

# Über Gäste und Gastfreundschaft in Basel

ALEXANDRA STÄHELI



zeichnen könnte. Es sind inkorporierte, implizite und unbewusst spielende Annahmen darüber, wie Kunstschaffende sich im Kunstbetrieb bewegen, welchen sozialen Stellenwert sie der Kunst zu-rechnen, wie ein Künstler ihrer Ansicht nach in Erscheinung tritt und agiert und wodurch künstlerischer Erfolg definiert wird.

Diese kleinen Differenzen, wenn sie denn langsam aufrieseln wie ein Riss in trockener Erde, führen meist in eine kreative Schaffenskrise, die in vielen Fällen zu völlig neuen Impulsen führen kann. Inmitten der ganz alltäglichen Geschäftigkeit der Stadt und und ihres Kulturbetriebs, in dem alle Akteure eingespielt und produktiv ihr Ziel zu verfolgen scheinen, verheddert sich der Gast dann orientierungslos im Netz der Strassen und Institutionen auf der Suche nach der alle Zweifel auflösenden Inspiration. Es ist ein Zustand der Schwabe, in den sich die Residencyteilnehmer im besten Falle begeben können – und den man etwas überzeichnet als eine Art «Zwangsmeditation» beschreiben könnte: als ein

**Nur die Basler Kunstszene habe ihn überrascht, fügt er mit seinem singenden Grosstadt-Amerikanisch an, eine ungläublich harte Nuss in Anbetracht der Überschaubarkeit der Akteure. «It's a closed circle, almost like the Mafia.»**

der von Übereinstimmung bis zum schweren Konflikt alle möglichen Gesprächssituationen umfassen kann, produktiv einklammern zu können. Erst dann gelinge es, so hält Buber – der mit Bohm zusammen ein Manifest zum Dialog verfasst hat – fest, einen

Anderen oder eine andere Situation in ihrer Andersheit zu respektieren, selbst «wenn sich unsere Seele daran wund reiben mag»; vielmehr ist für den Religionsphilosophen gerade diese Differenz zwischen Ich und Du, das «Zwischen», jene Dimension, in dem sich dem Menschen erst «das Wesen von Ich und Du» erschliesst.

Im Gegenzug jedoch möchte man erwarten, dass sich auch der andere Partner, der Gastgeber oder die Gastinstitution, einer solchen Bewegung der Einklammerung und gleichzeitiger Öffnung hingeben, einem sanften Ausserkraftsetzen all jener Erwartungen an das perfekte Einpassen des Gegenübers in die bestehenden kulturellen Regeln und Settings. Man könnte dies wohl als eine erste Stufe von Gastfreundschaft bezeichnen. Und es mag nun gerade zu den koronaren Herzkrankge-fässen von kulturellen On- und Offspaces gehören – vor allem solchen des Transits, wie sie etwa Residencies darstellen –, dass sie eben diesen Raum und vor allem auch die Zeit für diesen beidseitigen Prozess der Sichtbarmachung unserer impliziten Vorannahmen öffnen. Sie können dann zu einem Ort werden, an dem un- oder halb-bewusste kulturelle Identitäten und Herkünfte sich in ganz kleinen Unterschieden kristallisieren und dabei auch verhandelbar werden; zu Orten, an denen die Narben unsrer global zu schnell ver-wachsenen Welt in Nord-Süd- und West-Ostgefällen erfahrbar und im besten Falle auch produktiv werden – zu stillen kleinen Versuchslabors letztlich, die die Bedingungen unsers Zeitalters der Mobilität und seinen täglich in Millionen von bits und bytes zerfallenden Austausch durch die Sprachen und Kontinente, seinen beinahe bedeutungs-vollen Quick-Transfers von Wissen und Information, auf Sinn und Zweck und vor allem auf nachhal-tige Wirkung überprüfen.

Wie Jacques Derrida in seiner gewohnt radikalen Schrift «Von der Gastfreundschaft» fest-hält, unterliegt Gastlichkeit immer einem stets fließenden und unaufhörbaren Paradox, das darin besteht, dass erst das Auftauchen eines Gastes die Unterscheidung zweier Menschen in fremd und eigen aufspringen lässt und es dem Gastgeber in der Folge erst möglich macht, diese Trennung durch ein offenes Haus wiederum zu durchbrechen; zugleich stellt aber der Gast diese Geste durch sein reines Erscheinen bis zu einem gewissen Grad auch wieder in Frage, denn er führt dem Gastgeber umgekehrt die Flüchtigkeit und Zufälligkeit seiner eigenen Habe, die Bedingung seiner Grosszügigkeit vor Augen. Und so kann uns denn etwa die Einsamkeit eines georgischen Gast-künstlers nicht nur einen unerhofften Streifschuss europäischer Nachkriegsgeschichte verpassen, in der das Atelier eines Künstlers, zwischen Produktion und Politik aufgespannt, eine Funktion als Umschlagsplatz der Gedanken und als bedingungsloser Gastort für alle, die sie denken, übernimmt; dazu erzählt sie uns in der fata-len Verwechslung von Verlassenheit und Stille aber auch von unsrer eigenen hektischen Betriebsamkeit, unserem autistischen Streben nach grösstmöglicher Effizienz, das zugleich ein ebenso grosses Bedürfnis nach (ebenso autistischer) Ruhe freisetzt. Während Koka Ramisvhili, der seine alten Kleider bald gegen leuchtende Labels ersetzte, verstanden hatte, dass er fortan eine doppelte Existenz in zwei Welten führen werde, die sich in seinem Innern kaum je überschneiden sollten.

Wie Jacques Derrida in seiner gewohnt radikalen Schrift «Von der Gastfreundschaft» fest-hält, unterliegt Gastlichkeit immer einem stets fließenden und unaufhörbaren Paradox, das darin besteht, dass erst das Auftauchen eines Gastes die Unterscheidung zweier Menschen in fremd und eigen aufspringen lässt und es dem Gastgeber in der Folge erst möglich macht, diese Trennung durch ein offenes Haus wiederum zu durchbrechen; zugleich stellt aber der Gast diese Geste durch sein reines Erscheinen bis zu einem gewissen Grad auch wieder in Frage, denn er führt dem Gastgeber umgekehrt die Flüchtigkeit und Zufälligkeit seiner eigenen Habe, die Bedingung seiner Grosszügigkeit vor Augen. Und so kann uns denn etwa die Einsamkeit eines georgischen Gast-künstlers nicht nur einen unerhofften Streifschuss europäischer Nachkriegsgeschichte verpassen, in der das Atelier eines Künstlers, zwischen Produktion und Politik aufgespannt, eine Funktion als Umschlagsplatz der Gedanken und als bedingungsloser Gastort für alle, die sie denken, übernimmt; dazu erzählt sie uns in der fata-len Verwechslung von Verlassenheit und Stille aber auch von unsrer eigenen hektischen Betriebsamkeit, unserem autistischen Streben nach grösstmöglicher Effizienz, das zugleich ein ebenso grosses Bedürfnis nach (ebenso autistischer) Ruhe freisetzt. Während Koka Ramisvhili, der seine alten Kleider bald gegen leuchtende Labels ersetzte, verstanden hatte, dass er fortan eine doppelte Existenz in zwei Welten führen werde, die sich in seinem Innern kaum je überschneiden sollten.

Alexandra Stäheli \*1969 in Basel. Alexandra Stäheli ist Leiterin des internationalen Austauschprogramms der Künste, Atelier Mondial. Daneben arbeitet sie als freie Journalistin für verschiedene Medien.

# Tête de veau braisé 8 4 Rotgeschmorter Kalbskopf mit Basler Lækkerli

SAMUEL HERZOG

Luft draussen stark abgekühlt hatte. Der Abend hatte gar nichts Frühlingshaftes – und also stand mir der Appetit nach einer wärmenden Speise. Früher war das «Däzü» ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Vor zwei Jahren aber hat Adam Zhèng Ping seinem Restaurant einen neuen Anstrich verpasst, das alte Mobiliar rausgeworfen und dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weisse Kunstledersessel hineingestellt, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden. Im Unterschied zu den meisten China-Restaurants, die ich kenne, wechselt das «Däzü» seine Speisekarte regelmässig aus. Ich fand bald genau das, was mein Appetit im Moment suchte: einen geschmorten Kalbskopf, der auf der Karte als «Tête de veau braisé 8 4» angepriesen wurde.

Ich fragte Adam, was denn «8 4» bedeute, ob das vielleicht eine Anspielung auf «1984» von George Orwell sei und ob da nicht «Animal Farm» besser gepasst hätte. Er hob die Augenbrauen, als hätte ich etwas Unverschämtes gesagt, und meinte bedeutungsvoll: «This secret ingredient. Offen-

sichtlich wollte er mir nicht sagen, was denn die geheime Zutat war. Doch ich liess nicht locker und so versprach er schliesslich, das «secret» über dem «ingredient» nach dem Essen zu lüften. Der Kalbskopf kam in einer dunklen, stark gelatinösen Sauce daher. Er hatte jene weiche, feuchte

**Ich fragte Adam, was denn «8 4» bedeute, ob das vielleicht eine Anspielung auf «1984» von George Orwell sei, und ob da nicht «Animal Farm» besser gepasst hätte.**

Kaum hatte ich den letzten Bissen im Mund, erschien der Wirt mit einer grossen Blechscha-

tel, auf der in leicht geschwungener Schrift «Basler-geschrieben stand. Er öffnete sie und im Innern lagen, fein säuberlich aneinandergereiht, Basler Lækkerli. Sein Bruder, erklärte Adam, habe ihm diese Schachtel vor vielen Jahren aus Berlin gebracht, aus dem «Kaufhaus des Westens» –

«famous german cookie, he got it for have price». Er habe die Kekse probiert, viel zu hart gefunden und weggestellt. Kürzlich aber sei ihm die Dose wieder in die Hände gekommen – und da gerade ein Kalbskopf auf dem Herd schmort, habe er versucht, eines der Holzigen Stückchen mit etwas Sauce weich zu bekommen. So sei die

Idee zu dem Rezept entstanden – leider nur gingen seine Vorräte allmählich zu Ende. Ich erklärte Adam, dass es sich bei diesen Keksen in keiner

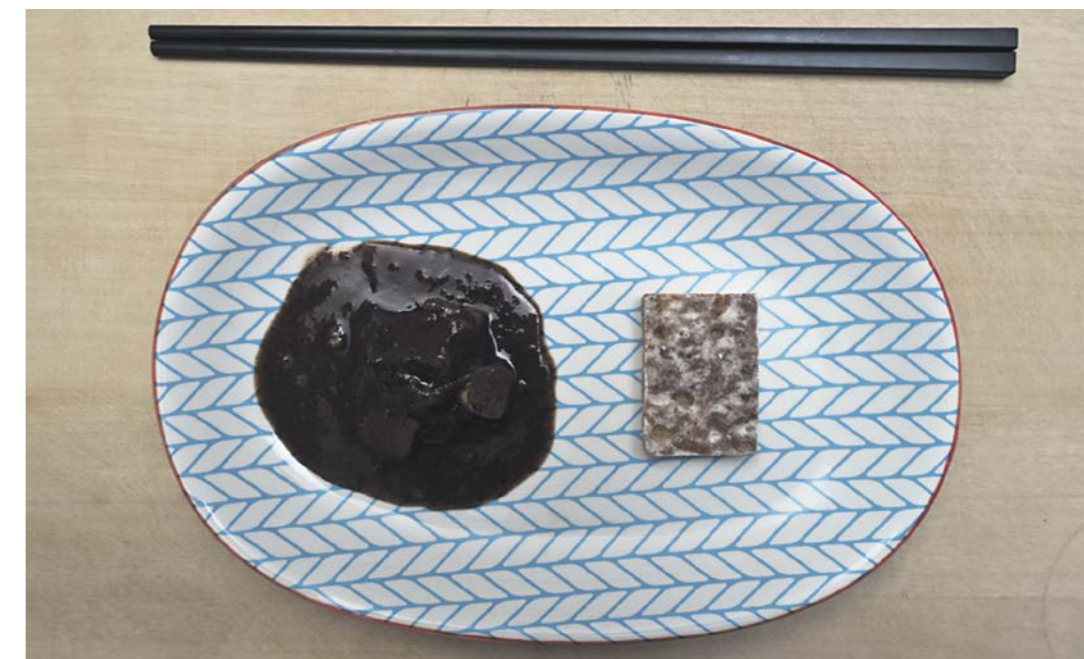


Foto: Samuel Herzog

Weise um eine deutsche Spezialität handle, sondern um ein traditionsreiches Gebäck aus der Schweiz. Der kleine Unterschied schien ihm allerdings nicht sehr zu beschäftigen. Aber was denn nun das «8 4» bedeute, wollte ich wissen. Er habe den Namen des Biskuits, «Basel» also, ins Chinesische übertragen – und vom Ton her hätten ihm bā (八) und sì (四) am ähnlichsten geklungen. Sein Cousin, der jeweils die Speisekarte für ihn übersetzt, habe von dem ursprünglichen Wort nichts gewusst, also bā und sì einfach mit 8 und 4 übersetzt. «I want keep name, 8 4 much more sexy than Basel.»

Natürlich war ich damit ganz und gar nicht einverstanden – schliesslich habe ich in Basel einige Jahre meines Lebens verbracht. Doch all meine Versuche, Adam die kulturelle Bedeutung dieser traditionsreichen Stadt und ihres berühmten Lækkerli zu erklären, scheiterten kläglich. Ja ich konnte ihm nicht einmal verständlich machen, dass es sich bei den Keksen in seiner Schachtel um ein Gebäck namens «Lækkerli» handle. Viel-

leicht war ja das Wort selbst daran schuld – vielleicht aber auch Adams etwas bornierte Art. Als ich das Lokal schliesslich verliess, fühlte ich mich nicht nur leicht frustriert, ich konnte auch das L-Wort nicht mehr hören – denn wenn man es allzu oft ausspricht, dann hört es sich zunehmend eigentümlich an, Chinesisch geradezu. Adams Kalbsköpfler aber habe ich in guter Erinnerung behalten. Auch für die «Tête de veau 8 4» gilt die universale Schmorgericht-Regel, dass sie wieder aufgewärmt noch einmal besser schmeckt.

## Rezept

### Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g Kalbskopf, in Stücken
- 1 EL Sichuanpfeffer (5 g)
- 4 cm Zimt (3 g)
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 3 ganze Anissterne (5 g)
- 1 TL schwarzer Pfefferkörner, ganz
- 1 dl Sojasauce
- 2,5 dl Reiswein
- 2 EL Shinkiang-Essig (oder ein anderer dunkler Reissig)
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (20 g), kurz in warmem Wasser eingeweicht, dann abgespült
- 9 Basler Lækkerli (80 g)
- 4 cm frischer Ingwer, 30 g, geputzt, in feine Rädchen, leicht angedrückt
- 2 scharfe rote Chili, aufgeschlitzt und entkernt
- Zeste von 1 Zitrone

### Zubereitung

1. Etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, Kalbskopfstücke hinein geben, aufkochen lassen (dabei steigt leicht grünlischer Schaum auf), Hitze so reduzieren, dass die Flüssigkeit nicht überkocht. 5 Minuten köcheln lassen, in ein Sieb giessen und so lange kalt abspülen bis der ganze Schaum weggeschwemmt ist (die Kochflüssigkeit wird nicht weiter verwendet).
2. Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze rösten bis er duftet. Etwas abkühlen lassen. Zusammen mit Zimt, Muskatblüte, Anissterne und Pfeffer in einer elektrischen Kaffee-mühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
3. Sojasauce, Reiswein und Reissig in einen Purierbecher geben, die fermentierten Bohnen und die Lækkerli dazugeben und einige Minuten lang aufweichen. Mit einem Purierstab zu einer Sauce verarbeiten.
4. Sauce und gemahlene Gewürze in einen schweren Topf geben, 7 dl Wasser zugliessen. Ingwerscheiben, Chili und Zitronenzeste einrühren. Kalbskopfstücke begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich rühren.

Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angossen.

Mit weissem Parfum-Reis servieren (auch Pellkartoffeln oder Kartoffelstock passen gut zu dem Saucengericht und können gewissermassen als Versuch einer Reconquista des chinesisches besetzten Lækkerli-Territoriums angesehen werden).

Sollte der Sud am Ende der Kochzeit noch etwas zu dünn erscheinen (was allerdings nicht sehr wahrscheinlich ist), dann kann man ihn weiter einkochen. Dabei sollte man aber berücksichtigen, dass Kalbskopf enorm viel Gelatine abgibt. Kaum kühlt die Sauce ein bisschen ab (also auch schon auf dem Teller), wird sie deutlich fester. Stell man Reste des Gerichts in einen festem, gallertartigen Block, ein dunkles Sülzchen – und wird erst beim erneuten Erwärmen wieder flüssig.

AUSSTELLUNGEN  
WORKSHOPS  
LIVE-ACTS & DJS

ATELIER MONDIAL

H3K  
Haus der elektronischen Künste  
Basel

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR  
ERÖFFNUNG

HEK & ATELIER MONDIAL AM  
FREILAGER-PLATZ, DREISPITZ

21.11.14 FREITAG  
17<sup>00</sup> UHR

merian  
STIFTUNG BASEL

Leihen statt kaufen 40.-  
im Jahr

270 000 Medien plus 250 neue Titel pro Woche  
www.stadtbibliothekbasel.ch

Alles, was Ihr Herz und Hirn begehrt.

GG Stadtbibliothek  
Basel