



KRITIKENSPIEGEL

Cooking Catastrophes

23.1.-26.1.



APOKALYPTISCHES ESSEN

Susanne Gietl am 24.01.2014



© Eva Meyer-Keller

Die Natur verwüstet, der Mensch wütet. Bei „**Cooking Catastrophes**“ im Berliner Hebbel am Ufer werden Naturkatastrophen nachgekocht. Doch nicht die Natur, sondern der Mensch ist das Monster. Und er ist gieriger denn je.

Farbenfrohes Spektakel

Ein Menu wie ein Weltuntergang: Flambiertes Brot serviert mit Aioli und Butter, gesalzene giftgrüne Gurkensuppe mit Speck, weißem Pfeffer und Zuckerschoten, Trockeneis spuckende Vulkane aus Brot, gefüllt mit Paprikaemulsion dazu Topinambur und Süßkartoffeln. Selbst der Mojito ist pechschwarz. Das Fooddesign von Hanna Nilsson and Sofia Østerhus alias „Byggstudio“ könnte apokalyptischer nicht sein.

Elaborierte Katastrophe

Beim Vorläufer „Building after Catastrophes“ betrieb das Performanceduo, bestehend aus Eva Meyer-Keller und Sybille Müller, gemeinsam mit Kindern Katastrophenforschung, bastelte Lawinen, Großbrände und Explosionen mit Hilfe von Streichhölzern, Mehl, Pudding, Zange, Papier und Zuckerstückchen nach. Das „Making of“ lief auf Leinwand. „Cooking Catastrophes“ ist die elaborierte Fortsetzung. Auch kulinarisch gesehen.

Nase gegen Auge

Kartoffelsalat mit Rosenblüten, Spargel und Salat lässt sich prima zum Waldbrand umfunktionieren. Knallblaues Fenchelgelee mit heißer Zitronensauce wirkt auf dem Bildschirm wie langsam schmelzende Eisschollen. Während das Auge das Unglück nur schwer verarbeitet, macht der Geruch hungrig auf mehr. Eine Live-Kamera dokumentiert das schreckliche Geschehen, der Zuschauer sieht die sich anbahnende Katastrophe auf großer Leinwand. Hin und wieder stoppt das Bild. Währenddessen hört man Kommentare aus dem Off.

Umringt von Naturgewalten

„Wenn alle schnell sterben, ist das kein Problem“, das Schlimmste seien Katastrophen, die lange Nachwirkungen haben. Jemand sticht in einen schwarzen Ballon. Über buntes Gemüse ergießt sich schwarze Tinte. Eva Meyer-Keller sinniert über Tschernobyl: „Wo mutieren wir hin?“ „Go!“ Zeit für das nächste Unglück. Weitere Gedanken: Der Mensch lernt nicht mehr, an sich selbst zu denken, denn es gibt etwas Größeres: Die Naturgewalt. Menschen rücken näher zusammen, helfen einander. Doch was passiert mit der Erde? Sybille Müller legt Tarotkarten: „Die Zukunft wird emotional“. Der Zuschauer ist umringt von schrecklichen Bildern. An der Wand hängen Fotos von Flugzeugabstürzen, Schiffsunglücken, Industrieunfällen, Natur- und Umweltkatastrophen. Darunter stehen kurze Erklärungen zum Einzelfall in Schreibmaschinenschrift. Erinnerungen an die „Titanic“, „Lampedusa“, „Fukushima“ und „Eschede“ werden wach. An allen Ecken und Enden brennt und brodeln es. Nacheinander, damit es jeder mitbekommt.

Ungenießbarer Genuss

Auf kleinen Tischchen bereiten die Köche das apokalyptische Essen zu, bei dem so mancher die Nase rümpft. Besonders die salzigen Fischhäppchen setzen einigen Zuschauern zu. „Ah!“ Scheint unangenehm zu riechen. Dann verbreitet sich der fischige Gestank. Das Spektakel geht weiter. Nach insgesamt elf gekochten Katastrophen und salzigen Fischhäppchen darf der Zuschauer selbst ran: „Jetzt haben Sie selbst die Möglichkeit, einzugreifen.“ Anstatt die Natur zur Ruhe kommen zu lassen, wütet der Mensch weiter, labt an der Natur und verdirbt sich selbst (den Magen). Fazit: Ein kulinarisch-philosophisches Ereignis!

Weitere Informationen

Cooking Catastrophes

Konzept & Performance: Eva Meyer-Keller, Sybille Müller, Köche: Kane Do, Regina Rager, Peter Whaley, Kamera: Marika Heidebäck, Design (Menü): Byggstudio, Produktionsleitung: Susanne Beyer

Produktion: Mossutställningar Stockholm. Koproduktion: PACT Zollverein (Essen) und Goethe-Institut Schweden. Gefördert durch: Berliner Kulturverwaltung, Fonden Innovativ Kultur, Kulturrådet (Swedish Arts Council), Stiftelsen framtidens kultur (The Foundation for the Culture of the Future). Mit freundlicher Unterstützung von: Dansens Hus Stockholm.

23. - 26. Januar 2014

Eintritt: 16,50 Euro, ermäßigt 11 Euro

Ort:

[Hebbel am Ufer – HAU 3](#)

Tempelhofer Ufer 10, 10963 Berlin

AUFGETISCHT

TJINA HÜTTL WAR IM NANSEN



TINA STEINER

Wie ein Schokoladeneisberg ins Schmelzen kommt

Kochkatastrophen sehen anders aus. Als Vorspeise haben wir drei Frauen im Nansen Artischocke mit pikanter Tomatenmarmelade und Aioli zum Dippen bestellt. Und kalten Kalbstafelspitz, der fein wie Carpaccio geschnitten und mit grobem Couscous und Minze angerichtet ist. Beides schmeckt so gut, dass wir uns zunächst ganz aufs Essen konzentrieren. Zum Reden über „Cooking Catastrophes“ ist danach noch Zeit; so heißt die Performance, die sich die beiden Künstlerinnen Eva Meyer-Keller und Sybille Müller ausgedacht haben. Dieses Wochenende werden sie sie im Berliner Theater Hebbel am Ufer vor Publikum inszenieren.

Es wird darum gehen, wie man einen Tornado in einer Dashi-Suppe mit Seidentofu und Schalentieren verursacht, einen Vulkanausbruch im gebackenen Brot mit Kürbis auslöst oder einen Schokoladeneisberg durch Glühweinsirup zum Abschmelzen bringt. Jetzt sitzen wir drei aber erst mal still und genießen die Artischocke, die ein Aroma-Feuerwerk ist. Sie wurde mit Orangen, Zitronen und mindestens zehn anderen Gewürzen gekocht, man möchte den Sud aus den Artischocken-Blättern saugen, so gut ist der Geschmack. Bei jedem abgezupften Blatt, das ich esse, entdecke ich eine neue Note. Mal ist es ein Hauch Lorbeer, mal Anis, natürlich Fruchttessig und Salz, das sich mit dem Nussigen der Artischocke verbindet. Die pikanten Dips sind da völlig unnötig, obwohl auch sie gut gemacht sind.

Den hervorragenden Kalbstafelspitz mit seinem zarten Minzaroma haben die Choreografin Sybille Müller und ich für uns allein. Ihre Ko-Autorin Eva Meyer-Keller isst kaum Fleisch – noch seltener, seitdem die beiden für ihre Kochshow Geologen, Umweltforscher und Experten für industrielle Tierzucht interviewt haben. Was die beiden dem Publikum im Hau 3 auftischen, soll nichts Geringeres als eine essbare Vorstellung vom Untergang der Welt sein. Es geht ihnen um die bittersüßen Noten – um Genuss, der ein kritisches Bewusstsein für die Nahrungsmittelproduktion und ihre damit verbundene Umweltzerstörung einschließt.

Dafür haben sie drei Köche engagiert, die live jene Küchenkatastrophen auslösen, die am Ende vom Publikum aufgegessen werden. Einer der Köche hat bis vor Kurzem im Nansen gearbeitet, darum sind wir in diesem Restaurant verabredet, das mir sehr gut gefällt. Denn man merkt, dass hier Kreativität gefördert wird. Meine Entenbrust mit Rotwein-Graupen, Lauch und Rote-Bete-Chutney hat viele Überraschungsmomente. Jedes einzelne Element auf dem Teller steht für einen eigenen Geschmack, die zartrosa Entenbrust wurde mit etwas Thymian gewürzt, und ihr Saft ist zusammen mit Rotwein in die Graupen geflossen. Im gedünsteten Lauch schmecke ich Sherry, und in der Roten Bete klassisch etwas Kümmel, dann aber noch scharfen Ingwer.

Ähnlich begeistert sind die beiden Frauen von ihrer vegetarischen Wahl: einmal eine Wirsingroulade mit Weizenfüllung, Aubergine und Mandelsoße, eine gewagte Zusammenstellung, die funktioniert, einmal würzige Kartoffelküchlein, serviert mit im Ofen glasierem Hokkaidokürbis und Kapern-Zwiebel-Soße.

Am Nachmittag waren die zwei mit ihren Köchen einkaufen. Drei Seiten umfasst die Liste für die Show, darauf ebenfalls Ungewöhnliches: etwa riesige Mengen an Kristallzucker, der für den glatten Karamellberg geschmolzen wird, von dem ein Schoko-Erdrutsch abgehen soll. Und sie brauchen Massen von Lakritzbonbons, aus denen mithilfe von Agar-Agar der Teer für das Straßennetz angerührt wird – das nur wenig später von einem gewaltigen Erdbeben auf der Tischplatte zerstört werden wird.

Zum Glück gibt es im Nansen aber nur schöne Überraschungen.

Essen. Nicht nur im TV und Radio wird dieser Tage eifrig gebrutzelt und gebrodelt. Auch die Darstellende Kunst setzt jetzt auf die Zuschauerquote der Kochshows.



Was die Performerinnen Eva Meyer-Keller und Sybille Müller zubereiten lassen, kommt wirklich katastrophal daher. Waldbränd als Amuse-Gueule, Lawinen als Vorspeise, Bohrinselexplosion an Ölteppich als Hauptgang und zum Abschluss noch ein leckerer Flugzeugabsturz: „Cooking Catastrophes“ ist eine Performance-Kochshow, bei der drei Profiköche ihre Menüs zu Katastrophen zusammenstellen und anschließend zerstören. An das kollektive Bildgedächtnis appelliert eine Live-Kamera, die das Geschehen dokumentiert. Die Katastrophen-Kochshow ist nach „Building after Catastrophes“ bereits das zweite gemeinsame Projekt der Künstlerinnen, mit dem sie dem Postkatastrophen-Syndrom der Gesellschaft entgegenwirken wollen.

Autor: td

Cooking Catastrophes PACT Zollverein, Essen, (0201) 8122200; 17.+18.2., 20 Uhr; 11/6 € VVK, 13/8 € AK

Tags: [Cooking Catastrophes](#) | [Performance Kochshow](#) | [Essen](#) | [HEINZ-Magazin](#)

- [Kontakt](#)

© [HEINZ Verlag GmbH](#)