



## PERFORMANCE

### «It's only Beluga...»

Im Rahmen seiner Recherchen zum kulinarischen Glück (siehe Infoblatt «Le Bonheur») veranstaltet HOIO am 19. März 2006 eine Performance in Basel. Im Verlauf einer guten halben Stunde werden einer Versuchsperson 26 verschiedene Speisen vorgesetzt – in alphabetischer Reihenfolge von A wie Asparagus bis Z wie Zucchini. Die Versuchsperson wird aufgefordert, in Gedanken aus jeder einzelnen Speise das Glück herauszukitzeln – nach dem Leitsatz: «Es ist zwar nur Mozzarella – aber es macht mich glücklich».

#### Die absolute Speise

Denn haben nicht das Essen wie auch das Glück mit einem Ideal zu tun, das nie erreicht werden kann – das absolute Glück, die totale Speise? Trotzdem macht das Essen doch oft auf eine Weise glücklich wie sonst nichts auf der Welt – auch wenn es «nur Mozzarella» ist. Kommt das Glück beim Essen vielleicht auch dadurch zustande,

dass sich die Idee der absoluten Speise in sämtlichen Esswaren finden lässt, egal ob es sich um einen Kanten alten Brotes handelt oder um den feinsten Kaviar vom Beluga-Stör? Ist somit nicht jedes Essen auch ein Versuch, den Zustand des absoluten Glücks zu erreichen? Und wenn ja: Warum sollte sich etwas von diesem Glück nicht auch in Form eines Alphabet erfassen lassen?

#### Luststeigerung oder Konvention

Die Performance wird auf Video aufgezeichnet, mit erklärenden Untertiteln versehen und erhält den Titel: «It's Only Beluga or: 26 Attempts to Achieve Happiness».

Gewöhnlich werden Menus meist vorwiegend nach geschmacklichen Kriterien komponiert – was aber geschieht, wenn man Speisen in der Abfolge eines Registers oder Lexikons zu sich nimmt? Schlägt die Lust irgendwann in Ekel um? Wiesehr stören sich ein-

zelne Kombinationen? Welche neuen geschmacklichen Erfahrungen kommen dazu? Inwiefern haben unsere gängigen Menuabfolgen (etwa Fisch – Fleisch – Käse – Süßes) mit Luststeigerung zu tun – und inwiefern sind das kulturelle Konventionen?

Was geschieht mit jenen, die beim Essen zusehen? Werden sie hungrig? Werden sie ungeduldig? Welche Schlüsse ziehen sie aus der Art und Weise, wie sich die Versuchsperson da durch das Alphabet futtert? Können sie sagen, wann es ihr schmeckt und wann sie sich überwinden muss? Sind sie neidisch, haben sie Mitleid oder empfinden sie die essende Person mit der Zeit gar als widerwärtig?

#### Schreiben mit dem HOIO-Alphabet

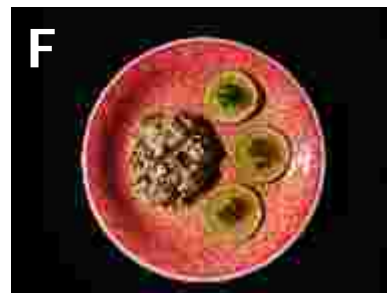
Beim Versuch, das kulinarische Glück in alphabetischer Form zu erfassen, hat sich HOIO von verschiedenen Experten beraten lassen. Ihre Kriterien und Argumente haben die Zusammenstellung

des Alphabets bestimmt. Nicht Einfachheit war das Ziel, sondern ein möglichst grosser Reichtum an Assoziationen. Seinen ersten «Ausseneinsatz» erlebt das Alphabet im Mai 2006 in Genf: Mit Hilfe von Fotos der einzelnen «Buchstaben» schreibt HOIO «attitudes» auf die Aussenmauer des gleichnamigen Kunstraums.

Nachfolgend werden die einzelnen Speisen des von HOIO entwickelten Alphabets kurz vorgestellt. Vielleicht eine Anregung, der oder dem Geliebten zum Geburtstag ein Menu vorzusetzen, mit dem sich ihr Name oder ein feuriges Liebesversprechen in die Tiefen des Leibes schreiben lässt.



**CHORIZO.** Diese spanische Rohwurst wird aus magerem Schweinefleisch und Speck zubereitet. Sie zeichnet sich durch ihr grobes Brät aus und wurde mit Paprika gewürzt und gefärbt. Hier serviert HOIO eine scharfe und recht harte Wurst, die lange an der Luft getrocknet wurde.



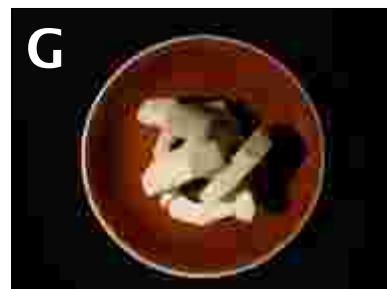
**FLYING FISH.** Fliegende Fische sehen aus wie Heringe mit Flügeln und kommen vor allem in den warmen Wassern der Tropen vor. HOIO serviert das Filet des Fisches gebraten und dann mit Knoblauch, Zitronensaft und Krauspetersilie zu einer Art Ragout vermischt.



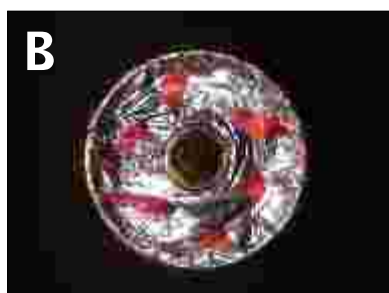
**ASPARAGUS.** Die Spanier haben eine eigene Kultur des Büchsenpargels, der nach Durchmesser, Länge und Qualität unterschieden wird. Hier verwendet HOIO weissen Spargel der Firma «Caprabo» (Kaliber 9/14, medianos) – angerichtet mit etwas Crème fraîche.



**DATES.** Die Früchte der in subtropischen Gegenden heimischen Dattelpalme (*Phoenix dactylifera*) können frisch oder getrocknet verzehrt werden. HOIO serviert Datteln der Sorte Deglet nour («Finger des Lichts»), die nur getrocknete und nicht mit Sirup behandelt wurden.



**GUAVA.** Die Guava ist die Frucht eines immergrünen Baumes, der ursprünglich aus dem tropischen Amerika stammt. Sie kann frisch als Obst verzehrt werden. Das weisse Fruchtfleisch schmeckt eher säuerlich und riecht wie eine Mischung aus Quitte, Birne und Erdbeere.



**BELUGA.** Der Beluga ist mit einem Gewicht von bis zu 1400 kg der mächtigste Stör. Mit einem Korndurchmesser von 3.5 mm gehören seine Eier zu den grössten Kaviarsorten. Die Perle ist hellgrau bis anthrazitfarben und mit einer hauchdünnen Haut versehen. Das Aroma ist fischig-nussig und sehr mild.



**ESPRESSO.** HOIO serviert einen Espresso, der mit Hilfe einer Caftière hergestellt wird. Als Kaffeepulver wird eine Mischung aus Bohnen der Sorten Arabica (90 %) und Robusta verwendet, die zweifach geröstet und fein gemahlen wurden. Der fertige Kaffee wird mit einem kleinen Löffel Zucker gesüsst.



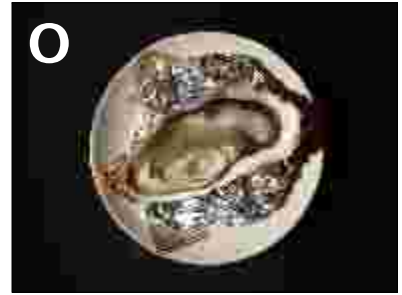
**HOU MMOUS.** Hoummous ist eine dicke Paste, die aus zerstoessenen Kichererbsen, Tahini (Sesampaste), Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Chili zubereitet wird. Hoummous ist vor allem im vorderen Orient verbreitet und kann mit Brot oder rohem Gemüse als Dipp gegessen werden.



**IDLI.** Für diese südindischen Kuchen werden Reis und schwarze Linsen (Urad Dal) erst gemahlen, dann zu einem Teig verarbeitet, gegoren und schliesslich gedämpft. HOIO serviert Idli mit etwas Sambhar - einer Sauce aus Tomaten, Linsen, Zwiebeln und vielen Gewürzen.



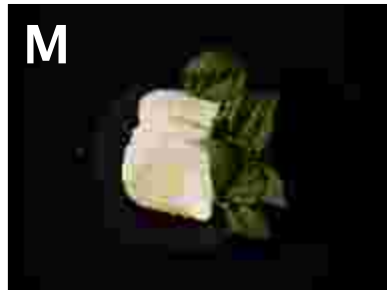
**LIVER.** Kaninchen verfügen über eine erstaunliche grosse Leber, die überdies eine wahre Delikatesse ist. HOIO serviert die Leber am Stück, mit fein gehackter Zwiebel in Butter und Olivenöl rosa gebraten, mit Apfel-Balsamico-Essig abgelöscht, gesalzen und gepfeffert.



**OYSTER.** Fine de claires (*Crassostrea angulata*) heisst die Variante der portugiesischen Auster, die in den Zuchtbecken rund um Marennes und die Île d'Oléron wächst. Ihr Fleisch ist dunkel und grünlich weil sie mit einer speziellen, kupferhaltigen Kieselalge gefüttert wird.



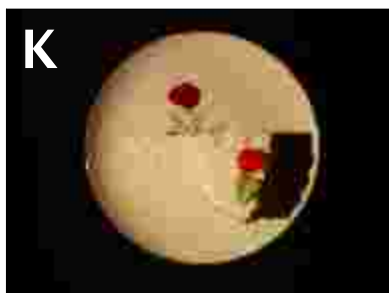
**JOGHURT.** Joghurt ist Milch, die durch bestimmte Milchsäurebakterien (etwa *Lactobacillus bulgaricus*) verdickt und dadurch länger haltbar gemacht wurde. HOIO serviert griechisches Joghurt aus Schafsmilch mit zehn Prozent Fett, das cremig-säuerlich schmeckt.



**MOZZARELLA.** Dieser Frischkäse wird aus geronnener Büffelmilch hergestellt - wobei der Käser von der Fäden ziehenden Masse Stück für Stück abschneidet (ital. «mozzare» = abschneiden). HOIO serviert Mozzarella di bufala aus Kampanien, die feiner und fetter ist als Fior di latte.



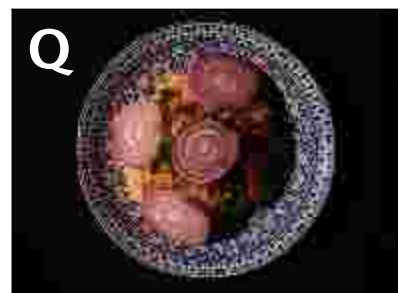
**PRETZEL.** Die Brezel wird aus einem länglichen Hefeteigstück schwungvoll geformt und vor dem Backen in Natriumlauge getaucht, was eine dunkel glänzende Kruste ergibt. Die Form der Brezel soll ihren Ursprung in den über der Brust gekreuzten Armen von Gläubigen haben.



**KIRSCHTORTE.** Eine Zuger Kirschtorte besteht aus: zwei Japonaisböden, Buttercreme, einem mit Kirschlikör getränkten Biskuit, gerösteten Mandelscheiben und Puderzucker. Erfunden wurde das Gebäck 1921 vom Konditor Heinrich Höhn aus Herisau, der 1913 sein erstes Geschäft in Zug eröffnete.



**NIGIRI SUSHI.** Rohe Fischstücke oder andere Zutaten, die auf leicht gesäuerten (das jap. «sushi» oder «sui» beschreibt einen essigartigen Geschmack), von Hand geformten (nigiri) Reisbällchen angerichtet werden. HOIO serviert Nigiri Sushi mit Lachs, dazu Wasabi, Soyasauce und Gari (süss-sauer eingeleger Ingwer).



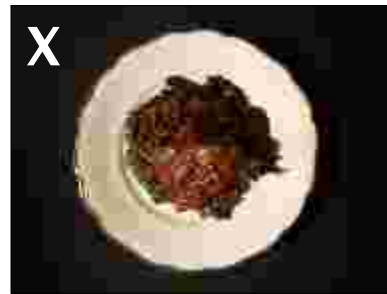
**QUINOA.** Die stärkehaltigen Samen von Quinoa oder Reismelde (*Chenopodium quinoa*) gehören zu den sogenannten Pseudo-Getreiden. Quinoa hat einen hohen Eiweiss-, Fett- und Mineralstoffgehalt. HOIO serviert Quinoa kalt als Salat mit einer leichten Senf-Sauerrahmsauce und roten Zwiebeln.



**RUCOLA.** Die Rauke oder (wegen des Ölgehalts ihrer Samen) auch Ölrauke stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Schon im Mittelalter war Rucola als harntreibendes und verdauungsförderndes Kraut bekannt. HOIO serviert Rucola als Salat mit Balsamico-Essig und Olivenöl.



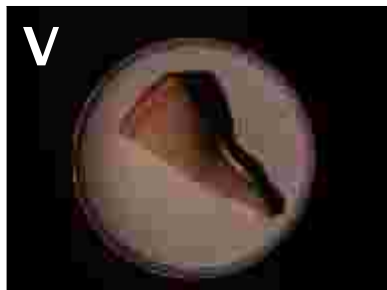
**UGLI.** Die Ugli ist eine Tangelo, eine Kreuzung aus Mandarine und Pampelmuse. Ihre Schale kann grünlich bis rötlich sein, ihr Fruchtfleisch ist gelblich bis hellorange und eher fest. Sie hat nur wenige Kerne und schmeckt süsslich-saftig. Die Ugli wird vor allem auf Jamaika angebaut.



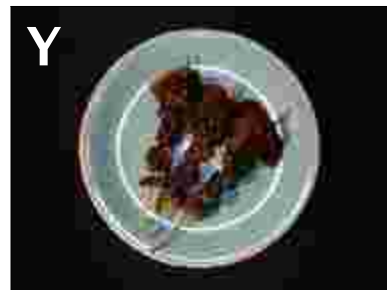
**XORESHT-E ALU.** Xoresht, ein wichtiger Bestandteil der persischen Küche, ist eine Mischung aus Fleisch und verschiedenen Gemüse-Sorten oder Früchten, die sich in längerer Kochzeit zu einer hocharomatischen Sauce verbinden. HOIO serviert ein Xoresht mit Huhn und Pflaumen.



**SHRIMPS.** Die Tiefseegarnele (*Pandalus borealis*) gehört zu den populärsten Shrimps auf dem Markt. Die Kaltwasserart lebt meist in etwa 100 m Tiefe hauptsächlich im nördlichen Atlantik. HOIO serviert die Shrimps ganz kurz in einer Bouillon mit Gemüse gegart.



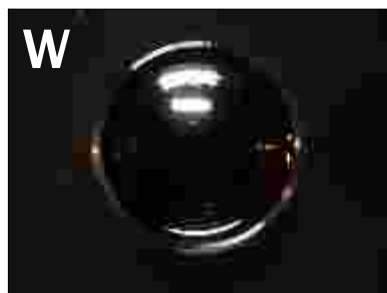
**VACHERIN MONT D'OR.** Dieser Käse stammt aus dem französischen Jura. Er wird aus Kuhmilch der Rassen Montbéliard und Simmental hergestellt. Der Bruch wird nach dem Ausformen in einen Reifen aus Fichtenholz gefasst, der Laib dann oft gewendet und mit Salzwasser abgerieben.



**YAKITORI.** Yakitori heißen in Japan Speisen, die auf Spießchen über einem Holzkohlenfeuer gegrillt werden. HOIO serviert Yakitori aus Straussenfleisch, die in Sojasauce, Sake, Reisessig und Bergpfeffer mariniert und mit einem Schuss Weisswein abgelöscht wurden.



**TOMATO.** Die Tomate (*Lycopersicon esculentum*) stammt ursprünglich aus Südamerika (Peru/Ecuador) und gehört heute (mit der Kartoffel) zu den wichtigsten Nutzpflanzen aus der Familie der Nachtschattengewächse. HOIO serviert eine italienische Cuor di Bue (Ochsenherz) mit etwas Salz und einem Zweig Basilikum.



**WINE.** HOIO serviert einen Warwick Estate Three Cape Ladies aus dem Jahr 2000. Dieser leicht rauchige, stark tanninhaltige Blend aus Pinotage, Cabernet Sauvignon und Merlot wird von Norma und Michael Ratcliffe in Stellenbosch (Südafrika) hergestellt und zwanzig Monate in teils neuer französischer Eiche ausgebaut.



**ZUCCHINI.** Dieser Gurkenkürbis (*Cucurbita pepo*) stammt, wie andere Kürbisarten, von dem in Mittelamerika heimischen Riesenkürbis ab (der Name «Zucchini» ist die Verkleinerungsform des italienischen «zucca»). HOIO serviert die dunkelgrüne Sorte Elite mit Zwiebeln und etwas Knoblauch in Olivenöl gebraten.