



Das ist nicht nur Kochen, sondern ein Statement: Zurück zur Natur und den traditionellen Methoden. Das Ziegenbein für die „Tavolata“ hatte Sandra schon lange vorher präpariert. Rechts: Ihre Inspiration und Heimat: der Wald von Buus.

Unbequeme Heimat

Für ihre Kunst hat sie das Medium Essen gewählt. Sandra Knecht erkundet in ihren Speisen die Schweiz. *Laura Ewert* erklimm den Pfad der ungewöhnlichen Genüsse. *Massimo Rodari* fotografierte

Leider geil“, sagt Sandra Knecht, nachdem sie den Löffel aus dem Mund nimmt. Sie lächelt frech, hier in der kleinen Küche mit den sehr hohen Decken im Palazzo Trevisano Degli Ulivi in Venedig und zählt auf: „Fermentierter schwarzer Knoblauch, Bohnen, getrockneter Merluzzo, Artischocken“. Man öffnet den Mund und es schmeckt - nach der ganzen Welt. Sandra Knecht ist Künstlerin, aber eigentlich viel mehr. Vor ein paar Tagen ist sie samt Freundin, Hund Emma und unzähligen Einmachgläsern aus der Nähe von Basel nach Italien gefahren, eingeladen von der Pro Helvetia in den Salon Suisse zur Kunst Biennale, um eine ihrer Performances zu zeigen. Bevor es losgeht, sind wir schon mittendrin. Um sieben ist sie auf dem Markt gewesen. „Ich habe seit Jahren mal wieder Meerestisch gekauft“, erzählt sie, während sie sich mit einem alten Pürrierstab abmüht und flucht. „Ich war mal auf einem Kutter in Schweden. Der Anblick des Beifangs hat mich Tage nicht schlafen lassen.“ Knecht trägt Truckerjacke, starke Jeans. Auf dem Kü-

chentisch: Chili, Lorbeerblätter, Kohl, leere Espressotassen. Von Mise en Place keine Spur. Es ist Nachmittag. In ein paar Stunden kommen die Gäste, für die sie sich heute die Küche mit Maurice Maggi, dem Zürcher Guerilla-Koch und Stadt-Kräuter-Sucher teilt. Mit ihm will sie eine Kartographie von den Bergen der Schweiz bis zum Wasser Venedigs servieren. Beide kochen ihre eigenen Gänge. „Geomapping“, wird die Kuratorin später zur Einleitung sagen. Und die beiden „gastronomische Provokateure“ nennen. Sandra Knecht ist im Zürcher Oberland aufgewachsen, schon als Kind hat sie beim Metzger im Dorf geholfen, die Tiere zu schlachten, weil sie wissen wollte, wie die Dinge von innen funktionieren. Sie hat Regie studiert, und mehr als 20 Jahre als Sozialarbeiterin tätig. Sie hat Prostituierte am Platzspitz begleitet, später männliche Migranten aus dem Ostblock und mit Jugendlichen gearbeitet. „Ich habe mein gesellschaftliches Soll erfüllt“, sagte sie sich, studierte Kunst und versuchte in ihrer Abschlussarbeit, eine Essenz ihrer Heimat herzustellen, von der Generation ihrer Grossmutter, die zwei Kriege gesehen hatte, von Wald, Bergen, Filterkaffee und Maga-Waschmittel.



Die Schweiz auf einem Tisch. Für die „Tavolata“ in Venedig hat die Köchin alles mitgebracht, selbst den Tisch.

Und so brannte sie einen Lärchenschnaps. Aufwendig. Langwierig. Ein Experiment. „Ich wollte während meines Kunststudiums herausfinden, was der Job in der Jugendarbeit mit mir gemacht hat.“ Gelernt habe sie, dass nichts sicher sei. „Man muss Heimat immer wieder verhandeln.“ So versucht sie in Einmachgläsern und auf Tellern, den Begriffen Heimat und Identität näher zu kommen. Grosse Begriffe, die sie regelrecht einkocht, in mundgerechte Form, um ihre Esser am Gaumen und im Kopf zu provozieren. Auch nach Venedig hat sie ihre Gläser mitgebracht: Moos, Knospen, Gewächse, deren Form man kennt, aber nicht den Namen. Eine Essig-Mutter, fast pink. Auszug ihres Archivs, ihres Werks. Was ist der Geschmack der Schweiz? „Wald, Mischwald“, sagt sie, „aber auch Gewässer. Und Bratbutter“. Zeit für eine kleine Mittagspause. Knecht trinkt Cola, wir essen Cicchetti, Thunfisch und Kakao, Lachs und Mozzarella. Sie erzählt von den Foodtrends, die sie nerven, „überall hat's jetzt Crunch“. In Basel hat Sandra Knecht einen Ort geschaffen, in mitten vom Hafanareal, in dem die Stadt seit 2014 durch Förderungen und Zwischennutzung einen „Raum für Anderes“, hat ansiedeln lassen.

Dort hat sie eine alte Scheune aus dem Jura wieder aufgebaut. „Ein Meteorit in der Coolness“, ein Hinterfragen der allgegenwärtigen architektonischen Ästhetik. Und der Ort für ihren „Koch und Ess Betrieb Chnächt“. Eine mobile Küche, mit offener Feuerstelle, einer Leuchtschrift, die an Las Vegas erinnert, wo sie um die 30 Gäste empfängt. „Immer wieder sonntags“ heisst ihre Reihe. Fünf Gänge und ein Schnaps. „Jedes Dinner ist einem Tier, einer Pflanze oder einer Zubereitung gewidmet. Das Fleisch stammt aus Buus oder der nächsten Umgebung.“ Ist vor ein Auto gelaufen oder mit Herzschuss erlegt. Sie schlachtet kaum noch selbst, zu töten, fällt ihr mehr und mehr schwer. Sie rettet lieber Wildtiere, die sie bei langen Spaziergängen findet, aufpäppelt, in die Freiheit entlässt. All das klingt überhaupt nicht nach Klischee, sondern nach Landleben. Ihre Abende finden einmal im Monat statt und das ist schon eine Provokation, eine Verweigerung der Dienstleistung und Teil des Konzepts. 100 Franken zahlen die Gäste, die sich vorher anmelden müssen. „Finanziell ist das katastrophal, aber dafür weiss ich jetzt, wie man Schnaps brennt, wie man Fleisch trocknet. Ich fühle mich da wie ein Fisch im Was-

ser.“ Knecht experimentiert mit alten Kochmethoden, „ich will an den Ursprung des Kochens heran.“ Sie gart Fleisch in der Glut oder hängt es selbst ab, sie fermentiert. Dabei probiert sie Rezepte nie vorher aus. Fehler gehören dazu, all das ist Teil ihrer Forschung. Der Frage, auf was wir uns einlassen können oder wollen. Ihre Gäste seien manchmal auch enttäuscht, erzählt sie, „meine Essen sind nicht zum Sattessen, es gibt keine Brotbegleitung“. Wenn sie ihre Gerichte beschreibt, fällt immer wieder das Wort „verstören“. Sie will Geschmäcker kreieren, die den Mündern neu sind. Oder Altbekanntes, dass das Gehirn anders erwartet hat. Am Abend im Palazzo Trevisan sitzen etwa 40 Leute an einer langen Tafel. Es gibt Holzteller und -besteck. Die Kuratorin Koyo Kouoh aus Dakar ist da, der Kurator Samuel Leuenberger aus Basel, eine älteres Pärchen aus Venedig, ein Künstler aus Singapur, Biennale-Besucher aus den Niederlanden, die sichtlich euphorisiert sind, ob des Weines, der umsonst ausgeschenkt wird. Essen als Ritual, als Möglichkeit des Austausches. Es funktioniert: Am Tisch unterhält man sich über den berühmtesten Geschmack der Durian-Frucht. Über die vietnamesische Community in →



Links: Schnaps muss sein. Schon an den Inhalten eines Schnaps kann man schon den Reichtum einer Gesellschaft erkennen
 Rechts: Sandra Knecht in einer Wiese in Buus im Baselbiet, die ganz sich selbst überlassen, die interessantesten Kräuter birgt

→ Afrika und probiert mit vorsichtiger Zungenspitze. Als ersten Gang gibt es ein Ziegenbein, neun Jahre hat das Tier Almpflanzen gefressen. Über 6 Wochen hat Knecht das Bein in Salz aus einer 5000 Jahre alten Saline und Bergkräutern gewendet und danach neun Monate luftgetrocknet. Wie es von innen aussieht, das sieht sie erst heute Abend beim Aufschneiden. Es schmeckt: nach Stall, Blumen, nach Leder, nach Leben. Den nächsten Gang besprechen wir am Morgen danach: frische Feige mit frischem Meerrettich, Formaggio Fresco und Honigwaben, die sie aus ihrem Wald mitgebracht hat. „Ein Kopföffner“, sagt die Esserin. „Genauso! Die Sinne werden für das Kommende geschärft“, sagt die Köchin. Bei Knecht gibt es kein Filet, sie nutzt das Tier in Gänze. Fast. Es gibt Hühnerherz und Leber. Dazu hat sie Thymian, Salbei, Rosmarin frittiert, und dazu gesalzene und geröstete Honignüsse gereicht. Tomaten mit Essig eingekocht. „Wow“ hört man am Tisch. Es folgt das Gericht mit getrocknetem Fisch. Hinzu gekommen sind Kumquats. So intensiv, dass man sich die Frage stellt, was lässt man zu, wie mischt man die Zutaten im Mund, um sie zu ertragen, was probiert man

aus? „Wie im Zusammenleben, oder?“ Ein Ceviche wird es noch geben, mit dem roten Kornelkirschen-Essig aus dem Glas. Dann Muscheln, bei denen aus dem Nichts eine Schärfe entsteht, die die Süsse vom Stangensellerie einschliesst und öffnet, ein Handreich der Geschmäcker. Ihr Essen ist nicht anbietend, ihre Kunst ist edukativ, ohne belehrend zu sein. Und damit ist sie eine der interessantesten Künstlerinnen der Schweiz. Der krönende Abschluss: Der Brand. „Die Schnäpse sind meine Heiligtümer“, sagt Knecht. Monatelange Arbeit steckt darin. Äpfel sammeln, Holzrinde. Feuer machen, abkühlen, lagern. Wenn sie ausgetrunken sind, kann man sie nicht nachkaufen. Auch das so eine Lektion ihres Werks, zu zeigen, dass nicht unendlich viel da ist. „Muss Essen politisch sein“, Frau Knecht? Fragt man und korrigiert gleich, „Kann Essen politisch sein?“- „Die Zubereitung und das Essen kann es nicht, aber der Markt, das Drumherum ist hochpolitisch“, sagt Knecht. 16 Jahre hat sie in den Bergen gelebt, Donald Duck Comics gelesen, sich intensiv mit Musik beschäftigt, sie liebt das abgeschiedene Leben. Venedig muss eine harte Probe für sie sein. „Allerdings!“ lacht sie, doch man

merkt ihr den Spass am Gespräch an. Beim zweiten Kaffee schwärmt sie von der Essigproduktion: „Das sind Lebewesen, die sind nicht einschätzbar, wie meine Tiere, wie meine Jugendlichen“. Gerade hat sie einen Anruf bekommen, ihre Ziegen, mit denen sie gerne im Wald spazieren geht, sind ausgebüxt, und stehen nun auf dem Dach des Pfarrers. „Da muss ich nächste Woche den Zaun flicken.“ Sie mag den Charakter der Ziegen sagt sie, das Widerständige. „Ich mag die Kommunikation mit den Tieren, da gibt es kein Subtext, keine Metaebene.“ Hanni Rützler, die österreichische Ernährungswissenschaftlerin, die sich mit Essens-trends beschäftigt, schreibt in ihrem Food Report für 2018, in dem Knecht auch erwähnt ist, dass „die Akzeptanz von industriell verarbeiteten Produkten immer mehr sinkt.“ Und: „Der „weibliche Geschmack“ gäbe die neue Richtung vor.“ Was ist das Weibliche? Vielleicht diese Beobachtung: „Je länger ich darüber nachdenke, desto weniger weiss ich was Heimat ist, ein Rhythmus vielleicht. Der sich immer verändert. Heimat kann nie bequem sein.“ Bequem ist auch Sandra Knecht nicht. Sie ist weich. Und kantig. Wie ein echter Mensch.