Von der Hand in den Mund

Julischka Stengele im Gespräch mit Romana Hagyo*

Julischka Stengele lebt in Wien und ist als transdisziplinäre Bildende Künstlerin, freie Kuratorin und als Autorin tätig, beispielsweise als Kolumnistin für die feministischqueere Zeitschrift an.schläge. Auch die Lehre bezeichnet sie als wichtigen Teil ihrer Tätigkeiten. Zuletzt war sie im Wintersemester 24/25 als Visiting Artist an der künstlerischen Fakultät in Brno, CZ zu Gast. Ihre Performances, Fotografien, Rauminstallationen und auch ihre kuratorischen Projekte thematisieren ästhetische, ökologische und soziale Fragen des Zusammenlebens aus einer queer-feministischen Perspektive. Sie wurde 2020 mit dem H13 Niederösterreich Preis für Performance ausgezeichnet und präsentiert ihre Arbeiten national und international, beispielsweise im Kunstverein Hannover, dem City of Women Festival in Ljubljana, dem Belvedere 21 in Wien oder bei VIVA! Art Action in Montreal.

Julischka Stengele hat vor ihrem Studium der Visuellen Kommunikation, Performance, Bildenden Kunst sowie Kulturwissenschaften eine Ausbildung zur Assistentin in hauswirtschaftlichen Betrieben mit Schwerpunkt Nahrungszubereitung und Ernährungslehre absolviert. Dies prägt auch ihr Arbeit am aktuellen Projekt. Seit Beginn des Jahres arbeitet sie unter dem Titel »Food & Feminisms« weiter an ihrer künstlerischen Forschung zu Lebensmitteln, Kochen und Essen als künstlerischem Material. Dafür erhielt sie ein Arbeitsstipendium der Stadt Wien für Bildende Kunst. Ihr Projekt Von der Hand in den Mund (2024) ¹ thematisiert Klassen- und Geschlechterverhältnisse in Verbindung mit Ernährung, Essen und Geschmack. Romana Hagyo hat mit Julischka Stengele darüber ein Gespräch geführt.

^{*} Corresponding author: Univ.-Prof. Mag. Romana Hagyo, 1150 Wien, Flachgasse 24/31, romana.hagyo@kunstuni-linz.at.

¹ https://julischka.eu/von-der-hand-in-den-mund



Abb. 1: Foto: Carolina Frank

Romana Hagyo (*RH*): Ich freue mich sehr, dass in dieser Ausgabe der feministischen studien dein Projekt *Von der Hand in den Mund* vorgestellt werden kann, eine Performance, die du im Jahr 2024 im Tanzquartier Wien realisiert hast. Könntest du die Performance kurz beschreiben?

Julischka Stengele (JS): Die Arbeit ist gleichermaßen eine begehbare Installation, ein performatives Dinner und ein sinnlicher Diskurs über Geschmack und Klasse. Wir befinden uns in einer Art Restaurant (Abb. 1). Die Gäste werden von zwei als Servicepersonal agierenden Performer*innen zu ihren Tischen geleitet und kommen dort in zufälligen Kleingruppen zusammen. Die Tische sind unterschiedlich eingedeckt, mit Pappbechern, weißen Stofftischtüchern oder Plastikabdeckungen, Maggiflaschen, Sektschalen aus Kristall u.ä. Dort liegt auch die Karte des 8-Gänge-Menüs (Abb. 2), anhand derer sich die Choreografie entspinnt. Ich trete als Gastgeberin auf und führe durch den Abend, die Performer*innen servieren. Bei einigen Gängen gibt es für die Gäste etwas zu tun: Herausschmecken, welche der drei Brotscheiben am teuersten ist (1. Gang), was sich hinter den drei Häufchen mit weißem Granulat verbirgt (2. Gang) oder welche Verpackung zu dem Getränk gehört, das ihnen zur Verkostung gereicht wird (5. Gang). Abb. 3 zeigt den 6. Gang. Dazwischen gibt es Zeit für Austausch an den Tischen sowie zwei Szenen, in denen das Servicepersonal eine Art Pausengespräch performt: Ein Kellner sitzt in einem Ein-

kaufswagen und poliert goldene Löffel (Abb. 4), die Kollegin schiebt ihn von Tisch zu Tisch um sie auszuteilen. Währenddessen erzählt er davon, dass in seinem Stammbeisl ein neuer Koch aus dem Fine Dining Bereich begonnen hat, und jetzt gibt es seine Leibspeise nicht mehr. In dem zweiten Dialog geht es um ein demütigendes Erlebnis an einem Marktstand. Zum Ende des Abends gibt es eine Preisverleihung. Während alle mit kleinen Silberlöffelchen giftgrünen Wackelpudding aus Austernschalen kratzen (Abb. 5), werden die Ergebnisse der Blindverkostungen aufgelöst. Der Tisch mit den meisten richtigen Antworten gewinnt einen McDonalds Gutschein und eine Mikrowelle von willhaben. In dieser wurde zuvor der Fleischgang – eine in Plastik eingeschweißte und mit einem -50%-Sticker versehene Leberkässemmel als 3. Gang – effektvoll aufgewärmt (Abb. 6, 7). Der gigantische Käse, der sich den ganzen Abend über in der Mitte des Raumes auf einem Silbertablett im Kreis dreht, und den alle gerne probieren würden, bleibt unangetastet (Abb. 8).

RH: Warum der Titel »Von der Hand in den Mund«?

JS: Die Redewendung Von der Hand in den Mund beschreibt die Situation, wenn mensch, gerade genug hat, um sich mit einem nächsten Bissen zu versorgen, ohne die Möglichkeit, Vorräte anzulegen oder etwas anzusparen. Der Titel beinhaltet also bereits einen direkten Hinweis auf Armut und die Klassenthematik, spielt aber auch auf den sinnlichen, körperlichen Akt des Zuführens der Nahrung an, der ebenfalls ein wichtiger Teil der Performance ist.

Brotvariation

- Dreierlei vom Bio-Roggenbrot aus regionaler Produktion -

In der Würze liegt die Kraft - NaCl | C₁,H₂,O₁ | C₅H₈NO₄Na -

Fleischgang

- Hausgemacht. Heimische Qualität, 100 % aus Österreich. AMA-Gütesiegel. -

Intermezzo I.

Leibspeise

- Waldviertler Bio-Erdäpfel | Tiroler Bio-Heumilch | Irische Bio-Weidebutter -

Gaumenspiel

- Kleine Handreichung zur Munderfrischung -

Schweizer Gold

- Käseerzeugnisse nach Art Walter Gerber | 24 Karat Gold -

Früchte des Südens

- Handverlesene Qualität. Lokaler Bezug via Hofer KG -

Intermezzo II.

Gelée Royale

- Dessert course surprise deluxe -

Abb. 2: Speisekarte @ Julischka Stengele

RH: In der Performance wird der Zusammenhang von Ernährung mit Klassenverhältnissen aus einer intersektionalen Perspektive deutlich, beispielsweise beim Lebensmitteleinkauf. In einem der Dialoge heißt es: »Also sag ich ihm, na ja, hier ist halt bissl teuer, bei mir im Bezirk krieg' ich mehr für mein Geld. Und dann er so, reißt die Augen auf, schnauft, macht einen auf ur empört und sagt: Aber da kommt ja alles aus der Türkei! Neben ihm steht ein Freund oder Stammkunde, was weiß ich, und sagt: Ja, billige Erdbeeren aus der Türkei! Und dann fangen's beide an zu lachen.« Wer spricht hier aus welcher Position, welche Abwertungen gehen da vonstatten?

IS: In dieser Szene, die sich auf einem Wiener Markt in einer gehobenen Wohngegend abspielt, wird die Vielschichtigkeit von Klasse sowie ihr Zusammenwirken mit anderen Hierarchien, wie hier beispielsweise Rassismus und Sexismus, thematisiert. Wir haben den Bio-Käse-Standler: Er spricht Dialekt, stellt landwirtschaftliche Erzeugnisse her und verkauft sie für gutes Geld. In seinem Kommentar zu den »billigen Erdbeeren aus der Türkei« steckt sowohl eine rassistische als auch eine klassistische Abwertung. Er definiert die Erdbeeren als billig im zweifachen Sinn: Sie sind billig, weil sie weniger kosten (und was nix kostet ist nix wert) und sie sind billig (minderwertig), weil sie in einem Land im Süden hergestellt und von migrantischen Händler:innen auf einem anderen Wiener Markt verkauft werden. Das Lachen der beiden Männer gilt der jungen Frau, die ihrerseits über mehr kulturelles als finanzielles Kapital verfügt. Sie fühlt sich angezogen von den Produkten des Käsestands und gleichzeitig abgestoßen vom Verhalten der Männer ihr gegenüber, deren Aussagen und den Preisen. Auch ein Moment von Scham mischt sich bei. Beide Dialoge in der Performance sind übrigens nicht fiktiv, sondern beruhen auf realen Erlebnissen.



Abb. 3: Foto: Cora Groos

RH: Wie steht Klasse im Verhältnis zu Geschlecht und Geschlechterverhältnissen im Kontext von Ernährung, Essen und Einkauf?

JS: In einer geschlechterbezogenen Arbeitsteilung zwischen Männern und Frauen sind Klassenverhältnisse stark relevant: In privilegierten Haushalten können Frauen die Zuständigkeit für Ernährung und andere Care-Arbeiten teilweise an Angestellte abgeben oder aus dem Haushalt auslagern. Je weniger Geld und Ressourcen vorhanden sind, desto mehr kämpfen Frauen darum, mit kleinem Budget sich und andere zu ernähren und zu versorgen.

Außerdem hat das, was und wie man isst, die Esskultur, sehr viel mit der eigenen Identität und dem Selbstverständnis zu tun. Geschlechterrollen und die damit verknüpften unterschiedlichen Ansprüche an die Körper- und Rollenbilder von Männern und Frauen werden auch über die Ernährung ausgedrückt und bestätigt. Wer wählt beispielsweise den Salat, bei wem kommt das Kotelett auf den Teller. Das ist aber kaum losgelöst von Klassenaspekten zu betrachten. Das Männlichkeitsbild, das beispielsweise in einer akademischen Linken im deutschsprachigen Raum vorherrscht, beinhaltet häufig auch eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise. Lebensmittel fungieren als identitätsstiftende Statussymbole. Im Ankündigungstext zur Performance beschreibe ich das so: »Beim Essen kommen die Leut z'amm, heißt es. Und das stimmt. Aber: Essen trennt auch. Denn es ist längst mehr als ein geteiltes menschli-

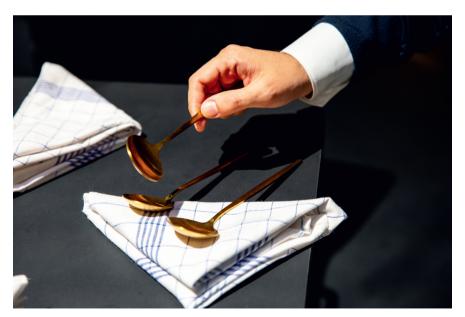


Abb. 4: Foto: Carolina Frank

ches Grundbedürfnis zum Lebenserhalt. Was im Einkaufskorb und auf dem Teller landet – oder nicht –, gilt mal mehr, mal weniger bewusst als Ausdruck der Zugehörigkeit zu einer sozialen Gruppe, Schicht oder gar der politischen Haltung.« Das 8-Gänge-Menü, das ich auftische, spielt genau damit und beinhaltet fast ausschließlich so genanntes Convenience Food. Mit vielen solcher Produkte bin ich aufgewachsen, in dem Milieu, in dem ich heute arbeite, sind sie eher verpönt.

RH: Du thematisierst auch sogenanntes gesundes Essen: Auf welchen Vorstellungen und Konzepten vom Gesundheit beruhen Ansprüche an gesundes Essen? Wessen Lebensrealitäten werden in diesem Zusammenhang übersehen, welche Körper werden abgewertet?

IS: Zuerst einmal finde ich bemerkenswert, dass es die Endverbraucher*innen sind, die abgewertet werden, wenn sie sich für den Konsum von Essen entscheiden, das als ungesund gilt, nicht jedoch die Hersteller:innen, Händler:innen oder Behörden, die dieses Essen auf den Markt bringen. Die massive Verschiebung von Systemkritik zu Individualkritik (und mit ihr auch die Aushöhlung einer Klassenpolitik) sehe ich als einen der größten, traurigen »Erfolge« des Neoliberalismus. Das ist bei vielen gesellschaftlichen Themen zu beobachten und im Bereich Ernährung, Körper und Gesundheit besonders präsent leider auch in linken Kreisen. Kritik gilt den Dicken, den Armen, den Kranken, den Kinderreichen, den Alleinerziehenden, den Hacklern, den Schwerarbeitenden. Das oft beschworene Patentrezept derer, die ihren Wocheneinkauf im Bio-Markt erledigen: »Mehr Bildung, dann würden diese Leute bessere Kaufentscheidungen treffen!« Ich kotze. Unterdessen bekommen Kund*innen im Sozialmarkt palettenweise abgelaufene, industriell hochverarbeitete Lebensmittel, die eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung kaum möglich machen. Und dann bin ich noch gar nicht bei faschistisch geprägten Konzepten von »guten Körpern«, der Etablierung von »systembelastenden Minderwertigen« und dem absurden Gerede, dass man der Gesellschaft die eigene Gesundheit schulde und ganz allein dafür verantwortlich sei. Hier kommt zur klassistischen noch eine ableistische Abwertung.



Abb. 5: Foto: Daniela Grabosch



Abb. 6: Foto: Carolina Frank

RH: Wie wichtig ist dir Zusammenarbeit in deinen Performances? Wie lassen sich in künstlerischer Zusammenarbeit Klassen- und Geschlechterverhältnisse reflektieren?

JS: Ich versuche in meinen Kollaborationen ganz offen und transparent über Geld, Budget und sonstige Ressourcen zu kommunizieren. Und zwar nicht allein über das Honorar, denn das ist trügerisch: Im prekären und unterbezahlten Kulturbetrieb machen viele die Erfahrung, für ihre Tätigkeit nicht gut entlohnt zu werden. Daraus wird eine scheinbare Gleichheit abgeleitet. Dass einige jedoch in Eigentumswohnungen sitzen oder über die Familie Zugang zu Geld haben/hätten und/oder durch ein Erbe abgesichert sind und andere nicht, bleibt oft unausgesprochen. Ich bin häufig in der Situation, dass ich als Künstlerin/Performerin für oder mit Menschen arbeite, die finanziell bessergestellt sind als ich, sehe das aber selten in dem Honorar reflektiert, das mir angeboten wird.

Wenn ich selbst Projekte mache, in denen ich andere Künstler*innen einbinde, ist es mein Anspruch ein ordentliches Honorar zu zahlen. Leider gelingt das nicht immer, denn die Projektförderungen sind nicht gerade üppig und auch nicht jeder Antrag ist erfolgreich. Gleichzeitig kann es sehr fein sein, Dinge gemeinsam zu machen, auch dann, wenn es kein oder wenig Geld gibt. Eine offene Kommunikation über die eigene Situation ist dafür sehr hilfreich.

Eine besonders schöne und gute Aushandlung gab es z.B. bei einem Projekt, dass ich als Studentin in meinem letzten Semester zum Rundgang an der Akademie der bildenden Künste organisiert habe: Ein queeres Performance Event (Purrr_femme_ance - Queer Femininities in Action, Januar 2015), für das ich mehrere Künstler*innen eingeladen und bei drei verschiedenen Stellen um Förderung angesucht habe. Es war klar, dass zwei der drei Förderungsbescheide erst kurz vor der Veranstaltung oder sogar erst danach kommen würden. Ich habe im Anschluss dann alle zu mir nach Hause eingeladen, um in einer offenen Runde darüber zu reden, wie das (wenige) Geld, das wir bekommen hatten, verteilt werden sollte. Es war ein sehr schöner Prozess, in dem einige z. B. ihren Anteil wieder in den Pool gegeben haben, da sie über eine Anstellung abgesichert waren. Die Türsteherin wollte erst nichts haben, gleichzeitig hatte sie den undankbarsten Job, denn sie konnte als einzige die Performances nicht sehen. Ein Künstler*innen-Duo wurde gleichwertig pro Kopf wie die Solokünstler*innen bezahlt, anstatt wie sonst üblich mit einem Anteil, den sie sich teilen müssen. Die mit Babysitter-Kosten haben etwas mehr bekommen usw.

Das ist eine von vielen Möglichkeiten Feminismus und Klassenfragen nicht nur als Inhalte nach außen zu tragen, sondern auch nach innen, in die Zusammenarbeit.



Abb. 7: Foto: Julischka Stengele



Abb. 8: Foto: Carolina Frank