



# Gaumenkitzel, schön und schauerlich

Text Eva Holz, formforum Schweiz Photos Miriam Künzli

Natalie Luder spielt in ihren Arbeiten mit dem Sein und Schein des Tafelns. Ihre liebste Zutat: eine Handvoll Surreales. Zukünftig offeriert sie Bed & Breakfast in einem historischen Haus im Tessin.

Natalie Luder mit  
*Fou lard*, Seidenfoulard  
mit Speckmotiv/ with  
her *Fou lard*, a silk scarf with  
bacon print





Made in Paradise, überdimensionierte Maden-Backform, Möbelensemble und selbstgemachter Sirup / Oversized baking tin in the shape of a maggot, furniture ensemble and self-made syrup  
Rechts / on the right: Innenhof des künftigen B & B / courtyard of the future B & B





Tisch und Schmuck gehören in Natalie Luders Schaffen zusammen. Kein Wunder. Sie erfuhr im Restaurant ihrer Mutter die Liebe zur Gastfreundschaft, und sie studierte an der Haute Ecole des Arts Appliqués in Genf Schmuckdesign. Wegweisend war aber das Auslandjahr an der Amsterdamer Gerrit Rietveld Academie, wo ihr nahegelegt wurde, ein eigenes zentrales Thema zu finden, an dem sie ihr Leben lang forschen und arbeiten kann. Natalie Luder fand ihre Passion: die Kulturgeschichte des Essens und eine eigenwillige Interpretation von Esskultur. Sie begann, Tischlandschaften zu gestalten, die sich an die opulenten Schauessen des Barock anlehnen. „Mich fasziniert die Ambivalenz von Sein und Schein, von Attraktion und Ekel“, sagt sie. So lotet sie Grenzen aus, hinterfragt Geschmack, überhöht und verfremdet Vertrautes – mittels Tischschmuck. Nicht zu kurz kommen dabei ihr Humor und die Freude am Surrealen. In ihrer Arbeit *A Manger Des Yeux* von 2003 fertigte sie überdimensionierte Broschen mit ornamentalen Tiersujets, die nicht an die Brust, sondern auf den Tisch gehören und als imposante Gastgeber-Trophäen irritieren. Inzwischen inszeniert sie Esskultur auch in Keramik sowie auf Textilien und Papier und wird bald in ihren eigenen vier Wänden professionelle Gastgeberin sein.

**Natalie Luder: „Mit dieser Arbeit setze ich der Made ein Denkmal.“**

Seit 2014 wohnt Natalie Luder mit Chris Hodgins und der neunmonatigen Tochter Nieve in Cavigliano im Tessin. Das Paar hat ein geräumiges, altes Steinhaus mitten im 700-Seelendorf gekauft, wo über Generationen dieselbe Familie lebte. Warum sie vom pulsierenden Zürich in diesen beschaulichen Ort gezogen sind? „Mein Partner, ein Informatiker aus Schottland, wollte gerne in die Nähe der Berge und ich habe einen Bezug zum Centovalli, da meine Eltern hier ein Restaurant betrieben haben. Zudem hatte ich nach zehn Jahren freiem Schaffen Lust auf eine neue Herausforderung, bei der ich natürlich auch meine Ideen für Kunst und Design einbringen kann. Ein neuer Spielplatz für die Themen Esskultur und Gastgeberfreude“, erzählt Natalie Luder. „Wir sahen auf Anhieb, dass man aus diesem Gebäude ein ansprechendes Bed & Breakfast machen kann.“ Im lauschigen, kühlen Innenhof bewirbt sie mich mit erfrischendem, selbst gemachtem Sommertee und köstlichen Süßigkeiten. Während die Kleine schläft, begeben wir uns auf Streifzug durchs 14-Zimmerhaus – treppauf, treppab, über luftige Veranden, durch bereits gemütlich hergerichtete wie auch noch unbewohnte Räume, in den Gewölbe-Keller mit riesigen Holzfässern und in einen leeren, dunklen Kleintierstall. Mir wird klar, dass hier viel Ausbaurbeit wartet, aber genauso viel Potenzial schlummert. Schon jetzt weiß die Künstlerin, dass aus unscheinbaren, alten Holzplatten Sitzbänke werden, dass die kleine Schnapsbrennerei wieder zum Leben erweckt wird und dass es einen Mauerdurchbruch braucht, um das Frühstück auf direktem Weg im Hof zu servieren. „Spätestens im Sommer 2017 möchten wir die ersten Gästezimmer bereit haben, jedes mit eigenem Bad.“

Mittelpunkt ihres neuen Daheim ist die Küche. Der Komfort ist zwar rudimentär, aber die arrangierten Details sind augenfällig. Trockenvorräte in verschlussdichten Gläsern nach alter Manier, aufgehängte kleine Würste, ein auf den Kopf gestelltes zartes Eisenherz über einer Nische in der Wand. Von ihr hat Natalie Luder die angejahrte Farbschicht weggekratzt und eine hellblau-weiß gesprenkelte, antik wirkende Patina hingezaubert. Im Zentrum des Raums der Tisch mit seiner warmroten Oberfläche. Darauf liegen Exponate der Künstlerin, die hier zum Alltäglichen gehören. Zum Beispiel eine mächtige Made aus Steingut. *Made in Paradise* entstand während eines dreimonatigen Atelieraufenthaltes im European Ceramic Work Centre im holländischen 's-Hertogenbosch. Luder: „Mit dieser Arbeit setze ich der Made ein Denkmal. In der dreiteiligen Form, deren Äußeres Speck imitiert, kann man eine Riesenmade aus Brotteig backen. Durch die Materialverfremdung und die Größenverschiebung verflüchtigt sich der Ekel und die Made kann genussvoll verspeist werden.“ Daneben liegt eine kleine Schale aus zusammengeschweißten Löffeln. Beieinandersein, die Fäden zusammenhalten: Das sind Aspekte, welche die 42-jährige faszinieren. Eindrücklich spiegelt dies auch ihre Arbeit *Breakfast at Tiffany's* wider, die im Keller mit dem großen Kamin, ihrer künftigen Werkstatt, liegt. Eine überdimensionierte samtene Schmuckschachtel, ausgekleidet mit weißem Tischleinen, darin eine ungewöhnliche Perlenkette: neun von Hand modellierte, zu einem Kreis gereichte Porzellanteller, der obere ist aus Messing geschmiedet und vergoldet. „Die verschiedenen großen Teller stehen für die geladenen Gäste. Der goldene symbolisiert den Verschluss. Zu Tisch beansprucht der Gastgeber diesen Teller für sich, hält er doch die Fäden der Runde in der Hand.“

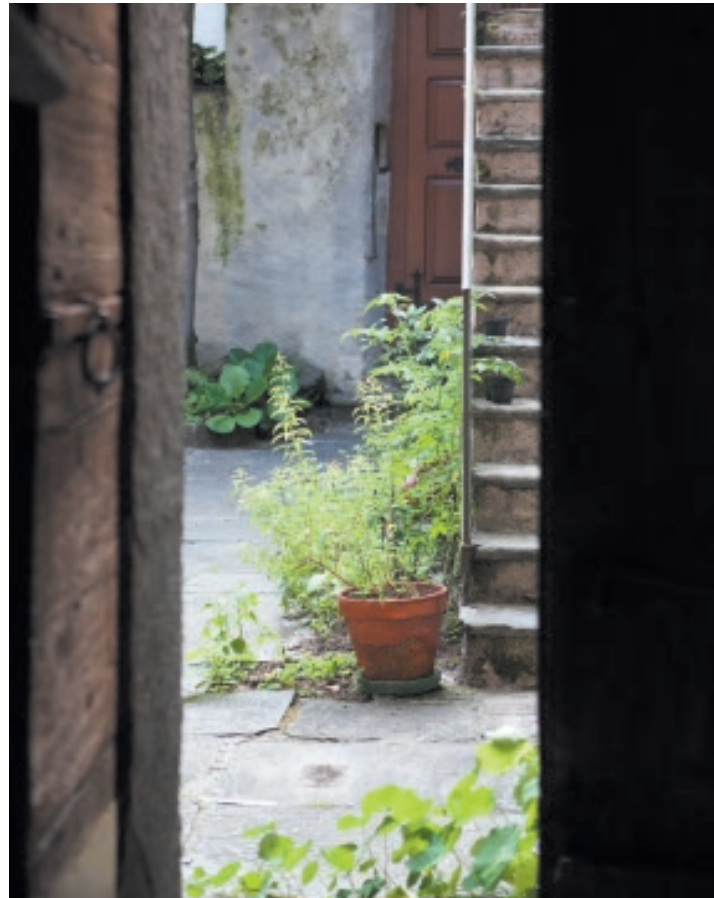
Natalie Luder rührt auf stille, fleißige, beharrliche Weise mit der großen Kelle an, verbindet das Gruselige mit dem Schönen und verhilft so zu neuen Sicht- und Denkweisen. Warum nicht aus 2500 Stockzähnen von 125 Kaninchen einen Halsschmuck fertigen, der von weitem gesehen wie eine Serviette aussieht? Warum nicht ein Festessen mit 125 Kaninchenrezepten für 125 Gäste inszenieren und filmen lassen? Die Künstlerin scheute den Aufwand nicht und wurde dafür 2009 mit dem Eidgenössischen Preis für Design belohnt. Einige ihrer Arbeiten wurden in internationalen Museen gezeigt und in Sammlungen aufgenommen. Auch ihr *Fou Lard*. Im provisorischen Atelier neben der Küche entstehen die letzten der auf 500 Stück limitierten seidenen „Specktranchen“ im Format 170 x 40 cm, die am Hals ganz und gar nicht wie geräuchertes Schweinefleisch aussehen. Als nächstes geht sie mit einer befreundeten Grafikerin den absonderlichen Namen von Süßgebäck auf den Grund. Ein Kuchenpapier kommt dann beispielsweise als Vogelnest daher, dazu gibt's das passende Rezept. Man darf gespannt sein, mit welchen kulinarischen und künstlerischen Überraschungen Natalie Luder der-einst ihre Bed & Breakfast-Gäste beglückt.

natalieluder.ch



Natalie Luder widmet sich dem Thema Schmuck ebenso wie der Esskultur / dedicates herself to jewelry as well as to dining culture.





Der Schein trügt, die Zeit steht hier nicht still / Appearances are deceiving, time has not stopped here.

### Eerily Pleasant Palatal Delights

**Natalie Luder's creations play with the appearance and reality of dining. Her favorite ingredient is a dash of the surreal. Soon she'll also be offering Bed & Breakfast in a historical house in Ticino.**

By Eva Holz

It's no wonder that tables and jewelry are inseparably linked in Natalie Luder's work. She experienced genuine devotion to hospitality in her mother's restaurant and studied jewelry design at the Ecole des Arts Appliqués in Geneva. What proved to be the crucial experience, however, was studying for a year at Amsterdam's Gerrit Rietveld Academy, where she was advised to find her own central theme to explore and work on for the rest of her life, and thus discovered her passion: the cultural history of dining and her own idiosyncratic interpretation of our dining culture. She started to design tablescapes inspired by the opulently ostentatious banquets in the Baroque period. "I'm fascinated by the ambivalence of appearance and reality, of attraction and disgust," she says. She uses table decorations to explore boundaries, to question our notions of good taste, and to exaggerate and defamiliarize the familiar, always adding a dash of humor and indulging her delight in the surreal. For her "A Manger Des Yeux" (Eating with the Eyes) project in 2003, she created oversized brooches with ornamental animal motifs to adorn not a wearer's lapel but a table, where they baffle the beholder by connoting hunting trophies displayed by the host. Nowadays, she also uses clay, textiles or paper to express her ideas about our dining culture, and will soon be a professional hostess in her own home.

Since 2014, Natalie Luder has been living with Chris Hodgins and their nine-month-old daughter Nieve in the 700-soul Ticinese village of Cavigliano, where the couple bought a spacious old stone house that had been home to generations of the same family. When asked why they moved from the vibrant city of Zurich to this tranquil village, she says: "My spouse, an IT specialist from Scotland, wanted to live near the mountains, and I have an affinity for the Centovalli, because my parents used to run a restaurant here. Also, I felt like taking on a new challenge after ten years – one that allows me to reify my ideas related to art and design, of course. This is a new playground for exploring the themes of dining culture and zest for hospitality. We immediately saw that this building could be turned into an attractive Bed & Breakfast place. She serves refreshing home-made summer tea and delicious sweets in the cool and cozy patio. While the baby is sleeping, we go on a tour through the 14-room house – upstairs and downstairs, crossing airy verandas and going through cozily decorated but uninhabited rooms, then down to the vault with huge wooden barrels, and finally into a dark, empty shed for small animals. I realize that this place still needs plenty of renovation work, but also has a lot of potential. The artist already knows that some old, inconspicuous wooden slats will be crafted into benches, that she'll revive the small distillery and that a wall opening has to be created so as to have direct ac-

cess to the patio for serving breakfast there. "We want to have the first guest rooms ready by the summer of 2017, each one with its own bathroom.

The kitchen is the center of her new home. Although it's a bit lacking in comfort, it features lovingly arranged details, such as dried food in old-style jars, small sausages hanging decoratively, and a delicate iron heart placed upside down on top of a niche in the wall. Natalie Luder scraped off the old layer of paint in the niche and applied a light-blue-and-white dappled patina that adds a touch of antiquity. The center of the room is occupied by the table with a warm-red top and a few of the artist's creations on it. They are part of everyday life here, such as the huge stone-ware maggot "Made in Paradise", for example, which Luder created during a three-month artist-in-residence stay at the European Ceramic Work Center in the Dutch city of 's-Hertogenbosch. "This is a tribute to the maggot," Luder comments. "You can bake a big maggot-shaped loaf of bread in this three-piece baking mold, whose outer surface is an imitation of bacon. In the form of tasty bread, due to the different material and size, the maggot is no longer disgusting, and can be enjoyed." Right next to it is a small bowl made of spoons that have been welded together.

**"This is my tribute to the maggot," Natalie Luder comments.**

Togetherness and structuring are aspects that fascinate this 42-year-old artist, as is also reflected in her "Breakfast at Tiffany's" arrangement, which is in the basement with the large chimney, her future studio. This composition is an unusual "pearl necklace" in an oversized velvet jewelry case lined with white table linen, comprising nine hand-shaped porcelain plates plus one forged, gold-plated brass plate, all arranged as a circle. "The plates of different sizes symbolize the guests, and the golden one, representing the clasp of this "necklace", is reserved for the host, who holds this circle of guests together."

Working calmly, diligently and persistently, Nathalie Luder has no qualms about drawing on extreme resources to combine the pleasant with the creepy, thus challenging our mindsets. For example, she crafted a necklace using 2500 molar teeth from 125 rabbits that looks like a napkin from a distance, or organized a feast of 125 rabbit recipes for 125 guests that she also had filmed. She didn't mind the effort, for which she was rewarded in 2009 with the Swiss Design Award. Some of her works have been exhibited in international museums and included in collections, like her "Fou Lard" (Crazy Bacon), for example. In her makeshift studio next to the kitchen, she crafts the last few of a series, limited to 500 pieces, of these silk shawls measuring 170 x 40 cm that don't look like slices of bacon at all when worn around the neck. Her next project, in collaboration with a graphic designer and friend of hers, is to look into the bizarre names of pastries. It'll be exciting to see what kind of culinary and artistic surprises Natalie Luder will come up with to delight her future Bed & Breakfast guests.

natalieluder.ch