

Lichtexperimente hinter dem Eisernen Vorhang

Die Haarnadel bin ich: Das Engadiner Museum Susch würdigt die Prager Fotokünstlerinnen Emila Medková und Běla Kolářová.

Von Alexandra Wach, Susch

Ein Augäpfel verschließt einen Eierbecher, aus einem Wasserhahn sprudeln Haare statt Wasser. Ein weiblicher Schatten scheint die Objekte zu fixieren, ohne dass man zu erkennen vermag, welche Rolle er in diesem mysteriösen Drama spielt. „Cascade de cheveux“ nannte Emila Medková 1949 die geisterhafte Szenerie, die Vertrautes fremd erscheinen ließ. Sie gehörte den Prager Surrealisten an, die parallel zu ihren Pariser Kommilitäten von den Zwanzigerjahren an mit der neu erfundenen Kleinbildkamera experimentierten, indem sie Negative solarisierten, montierten, inszenierten, Gegenstände auf Fotopapier legten und die Oberfläche schraffierten. Offiziell gründete sich die Gruppe erst 1934 in Prag. Nach der deutschen Besetzung folgte die totalitäre Herrschaft der Kommunisten. Beide Ideologien lehnten die auf verstörende Effekte und die Magie der Dinge setzende Kunstrichtung ab. Ausstellungsverbote waren an der Tagesordnung.

Die Surrealistin Toyen emigrierte bereits 1948 nach Paris. Medková blieb, verdiente ihren Unterhalt als technische Fotografin und verarbeitete die Zensur in Fotografien, in denen Augäpfel oder heruntergelassene Rolläden als Symbol der Überwachung durch das Regime fungierten. Diese Anfänge wichen bald einer veränderten Bildsprache. Unter dem Eindruck der harten Nachkriegsrealität wandte sich Medková von den Inszenierungen, die an die Blütezeit des französischen Surrealismus in der Vorkriegszeit anschlossen, ab und entschied sich für einen weniger verspielten Dokumentarmodus. Fortan verzichtete sie gänzlich auf Porträts und Innenräume, um ihre Motive auf der Straße und in der Vorstadt zu finden. Verhaftet in der Atmosphäre einer diffusen Bedrohung blieben sie trotzdem. Weit entfernt vom „magischen Prag“, konnte eine Kellertür unter diesen Vorzeichen zu einem Schlund mutieren und ein Haus mit all seinen Wasserflecken und mysteriösen Graffiti zu einem Verlies.

Wie Medková mit der Kamera Realität verträtselte und subversiv brach, zeigt auschnitthaft eine leider viel zu klein geratene Ausstellung im Engadiner Museum Susch. Sie macht Appetit auf mehr und ist der Auftakt eines neuen Ausstellungs- und Forschungsprogramms im Privatmuseum der polnischen Unternehmerin Grażyna Kulczyk (F.A.Z. vom 6. Januar), das sich

wenig wahrgenommenen Fotografinnen des 20. Jahrhunderts widmen wird. Bisher glänzte das fast sechs Jahre alte Haus mit spektakulären Wiederentdeckungen vergessener Künstlerinnen des ehemaligen Ostblocks, ein Alleinstellungsmerkmal, das man auch weiterhin pflegen möchte. Die Kombination von Medková im Doppel mit der fünf Jahre älteren Běla Kolářová, deren Schwarz-Weiß-Arbeiten den großen Raum im Erdgeschoss dominieren, ist ein Glücksfall, denn trotz einiger Schnittstellen verkörpert diese einen gänzlich anderen fotografischen Ansatz, der ohne den Gebrauch einer Kamera auskam und seine Fühler auch in die bildende Kunst ausstreckte. Zunächst wies wenig auf die spätere Suche nach dem Missratenen hin. Das totalitäre Regime stand Autodidakten feindselig gegenüber. Wer keine Ausbildung vorweisen konnte, wurde vom offiziellen Kunstkreis ausgeschlossen. Opfer dieser rigiden Selektion zu werden war in der Gegenwart eher eine Auszeichnung.

Wie im Fall von Kolářová, deren Arbeiten bis zum Prager Frühling in vielen der wichtigsten Ausstellungen der damaligen tschechoslowakischen Avantgarde vertreten waren. Und das, obwohl ihr Werk lange im Schatten ihres Mannes Jiří Kolář stand, eines der bekanntesten tschechischen Dichter und bildenden Künstler. Mit ihrer Vorliebe für Abfall geriet sie ähnlich wie Medková in Konflikt mit dem Dogma des sozialistischen Realismus. Die Folgen waren wiederkehrende Ausstellungsverbote und seit 1980 ein mehrjähriges Exil in Paris.

Auf der Documenta 12 war Kolářová immerhin einige Jahre vor ihrem Tod mit ihrer „Geschirr-Serie“ von 1966 vertreten. Für die Assemblage reichte ihr ein küchenübliches Abtropfgestell aus, um eine entfernte Ansammlung von Gegenständen zu archivieren. Zu den Objekten gehörten Muscheln ebenso wie ihre eigenen Haare, Klammern und Haarnadeln, die sich zu einem Selbstporträt summieren. Obwohl sie in ihrer Funktion zu erkennen waren, nahmen die Betrachter zunächst das Ornament wahr.

Kolářová begann erst in ihren Dreißigern zu fotografieren, als sie an Tuberkulose erkrankte und den Prager Verlag verlassen musste, in dem sie fünfzehn Jahre lang gearbeitet hatte. Ihre erste Serie mit der Flexaret-Kamera entstand 1957. Sie zeigte Szenen von Kindern, die auf den Straßen der Hauptstadt spielten. Die Einordnung ins Genre der Straßenfotografie lehnte sie trotz unverkennba-



Sticht wie so viele Werke der Surrealisten ins Auge: Běla Kolářová's „Schwarze Streichhölzer“, 1961

Foto Běla Kolářová

rer Einflüsse im Rückblick ab. Ihr schwebten intimere Themen vor, die von anderen übersehen werden, „eine Welt, die so vernachlässigbar und alltäglich ist, als ob sie es nicht mehr wert wäre, fotografiert zu werden“.

Erst als sie begann, mit der Fotografie ohne Kamera zu experimentieren und Techniken zu adaptieren, die von Man Ray oder László Moholy-Nagy entwickelt wurden, schien sie dieser Welt näherzukommen. 1961 entstanden ihre ersten „künstlichen Negative“, indem sie Gegenstände in eine Schicht aus weichem Paraffinwachs legte, die auf der Oberfläche einer Zelloidfolie ausgebreitet war. Diese projizierte sie direkt auf lichtempfindliches Bromid-

papier. So fing sie Texturen von Bohnenschoten oder losen Baumwollfäden ein.

In ihren Fotogrammen von 1963 befestigte Kolářová Fotopapier an einem rotierenden Gerät und fokussierte darauf Lichtstrahlen durch ein Sieb. Das Ergebnis waren Spektralreize, die an Röntgenstrahlen erinnerten. Es folgten weitere Experimente mit zerbrochenen Eierschalen und von Flaschenöffnern zerbuhten Bierdeckeln. 1966, dem Jahr ihrer ersten Einzelausstellung in Prag, fertigte sie eine Reihe von Assemblagen an, die aus Gegenständen wie Haarnadeln, Druckknöpfen und Modeschmuck bestanden, die sie auf quadratische Stücke aus klarem oder verspiegeltem Glas geklebt hatte. Diese seriellen Arbei-

ten, die sie auch der raffinierten Mechanik des Lichts aussetzte, verblüfften durch ihre Nähe zu Minimal Art und Op Art.

Selbst wenn „Where No One Looked Before“ als Titel der Ausstellung die Brisanz einer Leugnung des Realitätsprinzips in einer Hemisphäre, in der sich die Kunst in den Dienst der Gesellschaft zu stellen hatte, nicht wirklich erfasst, sprechen die keineswegs domestizierten Bilder für sich. Mögen sie zeitweise unter die Räder der Politik geraten sein, es ist höchste Zeit, dass ihre verspätete Rezeption jetzt in Gang kommt.

Běla Kolářová & Emila Medková: Where No One Looked Before. Museum Susch, bis zum 3. November. Kein Katalog.

GESCHMACKSSACHE

Es ist der Albtraum jedes Perfektionisten: in einer fremden Küche mit einer zum großen Teil unbekanntem Brigade ohne Generalprobe unter höchstem Zeitdruck für fünfmal so viele Menschen zu kochen wie im eigenen Restaurant, die ausnahmslos ausgewiesene Feinschmecker sind und auch noch eine plausible Harmonie zwischen den Gängen und den sie begleitenden, extra aus verborgenen Schatzkammern hervorgeholten Weinen erwarten. Christian Bau ist der radikalste Perfektionist unter den deutschen Spitzenköchen, ein Qualitätsfanatiker und Hochpräzisionsküchekünstler, der weder sich noch seinen Köchen die geringste Nachlässigkeit verzeiht und sich mit dieser Kompromisslosigkeit seinen legitimen Platz unter den Weltstars am Herd erkocht hat. Und er stellt sich seit fast zwei Dekaden Jahr für Jahr dem Albtraum-Szenario, um beim Rheingau Gourmet & Wein Festival einer Gästeschar in anderthalbfacher Kompaniestärke ein Raritäten-Menü zu servieren, das seinen eigenen Ansprüchen genügt. Es ist nicht der entspannteste Tag seines Jahres.

Bei der jüngsten Ausgabe des Festivals stieg Christian Bau mit vier Schwergewichten aus drei Ländern in den Ring: dem Weltklasseweingut Chapoutier, das streng biodynamisch die berühmtesten Einzellagen an der Côte du Rhône und in Châteaufort bewirtschaftet; der österreichischen Weingutslegende Schloss Gobelsburg aus dem Kamptal, dessen Geschichte bis ins zwölfte Jahrhundert zurückreicht; und den beiden deutschen Spitzenweingütern Schäfer-Fröhlich von der Nahe und Robert Weil aus dem Rheingau, beide berühmt für ihre Rieslinge, die ihnen weltweit aus den Händen gerissen werden. Alle Güter hatten hohe Repräsentanten geschickt, die zu jedem Gewächs eine Geschichte erzählten, sodass das Raritäten-Dinner auch zu einer Lehrveranstaltung zum europäischen Exzellenz-

Der glückliche Sisyphos

Raritäten-Dinner gehören beim Rheingau Gourmet & Wein Festival zum festen Programm. Und wenn dabei Christian Bau am Herd steht, sind sie der Höhepunkt der gargantuesken Freudenveranstaltung.



Weinbau mitsamt philosophischen Exkursen über die Wahrheit des Weins wurde.

Solche Abende gehören zum festen Programm des Rheingau Gourmet & Wein Festivals, das der Frankfurter Anwalt Hans Burkhardt Ullrich vor 27 Jahren aus dem einfachen Grund gründete, weil es eine

solche Feinschmecker-Veranstaltung in Deutschland bis dahin nicht gab. Längst hat sich das Festival, das immer im Eltviler Kronenschlösschen stattfindet, zu einer festen Institution entwickelt, zu einem gargantuesken Leuchtfest der einfachen Grund gründete, weil es eine

diener, Weinproben an 18 Tagen. Es versammelt Jahr für Jahr die besten Köche der Welt, hat schon ein Drittel aller Drei-Sterne-Chefs zu Gast gehabt und kann sich auch in Katastrophenzeiten über mangelnden Zuspruch eines Publikums nicht beklagen, das lieber das Carpe diem des Horaz befolgt, als in Schwermut zu verfallen, worauf zum Auftakt mit der Brut Réserve aus dem Champagner-Haus Billecart-Salmon angestoßen wird.

Zeit für Melancholie ist Christian Bau in seiner Gastküche keine Sekunde lang vergönnt. Er hat die komplette Brigade aus seinem Drei-Sterne-Restaurant in Perl an der Mosel an den Rhein mitgebracht, die bei 134 statt zwei Dutzend Gästen aber längst nicht ausreicht, sodass auch die Mannschaft vom Kronenschlösschen vollzählig angetreten ist. Das schafft eine ganz eigene Stimmung in der Küche, eine Mischung aus der Stille eines kulinarischen Zen-Klosters und der Konzentriertheit eines Operationssaals: Der Chef steht am Pass, Schulter an Schulter umringt von seinen Getreuen, und vollendet mit ihnen in Spitzenküchenfließbandarbeit Teller für Teller. Nichts anderes ist zu hören als die fast geflüsterten Kommandos Christian Baus und das wie vom Chor eines antiken griechischen Theaterstücks replizierte „Oui, chef!“ der Brigade. Und kaum ist der erste Gang geschickt, kommt schon der nächste, eine weitere Herkulesaufgabe für die Köche, die sich wie Sisyphos am Herd fühlen müssen, auch wenn sie Feinmotoriker statt Felsenschlepper sind.

So verlässt erst eine Gillerdeu-Auster mit Gartengurken-Eis und Champagner-Perlen die Küche, dann ein Kampachi als Sashimi mit Kaviar, Ponzu, Daikon und Meerwasser-Creme, danach ein pochiertes und gegrilltes Blauer Hummer mit Galgant, Hokkaido-Kürbis-Kimchi und einer Jus aus den Hummerköpfen – in einer Qualität, die sich natürlich nicht mit Baus Heilmathaus messen kann, ihr aber erstaunlich nahe kommt. Auch im Massenbetrieb wer-

den die Garpunkte exakt getroffen, ist die Mise en place so sorgfältig wie an der Mose, duldet der Chef keine Nachlässigkeit, schmeckt alles vollkommen nach Christian Bau, eine wundersame Multiplikation seiner Kochkunst wie bei einer Hochzeit von Kana auf Weltklasseküchenniveau.

Oben im festlichen Saal serviert Schloss Gobelsburg derweil seinen gereiften Riesling vom ikonischen Heiligenstein, einer der ältesten dokumentierten Einzellagen Österreichs. Schäfer-Fröhlich kontert genauso virtuos mit Rieslingen von seiner Monopollage Felseneck als Spätlese und Großes Gewächs – Weine, die in geschwisterlicher Eintracht mit Christian Baus Küche harmonieren und deren kühnen Brückenschlag von Frankreichs Haute Cuisine zu Japans Spitzenkochkunst souverän standhalten.

Beim Schwarzen Heilbutt mit Artischocke, Ochsenmark und Koji-Schaum und dem amerikanischen Rinderfilet mit Zwiebeln, Trüffel und Trüffel schlägt die Stunde der Rhône. Chapoutier greift tief in die Schatzkammer und schenkt sortenreine Grenache und Syrah aus, die auf granitene Steillagen und Kieselsteinterrassen wachsen, Weinbergen mit Mythentatzen, die schon die siegreichen Kreuzfahrer und schismatischen Päpste schätzten. Oben an den Tischen vergisst man bei solchen 100-Punkte-Gewächsen alle Unbill des Erdendaseins, unten in der Küche ist der Boden inzwischen so rutschig, dass er mit Küchenhandtüchern notdürftig bedeckt werden muss. Und Christian Baus Anspannung löst sich erst bei der Grand-Cru-Schokolade mit Kokos-Yuzu-Eis. Es ist weit nach Mitternacht, der Chef ist erschöpft, aber zufrieden und wird heute Nacht keine Albträume haben, sondern den stürmischen Applaus der Gäste im Ohr.

JAKOB STROBEL Y SERRA

Das 28. Rheingau Gourmet & Wein Festival (www.rheingau-gourmet-festival.de) findet vom 20. Februar bis zum 9. März 2025 statt.

Künstliche Intelligenz gegen das Vergessen?

Fragen an Überlebende des Holocausts sollen ermöglicht werden.

Das New Yorker Museum of Jewish Heritage will zukünftig Künstliche Intelligenz (KI) einsetzen, um seine Besucher über den Holocaust aufzuklären. Überlebende, so hat das Museum nun bekannt gegeben, zeichnen dafür Interviews auf, die mithilfe einer KI bearbeitet werden. So soll es ermöglicht werden, dass Besucher Fragen an die Menschen auf den Videobildschirmen stellen und passende Antworten bekommen, die nicht immer gleich lauten wie bei ähnlichen Projekten ohne KI.

Eine Ausstellung, die im kommenden Herbst eröffnet wird, solle auf diese Weise über die bislang bekannten Mittel, das Holocaustgedenken lebendig zu halten, hinausgehen, hieß es seitens des Museums an der Südspitze von Manhattan. Hier gab es in den vergangenen Jahren bereits Hologramme von Überlebenden zu sehen, denen man Fragen stellen konnte. Die KI soll allerdings „responsiver“ sein, also auch auf nicht vorher aufgezeichnete Fragen reagieren können, indem sie „lernt“. Besucher sollen die Möglichkeit haben, sowohl verbal als auch per Text mit der KI zu interagieren.

Mit diesem Projekt will das Museum sich der Herausforderung des künftigen Erinnerns ohne lebende Zeugen stellen. Zurzeit gibt es weltweit noch rund 245.000 Überlebende des deutschen Massenmordes an den europäischen Juden und anderen von den Nationalsozialisten verfolgten Gruppen, 30.000 von ihnen leben allein in New York City. Es gehe bei dem KI-Projekt darum, was „die Enkel unserer Enkel“ eines Tages über den Holocaust wissen würden, sagte Jack Klinger, der Direktor des Museums, der „New York Times“. Statt nur Videos mit den Interviews von Überlebenden zu zeigen, könnten durch KI gestützte „Interaktionen“ ein vollständigeres Bild der Geschichte liefern, glauben die Ausstellungsmacher. Wenn etwa jemand die KI nach den Erfahrungen mit Hunger während des Holocausts frage, würden ihm sowohl Menschen antworten, die ein Vernichtungslager überlebt haben, als auch solche, die im Versteck oder in einem Ghetto Hunger litten.

Zu den zehn Holocaustüberlebenden, die sich an dem Projekt beteiligen, gehört zum Beispiel Alice Ginsburg, die heute 93 Jahre alt ist und als Dreizehnjährige nach Auschwitz verschleppt wurde. Ihre Mutter und Schwester wurden ermordet, sie selbst wurde auf einen „Todesmarsch“ geschickt. Ginsburg sagte in einem Interview, sie wünsche sich, dass ihre Geschichte weiterlebe, wenn sie einmal tot sei. Auch wenn sie nicht mehr in der Lage sei, auf Veranstaltungen über ihre Erfahrungen zu sprechen, könne sie es durch das KI-Projekt doch noch tun.

Das Vorhaben wird mit 300.000 Dollar aus der Meilman-Stiftung finanziert und von der Shoah Foundation an der University of Southern California betreut, die der Regisseur Steven Spielberg vor dreißig Jahren gründete. An der Ausstellung werden KI-Experten beteiligt sein, die zum Beispiel bestimmte Formulierungen wie etwa „in Gefahr“ auf die KI anpassen, sodass diese „lerne“, was die dazu passende nächste Erzählung aus den aufgezeichneten Interviews sei. Wie die „New York Times“ berichtete, wurden die Befragungen so geführt, dass sich die Überlebenden kurz fassen sollten, um der KI ein einheitliches Format für die Antworten zu geben. Darüber seien manche irritiert gewesen, so die Zeitung.

Das KI-Projekt des Museums am New Yorker Battery Park ist nicht das erste seiner Art, erweitert aber vorhandene Ansätze. Holocaust-Museen im texanischen Dallas oder in St. Petersburg in Florida arbeiten bereits mit Künstlicher Intelligenz. Die genauen Details der Ausstellung in Manhattan sind indessen noch unbekannt. Und wie die KI konkret aus Fehlern lernen soll, wie die Experten es ankündigen, ist unklar. Offen ist auch, welche Fehler eigentlich gemeint sind. Könnte die KI zum Beispiel irgendwan Fragen so beantworten, dass Falschbehauptungen über den Holocaust oder über das Leben der Interviewten entstehen? Wie das im „Lernprozess“ der Künstlichen Intelligenz verhindert werden soll, wurde nicht bekannt.

FRAUKE STEFFENS