

In Berlin haben sich Jugendliche künstlerisch mit dem Thema „Essen“ auseinandergesetzt. Das Schülerfreizeitzentrum Weinmeisterhaus im Stadtteil Mitte zeigte ihre Werke in einer großen Ausstellung.



Bei der Ausstellungseröffnung servierten Jungköche den Gästen ihre Bohnensuppe.

Die Teller haben goldene Ränder; Löffel und Gabeln haben Ornamente; die Wasserflasche ist vom Designer; der Eierschneider ist aus Silber. Elegant!

Auf dem Tisch liegen Essensreste: Nudeln, Tomatenmark, rote Bohnen, Petersilie ...; in den Gläsern steht der Wein; Erdbeeren verfaulen; der Tischschmuck – Blätter – verwelkt; die Tischdecke ist voller Flecken; Schimmel macht sich breit. Ekelig!

Konnten sich die Leute am Tisch nicht mehr kontrollieren? Haben sie ihn vor einiger Zeit fluchtartig verlassen?

Philip, 17, und Anne, 16, arrangierten die ekelig-elegante Tafel für die Ausstellung „essen, fressen, tafeln“ im Berliner Schülerfreizeitzentrum Weinmeisterhaus. Sie wollten damit die verschiedenen Aspekte von „Ernährung“ dokumentieren.

Im Nebenzimmer hat Emily, 17, einen Tisch mit Moos bepflanzt. Sie will damit Natur ins Haus bringen. Das Moos duftet. Eine angenehmer Geruch! Auf dem begrünten Tisch stehen nur rote Getränke. Eine schöne Farbkomposition! Um den Tisch herum laden Stühle zum Verweilen ein. Ein Ort der Kommunikation!

Der Student Sylvain aus Frankreich lebt seit 8 Jahren in Berlin. Für die Ausstellung hat er seinen „kulinarischen Lebenslauf“ dokumentiert: Vollkornbrötchen, Heringssalat, Nuss-Nougatcreme. Typisch deutsch?

Arne, 15, steht vor einer Kamera. Er spricht in ein Mikrofon. Franziska hört ihm zu. Sie befindet sich mit Alexander, 15, Katharina, 19, und Alina, 17, an einem versteckten Ort

des Hauses. Dort bereiten sie ein „Nachtmahl“ zu. Franziska lädt Arne über die Kamera und das Mikrofon dazu ein. Es gibt Oliven, Schnittchen (1), Eiersalat, Avokadocreme, Quark, gemischten Salat, Tomaten mit Mozzarella und Brötchen. Lecker!

Im Obergeschoss ist die Tanzcompany Spekulatür aktiv. Tänzerinnen tanzen auf dem Tisch ihren „aufgetischten (2) Tanz“. Im Salon steht das Büffet für die Gäste. Jeder Gast, der schwerer als 50 Kilo ist, hat etwas dafür mitgebracht: Gemüsekuchen, Melonen mit Schinken, Käse ... Am Eingang servieren die Jungköche Robert, 19, und Henrik, 18, ihre frische Bohnensuppe.

Die 8. Klasse der Heinrich-Schliemann-Oberschule hat ein Frühstück für Genießer zubereitet: Kiwis aus Neuseeland, Tee aus Indien, Butter aus Irland, Knäckebrot aus Schweden. Alle Nahrungsmittel zusammen haben eine Strecke von 172 611 Kilometern zurückgelegt – 4-mal um die Erde. Eine ökologische Lektion zum Thema „Essen“ ...

Jörg-Manfred Unger

- 1 das Schnittchen – mit Wurst oder Käse belegte Brotscheibe
- 2 auftischen – das Essen auf den Tisch bringen

Philip an der ekelig-eleganten Tafel, die er gemeinsam mit Anne für die Ausstellung herrichtete.



e s s e n ,

Aktion am Eröffnungsabend: Arne lädt sich per Kamera und Mikrofon zum Essen ein; Franziska erklärt ihm den Weg zum „Nachtmahl“ in geselliger Runde (Fotos von links nach rechts).





Fotos: Michael Kämpf

f r e s s e n , t a f e l n

