

AUF DER SUCHE NACH DER ESSENZ



Die Künstlerin SANDRA KNECHT versteht Kochen als Auseinandersetzung mit Identität. Ein GESCHMACKSTEST

„Da habe ich Dutzende Hassmails bekommen“, lacht die Schweizer Künstlerin Sandra Knecht und zeigt auf das Foto: Für ein Event des zum Lebensmittelkonzern Coop gehörenden Hausfrauen-Kochbuch-Klassikers „Betty Bossi“ hat sie im letzten Jahr ein ganzes Galloway-Rind vakuumiert und in feinsten Vanitas-Stilleben-Tradition zum Kunstwerk erklärt. Das Internet lief Sturm. Und als sie in einem Interview verriet, dass sie auch mal Dachs zubereite, drehten Hobby-Tierschützer durch. Ein schönes Spektakel.

Dabei provoziert die 50-Jährige mit dem Trucker-Cap und Herz-Ohringen gar nicht unbedingt, sie kocht. Und zwar anständig: Ihre Tiere verarbeitet sie ganz, oft sind es Unfallopfer von der Straße, alte Tiere oder zumindest herzlich geschlachtet. Ihr Gemüse kommt aus der Region. Ihre Zubereitungsweisen sind traditionell. Für ihre Essen pökelt sie auch mal Ziegenbeine von Tieren, deren Namen sie kennt, in wochenlanger Arbeit selbst. Aber statt Food-Trends mitzumachen, marodiert sie durch sie hindurch.

Ihr Kochen ist Auseinandersetzung mit Identität. Vielleicht auch Moral. Ein Forschen darüber. Im März kochte sie im Kunsthaus Zürich in der Ausstellung des Mexikaners Abraham Cruzvillegas. Und weil Trump mal über die Mexikaner sagte, sie seien invasiv, bereitete Knecht unter anderem den amerikanischen Krebs zu, der sich in der Schweiz invasiv ausbreitet.

Eigentlich kocht Knecht im Hafenaal von Basel. Dort baute sie eine Holzhütte aus dem Jura auf und lädt einmal im Monat zu ihren kulinarischen Abenden ins „Chnächt“, das sich verweigert, ein Restaurant zu sein. „Immer wieder sonntags“ heißt das, wenn sie ihre Menüs anbietet, die sie nie mehr als einmal kocht. Es sind Abende, in denen sie unseren Konsum hinterfragt. Bei denen die Gäste um Tropfen ihrer Schnäpse betteln, die sie in unfassbarem Aufwand selbst destilliert. Und die es nur einmal exakt so schmeckend gibt. Die Zutaten sammelt sie im Wald. Das Feuer zündet sie. Zum Runterkühlen dient auch mal der Schnee.

Ihr Verhältnis zum Tier ist vielschichtig: Als Jugendliche half Knecht in einer Dorfmetzgerei aus. Als Erwachsene lebte sie 16 Jahre auf einem Bauernhof. Mit ihren Ziegen geht sie spazieren. Kochen ist für Knecht eine Auseinandersetzung mit dem Begriff Heimat. Damit beschäftigt sich die Künstlerin auch, weil sie lange Jahre mit Geflüchteten arbeitete. Als Abschluss ihres Kunststudiums, das sie nach jahrelanger Arbeit als Sozialpädagogin, als Regisseurin und als DJ absolvierte, versuchte sie die Essenz der Schweiz in einem Schnaps zu brennen. Wie schmeckt Heimat? Wie schmeckt die Schweiz? Dafür hat sie eine Art Archiv in Einmachgläsern angelegt. Hunderte von Gefäßen mit Kräutern, Pflanzen, Essigen, Pilzen, Moosen, Knospen, Früchten.

Isst man ihr Essen, ist man überrascht, nicht nur weil Knecht es schafft, etwai-gen Ekel vor den Innereien zu nehmen. Sondern weil man den Zusammenhang zwischen Identität und Nahrung versteht, obwohl oder eben weil die Geschmäcker, die Texturen, die sie kreiert, oft neu sind. Hühnerherzen, frittierte Waldkräuter, dominante Tomate. Essig. Honig. Salz. Es ist ein Tasten, ein Verstehen im Mund, nach dem man vorher nicht gesucht hatte. Mit dem Mund zu denken ist eine schöne Übung. Nicht nur für Tierschützer.

LAURA
EWERT

www.sandraknecht.ch