



Trimm dich im Kampfsport und Krieg der Bilder: das kafkaeske Gymnastikstudio als Teil der Installation von Neil Beloufa „Global Agreement“ in der Rotunde der Frankfurter Schirn. Foto Marc Krause

Was die jungen Frauen und Männer zu erzählen haben, ist nicht unbedingt spektakulär, interessant ist es aber schon, und manche Passanten im Laufpublikum an der Schirn lassen sich darauf ein. Zu Wort kommen Twens aus aller Welt, sie alle haben den Militärdienst zu ihrem Job gemacht wie eine Soldatin aus dem Nahen Osten. Sie fühle sich, wenn sie ihr Land im Krieg verteidige, ganz einfach als Teil seiner Geschichte, und darauf sei sie stolz. Ein Ägypter sagt, in jeder Familie in seiner Heimat gebe es jemanden, der diene. Das verbinde eigentlich über alle gesellschaftlichen Unterschiede hinweg; die Frage aber, ob die Armee politisch sein und Stellung beziehen solle, spalte das Land. Ein Südkoreaner schildert, wie sich seine Freizeitgewohnheiten geändert haben, seit er sich verpflichtet hat. Früher schaute er sich bevorzugt MMA-Videos an: Mixed Martial Arts, ein

Krieg als Beruf

Stellvertretend an die Front? Der vielfach ausgezeichnete französische Video- und Installationskünstler Neil Beloufa stellt in der Frankfurter Schirn Kunsthalle unbequeme Fragen.

Kampfsport, bei dem unterschiedliche Hebel-, Wurf- und Würgetechniken zum Einsatz kommen; neuerdings richteten sich seine Vorlieben auf UFC, Ultimate Fight Championships, bei denen es noch rauer zugeht. All die Interviews hat der 1985 geborene, französisch-algerische Künstler Neil

Beloufa für seine Ausstellung „Global Agreement“ nach Recherchen in sozialen Netzwerken via Skype geführt – und auf jeweils wenige Minuten zusammengeschnitten, so dass man an der Schirn-Rotunde rasch in den Sog einer Geschichte mit vielen Gesichtern gezogen wird. Die meisten Gesprächspartner treten in Zivil

und verkörpern die Normalität derer, die für andere, irgendwie ja auch für uns, an die Front gehen. Die sich davon aber eben auch für ihr eigenes Leben etwas erhoffen. Manche fühlen sich der Familiensaga verpflichtet. Ein gebürtiger Nepaleser dient, wie schon seine Vorfahren seit zweihundert Jahren, in den Landstreitkräften der britischen Armee. In denkwürdiger Paradoxie will er das Militär auf der ganzen Welt als „eine Nation“ verstanden wissen (tatsächlich existieren online internationale soldatische Communities).

Ein Amerikaner hingegen führt sein Sturmgewehr vom Typ Remington 870 vor, eine Repetierflinte, die, so stellt er fest, in den fünfziger oder sechziger Jahren von der Polizei bei Rassenunruhen eingesetzt worden sei. Findet er nichts dabei. Nur ein Soldat aus Skandinavien offenbart, wenn auch unfreiwillig, sein Trauma. In einem Wald zeigt er auf feindliche Soldaten, die ihm Angst und Schre-

cken einjagen. Dort aber sind Bäume zu sehen, keine feindlichen Soldaten. Weniger für das Drama interessiert sich Beloufa als vielmehr für die Beweggründe der Lebensentscheidung „Krieg als Broterwerb“ und die daraus sich ergebenden Nöte, etwa in Beziehungsdingen, oder auch für das Fitness-Ideal, das sich für viele mit dem Berufsbild Soldat verbindet.

Wie wird aus diesen Erzählungen eine Ausstellung? Der in Paris und New York lebende Künstler, der seit seiner Teilnahme an der Manifesta in Murcia 2010 als Geheimtipp und seit der kapitalen Einzelschau jüngst im Palais de Tokyo als Größe gilt, ist alles andere als ein Minimalist. Mehr ist mehr, so könnte die Losung Beloufas lauten, sein „Globales Agreement“ in Frankfurt ist so ziemlich das Gegenteil dessen, was zum Beispiel ein Santiago Sierra seit Jahren mit Kriegsveteranen vorführt: In hermetischen, grimmigen Performances stellt der Spanier ehemali-

ge Soldaten buchstäblich aus, auf sein Geheiß verharren sie schweigend und reglos in der Ecke, kehren den Besuchern den Rücken zu und verweigern allen Kontakt. Beloufa dagegen lässt seine Kombattanten nicht nur ausführlich zu Wort kommen, er bettet die Bildschirme in ein seltsames Gymnastikstudio ein und lässt die Besucher auf Bänken Platz nehmen, die Trainingsgeräten nachempfunden sind. Kraft, Krieg, Kampfsport kommen so zusammen.

Darum herum plazierte er Skulpturen, die nach Körperertüchtigung aussehen oder auch nach Kapseln zur Rekreation, er beschwert Kräne mit Sandsäcken und überspannt das Environment mit Seil, was einen Eindruck von provisorischem Einsatz vor Ort hervorruft mag. Von hier aus führt ein von dünnen Skulpturen gesäumter Weg in einen Ausstellungssaal im Obergeschoss der Schirn, zu sehen ist dort ein Film, in dem Beloufa die Interviews mitsamt computeranimierten Kriegsszenen collagiert. Die Gespräche wiederholen sich, woraus sich zwangsläufig Redundanz ergibt, und doch folgt man gebannt auch diesem halbstündigen Erzählstrang. Im Vorführsaal installiert Beloufa Plexiglaswände, in denen sich die Projektion auf betörende Weise spiegelt und bricht, als solle einer Tradition von Zero bis zurück zu Moholy-Nagys Licht-Raum-Modulatoren gehuldigt werden. Zugleich verzerrten, verflüssigen und zersplittern die Folien die Videobilder, die über einen zweiten Beamer trennscharf an die Wand geworfen werden. Überall erkennt man des Künstlers bildhauerischen Esprit und seine Lust am Detail, selbst einige Leuchtbilder mit Assemblagen aus Zivilisationsmüll und Kunstharz aus einer schon länger existierenden Werkreihe hat Beloufa noch in diesem Environment untergebracht – und lässt damit keinen Zweifel aufkommen an seiner untriebigen Energie.

Man kann von „Blickregimen“ sprechen, die sich da planvoll wechselseitig durchkreuzen, kann die Schau am Ende mit ihren vielen künstlerischen Setzungen auch als überladen empfinden. Dahinter aber steckt ein grundsätzliches Anliegen heutiger zeitgenössischer Kunst: das Interesse an sozialer Realität, an der Politik und an den allgegenwärtigen gesellschaftlichen Krisen zu formulieren und zu verbildlichen, ohne die ästhetische Autonomie zu vernachlässigen. Solch „politischer“ Kunst gehört gerade die Gegenwart.

GEORG IMDAHL
Neil Beloufa: Global Agreement. In der Schirn Kunsthalle, Frankfurt; bis zum 28. Oktober. Kein Katalog.

Geschmackssache

Die Wahrheit des Wesentlichen

Es gibt in der deutschen Kochgeschichte ganz wenige mythische Orte. Ihr sagenhaftester ist das „Tantris“ in München. Und sein Chef Hans Haas denkt gar nicht daran, nur einen Gral zu hüten.

Der Mythos lebt. Er wird in acht Gängen serviert, so lustvoll, sinnfroh, kunstfertig wie am ersten Tag. Das ist das größte Wunder des deutschen Küchenwunders, das hier geboren wurde, hier zu erster Blüte reifte und hier seine Existenz in Permanenz zementiert hat: Im Dezember 1971 erfüllte sich der Münchner Bauunternehmer und Ergourmet Fritz Eichbauer seinen Lebensraum, eröffnete im Norden Schwabings sein eigenes Feinschmeckerlokal, nannte es in Anlehnung an das buddhistische Streben nach Vollkommenheit „Tantris“, engagierte Eckart Witzigmann als Chefkoch, konnte sich erst mit zwei, dann mit drei Michelin-Sternen schmücken und bald für sich in Anspruch nehmen, Wiege und Nabel, Bethlehem und Jerusalem des deutschen Feinschmeckeruniversums zu sein. Seither ist fast ein halbes Jahrhundert vergangen, in dem die Küche des „Tantris“ nur drei Chefs erlebt hat und das Haus selbst in den erleuchteten Zustand der Zeitlosigkeit übergetreten zu sein scheint.

Nichts hat sich auf den ersten Blick verändert, alles atmet den Freigeist der siebziger Jahre im tantrischen Gewand: die Feng-Shui-Vignetten und geflügelten Fabelwesen aus Beton, die Plexiglaslampen und Bonsai-Bäumchen im Garten, die orangefarbene Psychedelik und roten Metallsäulen als Anspielung auf japanische Tempelarchitektur; selbst Fritz Eichbauer, inzwischen Anfang neunzig, kommt noch regelmäßig zum Essen vorbei. Und trotzdem wirkt im „Tantris“ nichts antiquarisch, museal, wie aus der Zeit gefallen, weil das größte deutsche Zwei-Sterne-Restaurant mit aberwitzigen 120 Plätzen voller Leben ist, weil es weder Sinn noch Form verloren, sondern immer noch denselben Auftrag wie am ersten Tag hat: seine Gäste glücklich zu machen mit den Freuden des guten Geschmacks.

Dafür ist seit 27 Jahren Hans Haas verantwortlich, Schüler von Eckart Witzigmann in der „Aubergine“, Nachfolger von Heinz Winkler im „Tantris“, Bergbauernbub aus Tirol, sanftmütiger Menschenfreund aus Überzeugung, hochkonzentrierter Purist aus Berufung. „Die besten Produkte geseit gekocht, mehr ist meine Küche nicht“, sagt Haas, der schon ein Vierteljahrhundert vor dem Siegeszug des regionalistischen Kochens regional kochte und mit seiner Rede vom gescheiterten Kochen natürlich haarsträubend untertreibt.

Zur Begrüßung tischt er uns eine ungarische Entenleberterrine mit Trüffelmarinade, Trompetenpilzen, Rhabarber und der erst gefrorenen, dann geraspelten Entenleber als Krönung auf – und beweist so mit leichter Hand, dass kulinarische Klassik bei ihm keine Langeweile kennt. Er kombiniert einen Kartoffel-Lauch-Schaum gene-



rös mit Impérial-Kaviar und einem betrügerischen Ei, dessen Eiweiß in Wahrheit ein halber Sepia ist – und zeigt damit, dass er auch nach Jahrzehnten unter Hochspannung am Herd seinen Humor nicht verloren hat. Und er lässt mit seiner so souveränen wie simplen, von jeder Aromenangeberei befreiten Krustentiervariation aus Gamba, Langostino, Hummer und Taschenkrebs mit Yuzu-Sauerrahm-Terrine keinen Zweifel daran, dass er längst nicht mehr unter der Beweislast ächzt, ein großartiger Koch sein zu müssen.

Hans Haas ist jetzt Anfang sechzig und altersweise genug, die wohl schwierigste Kunst der Haute Cuisine meisterhaft zu beherrschen: alles Überflüssige, allen Tand, alle Vanitas mundi vom Teller zu verbannen und trotzdem nicht den Eindruck zu erwecken, ihm würde etwas fehlen. Seine Seeforelle begnügt sich mit einem Püree aus Kartoffeln, Fenchel und Safran, einem Limonen-Buttermilchfond, gerösteter Quinoa und Artischockenchips als Entourage, die aber so fein austariert ist in ihrem Wechselspiel aus Säure und Süße, aus Weichheit und Biss, dass wir fest davon überzeugt sind, jede weitere Ingredienz würde hier nur stören. Der Seeteufel, der im Ganzen auf den Tisch kommt und den wir selbst von der Gräte lösen müssen, ist sogar noch minimalistischer und duldet nichts als ein bisschen Blumenkohl und einen allerdings kraftstrotzenden Chorizo-Paprika-Sud neben sich – und wieder sind wir vollkommen einverstanden mit der puristischen Strenge des Fisches, der sich seine Tellerhauptrolle von niemandem streitig machen lässt.

Bei den Ravioli, die mit Jungschwein gefüllt sind und von eingelegtem Rudi und Serrano-Schinken begleitet werden, haben wir indes ein wenig mit der radikalen Reduzierung auf das Gute, Wahre und

Schöne, mit dem Verzicht auf jede Form von Virtuosität oder Verblüffung, auch wenn der Teig so wunderbar dünn wie ein Schleier und der Schinken so fein geschnitten wie Gaze ist. Vielleicht sind wir einfach noch nicht reif für so viel Altersweisheit. Doch dann kommt ein Poltlinger Rehrücken auf den Tisch, der einfach nur in der Pfanne scharf angebraten, anschließend bei schwacher Hitze gar gezogen und zum guten Schluss arosiert wird, arrotiert von Pfefferlingen, Spitzkohl und einem Brioche-Nockerl, nappiert mit Rehrjus und Pilzschaum – und hinterlässt bei uns nur einen einzigen Gedanken: Was will man mehr? Was soll jetzt noch kommen? Was gibt es Schöneres, Vollkommeneres als ein solches Reh, das ganz bei sich ist, das keine kulinarischen Zirkusnummern aufführen und nicht in tausend artistische Gewänder schlüpfen muss?

Die Kunst der Einfachheit ist neuerdings das Mantra der deutschen Spitzenküche. Hans Haas hat sie bar jeder Moden längst verinnerlicht. Er ist auf dem Höhepunkt seines Schaffens, aber auch am Ende seines Weges angekommen und liefert den letzten Beweis dafür mit dem Dessert, einer Fuge aus seiner österreichischen Heimat um das Leitmotiv Erdbeeren mit Stimmen von Eis, Gel, Curd und Mousse, mit Bayerischer Creme, Topfen-Soufflé und Champagner-Eis. Das ist gescheites Kochen mit guten Produkten, so konsequent perfektioniert, so radikal auf die Wahrheit des Wesentlichen reduziert, dass es eine Steigerung nicht mehr geben kann und einen neuen, einen anderen Hans Haas schon gar nicht. Aber das wäre ja auch ein Verrat an diesem wunderbaren Mythenort. JAKOB STROBEL Y SERRA

Tantris, Johann-Fichte-Straße 7, 80805 München, Telefon: 089/361 95 90, www.tantris.de. Menü ab 150 Euro.



- Ausgesucht:** Natacha Ramsay-Levi fühlt sich bei Chloé wie zu Hause.
- Ausgekocht:** Die japanische Küche ist bunter als gedacht – auf Streifzug durch Tokio.
- Ausgelernt:** Designer Sebastian Herkner hält altes Handwerk lebendig.
- Ausgestellt:** Veronica und Kean Etro führen ihre Modemarke in die Zukunft.
- Ausgezeichnet:** Waris Dirie begeistert die einen und irritiert die anderen.