

Frisch auf den Tisch

Die zweite Kochkultur-Schau im Frauenmuseum

VON NINA DAEBEL

Diese Ausstellung mundet hervorragend: Sie ist abwechslungsreich, bunt, mit Liebe zum Detail konzipiert und selbstgemacht. Aufgetischt wird sie im Museum Frauenkultur Regional-International in Burgfarnbach bis Ende Oktober. Titel: „ausgekocht?“ – eine Fortsetzung der ersten Schau aus dem Vorjahr.

Kochen und Ausstellungen: Alles eine Frage des Timings. Wenige Stunden vorm Start waren Helfer noch eifrig am Werkeln. Ein Farbeimer stand im Weg, allerletzte Handgriffe bis kurz vor knapp. Während sich all das hinter den Kulissen abspielte, läutete eine Gesprächsrunde den Start der Schau ein. Ursula Hudson von Slow Food Deutschland sprach über „Bereicherung oder Einschränkung. Die zentrale Bedeutung der Wahlfreiheit beim Essen“.

„Zum Thema Essen und Kochen ist noch längst nicht alles gesagt“, betonte Fürths Sozial- und Kulturreferentin Elisabeth Reichert und blickte auf den ersten Teil des „ausgekocht?“-Projekts 2016 zurück. Ein „Trendthema“ sei da aufgegriffen worden, das zeige, wie stark die Verantwortlichen des Museums – der Verein Frauen in der Einen Welt – an aktuellen Diskursen teilnahmen und in welchem erfreulichem Maß sie international vernetzt seien. Kuratiert wird auch dieser zweite Teil von Gudrun Cyprian, ehemalige Soziologin an der Universität Bamberg, und ihrer Kollegin Gaby Franer-Huhle, die an der Hochschule Coburg lehrt.

Im Mittelpunkt der Schau stehen Frauen aus aller Welt und ihre Geschichten, die allesamt mit Kochen, Essen und Ernährung zu tun haben.

Sie alle wirken individuell, aber nachhaltig, ihr Tun hat gesellschaftliche Bedeutung. Sie zeigen, dass Frauen längst nicht ausgekocht haben. Im Gegenteil: Wenn es darum geht, täglich etwas auf den Tisch bringen zu müssen, sind sie gefordert – immer noch deutlich mehr als die Männer.

Gezeigt wird in diesem Rahmen, dass es zahlreiche Frauen gibt, die sich nicht dem globalen Diktat von Fast Food und Fertiggerichten unterwerfen, sondern sich der Herausforderung des Kochens kreativ und mit viel Idealismus widmen. Einige tun dies beruflich, andere ehrenamtlich. Sie alle bewirken etwas auf ihre eigene Weise und zeigen, wie wichtig Ernährungsautonomie ist. So vermittelt die Ausstellung etwa neue Sichtweisen auf den Stellenwert des Kochens. Deutlich wird zudem, wie sehr Kochen und Essen immer wieder auch mit kultureller Identität verbunden sind. Und wie es dem vermeintlich schwachen Geschlecht gelingt, Tradition und Innovation zu vereinen, um daraus Neues zu entwickeln.

Weniger ist leer

„Wir haben etwas zum Gucken, zum Schmunzeln und zum Augenzwinkern in der Ausstellung. Sonst wird es zu kopflastig“, sagt Cyprian und zeigt auf die fünf Frauenköpfe, die Mechtild Engel gestaltet hat. Sie symbolisieren Sprüche wie „Schere im Kopf“, „All you can eat“, „Aus dem Hut gezaubert“ oder „Weniger ist leer“. Ins Auge sticht auch der Kühlschrank, der von Rita Kriege als Lichtinstallation gestaltet wurde, ebenso wie die Gegenüberstellung von alten und neuen Küchengeräten. Auf der einen Seite sieht man Schwarz-Weiß-Abbildungen einer Suppenkelle, einer Knoblauchpresse, eines Teesiebs und Aus-



Zum Gucken und Schmunzeln: Installationen und Kunstwerke widmen sich im Marstall des Burgfarnbacher Schlosses den kulturellen Aspekten des Themenkomplexes „Ernährung“.
Foto: Daebel

stechformen für Plätzchen. Auf der anderen stehen Hightech-Geräte: der allseits diskutierte Thermomix und Standmixer im Designerlook.

Auf den Eröffnungstag folgten weitere Gesprächsrunden unter dem Motto „Das Recht auf Nahrung und Ernährungssouveränität“. Dazu gab es sechs Workshops, an denen international agierende Wissenschaftlerinnen, Forscherinnen, Aktivistinnen und Praktikerinnen teilnahmen; sie kamen unter anderem aus Südafrika, Indien und den USA. Diskutiert wurde unter

anderem über „Diaspora Kitchen“, „Weiblichkeit und Ernährung“ sowie „Kochdialoge und Tischgemeinschaften“.

Das alles legt die Frage nahe, ob es gar eine dritte Ausstellung zum Thema geben wird. Nein, sagt Cyprian und erklärt, dass man für 2018 bereits an einem neuen Konzept arbeite, bei dem das Fürther Stadterhebungsjubiläum im Mittelpunkt stehen soll. Ein möglicher Titel der nächsten Ausstellung im Frauenmuseum sei demnach: „Wie weiblich ist die Stadt?“

① „ausgekocht?“ – Kochen und Essen im Spannungsfeld neuer Lebensentwürfe von Frauen und globaler Ernährungswirtschaft (2. Teil), Museum Frauenkultur Regional-International, alter Marstall des Burgfarnbacher Schlosses (Schlosshof 23). Eintritt 3 Euro (Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre frei, Führung 2 Euro, Saisonkarte 15 Euro). Führungen jeweils sonntags (15 Uhr) und nach Absprache (Tel. 5980769). Bis 31. Oktober.