

FLORA NON GRATA

In einer Ausstellung widmet sich die Botanische Kunst vermeintlich ungeliebten Pflanzen. Ihre Bilder eröffnen die Möglichkeit, neben der ästhetischen Auseinandersetzung auch andere Werte zu reflektieren.



1



2



3



4

Sucht man in Google nach dem Gemeinen Rispengras, schlägt die Google-Suche zuoberst den Suchbegriff „Gemeines Rispengras bekämpfen“ vor. Man gelangt auf eine Seite des Agrokonzerns Bayer, die mit dem Slogan „MaisTer® power Aspect® Pack – die einfache Lösung gegen Unkraut“ wirbt. Die jungen Triebe der zweithäufigsten Grasart im bayerischen Grünland werden vom Weidevieh zwar gern gefressen, die älteren Bestände, von muffigem Geruch, hingegen gemieden. Mancher Landwirt neigt deswegen dazu, sie als wertloses „Ungras“ abzutun.

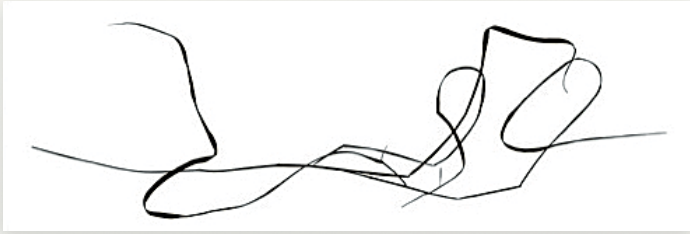
Der Künstler Horst Ziegler hat das Rispengras ästhetisch auf sich wirken lassen. Wie mit Tusche gezeichnete Kaligrafien wirken die verwelkten Stängel auf seinen Fotografien. Ziegler ist einer der acht Künstlerinnen und Künstler der Ausstellung „Flora non grata“, die das Münchner Umwelt-Zentrum über die Sommermonate hinweg im ÖBZ präsentierte. Ihre Bilder erzählen von den Wandlungen der Natur, vom Keimen, Blühen und Vergehen oder dem Spiel zwischen Pflanzen und Licht. Im Mittelpunkt standen die gewöhnlich bei Gärtnern und Landwirten wenig geschätzten Pflanzen ➔



5



Kuratiert wurde die Ausstellung „Flora non grata“ vom Forum Botanische Kunst, der einzigen Galerie in Deutschland, die sich ausschließlich der künstlerischen Auseinandersetzung mit der Botanik widmet. www.botanische-kunst.de



6

wie Löwenzahn, Knöterich, Bärenklau oder Rispengras. „Flora non grata“ eben. Oder doch nicht?

Als „Persona non grata“ bezeichnet man gemeinhin einen Diplomaten, den das Land, in dem er seinen diplomatischen Dienst ausübt, nicht mehr sehen will. Weil sich zum Beispiel der Staatspräsident daneben benommen hat. Das Etikett „non grata“ ist stark mit dem entsprechenden politischen Standpunkt verbunden. Übertragen auf „Flora non grata“ ist das nicht viel anders. Auch hier hängt die Bewertung einer Pflanze von der jeweiligen Perspektive ab. Je nachdem ob man ökonomische Zielsetzungen oder ökologische Gesichtspunkte im Fokus hat, ob Artenschutz, gesundheitliche oder ästhetische Aspekte im Vordergrund stehen, wird man jeweils zu unterschiedlichen Bewertungen kommen. Mag der Schachtelhalm für den Menschen in entsprechender Dosis eine Heilpflanze sein, so ist er für Pferde giftig. Wurde der Japanische Knöterich im 19. Jahrhundert als Zier- und Futterpflanze nach Europa gebracht, übt er heute derart großen Konkurrenzdruck auf die ursprüngliche Vegetation von Flussauen aus, dass er das Arteninventar der betroffenen Ökosysteme vollkommen verändern kann.

Eine polarisierende Spezies, die gleich mehrere Künstlerinnen zum Thema hatten, ist der Löwenzahn. Der Volksmund erzählt eine Menge von den vielfältigen Wertungen, die der Pflanze zugewiesen werden. Mal heißt sie despektierlich Pissnelke, mal Franzosensalat, manche bezeichnen sie als Glücksblume: Wer die Pustelblume mit drei Pustern leergepustet hat, sei ein Glückskind, erzählt man den Kindern. Zeigt sich der leergepustete Stängel sauber und weiß, sei man ein Engelchen, zeigen sich braun-schwarze Flecken, Teufelchen. Von vielen wird der Löwenzahn geliebt, von Freunden des makellosen Rasens als hartnäckiger Pfahlwurzler verpönt. Es kommt eben auf den jeweiligen Betrachtungswinkel an. Aus Kinderaugen betrachtet, wertet man die Welt anders, als mit der Brille der Erwachsenen. Auch mal einen Perspektivwechsel zuzulassen, war das Ziel der Ausstellung. „Flora non grata“ wollte dazu anregen, sich seiner persönlichen Wertevorstellungen im Klaren zu werden und diese kritisch zu reflektieren. So wie in anderen Bereichen auch. *



7



Pesto aus Flora non grata

ZUTATEN:

100 g Girsch, Löwenzahn, Lauch-Scheibenschötchen, Brennessel oder andere Wildkräuter
4 feingehackte Knoblauchzehen
100 g geriebener Parmesan
75 g gehackte Sonnenblumenkerne
250 g Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für das Pesto die Kräuter waschen und trockentupfen. Die zarten Blätter der Kräuter zusammen mit dem Knoblauch, dem Parmesan und den Sonnenblumenkernen mit dem Pürierstab klein mixen. Nach und nach so viel Olivenöl dazugeben, dass ein sämiges Pesto entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kunstwerke von: 1 Anette Koch (beim Aufhängen eines ihrer Bilder, ganz rechts), 2 Verena Redmann, 3 Brigitte Hofherr, 4 Sylvia Peter, 5 Annie Patterson, 6 Horst Ziegler, 7 Rachel Querrien