

Ein Portrait von Sandra Knecht und ihrer Arbeit zum Thema Heimat

Kulinarisch der Heimat auf der Spur



Abbildung 1: Lukas Kilcher begrüsst Sandra Knecht am Ebenraintag 2017

Wenn Sandra Knecht im Lokal Chnächt an der Uferstrasse in Basel wieder zu ihren Dinners "immer wieder Sonntags" einlädt, dann dürfen sich die Gäste auf Überraschungen gefasst machen. Im Chnächt kocht Sandra jedes Mal anders, jedes Dinner ist einem Tier, einer Pflanze oder einer Zubereitungsart gewidmet. Rezepte für die Gerichte gibt es keine, Sandra improvisiert und experimentiert bei den Dinners jeweils mit den vorhandenen Produkten aus dem Baselbiet – ohne Kompromisse. Meistens entstehen so im Chnächt feine Gerichte, manchmal kann es aber auch sein, dass eine Speise zuerst etwas gewöhnungsbedürftig erscheint. "Es ist nicht das alleinige Ziel, ein perfektes Gericht zu kreieren, sondern zu erfahren: wie schmeckt etwas?" so Sandra Knecht. Sie versucht zu erforschen, welche

Geschmäcker das Baselbiet bietet und hat sich mit diesem Projekt zum Ziel gesetzt, den Begriff der Heimat über das Kulinarische zu ergründen.

Wie kommt es dazu, dass eine Künstlerin, welche den Kochberuf nie erlernt hat, sich dem Thema Heimat auf diese Art nähert? Die Beweggründe für diese Herangehensweise finden sich in Sandra Knechts Werdegang. Während mehr als 20 Jahren hat Sandra als Sozialpädagogin mit Jugendlichen gearbeitet. Oft kam Sandra dabei mit Jugendlichen in Berührung, deren Familien in die Schweiz eingewandert sind und deren Eltern aus einer andern Kultur stammen. Um zu verstehen, warum die Jugendlichen dieser Familien teilweise negativ auffielen, hat Sandra oft mit deren Müttern gekocht, da über das gemeinsame Kochen und Essen Nähe entsteht und aufgrund dessen über die jeweiligen Probleme einfacher kommuniziert werden konnte. "Viele dieser Familien sind nicht freiwillig in die Schweiz gekommen, oft befinden sie sich auf der Flucht. Sie verspüren Sehnsucht nach ihrer Heimat und die Gerichte helfen ihnen, einen Bezug zum früheren Leben in der Heimat aufrecht zu erhalten." Essen kann also Heimat bedeuten. Dieser Zusammenhang hat Sandra immer mehr interessiert. Als sie sich ein Sabbatical nehmen konnte, entschied Sandra, nicht wie viele andere zu reisen, sondern

einen Master zu machen. Nach bestandener Aufnahmeprüfung absolvierte Sandra Knecht den Master of Arts mit Auszeichnung und begann sich nun über die Kunst dem Thema der Heimat und dem Essen zu widmen.

"Heimat ist kein fester Begriff, Heimat ist fluid und muss immer wieder verhandelt werden. Heimat ist auch selten nur gemütlich, sondern kann auch unangenehm sein." Entsprechend arbeitet Sandra Knecht im Chnächt auch nicht mit den typischen Schweizer Gerichten, Rösti und Spiegelei findet man bei den Dinners nicht. Mit ihrer Arbeit möchte Sandra Knecht nämlich romantische Bilder der Heimat in Frage stellen und herausfinden: wie schmeckt Heimat wirklich? Und da können eben manchmal auch ungewöhnliche Dinge auf den Teller kommen: Dachs oder Roadkill-Reh, hausgemachte Kuh-Blutwürste ab dem Grill oder Schnäpse aus Wildkräutern oder alten Obstsorten.



Abbildung 2: Sandra Knecht bereitet alle Stücke eines kompletten Schweins zu am Ebenrain-tag 2017

Was bedeutet für Sandra Heimat im kulinarischen Sinn? Für Sandra bedeutet es persönlich, sich nachhaltig und bewusst zu ernähren. "Nachhaltig Ernährung bedeutet für mich, dass ich die Eier meiner Hühner essen kann und dass ich ihr Fleisch ganz verwerte, wenn sie geschlachtet werden müssen. Es bedeutet, mehr als nur die immer gleichen fünf Gemüse zu essen und stattdessen mit der Saison zu variieren. Es bedeutet, Lebensmittel zu konsumieren, über deren Produktion ich Bescheid weiss und deren Weg zu meinem Teller ich nachvollziehen kann." Dennoch ist Sandra gegen dogmatische Essensregeln: "Nachhaltig zu konsumieren muss nicht heissen, dass man sich immer strikt an Regeln hält. Es heisst aber, dass man sich informiert und auf Grund seines Wissens Entscheidungen fällt."

Wissen ist eine wichtige Grundlage der nachhaltigen Ernährung, deshalb ist Wissensvermittlung Sandras nächstes Projekt. Mit dem Projekt "Warenkunde" möchte Sandra die Informationslücke zwischen Konsumenten und dem Lebensmittelmarkt schliessen und Wissen vermitteln zum Thema der Lebensmittelproduktion und – Verarbeitung. In verschiedenen Formaten wie Podiumsgesprächen, Workshops oder Kochkursen will Sandra Produzenten, Verarbeiter und Konsumenten zusammbringen. So will sie ihrem Publikum zeigen, wie genau und von wem regionale Lebensmittel hergestellt werden und wie sie wirklich schmecken. "Konsumenten, welche die Herkunft und Produktionsart ihrer Lebensmittel kennen, können Entscheide auf Grund von Wissen fällen – und werden weniger vom Werbebudget grosser Firmen beeinflusst." Warenkunde wird im November 2018 mit ersten Anlässen starten und wird sich mit verschiedenen Kollaborationen weiter entwickeln.



Abbildung 3: Am liebsten kocht Sandra mit den Produkten einer Region und verarbeitet, was vorhanden ist

Hat Sandra Knecht denn nie Mühe damit, immer nachhaltig aus der Region zu konsumieren? "Oh doch, Softgetränke sind meine Achillessehne", lacht Sandra "ohne ab und zu eine Cola oder ein Rivella kann ich nicht sein!" Und wie sieht es denn eigentlich mit Sandras Lieblingsessen aus? Ganz gemütlich: "Rösti mit Spiegelei oder Tomatenspaghetti mit gebräutelten Cervelats!"

Ä Guete!

Autorin: Johanna Gysin

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken