

<b>Das Projekt «erntema(h)!!» im Kontext der Gegenwartskunst</b>	<b>3</b>
<b>    Gespräch mit Max Bottini</b>	<b>13</b>
<b>    Stadtparks zu Gemüsegärten!</b>	<b>21</b>
<b>    Solidarische Landwirtschaft</b>	<b>27</b>
<b>    Feed-Scapes: Kulturlandschaften und ihre Ursachen</b>	<b>31</b>
<b>    Paradiesgärten und Bauernleben</b>	<b>37</b>
<b>Der Gemeinschaftsgarten und die Aufzucht der Hähne im Museumspark Solothurn</b>	<b>39</b>
<b>    Das «erntema(h)!!»-Fest mit Kochaktion</b>	<b>77</b>
<b>    Interviews Gartenteam</b>	<b>89</b>
<b>    Planung</b>	<b>103</b>
<b>    Dank</b>	<b>111</b>



ANNA BÜRKLI

Kuratorin des Aussenprojektes «erntema(h)!!», November 2016

*«Der Garten hat sein Eigenleben in einer empfindsamen Welt.  
Er ist Partner in der ästhetischen Erfahrung in einer Weise,  
die in keiner anderen Kunstform möglich ist.»*

SANDRA HASTENTEUFEL

## Das Projekt «erntema(h)!!» im Kontext der Gegenwartskunst

Im Stadtpark vor dem Kunstmuseum erblühte und gedieh während der Vegetationsperiode 2016 ein Kulturgarten, in dem 40 Sorten Gemüse und Kräuter wuchsen. Um das Bild der Nahrungsmittelproduktion zu ergänzen, wurde symmetrisch dazu ein Hühnerhaus mit zwölf Junghähnen installiert. Der Künstler Max Bottini knüpfte für die Umsetzung des Projektes «erntema(h)!!» ein Netzwerk aus rund hundert Beteiligten, die den Garten und die Aufzucht der Junghähne betreuten und schliesslich am 10. September 2016 die entstandenen Produkte in einer eintägigen Kochaktion zu Speisen transformierten und diese damit einer breiten Öffentlichkeit zugänglich machten.

Max Bottini siedelt seit den frühen 1990er-Jahren seine Kunstwerke im Feld des Kulturthemas Essen an. Dieses erstreckt sich nicht nur vom Anbau der Lebensmittel bis zu ihrer Verarbeitung, es umfasst auch das Reflektieren über deren gesellschaftliche, soziale, politische und ökonomische Zusammenhänge. Bevor man kochen und die Lebensmittel verarbeiten kann, müssen sie angepflanzt, gehegt und gepflegt werden. Erst nach einer gewissen Zeit kann geerntet und das Gewachsene weiterverarbeitet werden. Die entstandenen Lebensmittel, auch alimentäre Realia genannt, sind einerseits einmalig, gleichzeitig repräsentieren sie als Symbole diverse Sachverhalte, die teilweise sehr individuell assoziiert werden. Dieses komplexe Themenfeld bietet ein breites Spektrum von unzähligen Möglichkeiten für Kunstschaffende, die an einer allumfassenden Ästhetik interessiert sind.

Das Projekt «erntema(h)!!» kann exemplarisch dafür gesehen werden, wie dieses Themenfeld auf mehreren Ebenen ausgemessen werden kann.

## Die Veränderung des Kunstbegriffs

Im 20. Jahrhundert erfährt die Kunst einen radikalen Wandel. Zwei wichtige Aspekte verändern den Kunstbegriff nachhaltig: Einerseits erfährt die Definition des Werkes einen Bedeutungswandel, andererseits öffnet sich die Palette des Materials, das für das Entstehen eines Werkes eingesetzt wird.

Der Werkbegriff entfernt sich von der Vorstellung, dass Kunst untrennbar mit einem Objekt verknüpft ist. Die Handlung selber gewinnt mit der Performance und der Aktion an Bedeutung und wird Gegenstand der Kunst. Bei der Performance tritt die Handlung an die Stelle der Illustration. Die Aktion, die seit den 1960er-Jahren zunehmend an Stellenwert gewinnt, erweitert die Kunst um eine neue Dimension und macht sie unabhängig vom Materialeinsatz. Der Alltag findet Eingang in die Kunst mit Themen wie Politik, Gesellschaft oder soziale Strukturen anstelle des Materials. Manfred Schneckenburger definiert 1979 den Begriff «Plastik als Handlungsform» als eine Alternative aktiver Wahrnehmung zur Inflation passiven Bilderkonsums.<sup>1</sup>

Im 20. Jahrhundert öffnet sich ein grosses Feld für den Einsatz diverser Materialien in der bildenden Kunst. Der Einsatz von Lebensmitteln nimmt zu und Arbeiten mit alimentären Realia werden zu einer gängigen Praxis. Dabei lassen sich verschiedene Kategorien der «Lebensmittelkunst» ausmachen. Essen, Trinken und Schlaf sind die biologischen Konstanten des Menschen. Die Nahrungsbeschaffung ist existenziell. Diese elementare Bedeutung spiegelt sich seit Jahrhunderten auch in der bildenden Kunst. Dem Thema «Über-Lebensmittel» erwachsen weitere Themen wie «Anbau der Nahrung» oder «Aufzucht von Nutztieren», aber auch «Gesellschaftsstrukturen», «Gesundheit», «Ethik», «Lebensmittelchemie» und «Konsum», um nur einige zu nennen.

So wird es möglich, dass das Anlegen eines Gartens, das Planen eines Gastmahls und die damit verbundenen Vorbereitungen wie Pflanzen, Ernten und Kochen zu Kunst werden. Mit einem Werk wie einem öffentlichen Garten kann auf den Konsum und die Produktion von Lebensmitteln aufmerksam gemacht werden. Mit Projekten wie der Einrichtung von Restaurants oder dem öffentlichen Kochen werden gesellschaftliche und kommunikative Aspekte angesprochen.

Das Gärtnern, das in der Gegenwartskunst Verbreitung findet, ist eine aus dem Alltag und dem Leben gegriffene Handlung. Künstlerische Gartenprojekte beziehen sich auf das Schaffen von Mitteln, die die Existenz des Menschen sichern, und sind so untrennbar mit der Lebenskunst verknüpft. Seit das Material als konkreter Bedeutungsträger in der Kunst einen zunehmenden Stellenwert erreicht, werden in Objekten und Installationen alimentäre Realia aufgrund der Materialqualität eingesetzt. In den Kontext der Ausdehnung der Kunst in den Alltagsbereich und der Erweiterung der Materialvielfalt tritt auch der Künstler als Gärtner und schafft heute einen Garten als reale Erfahrung.

Wie Annemarie Bucher ausführt, hat der Mensch seit seiner Sesshaftwerdung Natur gestaltet und Kulturlandschaften geschaffen.<sup>2</sup>

Ein Garten ist ein Ort unter freiem Himmel, der nicht ganz naturbelassen ist, in dem die Natur also bis zu einem gewissen Grad der menschlichen Kultur unterworfen wird, sei es durch die Kultivierung von Pflanzen, durch die Veränderung von Formen oder durch die Verbindung der Natur mit der Architektur oder auch mit anderen Künsten, wie etwa dem Aufstellen von Skulpturen. Ein Garten ist also nicht ganz Kunst und nicht ganz Natur, ein Drittes, von beidem etwas, mal dem einen, mal dem anderen zugeneigt. Das Wort «Garten» geht auf das indogermanische «gher» (fassen) zurück, das später als «ghortos» etwas Eingefasstes, Abgeschlossenes bezeichnete. Der Gartenexperte Hans von Trotha verweist auf zwei konstitutive Elemente des Gartens: auf den Zaun, der die Fläche von der übrigen Welt trennt und den Garten als einen in sich geschlossenen Ort auszeichnet, sowie auf das Wasser. Es entstehen diverse Formen von Gärten. In Kulturgärten wie Kloostergärten, Kräutergärten, Bauerngärten oder Schrebergärten werden Nahrung oder Heilpflanzen angebaut. Botanische Gärten, Giardini segreti, Lustgärten, Parks und Zoos dienen der Kontemplation oder zur Belehrung. Ein weiteres Grundmerkmal, das von Trotha nennt, bezieht sich auf die Ideengeschichte des Gartens:

*«Jeder Garten, sei er gebaut, geplant, geträumt, geschrieben, gemalt oder auch nur gedacht, ist ein Echo auf das Paradies, also letztendlich die Kompensation eines Verlustes. Da es diesen einen Urgarten nun einmal gibt, kann sich kein anderer Garten dieser Genealogie ganz entziehen.»<sup>3</sup>*

Er vertritt die These, dass jeder neu entstehende Gartentyp eine Idee der Beschaffenheit des Paradieses sei. Die Epochen der Kunst spiegeln sich auch in der Gartenkunst. Der Garten spiegelt wie die Mode, die Baustile und die Kunststile Epochen, entspricht dem Zeitgeist, ist Spiegel der Zivilisation. Während sich die französischen Gärten nach den Prinzipien Kultur und Gesetz ausrichten, entsteht in England der Garten nach den Kriterien Natur und Ordnung.

## Gartenarbeit in der Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts

Seit Ende der 1960er-Jahre beschäftigen sich Künstler mit dem Gestalten von Natur und Landschaft, indem sie ihre Werke in die Natur einschreiben und verorten. Wichtige Vertreter der «Land Art», die ihre Werke in der Natur verortet, sind in den USA Michael Heizer und Walter de Maria. Während dort massive Eingriffe in die Natur vorgenommen werden, begibt sich in Europa Richard Long auf konzeptio-

<sup>2</sup> Vergleiche den Text «Kulturlandschaften» von Annemarie Bucher

<sup>3</sup> Von Trotha, Hans: GARTEN KUNST. Die Suche nach dem verlorenen Paradies, 2012, S. 8/9

nelle Wanderungen in der Natur, wo er Spuren hinterlässt, die wieder rückgängig gemacht werden. Unter den Begriff «Naturkunst» wird Anfang der 1970er-Jahre gefasst, was die Natur als Material für die Kunst benutzt, wie etwa die Arbeiten des Niederländers Herman de Vries. Die «Plant Art» schliesslich befasst sich vor allem mit dem Anbauen von Pflanzen und dem Gestalten von Gärten. Die Künstlerin Barbara Nemitz arbeitet seit 1993 an ihrem Projekt der Künstlergärten Weimar.<sup>4</sup>

Die Künstlerin Jenny Holzer gestaltet 1994 in Nordhorn in Deutschland an der Grenze zu den Niederlanden mit dem «Black Garden» das Kriegerdenkmal neu, indem sie Pflanzen wählt, die schwarze Blüten oder Blätter tragen. Wie eine Farbfeldmalerei gestaltet Tobias Rehberger 1998 für die Manifesta in Luxemburg unter dem Titel «Within View of Seeing (Perspectives and the Prouvé)» einen Garten nach ästhetischen Kriterien.

Gärten können auch unter dem Aspekt der Nahrungsmittelproduktion gesehen werden. Die Gestaltung des Gartens bedient sich einer Symbolsprache, mit der ein abstrahierter, stilisierter Kunstraum geschaffen wird, der als Instrument der Bewusstwerdung dient. Automatisch werden Themen wie Ökologie, Diversität, Nahrungsmittelproduktion, Ernährung oder Ernährungssouveränität mitgedacht. Im Garten beginnt die Produktion der Grundstoffe, die letztendlich in der Küche ihre Verwendung finden. Damit stehen der Anbau der Gemüse und ihre Transformation zu Speisen in einem engen Zusammenhang.

1997 schlagen Fischli/Weiss für «Skulptur. Projekte in Münster», einen Bauerngarten vor. Dieser Garten, der übrigens dieses Jahr vor dem Museum Beyeler in Riehen wieder angelegt wurde, ist nach ökologischen Kriterien angepflanzt und soll mindestens eine zwölköpfige Familie ernähren. Der Garten besteht aus zwei Gemüsebeeten mit Mischkultur aus Gemüsen der Region sowie aus Früchten, Blumen, Beeren und Frühbeeten mit Glasfenstern. Zudem gibt es zwei grössere Felder mit Mais und Kartoffeln, einen Sitzplatz und einen Geräteschuppen. Wer den Garten bestellt und sich um die Pflanzen kümmert, ist bei Fischli/Weiss jedoch nicht von Wichtigkeit. Mit dem Schaffen einer Gemeinschaft, die den Garten hegt, fügt sich Max Bottini in eine Strömung von Künstlerinnen und Künstlern ein, die das Werk im Sinne von Joseph Beuys anthropologisch sehen und es zum Anliegen vieler machen.

## Max Bottini, Essen als Kommunikation

Max Bottinis Projekte im Feld des Kulturthemas Essen sind in der Schweiz in ihrer Kontinuität einmalig. Seit den frühen 1990er-Jahren sind wichtige Aspekte in seinem Schaffen rund um das Thema Ernährung die Anstiftung zur Kommunikation, der Ort, die Zeit und der Geschmack. Der Künstler ist Initiant, Koch, Organisator und Moderator. Als Generalist schafft er Konzepte für eine Soziale Plastik, mit Themen aus der Ernährung als Ausgangspunkt, die sich unter Einbezug des Publikums und damit in dessen Erfahrung zu einem Werk verdichten. Die Ernährung als existen-

zielles Grundbedürfnis ist jedem zugänglich. Max Bottini plant seine Projekte akribisch und verleiht ihnen in ihrer äusseren Form eine klar strukturierte Ästhetik, was von der Szenerie bis zur Dokumentation ersichtlich wird.

Die Arbeiten von Max Bottini zeigen deutlich, dass die Ernährung und die Kommunikation miteinander verknüpft sind. Mit dem Projekt «Tisch» zelebriert der Künstler Max Bottini das Kochen und Essen als kommunikationsstiftende Momente. Der Tisch steht bei Max Bottini als Metapher für die Kommunikation. Kleinste Einheiten für zwei Personen bis zu mehreren hundert Personen sind in seinem Werk zu finden. Bei grenzenlosfeiern erreichte der Tisch eine Länge von 275 Metern. Dieser Kulturtisch im Rahmen der 200-Jahr-Feier des Kantons Thurgau bot 150 Paaren Platz. In der Schweiz wurden Gastgeber gesucht, in Deutschland Gäste. Die Gastgeber hatten den Auftrag, ein Essen für zwei Personen mitzubringen. Die Gäste waren gebeten, ein kleines Präsent als Dankeschön mitzubringen. Max Bottini wird zum Anstifter für einen persönlichen Austausch und zwischenmenschliche Begegnungen, die sogar zu Freundschaften werden können.

Viele von Max Bottinis Arbeiten sind an den Ort gebunden geplant. Der Tisch an der Grenze zu Deutschland erfährt erst durch seinen Standort eine spezifische Bedeutung. Ähnlich verhält es sich auch mit der Intervention Infusionen, die er im Juni 2010 im Rahmen der Eröffnung der Kunst Station Triemli in Zürich schafft. Die Gäste können sich selber mit Getränken, die mittels langen Schläuchen aus Mostflaschen geleitet werden, versorgen. Die Infusionsschläuche, an denen die Patienten des Spitals hängen, bilden eine Analogie zur Verpflegung der Gäste der Vernissage. Im Gegensatz zu den Patienten konnten diese aber aus verschiedenen Getränkesorten – von Sirup und Süssmost bis zu Rot- und Weisswein – auswählen und ihren Geschmack untereinander vergleichen und sich darüber austauschen.

Max Bottinis Projekte sind so angelegt, dass sich eine Differenzierung der Geschmäcker, die auf einem Lebensmittel basieren, ausbildet. Es sind geradezu Geschmackssorgeln. Für seine Arbeit Tonhühner, die vom 19. April bis zum 10. September 1994 dauert, lässt sich der Künstler von einem asiatischen Rezept inspirieren. Dabei handelt es sich um ein in Ton eingeschlagenes Huhn, das in einem Erdloch sanft gegart wird. Der Künstler beschliesst, die Hühner für diese Aktion selber aufzuziehen. Nach 138 Tagen sind sie rund 1,6 Kilogramm schwer und können geschlachtet werden. 49 Hühner werden je in einem Erdloch gegart, jedes mit einer anderen Gewürzmischung versehen. Hier thematisiert der Künstler neben den sieben mal sieben verschiedenen Geschmäckern auch die Garmethode des Niedergarens. Für das Projekt Rauch entwickelt der Künstler kleine Räucheröfen, die jeweils einem Fisch Platz bieten. Auch hier nimmt der Künstler eine Kochtechnik und den mit ihr verbundenen spezifischen Geschmack in Variationen auf.

Im Kunstmuseum Thurgau thematisiert er im Jahr 2000 Eingemachtes. Über 1100 Gläser mit konservierten Speisen trägt er dafür zusammen. Die Gläser werden auf Kellerregalen ausgestellt und können von den Besuchern degustiert und einer Kritik unterzogen werden. Die Rezepte des Einmachgutes werden notiert und bilden so einer-

seits einen Beitrag zur Dokumentation des Projektes, andererseits können sie heute noch nachgekocht werden und lassen so das Werk zu einem «Work in Progress» werden. Im Jahr 2005 macht Max Bottini in der Shedhalle in Frauenfeld am Beispiel des Hauskaninchens die Produktion von Fleisch als Nahrungsmittel zum Thema. In einer Inszenierung des Hasenlebens vom Tier zum Gericht hinterfragt er das Tabu der Schlachtung. Hier werden die Betrachter der Ausstellung letztendlich in den Prozess des Kochens des geschlachteten Tieres einbezogen. Jeweils zwei Personen haben ein ausgebalgtes Kaninchen zur Verfügung, das sie auf einem Gaskocher nach Belieben zubereiten können.

In Zusammenarbeit mit dem Naturmuseum Thurgau lanciert Max Bottini 2008 das Projekt «TomARTen». Für hunderte verschiedener Tomatenpflänzchen sucht er Adoptiveltern, die diese bei sich im Garten aufziehen. Das Projekt mündet am 15. August 2009 in eine grosse Tomatendegustation prêt-à-manger in Frauenfeld.

Aus dem Tisch auf den Tisch führt 2012 während der Kochaktion direkt in die Gaumen des Publikums, was auf den Hochbeeten, die die Form eines Tisches haben und die mit Tellern, Gläsern und Besteck eingedeckt sind, gewachsen ist.

## Max Bottinis Garten

Für den Kunstverein Solothurn entwirft der Künstler unter dem Titel «erntema(h)l!» ein partizipatives Nahrungsmittel- und Lebensmittel-Projekt, dessen sämtliche Teile und Bestrebungen ein Ziel haben: das Schlussfest. Den Schlusspunkt bildet am Samstag, 10. September 2016, ein grosses Gastmahl, an dem alle während der Projektdauer produzierten Lebens- und Nahrungsmittel verkocht und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Mit dem Projekt «erntema(h)l!» nimmt der Künstler Ansätze aus seinem früheren Schaffen auf und führt sie in ein zusammenhängendes Grossprojekt. Das Gärtnern, Ernten, die Aufzucht der Hähne und die Kochaktion finden im «erntema(h)l!» zusammen zu einem komplexen Bild der Ernährungssouveränität und der Herstellung von Nahrung in der Region rund um Solothurn.

Max Bottini plant seine Projekte stets von langer Hand. Während der Vorbereitung werden Menschen animiert, diverse Büros werden aufgesucht und unzählige Sitzungen abgehalten. Der Künstler ist immer persönlich vor Ort und schafft für sein Vorhaben ein Netzwerk aus Menschen, die daran mit Begeisterung teilnehmen und sich in das Projekt einbringen.

Der Künstler, der ein kollektiv betriebenes Projekt initiiert, unterläuft die Rolle des genialen Einzelkämpfers und den traditionellen Werkbegriff. Er schafft die Grundlagen für das Entstehen einer Sozialen Plastik im Sinne von Joseph Beuys.

Max Bottinis Teilhabe-Projekt benötigt zahlreiche Mitarbeitende. «erntema(h)l!» ist ein partizipativ angelegtes Projekt, das auf die Teilnahme von zahlreichen Freiwilligen baut: Mit ihnen steht und fällt das Projekt. Dennoch ist es vom Künstler



klar strukturiert. Die Entstehung und die Form sind weitgehend durch den Künstler bestimmt und gesteuert. Wer daran teilnimmt, fügt sich in eine vorgegebene Rolle. Dennoch kommt ein dynamischer Prozess in Gang und zeigt, wie unterschiedlich die Formen der Partizipation ausfallen können, wie unterschiedlich die Rollen im Projekt sind, die die Menschen selber definieren. Manche Leute identifizieren sich stark mit dem Projekt und engagieren sich gestaltend mit, andere unterstützen das Projekt ideell, und einige giessen einmal den Garten und ziehen sich dann zurück. Wenige werden kaum gesehen und ernten in der Nacht. Dass aus einem Kunstprojekt sogar eine Initiative resultiert, die den Gartenbau in der Stadt fördern soll, ist ein nachhaltiger und willkommener Nebeneffekt.

Die Künstlerküche reflektiert das Kochen und Essen als Handlung, Speisen werden als Metapher betrachtet, und immer werden soziokulturelle Aspekte mit einbezogen. Speisen bilden Bilder, sind Symbole. Der Garten von Max Bottini ist ein Symbol für ein konviviales Gesellschaftsleben: Hier ist der Prozess der Bewusstwerdung eher als Hinweis auf die verschiedensten Themenfelder zu sehen, auf die der Garten anspielt. Die Anlage des Gartens im Park vor dem Kunstmuseum Solothurn orientiert sich am Gestaltungsplan der Parkanlage. Diese ist streng symmetrisch ausgehend von den beiden Flügeln des Museumsbaus angelegt. Dort setzt Max Bottini auf der rechten Seite die Gartenanlage hinein. Diese besteht aus 36 Beeten, mit den Massen von 1 x 2 Metern

Max Bottini nimmt mit seiner Gestaltung des Gartens die symmetrische Anordnung der Parkanlage, die für den Museumspark geschaffen wurde, auf. Er referiert auf klar komponierte symmetrische Renaissancegärten und Kräutergärten mit Beeten, die sich deutlich abheben von der natürlichen Umgebung.

Mit dem Garten, der sich über die Vegetationsperiode des Jahres 2016 erstreckt, thematisiert Max Bottini indirekt auch die Zeit und die damit verbundene Geduld, die Pflanzen bis zu ihrer Erntereife wachsen zu lassen und zu beobachten.

Die Bedingung für das Gedeihen im Garten sind bestimmte Jahreszeiten, Temperatur, Wetter und genügend Nährstoffe oder Futter. Wird dies erfüllt, kann später geerntet oder geschlachtet werden. Vom Garten führt das Angebaute zum Speisebau. Kochen ist eine Transformation von Nahrungsmitteln. Es fokussiert auf die Wahrnehmung des Essens und auf die Aussage sowie den zwischenmenschlichen Austausch zwischen Rezipierenden und macht sich die bedeutungsbestimmenden Funktionen von Lebensmitteln zunutze. Da jedes Nahrungsmittel symbolisch aufgeladen ist und seine Materialität auf die Zubereitungsart einen Einfluss hat, erhalten die Speisen automatisch eine spezifische Bedeutung. Für das Feld der Gestaltungsmöglichkeiten schafft diese ein Repertoire von Grundlagen. So wird eine Mahlzeit nicht mehr länger nur im Bild, sondern im Hier und Jetzt unter Beteiligung der Rezipienten gezeigt.

Das Involvieren der Rezipierenden hat zur Folge, dass diese selber ein Teil des Kunstwerkes werden. Der Garten als Bühne für die Kunst ist ein konkretes Modell im Hier und Jetzt und daher immer nur eine Fiktion für Kunst- und Lebensbedin-

gungen. Wer auf der Bühne aktiv ist, vollzieht Probehandlungen, die ausserhalb des definierten Rahmens der Kunst keine Konsequenzen haben.

Der Garten ist ein Modell nicht nur für die Gemüse-, sondern für die Lebensmittelproduktion. Aus diesem Grund werden auch zwölf Hähne aufgezogen. Diese werden Anfang Mai im Alter von zwei Monaten eingestallt und bis Mitte August im Museumspark aufgezogen.

Im Projekt «erntema(h)l!» sind es die Hähne, die als Symbol für die Fleischproduktion stehen.

## Das «erntema(h)l!»-Fest

Der Garten wird abgeerntet und das Gemüse fliesst in die ganztägige Kochaktion, die am 10. September 2016 stattfindet. 24 Köchinnen und Köche an zwölf Stationen. Jeweils sechs Stationen sind während zweier Stunden besetzt. Die Köchinnen und Köche eines Ganges erhalten jeweils die gleichen Grundzutaten. Daraus entstehen unterschiedliche Speisen, die von der Handschrift der Kochenden zeugen.

Die Arbeiten von Max Bottini machen deutlich, wie sehr Ernährung und Kommunikation miteinander verknüpft sind. Er zeigt auf, dass gemeinsame Mahlzeiten kommunikative Situationen sind und dass das Essen ein Kommunikationsmedium ist. Die bildende Kunst hat seit jeher das Essen als Metapher für die Gemeinschaft thematisiert. Das Motiv des Abendmahls ist in der christlichen Kunst weit verbreitet. Die Kunst tritt im Laufe der Zeit näher an die Realität des Rezipienten. Aus einem unbeteiligten Zuschauer, der von aussen die Szene betrachtet, wie etwa im «Abendmahl» (1495–1498) von Leonardo da Vinci, wird ein Betrachter, der die Perspektive eines Beteiligten einnimmt und in die Handlungsebenen des Bildes einbezogen wird, wie im «Gastmahl» von Paolo Veronese (1562). Diese Tendenzen verstärken sich im Laufe der Zeit und münden mit der Aktionskunst in die direkte Beteiligung des Publikums. Kunst wendet sich immer an die Sinne.

Für Kunstschaffende wie Max Bottini bietet die Küche ein ideales Feld zu differenzierten künstlerischen Aussagen und Stellungnahmen. Mit ihren Projekten tragen sie zu einer Umwertung der Sinneshierarchie in Richtung einer allumfassenden Ästhetik bei. Somit rütteln sie an der in der westlichen Welt festgefahrenen Ordnung, die das Auge an die oberste Stelle setzt. Kochprojekte wenden sich in der realen Zeit als Aktion an ein Publikum und appellieren an dessen Sinne. Das Rezipieren der Speisen findet auf allen sinnlichen Ebenen statt: Es wird eine ästhetische Erfahrung gemacht. Künstlerküchen setzen voraus, dass die rezipierende Person genauso viel leisten muss wie die Kunstschaffenden selbst. Die Speise bedingt, dass sie gegessen wird, ansonsten bliebe der Prozess unvollendet. So entsteht Kommunikation. Kunst setzt voraus, dass sie eine Öffentlichkeit findet. Erst das Verspeisen von etwas Gekochtem macht dieses zum Werk.

Das Arbeiten auf einem Gebiet aus dem Alltag, das zutiefst mit dem Menschen an sich verbunden ist, kann experimentell Utopien und Modelle von Gesellschaftsformen aufzeigen, und es ist eine Abbildung der Natur des Menschen, der *conditio humana*.

Der Tisch ist ein Symbol für die Gemeinschaft und deren Kommunikation. Daran kann man sich niederlassen zum Speisen, und im Idealfall entfaltet sich unter der Tischgemeinschaft ein angeregtes Gespräch. Dem Mund kommt eine existenzielle Doppelfunktion zu. Er wird sowohl zum Essen wie auch zur Artikulation von Sprache benutzt. Die Zunge ist sowohl Schmeck- wie auch Artikulationsorgan. Er ist ein kompliziertes Gebilde, das sowohl grundlegende körperliche Funktionen erfüllen muss, als auch für den intellektuellen Output zuständig ist. Während sich das Auge als das edelste Sinnesorgan herausgebildet hat, sind die Schmeck- und Riechorgane in Vergessenheit geraten. Das Kochen ist eine Kunst, die alle Sinne berücksichtigt. Im Mund wird nicht nur der Geschmack identifiziert, sondern die Zunge liest tastend Konsistenzen, Beschaffenheit und Temperatur, kurz die Architektur der Speisen. Die Speisen richten sich immer an den Geschmackssinn, ohne aber die anderen Sinne auszuschalten. Das Erlebnis des Speisens geschieht im Jetzt und ist real erfahrbar. Max Bottini schafft Kollektiverfahrungen, die sich bleibend in das Gedächtnis der Beteiligten einprägen. Nach John Dewey praktiziert im besten Sinne die Kunst als Erfahrung:

*«Doch ist dies die Konsequenz seines Werks – das in der Tat erst dann in Kommunikation lebt, wenn es in der Erfahrung anderer wirksam wird.»*

Im Idealfall ruft Kunst im Rezipienten ein Echo hervor, das zu einer Steigerung des Daseinsgefühls und zu einer Reflexion seiner Daseinsbedingungen führt.

#### Literaturauswahl

Beil 2002: Beil, Ralf: Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002.

Bottini 2005: Bottini, Max: Kunst um das tägliche Brot, Sulgen/Zürich 2005.

Lemke 2007: Lemke, Harald: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.

Wrangham 2009: Wrangham, Richard: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution, München 2009.

Von Trotha 2012: von Trotha, Hans: Garten Kunst. Auf der Suche nach dem verlorenen Paradies, 2012.

Dewey 1988: Dewey, John: Kunst als Erfahrung, Frankfurt a. Main 1988.



BRIGITTE MÜLLER

Präsidentin des Kunstverins Solothurn

Über Max Bottini

## ESSEN ERZEUGT INTERESSE AN DER WELT

*Max, was fasziniert dich am Essen?*

Essen ist für jedes Lebewesen eine Notwendigkeit. Neben dem Sattwerden kann Essen, was Menschen anbetrifft, auch Nahrung für die Sinne sein. Der Geruch, die Optik, der Geschmack, selbst die Geräusche, die beim Essen entstehen, faszinieren wohl viele, die ein Essen einnehmen. Essen weckt gleichzeitig mein Interesse an der Welt. Mir stellen sich Fragen wie «Woher kommt das Gemüse? Wie wurde dieses Fleisch produziert? Wie kommen die Nahrungsmittel auf meinen Teller?». Im Teller versammeln sich unter anderem Themen aus der Biologie, Agrarwirtschaft, Ökologie, Ökonomie und Philosophie. Nahrungsmittel und Essen haben also das Potenzial, Diskussionen über das Weltgeschehen auszulösen. Beim Essen sind wir auf eine grossartige Weise miteinander und mit allem verbunden.

*Kochst du gerne?*

Im Alltag koche ich meine zehn bis fünfzehn Standardmenüs. Dabei schaue ich auf die Qualität der Zutaten, doch geht es mir wohl wie den meisten: Das Essen muss schnell zubereitet sein und sättigen. Gerne koche ich ausgedehnter für Gäste. Das gemeinsame Geniessen des Essens und die Gespräche am Tisch schätze ich sehr.

*Ist eine Küche ein Atelierraum für dich oder umgekehrt dein Atelier eine Küche?*

Beides. Kochen ist eine handwerklich betonte Tätigkeit und beinhaltet für mich ähnliche Prozesse wie bei der Entstehung eines Kunstwerkes. Kochen kann eine kreative Arbeit mit ungewissem Ausgang sein. Mit fünf verschiedenen Nahrungsmitteln werden fünf Personen fünf unterschiedliche Essen zubereiten, selbst wenn alle nach dem gleichen Rezept gekocht haben. Den Teller kann man mit einer leeren Leinwand vergleichen. Gleich wie bei der Leinwand, die durch Auftrag von Form und Farbe allmählich gestaltet wird, findet der Prozess der Gestaltung auf dem Teller

mittels Lebensmitteln statt. Ein gestalteter Teller präsentiert sich immer auch als Bild, das in Erweiterung der Wahrnehmung nicht allein visuell, sondern mit allen Sinnesempfindungen beurteilt werden kann. Die Arbeiten in der Küche weisen also ähnliche Vorgehensweisen auf wie jene im Atelier. Eine Idee wird zum Experiment, das sich in der Folge materialisiert.

### *Was bedeutet dir ein Tisch?*

Ein Tisch ist für mich eine Markierung für einen Ort, an dem vor allem Kommunikation stattfindet. Selbst ein Taschentuch, ausgelegt auf dem Boden, kann ein Tisch sein und zu einem Zusammensein einladen. Ein Tisch hat zudem viele Funktionen. So wird an einem Tisch nicht nur gegessen, sondern oft ist er ein Alltagsinstrument, an dem beliebige Tätigkeiten ausgeführt werden.

### *Warum beschäftigst du dich als Künstler mit unserem Alltag, beispielsweise mit Bildern eines Supermarktes?*

Ich hole mir gerne Anregungen aus dem Alltag. Ein Supermarkt erinnert mich an eine Bibliothek, weil da so viele Dinge in den Gestellen aufgereiht gelagert werden. Diese Dinge geben mir Auskunft über die Befindlichkeit unserer Gesellschaft. 1998 habe ich über neun Monate hinweg versucht, Sortiment und Stimmung eines Supermarktes malerisch einzufangen. Während dieser Zeit stellte ich fest, wie rasend schnell sich das Sortiment veränderte. Lebensmittel mutieren zu Indikatoren für unser Wohl- oder Unwohlbefinden in einer schnelllebigen Welt.

### *Du hast immer wieder Aktionen rund um das Thema Ernährung organisiert. Siehst du dich selber als Aktionskünstler?*

Das macht einen Teil meiner Arbeitsweise aus. Der Begriff «Aktionskunst» stammt aus der Fluxus-Bewegung der 1960er-Jahre, die sich als fließender und vergänglicher Übergang zwischen Leben und Kunst versteht. Dabei spielt ein physisch greifbares Endprodukt keine Rolle, vielmehr geht es um Handlungen, in die sich Künstlerinnen und Künstler einbringen. Da gibt es einige Arbeiten von mir, die ich in diesem Sinne als Aktionen bezeichnen würde. Beispielsweise ab 2003 die Arbeit «Tisch», bei der ich bis anhin mit meiner kleinen, mobilen Küche an rund 40 Orten in der Schweiz und im Ausland unterwegs war, um unbekannte Personen zu beikochen und zum Gespräch einzuladen. Sehr gerne arbeite ich an Projekten, die partizipativ und über längere Zeit angelegt, einer Thematik aus dem Bereich der Nahrungs- und Lebensmittel nachgehen.

### *Dir sind Werte wie Gemeinwohl und Solidarität wichtig. Warum?*

Ich glaube an eine Welt, die dank dem Gemeinsinn überlebt und damit ein Fortschreiten ermöglicht. Ich glaube an die Kraft, die ein demokratisches Verständnis und solidarisches Handeln in einer Gesellschaft bewirken können. Ich möchte mir eine Zukunft ohne Gemeinwohl und Solidarität schlicht nicht vorstellen.

*Was denkst du, warum interessieren sich Menschen weltweit für «Urban Gardening»?*

Urbaner Gartenbau zum Zweck der Selbstversorgung wird betrieben, seit es Städte gibt. Der Ursprung der «neuen Welle» des «Urban Gardening» stammt aus den USA. Die verheerenden Naturkatastrophen der letzten Jahre in der Landwirtschaft bewirkten Lebensmittel-Engpässe in den Metropolen. Es wuchs das Bewusstsein, sich von der Abhängigkeit landwirtschaftlicher Produktion zu lösen und vermehrt Eigenanbau zu betreiben. In den Städten schuf man mit der Bepflanzung von mit Erde gefüllten Holzkisten und Beeten auf Flachdächern zusätzliche Produktionsflächen. Während der urbane Selbstanbau von Gemüse in den Städten der USA einen stark existenziellen Hintergrund aufweist, wohnt dem «Urban Gardening» in Schweizer Städten eher ein sozialer Charakter bei. Menschen in Ballungszentren treffen sich beim «Gärtnern» und tauschen sich aus. Natürlich kann «Urban Gardening» ein Bewusstsein schaffen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie wir mit dem immer spärlicher werdenden Stadtboden umgehen sollen.

*Was ist der Reiz am gemeinschaftlichen Gärtnern?*

Viele Menschen möchten sich wieder «geerdeter» erfahren, und dafür ist das Gärtnern ideal. Es ist wohl die Freude am eigenen Tun: Vom Sähen der Samen über das Grossziehen der Keimlinge bis zur Ernte der Früchte ist man am zeitlich langen Prozess des Wachstums unmittelbar beteiligt und dafür verantwortlich. Zusammen gärtnern heisst auch, nicht allein sein, sondern mit anderen auf ein Ziel hinarbeiten, dabei Ideen einbringen, Konflikte austragen, Freude und Rückschläge teilen etc. Das sind doch alles gute Gründe, einen gemeinsamen Garten zu betreiben.

*Essen, Ernährung, Lebensmittel – auf den ersten Blick  
nicht unbedingt ein Thema in der Kunst. Weshalb doch?*

Die bildende Kunst hat sich immer schon mit dem Thema Nahrung beschäftigt. Die Höhlenmalereien von Lascaux (Frankreich) und Altamira (Spanien), die um circa 15000 v. Chr. entstanden und Jagdszenen darstellen, zeugen davon. Oder ich denke an die wunderbaren Stilleben der holländischen Malerei des 17. und 18. Jahrhunderts, wo Essen und Kompositionen von Lebensmitteln zur Darstellung kommen. Oder die wohl bekannteste Tischszene der abendländischen Kultur: das Abendmahl von Leonardo da Vinci, Ende des 15. Jahrhunderts gemalt. Auch in der zeitgenössischen Kunst finden sich viele Kunstschaaffende, die sich mit dem Zelebrieren des Kochens und Essens sowie der Gestaltung mit Lebensmitteln beschäftigt haben. Beginnend in den 1960er Jahren bis in die Neuzeit denke ich an: Piero Manzoni, Daniel Spoerri, den Erfinder der «Eat Art», Dieter Roth, Peter Kubelka, Joseph Beuys, Hermann Nitsch, Sonja Alhäuser, Jason Rhoades, Damian Hirst und Rirkrit Tiravanija, um nur einige zu nennen.

### *Warum beschäftigt sich zeitgenössische Kunst mit Essen und kunstvollen Gärten?*

Essen ist ein Ritual, verfolgt also eine stets regelmässige festgelegte Ordnung, die in erster Linie der Sättigung dient. Kunst greift in diese Ordnung ein, bringt sie durcheinander, setzt Akzente, thematisiert. Durch diese Verschiebungen entstehen ungewohnte Wahrnehmungsebenen, die die Thematiken des Essens neu interpretieren. Beim Anlegen von Gärten verhält es sich ähnlich. Natur wird manipuliert, künstlich gestaltet. Das reicht von den barocken Gartenanlagen des 17. Jahrhunderts bis zu Interpretationen, wo der Garten seiner ursprünglichen Funktion als Nahrungsmittellieferant völlig entzogen wird.

*Einerseits fühlen wir uns in jedem Supermarkt wie in einem Schlaraffenland, andererseits können wir praktisch nicht mehr ohne schlechtes Gewissen Essen geniessen.*

### *Kennt die Kunst Antworten auf diese eigentliche Krise der Ernährung?*

Nein, darum kann es in der Kunst nicht gehen. Auf Fragen, die die Moral betreffen, muss jeder für sich selbst Antworten finden. Kunst, nach meinem Verständnis, moralisiert nicht, sondern stellt selbst Fragen, beobachtet, gibt Anregungen, denkt Sachverhalte neu. Dabei kann Kunst zuweilen sehr provokativ und schockierend sein.

### *Nimmt dein Werk Bezug auf die Arbeiten und Gedanken von Joseph Beuys?*

Natürlich bestehen da Einflüsse. Joseph Beuys war ein vielschichtiger Künstler, der letztlich schwierig zu verstehen war und ist. Er hat mit seinen Gedanken und Arbeiten zur Sozialen Skulptur, dem gemeinsamen Erarbeiten eines Werkes, den Kunstbegriff wesentlich erweitert.

### *Welcher ist für dich der markanteste Unterschied zwischen einer Kochaktion und Objektkunst?*

Die Kochaktion ist eine Handlung, bei der die Entstehung einer Speise zeitlich befristet ist, währenddessen das Kreieren von Objekten keine zeitlichen Limiten kennt. Zudem verleiht man sich das entstandene Werk nach dem Kochen ein, entzieht es also einer weiteren Betrachtung. Im Gegensatz dazu bleibt in der Regel ein Objekt dauerhaft bestehen.



### *Wie kam es zur Zusammenarbeit mit dem Kunstverein Solothurn?*

Der Kunstverein Solothurn initiiert regelmässig alle vier Jahre Kunstprojekte, die im öffentlichen Raum stattfinden. Ich bekam eine Anfrage des Kunstvereins Solothurn und durfte ihm einen Vorschlag für ein Aussenprojekt unterbreiten.

### *Wann hast du konkret mit dem Projekt «erntema(h)!!» begonnen?*

Im Frühsommer 2014 traf ich mich mit Anna Bürkli, Kuratorin und Vorstandsmitglied, zu einem Brainstorming und einer ersten Ortsbesichtigung in Solothurn. Zu diesem Zeitpunkt stand noch alles offen. Nach weiteren Treffen reifte der Wunsch, eine Arbeit zu realisieren, die den Zyklus der Ernährung umfassend sichtbar machen sollte. Die Idee war, auf einem öffentlichen Grundstück Nahrungsmittel zu produzieren. Der Ertrag sollte später zu Gerichten verkocht werden, die der breiten Öffentlichkeit zugutekommen sollten. Für dieses Vorhaben bot sich die Parkwiese vor dem Kunstmuseum Solothurn geradezu in idealer Weise an. Die neoklassizistische Symmetrie widerspiegelt Museum und Park zu gleichen Teilen. Diese Zweiteilung wollte ich nutzen: Im Westen sah ich einen Gemeinschaftsgarten, im Osten eine Hähnchenaufzucht vor, die symbolisch für die Gemüse- und Fleischproduktion stehen und deren beide Teile zusammen ein Gesamtbild möglicher Nahrungsmittelproduktion wiedergeben sollen. Das eingereichte Konzept dazu, das den Titel «erntema(h)!!» erhielt, wurde Anfang März 2015 vom Vorstand des Kunstvereins gutgeheissen.

### *Welche weiteren Schritte folgten?*

Gespräche mit der Stadtverwaltung Solothurn, Beantragung von amtlichen Bewilligungen, Fundraising. Parallel waren die Organisation eines Gartenteams sowie die Suche nach einer Gartenfachperson und nach freiwilligen Helferinnen und Helfern an die Hand zu nehmen. Im September 2015 machten wir an einem Samstagmorgen auf dem Markt in der Stadt Solothurn Werbung für unser Projekt. Dabei waren wir sehr erfolgreich. Auf Anhieb fanden wir eine stattliche Anzahl an Freiwilligen. Weitere Helferinnen und Helfer meldeten sich über unsere Website. Mitte Oktober 2015 legten wir den Gemeinschaftsgarten an. Es mussten Abklärungen zur Setzlingsaufzucht und zur Wahl der Gemüsesorten getroffen werden. Anfang April 2016 fand sich das Gartenteam im Alten Spital Solothurn ein, um detailliert das Betreiben des Gartens zu organisieren. Am 20. und 21. Mai wurde der Garten angepflanzt. Ähnlich galt es, eine Betreuergruppe für die Hähnchenaufzucht zu finden. Nach einigen Turbulenzen verpflichteten sich elf Personen, die 16-wöchige Aufzuchtzeit im Wechsel abzudecken. Der Hähnchenstall wurde von zwei Lehrlingen tierschutzgerecht geplant und gebaut. Am 7. Mai fand die Einnistung der zwölf Hähne der Rasse Schweizerhuhn statt. Die Ausbrut und Aufzucht bis zur neunten Lebenswoche wurde von Sepp Nussbaumer, unserer Fachperson Geflügel, betreut.

### *Was für Menschen meldeten sich als freiwillige Helferinnen und Helfer?*

Sehr unterschiedliche Personen aus der Stadt Solothurn und der näheren Umgebung. Das älteste Mitglied war 67 Jahre alt, das jüngste etwa 25. Während der ganzen Projektzeit arbeiteten etwa zwei Drittel Frauen zu einem Drittel Männer mit.

### *Welcher Gedanke ist dir beim Projekt «erntema(h)!!» besonders wichtig?*

Alle Energien, Bestrebungen und Aufwendungen, die während des Projektes getätigt wurden, zielten auf einen Tag hin: das «erntema(h)!!»-Fest. Das Vorhaben sollte einen kollektiven Prozess anstossen, bei dem sämtliche Leistungen und Beiträge einer Gemeinschaft, also dem Gemeinwohl, zugutekamen. Oder anders gesagt: Die vielen freiwilligen Helferinnen und Helfer schafften durch ihr Engagement einen kulturellen Mehrwert für die Öffentlichkeit. Für mich ein wunderbarer Akt der Solidarität.

### *Welches sind die grossen Herausforderungen beim Durchführen eines solchen Projektes, das sich über einen längeren Zeitraum erstreckt?*

Die Übersicht über das Projekt zu bewahren. Ich musste ein Organisationsschema erstellen, das die zeitlichen Abläufe und das Wer, Wann, Wo aller Mitwirkenden aufzeigte. Die Planung war fließend, weil, wie immer bei solchen Langzeitprojekten, aus verschiedensten Gründen ständig Neuanpassungen notwendig waren. Ein regelmässiger Austausch mit den Beteiligten war absolut wichtig. Obwohl der grösste Teil der Kommunikation per E-Mail erledigt werden konnte, waren Besuche vor Ort unabdingbar. Eine weitere Herausforderung war, dass ich als Auswärtiger anfänglich fast niemanden in Solothurn kannte, was bedeutete, ein völlig neues Personennetzwerk aufzubauen. Mit Anna Bürkli, die das Projekt kuratorisch begleitete, hatte ich eine für alle Belange zuverlässige Ansprechpartnerin. Sie kümmerte sich ausserdem um das Fundraising, die Medienarbeit und – sehr wichtig – sie konzipierte das Rahmenprogramm. Dieses Programm eröffnete mit Referaten und Workshops einen erweiterten Zugang zur Thematik des Projektes. In jedem Fall war die Kommunikation mit der wachsenden Anzahl an Beteiligten eine der grössten und zeitintensivsten Herausforderungen des Projektes.

### *Warum hast du das Projekt «erntema(h)!!» mit einer Kochaktion beendet?*

Der Lebenszyklus von Pflanzen und Tieren fand mit der Ernte der Pflanzen und der Schlachtung der Tiere ein Ende. Folgerichtig erfolgte die Umwandlung der nunmehr leblosen Nahrungsmittel zu Speisen, die wiederum Energien und Ressourcen für neues Leben generierten. Dieser Umwandlungsprozess ist ein besonderer Zeitpunkt, ein Höhepunkt, den ich als solchen zelebrieren wollte.

### *Im Rückblick: Woran erinnerst du dich gerne?*

An die vielen persönlichen Begegnungen und Gespräche mit den Projektbeteiligten. Es gab innerhalb der Gruppen der freiwilligen Helferinnen und Helfer Personen, die sich mit ihrem Fachwissen und Tun in besonders hohem Mass für das Projekt engagiert haben. Natürlich wird mir das «erntema(h)!!»-Fest, das bei besten Wetterverhältnissen und in stimmungsvoller Atmosphäre stattfand, in allerbesten Erinnerung bleiben.

### *Was nimmst du persönlich mit aus der Zeit rund um das «erntema(h)!!» in Solothurn?*

Es war für mich eine immens intensive Zeit. Das Projekt hat mich total beansprucht. Ab und an hatte ich meine Zweifel, ob die «Soziale Plastik» funktionieren würde. Sie hat. Das stimmt mich zuversichtlich, gibt mir Kraft und Energie, um weitere Vorhaben anzupacken.

### *Was kann «erntema(h)!!» längerfristig für Solothurn und den Kunstverein bedeuten?*

Diese Frage müsste eigentlich an den Kunstverein oder an die Solothurner Einwohner gerichtet werden. Auf deren Antworten wäre ich gespannt. Mir selbst bleibt die Hoffnung, dass unsere gemeinsame Arbeit auf der Parkwiese Spuren, Eindrücke und Anregungen hinterlassen hat, die auf die eine oder andere Art und Weise in Solothurn oder wo auch immer eine Fortsetzung finden.

Brigitte Müller verfasste das Gespräch. Sie ist Texterin und Redaktorin sowie Präsidentin des Kunstvereins Solothurn.



9. Juni 2016 | REFERAT

HARALD LEMKE

## STADTPARKS ZU GEMÜSEGÄRTEN!

Joseph Beuys, der Grosskünstler und unerkannte Gastrosoph<sup>1</sup>, forderte als Erster das moralische Recht auf Städte aus Gemüsegärten ein: die Gastropolis. Mit ihm begannen die inzwischen zum Beispiel als Urban Gardening, Local Food und City Farming bekannte globale gastropolitane Bewegung und der gastropolitische Kampf um urbane Agrikultur. In einer Aktion im März 1977 beackert Beuys den Vorgarten seines Berliner Galeristen: Auf seinen Knien über dem Stückchen Erde gebeugt gräbt er mit einem Spaten in der linken Hand den Boden auf, um eine runzlige Kartoffel als Saatgut zu stecken.<sup>2</sup> Am Ende der Documenta 6 im Oktober des gleichen Jahres erntet er die Früchte seiner Esskunst oder, in seinem Verständnis, seiner «revolutionären Aktion». Selbst angebaute Kartoffeln als ästhetische Produkte eines kreativen Widerstands gegen die industrielle Landwirtschaft; subversive Selbstversorgung als avantgardistische Strategie gegen das gesellschaftlich vorherrschende Nahrungsdispositiv; Do-it-yourself-Essthetik als erweiterte Kunst eines wegweisenden Menschseins.

Mit seinem Guerilla Gardening setzt Beuys auf einzigartige Weise eine Praxis in Gang, deren wahrlich revolutionäre Kraft kaum zu überschätzen ist. «Wenn ein Mensch», erläutert Beuys zu seiner Gartenkunst, «als Bauer etwas Wahrhaftes nachweisen, wenn er ein lebenswichtiges Produkt aus der Erde entwickeln kann, dann muss man ihn doch als ein wirklich schöpferisches Wesen auf diesem Felde bezeichnen. Und insofern muss man ihn doch als Künstler akzeptieren.»<sup>3</sup> Doch seine künstlerische Intervention tut weit mehr, als die bäuerliche Arbeit des Anbaus von Nahrungsmitteln wertzuschätzen, indem sie – zu Kunst erklärt – aufgewertet wird. Seine Aktion befreit die tragische Figur des Bauern aus der «Idiotie des Landlebens»

1 Zur wenig bekannten Gastrosophie und «Eat Art bzw. Essthetik von Joseph Beuys siehe: Lemke, Harald: Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks. Transcript-Verlag, Bielefeld 2007.

2 Joseph Beuys. Kartoffelernte 1977. Produktion Galerie René Block, VAM – future kids, Realisation Michael und Carmen Geissler, s/w, 55 Minuten.

3 Joseph Beuys in: Burckhardt, Jacqueline (Hg.): Ein Gespräch: Joseph Beuys, Jannis Kounellis, Anselm Kiefer, Enzo Cucchi. Parkett-Verlag, Zürich 1986, S. 115.

(Marx): aus den ebenso kapitalistischen wie immer noch archaischen Zwängen eines durch harte und obendrein schlecht bezahlte Arbeit und gesellschaftliche Rückständigkeit bestrafte Daseins.

Indem der international beachtete Avantgardist sich selbst als Landarbeiter in Szene setzt, erfindet er die revolutionäre Figur des Stadtbauern – den gastropolitane Prototyp des gärtnernden Urbaniten, des Aktivisten einer urbanen Agrikultur, und zwar in der neuen gastropolitane Form einer freiwilligen Teilzeitaktivität und Nebenerwerbstätigkeit. Der Sozialutopist und Schamane Beuys kehrt damit eine unheilvolle Richtungskraft des menschlichen Zivilisationsprozesses um. Einen massiven Urbanisierungsprozess, der seit Jahrtausenden bis zu der aktuellen Flüchtlingsbewegung<sup>4</sup> die kulturelle Verwandlung der bäuerlichen Existenz in das Dasein eines landflüchtigen und der bäuerlichen Welt und der kostbaren Natur entfremdeten Stadtbewohners erzwingt.

Seit diesen Anfängen ist in den zurückliegenden Jahrzehnten die Menge an Menschen, die in ihrem urbanen Lebensumfeld gemeinsam ein Stück «Land» nutzen, um Nahrungsmittel selbst anzubauen, beträchtlich gewachsen. Vielerorts und in jedem Teil der Welt greifen immer mehr ganz gewöhnliche Städter (und Aktivisten eines erweiterten Kunstbegriffs à la Beuys) zum Spaten, um als Stadtbauer tätig zu werden. Ob in Belo Horizonte oder in Toronto, Kyoto, London, Brisbane, Mexico City, New York oder San Francisco und Hamburg – überall sind sie und ihre neuen Gemüsegärten inmitten der westlichen Metropolen. Gastropolitane Aktivisten gehören einem eher jungen Milieu an, das «sozialökologischen Lifestyle» für sich nicht nur politisch reklamiert, sondern Autonomie und neue Lebenswerte auch im Alltag selbst gestalten will.

Es ist sinnlos, diese gemeinschaftlich betriebenen Küchengärten als kleinbürgerliche Landidyllen zu belächeln und ideologisch als romantische (sprich: unzeitgemässe) Naturschwärmerei abzutun. So leicht wird man sie und ihre wildwüchsigen sozialen Kräfte nicht los. Ohne gilt: Kleingärten zählen schon jetzt zu einer der beliebtesten Freizeitaktivitäten einer grossen Menge an Stadtbewohnern. Sie könnten ein realer Nährboden für die Entwicklung einer kleinbäuerlichen Urbanität sein. Ebenso sind Häuser mit Gärten in Vorstädten sowie Hinterhöfe von innerstädtischen Mietwohnungen ideale Orte einer gastropolitane Zukunft. Damit sich unsere urbanen Lebensräume in ökologisch nachhaltige und demokratisch gestaltete Städte transformieren können, wird die Stadtentwicklungspolitik die Impulse und Veränderungskräfte dieser Bewegung aufnehmen und verstärken müssen.

Für immer mehr Städter ist ein Stück Land, zumindest in der Grösse oder Kleinigkeit eines Stadtteilgartens, angesichts zunehmender Arbeitslosigkeit oder einer veralteten Vollzeit-Arbeitswelt nichts Geringeres als ein Stück selbstbestimmtes Leben, dessen Ernährungssouveränität dem bestehenden Ernährungsverhältnis eine zukunftsfähige Alternative entgegengesetzt. Es ist nicht übertrieben zu sagen, dass in

---

4 Auf diese aktuellen Zusammenhänge bin ich ausführlich im Vorwort zur Neuauflage meines Buches «Ethik des Essens» (Bielefeld 2016) eingegangen.

diesen Aktivitäten die treibende Kraft einer globalen lokalen Ernährungswende steckt. Eine Welt, in der alle Menschen satt werden und gut essen im Sinne einer gastrosophischen Ethik, braucht nicht immer weniger, sondern ohne Ende mehr Kleinbauern – auf dem Land und in den Städten. Sie braucht Landwirte und Stadtbauern wie Beuys oder Sie und mich.

Urbane Landwirtschaft trägt schon jetzt bis zu einem Drittel der weltweiten Nahrungsproduktion bei. Mehr als eine Milliarde Menschen bauen bereits Gemüse, Obst oder Kräuter an und halten Hühner, Schweine oder andere Nutztiere. Aufgrund der Verstädterung der Weltgesellschaft wird diese Selbstversorgung in Zukunft wieder stärker in den urbanen Ballungsgebieten stattfinden. Die Befreiung «der Stadt» aus ihrem urbanistischen Gegensatz zu «dem Land» und ihre ideale Vereinigung zu einer «Gartenstadt» ist kein ungewöhnlicher Wunsch.

Schon lange träumen namhafte Philosophen und Stadtplaner (jeder Art) von einer solchen «idealen Stadt». Stadtgärten gewinnen in der vor fünfhundert Jahren erschienenen Schrift «Utopia» des englischen Sozialreformers Thomas Morus erstmals systematische Bedeutung. Er sah eine Tätigkeit «alle Männer und Frauen gemeinsam ausüben: den Ackerbau».<sup>5</sup> Auch der einflussreiche französische Frühsozialist Charles Fourier konzipiert den Bauplan einer «harmonischen Gesellschaft», die «uns mit der Liebe zur Landwirtschaft erfüllen wird, die heute abstossend ist und die man nur notgedrungen und aus Angst zu verhungern betreibt».<sup>6</sup> Die mit Abstand programmatischste Utopie einer besserer Esskultur der zukünftigen Stadtgesellschaft entwickelt der Anarchist und Commons-Theoretiker Peter Kropotkin in seiner (heutzutage leider wenig wahrgenommenen) Schrift «Die Eroberung des Brotes» von 1892. Doch die zweifelsfrei bekannteste Vision einer futuristischen Stadt aus Gärten stammt mit *Garden Cities of To-morrow* aus der Zeit des beginnenden 20. Jahrhunderts von Ebenezer Howard.

Doch wie schon bei Morus, Owen, St. Simon, Fourier, Kropotkin und anderen Utopie-Masterplanern ist auch die praktische Verwirklichung der Gartenstadt-Idee von Howard letztlich an der sozialen Realität gescheitert. Desgleichen werden gegenwärtige und zukünftige Stadtplanungen einer idealen «Ökopolis» oder andere Modelle einer «Nachhaltigen Stadt» aus diesem Grund mit ihrem selbst gemachten, buchstäblich planmässigen Scheitern zu kämpfen haben, weil sie in wenigen Köpfen oder am Reissbrett nach dem althergebrachten Top-Down-Prinzip konstruiert werden. Sie werden bleiben, was sie sind: Utopien, Nicht-Orte, nicht gelebte, sondern bloss ausgedachte und für schöne Imagekampagnen taugliche Masterpläne. Urban-Gardening-Lebenskünstler gestalten und leben «Stadt» hingegen «von unten» – nicht auf Geheiss «von oben», wie es Stadtplaner und Politiker mögen. Ein solcher zivilgesellschaftlicher Aktivismus bzw. Gastropolitанизmus wuchert an anderen Orten und nach anderen Gesetzen und Gesetzesüberschreitungen, als die Stadtoberen es sich wünschen. Die dringlich gebotene und vielfach beschworene Zukunftsfähigkeit der Städte scheint

5 Morus, Thomas: *Utopia*. Rowohlt-Verlag, Reinbek 1964, S. 52.

6 Fourier, Charles: *Theorie der sozialen Bewegungen*, Rowohlt-Verlag, Reinbek 1977, S. 51.

nur aussichtsreich durch eine grundlegende Veränderung der Art, wie wir wohnen, Strom erzeugen, Wasser gebrauchen, einander öffentlich begegnen und uns fortbewegen und eben – und vor allem – wie wir uns ernähren. Die Re-Agrarisierung der Stadtgesellschaft durch den urbanen Gartenbau und die Implantierung lokaler Ökonomien und Selbstversorgung werden dabei eine entscheidende Rolle spielen. Das kanadische Toronto, mit einem der ersten sogenannten Food Policy Councils ausgestattet, erntet seit Jahren gute Erfahrungen – und Nahrung – aus seinen biodiversen klimafreundlichen Küchengärten. Die offizielle Sprecherin des Londoner FoodWorks-Programms weiss: «Wir müssen die Nahrung wieder zurück in die Herzen der Städte bringen.»<sup>7</sup> Was vor nicht allzu langer Zeit mit kleinen schrumpeligen Kartoffeln anfang, die der Berufsrevolutionär Beuys unter vollem Einsatz seines erweiterten Kunstbegriffs als Saatgut in die Erde eines Berliner Vorgartens einpflanzte, ist in kürzester Zeit bereits zu etwas herangewachsen, das das Zeug hat, vielleicht einmal richtig gross zu werden: die Gastropolis, Zukunftsstädte aus Gemeinschaftsgärten.

---

7 Zahlreiche Beispiele für eine solche Gastropolitik, mit der Stadtregierungen lokale Initiativen unterstützen, liessen sich auflisten. Vgl. Bakker, Nico/Dubbeling, Marielle et al. (ed.): Growing Cities, Growing Food. Urban Agriculture on the Policy Agenda, 2000.

[Harald Lemke ist Direktor und wissenschaftlicher Leiter des Internationalen Forums Gastrosophie.](#)







+



= Solidarische  
Landwirtschaft

16. Juni 2016 | REFERAT

BETTINA DYTTRICH

# SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

**Die Idee hat verschiedene Namen: In der Schweiz wird sie oft regionale Vertragslandwirtschaft genannt, in Deutschland solidarische Landwirtschaft, kurz Solawi, international meistens Community Supported Agriculture (CSA).**

Es gibt sie in den verschiedensten Formen und Grössen, gemeinsam ist allen: Die KonsumentInnen arbeiten direkt mit den Bäuerinnen und Gärtnern zusammen und verpflichten sich für mindestens eine Saison, deren Produkte abzunehmen. In manchen Projekten bezahlen die Mitglieder keine Preise für die Lebensmittel mehr, sondern finanzieren direkt den Betrieb, die Infrastruktur, die Löhne der Fachkräfte. Und in vielen Projekten arbeiten sie auch aktiv mit.

Begonnen hat es im Kanton Genf: Dort sind 1978 Les Jardins de Cocagne entstanden, die vermutlich erste Gemüsegenossenschaft Europas. Aber erst nach der Jahrtausendwende begeisterte die Idee immer mehr Leute. Heute gibt es im Kanton Genf ein Dutzend Projekte, im Kanton Waadt etwa gleich viele, und seit 2010 auch immer mehr in der Deutschschweiz.

In manchen Projekten können die Mitglieder einfach einmal pro Woche in einem Quartierdepot ihre Gemüsetasche abholen; mehr wird von ihnen nicht erwartet. Andere setzen auf Beteiligung: Bei der Genossenschaft Ortoloco in Dietikon bei Zürich leisten die Genossenschaftsmitglieder zwei Drittel der Arbeit unbezahlt – Ernten, Verpacken und Verteilen des Gemüses, Administration, aber auch sehr viel Arbeit auf dem Feld. Wenn man das so intensiv macht, werden viele KonsumentInnen mit der Zeit wirklich eine Hilfe für die Fachkräfte.

Ich finde diese Projekte enorm spannend. Oft werde ich gefragt, wie gross das Potenzial der Vertragslandwirtschaft sei. Ich glaube, es ist gross – wenn wir nicht fantasielos alle das gleiche Gemüseabomodell wiederholen. Sehr viel wäre noch möglich in der direkten Zusammenarbeit von Landwirten und Gärtnerinnen mit Institutionen – Schulen, Krippen, Heimen, Kantinen, Firmen, Wohnbaugenossenschaften.

Solidarische Landwirtschaft kann Menschen, die gerne bauern würden, aber keinen Hof geerbt haben, den Einstieg in den Beruf ermöglichen. Das zeigt ein Ausschnitt aus meinem Buch «Gemeinsam auf dem Acker».

## Plötzlich Bauer

«Wir wollen rückerobern, was verschwindet», sagt Thomas Descombes. «Ich bin überzeugt, dass wir es schaffen, auf einem kleinen Hof mehreren Menschen ein Auskommen zu geben, und dass die Arbeit ein Vergnügen sein wird.»

Aufgewachsen ist er in Choulex, einem Dorf im Osten des Kantons Genf. Die bäuerliche Arbeit faszinierte ihn schon als Kind. Mit fünfzehn begann er, regelmässig auf einem grossen Hof in der Nachbarschaft mitzuhelfen. In der Familie war die Landwirtschaft zwar nur noch eine ferne Erinnerung, abgebrochen schon bei den Urgrosseltern. Aber eine Hektare Ackerland war ihr geblieben. Thomas begann sie zu bewirtschaften, als Hobby. Aber davon leben? Er stand zu fest auf dem Boden, um solchen Träumen zu verfallen. «Ein Bauer, das war für mich einer, der 25 Hektaren hat, Getreide, Kühe – es war klar, dass ich das nicht werden konnte.» Er arbeitete als Erzieher in einem Kinderhort.

Dann musste er in den Zivildienst, landete bei den Jardins de Cocagne und traf dort Reto Cadotsch. «Reto sagte mir: «Bei uns arbeiten auf drei Hektaren sechs Leute.» Da merkte ich: Wenn ich eine Hektare Gemüse anbaue, ist das gar nicht so wenig!» 2006 nahm er ein Jahr Urlaub und begann mit 3000 Quadratmetern. Schnell fand er sechzig Personen, die das Gemüse wollten, also kündigte er seinen Job und war plötzlich das, was er nie für möglich gehalten hatte: Bauer. 2007 versorgte er schon hundert Haushalte mit Gemüse, 2008 kam sein Bruder Antoine dazu, frisch diplomierter Agronom. Zu zweit führen sie den Hof als einfache Gesellschaft. *Les ares et vous* heisst das Gemüseaboprojekt der Brüder: «Es geht um Aren, nicht um Hektaren.» Heute sind 130 Haushalte dabei. Knapp ein Viertel der Mitglieder hilft auf dem Hof mit, die anderen bezahlen etwas mehr.

Inzwischen haben Descombes auch vierzehn Hektaren Pachtland und bauen für Tournerêve Getreide an. Ein Nachbar, der bald pensioniert wird, wollte ihnen fünfzig weitere Hektaren verpachten. Aber so viel Land möchten Thomas und Antoine gar nicht: «Jener Hof soll als Hof erhalten bleiben. Man drängt die Bauern, möglichst viel Fläche zu suchen – je grösser, desto anerkannter. Das ist doch irrational. Nachher sind sie gross und beschweren sich über zu viel Arbeit.»

Selber seien sie auch schon ziemlich am Anschlag. «Sind wir zu vielfältig? Sollen wir mit dem Getreide aufhören? Ich weiss es noch nicht. Es wäre eine Enttäuschung, die Vielfalt reduzieren zu müssen.»

Eingefasst von Baumhecken macht der Hof der Descombes einen idyllischen Eindruck: Eine dicke, trüchtige Muttersau geniesst die Sonne, daneben stehen Milchschafe im Offenstall, Hühner verschiedener Rassen, Gänse und Laufenten spazieren in ihren Gehegen auf der Wiese herum. In den Baumwipfeln zankt eine Krähe mit

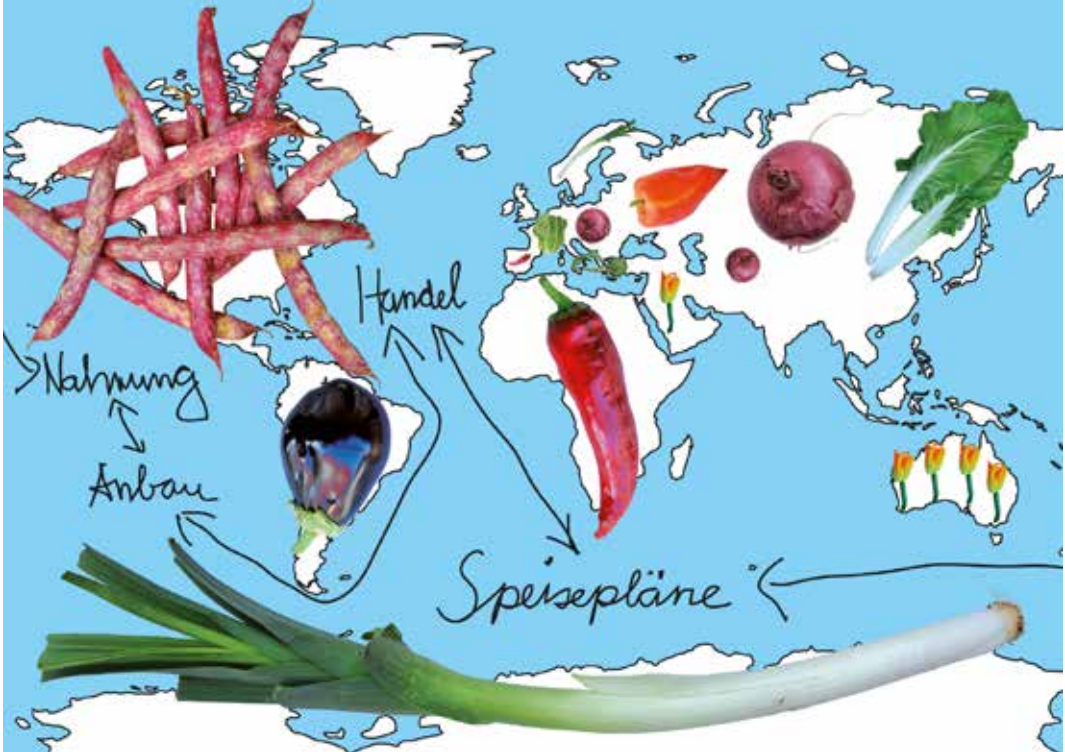
einem Milan. Nur die düstere Silhouette hinter den Bäumen im Süden stört das Bild: Es ist das berüchtigte, überfüllte Gefängnis Champ-Dollon. Manchmal hört man Gefangene schreien.

Als Thomas ein Kind war, gab es allein im Dorf Choulex vier Höfe, die Milchkühe hielten. Heute sind es im ganzen Kanton nur noch fünf. «Die Kühe gaben dem Dorf Leben und Rhythmus. Das ist alles weg.» Er möchte es zurückholen: Im neuen Stall sollen zwei Kühe stehen. «Alles, was wir machen, ist eine Mischung aus Leidenschaft, politischer Überzeugung und dem realistisch Möglichen. Die Kühe gehören zur Leidenschaft.»

Melken will er sie von Hand, wie auch die Schafe. «Aber das geht fast nicht. Die heutigen Milchschafe sind für Melkmaschinen gezüchtet, ihre Zitzen sind winzig. Die Industrie bringt einen ganzen Erfahrungsschatz zum Verschwinden. Unsere Hybridhühner legten keine Eier, bis ich einen Sack Standardfutter aus dem Handel kaufte. Das finde ich beängstigend. Es wird jahrelange Forschung brauchen, um die Systeme wieder an die Höfe anzupassen.»

Bettina Dyttrich ist Redaktorin der Wochenzeitung WOZ.

Ihr Buch «Gemeinsam auf dem Acker. Solidarische Landwirtschaft in der Schweiz» ist 2015 im Rotpunkt-Verlag erschienen.



30. Juni 2016 | REFERAT

ANNEMARIE BUCHER

# FEED-SCAPES: KULTURLANDSCHAFTEN UND IHRE URSACHEN

Auf allen Kontinenten haben Menschen mit dem Anbau von Nahrung grundlegend zur Landschaftsgestaltung beigetragen. Produzierende Kulturlandschaften entwickelten sich im engen Verbund mit Essgewohnheiten und Handelsbeziehungen. Die Wechselwirkung zwischen Speiseplan, Bodennutzung und Kulturlandschaftsgestalt begann mit der Neolithischen Revolution, als sich die Urbarmachung des Bodens, die Domestizierung von Pflanzen und Tieren, die Anwendung spezifischer Werkzeuge in die Landschaftsgestalt einzuschreiben begannen. Und sie endet in der Gegenwart, im «Antropozän», wo der Mensch die Natur des Planeten Erde einschneidend verändert, und wo Phänomene wie «Urban Gardening» und «Land Grabbing» neuförmige Anbaulandschaften entstehen lassen.

## Die Neolithische Revolution

Während ein Jäger und Sammler sich auf einer Fläche von 20 km<sup>2</sup> bewegte, um sich selbst ernähren zu können, konnte ein Ackerbauer, der die gleiche Fläche zur Verfügung hatte, 60 Personen ernähren. Durch gezielte Nutzung des Bodens konnte eine wesentliche Ertragssteigerung erreicht werden. Deshalb wichen Wald oder Wüste Kulturlandschaften mit Weiden, Gärten und Äckern. Und Getreide wurde zu einer der wichtigsten Nährstoffquellen von Mensch und Haustier.

Der Übergang vom Wildbeutertum zur bäuerlichen Wirtschaftsweise erfolgte zwischen 10 000 und 7000 v. Chr. Im Gebiet des fruchtbaren Halbmondes zwischen Tigris und Euphrat sind erste produzierende Bodennutzungen und geplanter Pflanzenanbau nachzuweisen. Sie umfassten systematische Bewässerung, Saatgutselektion, Gebrauch von Hacke und Pflug, Topf, Krug und Korb und generierten auch in der Kommunikation neue Zeichen und Symbole. Der Begriff «Essen» in der sumerischen

Bilderschrift wird durch die Symbole «Mund», «Brot» und «Ähre» gebildet, während das Zeichen für Garten aus «Zaun» und «Baum» zusammengesetzt wird.

Die ersten Kulturpflanzen – Weizen, Gerste, Erbse, Linse und Lein – stammen aus den Bergländern des Nahen Ostens. Neben der Domestizierung von Nutzpflanzen und Nutztieren beruhte die altmesopotamische Landwirtschaft und Gartenkultur vor allem auf einer ausgeklügelten Bewässerungstechnik mit unterirdischen Kanälen, die Wasser aus den Flüssen in die Ebenen leiteten und so grüne und fruchtbare Oasen schufen.

Auch im fruchtbaren Niltal wurde mit gezielter Bewässerung geplante Landwirtschaft betrieben. Aufschluss über den altägyptischen Getreideanbau geben Grabmalereien, die die Techniken des Urbarmachens, Hackens, Pflügens, Säens und Erntens detailliert darstellen: Nachdem die Saat im Nilschlamm ausgesät war, trieb man Haustiere über die Äcker, damit sie die Körner eintraten. War das Getreide reif, kamen Aufseher mit Messstricken, um die Höhen der Abgaben festzusetzen, denn in pharaonischer Zeit wurde Weizen hoch besteuert. In Gräbern und Grabkammern wurden auch Getreidekörner gefunden, die Urformen des Weizens, Gerste und Hirsearten nachweisen.

Während der Weizen ständig modifiziert wurde, verschwanden die in Mesopotamien und Ägypten verbreiteten Urformen, auch das Brotgetreide Kamut, das verloren geglaubt wurde. 1948 wurden in einer Grabstätte seltsam aussehende Weizenkörner gefunden, die als Kamut erkannt und seit den 1970er-Jahren biologisch vermehrt wurden.

## Brei und Brot

Der altmesopotamische Speiseplan bestand nach den bisherigen Erkenntnissen vor allem aus Graupen/Gerste, Mehlbrei, Datteln, Honig und Sesamöl. Eiweiss lieferten Eier und Käse, Gänse, Enten, Hühner sowie Heuschrecken.

Um die Getreidekörner essbar zu machen, wurden sie gemahlen, mit Wasser vermengt und zu Brei gekocht. Dieser wurde auf heißen Steinen oder in der Asche als Fladenbrot gebacken. Die Grundlage für die eigentliche Brotproduktion wurde in Ägypten gelegt. Backöfen und Triebmittel ermöglichten die Herstellung von runden, lockeren und gleichmässig gebackenen Brotlaiben. Bereits um 5800 v. Chr. ist die Herstellung verschiedener Brotsorten in Grossbetrieben mit Arbeitsteilung nachweisbar.

Seit etwa 6500 Jahren wurde auch in Europa Getreide angebaut. Insbesondere die Römer setzten auf Getreide, das am häufigsten angebaute Landwirtschaftsprodukt. Als Rom mit den Provinzen Sizilien, Nordafrika und Spanien seine eigentlichen Kornkammern verlor, konnte sich das römische Weltreich nicht mehr halten. Denn die Ernährung der Legionen bestand vor allem aus Getreide in Form von Brei oder Brot. Die Tagesration eines Legionärs betrug etwa 1 kg Getreide.



Brot breitete sich auch bis nach Nordeuropa aus. Die germanischen Völker entwickelten – sozusagen parallel dazu – eine eigene Brotkultur mit Roggen als Grundlage.

## Der Kolumbuseffekt

Mit der Entdeckung Amerikas 1492 setzte ein reger, weltweiter Austausch von Pflanzen ein: Sowohl die Migration von Pflanzen als auch der weltweite Handel mit Ernten prägten die Kultur- und bald auch die Naturlandschaften. Der sogenannte Kolumbuseffekt brachte Bewegung in die Speisepläne und Produktionslandschaften auf allen Kontinenten. Pflanzen, Anbautechniken und Kultivierungsstrategien bildeten neue kulturlandschaftliche Konstellationen. Viele der heute selbstverständlichen Nutzpflanzen wie Kartoffeln, Tomaten, Bohnen, Kürbis, Avocado, Ananas, Mais, Kakao, Vanille und Chili stammen ursprünglich aus Amerika, sind aber auf anderen Kontinenten so alltäglich geworden, dass ihr «migrantischer» Hintergrund vergessen ging.

Botanische Neuheiten wurden von den Spaniern und Portugiesen schon früh nach Europa gebracht – in Treibhäusern und Gärten der Fürsten und Könige als exotische Kostbarkeiten gehortet. Man hielt sie zunächst für giftige Zierpflanzen, wie etwa die Kartoffel, die sich später zum Brot der Armen mauserte. Andere dagegen glaubte man essen zu können, entwickelte sie aber später zu attraktiven Zierpflanzen, so die Dahlien. Pflanzen der Neuen Welt veränderten die europäischen Äcker und Gärten und damit auch die Essgewohnheiten. So zum Beispiel im Schweizer Rheintal und in der Linthebene, wo Mais bereits im 16. Jahrhundert angebaut wurde. Als Hauptnahrungsmittel der kleinbäuerlichen Gesellschaft fasste das Getreide der Azteken und Mayas dort im 17. Jahrhundert definitiv Fuss. Da man damals seinen Ursprung im Nahen Osten vermutete, wurde der Mais als «Türggenkorn» und das Gericht als «Türggenribel» bezeichnet.

Interessant sind diesbezüglich auch die exotischen Früchte. Bei seiner zweiten Reise nach Guadeloupe soll Christoph Kolumbus am 4. November 1493 von der indigenen Bevölkerung als Willkommensgeschenk eine Ananas überreicht worden sein. Die Frucht wurde bereits in präkolumbianischer Zeit kultiviert und war über den Kontinent verbreitet. Für die Europäer weckte diese süsse und wohlschmeckende Frucht sofort Begehrlichkeiten. In den Besitz einer solchen Frucht zu gelangen wurde rasch zum Statussymbol: Die erste reife Ananas, die nach Grossbritannien gelangt war, wurde 1661 dem britischen König Karl II. von einer Handelsdelegation aus Barbados feierlich überreicht. 1668 ist am britischen Königshof erneut eine reife Ananas dokumentiert. Mit allen Mitteln versuchte man Ananas in Europa anzubauen, waren doch die Früchte für den Überseetransport nicht geeignet, da nicht genügend lang haltbar. Zwar liess sich die Pflanze auch nach einer längeren Seereise kultivieren, doch fruchten wollte sie nicht.

Erste Züchtungserfolge wurden aus den Niederlanden gemeldet. Schösslinge von Ananaspflanzen waren in Gewächshäusern des botanischen Gartens von Leiden kultiviert worden. Und man erkannte, dass für die Reifung von Früchten geheizte Treibhäuser nötig waren. Der erstmalige Anbau von geniessbaren Ananasfrüchten auf europäischem Boden gelang der holländischen Gärtnerin Agnes Block um 1685, die damit in die Gartengeschichte einging.

Mit einer ausserordentlichen Geschwindigkeit verbreitete sich die Kultivierung der Ananas im eigenen Treibhaus und war in adeligen Kreisen sehr beliebt. Eine reife Frucht soll damals den Gegenwert einer Kutsche gehabt haben. Im 19. Jahrhundert wurden grosse Gewächshäuser nur für Ananas gebaut, was der wohlhabenden Schicht den ganzjährigen Fruchtgenuss erlaubte. Das Aufkommen der Dampfschiffahrt ermöglichte den Import und setzte der europäischen Gewächshauskultur ein Ende. Doch nach wie vor blieben frische Früchte für die breite Bevölkerung unerschwinglich, entsprach der Preis für eine Ananas etwa dem Preis von 25 kg Roggenbrot.

## Urbane Gärten

«Urban Gardening» erlebt seit den 1980er-Jahren wachsendes Interesse: Von Hongkong bis New York entstanden in Grosstädten kleine Gärtchen, die auf lokale Blumen- und Gemüseproduktion setzen, die zusammen mit lokalen Gemeinschaften das Gärtnern in die städtische Lebensweise zu integrieren versuchen. Dabei geht es sowohl um Selbstversorgung als auch darum, den Stadtraum mitzugestalten. Diese urbanen Gärten verfolgen als hybride Räume gärtnerische, künstlerische, urbanistische und gesellschaftliche Zielsetzungen.

Seit es Dörfer und Städte gibt, sind darin Nutzgärten vorgesehen. Doch Bauerngärten, Schrebergärten und Küchengärten wurden bisher von der Gartengeschichte mit wenigen Ausnahmen ausgeschlossen, dienten sie doch mehr der Produktion als der Kunst. Dennoch liefert die Gartengeschichte Ansätze und Vorbilder für das zeitgenössische städtische Gärtnern, etwa die Pflanzkisten und Hochbeete, die man bereits in der mittelalterlichen Gartenkultur entdecken kann. Dass sich Nutzen und Zierde gegenseitig nicht ausschliessen, zeigen die «geometrischen» Küchengärten der Renaissance und des Barock wie auch die bernischen Bauerngärten, die sich darauf beziehen. Schliesslich postuliert der Gartenarchitekt Leberecht Migge im 20. Jahrhundert gesellschaftsreformerische Gartenkonzepte, die auch die Idee der Selbstversorgung stark machten. Mit solchen Referenzen ist das urbane Gärtnern heute eine wirksame Strategie, um den städtischen Raum und die Gesellschaft für die Belange der Nachhaltigkeit zu öffnen.

[Annemarie Bucher](#) ist Dozentin an der Hochschule der Künste Zürich sowie freischaffende Kuratorin und Autorin.





2016\_09\_04 bis 09\_30

Sammlungsausstellung im Kunstmuseum Solothurn

## PARADIESGÄRTEN UND BAUERNLEBEN

Mit einem Blick auf Gärten, auf Motive der Landwirtschaft und des bäuerlichen Lebens sowie auf den gedeckten Tisch antwortet das Kunstmuseum Solothurn mit Werken aus der Sammlung auf das Aussenprojekt «erntema(h)l!» des Kunstvereins Solothurn.

Die künstlerische Annäherung an das Leben geschieht über das Bemühen einer Verbindung von Kunst und Lebenswirklichkeit. Ein Garten, der nicht mehr nur auf der Leinwand, sondern physisch erfahrbar wird, bedeutet eine konsequente Weiterentwicklung der Vorstellung von Kunst, die immer als Kommunikationsmedium funktioniert hat. Während Betrachtende aus der Handlung eines Tafelbildes ausgeschlossen sind, werden sie bei Projekten wie «erntema(h)l!» in die Aktivitäten eingebunden und sind ein Teil des Kunstwerkes.

ANNA BÜRKLI, Kuratorin des Aussenprojektes «erntema(h)l!», im November 2016



DER GEMEINSCHAFTSGARTEN  
UND DIE AUFZUCHT DER HÄHNE  
IM MUSEUMSPARK SOLOTHURN

2015–2016







Der für die Standaktion hergestellte Kraftriegel wurde als symbolischer Energiespender und Werbemittel an interessierte MarktbesucherInnen verteilt.

2015\_09\_19

## Standaktion Wochenmarkt Solothurn

Mit einer Standaktion in der Gurzelngasse informierten wir Passantinnen und Passanten über das bevorstehende Projekt «erntema(h)!». Unsere Werbung ist erfolgreich. Zahlreiche Marktbesucherinnen und -besucher schreiben sich in die Liste der freiwilligen Helferinnen und Helfer ein. Weitere Anmeldungen zur Mitarbeit erreichen uns in der Folge auch über die projekteigene Website.



# ernAema(h)l!

Kunstverein Solothurn mit Max Bottini  
Oktober 2015 bis September 2016

Am 23./24. Oktober 2015 wurde der Gemeinschaftsgarten angelegt. Auf 36 Beeten mit je zwei Quadratmetern Grundfläche wurden ab Mitte Mai 2016 verschiedenste Gemüsesorten angebaut. Der Unterhalt und die Pflege des Gartens obliegen einem Team aus freiwilligen Helferinnen und Helfer, die sich für diese Aufgabe verpflichtet haben.

Das auf Stadtgrund produzierte Gemüse wird anfangs September 2016 geerntet und zusammen mit weiteren Produkten **am Samstag, 10. September 2016** für die breite Öffentlichkeit in einer mehrstündigen Kochaktion vor dem Kunstmuseum Solothurn zu zahlreichen Gerichten verarbeitet.

Zum «Erntemahl» und Fest sind Sie herzlich eingeladen! In eigener Sache: Bitte kontaktieren Sie uns, falls Sie sich in irgendeiner Form am Projekt beteiligen möchten.

Informationen und Anmeldungen: [www.ernemahl.ch](http://www.ernemahl.ch)









## 2015\_10\_23 Anlegen Gemeinschaftsgarten

Mit Hilfe von Richtschnüren werden am Freitagmorgen für die zukünftigen Gartenbeete 36 Felder abgesteckt. Am Nachmittag erfolgt der Auftakt zum «Umstechen». Die zahlreich anwesenden Helferinnen und Helfer verwandeln die Wiese des Museumsparks nach und nach in die angestrebte Gartenanlage.





2015\_10\_24

## Anlegen Gemeinschaftsgarten II

Die abschliessenden Arbeiten am Samstag beinhalten die Polsterung der Beete mit einer dicken Schicht aus gehäckseltem Stroh und Pferdemit. Zum Schluss werden die Beete mit Tannenzweigen abgedeckt. Auf diese Weise vorbereitet tritt der Gemeinschaftsgarten die Winterruhe an.

Anfang April 2016 wird dann das Erdreich der Gartenbeete für die bevorstehende Anpflanzung, die Mitte Mai erfolgen wird, nochmals gelockert.



2015\_10\_24

## Winterruhe im Gemeinschaftsgarten – der erste Schnee

Der erste Schneefall des Jahres radiert allmählich die Konturen der Beete aus und verwandelt den Garten in eine sanfte Hügelandschaft.





2016\_02\_14

## Auftakt unserer Hähnchenaufzucht

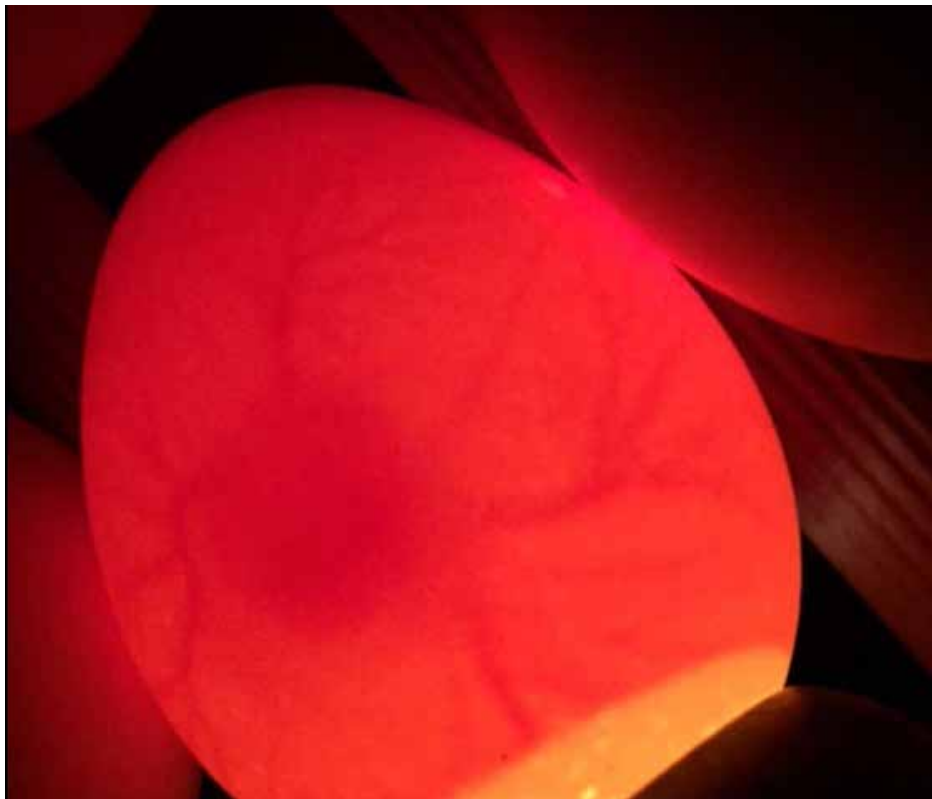
Die zur Aufzucht der Hähnchen notwendigen Eier lagern im Brutapparat bei unserer Fachperson «Geflügel» Sepp Nussbaumer in Lampenberg. Es stellt sich heraus, dass von den ursprünglich 68 Eiern deren 62 befruchtet worden sind.

2016\_03\_06

## Schlupftag der Küken!

Die Küken wachsen die darauffolgende Zeit am Ort ihrer Geburt heran. Ein Teil von ihnen – es werden zwölf Junghähne sein – ziehen dann am Samstag, den 7. Mai, im Alter von neun Wochen in ihr neues Zuhause in den Stall auf der Parkwiese vor dem Kunstmuseum Solothurn ein.

Info zur Rasse Schweizerhuhn auf Seite 113



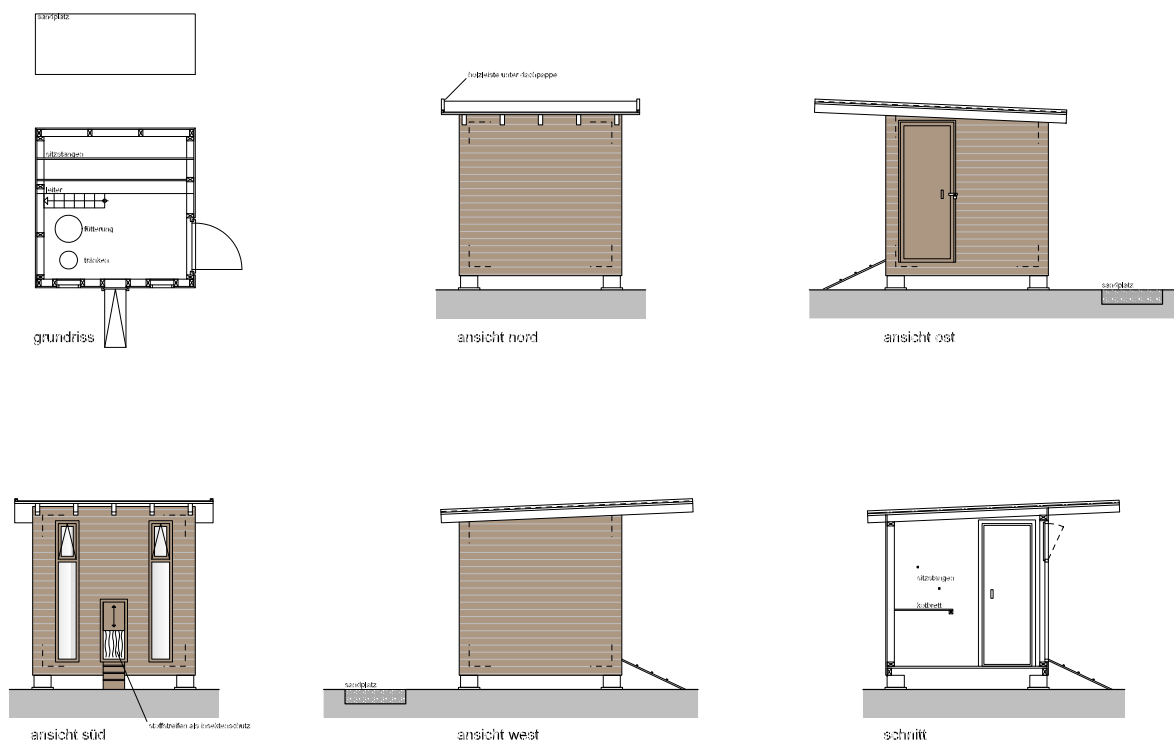


2016\_03\_16

## Lehrlinge planen und bauen den Hähnchenstall

Joël Reinmann entwirft in Zusammenarbeit mit Max Bottini und unter der fachlichen Betreuung von Juerg Thommen, Projektleiter und Mitglied der Geschäftsleitung Kurt Stalder Architekten AG in Solothurn, das Hähnchenhaus. Joël absolviert im Architekturbüro sein viertes Ausbildungsjahr zum Zeichner der Fachrichtung Architektur. Für die Umsetzung seiner Zeichnung sondiert er in der Folge Holzbau-firmen.

Für die Ausführung der Arbeit kann Joël Reinmann die Firma Fluri Holzbau AG in Bellach gewinnen. Der im dritten Ausbildungsjahr zum Zimmermann stehende Immanuel Ashwanden wird vom Betriebsinhaber Jürg Fluri mit dem Bau des Stalls sowie dessen Montage vor Ort beauftragt.



2016\_04\_02

## Treffen Gartenteam im Alten Spital Solothurn

Alle freiwilligen Helferinnen und Helfer, die sich für die Gartenarbeit angemeldet haben, treffen sich zum ersten Mal, um über die Organisation und den Unterhalt des Gemeinschaftsgartens zu befinden.





2016\_04\_03  
Die Setzlinge gedeihen!

Im Treibhaus von Regula Bolliger-Flury in Hessigkofen treiben die Setzlinge für den Gemeinschaftsgarten langsam in die Höhe. Angesät wurden rund 40 Pflanzenarten, die 50 Sorten beinhalten.





2016\_04\_29  
Montage Hähnchenstall

Mit einem grossen Hebekran wird der von Immanuel Aschwanden vorgefertigte Stall vom Lastwagen gehievt und auf das vorgängig gebaute Steinfundament auf der Parkwiese vor dem Kunstmuseum Solothurn platziert. Mit der Komplettierung der Inneneinrichtung ist nun der Stall bereit für die Aufnahme der Hähnchen.





2016\_05\_07

## Einstellung der neun Wochen alten Hähnchen

Die Junghähne ziehen ein! Mit anfänglich scheuer Zurückhaltung begutachten sie das neue Quartier. Bald jedoch schon wagt sich die Jungschar ins Freie und mit zunehmenden Selbstvertrauen wird das neue Territorium innerhalb kurzer Zeit erkundet und in Besitz genommen.







2016\_05\_20

## Vorbereitungen für die Pflanzungen

Unter idealen Wetterbedingungen finden die Vorarbeiten und das Anpflanzen des Gemeinschaftsgartens statt. Am Freitagnachmittag werden Tomatenhäuschen gebaut, Wassertonnen für die Bewässerung installiert, ein feines Schutznetz um den Garten gezogen, das Kompostiergitter gesetzt sowie die Gartenbeete für die Pflanzungen vorbereitet.





2016\_06\_20

Podium

## Ein Blick über Tellerrand und Gartenzaun

Im Podiumsgespräch kommen unter anderem folgende Fragen zur Diskussion: Wie kann eine lokale Ernährungsstrategie aussehen? Welchen Beitrag kann eine urbane Landwirtschaft leisten? Können Stadtpärke landwirtschaftlich genutzt werden? Welchen Nutzen bringen Gemeinschaftsgärten einer Stadt?

TeilnehmerInnen: Max Bottini, Initiant «erntema(h)!!», Uesslingen, Dario Principi, Gartenfachmann, Lüsslingen, Niklaus Bolliger, Bio-Landwirt, Hessigkofen, Brigit Wyss, Kantonsrätin Solothurn und Mathias Stalder, Landwirtschafts-Aktivist, Untertorre Schweiz.

Moderation: Christopf Pfluger, Freier Journalist, Herausgeber Magazin «Zeitpunkt». Das Podium wurde in Zusammenarbeit mit dem Alten Spital Solothurn im Rahmen der Aktion «platz-da!» organisiert.







## 2016\_05\_21 Anpflanzen

Am Samstagmorgen pflanzt das Gartenteam rund 50 Sorten Gemüse an. Alle Beete sind mit Stecketiketten versehen, welche die entsprechenden Pflanzen- bzw. Sortennamen preisgeben. So ist die Gartenanlage nicht nur ein Nutzgarten, sondern auch ein botanischer Garten, der die breite Öffentlichkeit zum Besuch und Verweilen einladen möchte.

Er besteht aus 36 Beeten mit je zwei Quadratmetern Grundfläche, die vorwiegend als Monokulturen mit aus biologischer Anzucht stammenden Setzlingen bepflanzt sind. Die angebauten Kulturpflanzen stellen einen Querschnitt durch ein marktgängiges Gemüseangebot dar.





2016\_06\_10

## Zwischenbericht Hähneaufzucht

Seit der Einstellung am 7. Mai sind vier Wochen vergangen. Die Hähnchen stehen nun in der vierzehnten Lebenswoche und damit an der Schwelle dazu, «richtige» Hähne zu werden. Dies äussert sich u.a. auch dadurch, dass ihre Krähversuche noch mit kehlig rauhen Nebentönen versetzt sind. Ihre Grössen- bzw. Gewichtszunahme ist markant. Rund 30 kg Futter wurden seit der Einstellung vertilgt. Unbeeindruckt von den zahlreichen Parkbesuchern gehen sie ihren Hauptbeschäftigungen nach: Fressen, Sichnecken und Faulenzen – da capo al fine!

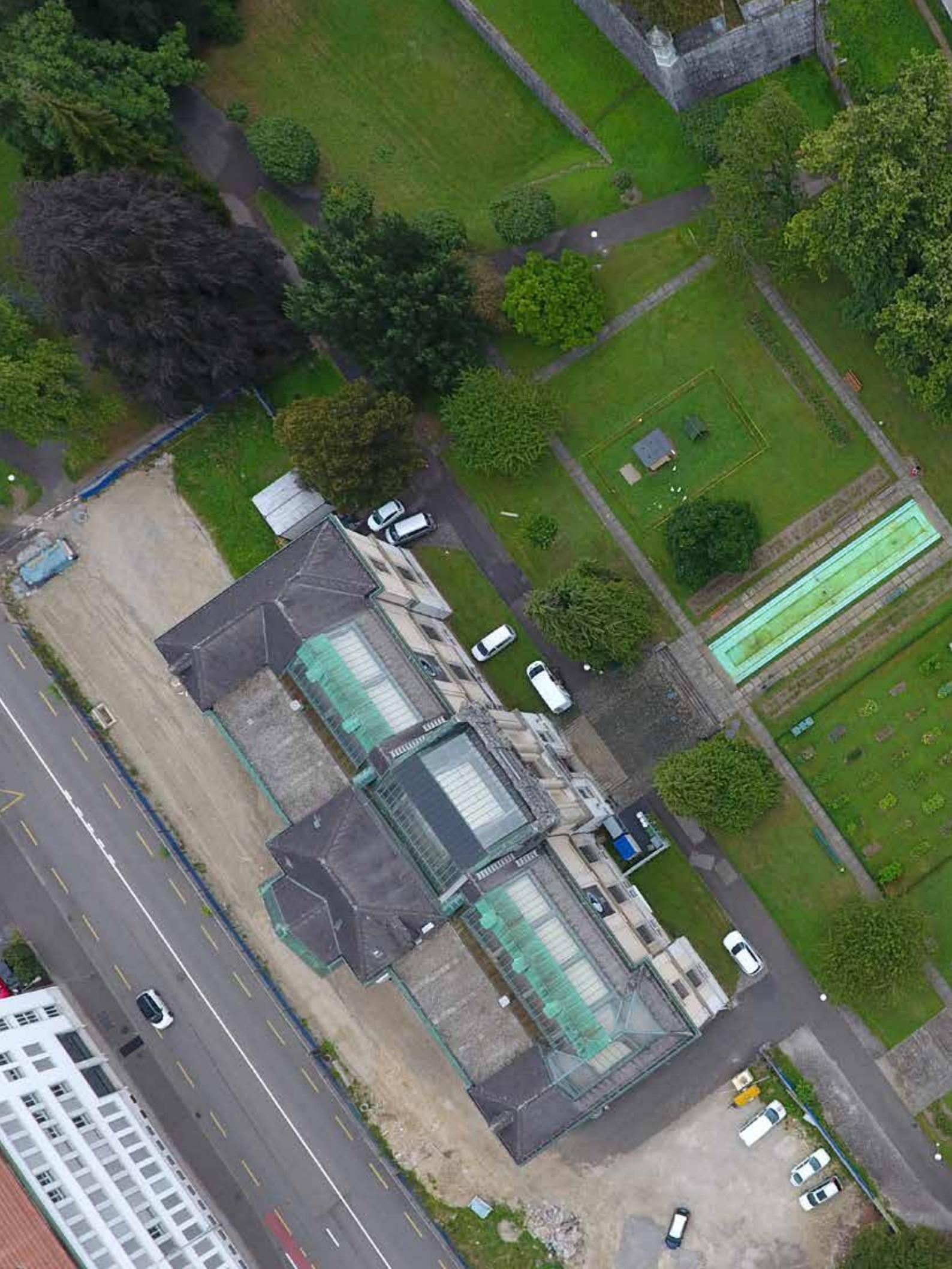




2016\_06\_18  
Workshop  
Mulchen, jäten und Unkrautextrakte

Während der gemeinsamen Jät-Aktion wies Benedikt Bohren von Bioterra auf essbares Unkraut hin und gab Gartentipps. Organisiert wurde der Workshop in Zusammenarbeit mit Bioterra Solothurn.









2016\_07\_02

Workshop

## Haltung von ursprünglichem Nutzgeflügel

Astrid Spiri, Präsidentin Züchterverein für ursprüngliches Nutzgeflügel (ZUN),  
Sepp Nussbaumer, Züchter

Der Workshop gibt eine praktische Einführung in die Geflügelhaltung und stellt die alte Rasse Schweizerhuhn und ihre Eigenschaften vor.

Der Workshop wurde organisiert in Zusammenarbeit mit ZUN.





2016\_07\_05  
Bericht Gemeinschaftsgarten

Sechs Wochen sind vergangen, seit die Gartenbeete angepflanzt wurden. In dieser Zeitspanne kann die Anzahl warmer Vorsommertage an einer Hand abgezählt werden. Wegen der regenreichen und kalten Witterung weit über die erste Monatshälfte Juni hinaus verzeichnen die Pflanzen kaum Wachstum. Dies ändert sich markant, als sich nach der Schlechtwetterphase plötzlich der Sommer von seiner besten Seite zeigt. Die sich im Boden angesammelte Nässe verbunden mit den hohen Temperaturen lässt das Gemüse augenscheinlich in die Höhe schiessen.









## 2016\_06\_11 bis 08\_19 Bericht Hähnchenaufzucht

In der Nacht vom Freitag, 18., auf Samstag, den 19. Juni, haben wir einen Vandalenakt zu beklagen. Unbekannte reißen das Geflügelnetz nieder und zerschneiden es teilweise. Ebenso wird die Plane des Schutzunterstandes mit Messern traktiert. Offenbar haben die Zerstörungswütigen versucht, die Hähne aus ihrem Unterschlupf zu locken, was ihnen aber misslingt. Der Schaden kann umgehend behoben werden und bis zum Ende der Aufzucht kommt es zu keinen weiteren Störaktionen.

In der Folgezeit gedeihen die Hähne prächtig, jedoch wird ihr Umgang untereinander zunehmend ruppiger. Am 9. Juli und am 2. August müssen zwei Tiere, die jeweils als Rangunterste das Missfallen der übrigen Schar zu spüren bekommen, von der Gruppe separiert werden. Die Massnahme bringt wieder Ruhe in den Stall. Natürlich setzen sich die Ränkeleien um die Rangordnung fort. Das sieht von aussen oft spektakulärer aus, als es in Wirklichkeit ist. Es liegt in der Wesensart der Tiere, beim Ausfechten der Rangfolge (Hahnenkämpfe) niemals einen Mitstreiter wirklich ernsthaft zu verletzen. Die Endphase der Aufzucht bewegt Involvierte wie auch Aussenstehende. Zunehmend wird das Personal des Kunstmuseums von Passanten darauf aufmerksam gemacht, dass ein oder zwei «Güggel» sich über das Geflügelnetz hinweg auf den Ästen des benachbarten Magnolienbaums gemütlich niedergelassen hatten. Die «Kapriolen» der Hähneschar finden am 19. August ihr Ende. Die sechs Monate alten und während 15 Wochen mit viel Engagement betreuten Hähne werden zur Schlachtung in die Metzgerei Kopp nach Heimisbach überführt. Ihr durchschnittliches Schlachtgewicht beträgt 2 kg. Zum Vergleich: Ein herkömmlich «industriell» erzeugtes Masthähnchen erreicht dasselbe Gewicht bereits nach gut einem Monat!

Der (Lebens-)Kreis schliesst sich. Die nunmehr toten Hähne werden, unter anderem, an der Kochaktion am Samstag, 10. September 2016, mit gebührender Sorgfalt von den Köchinnen und Köchen zubereitet und den Besucherinnen und Besuchern des «erntema(h)l!»-Festes zur Verköstigung angeboten.









## 2016\_06\_11 bis 08\_19 Bericht Gemeinschaftsgarten

Von Juli bis Mitte August wechseln sich Abschnitte mit hohen (30°C) und ungewohnt tiefen Sommertemperaturen (15°C) in kurzfristiger und regelmässiger Folge ab. Die Temperaturabstürze werden zum Teil von sehr intensiven Niederschlägen begleitet. Das hinterlässt auch in unserem Garten Spuren. Die Erde der Gartenbeete wird durch den Wechsel von heftigen Regenfällen und intensiver Sonnenbestrahlung richtiggehend komprimiert und muss mit der Hacke wieder mühsam gelockert werden.

Nichtsdestotrotz übersteht das meiste Gemüse (geringe Ausfallmengen bei Rübli, Weiss- und Rotkabis, Sellerie, Fenchel, Peperoni) das launenhafte Wetter und gedeiht prächtig. Mitte August zeigt sich der Garten von seiner schönsten Seite. Zu unserem Erstaunen sind unsere Kartoffeln von der in diesem Jahr im Schweizer Mittelland heftig grassierenden Krautfäule, die massive Ernteauffälle verursacht, nicht betroffen. Zu diesem Zeitpunkt ist noch unklar, welche Gemüse und Mengen wir am Freitag, 9. September, tatsächlich ernten werden. Laut der Prognose von Dario Principi, unserer Gartenfachperson, und natürlich unter der Voraussetzung weiterhin günstiger Wachstumsbedingungen, könnte der Ertrag der Ernte jedoch einen wesentlichen Anteil zur Kochaktion beitragen. Wir sind gespannt!













## 2016\_09\_07 und 08 Aufbau der Festinstallationen

Anlieferung Kleinzelte und Mietmaterial Kochen (Elektrogeräte und Geschirr), Elektro- und Wasserinstallationen, Aufbau von 50 Marktständen und 12 Kochstationen, Aufbau Bar.







2016\_09\_09  
Ernten

Endlich ist er da – der Erntetag! Gut gelaunt und mit Rüstmesserchen bewehrt macht sich das Gartenteam an die Arbeit. Sämtliche Gemüse und Gewürzkräuter werden gerüstet, gereinigt und nach Sorten getrennt zwischengelagert. Zusammen mit den gespendeten Beiträgen regionaler Produzentinnen und Produzenten wird die Konfektionierung zuhanden der Köchinnen und Köche vorgenommen. Es gilt, die Lebensmittel und Zutaten der Rezeptplanung auf die 24 Kochenden zu verteilen. Die abgefüllten Lebensmittelboxen werden für den folgenden Tag im Kühlwagen gelagert.











2016\_09\_10

## Das «erntema(h)l!»-Fest mit Kochaktion

Nach 18 Monaten Planungs- und Vorbereitungszeit findet das Projekt «erntema(h)l!» mit dem «erntema(h)l!»-Fest seinen Abschluss. Im letzten Akt des Projektes stehen die Köchinnen und Köche im Mittelpunkt des Geschehens. Unter besten Wetterbedingungen – ein wunderschöner Spätsommertag ist dem Fest beschert – werden die bereit gestellten Lebensmittel und Zutaten mit viel Fantasie und Kreativität der Kochenden in variantenreiche Gerichte verwandelt.

An zwölf Kochstationen kochen nach einem speziellen Zeitplan jeweils sechs Köchinnen und Köche abwechslungsweise vier Gänge, wobei die Gänge nicht als Menüabfolgen zu verstehen sind. Vielmehr ist jeder Gang als eigenständiger Beitrag aufzufassen. Von 10 bis 18 Uhr bietet sich den zahlreich erschienenen Besucherinnen und Besuchern des Anlasses die Gelegenheit, von der Vielfalt der Speisen zu kosten. Das Kunstmuseum Solothurn ist während der Kochaktion geöffnet. Im ersten Stock sind ausgewählte Bilder aus der Sammlung zu sehen, die einen Bogen zum Aussehenprojekt schlagen und veranschaulichen, dass die bildende Kunst schon immer gestaltete Natur und den Alltag spiegelte.

Die Kochaktion setzte dem Höhepunkt des Projektes einen stimmungsvollen Schlussakzent auf. Alle Energien, Bestrebungen und Aufwendungen zielten auf diesen einen Tag hin. Das Vorhaben hat einen kollektiven Prozess angestossen, bei dem nun sämtliche Leistungen und Beiträge einer Gemeinschaft dem Gemeinwohl zugutekommen.



























Dario Principi, 19, aus Lüsslingen-Nennigkofen

Aufgabe bei «erntema(h)!!»:  
Fachperson Gemeinschaftsgarten

Mein Gartentipp:  
Ohne Schädlinge keine Nützlinge!

MARIA BREHMER

Kunsthistorikerin, Solothurn

## 7 Fragen an DARIO PRINCIPI

### 1 *Gärtnern: Was bedeutet Dir das?*

Gärtnern bedeutet mir sehr viel. Bereits als Kind hegte und pflegte ich, zuerst alleine und später mit Freunden, einen eigenen Gemüsegarten. Für mich gehört es einfach dazu, einen eigenen Garten zu haben.

### 2 *Warum ist ein Garten besonders in städtischem Gebiet wichtig?*

Ich selbst empfinde es als ein grosses Problem unseres Planeten, dass die meisten Menschen den Bezug zu unserem Essen und zum Erdboden verloren haben. Ein urbaner Garten ist sehr wertvoll, da er die Menschen wieder auf diese essenziellen Dinge aufmerksam macht.

### 3 *Was ist das Besondere am Projekt «erntema(h)l!»?*

Das Besondere am Projekt «erntema(h)l!» ist, dass es eine Gemeinschaft braucht, die den Garten pflegt. Ohne die vielen engagierten Helferinnen und Helfer könnte das Projekt gar nicht stattfinden.

### 4 *Gartenarbeit – Arbeit für die Seele?*

Ich finde schon.

### 5 *Der eigene Garten – ein alter Lebensraum?*

Auf jeden Fall! Früher war jede Familie auf ihren Garten angewiesen und man hat viel Zeit darin verbracht. So wie es aussieht, könnte der eigene Gemüsegarten auch in Zukunft wieder von grosser Bedeutung sein. Darum auch ein neuer Lebensraum.

### 6 *Welche ist die grösste Freude, die Dir der Garten beschert?*

Biodiversität und Ernte.

### 7 *Garten – Ernte – Essen – Kunst: Warum ist «erntema(h)l!» auch ein kreativer, ja gar künstlerischer Prozess?*

Es arbeiten viele Menschen an einem gemeinsamen Werk mit. Es entsteht im Laufe der Zeit ein Kunstwerk, das man in Form der Pflanzen und Früchte schmecken, erleben, fühlen und beobachten kann. Es ist ein lebendiges Kunstwerk, das durch die Menschen, die daran arbeiten, am Leben erhalten wird. Es ist vergänglich, voller Schönheit und es macht Sinn.



Eicke Knauer, 53, Solothurn

Aufgabe bei «erntema(h)!!»:  
im Oktober Beete umstechen, im Sommer giessen, am 10. Sept. Mithilfe am Anlass.

Dein Gartentipp:  
Nicht direkt ein Gartentipp: Macht mit, es geht weiter mit Gemeinschaftsgärten!

Anmerkung der Redaktion: Im Anschluss an das Projekt «erntema(h)!!» sind in Solothurn neue Gemeinschaftsgärten entstanden.

## 7 Fragen an EICKE KNAUER

### 1 *Gärtnern: Was bedeutet Dir das?*

Gärtnern ist schön, erholsam und man sieht am Ende des Tages ein Resultat. Man arbeitet mit der lebendigen Natur, kann sie beobachten und lernt immer wieder Neues kennen. Gärtnern ist eine archaische und gleichzeitig sehr hoch entwickelte Kulturleistung.

### 2 *Warum ist ein Garten besonders in städtischem Gebiet wichtig?*

Damit es auch in einer eher steinernen Umgebung grünt und blüht. Damit die Stadtbevölkerung beobachten kann, wie vor ihrer Haustür das Essen wächst. Oder einfach schöne Blumen.

### 3 *Was ist das Besondere am Projekt «erntema(h)l!»?*

Das Miteinander von drei Elementen: dem künstlerischen Anspruch, dem eigentlichen Gärtnern und der sozialen Plastik, die entstanden ist.

### 4 *Gartenarbeit – Arbeit für die Seele?*

Oh ja.

### 5 *Der eigene Garten – ein alter Lebenstraum?*

Viele Menschen gärtnern leidenschaftlich, viele tun es, um zu überleben, und viele können gar nichts mit dreckigen Händen anfangen.

### 6 *Welche ist die grösste Freude, die Dir der Garten beschert?*

Das Arbeiten, der Anblick, der sich mit den Jahreszeiten wandelt, die Ernte.

### 7 *Garten – Ernte – Essen – Kunst: Warum ist «erntema(h)l!» auch ein kreativer, ja gar künstlerischer Prozess?*

Siehe Antwort zu Frage 3.



Levi Lenge, 24, in Solothurn aufgewachsen; gelernter Hochbauzeichner;  
Aufenthalt in Schweden in einem Jugendprogramm mit sozialer Ausrichtung;  
Weltenbummel; derzeit beruflich tätig als Zeichner / Projektleiter in einem Architekturbüro in Solothurn.

Aufgabe bei «erntema(h)!!»:  
Gartenbetreuung und -koordination, Hähnchenbetreuung, Verantwortlicher Social-Media-Seite.

Dein Gartentipp:  
Ein kleiner Garten lässt sich in jedem Heim auch ganz einfach auf einem Fenstersims ziehen.  
Z.B. mit Salat, Krautstielen oder Tomaten. Zumindest den Nachbarn wird damit bestimmt ein Gesprächsthema geliefert.

## 7 Fragen an LEVI LENGE

### 1 *Gärtnern: Was bedeutet Dir das?*

Gärtnern ist für mich Beziehungsarbeit. Es stärkt meine Beziehung zu unserer Umwelt, fördert die Wertschätzung für unsere Nahrungsmittel und lässt mich letztlich mehr über mich selbst in Erfahrung bringen.

### 2 *Warum ist ein Garten besonders in städtischem Gebiet wichtig?*

Obwohl wir dank der Globalisierung nicht mehr zwingend auf eine lokale Landwirtschaft angewiesen sind, sehe ich urbane Gärten künftig als wertvolles Mittel. Nicht unbedingt um einen Nahrungsmittelbedarf zu decken; vielmehr, um ein gesundes Umweltbewusstsein zu vermitteln und inspirierende Begegnungsräume zu schaffen.

### 3 *Was ist das Besondere am Projekt «erntema(h)l!»?*

Es verbindet die Kunst der Garten- und Esskultur und ist ein soziales Experiment.

### 4 *Gartenarbeit – Arbeit für die Seele?*

Finde ich eine gute Frage. Aus eigener Erfahrung würde ich bestätigen, dass Gartenarbeit durchaus etwas Therapeutisches hat.

### 5 *Der eigene Garten – ein alter Lebenstraum?*

Der Traum ist angesichts meines Alters eventuell noch gar nicht so alt. Dieser hat erst in den letzten Jahren wirklich an Bedeutung gewonnen und sich sehr verändert. In diesem jungen Lebenstraum wird der eigene zum gemeinsamen Garten.

### 6 *Welche ist die grösste Freude, die Dir der Garten beschert?*

Sich Hände und Füße dreckig machen, Gemüse erntefrisch verkosten, Vielfalt, Austausch. Die Vermittlung eines positiv lebendigen Lebensgefühls ist wohl als Antwort am zutreffendsten.

### 7 *Garten – Ernte – Essen – Kunst: Warum ist «erntema(h)l!» auch ein kreativer, ja gar künstlerischer Prozess?*

Unabdingbar für das Projekt sind seine freiwilligen HelferInnen. «erntema(h)l!» offeriert allen Mitwirkenden Spielraum für Eigeninitiative. Somit kann sie/er sich selber einbringen und mitgestalten. In meinen Augen kann erst unter diesen Bedingungen ein kreativer/künstlerischer, in diesem Falle auch kollektiver Prozess entstehen. Eine soziale Skulptur sozusagen.



Adi Meichtry, 50, Solothurn

Aufgabe bei «erntema(h)!!»:

Gartenbepflanzung, Gartenunterhalt, Auf- und Abbau Fest und Barorganisation am «erntema(h)!!»



## 7 Fragen an ADI MEICHTRY

### 1 *Gärtnern: Was bedeutet Dir das?*

Gartenarbeit ist für mich Psychohygiene.

### 2 *Warum ist ein Garten besonders in städtischem Gebiet wichtig?*

Um nicht zu vergessen, wann und woher das Gemüse kommt.

### 3 *Was ist das Besondere am Projekt «erntema(h)l!»?*

Das Zusammenbringen von so vielen Persönlichkeiten, die mit grossem Engagement, grosser Freude und nicht zuletzt unentgeltlich zum Gelingen beigetragen haben.

### 4 *Gartenarbeit – Arbeit für die Seele?*

Auf jeden Fall.

### 5 *Der eigene Garten – ein alter Lebenstraum?*

Früher oft ein notwendiges Übel und heute wieder gefragt, da immer mehr Menschen darauf achten, was sie essen, woher es kommt und wie es produziert wird (Ernährungssouveränität).

### 6 *Welche ist die grösste Freude, die Dir der Garten beschert?*

Die Ernte.

### 7 *Garten – Ernte – Essen – Kunst: Warum ist «erntema(h)l!» auch ein kreativer, ja gar künstlerischer Prozess?*

Durch die Zusammenarbeit in einer solidarischen Gemeinschaft.



Sepp Nussbaumer, 61, aus Lampenberg BL

Aufgabe bei «erntema(h)!!»:  
Aufzucht Hähne

Mein Gartentipp:  
Pflanze das, was du gerne auf dem Teller hast und probiere immer wieder was Neues aus. So wird es nie langweilig!

## 7 Fragen an SEPP NUSSBAUMER

### 1 *Gärtnern: Was bedeutet Dir das?*

Es ist im Frühling jedes Mal eine Freude, wenn ich im Garten das selbst gezogene Gemüse und die Salate wachsen sehe.

### 2 *Warum ist ein Garten besonders in städtischem Gebiet wichtig?*

Ein grosser Teil der Bevölkerung weiss heute nicht mehr, was es braucht, bis man schon nur einen Salat auf dem Teller hat – oder wie man Kartoffeln anpflanzt. Ein städtischer Garten vermittelt dieses Wissen wieder.

### 3 *Was ist das Besondere am Projekt «erntema(h)!!»?*

Dass sich die Menschen Gedanken machen, von wo eigentlich all das Gemüse und das Fleisch kommen, das sie im Laden so selbstverständlich und immer kaufen können.

### 4 *Gartenarbeit – Arbeit für die Seele?*

Kann für die Seele gut sein, ist manchmal auch anstrengend und wenn das Wetter nicht mitmacht, kann es auch frustrierend sein.

### 5 *Der eigene Garten – ein alter Lebenstraum?*

Früher hat mich der Garten nicht wirklich interessiert, wir mussten zu Hause mithelfen. Nach dem Bau meines eigenen Hauses habe ich mir aber einen Gemüsegarten angelegt.

### 6 *Welche ist die grösste Freude, die Dir der Garten beschert?*

Der frische Salat und die Kartoffeln und natürlich auch die verschiedenen Früchte wie Äpfel, Birnen oder auch Kiwis. Die Kartoffel steht bei mir an erster Stelle auf dem Speiseplan. Ich habe pro Woche am liebsten sechsmal Kartoffeln und am siebten Tag Rösti auf dem Teller.

### 7 *Garten – Ernte – Essen – Kunst: Warum ist «erntema(h)!!» auch ein kreativer, ja gar künstlerischer Prozess?*

Zuerst muss gepflanzt werden, dann gepflegt und danach braucht es einen guten kreativen Koch (wie meine Frau Erika), der das ganze künstlerisch kocht und zubereitet.



Marie-Claire Pellerin, 43, Stadt Solothurn

Aufgabe bei «erntema(h)!!»:

Ausstechen, Anpflanzen, Giessen, Hühnerstall-Wochendienst, Ernten, Kochen.

Mein Gartentipp:

Den habe ich von Dario bekommen: Manchmal ist weniger giessen mehr, so muss die Pflanze Wasser in der Erde suchen und bekommt starke Wurzeln.

## 7 Fragen an MARIE-CLAIRE PELLERIN

### 1 *Gärtnern: Was bedeutet Dir das?*

Mit der Natur, mit der Erde, mit dem Wasser, mit der Sonne und mit anderen Menschen verbunden zu sein: Gärtnern bedeutet für mich Leben.

### 2 *Warum ist ein Garten besonders in städtischem Gebiet wichtig?*

Weil es jedem Stadtmenschen guttut, wieder zu entdecken, dass er/sie Teil der Natur ist. Jede/-r kann sich von ihrem Rhythmus und ihrer Schönheit inspirieren lassen, dabei entschleunigen und Teil eines Ganzen sein.

### 3 *Was ist das Besondere am Projekt «erntema(h)l!»?*

Der Künstler Max Bottini. Die grosse Vielfalt des Projektes und die wundervolle Rezeptgrafik. Dass jede und jeder etwas beitragen kann.

### 4 *Gartenarbeit – Arbeit für die Seele?*

Ja, ganz klar!

### 5 *Der eigene Garten – ein alter Lebenstraum?*

Der Gemeinschaftsgarten ist mein Traum, und wenn ein eigener Garten, dann nur wegen der Himbeeren!

### 6 *Welche ist die grösste Freude, die Dir der Garten beschert?*

Die Ernte, wenn jede Pflanze ihre Farbenpracht in Form von Gemüse zeigt und man es in gekochter Form geniessen kann.

### 7 *Garten – Ernte – Essen – Kunst: Warum ist «erntema(h)l!» auch ein kreativer, ja gar künstlerischer Prozess?*

Weil «erntema(h)l!» auf viele verschiedene Menschen gewirkt hat, die teilgenommen haben, ob beim Betrachten des Gartens, Aushelfen, Gärtnern, Kochen oder beim Essen an den grossen Tischen.





Netzwerk Projekt erntema(h)l!

Kunstverein Solothurn

Organisation

Stadt Solothurn

Vereinbarung

Projekt

Werkhof Solothurn  
Gartenparade

Entwurf + Planung  
Hähnchenhaus  
Joël Reinmann  
Zeichner FR Architektur  
4. Lehrjahr

Umsetzung und Bau  
Hähnchenhaus  
Inmanuel  
Aschwendden  
Zimmermann  
3. Lehrjahr

Hähnchenaufzucht

gemein

Aufzuchtteam  
10 Personen

Freiwillige Helfer

Fachperson Aufzucht  
Sepp Nussbaumer

Programm

- **Workshop** → Gartenlust für Schulklassen und Kinderparten
- **Ausstellung** → Ausstellung zum «erntema(h)l!»
- **Podium** → Ein Blick über Tellerrand und Gartenzaun
- **Referate**
  - Gastrosophische und künstlerische Forschung  
Harald Lenke, Hamburg
  - Solidarische Landwirtschaft  
Bethina Dytrich
  - Foodscapes: Kulturlandschaften und ihre U  
Annemarie Bucher
- **Workshops**
  - Mulchen, jäten und Unkraut-Extrakte  
Benedikt Bohren
  - Haltung von ursprünglichem Nutzgeflügel  
Kstuid Spiri & Sepp Nussbaumer

Regio Energie Solothurn  
Elektro- und Wasserinstallationen

Erntema(h)l!

Werkhof Frauenfeld  
Marktstände

24 Personen  
Kochen

Fachperson  
Köchinnen  
Marius Krummel

BAR / Getränke  
Adi Reichtruy

Beiträge zur  
Kochaktion

Müller Reformhaus  
Solothurn

Buechlihof  
Leuzingen

Gesber, Drogerie & Parfümerie  
Solothurn



Fundraising → Kuration Projekt Anna Bürkli  
 Website www.ernkmahl Bruno Bräler  
 Werbung/Graphic Christian Jäger

**Institutionen**

- o Kulturstiftung Kanton Thurgau
- o Kanton Solothurn
- o Kuratorium für Kulturförderung
- o Stadt Solothurn
- o Ernst Gömer Stiftung
- o Regionale Stiftung SolWa
- o Private

**Partner**

- o Kunstmuseum Solothurn
- o Kunst Stalder Architekten, Solothurn
- o Fluri Hok Ab, Bellach
- o Solidaris Stiftung, Abteilung Gärtnerei
- o Hortima, Hausen
- o Bio Forum, Schweiz
- o Züchterverein für ursprüngliches Nutzgeflügel (ZUN)
- o Altes Spital Solothurn
- o Uniterre Schweiz
- o Bio Terra Solothurn
- o Slow Food Aargau/Solothurn
- o Neue Energie Solothurn
- o Gartenjahr 2016, Kampagne
- o Pangas Schweiz
- o Fotra, Grenchen

**Regionale ProduzentInnen**

- o Biohof Rigi, Regula & Niklaus Bolliger Heesigkofen
- o Rosegg Hof, Martin & Ursula Riggensbach
- o Bio-gemüse Teurer & Co, Solothurn
- o Chäsikängenort, Langendorf
- o Vini Al Grappolo Ab, Solothurn
- o Ledermann & Co, Getränke, Deitingen
- o Öufi Bier, Solothurn
- o Parterre Bar, Solothurn

Geschäftsgarten

Garten team  
Gruppen à 7 Personen

Fachperson Garten  
Dario Principi

Mitarbeiter  
Betreiber  
Aufsicht Setzlinge  
Regula Bolliger

Beiträge  
Koordination

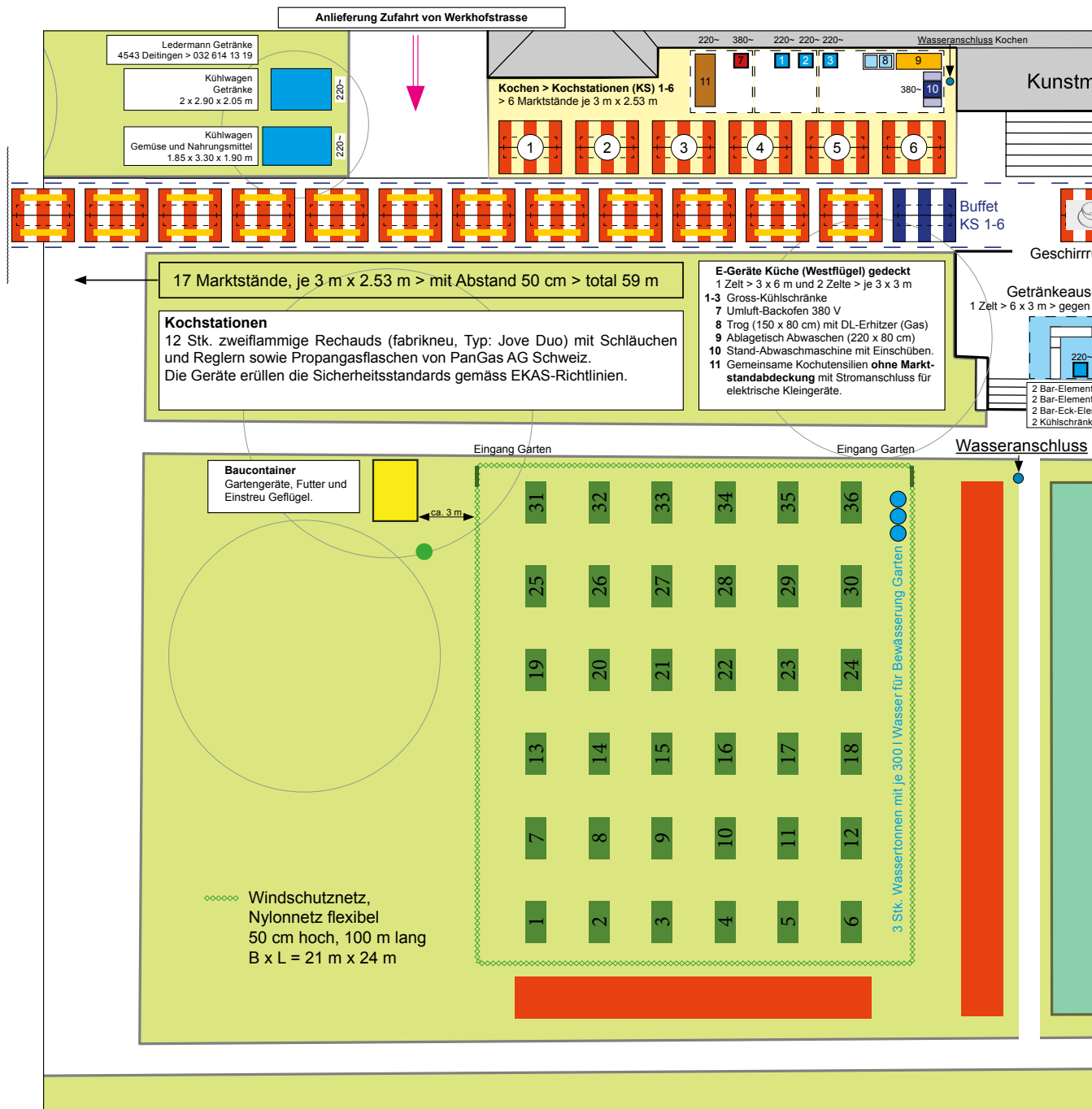
Wochen

Test-Kochaktion 10.9.2016

Freiwillige HelferInnen

Auf- und Abbau Installationen  
ca. 30 Personen

Knecht of Russberg | Fam. Ott, Rühle | Tolkerer Leuz  
 Hofstatt b. Luttern | Oberwil b. Büren | Obergerlafingen



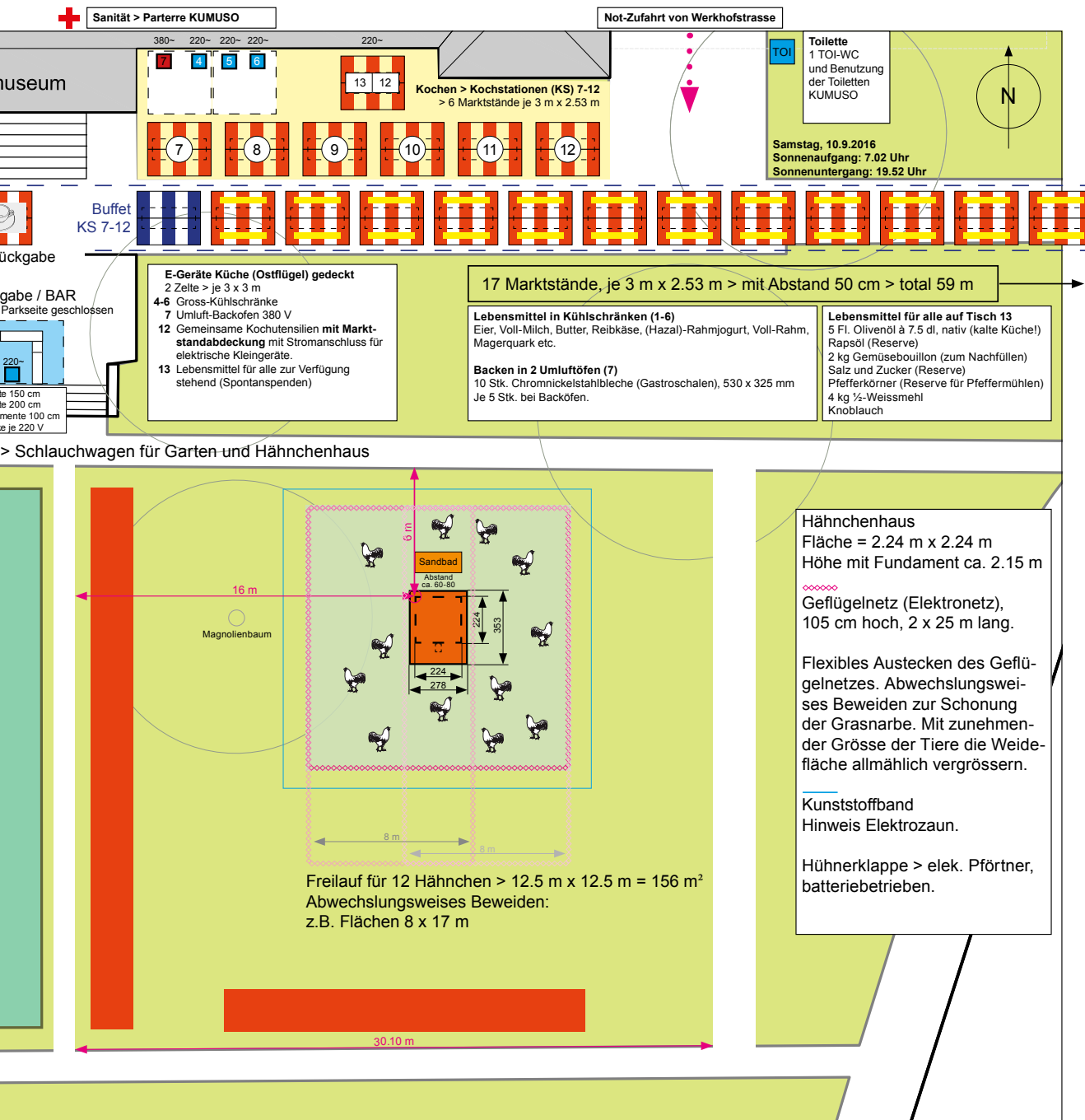
**«erntema(h)l!» · Übersicht Installationen · Kunstmuseum Solothurn und Umgebung**

Max Bottini · 6.8.2016 · Massstab 1:250 · 1 mm = 25 cm

- 0 36 Beete, je 2 m x 1 m (72 m<sup>2</sup>), für Gemüse- und Kräuternbau
- Baucontainer für Gartenwerkzeuge, Futter etc., ca. B x L = 3 x 3 m
- Kompostieranlage > Bioabfälle
- Bereich Kochen > 14 Marktstände (davon 2 für gemeinsame Kochutensilien)
- Bereich Essen > 35 Marktstände (davon 1 für Geschirrrückgabe)
- Sitzbänke 220 cm x 30 cm > an 32 Marktständen > total 64 > Sitzplätze: circa. 220 Pers.
- Getränkeausgaben / BAR > 1 Kleinzelt 6 x 3 m, mit 2 Gross-Kühlschränken
- Rosenbeete

**Anbau Gemüse und Küchenkräuter**

NR	Gemüseart	Bemerkung
1-6	Tomaten	div. Sorten
7-9	Salate	div. Sorten,
10	Weiss-/Rotkabis	
11	Federkohl	
12	Stangenbohnen	
13	Melonen	und Kürbise
14	Fenchel	in 2 Sätzen
15	Zuckermais	
16	Stielmangold	und Schnitt
17	Randen	



**Kräuter für die Kochaktion am 10.09.2016 (Ø Erntezeit > Juli-September)**

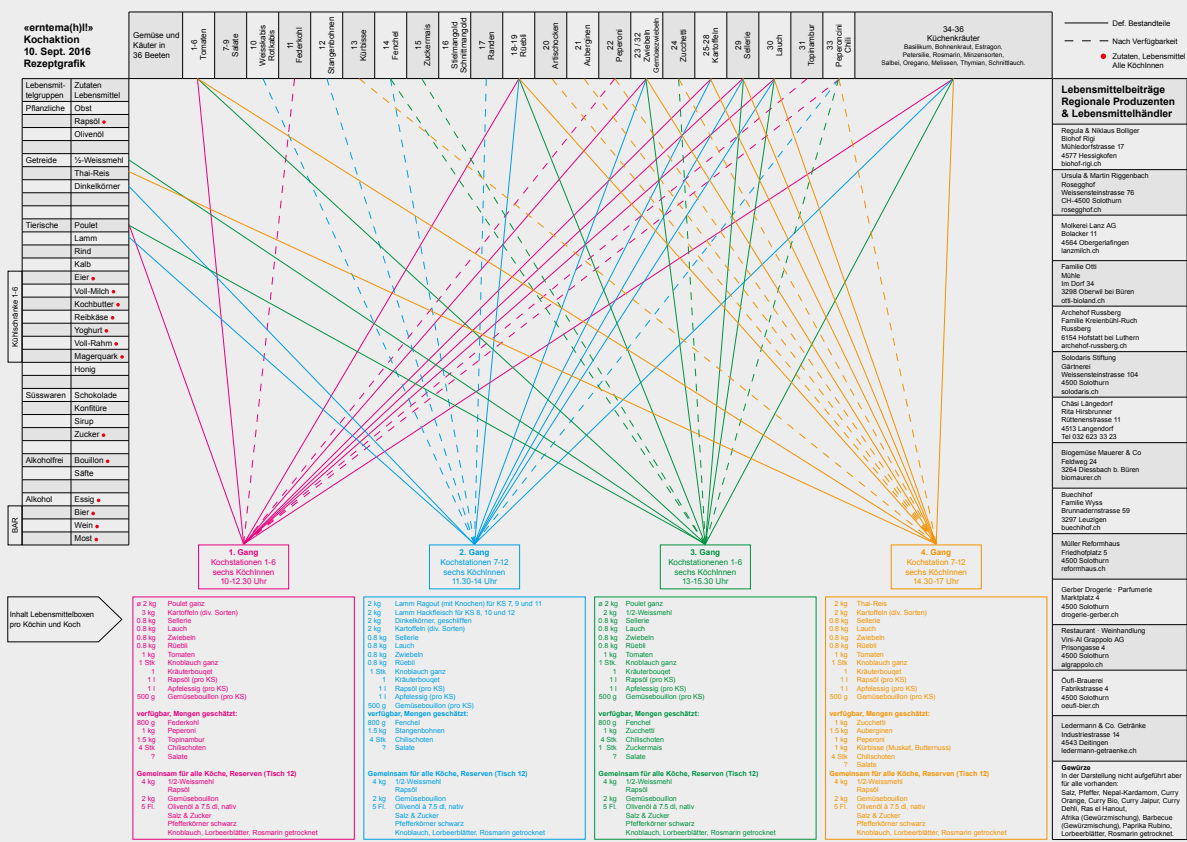
NR	Gemüseart	Bemerkungen	NR	Gemüseart	Bemerkungen
18	Rüebli	div. Sorten	31	Topinambur	
19	Rüebli	div. Sorten	32	Gemüsezwiebeln	
20	Artischocken		33	Peperoncini / Chili	
21	Auberginen		34	Küchenkräuter	Basilikum, Bohnenkraut, Estragon, Petersilie, Rosmarin
22	Peperoni	div. Sorten	35	Küchenkräuter	Minzensorten, Salbei, Oregano, Melissen, Thymian
23	Steckzwiebeln		36	Küchenkräuter	Schnittlauch, Weinraute, Dill, Ringelblume
24	Zucchini				Gemüsesetzlinge: Biohof Rigi, Regula und Niklaus Bolliger-Flury, Hessigkofen.
25-28	Kartoffeln	div. Sorten			Gewürzkräuter: Stiftung Solodaris, Solothurn.
29	Sellerie				
30	Lauch				



## 2015\_07 bis 2016\_09 Planung

Dem Projekt «erntema(h)!!» lag ein Konzept zugrunde, das die Idee und deren Umsetzung skizzenhaft aufzeigte. Wie immer bei solcherart Projekten erfuhr es mit fortschreitender Dauer ständig Anpassungen. Die Balance zwischen Idee und Machbarkeit verlangte es immer wieder neu austariert zu werden. Dabei nahmen die Planung und Organisation – das Zusammenspiel aller Projektinvolvierten – einen zeitlich umfangreichen Aufwand in Anspruch.

Die im Anhang dokumentierten Skizzen, Grafiken und Pläne zeigen «projektinterne» Zusammenhänge auf und geben Einsicht in die komplexe Projektstruktur.



## MAX BOTTINI

1956 geboren in Bürglen TG  
1973–77 PMS Kreuzlingen  
1981–83 Zürcher Hochschule für Kunst  
1988–89 Academia de Bellas Artes, Malerei, Madrid  
1993 Beginn mit Projekten und Aktionen über Lebens- und Nahrungsmittel, Kochen, Kommunikation  
seit 2002 freischaffend  
Lebt und arbeitet in Uesslingen

### Ausstellungen / Projekte und Aktionen (Auswahl ab 2000)

- 2016 «erntema(h)!!» / im Park des Kunstmuseums Solothurn / Oktober 2015 bis September 2016 / ein Aussenprojekt des Kunstvereins Solothurn und Max Bottini > [www.erntemahl.ch](http://www.erntemahl.ch)
- 2015 «ganz nah-rung!» / Installation mit Kochaktion / Stadtgärtnerei Zürich / in Zusammenarbeit mit Grün Stadt Zürich  
«Hochbeetbahn» / Installation / im archäobotanischen Garten des Naturmuseum Thurgau
- 2013 «Labor Küche» / Permanente Installation in den Räumen der Sammlung ARTBON, Arbon.
- 2012 Aktion «Rauch» / Stadtgalerie Bern / Kuratorin: Anna Bürkli  
Aktion «Der Duft nach dem Gelage» / Oxyd-Kunsträume Winterthur / Kurator: Peter Killer  
«Aus dem Tisch! Auf den Tisch!» / Projekt im archäobotanischen Garten des Naturmuseums Thurgau
- 2011 Aktion «Pop-up» / im Lichthof der PH Kreuzlingen  
«Über die Metapher des Wachstums» / Installation «zweimal wachsen» /  
Kunsthaus Baselland in Kooperation mit dem Kunstverein Hannover und dem Frankfurter Kunstverein (G)
- 2010 Intervention «Infusionen» / «Kunst Station Triemli» / Zürich / kuratiert von Karin Frei Bernasconi,  
Sabine Saschel und Barnaby Drabble Ausstellung / Neue Arbeiten / Galerie Adrian Bleisch Arbon
- 2009 «tomARTen» / Ein Projekt zur Evolutionstheorie von Charles Darwin, in Zusammenarbeit mit dem Naturmuseum TG
- 2008 Aktion «Tisch» / Kunstmuseum Olten  
«meals on wheels» / Kochperformances im Stadtraum von Kopenhagen /  
während Kongress «performance studies international» Kopenhagen
- 2007 Aktionen «farbessenkochen» / Gewerbemuseum Winterthur.  
Aktion «fastwurstmaschine» / Kinok St. Gallen
- 2006 «eingesehen» / Ausstellung Kunstverein Singen im Kunstmuseum Singen (G)  
«fö lieb ond seel» / Projektarbeit mit H.R. Fricker / Alpstein Museum
- 2005 «Brot» / Versuch eines künstlerischen Brückenschlages zwischen den Einwohnern von Stúrovo (Slowakei)  
und Esztergom (Ungarn) in Zusammenarbeit mit [bridgeguard.com](http://bridgeguard.com)  
«Des Hasen Tod» / Ausstellung und Aktionen / Shed im Eisenwerk, Frauenfeld
- 2004 «Das Tischgespräch» in Zusammenarbeit mit [dutchartdesk.ch](http://dutchartdesk.ch) / 24. Mai 2004 / World Trade Center / Amsterdam
- 2003 «grenzenlosfeiern» / ein grenzüberschreitendes Projekt in Zusammenarbeit mit dem Kulturdachverband  
Kreuzlingen – Konstanz  
36 Aktionen «Tisch» zur Ausstellung «Food Design» / Gewerbemuseum Winterthur und Kornhausforum Bern
- 2002 Aktion «Rauch» / Städtische Wesssenberggalerie / Kunstverein Konstanz
- 2001 «Malerei? Malerei!» / Kunstmuseum des Kantons Thurgau / Kartause Ittingen / Warth (G)  
«Küche» / Ausstellung / Galerie Schedler / Zürich  
«Tonhühner» / Internationales Kulturfestival «Isladencanta» / Esporles, Mallorca
- 2000 «Eingemachtes» / Ausstellung im Kunstmuseum des Kanton Thurgau / Kartause Ittingen / Warth

Ausführliche Biografie mit Bibliografie: [www.maxbottini.ch](http://www.maxbottini.ch)

BRIGITTE MÜLLER

Präsidentin des Kunstvereins Solothurn, Oktober 2016

## DANKE

Samstag, 10. September 2016, ein strahlender Spätsommertag. Morgens eine angenehme Kühle, nachmittags eine warme, wohltuende Sonne. Die an diesem Tag stattfindende Kochaktion war minutiös geplant: Jede Kochequipe – bestens ausgerüstet mit Kochstation und Werkzeug – schnitzelte, rührte und bereitete das zuvor geerntete Gemüse und das Fleisch der geschlachteten Hähne zu. Um 11 Uhr trafen die ersten Gäste ein und bis 18 Uhr war ein Kommen und Gehen, oft waren die Töpfe schon leer, kaum war das Gericht fertiggekocht. Das Abräumen und der Abwasch wurden laufend und von flinken Händen erledigt. Das Kochen und Essen für die und in der Gemeinschaft stand im Mittelpunkt.

**Die Kochaktion! wurde, wie von Max Bottini erhofft, zum Höhepunkt des Projektes «erntema(h)l!».**

Während zweier Jahre arbeiteten der Kunstverein Solothurn und der Künstler Max Bottini zusammen. In dieser Zeit beteiligten sich mehr als hundert freiwillige Helferinnen und Helfer am Projekt. Es wurden Freundschaften geknüpft, kontroverse Diskussionen geführt, Wissen wurde vermittelt. Der Nutzgarten und der Hähnchenstall verwandelten den Museumspark: Nach und nach entdeckten die Solothurner, dass dort ja schon lange eine Oase in ihrer Stadt schlummert.

Im Namen des Kunstvereins Solothurn danke ich allen freiwilligen Helferinnen und Helfern sowie den vielen Sponsoren, die das Projekt mit Finanzen und Gaben unterstützten. Ich danke Anna Bürkli, Vorstandsmitglied und Kuratorin des Projektes «erntema(h)l!», für ihren über zweijährigen enormen Einsatz. Ebenso meinem Vorgänger Arjuna Adhihetty und allen Vorstandsmitgliedern, die in unterschiedlichen Funktionen zum Gelingen des Projektes beigetragen haben. Und ich danke Max Bottini für sein Durchhalten, die interessante Zusammenarbeit und sein grosses Engagement.

**Das Zustandekommen des Projektes «erntema(h)!!»  
verdanken wir zahlreichen UnterstützerInnen,  
unseren PartnerInnen und den freiwilligen «erntema(h)!!»-HelferInnen.**

**Das Gartenteam:**

Dario Principi (Gartenfachperson), Arjuna Adhihetty, Sabine Aeschbacher, Dominic Allemann, Regine Anderegg, Patricia Bieder, Christof Born, Veronika Christen, Christiane Ern, Nadja Feusi, Priska Fischer, Anna Flück, Lucien Fluri, Romana Gfeller, David Gnägi, Katharina Hochstrasser & Patrick Haller, Gisela Imfeld, Rahel Kissling, Simon Kneubühl, Markus Knuchel, Levi Lenge, Melanie Martin, Adi Meichtry, Mirjam Müller, Fraenzi Neuhaus, Marie-Claire Pellerin, Annelies Peter, Roger Pfeiffer, Franz Schäfer, Alexandra Scholz, Thomas Schwarzenbeck, Miguel Simoes, Muriell Spissu, Gabi Stampfli, Jana Ulmann, Theresa Voigt, Anabel von Schönburg, Susanne Weyeneth.

**Aufzuchtteam der Hähne:**

Sepp Nussbaumer (Fachperson Geflügel), Arjuna Adhihetty, Patricia Bieder, Bruno Breiter, Anna Bürkli, Christian Jaberg, Levi Lenge, Yvonne Lüdi, Marie Claire Pellerin, Nicole Vonlanten

**Köchinnen und Köche:**

Thomas Quenson, Andrea Scartazzini, Christian Ern & Yvik Adler, Peter Riner, Regine Anderegg, Markus Knuchel, Judith Bottini & Dieter Hall, Charles, Barbara & Lisa Landert, Franziska & Karin Schweiss, Fraenzi Neuhaus, Erika Nussbaumer & Frida Gasser, Daniel Kämpf, Priska Fischer, Olivier Ziegler, Marie-Claire Pellerin, Kathrin Winkelhausen, Judith Handschin, Claudius Reichenbach & Konrad Kocher, Christopher Koller, Valentin Magaro & Kornelija Naraks, Verena Fricker & Susanne Erni, Katharina Portmann & Ruth Bodmer, Patrizia Bieder & Alex Rechsteiner, Arjuna Adhihetty & Christopf Vögele

**Weitere Beteiligte:**

Immanuel Aschwanden, Peter Biberstein, Roland Blaser, Benedikt Bohren, Regula Bolliger-Flury, Niklaus Bolliger, Annemarie Bucher, Hans Bühler, Luna Bürkli, Jürg Dreier, Bettina Dytrich, Felix Flury, Til Frentzel, Heidi Frischknecht, Eva Gauch, Bea Hänggi, Matthieu Haudenschild, Miralem Hirtich, Philipp Imboden, Eicke Knauer, Roger Kummer, Yves Lavoyer, Harald Lemke, Andrea Lenggenhager, Gergana Mantschewa, Lars Maurer, Bernadette Meile, Brigitte Müller, Ruedi Peterzelka, Christoph Pfluger, Danielle Pflüger, Joël Reinmann, Patrik Schärer, Peter Schnetz, Astrid Spiri, Mathias Stalder, Regula Straumann, Jürg Thommen, Brigitte Wyss, Ayse Yüzer und das Personal am Guichet des Kunstmuseums Solothurn

**Projektunterstützung | Partner:**

Bioterra Schweiz, Zürich  
Hortima AG, Hausen  
Capa AG, Frauenfeld  
Pan Gas AG, Dagmarsellen  
Kurt Stalder Architekten AG, Solothurn  
Solodaris Stiftung, Solothurn  
Bioforum Schweiz, Meilen  
Züchterverein für ursprüngliches  
Geflügel (ZUN), Neukirch an der Thur  
Altes Spital Solothurn, Solothurn  
Slow Food Convivium, Aargau/Solothurn  
Fluri Holz AG, Bellach  
Hauptner, Dietlikon  
Kunstmuesum Solothurn  
Syndicat Uniterre, Lausanne  
Neue Energie Solothurn  
Fotra GmbH, Grenchen

**Regionale Produzenten:**

Roseghof, Riggienbach Martin & Ursula, Solothurn  
Biohof Rigi, Bolliger-Flury Regula & Niklaus, Hessigkofen  
Familie Otti, Mühle, Oberwil bei Büren  
Molkerei Lanz AG, Obergerlafingen  
Archehof Russberg, Familie Kreienbühl-Ruch,  
Hofstatt b. Luthern  
Pellerin Marie-Claire, Solothurn  
VINI, Restaurant-Weinhandlung, Solothurn  
Müller Reformhaus, Solothurn  
Ledermann & Co Getränke, Deitingen  
Buechihof, Familie Wyss, Leuzingen  
Biogemüse Maurer & Co, Diessbach b. Büren  
Öufi-Brauerei, Solothurn  
Chäsi Längedorf, Hirsbrunner Rita, Langendorf  
Gerber Drogerie-Parfumerie, Solothurn  
Gänterli, Bioladen, Solothurn  
Barterre Bar, Solothurn

**Finanzielle Unterstützung:**

BodmerFischer Rechstanwälte,  
Dr. Felix Fischer, Zürich  
Dünner Cécile, Zürich  
und andere