



39

MODEBERUFE

Modelfotograf, Model, Visagistin oder Stylistin: Jobs in der Modebranche gelten als Traumberufe. Wir haben vier Zentralschweizer besucht, die im Modebusiness tätig sind.

38

GOURMET-KÜCHE

Ein Gourmet-Essen zubereiten, ohne kochen zu können? Das ist möglich. Unsere Autorin hat sich eine «Gourmet-Box» nach Hause schicken lassen und bewirtete einen Fachmann.

40

VAL DE TRAVERS



Atemberaubende Felskessel, sanfte Landschaften und historische Dampflok: Im Val de Travers im Neuenburger Jura kann man zu Fuss, mit dem Velo oder mit dem Trottinett vieles entdecken.

«Kunst muss sinnlos sein»

BEROMÜNSTER Wenn er loslegt, gibt es kein Halten mehr: Der Künstler Wetz (51) hat viel zu sagen – und er fühlt sich in den Räumen des ehemaligen Landessenders pudelwohl. Wir haben versucht, ihn zu interviewen.

ROBERT BOSSART
robert.bossart@luzernerzeitung.ch

Sie hatten eine psychisch angeschlagene Grossmutter, lernten später Psychiatriepfleger und haben sich von der «Art Brut» inspirieren lassen – die Psyche spielt in Ihrer Kunst demnach eine zentrale Rolle?

Wetz: Ja, ich bin ja ein unverbesserlicher Weltverbesserer. Und in dem Sinn ist die Psyche des Menschen etwas Entscheidendes. Als Künstler habe ich ja keine eigentliche Aufgabe, ich mache nur sinnlose Dinge. Das aber professionell.

Und wie ist das jetzt mit der Psyche?

Wetz: Ich merke, dass Kunst die ganz grosse Chance hat, Menschen psychisch aufzuhellen. Sie macht wach, und der Witz ist auch wichtig.

Sie sind ja für Ihren künstlerischen Humor bekannt.

Wetz: Das stimmt, Humor gehört zur Kunst – aber mit viel Hintersinn. Es geht nicht einfach nur um Klamauk, da grenze ich mich klar ab.

Aber könnte man sagen, der Wetz hat vielleicht die eine oder andere Tasse, die in seinem Schrank fehlt?

Wetz: Ja, und es ist sicher ein Vorteil, nicht alle Tassen im Schrank zu haben.

Wie meinen Sie das?

Wetz: Das ergibt eine gewisse Offenheit, ein Stück Verwirrtheit gehört zu einem positiven Leben. Wenn ich Werbung für Gesundheit machen muss, sage ich jeweils: mehr rauchen, mehr trinken, mehr abstürzen.

Da werden Sie sich aber bei sämtlichen Gesundheitsaposteln unbeliebt machen ...

Wetz: Bei dieser Burn-out-Kurve, die wir haben, muss man sagen: Das Laissez-faire leidet bei uns. Die Vernunft hat viel zu viel Gewicht. Darum ist die Förderung der Unvernunft bei mir auch ein Thema.

Aber Moment mal: Sie reden von Laissez-faire, sind aber einer, der von morgens bis abends herumrennt und arbeitet wie ein Besessener?

Wetz: Ich bin sehr aktiv, das stimmt. Aber diese Aktivität basiert auf einem positiven Rhythmus.

Das müssen Sie erklären:

Wetz: Ich muss ja gar nichts, ich kann einfach nur. Und wenn der Mensch nur darf, dann kann er laufend seine Träume verwirklichen – das erzeugt viel Energie.

Es heisst, Sie seien ein rundum glücklicher Mensch – stimmt das?

«Das Laissez-Faire leidet bei uns. Die Vernunft hat viel zu viel Gewicht.»

Wetz: Ja. Natürlich gibt es auch in meinem Leben Schattenseiten. Aber ich bezeichne mich als glücklichen Menschen. Das hat viel mit meinem Beziehungsumfeld zu tun. Es fängt damit an, dass ich eine wunderbare Frau habe. Olivia ist für mich der grösste Traum. Und wenn du dieses Fundament hast, ist es einfacher, die richtigen Leute zu finden, die mit dir zusammen etwas tragen. Das ist meine Stärke.



Dieser Saal ist kein Saal, sondern ein Kunstwerk: Der «Wetz Landessaal 2012» im ehemaligen Sendegeäude von Radio Beromünster – mit Wetz am Klavier.

Bild Nadia Schärli

Ihre Stärke?

Wetz: Ja, wenn die Leute sagen, der Wetz sei so toll – und ich habe ja bewundernswert viele Bewunderer als Künstler. Es ist fast ein Groupie-Effekt, der entsteht.

Ist das nicht schön?

Wetz: Ich mag das nicht. Grundsätzlich ist es so, dass ich nie etwas alleine geschafft habe. Meine Stärke ist es, die Leute zusammenzuhalten und ein gutes Miteinander zu erzeugen.

Nur damit man sich das vorstellen kann: Können Sie mal rapportmässig einen normalen Tag beschreiben?

Wetz: Etwa um fünf Uhr erwache ich ...

... so früh? Ein Künstler wie Sie?

Wetz: Das ist tatsächlich selten. Als ich in Berlin studierte, war ich morgens immer allein mit den Professoren und hatte die ganze Aufmerksamkeit für mich, währenddem meine Kollegen immer noch im Bett lagen. (lacht) Auf jeden Fall stehe ich früh auf, hole die Zeitung – die «Luzerner Zeitung» übrigens – und nach ein paar Kaffees und der einen oder anderen Zigarette gehe ich kurz nach draussen. Dann lege ich mich nochmals hin und überlege, was alles ansteht für diesen Tag. Darauf bespreche ich mich mit Olivia, und etwa um 7.30 Uhr komme ich hierher ins KKL nach Beromünster.

Ein Tausendsassa

ZUR PERSON rob. Wetz, mit bürgerlichem Namen Werner Zihlmann, wurde 1961 im Zihlenfeldlöchli in Wollhusen geboren. Er wuchs zusammen mit sechs Brüdern und seinen Eltern und Grosseltern auf. Wetz lernte erst Hochbauzeichner, dann Psychiatriepfleger und bildete sich später an der Kunstgewerbeschule Luzern und an der Hochschule für Künste Berlin zum Künstler weiter.

Seit Mitte der Achtzigerjahre arbeitet er als freischaffender Künstler. Von 2003 bis Ende 2010 betrieb er sein erstes Wetz-Museum im KKL Uffikon und Tempelhof Uffikon. Das Gesamtkunstwerk musste 2010 schliessen, da es als nicht zonenkonform erachtet wurde. 2010 erwarb Wetz für den symbolischen Betrag von 5 Franken das Sendegeäude des ehemaligen Landessenders Beromünster und füllt es seither mit Performances und Ausstellungen und bezeichnet das KKL (Kunst und Kultur im Landesender Beromünster) als Gesamtkunstwerk. Wetz lebt mit seiner Frau in Sursee.

Dann arbeiten Sie an einem Kunstwerk?

Wetz: Heute habe ich zuerst draussen im Garten gearbeitet. Dann besprechen wir den Tag, welche Gruppen wann kommen und so. Danach gehe ich an meine künstlerische Arbeit. Dieser Raum hier zum Beispiel: Das ist gar kein Saal, sondern eine Kunstinstallation, so habe ich auch mehr Freiheiten mit der Gestaltung. Dieser Holzbaus wäre gar nicht erlaubt unter normalen Umständen. Aber wenn es heisst «Wetz Landessaal 2012», dann geht das. Kunst darf etwas mehr.

Der Landessender als Gesamtkunstwerk?

Wetz: Ja, so sehen wir das. Dann gehe ich noch zum Metzger, wegen des Fleisches für das Menü am Abend – und alles mischt sich: Gastronomie, Kunst, Management. Mittags gehe ich nach Hause und koche. Nach dem Essen mache ich eine Viertelstunde Mittagsschlaf. Das ist hochheilig! Und dann geht es am Nachmittag weiter.

Ich nehme an, Sie arbeiten immer auch abends?

Wetz: Nein, manchmal gehe ich spazieren, oder ich schaue fern. Ich versuche,

Gourmet-Menü kochen leicht gemacht

KOCHEN Ein Gourmet-Menü servieren, ohne dass man kochen kann? Das ist möglich. Unsere Autorin hat sich eine «Gourmet-Box» nach Hause bestellt. Ihr Ziel: einen Spitzenkoch zufrieden zu stellen.

NATALIE EHRENZWEIG
natalie.ehrenzweig@luzernerzeitung.ch

Es geht ganz einfach: Über die Website bestellt man das Monatsmenü (siehe Box), klickt an, ob man den dazu empfohlenen Wein möchte, und gibt den Lieferort an. Mindestens einen Tag vorher bestellt, wird das Menü dann in einer gekühlten Kartonschachtel geliefert. «Die Kühlelemente kühlen zwei Stunden lang. Aber wir sprechen die Lieferung mit dem Kunden ab, sodass die Box nicht stundenlang vor der Tür in der Sonne steht», erklärt Susanne Schanz, Mitinhaberin von Gourmet15box.

Schritt für Schritt angeleitet

Mit ihrem Mann hat sie vor fünf Jahren den Gourmet-Lieferservice gegründet. Das Berner Unternehmen, das mittlerweile in die ganze Schweiz liefert, wächst, und die ersten Nachahmer drängen auf den Markt. «Die Leute scheinen bereit für uns zu sein», lacht Susanne Schanz.

Als eher ungeübte Köchin habe ich Jeremias Muggli (29), Sous-Chef im Grand Casino Luzern (Bankett und Catering), zu mir zum Essen eingeladen. Etwas nervös – ich koche für einen Sous-Chef! – nehme ich die vorbereiteten Zutaten aus der Box und sortiere sie nach Farben. Die Kochanleitung sagt mir Schritt für Schritt, was ich tun muss. Der Tisch ist schon gedeckt. Ich heize den Backofen auf 200 Grad vor, um die Brötchen fertig zu backen, Jeremias Muggli hilft mir, den Salat hübsch anzurichten. Mit etwas Gewalt flutscht auch die Fischterrine aus der Verpackung auf den Teller. Schwupps, die Sauce darüber, das Brötchen dazu: Der erste Gang ist serviert.

«Die Fischterrine ist etwas fad und dürfte deutlicher nach Forelle schmecken, aber sonst ist der erste Gang sehr gut. Der Salat ist noch frisch, die Sauce sehr fein», resümiert der Sous-Chef. Das Aufwärmen der Curryschaumsuppe ist einfach. Nach kurzer Zeit ist auch der zweite Gang parat. «Um den Schaum für die Curryschaumsuppe zu erreichen, müsste man die Suppe eigentlich mit



So wird ein Gourmet-Menü angeliefert: Die Zutaten sind sortiert, die Kochanleitung parat – es kann losgehen.

Bild Nadia Schärli

dem Stabmixer bearbeiten, aber der Geschmack ist gut», bemerkt Jeremias Muggli.

Aufwändigeres Dessert gewünscht

Nun kommt der Hauptgang. Während Jeremias Muggli die Curryschaumsuppe isst, schiebe ich das Fleisch und das Gemüse in den Ofen, halbiere die Triangel und erhitze den Jus. «Das Fleisch ist etwas trocken. Ich vermute, dass Gourmet15box da ein logistisches Problem hat. Da sie die ununterbrochene Kühlung nicht gewährleisten können, garen sie das Fleisch fast durch, was bei nochmaligem Erhitzen zum Austrocknen führt. Im Catering würde ich das Fleisch nur kurz anbraten und vor Ort fertig garen», erläutert der Koch. Der kritische Gast setzt noch einen drauf: Das Gemüse, mit zweierlei Karotten und Kohlraben, lasse den Frühling etwas vermischen, meint der Koch.

Meine Nervosität lässt nach. Den Käse auspacken und die Honignüsse auf den Teller geben ist eine einfache Übung.

Aber auch hier gibts Kritik vom Maestro: «Der Käse passt gut zu den Nüssen. Aber ich würde wohl auf den Käsegang verzichten und dafür ein aufwändigeres Dessert anbieten.»

Die Erdbeerroulade mit Erdbeerrahm findet er nicht exklusiv und überraschend genug. «Ein Panna-Cotta mit Erdbeeren hätte mir beispielsweise besser gefallen», schlägt er vor. «Aber es ist nicht einfach, ein Dessert zu kreieren, das sich so verschicken lässt», gibt Muggli zu bedenken.

Youtube-Video als Anleitung

Die Zubereitung der fünf Gänge war wirklich einfach, sogar für jemanden Ungeübten wie mich. Mit Anweisungen wie «Käsespezialität und Honignüsse anrichten» war ich zwar etwas überfordert: Was genau soll ich denn da noch anrichten? Dennoch schein ich nicht alles mit zwei linken Händen angepackt zu haben. Der Blick ins monatliche Youtube-Video, das für jedes Menü ins Netz gestellt wird, hat bestätigt, dass

ich das richtig gemacht habe. Im Notfall hätte ich sonst noch die Hotline anrufen können – diese wird aber nur selten in Anspruch genommen. «Wir bekommen sehr selten Anrufe auf diese Nummer», erklärt Susanne Schanz.

Selber kochen dauert länger

Trotz aller Einwände hat es dem Koch geschmeckt. «Es gibt ja immer wieder Gourmet-Köche, welche Menüs für Airlines konzipieren, die dann in der ersten Klasse serviert werden. Diese Gerichte werden ja auch vorgefertigt und dann gewärmt. So habe ich es mir mit Gourmet15box auch vorgestellt», sagt Jeremias Muggli. Sein Fazit: «Es war bis auf das etwas trockene Fleisch wirklich gut.» Auch der Preis von 49 Franken pro Menü (plus Lieferkosten, je nach Ort) scheint dem Sous-Chef gerechtfertigt. «Im Restaurant kommt so ein Menü sicher teurer. Und auch wenn man es selber kochen würde, käme man mit dem Budget nur knapp hin», betont er. So ein Menü selber zu kochen, würde al-

lerdings mehr Zeit in Anspruch nehmen. «Aber hinbekommen würde man das schon, selbst wenn man ein ungeübter Koch ist. Wer ein gutes Rezept hat und sich daran hält, kann alles kochen», schmunzelt der Sous-Chef.

Gute Köche in Zeitnot

Als typische Kunden für einen solchen Lieferservice sieht Jeremias Muggli Leute, die im Alltag wenig oder kaum in der Küche anzutreffen sind: «Der eigene Kochanteil ist ja minim. Wer nicht gern und oft kocht, kommt so trotzdem zu einem guten Menü.»

Doch die Realität sieht anders aus. «Das dachten wir erst auch, als wir vor fünf Jahren angingen. Aber wir haben viele Kunden, die oft und auch gut selber kochen.» Nicht selten sind es Menschen, die keine Zeit haben für aufwendige Menüs, aber dennoch nicht auf ein Gourmet-Menü verzichten wollen. «Unsere Kunden gehören nicht zu den Leuten, die sonst ihre Freunde einfach nur zu einer Pizza einladen», erzählt Susanne Schanz. «Es sind meist sehr engagierte, aktive Leute, oft auch junge Paare mit Kindern, die nicht auf gute Qualität verzichten möchten.» Hin und wieder kommt es auch vor, dass Kunden so tun, als ob sie das Menü selbst gekocht hätten und sich damit mit fremden Federn schmücken möchten. Susanne Schanz: «Die rufen dann an und wollen ganz genaue Tipps», lacht die Köchin.

HINWEIS

► Gourmet15box wechselt monatlich das Menü. Preis pro Menü ohne Wein und Lieferkosten: Fr. 49.–. Infos: www.gourmet15box.ch ◀

Mai-Menü

- Forellen-Terrine mit Pancetta-Chips auf Frühlingssalat an schwarzem Sesamdressing

- Curryschaumsüppchen

- Kräftig mariniertes Rindsentrecôte an Hollerjus, dazu verschiedene Frühlingsgemüse in Millefeuille-Triangel

- Käsespezialität: Perle de Gibloux dazu Honig-Nüsse

- Hausgemachte Erdbeer-Roulade mit aromatisiertem Erdbeer-Schlagrahm

Für Vegetarier gibt es jeweils eine vegetarische Version eines Ganges.

Fortsetzung von Seite 37

«Kunst muss sinnlos sein.»

am Abend ein Stück Langeweile «reinzuziehen», so schaue ich zum Beispiel am Sonntag die Sendung «Glanz und Gloria».

Sie haben immer wieder Interviews mit sich selber geführt. Da fragte etwa der Werner Zihlmann – so Ihr bürgerlicher Name – den Wetz, was das alles soll, diese Energie, die Sie da in die Kunst stecken, ob das alles nur Selbstdarstellung sei. Ihre Antwort?

Wetz: Ich gebe zu, dass ich es schon immer gern hatte, auf der Bühne zu stehen. Aber wenn ich merke, dass da eine «Fangemeinde» vor mir steht, die einfach nur Witz und Kreativität erwartet, dann werde ich ganz ernst. Wie gesagt: Ich will die Welt verbessern und nicht einfach den Clown spielen.

Sie sind im Zihlenfeldlöchli in Wolhusen aufgewachsen – nicht gerade ein Ort, wo Künstler vom Himmel fallen.

Wetz: Da haben Sie Recht, eine völlig untypische Herkunft. Aber es herrschen dort eine wunderbar katholische Unordnung und Weltoffenheit. Es gab die Italiener, die bei uns mit am Tisch sassen und die wir über alles liebten.

Und dann kamen Sie nach Berlin.

Wetz: Richtig. Es waren Leute aus ganz Europa und Übersee, die dort studierten. Alle waren Akademikertöchter und -söh-

ne. Und da kommt einer vom Zihlenfeldlöchli an die hoch geschätzte Hochschule der Künste.

Was bedeutet Ihnen Ihre ländliche Herkunft?

Wetz: Sie ist ein wichtiger Boden. Darum hat es nach vielen Galerie- und Museumsauftritten in verschiedenen Städten auch das Projekt in Uffikon gegeben. Ich merke immer mehr, dass das Urbane nicht meine Welt ist. Also holten wir das Urbane aufs Land – und realisierten das KKL Uffikon.

Nun sind Sie hier in Beromünster – und rundum zufrieden?

Wetz: Auf jeden Fall, der Landessender hatte für mich schon als Bub eine grosse Bedeutung. Man muss sich das vorstellen: Meine sechs Brüder und ich am Tisch, dazu die Italiener, meine Grossmutter, die so ein bisschen wirr gesprochen hat, daneben mein Grossvater, der sie immer korrigiert hat. Dazu noch meine Eltern – das war jeweils ein Riesenspektakel. Dann machte es kurz vor halb eins «piep, piep, piep», und dann war es plötzlich totenstill. Bis die Nachrichten begannen. Wenn wir da geschwatzt hätten, hätte mein Vater wohl den Teller geworfen. Es ging ihm nichts über die Nachrichten des Landessenders. Und nun sind wir hier!

Was muss Kunst? Irritieren, aufrütteln, belustigen oder einfach unterhalten?

Wetz: Ich glaube, sie muss vor allem sinnlos sein. All unsere Dinge sind sinnorientiert. Sobald Kunst auch Sinn haben muss, wird sie langweilig. Es ist besser, man lässt sie also wunderbar

sinnlos sein. Dann kann sie all das sein, was Sie aufzählen. Aber wenn Kunst von Anfang an schon politisch oder aufrüttelnd sein muss, dann ist sie arm dran.

Sie sagten es bereits: Eines Ihrer erklärten Ziele ist es, die Welt zu verbessern. Wie genau wollen Sie das erreichen?



«Ich will die Welt verbessern.»
Bild Nadia Schärli

Wetz: Dieses Ziel ist mit Sicherheit unerreichbar. Ich finde es immer schön, wenn ein Ziel eine gewisse Unerreichbarkeit hat. Es gibt ihm auch eine etwas weniger genaue Aufgabe. Ich glaube, wir haben im Leben zu viele klare Aufgaben gefasst. Wenn etwas nicht so klar ist, muss man kreativ werden – weil man nach Lösungen suchen muss, die noch nicht gefunden sind. Was machen wir mit unserer Welt, gehen wir da nicht in die falsche Richtung? Solche Fragen sind interessant.

Was setzen Sie hier um?

Wetz: Wir beziehen die Landschaft hier ein. Man muss nicht nach Australien, um spannende Naturerlebnisse zu haben, es gibt sie auch hier. Interessant ist auch der Umgang mit Räumen. Künstler sind ja immer gern in Räumen, hier in Beromünster versuche ich, mich einzugliedern. Und Raum gestalten – etwas, das ich ständig mache.

Was bewirken Sie damit?

Wetz: Ich zeige auf, dass es eine andere Art von Bauen gibt. Der Perfektionismus beim Bauen nimmt ja immer mehr zu. Gleichzeitig nimmt die Unzufriedenheit beim Bauherren zu. Hochinteressant. Hinzu kommt, dass die klassischen Kunsthäuser immer klinischer werden, sodass ihr Unterhalt und die Reinigung bald mehr kosten als der künstlerische Aufwand.

Haben Sie etwas gegen das Putzen?

Wetz: Wir Schweizer sind Weltmeister im Feucht-Aufnehmen. Gleichzeitig haben wir die höchste Allergierate! Wenn man sich das vor Augen hält, muss ich sagen:

Da lobe ich mir mein Wetz-Parkett. Dieser archaische und spaltenreiche Holzboden muss nur alle zwei Jahre staubgesaugt werden.

Ist das nicht etwas schmuddelig?

Wetz: Nein! Es wird viel zu viel geputzt in der Schweiz. In Spitälern ist es klar, dass es das braucht. Aber sonst? In Schulhäusern etwa braucht es das überhaupt nicht. Da wünsche ich mir etwas mehr Dreck.

Künstler streben nach Unsterblichkeit – Sie auch?

Wetz: Nein, auf keinen Fall. Ich will die Kunst revolutionieren mit solchen Projekten, wo es ums Gesamtheitliche geht. Ich will etwas bewegen und verändern. Aber ob man den Wetz noch kennt, nachdem er gegangen ist, ist mir egal. Ich bin nicht besser als andere, das weiss ich, das habe ich im Zihlenfeldlöchli gelernt. (lacht)

Hat ein Künstler eigentlich auch Hobbys?

Wetz: Nein, das geht nicht. Das ist etwas, das manchmal in einer Beziehung nicht ganz so einfach ist. Arbeiten ist für mich die ganz grosse Performance. Und manchmal kommt meine Olivia und sagt, dass der Wetz dringend Erholung brauche.

Sie würden selber keine Ferien einplanen?

Wetz: Nein, aber wenn ich dann mal dort bin – in den Ferien –, dann merke ich, dass es da ja auch ganz schön ist. Aber nie würde ich ganz freiwillig Ferien machen.