

Jagen & Sammeln

Wie Forschung ins Museum kommt

Ein versteinertes Raubfisch aus der Trias, getrocknete Lupinen aus den Anden, Tonscherben aus dem antiken Griechenland, Bierschalen aus dem Amazonasgebiet, ausgestopfte Schweizer Wildkatzen und digitalisierte Menschenaffen: Forscherinnen und Forscher arbeiten an den Museen der Universität Zürich mit schillernden Objekten. Diese lagerten zum Teil während Jahrzehnten im Dunkel von Archiven und Sammlungen. Die Wissenschaftler holen sie ans Licht und präsentieren sie in Ausstellungen dem Publikum. In diesem Dossier erzählen wir die faszinierenden Geschichten dieser Objekte.

Ein Moment, vier Perspektiven: Der Fotograf Marc Latzel hat in seiner experimentellen Bildstrecke für dieses Dossier die Forscher mit ihren Gegenständen gleichzeitig aus unterschiedlichen Blickwinkeln abgelichtet.

Gefräßiger Urfisch

Der Saurichthys ist nach 240 Millionen Jahren im Paläontologischen Museum aufgetaucht. *Seite 24*

Affen aus dem 3-D-Drucker

Digitalisierte Menschenaffen eröffnen der Anthropologie neue Möglichkeiten. *Seite 27*

Die Scherben des Dionysos

Eine antike Schale erzählt, wie die alten Griechen feierten. *Seite 30*

«Das Gedächtnis der Dinge»

Gespräch über den Wert des Sammelns und die Zukunft der UZH-Museen. *Seite 34*

Eroberer der Anden

Wie Lupinen explosionsartig das südamerikanische Hochland besiedelten. *Seite 37*

Der Geist des Amazonas

Für die Indios ist Maniokbier ein kultisches Getränk, das die Götterwelt spiegelt. *Seite 40*

Wildkater und Hauskätzin

Wenn sich Wild- mit Hauskatzen paaren, tragen sie zu ihrer Verdrängung bei. *Seite 44*

«Göttlicher Rausch. Maniokbier und griechischer Wein» ist das Thema des nächsten «TALK IM TURM», der vom «magazin» der UZH organisiert wird. Hintergrund ist das Dossier in diesem Heft. Er findet am Montag, 2. Juni, im Restaurant UniTurm statt. Die Ethnologin und Kuratorin Maike Powroznik und der Archäologe und Kurator Martin Bürge diskutieren darüber, wie ihre Forschung ins Museum kommt. **Weitere Informationen und Anmeldung:** www.talkimturm.uzh.ch

Bisherige Zuordnungen müssen dabei überprüft und zum Teil korrigiert werden.

Neue Arten bestimmen

Allein für die Anden-Lupinen hat Hughes rund 8000 verschiedene Belege untersucht, 450 Artnamen sind in der Vergangenheit vorgeschlagen worden, Schätzungen gehen von rund 100 tatsächlich existierenden Arten aus. Für seine Forschung zur Diversifizierung hat Hughes bisher lediglich die Hälfte davon berücksichtigt. «Bei diesen hier», sagt er und nimmt einen dicken Stapel Herbarbogen aus dem Regal, «bin ich mir ziemlich sicher, dass sie eine neue Art bilden.»

Benannt ist sie noch nicht, Hughes hat aber provisorisch einen möglichen Namen auf den Zettel notiert, der den Stapel markiert. Noch ist die Arbeit lange nicht abgeschlossen, mehrere Jahre dürfte es noch dauern, bis der Forscher alle vorhandenen Herbarbelege genau studiert und seine Erkenntnisse anschliessend in einem Buch zusammengefasst hat. Bis dahin werden wohl noch viele Belege und Mappen auf neu geschaffenen Stapeln landen.

Der Geist des Amazonas

Das Maniokbier spiegelt die Mythologie und Glaubenswelt der Indios im Amazonasgebiet. Für eine Ausstellung am Völkerkundemuseum wurde die Bedeutung des Kultgetränks erforscht. Von Claudio Zemp

Als der damalige Staatspräsident Nicolas Sarkozy 2011 Französisch-Guyana besuchte, wurde ihm, wie jedem Reisenden, von den Wayana-Indios Maniokbier angeboten. Sarkozy leistete sich einen Faux pas, indem er dankend ablehnte, davon zu trinken. Möglicherweise war ihm einfach nicht nach Bier. Oder Sarkozy hatte eine Ahnung davon, wie das «Spuckebier» hergestellt wird.

Die Gärung wird nach traditioneller Art durch Einspeichern der Maniokwurzel erreicht, neben der Verwendung von Hefe und Malz die dritte Technik, mit der weltweit Bier gebraut wird. Dass in der Regel mehrere Frauen Maniok in den Brautopf spucken, fordert das westliche Verständnis

Einerseits sei Maniokbier typisch für diese riesengrosse Region, in der es verbreitet ist, sagt Maike Powroznik, Kuratorin des Völkerkundemuseums der Universität Zürich. Andererseits habe auch jede dieser sehr unterschiedlichen Ethnien ihre eigene Art, das Maniokbier herzustellen. Mit Vorteil kennt der Maniokbiertrinker die Produzentinnen seines Getränks auch persönlich und vertraut ihnen. Denn Maniokbier, eine Art «Kugelfisch» des kulinarischen Amazonas, wird meist aus einer giftigen Wurzel hergestellt. Nur wenn diese bittere Pflanze richtig entgiftet wurde, ist das Bier ohne Bedenken geniessbar.

Ein Kanu voll Bier

Die Europäer waren seit je fasziniert von der elementaren Wucht dieses Getränks. Ethnologen im Amazonas berichteten beeindruckt über die imposanten Mengen an Maniokbier, die an Festen getrunken werden. So dienen etwa bei den Yekwana in Venezuela ausgediente Kanus als Trinkgefässe – zehn Meter lang. Europäische Besucher assoziierten die konsumierten Unmengen oft mit Saufgelagen in der Heimat. Doch damit lagen sie falsch. So weiss man heute, dass bei den Wayana der Rausch ein unerwünschter Nebeneffekt des Maniokbiergenusses ist.

Ziel ist nicht das Besäufnis, sondern die Entgiftung. Selbst wenn beim Bierfest schwallend gekotzt wird, sollte das ein Betrachter aus Bayern nicht falsch interpretieren. Der soziale Zweck des bewussten Erbrechens ist die Reinigung. So beschreibt die aktuelle Forschung die Körpertechnik der «Regurgitation», bei der das Bier in möglichst schönem Bogen rhythmisch erbrochen wird. Was in den Augen eines europäischen Betrachters wie Kontrollverlust anmutet, kann in Wahrheit nur ein Meistertrinker mit der nötigen Übung.

Die festlichen Exzesse sind nur die Spitze des kulturellen Eisbergs. Wenn man dem Maniokbier

Maniokbier wird aus einer giftigen Wurzel hergestellt – deshalb ist es gut, wenn man die Produzenten kennt.

von Küchenhygiene nach wie vor heraus. Über Sarkozys Gründe ist zwar nichts überliefert, doch seine Reaktion auf das Urwaldgebräu ist typisch europäisch. Und der Präsident hat damit auch seine Gastgeber beleidigt.

Regionale Braukunst

Schon Anfang des 20. Jahrhunderts kam kein Ethnologe darum herum, Maniokbier zu trinken, wenn er im Amazonasgebiet Einheimischen begegnen wollte. Es ist das eigentliche Hauptgetränk für eine Vielzahl von Kulturen im riesigen Amazonasgebiet, vergleichbar mit dem Tee in China oder der Milch in hiesigen Alpwirtschaften. Rund 200 Völker im Regenwald Südamerikas trinken vornehmlich selbst zubereitetes Maniokbier: die Wayana in der Guyana-Region nahe der Atlantikküste ebenso wie die Kichwa in Ecuador nahe am Pazifik.

Kontakt: Dr. Colin Hughes, colin.hughes@systbot.uzh.ch

auf den Grund geht, gerät man in den sozialen Bodensatz der Amazonaskulturen. «Maniokbier ist das Lebenselixier jedes Haushalts», fasst Maike Powroznik die zentrale Bedeutung des Getränks im gesamten Gebiet zusammen: «Man kann sich nicht begegnen, ohne dass Maniokbier getrunken wird.» Bei sozialen Schlüsselmomenten ist im Amazonas immer Maniokbier im Spiel. Damit ein Mädchen etwa bei den Matsigenka als heiratsfähig gilt, muss es beweisen, dass es fähig ist, genug Maniokbier für alle Gäste herzustellen.

Palmwein und Buttermilch

Auch in anderen Kulturen gibt es so genannte ikonische Getränke, die eine zentrale Rolle spielen. Dazu zählt der Palmwein im Tropengürtel Indiens, der Buttermilch in der Himalaya-Region oder die Sauermilch im subsaharischen Afrika. Zu all diesen Kultgetränken fanden sich im Depot des Völkerkundemuseums Gegenstände, deren Geschichte nun zur Wiedereröffnung im umgebauten Museums ab dem 20. Juni präsentiert wird. Die Objekte bergen viel mehr als ihren materiellen Wert, sagt Mareile Flitsch, Direktorin des Völkerkundemuseums: «Die Gesellschaft bewahrt sich in ikonischen Trinkgefässen.» Das wissenschaftliche Entstauben der Objekte aus dem Depot geriet zu einer abenteuerlichen Ausgrabung von vergessenem oder verlorenem Wissen.

Im Archiv fand sich sehr wenig darüber, wie diese Gegenstände im Alltag verwendet wurden. Das Team des Völkerkundemuseums machte es sich deshalb zur Aufgabe, diese Frage zu beantworten. Die Ausstellung ist als interdisziplinäres Puzzle der Völkerkunde konzipiert, das von den Museumsstücken ausgeht.

Maike Powroznik leitete die ethnologische Expedition zu den Weltanschauungen, die im Maniokbier wurzeln. Ihr Ausgangspunkt war ein Trinkschalen-Set der Kichwa im Westamazonas. Die Sammlerin Gioia Weber hatte 27 dieser schönen «Mokawas» um 1980 vom Rio Bobonaza aus Ecuador in die Schweiz gebracht. Es sind exquisite Keramikgefässe, die am offenen Feuer gebrannt und zum Schluss mit Baumharz eingerieben wurden, damit die Farben kräftig leuchten. Zu entschlüsseln, wie und wozu die Trinkgefässe verwendet wurden, war aufwendig und anspruchsvoll. «Oft haben wir mehr Fragen als Antworten erhalten», sagt Powroznik.

Im Gegensatz zum Tee wurde Maniokbier bisher kaum systematisch erforscht. Punktuell finden sich zwar viele Erwähnungen, Substanzielles für das gesamte Maniokbiergebiet wurde aber erstmals für die Ausstellung im Völkerkundemuseum zusammengetragen. Bei der Recherche stiess Maike Powroznik auf das Forscherpaar Renzo und Sonia Duin. Sonia Duin ist eine Wayana-Indianerin, die heute in Holland lebt.

Geistreiche Trinklieder

Die beiden Ethnologen haben im tropischen Südamerika geforscht und dabei auch viel Material über die Maniokbierkultur gesammelt. Mit ihrer Hilfe waren die 27 Trinkschalen bald als spezifisches Festtagsgeschirr der Kichwa bestimmt. Die Schalen wurden extra für das Fest hergestellt, das alle zwei Jahre als «Uyantsa» ausgerichtet wird.

Um zu beweisen, dass es heiratsfähig ist, muss ein Mädchen genug Maniokbier herstellen können.

Anlässlich des «Uyantsa»-Festes unternahmen die Männer ausgedehnte Jagdzüge. Das Maniokbierbrauen sei dagegen Frauensache, erklärt Powroznik. Bier und Fleisch werden symbolisch getauscht. Um genügend Bier für das Fest herstellen zu können, muss vorausgeplant werden, denn die Pflanze benötigt acht Monate, um zu reifen. Deshalb wird fast ein Jahr vor dem Festtermin damit begonnen, in sehr entlegenen Regionen Maniokgärten anzulegen. Die Pflanzstrategien sind wie die Gärten eine Frauendomäne. Beim Gärtnern singen die Indianerinnen Lieder, in denen sie ihr Wissen pflegen.

In diesen Liedern werden auch die Mythen und Geister besungen – und das Maniokbier. Im Kultgetränk spiegelt sich die Glaubenswelt eines Volkes. Der Schöpfungsmythos der Wayana handelt vorwiegend vom richtigen Trinken. Und das Geschirr hat eine Bedeutung, die es in unserer «Wegwerfgesellschaft» nicht mehr gibt. So ist die beseelte Pflanzen- und Tierwelt der Kichwa auf den Trinkschalen dargestellt. Hinter jedem Symbol verbirgt sich eine Geschichte. Beim Maniokbiergenuss vereinigen sich die wichtigsten drei Bereiche der Kichwa-Mythologie: Die Erdmutter

Nunkui ist in der Tonschale und in der Maniokwurzel präsent, die Wassergeister tauchen im Bier auf, und auch der Waldvater Amasanga ist anwesend, weil man beim Trinken zusammen auf einer Holzbank sitzt.

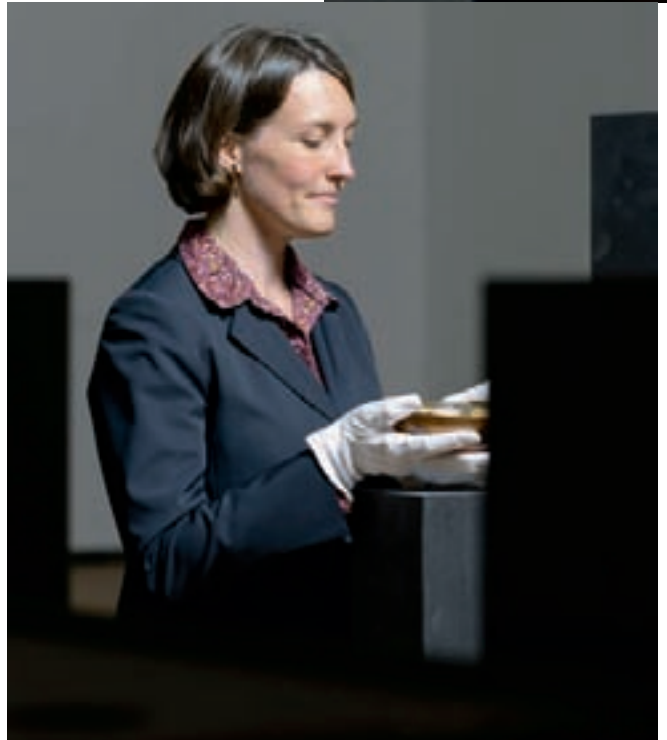
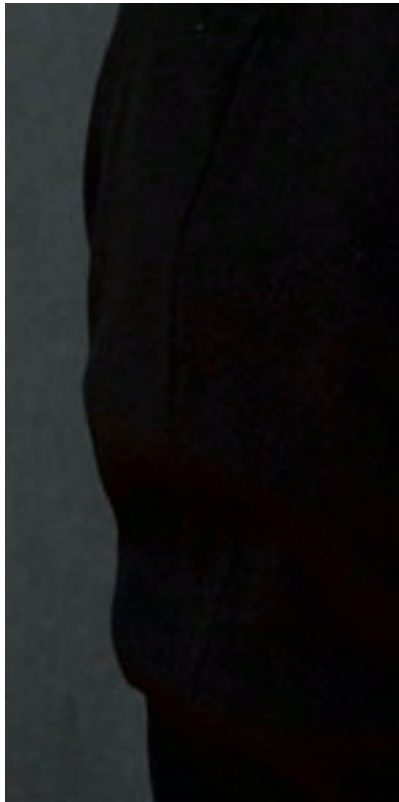
Instant-Lebenselixier

Die Ethnologen schöpfen aus den Trinkgefässen stetig neue Erkenntnisse. Denn die Moderne hat die traditionellen Trinkkulturen berührt, aber nicht zerstört. So wird hier und dort Maniokbier im Plastikfass gelagert und transportiert, und der Topf aus Aluminium hat die traditionelle Keramikschale ersetzt. Das Kultgetränk ist übrigens auch in einer modernen Instantversion zum Anrühren erhältlich. Man will das Bier seines Heimatdorfes eben auch fernab in der Stadt trinken, wo niemand sonst weiss, wie man es richtig zubereitet.

Nach dem Abschluss der umfangreichen Recherchen für die Ausstellung wollte das Team des Völkerkundemuseums zur Krönung der gemeinsamen Arbeit die zusammengetragenen Rezepte erproben. Das war eine Herausforderung, sagt Flitsch: «Wir sind ja nicht einmal mehr in der Lage, unsere eigenen Getränke selbst herzustellen.» Das erfrischende Experiment gelang mit Hilfe kultureller Experten im Team.

Sonia Duin kam nach Zürich, um Maniokbier herzustellen. Sie verzichtete allerdings auf das Einspeicheln. Diese alte Brautechnik gelte heute auch im Amazonasgebiet zunehmend als unfein. Stattdessen wird Zucker zur Fermentierung verwendet, womit sich die Konsumenten aber Karies oder gar Diabetes einhandeln. «Hinter der Technik des Einspeichelns steckt eben doch mehr, als man industriell ersetzen kann», sagt Powroznik. Die Ergebnisse des Brauexperiments wurden von zwei Sommeliers, Jan Kübler und Yvo Magnusson, nach allen Regeln der Kunst degustiert. «Sie haben sich auch ohne Zögern dem Maniokbier zugewandt», sagt Powroznik. Schliesslich kann man nicht alle Tage kosten, wie das Lebenselixier vom Amazonas schmeckt.

Kontakt: Dr. Maike Powroznik, powroznik@vmz.uzh.ch





MOKAWA

Mit den Göttern zechen

Beim Trinken von Maniokbier aus der Mokawa verschmelzen für die Indios im Amazonasgebiet Genuss und Glauben. Ethnologin Maike Powroznik mit einer solchen indianischen Trinkschale im Völkerkundemuseum.

Weitere Informationen zum Museum:
www.musethno.uzh.ch