

Mongolische Fotografin entdeckt Walliser Traditionen und findet Gemeinsamkeiten

Sunderiya Erdenesaikhan verbringt als Residenzkünstlerin mehrere Monate in Bellwald. Bei der traditionellen Essensherstellung findet sie einige Parallelen.

Yannick Mühlemann



Sunderiya Erdenesaikhan spricht mit Lutzia Karlen über die Werke, die sie aus der Mongolei mitgebracht hat. Bild: ponoma.media

In der Mongolei herrscht ein harsches Klima, das den Ackerbau beinahe verunmöglichlich. Das Übrige trägt der nährstoffarme Boden bei. Deshalb ist einer der bedeutendsten Wirtschaftszweige die nomadische Viehwirtschaft. Damit verbunden ist auch die Verarbeitung von Milch- und Fleischprodukten, die oft auch die Nahrungsgrundlage vieler darstellt. Ähnlich wie in der Schweiz gibt es zahlreiche traditionelle Handwerke in diesem Bereich. Diese nimmt die mongolische Gastkünstlerin Sunderiya Erdenesaikhan in den Fokus. Sunderiya Erdenesaikhan ist Fotografin und im Rahmen des «SMART»-Programms bei Art Bellwald als Residenzkünstlerin zu Gast. «SMART» steht für Sustainable Mountain Art und wird von der Stiftung für nachhaltige Bergregionen organisiert. Dafür werden Künstler aus anderen Bergregionen der ganzen Welt eingeladen. Das Programm konzentriert sich auf vier Themenbereiche, die alle Bergregionen der Welt betreffen: Klimawandel, Wasserressourcen, Biodiversität und Ernährungssicherheit sowie Migration. Erdenesaikhan konzentriert sich auf den Aspekt der Ernährung.

Traditionen ähneln sich

Sunderiya Erdenesaikhan ist das erste Mal in der Schweiz, das erste Mal in Europa überhaupt. Sie findet viele ähnliche Werte für ihr Gastgeberland. «Das Leben hier ist sehr gut», sagt sie. «Die Leute sind sehr nett, es ist alles so organisiert und immer pünktlich. Auch sei ich sehr herzlich willkommen gelassen worden und man sei sehr hilfsbereit, im Dorf und auch ausserhalb.»

Ihre Kunst widmet sie der lokalen Essensherstellung. Es sind vor allem die Traditionen, die es ihr angetan haben. Sie besuchte sie etwa das Alpmuseum auf der Riederalp, um die traditionellen Arten der Käse- und Butterherstellung kennenzulernen. Aber sie habe auch eine Joghurtfabrik besucht, um die neueren Methoden der Herstellung zu sehen. «Es ist sehr interessant», erzählt Erdenesaikhan. «Und ich habe mich gewundert, ob der Unterschied zwischen der mongolischen und Schweizer Art der Herstellung von Milchprodukten.» Zu ihrem Erstaunen habe sie festgestellt, dass es sehr viele

Ähnlichkeiten zwischen den beiden Ländern gäbe. «Ich denke, dass dies auch daher kommt, dass beide Länder zu den Bergregionen gehören», sagt sie. «Es gibt einige Ähnlichkeiten. Aber ihr habt hier so viele verschiedene Arten von Käse.» Davon mal abgesehen, werde vieles ähnlich hergestellt. In der Mongolei gebe es auch grosse Fabriken, die Milchprodukte herstellen. Doch sie konzentriere sich auf die historischen Prozesse und diese seien sehr ähnlich wie in ihrer Heimat.

Was sie bei ihren Recherchen festgestellt habe, sei die Gewissenhaftigkeit, die hier vorherrsche.

«Die Schweizer verrichten ihre Arbeit immer sehr konzentriert und man spürt, dass jedes Ding mit Freude hergestellt wird», sagt sie. «Man scheint auch sehr stolz auf das zu sein, was man tut.» Das habe sie auch in den Augen von Roberta Brügger erkannt, die im Alpmuseum den Prozess der Butter- und Käseherstellung erklärt habe. Roberta Brügger kam denn auch ins Atelier, um der Künstlerin einen Käse als Geschenk zu überbringen.

Verstärkung aus der Mongolei

Die Schweiz und speziell das Wallis erhalten nicht oft Besuch von mongolischen Künstlern. Der gemeinnützige Zürcher Verein Man-

dach Naran hatte diese Woche selbst Gäste aus der Mongolei, weshalb man die beiden auf einem Ausflug ins Wallis mitnahm.

Dabei war der Musiker Bayanzul Damdinsuren und der Keramikünstler Salibayren Naran. Letzterer ist vor allem in Südostasien ein renommierter Künstler und wird auch global ausgestellt. Die Gruppe stellte vor dem Atelier von Art Bellwald eine mongolische Jerte auf, in der eine traditionelle Teezeremonie stattfand und Bayanzul Damdinsuren eine musikalische Einlage gab.

Auf offenem Feuer wurde der «Santei tsai» zubereitet, ein mongolischer, gesalzener Milchtee. Dieser wird mit Butter, Reis, Trockenfleisch, Salz sowie Wasser und Milch zubereitet. Während der Tee kocht, muss er ständig umgerührt werden und dann für weitere zehn Minuten köcheln.

Währenddessen spielte Bayanzul Damdinsuren auf seiner mongolischen Pfendekopfglocke, ein Instrument, das zum UNESCO-Welterbe gehört. Nach der musikalischen Einlage ist der Tee bereit, doch bevor er getrunken wird, muss der Natur ihr Teil angeboten werden. Deswegen wird eine Kelle des Tees vor der Jerte in sämtliche Himmelsrichtungen verteilt. Danach wird getrunken.

Obwohl gesalzener Tee in Europa eher ungewöhnlich ist, kann man das Getränk doch als Tee erkennen. Die Krüner sind deutlich zu schmecken. Beim Trinken wird klar, dass in der Mongolei Herzhaftes bevorzugt wird. Denn bei Temperaturen von minus 30 Grad muss dem Körper entsprechend Kraft gespendet werden.

Neben dem kulturellen Austausch beider Länder setzt sich

der Verein Mandach Naran auch für benachteiligte Frauen in der Mongolei ein und stellt ihnen für diesen Zweck Jerten zur Verfügung.

Vereinspräsidentin Viviane Dubach kam mit den beiden Künstlern aus Zürich ins Wallis. Sie beschreibt den Verein als ein Netzwerk aus Freunden. «Wir unterstützen meist Frauen in Not, aber versuchen für den kulturellen Austausch auch Künstler individuell zu fördern.»

Da nicht oft Künstler aus der Mongolei in die Schweiz kämen, habe man die Zusammenarbeit mit Art Bellwald gesucht, um die drei zusammenzubringen. «Es war ein Zufall, dass alle drei zur gleichen Zeit in der Schweiz sind», so Dubach. «Deshalb wollten wir sie zusammenbringen, damit sie sich kennenlernen können.»

Nicht erwartet

Vonselten «SMART» erhält Sunderiya Erdenesaikhan Unterstützung von Lutzia Karlen. Die Kunsthistorikerin hilft der Fotografin bei ihren Recherchen und ist gleichzeitig auch Kuratorin ihrer Ausstellung, die im Dezember in Niederwald stattfinden wird.

Dass Erdenesaikhan so viele Ähnlichkeiten zwischen der Schweiz und der Mongolei entdecken würde, beeindruckte auch sie. «Schwer ehrlich gesagt selbst erstant», sagt Lutzia Karlen. «Grundsätzlich gibt es eine Ähnlichkeit, weil beides Gebirgsländer sind. Ich habe oft gestaunt, wenn sie mir Bilder aus der Mongolei gezeigt hat, die ein ähnliches Bild zeigen, wie man es früher bei uns auch gemacht hat.» Als Beispiele führt sie etwa Butterflüsse oder den frischen Käse an. «Es gibt Ähnlichkeiten, die ich nie erwartet hätte.»

Mongolische Fotografin entdeckt Walliser Traditionen und findet Gemeinsamkeiten

Sunderiya Erdenesaikhan verbringt als Residenzkünstlerin mehrere Monate in Bellwald. Bei der traditionellen Essensherstellung findet sie einige Parallelen.

Yannick Mühlemann

In der Mongolei herrscht ein harsches Klima, das den Ackerbau beinahe verunmöglichlicht. Das Übrige trägt der nahezu offene Boden bei. Deshalb ist einer der bedeutendsten Wirtschaftszweige die nomadische Viehwirtschaft. Damit verbunden ist auch die Verarbeitung von Milch- und Fleischprodukten, die oft auch die Nahrungsgrundlage vieler darstellt. Ähnlich wie in der Schweiz gibt es zahlreiche traditionelle Handwerkzeuge in diesem Bereich. Diese nimmt die mongolische Gastkünstlerin Sunderiya Erdenesaikhan in den Fokus. Sunderiya Erdenesaikhan ist Fotografin und im Rahmen des «SMart»-Programms bei Art Bellwald als Residenzkünstlerin zu Gast. «SMart» steht für Sustainable Mountain Art und wird von der Stiftung für nachhaltige Bergregionen organisiert. Dafür werden Künstler aus anderen Bergregionen der ganzen Welt eingeladen. Das Programm konzentriert sich auf vier Themenbereiche, die alle Bergregionen der Welt betreffen: Klimawandel, Wasserversorgung, Bodensicherheit und Ernährung.

Traditionen ähneln sich

Sunderiya Erdenesaikhan ist das erste Mal in der Schweiz, das erste Mal in Europa überhaupt. Sie findet viele lobende Worte für ihr Gastgeberland. «Das Leben hier ist sehr gut», sagt sie. «Die Leute sind sehr nett, es ist alles so organisiert und immer pünktlich.» Auch sei sie sehr herzlich willkommen geheißen worden und man sei sehr hilfsbereit, im Dorf und auch ausserhalb.



Sunderiya Erdenesaikhan spricht mit Luzia Karlen über die Werke, die sie aus der Mongolei mitgebracht hat. Bild: pomona.merle

Ihre Kunst widmet sie der lokalen Essensherstellung. Es sind vor allem die Traditionen, die es ihr angetan haben. So besuchte sie etwa das Alpenseum auf der Nideralp, um die traditionellen Arten der Käse- und Butterherstellung kennenzulernen.

Aber sie habe auch eine Joghurtfabrik besucht, um die neueren Methoden der Herstellung zu sehen. «Es ist sehr interessant», erzählt Erdenesaikhan. «Und ich habe mich gewundert, ob der Unterschied zwischen der mongolischen und Schweizer Art der Herstellung von Milchprodukten.» Zu ihrem Erstaunen habe sie festgestellt, dass es sehr viele

Ähnlichkeiten zwischen den beiden Ländern gäbe. «Ich denke, dass dies auch daher kommt, dass beide Länder zu den Bergregionen gehören», sagt sie. «Es gibt einige Ähnlichkeiten. Aber ihr habt hier so viele verschiedene Arten von Käse.» Davon mal abgesehen, werde vieles ähnlich hergestellt. In der Mongolei gebe es auch grosse Fabriken, die Milchprodukte herstellen. Doch sie konzentriere sich auf die historischen Prozesse und diese seien sehr ähnlich wie in ihrer Heimat.

Was sie bei ihren Recherchen festgestellt habe, sei die Gewissenhaftigkeit, die hier vorherrsche.

«Die Schweizer verrichten ihre Arbeit immer sehr konzentriert und man spürt, dass jedes Ding mit Freude hergestellt wird», sagt sie. «Man scheint auch sehr stolz auf das zu sein, was man tut.» Das habe sie auch in den Augen von Roberta Brigger erkannt, die im Alpenseum den Prozess der Butter- und Käseherstellung erklärt habe. Roberta Brigger kam denn auch ins Atelier, um der Künstlerin einen Käse als Geschenk zu überbringen.

Verstärkung aus der Mongolei

Die Schweiz und speziell das Wallis erhalten nicht oft Besuch von mongolischen Künstlern. Der gemeinnützige Zürcher Verein Man-

dach Naran hatte diese Woche selbst Gäste aus der Mongolei, soobalman die beiden auf einen Ausflug ins Wallis mitnahm.

Dabei war der Musiker Bayanzul Damdinsuren und der Keramikünstler Sukhbaren Naranbun. Letzterer ist vor allem in Südostasien ein renommierter Künstler und wird auch global ausgestellt. Die Gruppe stellte vor dem Atelier von Art Bellwald eine mongolische Jurte auf, in der eine traditionelle Teezeremonie stattfand und Bayanzul Damdinsuren eine musikalische Einlage gab.

Auf offenem Feuer wurde der «Santei tsai» zubereitet, ein mongolischer, gesäuerter Milchtee. Dieser wird mit Butter, Reis, Trockenfleisch, Salz sowie Wasser und Milch zubereitet. Während der Tee kocht, muss er ständig umgerührt werden und dann für weitere zehn Minuten kochen. Währenddessen spielte Bayanzul Damdinsuren auf seiner mongolischen Pfedelkopfglocke, ein Instrument, das zum UNESCO-Welterbe gehört. Nach der musikalischen Einlage ist der Tee bereit, doch bevor er getrunken wird, muss der Natur ihr Teil angeboten werden. Deswegen wird eine Kelle des Tees vor der Jurte in sämtliche Himmelsrichtungen verteilt. Danach wird getrunken.

Obwohl gesalzener Tee in Europa eher ungewöhnlich ist, kann man das Getränk doch als Tee erkennen. Die Kräuter sind deutlich zu schmecken. Beim Trinken wird klar, dass in der Mongolei Herzhaften bevorzugt wird. Denn bei Temperaturen von minus 30 Grad muss dem Körper entsprechender Kraft gespendet werden.

Neben dem kulturellen Austausch beider Länder setzt sich

der Verein Mandach Naran auch für benachteiligte Frauen in der Mongolei ein und stellt ihnen für diesen Zweck Jurten zur Verfügung.

Vereinspräsidentin Viviane Dubach kam mit den beiden Künstlern aus Zürich ins Wallis. Sie beschreibt den Verein als ein Netzwerk aus Freunden. «Wir unterstützen meist Frauen in Not, aber versuchen für den kulturellen Austausch auch Künstler individuell zu fördern.»

Da nicht oft Künstler aus der Mongolei in die Schweiz kämen, habe man die Zusammenarbeit mit Art Bellwald gesucht, um die drei zusammenzubringen. «Es war ein Zufall, dass alle drei zur gleichen Zeit in der Schweiz sind», so Dubach. «Deshalb wollten wir sie zusammenbringen, damit sie sich kennenlernen können.»

Nicht erwartet

Vonseiten «SMart» erhält Sunderiya Erdenesaikhan Unterstützung von Luzia Karlen. Die Kunsthistorikerin hilft der Fotografin bei ihren Recherchen und ist gleichzeitig auch Kuratorin ihrer Ausstellung, die im Dezember in Niederwald stattfinden wird.

Dass Erdenesaikhan so viele Ähnlichkeiten zwischen der Schweiz und der Mongolei entdecken würde, beeindruckte auch sie. «Ich war ehrlich gesagt selbst erstaunt», sagt Luzia Karlen. «Grundsätzlich gibt es eine Ähnlichkeit, weil beides Gebirgsländer sind. Ich habe oft gestaunt, wenn sie mir Bilder aus der Mongolei gezeigt hat, die ein ähnliches Bild zeigen, wie man es früher bei uns auch gemacht hat.» Als Beispiele führt sie etwa Butterfässer oder den frischen Käse an. «Es gibt Ähnlichkeiten, die ich nie erwartet hätte.»