

# Mongolische Fotografin entdeckt Walliser Traditionen und findet Gemeinsamkeiten

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

Yannick Mühleemann

In der Mongolei herrscht ein harsches Klima, das den Ackerbau beinahe verunmöglicht. Das Übrige trägt der nährstoffarme Boden bei. Deshalb ist einer der bedeutendsten Wirtschaftszweige die nomadische Viehwirtschaft. Damit verbunden ist auch die Verarbeitung von Milch- und Fleischprodukten, die oft auch die Nahrungsgrundlage vieler darstellt. Ähnlich wie in der Schweiz gibt es zahlreiche traditionelle Handwerke in diesem Bereich. Diese nimmt die mongolische Gastkünstlerin Sunderiya Erdenesaikhan in den Fokus.

Sunderiya Erdenesaikhan ist Fotografin und im Rahmen des «SMARt»-Programms bei Art Bellwald als Residenzkünstlerin zu Gast. «SMARt» steht für Sustainable Mountain Art und wird von der Stiftung für nachhaltige Bergregionen organisiert. Dafür werden Künstler aus anderen Bergregionen der ganzen Welt eingeladen. Das Programm konzentriert sich auf vier Themenbereiche, die alle Bergregionen der Welt betreffen: Klimaveränderung, Wasserreserven, Biodiversität und Ernährungssicherheit sowie Migration. Erdenesaikhan konzentriert sich auf den Aspekt der Ernährung.

## Traditionen ähneln sich

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



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

Bild: pomona.media

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

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

Zu ihrem Erstaunen habe sie festgestellt, dass es sehr viele

Ähnlichkeiten zwischen den beiden Ländern gäbe. «Ich denke, dass dies auch daher kommt, dass beide Länder zu den Bergregionen gehören», sagt sie.

«Es gibt einige Ähnlichkeiten. Aber ihr habt hier so viele verschiedene Arten von Käse.» Davon mal abgesehen, werde vieles ähnlich hergestellt. In der Mongolei gebe es auch grosse Fabriken, die Milchprodukte herstellen. Doch sie konzentriere sich auf die historischen Prozesse und diese seien sehr ähnlich wie in ihrer Heimat.

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

«Die Schweizer verrichten ihre Arbeit immer sehr konzentriert und man spürt, dass jedes Ding mit Freude hergestellt wird», sagt sie. «Man scheint auch sehr stolz auf das zu sein, was man tut.»

Das habe sie auch in den Augen von Roberta Brigger erkannt, die im Alpmuseum den Prozess der Butter- und Käseherstellung erklärt habe. Roberta Brigger kam denn auch ins Atelier, um der Künstlerin einen Käse als Geschenk zu überbringen.

## Verstärkung aus der Mongolei

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

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

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

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

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

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

Neben dem kulturellen Austausch beider Länder setzt sich

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

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

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

## Nicht erwartet

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

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

## Mehr als 100 Leute nehmen an der Uni60+ teil

Der erste Vortrag der Uni60+ ist Geschichte. Die FernUni kann mit ihrem neusten Angebot auf mehr als 100 Teilnehmer zählen.

Mauro Pfammatter

Als Rentner zu Hause vor dem Computer sitzen, den Professoren lauschen und sich nochmals als Student fühlen: Dies ist dank der FernUni Schweiz möglich.

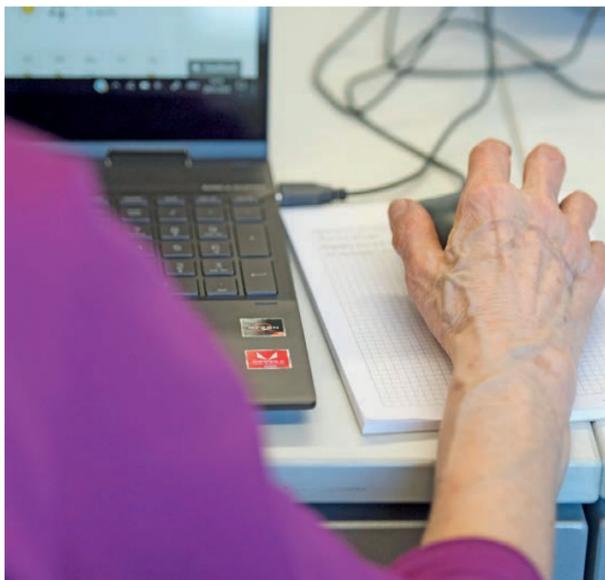
Die FernUni Schweiz lancierte diesen Herbst die Uni60+. Damit wollte die in Brig ansässige Hochschule der Gesellschaft etwas zurückgeben: Ein Studienangebot für Menschen, die älter als 60 Jahre alt sind.

Am vergangenen Donnerstag wurde das Online-Programm der Uni60+ eröffnet; ein erster Vortrag wurde erfolgreich durchgeführt. Thema: «Gedächtnisleistungen optimieren». Das Webinar – also ein Seminar im Online-Format – präsentierte Prof. Dr. Nicolas Rothen. Er ist Vizerektor Forschung und Professor an der Fa-

kultät Psychologie der FernUni Schweiz.

107 Personen wohnten dem Vortrag bei. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren zwischen 60 und 90 Jahre alt.

Rothen zeigte den bereits in die Jahre gekommenen und frischgebackenen Studierenden, wie sie ihr Gedächtnis trainieren und dessen Leistung verbessern können. «Neugier kennt kein Alter» heisst der Slogan der Uni60+. Dies habe sich beim ersten Webinar bestätigt, sagt Vanessa Hugo, Leiterin Dienstleistungen und Alumni von der FernUni Schweiz. Weiter sagt Hugo: «Dass so viele Personen am ersten Online-Vortrag teilgenommen haben, ist auch den technischen Ateliers im Vorfeld des Anlasses zu verdanken.» Zwei dieser technischen Ateliers fanden vor Ort am Hochschulcam-



Studieren und sich weiterbilden im Alter: Uni60+ macht es möglich. Symbolbild: Keystone

pus in Brig und eines online statt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten die Onlineplattform Zoom kennenlernen, auf welcher die Webinare stattfinden. Es habe viel Raum zum Ausprobieren und Üben gegeben, so Hugo. Und es habe sich gezeigt, dass Menschen der Generationen 60+ sehr offen und neugierig geblieben seien.

Die Teilnehmer stammten hauptsächlich aus dem Oberwallis. Dank des Fernunterrichts war die Teilnahme jedoch auch Leuten möglich, die fernab des Rhodanens leben: Personen aus elf weiteren Schweizer Kantonen und auch aus Deutschland und Lichtenstein nahmen teil. Manche alleine, andere zu zweit, so Hugo. «Die Leute waren sehr interessiert und stellten eine Menge Fragen.»

Die Uni60+ richtet sich an Menschen der Generationen

60+. Sie ist öffentlich und kostenlos und steht auch interessierten jüngeren Personen offen. Mit der Uni60+ verfolgt die FernUni Schweiz die Ziele, lebenslanges Lernen zu fördern und die Ergebnisse aus der Forschung der Gesellschaft, insbesondere den Generationen 60+, nutzbar zu machen und damit auch die digitale Teilhabe der Generationen 60+ zu stärken.

Der nächste Online-Vortrag findet am 14. Dezember 2023 statt und widmet sich dem Thema «Online-Kompetenz im Internet». Jörg Andenmatten, Leiter Informatik der FernUni Schweiz, wird aufzeigen, wie sich Menschen über 60 Jahren sicher und selbstbewusst im Internet bewegen können. Auf der Website der FernUni Schweiz kann man das Programm anschauen und sich für die Vorträge anmelden.