

Michael Günzburger kocht nicht per se, sondern er setzt das Essen als Material für seine Druckkunst ein. Zuweilen wird bei seinen Projekten trotzdem gekocht und gegessen. Kunst und Küche sind beim Zürcher ein Nebeneinander, das sich befruchtet und aus einer gemeinsamen Schnittmenge unterschiedliche Outputs generiert. **Seraina Peer**



KUNST UND KOCHEN: Ein Trend im Fokus

Michael Günzburger: Ein fruchtbares Nebeneinander

Michael Günzburger plant für dieses Jahr zwei Projekte: für die Froh Ussicht auf dem Hof Blum im zürcherischen Samstagern und für das Museum Engiadinais in St. Moritz, wie er mir bei meinem Atelierbesuch gleich vorneweg erzählt. Die zweiteilige Ausstellung im Engadin steht im Dialog mit Günzburgers Forschungsprojekt *Druckend denken* an der ZHdK und soll Diskursräume durch Kunst eröffnen. Zum einen werden Alltagsgegenstände aus der Sammlung des volkskundlichen Museums mit ihren Gebrauchsspuren zur Druckvorlage. Zum anderen wird untersucht, welche Werte durch das Drucken transportiert werden können.

Wie wir Kunst und Kochen mit seiner künstlerischen Praxis zusammenbringen wollen, fragt mich Günzburger. Nun ja, so abwegig ist es nicht – denken wir zum Beispiel an seine Tierdrucke, eine seiner bekanntesten Serien, die 2011 startete und 2017 mit dem Druck eines Eisbären endete. Sie führte unter anderem zur Zusammenarbeit mit der Köchin Sandra Knecht, die auf einem Untersetzer mit Fasanendruck von Günzburger einen zubereiteten Fasanen servierte. Oder an die Monotypie eines Cocktails, der von Barista Dirk Hany gemixt, bei Thomi Wolfensberger gedruckt und von der Edition VFO 2021 verlegt wurde. Nachkochen können Kunstbulletin-Leser:innen das Rezept für Pasta mit Safran und Scampi der venezianischen Köchin Orseola Barozzi, das von Günzburger auf Büttenpapier festgehalten wurde.

Das Material teilen

Günzburger betont, wie wichtig es ihm ist, dass jede:r bei seiner eigenen Disziplin bleibt, Künstler:innen bei der Kunst und Köch:innen beim Kochen – um im folgenden Satz sogleich die Wichtigkeit einer Schnittmenge zu betonen. Das Teilen des gleichen Materials sei ein zentraler Moment. Danach entscheide sich, ob beispielsweise ein Gewürz eine Speise verfeinert oder zum Pigment eines Drucks wird.

Exemplarisch für diese Herangehensweise sei hier das Projekt mit dem Hof Blum genannt, das an der Grenze von Kunst, Kulinarik und Agrikultur angesiedelt ist. Der Hof Blum, ein biologischer Landwirtschaftsbetrieb, ist seit fast zwanzig Jahren ein kongenialer Partner der zeitgenössischen Kunst. Die Gruppenausstellung *Erde/n*, kuratiert von Sabine Rusterholz-Petko und Carole Kambli, nimmt den Boden als Ausgangspunkt und diskutiert das «Fruchtbarmachen» als verändernde Kraft sowohl in der Kunst als auch in der Landwirtschaft. Sie ist Teil der mehrjährigen Ausstellungsreihe *Expanded Fields*, welche die

vielfältigen Bedeutungen von Erde – etwa als Lebensgrundlage, Baumaterial, spirituelle Kraft, Symbol für Heimat oder Fremdheit – erforscht sowie Potenziale der Transformation und mögliche Ideen planetarischer Ausweitungen auslotet.

Ein gemeinsames Vokabular

Für das Projekt arbeitet Günzburger periodisch auf dem Hof Blum, wobei er die Geräte, Materialien und Techniken der Landwirtschaft für seine Zeichnungen und Drucke nutzt oder «spiegelt», wie er sagt: pflügen, streuen, pressen, pflücken. Er hält die Spuren der agrarischen Bearbeitung der Erde auf dem Papier fest; so kann ein Holzstück mit den Einprägungen eines darübergefahrenen Pflugs als Druckplatte genutzt werden. Als «dialogische Praxis» beschreibt Günzburger seine künstlerische Herangehensweise und betont das gemeinsame Vokabular von Kunstproduktion und Agrikultur.

Die Komponente des Kochens setzt in diesem Kontext die Naturköchin Rebecca Clopath für ihn um. Was auf dem Hof Blum wächst, verarbeitet, kocht und serviert sie während drei Tagen im September; zeitgleich fertigt Günzburger mit dem gleichen Ausgangsmaterial Drucke an. Den sowohl ess- als auch druckbaren Gerichten liegt ein performativer Charakter zugrunde. Den Aspekt des gemeinsamen Vokabulars, das Teilen von Materialien und Techniken, untermalt Günzburger mit einer Anekdote: «Rebecca hatte sofort die Assoziation einer Pastapresse, als ich ihr von meiner künstlerischen Praxis erzählte. Da wusste ich, dass es passt.»

Kunst und Kochen, ebenso wie Kunst und Wissenschaft, sollen sich gemäss Günzburger auf Augenhöhe begegnen, im Nebeneinander, das sich gegenseitig befruchtet. Seinen gesellschaftlichen Beitrag als Künstler sähe er darin, mit und durch die Kunst poetische Räume zu schaffen, fasst Michael Günzburger zusammen, bevor ich das Atelier verlasse.



Pasta mit Safran und Scampi

Rezept von Orseola Barozzi, Venedig, aufgezeichnet von Michael Günzburger

Zutaten für 2 Personen

frische, lange, auf einer Tiefdruckpresse gemachte Eierpasta
1 Prise Safranfäden
1 Handvoll frische Scampi (geschält und geputzt)
Olivenöl oder Butter
Knoblauch und Peperoncini, fein gehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
frische flache Petersilie, fein gehackt

Gehe nach Venedig und kaufe am Morgen Scampi auf dem Rialto-Fischmarkt. Zurück in der Küche: Übergiesse den Safran mit etwas heissem Wasser und lasse ihn 10-15 Minuten ziehen. Bringe gut gesalzenes Wasser zum Kochen. Brate die Scampi im Olivenöl bei mittlerer Hitze leicht goldbraun an und stelle sie beiseite. Brate in derselben Pfanne Knoblauch und Peperoncini bei tiefer Temperatur kurz an – bis es duftet. Lösche den Bratensatz mit dem Weisswein, den du trinkst, ab und koche ihn ein. Giesse den Safran samt seinem Wasser dazu und köchle alles kurz.

Gib die Pasta ins Wasser, koche sie al dente und giesse sie ab. Behalte eine Tasse vom Pastawasser zurück. Rühre das Pastawasser in die Sauce ein und lasse sie kurz weiterköcheln. Hebe die Pasta und die Scampi unter die Sauce und schmecke sie ab. Gib alles auf den Teller, bestreue es mit Petersilie und serviere es heiss.