

source: <https://doi.org/10.24451/arbora.21332> | downloaded: 28.4.2024

DOI: 10.53788/MIAL0106

Remember Remember Remember

Der vorliegende Beitrag basiert auf der multisensorischen und partizipativen Installation *Remember Remember*, die im Rahmen des vom SNF finanzierten Forschungsprojekts *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*, das am Institut Praktiken und Theorien der Künste an der Hochschule der Künste Bern angesiedelt war, im Berner Kunstraum Dreiviertel vom 25. bis 27. Februar 2022 realisiert wurde.

Im Vorfeld führten wir mit acht Frauen verschiedenen Alters und unterschiedlicher Herkunft Gespräche über Familienrezepte für Kuchen. Ausgehend von diesen Rezepten erzählten uns die ausgewählten Frauen ihre Lebensgeschichten. Dabei zeigte sich, dass mit Familienrezepten stets das Nachdenken über Vergänglichkeit und Tradierung verbunden ist. Ausgehend von der Erfahrung dieser Gespräche wurden Sterben, Verlust und Erinnerung zu wichtigen Aspekten der künstlerischen Auseinandersetzung. Für die Installation verdichteten wir die Transkriptionen der Gespräche zu Texten, welche, von einer Schauspielerin gesprochen und aufgezeichnet, als Tonspur im Raum erlebbar wurden. Ein ausgemustertes Bettlaken des Universitätsspitals Basel, golden bestickt mit dem Motiv eines

Trauerkranzes, deckte den inmitten des Raumes stehenden, von Hockern umgebenen Tisch. Die Kuchen darauf waren von den Gesprächspartnerinnen nach den besprochenen Familienrezepten selbst gebacken worden. Die Besuchenden durften sich davon bedienen. War ein Kuchen aufgegessen, brachte eine von uns Künstlerinnen einen weiteren Kuchen. Der Kunstraum Dreiviertel ist nur wenige Quadratmeter gross und von einer belebten und befahrenen Strasse aus durch ein Schaufenster voll einsehbar.

Die im Beitrag verwendeten Textfragmente stammen von der Dokumentationsmethode des multiperspektivischen Zeugenberichts über die künstlerische Arbeit *Remember Remember*, von der in der Installation abgespielten Tonspur, von den Transkripten der geführten Gespräche mit den acht Frauen über ihre Familienrezepte und von Interviews mit folgenden Fachexpert*innen: Andreas Wilhelm, Parfümeur; Mark Drenhaus, Mitbegründer des Vereins Forum Sensorik und Ella de Groot, ehemalige reformierte Pfarrerin. Der Beitrag besteht aus zwei Teilen: Im ersten Teil werden Erzählungen aus der Tonspur dem dazugehörigen Kuchen gegenübergestellt, im zweiten Teil kommen jeweils nach Kuchen und Erzählung geordnet, Zitate aus dem multiperspektivischen Zeugenbericht und Auszüge von Interviews mit Fachexpert*innen dazu. Die verschiedenen Textfragmente und Fotografien verbinden sich zu einem neuen Konglomerat, bestehend aus multiplen Erinnerungen an die Arbeit *Remember Remember* und deren Resonanz. Dieses verändert und verdichtet sich fortlaufend weiter. Die Rezeption des Beitrags, die individuelle Reaktion darauf, das potenzielle Auslösen von Assoziationen und das Hervorrufen von persönlichen Erfahrungen führen zu sich stetig ändernden und subjektiven Erzählräumen.

Fotos Fabio Blaser,
Chris Richter (S. 119)



Tonspur zu *Remember
Remember, 2022* von
Celia & Nathalie Sidler
[https://on.soundcloud.
com/NhBYB](https://on.soundcloud.com/NhBYB)



Multiperspektivische
Zeugenberichte
<https://doi.org/10/gsb56z>

K.O. in ihrer Wohnung am Esstisch in Kerns, Dez. 2021

Ich bin Bäckerstochter, auch mein Grossvater war schon Bäcker. Als Kind war ich oft in der Backstube – am Schnausen. Jeweils am Samstag ging ich mit auf die Runde. Wie früher der Milchwagen brachte mein Vater Brot und Kuchen. Mein Vater hatte eine Mehlallergie, er konnte den Betrieb nicht übernehmen, darum arbeitete mein Grossvater, bis er achtzig Jahre alt war. Mein Vater bekam Asthma und hatte Probleme mit dem Herzen. Er ging kaputt am Betrieb. Aber wie hast du's früher gemacht? So lief es eben, er hatte keine Wahl – im Familienbetrieb musste mitgearbeitet werden.



A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Die Farbe der Äpfel ist wie ein Ton, ein gelber, runder Ton. Ich nehme einen visuellen Klang wahr. Das Gelb ist ein gedachtes Gelb. Assoziativ. Es ist einfach da. Durch meine Synästhesie verbinde ich die Sinne. Zum Beispiel eine Geschmackswahrnehmung mit einer Farbe, einen Geschmack mit einem Klang oder einen Klang mit einem visuellen Eindruck. Auch Gefühle, Assoziationen oder eine Erinnerung können Farben oder Klänge sein. Wenn ich esse, habe ich zu gewissen Geschmäckern Assoziationen. Dann erscheint eine Farbe, manchmal Blau, manchmal Gelb. Wenn etwas fertiggekocht ist, die Apfelwähe zum Beispiel gebacken ist und ich sie dann anschau, beginnt sie zu tönen.



M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Meine Mama buk sehr oft *strawberry pie*. Wenn sie buk, erzählte sie immer, dass ihre Mutter jeweils sieben oder acht *pies* auf einmal buk, weil jeden Sonntag die ganze Verwandtschaft auf Besuch gekommen sei und die *pies* alle an einem einzigen Tag gegessen wurden. Sie erzählte mir von dieser Erschöpfung, was es bedeutete, den ganzen Tag zu backen und dass dann alles innerhalb von Sekunden gegessen war – und dies wiederholte sich jede Woche!

Wenn meine Mama *pie* buk, betrieb sie selbst auch *mass production*. Sie hat die *pies* eingefroren und wir assen sie dann über das Jahr verteilt. Ihre Haltung dabei war: «Wir machen es selbst, wir machen mehr und wir frieren es ein.» Und: «Wir überleben.» Meine Eltern haben entschieden, fast in Autarkie zu leben und einen unabhängigen Lebensstil zu führen. Das Gemüse ernteten wir im Garten und froren es für den Winter ein. Wir hatten ein paar Tiere und lebten abgelegen im Wald.



E.d.G. im alten Pfarrhaus der reformierten Kirche in Muri, Dez. 2021

Es ist ein Familienband, das mit Erinnerungen versehen ist. Es ist anders als ein Gegenstand, den man weitergibt. Zum Beispiel dieser Teller. Der Teller gehörte einmal meiner Grossmutter. Ja, was kann ich mit diesem Teller? Aber so ein Rezept, ich muss es erarbeiten, um es so hinzubekommen, wie ich es in Erinnerung habe. Riecht das jetzt genau so, wie es damals roch? Dieser Prozess des Machens, über den Duft aus dem Ofen bis zu dem Moment, diesen Kuchen auf dem Tisch zu schneiden und miteinander zu essen. Am Sonntagabend diese *appelkaart*. Das hat ab und zu etwas wie ein Ritual. Wie wir ihn zu uns nehmen und wie er wieder vergeht. Wir können ihn ja nicht konservieren, als Gegenstand, der auseinanderfällt, der gegessen wird und weg ist. Das Konservieren liegt in der Erfahrung und nicht im Gegenstand.



K.H. in ihrem Haus am Esstisch in Deitingen, Sept. 2021

Ich war zwölf Jahre alt, als mein Vater gestorben ist – Selbstmord. Es war Februar. Warum genau, weiss niemand. Er ertrug das Leben nicht. Er war erst fünfundvierzig. Damals durften Menschen, die Selbstmord begingen, nicht auf dem Friedhof beerdigt werden. Bei Papa machten sie eine Ausnahme.

Ich kam von der Schule nach Hause. Der Wohnzimmertisch stand draussen vor dem Haus und die Versegarnitur vor dem Fenster, das fand ich merkwürdig. Und in der Küche haben alle geweint. Ich kam als Letzte nach Hause. Und *'s Grossmutter* rührte Omeletteteig und ich, ich wusste nicht, was los war. Ich ging wieder hinaus und verschloss die Türe hinter mir. Draussen schneite es.



N.N. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Damals, nachdem uns mitgeteilt wurde, dass die Therapien eingestellt würden und es nun darum ginge, seine Schmerzen zu lindern, sagte er mir, dass er müde sei, dass er keine Kraft mehr habe, dass er dem Druck, den die Tumore auf ihn ausüben würden, nicht länger standhalten mag.

Er bat mich, eine ganz bestimmte Schale gefüllt mit Äpfeln ins Krankenhaus zu bringen. Er wollte sie auf dem Tischchen inmitten des Spitalzimmers platziert haben. In Sichtweite. Er selbst ass keine Äpfel mehr. Überhaupt ass er nur noch ganz wenig. Immer, wenn ich oder unsere Kinder auf Besuch waren, assen wir einen. Es tat gut, dass während seiner letzten Tage auf der Bettenstation des sterilen und anonymen Spitals diese Schale mit Äpfeln stand.



I.S.-F. in ihrer Wohnung am Esstisch in Sachseln, Juni 2021

Die Gelassenheit, das lehrt dich das Leben. Sie kommt mit dem Alter. Und auch ein gewisses Gottvertrauen. Es kommt so, wie es kommen muss. Es ist einfach so. Als junger Mensch bist du ungeduldig. Nun bin ich für Vieles nicht mehr verantwortlich. Für meine Kinder bin ich nicht mehr verantwortlich. Auch für meine Enkelkinder bin ich nicht verantwortlich. Und für meine Urenkelkinder noch viel weniger. Aber ich möchte immer, dass es allen gut geht und ich möchte wissen, was läuft. Ich möchte wissen, wie es meinen Nachkommen geht. Ich bin froh, wenn alle ihren Platz im Leben finden.



M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Heute beim Backen der *tarte au citron meringuée* – etwa 20 Jahre später – bemerkte ich, dass dieser Kuchen sehr viel mit Stolz zu tun hat. Mir wurde bewusst, dass mein Papa diesen Kuchen brauchte, um sich besser zu fühlen. Um zu sehen, dass er es gut macht. Es war nicht nur ein Geschenk an uns – er buk für sich. Er brauchte die Komplimente. Mein Papa war verantwortlich fürs Kochen und Backen, wenn Leute auf Besuch kamen. Er genoss diese Aufmerksamkeit. Er bekam dann die *glory*.



S.S.-O. in der Wohnung ihrer Tochter am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Mein Vater erlebte seine *formative years* in Jamaica, während der Grossen Depression. Es herrschte grosse Not, extreme Armut, und die Sklaverei war sehr brutal. Das merkte man meinem Vater an, er war traumatisiert. Er trug ein Generationstrauma mit sich, das er erbte und selbst erlebte. Er schrie uns immer wieder an und trieb uns herum. Gleichzeitig spürten wir, dass er uns nicht nur liebhatte, sondern wirklich brauchte. Aber er konnte es einfach nicht zeigen. Er wusste nicht, wie.

Ein Beispiel ist Weihnachten. «Weihnachten ist ein *Seich!* Und überhaupt so ein Blödsinn!» Wir haben trotzdem Weihnachten gefeiert. Immer gegen den Willen meines Vaters, der dann widerwillig doch dabei war. An meinem letzten Weihnachten zu Hause in Kanada machte ich *christmas pudding* und mein Vater fand es wieder einmal einen *Seich*. Er fand ihn ekelhaft. Nach dem Essen blieb einiges davon übrig, was ich einfrohr. Und ab und zu, wenn ich Lust hatte, öffnete ich den Tiefkühler, schnitt ein Stückchen ab und ass es. Dann einmal, es war Februar, ging ich zum Tiefkühler, um wieder ein Stückchen zu naschen und es war einfach nichts mehr da. Was heisst, der, der ihn eigentlich gar nicht mochte, ass alles auf. Das war so typisch für meinen Vater. Er starb 2019.



Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Mein erster Impuls war, meine Jacke ausziehen, weil es sich falsch anfühlte, in dieser dicken Daunenjacke an einem Tisch mit Apfelkuchen zu sitzen. Das Setting lädt ein zu essen, und darauf reagierte ich, indem ich meine Jacke auszog. Ich nahm ein Stück Kuchen und ass ihn mit den Fingern. Am Schluss klebten Krümel an meinen Fingern und eigentlich hätte ich sie gerne noch aufgepickt. Aber ich spürte einen inneren Widerstand, vielleicht verursacht durch die Pandemie: «Man schleckt nichts ab und sicher nicht die eigenen Finger». Eigentlich ist das etwas, was ich als sehr lustvoll empfinde: von Hand Kuchen zu essen und am Schluss noch mit dem Finger ein bisschen Sahne in den Mund zu stecken. Das gehört für mich zum Erlebnis Kuchenessen. Aber ich wischte meine Hände an den Hosen ab, was irgendwie auch nicht passte. Essen ist etwas Intimes.

Kuratorin, MPZB, Feb. 2022

In der Mitte des Raumes steht ein Tisch, er ist bedeckt mit einem Bettlaken, eine Stimme ist zu hören. Auf dem Tisch steht ein schon fast aufgegessener dunkelbrauner Kuchen, nur noch die runde Mitte und ein letztes kleines Stück sind übrig. Ringsherum auf dem Tischtuch liegen sehr viele Krümel. Zuerst fragte ich mich, wie alt der Kuchen wohl sei und ob er schon ewig da stehe oder ob erst kürzlich von ihm gegessen wurde.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Greifen die zu oder nicht? Wie reagieren die Leute auf das Setting? Es ist irgendwie ein Spiel, eine aktive Konstellation, die sich ständig wandelt und weiterentwickelt. Wie reagiert jemand? Wer steht auf und wer nicht? Wer liest das Saalblatt und wer nicht?



K.O. in ihrer Wohnung am Esstisch in Kerns, Dez. 2021

In der Schweiz bin ich seit April 1964. Das ist eine Weile her.

Im Sommer 63 war ich mit verschiedenen Pflanzern in Deutschland, den Niederlanden, in Frankreich und in der Schweiz. Als wir in die Schweiz kamen, wusste ich, wenn ich in einem anderen Land arbeiten möchte, dann hier. Ich hatte das Gefühl: «Das ist das Paradies, es ist alles sauber.» Das war 1963 und ein dreiviertel Jahr später arbeitete ich in der Schweiz. Ich wollte ein Jahr bleiben, mittlerweile sind es siebenundvierzig.

Ich lernte einen Mann kennen und wir haben geheiratet. Und ja, irgendwann kam die Scheidung. Ich habe zwei Adoptivtöchter. Nach der Scheidung war ich alleine mit ihnen und begann im Altersheim zu arbeiten. Ich musste ja irgendwie Geld verdienen. Und zurückgehen – das war für uns keine Option. Ich fühlte mich wohl hier. Ich bin Schweizerin. Ich fühle mich nicht mehr als Norwegerin.

Die *bløtkake* gibt es seit Urzeiten. Von den Bauern gab es immer Rahm und Eier, und Früchte und Mehl hatten die meisten auch. Es war eigentlich ein Armen-Dessert. Heute ist es eine Festtagstorte, denn, wenn du sie isst, sind oft deine Grosseltern, Tanten und Onkeln mit dabei. Das ist dieses Zusammenkommen. Das mag ich sehr.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Ich begann zuzuhören und bemerkte, dass es sich um Geschichten von Kuchenrezepten handelt. Es war immer dieselbe Stimme, die verschiedene Geschichten von verschiedenen Menschen erzählte. Von Kuchen oder Rezepten, die in ihren Familien gebacken werden. Es wurde aber noch über viel mehr gesprochen: über Familienbiografien, eigene Biografien und Beziehungen.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Das Narrativ des Kuchens als Element, das alle Geschichten und Erzählstränge verbindet, sowohl Rezept als auch Ritual, das Weitergeben von Erinnerung, das Kleben von Erinnerungen an einem Objekt oder die Idee *Kuchen und Worte*.





A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

«So. Jetz mache mer die. Das hed mini Mueter ou scho gmacht. Lue, das hed mier scho mini Muetter e so, genau e so zeigt.» Das war immer der Anfangsatz, wenn wir die Apfelwähe machten, wie sie schon meine Grossmutter machte. Und wir haben sie immer genauso gemacht. Immer denselben Ablauf und mit den Äpfeln immer dasselbe Muster. Das hat etwas Meditatives: Wie man die Äpfel so nebeneinander, Stück für Stück, auf den Teig legt.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Und von diesen Momenten, in denen die Erzählstimme von Kindheitserinnerungen spricht, die dann bei mir eigene Erinnerungen hervorriefen, gab es unglaublich viele. Ein solcher war die Geschichte der Apfelwähe. In unserem Garten stand ein riesiger Apfelbaum, der alle zwei Jahre reichhaltig Früchte trug. Von September bis Januar, ungefähr so lange halten die Äpfel draussen, stand fast wöchentlich ein Apfelkuchen auf dem Tisch.

Restauratorin, MPZB, Feb. 2022

Die Apfelwähe mit diesen gelben Äpfeln. Ich habe auch eine ähnliche Erinnerung an meine Grossmutter. Ich wohnte fünfzehn Jahre in Wien und bekam auch meine Kinder dort. Vorher lebte ich in Deutschland. Ich sprach immer Schweizerdeutsch mit meinen Kindern und buk auch ihnen Apfelwähe. Eine Apfelwähe ist für mich etwas Urschweizerisches, das mich an meine Wurzeln und an meine Grossmutter erinnert.

A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Der Geruch dieser Wähe ist wie ein Stück Daheim. Es ist aber auch eine sehr haptische Erinnerung, vor allem die gemahlene Haselnüsse, wie sie auf dem Teig verteilt werden. Das liebte ich als Kind. Es ist ein haptisches Gefühl, das ich mit diesem Rezept verbinde.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Weil wir eigene Apfelbäume hatten, hatte ich schon immer einen Bezug zu den verschiedenen Apfelsorten. Äpfel schmecken unterschiedlich und sehen unterschiedlich aus. Diese Unterschiede zu kennen, hat mit der Wertschätzung für etwas ganz Einfaches wie einen Apfel zu tun. In unseren Breitengraden ist es die einzige Frucht, die verfü- und haltbar ist. Als Lagerapfel oder als Apfelmus durch die Tradition, Äpfel einzukochen. Viele haben das Bewusstsein für dieses Wissen verloren, weil im Supermarkt immer alles verfügbar ist. Ich finde es wichtig, die verschiedenen Sorten zu kennen. Auch deswegen, weil sie Erinnerungen triggern wie beispielsweise die Tradition, einen Apfelbaum zur Geburt zu schenken und diesen dann an der Taufe zu setzen.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Als ich eintrat, hörte ich, wie erzählt wurde, wie Nüsse geröstet und über den Kuchen gestreut werden. Ich roch und sah förmlich, wie die Nüsse in der Pfanne ausgebreitet werden, wie sie sich erhitzen und zu duften beginnen.

K.H. in ihrem Haus in Deitingen, Sept. 2021

Meine Mutter hatte so ein Anstellherdchen, das sie einfeuern musste und nur benutzte, wenn sie wusch. Wenn sie es einfeuerte, immer freitags, buk sie Fruchtkuchen, Wähe. Sie musste sehr aufs Geld schauen. Wenn es ein Gewitter gab oder Hagel, ging sie unter einen Kirschbaum, las die heruntergefallenen Kirschen auf und machte damit Fruchtkuchen. Sie machte aus allem etwas.



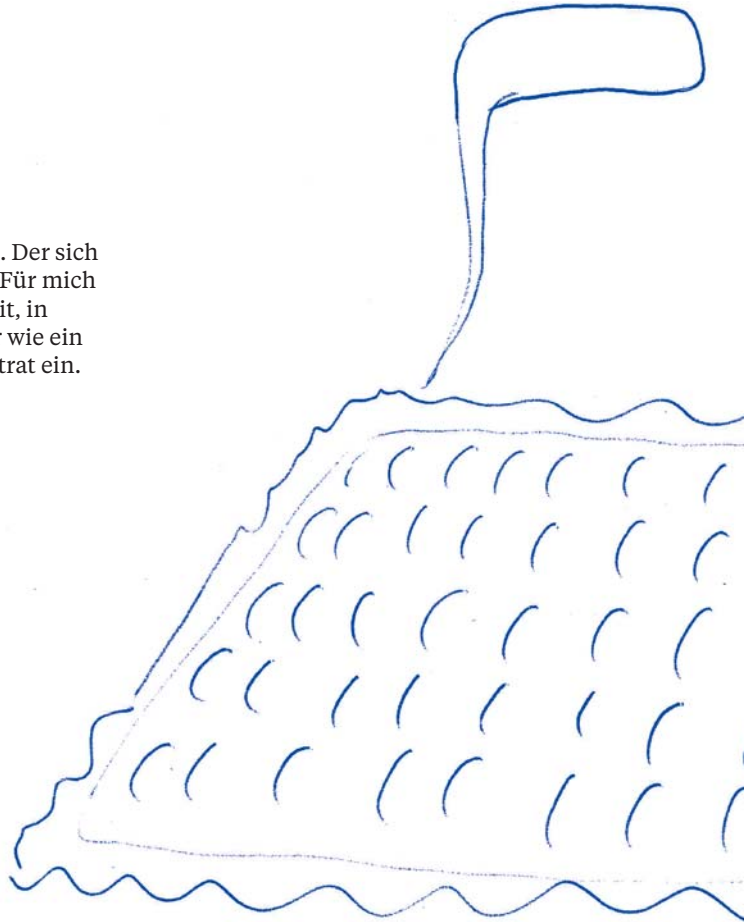
A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Durch meine Synästhesie verbinde ich die Sinne. Bei den meisten Leuten sind die einzelnen Sinneswahrnehmungen separiert. Bei Menschen mit Synästhesie besteht eine Verbindung der Sinneswahrnehmungen, zum Beispiel einer Geschmackswahrnehmung mit einer Farbe oder eines Geschmacks mit einem Ton oder eines Tons mit einem visuellen Eindruck. Bei mir tönt alles Visuelle, und Töne können innere visuelle Bilder sein, oft abstrakt und farbig, sehr assoziativ. Kennst du den Film *Fantasia* von Walt Disney? An einer Stelle hörst du Musik und siehst dazu abstrakte Formen tanzen. So ist es ein bisschen. Meine Wahrnehmung nimmt, verglichen mit einer Kamera, raw und nicht jpeg auf. Sie ist roh und unkomprimiert.

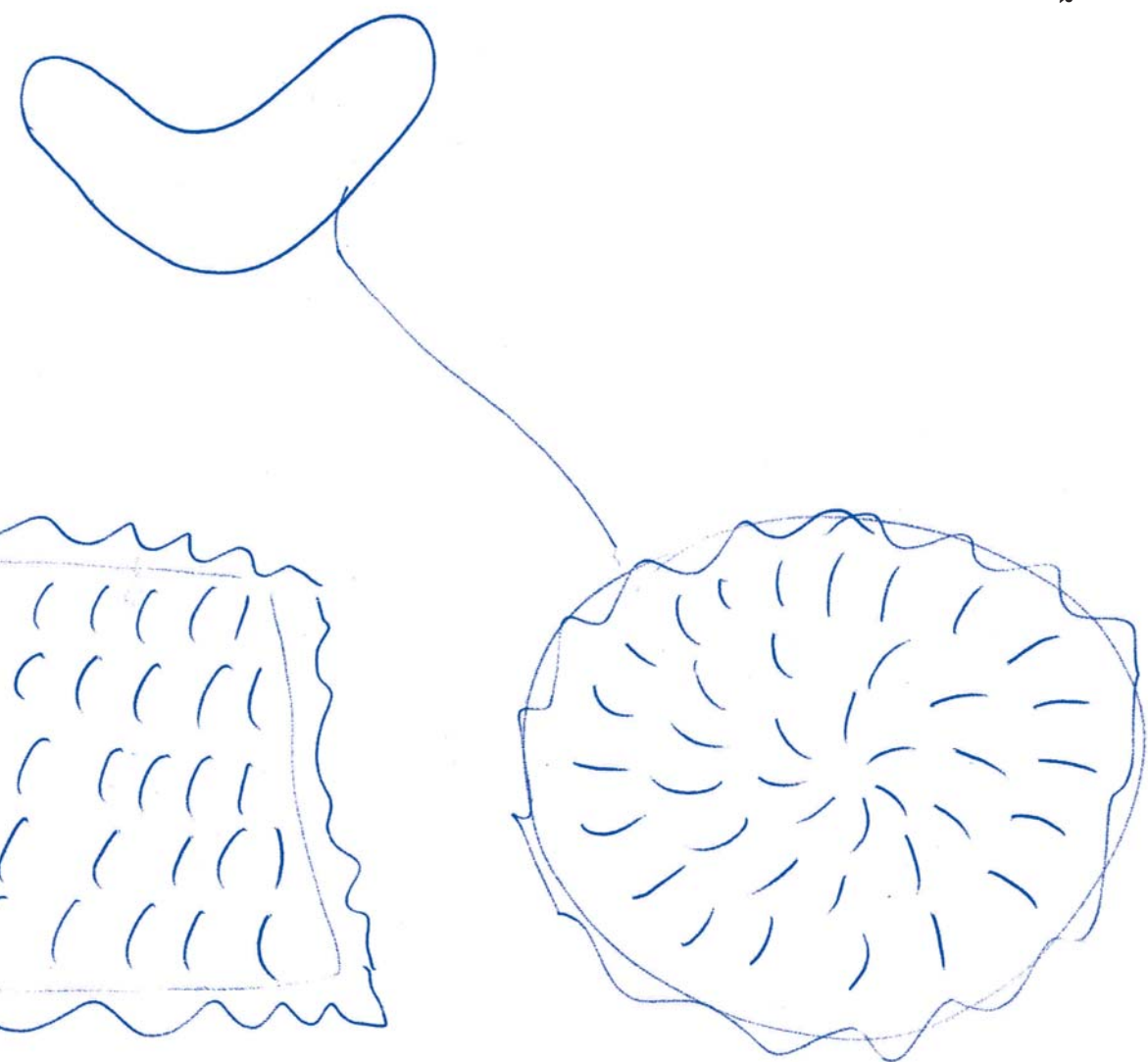
Die Apfelwähe kann rund sein, ist aber meistens rechteckig. So. Dann hier diese rund gelegten Apfelschnitze. Und hier zeichne ich noch den Lac de Neuchâtel, hier den Lac Léman und dann bräuchte die Zeichnung eigentlich noch Musik und die französische Sprache. Alles, was zur Kultur meiner Mutter gehört.

Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Und dann kam dieser Klavierton. Der sich fortlaufend wiederholende Ton. Für mich war das der Beginn. Ich war bereit, in die Ausstellung zu gehen. Es war wie ein Gong, ein Startzeichen. Und ich trat ein.



REMEMBER REMEMBER REMEMBER



M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Für mich ist der Geruch die schönste Erinnerung daran. Seit ich selbst Mutter bin, habe ich Lust, dass es nach Kuchen riecht, wenn ich nach Hause komme. Ja, diese Gemütlichkeit. Als ich in die Schweiz kam, hatte ich mehr Zeit zu backen. Ich kochte die ganze Zeit für alle. Das ist schön, du hast immer Gäste.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Das Setting brachte mich sehr schnell dazu, einen Teller zu holen und ein Stück Kuchen zu essen. Auch weil von diesem *strawberry pie* die Rede war, der war super süß. Ich fragte mich: «Erdbeeren im Winter? Das geht eigentlich gar nicht.» Aber weil ich ein halbes Jahr keine Erdbeeren mehr ass, war das Geschmackserlebnis sehr intensiv. Erdbeeren bedeuten für mich Kindheit, zumal ich mit einem Garten aufgewachsen bin und immer warten musste, bis ich die Erdbeeren im Juni pflücken konnte, vielleicht nach einem sonnigen Tag, wenn sie noch schön warm waren.

Soziologe, MPZB, Feb. 2022

Nachdem ich mich etwas eingehört hatte, was wahrscheinlich so nach zwei, drei Erzählsequenzen der Fall war, erinnerte ich mich an den Kuchen meiner Grossmutter aus der DDR. In Sachsen wird eine bestimmte Art von Blechkuchen gemacht mit einem Geschmack, den ich heute sofort wieder auf der Zunge hatte. Also, es gelingt ganz klar, dass man über den auditiven Sinneskanal – wenn man sich darauf einlassen kann – tatsächlich Sinneserlebnisse, zum Beispiel den Geruch und den Geschmack, reaktivieren kann.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Ich erlebte einen Dialog zwischen Torte und mir. Ich hörte dieser Geschichte zu und schaute dabei die Torte an. Dieses Krümelige. Und dann bekam ich das Gefühl, die Torte schaut mich an.



Kuratorin, MPZB, Feb. 2022

Im ersten Satz, den ich hörte, ging es um Cranberrys. Ich erlebte sofort einen Geruchsmoment, der, so glaubte ich, vom Kuchen kam. Weil Cranberrys im Text vorkamen, dachte ich, es seien Cranberrys im Kuchen, die so riechen. Aber als ich später vom Kuchen ass, merkte ich, dass es Himbeerkonfitüre war.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Als ich den Raum betrat, stieg mir ein wohliger warmer Geruch in die Nase. In die Nase steigen – das hört sich so eckig, kantig an. Es war vielmehr wohliger, warm und rund.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Für mich sind Familienrezepte einfache Rezepte: die Apfelwähe, der *Flade*, so wird sie in der Ostschweiz genannt, und «wenn es die Grossmutter kocht». Sehr einfache Rezepte, die nur so schmecken, wenn es die bestimmte Person kocht. Man kennt das Rezept, aber wenn man's selbst macht, wird es nie so schmecken, wie es sollte. Das liegt vielleicht auch am Gasbackofen der Grossmutter. Man weiss es nicht so genau. Der Apfel- und Rhabarberkuchen meiner Grossmutter ist das, was mir Kindheitsglücksmomente bescherte. Ich wusste, wenn ich zu meiner Grossmutter gehe, wird sie mir Kuchen backen und ich kriege, wenn er noch warm ist und duftet, das erste Stück. Dieses «Eier-Zucker-Mehl und noch warm», dieser Duft ist es, was die Glücksgefühle auslöst; ein Wohlbe-finden, ein Sich-Aufgehoben-Fühlen. Ein Gefühl wie «als die Welt noch in Ordnung war».



**Auszug aus einem Gespräch von Celia Sidler
mit dem Sensoriker Mark Drenhaus,
Mitbegründer des Vereins Forum Sensorik,
auf einer Sitzbank im PROGR-Hof in Bern, Juli 2021**

Celia Sidler Inwiefern ist das Riechen der unmittelbarste Sinn?

Mark Drenhaus Alles akustisch oder visuell Wahrgenommene wird zuerst zugeordnet, bevor es erkannt wird. Beim Schmecken und Riechen wird die Umwelt unmittelbar wahrgenommen. Der Mensch hat Sensoren auf der Zunge und Rezeptoren in der Nasenwurzel. Es gibt also zwei Riechvorgänge: das orthonasale und das retronasale Riechen. Das orthonasale beschreibt das Riechen durch die Nase, das retronasale das Riechen durch den Mund. Beim orthonasalen Riechvorgang erhalte ich immer auch Informationen über die Umwelt, beispielsweise: «Ah, es riecht nach Feuer – ich muss aufpassen» oder: «Ah, das riecht gut – das interessiert mich». Im Unterschied dazu sind beim retronasalen Riechen die Duftstoffe bereits im Körper, was noch unmittelbarer ist. Was heisst, es wirkt sofort, du denkst nicht.

CS Dann gehört Schmecken also auch zum unmittelbaren Wahrnehmen?

MD Dabei handelt es sich um die Wahrnehmung des *flavour*, denn wir Menschen können nur süss, sauer, bitter, salzig und umami schmecken.

CS Kannst du kurz erläutern, was mit *flavour* bezeichnet wird?

MD *Flavour* ist die Kombination von Geruch, Geschmack und Haptik und gelangt direkt ins limbische System, was sich im Moment «Ausspucken oder nicht ausspucken» oder beispielsweise bei Giftstoffen als «Achtung: Es ist bitter – ausspucken, es könnte gefährlich sein» zeigt. Unser limbisches System reguliert das Affekt- und

Triebverhalten gegenüber der Umwelt. Alle eingehenden sensorischen Informationen werden im limbischen System koordiniert und finden hier ihre emotionale Antwort. Anschliessend gelangen die Riechstoffe in den Neocortex, der sich im Grosshirn befindet und für die Lern-, Sprech- und Denkfähigkeit sowie das Bewusstsein und das Gedächtnis verantwortlich ist. Dort werden Assoziationen ausgelöst, die durch unsere Erlebnisse und Erfahrungen gebildet wurden – und das ist sehr individuell, wie beispielsweise auch die verschiedenen Durchführungen der Dokumentationsmethode des multiperspektivischen Zeugenberichts aufzeigen. Die Reaktionen der Zeug*innen waren so unterschiedlich, weil jede*r etwas anderes damit assoziierte. Das literarisch prominenteste Beispiel, das sich mit diesem Vorgang beschäftigt, ist der siebenteilige Roman *À la recherche du temps perdu* von Marcel Proust, der in den Jahren zwischen 1913 und 1927 erschienen ist. Der Ich-Erzähler – die Bücher haben autobiografische Bezüge – stammt aus einer Familie des Pariser Bürgertums, verbringt aber einen grossen Teil seiner Kindheit bei seinen Verwandten in einem kleinen französischen Dorf. Proust beschreibt unterschiedliche Momente im Leben dieses Erzählers, in denen sich jener in seine Kindheit zurückversetzt fühlt. Das bekannteste Beispiel dafür ist *la Madeleine du Proust*, die Szene, in der der Ich-Erzähler in einem Park in Paris sitzt und Tee trinkt – vielleicht ist es Lindenblütentee – und dazu ein Madeleine isst und sich unmittelbar in den Erinnerungen seiner Kindheit wiederfindet. Er sitzt da, isst, nimmt wahr und beschreibt, was er wahrnimmt und was es in ihm auslöst. Dieser Vorgang hat viel mit Selbstverständnis zu tun. Es entstehen Flashbacks, die aufzeigen, wie Assoziationen funktionieren, wie sie mit der Wahrnehmung verknüpft sind und wie unendlich viele Verbindungen hergestellt werden.

CS Welche Rollen nehmen dabei persönliche Muster und Vorlieben ein?

MD Wir haben viele Muster, und Muster sind toll. Sie vereinfachen unseren Alltag und verschaffen uns Orientierung. Deshalb mögen wir standardisiertes Essen, weil wir uns nicht immer neu auf etwas einlassen müssen. Wenn der Kaffee immer gleich schmeckt, ist das ein sicherer Wert, und das ist positiv. Wenn dieses Muster aber dazu führt, allen anderen Kaffee a priori nicht zu mögen, beschränkt mich das. Das ist die Kehrseite davon. Das ist schade.

CS Wie kann ich optimal wahrnehmen, um beispielsweise diese Muster zu erkennen und sie vielleicht auch zu überwinden?

MD Da gibt es zwei Aspekte, die ich aufgreifen möchte. Der eine ist der rein physikalische Aspekt der Wahrnehmung. Idealerweise habe ich ein Verständnis dafür, wie meine Sinne funktionieren und kann die Parameter so setzen, dass ich dieses rein physikalische Werkzeug gut anwenden kann. Das heisst, wenn ich beispielsweise draussen eine Tee-Degustation mache, funktioniert das nicht, weil ich zu fest abgelenkt bin, um die flüchtigen Nuancen wahrzunehmen, die ein Tee haben kann. Der andere Aspekt ist ein psychologischer. Es gibt unterschiedliche Gründe dafür, aber bei der Wahrnehmung sind wir oftmals sehr verschlossen: «Bitter mag ich nicht, aber Artischocken sind super», «Sauer ist furchtbar, aber Zitronen sind toll». Wenn etwas sauer ist, was unserer Erwartung nach nicht sauer sein sollte, dann löst dies eine Abwehrreaktion aus und diese wiederum eine Blockade. Somit nehme ich gar nichts mehr wahr, ich verschliesse mich. Das kann auch dann vorkommen, wenn wir etwas essen, das wir nicht kennen. Und das ist dieser zweite Aspekt, der zu einer optimalen Wahrnehmung gehört, die eigene Öffnung. Dieser ist noch viel wichtiger als das physikalische Instrumentarium, und damit umzugehen, ist relativ schnell lernbar. Offen zu sein und auch auf etwas Neues offen zu reagieren, das muss man sich immer wieder bewusst machen. Nur so können besagte Muster überwunden und der als zu sauer wahrgenommene Kaffee als interessant empfunden werden.

CS Auf der Website des Vereins Forum Sensorik schreibt ihr über die Versprachlichung der Wahrnehmung. Warum ist es so bedeutend, die eigenen Sinneseindrücke verbalisieren zu können?

MD Das Finden einer Sprache ist in diesem Zusammenhang sehr wichtig, da dies die einzige Möglichkeit ist, uns über unsere Wahrnehmung auszutauschen. Gewisse Dinge lassen sich standardisieren, beispielsweise gibt es für Moleküle standardisierte chemische Begriffe. Spannend wird es, wenn wir über etwas, was wir wahrnehmen, in Verbindung zueinander treten und uns darüber verständigen. Unsere durch das Wahrnehmen ausgelösten Assoziationen sind individuell und es kann sehr interessant sein, diese individuellen Erfahrungen auszutauschen. Aus diesem Grund braucht es Kenntnis

darüber, wie die eigenen Sinneswahrnehmungen versprachlicht werden können, wie ich meine eigene Wahrnehmung in Worte fassen kann. Wenn ich mich nicht mitteilen kann, kann ich mich nicht austauschen, wenn ich mich nicht austauschen kann, sind mir vielleicht viele spannende Aspekte vorenthalten. Wenn einfach nur gesagt wird: «Es schmeckt gut», habe ich die Möglichkeit, dieser Aussage zuzustimmen oder sie abzulehnen. Wenn aber über dasselbe gesagt wird: «Es schmeckt wie eine Socke, mit der ich drei Tage lang intensiv Sport trieb, aber es schmeckt gut», werde ich Teil einer differenzierteren Wahrnehmung, die wiederum eigene Assoziationen auslöst.

CS Nun zu einem anderen Aspekt von Lebensmitteln. Was sagst du zur Aussage, dass bestimmte Lebensmittel glücklich machen?

MD Ja, das stimmt. Essen macht glücklich und Essen ist politisch. Dreimal am Tag bist du politisch, indem du entscheidest, wo dein Geld hinfließt. Essen macht insofern glücklich, indem du Lebensmitteln offen begegnen kannst. Grundsätzlich aber können wir sagen, dass auch Sex im Idealfall glücklich macht. Beim Essen funktioniert das gleich. Es gibt manche Lebensmittel, die mich glücklich machen, wenn ich sie esse. Das ist anderen physiologischen Vorgängen, die mich befriedigen, gleichzustellen.

CS Um welche Lebensmittel handelt es sich dabei?

MD Das ist sehr individuell. Allen gemeinsam ist, dass es Lebensmittel sind, die stimulierend wirken. Das hängt wahrscheinlich mit der Ausschüttung von Endorphin zusammen. Bei Schokolade geschieht das beispielsweise. Es ist das richtige Verhältnis von Fett, Zucker und Salz.

CS Wenn du sagst, es sei individuell, kann dies auch objektiviert werden? Löst das richtige Verhältnis von Fett, Zucker und Salz Glücksempfinden aus?

MD Ja, das trifft grundsätzlich zu. Aber mich macht nicht jede Schokolade glücklich, denn je differenzierter du wahrnimmst, desto tiefer ist das Glücksempfinden. Zu Beginn des Lebens ist es die

Muttermilch, die mich glücklich macht. Dann kommst du irgendwann zum Burger. Der Hamburger von McDonald ist so produziert, dass seine Zutaten in einem Verhältnis zueinanderstehen, das grundsätzlich sehr gemocht wird; du hast die richtige Menge Fett, Protein, Zucker und Salz. Auch hat der Hamburger eine schöne Konsistenz und im Idealfall gibt's eine Maillard-Reaktion, er ist leicht gebräunt und weist Spuren des Bratvorgangs auf. Aber mich macht ein Hamburger nicht mehr glücklich. Ich kann aber nachvollziehen, dass er Glück und Befriedigung erzeugt. Wir Menschen sprechen positiv auf ihn an, aber wenn sich Fragen gestellt werden, wenn der Wahrnehmung von Lebensmitteln mit genannter Offenheit begegnet wird, verliert ein Hamburger irgendwann seinen Reiz.

CS Inwiefern beeinflusst dieses Sich-Fragen-Stellen das Empfinden von Glück?

MD Das hat mit Verständnis zu tun hat. Wenn ich einen Wein trinke und gleichzeitig weiss, wie dieser Wein hergestellt, welche Sorgfalt da hineingesteckt wurde und ich davon ausgehe, dass ich diese Sorgfalt schmecke, dann befriedigt mich dieses Wissen noch auf anderen Ebenen als auf der rein physiologischen. Und das macht mich glücklich.

**Auszug aus einem Gespräch von
Celia & Nathalie Sidler mit dem Parfümeur
Andreas Wilhelm per Zoom, Juni 2021**

Celia Sidler Wie setzt sich ein Duft zusammen?

Andreas Wilhelm Jeder Duft hat eine Kopf-, eine Herz- und eine Basisnote. Die Kopfnote ist der erste Eindruck, der wirkt bis zu zehn Minuten. Bis etwa fünf Stunden wirkt die Herznote, und alles, was darüber hinauswirkt, ist die Basisnote. Wobei die Herznote die Duftnote ist, die zum Beispiel im Fall eines Parfums die Richtung vorgibt. Das ist eigentlich das, mit dem ich am längsten konfrontiert werde und das am meisten Einfluss auf meine Wahrnehmung hat.

CS Warum und wann kann ein Duft irritieren?

AW Duft akzeptiert keine Distanz, Duft kommt nahe und ich muss atmen, ich habe keine Wahl. Das kann sehr unangenehm sein. Dies auszuhalten, kann schwierig werden, weil einerseits vielleicht das Vokabular, den Duft zu beschreiben, fehlt, und andererseits kann Duft, wenn er nicht an Gegenstände gekoppelt ist, irritieren. Wenn die Quelle fehlt oder der Duft keiner Quelle zugeordnet werden kann, irritiert das. Diese Irritation kann wiederum eine Abwehrreaktion oder Blockade der Wahrnehmung auslösen. Es ist wie eine Unfreiwilligkeit, im Duft gelandet zu sein.

Nathalie Sidler Die Irritation wird dann folglich als eine Gefahr wahrgenommen?

AW Ja, genau. Wenn ich den Duft hingegen mit einem visuellen Eindruck verbinden kann, wenn ich den Duft einer Quelle zuordnen kann oder er zu einem Bild passt, dann ist er verständlich und es ist einfacher, ihn wahrzunehmen. Dann entstehen Assoziationen, der Duft löst etwas in mir aus. Ein Duft braucht ein Bild, er braucht eine Quelle.

E.d.G. im alten Pfarrhaus der reformierten Kirche in Muri, Dez. 2021

Es ist eine Torte, die man teilt. Rund und dick. Nicht zu vergleichen mit dem Apfelkuchen von hier. Eine schlichte *appeltaart* mit Boskoop, den holländischen Äpfeln, einem Mürbeteig, und man mischt auch noch ein Löffelchen *speculaas*-Gewürz in die Äpfel, was es so richtig holländisch macht. In Amsterdam gibt es überall *koffie en appeltaart*. *Koffie en appeltaart für e füfliiber*.

Früher bei mir zu Hause, auch bei meiner Mutter war das so, gab es jeden Sonntag *appeltaart*. Das Rezept ist von meinem Urgrossvater über meine Grossmutter und meine Mutter über mich, dann weiter zu meinem Sohn und über ihn dann wieder weitergegeben worden. Es geht weiter, es wird tradiert. Man reichert es mit eigenen Vorstellungen und Ideen an. Ich habe auch eine Variante: Ich mache jeweils Cranberrys rein. Cranberrys kommen auch aus Holland, aus Terschelling. Das ist eine Insel an der Nordküste von Holland. Vor langer Zeit ging dort einmal ein Schiff unter, das grosse Gefässe mit Cranberrys an Bord hatte. Diese wurden angespült und begannen an Land zu wachsen. Es ist die einzige Insel in Holland, auf der Cranberrys wachsen. Meine Vorfahren waren Steuermänner und Matrosen und Grossvaters Urgrosseltern waren *Strandjüters*. *Strandjüters* waren Menschen, die von dem lebten, was sie am Strand fanden, von angespülten Sachen. Und darum fand ich, dass es passt, die angespülten Cranberrys in Urgrossvaters *appeltaart* hineinzumischen.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Das Tischtuch erinnerte mich an meine Verwandtschaft väterlicherseits, die auf Status oder eine gewisse Art von Etikette Wert legt, während die Verwandtschaft meiner Mutter sinnlicher ist und das Essen als einen zentralen Moment des Zusammenkommens sieht: Man nimmt sich für das Essen Zeit, sitzt zusammen und isst etwas Reichhaltiges. Was mich jetzt gerade wieder an den Teil einer Geschichte erinnert, in der von der Idee, etwas weiterzugeben, erzählt wurde. Wenn man eigene Kinder hat, erlebt man die eigene Geschichte nochmals: Wenn mein sechsjähriger Sohn beginnt, selbst zu kochen, selbst am Herd zu stehen und selbst die Äpfel zu schälen, erfüllt mich das mit unglaublicher Freude. Zu merken, dass er diese Bedeutung, diese Wichtigkeit und auch diesen Reiz des Kochens spürt.

Soziologe, MPZB, Feb. 2022

Wir Menschen haben mit dem Medium Sprache ein wunderbares Instrument, Dinge aufzubewahren. Der Kuchen ist irgendwann verschimmelt oder aufgegessen und damit sehr flüchtig, hingegen können wir die aufgezeichneten Erlebnisse der Personen auch noch in fünf oder fünfzig Jahren hören. Das bleibt. Das ist eine wichtige Kompetenz, mit dem Medium Sprache flüchtige Dinge einzufangen.



K.H. in ihrem Haus am Esstisch in Deitingen, Sept. 2021

Ich wollte gar nichts wissen. Meinen Geschwistern wurde gesagt: «Der Papa ist nicht mehr da.» Und ich, ich fragte mich: «Wieso weinen alle? Was ist los?» Ich verschwand gleich wieder. Später holte mich die Nachbarin ab, sie spürte, dass etwas nicht stimmte. Bis zur Beerdigung übernachtete ich bei ihrer Familie. Ich vernahm dann bruchstückweise, was geschehen war.

Ich wurde von einer Minute zur anderen erwachsen und zog mit Mama zusammen den Karren. Ich trug eine grosse Verantwortung. Als Mama ein halbes Jahr nach dem Tod von Papa Wehen bekam – sie war mit dem sechsten Kind schwanger, als er starb –, fuhr sie für die Geburt mit dem Fahrrad in die Klinik und ich ging mit. Ich machte alles mit Mama zusammen. Damals war das für mich selbstverständlich.

Ich litt sehr unter dem Tod von Papa. Ich hatte eine unglaublich schöne Beziehung zu ihm. Sein Tod stellte für mich einen sehr grossen Einschnitt im Leben dar. Es ging so weit, dass mein erster Gedanke war, als ich etwa dreissig Jahre später den Anruf meines Bruders aus Neuseeland erhielt «*D'Mama isch gschtorbe*» – heute denke ich, das ist wahnsinnig – : «*Jetzt miechts nüt meh, d'Mama isch nümme da.*» Das hiess praktisch; jetzt könnte ich mir etwas antun, aber ich hatte vier Kinder! Das war so in mir drin, ich hab's einfach nie verarbeitet. Bis heute ist das für mich nicht abgeschlossen.

Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Es gab viele Aspekte, die nicht nur schöne Erinnerungen wachriefen. Ich habe den Eindruck, es wurde nach tradierten Rezepten von Familien gefragt und als Antwort wurden Lebensgeschichten mit schönen, aber auch schwierigen Erinnerungen erzählt. In der Installation war Essen primär positiv konnotiert, wie diese Kuchen, die man immer wieder kocht, deren Rezepte man weitergibt und sich dann freut, wenn sie das Enkelkind bäckt. Das sind positive Tradierungserfahrungen. Ich überlegte mir, was das für mich als Sozialarbeiterin bedeutet. In meinem Beruf habe ich oft

mit Menschen zu tun, die keine guten Erinnerungen an ihre Kindheit haben. Ich habe meine Klient*innen noch nie explizit darüber befragt, ob es Lebensmittel gäbe, die sie meiden würden, weil sie negative Erinnerungen auslösen könnten. Oftmals ist die Abgrenzung gegenüber dem, was in der Kindheit erlebt wurde, sehr rigoros. Das kann sich auch durch Verdrängen zeigen, einem Verhalten, das darauf abzielt, sich nicht mit dem Erlebten auseinanderzusetzen. So könnten ritualisiertes Essen oder tradierte Gerichte also auch negative Erinnerungen auslösen.









N.N. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Die Apfelwähe, die mein Mann jeweils am Montagabend zum Abendessen buk, als Abschluss des Tages, an dem er unsere Kinder betreute, war typisch für ihn. Grosszügig, dennoch sehr einfach, reduziert, aber mit dem gewissen Etwas. Und sie schmeckte hervorragend. Niemand von uns kann sie so zubereiten, wie er es fertigbrachte. Irgendwie komisch, so einfach wie sie ist. Überhaupt mochte er Äpfel sehr gerne. Ein Apfel war für ihn etwas Besonderes.

Als er dann auf die Palliativabteilung verlegt wurde, wollte er praktisch nichts Persönliches bei sich haben, abgesehen von ein paar Zeichnungen unserer Kinder, die wir in seinem Zimmer aufhängten. Auch die mit Äpfeln gefüllte Schale wollte er nicht, auch seine persönlichen Kleider zog er nicht mehr an. Er akzeptierte das Spitalhemd, das er von da an bis zu seinem Tod trug.

Restauratorin, MPZB, Feb. 2022

Es sind immer Männer, die sterben; ein Vater, der früh verstorben ist, oder der Partner, der wegstirbt. Es ging immer um die Männer, die sterben, und die Frauen, die die Kuchen backen und die Rezepte weitergeben.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Für mich hat Erinnern immer mit Sterben zu tun. Ich hörte es ständig mit, ohne dass es explizit gesagt wurde. Es sind Erzählungen aus dem Leben, es geht um das Weiterreichen und das Weitergeben auch des Vergänglichlichen.

I.S.-F. in ihrer Wohnung in Sachseln, Juni 2021

Ich denke viele Menschen weichen dem Thema Sterben aus, da es ungewiss ist. Wir wissen alle: Wir vergehen. Wir sterben alle ...

**Auszug aus einem Gespräch von Nathalie Sidler
mit der ehemaligen reformierten Pfarrerin
Ella de Groot im alten Pfarrhaus der reformierten
Kirche in Muri-Gümligen, Dezember 2021**

Nathalie Sidler Welche Rolle kann ein Familienrezept oder ein Lebensmittel in der Sterbebegleitung und Trauerverarbeitung einnehmen? Dient es in solchen Situationen weniger der Nahrung als der Erinnerung?

Ella de Groot Voilà. Ich hielt gerade eine Trauerrede für eine Frau. Bevor sie starb, war sie auf der Palliativabteilung. Sie sagte ihrer Tochter, sie hätte so gerne noch einmal dieses eine bestimmte Biskuit. Ein italienisches Biskuit. Sie hatte italienische Vorfahren. Ihre Tochter buk es und brachte es der Mutter, diese probierte es – todkrank – ungefähr eine Woche vor ihrem Tod. Sie wollte den Geschmack noch einmal schmecken und die Welt ihrer Kindheit und ihrer Jugend aufkommen lassen. Aber sie meinte: «Hmm, es ist nicht das.» Ein paar Tage später nahm sie das Biskuit nochmals in den Mund und meinte: «Ja, jetzt ist es genauso, wie ich es in Erinnerung habe.» Das Wahrnehmen des Geschmacks und Duftes eines bestimmten Lebensmittels kann ein wohltuendes Gefühl auslösen, was die sterbende Person in eine gewisse Ruhe bringt. Sie verbindet das mit früher, mit Erinnerungen an vergangene Zeiten, mit einem Gefühl des Getragen-worden-Seins. Dieser Geschmack und Geruch können beruhigen, verbindend wirken und Vertrautes hervorrufen. Vertraut sein hat mit Vertrauen zu tun. Die Sterbenden stehen vor einem Übergang ins Ungewisse, sie wissen nicht, was kommt, und wenn dieser Übergang begleitet wird mit Sachen, die vertraut sind, wie mit beispielsweise einem geliebten Lebensmittel, kann das Vertrauen schaffen und Ruhe bringen.

Wenn ich mit Angehörigen ein Trauergespräch führe, befrage ich sie nach ihren sinnlichen Erinnerungen der*des Verstorbenen: «Wie hat sich die Hand Eurer Mutter oder Eures Vaters angefühlt? War sie rau und stark? Wie war die Haut?» So wird eine Erinnerung an eine sinnliche Wahrnehmung nicht nur gedacht, sie wird erzählt.

Die Erinnerung und vor allem auch das Erzählen dieser Erinnerung kann eine sinnliche Wahrnehmung reaktivieren. Eine Erinnerung daran, wie sich der*die Verstorbene anfühlte, wie sie oder er roch, wird wieder präsent. Kürzlich hat mir ein Enkelkind einer verstorbenen Frau erzählt: «Wenn ich in den Lift steige und rieche, dann denke ich immer: Jetzt war Nonna gerade im Lift.» Das sind kleine, aber wesentliche Sachen, die häufig verloren gehen.

NS Wie tauschst du dich beispielsweise mit Familienangehörigen von Verstorbenen über Sinneseindrücke aus? Bestimmte Sinneswahrnehmungen lassen sich ja nur schwer verbalisieren oder es fehlt eine Sprache, um sie beschreiben zu können.

EdG Mit Beispielen. Kürzlich erzählten mir zwei Brüder, dass sie die Erbsensuppe der Mutter verabscheuten. Das war lustig, denn das verband die sonst so unterschiedlichen Brüder. In der Ablehnung von Mutters Erbsensuppe waren sie sich einig. Jede Familie hat irgendein Lebensmittel, ein Rezept, das die Verbindung zu dem oder der Verstorbenen herstellt, ob das ein bestimmtes Biskuit ist, Paella, einen Braten oder Kartoffelstampf mit *Chügeli*.

I.S.-F. in ihrer Wohnung am Esstisch in Sachseln, Juni 2021

Er ist rund, braun, sehr gut. Ich habe das Rezept von einer ehemaligen Arbeitskollegin aus Norwegen. Als sie Geburtstag hatte, nahm sie ihn zum *Z'nüni* mit. Ich fragte sie, ob sie mir das Rezept geben könne. Seitdem backe ich diesen Kuchen zu jeder Gelegenheit. Das war vor fünfundzwanzig Jahren. *De Läbchueche hed iigschlage und fertig.*

Ich brauche Mehl, ich brauche Zucker. Dann brauche ich Zimt, Kakao-pulver, Natron, damit er aufgeht, und Birnel, Rahm und Milch. Ich nehme immer noch das Rezept hinzu, sodass ich es genau so mache mit den Abmessungen. Ich hole es jedes Mal hervor, damit er genauso kommt. Ich würde nichts verändern. Wirklich nicht.

Ich koche immer einfach. Für uns ist es normal, einfach zu kochen und einfach zu essen. Wir sind im Krieg aufgewachsen. Wir hatten einen Garten und haben alles selbst angebaut. Ich machte eigentlich eine verrückte Entwicklung mit. Du gingst zum Beispiel nie Kartoffeln einkaufen, zum Kaufen gab es die gar nicht. Die hast du selbst angepflanzt. Oder zum Beispiel die Butter, die war sehr delikate. Im Küchenschrank wurde sie immer weich, wir hatten ja noch keinen Kühlschrank. Die legtest du dann einfach in ein bisschen kaltes Wasser, bevor sie auf den Tisch kam, so wurde sie wieder hart. Auch im Sommer machten wir das so.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Meine Eltern waren empört, als ich ihnen mitteilte, dass ich mich fortan vegetarisch ernähren würde. Es rührte an der Identität. Ihre Reaktion habe ich nicht erwartet: «Was passiert mit dem Festessen? Und dem Familienessen? Wenn wir das nun ändern, bricht dann die Tradition?» Diese Fragen stellen sich auch bei einem Kuchen: «Kriegen wir den jetzt vegan hin und ist dieser veganisierte Kuchen noch derselbe Kuchen?» Ist er sehr wahrscheinlich nicht. Deswegen wirkt es vielleicht disruptiv oder stellt im besten Fall einen Wendepunkt dar, an dem neue Traditionen gestartet werden und eine Lebenswelt umgestellt wird.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Es sind Kleinigkeiten, die einen triggern, wie zum Beispiel ein Gewürz. Für die Einen gehört es unbedingt da rein, damit es so schmeckt, wie es sollte, und für die Anderen ist es sehr störend. Mein Partner beispielsweise möchte gewisse Sachen ganz klassisch haben, wenn daran etwas verändert wird, geht das für ihn gar nicht. Das ist sowas aus Kindheitstagen, wie die Erinnerung «Meine Mutter hat das so gekocht».

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Es muss schmecken, wie es immer schmeckte.





Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Beim Zuhören fragte ich mich, ob es von meiner Mutter eine Back- oder Kochtradition gibt, die ich weitergeben möchte. Und erst da ist mir in den Sinn gekommen, dass ihre Mutter Schokoladenkekse mit Eiweiss, mit einer Konsistenz wie Meringue, zu backen versuchte. Das gelang ihr nie. Der Eiweisschaum ist immer zusammengefallen. Die Kekse wurden sehr hart, schokoladig und trotzdem lecker. Meine Mutter versuchte später diese Kekse nachzubacken, aber auch bei ihr funktionierte es nicht. Wenn ich etwas weitergeben möchte, dann sind es diese Schokoladenkekse. Das war auch immer so lustig: Anlässlich jeder Weihnacht buk meine Grossmutter diese Kekse. Das war wie ein Witz, ein *running gag* in unserer Familie. Das ist eine Tradition mit einem Augenzwinkern, die nicht dem Anspruch eines perfekten Mahls oder einer perfekten Torte entspricht, sondern eines Misslingens.

M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Für mich war es eine schwierige Entscheidung; zu entscheiden, welchen der beiden Kuchen ich backen sollte, den von Mama oder den von Papa. Mit beiden verbinde ich eine intensive *bittersweet*-Erinnerung. *Bittersweet* ist irgendwie typisch für meine Kindheit. Ich konnte mich nicht entscheiden und da bemerkte ich, dass zwischen den beiden Kuchen eine Art Dialog entstand. So buk ich beide. Beim Backen der beiden Kuchen wurde mir dieser Unterschied zwischen meinen Eltern bewusst: Meine Mama buk mit uns zusammen, mein Papa buk immer alleine und für Gäste. Meine Mama existierte, ohne zu scheinen. Für sie war Kochen und Backen selbstverständlich, sie machte es einfach – *anyway*. Dieser Unterschied zwischen meinen Eltern ist subtil, trotzdem – er wurde mir heute beim Backen bewusst. Es sind zwei verschiedene Haltungen, die hochkulturell sind.

Mein Papa war als Vater sehr präsent, er machte mehr *carrying* als meine Mama. Ich war stolz auf meinen Papa, als ich diesen Unterschied zu anderen Vätern bemerkte. Ich meinte immer, ich komme aus einer sehr feministischen Familie. Aber später realisierte ich, wie internalisiert Patriarchat ist. Ich musste mein eigenes Konstrukt dekonstruieren. Ich merkte, wie stark ich von der Gesellschaft geprägt war.

Vor acht Jahren fand ich heraus, dass die Grossmama meines Papas *first nation* war. Sie ist mit hundert Jahren gestorben. Sie hätte mir vieles erzählen können, aber es ging so viel verloren! Ich kriegte null Informationen. Ich weiss fast nichts über ihre Herkunft. Es ist keine Geschichte, die erzählt wurde, es war ein Geheimnis. Ich denke, sie schämte sich für ihre Herkunft, eine Indianerin in der Familie zu sein. In sehr vielen Familien in Kanada gibt es diese Geheimnisse, aber speziell in Québec, von wo meine Familie stammt, ist diese Erinnerungslücke sehr präsent. In Québec gilt die Devise: «*Je me souviens.*» Aber mit dieser Erinnerung haben wir ein grosses Problem! Das Familienrezept ist ein wenig emblematisch dafür.

Restauratorin, MPZB, Feb. 2022

Die Geschichte des Vaters aus Québec, der eine Grossmutter hatte, die *first nation* war, hat mich deswegen so berührt, weil mein Partner ebenfalls von Québec kommt und es auch in seiner Biografie Urgrossmütter gibt, die *first nations* waren und die im Stammbaum nur mit ihrem Vornamen und nicht mit ihrem Familiennamen auftauchen. Offensichtlich machten auch sie ihre Herkunft nicht öffentlich.



E.d.G. im alten Pfarrhaus in Muri, Dez. 2021

Unser Rezept stammt von meinem Urgrossvater, er war Bäcker. Es wurde vom Mann über die Frauen und wieder zum Mann weitergegeben. Mein Sohn fragte von sich aus nach dem Rezept, auch aufgrund des Wunsches, für sich und seine Kinder Heimat zu schaffen.

E.d.G. im alten Pfarrhaus in Muri, Dez. 2021

Was sind das für Rollen und Bilder, in die Männer und Frauen hineingezwängt werden?

E.d.G. im alten Pfarrhaus in Muri, Dez. 2021

Mein Vater stand mit der Schürze in der Küche, vor allem an Silvester kochte er die feinsten Sachen. Vor fünfundfünfzig Jahren, als ich ein Kind war, gab es bei mir niemanden in der Klasse, bei der*dem der Vater in der Küche wirkte. Das war das Terrain der Mutter. Heute ist es anders.





Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Was mich beim Hören der Geschichten begleitete, waren einerseits eigene Erinnerungen, die aufkamen – ich setzte mich immer in Bezug zu den gehörten Geschichten, – andererseits schweifte ich mit meinen Gedanken ab und dachte weiter. Etwas, was mich beschäftigte, war der Gedanke, dass es in diesen Geschichten primär die Frauen und Mütter sind, die die Traditionen weitergeben, die, die wahrscheinlich für das leibliche Wohl im Alltag sorgten. In einer Geschichte wird erzählt, dass auch der Vater buk, aber eher für Gäste, um Anerkennung zu erhalten. Ich vermute, das ist etwas, was bis heute im Alltag zu beobachten ist. Dass Männer in hetero-normativen Familien das Kochen eher zelebrieren, es als Entspannung, besonderer Akt der Beschäftigung oder Hobby ausüben und Frauen oft im Alltag schnell etwas kochen und auf den Tisch bringen müssen. In diesem

Zusammenhang kam mir dann auch in den Sinn, dass mein Vater eigentlich nicht gut kochen kann, was man von seiner Generation mit Jahrgang siebenundfünfzig eigentlich nicht erwartet, dass er sich aber beibrachte, eine Bündner Nusstorte zu backen. Ich wurde plötzlich wehmütig in Hinblick auf seinen Tod und dachte, dass ich, wenn er dann mal stirbt, diese Nusstorte backen werde.

S.S.-O. in der Wohnung ihrer Tochter am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Meine Eltern sind Jahrgang Neunundzwanzig und Dreiunddreissig. Mein Vater wuchs in Jamaica auf, meine Mutter in Bermuda. Das Essen hatte in beiden Familien eine unterschiedliche Bedeutung. Bei meinem Vater gab es einmal am Tag etwas zu essen – und wenn was schief lief, nichts. Er hat es trotzdem geschafft, es so weit zu bringen, dass er lesen, rechnen und schreiben konnte und eine Anstellung in der Luftwaffe fand. Meine Grossmutter mütterlicherseits war Konfiseurin und machte Catering. Ihre Küche war sehr von der englischen geprägt, denn Bermuda war eine Sklavenkolonie von England, was für ihre Beziehung zu England bezeichnend war. Meine Mutter liebte vieles aus dieser Küche: *sweets* und *Porridge*. Sie half in der Küche mit, das war klar. Das Gemeinsame an meinen Eltern war, dass beide so auf *comfort food*, auf Kohlenhydrate, gepolt waren.

Zügeln war ein Ding. Wenn man einen Vater hat, der in der Luftwaffe arbeitet, gibt es eben Wechsel. Ich lebte zuerst in Schottland, dann in Deutschland, wieder in Schottland und dann in Kanada in Regina, der Hauptstadt der Provinz Saskatchewan. Von Regina zogen wir in die Provinz Manitoba; in zwei Dörfer und danach wieder in eine Stadt. Als Kind überlegte ich nie: «Wo ist mein Zuhause?» Es war einfach so, wie es war. Ich realisierte erst später, dass ich keine Beständigkeit hatte. Darum achtete ich bei meiner Tochter sehr darauf. Wir zogen in eine Wohnung in Zürich und verbrachten dort ihre ganze Schulzeit.

Als der Vater meiner Tochter starb, war sie vier Jahre alt. Kurz überlegte ich mir, nach Kanada zurückzukehren, aber ich hatte gerade einen neuen Job und wollte ihn nicht kündigen. Ich wusste, wenn ich zurückkehren würde, hätte meine Tochter nur eine Sprache und nur eine Kultur. Meine Familie vermisse ich schon, aber es kam mir nie in den Sinn, dass dieses Gefühl gleichberechtigt sein könnte mit der Tatsache, wo ich arbeite. Da, wo ich arbeite, da wohne ich. Fertig, Schluss.

