

inter/VIEW

4 198489 506000
WINTER 2016/2017 0,6 EUR

JETZT OBEN!

Wenn aus Lokalhelden Global Player werden

Vetements

Deutschland 83

American Honey

AUS DEN TÖPFEN VON KÜNSTLERN

Von INGA KRIEGER



DER KÜNSTLERIN JULIA SHERMAN WURDE DIE KUNSTWELT IRGENDWANN ZU ENGSTIRNIG UND SIE FAND DIE WAHRE FREIHEIT AM HERD. SIE GRÜNDETE DEN BLOG „SALAD FOR PRESIDENT“, REIST SEITDEM UM DIE WELT, TRIFFT INTERESSANTE MENSCHEN UND KOCHT MIT IHNEN. VON IHREN BEGEGNUNGEN ERZÄHLT SIE NUN AUCH IN IHREM ERSTEN KOCHBUCH

INTERVIEW Für Ihren Blog *Salad for President* besuchen Sie regelmäßig Künstler in ihrem Zuhause und kochen mit ihnen. Der Leser bekommt nicht nur schöne Bilder von spannenden Persönlichkeiten zu sehen, sondern auch Rezepte. Woher wussten Sie, dass in vielen Künstlern auch ein Koch steckt?

JULIA SHERMAN Meine Mutter ist Künstlerin, und schon als ich noch ein Kind war, kochten wir oft zusammen. Es war einfach günstiger. Von ihr weiß ich, dass es viele Künstler ähnlich machen. Sie verbringen den ganzen Tag damit, kreativ zu sein. Das schlägt sich dann auch meist im Essen nieder.

INTERVIEW Was haben Essen und Kunst gemeinsam?

SHERMAN Es gibt viele Parallelen. Die Komposition eines Gerichts ist ähnlich zu der eines Kunstwerks. Man fragt sich bei beidem, welche Farben, Aromen und Konsistenzen zusammenpassen. Als mein Mann und ich noch in L.A. lebten, hatte ich ein Studio, das ich mir mit anderen Künstlern teilte. Es war ein sehr experimenteller Ort, die einzige Regel lautete: Das, was man kreiert, darf nicht kommerziell sein. Ein Teil des Raumes entwickelte sich zur Galerie, und nach den Openings kamen alle zu uns nach Hause, wo ich für sie kochte. Ich fing an, mein eigenes Gemüse anzubauen. Das ist ein Teil der Kunst, und das...

Produkte verkommen zu lassen, das brachte ich nicht übers Herz.

INTERVIEW Sie selbst waren Künstlerin, bevor Sie vor drei Jahren Ihre Karriere als Food-Bloggerin starteten. Hat Ihnen das Künstlerdasein nicht gefallen?

SHERMAN Doch, ich sehe mich auch heute noch als Künstlerin. Aber der Druck, es in einer Stadt wie New York zu schaffen, ist enorm. In der Uni gab es noch einen großen Zusammenhalt unter uns Studenten. Aber schon ein paar Jahre später kümmerte sich jeder nur noch um seine eigene Karriere. Ich dachte immer, der ganze Sinn am Künstlerdasein besteht darin, ein unabhängiger Denker zu sein. Aber plötzlich redeten alle nur noch über die neueste Galerie und die richtigen Schritte für den Lebenslauf. Irgendwann stellte ich fest, dass ich mehr aus dem Kochen zog als aus der Kunst.

INTERVIEW Wie kamen Sie auf die Idee, daraus einen Blog zu machen?

einfach einen Tumblr ein und sagte: „Mach doch mal.“ Erst war ich abgeneigt, ich war kein Fan von all den Streetstyle- oder Food-Blogs. Aber als ich einmal angefangen hatte, konnte ich nicht mehr aufhören. Auf einmal hatte ich ein klares Bild davon, wie die Website auszusehen hat. Und dachte: Wenn ich all die Energie, die ich bedingungslos in meine Kunst investierte, in eine Website stecken würde, dann könnte etwas daraus werden.

INTERVIEW Das ist Ihnen gelungen. Inzwischen haben Sie über 100 Leute porträtiert. Welche Begegnung hat Sie am meisten geprägt?

SHERMAN Mein Besuch bei Madeleine Fitzpatrick. Sie ist schon etwas älter, Malerin und zudem eine wunderbare Gärtnerin. Sie wird auch in meinem Buch sein. Ihr Haus im Norden Kaliforniens ist nicht besonders fancy, aber alles ist von Hand gemacht. Ihre Küche zum Beispiel ist genau genommen ein Regenwald. Ich kann kaum in Worte fassen, wie schön dieser Ort ist. Ihr Mann

nun heraus. Brauchen wir überhaupt noch Kochbücher, wenn man doch mittlerweile alle Rezepte online findet?

SHERMAN Nur Rezepte zu liefern ist nicht mehr genug, man muss Geschichten erzählen. Und das kann man besonders gut mit einem Kochbuch. Ich glaube, Leute mögen es, wenn ein Koch wie Sie und ich ein Kochbuch schreibt. Einfach weil die Rezepte dann zugänglicher sind. Jemand wie Alain Ducasse zum Beispiel wäre vermutlich nie auf die Idee gekommen, solch einfache Gerichte wie die meinen zu kreieren. Und: Kochbücher sind immer noch das beste Geschenk. Sie sind wunderschön und nicht besonders teuer. Ich kenne so viele Leute, die Kochbücher abends im Bett lesen. Durch ein Buch zu blättern ist immer noch etwas ganz anderes, als sich durch Social Media zu klicken.

INTERVIEW Das heißt, Sie sind kein großer Fan von Instagram und Co?

SHERMAN Doch klar, diese Apps haben viel verändert. Als ich als Studentin ein Portfolio machen wollte, musste ich dafür noch einen Termin ausmachen. Heute kann man zu jeder Tages- und Nachtzeit sehen, an was ich arbeite, einfach indem man auf mein Instagram-Profil klickt. Diese Vorteile gelten natürlich auch für andere. Zum Beispiel können Köche am anderen Ende der Welt zeigen, was sie so treiben.

INTERVIEW Hat Ihnen das schon mal beruflich weitergeholfen?

SHERMAN Ja, tatsächlich. Vor zwei Jahren schrieb mir der Gründer von Chopt Salad, einer New Yorker Salatbar, auf Instagram und bot mir einen Job an. Seitdem bin ich die Kreativdirektorin der Firma und betreibe deren Blog. Sie schicken mich los in die Welt, und ich porträtiere spannende Leute. Natürlich auch für meinen Blog, der dadurch viel internationaler geworden ist. Manchmal kann ich es selbst kaum glauben, dass sie mich dafür bezahlen, um zu reisen.

INTERVIEW Wie haben die Reisen Ihr Instagram verändert?

SHERMAN Nun, ich nutze Instagram nicht,

ist mein Account ein kreatives Werkzeug und ein Kommunikationstool. Trotzdem beeinflussen mich die Bilder aus anderen Accounts, von den vermeintlich richtigen Partys. Auf Reisen denke ich oft, ich müsste das schickste Restaurant der Stadt besuchen. Dann gehe ich dorthin und bin meist enttäuscht, weil es nicht das ist, was mir am Essen Freude bereitet. Ich mag Essen, das zugänglich ist. Türen öffnet und Menschen zusammenbringt. Fine Dining und weiße Tischdecken bewirken zumindest bei mir das genaue Gegenteil.

INTERVIEW Sie mögen es also persönlich, wie auch Ihre Geschichten. Wie kriegen Sie die Leute eigentlich dazu, Sie in ihr Zuhause einzuladen und manchmal sogar ein Familienrezept mit Ihnen zu teilen?

SHERMAN Ich glaube, dass vor allem Künstler in der Lage sind zu erkennen, ob jemand es ernst meint oder nur Bullshit redet. Klar veröffentliche ich die Geschich-

bis Text wie bei ihrem Blog alles selbst. Am 16. Mai 2017 erscheint es bei Abrams Books, kann aber bereits auf Amazon vorbestellt werden.



ten auf meiner Seite und ziehe meinen Nutzen daraus. Schließlich ist das inzwischen mein Job. Aber es ist ein ehrliches Projekt, es geht nie um Presse. Wenn ich die Leute anfrage, sage ich nur, dass wir uns unterhalten. Über was, ist vollkommen egal. Wir können über die Gartenarbeit reden, den Hund oder was immer sie auch beschäftigt. ■

BILDHAUERIN ELIZABETH JAEGER (M.)
UND DER ART DIRECTOR SAM CATE-GUMPERT (R.) VON PERADAM PRESS GLAUBEN AN DAS GEDRUCKTE WORT ALS KUNSTFORM. ELIZABETHS FREUND TONY (L.) HALFBEI DER SALATERNTE



FÜR IHREN LETZTEN SALAT AUF DEM DACH DES MOMA PS1 LUD SHERMAN DIE MACHER DES NEW YORKER BUCHVERLAGS PERADAM PRESS EIN. GEMEINSAM KREIERTEN SIE DEN PERFEKTEN SALAT FÜR DEN HERBST: GRÜNKOHL MIT ÄPFELN AN TAHINI-APFELESSIG-DRESSING

Nur Rezepte zu liefern
ist nicht mehr genug,
man muss Geschichten
erzählen

JULIA SHERMAN





LINKE SEITE: JULIA SHERMAN AUF DEM DACH DES MOMA PS1, DAS SIE EINEN SOMMER LANG BEGRÜNT

RECHTE SEITE: SEITDEM DER EHEMALIGE MODEDESIGNER RON FINLEY DIE VERKEHRSINSSELN AN LOS ANGELES' SCHNELLSTRASSEN BEPFLANZTE, KENNT MAN IHN NUR NOCH ALS DEN GANGSTA GARDENER DER STADT. IN SEINEM EIGENEN GUERRILLA-GARTEN WACHSEN VIELE BANANEN, AUS DENEN ER BEI SHERMANS BESUCH EINEN VIETNAMESISCHEN BANANENSALAT MACHTE

vor er sein Holz verarbeitet, lässt er es mindestens acht Jahre verwittern. Um in der Zwischenzeit trotzdem Geld zu verdienen, entwarf er einen der ersten mobilen Holz-Pizza-Öfen Amerikas und arbeitet regelmäßig mit Sterneköchen zusammen. Ich suchte die beiden mehrmals. Jedes Mal, wenn ich sie wieder verließ, ging ich mit einem noch klareren Gefühl davon, was ich im Leben möchte. Nämlich die Dinge hinterfragen und sich nicht von den Konventionen der Gesellschaft beeindrucken lassen.

INTERVIEW Wie finden Sie solche Leute?

SHERMAN Es ist ein bunter Mix aus Menschen, die ich kenne, andere wiederum sind Freunde von Freunden. Ab und zu entdecke ich auch jemand Spannendes in der *New York Times*, aber meistens ergeben sich neue Ideen im Gespräch mit anderen.

INTERVIEW Wie muss man sich das vorstellen? Ein Besuch führt zum nächsten?

SHERMAN Ein Beispiel: Als ich meinen Garten auf dem Dach des MoMA PS1 hatte, erzählte mir eine befreundete Kuratorin von ihrem russischen Onkel. Er baue die Lüftungssysteme in Museen und lebe in Long Island, wo er einen unglaublichen Garten habe. Vollkommen überwuchert und mit vielen Schätzen. Zudem sei er ein leidenschaftlicher Koch. Das faszinierte mich. Ich lud ihn auf das Dach des MoMA ein, um mit mir einen Salat zu machen. Aber weil er schon die ganze Woche im Museum verbringen muss, wollte er lieber, dass ich zu ihm komme. Er tischte ein wahres russisches Festmahl auf, und seine ganze Familie kam dazu.

