

Ein Sommer mit Paul Klee im Zeichen der Natur:  
Muschelsammler, Naturphilosoph, Koch — Paul Klees fantastische  
Flora — Biodiversität, Mulch und Respekt vor  
der Natur — Gemeinschaftswachstum im Garten — Pflanzen  
(er)finden — Was alles im FRUCHTLAND wächst! —  
Pauls «Gulasch, ohne Majoran»



# ALLES WÄCHST

ZENTRUM PAUL KLEE

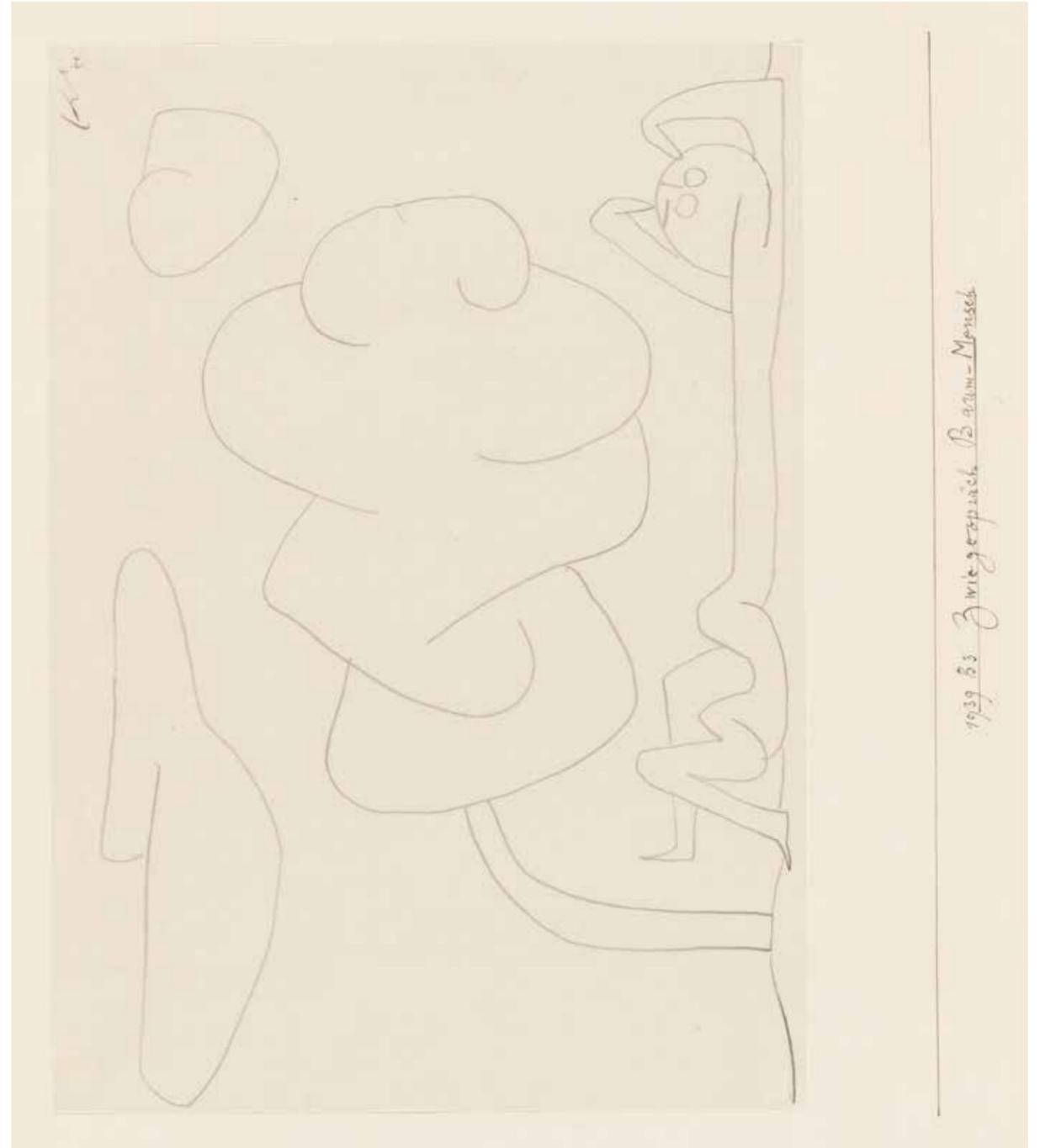
## PAUL KLEES FANTASTISCHE FLORA

Paul Klee verfolgt die Idee, dass seine Werke wie Pflanzen heranwachsen und dadurch besonders lebendig werden. Er vergleicht den Punkt mit einem Samenkorn, das ein kleines Kräftezentrum ist. Aus dem Samen spriesst ein Sämling, der Stängel und Blätter ausbildet und so, sich in alle Richtungen entfaltend, zur Pflanze heranwächst. Die Pflanze bildet Früchte aus, aus denen wiederum Samen hervorgehen. So beginnt das Ganze von vorne. Ein Kreislauf aus Werden und Vergehen. Wie ein Samen, der spriesst und wächst, bildet ein Punkt, der sich in Bewegung setzt, eine Linie. Verschiebt man die Linie, entsteht eine Fläche, eine bewegte Fläche bildet ein Volumen.

Das Wachstum in der Natur geschieht nach bestimmten Gesetzen. An diesen Gesetzen, natürlichen Formprozessen und inneren Strukturen ist Paul Klee besonders interessiert. Er ist der Überzeugung, dass die genaue Kenntnis dieser Mechanismen den Künstler dazu befähigt, Werke mit einer glaubwürdigen inneren Logik zu kreieren. Es geht ihm nicht um Mimesis, die täuschende Nachahmung der Natur. Stattdessen um ein vertieftes Verständnis der Natur, ihre Reduktion auf das Wesentliche. 1908 hält er in seinem Tagebuch fest: «Reduction! Man will mehr sagen als die Natur und macht den unmöglichen Fehler es mit mehr Mitteln sagen zu wollen als sie, anstatt mit weniger Mitteln.» Dies, nachdem er als jugendlicher Skizzenbücher mit Bleistiftzeichnungen von Landschaften gefüllt hat. Nun aber sucht er nach einem «entlegeneren, schöpfungsursprünglicheren Punkt, wo ich eine Art Formel ohne für Tier, Pflanze, Mensch, Erde, Feuer, Wasser, Luft und alle kreisenden Kräfte zugleich». Auf den Kern reduziert können die universalen Gesetzmässigkeiten der Natur auch auf abstrakte Linien und Flächen angewandt werden. Die Reduktion auf das Wesentliche ermöglicht es ihm, mit den bildnerischen Mitteln (wie Linien, Farben und Komposition) zu experimentieren und mit diesen Mitteln in sich stimmige, lebendige Werke zu erschaffen.

Leben verleiht Klee seinen Gewächsen auch, indem er ihnen menschliche Züge andichtet. Oft ist bei seinen Werken ausserdem ein Funke Ironie im Spiel. Darüber hinaus mischt er spielerisch und gekonnt, was eigentlich nicht zusammengehört. Im Werk pathetisches Keimen (siehe S. 2) zum Beispiel werden wir Zeug:innen eines dramatischen Moments. Drei Samen sind gerade gekeimt, drei Pflanzen stehen am Anfang ihres Lebenszyklus. Während die eine bereits ihre ärmchenartigen Keimblätter der Sonne entgegen streckt, hat eine zweite Wurzeln geschlagen und ist dabei, ihren «Kopf» aufzurichten. Eine dritte ist noch wie ein Farn zur Spirale eingerollt. Die Spirale steht für Bewegung und Entfaltung und ist ein wiederkehrendes Motiv bei Klee.

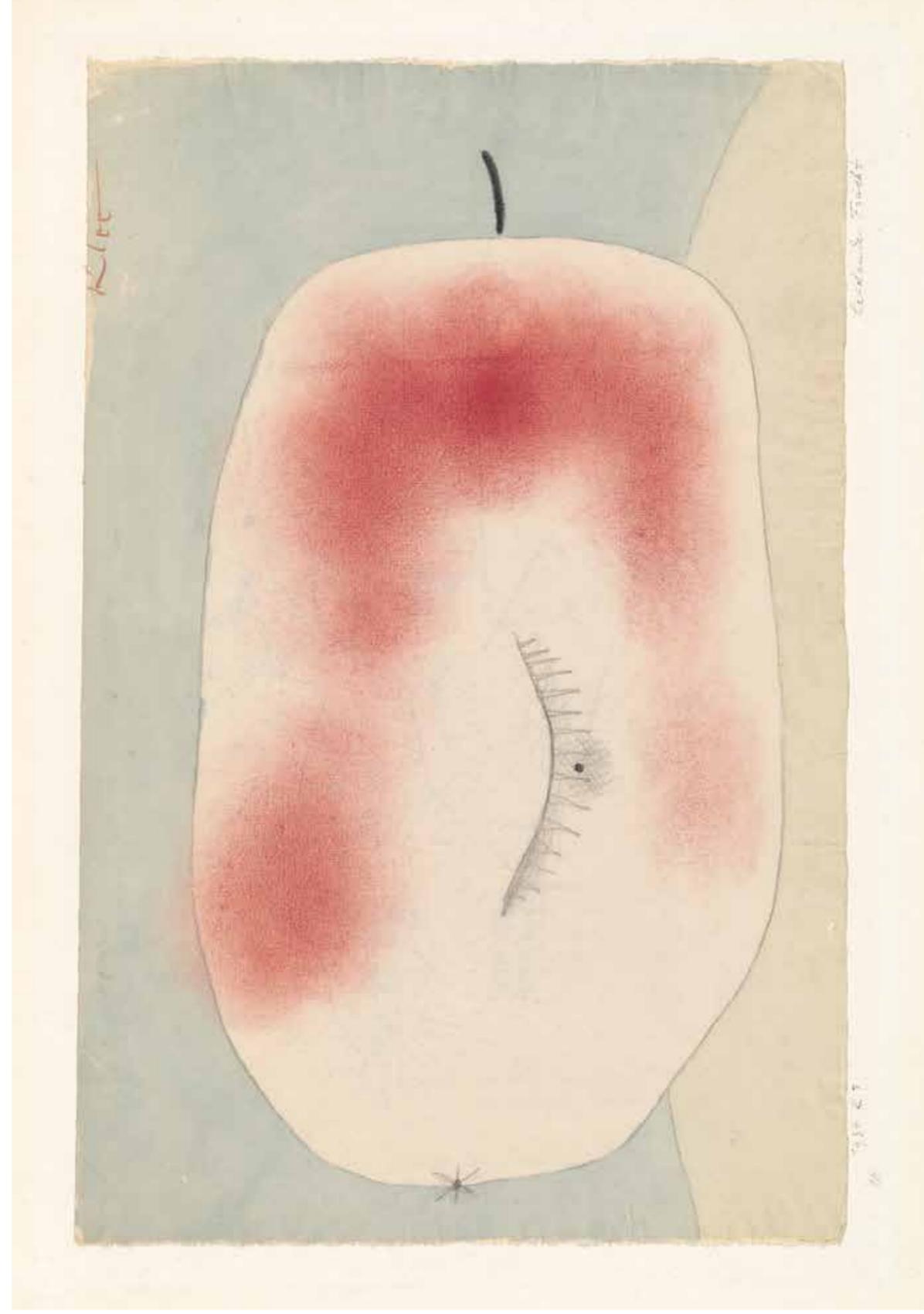
Später als Lehrer am Bauhaus vergleicht sich Klee mit einem Baum, genauer gesagt mit dessen Stamm. Das Wurzelwerk entspricht dabei der Realität und allen Eindrücken, die der Künstler aufnimmt. Die Krone ist das Werk, das in einer Analogie zu den Wurzeln steht, jedoch durch den Künstler transformiert wird. Durch ihr Wissen werden die Kunstschaffenden dazu befähigt, wie die Natur Neues zu erschaffen, ohne dabei die Natur zu kopieren. So entstehen fantasievolle Neuschöpfungen, die die bekannte Flora und Fauna um rätselhafte Pflanzen und Wesen erweitern. Die Idee des Wachstums, der Bewegung und eines sich entfaltenden Entwicklungsprozesses ist dabei zentral. Bei Klee sind oft verschiedene Schichten sowie Malmaterialien und damit Spuren des Arbeitsprozesses erkennbar. 1924 bringt Klee seine Maxime in einer Vorlesung wie folgt auf den Punkt: «Gut ist Formung. Schlecht ist Form; Form ist Ende ist Tod. Formung ist Bewegung ist Tat. Formung ist Leben.»



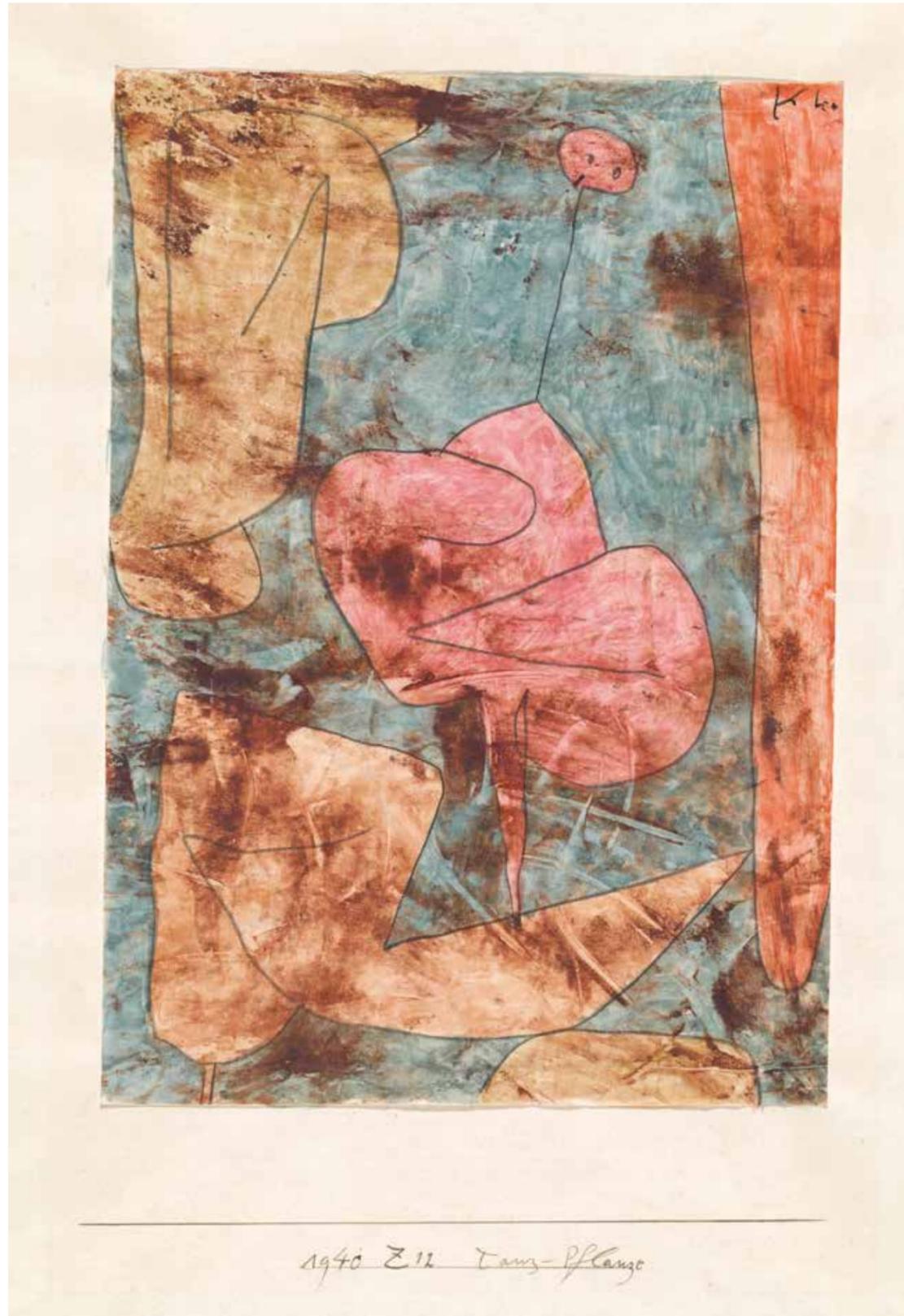
Paul Klee, Zwiegespräch Baum-Mensch, 1939, 403  
Bleistift auf Papier auf Karton, 20,9 x 29,7 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung Livia Klee



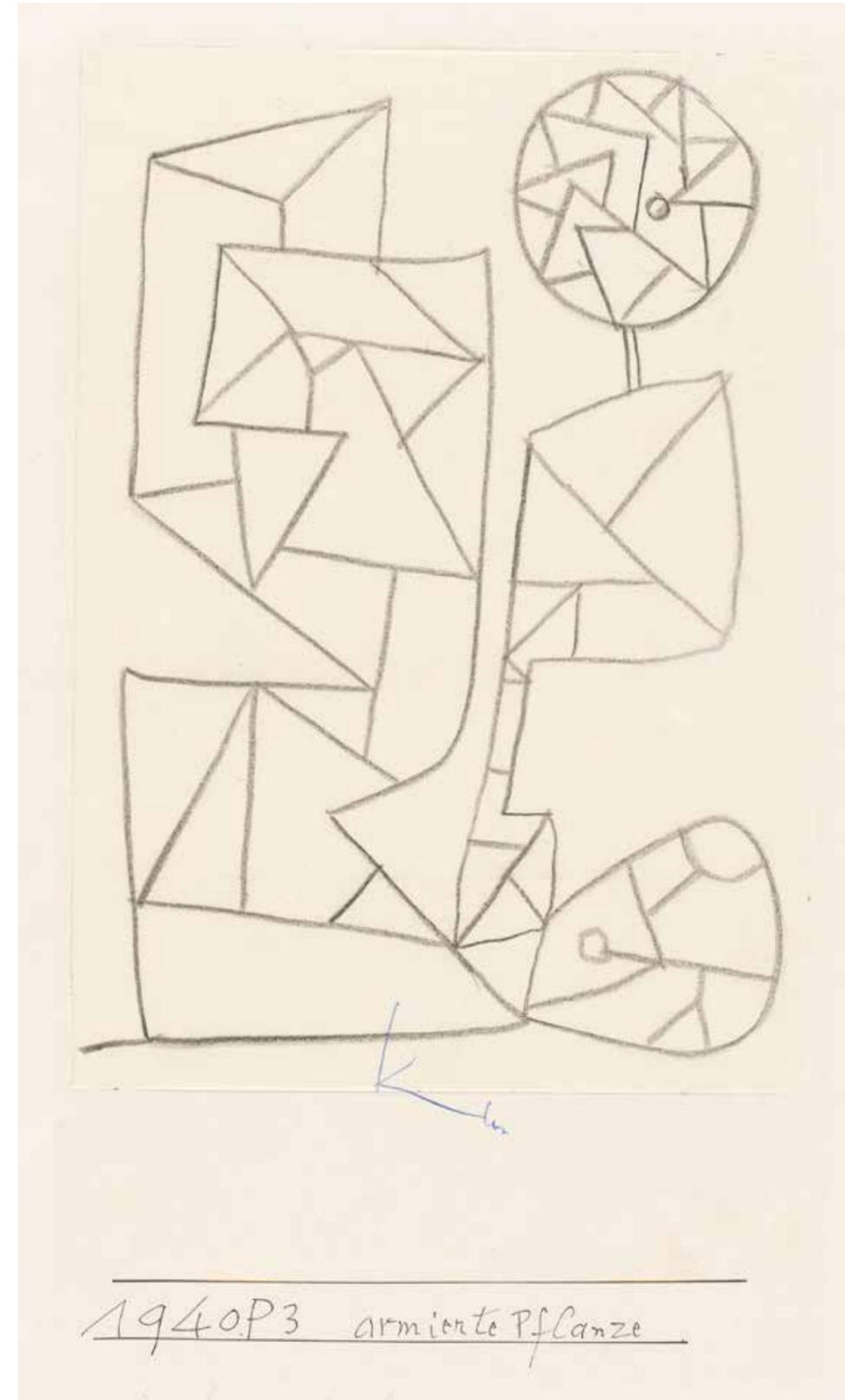
Paul Klee, pathetisches Keimen, 1939, 281  
Kleisterfarbe auf Grundierung auf Papier auf Karton, 25,5 x 48,5 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



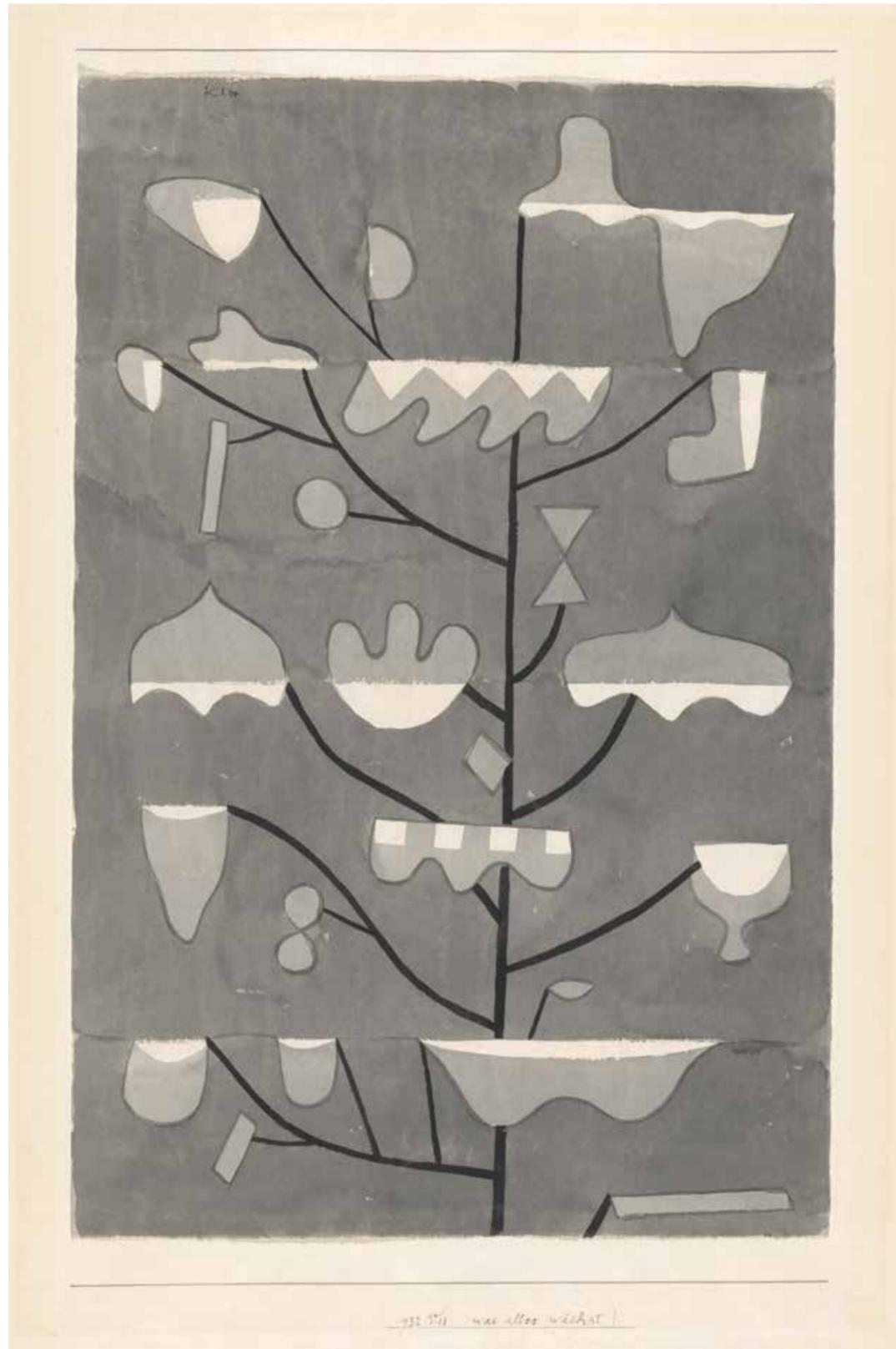
Paul Klee, leidende Frucht, 1934, 27  
Aquarell, Ölfarbe und Kreide auf Papier auf Karton, 30,4/29,5 x 46/46,5 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung Livia Klee



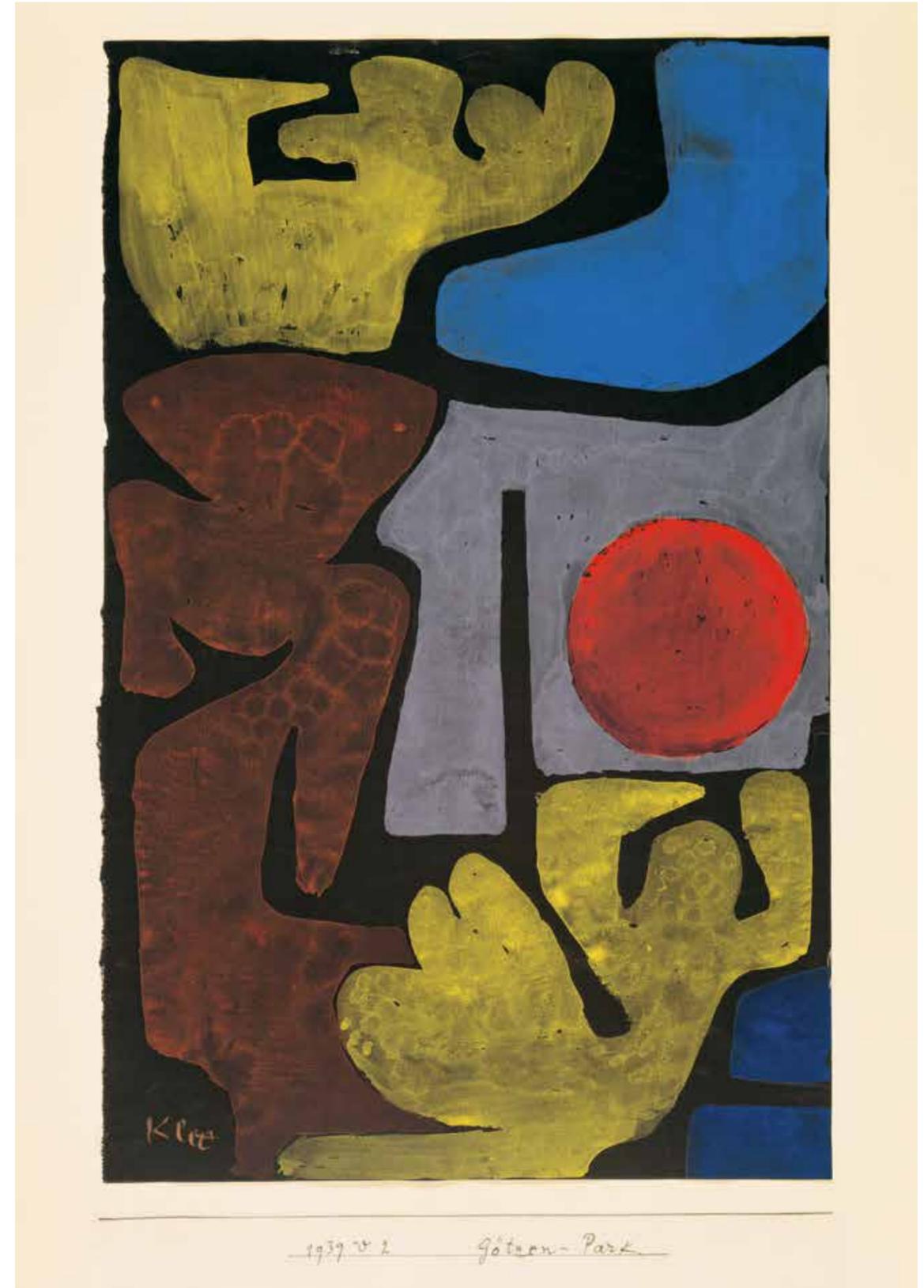
Paul Klee, Tanz-Pflanze, 1940, 12  
Kreide, Aquarell und Kleisterfarbe auf Papier auf Karton, 29,3 x 20,7 cm  
Privatbesitz Schweiz, Depositum im Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, armierte Pflanze, 1940, 203  
Kreide auf Papier auf Karton, 29,6 x 21 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, was alles wächst!, 1932, 233  
Aquarell auf Papier auf Karton, 47,9 x 31,5 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, Götzen-Park, 1939, 282  
Aquarell auf Grundierung auf Papier auf Karton, 32,7 x 20,8 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung Livia Klee



Paul Klee, Pomona, über-reif, 1938, 134  
Ölfarbe auf Papier auf Jute; originale Rahmenleisten, 68 x 52 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern

- 10 EDITORIAL
- 12 BIODIVERSITÄT,  
MULCH UND  
RESPEKT VOR DER  
NATUR  
Dominik Füglistaller mit Dominik Imhof und Eva Johner
- 15 REZEPT:  
KÜRBISSUPPE
- 20 WAS HÄTTE PAUL  
KLEE ÜBER  
NACHHALTIGKEIT  
GEDACHT?  
Nina Zimmer
- 22 REZEPT: CARNE  
EN SU JUGO
- 24 SAMMLER, KOCH,  
BOTANIKER,  
LEHRER – PAUL  
KLEE UND DIE  
NATUR  
Myriam Dössegger
- 31 REZEPT:  
GERSTOTTO UND  
BLUMENKOHL-  
SALAT
- 39 REZEPT: GULASCH

- 40 WAS ALLES IM  
FRUCHTLAND  
WÄCHST!  
Dominik Imhof
- 48 MIT PAUL IM  
GARTEN  
Christine Fach, Uta Fäh, Eva Johner, Marianne Lutz,  
Patrizia Zanetti
- 58 WIR WACHSEN  
ZUSAMMEN  
Gartengemeinschaft paul&ich, Eva Grädel,  
Henna Keski-Mäenpää
- 61 REZEPT:  
KARDY-TARTE
- 64 PFLANZEN &  
ARBEITEN  
Uta Fäh und Gartengemeinschaft paul&ich
- 67 REZEPT:  
ORIENTALISCHER  
KRAUTSTIEL
- 68 CREAVIVA:  
WER GESTALTET  
VERÄNDERT DIE  
WELT – PFLANZEN  
FINDEN  
Sinja Bertschi, Beat Glarner, Pia Lädach, Katja Lang
- 72 REZEPT: RÜEBLI-  
CURRY-SUPPE

# SOMMER FÜR KLEE

Diesen Sommer lenken wir den Blick mit Paul Klee auf die Natur. 1923 schreibt er, dass die Zwiesprache mit der Natur für den Künstler *conditio sine qua non* sei. Er sei Mensch, selber Natur und ein Stück Natur im Raume der Natur. Das Bewusstsein, dass der Mensch in die Natur eingebunden ist – nicht über ihr steht – verstärkt sich in der heutigen Zeit. Wir sind Teil der Natur und auf sie angewiesen, sei es als Lebensraum, als Nahrungsquelle, als Rohstofflieferantin, als Erholungsraum oder als gestalterische Inspirationsquelle.

In der Ausstellung *Paul Klee. Alles wächst* tauchen wir in Klees fantastische Flora ein. Ausgehend von seinem Werk thematisieren wir ausserdem aktuelle Fragestellungen. Die Ausstellung wuchert also über den Ausstellungsraum hinaus. Mit diesem Magazin gehen wir diesen Wurzeln und Trieben nach.

Die Sparte FRUCHTLAND des Zentrum Paul Klee verhandelt Themen rund um Natur und Agrikultur und schlägt dieses Jahr noch intensiver Brücken zu Klees Werk. Das Kindermuseum Creaviva lädt zu eigenen, von der Natur inspirierten gestalterischen Experimenten ein. FRUCHTLAND und Creaviva haben zusammen einen Entdeckungsrundgang im und um das Haus eingerichtet. Seit zwei Jahren wächst neben dem Restaurant Schöngrün ein imposanter Gemeinschaftsgarten heran, der aus dem Projekt *paul&ich* entstanden ist. Im Garten lässt sich die Natur mit allen Sinnen erfahren, nach getaner Arbeit kitzelt sie als verarbeitete Ernte den Gaumen. Ein Vergnügen, dem sich auch Paul Klee ausgiebig hingeeben hat. Für das Magazin haben wir zwei seiner Kochrezepte nachgekocht und durch eigene ergänzt. Wir laden Sie dazu ein, die faszinierende natürliche Vielfalt durch verschiedene Brillen zu betrachten und sinnlich zu erleben. Viel Vergnügen!

Zentrum Paul Klee

Gartengemeinschaft *paul&ich* – Sammlung Ausstellungen Forschung  
FRUCHTLAND – Kindermuseum Creaviva

# BIODIVERSITÄT, MULCH UND RESPEKT VOR DER NATUR

Dominik Füglistaller im Gespräch mit  
Dominik Imhof und Eva Johner

Unter dem Schwerpunkt FRUCHTLAND pflegt das Zentrum Paul Klee mit besonderer Sorgfalt und mit Blick auf Nachhaltigkeit und Biodiversität das gesamte Areal rund um das Gebäude. In Zusammenarbeit mit dem Pächter, der das Hauptfeld bewirtschaftet, und der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL in Zollikofen wird eine schonende und nachhaltige Landwirtschaft betrieben – immer unter Einbezug aktueller Forschung. Seit 2021 ist vom Ackerfeld des Zentrum Paul Klee ein Stück abgetrennt worden, das nun von einer Gruppe Stadtgärtner:innen bewirtschaftet wird. Aber wozu eigentlich Biodiversität und schonende Landwirtschaft? Und wie können diese Ideen in einem Stadtgarten umgesetzt werden? Ein Gespräch mit Dominik Füglistaller, Dozent für Agrarökologie an der BFH-HAFL, zu Biodiversität und wie man auch den eigenen Garten biodivers, nachhaltig und respektvoll pflegen kann.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Was ist eigentlich Biodiversität genau?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Biodiversität lässt sich mit «Vielfalt des Lebens» oder «biologischer Vielfalt» übersetzen. Vielfalt der Gene, Vielfalt der Arten, Vielfalt der Ökosysteme gehören dazu.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Laut den Schätzungen des Weltbiodiversitätsrates sind durchschnittlich 25 % der bisher untersuchten Tier- und Pflanzenarten gefährdet, d. h. rund eine Million Tier- und Pflanzenarten sind vom Aussterben bedroht. Wieso muss uns das überhaupt Sorgen bereiten? Was sind die Folgen dieses Massenaussterbens?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Eine diverse Landschaft ist stabiler, ist resilienter und vermag Störungen wie Stürmen oder Starkniederschlägen besser zu widerstehen. Zudem leistet die Biodiversität einen Beitrag zu unserer Ernährung. Sehr viele Obst-, Gemüse- und Ölpflanzensorten brauchen die Bestäubung durch Insekten. Hier gibt es beispielsweise einen massiven Rückgang der Schwebfliegen- oder Wildbienenarten, welche auch einen Beitrag zu dieser Bestäubung leisten. Dies ist nur eine kleine Auswirkung des Artensterbens.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Man hört immer wieder davon, dass die Biodiversität in Städten oftmals höher ist als auf dem Land. Woran liegt das?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Meist liegt das an der Kleinräumigkeit und einem ganz anderen Ansatz. Auf den Agrarflächen werden Lebensmittel produziert und es fehlt dort an kleineren Strukturen für Insekten etc. Dort gibt es einen Nutzungskonflikt. In der Stadt haben wir diesen nicht. Aber man muss schon auch richtig hinschauen, wo wahrscheinlich die grössere Flächenleistung bezüglich Biodiversität erlangt wird und dies ist, behaupte ich einmal, immer noch auf dem Land und auf der dortigen Fläche.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Wie können die Stadtbewohner:innen auf ihrem Balkon mithelfen, die Biodiversität zu fördern?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Indem sie Trachtpflanzen – Pflanzen, die Nahrung für Insekten bieten – blühen lassen und keine Pflanzenschutzmittel einsetzen. Auch nicht solche aus der Bioabteilung der Grossverteiler. Dort gibt es auch Biomittel, die nicht selektiv sind. Die schaden den Insekten genauso wie ein chemisch-synthetisches Mittel.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Welches sind die sinnvollsten Interventionen, die Stadtgärtner:innen auf diesem begrenzten Fleck Erde mit Blick auf die Vielfalt machen können?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Keinen englischen Rasen pflegen, sondern eine Blumenwiese und sich an blühenden Pflanzen freuen. Einen Teil davon nicht mähen und Altgrasstreifen

stehen lassen. Vielleicht einen Holzhaufen stehen lassen als Unterschlupf und Nistplatz für Kleinsäuger wie etwa Wiesel.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Wie lässt sich die Fruchtbarkeit des Bodens erhalten und verbessern? Was sagen uns «Unkräuter»? Bleibt nichts anderes als jäten? Untersaaten wie auf dem Acker? Mulch?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Das ist eine grosse Frage. Grundsätzlich kann man mit Kompost, Mulch und Gründüngungen arbeiten, um so den Humus zu fördern. Ebenso kann man nach regenerativen Grundsätzen arbeiten und den Boden so wenig wie möglich bearbeiten und umgraben. Der Begriff «Unkräuter» muss erst einmal definiert werden: Ein Unkraut ist ein Kraut, das mehr schadet als nutzt. Ist eine Taubnessel beispielsweise ein Unkraut? Einer Biene ist es eine willkommene Trachtpflanze. Auf der anderen Seite ist sie ein Platzräuber und konkurriert mit anderen Pflanzen um Nährstoffe, Wasser und Licht. Untersaaten oder auch Mulch können helfen, Unkräuter zu unterdrücken. Mulch hilft zudem, die Verdunstung zu reduzieren und leistet so einen Beitrag zur Wasserregulierung. Jedoch muss man Mulchfläche, respektive Spenderfläche, haben. Wenn dann etwas als Unkraut angesehen wird, dann hilft nur jäten. Dies kann auch meditativ sein.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Wie können wir im Garten Nützlinge fördern und Schädlinge fernhalten?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Es gibt bestimmte Pflanzen, die Nützlinge fördern. Ein Beispiel ist die Kornblume. Sie hat extraflorale Nektarien. Das sind Nektardrüsen, die ausserhalb der Blütenblätter vorkommen. Diese locken insbesondere Schwebfliegen an. Schwebfliegen sind Läuseverzehrer. Weiter gibt es auch die Möglichkeit, Nützlinge im Fachhandel zu kaufen. Dies können etwa Marienkäferlarven sein, welche Läuse fressen oder Nematoden (Fadenwürmer) gegen den Dickmaulrüssler.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Durch die zunehmend heissen Sommer, die der Klimawandel mit sich bringt, verschärft sich die Wasserfrage, gerade auch im städtischen Umfeld. Was könnte man im Garten beachten, damit man nicht ständig giessen muss?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Wie oben erwähnt, könnte Mulch hier Abhilfe schaffen. Im Garten könnte man auch gezielt beschatten und/oder mit Regenwasser arbeiten, sprich dieses sammeln und dann weiterverwenden.

# KÜRBIS

KÜRBISUPPE ZUM HERBSTFEST  
À LA DENISE FELS

Letztes Jahr sind im Gemeinschaftsgarten unterschiedliche Kürbissorten gewachsen, darunter der Sweet Dumpling. Dieses Unterfangen war weniger von kulinarischem Erfolg geprägt: «Wenn wir den Dumpling früher geerntet hätten, würde hier nun ein leckeres Rezept stehen. So bleibt ihm dieses Jahr nur die Möglichkeit, in Schönheit dekorativ zu sein. Aber wir lernen... eines Tages werden wir ihn essen!»

Christine Fach

Für die Kürbissuppe, die wir für das Herbstfest auf dem Feuer zubereitet haben, haben wir einen Atlantic Giant Riesen Kürbis verwendet. Dieses einfache Rezept fand grossen Anklang, im Gegensatz zum Sweet Dumpling.

Zutaten  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, geschnitten  
ca. 400 g Kürbis, gewürfelt  
Gemüsebouillon  
Rote Currypaste nach Belieben  
Salz und Pfeffer

Zubereitung  
Die Zwiebeln im Öl andämpfen, Kürbis und rote Currypaste dazu und mit Gemüsebouillon weichkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Herbstfestsuppe wird nicht püriert. Über offenem Feuer gekocht erhält sie ein tolles Raucharoma.



A



B



C



D



E

- A. Emmer ist eine Art «Urgetreide» und wurde schon vor über 10 000 Jahren im Nahen Osten kultiviert.
- B. Mit gezielt angebauten Blühflächen und Biotopen wird die Biodiversität auf dem Areal bewusst gefördert.
- C. Als Belohnung für die Bemühungen rund um die Biodiversität tummelt sich eine Vielzahl an Insekten rund um das Zentrum Paul Klee.
- D. Leindotter wird als Ölpflanze angebaut. Als Speiseöl kann es in der kalten Küche verwendet werden und hat entzündungshemmende und zellregenerierende Wirkung.
- E. Die Samen von Saflor – auch Färberdistel genannt – werden zu Öl verarbeitet. Früher wurde der Farbstoff der Blüten zum Färben von Textilien genutzt.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Stichwort Düngung – genügt Kompost? Und sonst: was noch? Wie macht es das FRUCHTLAND?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Für den Garten allein genügt Kompost in der Regel, mit Mulch düngt man indirekt. Es ist auch möglich, Leguminosen (Klee, Bohnen etc.) anzubauen. Die Leguminosen binden Stickstoff, der oftmals die begrenzte Ressource ist. Man kann auch Gründüngung anwenden. Dabei handelt es sich um organisches Material, das in den Boden eingearbeitet wird. Auf der Ackerfläche des FRUCHTLANDES wird mineralisch gedüngt, d. h. mit Kunstdünger. Dieser ist präziser und auf die jeweilige Kultur abgestimmt. Es werden aber auch Gründüngungen je nach Fruchtfolge und der entsprechenden Ackerkultur angelegt.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Auf dem Areal des Zentrum Paul Klee gibt es Biodiversitätsecken, Biotope, Baumgilden, Feldränder und als Gegensatz dazu die grosse Ackerfläche. Dies scheinen zwei völlig getrennte Zonen zu sein. Liesse sich das auch unter einen Hut bringen? Stichwort: Permakultur im Grossen? Inklusive Gemüse-, Blumen- und Kräuterzonen? Und kleinem Teich?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Dies ist eine schöne Vorstellung. Es würde wohl auch funktionieren, nur wäre dann viel mehr Handarbeit nötig. Momentan arbeiten wir an der HAFL an verschiedenen Projekten, um auf der einen Seite den effektiven Arbeitsaufwand in grösseren Permakulturflächen abschätzen zu können und welche Produktpreise Konsument:innen zahlen müssten, damit die Landwirt:innen noch ein sinnvolles Einkommen erzielen. Und andererseits beschäftigen wir uns in einem Projekt damit, wie eine Vollautomatisierung bei derartigen Systemen funktionieren würde. Beides sind sehr spannende Ansätze. In den nächsten Jahren wissen wir mehr.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Wie informieren wir Menschen über Garten, Landwirtschaft, Arten der Nahrungsmittelproduktion? Wie begeistern wir sie für die Mitarbeit und das Mitdenken? Was sind die Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Eine Grundmotivation muss vorhanden sein. Es sollte eigentlich jeden interessieren, woher seine Lebensmittel für den täglichen Gebrauch stammen. Wenn man sich dann vertieft damit auseinandersetzen will, so sind die Landwirt:innen des Vertrauens oder ebenso landwirtschaftliche Schulen, die HAFL oder der landwirtschaftliche Informationsdienst (LID) gute Quellen. Denn der Label-Dschungel im Detailhandel ist nicht ganz einfach zu überblicken. Entsprechend würde ich zuerst auf die Herkunft eines Produktes achten und erst dann auf das Label. Schweizer Produktionsstandards sind sehr hoch.

Falls jemand mitarbeiten oder mitdenken will, dann gibt es verschiedene Ansätze, wie etwa die Solidarische Landwirtschaft oder die Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG), welche sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzt und den Graben zwischen Stadt und Land schliessen möchte. Weitere Beispiele sind der Weltacker in Zollikofen, welcher auf 2'000 Quadratmetern zeigt, wie sich unsere Ernährung weltweit zusammensetzt und so ein «big picture» vermittelt. Wunderbare Sache.

DOMINIK IMHOF / EVA JOHNER

Für den Künstler ist die Zwiesprache mit der Natur unabdingbar, sagt Klee. Und für uns? Wie können wir die Sprache der Natur besser verstehen lernen? Worauf müssen wir achten?

DOMINIK FÜGLISTALLER

Grundsätzlich startet man erst einmal mit Respekt. Man soll die Natur respektieren und ihr die nötige Achtung schenken. Denn die Natur selbst kommt sehr gut klar ohne den Menschen, nur der Mensch ist von ihr abhängig. Er braucht sie als Nahrungserzeuger, als Sauerstoffquelle, als Wasserspeicher. Somit sollten wir uns eher als Gast auf diesem Planeten betrachten und uns entsprechend verhalten. Wenn die nötige Achtung vorhanden ist, kann man sehr viel von der Natur lernen und sie auch in gewissen Massen verstehen. Ist etwas poetisch aber durchaus wahr.

Die Fragen stellten Eva Johner (Gemeinschaftsgarten paul&ich) und Dominik Imhof (Leiter Kunstvermittlung ZPK). Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften der Berner Fachhochschule BFH-HAFL in Zollikofen steht dem Zentrum Paul Klee beim FRUCHTLAND beratend zur Seite und pflegt einen Teil der Demofelder ([www.bfh.ch/hafl](http://www.bfh.ch/hafl)).

# WAS HÄTTE PAUL KLEE ÜBER NACHHALTIGKEIT GEDACHT?

Nina Zimmer mit Myriam Dössegger, Dominik Imhof,  
Eva Grädel, Lea Rey und Hansruedi Pauli

# UND WAS MACHEN WIR IM ZENTRUM PAUL KLEE?

Wäre Paul Klee ein Verfechter des Natur- und Klimaschutzes gewesen? Hätte er sich als Schüler im Berner Progymnasium am Waisenhausplatz den Freitagsdemos angeschlossen? Hätte er später auf Flugreisen zu seinen Ausstellungseröffnungen im Ausland verzichtet?

Das alles wissen wir natürlich nicht. Im Rahmen der Ausstellung *Paul Klee. Alles wächst* thematisieren wir seine vielfältigen Bezüge zur Natur. Sie war eine der wichtigsten Inspirationsquellen in seiner künstlerischen Praxis. Insbesondere die Welt der Pflanzen, ihr Wachstum, ihr innerer Aufbau, ihre Farben und Formen prägten sein Schaffen von Anfang an. Ausserdem interessierte er sich für

veränderung.» Das ist erst einmal nur ein trockener Verfassungsartikel. Genauso gibt es Richtlinien und Arbeitsgruppen von der UNO, vom Schweizerischen Bundesrat oder von den nationalen und internationalen Museumsverbänden. Dabei gibt es viele verschiedene Definitionen von Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische und auch soziale Nachhaltigkeit.

Aber was heisst das konkret? Was machen wir selbst im Zentrum Paul Klee? Wir nehmen die Ausstellung zum Anlass, Fragen zu stellen, was wir heute und morgen in unserer Institution beitragen können. Wie können wir Transporte und Kunstverpackungen reduzieren? Was passiert mit den Materialien vom Ausstellungsbau? Gibt es weitere Drucksachen? Wie



Wandkonsolen für Dokumente, Bücher und Objekte aus vergangenen Ausstellungen. Wandkonsolen, Sockel und Podeste werden wenn möglich mehrmals verwendet.

Wetterphänomene, das Verhalten und die Vielfalt der Tiere oder die Struktur von Steinen und Gebirgen.

Im Herbst 2021 votierte die Berner Stimbevölkerung für die Annahme eines Klimaschutzartikels in der kantonalen Verfassung. Dieser hält fest, dass der Kanton Bern bis 2050 klimaneutral werden will: «Art. 31a \* Klimaschutz 1. Kanton und Gemeinden setzen sich aktiv für die Begrenzung der Klimaveränderung und deren nachteiliger Auswirkungen ein. 2. Sie leisten im Rahmen ihrer Kompetenzen den erforderlichen Beitrag zur Erreichung der Klimaneutralität bis 2050 und stärken die Fähigkeit zur Anpassung an die nachteiligen Auswirkungen der Klima-

können wir kulturelle Teilhabe, Partizipation und Inklusion stärken? Wir haben keine endgültigen Antworten auf viele Fragen. Wir haben bei den Kolleg:innen aus unterschiedlichen Abteilungen nachgefragt, worüber sie gerade nachdenken:

Myriam Dössegger ist Ausstellungsassistentin und koordiniert die Ausstellung zwischen der Abteilung «Sammlung, Ausstellungen, Forschung», dem Creaviva, dem FRUCHTLAND, und dem Projekt Gemeinschaftsgarten. Sie erzählt: «Mit allen zusammen haben wir vorgängig überlegt, wie wir klimaschonend vorgehen können. Diese Ausstellung ist aus unseren Sammlungsbeständen entstanden, d. h.

# RZGOUT

CARNE EN SU JUGO À LA EVA JOHNER  
(MEXIKANISCH; RINDFLEISCH IM EIGENEN SAFT)

«Am liebsten habe ich sie bereits im Glas, geschenkt, mit lieben Grüssen aus dem Garten. Auch das ist ein schöner, sehr fruchtbarer Busch mit grün-violetten Früchten, die wie kleine Tomaten aussehen. Aber da hinkt der Vergleich schon ein wenig. Roh gegessen – was offenbar nicht giftig ist – na ja. Auch im reifen Zustand verlangt der Tomatillo viel kulinarisches Geschick beim Überbacken, Rösten, Kochen, mit Gewürzen mischen, zu Salsa verarbeiten und heiss in unzählige Gläser einfüllen. Zum Glück gibt's in unserem Gartenteam begnadete Köchinnen. Ich liebe Tomatillos, aber wie gesagt – bereits im Glas!»  
Christine Fach

Zutaten für 4 Portionen:  
500 g Rindfleisch, in dünne Streifen geschnitten  
100 g Speck, in Streifen geschnitten  
4 grüne Chilischoten, frisch (z. B. Serrano Jalapeno, je nach Schärfe)  
6 Tomatillos, frisch oder aus der Dose  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Koriandergrün, frisch  
1 Dose Bohnen (Pinto, auch Wachtelbohne genannt), ganz  
Wasser nach Bedarf  
  
1 Gemüsezwiebel, gewürfelt  
2 Limetten  
12 Mais-Tortillas

Zubereitung  
Den Speck in einer tiefen Pfanne anbraten, anschliessend das Rindfleisch dazugeben, mit anbraten und beiseitestellen.  
Die Chilis (nur den Stiel entfernen) zusammen mit den Tomatillos und dem Knoblauch in etwas Wasser weichkochen. Bei Tomatillos aus der Dose ist das nicht erforderlich, bei frischen schon. Gekochte Chilis, Tomatillos und Knoblauch mit  $\frac{3}{4}$  des Korianders pürieren.  
Die Tomatillo-Chili-Koriander-Sosse zum Fleisch geben und aufkochen. Gegebenenfalls etwas Wasser dazugeben und das Ganze so lange köcheln lassen, bis das Rindfleisch schön zart ist. Zum Schluss die Bohnen dazugeben und kurz warm werden lassen. Die Sosse sollte eher etwas wässriger als zu dick sein.

In tiefen Tellern oder kleinen Schüsseln anrichten. Dazu werden der restliche gehackte Koriander, die gewürfelte Zwiebel und die in Schnitze geschnittenen Limetten auf den Tisch gestellt und Tortillas gereicht.

es sind für diese Ausstellung keine Transporte für Leihgaben nötig gewesen. Auf einen Ausstellungskatalog haben wir ganz verzichtet, da es zu Klee schon sehr viele Kataloge gibt. Stattdessen erscheint diese Begleitpublikation zu *Paul Klee. Alles wächst*. Wir haben zusammen entschieden, eine Zeitschrift zu erstellen. Ihr Inhalt ist partizipativ entstanden. Beim Papier haben wir uns für FSC-zertifizierte Papiere entschieden (zu den FSC-Standards, siehe [www.fsc-schweiz.ch](http://www.fsc-schweiz.ch)). Unsere Überlegung ist, nur noch kleinere Auflagen zu drucken. Grundsätzlich möchten wir immer nur so viel drucken, wie auch bezogen wird. Im Moment überlegen wir, ob digitale Formen der Publikation zusätzlich möglich wären.»

Dominik Imhof leitet die Kunstvermittlung im Zentrum Paul Klee sowie die Sparte FRUCHTLAND. «Dabei geht es um das Umland rund um das Zentrum, das wir gemeinsam mit einem Bauern biodivers bewirtschaften – Ökologie und Nachhaltigkeit sind quasi der Inhalt dieses Projektes. Ich entwickle Anlässe und Vermittlungsangebote rund um diese Themen. Wir thematisieren pestizidfreie Anbaumethoden, aber beschäftigen uns auch mit unserem Konsum, Degustationen von Slow Food gehören ebenfalls dazu. Dieses Jahr steht der UrDinkel im Mittelpunkt unseres FRUCHTLANDS.»

Etwas ganz aussergewöhnliches für einen Kulturbetrieb ist auch unser Gemeinschaftsgarten, den Eva Grädel, Leiterin Partizipation & kulturelle Teilhabe, zusammen mit einer Gruppe Nachbar:innen des Zentrum Paul Klee ins Leben gerufen hat. Hier wird gemeinsam gegärtnert, gepflegt, geplauscht – und natürlich auch geerntet (siehe S. 58). «Unser Anliegen ist, hier auch sozial nachhaltig zu wirken – das Quartier zusammenzubringen, Austausch und Zusammenhalt zu ermöglichen und im und um das Zentrum Paul Klee gemeinsam Handlungsräume für die Zukunft zu gestalten.»

Lea Rey ist Buchbinderin und für die Entwicklung der Ausstellungs-Szenographie zuständig. Sie berichtet: «Wir bemühen uns, für die Szenographie möglichst wiederverwertetes Material einzusetzen. Im Moment prüfen wir den Einsatz von Holz, das wir bereits im Haus haben – oder aber den Einsatz von recyceltem Wabenkarton. Mir ist wichtig, dass wir die Kartons nicht direkt bedrucken, denn dann kann man sie über die Ausstellung hinaus nicht weiterverwenden. Nachhaltig mit Material umzugehen heisst für mich, nicht nur bereits recyceltes Material zu verwenden, sondern über unsere Verwendung hinaus zu denken, wie das Material auch nach der Ausstellung weiterbenutzt werden kann. Was die Ausstellungsbeschriftung angeht, habe ich mir überlegt, für diese Ausstellung weitgehend auf Klebebuchstaben aus Plastik zu verzichten. Stattdessen überlege ich mir gerade, wie wir die Raumtitel und Informationstexte anpinnen oder an Nägeln fixieren könnten. Für die

Gestaltung von *Paul Klee. Alles wächst* verwenden wir nur Vitrinen und Hauben, die bereits vorhanden sind. Dazu habe ich in einem Planungsprogramm für alle Sockel, Vitrinen, Hauben und Konsolen, die wir haben, digitale Modelle angelegt. So weiss man immer auf einen Blick, was vorhanden ist, und kann direkt im 3D-Modell des Ausstellungsraums diese Elemente einsetzen und schauen, was funktioniert. Ein Traum von mir wäre, wenn wir von allen Museen in Bern einen Pool mit allen diesen Objekten hätten, der gemeinsam verwaltet wäre. Man könnte aus diesem Pool heraus gemeinsam schöpfen und damit jedes Element noch öfter einsetzen.»

Hansruedi Pauli ist Museumstechniker und Ausstellungsmanager, d. h. er ist verantwortlich für die Planung, Vorbereitung und die technische Umsetzung der Ausstellungen. «Ich bemühe mich schon seit langem, möglichst ressourcenschonend und nachhaltig vorzugehen. Das beginnt bei den Rahmen: Wir arbeiten seit Gründung des Zentrum Paul Klee mit denselben Wechselrahmen aus dem eigenen Bestand, die wieder und wieder eingesetzt werden. Unsere Wände sind nicht fest eingebaut. Die hängenden oder stehenden Wände, die wir für jede Ausstellung anders einsetzen können, werden ebenfalls seit Anbeginn immer wiederverwendet – das war im architektonischen Konzept von Renzo Piano bereits so angelegt. Ich bemühe mich, dass ich für die Einbauten – also Sockel, Podeste – möglichst Material aus vergangenen Ausstellungen wiederverwertere. Für den Anstrich unserer Wände verwenden wir ausschliesslich Mineralfarbe, diese hat die beste Umweltbilanz. Und ich bitte die Maler, nur recyceltes Plastik zum Abdecken der Böden zu verwenden, und Papier- statt Plastikklebeband. Dort wird sonst oft sehr viel Müll durch Gebrauchsmaterial produziert.

Das Montagematerial, also Haken, Nägel, Schrauben, Metallwinkel und sogar gewisse Dübel verwenden wir übrigens auch immer wieder, wir haben in diesem Bereich eine Recyclingquote von sicher über 95% erreicht. Das Material, das von einer Ausstellungsgestaltung übrig bleibt und von uns mit grösster Wahrscheinlichkeit nicht weiterverwendet werden kann, geben wir schon seit längerem immer weiter. Eine sehr gute Einrichtung dafür ist OFFCUT. Sie sammelt und verkauft Gebraucht- und Restmaterialien und macht so aus Reststoffen wieder Werkstoffe (siehe [www.offcut.ch](http://www.offcut.ch)). Andere Abnehmer für gebrauchte Materialien von uns sind Künstler:innen, das Kindermuseum Creaviva direkt bei uns im Haus, Spielrevier ([www.spielrevier-bern.ch](http://www.spielrevier-bern.ch)) oder auch die Kitas rund um das Zentrum Paul Klee. Sämtliche Transporte werden wenn möglich mit dem Cargobike durchgeführt. Sei es beim Ausleihen einer Maschine oder Material von einem anderen Museum, oder aber um Materialien weiterzugeben.»

# PAUL KLEE UND DIE NATUR

Myriam Dössegger

Einen Zugang zu den Naturgesetzen, die sich Paul Klee zum Vorbild für seine künstlerische Tätigkeit nimmt (siehe Umschlagtext), sieht er in Analogien zwischen dem Mikrokosmos und dem Makrokosmos. 1902 hält er in Bezug auf den «organischen Reichtum der Natur» in seinem Tagebuch fest: «Die anfängliche Ratlosigkeit des Schülers ihr gegenüber ist aber erklärlich, weil er zunächst die letzten Verzweigungen sieht und noch nicht zum Geäst und zum Stamm hinunter gelangt. Ihm ist es auch noch nicht, wie dem Wissenden, klar, dass im äussersten Blättchen Analogien zur totalen Gesetzgebung sich mit Präzision wiederholen.» Der analytische Blick auf die Natur, der die sichtbare Oberfläche durchdringt, steht bei Klee im Fokus. Mikroskope – eine Erfindung seiner Zeit – erlauben immer tiefere Einblicke in den Mikrokosmos. Ein Stück dieses organischen Reichtums holt sich der Künstler durch eine Sammlung von Naturalien ins Haus. Auch vom Esstisch wandert das eine oder andere ins Atelier.

A



B



- A. Schnecke aus Klees Naturalien-  
sammlung  
Zentrum Paul Klee, Bern,  
Schenkung Familie Klee
- B. Paul Klee auf der Moosegg, 1938,  
Foto: Franz Aichinger  
Zentrum Paul Klee, Bern,  
Schenkung Familie Klee



B

A

## DER SAMMLER

Paul Klee sammelt verschiedene Fundstücke aus der Natur und bewahrt sie in seinem Atelier auf. Er bringt sie mit in die Schweiz, als er 1933 Deutschland verlässt. Heute schlummern sie im Depot des Zentrum Paul Klee, ordentlich in gepolsterte Schachteln verstaut.

Die Naturaliensammlung weist verschiedene Schwerpunkte auf. Zum einen interessiert sich Klee für Gestein. Einige seiner Fundstücke fasst er in Gips ein und malt diese farbig an. Auf einem Stein bilden die weissen Quarzadern eine Figur, die an Tiere prähistorischer Höhlenmalereien erinnert. Weiter finden sich in der Sammlung zahlreiche Schneckenhäuser und Muschelhälften, die er auf Reisen am Strand sammelt. Bei den Schneckenhäusern gibt es prachtvolle, gemusterte Meeresschnecken in unterschiedlichen Formen. Das Schneckenhaus und seine Spiralform interessieren ihn als geometrische Form. Er besitzt auch ein Buch mit Aufnahmen von Schnitten und Röntgenansichten von Schnecken (siehe S. 35). Daneben ist Klee besonders an solchen Häusern interessiert, die die meisten wohl liegen lassen würden: mit eigenartigen röhrenförmigen und buckligen Strukturen überwachsene Häuser. Metamorphosen und Überlagerungen durch natürliche Prozesse interessieren Klee offensichtlich.

Weiter finden beispielsweise ein Vogelnest in einer Zigarrenschachtel, ein Stück Schlangenhaut, Schwemmhölzer, zwei Schmetterlinge und der Kiefer eines Kleintieres ihren Weg in die Sammlung.



C

Aus Klees Naturaliensammlung  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung  
Familie Klee:  
A. Mit Röhren überzogenes  
Schneckenhaus  
B. Schlangenhaut  
C. In Gips gefasster Stein

Setzkasten mit Steinen aus  
Klees Naturliensammlung  
Zentrum Paul Klee, Bern,  
Schenkung Familie Klee





Selbst hergestellte Mischgefässe aus dem Nachlass von Paul Klee  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung Familie Klee

## DER KOCH

Paul Klee kocht oft und gerne. Nach seiner Übersiedlung nach München 1906 und der Geburt seines Sohnes Felix ein Jahr später, kümmert sich Klee um das Kind und den Haushalt. Währenddessen bestreitet seine Frau Lily, eine Pianistin, mit Klavierunterricht und Konzerten den Familienunterhalt. In der kleinen Wohnung fallen Atelier und Küche in eins, so dass er auch mal einen umgedrehten Pinsel zum Umrühren benutzt, wenn gerade keine Kochkelle zur Hand ist. Auch wandert das eine oder andere aus der Küche ins Atelier. So nutzt Klee Muschelhälften und Markknochen als Gefässe zum Mischen von Farben. 1935, zurück in Bern, schreibt er für eine Weile in seinen Taschenkalender, was er kocht. Manchmal nur in Stichworten, manchmal mit genaueren Angaben (siehe S. 38). Das klingt am 11. Februar 1935 zum Beispiel so: «Montag. Fricadellen-Hack-

fleisch, fein geschnittener Lauch, dito Zwiebeln, dito Petersilie, 1 Ei, gut zusammengemischt, klossartig geformt, in Semmelbrösel gedreht und herausgebraten. ¼ Stunde, – Finocchi, Kartoffel in der Schale, gemischter Salat.» Am Fenchel (Finocchi) lässt sich der bisweilen mediterrane Einschlag seiner Menus erahnen – oft gibt es «Spaghetti al Sugo». Die Mengenangaben sind ein bisschen rätselhaft: «Sugo: Salz, Pfeffer, kleine Fleischstückchen, sehr klein geschnittener Sellerie, etwas klein geschnittener Apfel, etwas klein geschnittene Zwiebel, ganz wenig geschnittenen Knoblauch, in Butter gedünstet, später etwas kochendes Wasser, zuletzt Petersilie und Tomatenpurrée.» Zwei weitere Einträge haben wir nachgekocht, eines mit Hilfe von zeitgenössischen Kochbüchern ergänzt (Rezepte S. 31 und 39).

# GERSTOTTO

GERSTOTTO UND BLUMENKOHLSALAT  
À LA PAUL KLEE

«Eine Sinfonie in Beige und Gelb mit ein bisschen Grün – farblich hat uns das Menu nicht überzeugt. Die Ästhetik scheint beim Kochen zweitrangig. Von den Zutaten her ist das Gerstotto flexibel wie ein Risotto und kann farblich ohne weiteres interessanter gestaltet werden. Am 3. Januar 1935 gibt es bei Klee Gerstotto und Blumenkohl – ohne nähere Angaben zum Blumenkohl. Aus Kochbüchern der Zeit haben wir ein Blumenkohlsalatrezept rekonstruiert, das wir hier ergänzend anfügen.»  
Myriam Dössegger und Eva Grädel

### Gerstotto

Zutaten (4–6 Pers.)

1 EL Butter  
1 mittlere Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
Sellerie, in kleine Würfel geschnitten  
250 g Rollgerste  
ca. 100 g Käse,  
z. B. Le Gruyère

### Zubereitung

Klees Anleitung aus dem Taschenkalender: «Dauer ¾ Stunden. Butter, Zwiebel, etwas Knoblauch, Sellerie – 10 Minuten dünsten. Gerste bräunen, kochendes Wasser, zuletzt Käse.»  
Bei der Kochdauer kann man sich an den Angaben auf der Packung der Gerste orientieren, sie variiert je nach Sorte.

### Blumenkohlsalat

Zutaten (4 Pers.)

1 Blumenkohl  
Salz  
etwas Essig oder Zitronensaft  
1 rohes oder hart gekochtes Eigelb  
1 Msp. Senf  
1½–2 EL Essig oder 1 EL Zitronensaft  
etwas weisser Pfeffer  
3–4 EL Öl  
1–2 TL Petersilie oder Kerbel, gehackt  
1 TL Schnittlauch, gehackt

### Zubereitung

Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen, in Salzwasser mit etwas Essig oder Zitronensaft nicht zu weich kochen, abkühlen lassen. Für die Salatsauce eine Prise Salz mit dem Eigelb vermengen. 1 Prise weisser

Pfeffer und eine Messerspitze Senf untermischen. Glattrühren und mit 1½ bis 2 Esslöffeln Essig oder halb so viel Zitronensaft verdünnen. Mit einem Schneebesen langsam 3–4 Esslöffel Öl fadenförmig dazugießen und unterrühren. Gehackte Kräuter untermischen oder über den Salat streuen. Das gekochte Eiweiss kann gehackt als Garnitur verwendet werden.



Moostierchen auf Knorpeltang, Rotalge und Blättermoostierchen, unter Glas, um 1923/25  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung Familie Klee

## DER BOTANIKER

Die Naturaliensammlung umfasst auch ein umfangreiches Herbarium auf losen Blättern. Andere Pflanzen, Algen und Flechten presst Paul Klee zwischen eine Unterlage und ein Glas und fasst diese ein. Bereits im Naturgeschichtsunterricht am Gymnasium in Bern hat Klee ein Herbarium angelegt und Pflanzenarten bestimmt. Dort hat er auch gelernt, die Pflanzen als Organismus zu betrachten, bei dem die einzelnen Teile aufeinander abgestimmt und an den Lebensraum und die Fortpflanzungsweise angepasst sind. Dieser analytische Blick steht den vereinfachenden Strichzeichnungen und fantasievollen Neuschöpf-

fungen gegenüber. Für Klee bildet dieser Blick die Grundlage, auf der seine Kunst gedeihen kann. Im Mai 1909 notiert er in seinem Tagebuch: «Die Natur kann sich Verschwendung in allem erlauben, der Künstler muss bis ins letzte sparsam sein. Die Natur ist berechtigt bis zum verworrenen, der Künstler sei ordentlich verschwiegen. [...] Wenn bei meinen Sachen manchmal ein primitiver Eindruck entsteht so erklärt sich diese 'Primitivität' aus meiner Disziplin auf wenig Stufen zu reduzieren. Sie ist nur Sparsamkeit, also letzte professionelle Erkenntnis.»

Herbarblatt, um 1930  
Zentrum Paul Klee, Bern,  
Schenkung Familie Klee





A

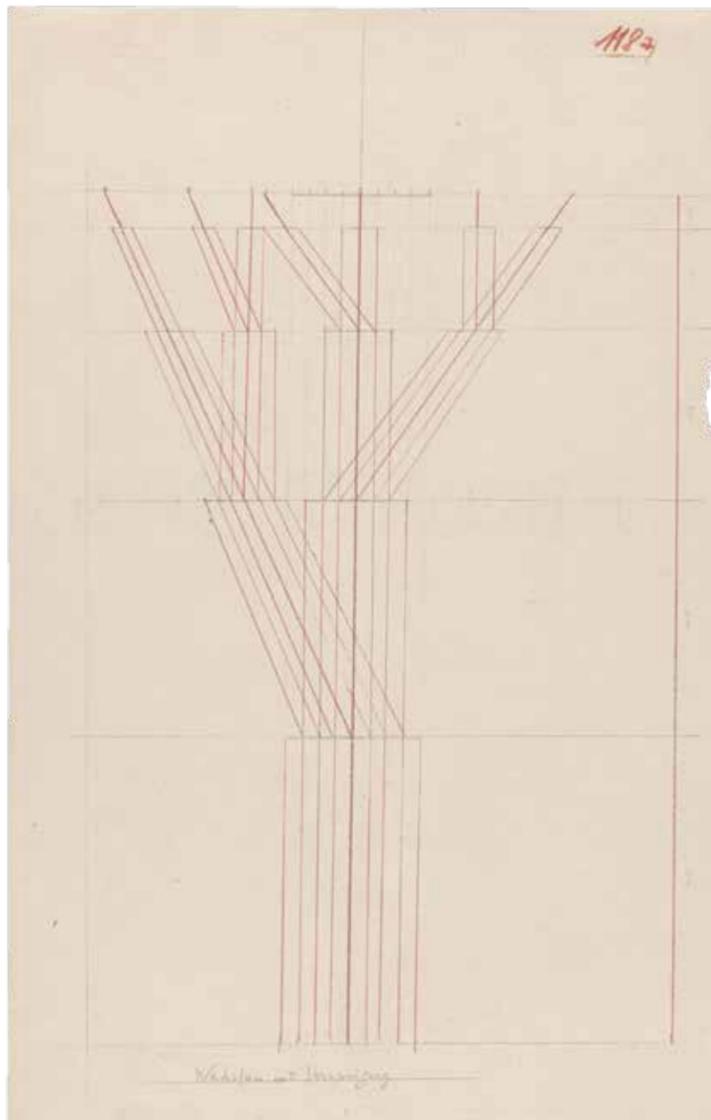


B

C



- A. Herbarblatt, um 1930  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung  
Familie Klee
- B. Kristallisation, Mangan- und Eisend-  
driten in Kalkstein  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung  
Familie Klee
- C. Buch aus Klees Nachlass mit drei Auf-  
nahmen einer Mitraschnecke  
Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung  
Familie Klee

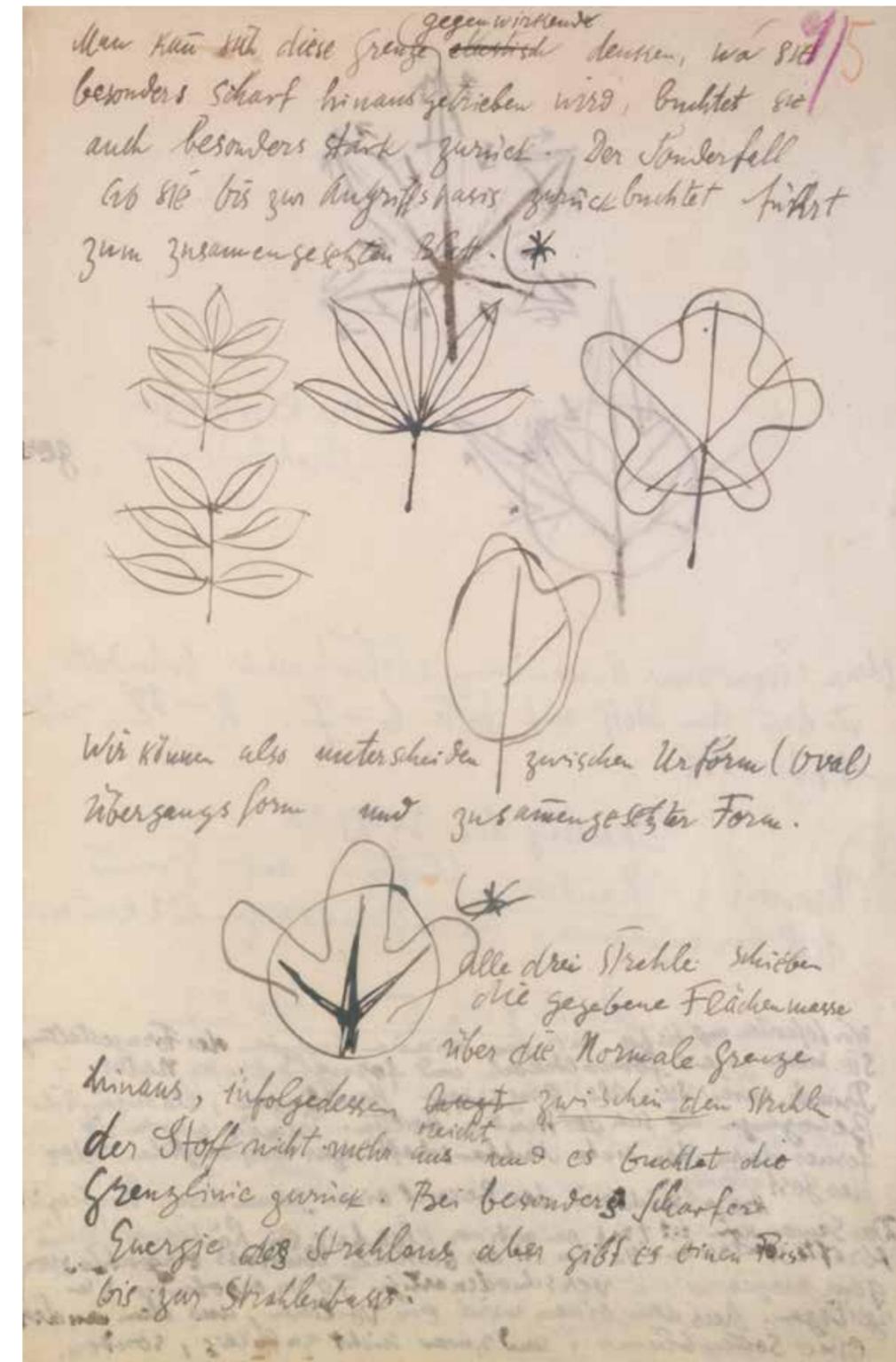


Bildnerische Gestaltungslehre,  
BG II.19/89, Wachstum und  
Verzweigung  
Zentrum Paul Klee, Bern

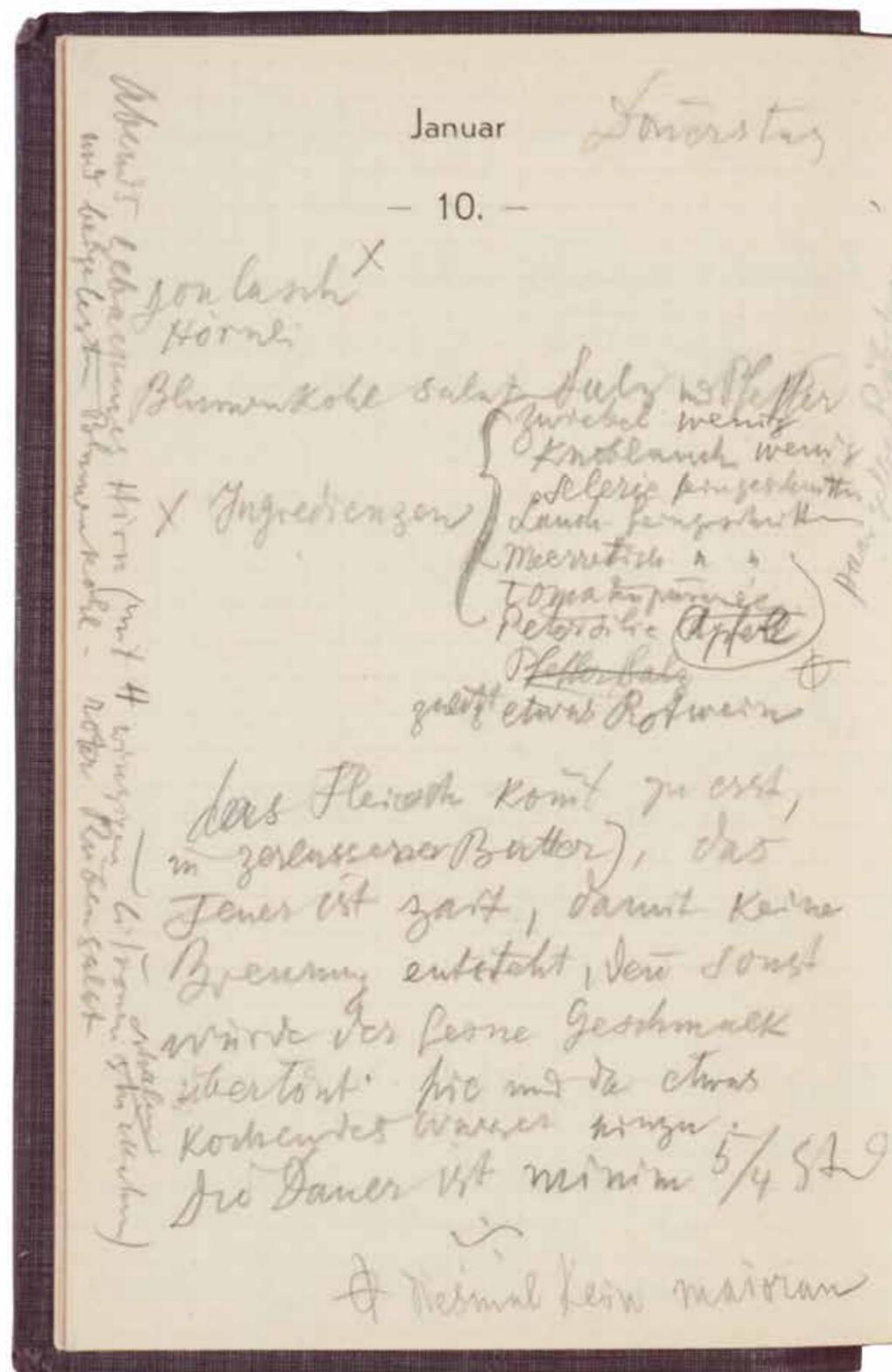
## DER LEHRER

Als Lehrer am Bauhaus ist es Paul Klees Aufgabe, den Studierenden die Gesetzmässigkeiten der Gestaltung zu vermitteln. Seine Unterrichtsnotizen haben sich erhalten und befinden sich in der Sammlung des Zentrums Paul Klee. Klee vergleicht die Entstehung geometrischer Formen mit Wachstums- und Formprozessen in der Natur. Am Beispiel der Rippen und Umrissse eines Blattes erklärt Klee sein Konzept von Triebkräften, die einen dynamischen Entwicklungsprozess hervorbringen. Die Blattrippen beschreibt er als Energieströme, die je nach ihrer Stärke die Blattform bestimmen. Bei einem ovalen Blatt

sind diese Energieströme gleichmässig, bei einem Ahornblatt hingegen streben sie unregelmässig stark in verschiedene Richtungen, was eine Einbuchtung der äusseren Blattform bewirkt. Es besteht ein Verhältnis zwischen der linearen Energie und der flächigen Massigkeit des Blattes. Das Blatt dient als Beispiel für eine gestalterische Grundfrage: das Verhältnis von Linien und Flächen. Die Studierenden analysieren in einer Zeichenübung die Struktur der Blattrippen und -umrisse und entwerfen Fantasieblätter. Später treten die Naturvergleiche in Klees Lehre in den Hintergrund.



Bildnerische Gestaltungslehre,  
BG I.2/006  
Zentrum Paul Klee, Bern



# GULASCH

GULASCH «OHNE MAJORAN»  
À LA PAUL KLEE

«Klee isst gerne Fleisch. Oft kommen auch Innereien auf den Tisch – Lungenragout, Nieren, gebackenes Hirn, Kalbsherz... Obwohl die Nase to Tail-Bewegung die Verwertung des gesamten geschlachteten Tieres wieder stärker in den Fokus rückt, sind diese Rezepte heute nicht mehr massentauglich. Am Donnerstag dem 10. Januar 1935 kocht Klee ein Gulasch mit Hörnli, Blumenkohlsalat, Salz und Pfeffer. Die Zutatenliste ergänzt er um «diesmal kein Majoran» – ob es ihm letztes Mal nicht geschmeckt hat?» Myriam Dössegger und Eva Grädel

«Ingredienzen» (4 Pers.)  
2 EL Butter  
400 g Rindsvoressen  
1½ EL Tomatenpüree  
1 Knoblauchzehe, ganz  
1 kleine Zwiebel, halbiert  
1 kleiner Lauch, in Ringe geschnitten  
Sellerie, fein geschnitten  
20–30 g Meerrettich, fein geschnitten  
3 gelbe Karotten, in Rädchen geschnitten  
1 Apfel, geraffelt  
1 Gutsch Rotwein  
Salz, Pfeffer

Zubereitung  
Klees Anleitung aus dem Taschenkalender: «Das Fleisch kommt zuerst, in zerlassener Butter, das Feuer ist zart, damit keine Brennung entsteht, denn sonst würde der feine Geschmack überhört. Hier und da etwas kochendes Wasser hinzu. Die Dauer minim ¼ Stunden»  
Wir haben uns beim Nachkochen an Klees Anleitung orientiert. Nach dem Fleisch kommt das Gemüse hinzu, statt Wasser kann auch Bouillon verwendet werden. Tomatenpüree, Apfel und Meerrettich haben wir mit dem Wasser hinzugegeben. Bei den Zutaten erwähnt Klee einen Schuss Wein, diesen kann man

entweder zum Ablöschen oder zum Verfeinern am Ende hinzugeben – oder beides. Je länger die Kochzeit beträgt, umso zarter wird das Fleisch.

# WAS

# ALLES



# IM FRUCHTLAND

# WÄCHST

Dominik Imhof

Es gibt kaum ein anderes Museum – auch international –, das nicht nur ein Gebäude unterhält, sondern auch ein weites Umfeld mit Grünflächen, Birkenwäldern, einer 2,5 Hektaren grossen Ackerfläche und einem Gemeinschaftsgarten: das FRUCHTLAND. Die Ursprungsidee brachte der Architekt des Gebäudes, Renzo Piano, bereits früh in sein Konzept des 2005 eröffneten Zentrum Paul Klee ein. Er sprach von einer «Landschaftsskulptur» zu der neben den drei Wellen des Gebäudes auch das Umfeld gehört.

Auf der Ackerfläche hinter dem Gebäude des Zentrum Paul Klee wächst jedes Jahr eine andere Kultur. Gemeinsam mit dem Bauer wird die passende Fruchtfolge bestimmt, die auch für ein breites Publikum interessant sein soll: von Flachs über Sonnenblumen zu Dinkel in den letzten Jahren. Daneben wachsen auf einem kleinen Demonstrationfeld ergänzende Kulturen, wie etwa weitere Getreidesorten, Ölpflanzen oder Kleesorten.

Rund um das Gebäude sind in den letzten Jahren kleine Biotope entstanden, mit denen die Biodiversität auf dem Areal gefördert wird: die Überreste eines umgefallenen Obstbaumes bieten Nistplätze und Unterschlupf für Kleintiere, eine Bruchsteinmauer mit Sträuchern dient Insekten als Heimat, oder Wiesenstücke rund um das Ackerfeld werden nicht bewirtschaftet und bieten so Raum für vielerlei Pflanzen und Insekten. Die ZPK-Bienen dienen dabei als «Bioindikatoren», d. h. ihr Wohlbefinden zeigt, wie gut und vielfältig das Umland als Heimat und Nahrungsquelle dient. Daneben produzieren sie Honig, der im Shop erworben werden kann. Auf einem weiteren Demofeld ist Platz für ganz unterschiedliche Kulturen. Hier wachsen etwa selten genutzte und alte Kulturen wie die Grosse Klette oder die Eselsdistel oder einfach Blumen zum Selberpflücken.

Rund um das Zentrum Paul Klee werden zudem aktuelle landwirtschaftliche und ökologische Konzepte einbezogen. Beispielsweise werden Anbaumethoden wie Push-Pull oder Permakultur

angewandt. Eine kleine Permakultur ist rund um einen Obstbaum entstanden. Hier wurden unterschiedliche Pflanzen (Gemüse, Kräuter, Blumen, ...) angelegt, die nun den Baum in seinem Wachstum unterstützen. Mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL in Zollikofen als Partnerin besteht direkter Zugang zur aktuellen Forschung.

An den Veranstaltungen rund um das FRUCHTLAND werden die unterschiedlichen Aspekte der Bewirtschaftung des Umlandes aufgegriffen: von den Möglichkeiten und Herausforderungen des Anbaus einer bestimmten Kultur, über die Ernte und Verarbeitung bis zu Konsum und Ernährung. Wie bei der Bewirtschaftung stehen auch hier ökologisch nachhaltige Themen im Vordergrund: Welche Vorteile hat beispielsweise Flachs im Vergleich mit Wolle oder Baumwolle beim Anbau und der Weiterverarbeitung? Können heimische Ölpflanzen wie Raps das umstrittene Palmöl ersetzen? Oder wieso sind Dinkelprodukte so im Trend?

Im Brückenschlag zur Bildenden Kunst, sei es zu Werken von Klee, aber auch anderen Kunstschaffenden, sollen Analogien deutlich werden: Nicht nur Klee liess sich von der Ästhetik und vor allem von Strukturen und Prozessen der Natur mehr als inspirieren. Die Vielfalt, die Qualitäten und auch die «Geheimnisse» der Natur sollen dabei auf anschauliche Weise einem breiten Publikum nähergebracht werden.



2021 wuchs Flachs oder Lein auf dem Ackerstück hinter dem Zentrum Paul Klee.



Mit einer speziell für die Flachsernte gebauten Maschine wird der Flachs von Adrian Brügger (Geschäftsführer SwissFlax) gemäht.



Das Flachsfield entstand in Kooperation mit SwissFlax, einer Organisation, die sich für die Verbreitung von Flachs in der Schweiz einsetzt.



Mais wird in der Schweiz vor allem als Futtermittel bei der Tierhaltung verwendet. Er wächst bis zu einer imposanten Höhe von 2,5 bis 3 Metern.

Die Sonnenblumen bezaubern durch ihre grossen, bunt leuchtenden Blüten. Ihre Kerne sind spiralförmig angeordnet und die Anzahl der Spiralen entspricht immer einer Fibonacci-Zahl.



Die kleinen Kapseln des Leins beinhalten die Leinsamen. Sie können direkt als Samen verzehrt oder zu Leinöl weiterverarbeitet werden. Leinöl ist reich an Omega-3-Fettsäuren und dadurch besonders gesund.



Der Pächter Ruedi Krähenbühl mit seinem Team bei der Ernte des Haferfeldes.



Flachs blüht nur für kurze Zeit je nach Sorte hellbau oder rosa.



Beim Ernten des Flaches entstehen Bahnen, die die Linien der Stahlträger des Gebäudes wieder aufnehmen.



Flachs ist eine heimische Pflanze, die lange der wichtigste Rohstoff zur Textilherstellung war.



Die Stiele des Flaches werden nach der Ernte gebrochen und zu Faden versponnen.



Heute gibt es in der Schweiz keine Anlage mehr, die Flachs zu Faden verarbeiten kann.

Eine grüne «Wand» aus Mais verdeckt die Sicht auf das Gebäude des Zentrums Paul Klee.



Einkorn ist eine der ältesten von Menschenhand kultivierten Getreidesorten. Einkorn wird heute jedoch nur noch selten angebaut.





"Was ist da Natur?"

Imm

Garten

Mit

Fundstücke aus dem Gemeinschaftsgarten

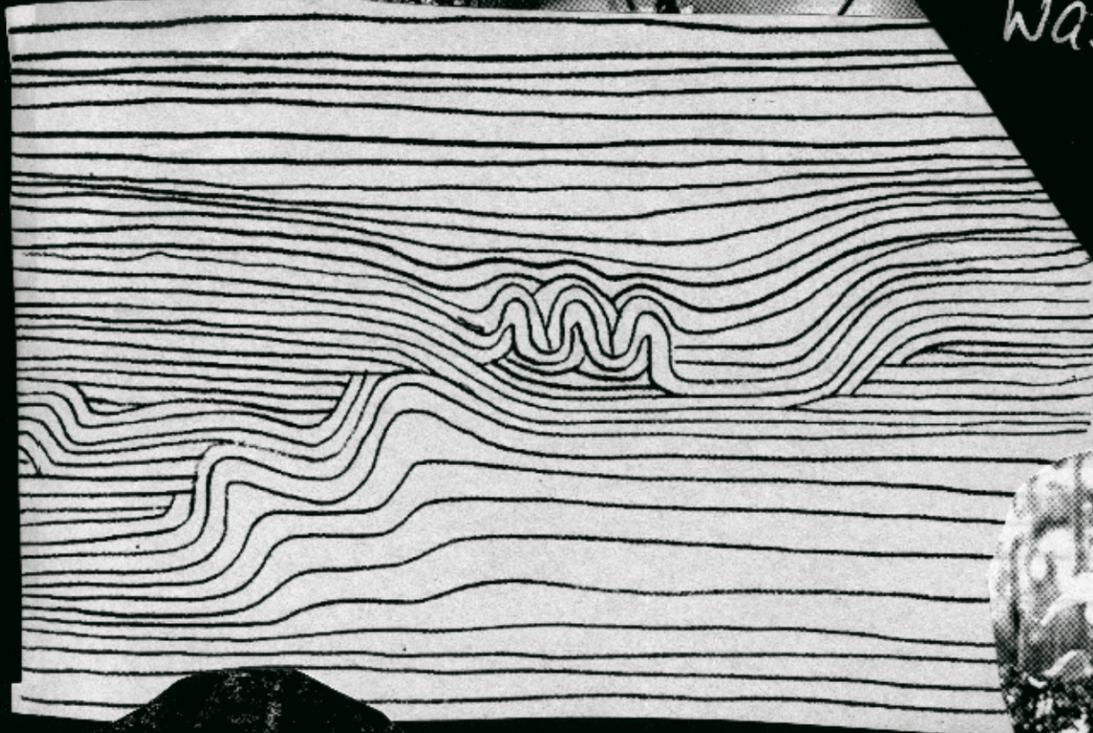
Park



Zur Zeit  
beginne  
ich, die  
schönen  
Pflanzen  
hübsch  
zu  
ordnen.  
P. Klee



Unkraut-  
Was ist  
das?



"Unkraut"

Anfangs haben wir  
gegen Kamille und Hirse  
gekämpft, im zweiten Jahr  
gegen Ringelblumen und  
Tomatillos, nun sind wir  
gespannt, welche Plage  
uns nächstes Jahr erwartet.



"Heute jätet man  
gar nicht mehr."  
"Wenn ihr richtig  
gemulcht hättet,  
dann müsstet ihr  
jetzt nicht jäten."



Jetzt beginnen  
gefährliche  
Momente, wo  
sich die Natur  
verschlucken  
will, ich bin  
dann gar  
nichts mehr,  
aber ich habe  
den Frieden.  
P. Klee

woher ich mich  
selber als Pflanze  
fühle; das ist der  
einzige Weg, sich zu  
Haus zu fühlen



My sweet Dumpling. Sweet Dumpling, a dis Inne will ich und zwar  
schnell. bisch aber an gar en härte (Fest), hübsch bisch i dim grün-gelbe  
Streifenleid; dich aberand z schneide, tied mr-chlich a seid-fach es bishol leid.  
Ich chünche, ich schwarze und-ich gibts zue-  
Schidene Hässes versueche.



Ver- gäh  
gadis  
eifach, de Raump  
Nach lange Zyt im  
chodende Wassel isch endlich sowif. Itz chum i  
a ds Fruchtfleisch, das exquisik, schwenke - i Stiger



FAZIT:

Itz bin i schlauer + das macht mich froh, z Nöcksch



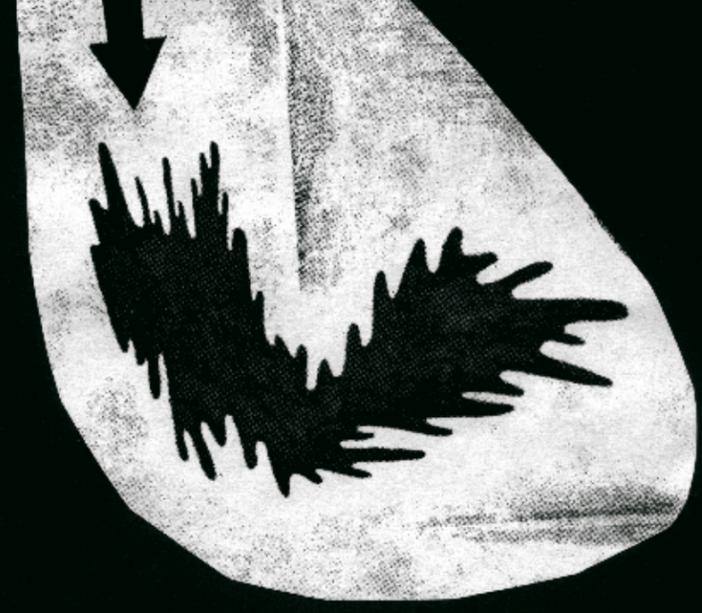
uni e Suppeöffel  
16 Bile zH 8de  
Madh mi as Wärkt  
Itz lug auch:  
5 Kaffeeöffel  
Fruchtfleisch!  
meh he's nid gha.

Rüebli  
Karotte  
Möhre  
Riebli  
Wurzel:  
regional  
verschied  
ene Namen  
Seit  
1900  
inklusive  
Züchtfrisch  
bearbeitet. In  
Europa ca  
300 sor-  
ten. Ver  
w.



wieder - Hokkaido

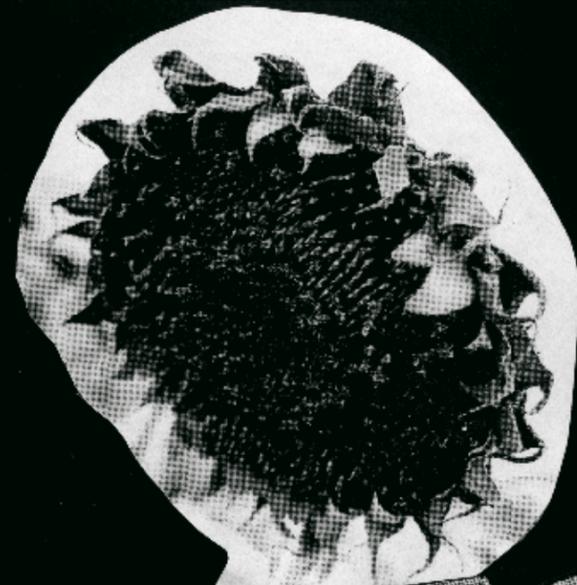
Man nimmi iq



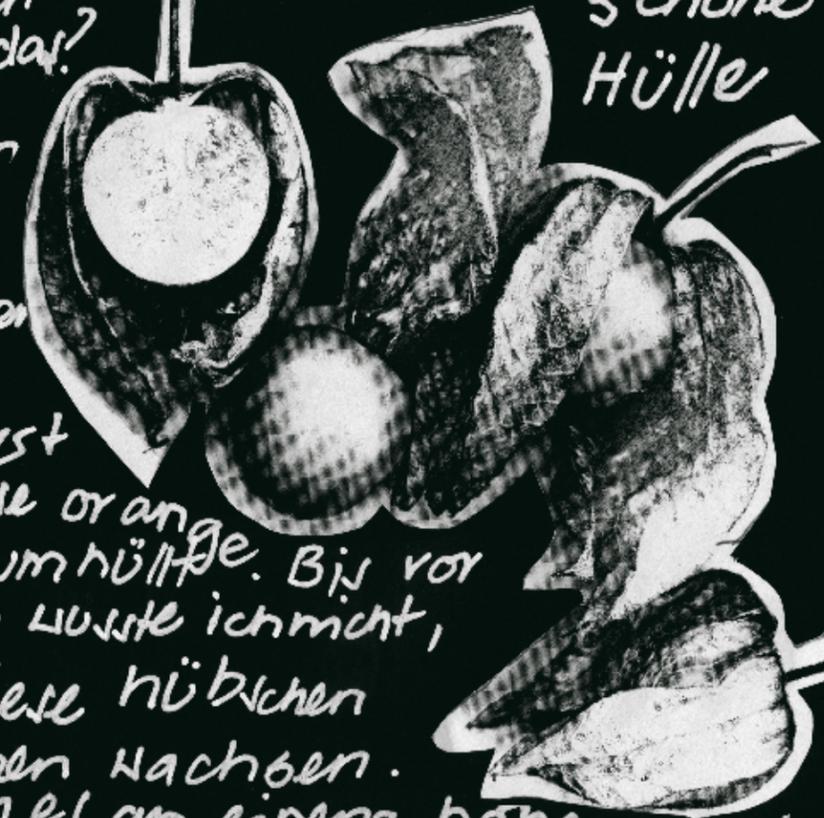
Das Wetter  
 unheimlich  
 drohend von  
 der Nordsee her.  
 Grosses Unglück  
 lag in dieser  
 Naturäusserung.  
 ganze Hoffnungslosigkeit!

r. Klee

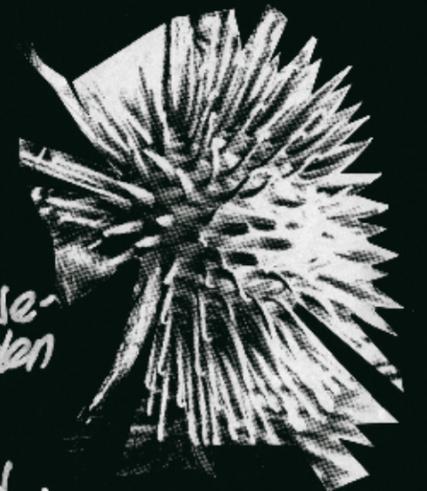
Hirschhorn  
 wegerich  
 was für ein  
 Name!  
 Hirschhornsalat,  
 Krähenfusswegerich,  
 Schlitzblatt wegerich,  
 Ziegenbart, erba stella,  
 nussig würzig, salzig, knackig,  
 bitter, manchmal behaart...



Immer wieder streiten Andenbeere  
 Wir unauffällig am Busch, Hommage an eine  
 vorbei und bedienen schöne  
 uns. Aber was was denn das? Hülle  
 Wie konnte das sein?  
 Immer öfter drückten  
 wir vergebens auf die  
 Laterne und sie waren  
 immer öfter leer!



Kein Pestest  
 ohne diese orange  
 Kugel umhüllte. Bis vor  
 kurzen wurde ich nicht,  
 sie diese hübschen  
 Laternen nachsehen.  
 Sie steht an einem hohen dichten  
 Busch, der einem beim Ernter  
 gute Dienste leistet. Nach der  
 kleinen unscheinbaren Blüte, ent-  
 wickeln sich die besagten Later-  
 nen Laternechen und innen drin  
 wächst diese süß-saure Kugel her-  
 an. Eine Garten-  
 kollegin entdeckte  
 sich auch zu einer  
 großen Liebhabin  
 in dieser Frucht.  
 Wir verheimlichten unse-  
 re Leidenschaft vor den  
 Gärtnerinnen, denn  
 unsere Gier war groß.



# WIR WACHSEN ZUSAMMEN

Gartengemeinschaft paul&ich,  
Eva Grädel, Henna Keski-Mäenpää

Unser Gemeinschaftsgarten ist zu einem Dreh- und Angelpunkt zwischen Quartier und Zentrum Paul Klee geworden. Seit zwei Jahren kultiviert und pflegt eine wachsende Gruppe von Quartierbewohner:innen auf 1200 m<sup>2</sup> Land einen Garten, der allen gehört, die sich daran beteiligen. Eine Geschichte von Aneignung und Austausch.

«Bewegt werden von der Schönheit der Pflanzen (Gemüse, Blumen, Kräuter); im Garten mit meinem Einsatz etwas bewegen.»  
Barbara Wenger

Am Anfang war eine Vielfalt an Faktoren, die uns in ihrem Zusammenspiel zu einem Garten und zu einer Gemeinschaft führten. Seit längerer Zeit schwindet die Zahl an Familiengärten in der Stadt Bern. Sie weichen Überbauungsprojekten. Zugleich besteht um das Zentrum Paul Klee ein Möglichkeitsraum, in Form vom FRUCHTLAND, seinem weitläufigen Aussenraum, dieser Tendenz punktuell entgegenzuwirken. Kombiniert man diese Ausgangslage mit einer sehr engagierten Quartierbevölkerung und der Suche des Zentrum Paul Klee als Institution nach einem Austausch mit der lokalen Bevölkerung, entsteht ein optimaler Nährboden für ein Vorhaben, das alle diese Faktoren eint.

Es war das Pionierprojekt paul&ich, das schliesslich den Rahmen bot, um diese verschiedenen Potentiale zusammenzubringen. Anliegen des Projekts war es, das Zentrum Paul Klee unter Beteiligung der Berner Bevölkerung lokal stärker zu verankern. Dies erfolgte durch verschiedene Mitwirkungsverfahren über die Laufzeit von vier Jahren (2019 bis 2022) mit dem Ziel, herauszufinden, welche Formen des Austauschs und der Kollaboration für die lokale Bevölkerung und das Zentrum Paul Klee als Institution am besten funktioniert, um die Haltung der Institution in ihrer Beziehung zur Nachbarschaft nachhaltig zu verändern. Diese Bestrebungen mündeten unter anderem im Aufbau unseres Gemeinschaftsgartens.



Ein grünes Paradies.



In unserem Garten wachsen viele Kürbissorten in unterschiedlichen Grössen, Formen und Farben.

## IDEENWERKSTATT ALS WEGWEISENDER MOMENT

Die Idee dazu wurde von zwei Quartierbewohnerinnen in die Ideenwerkstatt eingebracht, mit der wir 2020 den Austausch und das gemeinsame Wirken mit der Nachbarschaft initiierten. Sie sahen im FRUCHTLAND, dem bis dahin als Monokultur bewirtschafteten Acker hinter dem Zentrum Paul Klee, Potential gemeinsam der Entwicklung schwindender Gartenflächen entgegenzuwirken. Dies in einer Zeit, in der dem Gärtnern im urbanen Raum zunehmend Wichtigkeit beigemessen wird und es sich wachsender Beliebtheit erfreut. Eine These, die sich in den darauffolgenden Monaten während des ersten coronabedingten Lockdowns bestätigen sollte.

Für alle Beteiligten war klar, dass das Vorhaben eine Vielzahl von Bedürfnissen und Möglichkeiten zu einen vermag. Bestechend durch ihre Einfachheit, zugleich überraschend alltäglich und zeitgeistig, überdauerte die Idee eines Gartens alle Entscheidungsrunden, in den Arbeitsgruppen und im Zentrumsteam.

«In unserem Garten wächst durch liebevolle Menschenhände Feines und Schönes, und es bietet sich dabei die Gelegenheit, auch gesellschaftlich zusammen zu wachsen. So entstehen nicht nur Ranken und Blätter, Blüten und Wurzeln, sondern auch menschliche Bindungen, die – analog zur Natur – mit der Zeit wachsen und gedeihen, aufblühen oder gar vergehen.»  
Judit Edöcs, Mitarbeiterin Museumsshop

In einer ersten Projektphase ging es darum, die Rahmenbedingungen für die Umsetzung zu klären. Welche Bedingungen werden von welchen Anspruchsgruppen an das Projekt gestellt? Seitens



Zum Abschluss des wöchentlichen Gartentreffens wird die Ernte geteilt.

des Zentrum Paul Klee war eine zentrale Bedingung, dass keine Parzellen an Einzelpersonen vergeben werden, sondern, dass der Garten einer breiten Öffentlichkeit zugute kommen soll. Vonseiten der beteiligten Quartierbewohner:innen waren die verschiedenen Kulturgruppen ein zentrales Anliegen. Ihnen war wichtig, dass nicht ein reiner Gemüsegarten entsteht, sondern auch Raum für Blumen und Kräuter bleibt. Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften wünschte sich, dass das Projekt ideologisch mit dem FRUCHTLAND (s. S. 40) verbunden ist und sich an dessen Philosophie orientiert. Als Begleiter in der Planung und Umsetzung des Gartens konnten wir mit Robert Zollinger einen erfahrenen Fachmann im Aufbau von Gemeinschaftsgärten gewinnen.

Unter diesen Rahmenbedingungen und im Kreis dieser Beteiligten nahmen wir im Frühling 2021 unser grosses Vorhaben in Angriff. 1200 m<sup>2</sup> Ackerfläche lag vor uns sechs Gärtner:innen und der Anspruch an uns selbst, auf diesem Stück Land gemeinsam etwas zu bewegen. Dies war wohl die intensivste Phase im gesamten Prozess. Das Aushandeln der verschiedenen Vorstellungen und Wünsche in Bezug auf die ange-

pflanzten Kulturen und die Anlage der Wege nahm viel Zeit in Anspruch. Interessant aus Sicht der Institution war, dass die Gruppe von sich aus nach einem Bezug zur Kunst und zu Paul Klee suchte. Dies hatte auch Einfluss auf die Gesamtgestaltung des Gartens.

«Die Natur war für Paul Klee eine wichtige Inspirationsquelle und findet sich in seinem künstlerischen Schaffen auf verschiedenste Art und Weise wieder. Der Gemeinschaftsgarten vor dem Museum bietet den Besucher:innen somit einen völlig neuen Zugang zu Klees Werken und macht seine Kunst mit allen Sinnen erlebbar.

Nicht nur die Besucher:innen, sondern auch die Mitarbeiter:innen des Zentrum Paul Klee verbringen gerne Zeit im Garten. Es ist toll nach einem langen Tag im Büro direkt in den Garten hinüber zu gehen und mit den Händen voller Erde, umgeben von verschiedensten Kräuterdüften den Abend draussen ausklingen zu lassen.»

Svenja Eckell, Registrarin und Mitgärtnerin

# KARDY

KARDY-TARTE  
À LA EVA JOHNER

«Wenn andere Pflanzen sich langsam zur Winterruhe begeben kommt ihre grosse Zeit. Ihre riesigen lila Blütenköpfe öffnen sich zum Festmahl für allerlei Getier. Ihre wunderschönen silbergrünen Blätter lassen niemanden in ihre Nähe, denn ihre Stacheln lassen keinen Zweifel daran, dass sie nicht verspiessen werden wollen.

Und doch hat auch Kardy mal klein angefangen. Der Wunsch nach einem Beet mit weiteren Pflänzchen war da, aber kleine Kardys gab's einfach nirgends. So traf es sich gut, dass auf einer privaten Reise Kardy-Setzlinge gefunden wurden.

Aber herrje, sie wuchsen in Niederweningen. Where the hell is Niederweningen? Item, die interkantonale Migration fand statt. Am Anfang fremdelten sie ein wenig. Aber dann zeigte das Zürcher Hinterland der Stadt Bern was eine richtig stolze Kardy Pflanze ist. So geht das.»  
Christine Fach

Zutaten  
für ein Rechteckblech  
20×28cm  
ca. 250g Kardy, frisch gerüstet oder aus dem Glas  
60g Lauch, fein geschnittene Würfel  
40g Petersilienwurzel, fein geschnittene Würfel  
1 EL Butter  
1 Freilandei  
100g Doppelrahm

30 ml Rahm  
50 g feste Steinpilze, grob geschnittene Würfel  
Salz  
weisser Pfeffer  
40 g Haselnüsse, in der trockenen Pfanne angeröstet und gehackt  
ca. 300g Butterblättereig  
10 g Parmesan, gerieben

Zubereitung  
Kardy in Salzwasser mit einem Schuss Milch bissfest kochen.  
Peterliwurzel und Lauch in der Butter bei kleiner Hitze dünsten. Pilzwürfel darunter rühren und mitdünsten, würzen. Kardywürfel trockentupfen.  
Rahm mit dem Ei aufschlagen, würzen. Wurzel-Lauch-Pilzmischung darunterziehen.

Gebutterte Tarteform mit dem Blättereig auslegen. Haselnüsse einstreuen. Die Gemüse-Royale darauf giesen und die Kardywürfel auf dem Guss verteilen.  
Im Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Hitze auf 220°C stellen, Parmesan aufstreuen und nochmals 5 Minuten backen.

Ich habe Zwiebeln statt Lauch und Winterrettich statt Petersilienwurzel genommen. Das geht auch, und wahrscheinlich auch noch andere Kombinationen!

Entstanden ist eine Anlage mit geschwungenen Wegen, geprägt durch monochrome Blumenflächen, Gemeinschaftsplätze, eine grosse Kräuter- und Heilpflanzenzone und viel Platz für den Anbau von Gemüse. Trotz ihrer Verspieltheit erlaubt die Anlage, die Gemüsebeete sinnvoll zu bewirtschaften. Eine weitere Herausforderung für uns als Gruppe war es, die Kulturen flexibel anzulegen. Zu sechst die ganze Fläche zu bewirtschaften wäre nicht möglich gewesen, daher entschieden wir uns für ein grosses Kürbis- und Zucchetifeld, welches bei zunehmender Gruppengrösse zugunsten anderer Kulturen verkleinert werden konnte.

Aus Perspektive der Gärtner:innen verfolgten wir eine klare Vision:

«Mit einem offenen, generationenübergreifenden Gemeinschaftsgarten wollen wir das Zentrum Paul Klee und die Bernerinnen und Berner einander näher bringen. Gemeinsam wollen wir pflanzen, pflegen, ernten und uns begegnen. Wir wünschen uns, dass das zu einem Ort der Begegnung für das Quartier und der Auseinandersetzung mit Lebensmittelproduktion im urbanen Raum wird, der mitgestaltet werden kann.» Vision paul&lich Gemeinschaftsgarten

Ziel war es, einen Garten zum Blühen und Gedeihen zu bringen. Alle Beteiligten leisten dabei so viele Einsätze, wie mit ihrem Berufs- und Privatleben vereinbar sind. Als Richtwert gelten 2 bis 4 Stunden pro Woche. Aus Perspektive der Institution hingegen stand von Anfang an der Prozess und nicht das Ergebnis im Vordergrund. Wir hatten einen Freiraum definiert zur Mitbestimmung und Mitgestaltung durch alle Gärtner:innen. Die Gestaltung des



Der Gemeinschaftsgarten ist zu einem wichtigen Treffpunkt und Ort des Austausches geworden.



Frisch geerntete Muotathaler Bohnen.

Gartens und der Gemeinschaft lag von Beginn weg bei den Beteiligten. Als Vertreter:innen des Zentrum Paul Klee gehören wir im Kontext dieses Freiraums zum Kreis der Mitwirkenden, die Ideen und Handlungsräume auf Augenhöhe aushandeln. Zusätzlich übernehmen wir punktuell die Rolle der Moderation im Sinne einer Koordination zwischen der Institution und der Gartengemeinschaft. Mit anderen Worten: das Zentrum Paul Klee als Institution stellt die Gartenfläche und die Infrastruktur, wie Werkzeug, Setzlinge und Saatgut zur Verfügung und übernimmt die Aufgaben, die von der Gruppe nicht geleistet werden können, wie beispielsweise die Kommunikation nach aussen. Der Rest der Gestaltung und Entscheidungskompetenz liegt seit Beginn bei der Gartengemeinschaft.

Auf Initiative zweier Quartiervereine, die durch Mitglieder von Anfang an in der Gartengruppe vertreten waren, sowie durch Bewerbung des Gartens über öffentliche Kommunikationskanäle, wuchs die Gruppe schnell an, und es entwickelte sich auf sehr organische Weise eine Gemeinschaft.

«Mir gefällt das gute Zusammenspiel ohne grosse Worte, wir arbeiten uns in die Hand und teilen unsere Freude an der Gemeinschaft. Es ist eine Verbindlichkeit und Vertrautheit entstanden, natürlich gewachsen, wie unsere Projekte und Pflanzen.»  
Denise Fels

Dieser Gemeinschaftscharakter, der durch Freude am gemeinsamen Wirken geprägt ist, «das Werden – Sein – Vergehen – so nahe zu erleben» (Barbara Wenger), macht die Gartengemeinschaft seither aus. Mit Ausnahme der Wintermonate treffen sich alle, die Zeit haben, am Mittwochabend zum gemeinsamen Gärtnern und Austausch. Wir probieren gemeinsam neue Anbautechniken aus, lassen uns beispielsweise



Schön gepflegte Blumen- und Kräuterbeete sind ein Genuss für die Augen.



Salatwaschen neu gedacht.

Folgeseite: Pflanzen und Arbeiten zusammengetragen von Uta Fäh und Gartengemeinschaft paul&lich

# PFLANZEN & ARBEITEN

## Blumen & Kräuter:

Rosmarin  
Thymian  
Baldrian  
Petersilie  
Ysop  
Schnittlauch  
Pfefferminze  
Zitronenmelisse  
Lavendel  
Echinacea  
Ringelblume  
Salbei  
Kamille  
Basilikum

## Gemüse & Beeren:

Randen  
Kefen  
Bohnen  
Erbsen  
Kürbisse  
Zucchini  
Auberginen  
Patisson  
Gurke  
Melothria  
Rüebli  
Lauch  
Zwiebeln  
Frühlingszwiebeln

## Arbeiten:

Planen  
Beete abstecken  
Wege anlegen  
Holzschnitzel verteilen  
Erde auflockern  
Steine entfernen  
Erde glattrechen  
Säen  
Setzen  
Pflanzen  
Jäten  
Mähen  
Rankhilfen bauen  
Pflanzen aufbinden

Sonnenblume  
Blumenmischung  
Kornblume  
Rosen  
Kapuzinerkresse  
Senfkraut  
Shiso  
Buchweizen  
Malven  
Cosmea  
Tulpen  
Krokus  
Bohnenkraut  
Barbarakraut  
Girlanden-Hortensie  
Borretsch  
Schaumblüte  
Silberglöckchen  
Winterling  
Agastache  
Majoran  
Currykraut  
Oregano

Krautstiel  
Mangold  
Hirschhornwegerich  
Tomatillos  
Andenbeeren  
Tomaten  
Kardy  
Stangensellerie  
Peperoni  
Rhabarber  
Rettich  
Kartoffeln  
Süßkartoffeln  
Stachelbeeren  
Himbeeren  
Johannisbeeren  
Feige  
Pflücksalate  
Baumspinat  
Kopfsalate  
Pastinaken  
Meerrettich  
Peperoncini

Zurückschneiden  
Mulchen  
Auslichten  
Giessen  
Ernten  
Ernte teilen  
Kompostieren  
Saatgut sammeln  
Abräumen  
Beete beschriften  
Arbeit notieren  
Absprechen  
Austauschen  
Saatgut und Pflanzen bestellen  
Werkzeug anschaffen und pflegen  
Setzlinge ziehen  
Pikieren  
Rezepte tauschen  
Kochen, backen, einmachen  
Feiern

von der Permakultur-Philosophie inspirieren, tauschen Gartenwissen aus und arbeiten zusammen.

«Gartenarbeit ist eine Arbeit, wo man tun muss, was nötig ist, was Sinn macht und wo man die Auswirkungen ziemlich schnell und ziemlich klar sieht – wo ist das sonst noch möglich?»

Eva Johner

Es ist dieses Teilen von Wissen und das gemeinsame Wirken, die gemäss einer Umfrage unter den Gärtner:innen motivieren, sich in dieser Gemeinschaft zu engagieren. Das und der soziale Austausch. Für viele von uns ist der Mittwochabend zu einem Fixpunkt im Kalender geworden, bei dem neben dem Gärtnern eben auch die Gespräche im Zentrum stehen. Mit Vorliebe werden dabei während Tomaten- oder Physalisdegustationen Anekdoten vergangener Garteneinsätze ausgetauscht:

«Kann man hier einfach ernten?»

Ein junger Mann, Schweizer, lockige schwarze Haare, fragte dies unvermittelt, mit einem Glas in der Hand. Ich streckte meinen Rücken, sah ihn an und blicke fragend zu den anderen. Genau die gleichen ungläubigen Blicke trafen meinen. Was für eine Frage! «Wenn Sie jäten, dann ja.» «Eigentlich wollte ich aber nur eine Rüebli-raupe suchen.» «Und jäten wollen Sie nicht?»

Er schaut mich an, wie ich ihn vorher. Überrascht.

Er lacht, zeigt auf sein Glas und ich mache eine Handbewegung in Richtung Garten, in Richtung Rüebli. «Nur zu suchen Sie!»

Und als er an mir vorbeiläuft sage ich ihm noch: «Und wenn Sie nächsten Mittwoch ernten kommen möchten, dann kommen sie etwas früher zum Jäten.»

Er war nicht wiedergesehen. Schade, ein Mann mehr wäre ganz gäbig gewesen... fürs Jäten!»

Anastasia Falkner und Christa Lüthi

Neben Lepidopterologen zieht der Garten viele Spaziergänger:innen und Restaurantbesucher:innen an, die gerne für ein Gespräch stehen bleiben. Einige freuen sich über die Blütenpracht, andere interessieren sich für die unterschiedlichen Pflanzenarten oder schweifen in Erinnerungen an die Heimat ab, wenn sie Kardy sehen, die in der Schweiz sonst eher selten anzutreffen sind. Auch als Videokulisse hat der Garten schon gedient:

«Die Sonnenblumen stehen in voller Blüte, hoch, die Blütenkörbe der Sonne zugewendet. Vor ihnen tanzt ein elfenartiges Wesen über die feinkrümeligen Beete, die wir vor einigen Tagen mit Herbst- und Wintersalat eingesät hatten. Ein junger Mann, Handy in der Hand, filmt die Performance. Als ich näher komme, verziehen sich die beiden Richtung Parkplatz, er eher verlegen, sie keck mit einem Winken durch die Sonnenblumenstängel.»

Eva Johner

Nun mag diese Aktion bei denjenigen, die mit viel Mühe die Beete für den Salat vorbereitet hatten, nicht gerade auf Applaus gestossen sein, aber es vergnügt und freut uns dennoch zu erleben, dass dieser Garten zu einem anziehenden Ort für viele geworden ist. Und ob tanzend oder fragend, solche Besuche sind ja doch auch als Kompliment zu verstehen. Der Garten erzeugt eine Wirkung, bei Passant:innen, bei den Mitarbeitenden und bei uns selber.

Wie eine der Gärtnerinnen die Stimmungslage nach dem wöchentlichen Gartentreffen zusammenfasst, herrscht eine «innere Zufriedenheit und Ruhe auf dem Weg nach Hause, verbunden mit der Vorfreude auf den nächsten Mittwoch». Wir sind allesamt der Meinung: Wenn der Garten gleichzeitig Zufriedenheit und Vorfreude beschert, dann sind wir auf dem richtigen Weg.



ORIENTALISCHER KRAUTSTIEL  
À LA CHRISTINE FACH

«Ein tolles Gemüse! Er wächst und gedeiht, er wächst und gedeiht, wir ernten und ernten und er wächst und wächst. Nein, man muss ihn nicht unbedingt in weisser Mehlsauce kochen. Es gibt tolle Rezepte, sogar einfrieren kann man ihn. Und er wächst und gedeiht. Und wächst und gedeiht. Kommen wir von der Gartenarbeit zurück, werden wir von Partnern, Kindern, Freunden mit der leicht panikgefärbten Frage bestürmt: Du hast doch nicht etwa wieder.... Er blieb standhaft im Beet bis der erste Frost kam. Ein tolles Gemüse!»  
Christine Fach

Zutaten  
etwas Öl  
1 grosse Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
500–700 g Krautstiel mit Kraut, in feine Streifen geschnitten  
2–3 Tomaten, gewürfelt  
2 EL Rosinen  
1 Pfefferschote  
Salz  
1 TL Garam Masala

Zubereitung  
Zwiebel und Knoblauchzehen mit wenig Öl in eine Pfanne geben und anbraten. Krautstiel, Tomaten, Rosinen, Pfefferschote, Salz und Garam Masala begeben, zugedeckt langsam erhitzen und auf kleinem Feuer während ca. 20–30 Minuten garkochen. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgeben und abschmecken. Dazu ist Reis sehr gut.

Wenn nicht Tomatenzeit ist, lass ich diese weg. In diesem Fall etwas Wasser als Flüssigkeit begeben. Man kann Pinienkerne etc. daruntermischen, ganz nach Geschmack.

# CREAVIVA – WER GESTALTET, VERÄNDERT DIE WELT

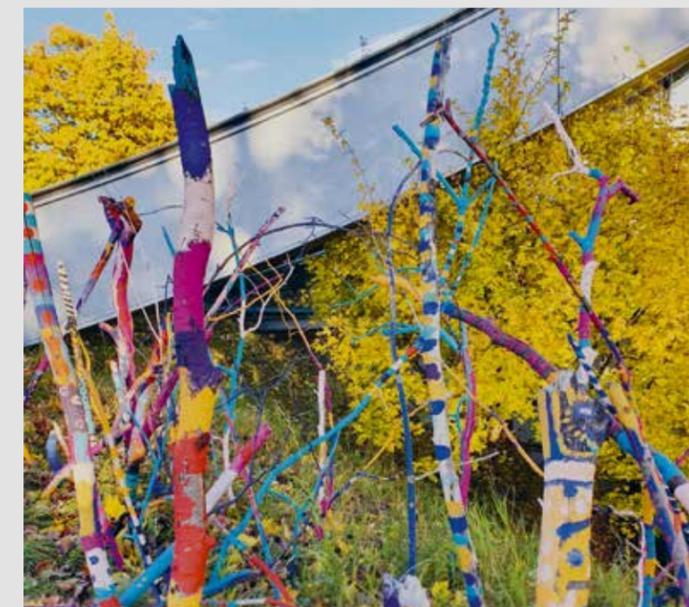
Sinja Bertschi, Beat Glarner,  
Pia Lädach, Katja Lang

Die Natur bietet eine unerschöpfliche Inspirationsquelle für das eigene Gestalten. Klees Werk bezieht sich auf vielfältige Weise auf die Natur und führt uns einen Reichtum an Formen, Farben und Texturen vor Augen. Im Kindermuseum Creaviva im Zentrum Paul Klee überträgt sich diese Inspiration auf den eigenen Gestaltungsprozess. In diesen Prozess miteinbezogen werden auch Fundstücke aus der Natur und bisweilen wird das Atelier ins Freie verlegt. Im Fokus steht für uns die haptische Erfahrung im Umgang mit Materialien, die alle Sinne anspricht. Da ist der Geruch von Farbe und Wildblumen, die als Stempel verwendet werden können. Ein holziger Pinsel, der frei über einen Malgrund fährt, fühlt sich anders an als ein kleiner Zweig, der in Tinte getaucht als Feder verwendet über das Papier kratzt. Auch der Beobachtung, wie Salz auf einem Aquarell vor unseren Augen das Bild verändert, wohnt eine Magie inne. Sinnliche Erlebnisse hinterlassen Spuren, nicht nur auf dem Zeichentisch.

Das Creaviva versteht sich als Kompetenzzentrum für praktische, erlebnisorientierte und interaktive Kunst- und Kulturvermittlung, ausgehend von Leben und Werk Paul Klees. Ziel ist es, Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen durch ihre eigene kreative Tätigkeit einen Zugang zu Kunst und Kultur

zu ermöglichen. Die gestalterische Arbeit in den Ateliers regt zu einem neuen Blick auf die Welt an, ebenso wichtiger Bestandteil unserer Kunstvermittlung ist die Begegnung mit den Originalwerken. Die Kombination aus Wissensvermittlung, emotionalem Einbezug und selbsttätigem Gestalten unterstützt Lernen und Erinnern. Die Vermittlung künstlerischer Prozesse – von der Grundierung zur Rhythmisierung mit Linien bis hin zum Erzeugen von Stimmungen mittels Farbe – lässt sich hervorragend mit Themen der Lebenswelt von Kindern verbinden.

Die Türen stehen jedoch nicht nur Kindern und Familien offen. Auch Erwachsene können sich im Creaviva gestalterisch inspirieren lassen sowie ihre Kompetenzen weiterentwickeln. Das «Offene Atelier» lädt dazu ein, mit abwechselnden Themen zu Techniken und Werken Paul Klees und anderer Künstler:innen zu gestalten. In der wechselnden, frei zugänglichen «Interaktiven Ausstellung» wird Wahrnehmung und Geschicklichkeit spielerisch vermittelt. Anregende Ferienkurse, Familienanlässe oder Geburtstagsfeiern ergänzen das vielfältige Angebot. Ein Aufenthalt im Creaviva ist deshalb mehr als Zeichnen und Malen.



Für die gestalterische Arbeit in den Ateliers und im Freien bietet die Natur einen unerschöpflichen Fundus an Inspiration.

# PFLANZEN FINDEN!



1. Suche draussen Pflanzen, die dir gefallen. Klebe sie auf das Herbarblatt von Paul Klee, um es zu ergänzen.

2. Finde kleine Äste. Lege sie auf das von *Park bei Lu* inspirierte Bild und umrande sie mit schwarzer Farbe. Ergänze das Bild mit verschiedenen bunten Formen.



# Rüebli

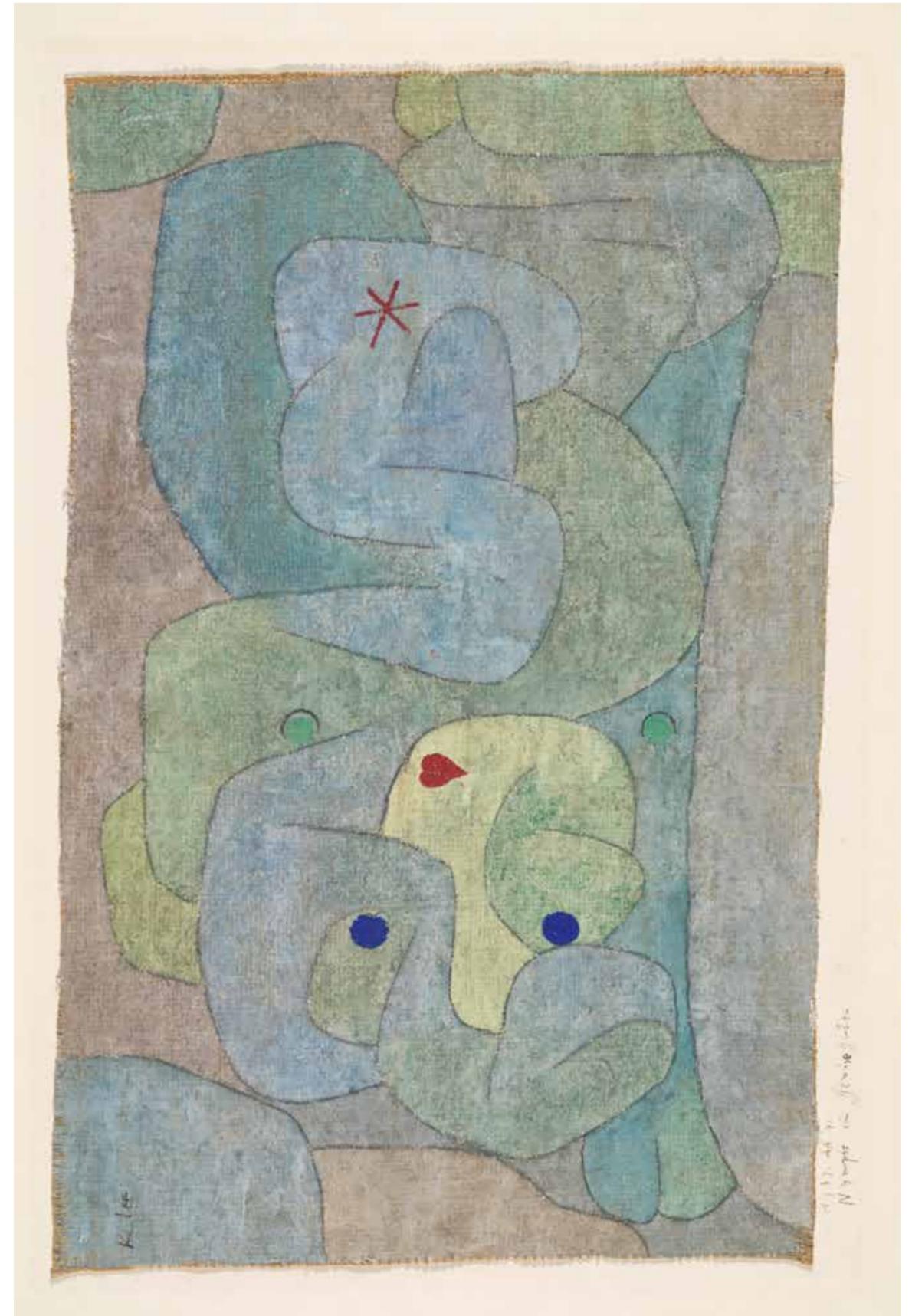
RÜEBLISUPPE MIT CURRY & GRÜNEM PFEFFER  
À LA BARBARA SIGRIST

«Gross war die allgemeine Freude, dass es mit dem Kultivieren von Rüebli überhaupt geklappt hat. Sie sollen ja ziemlich wählerisch sein. Weniger gross war die Freude, als es daran ging, die Rüebli zu «ziehen». Das hat sich als schwieriger erwiesen als gedacht, es war eine richtiggehende Ausgrabung nötig, um sie aus dem Erdreich zu befreien. Das eine oder andere hat das Licht der Welt nicht am Stück erblickt.»  
Myriam Dössegger

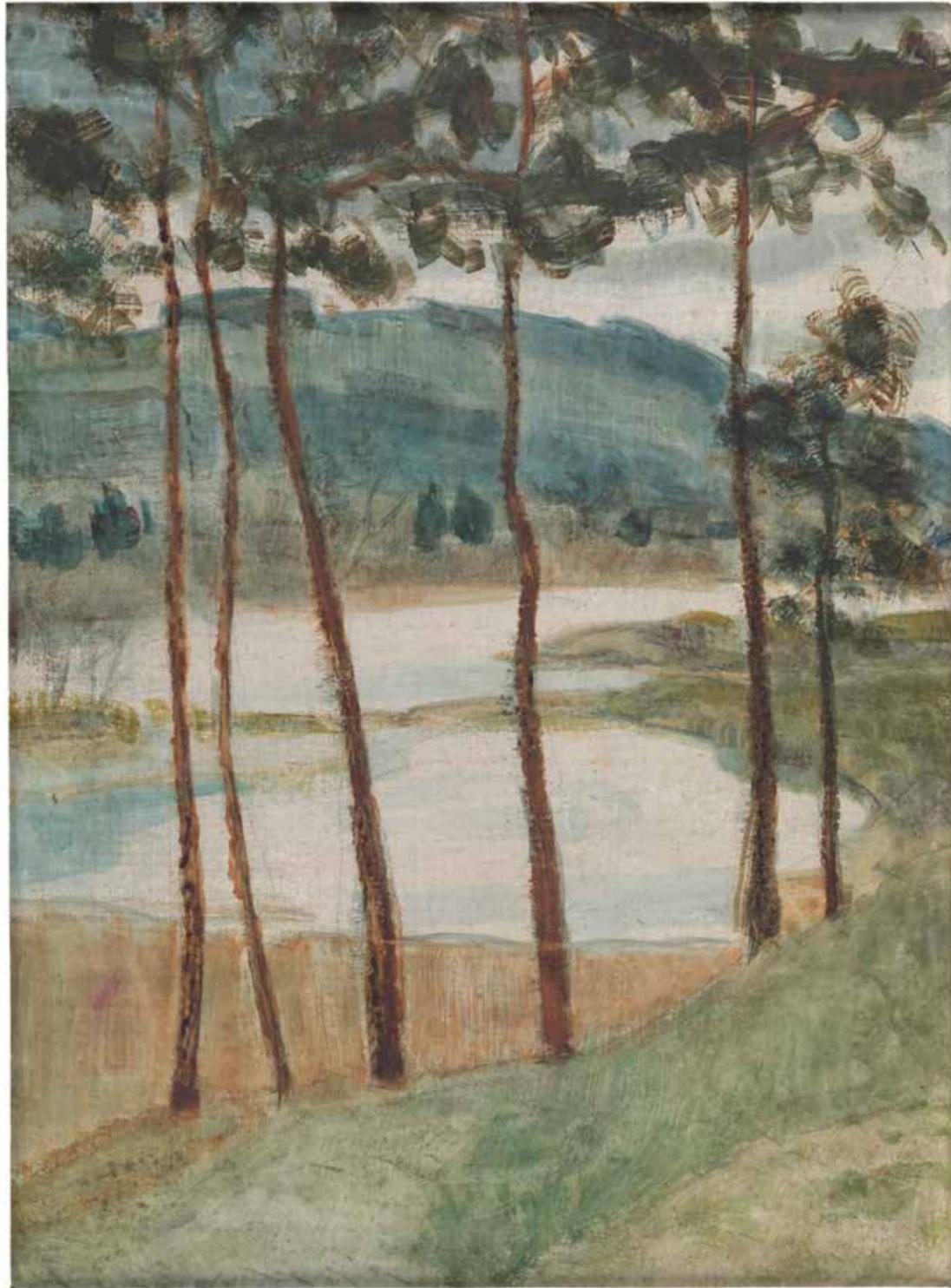
**Zutaten**  
500 g Rüebli  
1 Frühlingszwiebel  
1 gehäufter EL Butter  
1 gehäufter EL eingelegter grüner Pfeffer, gespült und grob gehackt  
1-2 EL Currypulver  
1 l Gemüsebouillon  
1 Becher Crème fraîche  
Zitronensaft

**Zubereitung**  
Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel mitsamt dem Grün fein schneiden und in der Butter andämpfen, Curry darüber und mitdämpfen, dann die Rüebli dazu und mit Deckel ca. 10 Minuten dämpfen. Die gehackten Pfefferkörner und die Bouillon dazugeben und weich köcheln lassen.  
Alles fein pürieren und die Crème fraîche darunter mischen und nochmals erhitzen, mit Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe kann auch kalt gegessen werden!



Paul Klee, Nympe im Gemüsegarten, 1939, 504  
Aquarell, Gouache und Kreide auf Grundierung auf Jute auf Karton, 34 x 52,5 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, Ohne Titel (Partie in der Elfenau), um 1906  
Ölfarbe und Bleistift auf Grundierung auf Karton, 33,5 × 24,5 cm  
Privatbesitz Schweiz, Depositum im Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, Baum-gesichter 1, 1937, 241  
Kleisterfarbe auf Papier auf Karton, 28 × 17,9 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, Bäumchen, 1935, 147  
Feder auf Papier auf Karton, 21,1 x 18,5 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, belichtetes Blatt, 1929, 274  
Aquarell und Feder auf Papier auf Karton, 30,9 x 23 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, Pflanzen-Schriftbild, 1932, 61  
Aquarell und Tempera auf Grundierung auf Leinwand auf Karton, 25,2 x 52,3 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern



Paul Klee, Steinsammlung, 1932, 72  
Aquarell auf Grundierung auf Papier auf Karton, 20,8 x 32,2 cm  
Zentrum Paul Klee, Bern, Leihgabe aus Privatbesitz



Paul Klee, Tropische Blüte, 1920, 203  
 Ölfarbe und Bleistift auf Grundierung auf Papier auf Karton, 26 x 28,8 cm  
 Zentrum Paul Klee, Bern

#### IMPRESSUM

Das Magazin entstand auf Initiative der Gartengemeinschaft, die aus dem Projekt paul&ich hervorgegangen ist, und die Gärtnerinnen waren in die Entstehung eingebunden. Anlass ist die Ausstellung *Paul Klee. Alles wächst*, die eine von Klees wichtigsten Inspirationsquellen – die Natur – in den Fokus rückt. Mit diesem Fokus einher geht eine hausinterne Kooperation mit der Sparte FRUCHTLAND und dem Kindermuseum Creaviva.

Herausgeberschaft:  
 Zentrum Paul Klee, Bern

Konzept: Myriam Dössegger, Eva Grädel, Henna Keski-Mäenpää

Mitwirkung Inhalte Gemeinschaftsgarten: Christine Fach, Uta Fäh, Anastasia Falkner, Denise Fels, Eva Johner, Christa Lüthi, Marianne Lutz, Barbara Sigrist, Barbara Wenger, Patrizia Zanetti

Redaktion: Myriam Dössegger, Eva Grädel, Henna Keski-Mäenpää

Gestaltung: Stillhart Konzept

© 2023 Zentrum Paul Klee, Bern und Autor:innen

Diese Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung

Paul Klee. Alles wächst  
 Zentrum Paul Klee, Bern  
 20. Mai bis 22. Oktober 2023

Weiterführende Informationen unter  
[zpk.org/creaviva.ch](http://zpk.org/creaviva.ch)

Sie finden uns auch auf



Mit grosszügiger Unterstützung von



Schweizerische Eidgenossenschaft  
 Confédération suisse  
 Confederazione Svizzera  
 Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
 Bundesamt für Kultur BAK



Kanton Bern  
 Canton de Berne

Gesamtherstellung  
 Ast & Fischer AG

Papiere: Prolith Offset opak Dünndruck matt hochweiss FSC 60 g/m<sup>2</sup>; Bavaria Gloss glänzend gestrichen, weiss, opak FSC 70 g/m<sup>2</sup>; Stone Natural Kreativpapier FSC, 300 g/m<sup>2</sup>

Titelbild: Schnecke mit Seepocken aus Paul Klees Naturaliensammlung, Zentrum Paul Klee, Bern, Schenkung Familie Klee

Rückseite:  
 Bildnerische Gestaltungslehre, BG II.19/54, Zentrum Paul Klee, Bern

Fotonachweis  
 Creaviva: S. 69

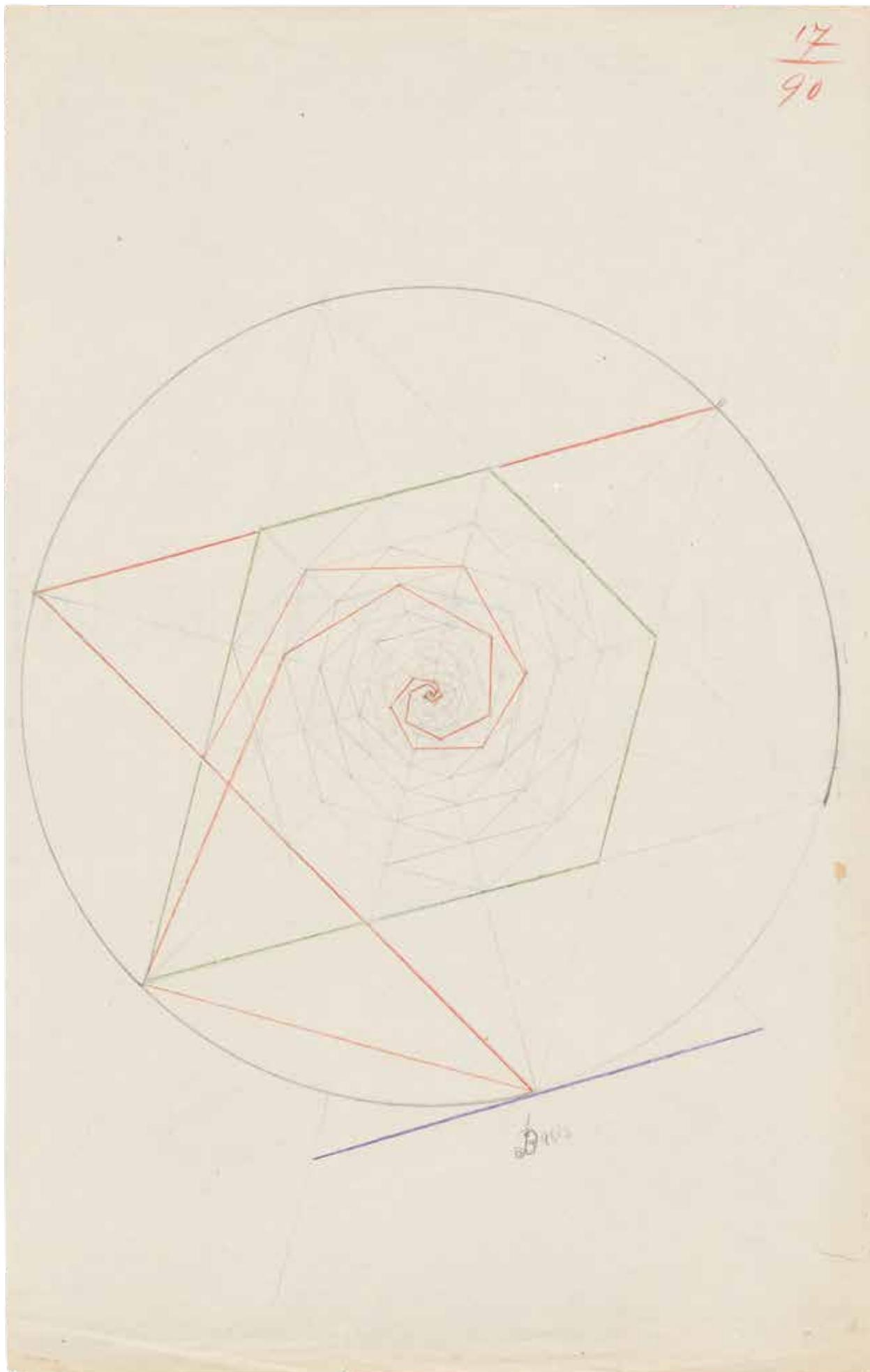
John Simpson: S. 59 (oben), 60  
 Zentrum Paul Klee, Bern: S. 16–17, 21, 40–47  
 Zentrum Paul Klee, Bern, Bildarchiv: Umschlag vorne, hinten, S. 1–8, 24–38, 70–71, 73–80  
 Zentrum Paul Klee, Bern, Foto: Monika Flückiger: S. 59 (unten), 62–63

KOMMENDE VERANSTALTUNGEN  
 FRUCHTLAND

Samstag, 19. August 2023, 14:00  
**ALLES BRAUCHT SEINE ZEIT**  
 Uns Menschen muss alles immer schnell gehen. In der Natur hat alles seine fixe Zeit. Wir wollen für einmal entschleunigen: Erfahren Sie mehr zu Mindful-Eating mit Antonia Bayard (Ernährungspsychologische Beraterin). Robert Zollinger (Hortiplus) stellt «soziale Gemüse» vor. Judith Gmür (Rezeptautorin und Foodstilistin) zeigt, wie man mit etwas Geduld und Zeit ein sehr bekömmliches und schmackhaftes UrDinkelbrot macht.

Samstag, 16. September 2023, 14:00  
**BESSER WENIGER ALS ALLES**  
 Zum Abschluss der Saison blicken wir auf das grössere Ganze – auf Umwelt und Gesellschaft. Unsere Gesellschaft und Wirtschaft sind geprägt von stetem Wachstum. Annette Jenny (Sozial- und Umweltpsychologin) stellt die Idee der Suffizienz vor, die genau das Gegenteil fordert: Weniger ist mehr. Lukas Aeschlimann (Wissenschaftlicher Mitarbeiter Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL) zeigt, wie verschiedene Food-Projekte in Bern den sorgfältigen Umgang mit Ressourcen pflegen.

17  
90



Diesen Sommer lädt das Zentrum Paul Klee zur Erkundung der Natur ein. Erfahren Sie, was alles im Haus und um das Haus wächst und gedeiht,

und geniessen Sie mit uns den Aufenthalt im Freien, wie Klee im Sommer 1918: «Vielleicht schlage ich wieder einmal ein Lager auf draussen im

Gebüsch, und nehme es für ein schönes Freilichtatelier, und entlehne der «Natur» etwas von ihren würzigen Säften.»