

Text: Barbara Achermann  
Fotos: Ornella Cacace

Wie schmeckt das Trudi? Es müsste ein sauberes, altmodisches Aroma sein, dachte sich Künstlerin Sandra Knecht. Sie hatte bei Trudi in Untermiete gewohnt, mit der Bäuerin zusammen gekocht und von ihr gelernt. Nach deren Tod sollte etwas von ihr weiterleben, und so brannte Sandra Knecht einen Lärchenschnaps, im Gedenken an die alte Frau und an die eigene Grossmutter, die fast zur gleichen Zeit gestorben war. Den Schnaps zu trinken, der für Trudi steht, das erinnert nicht zufällig an das Blut Christi in der heiligen Kommunion. Es ist eine subversive künstlerische Auseinandersetzung mit alten Bräuchen und Ritualen, oder wie Sandra Knecht sagt: «Das war meine Form von Trauerarbeit.» Sie schenkt eine grüne, trübe Flüssigkeit ein. Ein Schluck, und man steht mitten im Wald. Die Künstlerin porträtiert Menschen, Orte und Tiere über den Geschmack. Kochend sucht sie nach deren Essenz.

Sonntagabend auf einer Brache in der Nähe der Basler Rheinhäfen: Sandra Knecht röstet Kürbis über einem Feuer. «Geht nur rein», sagt sie zu ihren Gästen. In der warmen Scheune sitzen zwei Frauenpärchen aus Deutschland, eine laute Gruppe aus Zürich, Gastronomen und vornehme Leute aus dem Basler Daig. Es gibt Hühnersuppe, die kräftig schmeckt, obwohl sie kaum gewürzt ist. Der geröstete Kürbis ist mit Apfelessig getränkt und mit Weinraute und Tagetesblüten garniert. Eine junge Frau mit vollen Locken verzieht das Gesicht, ein älterer Mann schwärmt «grossartig, einfach grossartig». Die Trüffel auf der Beilage aus Dinkel hat Knecht während zehn Stunden im Wald zusammengesucht, die Guggel selber ausgebeinelt und den ganzen Tag lang gekocht, die Zwetschgen bereits im Sommer eingemacht. Das Essen ist intensiv, fremd, und die meisten Gänge sind so gut, dass man gern grössere Portionen hätte.

Tage später in Buus, einem Dorf im Kanton Basel-Stadt. Sandra Knecht wirft ein Scheit in den Küchenofen. In der Ecke schnarcht einer von vier Hunden, auf dem Fenstersims döst die Katze. Und läge da nicht ihr Notebook auf dem Holztisch und daneben ihr häufig surrendes Handy, man würde fast denken, hier wohne eine, die

**Bewegungen, die das kulinarische  
Erbe gewisser Regionen un-  
bedingt bewahren wollen, seien in  
etwa "so ausschliessend wie  
die Masseneinwanderungsinitiative"**



Ein unkonventionelles Restaurant: Im «Chnäch» ist der Übergang zur Kunstperformance fließend



sich ausklinken und die Zeit zurückdrehen will. «Bloss nicht», sagt die 48 Jahre alte Künstlerin, die als junge Frau auf Bauernhöfen gearbeitet und bei Hausschlachtungen geholfen hat. «Man sollte die Vergangenheit nicht verklären. Ich habe bei den Bauern wunderbare alte Rezepte kennen gelernt, musste aber auch Fleisch kochen, in dem bereits Maden lebten.» Sie distanziert sich von Foodbewegungen, die das kulinarische Erbe gewisser Regionen um jeden Preis bewahren wollen. «Das ist in etwa so ausschliessend wie die Masseneinwanderungsinitiative.» Hier spricht eine, die Geschmäcke nicht abschirmen, sondern weiterentwickeln möchte.

Der Lärchenschnaps war ihr erstes Kunstprojekt zum Thema Geschmack. Dann folgte die Geschichte mit Ricardo. «Eigentlich wollte ich meiner Freundin eine Kettensäge zum Geburtstag schenken», erinnert sie sich und lacht. «Dann sah ich die Scheune.» Sandra Knecht ersteinigte das Holzhaus für einen Franken auf der Internetplattform, baute es im Jura ab und in Basel wieder auf. Hier bewirbt sie unter dem Titel «Immer wieder sonntags» einmal im Monat dreissig Gäste. Ihre Essen werden auf Facebook und ihrer Website angekündigt und sind immer gleich ausgebucht. Der «Chnäch» ist kein konventionelles Restaurant, der Übergang zwischen Bewirtung und Kunstperformance ist fließend. Scheitern ist Teil des Konzepts, denn Sandra Knecht kocht jedes Gericht an besagtem Sonntag zum ersten und letzten Mal. Im Mittelpunkt steht ein Tier, das die Künstlerin von bekannten Jägern oder Bauern bezieht, nie vom Schlachthof. Es sind erwachsene Tiere, eine 14 Jahre alte Geiss, ein Dachs, Fasane – und als Nächstes ein