

The Perfect Kitchen Show

Thomas Sterna kocht – oder doch nicht?

Er ist ein Meraner, nicht von Geburt an – ursprünglich kommt er aus Aschaffenburg – dafür ist er sicher leidenschaftlicher Südtiroler als viele andere, wage ich zu schreiben. – Ich denke da besonders an seinen konstanten Eifer, mit dem Thomas Sterna Südtirol immer wieder einen schiefen Blick zuwirft, den Spiegel vorhält und so versucht, es voranzubringen. In seiner künstlerischen Arbeit beschäftigt er sich mit dem Aspekt des Scheins und Seins bzw. der Illusion. Eine seiner letzten Performance-Aktionen war "The Perfect Kitchen Show", in der er eine Küche aus den Fugen geraten ließ. Das Essen selbst ist nicht in besonderer Weise von ihm besetzt, es geht bei ihm mehr um den Moment der Küche – die Küche als alltäglichen, gewohnten Ort, wo etwas entgleist. Wir lassen die Performance passend zum Thema dieser aktuellen Ausgabe von **vissidarte** neben ein paar anderen Küchenkochgeheimnissen von Thomas Sterna Revue passieren.



Thomas Sterna, was ist denn dein Lieblingsgericht?

Mein Lieblingsgericht ist zur Zeit: Miesmuscheln mit Kokosmilch aus dem Wok (ein Rezept von Jamie Oliver).

Das hast du bei "The Rolling Kitchen Show" nicht zubereitet. Aber lass uns deine Performance nochmals erleben. Worum ging's dir? Wie bist du auf die Idee gekommen?

Der Ausgangspunkt liegt 15 Jahre zurück, mich hat das Thema an sich beschäftigt: Schon damals habe ich mich mit dem Raum, der sich bewegt, oder mit instabilen Situationen beschäftigt. Auch während des Kunststudiums habe ich mich mit Themen beschäftigt, die den Aspekt der Illusion hatten. Oftmals weiss man ja nicht genau, warum man etwas verfolgt. Die Instabilität ist, denke ich, mein Lebensthema – alles ist immer im Fluss und nichts ist festzuhalten, Verunsicherung ist aktuell. Das Thema Raum hat mich auch immer interessiert: Wie kann man in Räumen Illusionen schaffen? Was ist wirklich? Was ist Schein? Die Welt und die Dinge, die aus den Fugen geraten; eine alltägliche Situation, die ins Absurde kippt, die Entgleisung des Lebens, des Alltags.

Was ist bei der Performance "passiert"? Und bitte auch ein paar technische Details zum besseren Verständnis.

Die Bauzeit für das gesamte Konstrukt betrug vier Monate. Es ist vier Meter breit, aus Holz, eingefasst in Holzräder mit einem Durchmesser von 6,5 Metern. Im Inneren des Gebäudes bzw. Kubus' befinden sich zwei Stockwerke, im unteren ein Raum mit einer vollständig eingerichteten, kleinen Küche. Diese Küche hat sich während der Performance durch eine komplexe mechanische Lagerung und auch mit ein wenig männlicher Muskelkraft vollständig um die eigene Achse gedreht. Irgendwann wurde also das Dach zum Boden, ich stand Kopf (ich war am Boden fixiert) und die gesamte Kücheneinrichtung flog mir um die Ohren. Die gesamte Situation kam mit dem Raum ins Kippen, der scheinbar einfache Vorgang, wie das Braten eines Steaks, wurde zum Kampf mit der sich im Verhältnis zum Raum laufend verändernden Schwerkraft – wo ist oben, wo unten? Das Chaos nahm seinen Lauf. Von Außen war nur die Drehung der Skulptur zu beobachten, aber via Video-live-Projektion konnte das Publikum den Vorgang im nicht einsehbaren Inneren mitverfolgen und wurde so Zeuge des Geschehens.

Warum nun die Küche?

Der Bezug zur Küche oder zu Kochshows und zum Fernsehen kommt daher, dass ich, als ich vor 12 Jahren für das deutsche Fernsehen aktiv war, speziell für Johannes B. Kerner und den ZDF als Subunternehmer für vier bis sechs Wochen Videos geschnitten habe. Und da bin ich mit dem Thema Boulevard-Fernsehen in Kontakt gekommen – wozu die Küche auf alle Fälle gehört. Für mich hat es sicher eine Bedeutung, dass ich mich damit auseinandersetze: Wie weit werden die Leute in eine Illusion versenkt? Was wird uns da verkauft?

Bist du schlussendlich zum Kochen gekommen? Was lag auf dem Teller?

Nein, ich bin bei meiner Aktion nicht zum Kochen gekommen, weil ich irgendwann das Steak aufgeben musste, um die Pfanne als Schutzschild gegen umherfliegende Glassplitter und Ähnliches vor mein Gesicht halten zu können. Am Ende der Performance lag das Steak dann leider außerhalb meiner Reichweite. Die Teller gingen gleich zu Beginn zu Bruch.

Was bedeutet Kochen für dich?

Das Kochen ist ein Kommunikationsmoment, der mir sehr vertraut ist und eine große Bedeutung für mich hat: einladen, vorbereiten, kochen für den Gast, sich zusammen an den Tisch setzen, essen und reden.

Und was wäre dein letztes Wunschabendmahl?

Ein Slow-Food-Menü mit 12 Gängen, dabei bin ich für alles offen außer für Innereien und Hirn.