

Freiheit in der Beschränkung

DAGMAR BRUNNER

Das Rappaz Museum würdigt die Basler Künstlerin Maya Stange.

In den meisten, wenn nicht gar in allen Kunstrichtungen sind die Männer bekannter als die Frauen, das gilt auch für die konkrete und konstruktive Kunst. Aber um ein Etikett oder Zugehörigkeit, um Markt und Mode hat sich Maya Stange nie gekümmert, sondern geht bis heute unbeirrt ihren eigenen Weg. Die gelernte Basler Grafikerin war bis in die Achtzigerjahre selbständig in ihrem Beruf tätig, hatte aber schon immer nebenher gezeichnet, zunächst Köpfe und Gesichter, bis sie sich radikal vom Figürlichen abwandte und sich ganz der gegenstandslosen Welt verschrieb. Inspiriert wurde sie, wie sie einmal der Kunstkritikerin Annemarie Monteil sagte, durch die feinen geometrischen Meditationsbilder von Emma Kunz, aber auch durch US-amerikanische Architektur und Stoffe aus aller Welt.

Wie ihr ehemaliger Lehrer Rolf Rappaz, in dessen früheren Atelierräumen nun ihre Ausstellung zu sehen ist, fand sie in ihrem Beruf zunehmend keine Befriedigung mehr – die Anpassung an Kundenwünsche und entsprechende Kompromisse gingen ihr gegen den Strich.

Liebe zur Geometrie. Mit einer Neigung zum «Klösterlichen», zur stillen, konzentrierten und konsequenten Arbeit verfolgte Stange ihr freies Schaffen und fand schon bald ihr Prinzip. Es baut auf dem Quadrat auf und «bespielt» dieses auf dem immer gleichen Papierformat in x Varianten, mit geraden und diagonalen Linien, Balken, Feldern vorwiegend in Schwarz-, Grau- und Weisstönen mit Bleistift, Tempera und Tusche. Es eröffnen sich faszinierende, streng und perfekt erscheinende und zugleich freilassende, kontrastreiche Bildwelten, die nichts sind als sie selbst.

Die selbstgewählte Beschränkung führt zu innerer Freiheit, das weiss die fernöstliche Philosophie schon lange. Ob Maya Stange eine Affinität dazu hat, ist mir nicht bekannt. Ihre Bilder(serien) haben aber mit ihrer Klarheit und ihrem meditativen Charakter jene Sogwirkung, die auch Max Frischs Don Juan in seiner «Liebe zur Geometrie» umtreibt.

Noch immer ist die betagte Künstlerin rastlos auf der Suche nach Ausdruck. Dass dieses eigenständige Schaffen durchaus geschätzt wird, haben Ausstellungen im In- und Ausland bewiesen, dennoch ist Maya Stange in Basel eher wenig bekannt. Die aktuelle Werkschau mag hier Abhilfe leisten.

Maya Stange, «Im Quadrat»: bis Mi 10.6. (18 h Finissage), Rappaz Museum, Klingental 11.

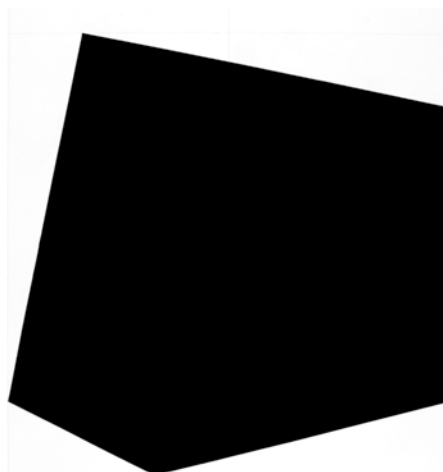
Mo, Di, Do 10–17 h, Mi 10–19 h, So 14–18 h, www.rappazmuseum.ch

Ausserdem: Ausstellung Roland Künzli, «Konstruktiv»: Fr 8.5., 18.30 (Vernissage), bis Sa 23.5.,

Museum Design Collection, Spalenvorstadt 18, www.mdc-shop.ch



Maya Stange, Tusche und Tempera
auf Papier, 1991 (links)
Tusche und Tempera, 2004,
Fotos: Ute Schendel



Passioniert pensioniert.

Es gibt jede Menge Kochbuchblogs und Kochbuchwebseiten; für Leute, die nicht wissen, was sie heute kochen sollen, ist also gesorgt. Von allen Kochbuchwebseiten aber ist mir eine, die ausgerechnet aus Basel stammt, am liebsten. Ich habe sie schon oft weiterempfohlen, und so wird sie zwischen Berlin, Zürich und Wien fleissig genutzt. Wer weiss, ob man sie eines Tages nicht in einem Zug mit anderen, weitaus weniger wohl-schmeckenden Basler Spezialitäten nennen wird. Sie steht auf meiner Lesezeichenleiste gleich neben dem Duden.

Mit zahlreichen, immer neuen Rezepten ist die übersichtliche Website schön und benutzungs-freundlich gestaltet. Über die Person, die sie unter-hält, erfährt man lediglich, dass es sich um einen pensionierten Chemie-Ingenieur und leidenschaft-lichen Kochdilettanten handelt. Der passionierte Pensionär hat offenbar die Nase eines Spürhunds. Wenn sie nicht gerade in einem Kochtopf steckt, reckt er sie in alle Himmelsrichtungen, um Neues zu entdecken oder Altes neu zu machen.

All das wird genau und gut nachvollziehbar be-schrieben und fotografisch dokumentiert, und es fällt nicht leicht, sich von der Lektüre loszureisen, zumal wenn es sich um kulturgeschichtliche Beigaben handelt. Die blosser Erwähnung von «Schabziger-Hummus», «Goldnuggets aus Anden-gold mit Bärlauchbohnen», «Orecchiette mit Flo-ower-Sprouts», «Tourte parisienne nach Yannick Alléno» oder «Sieglinde Rösti mit Rindsrouladen und Röstzwiebeln» – um nur die Märzreationen 2015 zu erwähnen – lässt erahnen, wie leicht einem beim Lesen und Betrachten das Wasser im Mund zusammenläuft.

Die Stichwortsuche mit hunderten von Rezepten, die seit 2007 zusammengelassen sind, umfasst von Absinth über Douce Steiner bis zu Zwiebeln die ganze weite Welt der Küche, die hier aufs Schönste zu einem klaren Fonds reduziert wird, der nach allen Herrlichkeiten duftet, die dennoch in der kleinsten Küche Platz finden. Vorausge-setzt man lässt immer wieder frischen Wind her-ein. Welche eine Passion! Danke dem Pensionär!

www.lamiacucina.wordpress.com

«Messerscharf» verbindet Dicht- und Küchenkunst.

Ausserdem: Ausstellung «Wer is(s)t denn da?

80'000 Jahre Essen und Trinken: bis Di 31.5.2016,

Archäologisches Museum, Konradstr. 7, Olten,

www.archaeologischesmuseum-so.ch