

«Heute ist die Freude am Essen gross»

Warum Madeleine Betschart, Hausherrin des Alimentariums in Vevey, letzte Woche wieder in Biel war. Und mit welchen Personen sie sich gerne einmal zu Tisch setzen würde. Kocht sie auch gerne?

INTERVIEW: CHRISTOPHE POCHON

Madeleine Betschart, ich sage Ihnen auf den Kopf zu, Sie haben Heimweh nach Biel. Nur darum haben Sie letzten Sonntag am Kulturparcours in der Stadt teilgenommen.

Madeleine Betschart: (lacht) Der Kulturparcours, das stimmt, ist für mich eine sehr schöne Gelegenheit, immer wieder nach Biel zurückzukommen. Ich bin seine Präsidentin, habe einen wunderbaren Vorstand, der den Anlass jeweils gut vorbereitet. Ich bin jedes Mal tief beeindruckt vom Resultat, wir hatten auch letzten Sonntag viele Besucherinnen und Besucher. Was erneut gezeigt hat, wie wichtig dieser Kulturparcours für die Stadt ist. Da treffen sich Generationen, Kulturen, da trifft der Akademiker einen Arbeiter, Kinder ältere Menschen. Das ist das Erfolgsgeheimnis des Projektes.

Ich entnehme aus all dem: Ihr Herz schlägt immer noch für Biel.

Ich bleibe immer mit Biel verbunden.

Hand aufs Herz: Wenn man Ihnen 2009 einen Posten als Superdirektorin der Museen Neuhaus und Schwab angeboten hätte, wären Sie nicht doch hier geblieben?

Ich glaube nicht. Und zwar deshalb, weil ich mich für das Alimentarium, das Museum der Ernährung in Vevey, schon lange interessiert habe. Auch von meinem beruflichen Werdegang her bin ich immer an der Schnittstelle Kultur/Ökonomie gestanden. Ich habe zwei Jahre Betriebswirtschaft studiert, habe, als ich Direktorin des Museums Schwab

«Da treffen sich Generationen, Kulturen. Ich bleibe immer mit Biel verbunden.»

war, eine Zusatzausbildung an der Universität St. Gallen gemacht zum Thema Management. Diese Chance, die Leitungsfunktion im Alimentarium innezuhaben, wo Kultur und Wirtschaft zusammenfinden, fesselt mich nicht nur, sondern liegt mir ziemlich sicher auch gut.

Sind Sie nicht doch in einer leisen Erbitterung von Biel geschieden, damals, wegen der Fusionsprojekte in der Kulturpolitik, die in ein Neues Museum Biel münden sollen?

Überhaupt nicht. Als ich die Stelle des Alimentariums ausgeschrieben gesehen habe, habe ich mich von der ersten Minute an identifiziert mit dieser möglichen neuen Aufgabe. Im Rückblick gesehen kam dieser Wechsel zu einem sehr glücklichen Zeitpunkt. Wäre er zwei Jahre früher zur Diskussion gestanden, ich hätte mich genauso für das Alimentarium interessiert, wie ich es heute, 2011, tun würde. Der Zeitpunkt war aber ideal, denn die Personalfrage in Biel hätte schon eines Tages geklärt werden müssen. Somit ist sie hinfällig geworden durch meinen Weggang. Der Zufall hat das so gewollt.

Interessieren Sie sich noch, aus der Distanz, für die Kulturpolitik?

Ehrlich gesagt: Ich bin überhaupt nicht informiert. Aber ich möchte hier doch betonen: Ich habe im Rahmen meiner Möglichkeiten immer konstruktiv auf das Fusionsprojekt Schwab/Neuhaus hingearbeitet. Ich war nicht gegen das Projekt. Ich habe mir



Sie wird die Zitrone fassen können, Madeleine Betschart, hier im Küchenkabinett des Alimentariums in Vevey. Zitrone verfeinert jedes Gericht. Seit dem 1. November 2009 richtet sie dort an.

Bild: François Wavre, Rezo.ch

gesagt: Okay, wenn hier ein entsprechender Wille besteht, muss einfach dafür gesorgt werden, dass alles möglichst gut herauskommt. Ich habe versucht, das Ganze als ein Ensemble zu begreifen und war nicht auf einen persönlichen Vorteil aus.

Meines Wissens sind Sie an den Genfersee gezogen. Man hört in der Stadt etwa: «Madeleine Betschart, die pendelt doch.»

Ich habe kein Standbein mehr in Biel, habe Biel verlassen. Mit meinem Herzen natürlich nicht: Stichwort «Kulturparcours».

Welchen Vorteil hat das Alimentarium für Sie gegenüber dem Museum Schwab?

Das Alimentarium ist ein bedeutend grösseres Haus als das Schwab. Es gibt verschiedene Bereiche wie Garten, Küche, Restaurant, Pädagogik – insbesondere für Kinder –, Vermittlung für Erwachsene – ich denke hier an unsere Workshops –, den Bereich permanente/temporäre Ausstellung. Das Alimentarium ist eine Plattform, die den Besuchern erlaubt, sich eine eigene Meinung zu bilden. Ratschläge in Ernährungsfragen geben wir nicht.

Hat das Alimentarium etwas, das andere Museen nicht haben?

Das Alimentarium unterscheidet sich insofern von allen anderen Museen, als es das einzige auf der Welt ist, welches das Thema «Menschliche Ernährung» global bearbeitet. Es gibt Weinmuseen, Brotmuseen, Biermuseen, Schoggimuseen, Kaffeemuseen, aber in der Kombination wie in Vevey rund um die Ernährung schlechthin: Das ist einmalig. Aber nicht nur inhaltlich sind wir einzigartig, sondern auch in der Landschaft der, wenn man so sagen will, Unternehmensmuseen.

Sie sind mit Nestlé verbunden.

Wir sind beispielsweise nicht mit dem Porschemuseum in Stuttgart – einem übrigens sehr schönen Haus – zu vergleichen, das sich ganz um den Porsche dreht – den Mythos, die Autos. Das Einmalige bei uns besteht darin, dass sich Nestlé mit ihrer Stiftung, welche Trägerin des Museums ist, sehr zurückhält. Wir sind nicht dazu verpflichtet,

Zur Person

- **Madeleine Betschart:** Ausbildung zur Pädagogin.
- Studium der Ur- und Frühgeschichte an der Universität Zürich.
- **Archäologin.**
- Leiterin einer Grossgrabung auf dem Trasse der Transjurane im Kanton Jura.
- Ab September 1998 Leiterin des **Museums Schwab** in Biel. Bleibt elf Jahre auf diesem Posten.
- Seit 1. November 2009 Direktorin im **Alimentarium**, Museum der Ernährung, in Vevey, einer Nestlé-Stiftung.
- Zahlen, Fakten: Alimentarium, seit 1985, 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Teilzeit), 70 000 Besucherinnen und Besucher des Alimentariums pro Jahr, davon zirka 60 Prozent Schulklassen. (cbp)

Nestlé-Produkte zu promoten, sondern generell die Ernährung zu thematisieren. Das heisst auch, eigene Netzwerke zu besitzen, intellektuelle Freiheit zu geniessen und das ist einzigartig in der Landschaft der sogenannten Unternehmensmuseen.

Man kann sich allerdings eine solche Selbstlosigkeit eines weltumspannenden Konzerns wie Nestlé kaum vorstellen.

Natürlich ist Nestlé über das Alimentarium pädagogischer und kultureller Handlungsträger. Wenn wir gut arbeiten und unser Image gut ist, wenn wir Themen der Ernährung positiv darstellen können, dann fällt das klar zurück auf alle Nahrungsmittelhersteller, nicht nur auf Nestlé.

Aber Sie müssen nicht ein Thema positiv aufarbeiten, weil Nestlé es so will?

Die Unabhängigkeit ist mir gerade jetzt wieder bestätigt worden. Sie ist gewünscht, und wir dürfen sie ausschöpfen. Das Alimentarium einziges Ernährungsmuseum in der Welt ist, möchte ich internationale Netzwerke aufbauen und entwickeln. Und da schliesst sich der Kreis: Dank der Erfahrung mit dem Kulturparcours in Biel ist mein Horizont gewaltig erweitert worden: Bei meiner aktuellen Arbeit profi-

tiere ich von all den Begegnungen mit verschiedenen Kulturen, mit unterschiedlichen Menschen. Aber auch das Handwerk einer Museumsfachfrau habe ich enorm entwickeln können am Museum Schwab.

Sie sind Archäologin, haben Ausgrabungen geleitet. Der Sprung zur Erforschung der Nahrungsmittelgewohnheiten scheint da doch recht gross zu sein. Oder haben Sie sich damals schon anhand von Knochen- und Gebissfunden der Pfahlbauer Gedanken über die Ernährung gemacht?

Ich habe in Biel bereits Projekte über die Ernährung im weitesten Sinne betreut. Ich erinnere an die Domestikation, die sich der Entwicklung vom Wildtier zum Haustier widmete, mit dem unvergesslichen Tierpark im Museumsgarten. Oder ganz zuletzt das Projekt über die Geschichte der Fische. Bei all diesen Arbeiten zur Archäologie als Forscherin oder als Museumsleiterin ging es um die kontinuierliche Frage der Menschheit: Was esse ich, wie konserviere ich meine Nahrungsmittel, wie kann ich überhaupt meinen Hunger stillen?

Und, wo stehen wir heute? Wie stillt der Mensch in unseren Breitengraden seinen Hunger?

Heute ist «Le plaisir de manger», die Freude am Essen, ziemlich ausgeprägt. In Fernseh- und Radiosendungen, in Blogs können wir hautnah miterleben, wie ein schmackhaftes Gericht zubereitet wird. Kein Mensch, der nicht eine Meinung über Ernährungsgewohnheiten hat. Wir haben keine Hemmungen, uns dar-

«Was esse ich, wie konserviere ich, wie kann ich überhaupt meinen Hunger stillen?»

über zu äussern, über eine Sauce zum Beispiel. Das Vergnügen am Essen – und nicht bloss die physische Notwendigkeit, Nahrung aufzunehmen –, aber auch das Vergnügen, sich mit Leuten zu treffen und ein Essen zu teilen, zusammen zu kochen: All diese Punkte sind ein Phänomen der Gegenwart.

Und wie beurteilen Sie Strömungen in den Essgewohnheiten, Moderscheinungen?

Nun, bei uns im westlichen Kulturkreis gibt es Tendenzen wie das biologische, heute ökologische Essen. Weiter interessieren die Fragen: Woher kommen die Produkte, die ich gekauft habe, sind sie saisonal, wie ist die Verpackung und Entsorgung geregelt? Die spielten in ganz früher Zeit keine Rolle, denn da ging es wirklich darum zu überleben. Heute ist die Auswahl an Speisen riesengross. Ich kann exotisch essen, wir haben den Trend zurück zu den eigenen, traditionellen Produkten. Oder ich kann mein eigenes Menu kochen.

Sie stellen sich die Frage, welchen Einfluss Gastrosendungen im TV auf das Ernährungsverhalten des Publikums haben. Mit welchem Fernsehkoch würden Sie gerne einmal essen?

(lacht) Für mich ganz spannend wäre ein Diner mit Jamie Oliver. Er ist ein Kommunikationsgenie auf allen Ebenen wie auch Twitter und Youtube. Er vermittelt so richtig die Lust am Essen. Es ist ein Vergnügen, ihm zuzuschauen, wie er eine Salatsauce zubereitet. Es spielt für ihn keine Rolle, den Finger in die Sauce zu tunken und ihn dann abzuschlecken. Er wäre ein guter Gesprächspartner bei einem Essen.

Was bedeutet es...

(unterbricht) Ich möchte gerne noch mit einer anderen Persönlichkeit essen: mit Michelle Obama.

Das ist nun doch ein Unterschied zu Jamie Oliver.

Jamie Oliver ist der Fernsehkoch. Michelle Obama aber hat ja einen Garten beim Weissen Haus angelegt. Darin arbeitet sie mit Kindern. Das Projekt heisst «Living healthy» – gesund leben. In diesem Garten wächst und gedeiht, was für die Gesundheit gut ist. Das ist eine enorm wichtige Botschaft. Ich finde es grossartig, dass eine Persönlichkeit wie sie die Kinder darüber informieren will, was gesund essen heute bedeutet. Ich bewundere dieses Projekt und ich finde, es ist einfach auszuführen und kostet eigentlich fast nichts. Ich habe auf Bildern gesehen, wie da alles üppig wächst in Washington. 55 ver-

schiedene Gemüsesorten, wie Michelle Obama sagt. Die Kinder lernen sie kennen und hoffentlich auch, wie sie zu kochen sind.

Ein solches Vorhaben würde einer Bundesratsgattin doch auch gut anstehen.

(lacht) Oder einer Bundesrätin.

Sie gehen ja in Ihrer Domäne als Museumschefin mit gutem Beispiel voran. Kinder haben in Ihren Räumen einen wichtigen Stellenwert. Zwar heisst das Sprichwort «Zu viele Köche verderben den Brei», aber Kinder dürfen bei Ihnen gleichzeitig kochen und scheinen mit Feuer und Flamme dabei zu sein.

Sie dürfen mit dem Messer arbeiten; ich habe gehört, dass viele Kinder zuhause keine Messer benutzen dürfen. Sie dürfen unter Anleitung von professionell ausgebildeten Köchen, die mit Kindern sehr gut umgehen können, Lebensmittel zubereiten und dann natürlich essen. Die Köche sind Vorbilder für die Kinder.

«Ich habe auf Bildern gesehen, wie da alles üppig wächst in Washington.»

Diese gehen zumeist sehr offen an die Aufgabe heran, kosten gerne, sie haben keine Berührungsängste bei ungewohnten Speisen. Und sie fragen sich, was sie essen müssen, um ein guter Sportler oder ein guter Schüler zu werden. Und ein Computerprogramm gibt ihnen Auskunft über ausgewogene Ernährung.

Auf dem Bild auf dieser Seite sind Sie in der Küche des Alimentariums in voller Aktion. Kochen Sie selbst gerne – allein oder mit andern?

Ich muss gestehen, ich bin keine grosse Köchin (schmunzelt). Ich mag es, wenn man für mich kocht. Ich habe auch durchaus die Chance, dass dies geschieht, wenn auch nicht jeden Tag. Ich bin gerne dabei beim Einkaufen, beim Vorbereiten, aber ich bin nicht unbedingt jene, die in der Pfanne herumrührt. Ich bringe mehr Ambiance in die Kochsituation. Wenn ich selber koche, dann mit dem Wok, da kann nichts passieren.

Sie haben jetzt noch Projekte Ihres Vorgängers zu betreuen. Wann werden Sie erstmals eines aus Ihrer Küche aufsitzen?

Eines unserer Ausstellungsprojekte in Vorbereitung liegt mir besonders am Herzen. Anfang 2013 sollte die Vernissage stattfinden. Jetzt möchten Sie wohl noch wissen, worüber?

Oh, ja. Verraten Sie es mir?

(lacht herzlich) Es geht um ein Produkt, das die Ernährungsgewohnheiten grundlegend verändert und weltweit beeinflusst hat oder noch beeinflusst. Es ist an sich nichts Spektakuläres, aber es hat die Ernährungsgewohnheiten revolutioniert. Es gibt es schon seit sehr langer Zeit.

Sie machen es spannend.

Ich meine den Maggi-Würfel. Er war der erste, um den meine Gedanken kreisten, als ich mich mit dem Alimentarium beschäftigte. Auf der ganzen Welt kennen die Leute den Maggi-Würfel in all seinen Variationen bis heute.

INFO: Aktuell: Tout un plat. Kochen – essen – reden. Eine Sonderausstellung im Alimentarium Vevey. Dauer 11. März 2011 bis 26. Februar 2012. www.alimentarium.ch