



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.