

# GALERIE

## NO FOOD FOR LAZY MAN

18.09.2015 – 31.10.2015

### Eine Ausstellung von Emeka Ogboh

Kuratiert von Bonaventure Soh Bejeng Ndikung und Solvej Helweg Ovesen

#### Bonaventure Soh Bejeng Ndikung

Kurator von POW,  
Galerie Wedding – Raum für  
zeitgenössische Kunst,  
Berlin, 2015

Übersetzung  
von Saskia Köbschall

#### – Kulinarische Anekdoten, Migration und »Hustlersophy« –

Es gab eine Zeit, da galt der Bauch als das zentrale kognitive Organ des menschlichen Körpers. Diese Tatsache wurde zunächst sowohl in nichtwestlichen als auch in westlichen Kulturen anerkannt, aber später von »moderner« Biologie und Medizin verneint. In den letzten Jahren haben Wissenschaftler das Konzept des singulären Gehirns als Fiktion entlarvt, da sich mindestens ein zusätzliches »Gehirn« im Bauch bzw. im Verdauungstrakt befindet: das enterische Nervensystem. Die Befehlszentrale im Bauch soll unseren mentalen und psychischen Zustand wesentlich beeinflussen sowie unseren Appetit, unsere Gefühle, Stimmungen und sogar Gedächtnisprozesse steuern. Der wechselseitige Informationsfluss zwischen Bauch-Gehirn- und Kopf-Gehirn-Achsen (und wer weiß, welche Gehirne mit anderen Organen verbunden sind) ist für menschliche Denk-, Lern- und Erinnerungsprozesse verantwortlich.

Man darf sich also nicht wundern, dass die meisten sozialen Aktivitäten des Menschen sich immer wieder ums Essen drehen. Sogar die Orte, an denen Essen produziert (geerntet, vorbereitet und serviert) wird, z.B. Bauernhöfe, Küchen und Restaurants, werden in jeder Gesellschaft als besondere Orte angesehen. Aufgrund der Bedeutung von Essen als (Über-)Lebensmittel, aber auch als Quelle und Inspiration für Wissen spielt es eine zentrale Rolle in Philosophien und Sprichwörtern, insbesondere (aber nicht nur) in nichtwestlichen Kulturen. Von den Stoikern über die Philosophen der Aufklärung bis hin zur Philosophie des 20. und 21. Jahrhunderts spielen Reflexionen über die Ethik, Politik und Epistemologie von Essen oder gar die Metaphysik von Essen eine wichtige Rolle.

Trotz der engen Verflechtung von Essen mit Kultur, Ökonomie und Ökologie zieht jede Philosophie des Essens zwangsläufig diese und weitere Faktoren in Betracht. In seinem Buch »The Philosophy of Food«<sup>1</sup> schreibt David M. Kaplan u.a. darüber, wie implizite Annahmen über den Zusammenhang zwischen Essen und Gesundheit, Ökonomie und Umwelt durch eine Untersuchung des Begriffs Essen selbst (Was ist Essen, und welche Charakteristika machen eine Substanz als Essen aus?) sichtbar und explizit gemacht werden können. Das Gleiche gilt für Betrachtungen über »den Unterschied zwischen natürlichem und künstlich hergestelltem Essen, die Qualität von Essen im Zeitverlauf (von roh über gekocht bis zu verdorben), die Unterschiede zwischen verschiedenen Dingen, die als Essen gelten, und zwischen Essen und anderen essbaren Dingen (z.B. Wasser, Mineralien oder Medizin)«.<sup>2</sup>

Aus einer metaphysischen Perspektive heraus spricht Kaplan mindestens vier Aspekte an, die von zentraler Bedeutung für die Ausstellung **NO FOOD FOR LAZY MAN** des nigerianischen und in Berlin und Lagos lebenden Künstlers Emeka Ogboh sind: nämlich

1 David M. Kaplan: The Philosophy of Food, Berkeley: University of California Press, 2012.

2 Ebd.

#### Pressekontakt

Galerie Wedding  
Raum für zeitgenössische Kunst  
Julia Zieger

Müllerstraße 146 – 147  
13353 Berlin

T (030) 9018 42385  
F (030) 9018 488 42385  
presse@galeriewedding.de  
www.galeriewedding.de

# WEDDING

# GALERIE

Essen als Kultur, als soziales Gut und als spirituelles und ästhetisches Objekt. Aus kultureller Perspektive spielt Essen eine Rolle, die weit über Ernährung hinausgeht, da es sowohl expressiv als auch normativ ist. Die Esskultur wird vom Was, Wann und Wie des Essens bestimmt, von seinem Vorhandensein, dem Anbau der Zutaten, von Vorbereitung und Verzehr. Erinnert sei nur an das Wiener Schnitzel, die bayerische Weißwurst, das Achu der Nguemba, die marokkanische Tarjine oder das japanische Sushi. Anhand verschiedener Kriterien werden Gerichte bestimmten Nationen, Städten oder Regionen und ihren Bewohnern zugeordnet. Aus sozialwissenschaftlicher Perspektive ist Essen das bindende Glied, welches Menschen zusammenbringt und es ihnen ermöglicht, in Gesellschaften zusammenzuleben. Kaplan zufolge spielen insbesondere in der westlichen Welt »Regierungen eine wichtige Rolle bei der Verteilung der Nahrung, basierend auf dem jeweiligen Konzept von Gerechtigkeit (z.B. freie Marktwirtschaft, religiöse Tradition, Prinzip der Gemeinnützigkeit, Differenzprinzip etc.). Diesem Modell zufolge wird Essen nach einem Prinzip verteilt und ausgetauscht, das mit der Bedeutung, die die jeweilige Gesellschaft ihm zuschreibt, im Einklang steht. Die Verteilung von Nahrungsmitteln betrifft die grundlegenden Institutionen der Gesellschaft und die Gerechtigkeitsprinzipien, die die Verteilung dieses sozialen Gutes regulieren.«<sup>3</sup> In Gesellschaften, in denen die Regierung keine soziale Sicherheit bieten kann, in denen es also keine Garantie dafür gibt, dass die Politik die Aufgabe der fairen Verteilung von Essen übernimmt, spielt das Prinzip des »No food for lazy man« (kein Essen für den Faulen), das Prinzip »Every man for himself, God for we all« (jeder Mensch für sich, Gott für uns alle), eine besonders große Rolle.

In verschiedenen Religionen hat Essen eine metaphysische und immaterielle Dimension, da diese vorschreiben, was es zu essen und was zu vermeiden gilt, oder gar, wie das Essen zubereitet und verzehrt werden soll. Manche Religionen verbieten beispielsweise den Verzehr von Schweinefleisch, während anderen die Kuh als heiliges Tier gilt. In einigen Religionen ist der Verzehr von Fleisch oder/und das Trinken von Blut – zumindest als Metapher – Teil des Gottesdienstes, ein Akt der Gemeinschaftlichkeit oder Gemeinschaftsbildung. Soziale und religiöse Aspekte von Essen spielen auch über den Gottesdienst hinaus eine wichtige Rolle, beispielsweise bei Teegesellschaften oder beim Fasten und Fastenbrechen. Die empirische, phänomenologische Begegnung mit Essen macht es auch zu einem ästhetischen Objekt. Das betrifft nicht nur die Geschmackssensoren, sondern auch die visuelle Präsentation von Essen: Das Essen von gestampften Yamswurzeln oder Egusi-Suppe – mit den Fingern – ist eine ästhetische Erfahrung.

Unter den vielen Aspekten des Essens, welche Kaplan anspricht, spielen zwei eine besonders wichtige Rolle im Kontext dieser Ausstellung: die Erkenntnistheorie und die Politik. Erstere beschäftigt sich mit dem Wissen über und der Rechtfertigung von Essen sowie mit dessen Verzehr. Ausgehend von unserem Wissen und unserem Glauben betrachten wir ein bestimmtes Gericht als gut oder schlecht, als geschmacklich, geruchlich und visuell ansprechend oder abstoßend: »Neben typischen epistemologischen Fragen bezüglich der Gründe und Umstände, welche bestimmte Überzeugungen rechtfertigen, geht es bei der Epistemologie des Essens auch um Risiko und Vertrauen, praktische Vernunft und die Auswirkung von Physiologie und Psychologie auf die menschliche Wahrnehmung.«<sup>4</sup> In diesem Sinne hat Essen eine politische Dimension. Die Entscheidung, was, wann, wo und wie man isst, hat Konsequenzen. Abhängig auf Angebot und Nachfrage beeinflussen diese Konsequenzen die Lebensmittelkette sowohl in der Produktion als auch die Verteilung und den Verzehr. Dies wiederum beeinflusst die politischen und ökonomischen Realitäten auf nationalem und internationalem Niveau, vor allem in Bezug auf Ernährungssicherung und globalen Handel.

3 Ebd.

4 Ebd.

## Pressekontakt

Galerie Wedding  
Raum für zeitgenössische Kunst  
Julia Zieger

Müllerstraße 146 – 147  
13353 Berlin

T (030) 9018 42385  
F (030) 9018 488 42385  
presse@galeriewedding.de  
www.galeriewedding.de

# WEDDING

# GALERIE

Aus den oben genannten Gründen spielt Essen eine zentrale Rolle in vielen afrikanischen Kulturen. In »Things Fall Apart« schrieb Chinua Achebe den viel zitierten Satz: »Proverbs are the palm oils with which words are eaten.«<sup>5</sup> (Sprichwörter sind das Palmöl, mit dem Wörter gegessen werden.) Diese Igbo-Weisheit verdeutlicht die Bedeutung der geschickten Verwendung von Sprichwörtern in diesem sozialen Kontext, aber auch weit darüber hinaus. Palmöl ist eine wichtige Zutat der meisten Igbo-Gerichte. Die Verwendung von Sprichwörtern sagt etwas über die Reife und Intelligenz des Sprechenden aus, Sprichwörter sind zutiefst philosophisch. Es gibt unzählige Weisheiten zum Thema Essen, die Politik, Ökonomie oder soziale und philosophische Aspekte des Alltags betreffen.

Das »Palmöl, mit dem Wörter gegessen werden« bildet den Ausgangspunkt dieses Ausstellungsprojekts. In den meisten westafrikanischen Ländern, vor allem dort, wo Pidgin gesprochen wird, sieht man Aufkleber auf Taxis, Lastwagen, in Restaurants und Büros mit dem Spruch »No food for lazy man«. Dieses Sprichwort ist ein Sinnbild für Gesellschaften, in denen sich jeder selbst durchschlagen muss. Dieser Slogan könnte daher das Schlüsselmotto für den ›hustler‹ sein – das ist jemand, der sich auf kreative Art und Weise mit viel Geschick und harter Arbeit durchs Leben schlagen muss.

Der Musiker Lapiro de Mbanga a.k.a. Ndinga Man hat diese Rolle treffend als die eines ›sauveteurs‹ (Überlebender, Selbstretter, auch ›hustler‹) bezeichnet. Um zu verstehen, warum die Aussage »No food for lazy man« und ähnliche Wendungen wie »le credit est mort hier soir«,<sup>6</sup> »better soup na money cook am«,<sup>7</sup> »good soup na money kill am« or »goat di chop na place weh dem tie am«<sup>8</sup> eine solch große Rolle in der ›hustlersophy‹ (der Philosophie der ›hustler‹) spielt, muss man zunächst die Rolle des ›hustlers‹/›sauveteurs‹ erklären. Eine der treffendsten Betrachtungen über den ›sauveteur‹ findet sich in dem Lied »mimba we« des radikal-kritischen Lapiro de Mbanga:

»Sauvetage na boulot weh e no get composition de personelle  
Sauvetage na boulot weh e no get retraite anticipé  
for we own boulot for sauvetage dem no di ask man diplome ana 5 ans d'experience  
for sauvetage il n'a pas de concours«  
(...)  
»we di beg da so... we taximan, we sauveteur dem, we people for chuck head.  
Remeh no deh, repeh no deh... lef we we helep we own sikin... oh mimba we oh«

Das Lied beginnt mit der Zeile »You wan dammeh you mimba we, you wan souleh you mimba we« (Denk an uns ›hustler‹, wenn du isst und trinkst).<sup>9</sup> Lapiro de Mbanga definiert den »Job« des ›sauveteurs‹ als einen, der keine Frührentenvorteile bietet, auch keiner fünfjährigen Erfahrung oder einer Prüfung bedarf. Das Lied beschreibt die prekäre Situation dieser gesellschaftlichen Gruppe, deren »No food for lazy man«-Philosophie im Zentrum dieses Ausstellungsprojektes steht.

Ein weiterer sehr wichtiger Aspekt des Projekts ist die Wechselwirkung zwischen Essen, Migration, und schließlich (oder sogar) hustling. Natürlich gibt es sehr komplexe und multidimensionale Beziehungen zwischen Essen und Migration, die über die eigentlichen Migrationsgründe (z.B. Essensknappheit) weit hinausgehen. Es ist interessant zu sehen, welche wichtige Rolle Essen und Trinken für die Erhaltung kultureller und sozialer Netzwerke

5 Chinua Achebe: Things Fall Apart. London 1958.

6 Wörtlich: Der Kredit ist gestern gestorben, das bedeutet, wer etwas auf Kredit essen oder kaufen will, ist nicht willkommen.

7 Wörtlich: Die bessere Suppe wird auf Geld gekocht, das bedeutet so viel wie: Die Qualität steigt mit dem Preis.

8 In etwa: Die Ziege frisst dort, wo sie angebunden wurde.

9 »Essen und trinken« steht in diesem Zusammenhang auch für Korruption usw.

## Pressekontakt

Galerie Wedding  
Raum für zeitgenössische Kunst  
Julia Zieger

Müllerstraße 146 – 147  
13353 Berlin

T (030) 9018 42385  
F (030) 9018 488 42385  
presse@galeriewedding.de  
www.galeriewedding.de

# WEDDING

# GALERIE

innerhalb von Migrantengemeinschaften spielen. Wer beispielsweise das Nigeria-Haus in der Oranienstraße in Berlin besucht, tut dies nicht nur, um Durst und Hunger zu stillen, sondern auch, um soziale Beziehungen aufrechtzuerhalten und seine Kontakte zu anderen afrikanischen Migranten im Restaurant zu stärken. Die Atmosphäre in solchen Orten ist bestimmt von Geschichten und Witzen aus dem Herkunftsland, während aktuelle Zeitungen aus der Heimat herumgereicht werden und eine gefühlt 24-stündige Fernsehshow zu Nollywood-Tratsch im Hintergrund läuft. Alles wird begleitet von Musik, die Erinnerungen weckt und am Leben erhält. Das ist das Schicksal einer jeden Diaspora, da diese fast schon rituellen Momente des gemeinsamen »Brotbrechens und Weintrinkens« religiöse, kulturelle oder andere Gruppenidentitäten formen. In diesem Kontext funktioniert Essen manchmal als »Brücke« zwischen dem jeweiligen Land und der Migrantengemeinschaft, da Essen und das Bauch-Gehirn-Wissen Verständnis und gegenseitigen Respekt hervorbringen können.<sup>10</sup> Natürlich bedeutet das noch lange nicht, dass die Aufnahme von Curry in die Speisekarten Englands – oder besser gesagt: die Tatsache, dass Curry zum britischen Nationalgericht geworden ist – automatisch die Toleranz gegenüber indischen oder pakistanischen Gemeinden in England erhöht.

Dieses Kunstprojekt beschäftigt sich mit der Gemeinschaftlichkeit von geteilten Geschmäckern, beispielsweise beim Biertrinken. Für die Ausstellung wird Ogboh ein neues lokal gebräutes Bier vorstellen, das aus einer Geschmacksumfrage unter afrikanischen Migranten in Berlin hervorgegangen ist: das **Original Suffer Head Beer**. Das Projekt kommentiert auch afrikanische Gustemologien. Der Begriff »gustemology« wurde von dem amerikanischen Anthropologen David Sutton geprägt und bezieht sich auf die Wechselwirkungen zwischen Essen, Gedächtnis, Weltanschauung (Kosmologie), Emotionen und den Sinnen.<sup>11</sup>

Reflexionen über den Einfluss von Migrationsströmen auf Gerichte, Speisekarten und das Verhältnis zu Lebensmitteln sind weitere wichtige Bestandteile dieses Projektes. Diese Prozesse finden auf mindestens drei verschiedenen Ebenen statt: durch den Austausch und den Kontakt zwischen verschiedenen Migrantengruppen in einem neuen, ungewohnten Umfeld; durch »Austausch« von Gerichten und Zutaten zwischen »Einheimischen« und Migranten; sowie durch die Schaffung »hybrider Gerichte« aus Mangel an bestimmten Zutaten, wodurch letztendlich neue kulturelle, ökonomische, politische und soziale Strukturen entstehen. Diese Kontinuitäten und der Austausch innerhalb von »migrant foodways« erklärt vielleicht das Überleben von typischen Yoruba-Gerichten und Essensphilosophien über den Sklavenhandel hinaus in der neuen Welt, die bis heute auf afrobrasilianischen Speisekarten zu finden sind, oder wie die Cola(-nuss) zu einer Zutat von Coca-Cola wurde. Essen schafft einerseits Identität, lässt andererseits auch eine Identität hinter sich und entlarvt Identitätsmerkmale – auch wenn sie manchmal synkretistischer Natur sind.

10 Der französische Ethnologe Claude Lévi-Strauss beschäftigte sich als einer der ersten Europäer mit der Bedeutung des Essens und der Sinne für binäre Codes und kulturelle Unterschiede. Im Zusammenhang mit einer Anthropologie der Sinne schreibt er in »Das Rohe und das Gekochte«: »They [the senses] are operators, which make it possible to convey the isomorphic character of all binary systems of contrasts connected with the senses, and therefore to express, as a totality, a set of equivalences connecting life and death, vegetable foods and cannibalism, putrefaction and imputrescibility, softness and hardness, silence and noise.« Claude Lévi-Strauss: *The Raw and the Cooked* (Mythologiques, Bd. 1). Chicago University Press, 1983 (zuerst 1964), S. 153.

11 David E. Sutton: *Food and the Senses*, in: *Annual Review of Anthropology*, Indiana University, Vol. 39, 2010, S. 215 (auch unter: <http://www.annualreviews.org/doi/pdf/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>).

## Pressekontakt

Galerie Wedding  
Raum für zeitgenössische Kunst  
Julia Zieger

Müllerstraße 146 – 147  
13353 Berlin

T (030) 9018 42385  
F (030) 9018 488 42385  
[presse@galeriewedding.de](mailto:presse@galeriewedding.de)  
[www.galeriewedding.de](http://www.galeriewedding.de)

# WEDDING

# GALERIE

In einem unserer vielen Gespräche in Vorbereitung auf dieses Projekt sagte Emeka Ogboh: »Viele Afrikaner haben eine Art Mangogeschichte.« Damit sprach er einen weiteren sehr wichtigen Aspekt des Essens aus Ernährungs-, historischer, phänomenologischer und sensueller Perspektive an. Tatsächlich kann es vorkommen, dass ein Afrikaner, der in einem indischen Restaurant einen Mangolassi trinkt, sich plötzlich weit in seine Vergangenheit zurückkatapultiert fühlt. Er findet sich wahrscheinlich in der Regenzeit wieder, als er mit Freunden auf einen Mangobaum kletterte und in eine reife Mango biss. Diese Reise in die Vergangenheit wird durch den Geschmack, den Geruch und den Anblick des Mangolassis ausgelöst.

In diesem Rahmen wird Emeka Ogbohs Ausstellung anhand von Essensmetaphern Migrationswege von Afrika nach Europa erforschen. Durch die Verwendung von populären Schildern, Symbolen, Zitaten, Anekdoten, die in Afrika wie auch in Europa gefunden werden können, beschäftigt er sich mit ›food flows‹ in Migrationskontexten, Essensphilosophien und Kulturen innerhalb von Migrantengemeinschaften. Besonders wird er der Frage nachgehen, wie diese Migranten tagtäglich »hustlen« müssen, um Essen auf den Tisch zu bringen.

## **Pressekontakt**

Galerie Wedding  
Raum für zeitgenössische Kunst  
Julia Zieger

Müllerstraße 146 – 147  
13353 Berlin

T (030) 9018 42385  
F (030) 9018 488 42385  
presse@galeriewedding.de  
www.galeriewedding.de

# WEDDING