

## Kultur & Gesellschaft

# Im Land, in dem die Bunker blühen

Das Zerlegen der Schweizer Postkartendylle ist eine permanente Herausforderung für einheimische Fotoschaffende. Das zeigt eine Ausstellung in Lausanne eindrücklich.

### Von Brigitta Niederhauser

Geranien ranken sich um die Kühltürme, rosaroter Dampf steigt zum Himmel: «Die Farben von morgen» heisst die Postkarte, die das Verlegerkollektiv Plonk & Replonk aus La Chaux-de-Fonds 2005 gestaltet hat. Was auf den ersten Blick als launige Karikatur erscheint, wirkt heute nicht nur wie eine Prophezeiung. Die Fotomontage erinnert auch an den liebevollen Umgang hierzulande mit andern Betonbauten: den Bunkern. Ihnen wurde einst eine heimelige Chaletkulisse inklusive Geranien verpasst, auf dass sie unentdeckt von feindlichen Spionen blieben. Unabhängig voneinander haben die Fotografen Christian Schwager aus Zürich und Leo Fabrizio aus Moudon diese surreal anmutenden Bijoux der Schweizer Landesverteidigung dokumentiert.

Die Bilder der blumengeschmückten Kühltürme und Bunker sind Beweismittel für die These, dass es in der Schweiz - im Unterschied etwa zu Frankreich oder Deutschland - eine landestypische Fotografie gibt. Sam Stourdzé, der dies behauptet, ist Franzose und leitet seit einem Jahr das Lausanner Fotomuseum Ellysée. Zusammen mit Daniel Girardin, dem langjährigen Konservator des Museums, hat er die Ausstellung «[Contre]Culture/Ch» zusammengestellt. Eine ebenso üppige wie ambitionierte Schau mit über 200 Werken von 25 Fotoschaffenden.

### Klischierte Schweiz

Der distanzierte Blick, mit dem die Schweiz hier betrachtet wird, ist entlarvend. Die meisten der ausgewählten Fotografien, Installationen und Videos wirken kalt und künstlich, zum Beispiel Jules Spinatschs Panorama vom World Economic Forum in Davos, das aus Aufnahmen der Überwachungskameras besteht. Oder die Ninja Fighter aus Konolfingen von Andri Pol. Oder das Gletscherbild aus der Serie «Alpes 2009-2011» von Matthieu Gafsou. Oder die Dokumentation der Schweizer Poststellen von Jean-Luc Cramatte. Lauter Werke, die aufzeigen, wie standhaft der Mythos der kuscheligen Idylle sich in der Schweiz hält und wie das Sezieren dieser zelebrierten Gemütlichkeit eine permanente Herausforderung für die Fotografen ist.

Stourdzé und Girardin holen weit aus: Aufnahmen aus dem 19. Jahrhundert sollen die fotografische Auseinandersetzung mit der jüngeren Schweizer Geschichte belegen. Gezeigt werden unter anderem Bilder von Fred Boissonnas (1858-1946), der das «Schweizer Dorf» an der Landesausstellung 1898 dokumentierte: ein kleines Ballenberg mit echtem Wasserfall. Der Genfer Fotograf verliebte sich so in diese Szenerie, dass er sich eines der Chalets nachbauen liess. Dass diese schöngefärbte Postkartenwelt schon früh auch im Ausland zelebriert wurde, illustrieren die alpinen Sujets des britischen Fotografen

Francis Frith (1822-1898). Wie sich die Auseinandersetzung mit den Klischees schliesslich als fotografisches Dauerthema etablierte, führt die Ausstellung eindrücklich vor Augen.

### Überspannter Bogen

So spannend und aufschlussreich dieser Aspekt im schweizerischen Fotoschaffen ist - Stourdzé und Girardin beschränken sich in ihrer Ausstellung nicht auf dessen Aufarbeitung. Sie zeigen weitere Trümpfe der Schweizer Fotografie - und überspannen dabei den thematischen Bogen. Zu sehen ist etwa, wie sich die Gegenkultur der 68er in der Fotografie manifestierte.

So hängen Werke von Karlheinz Weinberger nun zum ersten Mal in einem Museum ausserhalb Zürichs. Der Autodidakt, der über die Naturfreunde zur Fotografie kam und sein Leben lang als Lagerist bei Siemens arbeitete, bewegte sich mit seiner Kamera fast ausschliesslich in der Schwulen- und der Halbstarkenszene. Dort kartografierte er das neue Bewusstsein körperlicher Freiheit. Als Weinberger 2006 mit 81 Jahren starb, hinterliess er mehrere Tausend Fotografien. In ihrer provokativ coolen Ästhetik wirken die fast 50 Jahre alten Bilder wie Werbeaufnahmen von heute. Ähnlich wirken die Fotografien von Luc Chessex, der in den 60er-Jahren auf Kuba unterwegs war und dessen Porträts von Che Guevara und Fidel Castro längst Ikonen sind.

Weinbergers und Chessex' Arbeiten stehen prominent am Anfang der Ausstellung. Doch die Geschichte der Gegenkultur wird nicht weiterverfolgt, so wenig wie ihr Verschwinden, das Aufgesogenwerden von der Konsumwelt, dokumentiert wird. Zwar wird Weinbergers Bildern die grelle, viel beachtete Serie «Horizonville» (2009) des jungen und talentierten Yann Gross gegenübergestellt, welche die heutige Lust am alltäglichen Exhibitionismus dokumentiert. Die Entwicklung in den Jahrzehnten dazwischen aber bleibt ausgespart.

### Künstlerische Vielfalt

So stehen sowohl die Werke von Chessex und Weinberger als auch jenes von Gross für sich. Dasselbe gilt für die Unfallbilder des Nidwaldner Polizeifotografen Arnold Odermatt. Die Ausstellung zeigt seine Serie erstmals in der Schweiz so, wie Harald Szeemann sie 2001 an der Kunstbiennale von Venedig inszenierte. Die Aufnahmen sind einzigartig, fallen aber aus dem Rahmen, den die Ausstellungsmacher sich gesteckt haben. Trotzdem wollte Sam Stourdzé sie partout in der Schau haben. Das nährt die schöne Vermutung, dass der neue Direktor des Lausanner Fotomuseums von der künstlerischen Vielfalt und dem grossen Potenzial der hiesigen Fotoszene schlicht überwältigt ist.

Die Ausstellung ist bis 29. Januar 2012 zu sehen: [www.elysee.ch](http://www.elysee.ch)



Eidgenössische Werte: Ein Bunker im Winterland. Foto: Leo Fabrizio



Launige Karikatur: Kühltürme als Geranienkisten. Foto: Plonk & Replonk



Kalt und künstlich: Ein Gletscherbild der Serie «Alpes 2009-2011». Foto: Matthieu Gafsou

## Nachrichten

### Kultursponsoring Die erste Schweizer Crowdfunding-Plattform

Am 20. Januar 2012 wird mit dem Projekt Wemakeit.ch die erste Schweizer Crowdfunding-Plattform für Kultur lanciert. Das Kultursponsoringmodell des Crowdfunding erfreut sich in erster Linie in den USA grosser Beliebtheit, es wurde in den letzten Jahren aber auch in Grossbritannien, Frankreich und den Niederlanden immer populärer. Die Idee ist simpel: Ein Künstler oder Kulturschaffender bestimmt eine Geldsumme, die in einem bestimmten Zeitraum zusammenkommen muss. Wenn sich genügend Gönner für das Projekt interessieren und das finanzielle Ziel erreicht wird, erhält der Künstler das Geld. Die Gönner werden ihrerseits durch Kunsteditionen, DVDs, Bücher oder VIP-Tickets entschädigt. Generiert das Projekt aber nicht genug Geldzusagen, spricht die vereinbarte Summe wird nur teilweise erreicht, erhält der Kulturschaffende kein Geld. Hinter der Plattform stehen mit Rea Egli («Swissandfamous»), Johannes Gees (Kurator und Medienproduzent) und dem Interaction-Designer Jürg Lehni drei bekannte Namen aus der Schweizer Kultur-

szene. Kreative aus den Bereichen Kunst, Film, Musik, Fotografie, Bühne, Design, Publikationen, Fashion, Literatur und Gamedesign können ihre Projekte ab sofort auf der Website [wemakeit.ch](http://wemakeit.ch) einreichen. (TA)

### Kunst

#### Venedig führt im nächsten Frühling eine Kulturfähre ein

Als Kulturförderungsmassnahme lanciert Venedig am 25. April 2012 ein sogenanntes «Kunst-Vaporetto» - eine Fährlinie, welche die Touristen zu den wichtigsten Kulturstätten der Lagunenstadt führen soll. Die Vaporetti, die 60 Personen Platz bieten werden, sollen täglich von 9 bis 20 Uhr unterwegs sein und jede halbe Stunde ablegen. Die Fähren werden vom Bahnhof Santa Lucia zur Insel San Giorgio Maggiore entlang des Canal Grande fahren und achtmal halten. Während der Kunstausstellung Biennale di Venezia - die nächste Ausgabe findet 2013 statt - wird die Fähre auch an wichtigen Ausstellungsorten wie dem Arsenal und den Giardini anlegen. Fahrkarten sind sowohl an Bord als auch im Internet zu einem reduzierten Preis erhältlich. (SDA/TA)

## Weintipp

### Blanc de blancs: Ein Muntermacher um Mitternacht

Womit ist heute Nacht Punkt 24 Uhr am besten anzustossen? Unter den Ratschlägen findet sich alles: von Rotkäppchensekt bis Brut classique, von Prosecco bis Cava, vom heimischen «Methode traditionnelle» wie Mauler aus dem Neuenburgischen bis hin zum Sprudel aus Übersee. Erstaunlich nur, dass selten Blanc de blancs empfohlen wird.

Mit seiner kribbelnden Frische bietet sich dieser Reinsortige unter den Champagnern als idealer Muntermacher an, besonders nach einem Silvestergelage. Blanc de blancs bedeutet Weisser von weissen Trauben, ist also kein Verschnitt: Er wird aus Chardonnay-Reben gekeltert. Diese weisse Rebsorte steht auf der traditionellen Brut-classique-Palette für Säure und Frische - neben den beiden «Blancs de noirs», Pinot noir und Pinot meunier.

Als eigenständige Cuvée kennt man Blanc de blancs freilich ein paar Jahrhunderte weniger lang als die beiden Klassiker. Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert produzierten «einige Winzer zwischen Le Mesnil-sur-Oger und Chouilly einen Mono-Cru-Champagner aus Chardonnay», schreibt Christian Göltenboog in seinem Buch «Champagner» (Klett-Cotta, 1998), «aber nur für den privaten Konsum, nur wenige Flaschen».

Auf den Weinkarten der Gastronomie fehlte der Blanc de blancs. Erst der Pariser Pelzhändler Eugène-Aimé Salon, 1867 in der Nähe von Epernay geboren, verhalf ihm zum Durchbruch - dank seiner Verbundenheit mit der Champagne, seinem Vermögen und seiner Exzentrizität, dem Freundeskreis im Pariser Maxim's etwas Besonderes bieten zu wollen. Salon kaufte eine Hektare Rebfläche in Le Mesnil-sur-Oger, jenem Dorf, das laut Göltenboog «den Ruf hatte, weit und breit die schlechtesten weissen Trauben überhaupt zu ernten». 1914 gründete er eine Champagner-Firma, und schon bald wurde sein Blanc de blancs zur Hausmarke im Maxim's.

Wie überall in Frankreich dominieren auch in der Champagne auf der Weinkarte heimische Gewächse. Im Les Berceaux, einem Gourmet-Restaurant in Epernay, kann der Gast auf drei Seiten Champagner aussuchen, bevor er zu den Roten kommt. Und auch im Le Saint Martin, einer einfachen Brasserie in Chouilly, werden gut zehn verschiedene Champagner angeboten. Darunter auch R&L Legras, der in einer Kellerei um ein paar Ecken produziert wird.

### Von einem Kreidehügel

Legras keltert nur Blancs de blancs, abgesehen von etwas Rosé aus Pinot noir. «Bei uns in Chouilly geht es nicht anders», erklärt Julien Barbier, der den Betrieb von seinem Vater übernommen hat. «Hier gibt es nur Kreide, hier liegt die Côte des Blancs», der weisse Hang. Ein Boden für Chardonnay, dem Pinot noir bekommt er nicht. Dieser Hügelrücken mit Ostlage erstreckt sich südlich von Epernay über 14 Kilometer von Chouilly bis nach Vertus. 1808 gelang es Honoré Legras, einen der schönsten Weingärten der Côte des Blancs zu erwerben. Seither konzentriert sich der Familienbetrieb auf Blancs de blancs, frei von jeglichen Allüren, frei auch von Holz, aber voll auf Hefe ausgebaut und ausgereift.

Lässt man die Flaschen nach der zweiten Gärung ein paar Jahre liegen, nimmt der Champagner Geschmacks-substanz aus der toten Hefe auf, deren Zellen sich auflösen beginnen - diese Aromen werden erst den wahren Charakter des Weins. Laut dem Oxford-Weinlexikon «scheint es, dass sich grössere Auswirkungen erst nach etwa 18 Monaten Lagerdauer ergeben und dass die stärksten Veränderungen nach etwa fünf bis zehn Jahren Berührung mit dem Hefesatz spürbar werden».

R&L Legras, Blanc de blancs, etwa 38 Fr., Weinkeller Riegger, Birrhard, Tel. 056 201 41 41, [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)

### Paul Imhof

Er schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Senden Sie uns Ihre Fragen an [gesellschaft@tagesanzeiger.ch](mailto:gesellschaft@tagesanzeiger.ch)

## Glosse

### Die Meatballs überrollen New York

Sie tragen Namen wie «Turducken», «Cluck, Cluck» oder «Hog Wild». Sie kommen nackt, im Teig oder mit Sauce. Sie zieren Rohkost, Pizzas oder schwimmen in Trüffelsoße. Die Rede ist von Fleischbällchen, auf Amerikanisch: Meatballs.

Die Meatballs sind New Yorks jüngste kulinarische Obsession. Wer nun an die kommunen Kügelchen denkt, die an helvetischen Apéros seit Jahrzehnten gereicht werden, liegt völlig falsch. Wenn sich New Yorker in etwas verbeissen, treiben sie es damit zum Exzess - sei es mit Foie-gras-Burgern oder mit Haute-Dogs. Allein die Bezeichnung Meatball wird dem köstlichen Rund längst nicht mehr gerecht. Was da zerhackt und vermischt wird, reicht von Ziegen-, Hasen- und Wildschweinfleisch über Entenconfit bis hin zur Straussenbrust. Ganz zu schweigen von den unvermeidlichen vegetarischen Fleischbällchen, diesen ballaststoffreichen Widersprüchen in sich.

Der Meatball Shop, im vergangenen Jahr an der Lower East Side eröffnet, verfügt inzwischen über drei Lokale in

der Stadt. Das von den Besitzern eben herausgegebene Kochbuch ist ein Bestseller und steht an der Spitze von mindestens einem halben Dutzend weiterer neuer Meatball-Büchlein. Während man die Bällchen in der Meatball Factory erwartungsgemäss eher umstandslos genießt, serviert das Armani-Ristorante an der Fifth Avenue die Gourmet-Version auf Porzellan und Pilzragout - und zwar unter dem prächtigen Pseudonym «Polpettine di cinghiale alla cacciatora».

Meatball-Cocktail gefällig? Ein Bartender träufelt dafür das Frittierfett der Gaumenbömbchen in irischen Whisky und verfeinert mit süßem Wermut und Amaretto. Death & Co. heisst die Bar. Flüssig oder fest, von nadelkopf- bis faustgross, indisch, chinesisches, marokkanisch: New Yorks Meatballs haben ungeahnte Aggregatzustände und Dimensionen erreicht - und sämtliche Landesgrenzen überrollt und niedergewalzt. Richtig anstrengend, da noch am Fleischbällchen zu bleiben.

Sacha Verna