



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



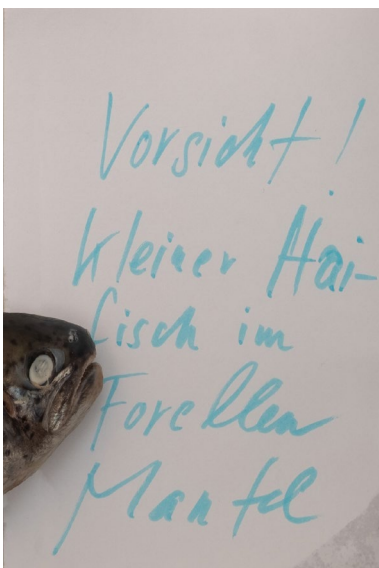
**Kommt da die Badewanne hin?
Muda Mathis und Sus Zwick in Aktion. Still aus dem Video *Das ideale Atelier woher unsere Bilder kommen*, 2004. (Bild Muda Mathis und Sus Zwick)**



«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 Forellentmantel» 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 Forellentquartett 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.