



Die Schrankwand: Eine Nacht  
in der Villa Michels kann  
kurz werden. Wenn man in  
Kostümierlaune ist und dem Schlaf  
das Träumen vorzieht. Prinzessin,  
Fee, Nofretete – 1000 Kleider  
kennen kaum Grenzen.

# Villa Wahnsinn

Wo Chantal Michel einzieht, wird alles anders. In Thun hat die Künstlerin ein Haus in eine Villa verwandelt. Eintreten und staunen kann nur, wer zum Abendessen bleibt. Wir haben mit ihr in einer Küche gekocht, die alle Normen bricht.

Text: Salome In-Albon | Fotos: Linda Pollari

Es ist Nacht. Gegen drei Uhr. Im mächtigen Haus an der Ecke Allmendstrasse/Gewerbstrasse in Thun ist es still und dunkel. Die vom Lachen verzerrten Gesichter der Clowns im Dachstock erkennt man im Halbdunkel nicht. Das leise Surren der Projektoren ist aus. So wie die sonst schummrig-rot leuchtenden Schirmlämpchen auch. Alles ruht. Nur in der Küche brennt noch Licht. Es wirft ein verzogenes Rechteck in den sonst dustren Gang im zweiten Stock. Darin steht eine Frau, mit verschränkten Armen und verwehtem Haar, in einem langen, schwarzen Kleid. Sie schaut in die Küche. Sie lächelt. Still. So vergeht die Zeit. Irgendwann hat sie sich sattgesehen und legt sich mit einer wohlthuenden Befriedigung ins Bett. Das letzte Licht geht aus.

Es ist Tag. Chantal Michel steht in der Küche und kocht. Am Abend gibt es Salat, Suppe und Risotto für rund 25 Gäste. Wir dürfen mitmachen – ein Privileg. Keine Frage, die Küche zeigt sie gern. Hat sie doch neben den funktionalen Eigenschaften ebenso den Anspruch, ein Kunstraum, eine Installation, zu sein. Chantal Michel kocht auch gerne darin. Nur sich dabei zuschauen lassen – das kostet Überwindung. «Ich fühle mich», sie rümpft die Nase, «irgendwie kontrolliert. In solchen Situationen geht doch immer etwas schief.» Ein Räf war das, damals, als sie als junge Frau eine Au-pair-Stelle annahm. In einem Haus mit einer ausgeprägt überwachungsbedürftigen Hausdame, besonders stieläugig und pausenlos kommentierend in der



Vorspeise für 25 Personen (einfach, 30 Min.)

## RUCOLASALAT MIT FENCHEL UND PARMESAN

6 grosse Fenchel	halbieren und hauchdünn schneiden (mit einer Braun-Küchenmaschine aus den 1970er-Jahren).
ca. 3 Zitronen	Mit dem Saft von beträufeln und auf 25 Tellern flach ausbreiten.
rund 150 g Rucola	Von die harten Stiele entfernen und über den Fenchel streuen.
25 EL Olivenöl, 25 EL Vollmilch, 25 EL Zitronensaft, 12 EL Senf gepresste Knoblauchzehen	und nach Belieben miteinander vermischen.
Salz Pfeffer	Mit und abschmecken. Fenchel und Rucola mit der Sauce beträufeln.
60 g Parmesan	hobeln und darüberstreuen.
	Sofort servieren.

## «Man soll sich in der Villa Gerber ein bisschen wie Alice im Wunderland fühlen» Chantal Michel



Vorspeise für 25 Personen (einfach, 50 Min.)

### KAROTTENSUPPE MIT CURRY

19 grosse Karotten 6 grosse Kartoffeln	schälen (wenn man genug Zeit hat). schälen (immer, auch wenn man nicht genug Zeit hat).
6 Zwiebeln Olivenöl	Die Gemüse in grobe Stücke schneiden (ca. 1 cm x 2 cm). fein hacken und in glasig dünsten. Die Gemüsestücke zugeben.
genug Bouillon	Mit bedecken und ca. 30 Min. kochen, bis das Gemüse gar ist. Anschliessend mit einem Mixstab (von Braun, aus den 1960er-Jahren) fein pürieren.
Milch 3 TL Kurkuma 3 TL mildes Curry Salz	dazugeben, bis die Suppe eine dickflüssige Konsistenz hat. und unterrühren. Mit abschmecken.
2 dl Milch	erwärmen (nicht zu heiss) und aufschäumen.
einem Schwung Kürbiskernöl, etwas gerösteten Sesamsamen	Die heisse Suppe in 25 Gerber-Teller giessen. Mit je  und einer Milchschaumhaube ausgarnieren. Heiss servieren.

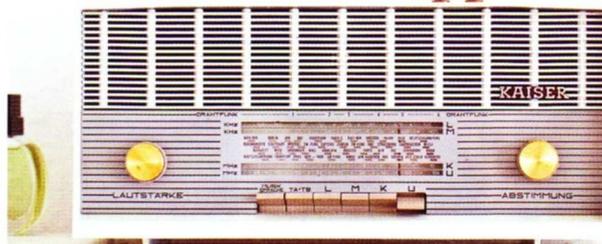
Küche. Auch wenn wir ganz still und bedächtig zusehen, das Röntgenblick-Gefühl bleibt. Fotografieren ist erst recht kein Thema. Zu verbergen hat die Künstlerin nichts, im Gegenteil. Ihre Werksammlung ist gigantisch. Aber die Ästhetik-Hoheit bleibt in ihrer Villa entschieden bei ihr. Was erzählt ein Rüstmesser neben einem zerfurchten Holzbrettchen, ein angeschnittener Fenchel? Nein, solche Sujets sind weder eine kunst sinnige Herausforderung noch eine Inszenierung mit Spannung für die Medienkünstlerin. Also bleibt es beim Zusehen. Und beim Umsehen.

Hier ist es wie «unter einer Glocke. Ich habe mir meine eigene Welt erschaffen», findet Michel. Wie unter einer Käseglocke ist es sogar. Auch wenn heute gar kein Käse serviert wird, Käse liegt in der Luft. Geschichten stecken in den alten Mauern, die vor über 100 Jahren errichtet wurden. Wir stehen im ehemaligen Direktionshaus der Gerberkäse AG. Es ist das Letzte des Areals, auf dem die berühmten Schmelzkäsli in der Rundsachtel produziert wurden. Vor zwei Jahren betrat Chantal Michel das Bauwerk zum ersten Mal. Es funkte sofort. Während rundherum die alten Fabrikanlagen niedergerissen wurden, begann sie im Direktionshaus vom Keller bis in den Dachstock ihren eigenen Kunstkosmos zu schaffen und verwandelte das ausgediente Gebäude in die Villa Gerber.

Kunst hat sie schon immer gemacht. Nach der Lehre zur Floristin, die sie gleich nach Abschluss ad acta legte, begann sie in der Keramikklasse an der Schule für Gestaltung in Bern den Stein zu rollen. Dann Kunststudium in Karlsruhe, noch vor Beendigung der erste Preis, es folgten Ausstellungen in Galerien, mehr Preise, schliesslich Auftragsarbeiten, Anfragen aus Deutschland, weitere Ausstellungen, zwischendurch Performances ... bis, ja, bis plötzlich das Neuinszenieren von Orten erwacht. Und nicht viel später das Essen darin auftaucht. Die Villa Gerber ist so eine Grossinstallation, die man nur in Kombination mit einem Nachtessen, das Michel natürlich selbst kocht, besichtigen kann.

Mit ihrem Wirken hat die Frau Mitte vierzig dem Haus eine neue Identität beigebracht. Jetzt ist kein Raum mehr wie der andere. Museale Galerien, inszenierte Wohnräume, fantastisch-bizarre Installationen. Düster, hell, kühl, warm. «Man soll sich hier ein bisschen wie Alice im Wunderland fühlen», sagt die Künstlerin dieses Multiversums aus Videos, Fotografien und skurrilen Objekten. Der vielleicht aparteste Raum der Villa ist die Küche. Das Küchlein. Das ehemalige Kopier-Kabäuschen der Gerberkäse AG ist mit seinen höchstens →

In der Schwebel. Bei Chantal Michel weiss man nie, was im nächsten Moment passiert. Oder was hinter einer Türe wartet.



Die Tür ging auf und der Prinz stand vor mir.

Der Raum ist, was die Künstlerin reizt. Ob klein wie ein Kühlschrank oder gross wie eine Villa – Neuinszenierungen von Räumen haben viel Platz in Chantal Michels Kunst.



## EINE NACHT IM MUSEUM

Für die Villa Gerber gilt: Man muss sie erleben. Oder, noch besser, darin übernachten. Chantal Michels Zauberwelt auf mehreren Etagen kann man jeden Samstag erkunden und anschliessend für 45 Franken im Gewölbekeller dinieren. Wer aufs Ganze setzt, übernachtet für 80 Franken in der Ausstellung und frühstückt am nächsten Morgen mit der Künstlerin. Ende 2013 schliesst die Villa Gerber. Wie weiter? «Es gibt so viele Menschen», erzählt sie, «die alles haben. Ein Schloss, eine alte Fabrikhalle, ein verwunschenes Waldhaus, nur nicht den Mut, es für ein Kunstprojekt zur Verfügung zu stellen.» Die Suche nach einem Ort für ein ähnliches Folgeprojekt läuft intensiv.

Chantal Michel | Villa Gerber  
Allmendstrasse 1 | 3600 Thun  
031 311 21 90 | chantalmichel.ch



fünf Quadratmetern sogar kleiner als das Bad. «Mir war sofort klar, dass ich hier eine Küche einbaue», sagt die beflissene Heimwerkerin. Obwohl kaum Platz bleibt, auf der alten 60er-Jahre-Einbauküche aus dem Brocki steht Zierrat, über den beiden mobilen Herdplatten hängt eine Videoinstallation, die das kleine Küchen-Ceuvre mit Schmatzgeräuschen flutet. Eine Arbeit für Toblerone, die eine Grossaufnahme ihres Gesichts zeigt, in dessen Mund während zehn Minuten fast ein Kilo Pralinen verschwindet. Sie kaut und malmt, lutscht und mampft – «wie ein Schaf», findet sie mit sattem Eigenhumor. «1 + 1 + 1 + 1 ...» heisst die braune Tirade, die bei der grazilen Frau nicht im Geringsten zu Übelkeitssymptomen führte. Ja, essen kann sie, gerne gut und ausgesucht, am liebsten in Begleitung ihres kulinarisch eng verbundenen Freundes Orlando Grisoni. Der 18-Punkte-Koch weiht sie in diese «mir fremde Welt des Luxus, des gehobenen Geniessens» ein.

Geniesserisch wirkte er auch in ihrem letzten Projekt, der Grossverwandlung des Schlosses Kiesen in der Nähe von Thun, mit. Im artistisch neu inszenierten Palais kochte er im Auftrag von Chantal Michel die Diners rouge, noir und blanc. Nicht nur das gesamte Mahl war ausschliesslich in einer der drei Farben gekocht, sondern auch die Gäste unterlagen der entsprechenden Kolorit-Vorschrift. «Ich möchte dem performativen Essen in meiner Kunst wieder mehr Gewicht geben, wie ich es im Schloss Kiesen tat», sagt die Frau, die es «sturzlängwillig» findet, für sich alleine zu kochen. «Essen und Kunst ist das ideale Paar. In der Villa Gerber schaffe ich eine Situation, in der die Gäste sich Zeit nehmen für meine Kunst und später beim Essen sogar mit mir darüber sprechen. Dieser Austausch ist spannend und wichtig für mich.» Mehr noch: Sie möchte eine Performance anbieten, in der sie einen einzelnen Gast aufwendig bekocht und mit ihm den Abend verbringt. Eine Jury wird den Begünstigten

oder die Begünstigte auswählen, sodass sich Chantal Michel auf ein Blind Date einlassen muss. «Vielleicht passiert dann gar nichts, vielleicht entsteht daraus etwas.» Mit leicht beschwörender Stimme fügt sie schnell hinzu: «Also, auf Partnersuche bin ich nicht.»

Nein, sie sucht die Konfrontation. Immer wieder. Deshalb frühstückt sie auch mit ihren Gästen, die neben dem Abendessen eine Nacht in der Villa Gerber gebucht haben. Aber das kommt erst morgen, zunächst wird gekocht. Dass es kein Problem ist, in der Miniküche für rund 25 Menschen zu kochen, begreift man, wenn man das Konzept der Praktikerin kennt. «Organisation, Ordnung und ein plausibler Leitsatz: gut, aber einfach.» Die Karottensuppe ist schnell gekocht, denn frisch zubereitet, über Nacht gekühlt aufbewahrt und dann erhitzt, kann nichts mehr schiefgehen. Nicht einmal, wenn



Die Käsespezialitäten sind verblasst, Kunstspezialitäten leuchten auf: Chantal Michel lässt das Direktionshaus der Gerberkäse AG in neuem Licht erscheinen.



Hauptspeise für 25 Personen (einfach, 45 Min.)

## BÄRLAUCHRISOTTO

Für das Bärlauchpesto:

**grosse Menge Bärlauch**  
**Olivenöl**

Im Frühjahr eine sammeln, fein hacken (oder beim Metzger zerkleinern lassen) und mit bedecken.

Für den Risotto:

**4 grosse Zwiebeln**  
**Olivenöl**

fein hacken und in dampfen.

**2.5 kg Risotto-Reis**  
**½ Flasche Weisswein**

dazugeben und glasig dünsten Mit abloschen.

**7½ l kochender Bouillon**

Mit bedecken und unter ständigem Rühren auf den Punkt garen. Der Risotto soll ruhig etwas flüssig sein.

**250 g Butter**

Zum Schluss in Würfel schneiden und begeben. Mit

**ca. 1 gestrichenem TL schwarzem Pfeffer**  
**ca. 3 gehäuften EL Bärlauchpesto**

und wurzen. Alles gut untereinanderrühren, auf 25 Teller verteilen.

Das Spruchfähnchen in den dampfenden Risotto stecken und schnell servieren.



Hier gehen jeden Samstag 25 Menüs raus. Rein geht deutlich weniger: Fünf Quadratmeter sind nicht gerade viel für eine Küche, die mit Videoinstallation und arrangiertem Nippes ebenfalls zur Ausstellung gehört.

wir dabei zusehen. Chantal Michel stellt die tiefen Teller mit dem Gerber-Emblem, die sie noch aus der Fabrikantente gerettet hat, bereit. Es gibt doch mehr Relikte der Gerber-Zeit, als man zunächst wahrnimmt. Zum Beispiel die Gerberkäsli-Rundschachtel, die auf der roten Ablagefläche in der Küche liegt. Als hätte jemand vergessen, sie in den Kühlschrank zu räumen. Aber nein, man irrt. Nichts ist zufällig in diesem Haus, ein jedes Ding ist wohlüberlegt platziert. Sogar die Irritation, die allgegenwärtig ist. Museum oder Wohnung, Inszenierung oder Authentizität, Eindringling oder willkommener Gast? Man wäge die Antwort erst gar nicht ab: Es ist beides und nichts davon. Das Unfassbare gehört zu Chantal Michel. Kunst und Leben verschmelzen ineinander, manchmal kann sie selbst nicht sagen, ob sie gerade die Künstlerin ist oder die Privatperson. «Es gibt zwei Chantal Michels. Oder vielleicht noch viel mehr. Ich bin wie ein Kind, das spielt. Ich bin eine Prinzessin, die so tut, als ob.» Genauso wie die Gerberkäsli-Schachtel auf der Küchenablage, die sich beim zweiten Blick als Duplikat erkennen lässt.

Keine Einbildung hingegen ist, dass es in der nach wie vor perfekt aufgeräumten Küche plötzlich scharf nach Bärlauch riecht. Chantal Michel hat ein Glas mit Pesto geöffnet, das sie aus selbst gesammeltem Bärlauch zubereitet hat. Jetzt geht es an den letzten Gang: Bärlauchrisotto. Er kündigt an, dass bald die Gäste eintreffen. Gut, dass Nic Bischoff, einer der freiwilligen Butler dieses Hauses, die Gäste mit einem Glas Sekt begrüßen wird. So bleibt Chantal Michel noch Zeit, die Fähnchen mit den Titeln ungeborener Werke auszusuchen. Die werden im dampfenden Risotto stecken. Langsam dunkelt es ein, alles liegt bereit. Chantal Michel hat unsere gefühlten Argusaugen überstanden. Jetzt muss sie weiter zur nächsten Herausforderung und als Gastgeberin und Künstlerin ihre Gäste empfangen. Die Frau im langen, schwarzen Kleid tritt aus der Küche im

zweiten Stock. Im Lichtviereck, das aus der Küche in den dämmerigen Gang scheint, bleibt sie stehen. Sie schaut zurück, in die Küche, und lächelt. «Die Küche», erzählt sie noch, «habe ich als Erstes gemacht, als ich hierherkam. Ich habe tagelang geplant, angepasst und gewerkelt. Als sie dann endlich fertig war, war ich einfach nur stolz. Manchmal musste ich sogar mitten in der Nacht aufstehen und schauen. Dann stand ich da im Dunkeln, schauend, ein, zwei Stunden lang, und war zufrieden.» Sie dreht sich um und ist im nächsten Moment im Halbdunkel verschwunden. Während die Projektoren surren und Videos an die schummrigen, rot eingeleuchteten Wände werfen und alles fein ausgedacht an seinem Platz liegt, füllt sich das Haus an der Ecke Allmendstrasse/Gewerbestrasse in Thun nach und nach mit Menschen. ■



Im Keller-Kino läuft vor dem Abendessen ein Dokfilm über Chantal Michel: anregendes Rüstzeug für das geistreiche Tischgespräch an der langen Tafel.