapputappu ist leicht zu kochen, hat ein reiches, befriedigendes Aroma – und schmeckt auch aufgewärmt. (Zürich, 10/2019)

TAPPUTAPPU

Hals vom Schwein und Pilze mit Gewürzen und Zitronenzeste – von José Maria

Als ich José Maria (aka Joshue Mariani) kennenlernte, kniete er gerade auf allen Vieren am Boden des Kunsthauses Langenthal und zeichnete mit Bleistift ein grimmig dreinblickendes Schwein zwischen zwei Steckdosen auf die Wand.¹ Per Sprechblase verkündete das Tier: «Mein Leben wird mehr und mehr zu einem Abenteuer!» Wenig später las ich in der schweizerischen *Wochenzeitung* eine Kolumne von Maria, in der er sich an seine Anfänge erinnert: «Nun, es geschah, wie wohl bei so vielen Künstlern, sehr früh. Schon mit sieben Jahren merkte ich nämlich, dass ich ziemlich gut Schweine zeichnen konnte.»² Er entwirft dann die Karikatur einer Künstlerkarriere, in der er immer wieder auf das Zeichnen von Schweinen zurückgeworfen wird, weil ihm nur das richtig gut gelingt. Das Schwein (oder die Begabung) wird ihm immer mehr zur Last und er sieht irgendwann nur noch den einen Ausweg, sich für einige Jahre ganz von der Kunst zu verabschieden.

Dabei ist es natürlich gar nicht wahr, dass Maria nur Schweine zeichnen kann. Er kann sie auch kochen, wie das hier vorgestellte Rezept aus seiner Feder illustriert. Erstmals zubereitet hat es der Künstler während einer Reise durch den Süden Indiens. «Gewürze spielen



Einige der etwa hundert Schweine, die Maria 2005 auf die Mauern des Kunsthauses Langenthal zeichnete, haben bis heute alle neuen Anstriche und Renovationen überdauert.



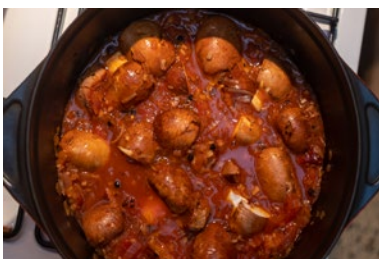
Der Hals vom Schwein ist schön durchzogen.



Gewürze, Zwiebel und Ingwer werden separat angebraten.

FÜR 2 PERSONEN

- 220 g Hals vom Schwein
- 1 EL Bratbutter für das Anbraten des Fleisches
- 1 TL Korianderfrüchte
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Kubebenpfeffer
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 getrocknete Chilischote
- 2 TL geschälte und halbierte Urbohnen (Urid dal)
- 1 EL Bratbutter für das Dünsten der Zwiebeln
- 2 Zwiebeln (260 g), gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste einer halben Zitrone)
- 2 Tomaten, gehäutet und gehackt
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Wasser
- 250 g Pariser Champignons, in mundgerechten Stücken
- Etwas Salz zum Abschmecken



Tapputappu gegen Ende der Kochzeit. Wenn man es mit dem Anbraten des Fleisches übertreibt, dann verhindert die Kruste ein Amalgamieren des Schweins mit der Sauce.

dort ja eine zentrale Rolle. Oft, wenn mir Gemüse oder Huhn mit einer herzhaften Sauce vorgesetzt wurden, dachte ich: Wie gut würde das mit Schweinefleisch schmecken.»³ Er ließ sich also ein Stück Schweinehals besorgen und bereitete in der Wohnung einer Freundin in Bangalore ein Gericht nach seinen Vorstellungen zu: «Die Hausherrin war irritiert und stöhnte immer wieder, an der Speise sei «einfach alles falsch!» Maria aber gefiel das Rezept und er gab ihm den Namen *Tapputappu*, was auf Kannada nichts anderes heißt als «Falsch falsch».

Auch mir schmeckt Tapputappu, wenngleich es tatsächlich in vielen Punkten von südindischen Praktiken abweicht. Nur schon die Zugabe von Weißwein oder Zitronenzeste wären in Karnataka unvorstellbar, auch ganzen Pfefferkörnern begegnet man in *Sambar*, *Sagu* oder *Korri gassi* nie. Doch sie machen einen wesentlichen Reiz der Speise aus, überraschen doch vor allem die Früchte des Kubebenpfeffers mit kleinen Parfumexplosionen zwischen den Zähnen. Das Aroma von Tapputappu erinnert nur entfernt an indische Gerichte, es öffnet die Tür zu einer Geschmackswelt eigener Art. Ich bereite es manchmal auch nur mit Pilzen oder nur mit Fleisch zu – und serviere es am liebsten mit Kartoffelstock. Ob das Rezept Maria wohl geholfen hat, sich mit dem inneren Schweinemeister zu versöhnen? Den Weg zurück zur Kunst hat er auf jeden Fall längst gefunden.

Schweinehals in 8 Stücke zerlegen. 1 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erwärmen und das Fleisch allseits nicht zu kräftig anbraten. In einem schweren Topf alle trockenen Gewürze (Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Chili) und die Urbohnen rösten bis es duftet. 1 EL Bratbutter einschmelzen, Zwiebel, Ingwer und 1 TL Salz dazugeben. Zwiebel glasig dünsten. Tomatenmark und Zitronenzeste dazugeben, kurz anziehen lassen. Fleisch, Tomaten, Wein und Wasser angießen, aufkochen lassen. Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren und 60 Minuten köcheln lassen. Champignons begeben, nochmals 20 Minuten köcheln bis die Pilze glasig sind und die Sauce ein wenig eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.

Dieser Text erschien erstmals im Dezember 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.

¹ Das war in der Schau *Hyper-Drawing* (28. April bis 30. Juli 2005). Maria gab 2002–2005 als eine Art Gastkünstler in Langenthal künstle-

rische Kommentare zu allen Ausstellungen der damaligen Direktorin Marianne Burki ab.

² José Maria: *Das Lärmen der Keiler*. In: *Die Wo-*

chenzeitung, 26. Mai 2005, Nr. 21, S. 17.

³ Der Künstler in einem Gespräch mit dem Verfasser am 31. Oktober 2019.



Die *Sauce au gratin* lässt sich mit verschiedenen Gemüsen kombinieren und peppt auch schlappe Reste auf. (3/2019)

SAUCE AU GRATIN

Sauce aus Mehl, Milch, Weißwein und Emmentaler mit Estragon – von Marisol

Von Marisol (eigentlich María Sol Escobar) haben sich Kochrezepte ganz unterschiedlicher Art erhalten.¹ Das Spektrum reicht von Südstaatengerichten wie *Claudio Caesars Fish Paprika* über einen levantinischen Reis mit Sesamsauce bis zur japanischen Nudelsuppe *Nabeyaki Udon*². Diese Vielfalt zeichnet die Folk und Pop Artistin zwar nicht notwendig als eine gute, doch zumindest als eine neugierige Köchin aus. Im Widerspruch zum Reichtum der Rezepte steht die Behauptung der Künstlerin, dass sie nicht gerne koche und sich nie fürs Essen interessiert habe: «Ich war auch immer zu sehr damit beschäftigt, meine Kunst zu machen, fürs Einkaufen und Kochen blieb da keine Zeit. Außerdem war es eine Rebellion gegen den Zwang, zu Hause zu bleiben und zu kochen. Ich wollte ein abenteuerliches Leben, wie das eines Mannes. Nun sind es die Männer, die kochen!»³

Um bei guter Gesundheit zu bleiben, gönnte sich die Abenteurerin nur zwei Mahlzeiten pro Tag: Frühstück und Dinner. Als Ergänzung schluckte sie Calcium, Hagebuttensaft, Vitamine A, B12, E und Oxygen.⁴

In den sechziger Jahren war Marisol zeitweise so berühmt wie Andy Warhol. Als sie 2016 starb, kannte kaum noch jemand ihren



Marisol posiert mit Werkzeugen vor einigen ihrer Skulpturen, 1958 in ihrem New Yorker Atelier. (Bild Walter Sanders)



Alle Zutaten für die *Sauce au gratin* von Marisol.



Am Anfang steht eine Mehlschwitze oder *Roux*.

TV-Dinner | Eines Tages malte Marisol ein Dinner für sich selbst und einen Gast: «I made a dinner date at home, and on the table I painted TV dinners with all the compartments for two people, it was very nice. Then the two of us went out to eat.» Das erwähnte Tischbild hat sich leider nicht erhalten.⁶

FÜR 4 PERSONEN

2 EL Butter (28 g)
 2 EL Mehl
 200 ml Milch
 150 ml Weißwein
 ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
 ½ TL Cayennepfeffer
 ½ TL Salz
 50 g Emmentaler, gerieben
 Etwas Salz zum Abschmecken
 2 EL Estragon, gehackt
 1 stattlicher Brokkoli (600 g)
 200 ml Wasser

Namen. Für das große Buch der Pop Art waren ihre Arbeiten zu sentimental, zu wenig cool, für die feministische Historie nicht eindeutig kritisch genug. «Marisol Key New York Pop Artist Dies In Obscurity Age 85», titelte die britische Zeitschrift *Artlyst*.⁵ Fast so vergessen wie Marisol selbst sind auch die Kochtechniken und Geschmäcker, die ihre Rezepte bestimmen. Ihre *Sauce au gratin* etwa beginnt mit jener Mehlschwitze, die seit der Nouvelle cuisine zu den Ursünden am Herd gezählt wird – und stellt aromatisch eine Zeitreise in die Küchen unserer Großmütter dar. Mir schmeckt die Sauce dennoch besser als so manche Crème-fraîche-Tunke – und sie erinnert, dank dem eingerührten Estragon, auch an die elegantere *Sauce Béarnaise*.

Butter in einer Pfanne langsam erwärmen, Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren eine dickliche Paste herstellen. Milch angießen, bei schwacher Hitze rühren bis die Mischung dicklich wird. Wein, Muskat, Cayennepfeffer und ½ TL Salz untermischen, kurz aufwallen lassen, Emmentaler unterheben. Wenn sich der Käse aufgelöst hat, mit Salz abschmecken, vom Feuer ziehen, Estragon einrühren. Brokkoli waschen, Stiel abschneiden (schälen und sofort essen). In einer größeren Pfanne 200 ml Wasser zum Kochen bringen, Rosette hineinsetzen, Deckel drauf und 4 Minuten dünsten. Gemüse aus dem Dampf heben und in eine Auflaufform stellen. Sauce über den Brokkoli geben und in dem 220 °C heißen Ofen während 5–8 Minuten gratinieren, bis die Sauce anfängt, Blasen zu werfen und sich bräunlich verfärbt.

Man kann den Brokkoli auch in Stücke zerlegen, dann nimmt er die Sauce besser auf. Ich lasse die Rosette ganz, das sieht schöner aus. Marisol befiehlt, die Sauce nur über frisch gekochtes Gemüse zu geben. Ich habe sie auch mit schlappen Gemüseresten (Spargeln, Blumenkohl, Fenchel) ausprobiert, die sie in eine sehr befriedigende Speise zu verwandeln mag – den kleinen Ungehorsam hätte Marisol mir wahrscheinlich verziehen, denn schließlich bin ich ja ein kochender Mann.

Dieser Text erschien erstmals im Mai 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 30.

¹ Diverse Rezepte von Marisol überliefern Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 97–102.

² Dieses Rezept ist wiedergegeben in Frank

Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 32.

³ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 97.

⁴ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 97.

⁵ *Artlyst*. 3. Mai 2016. <https://www.artlyst.com/news/marisol-key-new-york-pop-artist-dies-in-obscurity-age-85> (abgerufen am 26. März 2019).

⁶ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 97.



Die Forelle ist zweifellos die Königin unter den Süßwasserhaien, dank Schleim und Säure wird sie blau. (4/2019)

HAIFISCH BLAU

Forelle, mit Zitrone begossen und blaugekocht – von Muda Mathis und Sus Zwick

Wenn Muda Mathis und Sus Zwick ihre Videos und Performances entwickeln, dann werden oft ganz widersprüchliche Zutaten verarbeitet: Ironie und Ernst, Humor und Melancholie, handwerkliche Präzision und genüsslicher Dilettantismus, Erzählung und Verweigerung von Linearität. Das gilt für ihre Installationen wie *L'univers de Germaine* (bis März 2020 in der Kartause Ittigen), aber auch für ihre Auftritte mit der Frauenband *Les Reines Prochaines*. Und es gilt ebenso, wenn es ums Kochen und Essen geht, denn große Feste «mit wahnsinnigem Geköch» sind ihnen so wichtig wie ganz spartanische Momente, in denen es ganz einfach und schlicht zugeht. Für Muda Mathis ist das Kochen «ein großes Vergnügen: Zuerst in der Imagination, wenn ich plane, einkaufe und mir die Speisen vorstelle, dann aber auch in der Realität, wenn es zur Sache geht. Das ist für mich die reinste Erholung.» Sus Zwick indes findet das Wirken am Herd eher anstrengend: «Und wenn ich dann doch einmal koche, dann habe ich bei Tisch gar keinen rechten Hunger mehr.»

In einem Punkt aber sind sich die zwei Frauen, die seit bald dreißig Jahren zusammen leben und arbeiten, auch kulinarisch einig: «Wenn



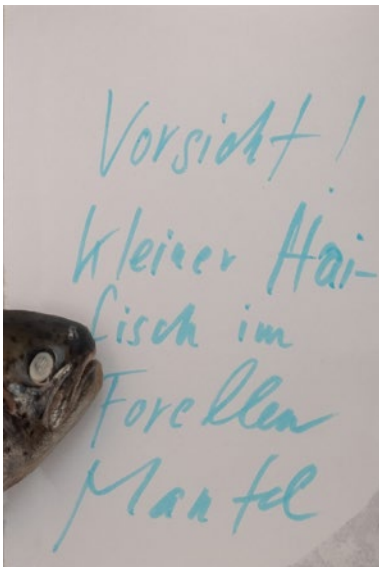
Kommt da die Badewanne hin? Muda Mathis und Sus Zwick in Aktion. Still aus dem Video *Das ideale Atelier woher unsere Bilder kommen*, 2004. (Bild Muda Mathis und Sus Zwick)



«Bloß nicht den Schleim vorher abwaschen!»



Den Sud unbedingt unter dem Siedepunkt halten.



Tischgenossen! Seid auf der Hut!

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Forellen, ausgenommen
- 200 ml Zitronensaft (entspricht dem Saft von 4 Zitronen)
- 3 L Wasser
- 400 ml Weißwein
- 50 ml Essig
- 1 stattliche Zwiebel, geschält und halbiert
- 1 Karotte, in Stücken
- 2 EL Salz
- 1 EL schwarzer Pfeffer, ganz
- 3 Lorbeerblätter

wir müde sind und es schnell gehen muss, dann kommen Spaghetti auf den Tisch: Das ist einfach Ernährung. Stellt man allerdings noch einen Salat dazu, hat man schon wieder ein kleines Menu.»

Ein tierisch großes Menu ist dem Duo als «sehr eindrücklich» in Erinnerung geblieben, serviert wurde es 1988 von Spallo Kolb in einer alten Villa im Rheintal. Im Garten, in einer Badewanne über offenem Feuer, kochte der Künstler und Architekt einen ganzen Haifisch: «Das dauerte Stunden, denn so ein mächtiges Tier braucht 10 Minuten pro Zentimeter Dicke.» Als Mathis und Zwick im Jahr 2000 ein Gartenfest im Elsass vorbereiteten, kam ihnen der Haifisch *au bleu* von Kolb wieder in den Sinn. Sie fanden eine alte Badewanne aus Stahl, gruben ein Loch für das Feuer und setzten einen Sud an, der aus 50 Litern Wasser, einigen Litern Weißwein, vielen Kilo Gemüse, einer ganzen Packung Salz, Pfeffer, Essig und Lorbeer bestand. Darin ließen sie in Schüben etwa 100 Forellen garen und verwöhnten ihre Gäste damit. Zu den «kleinen Haifischen im Forellenmantel» gab es Dillbutter, außerdem Kartoffelsalat.

Da meine hochgeschätzten Hausmitbewohner eben einen frischen Rasen angelegt haben, verzichte ich vorderhand darauf, eine Feuergrube auszuheben und übersetze das Rezept für ein Forellenquartett am Herd. Wer es doch in der Badewanne zubereiten will, multipliziere die Menge der Zutaten munter mit 25.

Forellen mehrmals mit dem Zitronensaft beträufeln. «Bloß nicht den Schleim vorher abwaschen!», warnen die königlichen Köchinnen: Schleim und Säure sorgen dafür, dass die Süßwasserhaie auch «richtig schön blau werden.» In einem großen Topf, der die Fische im Ganzen fassen kann, Wasser, Weißwein, Essig, Zwiebel, Karotte, Salz, Pfeffer und Lorbeer zum Kochen bringen. Sud 30 Minuten wallen lassen, dann die Hitze unter den Siedepunkt reduzieren. Fische in den Sud heben und zehn Minuten ziehen lassen, «bis die Augen hervortreten». Raubtiere sorgfältig aus der Flüssigkeit lüpfen, sofort zerlegen und essen.

«Es ist wichtig, dass man die Forellen die ganze Zeit über sorgfältig behandelt», betonen die zwei Künstlerinnen. Auf jeden Fall! Denn wer weiß, vielleicht haben die Forellen ja nicht nur eine blaue Haut, sondern darunter auch blaues Blut: *Vivent Les Reines Pochées!*

Dieser Text erschien erstmals im Juni 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 28.



Fest, knusprig, mit einem gradlinigen Aroma von Kartoffeln und Butter: Pancakes nach Jonas Mekas. (Riederalp, 11/2018)

POTATO PANCAKES

Kartoffelpfannkuchen mit viel Butter und saurer Sahne – von Jonas Mekas

Wenn ich mir die Filme von Jonas Mekas ansehe, dann ziehe ich in meinem eigenen Interesse gerne den Schluss, dass es der Wein gewesen sein muss, der ihm ein so langes und kreatives Leben beschert hat – der Rotwein vor allem, sein erklärtes Lieblingsgetränk. In *My Paris Movie* von 2011 zum Beispiel, einem seiner letzten, mehrstündigen Filme, reihen sich Close-ups von Weingläsern und Flaschen aneinander, wird so fortwährend und so tüchtig gebechert, dass das Trinken fast schon den Charakter eines Leitmotivs bekommt. Ebenso spielt der Wein in den kurzen Tagebuchfilmen immer wieder eine Rolle, die ab 2010 auch auf der Webseite des Künstlers archiviert sind.¹ Und noch 2016 verriet er der *New York Times*: «What keeps you young? they ask me. And I say, it's wine, women and song.»²

Doch, so bedeutend der Wein für Mekas gewesen sein muss, er kannte noch ein anderes Rezept für ein langes Leben: *Potato Pancakes*. Im *Starving Artists' Cookbook* sagt der Künstler dazu: «Ich habe dieses Rezept von meiner Mutter gelernt. Ich aß ihre Pfannkuchen zwischen 5 und 20 Jahren. Dann zog ich in die weite Welt hinaus. Meine Mutter blieb in Litauen und aß weiterhin diese Pfannkuchen, bis sie vor



Jonas Mekas reibt Kartoffeln für Potato Pancakes in der Küche seines New Yorker Atelier-Wohn-Lofts. Still aus dem Video, das Paul Lamarre und Melissa P. Wolf (Eidia) 1989 aufgenommen haben. Das Video gehört zum Potato-Pancake-Rezept im 1991 publizierten *Starving Artists' Cookbook* des Künstlerduos.



Der Teig für die Pfannkuchen ist schnell hergestellt.



Die Pancakes sollten eine goldbraune Farbe haben.

FÜR 4 PERSONEN

500 g Kartoffeln
 2 Eier
 2 TL Salz
 3 EL Weizenmehl
 Etwas Bratbutter
 Etwas Butter
 Etwas saure Sahne

Wie viel Bratbutter es braucht, hängt vom Gerät ab: Eine reine Stahlpfanne muss stärker eingefettet werden als eine Pfanne mit Antihafbeschichtung.

zwei Jahren starb, im Alter von 98.»³ In einem kurzen Videoclip von 1989 bereitet Mekas die Pancakes in seinem New Yorker Atelier vor laufender Kamera zu und kommentiert: «Die schmecken gut, wenn sie gut gemacht sind. Also muss man viele davon machen. [...] Das füllt dich! Das reinigt dich! Das ist so voller guter Dinge! Egal, was für eine Krankheit du hast, du schwitzt es alles heraus.»⁴

Kartoffeln schälen, waschen und reiben.⁵ «Es ist wichtig, nein entscheidend, dass die Löcher der Reibe nicht zu groß sind und auch nicht zu klein.» Die Raffel, die Mekas im Video einsetzt, entspricht etwa einer Bircherraffel. Mir hat das Resultat mit einer größeren Röstiraffel noch besser geschmeckt. Kartoffeln mit Eiern, Salz und Mehl vermischen. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. «Die Flamme sollte nicht zu kräftig sein – don't rush it!» Kartoffelnester von etwa 6 cm Durchmesser in die Pfanne setzen und leicht flachdrücken, die Puffer sollten etwa 1 cm hoch sein. Auf jeden Pancake ein kleines Stück Butter setzen, nach etwa 5 Minuten wenden. «Lass die Pancakes in Ruhe, drehe sie nicht ständig aus einer Laune heraus um. Und sei nicht geizig mit der Butter! Gib ihnen etwas Nahrung von Zeit zu Zeit.» Die Puffer sind durch, wenn sie beiderseits eine goldbraune Farbe haben – und sollten sofort auf den Tisch.

Mekas Pancakes sind feste Küchlein mit einer knusprigen Kruste und einem gradlinigen Aroma von Kartoffeln und Butter. Der Künstler empfiehlt, sie mit saurer Sahne zu verzehren. «Man könnte es auch mit Konfitüren oder einer Apfelsauce probieren. Aber ich glaube nicht, dass das so gut schmecken wird wie mit saurer Sahne. I recommend sour cream only!» Auch mir schmecken die Puffer salzig deutlich besser, als Beilage zu einer Blut- oder Leberwurst etwa – wobei solche Begleiter ihre Tugendhaftigkeit möglicherweise schmälern.

Jonas Mekas starb am 23. Januar 2019 in New York City, er wurde 97 Jahre alt.

Dieser Text erschien erstmals im März 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.

¹ Im September 2016 zum Beispiel publiziert Mekas eine Hommage an den Orange Wine der Nonnen von Vittorichiano: <http://jonasmekas.com/diary/?m=201609> (abgerufen am 11. Februar 2019).

² John Leland: *Trust Your Angels: Lessons I*

Learned From a Very Old Artist. In: *New York Times*, 24. Januar 2019. <https://www.nytimes.com/2019/01/24/nyregion/jonas-mekas-anthology-aging.html> (abgerufen am 11. Februar 2019).

³ Paul Lamarre, Melissa P. Wolf (Eidia): *Food, Sex, Art. The Starving Artists' Cookbook*. Einlei-

tung von Stephen Westfall. New York: Eidia Books, 1991. S. 79.

⁴ Video auf: <https://www.youtube.com/watch?v=jtvPc9hSCAM> (abgerufen am 11. Februar 2019).

⁵ Ursprüngliches Rezept und Kommentare dazu aus Lamarre, Wolf: *Op. cit.* S. 79.



Drittes Menu von Michelangelos Liste: *Sei pani, Dua minstre di finochio, Una aringa, Un bochal di tondo.* (Zürich, 11/2018)

MINESTRA DI FINOCHIO

Fenchel-Lauch-Brot-Suppe mit Pecorino und Olivenöl – von Michelangelos «Einkaufsliste»

Mit seiner hohen Arbeitsmoral hätte Michelangelo bestens in unsere fleißige Zeit gepasst und offenbar konnte ihm auch sein *Food* nicht *fast* genug sein: «Ich habe kaum die Zeit, so viel zu essen, wie ich brauche. Also soll keiner mich stören, ich würde es einfach nicht aushalten», schrieb er während der Arbeit in der Sixtinischen Kapelle an seinen älteren Bruder Lionardo.¹ Auch sein Schüler Ascanio Condivi, der 1553 die *Vita di Michelagnolo* publizierte, betont die bescheidene Lebensweise seines Meisters: «Er hat eher aus Notwendigkeit gegessen, denn um des Vergnügens willen – insbesondere, wenn er am Werk war, da war ihm oft ein Stück Brot genug, das er während des Arbeit verzehrte.»²

So bescheiden war sein Appetit aber wohl nicht immer. Das legt zumindest eine Art Einkaufsliste nahe, die sich wundersamerweise erhalten hat – ließ Michelangelo doch kurz vor seinem Tod den Großteil seiner Skizzen und Briefe verbrennen. Die Liste ist auf die Rückseite eines Briefes mit Datum vom 18. März 1518 geschrieben, also vermutlich während seiner Arbeit in den Steinbrüchen von Pietrasanta entstanden. Michelangelo bestellt da drei Menus, die jeweils aus Brot, Fisch, Teigtaschen, Salat und Wein bestehen – wahrschein-



Die «Einkaufsliste» von Michelangelo Bunoarroti, entstanden vermutlich im Frühling 1518, gehört zu den Schätzen der Casa Buonarroti in Florenz. (Bild vom Internet)



Alle Zutaten im Topf zu Beginn der Kochzeit.



Der Weißwein steuert eine leichte Säure bei.

FÜR 4 PERSONEN

- 2 TL Olivenöl
- 2 Zwiebeln (220 g), gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 TL Salz
- 1 kleine Lauchstange (200 g),
geputzt, in Rädchen
- 2 Gemüfefenchel (400 g),
geputzt, in Stücken
- 1 TL Fenchelfrüchte
- 100 g Weißbrot, das durchaus trocken
sein kann, in Stücken
- 200 ml Weißwein, trocken
- 1 L Wasser
- 20 g Petersilie
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 1 St. Pecorino romano
- Etwas Olivenöl zum Beträufeln

Fenchelsuppe bei Scappi | Im Kapitel Fastenspeisen (3. Buch) beschreibt auch Bartolomeo Scappi, wie man eine Dicke Suppe mit wildem Fenchel zubereitet. Er verwendet nur die zartesten Teile und kocht sie in Wasser, Salz und Öl. Den Sud dickt er mit Brot ohne Rinde an und würzt ihn mit Pfeffer, Zimt und Safran. Am vatikanischen Hof, wo Scappi hauptsächlich tätig war, standen solche Gewürze sicher zur Verfügung. Im ländlichen Pietrasanta, wo Michelangelo seine Minestra bestellte, aber wohl eher nicht.⁵ Minestra meint übrigens nicht unbedingt Suppe, sondern einfach den ersten Gang nach dem Antipasto – werden dabei weder Reis noch Teigwaren erwähnt, handelt es sich indes wahrscheinlich um eine Suppe.

lich war Fastenzeit, sonst wären wohl auch Fleisch und Käse dabei.³ Vermutlich beauftragte er einen Diener mit den Besorgungen, der nicht lesen konnte, weswegen der Künstler seine Wünsche mit kleinen Zeichnungen illustrierte. Das dritte Menu umfasst *Sei pani, Dua minestre di finocchio, Una aringa* und eine Karaffe mit reifem Wein.

Heutige Rezepte für *Minestra di finocchio* beginnen meist mit einem Sofrito, das Tomaten enthält. Sie geben der Suppe mit Kartoffeln Struktur und würzen mit Pfeffer und Muskatnuss. Tomaten und Kartoffeln aber standen zu Michelangelos Zeiten noch nicht zur Verfügung und exotische Gewürze waren teuer. Lässt man alles weg, was nicht dazugehört oder damals nicht in die Suppe kommen konnte, ergibt sich fast zwangsläufig das folgende Rezept.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch mit 3 TL Salz glasig dünsten. Lauch, Fenchel und Fenchelfrüchte begeben und warm werden lassen. Brotstücke einrühren, mit Weißwein ablöschen. Sobald sich der Alkoholduft etwas gemildert hat, Wasser angießen, aufwallen lassen, Hitze reduzieren, Petersilie einrühren, zwanzig Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein Passiersieb in einen sauberen Topf drehen. In den *Opera* von Bartolomeo Scappi hängt auf Tafel 16 links oben ein Gerät, das wohl für solche Operationen verwendet werden konnte.⁴ Man kann die Suppe natürlich auch mit einem Mixer pürieren – zumal *Buona Roti* ja ein passender Markenname für ein solches Gerät wäre. Die Minestra vor dem Essen warm werden lassen, mit Salz abschmecken. Auf Teller verteilen, mit einem Sparschäler (in der Fastenzeit heimlich) einige dünne Scheiben bleichen Pecorino auf die Oberfläche reiben, mit Olivenöl beträufeln.

Die *Minestra di finocchio* schmeckt markant nach Fenchel, würzig, ländlich und warm. Stellt man noch sechs Brötchen, einen Hering und eine Karaffe Wein dazu, dann hört man fast wie nebenan der Marmor aus dem Heiligenstein gebrochen wird.

Dieser Text erschien erstmals im Dezember 2018 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.

¹ Zitiert nach Frank Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 150.

² Ascanio Condivi di la Ripa: *Vita di Michelagnolo Buonarroti*. Roma: Antonio Blado Stampatore,

1553. Herausgegeben von Charles Davis. Heidelberg: Fontes 34, 2009. S. 47:

³ Diese Meinung vertritt auch Gillian Riley: *The Oxford Companion to Italian Food*. New York: Oxford University Press, 2007. S. 326.

⁴ Bartolomeo Scappi: *Opera. L'arte et prudenza d'un maestro cuoco*. 1570. Translated by Terence Scully. Toronto: University of Toronto Press, 2008.

⁵ Scappi: *Op. cit.* Rezept Nr. 243.



Wenn man das Käsesoufflé von Robert Motherwell aufschneidet, dann wird das Abstrakte schnell konkret. (11/2018)

NEVER-FAIL CHEESE SOUFFLÉ

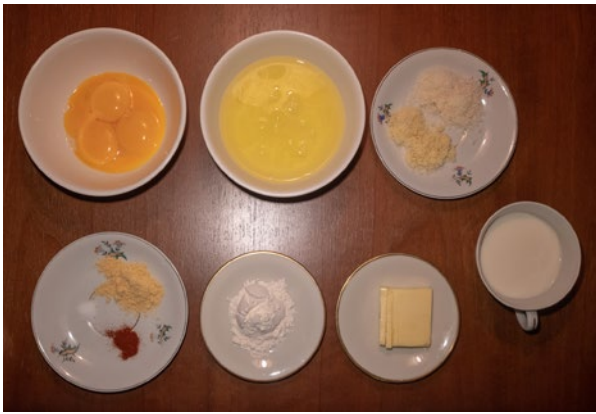
Auflauf aus Béchamelsauce, Ei, Cheddar und Parmesan – von Robert Motherwell

Dass mich die Kunst der Abstrakten Expressionisten mit allerlei Heilsversprechen lockt, tief in ihre Bildgründe abzutauchen, bin ich gewohnt. Dass sich das garantierte Heil aber sogar bis in den Bereich ihrer Kochrezepte erstreckt, erstaunt mich dann doch. Ausgerechnet für Soufflés, denen man ja höchste Unberechenbarkeit nachsagt, garantiert mir Robert Motherwell (1915–1991) den Erfolg mit seinem *Never-fail Cheese Soufflé*.¹ Besteht da Aussicht auf eine gewisse Reparatur meiner von der amerikanischen Moderne verunsicherten Seele? Vor diesen Gemälden bin ich nämlich immer etwas unschlüssig, ob mich der ontologische Schauer tatsächlich packt, ob mich die nahezu metaphysischen Erfahrungen tatsächlich beben lässt, die mir Saaltex-te und Kataloge versprechen. Im Vergleich zur transzendentalen Wirkung einer Malerei lässt sich die akkurate Einschließung heißer Luft in einem Käseaufauf natürlich deutlich leichter messen: Entweder herrscht da stille Größe – oder aber nur edle Einfalt.

Motherwell hatte für jede biographische Situation auch eine kulinarische Antwort parat. Wenn er am Abend länger in seinem Atelier arbeitete, was offenbar öfters vorkam, dann gönnte er sich gern



Ein Blick in die tieferen (höheren) Schichten des Daseins? Oder doch nur Eier und Käsestreifen? Robert Motherwell: *Elegy to the Spanish Republic No. 110*. 1971. Solomon R. Guggenheim Museum. (Bild vom Internet)



Alle Zutaten für ein «unfehlbares» Soufflé.



Zum leicht süßlichen Auflauf passt ein säuerlicher Salat.

FÜR 4 PERSONEN

- ½ TL Butter für die Form
- 1 TL Parmesan, gerieben, für die Form
- 2 EL Butter (40 g)
- 2 EL Weizenmehl
- ¼ TL Salz
- 1 Pr. Cayennepfeffer
- 120 ml Vollmilch
- 3 EL Parmesan, gerieben
- 3 EL rezenten Cheddar, gerieben
- 1 TL Senfpulver
- 4 Eigelb
- 7 Eiweiß, zu festem Schnee geschlagen

Männer und Frauen | Obwohl er selbst ein engagierter Koch war, überließ Robert Motherwell die Küche auch gerne seiner Frau, der Fotografin Renate Ponsold. «Sie ist eine geborene Köchin», sagte er: «besser als ich selbst bei der Ausföhrung, wie die meisten Frauen aus Europa – so eine hingebungsvolle Sorgfalt und Genauigkeit! Aber ich denke, Männer sind gewöhnlich die besseren Menu-Komponisten. Sie wissen besser, was mit was einhergeht oder kontrastiert. Simpel oder komplex, eine Mahlzeit ist für mich nicht eine einzelne Speise, wie ein einzelnes Klavierstück, sondern ein musikalisches Programm, mit einem Anfang, einem Zentrum und einem Ende, wobei alle Teile schön zueinander in Beziehung stehen. Eine Sequenz ohne Wiederholung bei den Zutaten, Farben, Texturen, Geschmäckern und Mengen – mit dazu passenden Getränken.»⁶

eine solide *Liverwurst in Beer*: «Besorge eine Leberwurst, so lange wie sie in den Ofen passt. Lege sie in eine Pfanne, gieße zwei Dosen Bier dazu und backe sie 45 Minuten lang bei 160 °C. Serviere die Wurst auf einem Schneidebrett, mit warmem Brot dazu.»² Motherwell war überzeugt, dass nicht nur die besten Kunstwerke aus strenger Limitierung entstehen, sondern auch «jedes wirklich großartige Gericht.»³ Er bezeichnete sich gern als «basic painter, no gimmicks» und beschrieb parallel dazu seine Liebe zu «Speisen, die eine lange Geschichte mit der Erde haben, wie Wein, Brot oder Käse. Ich bin das Gegenteil von jenen Künstler, die sich vor allem von verarbeiteten Esswaren ernähren.»⁴ Ob auch ein Käsesoufflé zu der «ungewöhnlichen, attavistisch bäuerliche Einstellung zum Essen» passt, für die sich der Künstler gerne loben ließ?

Souffléform mit einem Durchmesser von 22 cm und einer Tiefe von wenigstens 10 cm mit ½ TL Butter einreiben und mit 1 TL Parmesan bestreuen.⁵ In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Mehl, Salz und Cayennepfeffer einröhren. Milch angießen und die Mischung unter ständigem Röhren zu einer Béchamelsauce eindicken lassen. 3 EL Parmesan, Cheddar und Senfpulver einquirlen, vom Feuer ziehen und 2 Minuten leicht abkühlen lassen. Eigelb einröhren, bis die Masse homogen erscheint. Eischnee einarbeiten, Masse in die Souffléform geben und 25–35 Minuten in dem auf 190 °C erhitzten Ofen backen. Die genaue Garzeit hängt laut Motherwell vom «Feuchtigkeitsgrad ab, den man erreichen möchte.» Der Maler notiert zum Rezept, dass man es bis zum Schritt mit dem Eischnee gut vorbereiten könne: «Stell das Eiweiß bis zu seinem Einsatz in den Kühlschrank, dann schlage, arbeite ein und backe.»

Motherwells Soufflé geht im Ofen nicht übermäßig auf, fällt dafür beim Öffnen der Türe auch nur leicht in sich zusammen. Es schmeckt stark nach Ei, jedoch kaum nach Käse und könnte auch etwas salziger sein. Es wäre ein Leichtes, etwas mehr Parmesan und Salz ins Soufflé zu packen – «Unfehlbarkeit» ist dann aber wohl nicht mehr garantiert.

Dieser Text erschien erstmals im Januar 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 21.

¹ Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 111.
² Rezept bei Frank Fedele: *The Artist's Palate*.

Cooking with the Worlds Great Artists. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 111.
³ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 103.
⁴ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 103.

⁵ Tatsächlich steigt das Soufflé nur etwa bis 6 cm auf. Man kann also gut eine etwas niedrigere Form verwenden.
⁶ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 105..



Kastanienmehl, ohne Umschweife in Kuchen verwandelt: *Castagnaccio* ist kompakt, süß und etwas bitter. (Zürich, 12/2019)

CASTAGNACCIO

Kuchen aus Kastanienmehl, mit Rosinen, Pinoli und Rosmarin – von Maurizio Nannucci

Als ich Maurizio Nannucci vor ein paar Jahren in Florenz besuchte, führte er mich von seinem Atelier direkt in die nahe Casa del Popolo, wo man unter Neonröhren billigen Wein aus Wassergläsern trank und dazu schmucklose Brötchen mit Wurst oder Käse aß. Während wir unseren *Sfuso* schlürften, erklärte er mir den Ort, das Publikum, die niedrigen Preise – und bald wurde mir klar, dass der Lichtkünstler hier die Seele seiner Mitmenschen erforscht, dass dies ein Ort ist, wo seine Neugier Nahrung findet. Eine Neugier, die ihn nicht nur zum Sammler von künstlerischen Ephemera und zum Herausgeber (*Zona Editions*) zahlloser Multiples von Armleder bis Zobernig gemacht, sondern auch in viele fremde Küchen geführt hat: «Die meisten Italiener suchen im Ausland ein italienisches Restaurant. Ich nicht. Mich nimmt es wunder, wie man andernorts kocht, ich interessiere mich für neue Geschmäcker – und ich esse alles.»¹ Aber Nannucci gefallen auch «i cibi locali» seiner Heimat, einfache Gerichte mit Kartoffel und Tomate, die einen «authentischen Geschmack» haben, zum Beispiel *Pappa al pomodoro* (eine Suppe aus altem Brot, Tomatensauce und Gemüse) oder *Ribollita*, die ursprünglich aus Resten gekocht ist.



Im Jahr 1999 produzierte Maurizio Nannucci eine Zange, mit der man die Aufforderung «Let's talk about art» in ein Papier seiner Wahl (zum Beispiel in eine Banknote) prägen kann. Das Objekt erschien in einer kleinen Auflage. Dieses Exemplar war im Herbst 2015 Teil der Multiple-Ausstellung *Top Hundred* im Museion in Bozen, die der Künstler selbst kuratiert und aus seinen eigenen Beständen zusammengetragen hatte.



Die Springform muss gut mit Öl eingefettet werden.

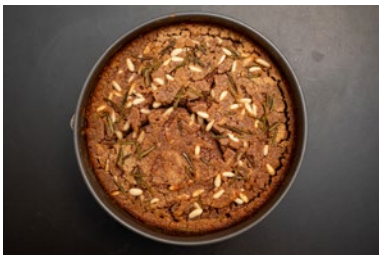


Auch auf die Oberfläche kommt etwas Olivenöl.

Künstlerkochbuch | Seit etwa dreißig Jahren plant Maurizio Nannucci auch ein Buch mit dem Arbeitstitel *Cook Book – Artist's Recipes*. Er habe schon sehr viele Rezepte gesammelt, die meisten habe er direkt von den Künstlern bekommen und einige seien ziemlich kurios. Ed Ruscha etwa schlage ein Omelette aus Kaktus vor und Keith Haring eine Suppe aus einem ganzen Elefanten. Es seien aber auch sehr leckere Rezepte darunter, versichert Nannucci, denn «viele Künstler sind ja gute Köche.»

FÜR 4 PERSONEN

- 350 g Kastanienmehl
- 500 ml Wasser
- 90 g Zucker
- ½ TL Salz
- 60 g Rosinen, zehn Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann ausgedrückt
- 20 g Pinienkerne für den Teig
- 2 EL Olivenöl für den Teig
- 2 EL Olivenöl für das Bestreichen der Form
- 10 g Pinienkerne zum Bestreuen der Oberfläche
- 1 EL abgestreifte Rosmarinnadeln



Risse in der Oberfläche.

Nannucci war auch dabei, als die ersten Künstler mit dem Essen zu experimentieren begannen. Um 1970 etwa saß er mehrmals im Restaurant der *Sieben Sinne* von Daniel Spoerri in Düsseldorf zu Tisch.² Und wenig später stand er im *Food* von Gordon Matta-Clark und Co. in New York³ sogar selbst am Herd: «Ich habe da Spaghetti gekocht, an die Sauce mag ich mich nicht erinnern, aber es schmeckte einfach fürchterlich.»

Deutlich angenehmere Erinnerungen hat der Künstler an die kulinarischen Erlebnisse seiner Kindheit, vor allem an die Kastanien: «Das Mugello nördlich von Florenz, wo ich aufgewachsen bin, war damals schon eine arme Gegend. Da waren die Kastanien, die wir selbst in der Wäldern sammelten, ein wichtiges Nahrungsmittel für den Winter, das man auf ganz unterschiedliche Weise zubereitete – auch als eine Art Polenta oder als Suppe mit Karotten.» Wenn sich der kleine Maurizio im Winter auf den Schulweg machte, dann gab ihm seine Mutter oft aufgeschnittene und frisch geröstete Kastanien mit: «Die hielt ich dann zunächst in meiner Hosentasche, um mir die Hände zu wärmen, bevor ich sie aß.» Besonders gerne mochte er als Kind *Castagnaccio* (oder auf Toskanisch *Migliaccio*), einen kompakten, süßen und auch leicht bittere Kuchen aus Kastanienmehl. Und obwohl Nannucci als Koch «eher ein Minimalist» ist, wie er selber sagt, bereitet er *Castagnaccio* doch oft und gerne zu.

Kastanienmehl in eine Schüssel sieben. Wasser, Zucker und Salz begeben, rühren bis alle Klümpchen sich aufgelöst haben. «Die Prise Salz braucht es unbedingt», schwört Nannucci, denn so «schmeckt man die Süße des Kuchens besser.» Rosinen und 20 g Pinienkerne unterheben (noch feierlich wird der Kuchen laut dem Künstler, wenn man auch noch Walnusskerne beigibt). Eine Kuchenform (Springform) von 20 cm Durchmesser gut mit 2 EL Öl einfetten, Teig einfüllen. 2 EL Olivenöl auf die Oberfläche träufeln, 10 g Pinienkerne und Rosmarinnadeln darüber streuen. Im 180 °C heißen Ofen etwa 40–50 Minuten lang garen, bis die Oberfläche schön braun ist und von charakteristischen Rissen durchzogen wird.

Dieser Text erschien erstmals im Januar 2020 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 29.

¹ Aus einem Gespräch mit dem Künstler am 27. November 2019.

² Daniel Spoerri gründete dieses Lokal 1968

zusammen mit dem Wirt Carlo Schröter und betrieb es bis 1972.

³ Das *Food* in Manhattan eröffnete im Oktober

1971, Gordon Matta-Clark zog sich aber bald aus dem Betrieb zurück.



Weder scharf noch süß noch säuerlich – eine aromatische Zeitkapsel aus den Siebzigerjahren. (Riederalp, 6/2019)

CHICKEN BRONX

Huhn, Zwiebeln, Kartoffeln und Erbsen mit Tomatensauce gedünstet – von Larry Rivers

«Ich verstehe das Bild als eine Oberfläche, über die das Auge gleitet, auf der Suche nach Delikatessen, die es mampfen kann. Befriedigt bewegt es sich dann weiter, auf welchem Weg es auch möchte. Ein Smörgåsbord des Erkennbaren...»¹ Smörgåsbord war das «Traumgericht» von Yitzhak Loiza Grossberg alias Larry Rivers (1923–2002): «Ein bisschen von allem, und das ist jetzt eine Reflexion darüber, wie ich bin, Sie verstehen: ein wenig Kaviar, ein wenig Steak, etwas Champagner, ein kleines Kreplach, ein großes Stück Huhn, ein göttliches, jüdisches Roggenbrot.»²

Das hört sich nach viel Essen an, dabei achtete der Pop-Artist aber peinlich auf sein Gewicht: «Viele Leute sind auf Diät. Denn sie glauben, dass sie mit Hilfe einer Diät besser aussehen. Das ist ganz einfach Eitelkeit. Früher habe ich an Gewicht verloren und anders ausgesehen. Jetzt verliere ich Gewicht und sehe dabei immer noch gleich aus. Ich trinke Grapefruitsaft zu jedem Essen. Das schmeckt gut und verbrennt Körperfett. [...] Dann schwarzen Kaffee ohne Zucker und kein Brot. Denn Brot bringt dir Gewicht auf die Hüften und du fühlst dich so alt wie du bist. Allerdings esse ich Steak, fünfhundert Mal pro Tag.»³



Larry Rivers *Deja Vu and the Red Room Double Portrait of Matisse Harmony in Red* von 1996 basiert auf *La Desserte rouge* von 1908. Bei Matisse blickt man durch das Fenster in eine Landschaft hinaus, bei Rivers kommt stattdessen *La Danse* ins Bild. Hinter der Kammerzofe taucht ein Porträt von Matisse auf. Zudem hat der Künstler die Züge der Frau seiner eigenen Silhouette angepasst (Haar und geschwungene Nase) – ein Selbstporträt also.



Erst kommen Fleisch, Gemüse und Kräuter in den Topf.



Dann kommt die Tomatensauce darüber.

Organic food | Beim Anblick von Bio-Lebensmitteln verlor Larry Rivers jeden Appetit: «There's a certain religious attitude about people who eat organic food. They don't eat meat, they eat bird seed, and it doesn't appeal to me.»⁶

Tomatensauce | Larry Rivers spricht im Rezept von Tomatensauce und ich habe sein *Chicken Bronx* mit der simpelsten Form einer solchen Sauce gekocht, mit passierten Tomaten. Es kann indes sein, dass Rivers seine Hühnerenteile mit einer deutlich komplexeren, mehr oder weniger stark gewürzten Tomatensauce zubereitet hat – der Umstand, dass im Originalrezept kein Salz erwähnt wird, spricht möglicherweise dafür.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Huhn von 1.2 kg oder eine entsprechende Menge Hühnerenteile
- 1 EL Salz
- 3 Zwiebeln (300 g), in Scheiben
- 2 Karotten (150 g), ungeschält, in 5 mm dicken Scheiben
- 1 St. Stangensellerie (50 g)
- 500 g Kartoffeln, mit Schale, in gut 1 cm dicken Scheiben
- 2 EL Oregano, getrocknet
- 1 TL Basilikum, getrocknet
- 3 Lorbeerblätter
- 500 g Tomaten, passiert
- 1 Dose Erbsen, abgetropft (260 g)

Wenig erstaunlich, handelt es sich beim *Chicken Bronx* um ein Diätgericht, das mit einem gehäuteten Hühnchen und ganz ohne Fett zubereitet wird. Erst war ich skeptisch, aber trotz der langen Kochzeit wird das Fleisch nicht trocken. Das Gericht ist weder markant sauer noch scharf oder süß, sein Aroma wird von Fleisch, Tomate und Oregano bestimmt und ist eher verhalten. Fast könnte man von einem *Huhn ohne Eigenschaften* sprechen, dem man vorschnell etwas Chili oder Zitrone, ein paar Kapern oder Anchovis spendieren möchte. Und doch hat die Speise einen speziellen Duft und eine geschmackliche Anmutung ganz eigener Art. Sie haben mich in die Siebzigerjahre zurückkatapultiert und eine Lust auf jene süße Limonade namens *Buffy* in mir aufgeweckt, die schon mit dem grinsenden Eisbären auf dem Etikett mein Kinderherz höher schlagen ließ. In meiner *Buffy*-Zeit dürfte das Gericht auch erfunden worden sein.

«Chicken Bronx ist meine Spezialität. Ich war schon berühmt für Chicken Bronx, noch bevor ich es erfunden habe», erinnert sich der Künstler in einem Interview. Ein Ateliergenosse trage die Schuld daran. Der habe einem Journalisten gegenüber voreilig behauptet, Rivers sei «a real cook». Von dem Moment an «habe ich diese sehr spezielle Version von gedünstetem Huhn gekocht. Da ich aus der Bronx stamme, haben meine Freunde es *Chicken Bronx* genannt. So auch ich. Ein ganzes Jahr lang habe ich nur das gekocht – until people were screaming to stop it.»⁴

Huhn in kleine Stücke zerlegen, Haut abziehen und mit Salz einreiben. Hühnerstücke, Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie, Kartoffeln, Oregano, Basilikum und Lorbeerblätter vermischen und in einen offensten Topf mit Deckel geben. Die passierten Tomaten darübergießen («Tomatensauce sollte das Hühnchen ganz bedecken»). Deckel aufsetzen, Topf in den 220 °C heißen Ofen schieben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 150 °C reduzieren und 3 Stunden schmoren lassen. Erbsen begeben und nochmals 30 Minuten backen. Das Fleisch sollte am Schluss vom Knochen fallen. Oder, wie Larry Rivers sich ausdrückt: «Cook until gloppy!» («Kochen, bis es schmierig ist!»).⁵

Dieser Text erschien erstmals im Juli 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 22.

¹ Larry Rivers in einem Interview mit der Zeitschrift *Art News* im März 1961. Zitiert nach Frank Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling

Kindersley, 2003. S. 137.

² Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 127.

³ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 127.

⁴ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 127.

⁵ Rezept nach Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 128.

⁶ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 127.