



4

Bildndn Kunst

karsten neumann

Bethangske - ein gemaelde

text:
thomas heyden

edition bethang

Bethangse - die Rostbratwurst aus Bethang

Bethang ist die traditionelle und charakteristische Spezialität der Rostbratwurst aus Bethang. Die Rostbratwurst wird aus 100% Kalbfleisch, Pfeffer, Salz und Knoblauch hergestellt. Sie ist ein beliebiger Bestandteil der Rostbratwurst aus Bethang. Die Rostbratwurst wird aus 100% Kalbfleisch, Pfeffer, Salz und Knoblauch hergestellt. Sie ist ein beliebiger Bestandteil der Rostbratwurst aus Bethang.



Bethangske

karsten neumann
Bethangske – ein gemaelde

text: thomas heyden

edition bethang
im verlag bartlmüller

Über den Tellerrand

thomas heyden

Wenn es um die Wurst geht, ist Schluss mit lustig. Karsten Neumann ging es genau darum, nämlich um die Bratwurst. Und das in einer Stadt, die große Stücke auf ihre Bratwürste hält und sich die Begriffe „Nürnberger Bratwurst“ und „Nürnberger Rostbratwurst“ EU-weit hat schützen lassen. Kein Problem für den Künstler, der ohnehin von Nürnberg nur das „be“ übrig lässt und es mit dem Fürther „th“ und dem „ang“ aus Erlangen zu „Bethang“ verbindet. Entsprechend nannte er seine mit Chili, Koriander, Curcuma und Zitrone gewürzten Würstchen „Bethangske“. Eine Wortschöpfung, die keine Gefahr lief, von den Nürnberger Hütern der Bratwurst juristisch angefochten zu werden. Allerdings erwiesen sich die vier Konsonanten „ngsk“ für das eher faule Maul der Franken als echter Zungenbrecher. Im Grunde ein „Marketinghindernis“, wie der Künstler in der Rückschau einräumt. Der exotische Klang von „Bethang“ erfuhr durch die slawisch, aber auch skandinavisch anmutende Endung „-ske“ eine Steigerung

(zum Beispiel „arbejderske“: dänisch für „Arbeiterin“). Karsten Neumann nannte seine Würstchen so fremdartig, weil er weit über den Tellerrand fränkischer Bratwurstseligkeit hinaus blickte.

„Bethang“ ist mehr als nur die bereits praktizierte Zusammenarbeit der drei Städte des Verdichtungsraumes. Es ist eine Utopie – nicht nur für die Metropolregion. Vorschein eines Miteinanders von Menschen, die einander nicht mehr ausgrenzen. Einer gerechteren Gesellschaft. Der Tagtraum eines bewussten Umgangs mit Ressourcen. Kunst gewordenes Prinzip Hoffnung. Jede Aktion, jedes Werk Karsten Neumanns bedeutet vor diesem Horizont einen Vorgriff. Sein exemplarisches Handeln findet gerade in den armen Dingen, im Weggeworfenen und scheinbar unbrauchbar Gewordenen sein Material. So verstandenes Recycling ist mehr als nur ein Beitrag zum Umweltschutz. Es ist Einübung in eine neue Lebenspraxis. Auch eine Art spiritueller Praxis, denn das Spirituelle in der Kunst des praktizierenden Buddhisten darf nicht gering geschätzt werden. Umso erstaunlicher, dass Karsten Neumann vor Fleisch nicht haltmachte. Doch muss man die Menschen nicht dort abholen, wo sie sind? In Nürnberg, Fürth und Erlangen wäre das beim Schwein.

„Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang“: Anders als von Wilhelm Busch gemeint, gilt dies auch für die „Bethangske“, denn sie verzichteten auf Schweinefleisch und ersetzten es durch Kalbfleisch. Nicht wegen des Fettgehalts, sondern der integrativen Geste halber. Ein Angebot der Teilhabe an einer Speise, die zum Synonym für Nürnberg geworden ist. Moslems und Juden sollten nicht mehr vom Genuss ausgeschlossen sein. „Heimat ist, wo man isst“, heißt ein Kunstwerk der türkischen Künstlerin Gülsün Karamustafa. Und „Bethang“ ist, wo zumindest fast alle Nicht-

Vegetarier Bratwürste essen können, ohne in Konflikt mit ihrem Glauben und ihrer Kultur zu kommen. Nie zuvor hatte Karsten Neumann seine Utopie so treffsicher auf den Punkt gebracht. Im Vertrauen auf die Richtigkeit des Feuerbach'schen Diktums „Der Mensch ist, was er isst“ wählte er einen materialistischen, oder besser gesagt kulinarischen Weg der Erkenntnis. Denn Kunst kann auch mal von Kochen kommen.

Für Jahrhunderte war die Wurst in der Kunstgeschichte ein armes Würstchen. Erst im 20. Jahrhundert trat sie aus dem Dunkel, in das sie durch ihren fehlenden Platz in der weltlichen wie Heilsgeschichte geraten war. Einen ersten Höhepunkt bescherte ihr René Magritte mit seiner behelmtten Wurst in „La saucisse casquée“ (1929) – eine wehrhafte Wurst, die sich vor dem Verzehr zu schützen weiß. Vollends triumphierte die Wurst erst nach dem Zweiten Weltkrieg. Im großen Strom von Pop und allem, was nicht von vornherein nach Kunst aussah, kam sie dahergeschwommen. George Grosz zeigte in zwei späten Collagen von 1958 infernalische „Frankfurter Würstchen“ sowie eine paradiesische Wurstlandschaft („The Valley of the Sausages“). Natürlich wusste auch Sigmar Polke der Wurst Geschmack abzugewinnen. Die Gemälde „Wurstesser“ (1963) oder „Würstchen“ (1964) sind Meisterwerke des Kapitalistischen Realismus und Zeitzeugnisse ersten Ranges. Wayne Thiebaud („Five Hot Dogs“, 1961) und Roy Lichtenstein („Hot Dog“, 1963) erhoben jenseits des Atlantiks das Hot Dog zur Ikone der Pop-Kultur. Im alten Europa trat Dieter Roth mit seinen „Literaturwürsten“ (ab 1961) den Beweis an, dass auch Anspruchsvolles zur Füllung des Wurstdarmes taugte, während Joseph Beuys („Akku (Wurst)“, 1963; „+– Wurst“, 1964) bei der klassischen Blutwurst blieb. In Paul McCarthys Performances wie „Hot Dog“

(1974) oder „Tubbing“ (1975) durften sich Würste endlich auch einmal von ihrer unappetitlich-obszönen Seite zeigen. Lustig ging es dagegen in der berühmten „Wurstserie“ (1979) von Peter Fischli und David Weiss zu. Das Schweizer Künstlerduo bewies in seiner ersten gemeinsamen Arbeit ein tiefes Verständnis für gemischten Aufschnitt, Mortadella und Cervelatwürste: Unvergesslich die durch den Teppichladen flanierenden Cornichons! Findige Designer wussten 2005 diese großartige Bildfindung in real existierendes Design zu übersetzen: Den Wurstteppich des Büros Flachbild aus Köln gibt es als Salami, Bierschinken, Mortadella und Blutwurst. Mit Thomas Demands schwer verdaulicher „Wurstplatte“ (1994/1995) und Marcel van Eedens Zeichnungsserie „Wurst. Eine Moritat (1938)“ von 2009 wollen wir das kunsthistorische Fast Food beschließen.

Der knappe Überblick genügt, um die besondere Stellung der „Bethangske“ (2008-2011) in der jüngeren Kunstgeschichte verstehen zu können. Karsten Neumann gab Würste weniger zu sehen als vielmehr zu kosten. Warum soll nicht auch Kunst durch den Magen gehen dürfen? Können sich Kunst und Leben auf schmackhaftere Art und Weise vermählen? Leider ist Karsten Neumanns Beitrag zur Eat Art inzwischen schon Geschichte. Lag die zunächst von Werner Behringer (Nürnberger Bratwursthäusle), dann von der Metzgerei Dürsch in Nürnberg/Gostenhof (Bethang Kreis 29) hergestellte Wurst doch zu weit außerhalb des fränkischen Tellerrands? An ihrem unverwechselbaren Geschmack können die „Bethangske“ nicht gescheitert sein. Der bleibt noch lange auf der Zunge.

am 18 Aug 2011 10:49:07 stellte ich per e-mail an freunde und bekannte sieben fragen zu meiner kalbsbratwurst bethangkse. die antworten hierauf werden im folgenden veröffentlicht:

Hallo Herr Neumann, anbei meine kurzen Anmerkungen: Bethangkse als Nahrungsmittel haben mir als Alternative zu den „Nürnberger“ gut geschmeckt. Eine gute Mischung von verschiedenen Zutaten, interessant im Geschmack, neu, weltoffen, exotische und experimentell. So wie die klassischen „Nürnberger“ selten sind. Als Gemälde habe ich sie zu schnell verzehrt. Das ästhetisch Äußere – eher länglich und dünn, mit deutlich weniger Fett. Angeröstet aber den Nürnbergern ähnlich und damit integrierbar. Antworten unten Viel Spaß damit Weber /// Lieber Karsten, der Tod der Bethangkse macht mich sehr betroffen – gibt es denn Hoffnung auf Wiedergeburt/Auferstehung oder wie auch immer man das nennen würde? Ich habe jedenfalls sogar meinen Kollegen am Weimarer Theater von ihr erzählt, und die fanden das Projekt originell, witzig, absolut logisch und zukunftsweisend. In diesem Zusammenhang habe ich das Wort „Integrationsbratwurst“ kreiert, das in großen Filzstiftlettern über meinem Schreibtisch hing und immer wieder verblüfft-interessierte Nachfragen provozierte. Auf die Wortschöpfung (falls es das Wort schon gab, was ich nichts davon) bin ich immer noch stolz. So ist der Ruf der Bethangkse bis weit über Franken hinaus in die Welt gedungen, und jedes gute Kunstwerk hat sie andere kreative Menschen zu Schöpfungsakten inspiriert. Liebe Grüße und hoffentlich bis bald mal Katharina // Die Bethangkse machte sich durch eine innovative Geschmacksausrichtung und eine richtungweisende Namensgebung erinnerungswürdig. Im gegenwärtigen konformistischen Einerlei (wobei auch die inszenierte Individualität bei mir den Eindruck eines Einheitsbreis erweckt) hat diese Kunstform des essbaren Wurstkunstobjektes mein Leben vorübergehend bereichert. Die Erinnerung an dieses kurzfristige Glück in unser schnelllebigen Zeit erfreut mich durchaus. matthias frische

wo hast du zum ersten mal bethangkse gegessen, wenn du keine bethangkse gegessen hast, warum nicht? stephan trescher: in bethang natürlich! alfons „wisdom“: Mag kein' Koriander! jim broome: Bei deiner Ausstellung > am system vorbei < in Mühlhof. bernd zachow: Ein einziges Mal hab ich sie probiert. Nicht schlecht, aber ich bin kein Kalbfleisch-Fan. Warum? Wegen der Käiber: ralf bauer: fürth-hauptbahnhof... bin vegetarier. josef weber: Bei einer Ausstellungseröffnung im offenen Büro des Stadtplanungsamtes Nürnberg, frisch vom Grill auf dem Gehsteig. claudia florit: -----Gegessen: bei der „Warten...“-Kunstaktion (anlässlich des Bahnjubiläumsjahres) am Bahnhof in Fürth. Man musste aber auf die bethangkse ganz schön warten. Die Schlange war lang. Aber es hat sich gelohnt. harald tesan: in Regensburg, anlässlich einer Vernissage von Karsten Neumann. katrin rickerts: Karsten hat mich, Oliver Hasemann und Thomas Stimm im Herbst 2010 zu sich nach Hause eingeladen und uns bethangkse zum Essen serviert. reinhard knodt: im Komm- Restaurant. georg forster: bethang-ausstellung stadtplanungsamt. Sehr gut geschmeckt. andreas wissen: In Nürnberg! bei deiner Veranstaltung ipostbrunch! claudia hagemeyer: bei deiner Veranstaltung ipostbrunch! christian vogel: Im Hof des Künstlerhauses. charlotte von elm: Natürlich von Künstlerhand serviert – vielen Dank nochmal dafür! rolf engelmann: uff eener Kunst-Performance von 'ne Künstler Neumann. andrea sohler: bei deinem ipostbrunch! , glaub ich. wolfgang gillitzer: Ausstellungseröffnung im „offenen büro“ des Stadtplanungsamt gunda fleischmann: weiß ich nicht mehr – hab sie aber – auch als vegetarierin - ein oder zweimal probiert. rüdiger miller: Im K4

was war für dich das besondere an der bethangkse? stephan trescher: Der gute Geschmack. alfons „wisdom“: Origineller Einfall/Kulinar. Wahrzeichen für Bethang. jim broome: Gewürzmischung. bernd zachow: Der Kunstwert und natürlich der Bezug zur regionalen Politik oder Nicht-Politik oder so. ralf bauer: die idee und das der metzger mitgemacht hat... josef weber: - claudia florit: -----Die exotischen Komponenten: Die Wurst war lecker, leicht scharf, das Chutney exotisch, kombiniert mit Gemüse – eine Grenzen überwindende Kulinarik. harald tesan: Dass sie meine Freundin auch essen konnte. katrin rickerts: Eine Bratwurst in einer Art „Dürüm-Döner-Mantel“, mit viel frischem und gebratenem Gemüse und Chutney. Das kann doch in der Kombination nicht schmecken . oder vielleicht doch? reinhard knodt: Dass sie zum Bethang-projekt gehört. georg forster: eingewickelt im wrap. die soßen. andreas wissen: Prima Geschmack, die Wraps sind einfach klasse! claudia hagemeyer: dass kein schwein drin war und dass sie von dir war. christian vogel: Die leicht exotische Würze und das „Kunstprodukt“. charlotte von elm: Einseits das „Einverleiben“ eines „Kunstobjektes“ mit seinen natürlichen Folgen – andererseits die reizvolle Gewürzmischung und so ganz ohne Schweinerei. rolf engelmann: zu meener Überbarung war det ding richtig zart ey. Und det war so inne Sosse jegen die der Neumann jemacht hat. Richtig knorke ey. Ick konnt janich mehr uffhör'n. Ick meene, de Zubereitung is schon jut jemacht und kann sich mit de Franknwurst locker messen. andrea sohler: v.a. dass Du sie zubereitet hast ausser dem das dünne Brot und die süßlichen Zutaten. wolfgang gillitzer: kein Schwein, besondere Wuerze, der Name, der Erfinder. gunda fleischmann: daß sie ein „Kunstwerk“ war und die zubereitung oftmals zelebriert wurde. rüdiger miller: Die einzigartige Zusammenstellung und der saugute, sehr ungewöhnliche, interessante Geschmack, der mich sofort überzeugte...hmmmm

wenn du die bethangkse selber zubereitet hast, wie hast du das gemacht – gegrillt, mit gemüse usw.? stephan trescher: - alfons „wisdom“: - jim broome: nie selber zubereitet. bernd zachow: Ick koche nicht. Oder allenfalls im übertragenen Sinn: z.B. beim Betrachten schlechter (und dennoch/gerade deshalb erfolgreicher) Kunst. ralf bauer: - josef weber: Gegrillt in der Semmel auf einem Holzkohlegrill. claudia florit: -----
----- harald tesan: Immer nur auswärts gegessen, öfter im K4 Kulturgarten (wenn sie nicht schon ausverkauft waren). katrin rickerts: reinhard knodt: dahin langen meine Kenntnisse nicht... georg forster: nie gegrillt, die bethangkse. andreas wissen: - claudia hagemeyer: ich habe sie noch nie zubereitet. christian vogel: ich hätte sie gegrillt, habe aber nie eine gekauft. charlotte von elm: Wir haben Sie bei kunst+kochen gebraten und im Sommer mit einem frischen Pfirsichketchup angeboten. rolf engelmann: Hab ick nie selber jemacht. Ick wees janich wie det ding jeht. andrea sohler: - wolfgang gillitzer: - gunda fleischmann: hab ich nicht. rüdiger miller: Hab ich leider nie

hast du schon mal selber ein tier zum verzehr getötet, z.b. beim angeln? stephan trescher: Nö. alfons „wisdom“: No (Bis auf 1 * aus Versehen, tut mir heut noch bitterlich leid.) jim broome: Ja, z.B. beim angeln. bernd zachow: Ja, Ich soll mal einen Wurm verschluckt haben. In zartem Alter. ralf bauer: nein. josef weber: Nein, nur in einer Aktion „Streicheln oder Schlachten“ von Hausfluss e.V. (Ulrich Weber) miterlebt. claudia florit:

-----NEIN. harald tesan: Musste ich zum Glück noch nicht, könnte ich aber, wenn es ums Überleben geht. katrin rickerts: - reinhard knodt: ja ja, mußte sein, sonst würde ich mich nicht trauen, Fleisch zu essen. georg forster: schwein, hausschlachtung, lebendes schwein vom metzger am hof geschossen, ausgeblutet, gebrüht, rasiert, fleischverarbeitung im nachgang zum metzger am hof. andreas wissen: Nein. claudia haagmeyer: ich habe noch nie ein tier zum verzehr getötet christian vogel: nein, aber ich habe keinen Ekel, mit „ganzen“ toten Tieren umzugehen, z.B. beim Ausnehmen von Fischen oder Häuten von Wildbret. Ich finde, es gehört zum Respekt vor dem toten Tier, das man essen will, dazu, das man es nicht nur in klinisch verarbeiteter Würstchenform anschauen und anfassen kann. charlotte von elm: damals gesammelte Weinbergschnecken habe ich am nächsten Tag wieder in den Wald zurück gebracht... Frische Muscheln töte ich für Bouillabaisse, Aljotta und Co. in der Saison kiloweise - zum Angeln würde ich gerne einmal gehen um das konsequente Handeln zu proben – der Jagdschein wäre dann die Fortsetzung...rolf engelmann: Hör ma, ick bin ja nich so'n Robinson oder so wat. Aber so'n Fischkopp hab ick schon mal fertig gemacht. Hat ick uff nen Grill. andrea sohler: - wolfgang gillitzer: nein. gunda fleischmann: einmal als kind einen regenwurm – das war eine mutprobe !!!!! – ansonsten kann ich mich nicht bewußt erinnern. rüdiger miller: Noch nie, aber indirekte beteilige ich mich daran, wenn ich Fleisch esse.

wie glücklich sind sie mit dem image der nürnberger rostbratwurst? stephan trescher: Als Ortsfremder stört sie mich nicht so sehr- aber die allgemeine „Marken“etablierung (und Disneylandisierung) im Touristengewerbe ist grundsätzlich zum Kotzen. alfons_wisdom“: Überhaupt nimmer, seit sichrumgesprochen hat, dass die meisten. aus China (!) jim broome: läßt mich völlig kalt. bernd zachow: Was ist schon Glück? ralf bauer: hier essen alle viel zu viel fleisch josef weber: Kann man mit dem Image einer Wurst, die „Nürnberger“ heißt glücklich sein? Image mit den Erinnerungen an klein, kurz, schnell gegessen aber leicht zu grillen,... Man braucht drei (oder vier) um satt zu sein. claudia floritz: -----Als Erlanger Fürtherin oder Fürther Erlangerin (und überhaupt) hängt mein Glück nicht vom Image der Nürnberger Rostbratwurst ab. Zum Glück. harald tesan: Als Abwechslung zur mediterranen Küche ab und zu ein exotischer Spaß. katrin rickerts: - reinhard knodt: Ich wurde im Goetheinstitut Paris bei der Vorstellung meiner Person nach wenigen Sätzen mit den Nürnbergger Bratwürsten in Verbindung gebracht. Das hat mir nicht besonderes gefallen. Man trägt sowas eher grimmig. georg forster: sie schmeckt, ich mag auch die dicke fette fränkische, vermisse die behangskse als mögliches angebot. andreas wissen: Bin aus Westfalen, darf mir wohl kein Urteil erlauben. claudia haagmeyer: - christian vogel: alles, was auf Qualität statt auf Preis setzt, ist zu begrüßen. charlotte von elm: Diese Frage impliziert ein definiertes Image – ich selbst arbeite daran, in dem ich selbige statt im Weckla oder auf Kraut mit gerösteter Biogerste, Honig und Chilli zubereite. rolf engelmann: Ick bin ja nun een berlina. So zusagen een zuzereista. Wat soll ick denn sagen zu de nürnbergger wurst. In Berlin jibt's allet. Warum soll det nich och in Nürnberg so sein. Ick meene, det Image lebt och voné Vielfalt wa ey. Een uff Metropole machen aber nur eene Wurst uff'n Tisch. Nee, det is nischit. andrea sohler: relativ glücklich. wolfgang gillitzer: es macht mich sehr gluecklich. gunda fleischmann: ein image hat sie m.e. doch nur in nürnberg und umgebung, für den rest der republik oder gar der welt dürfte das ziemlich egal sein. rüdiger miller: Die 0815 Massenwürste sollten ein schlechtes Image haben, denn sie haben das Image, das sie offenbar haben, im Vergleich zu denen in kleinerer Produktion hergestellten, nicht verdient. Äh, haben diese Würscht denn ein gutes Image? Ist dies nur Werbung oder mangels Alternative so erfolgreich??

denkst du bei fleischgenuss manchmal an wiedergeburt? stephan trescher: Nö. alfons_wisdom“: No, not in this way. jim broome: nach dieser Frage vielleicht künftig schon. bernd zachow: Nicht nur beim Fleischgenuss! ralf bauer: irgendwer wird schon hoffentlich wieder-geboren, ob ich das bin...josef weber: Nein, aber an die Tiere, die dafür getötet wurden. claudia floritz: -----Beim Fleischgenuss nicht speziell, aber sonst des öfteren. harald tesan: Nein, auch nicht bei anderen fleischlichen Vernügungen. katrin rickerts: - reinhard knodt: nein, eher schon daran, daß letztlich alles Nichts ist. georg forster: nein. andreas wissen: Nö – eher an den ewigen Tod (der Viecher). claudia haagmeyer: nein. christian vogel: nein. charlotte von elm: Müsste ich es auch bei Obladen oder Brot tun? Naja, „Adoro te devote.“ rolf engelmann: Wiedajeburt bei na Wurst? Ick soll een Rebirthing kriegen? Ick glob'nich an so wat. Ick ess einfach und denk an nischit. Is doch och wat, oder? andrea sohler: nein. gunda fleischmann: nein, eher daran, daß sich ein anderes fühlendes wesen nicht (artgerecht) entfalten konnte und leiden musste – sein schicksal nicht selber bestimmen und beeinflussen konnte. rüdiger miller: Nö

wenn du nicht in den genuss der behangskse gekommen bist, findest du das schade? stephan trescher: - alfons_wisdom“: Naja, jetzt im nachhinein – irgendwie doch! jim broome: ich könnte auch ohne behangskse leben. bernd zachow: Siehe oben! ralf bauer: die idee fand ich gut, einfach weil man generell mehr über seine nahrung nachdenken sollte...josef weber: Ich würde mich freuen ab und zu einen solches Kunstwerk wieder essen zu können; nicht zu oft, eher so als Ausreißer vom Alltag, damit's nicht gewöhnlich wird. claudia floritz: ----- harald tesan: Next question, please! katrin rickerts: - reinhard knodt: Man muß sich entscheiden! Entweder eine politisch korrekte Wurst oder ein budhistisches Müsli. Eine politisch korrekte buddhistische Wurst wäre eine Neuerung, die ihre Wiedergeburt auf Tofu-basis haben müßte... :)))))) georg forster: sehr, die möglichkeit des behangskse-genusses ist ja nun nicht mehr möglich. andreas wissen: Ich hoffe hier allerdings auf eine Wiedergeburt! claudia haagmeyer: ich habe sie gegessen war sehr lecker!. christian vogel: Es ist schade um die originelle Idee, allerdings war ich mit der Würzung nicht 100% zufrieden, ich hab's gern dezenter. charlotte von elm: Hierzu und zu Deinem Behang-Projekt sende ich Dir ein Zitat von Thoreau: „Wenn jemand vertrauensvoll in der Richtung seiner Träume vorwärts schreitet und danach strebt, das Leben, das er sich einbildete, zu leben, so wird er Erfolge haben, von denen er sich in gewöhnlichen Stunden nichts träumen ließ. Er wird mancherlei hinter sich lassen, wird eine unsichtbare Grenze überschreiten. Neue, allgemeine und freiere Gesetze werden sich um ihn und in ihm bilden oder die alten werden ausgedehnt und zu seinen Gunsten in freierem Sinne ausgelegt werden.“ Will sagen: Bleib' dran, Lieber Karsten! rolf engelmann: Ick hab'se ja jesssen. Find det aber trotzdem schade, dat det ding nich mehr jibt. Meenste nich och? Det Ding muss einfach wieda uff'n Markt hier. Det Ding war ne richtje Wolke Neumann, hau ma rinn ey. (Rolf, der Berlina). andrea sohler: bin ich doch, glücklicherweise. gunda fleischmann: ich würde es schade finden, nicht mitreden zu können – deshalb habe ich eine „ausnahme“ gemacht. rüdiger miller: Ich hätte auf jeden Fall was verpasst und hätte es dann wahrscheinlich nicht einmal gemerkt. SO finde ich es äußerst bedauerlich, dass es dieses besondere Gericht nicht mehr gibt.

Was es sonst noch zu sagen gibt

„Es war auch ein Lebkuchen-Nürnberg. Nürnberg ist aber eine böartige Stadt gewesen, immer!“
(Richard Lindner)

ich danke allen, die die bethangkse damals bestmoeglichst unterstützt haben und mir und vielen weiteren geniessern damit viel freude und geschmackvolle erinnerungen bereitet haben. ich danke auch allen, die mir mit allen ihnen zur verfügung stehenden mitteln hindernisse in den weg gelegt haben, sie waren sehr lehr- und hilfreich das gemaelde bethangkse zu einem guten abschluss zu bringen. ich persoendlich verzichte nur selten, dann aber ganz bewusst, immer wieder einen kurzen, begrenzten zeitraum auf fleisch. in diesem sinne muss ich immer wieder an folgende tibetisch-buddhistische anektode denken:

„als ein alter tibetischer lama, der von tibet nach indien geflüchtet war, bei seiner ankunft in indien gefragt wurde, wie er es denn geschafft haette durch den schneebedeckten himalaya zu fuss vom weit entfernten tibet bis hierher zu kommen, antwortete dieser: indem ich einen fuss vor den anderen gesetzt habe.“
moegen alle lebewesen glücklich sein

karsten neumann
(september 2011)

impressum

für das zustande kommen dieser publikation danke ich **werner behringer vom bratwursthäusle nürnberg**. mein dank gilt auch **thomas heyden** für den wunderbaren text und der **gillitzer werbeagentur** für das layout des innenteils.

fotografen: wolfgang gillitzer, klaus haas, karsten neumann, norbert mebert, marie schubert
© beim künstler und den autoren
auflage 500
erscheinungsdatum oktober 2011
druck: Tümmel interMedia
isbn 978-3-942953-02-3
edition bethang im verlag bartlmuellner
bethang.org
bartlmuellner.de



