

Franz Xaver Ohnesorg tot

Der langjährige Intendant des renommierten Klavierfestivals Ruhr, Franz Xaver Ohnesorg, ist tot. Der 75jährige sei völlig überraschend am Dienstag abend gestorben, bestätigte der Sprecher des Festivals am Mittwoch in Essen.

Der aus Weilheim in Oberbayern stammende Kulturmanager Ohnesorg hatte das Festival fast 30 Jahre geleitet und zu einer weltweit anerkannten Institution gemacht. Ende der 1970er Jahre und in den 1980er Jahren hatte Ohnesorg auch in München gewirkt. Er war zunächst Orchesterdirektor der Münchner Philharmoniker und leitete die Betriebsabteilung des damals im Bau befindlichen Kulturzentrums Gasteig. Zeitweise war er auch Intendant der Carnegie Hall und der Berliner Philharmoniker.

Zum Jahresende hatte Ohnesorg seinen Rückzug angekündigt. Zu seiner Verabschiedung hatte das Klavierfestival mehrere große Benefizkonzerte organisiert, die von Ohnesorg moderiert wurden. Beim letzten dieser Konzerte wollten am 25. November unter anderem der bekannte Pianist Lang Lang und Geigerin Anne-Sophie Mutter in der Essener Philharmonie auftreten. (dpa/jw)

Der purpurne Weg

Die erste Künstlerliste für den »Purple Path« im Chemnitzer Kulturhauptstadtjahr 2025 steht. Sie umfasse 46 künstlerische Positionen, darunter 22 von Frauen, sagte Kurator Alexander Ochs der dpa. Dazu gehören Arbeiten international erfolgreicher Künstler und Künstlerinnen, die an Ausstellungen wie der Documenta und der Biennale von Venedig teilgenommen haben, junge aufstrebende Künstler ebenso wie Bildhauer aus der Region. Tony Cragg, James Turrell, Leiko Ikemura und Monika Sosnowska zählen dazu und auch Osmar Osten, Jan Kummer und Via Lewandowsky. Der »Purple Path« ist ein Kunst- und Skulpturenpfad, der 2025 Chemnitz mit der Region verbinden soll. Daran beteiligten sich fast 40 Gemeinden im Umland. (dpa/jw)

Alle Mitarbeiter in Sean Shermans Restaurant »Owamni« in Minneapolis – benannt nach dem örtlichen Wasserfall, der von den Dakota Owamni Yomni, wirbelndes Wasser, genannt wurde – tragen ein T-Shirt mit dem Aufdruck »#86colonialism«. Ein Insiderwitz: »Eighty-six« ruft sich in den USA der Service in der Gastronomie zu, wenn ein Gericht ausverkauft ist. Das jetzt auf deutsch vorliegende Kochbuch »Der Sioux-Chef« hat Sherman 2017 in den USA herausgebracht, sein Restaurant eröffnete er im Sommer 2021. Es gibt dort nichts, was mit Weizenmehl, Milchprodukten, Rohrzucker, schwarzem Pfeffer, Rind, Schwein, Huhn oder irgendeiner Zutat zubereitet wird, die von Europäern auf dem Kontinent eingeführt wurde. Alles ist »hyperlokal, ultrasaisonal, megagesund«. Ausgenommen Wein und Bier.

Früh Geld verdienen

Sherman, 1974 geboren, gehört zur Oglala Lakota Sioux Nation und wuchs auf der Ranch seines Großvaters in der Pine Ridge Reservation in South Dakota auf – eines der größten der ca. 300 Reservate und eine der ärmsten Gegenden in den USA. Hier fand 1890 das Massaker von Wounded Knee statt. Die Mutter zog mit ihm und der Schwester in die Kleinstadt Spearfish und besuchte dort das College. Sherman musste früh Geld verdienen. Er wurde vom Tellerwäscher zum Koch, vom Koch zum Küchenchef mehrerer Restaurants. Nach einem Burnout bekam er in Mexiko die »Erleuchtung«: Er wollte die indigene Nahrung seiner Vorfahren wiederaufleben lassen. Er gründete die Firma »The Sioux Chef« (ein Wortspiel mit dem gleichlautenden Küchenbegriff »Sous-Chef«), machte Catering und Pop-up-Menüs, gründete die Non-Profit-Firma NATIFS (North American Traditional Indigenous Food Systems), seit dem Sommer 2023 betreibt er das Schulungszentrum Indigenous Food Lab. Er ist nicht nur Koch, sondern auch Aktivist. Sein Ziel: Wissen verbreiten über die Verbrechen an den First Nations, Wissen verbreiten über die indigene Esskultur durch Restaurants, Läden und Kurse überall in den USA, auch als Gegenmittel gegen die die Gesundheit ruinierende herkömmliche Ernährung. Beinahe die Hälfte der etwa eine Million Menschen, die in den Reservaten leben, leidet an Diabetes und Adipositas. »Fry bread« und »Indian Tacos«, angeblich traditionell, haben im Gegenteil, so Sherman, die Gesundheit der indigenen Bevölkerung ruiniert. Sie stammen aus der Zeit, als die Regierung sie mit Dosenfleisch, Weißmehl und



Grashalme: Sean Sherman bei der Zutateninspektion

Indigenes kulinarisches Wissen

»Hyperlokal, ultrasaisonal, megagesund«: Sean Shermans Kochbuch »Der Sioux-Chef«. Von Sabine Lueken

Schweineschmalz – alles Nahrungsmittel mit schlechtem Nährwert – versorgte, nachdem die Bisons fast vollständig ausgerottet waren. Bis heute sind viele auf das staatliche Grundnahrungsmittelprogramm angewiesen: Industrieware, abgepacktes Zeug, Konserven. Indigene kulturelle Traditionen

wurden Ende des 19. Jahrhunderts von der US-Regierung verboten, das betraf auch das Kochen und Essen.

Was bietet dieses Kochbuch neben seiner Philosophie? Es beschreibt die Grundzutaten – Ahornessig und -zucker, Enteneier, Honig, Maismehl, Räuchersalz, Salbei, Sumach, Wacholder,

Zeder, Zwiebeln, die Bestandteile der indigenen Vorratsküche – Mehlsorten, Fonds und Brühen, getrocknete und gepuffte Früchte, Wildreis, Mais, Bohnen, Kürbis, sowie Räuchern, Fermentieren und Trocknen als Verfahren der Haltbarmachung. Es ist gegliedert nach der Herkunft der Zutaten: Feld und Garten, Prärie und Seen. Sherman empfiehlt, die Rezepte an heimische geschmackliche Vorlieben anzupassen, Bison z. B. durch grasgefüttertes Weiderind zu ersetzen, Wapiti durch Hirsch oder Reh.

Vor der Küchentür

Die meisten Rezepte sind einfach, es braucht nur wenige Zutaten: »Drei Schwestern«-Sommersalat mit Räucherforelle, Ofenkürbis mit Ahornkruste und Heidelbeeren, Wojabe, eine Sauce aus Traubenkirschen, gebratene Entenbrust mit Apfelsaft-Glacé, Hirschkotelett mit Äpfeln und Cranberries, Sonnenblumenmilch-Sorbet, Amaranth-Cracker. Schwieriger wird es mit Timpusla-Puffern, mit zedergeschmortem Bison oder Schweifhuhn (eine Art nordamerikanischer Fasan, jw). Und aus allem, was nach dem Essen übrigbleibt, Fonds zu machen, aus Knochen, Fischgräten, abgeessenen Maiskolben, aus Eicheln, Wildreis, Kürbis Mehl, ist zwar »nachhaltig«, aber in unserem Alltag vielleicht doch zu aufwendig. Auch der Vorschlag, Zutaten direkt draußen vor der Küchentür zu finden, ist nicht überall realisierbar.

Das Kochbuch will anregen, weniger industriell verarbeitete Lebensmittel zu verwenden und statt dessen Rezepte mit regionalen Produkten zusammenzustellen. Überhaupt solle man es als eine Aufforderung zu mehr »Ernährungssouveränität« verstehen, sagt Sherman. Bisons und Bisonfleisch gibt's übrigens auch in Berlin-Brandenburg.

■ Sean Sherman mit Beth Dooley: Der Sioux-Chef. Indigen Kochen. Aus dem amerikanischen Englisch von Sabine Franke. Kanon-Verlag, Berlin 2023, 240 Seiten, 38 Euro

■ Freitag, 17. November 2023, 18 Uhr Book Launch, 18.30 Uhr Gespräch über indigenes kulinarisches Wissen, Lebensmittelgerechtigkeit und -souveränität mit Sean Sherman und Hinemoana Baker, Haus der Kulturen der Welt, Safi-Faye-Saal, im Rahmen der Veranstaltungsreihe »Tongue und Throat Memories«, Eintritt frei

■ Sonnabend, 18. November 2023, 17 Uhr »Gather«, Englisch, 74 Minuten, Ein Film von Sanjay Rawal, Safi-Faye-Saal, Eintritt frei; 18.30–22 Uhr, Restaurant »Weltwirtschaft«, Vortrag und Dinner, »Die Wiederbelebung der Native American Cuisine«, 19 Euro, Buchungen über weltwirtschaft.berlin

Mittwoch, 22.11. **jw** Spezial • 8 Seiten extra

jw-Fotowettbewerb
Die Preisträgerfotos

Der junge Welt-Fotowettbewerb des Jahrgangs 2023 ist abgeschlossen – beinahe. Am Sonnabend, dem 11. November, tagte die Jury aus Mitarbeitenden von Redaktion, Verlag und Abovertrieb der *jungen Welt* und ermittelte aus insgesamt 213 Einsendungen pro Kategorie jeweils acht bzw. drei Preisträgerinnen oder Preisträger.

Die prämierten Fotos präsentieren wir in dieser Beilage. Am Donnerstag, 30.11., laden wir alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wettbewerbs sowie Freunde der *jungen Welt* ab 19 Uhr zur Ausstellungseröffnung und Preisverleihung in die Maigalerie.

Kauf am Kiosk!
Ausgabe inkl. Spezial 2,00 Euro

Thesaurus Rex

Es ist Kulturrealismus, nicht -pesimismus, die Verarmung der deutschen Sprache wahrzunehmen. Schöne Wörter wie »Anstand«, »Anmut«, »Tugend« verschwinden und mit ihnen das Konzept dahinter. Die an anderer Stelle neu hinzukommenden Wörter entstammen größtenteils dem Denglischen, das heißt, sie klingen angelsächsisch, decken sich aber nur bedingt mit den Originalen. Allzu oft verdrängen sie Deutsches: »Deadline – Stichtag«; »Workshop – Werkstatt, Seminar«; »Equipment – Ausrüstung, Rüstzeug«; »Jogging – Dauerlauf«; »Trailer – Filmvorschau« usw.

Dass Wortschöpfung auch geistreich und lustig geht, zeigt der »Thesaurus Rex« (Gisler et al. 2019, online thesaurusrex.ch), laut Verlagswerbung

mit rund 16.000 Wortschöpfungen »das umfassendste je gedruckte Werk mit Worterfindungen«. Am Anfang stand der Enzyklop, der sich über einen Blog schließlich zu diesem Prachtband im Folioformat (34 Zentimeter Rückenhöhe) voller herrlicher Kofferwörter (für den Linguisten: Kontaminationen) und nicht weniger tiefsinniger Erläuterungen auswuchs. Vorarbeiter werden gebühlich zitiert, zum Beispiel im Fall des »Phalles« (Phallhöhe, Überphall, Ernstphall usw.), die meisten Schachtelwörter aber gehen auf die Herausgeber und einige weitere Blogautoren zurück. Mal genügt das Weglassen eines Buchstabens, um einem bekannten Phänomen endlich den richtigen Namen zu geben (»Lebensmittevergiftung«;

Deutsch für »midlife crisis«). Mal schafft eine Letter mehr oder anders einen Begriff, der erst noch mit Sinn zu füllen ist (»Kamerad obscura«, »Nymphdrainage«), manchmal ist das Portmanteauwort lustiger als sein Deutungsversuch (etwa bei »Trotzkopf-rechnen«, »Unterweltschmerz«), aber keine der knapp 1.000 Seiten (zuzüglich Register) ruft nicht mindestens ein kräftiges überraschtes Lächeln hervor, über den Nonsens (»Unzuchtforelle«, »Weltuntergong«), die Treffsicherheit (»Notenschänder«) wie über den glücklichen Tiefsinn (»Urteilsvermögensdelikt«, »Kulturhysteriker«). Wenn er weniger wöge, wollte man den Wälzer im Kampf für eine bessere Sprache immer bei sich tragen.

Marc Hieronimus