



Kunst aus dem Krautfass

Bei hoferoppliger liegen Kunst und Kochtopf nahe beieinander. Die beiden Künstlerinnen inszenieren überraschende und pompöse Gastmahle mit Kunst und kuriosen Speisen. Nun wird das Duo mit dem Anderfuhren-Stipendium ausgezeichnet.



Mariann Oppliger und Sophie Hofer. Bild: Rudolf Steiner zvg

von Alice Henkes

Wenn man die Künstlerinnen des Duos hoferoppliger fragt, was sie gerade machen, dann antworten sie frei und offen: Chabis! Wie schön, denkt man, dass zwei junge Frauen sich die Freiheit nehmen, in diesen ökonomisch orientierten Zeiten, in denen alle nur noch fleissig sein wollen, ganz unverblümt Unsinn zu treiben. Man gönnt es Mariann Oppliger und Sophie Hofer von ganzem Herzen, dass sie ihre Zeit dem Chabis widmen können. Ja, mehr Unfugbegabte braucht die Welt!

Doch halt, ganz so unsinnig ist das Treiben der beiden nun auch wieder nicht. Denn die Künstlerinnen meinen das mit dem Chabis durchaus wörtlich. Das heisst, sie machen nicht nur Blödsinn, sondern sie bereiten Kohl zu, genauer gesagt: Sie setzen Sauerkraut an. Und das in grossen Mengen, denn schliesslich sollen alle, die am Samstag zur Eröffnung der Cantonale Berne Jura ins Kunsthhaus Pasquart kommen, etwas davon probieren dürfen.

Futter für die Jury

Sophie Hofer und Mariann Oppliger sind die diesjährigen Preisträgerinnen des Anderfuhren-Stipendiums. Im Zentrum der Arbeit, die im Kunsthhaus Pasquart zu sehen sein wird, steht Sauerkraut. Und wer den Gastauftritt der beiden im Sommer im Espace Libre erlebt hat, der ahnt, dass Sauerkraut bei hoferoppliger nicht einfach Sauerkraut bedeutet. Die beiden haben das Kraut der Kunstwelt angepasst und mithilfe von Rotkohl und Weisskohl und färbenden Gewürzen wie Kurkuma fröhlich getönt.

Das Sauerkraut ist die eine Sache. Dann sind da noch die Maiskolben. Als Bewerbung schickten sie der Jury des Anderfuhren-Preises zwölf Maiskolben. Im Begleitschreiben dazu erklärten hoferoppliger: «Wenn die Jurymitglieder fressen, was auf den Tisch kommt und uns den Preis verleihen, werden die nötigen Bedingungen für das Sauerkraut an der Vernissage geschaffen.» Nach der Sitzung kamen die beiden Künstlerinnen und nahmen die Reste der Maiskolben wieder mit und fotografierten sie. Die Bilder sind nun Teil ihrer Ausstellung.

Mariann Oppliger und Sophie Hofer arbeiten seit 2009 zusammen. Kennengelernt haben sie sich im Museum Bözingen, das Sophie Hofer damals mit ihrem Nachbarn im Garten ihres Wohnhauses aufgebaut hatte. Ihr erstes gemeinsames Projekt lancierten sie in einem leer stehenden Haus in Bern. Sie arrangierten ein Festmahl mit fünf Gängen und Installationen in jedem Raum. Das Menu bestand aus Exotika wie «Poulet im Teig mit Glasnudelentakeln». Dazu gab es verschiedene Saucen auf einem Teller, der sich unter einer Diskokugel drehte. Die Servierfrau hatte eine Funkkamera auf dem Kopf und ab und an grüssten hoferoppliger ihre Gäste via Fernsehschirm aus der Küche, wo sie fröhlich werkten.

Keine Wiederholungen

Zu ihrem zweiten gemeinsamen Projekt – einem Fondueabend im unvollendeten Bunderatsbunker – kamen gerade mal zwei Gäste. Ein fabelhafter Abend war es trotzdem. Nie dachten hoferoppliger daran, das Fondue im speziellen Rahmen noch einmal mit mehr Teilnehmern zu wiederholen. «Wir wollen eine Situation erzeugen mit den Leuten, die kommen», sagt Sophie Hofer. «Danach ist es aber auch vorbei. Man muss diese Situation nicht reproduzieren.» Mariann Oppliger bestätigt: «Die Situation ist ja auch nicht zweimal dieselbe.»

Wenn jemand ihnen sagt, bei Euch hat ja immer alles mit Essen zu tun, dann staunen die beiden. Ja, Essen ist ein grosses Thema, das lässt sich nicht leugnen. «Es geht uns aber nicht um Kochtrends», sagt Mariann Oppliger. Ihre Gastmahle sind staunenswerte, pompöse und spezielle Happenings.

Wo kommen die kleinen Berge her?

Ab und zu freilich machen die beiden auch andere Dinge als Kunst-Bankette vorzubereiten. 2010 zum Beispiel haben sie eine sehr eigenwillige Theorie dazu entwickelt, wie die kleinen Berge auf die Welt kommen. Die hoferoppliger-These besagt, dass es einen Mutterberg gebe, der die kleinen Berge gebäre. Sie behaupten sogar einige dieser Baby-Berge gefunden zu haben, die sie in Langenthal ausgesetzt haben. Und nun warten sie, bis die kleinen Berglein zu massiven Berggiganten herangewachsen sind. Jeder, der sich aus der Schulzeit noch an die Grundzüge der Erdgeschichte erinnern kann, ahnt, dass das lange dauern kann.

Die Wartezeit füllen hoferoppliger mit zahlreichen anderen Projekten. Zum Beispiel mit ihrem Chabis. Im Pasquart stellen sie ein Krautfass auf, an dem eine Vorrichtung aus einem Gummischlauch und einem Trichter hängt, mithilfe derer man den Bakterien, die den rohen Kohl in saures Kraut verwandeln, bei der Arbeit zuhören kann. Es blubbert und

zischt lustig, als ob Zwiebeln in einer Pfanne schmurgeln würden. Mit dem Brutzelsound der putzmunteren Bakterien im Ohr wird klar: Phantasie und unbefangene Schaffenslust sind das beste Rezept für Kunst.

STICHWÖRTER: Kunst, Sophie Hofer, Mariann Oppliger, Museum Bözigen, Anderfuhren-Stipendium, Kunsthaus Pasquart