

# GALERIE

Raum für zeitgenössische Kunst

# WEDDING

## **NO FOOD FOR LAZY MAN**

**Eine Ausstellung von/ An Exhibition by**

**Emeka Ogboh**

**18.09.2015 - 31.10.2015**

### **Pressemappe/ Press Kit**

#### **Inhalt/ Content**

Allgemeine Presseinformationen  
**NO FOOD FOR LAZY MAN** von  
Bonaventure Soh Bejeng Ndikung  
Liste der künstlerischen Arbeiten

General Pressinformations  
**NO FOOD FOR LAZY MAN** by  
Bonaventure Soh Bejeng Ndikung  
List of Works

Biografie/ Biography Emeka Ogboh

#### **Galerie Wedding**

**Raum für zeitgenössische Kunst**

Bezirksamt Mitte von Berlin  
Amt für Weiterbildung und Kultur  
Fachbereich Kunst und Kultur

#### **Pressekontakt**

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

Müllerstraße 146 – 147  
13353 Berlin

[www.galeriewedding.de](http://www.galeriewedding.de)  
[www.facebook.com/galeriewedding](https://www.facebook.com/galeriewedding)

# GALERIE

## Allgemeine Presseinformationen

Berlin, 27.08.2015

### NO FOOD FOR LAZY MAN

18.09.2015 – 31.10.2015

#### Eine Ausstellung von Emeka Ogboh

Kuratiert im Rahmen von POW von Bonaventure Soh Bejeng Ndikung und Solvej Helweg Ovesen

#### Eröffnung am 17.09.2015 um 19 Uhr

##### Begrüßung & Einführung

Sabine Weißler, Bezirksstadträtin für Weiterbildung, Kultur, Umwelt und Naturschutz  
Dr. Ute Müller-Tischler, Leiterin der Galerie Wedding und des Fachbereichs Kunst und Kultur

##### Partizipative Installation zur Ausstellungseröffnung

###### Mama Put

Mama Put ist eine nomadische Köchin aus Westafrika, die für die Ausstellungsbesucher ein Gericht anbieten wird.

###### Original Sufferhead Beer

Zur Eröffnung der Ausstellung wird der Künstler Emeka Ogboh selbstgebrautes Bier zapfen. Das Rezept für dieses Bier mit dem Titel **Original Sufferhead Beer** entstand aus einer Geschmacksumfrage unter afrikanischen Migranten in Berlin. Entwickelt von Emeka Ogboh und gebraut in Zusammenarbeit mit der Vagabund Brauerei in Wedding.

##### 19.09.2015, um 14.30 Uhr

**Rundgang durch die Ausstellung** mit dem Künstler Emeka Ogboh und dem Kurator Bonaventure Soh Bejeng Ndikung

Die Ausstellung **NO FOOD FOR LAZY MAN** des Emeka Ogboh (\*1977, Nigeria) in der Galerie Wedding erzählt von Vorstellungen und Realitäten der Migration anhand des Prismas des Essens und seinen Metaphern. Emeka Ogboh ist ein international arbeitender Soundinstallateur mit Basis in Lagos und Berlin, wo er auf Einladung des DAAD-Künstlerprogramms derzeit lebt und arbeitet. In diesem Jahr ist er mit seiner von der Presse vielbeachteten Klanginstallation auf der Venedig Biennale vertreten. In seiner Solo-Ausstellung im Wedding verwendet er verschiedene Medien, wie Sound, Fotografie, Text, Symbole, Zitate, Anekdoten und Straßenschilder, die in Afrika wie auch in Europa gefunden werden können. Diese Objekte und Installationen setzt er in den Kontext von Migration, Essensphilosophien und Kulturen innerhalb von Migrantengemeinschaften.

Der Titel der Ausstellung ist dem Sprichwort »No Food For Lazy Man« entnommen, welches auf Aufklebern in Restaurants, Taxis, Herrenfriseursalons und anderen Alltagsorten in den meisten westafrikanischen Ländern allgegenwärtig ist. Die Ausstellung nimmt die Redewendung zum Ausgangspunkt für die künstlerische Auseinandersetzung mit einem Sinnbild für Gesellschaften, in denen sich jeder selbst durchschlagen muss, für grünere Wiesen und um schließlich Essen auf den Tisch zu bekommen.

Ogboh thematisiert so indirekt die Politik und Ökonomien des Essens. Er verfolgt Nahrungsketten, Produktion, Vertrieb und Verbrauch und ihre Effekte auf nationalen und internationalen Ebenen in Bezug auf die Ernährungssicherheit und den Welthandel.

##### 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

Die komplexe und vielschichtige Beziehung zwischen Migration und Essen erschließt sich der Künstler jedoch vor allem, in dem er über die eigentlichen Migrationsgründe (z.B. Essensknappheit) hinausgeht, denn Essen ist für Ogboh immer auch Kulturgut, sozialer, geistiger und ästhetischer Gegenstand, sowie Philosophie.

Das Kunstprojekt verweist auf die starke Gemeinschaftlichkeit durch geteilte Geschmäcker. Es ist diese Verbindung warum sich Stämme, Städte und Nationen und ihre Völker mit spezifischem Essen identifizieren können. Aus einem sozialen Gesichtspunkt ist Essen eine verbindliche Kraft, die Leute zusammenbringt und ihnen ermöglicht, innerhalb von Gesellschaften zu leben. Dementsprechend spielt Essen und Trinken ebenfalls eine wichtige Rolle für die Erhaltung kultureller und sozialer Netzwerke innerhalb von Migrantengemeinschaften. In der Diaspora formen die fast schon rituellen Momente des gemeinsamen »Brotbrechens und Weintrinkens« religiöse, kulturelle oder andere Gruppenidentitäten. Essen kann als »Brücke« zwischen dem jeweiligen Land und der Migrantengemeinschaft funktionieren, da das Bauch-Gehirn-Wissen Verständnis und gegenseitigen Respekt hervorbringen können.

Essen und Trinken spielt in **NO FOOD FOR LAZY MAN** allerdings nicht nur eine metaphorische, sondern auch eine sehr konkrete Rolle: Für die Ausstellung startet Ogboh sein (in der Kollaboration mit der Vagabund Brauerei) neues lokal gebrautes Bier: **Original Sufferhead Beer**. Das Rezept für das **Original Sufferhead Beer** basiert auf einer Geschmacksumfrage unter afrikanischen Migranten, die in Deutschland leben. Sie wurden nach ihren Erfahrungen in der Migration, Integration und Assimilation befragt. Die entsprechenden Antworten, verbunden mit Geschmacks- und Geruchserfahrungen, wurden in das Bier übertragen, das an die assoziierten Geschmacksnoten so nah wie möglich heranzukommen versucht. Entstanden ist ein Bier, das die Geschichte des afrikanischen Migranten in Berlin erzählt. Der Titel **Original Sufferhead Beer** wurde inspiriert von dem gleichnamigen Song des nigerianischen Musikers und Begründers des »Afrobeat« Fela Kuti. Der Songtitel wird in dieser Ausstellung satirisch eingesetzt, um auf Vorstellungen wie ein afrikanischer Migrant »zu sein hat« anzuspüren.

Ein weiterer Part der Ausstellungseröffnung ist die partizipative Food Installation **Mama Put** – eine nomadische Köchin, die an diesem Abend für die Besucher der Ausstellungseröffnung gekocht hat.

Mit freundlicher Unterstützung der Senatskanzlei – Kulturelle Angelegenheiten, Ausstellungsfonds für Kommunale Galerien und Bezirkskulturfonds.

Besonderen Dank an Folakunle Oshun, Curator in Residence, im Rahmen der »Curator's residency // Berlin-Lagos«, ein Kooperationsprojekt des Goethe-Instituts Lagos (Nigeria) vertreten durch Marc-André Schmachtel, KUNSTrePUBLIK e.V. und des Amtes für Weiterbildung und Kultur/ Fachbereich Kunst und Kultur, vertreten durch Dr. Ute Müller-Tischler, und an das DAAD Künstlerprogramm.

Herzlichen Dank an die Vagabund Brauerei für die Unterstützung bei der Produktion von **Original Sufferhead Beer** und die Bereitstellung ihrer Brauerei und aller Geräte.

Das Ausstellungsprogramm **POW** wird durch die Unterstützung des Bezirksamts Mitte von Berlin, Amt für Weiterbildung und Kultur, Fachbereich Kunst und Kultur, ermöglicht.

## 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

## 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 Schlüsselwort 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 gebranntes 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 Ogbob: »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 Ogbobs 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

# GALERIE

## Liste der künstlerische Arbeiten

### **FOOD IS R€ADY**

Blauer Neon, 20cm x 225cm, 2015

**FOOD IS READY** ist ein beliebtes Schild vor Restaurants im Sub-Saharischen Afrika. Es verweist darauf, dass es etwas zu essen gibt und dass man eingeladen ist hereinzukommen und seinen Hunger zu stillen, natürlich aber nur wenn man genug Geld hat um für das Essen zu bezahlen. **FOOD IS R€ADY** ist eine NEON-Skulptur des Schriftzugs »FOOD IS READY«, wobei der Buchstabe »E« in »READY« mit dem Währungszeichen des Euro ersetzt wurde.

### **KEIN KREDIT HEUTE, KOMM MORGEN**

Vinyl Papier (Gold), Univers Schrift, variable, 2015

»No Credit Today Come Tomorrow« (»Kein Kredit heute, komm morgen«) ist ein weiteres oft verwendetes Zeichen in afrikanischen Restaurants, welches deren Eingänge schmückt. Die Aussage spricht für sich selbst: Wenn man das Restaurant besucht, sollte man sich sicher sein genug Geld dabei zu haben um nicht um Kredit bitten zu müssen. Das Zeichen dient als subtile Warnung für Kunden ohne ausreichende finanzielle Mittel. **KEIN KREDIT HEUTE, KOMM MORGEN** wurde in der Univers-Schrift mit Gold schabloniert.

### **TV INSTALLATION (AFRIC MAGIC)**

Satellitenkabel, Fernseher, Unterschiedliche Fernseher-Größen, 2015 Live Übertragungen

Ein Fernseher zeigt die »Africa Magic« Übertragung von Nollywood-Filmen, anderen afrikanischen Filmen und Nachrichtensendern. Der »Africa Magic« Kanal ist sehr beliebt in afrikanischen Restaurants, sowohl auf dem Kontinent als auch in der Diaspora. Restaurants mit Fernseher sorgen für Unterhaltung und ziehen damit potentiell mehr Kunden an. Im Kontext dieser Ausstellung bietet die Fernseh-Installation eine konstante visuelle Szenerie.

### **GOOD SOUP SERIES (GUTE SUPPEN SERIE)**

Photographien (Egusi Suppe + 50 Euro Schein. Okra Suppe + 100 Euro Schein), 60 cm x 60 cm, 2015

»GOOD SOUP NA MONEY KILL AM« ist ein westafrikanisches Sprichwort welches ökonomischen Mehrwert widerspiegelt. Es bedeutet, mit anderen Worten, dass Luxus teuer ist: Eine gut zubereitete Suppe ist eine kostspielige Sache. Je teurer die Suppe, desto hochwertiger sind die Zutaten. Die Portraits von zwei verschiedenen Suppen bestehen aus frisch zubereiteter Egusi und Okra Suppe und darunter gemischten zerrissenen Euroscheinen.

### **CONTINENTAL ROAD SIGNS**

Druck auf Aluminum, EU-Symbole, Restaurant-Symbol, 76cm x 76cm, 2015

Diese Arbeit besteht aus konzeptuellen Restaurant-Straßenschildern mit EU-Farben als Hintergrund. Die EU-Länder welche in diesem Werk vertreten sind, sind die vier wichtigsten Migrations-Zielländer: Deutschland, Frankreich, Italien und Großbritannien.

### **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

## **Video-Projektion (Ohne Titel)**

Video + Audio, 12 minutes loop, 2015

Diese Videoarbeit besteht aus Aufnahmen des Brauens des »Original Sufferhead« Biers, kombiniert mit einer Audio-Narration über Themen afrikanischer Migration und Assimilation in Europa.

## **Ambiente Klang-Installation (LOS-TXL II)**

Audio + Lautsprecher, 50 Minuten Loop, 2015

Ambiente-Klangmischung von Lagos Bukas und Berlins Restaurants, mit Stimmen und Unterhaltungen.

## **BEER (ORIGINAL SUFFERHEAD)\***

Bier-Charakteristiken: dunkel/ vollmundig/ würzig/ bitter, mit einem leichten süßen Nachgeschmack/ hoher Alkoholanteil (8,2 %)

In Kollaboration mit der Vagabund Brauerei in Wedding wird ein handgemachtes Bier für die Ausstellung gebraut. Das Rezept für das »Original Sufferhead« Bier wurde mit dem Feedback von afrikanischen Migranten in Deutschland zusammengestellt, basierend auf ihren Erfahrungen und Fragen welche ihnen zu Themen der Migration und Assimilation gestellt wurden. Die Antworten wurden zusammengefasst um Bier-Charakteristiken – so gut wie möglich- zugeordnet zu werden. Die Idee ist es das Feedback in eine Geschmacks und Geruchs-Erfahrung in Form eines Biers zu transformieren, welches die Geschichte afrikanischer Migration in Berlin erzählt. Der Name (original sufferhead) stammt von Fela Kuti's Lied und wird in dem Kontext dieser Ausstellung als satirische Anspielung darauf verwendet, wer/was der »afrikanische Migrant« ist.

## **MAMA PUT\***

Eine partizipative Food-Installation mit kamerunischem Essen

\*Nur während der Vernissage

### **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

## General Press Information

### NO FOOD FOR LAZY MAN

18.09.2015 – 31.10.2015

#### An Exhibition by Emeka Ogboh

Curated in the context of POW by Bonaventure Soh Bejeng Ndikung  
und Solvej Helweg Ovesen

#### Opening – 17.09.2015 at 7pm

##### Welcoming & Introduction

Sabine Weißler, Bezirksstadträtin für Weiterbildung, Kultur, Umwelt und Naturschutz  
Dr. Ute Müller-Tischler, Leiterin der Galerie Wedding und des Fachbereichs Kunst und Kultur

##### Participatory Installation at the Opening of the Exhibition

###### Mama Put

Mama Put – a nomadic cook, who on this evening will cook for visitors in the gallery.

###### Original Sufferhead Beer

For the exhibition's opening, Ogboh launches his (in collaboration with Vagabund Brewery)  
new locally brewed beer titled Original Sufferhead Beer.

#### 19.09. 2015 at 2.30pm

**Walk through the Exhibition** with the artist Emeka Ogboh and the curator Bonaventure  
Soh Bejeng Ndikung

The exhibition **NO FOOD FOR LAZY MAN** by the Berlin/ Lagos-based artist Emeka Ogboh (\*1977, Nigeria) explores notions and realities of migration through the prism of food and its metaphors. Using popular signs, symbols, quotes, anecdotes and other associations found in restaurants across Africa and Europe, Ogboh gets granular on foodflows within migrant contexts, food philosophies and cultures within migrant populations and how these are tied with hustling and survival strategies.

Ogboh taps from the sophisticated and multidimensional relationship between food and migration, which goes beyond the migration causality principle, i.e. lack of food as cause of migration. He touches on at least four points that are crucial to this exhibition, namely food as culture, social good, spiritual and aesthetic object, as well as philosophy. It is through a culmination of these that tribes, cities and nations and their peoples can be identified by certain foods. From a social viewpoint, food is a binding force that brings people together and enables them to live within societies. That is in effect the fate of every diaspora, as these almost ritual moments of ›breaking bread and drinking wine‹ together construct and solidify religious, cultural or other group identities. In this light, sometimes food too serves as a ›bridge‹ between the ›host‹ group and the migrant communities, as through food and the knowledge gotten through the gut brain, channels of understanding and mutual respect could be built.

The exhibition's title and its point of departure is from the famous saying ›no food for lazy man‹ or ›Lazy man no dey chop for Lagos‹, a philosophy that is omnipresent in Lagosian restaurants, taxis, barbershops etc. This proverb is at the crux of the hustle for greener pastures e.g. through migration. Using diverse media forms, including sound, photography,

#### Press Contact

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

texts, food, and road signs amongst others Ogboh will indirectly explore the politics and economics of food, i.e. the what, where, when and how to eat and its consequences, food-flows in production, distribution and consumption, and their effects on national and international levels in relation to food security, global trade and otherwise.

This art project also explores the potent communality of shared flavours. For the exhibition, Ogboh launches his (in collaboration with Vagabund Brewery) new locally brewed beer titled **Original Sufferhead Beer**. The recipe for Original Sufferhead Beer is based on a Q&A series with African migrants living in Germany. The questions explore their experiences of migration, integration and assimilation, and the corresponding answers were summarized to match beer-associated characteristics as closely as possible, thereby transforming these feedback into a gustatory and olfactory experience in form of a beer that tells the story of the African migrant in Berlin.

This special feature of the exhibition, which can be characterised as dark, full bodied, bitter, spicy, slightly sweet and with a higher alcohol content will be presented at the opening.

The Original Sufferhead title is inspired by Fela Kuti's eponymous song, and it's used in the context of this exhibition as a satire on the assumptions of what the African migrant is. Furthermore, as part of the opening of the exhibition **NO FOOD FOR LAZY MAN** there will be a participatory food installation **Mama Put** – a nomadic cook, who on this evening will cook for visitors in the gallery.

Emeka Ogboh **NO FOOD FOR LAZY MAN** was funded by Bezirkskulturfonds Berlin and Ausstellungsfonds Kommunale Galerien of Berlin Senate Chancellery for Cultural Affairs.

Special thanks to Folakunle Oshun, curator in residence through the »Curator's residency // Berlin-Lagos«, a cooperation by Goethe-Institut Lagos (Nigeria) represented by Marc-André Schmachtel, KUNSTrePUBLIK e.V. and the Amt für Weiterbildung und Kultur/ Fachbereich Kunst und Kultur, presented by Dr. Ute Müller-Tischler.

Special gratitude to the DAAD artist program.

Thanks especially to Vagabund Brewery for the support with the production of the artist beer **Original Sufferhead** and Folakunle Oshun, Curator in Residence Berlin/Lagos supported by Goethe Institut Lagos in collaboration with ZK/U and Galerie Wedding

The exhibition program **POW** is made possible by the support of Bezirksamts Mitte von Berlin, Amt für Weiterbildung und Kultur, Fachbereich Kunst und Kultur.

## Press Contact

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

## NO FOOD FOR LAZY MAN

18.09.2015 – 31.10.2015

### An Exhibition by Emeka Ogboh

Curated by Bonaventure Soh Bejeng Ndikung und Solvej Helweg Ovesen

#### Bonaventure Soh Bejeng Ndikung

Curator of POW,  
Galerie Wedding – Raum für  
zeitgenössische Kunst,  
Berlin, 2015

#### – some anecdotes on food, migration and hustlersophy –

Once upon a time, the gut was considered the central cognitive organ of the body – a fact that was common knowledge in both non-Western and Western cultures alike, but that was later shunned by ›modern‹ biology and medicine. In more recent years, researchers have proven that the concept of the singular brain found in the head is as true as any fiction, as there is at least one surplus ›brain‹ found in the gut/digestive tract, i.e. the Enteric Nervous System. This locus of command situated in the belly is said to actually control most of our mental and physical state of being ranging from our appetite, feelings, moods even as far as our memories. Thus the interplay between the gut-brain and the head-brain axis (and who knows whatever other brains are associated with other bodily organs), the information flow back and forth are therefore jointly responsible for human beings' thought-, learning-, and remembrance-processes.

If that is the case, it is no wonder that most of human social activities are based on or related to food and every other thing that accommodates the digestive tract. Even the spaces where food stuffs are harvested, prepared, and served, e.g farms, kitchens and restaurants are considered to be special sites within societies. It is this importance of food as an agent of survival, but also as source or instigator of knowledge that has led to the positioning of food at the crux of philosophies and cultural expressions, especially but not limited to non-Western cultures. From the Stoics through Enlightenment philosophers till 20<sup>th</sup> and 21<sup>st</sup> century philosophy, reflections on and of food have stretched from the ethics, politics and epistemologies of food till the aesthetics and even metaphysics of food, at different levels of intensity. Despite the difficulties of disentangling food from a cobweb of cultural, economical and ecological entanglements, a philosophy of foods is bound to encompass the aforementioned and more. In »The Philosophy of Food«<sup>1</sup>, David M. Kaplan discusses inter alia how implicit assumptions of food with regards to health, economy and environment become explicit in the examination of the notion of what food is and what properties make something food, as well as »the difference between natural and artificial food, the identity of food over time (from raw to cooked to spoiled), the differences between foods, or the difference between food and other edible things (such as water, minerals, or drugs).«

Alone from a metaphysical point of view, Kaplan touches on at least four points that are crucial to this exhibition **NO FOOD FOR LAZY MAN** by the Nigerian born and Berlin/ Lagos-based artist Emeka Ogboh, namely food as culture, social good, spiritual and aesthetic object. From a cultural point of view, food assumes a position far beyond its nutritive function, as it is also expressive and normative. The what, how and when of foodstuffs, i.e. their being, cultivation, preparation and consumption, as well as the legal, ritualistic and symbolic frameworks surrounding foods constitute the culture of food, e.g the Schnitzel in Germany or the Weißwurst of Bavaria, Achu of the Nguemba people, Targine of Morocco or Sushi of Japan. It is by this that tribes, cities and nations and their peoples can be identified by

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

#### Press Contact

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

certain foods. From a social viewpoint, food is a binding force that brings people together and enables them to live within societies. According to Kaplan, and especially from a Western point of view, »governments play a role in the distribution of food according to some conception of justice (e.g., free market, religious tradition, the Principle of Utility, the Difference Principle, and so on). Food, on this model, is something people can use, allocate, and exchange in a way that is consistent with the meanings societies give to it. Food distribution concerns the basic institutions of society and the principles of justice that regulate how this social good is allocated.«<sup>2</sup> In societies where the government cannot assure for a social system, i.e. there is no guarantee that the government will play a role in the fair distribution of food, the policy of »no food for lazy man«, i.e. »all man for himself, God for we all« is particularly effective.

This takes us to the issue of spirituality and food. In most religions, food has a metaphysical, non-material dimension, as they prescribe what is to be eaten and what avoided, and sometimes even how and when the foods should be prepared and consumed. For example some religions ban the eating of pork, while others see cows as holy animals, and some other religions incorporate, at least metaphorically, the eating of flesh and drinking of blood in their sermons, in an act of communion, community-building or communality. The social and religious aspects of food are also lived beyond the sermon, e.g. during tea-parties, or during the act of fasting or breaking the fast together. The experiential, phenomenological encounter with food renders food an aesthetic object. This holds true not only from sensory points of taste, but also from a presentational dimension. The performance of eating pounded yams and egusi soup with the fingers is an aesthetic experience.

While Kaplan touches on many other concepts of food, it is worthwhile putting a small spotlight just on 2 more concepts, namely food epistemology and food politics. The former deals with the knowledge, justification, experimentality and consumption of food. Based on our knowledge and belief systems we consider foodstuffs good or bad, appealing or unappealing in taste, odour, consistence or sight. »In addition to typical epistemological questions concerning the reasons and conditions that warrant beliefs, food epistemology is also about risk and trust, practical reason, and the effects of physiology and psychology on perception.«<sup>3</sup> As for the latter, food is political. The choice of what, where, when and how to eat has consequences. Based on the principles of demand and supply, the consequences affect the food chain as in production, distribution and consumption. This in due course affects the political and economic realities at a national and international levels in relation to food security, global trade and otherwise.

It is also for the aforementioned reasons that food has found its place so deep-rooted in many African cultures and philosophies. For example, as Chinua Achebe famously stated in *Things Fall Apart*, »proverbs are the palm oils are with which words are eaten.«<sup>4</sup> This Igbo saying depicts the importance of using proverbs dexterously in that social context, but also far beyond. Palm oil is the core element of most of the Igbo dishes, thus the metaphor. The usage of proverbs reveals maturity, depth and intelligence of the user, thus proverbs are themselves a container of philosophies. There are uncountable lores, proverbs, idioms and sayings on, of, about food that capture the politics, economy, social aspects and philosophies of everyday life.

It is from these »palm oils with which words are eaten« that this exhibition project takes its cue. In most West African countries, especially in the Pidgin speaking countries, one can find stickers in taxis, on trucks, in restaurants and offices carrying the saying »No Food For

2 Ibid 1

3 Ibid 1

4 Achebe, Chinua. »Things Fall Apart«. London 1958.

## Press Contact

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

Lazy Man«. This saying is epitomatic of societies in which one must stand on his/her feet and hustle in order to make life going.

This slogan could thus stand as a key philosophy for every hustler, i.e. for every Sauveteur, as the late musician Lapiro de Mbanga a.k.a Ndinga-man would have termed it. To understand why the saying ›No Food For Lazy Man« or their cousin-sayings like ›le credit est mort hier soir<sup>5</sup>, better soup na money cook am<sup>6</sup>, ›good soup na money kill am« or ›goat di chop na place weh dem tie am« are so important in hustlersophy, it is worth understanding who the hustler or the Sauveteur is in this context. Maybe one the most concrete revelations on the essence and being of the Sauveteur would be from the musical piece »mimba we« by the radically critical man of the people 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«

In a nutshell, this musical piece which opens with the line »You wan dammeh you mimba we, you wan souleh you mimba we,« i.e. think of us (hustlers/sauveteurs), when you are eating and drinking<sup>7</sup>, Lapiro de Mbanga defines the job of a hustler/sauveteur as one that doesn't have a premature retirement benefit, neither does it require 5 years of experience nor an examination or test to become hustler. The piece embodies the precarity of this group within societies, whose philosophy of ›No Food For Lazy Man« is at the crux of this exhibition project.

Another very important part of this exhibition project is the relationship between food and migration, and eventually hustling. It goes without saying that there is a sophisticated and multidimensional relationship between food and migration, which goes beyond the migration causality principles, i.e. which goes beyond lack of food or food related practices as causes of migration. It is actuality quite interesting to see how food and drinks play an important role in maintaining cultural and social ties within certain migrant groups. For example a visit to the restaurant ›Nigeria Haus« in the Oranienstr., Berlin is not only to quench thirst and hunger, but also to maintain kin and strengthen ties to fellow African migrants that come to hang out in the restaurant. The atmosphere in such spaces is spiced by home stories and jokes, newspapers with current news from back home flying around, a ca 24h TV broadcast of news and Nollywood films, and most of all the blasting of music hits that awaken and keep home memories alive. That is in effect the fate of every diaspora, as these almost ritual moments of ›breaking bread and drinking wine« together construct and solidify religious, cultural or other group identities. In this light, sometimes food too serves as a ›bridge« between the ›host« group and the migrant communities, as through food and the knowledge gotten through the gut brain, channels of understanding and mutual respect could be built.<sup>8</sup> Although the integration of curry into the menus in England or better said

5 Which means that »credit died last night« therefore whoever is asking to eat or buy on credit is not welcome

6 Which means the quality of a good is closely tied to the price of that good. The higher the price the better the quality

7 Here ›eating and drinking« also stands for governmental profits of all kinds

8 The french anthropologist Levi-Strauss was one of the first Europeans to explore the role of food and the senses in regards to bridging binary systems or cultural differences. Speaking about the anthropology of the senses, he writes in The Raw and the Cooked, »They [the senses] are operators, which make it possible to convey the isomorphic character of all binary systems of contrasts

## Press Contact

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

the fact that curry has become the British national dish doesn't necessarily make the British more tolerant or open towards Indian or Pakistani migrants in the UK.

However this art project does explore the potent communality of shared flavours such as in beer drinking. For the exhibition Ogboh launches a new locally brewed beer based on a taste survey of African migrants living in Berlin. **Original Suffer Head Beer.** What is interesting is that the beer project also comments on certain African 'gustemologies', a term coined by American anthropologist David Sutton, meaning ways of connecting food, memory, world view (cosmology), emotions and the senses.<sup>9</sup>

Another point of interest within this project is how migration trajectories influence foods, menus and relations to foodstuffs. This can be perceived at least in 3 levels, namely the interconnection and exchange between various migrant groups within a new and foreign context, appropriations of foodstuffs between the 'host' and migrant populations and the construction of hybrid foods due to an unavailability of desired ingredients that lead to the rising of new cultural, economic, political and social configurations. These continuities and exchanges within migrant foodways might explain the survival of typical Yoruba foods and food philosophies carried during the middle passage to the new world, and still found in Afro-Brazilian menus today, as much as how cola came into coca cola. Migrant foodways thus construct, leave behind and reveal identity traits and markers – even though sometimes syncretic in nature.

In one of our many conversations in preparation of this exhibition **NO FOOD FOR LAZY MAN** Emeka Ogboh said »many Africans have a kind of mango story«. With this he alluded to another very important aspect of food as seen from a nutrition, historical, phenomenological and sensual point of view. Indeed an African in an Indian restaurant sipping on a glass of mango lassi might easily find him-/herself catapulted into a specific moment in his/her past some 20-30 years ago. And it might likely be in the rainy season, when he/she and friends found their way up a mango tree and suckled on the nip of a succulent mango. This journey into the past is facilitated by the taste, the smell and sight of that mango lassi.

It is within these frameworks that Emeka Ogboh's solo exhibition will explore migration from Africa to Europe with food metaphors. Using popular signs, symbols, quotes, anecdotes and other associations found in Restaurants across Africa and Europe he will get granular on food flows within migrant contexts, food philosophies and cultures within migrant populations and especially with regards to how these migrants most of the time have to hustle to make ends meet.

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« (Levi-Strauss, 1983 [1964], p. 153).

<sup>9</sup> David E. Sutton, »Food and the Senses«, Annual Review of Anthropology, Indiana University, 2010, PDF downloaded from [www.annualreviews.org](http://www.annualreviews.org) p. 215

## Press Contact

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

## List of Works

### **FOOD IS R€ADY**

Blue Neon, 20cm x 225cm, 2015

FOOD IS READY is a popular sign deployed in many local restaurants in Sub-Saharan Africa. It is an indicator that there is food available, and that you are welcome to come in and satiate your hunger, but only if you have money to pay for the food. The “FOOD IS READY piece” is a NEON sculpture that spells ‘FOOD IS R€ADY’, the letter “E” in “READY” is replaced with the Euro sign.

### **KEIN KREDIT HEUTE, KOMM MORGEN**

Vinyl paper (Gold), Univers typeface, Variable, 2015

»No Credit Come Tomorrow« is also in common usage in local restaurants in Africa. The statement is emblazoned at entrances of restaurants. Self-explanatory, if you are visiting the restaurant, be sure to have enough money and do not ask for credit facilities. It is commonly displayed as a subtle warning against those without sufficient financial resource.

**KEIN KREDIT HEUTE, KOMM MORGEN** is stencilled in gold, and written in the Univers typeface.

### **TV INSTALLATION (AFRICA MAGIC)**

Satellite cable, TV, Variable TV size, 2015 live broadcasts

A television showing Africa Magic broadcast of Nollywood movies, other African films, and news channels from Africa. Africa Magic channel is a very popular staple in African restaurants, both in the continent and the diaspora. They provide entertainment and therefore potentially attract more customers. In the setting of the exhibition, the TV installation offers a constant visual set piece.

### **GOOD SOUP SERIES**

Photography (Egusi soup + 50 euro note. Okra soup + 100 euro note), 60 cm x 60 cm, 2015

»GOOD SOUP NA MONEY KILL AM« is a West African wisecrack that reflects value-added economics. In other words, it means that luxury is expensive. It literally expresses how a well-prepared soup is an expensive assemblage. The more expensive the soup is, the richer it is in ingredients. The portraits of 2 different soups consist depict freshly prepared egusi and okra soup and shredded euro notes embedded in the soups.

### **CONTINENTAL ROAD SIGNS**

Aluminum print, EU symbols, Restaurant symbol, 76cm x 76cm, 2015

The work consists of conceptual restaurant road signs with EU colours as background. The EU countries represented in this piece are the four main immigration destinations in Europe: Germany, France, Italy, and the U.K.

### **Press Contact**

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

## **VIDEO PROJECTION (Untitled)**

Video + Audio, 12 minutes loop, 2015

The video piece is made up of footage from the brewing of the **Original Sufferhead Beer**, combined with audio narration on the subjects of African migration to, and assimilation in Europe.

## **AMBIENCE SOUND INSTALLATION (LOS-TXL II)**

Audio + loud speakers, 50 minutes loop, 2015

Ambiance sound mash up of Lagos' bukas and Berlin restaurants, with voices and conversations.

## **BEER (ORIGINAL SUFEERHEAD)\***

Beer characteristics: Dark/ Full bodied/ Spicy/ Bitter with a slightly sweet aftertaste/ High alcohol content (8.2%), 2015

In collaboration with Wedding based Vagabund Brauerei a crafted beer is made for the exhibition. The recipe for ›original sufferhead‹ beer was developed with feedback from African migrants living in Germany, based on their experiences and questions posed to them on issues exploring migration and assimilation. The responses were summarized to match beer-associated characteristics, as close as possible. The idea is to transform the feedback into a gustatory and olfactory experience in form of a beer that tells the »African migrant in Berlin story.« The Original sufferhead title is taken from a Fela Kuti's song, and is being used in the context of this exhibition as a satire on certain assumptions of who/what the African migrant is.

## **Mama Put\***

A participatory food installation with Cameroonian food

\*AVAILABLE ONLY ON THE OPENING NIGHT

### **Press Contact**

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

## Biografie / Biography

**Emeka Ogboh** (NG)

\*1977, Nigeria

Lebt und arbeitet in Berlin & Lagos/Lives and works in Berlin & Lagos.

Emeka Ogboh graduierte auf dem Gebiet der Bildenden und Angewandten Künste an der Universität von Nigeria, Nsukka und ist einer der vielversprechendsten jungen Künstler Afrikas. Er arbeitet insbesondere mit digitalen auditiven Medien und versucht mit diesen, Städte als kosmopolitische Räume mit einzigartigem Charakter zu begreifen. Er ist Mitbegründer des VAN – Video Art Network Nigerias und ist mit seinen beeindruckenden Sound-Arbeiten an internationalen Ausstellungen und Kunstprojekten beteiligt.

Ogboh hat sowohl in Nigeria, als auch in verschiedenen anderen Städten ausgestellt, darunter auf der 56. Internationalen Kunstausstellung der Biennale, Venedig (2015), dem Zentrum für zeitgenössische Kunst, Lagos (2010), der Dak'Art Biennale (2014), der Menil Collection, Houston (2013), den Whitworth and Manchester city galleries (2012), dem MassMoca Massachusetts (2013), dem Museum für zeitgenössische Kunst Kiasma, Helsinki (2011), sowie dem Rauternstrauch-Joset-Museum in Köln (2011).

Emeka Ogboh ist außerdem Preisträger des vom Auswärtigen Amt ausgeschriebenen Kunstwettbewerbes für das Gebäude für Frieden und Sicherheit der Afrikanischen Union in Addis Abeba, Äthiopien, 2015.

Emeka Ogboh is a graduate of the Fine and Applied Arts Department, University of Nigeria, Nsukka, who works primarily with sound and video to explore ways of understanding cities as cosmopolitan spaces with their unique characters. His work contemplates broad notions of listening and hearing as its main focus. His sound recordings also consider the history and aural infrastructure of cities, Lagos, Nigeria in particular.

Ogboh has exhibited both in Nigeria and in several international venues. They include, the 56th International Art Exhibition of the Venice Biennale, Venice (2015), the Centre for Contemporary Art, Lagos (2010), Dak'Art Biennale (2014), Menil Collection, Houston (2013), Whitworth and Manchester city galleries (2012), MassMoca Massachusetts (2013), Museum of Contemporary Arts Kiasma, Helsinki (2011) and Rauternstrauch-Joset-Museum, Cologne (2011). Ogboh is a DAAD (Deutscher Akademischer Austauschdienst) 2014 grant recipient, and the co-founder of the Video Art Network Lagos.

Emeka Ogboh won the competition to produce a commissioned artwork for the Peace and Security building of the African Union in Addis Ababa, Ethiopia in 2015.



## 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

## **Galerie Wedding**

### **Raum für zeitgenössische Kunst**

Bezirksamt Mitte von Berlin  
Abteilung für Weiterbildung,  
Kultur, Umwelt und Naturschutz  
Amt für Weiterbildung und Kultur  
Fachbereich Kunst und Kultur

### **Leitung**

Dr. Ute Müller-Tischler  
T (030) 9018 33408  
F (030) 9018 488 33408  
[ute.mueller-tischler@ba-mitte.berlin.de](mailto:ute.mueller-tischler@ba-mitte.berlin.de)

### **Programmkoordination**

Kathrin Pohlmann  
T (030) 9018 42386  
Fax (030) 9018 488 42386  
[pow@galeriewedding.de](mailto:pow@galeriewedding.de)

### **Pressekontakt**

Julia Zieger  
T (030) 9018 42385  
Fax (030) 9018 488 42385  
[presse@galeriewedding.de](mailto:presse@galeriewedding.de)

### **Besucherservice**

T (030) 9018 42388  
[post@galeriewedding.de](mailto:post@galeriewedding.de)

Müllerstraße 146–147  
13353 Berlin

### **Öffnungszeiten**

Di – Sa  
12 – 18 Uhr

Die Galerie ist barrierefrei  
zugänglich.

Der Eintritt ist frei.

[www.galeriewedding.de](http://www.galeriewedding.de)  
[www.facebook.com/galeriewedding](https://www.facebook.com/galeriewedding)

# WEDDING