



WAS WÄRE, WENN?

Über die fünfte Ausgabe der Art Safiental
und ein genauerer Blick
auf drei Werke

Chiara Schmed

Andrea Todiscos «Bauprofile» stehen in Thalkirch.

Bild zVg

«Was wäre, wenn? Stimmen aus der Zukunft.» So lautet das Thema der diesjährigen Art Safiental. «Das ist mehr als nur eine rhetorische Frage», beginnt Kurator Johannes M. Hedinger zu erzählen. «Es stellt ein spekulatives Denken in die Zukunft dar und soll uns anregen, aktiv Gedanken über das Morgen zu machen», führt der Gründer der Art Safiental fort. «Die Kunst kann Denkmuster aufbrechen und sie gibt Raum für Veränderungen. Diese Ausstellung ist ein Aufruf zum Handeln, um aktiv zu sein und nicht passiv zu reagieren», betont der Kurator. Die fünfte Ausgabe der Art Safiental ist in vollem Gange. Bis zum 20. Oktober können 13 neue künstlerische Produktionen, die über das ganz Safiental verteilt sind, bestaunt werden. Diese wurden schwerpunktmässig und um die vier Bergdörfer Versam, Tenna, Safien Platz und Thalkirch platziert. Ziel der Ausstellung ist, wie Johannes M. Hedinger bereits erläutert hat, die Besucherinnen und Besucher zum Nachdenken anzuregen. Man soll sich in der Zeitform des «Futur Zwei» Fragen stellen: Wer will ich gewesen sein? Und wie möchte ich gelebt haben? «Wir wollen nicht, dass man erst auf die Zukunft reagiert, wenn es zu spät ist», meint der Kurator.

Wo wird man am besten dazu angeregt, sich Gedanken zu machen? Richtig, in der

Natur – in einer ruhigen, nicht urbanen Umgebung. So wie hier in Tenna, dem Dorf mit 103 Einwohnern und Einwohnerinnen. Hier, auf 1654 Metern über Meer, hat man die Möglichkeit anzukommen und sich Gedanken über die Zukunft zu machen. Die Bergluft ist frisch, es sind friedlich gackernde Hühner zu hören und der Wind rauscht einem erfrischend über die Haut. Genug geschwärmt, wir betrachten nun drei der ausgestellten Kunstwerke genauer.

Die Ausstellung als ein Aufruf zum Handeln

Das erste Werk befindet sich direkt im Garten des Berghotels «Alpenblick» in Tenna. Es nennt sich «Breastworks». Die mexikanische Künstlerin Paloma Ayala hat sich dafür zusammen mit dem Schweizer Sascha Skraban, zugleich auch Chefkoch des Hotels «Alpenblick», ins Zeug gelegt. Das Werk ist neben dem Augengenuss auch ein ziemlicher Gaumenschmaus. Ein selbst gebauter Ofen soll die Leute zum Reflektieren anregen. Die türkisfarbenen Schamotten stehen im Kontrast zu den Flammen des Feuers. «Das gemeinsame Zubereiten und Verzehren einer Mahlzeit ist etwas sehr Ursprüngliches», erzählt Paloma Ayala. Diesen sozialen und kulinarischen Aspekt wollte die Mexikanerin unbedingt hervorheben. Sie thematisiert die Wichtigkeit von Hausarbeit, die von den Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohnern

seit Generationen geleistet wird. Der Austausch findet dabei auf Brusthöhe («Breastworks») statt. Selbst gehäkelte Decken und eigens entwickelte «Spiessäckli» (Speisesäcklein) runden das Werk ab. Später wird über dem selbst gebauten Ofen ein Schwein gebraten.

Nicht weit von diesem Werk entfernt, finden wir bereits das Zweite – das sogenannte «Synthetic Harvest». Und zwar im unteren Stock des Berghotels «Alpenblick», in einem dunklen Raum. Es ist die ehemalige Speisekammer des Hotels. «Heute ist es ein Art-Space», berichtet Johannes M. Hedinger. Ein paar farbig leuchtende Punkte helfen den dunklen Raum auf. Diese sogenannten Punkte kann man essen und sind zugleich auch die Kunstwerke. Das Ganze ist eine Arbeit von Farah Mulla, eine bildende Künstlerin und Forscherin aus Mumbai. Sie hat die letzten drei Wochen über synthetische Lebensmittel geforscht und experimentiert. Ihre Ursprungsgedanken waren dabei die geologischen Prozesse. «Diese haben über Jahrtausende unsere Erde geformt und werden durch die synthetische Innovation

neu interpretiert», erklärt Farah Mulla. Mit den Lebensmitteln, die wie Kristalle aussehen, lädt sie die Besuchenden ein, über das labile Gleichgewicht zwischen Potenzialen, Herausforderungen und ethischen Komplexitäten nachzudenken, die synthetische Lebensmittel auf unsere Welt bringen. Die

Kunst, die man essen kann

neu interpretiert», erklärt Farah Mulla. Mit den Lebensmitteln, die wie Kristalle aussehen, lädt sie die Besuchenden ein, über das labile Gleichgewicht zwischen Potenzialen, Herausforderungen und ethischen Komplexitäten nachzudenken, die synthetische Lebensmittel auf unsere Welt bringen. Die

essbaren Kunstwerke hat sie ausserdem sorgfältig von Hand geschnitten, damit die Kristallstruktur entstand.

Für das dritte und letzte Werk, das wir heute betrachten werden, müssen wir von Tenna nach Thalkirch ganz hinten ins Tal reisen. Dort befindet sich das Werk «Bauprofile» des Rhäzünser Künstlers Andrea Todisco. «Auf die Frage «was wäre, wenn», sind mir Bauprofile in den Sinn gekommen», erzählt er. Mit Bauprofilen messen wir und planen unsere Zukunft, wir stecken ein gewisses Volumen ab. Sie sagen «was, wenn hier etwas stünde» oder «wie könnte es aussehen?». «Was wäre aber, wenn diese Messinstrumente nicht so strikt, sondern eher verformbar und elastisch wären? Was würden dann für Gebäude entstehen?», hat sich Andrea Todisco daraufhin gefragt. Dazu hat er eine Installation kreiert, die eben ganz weit hinten im Tal steht.

«Was wäre, wenn», ist eine breit gefächerte Frage, die zum Nachdenken anregt. Diese Frage kann man sich in ganz vielen Hinsichten stellen. Wenn man sie mithilfe von Kunst in der Natur des Safientals beantworten kann, ist das bestimmt ein einmaliges Erlebnis.

Die Werke der Art Safiental sind frei zugänglich und bis am 20. Oktober täglich besuchbar.

Es gibt eine Wanderkarte, welche bei Safiental Tourismus in Versam und im Hotel Alpenblick in Tenna erhältlich ist.

Weitere Informationen unter www.artsafiental.ch



Johannes M. Hedinger, Gründer der Art Safiental: «Die Kunst kann Denkmuster aufbrechen und sie gibt Raum für Veränderung»

Bilder Chiara Schmed



Selbst gehäkelte Decken stellen die Hausarbeit der Dorfbewohnerinnen und -bewohner ins Zentrum.



Farah Mulla präsentiert ihre kunstvollen Leckerbissen.



Die mexikanische Künstlerin Paloma Ayala (rechts) mit ihrer Kuratorin Anne-Laure Franchette (links) präsentieren die selbstgemachten «Spiessäckli».