

Museum im Blick

Was macht ein gutes Museum aus? Eine qualitativolle Sammlung, ein originelles Konzept, eine überzeugende Gestaltung, engagierte und geschickte Vermittlung sowie elementare, an den Bedürfnissen der Besucher*innen orientierte Serviceangebote gehören auf jeden Fall dazu. Die »Schwäbische Heimat« stellt in ihrer Serie **Museum im Blick** Häuser vor, die diesen Anforderungen gerecht werden oder sich zumindest darum bemühen. Besonders im Blick stehen dabei Museen, die in letzter Zeit eröffnet wurden oder jüngst einen Wandlungsprozess durchlaufen haben, der dazu einlädt, sie neu oder wieder zu entdecken.



Thomas Knubben **Museum Brot und Kunst – Forum Welternährung Ulm**

Was haben der Antoniter-Orden und ein LSD-Trip gemein? Wie kann der Hunger in der Welt bekämpft werden? Was will Pieter Brueghel mit seinem Sommerbild sagen? Es ist ein imposantes Spektrum von Fragen, denen das Ende 2019 eröffnete »Museum Brot und Kunst« in Ulm, das sich vom vormaligen Ulmer Brotmuseum zum Forum Welternährung gemausert hat, nachgeht. Schon die Doppelbezeichnung »Museum« und »Forum« deutet an, dass es sich hier um ein zwitterhaftes Novum handelt, nämlich die Verbindung traditioneller Sammlungs-, Ausstellungs- und Vermittlungsaufgaben mit diskursiven und experimentellen Ansätzen, wie sie einem Science Center eigen sind.

Der Eindruck bestätigt sich beim Gang durch den um 1592 errichteten Salzstadel in der Ulmer Altstadt, wo die von der Familie Eiselen zusammengetragene, in eine Stiftung überführte Sammlung seit 30 Jahren ihr Zuhause und nun eine neue, zeitgemäße Aufbereitung gefunden hat. Auf vier Etagen des ehemaligen Kornhauses, das später auch als Salzlager genutzt wurde, entfaltet sich eine umfassende – technische, soziale, politische und künstlerische Aspekte beleuchtende – Geschichte der Ernährung rund um das Brot.

Der Auftakt in der ersten Etage wirkt unspektakulär. Kein großes Entree, keine gewaltige Inszenierung, kein grell strahlendes Objekt. Stattdessen ein kleines Stilleben des Straßburger Malers Sebastian Stoskopff (1597–1657) mit Korbflasche, Rotweinglas

und verlockendem Brotlaib. Es ist der perfekte Einstieg. Denn das vorzüglich gemalte Bild vermittelt beides: Das meisterhaft beherrschte Handwerk von Maler wie Bäcker, die im besten Fall aus wenigen Rohstoffen ein perfektes Stück herzustellen wissen, und die transzendental-gesellschaftlichen Bezüge, die im Sujet von Brot und Wein auf die christliche Abendmahlsgemeinschaft und ihre Verankerung zwischen Himmel und Erde verweisen.

Von diesem Urmotiv aus bietet das Museum in zwei Rundgängen auf zwei Stockwerken in Gestalt von 19 Themeninseln vielfältige Perspektiven auf das Megathema Ernährung – von den ältesten, vor 14.000 Jahren gebackenen Broten, deren Reste im heutigen Jordanien gefunden wurden, bis hin zu einer eigens für das Museum geschaffenen Installation der Künstlerin Silke Schwarz. Sie fügte in einer Audiocollage, hart geschnitten und berührend zugleich, Statements von Künstlern, Wissenschaftlern und Politikern zum Elend des Hungers in der Welt zusammen.

Gerade in diesem beherzten, die Grenzen zwischen Kunst und Alltagskultur überwindenden, Geschichtsbetrachtung und Zukunftsperspektive verbindenden Zugriff zeigt sich der besondere Ansatz dieses Hauses. Und er ist überzeugend gelöst, da er allen Themen und allen Medien ihren Raum lässt. So bekommen die Kunstwerke ihren solitären Auftritt auf weißen Wänden, die als Kabinett in die Mitte der Räume gestellt sind, während

sich drum herum die Themeninseln aus Objekten, Fotos und Grafiken, sorgsam arrangiert und sinnvoll kommentiert, gruppieren. Dazwischen aber ergeben sich, ohne dass man explizit darauf hinweisen muss, vielfältige inhaltliche und visuelle Verbindungslinien zwischen alter und neuer Kunst, zwischen Kunst und Geschichte, Kultur und Gesellschaft. Dann etwa, wenn neben das prachtvolle, um 1605 entstandene Gemälde »Der reiche Mann und der arme Lazarus« von Frans Francken mit seiner von allerhand Köstlichkeiten überladenen Tafel ein »Gedeckter Tisch« aus der Sevilla-Serie von Daniel Spoerri von 1991 gehängt wird und so spielerisch das Grundthema der Gastlichkeit durchdekliniert wird. Oder wenn das »Blue Bread« von Man Ray, ein mit zahlreichen Referenzen aufgeladenes blaues Stangenbrotobjekt, durch Dalis ebenso anspielungsreiche »Retrospektive Frauenbüste« mit ihrem auf dem Kopf balancierten Baguette konterkariert wird. Manchmal haben sich die Gestalter*innen auch ein Späßchen erlaubt, wenn beispielsweise zwischen einem monumentalen Ährenbild von Markus Lüpertz und der Installation von Kornhäusern das

kleine schwarze Multiple einer Maus von Katharina Fritsch platziert wird. Die Kunst tritt so in einen die Epochen und Stile überwindenden Dialog mit sich selbst und wird zugleich in den Kontext ihrer wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen gesetzt.

Was war nochmal die Wirkung des Mutterkorns?

Es gibt viel zu sehen und viel zu lernen in diesem Forum Welternährung. Das erste Stockwerk widmet sich vornehmlich der Kulturgeschichte des Brotes, seiner Rohstoffe und deren immer geschickteren Verarbeitung, beginnend mit einer knappen Vorstellung der gängigen, teilweise erst jüngst wiederentdeckten und -genutzten Getreidesorten wie Einkorn oder Emmer, und wie sie nach und nach die Welt eroberten. Dass es überhaupt Brotgetreide gibt, ist eines der Wunder der Evolution, das sich entgegen jeglicher biologischen Wahrscheinlichkeit ereignete und dem Menschen die Sesshaftigkeit mit allen ihren zivilisatorischen Folgewirkungen erst ermöglichte. Denn dafür musste es in den letzten 300.000 Jahren mehrfach zu wilden Kreuzungen unterschiedlicher Arten kommen, von denen der Mensch dann profitierte.

Pieter Brueghel d. J. nahm mit seinem Ölgemälde »Der Sommer« das Sujet seines berühmten Vaters auf, um 1600.





»Stilleben mit Korbflasche«, Ölgemälde auf Holz von Sebastian Stoskopff um 1630/35

Wie Natur und Gesellschaft, Wissenschaft und Kunst einander durchdringen, wird beispielhaft am Phänomen des Mutterkorns aufgezeigt: Mutterkorn ist ein hoch giftiger Pilz, der den Roggen befällt und an dessen Ähren ein schwarzes Korn bildet. Gelangt es in den Körper, löst das Mutterkorn Wahnvorstellungen und höllische Schmerzen, das sogenannte Antoniusfeuer, aus – die Menschen dachten, am lebendigen Leib zu verbrennen. Seit dem 11. Jahrhundert nahm sich der nach dem heiligen Antonius benannte Antoniter-Orden dieser Kranken an und pflegte sie in seinen Spitälern mit Hilfe von kräftigendem Weizenbrot und Wein, der mit Heilkräutern versetzt war. Seit dem 16. Jahrhundert wurde das Mutterkorn wohl dosiert von Hebammen auch als Arznei in der Geburtshilfe eingesetzt, weil es zu Kontraktionen der Gebärmutter führte, daher der Name. Die systematische Analyse brachte den Schweizer Chemiker Albert Hofmann 1943 schließlich zur Entdeckung des aus dem Mutterkorn isolierten LSD, das als Psychopharmakum und bewusstseinserweiternde Droge alsbald Karriere machte. Diese ebenso komplexe wie faszinierende

Geschichte wird in einer Hörstation, die sich um den nachgebildeten Dachreiter eines Antoniter-Spitals gruppiert, plastisch geschildert. Auf der Spitze des kleinen Turms aber sitzt ein in Bronze gegossener kleiner Rabe mit einem Stück Brot im Schnabel. Er verspricht Rettung.

Wie funktioniert der Weltmarkt der Nahrungsmittelversorgung?

Im zweiten Stockwerk wird der Blickwinkel von der vornehmlich auf Europa gerichteten Brotkultur auf globale Perspektiven ausgeweitet. Den Einstieg bietet hier der zuletzt viel beschriebene Ausbruch des indonesischen Vulkans Tambora im Frühjahr 1815 mit seinen weltweiten Folgen. Er steht, auch wenn es die Zeitgenossen noch nicht erkennen konnten, für die globalen Interdependenzen von Wetterereignissen und Klimaveränderungen, Nahrungsmittelversorgung und Hungersnöten, demografischen Verschiebungen und ökonomischen Reaktionen. Gerade in Württemberg hat das Hungerjahr, das auf den Vulkanausbruch folgte, eine bemerkenswerte Modernisierung des Staatsverständnisses bewirkt

und zahlreiche bis heute wirkende Einrichtungen wie die Landessparkasse, das Königin-Katharina-Stift und die Landwirtschaftliche Unterrichts-, Versuchs- und Musteranstalt, die spätere Universität Hohenheim, hervorgebracht.

Welche Sprengkräfte in diesem Modernisierungsprozess des 19. Jahrhunderts am Werk waren, bringt das Museum prägnant auf den Punkt: »Mit der Eisenbahn explodierte die Geschwindigkeit, mit dem Kunstdünger der Ertrag und mit der Marktwirtschaft der Konsum.« Eindrücklich werden in einem Modell die beiden radikal entgegengesetzten Lebensmaximen der Kreislaufwirtschaft der vorindustriellen Zeit und des Wachstumsprinzips des industriellen Zeitalters entfaltet. Dabei sollte jedem klar werden, dass die ewig heranwogende Welle des exponentiellen Wachstums und Ressourcenverbrauchs mit gleicher Entschlossenheit gebrochen werden muss wie die aktuelle Corona-Pandemie. Das unterstreichen die in einem Infodesk aufbereiteten Weltkarten zu Bevölkerungswachstum, Lebensmittelproduktion, Ernährungssituation, Energieverbrauch und Wasserstress im internationalen Vergleich. Die großen Tendenzen dürften vielen Besuchern bekannt sein, hier werden sie aber auf gesicherter Datenbasis schonungslos vor Augen geführt.

Von diesen Analysen führt gedanklich und real ein direkter Weg ins Dachgeschoss, wo die Zukunft der Ernährung in einer Videodebatte verhandelt wird. Auf einem Dutzend Monitore, die in einem Kreis rund um eine Gruppe Ulmer Hocker gruppiert sind, werden in einem virtuellen Dialog von Expert*innen aus aller Welt die großen Fragen diskutiert: Wie funktioniert der Weltmarkt der Ernährung? Welche Chance haben die kleinen Bauern gegen die große Industrie? Bietet die Gentechnik eine Lösung oder ist sie das Böse schlechthin? Wie sieht es in Afrika, dem Hotspot der aktuellen Entwicklungen, im Jahr 2063 aus und ist eine »konviale Zukunft« der Menschheit, eine gemeinsame, auf die faire Nutzung der vorhandenen Ressourcen bedachte Gestaltung des Lebens denkbar? Es sind klug geschnittene Interviewsequenzen, die das jeweilige Thema multiperspektivisch und kurzweilig entfalten. Die Menükarte ist aufgeschlagen, der Gast muss nun entscheiden, was er daraus wählen will und muss.

Dem Museum Brot und Kunst gelingt es mit seiner Neukonzeption, die von der Museumsdirektorin Isabel Greschat und ihrem Team zusammen mit dem Stuttgarter Architektur- und Ausstellungsbüro Space 4 gestaltet wurde, den Spagat zwischen der

»Gegessen von Niemandem« lautet der Titel der Assemblage von Daniel Spoerri aus der Sevilla-Serie Nr. 19, 1991.





Erdgeschoss: Sonderausstellung Steve McCurry, 2019

Installationsansicht der Themeninsel Sprengkräfte





Installationsansicht der Themeninsel Brot machen

Fülle an Botschaften und der begrenzten Aufnahmekapazität bei den Besucher*innen geschickt zu bewältigen. Dazu verhilft die klare Strukturierung in Themeninseln mit knappen, deutsch und englisch verfassten Texttafeln ebenso wie ein Audioguide, der kostenlos ausgegeben wird. Überhaupt ist der Besucherservice hoch entwickelt, wie schon der Blick auf die wohlgeordnete und informative Webseite ausweist und das zur Wiedereröffnung herausgegebene handliche Katalogbuch unterstreicht. Außerdem laden eine Backstube und ein Werkraum zu vielfältigen Experimenten ein, die in reger Kooperation mit Schulen und Künstler*innen vor Ort unternommen werden. Und wo findet man ein Museum, das an sieben Tagen in der Woche geöffnet ist?

Ein Haus also, in dem alles stimmt? Fast alles. Denn hier und da erkennt man in dem Gebäude noch Spuren früherer Um- und Einbauten wie etwa im Treppenhaus aus den 1980er-Jahren, die man heute als rustikal und etwas altbacken wahrnimmt. Das ist jedoch nicht schlimm, denn der Salzstadel hat im Laufe seiner 500-jährigen Geschichte manche Intervention erlebt und darf dies als erstes und größtes Exponat des Museums durchaus zeigen. Alles andere wäre geschmacklerisch.

In einem Satz: Ein Museum wie ein sorgsam gebackenes Brot – beste Zutaten, einladende Kruste, saftige Krume, wohl geformt.

LITERATUR

Hermann Eiselen (Hrsg.): Brotkultur, Köln 1995
 Isabel Greschat (Hrsg): Museum Brot und Kunst – Forum Welternährung. Ulm und Berlin 2020

DER AUTOR

Prof. Dr. Thomas Knubben lehrt Kulturwissenschaft und Kulturmanagement an der Pädagogischen Hochschule Ludwigsburg. Seine Veröffentlichungen bewegen sich im Spannungsfeld von Kulturgeschichte, Kunst und Kulturmanagement. Zuletzt ist seine Essaysammlung »Kunst + Leben« im Verlag Klöpfer, Narr, Tübingen 2020, erschienen.

Museum Brot und Kunst – Forum Welternährung. Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm. Telefon 0731 699 55. <https://museumbrotundkunst.de/>
 Die aktuelle Ausstellung von Sonja Alhäuser »Cupido. Zeichnungen, Skulpturen und Gebäck« ist bis zum 16. Mai zu sehen. Zwischen dem 28. April und dem 25. Juli laufen die »Kultursaat-Projekte« mit Künstler*innen verschiedenster Sparten aus der Region Ulm gemeinsam mit Laien.