

## Lecker, Pinguine

Sterne, Herzchen, Blumen, haben Sie die altbackenen Keksausstecher satt? Die Siegener Designer von „Konstantin Slawinski“ kreierte aus dem Tangram, dem alten chinesischen Legespiel mit den sieben kubistischen Formen, einen Stylo-Ausstecher. Er verlockt dazu, mit dem Süßen zu rätseln, zu spielen, dem Gast mit Katzen, Männchen, Schiffen, Pinguinen aus Keksen zu imponieren. Mal was anderes! Für circa 10 Euro, unter konstantin.slawinski.com **Bigna Fink**



Foto: Bigna Fink

## Drei-Satz-Reportage

Die schwere Tür geht langsam auf, und ein Mann, sein Smartphone fixierend, betritt den Innenhof, auf dem Halbstarke rangeln. Plötzlich rennt der größte von ihnen los, direkt auf den Mann zu, er fuchelt mit erhobenen Händen in der Luft herum. „Ey!“, ruft er, „bitte die Tür aufhalten, ich muss da rein.“ **Vincent Buß**



RADIKALE WEINE VON RAINER SCHÄFER

Im Herbst, wenn die Weine vergären, da müsse er beinahe beim Wein schlafen, sagt Helmut Dolde. So intensiv ist die Betreuung. Das machen nicht viele Winzer. Doldes Weingut ist eine umgebaute Garage, er konnte nie groß in Technologie investieren. „Ich muss meine Fantasie anstrengen und mit der Natur arbeiten.“ Seine Weine vergären nicht, wie üblich, kontrolliert bei gesteuerter Temperatur. Er kühlt die Fässer mit nassen Decken und bei offenem Fenster. „Ich muss mehr nach meinen Weinen schauen als andere

Winzer. Aber dadurch entsteht auch eine besondere Nähe zu ihnen“, sagt der ehemalige Gymnasiallehrer für Biologie und Chemie aus Linsenhofen am Rand der Schwäbischen Alb. Doldes Weinberge stehen auf Verwitterungsböden aus braunem und weißem Jurakalk. Solche Böden

sind in Deutschland eine Rarität, im Burgund wachsen darauf berühmte Weine. Mit bis zu 530 Höhenmetern zählen sie zu den höchstgelegenen Weinbergen Deutschlands. Die „Bergweine“, wie Dolde sie nennt, sind besonders: Man riecht und schmeckt die klirrende Frische der Höhenlage, die animierende Säure, den würzigen Ausdruck der Kalkböden. Dolde, Jahrgang 1952, ist ganz der schwäbische Tüftler, er lotet präzise die Möglichkeiten dieses extremen Weinbaus aus, mit einem tiefen Verständnis der natürlichen Bedingungen. Besonders gut versteht sich Dolde auf Silvaner und Spätburgunder. Den hat Dolde im 500-Liter-Fass aus schwäbischer Eiche ausgebaut, die aus dem Rottenburger Stadtwald stammt. Er bietet großzügig Kirsche und Cassis an und ein raffiniertes Spiel von markanten Gerbstoffen, präzise definierter Säure und sehniger Kraft. Es ist ein puristischer, bergkühler Charmeur, der in Blindproben mit hochpreisigen Burgundern konkurrieren kann.

■ **Linsenhöfer Spätburgunder Schwäbische Eiche 2013**, Weingut Dolde, 12 Euro, Bezug über [www.DoldeWein.de](http://www.DoldeWein.de)

**RITUALE** Das Abendbrot kennt keine Hierarchien. Jeder isst das, was er mag, und keiner steht einsam in der Küche. Die demokratische Mahlzeit schlechthin, finden zwei Alltagsforscher

# „Der ganze Tag kommt auf den Tisch“

INTERVIEW JÖRN KABISCH

taz.am wochenende: **Frau Günther, Herr Wagner, wie wird man Abendbrotforscher?**

**Inge Günther:** Das liegt eigentlich auf der Hand, wenn man sich mit Alltagskultur und Kochen beschäftigt wie wir. Aber begonnen haben wir, als wir 2009 nach Gravenhorst zu einem Projekt eingeladen wurden, das sich mit partizipativer Kunst beschäftigte. **Und welche Forschung stellen Sie an?**

**Jörg Wagner:** Wir begreifen das als Feldforschung: Das heißt, wir gehen vor Ort und treffen Menschen, die Abendbrotkultur pflegen oder auch nur Erinnerungen daran haben. Es geht darum, ins Gespräch zu kommen. Wir laden ein oder werden eingeladen, am privaten Abendbrotstisch Platz zu nehmen.

**Nehmen Sie den Begriff dabei wörtlich? Abendbrot sagt man ja nicht überall in Deutschland.**

**Inge Günther:** Manchmal heißt es Nachtmahl, in der Schweiz auch „Café Complet“. Gemeint ist aber damit das Bild des traditionellen Abendbrots. Also die kalte Mahlzeit, die mit Brot verbunden ist. Doch wenn der Gastgeber warm isst, dann ist das für uns auch Abendbrot. Es ist einfach ein Bild, um ins Gespräch zu kommen, über das Leben in seiner Verfasstheit, Fragen nach: Wie arbeitet man? Wie isst man? Wie sieht das Essen zwischen Arbeit und Freizeit aus? Das hat sich natürlich geändert. Um diese Änderungen geht es uns.

**Jörg Wagner:** Was gemeint ist, wird im Übrigen überall verstanden, auch wenn die Mahlzeit anders benannt wird.

**Auch wenn das Abendbrot gar nicht mehr so alltäglich ist?**

**Inge Günther:** Es geht um Erinnerungen. Die hat eigentlich jeder. Und wir stellen fest, dass Essensrituale in bestimmten

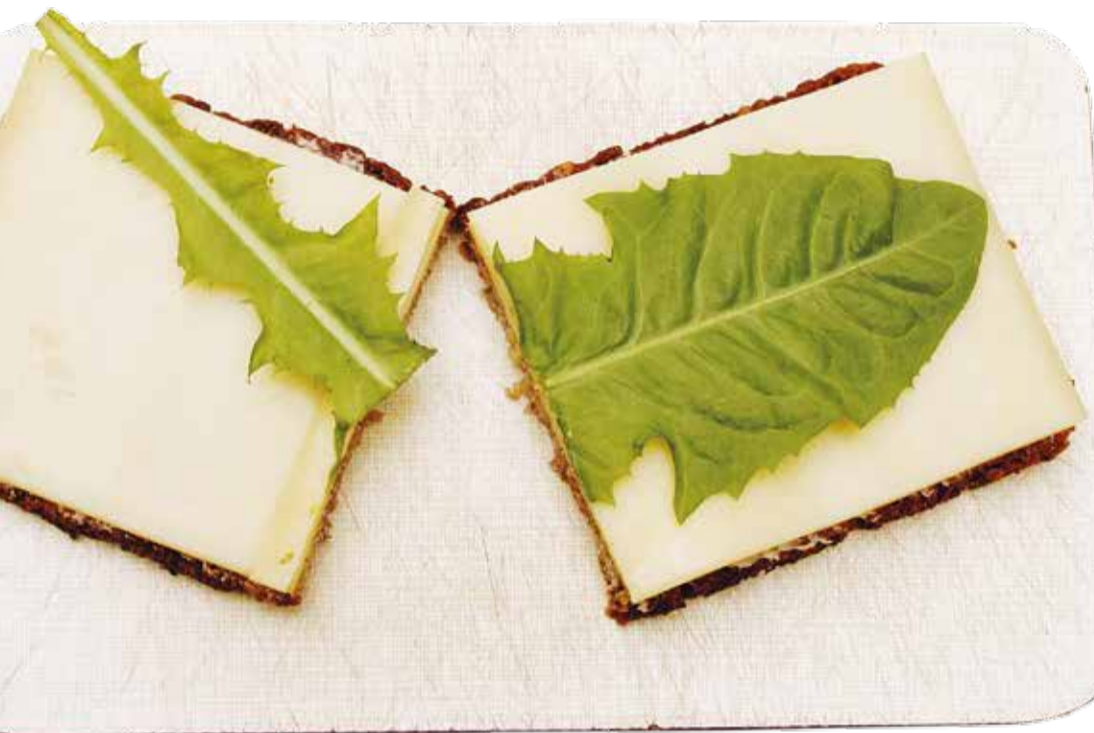


Foto: A. Schoenrock/plainpicture

Lebenssituationen auftauchen, aber auch wieder verschwinden können. Studierende etwa setzen sich selten zu einer bestimmten Zeit an den Tisch, aber wenn Kinder da sind, kann sich das wieder ändern.

**Was ist denn das Besondere am Abendbrot?**

**Jörg Wagner:** Es ist eine Scharniermahlzeit zwischen Arbeitsalltag und Freizeit. Man trifft sich, und das Ende ist offen. Beim Frühstück ist man immer auf dem Sprung, mittags meist unterwegs. Im Verhältnis dazu hat das Abendessen eine spezielle Qualität, die es für unsere Arbeit interessant macht.

**Inge Günther:** Das Abendbrot ist die demokratische Mahlzeit schlechthin. Weil nicht einer in die Küche verbannt wird und kochen muss. Sondern die Zutaten stehen auf dem Tisch, und jeder bereitet sich sein Essen selbst zu. Für uns ist das auch als Künstler spannend. Denn es entstehen beim Abendbrot unterschiedliche Collagen. Und weil oft zum Beispiel auch Reste mit auf den Tisch kommen, ist das viel kreativer als man denkt.

**Jörg Wagner:** Man hat eine große Gestaltungshoheit über seinen Teller. Es ist keine Essens-

zubereitung, die von Kompetenz bestimmt ist. Jeder baut sich zusammen, was er mag. Da kommen auch Kinder zum Zug. Und weil es keine bestimmte Menüfolge gibt, isst man recht entspannt so vor sich hin. Das ist eine ziemliche gute Voraussetzung, damit der ganze Tag auf den Tisch kommt. Und hier wird es für uns als Alltagsforscher interessant.

**Wie ist denn diese Art der Mahlzeit entstanden?**

**Jörg Wagner:** Natürlich ist da die brotbasierte Kultur in Deutschland wichtig. Das ist anders als in Frankreich oder Italien, wo man schon lange abends warm isst. Sicher hängt die Entstehung mit Arbeits- und Lebensbedingungen zusammen, die sich inzwischen auch wieder ändern. In Deutschland wurde lange mittags in der Kantine gegessen, abends reichte kalte Küche. Aber warum das so ist, und warum es die Unterschiede zu anderen Ländern gibt? Bisher ist uns dazu keine soziologische Forschung begegnet. Wir können da als künstlerische Forscher nur Vermutungen anstellen.

**Was ist am Ende das Ziel? Sie haben von partizipativer Kunst gesprochen. Aber handelt es**

**sich auch um partizipative Forschung?**

**Inge Günther:** Das kann man so sagen. Es braucht manchmal nur kleine Störungen, um über den eigenen Alltag nachzudenken. Sie entstehen, wenn wir uns mit an den Tisch setzen. Und dann kommt das Gespräch auf bestimmte Teller, bestimmte Geschmäcker oder die Wurstsorten. Und natürlich dokumentieren wir am Ende auch, wenn uns bestimmte Zitate signifikant erscheinen.

**Jörg Wagner:** Wir führen inzwischen auch Abendbrotkongresse durch. Da kommen Menschen zusammen, die sich sonst kaum begegnen würden. Und die über das Thema eine gemeinsame Gesprächsbasis finden. Das ist für beide Seiten sehr spannend und führt auch zu gemeinsamen Erkenntnissen über Alltagsrituale.

**Gibt es ein Beispiel?**

**Jörg Wagner:** Nehmen wir das Endstück. Es ist das Teil, dass man unbedingt haben will, wenn das Brot frisch ist, aber niemand, wenn das Brot alt ist. Wir können diese Beobachtung objektivieren.

**Dann können Sie auch sagen, ob das Abendbrot noch leben-**

**dig ist. Für mich persönlich ist es eher die Ausnahme als die Regel.**

**Inge Günther:** Es hat seine dominante Rolle verloren. Das Abendbrot ist eine Mahlzeit von vielen geworden. Das liegt ganz einfach daran, dass die Arbeits- und Lebenswirklichkeiten sehr viel diverser geworden sind. Aber bei Älteren und in Familien mit Kindern ist es doch noch die Regel. Und wir stellen fest, es gibt auch wieder eine Rückbesinnung, vor allem in den städtischen Milieus, überall dort, wo über neue Bäckereien jetzt wieder Brotkultur entwickelt wird.

**Dann müssen wir keine Angst davor haben, dass das Abendbrot ausstirbt?**

**Inge Günther:** Das glauben wir nicht. Dafür ist das Konzept, gemeinsam am Tisch die Mahlzeit zuzubereiten und zu essen, zu bestechend. Und die Bilder, die Menschen vom Abendbrot in den Köpfen haben, sind sehr lebendig.

■ **Die Essecke:** Jörn Kabisch befragt auf dieser Seite jeden Monat Praktiker des Kochens. Außerdem im Wechsel: Philipp Maußhardt schreibt über seinen offenen Sonntagstisch, Sarah Wiener komponiert aus einer Zutat drei Gerichte, und unsere Korrespondentinnen erzählen, was man in ihren Ländern auf der Straße isst.

### Die Forscher

■ **Inge Günther, 47, und Jörg Wagner, 46, lehren gemeinsam als Gastprofessoren Kunst an der Universität Gießen.**



Foto: Rossi/Christoforos



Sie haben in der Stadt auch das Gießkannmuseum gegründet

ANZEIGE

**Migration und Soziale Arbeit**

Jetzt Heft 4 bestellen! 14,- €

**Sprache**

- Spracherwerb im Einwanderungskontext
- Sprachliche Integration von Jugendlichen
- Migrationsbedingte Mehrsprachigkeit

Telefon: 08191/9700622  
[www.juventa.de](http://www.juventa.de) **BELTZ JUVENTA**

**SCHÖNER MÜLL** Nach einem Umzug fehlten unserer Autorin Lampen und Wohnaccessoires. Dosen ersetzen sie

## Sie verliebte sich in Dosen

**M**ango-Shake, Mango-Eis, Mango-Suppe. Wochenlang pürierte Mango. Auf dem Teller, in Becher. Süß und klebrig. Es war keine neue Essgewohnheit, die ich im Sommer angenommen hatte. Es war auch kein Exotismus. Diät sowieso nicht. Dieser Mangouberfluss kam einfach aus Dosen, aus dem Asialaden von nebenan.

Es waren genau die Dosen, in genau der passenden Größe, die ich für meine Küchenlampe gesucht hatte. Denn ich wollte vier Lichtquellen über dem Tisch installieren, die mit vier punktuellen

Lichtkegeln vier Tischgästen ihren jeweiligen Essensplatz beleuchten.

Ich war gerade umgezogen und hatte noch keinen Herd. Lebensmittel wie Mangos, die nicht gekocht werden müssen, passten eben gut. Weiße Bohnen oder Tomatensoße hätte ich auch nehmen können, auf dem Campingkocher erwärmt, aber es war doch Sommer und meine Geschmacksnerven verlangten nach Frischem. Also verzehrte ich Mangos.

Ich wollte schon immer Lampen aus Dosen machen. Upcycling ist mir kein Fremdwort,



Stillleben in der Küche Foto: taz

„Upcycling ist mir kein Fremdwort“

aber ich weiß nicht, woher die Idee mit den Dosen kam. Andy Warhol machte aus Dosen Geld, ich Lampen.

Später widmete ich mich Erdnüssen, Erbsen, Mais – manchmal auch Harissa oder Hummus – und allem, was man in Dosen finden kann. Ich entdeckte, dass sich damit Blumentöpfe, Stifteköcher oder Aschenbecher für meine neue Wohnung zaubern ließen.

Kaufte ich diese Produkte, weil ich sie essen wollte oder weil ich die Dosen schön und praktisch fand? Ich konnte es nicht mehr sagen. Bei den Do-

sen mit aufgedruckter Produktbeschreibung ging es mir oft um das Design. Bei denen, die eine Papierbanderole hatten, mochte ich die Prozedur, diese zu entfernen – mit lauwarmen Wasser und Geduld.

Mittlerweile ist das Regal unter dem Waschbecken voller Dosen. Freunde loben meine Lampen nicht mehr, bringen aber ihren Dosenmüll gern vorbei. Pürierte Mangos besorge ich mir ab und zu auch noch. Vielleicht aus reiner Nostalgie, denn so hat es alles in jenem Umzugsommer begonnen.

LUCIANA FERRANDO