

Teil 2: Poetisch-politisches Handeln in der Kunst

Kunsthhaus Graz

Universalmuseum
Joanneum

Inhalt

Teil 2

- 4 Hu Fang
Ein Brief an den Fänger im Roggen

- 10 Leopold Calice
Auf der Suche nach Essbarem
Gries.Graz.2012

Ein Brief an den Fänger im Roggen

Hu Fang

Lieber Fänger im Roggen,

ich hatte einige Male vor, dich und dein Weizenfeld zu besuchen, aber habe es nie getan. Ich muss mich entschuldigen, sagen, wie leid es mir tut. Während der Erntezeit im Juli machten sich unsere Freunde auf, dich zu besuchen, und sie brachten etwas Weizenmehl mit nach Hause. Als ich den Duft des Weizens roch und ein Foto deiner sich entfernenden Gestalt sah, fühlte ich mich plötzlich befreit und im Reinen. Ich denke immer, dass du und nur du, ein so aufrechter und ehrlicher Mann, unsere „unvernünftige Bitte“, ein experimentelles, rein biologisch gedüngtes Weizenfeld anzulegen, akzeptieren würdest, obwohl uns alle Leute ringsum dafür verspottet haben. Um ehrlich zu sein, tut es mir immer ein wenig leid, dass ich dir Schwierigkeiten mache. Als der Weizen auf deinem Feld langsam zu reifen begann, reiste ich nach Österreich in den Lungau (eine bergige Gegend, die zum Land Salzburg gehört, in dem die Geburtsstadt Mozarts liegt), um einen Bauern namens Sepp Holzer zu besuchen. 1962 übernahm Holzer den Bergbauernhof seiner Eltern. Er war damals gerade 19 Jahre alt. Seither verwendet er Anbaumethoden, die er erfunden hat und die die Art, wie Menschen mit Land, Tieren und Pflanzen auskommen, neu definiert haben. Durch seine Arbeit der letzten 50 Jahre hat Holzlers Hof, der *Krameterhof*, unsere Sicht auf die Landwirtschaft komplett verändert. Seiner unorthodoxen Methoden wegen nennen ihn die Leute den „Agrar-Rebellen“, einige aber auch den „Pionier der Permakultur“.

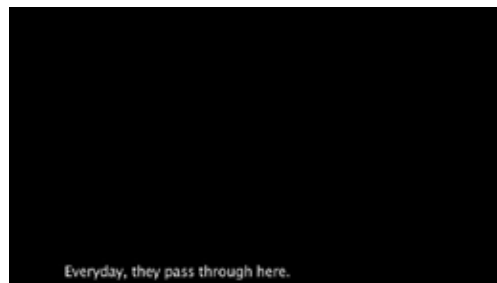
Herr Holzer ist dabei immer derselbe Bauer, voller Neugierde und immer bereit, neue Dinge auszuprobieren. Am Tag nach unserem Treffen reiste er nach Kasachstan, im Gepäck hatte er seine Weisheit und praktische Ratschläge, wie man landwirtschaftliche Praktiken verbessern kann. Als Holzer ein junger Mann war, wurden Monokultur und staatliche Agrarsubventionen in Europa gerade beliebt. Alle Bauern in seiner Region zerstörten den alten Waldbestand und verwandelten ihn in eine Forstindustrie mit nur einer Baumart. Sepp Holzer sah voraus, dass so eine Praxis dem Land und der Umwelt erheblichen Schaden zufügen würde. Er war entschlossen, eine Arbeitsmethode zu entwickeln, die die Natur respektierte, und er machte sich daran, solche Methoden einzusetzen, um sein eigenes Stück Land zu pflegen, zu beschützen und zu kultivieren. Als Resultat verwandelte er seine 45 Hektar Agrarland in einen riesigen Waldgarten. Jetzt existieren dort 70 von ihm gestaltete und sorgfältig bewirtschaftete Teiche, die die Terrassenfelder versorgen. Die einzigen Leute, die auf diesem großen Stück Land arbeiten, sind Holzer und seine Frau Veronika. Jedoch sind all die Schweine, Hühner und sogar die Feldmäuse, die ungestört herumlaufen, ihre guten Helfer. Verschiedene Sorten Gemüse, Getreide und Obstbäume wurden gepflanzt; sie wachsen natürlich und sorgen für ihr eigenes Leben. An Orten, an die Menschenhände nicht hinreichen, wachsen sie sogar noch großzügiger und gesünder. Für uns Chinesen repräsentiert dieses Stück Land vielleicht eine verwirklichte Version von Laozis Philosophie des „Nicht-Tuns“:

*Tao verbleibt im Nicht-Tun,
Doch bleibt nichts ungetan.*

Die Felsen und verrotteten Zweige, die in die vielen von Holzer angelegten Teiche getan wurden, dienten ursprünglich als Elemente, die das Ökosystem für verschiedene Organismen bilden sollten, sie schufen aber auch ihre eigene, einzigartige Schönheit. Dies deckt sich mit dem, was Masanobu Fukuoka, der erste Verfechter natürlicher Landwirtschaft in Japan, unter „Kunst der Landwirtschaft“ verstand (im Gegensatz zu produktionsorientierter Landwirtschaft) – Landwirtschaft ist nicht nur ein Mittel, um



under the sun



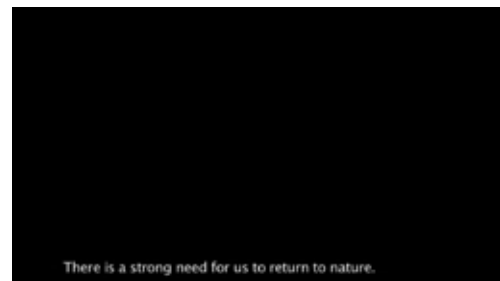
Everyday, they pass through here.



东京 | Tokyo



广州 | Guangzhou



There is a strong need for us to return to nature.



We arrive in the Holy Land



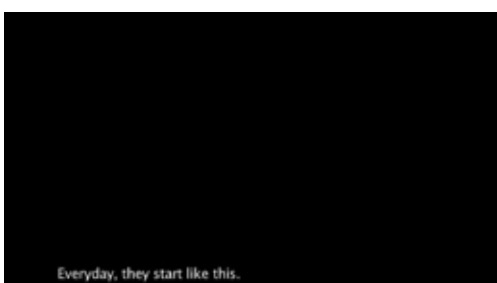
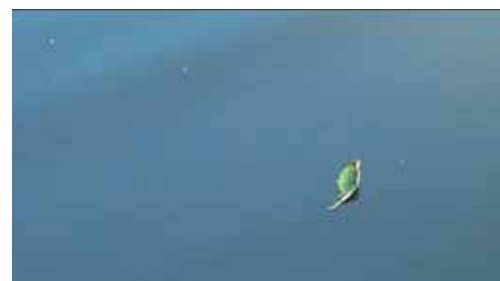
2011 | 2011 | 2011



奥拉维尔·埃利亚松：通往等待“回忆及爱之展览”的通道，用心亭，2012
Olafur Eliasson: A passage to a quiet room
of waiting for A Friendly Affectionate Sculpture, The Pavilion, 2012



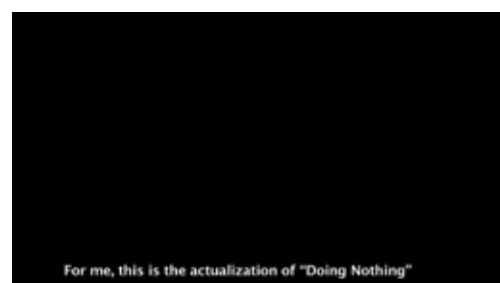
“首届国际设计”：设计即实践，2011
"Senior Training, 3/1st International Design Competition, 2011"



Everyday, they start like this.



So - diversity is a natural fact



For me, this is the actualization of "Doing Nothing"

Essen zu produzieren, sondern auch ein ästhetischer und spiritueller Zugang zum Leben. Sie führt schlussendlich zur Kultivierung der Menschen.

Ich betrachtete jenes Foto deiner sich entfernenden Gestalt: Du gingst in Richtung des weit entfernten Weizenfeldes, und im Hintergrund stand eine Windmühle auf offenem Feld. Ich hielt das für einen schönen Anblick, denn das Weizenfeld unter deinen Füßen wuchs natürlich, und in seinen gesunden Farben gab es nichts Künstliches. Das war das wirkliche Aussehen der Natur.

Alle, die sich ihren Herzen gegenüber loyal verhalten, müssen „Fänger im Roggen sein“. Holden Caulfield, der Protagonist von Salingers *Der Fänger im Roggen*, sagt in einem Monolog etwas, das mit der heutigen Situation jener, die natürliche Landwirtschaft betreiben, verglichen werden kann: „[...] all die kleinen Kinder, die in diesem großen Roggenfeld irgendein Spiel spielen. Tausende kleine Kinder, und keiner ist bei ihnen – kein Erwachsener, meine ich – außer mir. Und ich stehe am Rand einer verrückten Klippe. Meine Aufgabe ist, ich muss alle fangen, die über die Klippe hinauslaufen würden – also, wenn sie laufen und nicht aufpassen, wohin sie gerade laufen, muss ich irgendwo rauskommen und sie fangen. Das wäre alles, was ich den ganzen Tag tue. Ich wäre eben einfach der Fänger im Roggen.“

Wir verwendeten das Weizenmehl, um Nudeln, Gebäck und Knödel zu machen. Es schlich sich in unseren Alltag und in unsere Körper und brachte Frieden in unsere Herzen. Es gab uns das Gefühl, wir könnten unsere Leben tatsächlich ändern.

Ich freue mich darauf, dich bald wiederzusehen!
Mit meinen besten Wünschen

H. F.

(Aus dem Englischen von Christof Huemer)



Teich am Krameterhof, Foto: Hu Fang

Auf der Suche nach Essbarem Gries.Graz.2012

Leopold Calice



Ich mag es, mit Wildgemüse und Wildkräutern zu kochen, die ich selbst gesammelt habe. Für mich hat das eigenhändige Ernten etwas Poetisches. Allerdings erfordert das einiges an Wissen. Es geht nicht nur darum, essbare Pflanzen zu erkennen und zu wissen, wie man sie schmackhaft zubereitet. Es geht vor allem darum, den richtigen Platz und den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu kennen.



Auf der Suche nach Essbarem: Justizanstalt Karlau, 08.11.2012, Foto: Leo Calice

Pflanzen haben bestimmte Standortbedingungen. Oft wachsen Pflanzen in gewissen Pflanzengesellschaften, und abhängig vom Mikroklima, der Wasserversorgung, dem Boden, der Seehöhe etc. variiert der perfekte Zeitpunkt für die Ernte von Ort zu Ort. Deshalb bestimmen Zeit und Ort zu einem großen Teil, was auf den Teller kommt, wenn man Wildpflanzen sammeln und mit ihnen kochen möchte. Ich mag den Gedanken, dass Zeit und Ort bestimmen, was es zu essen gibt, denn das gibt einem die Möglichkeit eine Speise zu kochen, die ich als Porträt eines Ortes bezeichne. Eine Speise kann mit dem Ort und seiner Geschichte aufgeladen werden. Das beschreibt auch meine Art, Menüs zu kreieren. Und als Koch bin ich immer auf der Suche nach einer Inspiration für ein Menü.

Neulich bin ich in Graz am rechten Murufer Richtung Puntigam entlang spaziert, um zu sehen, was dort so wächst. Beim Karlauegürtel bin ich dann aus irgendeinem Grund nach rechts abgebogen. Weil der Verkehr aber so laut und unangenehm war, bin ich gleich wieder links die Straße hinein gegangen. Ziemlich bald, ich roch ihn schon aus einiger Entfernung, stieß ich auf einen riesigen Schlachthof, in den ständig LKWs ein- und

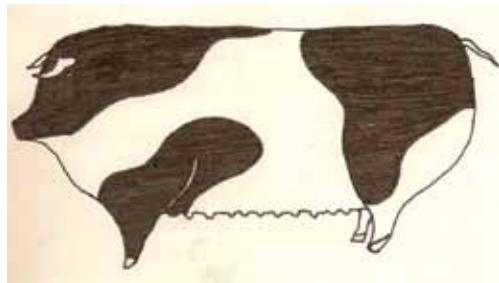
ausführen. Man kann dort auch Fleisch kaufen. „Ab Hof“ sozusagen. Die Dame hinter der langen, rot beleuchteten Theke war sehr freundlich. Ich wollte aber eigentlich gar kein Fleisch kaufen. Ich wollte vielmehr jemanden treffen, der hier arbeitet. Jemanden, der die Tiere schlachtet, zerlegt und verpackt, die man im Supermarkt kaufen kann. Ich hab ihr viele Fragen zum Schlachthof und ihrer Arbeit gestellt. Sie kommt aus Ungarn, wie fast alle, die im Schlachthof arbeiten. Das fiel mir später auf, als ich die Nummerntafeln der Autos am Betriebsparkplatz sah. Zum Schluss habe ich sie um ein Rezept für eine ungarische Süßspeise gebeten. Eine, die sie auswendig wusste. Sie schrieb mir bereitwillig ein Rezept auf, ohne sich sonderlich zu wundern. Nicht weit vom Schlachthof liegt die Justizanstalt Karlau. Gefängnisse haben mich schon immer fasziniert, weil es abgeschlossene Orte sind, an denen andere Regeln herrschen. Ich bin einmal rundherum spaziert. Man sieht nirgends rein. Genau wie beim Schlachthof. Während ich an den wirklich hohen Gefängnismauern entlang ging, habe ich mir das Innere vorgestellt. Besonders interessierte mich, was es alles zu essen gibt in einem Gefängnis, und ich habe beim Eingang geläutet. Ich wurde bis zum Portier vorgelassen. Der war aber leider unfreundlich. Wenigstens hat er mir wortkarg Auskunft über das Tagesmenü gegeben. Danach bin ich durch die Triestersiedlung Richtung Müllverbrennungsanlage gegangen, und als ich die Herrgottwiesgasse überquerte, ist mir eine Gruppe von Häusern aufgefallen – Häuser ohne Fundament und Stockwerk, arrangiert wie ein kleines Dorf. Vom Tor aus sieht man nicht genau, wie groß es ist. Eine junge Frau kam aus einem der Häuser auf mich zu. Es ist eine Notschlafstelle der Caritas. Sie macht ein Praktikum hier. Beim Weitergehen Richtung Müllverbrennungsanlage machte ich mir Gedanken darüber, wie wohl das romantische Bild eines Clochards entstanden sein könnte. Ich bin dann – vorbei an der schon längst geschlossenen Tagger-Fabrik, an der Firma Saubermacher und an einem Zielpunkt – zurück zur Mur gegangen. Es wurde schon dunkel und ich wollte meinen Zug nach Hause erwischen. Während der Fahrt habe ich mir dann das folgende Menü notiert:

TAGESMENÜ
08.11.12

CONTAINER
SUPPE
MIT
KAROTTEN, KARTOFFELN
PAPRIKA UND ZWIEBELN
AUS DER MÜLLTonne VOM
ZIELPUNKT
xxx

LEBERKÄSE
KARTOFFELPÜREE
ERBSEN
MITTAGESSEN
IN DER JUSTIZANSTALT
KARLAU AM 08.11.12
xxx

BEIGLI
MOHNRÜCHEN NACH
EINEM REZEPT EINES
MITARBEITERS DES
SCHLACHTHOFS MARCHER



Exploring the foodscape of Graz, 24.09.-29.09.2012, Fotos: Leo Calice



Exploring the foodscape of Graz, September 2012, Fotos: Alexander Römer