

First Erstens

PRIMUS INTER PARES DER ERSTE UNTER GLEICHEN

PONENTE BIS LEVANTE GLOBALE KUNST

- **Der Medienclan** *Generationen der bildlichen Sprache*

Die Bildsprache ist ein reichhaltiges Kommunikationsmittel. Als Bindeglied zwischen der Absicht des Gestalters bis zur Wahrnehmung des Betrachters hat es eine große Bandbreite. Sir Isaac Newtons Bestreben war es, mit der Analyse des klaren Lichts den Weg für quantitative Bestimmungen freizulegen. Johann Wolfgang von Goethe kam es entscheidend auf die qualitative Seite der Phänomene und auf das konkret Sinnhafte der „farbigen“ Farbe an. Das Bildsprachen sich auch ergänzen können, sogar wenn mehr als ein Jahrtausend dazwischen liegt, hat Titus Leber in Bezug auf die multimediale Aufbereitung des Borobudur-Komplexes so wunderbar beschrieben: *„Was die Arbeit allerdings besonders spannend macht ist das Aufeinandertreffen von zwei einander beinahe diametral entgegengesetzten Bildsprachen: hier die beinahe archaischen, oft stark verwitterten ruhig vor sich hinlächelnden, in ihren Posen meist erstarrt wirkenden steinernen Figuren einer 'Low-Resolution-Welt', da die hochauflösende 'High-Resolution-Dimension' von HDTV, und raffinierten 3D Graphiken, die pikanterweise mit einem Programm erstellt werden, dessen Namen, 'Maya - das Reich der Illusionen', identisch ist mit dem der Inhalte des Borobudur“!*¹ Seit der Einführung des Fernsehens vor mehr als einem halben Jahrhundert hat die Grundtechnologie dieses Métiers mehr oder weniger keine wirklich atemberaubenden Innovationen erlebt. HDTV, *High Definition TV*, darf deshalb als eine Art Meilenstein bezeichnet werden. Was unterscheidet HDTV von dem herkömmlichen Video-Standard? Es ist klarerweise die rund fünffach höhere Zeilenauflösung von 1920 x 1080 Pixel, aber vor allem die Wirkung des Seitenverhältnisses von 16:9, welches unserem natürlichen Sehwinkel entgegenkommt. Es vermittelt folglich nicht nur technisch ein breiteres Bild, sondern auch ein emotionales, weil es einer Bühnengeometrie entspricht. Ein einziges Bild sagt mitunter mehr als tausend Worte. In der kultur- und kunsthistorischen Photographie sind die Bedeutungsinhalte ein nicht zu vernachlässigbares Element. Ich meine nicht alleine damit einen Dämon fälschlicherweise oder auch ganz bewusst als Engel darzustellen. Ein Bild ist vielgestaltig, assoziativ und komplex. Eine besondere Rolle in der Bildgestaltung spielt das Symbol. Die Bildsprache ist ein System von Bildsymbolen, je komplexer es ist, desto mehr Interpretationsmöglichkeiten bieten sich dar, das künstlerische Bild als Feuerwerk an Symbolen. In seinen Bemerkungen über das Wesen der Photographie hat sich der französische Strukturalist *Roland Barthes*², über einheitliche Kompositionen ausgelassen, wo sich das Bild einer akademischen Rhetorik bedient. Als Beispiel führt er Reportagen an, welche zwar äußerst schockierend, aber nicht bewegend sind. Dazu gehören auch pornografische Bilder, die sich in ihrer Symbolik ganz bewusst alleine dem Geschlechtlichen zuwenden. *Vilém Flusser* betrachtete das Bild von der philosophischen Seite. *„Dabei folgt der Blick einem komplexen Weg, der zum einen von der Bildstruktur, zum anderen von den Intentionen des Betrachters geformt ist. [...] Die Bedeutung des Bildes [...] stellt demnach eine Synthese zweier Intentionen dar: jener, die sich im Bild manifestiert, und jener des Betrachters. [...] Bilder sind demnach 'mehrdeutige Symbolkomplexe': Sie bieten Raum für Interpretationen.“*³ In der Philosophie werden Sprache und

¹Dr. Titus Leber, Presseausendung, 2009-06-12

²Roland Barthes, *La Chambre Claire*, Note sur la photographie, *Die helle Kammer: Bemerkungen zur Fotografie*.

³Vilém Flusser (1920 – 1991), Medienphilosoph und Kommunikationswissenschaftler

Ali Meyer
Am Set mit BIG BUDDHA

Schrift als abstrakte und willkürliche Zeichensysteme dem Bild als sozusagen konkretem und natürlichem Abbildungsmedium gegenübergestellt. Dabei sollte man auch dem Bild eine eigentümliche Mehrdeutung zugestehen. Bildung und Wissen, Erfahrungen und Interessen, Erwartungen und Gefühle oder die momentane Stimmung führt zu einer selektiven Reizwahrnehmung. Davon hängt es ab, was wir in einem ambivalenten Bild als erstes zu bemerken scheinen. Ich möchte diese Perspektive als solches nicht nur philosophisch, sondern auch pragmatisch ins Auge fassen. Wenn wir einerseits die Perspektive zum Beispiel in der Literatur als Zweifluchtpunktperspektive betrachten, wo der Standpunkt kontrovers von einem Geschehen beherrscht vertreten werden kann, steht es uns andererseits frei diese räumlich und zeitlich getrennt als Chronik erzählt oder in der Epik als Stellung des Erzählers zu seinem Gegenstand dokumentiert zu sehen. In der zeichnerischen Zentralperspektive hingegen werden diese Raumgebilde so erfasst, wie sie sich auf der Netzhaut des Auges oder eben als Analogon auf der Mattscheibe des Photoapparats abbilden. Das Kompositionsprinzip des „Goldenen Schnitts“ existiert seit langem in den unterschiedlichsten Kulturen, wurde seit der Renaissance versucht, die Natur, die Kunst und sogar den Menschen nach diesem Prinzip einzuteilen. Aber letztendlich entscheidend für die Wirkung eines Bildes ist dessen Präsentation, den dafür angewandten Mittel und deren entsprechende Wirkung. Die Bildsprache der heutigen Ausprägung ist reich an Symbolik. Die Filmsemiotik, die Bilderfolgen an Gefühlen und Ereignissen, mit den nunmehrigen Möglichkeiten an Interaktivität unserer hochtechnisierten Welt, lässt immer neue Ansätze von Ausdrucksformen entstehen. Aber begonnen hat das alles viel bescheidener

Seventh Siebentens

À LA CARTE ORIENTALISCHE KÜCHE UND ANDERE GENÜSSE

- **Indonesia** *Contoh Menu Makanan*⁴

Die spannendste Seite der holländischen Küche liegt im asiatischen, respektive im indonesischen Einfluss. Nirgendwo in Europa kann man originale indonesische und chinesische Lebensmittel in solcher Qualität und auch Quantität vorfinden, wie in den Niederlanden. Andererseits ist keine asiatische Küche so westlich bzw. holländisch beeinflusst worden, wie die indonesische Kochkunst. Gute 400 Jahre Kolonie haben da wechselseitig einiges bewirkt, denn das Angebot an Süßspeisen und Kuchen in Indonesien ist interessant. Das Grundnahrungsmittel ist und bleibt jedoch der Reis.

- **Nasi Goreng** *Vorfreude aufs Schweizerhaus*

Reis gilt in Indonesien niemals als einfache Nutzpflanze, sondern als Geschenk der Götter. Auf den Inseln Java und Bali sind die Bauern der felsenfesten Überzeugung, dass Reis eine Seele habe, welche es nicht zu verletzen gilt. Würde man sich den Zorn der Reisgöttin *Dewi Sri* zuziehen, könnte dieses womöglich die Ernte in Gefahr bringen. Die Frauen verstecken beim Umfassen der Halme und dem Schneiden der Rispen deshalb ihr kleines "*Ani-Ani*" Messer in der hohlen Hand, damit der Reis das Messer nicht bemerkt und sich daher nicht erschrecken soll. Opferschreine zieren Reisfelder und kleine Wege. Alleine in den Städten und Dörfern Balis kann man an die 20.000 solcher kleinen Tempel zu Gesicht bekommen, die ungezählten Haustempel, Schreine und Statuen gar nicht mitberechnet. Je nach seiner Verarbeitungsstufe trägt der Reis in den meisten asiatischen Sprachen verschiedene Bezeichnungen. In Japan heißt die Reispflanze *ine*, der noch nicht geschälte Reis *momi*, der geschälte Reis *kome* und der gekochte Reis *gohan*. In Korea wird der ungekochte Reis *ssal* und der gekochte Reis *bap* genannt. In Indonesien benennt man den noch nicht gedroschenen Reis *padi*, den gedroschenen Reis *gabah*, den ungekochten, aber geschälten Reis *beras* und den gekochten Reis *nasi*. Lediglich im Hochchinesisch, in Mandarin, wird der Reis als *dào* für die botanische Bezeichnung der Pflanze ausgewiesen und mit dem Begriff *dàmǐ* als Nahrungsmittel betitelt. Vorrangig China, Indien und Südasien sind das Hauptanbaugebiet für Reis. Außerhalb des asiatischen Kontinents gelegene bedeutende Anbaugebiete findest du in den USA und in Norditalien. 80 % der Weltreisernte werden durch Nassreisanbau hergestellt. Pro Kilogramm Reis werden zwischen 3000 und 5000 Liter fließendes Wasser benötigt. Die Dosage ist schon wichtig, denn fließt das Wasser einerseits zu schnell, werden Bodenbestandteile und Nährstoffe abgeschwemmt. Fließt das Wasser andererseits zu langsam, bilden sich Algen. Viele Unkräuter und bodenlebende Schädlinge werden jedoch durch die Flutung am Wachstum gehindert. In Indonesien ist der Reisterrassenanbau sehr verbreitet, um den Nassreisanbau an sanften Hügeln und Berghängen zu ermöglichen. Die nach den Inseln Java und Lombok benannten Reissorten haben lange und sehr dünne Körner, kochen trocken und quellen sehr stark. Hollands Küche ist als ehemalige koloniale Seemacht mit kulinarischen Einflüssen gesegnet. Der *nasibal* und der *bamibal* sind nichts anderes wie *Nasi Goreng* und *Bami Goreng* als Fleischlaiberl. Und was ist *Nasi Goreng* eigentlich genau? Es ist ein in Indonesien weit verbreitetes Reisgericht. Der Name setzt sich aus *nasi* (gekochter Reis) und *goreng* (gebraten) zusammen. Die entsprechende Nudelvariante ist *Bami Goreng*. Das mit dem Reis hat aber noch eine andere Bewandnis. Früher wurde wegen der großen

⁴Contoh Menu Makanan, Speisekarte (bahasa indonesia)

Ali Meyer
Am Set mit BIG BUDDHA

Armut *Nasi Goreng* aus Reis vom Vortag hergestellt, d. h. den Reis von gestern hat man wieder aufgekocht anstatt ihn wegzuwerfen. In Indonesien und Malaysia wird *Nasi Goreng* gerne als eigenständige Mahlzeit serviert. Aber natürlich lässt sich der Tisch erweitern. Die javanische Küche besteht zudem aus Gemüse, Sojabohnen, Rindfleisch, Huhn und Fisch. Ein *Nasi Campur*, also wörtlich Bunter Reis, da wird *Nasi Goreng* zusammen mit Gemüse, Currygerichten oder mit Krabbenchips, *Krupuk*, den indonesischen Crackern angeboten. Dazu munden eben Satay (Saté) Spieße, ein Spiegelei oder *Tempeh*, das Sojabohnengericht. *Nasi Goreng Spesial* ist immer *nasi goreng* mit Eiern in Form von Omelettstreifen, eine sehr beliebte Speise von der Straßenküche. Die thailändische Variationen dieser Speise sind *khao phat kai*, mit Hühnerfleisch, *khao phat mu*, mit Schweinefleisch, *khao phat kung*, mit Garnelen oder *khao phat khai*, mit Eiern. Die haben mir auch sehr gemundet. Nur auf Bali und in Irian Jaya, im Hochland von Nordsumatra und in Nordsulawesi wird viel Schweinefleisch gegessen, weil die Bevölkerung dort mehrheitlich dem hinduistischen Glauben frönt. Nachts am Set in der Borobudur Tempelanlage waren *Nasi Goreng*, *Bami Goreng* und manchmal *Saté*, also die Fleischspießchen vom Grill, das obligatorische Dinner. In Bananenblättern eingeschlagen und das Ganze ins Papiersackerl eingetütet, mit einem erheblichen Anteil an winzig geschnittenem Chili gewürzt, präsentierte sich das natürlich höllisch scharf zum Verzehr. Die Burschen aßen das meist auch noch lediglich mit den Fingern. Ich nahm mir meinen privaten Löffel mit, um die Kameraobjektive, welche ja ununterbrochen einem Wechsel anheimfielen, nicht dauerhaft einzufetten. Dazu wanderte der Teekessel während der Arbeit von Relief zu Relief. Die Sehnsucht und die Vorfreude nach einer stattlichen Schweinsstelze samt ein paar süffigen Bieren holte mich dann schon öfters ein. Und genau deshalb durfte ich nach meiner Rückkehr in die Wienerstadt diesem unbändigen Wunsch mit einem Besuch des Schweizerhauses im Wurstelprater fast direkt vom Flughafen gleich Folge leisten. Schließlich merkte Robert Musil völlig zu recht einst an: „*Der Prater gehört zu den sieben Weltwundern, die ein im Ausland lebender Wiener aufzuzählen beginnt, wenn er Heimweh hat.*“

○ **Kopi Luwak** *Beschissen guter Kaffee*

Es gibt einen Kaffee der in seiner Beschaffung mit ganz großen Weinen vergleichbar ist, da er wie diese fast nur noch per Subskription erhältlich ist, den "Palmkatzen-Kaffee" aus Indonesien. Von der Insel Sulawesi, sowie auch von Sumatra und Java kommt diese überaus ungewöhnliche Kaffeesorte. Die Rarität, *Kopi⁵Luwak⁶*, im wahrsten Sinne des Wortes ein beschissen guter Kaffee, ist in Anbetracht seiner rustikalen Entstehung und seines exorbitant hohen Preises nicht wirklich jedermann seine Sache, denn die Produktion beläuft sich nur auf rund 200 Kilogramm pro Jahr. *Kopi Luwak* ist eines der seltensten und seltsamsten Getränke der Welt. "Erdig, modrig, mild, sirupgleich, gehaltvoll und mit Untertönen von Dschungel und Schokolade", lobt ihn der britische Schauspieler John Cleese. Der hauptsächlich in Sulawesi vorkommende wieselartige Baumbewohner, ein Fleckenmusang, hat eine Vorliebe für überreife, zuckersüße Kaffeekirschen. Der *Paradoxurus hermaphroditus*, wie er wissenschaftlich heißt, ist die einzige Katze, die Kaffeekirschen frisst. Bei seinen nächtlichen Streifzügen durch die Kaffeeplantagen füllt er sich seinen Magen immer nur mit den prallsten und reifsten Kaffeekirschen an. Er verdaut jedoch nur das rote Fruchtfleisch, den Kern – sprich die Kaffeebohne – scheidet er gänzlich unverdaut wieder aus. Die Schleichkatzen verrichten ihr „Geschäft“ immer an der selben Stelle, so ist die Ernte für menschliche Kaffeebauern leicht auffindbar. Aber da hat sich zuvor Folgendes zugetragen: Gleich

⁵Kopi = Kaffee auf indonesisch

⁶Luwak = ist eine Region auf Java, deren Namen auch die Schleichkatze trägt

Ali Meyer
Am Set mit BIG BUDDHA

dem Prozess in einem Fermenter wurde die Kopi-Luwak-Bohne im Verdauungstrakt der kleinen Schleichkatze bearbeitet. Die interne Fermentation durch Enzyme im Magen-Darm-Trakt, hauptsächlich durch Milchsäurebakterien, ist für das einzigartige Aroma der Kaffeebohnen verantwortlich. Nass verarbeitete oder fermentierte Kaffeebohnen werden in der Kaffeeindustrie für ihr herausragendes Aroma sehr geschätzt. *"Wenn Kaffeekirschen durch den Verdauungstrakt geschickt werden, durchlaufen sie praktisch einen Nassprozess"*⁷, beschreibt Massimo Marcone von der University of Guelph in der kanadischen Provinz Ontario den Ablauf. Der Lebensmittel-Chemiker legte im Zuge seiner Forschungen die Bohne unter ein Rasterelektronenmikroskop um den wissenschaftlichen Beweis anzutreten. Bei 10.000-facher Vergrößerung offenbarten sich winzige Krater auf der Bohnen-Oberfläche. Diese Krater sind bei herkömmlichen Kaffeebohnen nicht vorhanden. Marcone vermutet darin Spuren, die vermutlich von den Verdauungssekreten der „Schleichkatzen“ stammen. Außerdem waren die Speicherproteine der Kaffeebohnen durch Verdauungsenzyme teilweise ganz abgebaut, zum Teil in kleinere Moleküle gespalten, die dann beim Rösten der Bohnen Aroma und Geschmack mitbestimmen. Gleiches konnte er bei der afrikanischen Zibetkatze in Äthiopien nachweisen, einer dem Fleckenmusang verwandte Schleichkatzenart. Kaffeeliebhaber behaupten, dass der Geschmack des *Kopi Luwak* der indonesischen Schleichkatzen vergleichsweise zur afrikanischen Zibetkatze wesentlich feiner sein soll. Der herbere Geschmack rührt vermutlich von der unterschiedlichen Ernährung der Tiere her. Im Gegensatz zu den äthiopischen Verwandten, die ihre Nahrung mit Fleisch anreichern, sind die indonesischen Luwaks reine Vegetarier. *Kopi Luwak* tauchte Anfang der neunziger Jahre aus dem Dschungel Indonesiens auf. Die Nachfrage ist steigend, denn Gourmets haben manchmal eine seltsame Art, ihre Leidenschaft zu dokumentieren. Der Kick und das Prestige eines der teuersten und seltensten Getränke der Erde konsumieren zu können ist für bestimmte Menschen wichtig. Der beschissen gute Kaffee ist so selten wie ein piemontesischer Trüffel und der Kilopreis für den *Kopi Luwak* beträgt in Europa heute bis zu 1.000 Euro. Das ist fast der hundertfache Wert eines „normalen Qualitätskaffees“. Selbst in Indonesien ist der Edelkaffee nur schwer erhältlich, die internationalen Kunden stehen auf der Vormerkliste. Es sind eine Reihe an Fälschungen im Umlauf. Die mögliche Alternative wäre ein aus Thailand kommender, ebenfalls „beschissen guter Kaffee“. Im Norden des Landes ist nicht das Elfenbein der Dickhäuter wichtig, sondern deren Kot. Aus dem Elefantenmist stellen sie eine weitere sehr teure Kaffeesorte her. Sie führt den passenden Namen *Black Ivory*, schwarzes Elfenbein. Thai Arabica Kaffeebohnen, die in der Region auf 1500 Meter gedeihen, werden dem Futter der Tiere beigemischt, von ihnen gefressen und ausgeschieden. Da nicht jede Bohne unbeschädigt in den Magen der Elefanten gelangt, da eine beträchtliche Zahl zwischen den Zähnen der Dickhäuter zermalmt werden, sind es deshalb bis zu 10.000 Bohnen die für ein Kilo Kaffee benötigt werden. Kein Wunder also, dass der *Black Ivory* fast unerschwinglich ist. Hier werden pro Kilo rund 850 Euro berechnet oder der fertige – tassenweise Trinkkaffee – zum lächerlichen Preis um 39 Euro pro Tasse angeboten. *Guten Appetit!*

⁷Massimo Marcone, Food Research International, University of Guelph, Ontario, Canada