Zeitschrift: Schweizer Kunst = Art suisse = Arte svizzera = Swiss art
Herausgeber: Visarte Schweiz
Band: - (1986)
Heft: 1

Rubrik: Ins Bild geschrieben

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

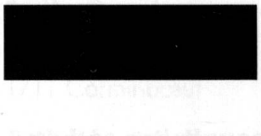
Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ins Bild geschrieben

Ins Bild

Gfundes Frässe



Bald ist es vollbracht, die totale Schnellimbissversorgung. Schon gibt es sie beinahe alle dreihundert Meter. «Fast-Food», was ungefähr soviel heissen könnte, wie «Fast ein Essen ... », eine amerikanische Erfindung wie die POP-Art und noch viel schöner. Genau diese fantasielose Herausforderung scheint unsere pfiffigen Galeristen auf eine superneue Masche gelüpft zu haben. Landauf- und -ab lassen sie ihre Künstlerspezies zur Kochkelle greifen und nach dem Motto in den Kochtöpfen rühren: lieber die Sau im Topf in der Küche ablassen, als auf der Leinwand im Atelier. Und all das bei den Wilden etc. (k)ein Wunder?

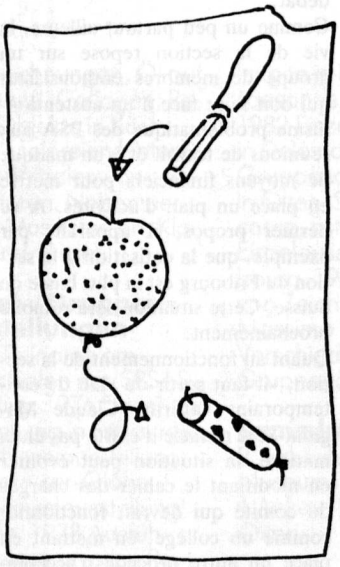
Nein, gar nicht. Sagt doch der Jurist Dr. Bünzli mit Stolz: «Ich kann mir nicht einmal Wasser kochen für einen Schnellkaffee, wenn meine Sekretärin in den Ferien ist.» Mit Verlaub. Anders der Künstler. Artig bindet er sich Oma's Schürzchen um und giert nach Superlativen. Am besten derjenige, der den siamesischen Ochs per Flammenwerfer zur verbrannten Schleckerei zu verwandeln weiss. Frau Obergstopft wird es ihm hoch verdanken.

Und drum sei's halt.

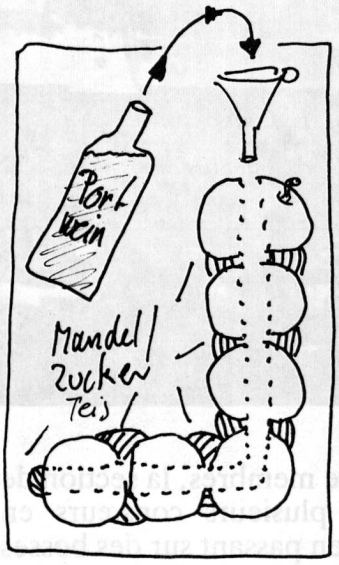
Die echte und ehrliche Aufgabe ist es hier, zu informieren über den neusten Stand der Dinge. Wenn also schon eine neue Welle über uns Künstler hereinbricht, dann wollen wir nicht versäumen, unser Wissen um ein weiteres MAHL zu bereichern. Sollen es nicht die vorgegaukelten Höhepunkte künstlerischen Saus- und Braus-Suppendative sein, müssen wir im Küchenlatein pfannenfest sein und rührsicher an Vergiftungskünsten vorbeikochen können.

Aber gell: der Reihe nach. Erstens ist das Kochen für Gäste gar nicht schwer. die Nahrhaftigkeit der Speisen darf natürlich unter keinen Umständen durch überkünstelte Zubereitung gemindert werden. **Merke:** animalisches und vegetarisches darf nie durch zu langes im Wasser liegen ausgelaugt werden. Ebenso wichtig scheint es, frische Ware zu bevorzugen – auch wenn A. Warhol der Campell-Tomatos-Büchse zu Weltruhm verholfen hat. Und von nicht ganz unwichtiger Seite ist zu vernehmen, dass Gäste den (beklatschten) Künstler gerne im Auge haben und sich an seinen bon mots laben. Was also nichts anderes bedeutet, als kühn sich etwas einfallen zu lassen, das origineller ist als vor vieler Gäste Augen zu flambieren (und der Schnaps brennt und brennt nicht – das ist es nämlich, das Flambieren: 1 Portion Spaghetti mit Calvados kräftig überschütten und mutig dann das Ganze in Brand stekken... sind die Spaghetti vorher noch mit roter Lebensmittelfarbe eingefärbt worden, so wäre hier einem Anfänger ein ganz bescheidener Anfang, glaub ich, sicher).

Nun ja, rufen jetzt die Fortgeschrittenen, die Anfänger sind abserviert, aber wir hier? Kochen ist, das stimmt, eine höchst kreative Angelegenheit. Das nicht nur, weil man mit jedwelchem Schnaps in und um das Gericht den Geruch sehr zum Wohle des Geschmackes verändern kann. Das führt bisweilen bei Vegetariebesessenen zu besessenen Diskussionen. Ist nun ein Schrumpföpfel im Schlafrock gesünder oder besser als ein Öpfelstrumpf, gefüllt mit Portwein? Diese Strümpfe werden übrigens so zubereitet:



Man kaufe: 6 schrumpelige Boskope, 1 Liter guten weissen portugiesischen Portwein, 1 Pfund gestossenen Zucker, 1 Pfund Mandeln, Rosenwasser und 2 Eier. (Den Sud mit Kandiszucker und Zimtstengel kann man getrost vergessen) Wir nehmen die Öpfel und stechen das Bütschgi (Kerngehäuse) süferli aus. Inzwischen sind die Mandeln blanchiert worden im heissen Wasser, so dass die braune Haut, die den Kern schützend umgiebt, abgezogen werden



kann. Die nun weissen Mandelkernen werden allerfeinst gemahlen und mit dem fein gestossenen Zukker, dem Rosenwasser, sowie zwei Eiweiss in einer Kasserolle sehr gut, bei kleiner Hitze, vermengt. Dieses Prozedere solange emsig durchführen, bis sich der geschmeidige Teig leichtestens vom Pfannenboden löst. Dieser Teig ist nun unser Zement, um die ausgestochenen Äpfel gelegte Würmer, geben denselben Halt für unseren Strumpf, den wir gebaut haben. Beim Bauen haben wir immer darauf geachtet, dass Apfelloch auf Apfelloch zu kleben kommt. Denn nun kommt der einsame Höhepunkt. Wir prüfen die Dichtungen, indem wir mit dem weissen Portwein auffüllen und kleistern jede undichte Stelle mit unserem vorzüglichen Kit sofort zu.

Das von Fortgeschrittenen erforderliche Gebahren bei dieser Aktion kann, neben dem ursächlichen Genuss, natürlich das Rituelle dieser Strumpfhandlung ins Unerträgliche steigern, so dass beim späteren Genuss, **(gut drei Wochen, also eine Ausstellungdauer lang, sollte der Apfelstrumpf in seiner unberührten Pracht sein Bouquet bei mässiger Temperatur entwickeln dürfen, alsdann kann zugeschlagen werden)** dieser vorzüglichen Speise die Süssigkeit derselben für die Aktionsteilnehmer wie eine Erlösung wirkt und das Strumpfhappening so zum unauslöschlichen Erlebnis werden wird.

Vorsichtige Recherchen lassen die Vermutungen stärken, dass die oben abgebildete «Frau mit Kimono» von Frank Buchser identisch ist mit der vom Maler sooft besungenen und hochgelobten Erfinderin des «Lederstrumpfes» – dem hier wiedergegebenen vorzüglichen Öpfelschmaus.

Jedwelche Ähnlichkeit mit unserer ebensooft besungenen und hochverdienten Zentralsekretärin Esther Brunner-Buchser, die, wie sie mir am Telefon versichern konnte, den Morgenrock einem Kimono vorziehe, wäre also nicht ganz zufällig. Wer Frank Buchser war, soll nicht länger eine Quizfrage bleiben. In der nächsten Schweizer Kunst wird dieser Mann, jener nämlich, der 1864 aus der Schweizerischen Künstlergesellschaft, die 1806 in Zofingen gegründet wurde, mit **Schlagring und Revolver** jene klaren Verhältnisse schuf, die mit nicht geringerem als Gopf Keller Grundstein zur «Gesellschaft schweizerischer Maler und Bildhauer» wurden.