



Medienmitteilung

Zürich, 17. Juni 2014

Palmwein und Buttermilch zur Wiedereröffnung

In frisch renovierten Räumen feiert das Völkerkundemuseum der Universität Zürich den 125. Geburtstag seiner ethnologischen Sammlung. Die Ausstellung «Gesichter eines Museums» zeigt, wie Direktoren, Sammler und Kuratoren das Museum geprägt haben. Mit kulturtypischen Getränken beschäftigt sich die zweite neue Ausstellung «Trinkkultur – Kultgetränk». Eine Fülle von Gegenständen aus Sammlung und Feldforschung veranschaulicht den hohen gesellschaftlichen Stellenwert des Trinkens. Das Völkerkundemuseum öffnet am 20. Juni seine Pforten.

Wir trinken längst nicht nur, um den Durst zu stillen. Trinken zu zweit ist bereits ein sozialer Akt – Getränke sind Abbilder von Trink-Gemeinschaften. Hinter jedem Getränk steht eine Trinkkultur, wie die neue Sonderausstellung des Völkerkundemuseums der Universität Zürich veranschaulicht. Schweizer Alpmilch, tropischer Palmwein, amazonisches Maniokbier, Kawa der Südseeinseln, Sauermilch in Afrika sowie Tee und Reisbier in Ostasien sind für das Selbstverständnis verschiedener Gesellschaften zentral. «Ganze Welten spiegeln sich in Getränken», erklärte Mareile Flitsch, Direktorin des Völkerkundemuseums, anlässlich der Medienführung zu dessen Wiedereröffnung. Die Ausstellung «Trinkkultur – Kultgetränk» zeigt praktische, künstlerische und gesellschaftliche Fertigkeiten des Menschen, mittels derer er kulturtypische Getränke zubereitet, haltbar macht, den Göttern weihet und genießt.

Praktische, künstlerische und gesellschaftliche Trinkfertigkeit

Ganz schön behände muss ein Palmsaftzapfer sein, wie Besucherinnen und Besucher der Ausstellung in einem Video sehen, das bei einer aktuellen Feldforschung in Nordindien aufgenommen worden ist. Das Anzapfen der Palmen in ihren Wipfeln ist gefährlich und anspruchsvoll. Welch einfache Geräte die Kaste professioneller Zapfer zur Gewinnung des Palmsafts nutzt, bezeugt die ausgestellte Fusschlinge aus Kokosfasern, mit der einst Palmen erklettert worden sind.

Während Palmwein in Indien ein Getränk für Arme und für ein paar Rupien am Strassenrand erhältlich ist, verbindet Palmwein in afrikanischen Gesellschaften Menschen und Ahnen. Dort wurde Palmwein als Zeremonialgetränk hohen Gästen ausgeschenkt, wie die schöne perlenbestickte Kalebasse mit einem Verschlusszapfen in Form eines Elefantenkopfes veranschaulicht. Mit Kräutern, Wurzeln oder Rinden versetzt, wird Palmwein als traditionelles Heilmittel genutzt. Palmwein spiegelt auch die Geschlechterverhältnisse: Er wird von Männern gezapft und von Frauen verkauft, von Männern in Palmweinkneipen getrunken und von Frauen im Privaten konsumiert. «An Palmwein wird soziales und weltanschauliches Wissen festgemacht und tradiert», fasste Mareile Flitsch zusammen.

Praktisches Wissen, soziale und weltanschauliche Vorstellungen äussern sich in einem Trinkritual des tibetischen Buttermilchs. Der Buttermilch, so die Kuratorin des betreffenden Ausstellungsteils, Martina Wernsdörfer, wird zuerst in die Trinkschale eingeschenkt, dann werden mit einem Finger ein paar Tropfen als Trankopfer für die Gottheiten verspritzt. Aus einem bereitstehenden Behälter entnimmt



man eine Butterflocke und klebt diese so an den Schaleninnenrand, dass sie nicht sofort schmilzt. Nun erst trinkt man den Tee.

In einem zeremoniellen Rahmen ist auch das Kawatrinken auf den westpolynesischen Inselgruppen Fidschi, Tonga und Samoa streng ritualisiert. Das berauschende traditionelle Getränk wurde und wird, so die Kuratoren Katharina W. Haslwanter und Andreas Isler, auch heute in einer bestimmten Sitzordnung und Reihenfolge verteilt. Zu sehen ist dies in der Ausstellung anhand eines nachgestellten Settings rund um eine grosse Kawaschüssel aus Fidschi.

Afrika: Von Milch durchdrungene Gesellschaft

Sauermilch im subsaharischen Afrika ist, so der Ausstellungskurator Thomas Laely, weit mehr als blosses Getränk oder Nahrungsmittel. Sie ist auch Sinnbild für Reichtum und Überfluss, ganz entsprechend einer Redewendung in Burundi, dass da, «wo Milch und Honig fliesst», es einem an nichts mangle. Der Bauch des Königs in Rwanda und Burundi wird nicht einfach als «inda» (lit. Bauch) bezeichnet, sondern als «Milchkalebasse». Die Zulu im südlichen Afrika betonen, Sauermilch mache einen Mann stark, gesund und begehrenswert. In manchen noch traditionell organisierten Gesellschaften Afrikas, die sich wesentlich von Kuhmilch ernähren, sind es die verheirateten Frauen, die über die Milch und deren Verteilung entscheiden. Das Hoheitsrecht über die Milch ist zentral für die Stellung der Frau in ihrer Gesellschaft.

Die ganze Ausstellung veranschaulicht, dass für jedes dieser kulturtypischen Getränke traditionelle Trinkkulturen neben modernen existieren. Milch wird in Afrika genauso in Tetrapak abgefüllt wie in Kalebassen aufbewahrt. Kawa wird heute noch traditionell hergestellt, aber in alltäglicheren Zeremonien hat auch das Kawapulver Einzug gehalten; tibetischer Buttermilch sowie japanischer Matchatee werden beide als Instantgetränk in Pulverform vertrieben, und Maniokbier gibt es inzwischen in Flaschen. Dabei gab es eine Art Instantpaste für unterwegs zur Herstellung von Maniokbier, so die Amerika-Kuratorin Maïke Powrozniak, schon lange, bevor Instantprodukte in Europa produziert wurden.

125 Jahre ethnologische Sammlung

Die Wiedereröffnung des Völkerkundemuseums fällt in das 125. Jahr seit der erstmaligen Präsentation der Sammlung. Im Juni 1889 wurden die fünf Gründersammlungen des heutigen Völkerkundemuseums der Universität Zürich erstmals öffentlich ausgestellt.

Im Foyersaal können Besucherinnen und Besucher Sammlungs-, Forschungs-, und Ausstellungsschwerpunkte entdecken, einerseits entlang der Direktionsperioden von Otto Stoll, Rudolf Martin, Hans Wehrli, Alfred Steinmann, Karl H. Henking, Michael Oppitz und Mareile Flitsch, andererseits entlang der Standorte Alte Börse, Universitätshauptgebäude und Alter Botanischer Garten. Die Ausstellung wurde von einem Team, das drei Generationen an Kuratoren umfasst, erarbeitet: Peter R. Gerber, Andreas Isler und Katharina W. Haslwanter. Sie vermittelt Besucherinnen und Besuchern das jeder Epoche eigene Wissenschafts- und Forschungsverständnis. Ausstellungskataloge und -plakate aus früheren Zeiten dokumentieren die kontinuierlich wachsende und unter sich ändernden Fragestellungen erforschte ethnologische Sammlung.



Sanierung bezieht die Vergangenheit mit ein

Bei der umfassenden Sanierung wurde der vorangehende Umbau in den späten 1970er Jahren, laut Thomas Laely, Vizedirektor des Völkerkundemuseums, genauso berücksichtigt, wie die Erhaltung eines einheitlichen äusseren Erscheinungsbildes im Stil des Klassizismus. So bleibt im Treppenhaus und in den sanitären Anlagen die Stimmung der 70er Jahre authentisch erlebbar. Für die Beschattung der Bibliothek, die sich im denkmalgeschützten Treibhaus befindet, suchte man in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege eine traditionelle Lösung mit Holzlamellen. Die neue Deckenstruktur der Ausstellungsräume gleicht einer Pergola. Alle Ausstellungsräume sind jetzt identisch erschlossen, die Wegführung ist geklärt und auch ein Ausstellungsrundgang ist nun möglich. Die Neuorganisation des Foyers stellt den Museumsbesucher ins Zentrum. Das Foyer und der grosse Hörsaal sind durch grosszügige Öffnungen räumlich verbunden und können bei Grossanlässen als zusammenhängender Raum erlebt werden.

Wiedereröffnung Völkerkundemuseum

Die Sammlung des Völkerkundemuseums, inzwischen als Kulturerbe anerkannt, umfasst, was in den vergangenen 125 Jahren zusammen getragen wurde: rund 40 000 materielle Artefakte nebst mindestens 50 000 Fotografien sowie Schrift-, Film- und Tondokumente.

Neue Ausstellungen

«Trinkkultur – Kultgetränk»

20.6.2014 bis 21.6.2015

Weiterführende Informationen zu den Kultgetränken erhalten Besucherinnen und Besucher anhand eines elektronischen Guides. Dessen Inhalte können auf dem eigenen Smartphone oder auf einem ausleihbaren Tablet-Gerät angeschaut werden. Das Buch zur Ausstellung kostet 58 Franken.

«Gesichter eines Museums»

20.6.2014 bis 19.10.2014

Eine die Jubiläumsausstellung begleitende Broschüre greift ausgewählte Stationen der Sammlungsgeschichte auf. Die Broschüre kostet 14 Franken.

Pressebilder zur Ausstellung unter: www.musethno.uzh.ch/ausstellungen

Öffnungszeiten

Dienstag, Mittwoch, Freitag: 10–17 Uhr, Donnerstag: 10–19 Uhr

Samstag: 14–17 Uhr, Sonntag: 11–17 Uhr, Montag: geschlossen

musethno@vmz.uzh.ch



Kontakt:

Prof. Dr. Mareile Flitsch

Völkerkundemuseum

Universität Zürich

Tel. +41 44 634 90 11

E-Mail: flitsch@vmz.uzh.ch

Nathalie Huber

Media Relations

Universität Zürich

Tel. +41 44 634 44 64

E-Mail: nathalie.huber@kommunikation.uzh.ch