

## **Laudatio zur Vernissage der Mitgliederausstellung 2011**

Daniela Eiden

Bedanken möchte ich mich bei den Künstlern und Helfern, die diese Ausstellung aufgebaut haben, Buffet gemacht haben, Aufsicht machen werden, und bei allen u.a. die Stadt, die sonst geholfen haben.

Wir freuen uns, Ihnen heute diese vielfältige und interessante Ausstellung zeigen zu können. Das Thema haben wir, d.h. Dietlinde Swienty, Wenzel Sprager und ich uns Ende letzten Jahres ausgedacht. Auf die gute Idee sind allerdings in Bayern noch viele andere gekommen, so dass es einige Ausstellungen in diesem Jahr zu diesem Thema gab.

Essen und Trinken ist ein Thema, das uns alle angeht. Jeder Lebensmittelskandal regt uns zu Recht auf, und ich frage mich, warum so viele Saubären, trotz der vielen Methoden zur Herstellung guter Nahrungsmittel, unser Essen mit nicht erlaubten Zusatzstoffen und mit nicht erlaubten Fertigungsmethoden versauen müssen. Übrigens hat sich um 1850 ein Paris-reisender Fachmann darüber aufgeregt, dass die Pariser damals ihren Baguette-Teig mit Taubenkot versetzten, damit er besser aufging und die Krume trockener und röscher wurde. Und ich kann es nicht mehr hören, dass angeblich „der Verbraucher“ diese Pantschereien so verlangt, weil er nicht mehr für seine Lebensmittel zahlen möchte. Kein einziger Verbraucher verlangt, dass er für sein gutes Geld schlecht produzierte Lebensmittel bekommt, sie werden ihm vorgesetzt. Und ja, es soll immer noch Leute geben, die sich tatsächlich nicht besonders für Essen und Trinken interessieren, die wissen dann natürlich auch nicht viel darüber, aber das Gros dürfte Bescheid wissen. Das erklärt ja auch den zunehmenden Trend zu sog. Bio-Lebensmitteln. Und ja, es gibt viele, vor allem auch jüngere Leute, die kaum kochen können, die kaufen gerne Convenience-Produkte. Und ja, es soll auch Leute geben, die arbeiten und die ihre Zeit statt zum Kochen lieber anders mit der Familie verbringen und abends auch gerne zu Halbfertigprodukten greifen. Und nicht bei allen diesen Produkten muss es sich zwangsläufig um schlechte Produkte handeln. Eines der ältesten Fertigprodukte bei uns ist zum Beispiel die berühmte Erbwurstsuppe, die aus Trockenmasse und Fett hergestellt wird und die es heute noch gibt. Eine ganz berühmt-berüchtigte Fertigwürze war übrigens das im Alten Rom bekannte „Garum“, eine Würzsauce aus vergorenem Fisch.

Und trotzdem gab es noch nie so viele und so gute frische Nahrungsmittel wie heute bei uns in der westlichen Welt. Masseninfektionen wie Cholera, Salmonellen und Ruhr gibt es bei uns glücklicherweise schon lange nicht mehr. Das sollten wir auch bedenken.

## Altstadtförderer Moosburg e. V.

In diesem Zusammenhang mag ich nicht glauben, dass „der Verbraucher“, wie er bei uns gerne genannt wird, wenn er beschimpft werden soll, zu dumm sein soll, nicht nur den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum nicht zu begreifen und dass er mit dem Begriffen generell gar nichts anfangen kann. Ich glaube eher, dass hier auf unsere Kosten Werbung für ein Buch mit zweifelhaftem und nicht belegtem Zahlenmaterial gemacht wird. Ich möchte mal wetten, dass jeder der hier Anwesenden einen sehr verantwortungsvollen Umgang mit seinen Lebensmitteln pflegt und nur das wegwirft, was wirklich verdorben ist und nichts wegwirft, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Und jeder kauft verantwortungsbewusst ein. Es läuft doch vermutlich bei allen so ab wie bei mir: nach dem Einkaufen gibt es alles, wie man es möchte aus dem Kühlschrank oder aus der Speisekammer und nach einiger Zeit, wenn das Eingekaufte sich langsam dem Ende zuneigt, gibt es bis zum nächsten Einkauf eine Variante der Rumfordschen Suppe: die noch nicht verbrauchten Lebensmittel liegen „rum“ und müssen „for-d“. Aber natürlich landet das alles nicht im Mülleimer – sondern im Kochtopf oder in der Pfanne. Gut Kochen ist eine Kunst, nämlich die Kunst der Kombination von frischen Lebensmitteln mit der geeigneten Garmethode und den dazu passenden Gewürzen und eine gewisse Handfertigkeit, die durch Übung erreicht wird. Aber ein wirklich guter Koch, eine gute Köchin ist, wer aus Resten, Kühlschrank-Sammelsurium und den Sachen, die man gar nicht so gerne mag, etwas Gutes auf den Tisch bringt. Nur mit Luxuslebensmitteln zu kochen ist m.E. zwar möglicherweise aufwendiger, aber für einen versierten Koch oder Köchin sicher nicht schwieriger als für eine Hausfrau oder einen Hausmann die ungeliebten Reste in der Küche zu verarbeiten.

Viele Köche verderben den Brei, sagt man. Wir treten hier heute den Beweis an, dass dem nicht so ist. Denn unsere 23 Künstler hier sorgen höchst professionell für ein Spitzenmenue und decken den Tisch reichlich. Fast so wie zu Apicius' Zeiten, einem römischen Feldherrn. Der war ein bekannter Feinschmecker, Erfinder von Gerichten, Verfasser zweier Kochbücher und ein damals stadtbekannter römischer Prasser.

Wir haben uns dieses Wochenende zur Taverne Zehentstadel zusammengeschlossen und wollen Sie heute einladen, unsere Gäste zu sein.

Speis' und Trank und vieles Drumherum. finden sie hier. Also: was gehört zu einem guten Essen für unsere Gäste?

Zu einem schönen Gastmahl gehört die gute Vorbereitung, das war der Part des Vorstandes der Altstadtförderer und eine gute Planung versetzte uns bereits in Vorfreude. Geholfen haben hier neben uns 4 vom VO und den Beisitzern Dietlinde Swienty und Wenzel Sprager als künstlerische Berater und Mitglieder, deren helfende Hand Sie bemerken können, z.B. Albertine Eders Tisch-Schmuck.

Der zweite Teil ist der Einkauf und die Zubereitung des Mahls: Hier finden Sie alles, was wir dazu brauchen: es gibt reichlich Obst und Gemüse für Salate, Suppen, Eintöpfe, Beilagen, als da wären, Zitronen von Chr. Riedl, Trauben und Kürbisse von G.

## Altstadtförderer Moosburg e. V.

Rymus, Äpfel, Melonen, Quitten von Elisabeth Kaulich und Gravensteiner Äpfel von Brigitte Menk, Johannisbeeren, Morcheln, und Tomaten von Elisabeth Hofmair, Äpfel und Physalis von Ingrid Dörner, Nüsse und Birnen und Angelika Berger, Pilze von Dietlinde Swienty, von Monika Schäfer gibt es Pflaumen und Orangen, Von Ilona Sellmeier-Heilmann kommen die Oliven fürs Öl und Apfelblüten, Gemüse und, Früchtchen aller Art von Lia Köhlein und Obst von Helga Querfeld-Stier.

Letztere steuert zum Hauptgang Pizzas bei und Fische gibt es von Christine Riedl.

Für das Dessert sorgen Greti Germandi mit ihrem Rhabarbereis, Lia Köhlein mit dem Schweizer Apfeldessert und den Baba-na-nas, Brigitte Menk denkt an große und kleine Leute: sie steuert noch Bärenreck oder Lakritze bei.

Als Getränke sind Tee von Angelika Damke, Wein und Wasser u.a von Gaby Rymus und Bier und Limo vorgesehen.

Aber einigen dauert das Warten auf das dreigängige Menu wohl schon zu lange. Sie vertreiben sich die Wartezeit im Staudinger Garten von Christine Riedl mit einer Brotzeit von Elisabeth Kaulich , die Runde im Garten von Dietlinde Swienty versucht, mit Stäbchen zu Essen und Helga Querfeld-Stier geht möglicherweise lieber in die Osteria im Trentino.

Von den vielen Philosophen, die ihre Ideen bei Tisch bzw. bei Gastmahlen entwickelten will ich hier gar nicht reden. Jedoch gehört zu einem guten Essen das Gespräch bei Tisch, ob in der Familie oder mit Gästen. Für Gesprächsstoff sorgen die Bilder von Angelika Damke. Mit Ihrem „Abendmahl“ möchte sie uns auf eine höhere Ebene bringen. Ihr Bild „Extreme“ und Klaus Reichels „Parallele Welten“ weisen uns auf die Konsequenzen von Versagen der Politik und unkontrollierter globaler Wirtschaft hin: Hungersnöte, Seuchen, Massensterben, Flüchtlingslager. Und dass es auch in unserer unmittelbaren Umgebung durch Überfluss Probleme gibt, während wo anders die blanke Not herrscht. Dass es möglich ist, an der Börse mit Nahrungsmitteln zu spekulieren, hat die Welt nicht verbessert, denn die Armen werden dabei immer ärmer. Hierzu gehört natürlich auch das Thema, dass die sog, Tafeln immer mehr Arme in Deutschland versorgen müssen.

Zwei der Fotos auf Damkes Collage stammen von Navis. Auch seine „denkwürdige Begegnung“, die Klaus Reichel dokumentiert hat, regt uns an, darüber zu nachzudenken, ob unsere Überflussgesellschaft wirklich schon im August Schokoladennikoläuse braucht und spätestens ab Mitte Januar Schokoladen-Osterhasen. Und Marta Molleras Neugeborenes, das gerade sein erstes Mahl einnimmt, dürfte an jedem Tisch als Person wie als Gesprächsthema willkommen sein.

Zu einem guten Gelingen eines Festessens tragen aber natürlich erst mal die Menschen bei. Da wären die Fischer in Caorle von Klaus Kuhn und eine Köchin von Bri-

## Altstadtförderer Moosburg e. V.

gitte Menk, sowie die unter Volldampf stehenden Köche und Köchinnen von Günther Strehle. Wichtig ist auch das Gerät bzw. das Werkzeug zum Kochen, Essen. und Trinken. Da haben wir also Gläser und Flaschen von Gaby Rymus und Werner Wiesmeier, die Spoons von Daniela Riediger, dann brauchen wir die Keramik-Flaschen und Keramik-Behälter von Marta Mollera, Klaus Reichel zeigt eine Collage, wie der bürgerliche Tisch früher aussah – dem heutigen eigentlich ganz ähnlich und er weist uns darauf hin, dass ohne Kauwerkzeuge nichts geht. Und Monika Schäfer hat den Herd zum Kochen beigesteuert, den sie nach dem Malen genau so bei Monet entdeckt hat.

Und bevor man mit dem Kochen beginnt, muss man sich überlegen, was man kocht und wenn man es nicht mehr weiß oder man etwas ausprobieren will, schaut man in ein Rezept. Brigitte Deus-Neumann zeigt uns, wie man Borschtsch macht, bei Greti Germandis Rhabarberblatt hängt übrigens auch ein Rezept für das Lieblingseis eines ihrer Enkel.

Dass der Mensch sich fortentwickeln sollte – und man kann Zweifel haben, dass er es tut, zeigen uns Wenzel Sprager, Günther Strehle, Christine Fößmeier und Werner Wiesmeier. Wenzel Sprager zeigt uns Adam und Eva, die gerade wegen eines Bio-apfels richtig Zoff haben, Günther Strehle zeigt, dass man „Nach Tisch“ auch ohne Zoff oder Fernsehen Besseres tun könnte, auch Christine Fößmeiers Birnen sitzen traulich eng beieinander, während Werner Wiesmeier uns darauf bringt, dass wir unbedingt den Löffel behalten sollten und ihn nicht etwa vorzeitig abgeben sollen.

Aus der Literatur kennen wir den ungebeten aber deswegen nicht unbedingt unwillkommenen Gast - einen solchen habe ich noch nicht erwähnt, aber er sitzt dahinten bei Querfeld-Stier und frühstückt gerade – ein Wolperdinger.

### **Zum Schluss**

Es hat sich ein netter Brauch im Laufe der Zeit entwickelt, dass die Gäste dem Gastgeber auch etwas mitbringen, wir haben dafür unser geflügeltes Spar-Schwein mitgebracht und würden uns über eine Spende sehr freuen. Und ich darf Sie, auch wenn hier immer noch die Osterhasen herumschwirren, darauf aufmerksam machen, dass in zwei Monaten Weihnachten ist und die meisten Kunstwerke hier verkäuflich sind.

Nach weiterer Musik und der Begrüßung durch unseren Kulturreferenten Rudolf Heinz möchten wir Sie zu unserem Gastmahl sprich Buffet mit gutem Essen, Trinken und hoffentlich guten Gesprächen einladen und ich wünsche Ihnen allen einen vergnügten Abend.