



KÖRPERKUNST Tiere, darunter Insekten, und Totenköpfe sind als Tattoo auf dem Körper von Andrea Staudacher verewigt.

# Essen,



ABWARTEN Als alleinerziehende Künstlerin trifft sie die Corona-Krise besonders hart. Tee trinken...



SAUBERE SACHE Musik an, Staub weg.

# sterben,



IN REIH UND GLIED Alles hat seine Ordnung, und die heilige Maria wacht über Müesliflocken.

# leben lassen

Andrea Staudacher ist Ereignis-Designerin. Sie beschäftigt sich mit zwei Themen, die für jeden Menschen unumgänglich sind: mit dem Essen und mit dem Tod. Über Quallen auf dem Teller und ihren letzten Willen.

Interview *Nina Huber* Fotos *Fabian Hugo*



MIX AND MATCH Kunst- und Kochbücher, antike Siphonflaschen und wohlplatzierte Lücken.



SCHAU GENAU Die Hühnerenteile in Epoxidharz (links im Bild) sind Vorläufer von Staudachers Installation #Schwein1738, für das sie eigenhändig ein Schwein schlachtete.



ZAHM Der Fussabstreicher soll keine Abschreckung sein. Andrea und ihre Tochter empfangen gern und häufig Besuch, am liebsten zum unkomplizierten Spaghetti-Plausch.

Es ist zehn Uhr morgens, sie ist im Pyjama und ungeschminkt. Zu Corona-Zeiten ticken die Uhren etwas anders, und zum Interview trifft man sich über Skype und nicht in ihrer Wohnung in Bern. Andrea Staudacher, 31, ist die Schweizer Pionierin in Sachen Insektenfood. Für ihre Bachelor-Arbeit in visueller Kommunikation gab sie ein Buch mit Rezepten zur Zubereitung von Heuschrecken und Mehlwürmern heraus. Alle drei Auflagen und somit über 6000 Exemplare sind ausverkauft. Mit ihrem Future Food Lab kochte sie für Firmenanlässe oder private Workshops. Als ihre Tochter ein Baby war, mischte sie ihr schon mal ein Pulver aus Mehlwürmern unter den Bananenbrei. Die inzwischen Vierjährige darf während des Telefoninterviews ein Filmchen schauen. Was soll man sonst machen mit einem kleinen Kind, wenn die Krippe zu ist, die Betreuung durch die Grosseltern wegfällt und man alleinerziehend ist? Wie Kinder so sind, hört die kleine Luz gut zu, was Mami alles erzählt. Denn plötzlich ruft sie aus dem Hintergrund: «Mami, musst du sterben?» Wir sind im Gespräch beim letzten Thema angelangt, dem Tod. Das neue Projekt von Andrea Staudacher heisst Future Death Lab, und dafür arbeitete sie in einem Bestattungsinstitut.

**Style: Andrea Staudacher, Sie sind Ereignis-Designerin. Was ist das?**  
Andrea Staudacher: Mein Studiengang für den Master an der ZHdK hiess Ereignis. Es ist ein Lehrgang zwischen Kunst und Design und hebt den Experiment-Charakter in den Vordergrund. Meine Experimente verfolgen kein Ziel, ausser dem Auslösen einer Reflexion beim Teilnehmer: Schlachtest du mit mir ein Schwein, wirfst du später vielleicht weniger Fleisch in den Müll.

**Demnächst kommt Ihr neues Buch heraus. Worum geht es?**  
Um das Essen der Zukunft. Ich habe drei Jahre daran gearbeitet. Es ist aus meiner persönlichen Sicht geschrieben, und ich möchte keine Moralkeule schwingen. Neben einem umfassenden Theorieteil gibt es über fünfzig Rezepte mit Insekten, Algen und Quallen.

**Wie schmecken Quallen?**  
Die Qualle selbst ist geschmacksneutral, und ihre Konsistenz erinnert mich

an jene von Algen, leicht gummig, aber mit Biss. Die Quallenschirme legt man über Nacht in Wasser ein, um sie zu entsalzen. Am nächsten Tag spült man sie mit kochendem Wasser ab und schneidet sie in dünne Streifen. An einer Sojasaucen, verfeinert mit Chili, Koriander und Zwiebeln, ergibt das einen feinen Salat. Man findet Quallen in jedem grösseren Chinahandel. Sie lagern meist ganz unten im Tiefkühler, angeschrieben mit Medusa.

**Und es gibt genug davon ...**  
Mit der Erwärmung der Weltmeere vermehren sich Quallen extrem – bis zur Plage. Sie sind proteinreich, aber fettarm. Es wäre super, wenn wir in Zukunft Quallen aus dem Mittelmeer verwenden dürften. Der Schleim der Quallen ist antibakteriell und ein guter Filter. Es wird intensiv daran geforscht, wie man Wasser mit natürlichem Quallenschleim filtern könnte. Bis zu 90 Prozent des Mikroplastiks könnte so gefiltert werden. Auch davon handelt das Buch. An-

**Zum Beispiel?**  
Flüssignahrung. In einem Gastbeitrag beschreibt der Dokumentarfilmer Matthijs Diederiks, wieso er sich seit drei Jahren flüssig ernährt. Der Vorteil: Zeitersparnis! Der Energieaufwand für unsere Nahrungsbeschaffung steht nicht in Relation zur Energiegewinnung. Im Gegensatz zum individuell zusammengestellten Drink, den man einmal am Tag zu sich nimmt.

**Der totale Anti-Genuss!**  
Genuss spielt keine Rolle mehr. Dank der sogenannten Komplettnahrung fühle sich Diederiks nie hungrig und sagt, er habe keine Gelüste.

**Hand aufs Herz: Kochen Sie für sich und Ihre Tochter Insekten?**  
In letzter Zeit weniger. Früher ass ich sie ein- bis zweimal pro Woche. Mein Interesse hat sich etwas verschoben, vom Essen der Zukunft auf den Tod.

**Das ist ein markanter Wandel!**  
Es gibt viele Parallelen. Wir müssen alle essen, wir müssen alle sterben. Es geht jeden etwas an, was ideal ist für den Diskurs. Bei Insekten bin ich auf ein Tabuthema gestossen, über den Tod

«Als Bestatterin ist man Eventplanerin, Floristin, Seelsorgerin. Kaum ein Beruf nahm mir je so den Ärmel rein.»

Andrea Staudacher

# «Was mir in der Gesellschaft immer mehr fehlt, ist Toleranz. Ich möchte die Menschen mit all ihren Marotten akzeptieren.»

Andrea Staudacher

sprechen wir auch nicht. Für das Future Death Lab arbeitete ich bei einem Bestattungsinstitut, als Totengräberin und im Krematorium. Ich fragte mich: Wie fühlt es sich an, mit Toten zu arbeiten? Sie zu waschen, anzuziehen, in den Ofen zu schieben, die Urne den Angehörigen zu bringen?

Ja, wie?

Wie beim Essen von Insekten war die Vorstellung davor viel schlimmer, als es in der Tat ist. Das Irritierendste ist die Kälte, wenn man zum ersten Mal einen toten Körper anfasst. Und wenn man die Starre brechen muss, um ein neues Oberteil anzuziehen. Die Leiche in den Sarg zu hieven, ist einfach auch brutal anstrengend. Darum gibt es wenige Frauen in dem Beruf.

Hat diese Arbeit Sie verändert?

Ich versuche, bewusster im Moment zu leben. Da gehört Meditieren genauso dazu wie das Einschränken der Bild-

schirmzeit. Ich las Bücher wie «Diktate über Sterben und Tod» von Peter Noll, der seinen Sterbeweg beschrieb. Ich habe eine Patientenverfügung für die ganze Familie ausgedruckt, mich um Organ-spenderausweise gekümmert. Und meinen letzten Willen aufgeschrieben.

Was ist Ihr letzter Wille?

Ich möchte kremiert werden. Wenn es geht, soll eine gute Freundin von mir vorher noch meinen Sarg bemalen. Sollte es rechtlich mal möglich sein, will ich keinen Deckel, und die Asche soll in ein Stoffsäcklein kommen, das ich selber nähen möchte. Meine Familie und meine Freunde sollen die Asche dann in der Natur zerstreuen, und jeder, der möchte, erzählt eine Anekdote über mich.

Sie plädieren also für ein unverkrampfteres Verhältnis zum Tod?

Was im Krematorium passiert, ist absurd. Da macht man zuvor die Personen hübsch, damit die Angehörigen noch einmal auf sie schauen können, oft aber hinter einer Glasscheibe, wie im Zoo. Im Krematorium steht der Sarg dann in der Warteschlange, bis er dran ist. Am Schluss kommt der vom Krematorium mit einem langen Stock und stösst den Hüftknochen, der als Letztes verbrennt, in die untere Kammer.

Was könnte man anders machen? Die Aufbahrung könnte zu Hause stattfinden, zum Beispiel. Drei Tage lang ist das meistens problemlos möglich. Man muss gewisse Hygienevorschriften erfüllen. Im Winter ist es kein Problem, da kann man einfach die Fenster öffnen. Im Sommer können Kälteplatten eingesetzt werden. Es braucht einen offenen Umgang und mehr Dialog.

Sprechen Sie mit Ihrer Tochter Luz über den Tod?

Das Thema beschäftigt sie. Wir reden darüber, schauen Kinderbücher dazu an. Aber ich möchte sie auch nicht überfordern. Sie ist vier. Wenn sie mich fragt, ob ich sterben muss, sage ich ihr: «Nein, erst, wenn ich ganz alt bin.»

Haben Sie Angst vor dem Tod?

Ja, vor dem Sterben als leidvollem Prozess. Ich hoffe, ich werde loslassen können. Doch so weit bin ich noch nicht.

Ihre Wohnung ist voller Maria-Bilder. Sind Sie gläubig?

Nein, auch nicht spirituell. Ich versuche, ein möglichst guter Mensch zu sein, das mag mit christlichen Werten verbunden sein. Meine Maria-Sammelleidenschaft rührt daher, dass mir die tröstenden Darstellungen dieser Übermutter so gefallen. Sie zeigen eine starke und dennoch sanfte Frau.

Sie sind alleinerziehend. Wie schaffen Sie es, das mit Ihrer Selbstständigkeit zu vereinbaren?

Im Moment gar nicht, ich verdiene auch gerade nichts. Für das Future Death Lab wollte ich mir ein halbes Jahr Kreativpause gönnen und von Erspartem leben. Leider komme ich jetzt nicht zum Arbeiten, weil wegen Corona die Fremdbetreuung meiner Tochter weggebrochen ist. Mein neuer Partner entlastet mich stark.

Worauf freuen Sie sich am meisten nach der Corona-Krise?

Auf das Essen mit Freunden. Ich führe einen Chat mit etwa dreissig Personen und schreibe dort regelmässig: «Heute gibt es Spaghetti!» Da kommen manchmal zehn, manchmal fünf, mal nur zwei. Und darauf, die Menschen wieder zu umarmen. ●



BEWUSSTER Für ihr nächstes Projekt arbeitete die 31-jährige Bernerin in einem Krematorium. Durch die Auseinandersetzung mit dem Tod empfinde sie das Leben wertvoller.



VOLLGAS Mit den Kindern ihres Freundes (11 und 7) spielt sie gern eine Runde «Mario Kart».



MEMENTO MORI Ihre Ringe bewahrt die Ereignis-Designerin an einer Skeletthand auf.



ÜBERMUTTER Andrea Staudacher gefällt die Inszenierung der Maria als starke und doch sanfte Frau.