

**Transformation als Möglichkeit begreifen.**

Sandra Knecht im Gespräch mit Ines Goldbach

*Ines Goldbach: Seit einigen Jahren arbeitest und forschst du konsequent an einem allumfassenden Verständnis und Begriff von Heimat. Das sind für dich vor allem Geschmäcker. Zentral dabei sind Fragen der Identität, die das eigene Umfeld die Herkunft usw. miteinschliessen. Wenngleich für jeden Heimat etwas anderes ist und durch etwas anderes definiert wird, gibt es doch viele Elemente, die ein kollektives Heimatgefühl bestimmen können. Lass uns diesen Gedanken beim Gespräch etwas vertiefen. Zunächst möchte ich bei dem beginnen, was uns zu den vielen Gesprächen der letzten Zeit bewegt hat: Die Ausstellung Beehave, die die Honigbiene in vielfacher Hinsicht und unter einer Vielzahl von Aspekten ins Zentrum rückt. Wie spielt die Biene respektive der Honig in deine Untersuchungen hinein?*

Sandra Knecht: Erst einmal mag ich die Bienen als Tiere und ganz besonders die Honigwabe als in jeglicher Hinsicht vollkommenes Produkt. Faszinierend für mich ist auch, dass es so viele verschiedene Bienenarten gibt und nur die wenigsten davon domestiziert sind. Ohne diese Insekten würden ca. 80 Prozent der angebauten und wilden Pflanzen sich nicht fortpflanzen können. Das ist eine enorme Leistung, vor der ich Respekt habe.

Ein Sommer ohne das Summen der Bienen, das Zirpen von Grillen und Zwitschern von Vögeln kann ich mir nur sehr schwer vorstellen. Sie sind also alleine durch ihre Geräusche ein Teil meines Lebens. Am Samstag der frische Zopf mit Butter und Honig ist ein festes Ritual, ebenso wie das Drei-Minuten-Ei von unseren Hühnern. Auch das immer wiederkehrende Ritual des Kerzenziehens früher im Winter in der Schule, der Geruch, den das schmelzende Bienenwachs verströmte, den Rhythmus, den wir – um die Töpfe herumgehend – einnahmen, die Hitze auf dem in das Wachs getauchten Finger, die Konsistenz, die Kerzen, die am darauffolgenden Weihnachten angezündet wurden usw. Daran schliessen sich aber zugleich auch andere Momente an, die sich ebenso dazu verdichten: die Kunst von Michelangelo, Dieter Roth, Meret Oppenheim, Georgia O'Keeffe, die Sammlung des Kunsthaus Zürich, das Opernhaus, dies alles gehört zu meiner Identität und damit auch zu meiner Heimat.

*IG: Was war für dich der Auslöser, am Begriff der Heimat und damit auch der eigenen Identität zu arbeiten?*

SK: Ich arbeitete lange als Sozialpädagogin mit jungen MigrantInnen. Wiederkehrende Begriffe waren Identität, Heimat, Sex, Gender und Religion. Alles Begriffe, die mich dadurch, aber auch durch meine Herkunft geprägt haben. Zugleich zwangen sie mich, Farbe zu bekennen und mich damit vertieft auseinanderzusetzen. Als ich beschloss, mich ganz der Kunst zu widmen, brach zur selben Zeit der „Arabische Frühling“ aus, der sich nach anfänglicher Euphorie bald ins Gegenteil verkehrte.

Wir erleben es täglich, wie unser politisches System und der Zusammenhalt sowie die Menschlichkeit heute auf die Probe gestellt werden. Durch die Arbeit mit den Jugendlichen und ihren Familien wusste ich, wie wichtig die Begriffe Heimat und Identität für unser Leben sind. Aber dass sich auch, wenn man den „Heimatboden“ etwa durch Flucht verliert, das Selbst(-verständnis) neu bildet. So entstand meine These, dass Heimat und Gesellschaft heute immer wieder neu verhandelt werden müssen. Es ist nicht mehr einfach durch Geburtsrecht gegeben. Deshalb ist es mehr denn je wichtig zu wissen, wer man ist und woher man kommt. Entscheidungen kann ich nicht treffen, wenn ich mich in einem Raum befinde, in dem ich starre Normen übernehme, ohne dass Transformation als Möglichkeit begriffen werden kann.

*IG: Das Zubereiten von Speisen ist für dich zentral. Du hast seit einiger Zeit ein Format entwickelt – «Immer wieder sonntags» –, bei dem du in einer von dir umgebauten Scheune für eine Gruppe von rund 30 Personen regelmässig kochst und den Abend einem bestimmten Thema widmest. Im November, im Rahmen der Ausstellung Beehave, wirst du einen solchen Abend der Biene widmen. Ist das Kochen für dich eben jene Möglichkeit der Transformation, die du gerade erwähnt hast?*

SK: Ja, das Kochen bietet mir eine Möglichkeit zur Transformation. Denn der Akt des Kochens an sich ist schon eine Transformation. Dazu kommt, dass alles das, was ich mir zu den einzelnen Produkten und ihrer Geschichte vorstelle, oft eine Projektion ist, die sich dann nochmals als Idee auf den Teller transformiert.

*IG: Du hast bei einem unserer Gespräche davon erzählt, dass du neue Dinge mit Käse und Honig ausprobierst. Worum geht es dabei?*

SK: Seit Jahrtausenden sind Bienen vom Menschen domestizierte Nutztiere und werden heute auch im industriellen Anbau von Nahrungsmitteln eingesetzt. Honig ist ein Produkt, das sehr, sehr lange haltbar und daher geeignet ist, eine Sammlung zu generieren, ähnlich wie das mit Weinen oder Schnäpsen möglich ist. Es ist eines der kostbarsten Lebensmittel, die wir haben. Die Bandbreite der verschiedenen Geschmäcker ist enorm. Für diese sind nicht nur das Entstehungsjahr, die Jahreszeiten, sondern auch das Terroir ausschlaggebend. Ich experimentiere viel mit Honig. Manchmal auch mit den Waben, die ich vom Imker bekomme. Mein Lieblingshonig kommt aus einem Frauenkloster bei Lourdes mitten in den Wäldern der Pyrenäen. Er schmeckt sonnig, dunkel, erdig, nach Hitze und ein bisschen bitter.

*IG: Du lebst heute in einem Dorf mitten im Baselbiet. Dein Atelier dehnt sich weit über die Hauswände aus, umfasst deine Tiere (Ziegen, Hunde, Schafe, Katze und Hühner), Pflanzen, unzählige Einmachgläser, in denen du Geschmäcker festhältst, kochst, zusammenbringst. Wälder und Seen, in welchen du mit heimischen Förstern und Fischern zusammenarbeitest, die dich auch anrufen, wenn ein Tier zum Beispiel angefahren wird und du das Fleisch, statt es von jemandem wegwerfen zu lassen, zubereitest. Stets voller Respekt für die Natur, die dich und die Tiere umgibt. Inwieweit ragt das Dorf in dein Arbeiten hinein?*

SK: Das Dorf, in dem ich lebe, ist für mich und meine Arbeit sehr wichtig, da es Reizarmut, Ruhe und eine sehr schöne Landschaft bietet, was ich in einer Stadt nie hätte. Es wird sehr viel Landwirtschaft betrieben, was mir entgegenkommt. Fast alle Produkte, die ich für meine Experimente und zum Kochen brauche, finde ich hier. Ich habe mir wichtige Freundschaften und ein einmaliges Netzwerk mit ProduzentInnen aufgebaut.

Die Dorfgemeinschaft entspricht in etwa dem Durchschnitt der Schweizer Bevölkerung. Und die architektonische Ästhetik entspricht in etwa den meisten Dörfern im Flachland. Der Strukturkonservatismus in solchen Dörfern führt allerdings dazu, dass man unter ständiger Beobachtung steht. Als von aussen Kommende, nicht ganz so konventionelle Person muss man sehr viele Kompromisse eingehen, und es herrscht ein Klima der Bringschuld gegenüber der dörflichen Gemeinschaft, ohne dass diese bereit wäre, wirkliche Integration sowie andere Haltungen als die Eigene zuzulassen. Das System der „Häuptlinge“, die untereinander den

Kuchen aufteilen, funktioniert noch immer sehr gut. Die patriarchalen Strukturen, die sich seit langer Zeit überall auf der Welt bewähren, funktionieren hier besser als in Städten wie etwa Zürich. Es ist auch dadurch für mich sehr wichtig, mich in der Gesellschaft in den Traditionen, in denen ich lebe, zu reflektieren und meine eigene subjektive Wahrnehmung künstlerisch umzusetzen.

*IG: Ein Stillstand konnte man bei dir noch nie feststellen. Du bist inzwischen auch in der Kochszene sehr bekannt. Dich selbst würdest du aber – zu Recht – nicht unbedingt in erster Linie als Köchin definieren, sondern als Künstlerin. Was ist für dich hier der Unterschied respektive worin besteht für dich die Kunst, indem du kochst und mit den Geschmäckern, Lebensmitteln und Tieren arbeitest?*

SK: Mein künstlerischer Zugang zum Kochen ist ein Versuch, meine Heimat und Identität erfahrbar zu machen. Ich will aufzeigen, dass Heimat nicht nur bequem und fein ist. Anders als in der Gastronomie geht es bei mir nicht um die Wiederholbarkeit und das ausgewogene Zusammenspiel der Geschmäcker. Ich versuche die geschmackliche Identität der Pflanzen und Tiere, aber auch die von verschiedenen Kulturen zu finden und kulinarisch erlebbar zu machen.

*IG: Kunst kann unsere Wahrnehmung verfeinern. Bei den Gerichten und Geschmäckern, die du anbietest, scheint es statt ausschliesslich um den feinen Geschmack vielmehr um eine Ganzheit zu gehen, sodass es naheliegend sein kann, zu einem Stück Fleisch auch Erde zu reichen. Ist dir diese Form der Sensibilisierung fürs Ganze wichtig, oder anders gefragt: Zu was kann uns heute dieses Bewusstsein verhelfen?*

SK: Da meine monatlichen Essen immer einem anderen Thema, Tier, einer anderen Pflanze oder Kochweise gewidmet ist, lege ich grossen Wert auf ein möglichst ganzheitliches Geschmackserlebnis. Daher kann es sein, dass zum Beispiel wenn ich ein Reh aus dem heimischen Wald zubereite, dieses zusammen mit seinem Lebensraum und den Pflanzen, die dort wachsen, auf den Tisch kommt. Ich stelle mir oft vor, in welcher Landschaft hat das Tier gelebt, was hat dieses Tier gegessen, was hat es gebraucht, um gesund zu sein, wie kann ich mein Empfinden und die Ästhetik dazu den Menschen vermitteln, die bei mir essen? Denn wenn ich «nose to tail» und «leaf to root» nicht einfach als Brand, sondern als

eine spannende Möglichkeit der Nahrungsaufnahme begreife, verstehe ich besser, was mich umgibt und dass die Vielfältigkeit unserer Pflanzen und Tierwelt erhalten und ausgebaut werden muss. Was nützt es mir, wenn das, was ich esse, den in jeder Hinsicht immer gleichen Standard erfüllt? Je mehr ich über etwas weiss und es nicht nur intellektuell nachvollziehen kann, desto weniger will ich darauf verzichten. Die richtigen Verbindungen zu schaffen, um schnelle Entscheidungen treffen zu können, sichert mein Überleben, nicht nur als Künstlerin. Das wiederkehrende Experiment im Versuchslabor Küche ist für mich eine enorm spannende Auseinandersetzung mit der Umwelt und meiner Identität.

*IG: Lass uns zum Schluss nochmals zurück zur Ausstellung kommen. Der Titel Beehave impliziert bewusst den Begriff des Verhaltens. Dabei steht zentral die Frage, welche Rolle wir als Individuum innerhalb der Gesellschaft einnehmen möchten, wie wir uns gegenüber Natur, Umwelt und unseren Mitmenschen verhalten möchten. Ich denke, dass diese Themen auch wesentlich für dein Arbeiten sind, gerade im Hinblick darauf, was du vorhin bereits gesagt hast.*

SK: Ich habe sehr früh sehr viel gelesen und bin unter anderem mit den Büchern von Ernst Kreidolf, Tomi Ungerer, dem Rössli Hü, mein Name ist Eugen oder später auch mit Elisabeth Müller, Jeremias Gotthelf, Friedrich Glauser, Heinrich Böll, Gertrude Stein, Simone de Beauvoir, Luise Rinser, Tony Morrison, Bertolt Brecht, Gerhard Hauptmann, Audre Lorde usw. aufgewachsen. Diese frühe literarische Prägung, meine Sozialisation in einem kleinen Dorf, auf Bauernhöfen, beim Metzger, beim Bäcker, im Landdienst, in der Waldorfschule in der nächsten Kleinstadt, auf dem Pferderücken und dem Fahrradsattel, die mir beide die Freiheit aus der Enge boten, bestimmt heute mit, wie ich die Welt sehe und was mir wichtig ist. Heimat als romantisierendes, nationales Heiligtum interessiert mich nicht. Heimat ist auch bitter, sperrig, spröde, sauer.

Traditionen sind eine Form des Wissenstransfers, um die kollektive Kultur zu verstehen und weiterzuführen, ohne starr auf dem ewig Gleichen zu beharren. Es ist eine Chance für eine künstlerische Auseinandersetzung mit Identität.

*IG: Die Natur dabei einzuschliessen ist unerlässlich.*

SK: Ja. Renaturierungsökologie etwa als Begriff im Sinne von Nachhaltigkeit, Erhaltung, Diversität und Ressourcenschonung halte ich für sehr wichtig, wenn die Natur als Natur überleben soll, ohne zu einem konsumierbaren Eventpark für Menschen zu verkommen.

*IG: Damit einhergeht dein respektvoller Umgang mit Tieren, von denen du selbst eine Reihe hältst. Was können wir deiner Meinung nach von Bienen und ihrem Verhalten lernen?*

SK: Ich denke, dass wir viel von ihnen lernen können, gerade was Improvisation, Flexibilität und das Treffen von Entscheidungen anbelangt. Das Bienenvolk ist ein enorm flexibles soziales System. Der Schwarm ist als Konstrukt hochfaszinierend, er erfindet sich immer wieder neu und ist dadurch immer nur ein Zwischenergebnis. Es gibt keine starren Lebenslinien im Lauf des Lebens einer Biene. Und Bienen sind pragmatisch. Es geht dem Bienenvolk nicht um Hierarchien, Funktionen, Geben und Nehmen, sondern um bedingungslose, lebenslange Fürsorge in Form von wechselseitigem Füttern, Putzen, Heizen und Kühlen ... Im Stock steht die eierlegende Königin im Mittelpunkt, doch die ist nichts ohne den Staat und wird von diesem auch ausgewechselt, wenn sie den hohen Anforderungen im Reproduktionsprozess nicht mehr gerecht wird. Denn ohne die Arbeiterinnen, die sie putzen und füttern, wäre sie gar nicht lebensfähig.

*IG: Das spricht für einen hohen Grad an Engagement des Einzelnen, Respekt für die Gemeinschaft und Solidarität – wichtige Elemente also auch für eine funktionierende Gesellschaft. Dieses aktive Mitgestalten an einem Heute und Morgen ist aber nicht nur das, was wir von Bienen, sondern auch von KünstlerInnen lernen könn(t)en, oder?*

SK: Letzthin bin ich über eine interessante Studie von der Universität Göttingen gestossen, bei der es darum geht, wie Gehirne von KünstlerInnen auf die Annahme und Ablehnung von Geldgeschenken reagieren. Hier ein Zitat daraus: «Menschen besitzen eine unschätzbare Fähigkeit zur Selbstdarstellung, die sich auf visuelle, literarische, musikalische und viele andere Bereiche der Schöpfung erstreckt. Mehr als jeder andere Beruf stehen Künstler in engem Kontakt mit dieser Subdomain der Kreativität. Einer der faszinierendsten Aspekte der Kreativität ist wahrscheinlich ihre negative Korrelation mit der Verfügbarkeit von Geldprämien. Während

bei den Zahnärzten und Versicherungsvertretern auch schon kleine Scheine große Dopaminfeuerwerke auslösten, blieb es in den Kreativgehirnen eher ruhiger.»

Was sich als Unbestechlichkeit und der Hingabe gegenüber dem eigenen Tun deuten lässt, zeigt aber auch, dass KünstlerInnen sich mehr als Gemeinschaft auffassen sollten, um prekäre Bedingungen und Selbstausbeutung nicht mehr als normal anzusehen. Denn wenn die Anerkennung, der Sinn der eigenen Arbeit und auch die Aufträge ausbleiben, gerät die geistige und körperliche Gesundheit in Gefahr, und es wird sehr schwierig, nicht in noch prekärere Verhältnisse abzurutschen. Daher ist es sehr wichtig, sich als einen Teil der Gesellschaft zu begreifen und dies auch von ihr einzufordern. Kunst und Kultur sind der Boden, auf dem wir stehen, für den müssen wir Sorge tragen, gerade wenn es eng wird auf dieser Welt.