

Erik
Göngrich
& Ece
Pazarbaşı

Tell Me What You
See, I Tell You
What You Eat

Erik Gönnrich & Ece Pazarpası

What You Eat
See, I Tell You
Tell Me What You

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat



Hack 3 the City

5+1 REZEPTE FÜR LUDWIGSHAFEN

Ece Pazarbaşı

„Gegen das, was man im Überfluss hat, wird man gleichgültig; daher kommt es, dass viele hundert Pflanzen und Kräuter für wertlose Unkräuter gehalten werden, anstatt dass man sie beachtet, bewundert und gebraucht.“

Sebastian Kneipp

Von den Spitzen unserer Zungen bis in die Sohlen unserer Füße enthüllte unsere Radtour in Ludwigshafen die „versteckten“ Geschmacksrichtungen der Stadt und gab uns und den Teilnehmern der Tour die Möglichkeit, unsere Gaumenfreuden neu zu strukturieren.

Jedes große Mahl verlangt nach einleitenden Worten, und so kamen auf dieser Tour unsere Worte im Anschluss an unsere Feldforschung. Diese betrieben wir sowohl in den Bereichen, die Ludwigshafen auf der Karte positionieren, als auch auf den landwirtschaftlichen Nutzflächen, die an Ludwigshafen angrenzen. Unsere Reise führte uns auf Märkte, zu Bauernfamilien, zum BASF-Forschungsbericht über nachhaltige Landwirtschaft, zu Frauentreffpunkten, ins Stadtarchiv, ins Stadtplanungsbüro, zu Zwiebfeldern und Erdbeerhorizonten. Hier sammelten wir unsere Zutaten, um das Stadtgefüge von Ludwigshafen zu de- und zu rekonstruieren.

Von den Spitzen unserer Zungen – mit denen wir schmecken, sprechen und auf denen unsere Fragen liegen – luden wir Ludwigshafener zu einer historischen Fahrradtour durch ihre Stadt ein. Entlang dieser Geschmacksroute führten wir sie vom Jahr 1938 bis ins Jahr 2030 und zeigten ihnen unsere Auswahl möglicher Bereiche des Überflusses sowie vergessene und als „wertlos“ erachtete öffentliche Denkmäler. Zur Inszenierung der dichten und komplizierten Seiten der Stadt, aber auch gleichzeitig als Appell an ihre Potenziale, nutzten wir Essen. Jede der von uns ausgewählten Stationen gab Anlass, Voraussagen und Prognosen für das Jahr 2030 zu machen. Auf unseren zwei Rädern und mit unserer mobilen und mundgerechten Küche boten wir den Ludwigshafenern ein 5 + 1 Menü:

I. HARLEKIN - 49°28'54.8"N 8°26'34.4"E

„Ohne gemeinsames Land kann kein Gesellschaftssystem überleben.“

Christopher Alexander,

A Pattern Language: Towns, Buildings, Construction (2010)

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Das Harlekin-Denkmal ist unter den vielen Baulücken und ungenutzten öffentlichen und privaten Räumen in Ludwigshafen das erfolgreichste Rezept für einen kommunalen Treffpunkt. Öffentliche Räume, wo Menschen zusammenkommen, sind ein wichtiger Bestandteil unserer Gesellschaft, da sie die Sozialgeschichte einer Stadt aufzeichnen und als Treffpunkte wie als Schnittstellen für innergesellschaftliche Kontakte dienen. In der Gestaltung eines gemeinschaftlichen Raums sollte die Umgebung den Bedürfnissen der Stadtbewohner angepasst werden. Sie sollte ausreichend Sitzgelegenheiten bieten, um Sonne oder Schatten zu genießen und in Dialog mit anderen zu treten.

Im Gegensatz zum Einkaufszentrum, das die Menschen in seinen Mauern einschließt, ist bei der architektonischen Gestaltung von öffentlichen Kulturinstitutionen eine Außenfläche oder ein Vorplatz als Treffpunkt und Versammlungsort mit eingeplant. Das Haus in Ludwigshafen nutzt den Karl-Kornmann Platz als Ort der Begegnung. Vor dem Haus und neben dem Harlekin-Denkmal – für mich die Sonnenseite von Ludwigshafen – befindet sich ein erfreulicherweise übertrieben großzügiger Platz, der für viele Menschen einen wichtigen Ort darstellt und mit unzähligen Erinnerungen verbunden ist.

2. GRUMBEERSUPP UN QUETSCHEKUCHE für den DANZIGER PLATZ - 49°28'55.1"N 8°26'25.1"E

Zutaten (für 6 Ludwigshafener)

Grumbeersupp...

- 15 krumme Kartoffeln, die nicht den OECD-Vorschriften entsprechen (vorzugsweise Überbleibsel von den Kartoffelfeldern in Maudach)
- 1 große Zwiebel (die von den Feldern in Oggersheim sind die besten!)
- 1 kleiner Sellerie (dieser kann zusammen mit dem anderen Gemüse bei der Bauernfamilie Brech gekauft werden)
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 1 Handvoll Brennnessel (vorsichtig im Hemshof Park gesammelt)
- 1 Handvoll Löwenzahn (von dem Gelände der BASF-Bahn hinter dem Danziger Platz)
- 175 gr Butter (auf Rat von Bernd aus dem Museumsgarten wurden alle Milchprodukte auf dem Friesenheim Markt gekauft)
- 1 Becher Sahne
- 1 ½ Tassen Rinderbrühe (von dem Metzgersohn der Familie Brech)
- Frisch gemahlener Pfeffer (schwarz und geerdet wie der Asphalt auf Ludwigshafens Autobahn), Salz, Muskat

...un Quetschekuche

- 500 gr Mehl
- 1 Tasse lauwarme Milch
- 40 gr Hefe
- 200 gr Butter
- 2 Eier (genauso perfekt rund wie die Tortenschachtel)
- 100 gr Zucker (so süß wie die Menschen in Ludwigshafen)
- 1 Teelöffel Salz
- Für den Belag:
 - 2 kg reife Pfälzer Zwetschgen (vorzugsweise wieder in experimentellen Formen entgegen den OECD-Vorschriften), Zucker, Zimt (etwas dunkler als das katholische Pfarramt der St. Ludwig Kirche)

Anleitung

Die Suppe:

1. Sellerie, Lauch und Löwenzahn schneiden. Karotten würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem großen Topf die Butter schmelzen und Zwiebeln und Gemüse hinzufügen. Die Fleischbrühe von den Brech'schen Rindern hinzufügen und zum Kochen bringen.

2. Kartoffeln würfeln und zusammen mit den Brennnesseln, dem Gemüse und der Brühe vermischen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind und so riechen wie das unechte Kartoffelaroma, das die BASF-Werke jeden Mittwochabend über der Stadt verbreiten.

3. Die Suppe pürieren, die Sahne zugeben und nochmals aufkochen. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Der Kuchen:

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, sodass ein Loch in der Mitte entsteht. Es sollte wie der leere Brunnen in Hemshof, Gartenstraße Ecke Prinzregentenstraße, aussehen. Die Hefe mit 1 TL Zucker und etwas Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst und die Farbe des Qualms aus den Fabrikschornsteinen angenommen hat. In die Vertiefung geben und mit Mehl bestäuben. Den Topf zudecken und die Hefe an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Die Zwetschgen waschen, an der langen Seite aufschneiden - so wie die Autobahn sich wie ein Schnitt durch Ludwigshafen zieht - und den Kern entfernen. Die Hälften wieder zusammendrücken und die Frucht längs vierteln.

3. Das makellos runde Ei, eine Prise Salz, die restliche Milch und die Butter

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

hinzufügen und mit dem Mehl gut vermischen. Den Teig glatt kneten, abdecken und für weitere 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und die Kanten leicht aufrollen, um einen Rand zu formen. Die Pflaumen auf dem Teig verteilen und ca. 30 Minuten im Backofen backen.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit Zucker bestreuen.

6. Die Kartoffelsuppe und den frischen Zwetschgenkuchen auf dem Dach des Parkplatzes an der Walzmühle mit Blick auf Ludwigshafen und die kleinen unebenen Hügel im Asphalt der Dachterrasse verzehren.

* Um ganz Ludwigshafen zu beköstigen, multiplizieren Sie die Zutaten mit 26.000 und servieren Sie die Suppe im leeren Brunnen am Danziger Platz und den Kuchen auf der kreisförmigen Sandsteinplattform.

3. DAS ASPHALT BLATT ALS WRAPPER - 49° 29'01.4 "N 8° 26'20.3" E

Einfach, praktisch und elegant.

LU SUS-HI HI-WAY SAND-WICH

Zutaten

- 2 Tassen Kies mit Sushi-Reis
- 3 Tassen Wasser aus dem Rhein
- 2 EL weißer Essig vom Asia-Laden in der Nähe vom Wilhelm-Hack-Museum
- 1 Esslöffel sehr feiner Zucker (so süß wie die Menschen in Ludwigshafen)
- 2 Noriblätter: eines für den Asphalt der Ludwigshafener Autobahn und eines für die ebenerdige Straße
- 100 g Avocadopaste
- Wasabi (so grün wie der Friedenspark und so scharf wie die Debatten um den Abriss der Autobahn in Ludwigshafen)
- Soja-Soße (so dunkel wie die unterirdischen Tunnel, durch die der Shuttle-Zug die BASF-Mitarbeiter zur Arbeit bringt)

Zubereitung

1. Den Kies 3 Mal durchspülen und abtropfen lassen, bis aller Teer aus dem Asphalt gewaschen ist. In ein Sieb geben. Zusammen mit dem Reis kochen und Wasser hinzugeben, bis das Wasser aufgesogen ist.

2. **Härtetest:** Ein asphaltschwarzes Noriblatt in der Mitte durchbrechen. Lässt es sich nicht leicht brechen, bedeutet das, dass es alt und höchste Zeit ist, die Autobahn abzureißen. Wenn es sich leicht durchbrechen lässt, kann Ludwigshafen auch weiterhin auf dieser Autobahn umfahren werden!

3. Die asphalt-schwarzen Noriblätter mit der glänzenden Seite nach unten auf die Arbeitsplatte legen. Mit feuchten Fingern gleichmäßig 1/4 Reis und Kies auf jedem Blatt verteilen. Auf 2 der mit Reis und Kies bedeckten Asphalt-schichten Lachs und Avocado verteilen.

4. Die verbleibenden Noriblätter mit der Reis-Kies-Seite nach unten auf die Lachs-Avocado-Schicht legen und vorsichtig zusammendrücken. In Viertel schneiden. Die einzelnen Viertel in Dreiecke zu geschichteten LU SUS-HI HI-WAY SAND-WICHes schneiden.

Nährwerte pro Portion:

Energie 700kJ

Kohlenstoff (CO₃) Emission hoch aber noch nicht tödlich

Schadstoffnormen Index 182

Kohlenhydrate gesamt 35,10g

Protein 3,10g

Ozon, Mittelwert bei 8 Stunden Laufzeit (µg/m³) 141

Stickstoffdioxid, stündlicher Mittelwert (µg/m³) 135

4. PERI-URBANES EI - 49°28'54.3"N 8°24'49.0"E

In seiner Metapher der Stadt als Ei vergleicht Cedric Price die drei historischen Formen der Stadt mit drei Arten der Zubereitung eines Eis. Nach Price entspricht die antike Stadt einem gekochten Ei in seiner Schale mit einem festen und klaren Kern innerhalb der Ringmauer. Ihre Organisationsstruktur erfordert ein Eigelb, das reich an Fett und Eiweiß ist. Das ist genau der Ort, an dem das Stadtzentrum liegt. Die industrialisierte Stadt des 17. bis 19. Jahrhunderts vergleicht Price mit einem Spiegelei. Hier ist die Mitte noch klar definiert, jedoch flüssig wie auch seine Grenzen. Man könnte leicht das Eigelb zu den Rändern transportieren, indem man ein Stück Brot als Transportwerkzeug benutzt, da ja auch die Industrialisierung mit Eisenbahnen und Verbindungsstraßen zu einer erhöhten Mobilität innerhalb der Städte führte. Schließlich sieht Price die moderne Stadt als Rührei, eine multizentrische Köstlichkeit ohne Zentrum oder klare Organisationsstruktur.

Wenn wir Ludwigshafen für einen kurzen Moment von der Karte wegdenken, könnte man die Autobahn als Ausdehnung der Grenzen Mannheims in die Pfalz begreifen. Wenn man berücksichtigt, dass in Wirklichkeit unter dieser Brücke eine Stadt existiert, so ist Ludwigshafen ein Rührei in der Schale, wobei die Autobahn die Schale bildet.

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Rührei in der Schale (Anleitung von wikihow):

1. Lege das rohe Ei in den Ärmel eines Hemdes (nicht das, das du trägst).
2. Binde den Ärmel mit zwei Schnüren fest um das Ei, sodass das Ei an seinem Platz bleibt.
3. Halte die Enden des Ärmels mit beiden Händen und schleudere das Ei so, als ob der Ärmel ein Springseil wäre. Auf diese Weise rührst du das Ei.
4. Löse die beiden Schnüre und nimm das Ei heraus.
5. Koche es wie gewohnt.
6. Wenn das Ei fertig gekocht ist, nimm es aus dem Wasser und öffne die Schale. Die Farbe des Eis sollte hellgelb sein.

Rührei mit Salat?

Peri-urbane Gebiete sind Zonen des Übergangs zwischen städtischem Hinterland und ländlichen Gebieten. In Ludwigshafen befindet sich eines der besten Beispiele dafür hinter der Valentin-Bauer Siedlung, wo sich Zwiebel- und Kartoffelfelder erstrecken. Die Entwicklung der peri-urbanen Gebiete umfasst im Allgemeinen die Umwandlung der ländlichen Gebiete in städtische Gebiete, insbesondere zu Wohnzwecken. Die Veränderungen in diesen Gegenden können erhebliche Auswirkungen auf das Ökosystem der Städte sowie auf die umliegende Landschaft haben: Landwirtschaftliche Nutzung, Umweltressourcen und Wasserqualität wären als erstes von diesen Auswirkungen betroffen. Was sind wohl die Prognosen für Ludwigshafen für das Jahr 2030: Mit oder ohne Salat?

5. KNEIPPS GINKO GEGEN DIE VERGESSLICHKEIT DER VERGESSENEN MONUMENTE - 49° 29'20.0" N 8° 25'03.5" E

Rezept für die Umwandlung von Nicht-Orten in Orte, auch bekannt als Instandsetzung der ungenutzten öffentlichen Räume in Ludwigshafen.

Anleitung:

1. Öffnen Sie Ihre Karte und zeichnen Sie eine gerade Linie von 49° 28'34.7" N 8° 27'29.9" E zum Kneipp-Denkmal bei 49° 29'21.0" N 8° 25'03.3" E. Es sollte etwa so aussehen: <http://goo.gl/c5uO09>
2. Bringen Sie 220 ml Wasser aus dem Rhein auf diesem direkten Weg zu Kneipp. Besuchen Sie die vergessenen Denkmäler und Gebäude Ludwigshafens, die auf dem Weg liegen.
3. Gießen Sie das Wasser in ein Glas und lassen Sie es für 5-10 Minuten neben der Büste von Kneipp ruhen.
4. Lehnen Sie sich an das Denkmal und betrachten Sie den Baum, der ein wenig links von Ihnen steht. Wenn Sie merken, dass es sich um einen Ginko

Biloba Baum handelt, sammeln Sie die Blätter für Ihren Anti-Denkmal-Vergessenheits-Trank.

5. Geben Sie die Blätter in das Fußbad, fügen Sie das Rhein-Wasser hinzu und baden Sie Ihre Füße. Lassen Sie die Denkmäler und Gebäude, die Sie auf dem Weg hierher gesehen haben, Revue passieren und stellen Sie sich vor, wie sie wohl im Jahr 1938 waren und wie sie 2030 aussehen werden.

+1 REZEPT FÜR PARTIZIPATION - 49 ° 28'48.8 "N 8 ° 26'39.2" E

Wenn Sie mit nur zwei Zutaten in einer geeigneten Pfanne eine köstliche Mahlzeit zuzubereiten wollen, dann kann mit gutem Olivenöl und Knoblauch nichts schief gehen. Abgesehen von Küchenkatastrophen oder vorsätzlicher Ideenlosigkeit ist es egal, was Sie in diese Pfanne tun, denn der Geruch dieser Speise wird Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. So traditionell und gewöhnlich Knoblauch und Olivenöl auch sein mögen und so sehr kreative Köpfe und Geschmacksphilosophen auch lange Jahre versucht haben, mit dieser Binsenweisheit zu brechen, wir alle kennen die unerschütterliche Wahrheit: Das Essen wird einfach gut!

Das Gleiche gilt für Partizipation, solange sie auf beiderseitigem Interesse und Großzügigkeit beruht. Diese beiden Zutaten, zusammen mit ehrlichen Absichten, garantieren, dass nichts schief geht. Ersetzt man die Pfanne durch einen geeigneten Ort, so wird, was auch immer man hinzufügt, ausreichen, um ein strahlendes Lächeln auf die Gesichter zu zaubern.

Unsere Tour durch die Stadt wollte das Potenzial der ungenutzten Außenbereiche von Ludwigshafen sichtbar machen, sie beleben und durch unsere Fragen der Essenz des Ortes auf die Spur kommen. Die Schaffung eines sence of place oder placemaking, wie es in der Urbanistik genannt wird, erfordert in der Praxis das Sammeln von Daten aus der Beobachtung von Situationen, Straßen, Treffpunkten, städtischen Knoten, Nicht-Orten (non-places) sowie Orten (places) und der Veränderung von Menschen, Städten und Standorten, um eine gemeinsame Basis zu schaffen, auf der Menschen zusammenkommen können. In seinem Buch Place: A Short Introduction (2004) schreibt Tim Cresswell:

„... place ist nicht nur ein Ding in der Welt, sondern ein Weg, die Welt zu verstehen ... Aber place ist auch eine Art die Welt zu sehen, zu erkennen und zu verstehen ... Wir sehen eine Verbundenheit und Verbindungen zwischen Menschen und Place. Wir sehen Sinn- und Erfahrungswelten ... “

Frühere Schriften von Bennett, Duncan und Hooper-Greenhill aus den 1990er Jahren haben bereits den Fortschritt des modernen Museums als wesentliche öffentliche Einrichtung seit dem späten 18. Jahrhundert untersucht. Seit jener Zeit sind Museen ein wichtiger Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens und spiegeln den Wandel in den

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Beziehungen zwischen den Mitgliedern der Gesellschaft sowie zwischen Gesellschaft und Staat wider.

Inwieweit ist es dem Staat gelungen, einen sense of place innerhalb der Grenzen des Museums zu schaffen? Um zu verstehen, was Partizipation sowohl im äußeren als auch im inneren städtischen Umfeld bestimmt, ist es entscheidend, die strukturellen Aspekte von Partizipation zu überdenken. Aus städtebaulicher Sicht fungieren Straßen oder Baulücken als Gemeinschaftsräume, aber wie können Museen auf diese Weise funktionieren? Nach dem Besuch der Baulücken und passiven Bereiche der Stadt Ludwigshafen auf unserer Fahrradtour im Jahr 2014 fanden wir es an der Zeit, diese Frage im Wilhelm-Hack-Museum zu stellen. Daher luden wir die Menschen, die uns bei diesem Projekt begleitet haben, zu einem Abendessen ein und servierten ihnen unsere Speisen mit großem Dank. Unsere hausgemachten Gerichte fanden ihren Platz auf dem Tisch, der von den bei unseren Gästen beliebtesten Kunstwerken aus der Sammlung des Museums umgeben war. Durch sie haben wir die Stadt erlernt, indem wir ihre Erfahrungen mit unseren Beobachtungen des städtischen Gefüges verquickt haben. Durch ihre Teilnahme an dem Projekt und an unserem Abendessen haben wir bei einer Gemüsesuppe auf Antrag des Stadtarchivs Ludwigshafen, einem grünen Salat mit fruchtbarem Granatapfel, überbackenen Nudeln, die die komplizierte Infrastruktur Ludwigshafens unter einer glatten Oberfläche neu inszenieren, und einem Dessert, bestehend aus Eis, heilendem Rosmarin und Toffee, das Glasscherben ähnelt, die Konflikte und Fakten von Ludwigshafen und dem Wilhelm-Hack-Museum sowie Fragen öffentlicher Interaktion und Partizipation noch einmal aufgegriffen.

5+1 RECIPES FOR LUDWIGSHAFEN

Ece Pazarbaşı

“One becomes indifferent to that which one has in abundance. As a result, hundreds of plants and herbs are deemed worthless and are trodden upon, rather than being observed, admired and put to good use.”

Sebastian Kneipp

From the tips of our tongues to the bottoms of our feet, our bike tour in Ludwigshafen revealed hidden flavors of the city, as we restructured our palates' delights together with the tour participants.

Just as every grand meal yearns for an introductory opening speech, with this tour, our words came after research in the field – meaning both the field where Ludwigshafen is positioned on the map, and its actual agricultural fields. Our journey brought us into contact with markets, farming families, BASF's research on sustainable agriculture, women's meeting places, the city archives, the city planning office, onion fields, and strawberry horizons. We collected our ingredients in order to de- and reconstruct the urban fabric of Ludwigshafen.

So, from the tips of our tongues – which could taste, speak, and ask questions – we asked Ludwigshafeners to pedal with us on a historic tour of their city. On this route of tastes, we led them through the years 1938 to 2030, revealing our selection of potential areas of abundance, and revisiting forgotten and “deemed worthless” public monuments. We used food to dramatize the city's dense, complicated sides, but also to appeal to its potentials. Each of our stops stood for a cause, as part of our forecast of 2030. On our pairs of wheels and our mobile bite-sized kitchens, we offered Ludwigshafeners a 5+1 menu.

I. HARLEKIN - 49°28'54.8"N 8°26'34.4"E

“Without common land no social system can survive.”

Christopher Alexander,

A Pattern Language: Towns, Buildings, Construction (2010)

Out of the many empty lots and unused public and private spaces of Ludwigshafen, the Harlekin Monument serves the community as its best recipe for a functional public meeting point. Public spaces where people can gather are an important component of our society, as they record the social history of a city, acting as meeting points and interfaces of intrasocietal contact. When a common area is being designed for city residents, the environment should be shaped for their needs, providing sufficient places to sit, enjoy the sun and shade, and engage with others.

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Unlike a shopping mall, which aims to collect people within its walls, public cultural institutions are embodied in architecture that features a common space in front, where gatherings and meet ups can take place. Das Haus in Ludwigshafen uses Karl Kornmann Platz to offer a meeting place that goes hand in hand with personal memories. In front of Das Haus, and situated next to the Harlekin monument – which, for me, signifies the sunny side of Ludwigshafen – lies the happily exaggerated space. For many people, it is where important individual memories flourish.

2. GRUMBEERSUPP UN QUETSCHEKUCHE for DANZIGER PLATZ - 49°28'55.1"N 8°26'25.1"E

Ingredients (serves 6 Ludwigshafeners)

Grumbeersupp...

- 15 wonky potatoes, not fitting The Organization for Economic Cooperation and Development (OECD) regulations. Preferably, leftovers collected from the potato fields of Maudach
- 1 big onion (Oggersheim fields are the best!)
- 1 small bunch of celery (together with the other vegetables, this can be bought from the Brech family's farm)
- 2 carrots
- 2 leeks
- 1 handful of nettles (carefully collected from Hemshof Park)
- 1 handful of dandelion greens (collected from the BASF railway behind Danziger Platz)
- 175 g butter (all dairy products to be bought from Friesenheim's market, upon the suggestion of Bernd from the Museum garden)
- 1 cup cream
- 1 ½ cups beef stock (made from beef from the Brech family's son, the butcher)
- Freshly ground pepper (as black and ground up as the asphalt of Ludwigshafen's highway)
- Salt
- Nutmeg

...un Quetschekuche

- 500 g flour
- 1 cup lukewarm milk
- 40 g yeast

Erik Göngrich & Ece Pazarbaşı

- 200 g butter
- 2 eggs (as perfectly round as the Tortenschachtel)
- 100 g sugar (as sweet as the Ludwigshafen people)
- 1 teaspoon salt
- Topping:
- 4 pounds ripe Pfälzer Zwetschgen (preferably, again, in odd shapes, not conforming to OECD regulations)
- Sugar
- Cinnamon (a bit darker than the St. Ludwig Catholic Church)

Directions:

The soup:

1. Cut the celery, leeks, and dandelion greens. Dice the carrots. Peel and chop the onion. In a large pot, melt the butter, adding the onion and vegetables. Add the beef stock, made from the Brechs' farm's beef, and bring to a boil.
2. Dice the potatoes, add the nettle to the vegetable and broth mix, and simmer for about 20 minutes, until the potatoes are soft, and smell like the pseudo-potato smell the BASF plant spreads over the city on Wednesday evenings.
3. Purée the soup, add the cream, and bring once more to a boil. Add more salt, pepper, and nutmeg to taste.

The tart:

1. For the tart, place the flour in a bowl, making a hole in the center. It should look like the empty fountain in Hemshof, at the corner of Gartenstrasse and Prinzregentenstrasse. Stir the yeast with 1 teaspoon sugar and a little bit of milk, until the sugar dissolves, and the mixture reaches a factory smoke color. Place it in the depression, and sprinkle with flour. Cover the pot and leave it in a warm spot.
2. Wash the Zwetschgen, cut open on the long side – as the highway did to Ludwigshafen – and remove the pit. Press together again, and slice once more the long way, so the fruit is quartered lengthwise.
3. Add the immaculately round egg, a pinch of salt, the remaining milk, and the butter to the bowl with the flour, and mix everything well. Knead until the dough becomes smooth, cover again, and leave for 20 minutes. Preheat the oven to 200°C.
4. Roll out the dough on a floured surface. Place on a buttered and floured baking sheet, rolling up the edges slightly to make a rim. Distribute

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

the plums on the dough. Bake for about 30 minutes.

5. Remove the finished cake from the oven and sprinkle with sugar.

6. Go to the parking place at the roof of Walzmühle, and eat the potato soup and the fresh Zwetschgen cake with a view of Ludwigshafen, and the uneven little hills in the roof's asphalt.

* Multiply the ingredients by 26,000, and use the empty fountain of Danziger Platz to serve the soup, and the circular sand stone platform for the cake, to feed all of Ludwigshafen.

3. THE ASPHALT LEAF AS WRAPPER - 49°29'01.4"N 8°26'20.3"E

Simple, practical and elegant.

LU SUS-HI HI-WAY SAND-WICH

Ingredients

- 2 cups gravel with sushi rice
- 3 cups water from the Rhein river
- 2 tablespoons white vinegar from the Asian Market near the Wilhelm-Hack-Museum
- 1 tablespoon superfine sugar (as sweet as the people of Ludwigshafen)
- 2 nori sheets: one for the Ludwigshafen highway asphalt, and one for the ground level road
- 100 g avocado paste
- Wasabi (as green as Friedens Park, and as spicy as the debates over removing the Ludwigshafen Highway)
- Soy sauce (as dark as possible, like the underground tunnel for the BASF employee shuttle train)

Method

1. Rinse and drain the gravel three times, until all the tar from the asphalt is removed. Place it in a strainer. Cook it with the rice, adding water, until the water is absorbed.

2. Breaking point: Take an asphalt-black nori sheet and break it down the middle. If it does not break easily, this means it is old, and therefore high time to take the Ludwigshafen highway down. If it makes a clean break, it means Ludwigshafen can continue being bypassed through this highway!

3. Place the asphalt-black nori sheets, shiny-side down, on a counter top. Using damp fingers, spread one quarter of the rice and gravel over each sheet. Arrange the salmon and avocado over the rice and gravel on two of the asphalt layers.

4. Place remaining nori sheets over the other half of the nori rice, gravel-

side down. Press down to secure it. Cut into quarters, then cut each quarter into triangles, to make layered LU SUS-HI HI-WAY SAND-WICHes.

All nutrition values are per serving.

Energy – 700kJ

Carbon (CO₂) Emission – high, but still not deadly

Pollutant Standards Index – 182

Carbohydrates – Total 35.10g

Protein – 3.10g

Ozone, Running 8 hourly mean (µg/m³) – 141

Nitrogen Dioxide, Hourly mean (µg/m³) – 135

4. PERI-URBAN EGG - 49°28'54.3"N 8°24'49.0"E

Cedric Price, in his metaphor of the city as an egg, compared the three historical modes of cities to three ways of cooking an egg. The ancient city, for him, is a boiled egg within the borders of its shell, with a solid and clear nucleus in its perimeter wall. Its organizational structure demands an egg yolk rich in protein and fat, and so that is exactly where the city center is. The 17th- to 19th-century industrialized city, he compares to an egg fried sunny-side-up. Here, the center is still clearly defined, yet is also fluid, as are its borders. One could easily transport the yolk of this egg to the periphery, using a piece of bread as a transportation tool, just as industrialization boosted mobility within cities, through railways and connecting roads. Finally, Price sees the modern city as a scrambled egg, a deliciousness without a center or clear organizational structure.

If we were to omit Ludwigshafen from the map, just for a while, the highway could be perceived as a way to expand Mannheim's borders within the Pfalz region. Considering that, in reality, there is a city under that bridge, we see Ludwigshafen as an egg scrambled inside its shell, where the highway more or less defines this container.

Scrambled Egg in The Shell (instructions from Wikihow):

1. Place a raw egg inside the sleeve of a shirt (not the one you are wearing.)
2. Tie the sleeve right around the egg with two pieces of string so the egg stays in place.
3. Hold both ends of the sleeve and flip the egg around as if the sleeve is a jump rope. This way, you scramble the egg.
4. Untie the two strings and take the egg out.
5. Boil as usual.

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

6. When the egg is done boiling, take it out and open the shell. The color of the egg should be light yellow.

Scrambled Egg with Salad?

Peri-urban areas are zones of transition from hinterland to urban land. In Ludwigshafen, one of the best examples of this is behind Valentin Bauer Siedlung, where there are stretches of onion and potato fields. In general, the development of peri-urban areas involves the transformation of rural lands into urban lands, especially for residential use. The changes within these areas can have significant impact on the ecosystems of cities, as well as on the landscape around them. The agricultural usability, availability of environmental resources, and quality of water are the elements that tend to experience the first effects. How do you foresee the year 2030 in Ludwigshafen: with or without salad?

5. KNEIPP'S GINKO FOR FORGETFULNESS OF FORGOTTEN MONUMENTS - 49°29'20.0"N 8°25'03.5"E

Recipe for converting non-places into places, a.k.a. rehabilitating the unused public spaces of Ludwigshafen.

Directions:

1. Open up your map and draw a straight line from 49°28'34.7"N 8°27'29.9"E to the Kneipp monument at 49°29'21.0"N 8°25'03.3"E. It should look something like this: <http://goo.gl/c5u009>
2. Bring 220ml water from the Rhein, at this exact axis, to Kneipp. On the way, pass by the forgotten monuments and buildings of Ludwigshafen.
3. Put the water in a glass next to Kneipp's torso, and let it rest for 5-10 minutes.
4. Lean back on the monument facing the tree, placed slightly on your left. When you recall that what you are looking at is actually a Ginko Biloba tree, collect the leaves to prepare your potion for anti-monument-forgetfulness.
5. Put them into the footbath. Then, add the Rhein water and your feet. Revisit the monuments and building you passed by on the way here, and imagine how they were in the year 1938, and will be in 2030.

+1 RECIPE FOR PARTICIPATION - 49°28'48.8"N 8°26'39.2"E

If you intend to cook a delicious meal with only two main ingredients, then with just some good olive oil and garlic, in an adequate pan, it is hard to go wrong. Barring any kitchen catastrophes, or deliberate lack of inspiration, no matter what you add to the pan, the smell of the meal will make mouths water. Although it may sound traditional and generic to use garlic and olive oil this way – and for so many years, creative minds and philosophers of taste have tried to break this cliché – we all know this is

just how it is. The meal will be good!

The same is true with group participation, as long as there is mutual interest and generosity. These two ingredients, mixed with genuine intentions, ensure that nothing can go wrong. Replacing the pan with a suitable location, whatever else you include will be enough to bring huge smiles to everyone's faces.

Our tour of the city longed to point out the potential of Ludwigshafen's unused exteriors and revitalize them, finding the essence of the place through questioning. Creating a sense of place, or placemaking as it is named in urbanism, requires a practice of collecting data, by observing the situations, streets, meeting points, urban nodes, places, and non-places of the city, as well as the transformations of people, cities, and locations, to create a common ground where people can gather. In his book Place: A Short Introduction (2004), Tim Cresswell argues that: "...Place is not just a thing in the world but a way of understanding the world... But place is also a way of seeing, knowing and understanding the world... We see attachments and connections between people and place. We see worlds of meaning and experience..."

Earlier writings by Bennett, Duncan, and Hooper-Greenhill, going back to the 1990s, had already examined the progress of the modern museum as an essential public institution from the late 18th century onwards. Since that time, museums have been an important component of social life, reflecting the transformation in relationships between members of societies, as well as between societies and states.

To what extent did the state manage to create a sense of place within the borders of museums? It is crucial to revisit the structural aspects of participation, in order to understand what constitutes it, both in exterior and interior urban settings. From an urban planning point of view, streets or empty lots are implemented to function as communal spaces, yet how do museums function in this way? After visiting the empty lots and passive spaces of Ludwigshafen on our bike tour, in the year 2014, we found it timely to ask this question at the Wilhelm-Hack-Museum. In light of these issues, we invited people who guided us in this project to our dinner at the museum, where we presented our food with gratitude. Our homemade meal found its place on the table, which was surrounded by our guests' favorite works from the museum collection. Through them, we learned about the city, and merged their experiences with our observations of the urban fabric. And, through their participation in the project and our dinner, over a vegetable soup requested by the Ludwigshafen City Archive, a salad with greens and fertile pomegranate, a baked pasta that reenacted Ludwigshafen's complicated infrastructure under a smooth surface, and an ice cream with healing rosemary and toffee pretending to be broken glass, we revisited the conflicts and circumstances of Ludwigshafen and the Wilhelm-Hack-Museum, and issues of public interaction and participation.

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat



Hack 19 the City



©Erik Göngrich

Kneipp-Denkmal – Ebert Park

Kneipp Vereine und Denkmäler findet man sicher allerorten, aber ein Denkmal, das mit einem Fußbad kombiniert ist, scheint mir eher seltener. Die Wasseranlage vor der Büste wird zum Brunnen, zu einem öffentlich nutzbaren Wellnessbereich. Eine funktionale Erinnerungsskulptur, die es einem erlaubt, sich unter den Bäumen des Ebert Parks zu erholen und den eigenen Kreislauf zu stärken. Automatisch trifft man Gleichgesinnte und kommt ins Gespräch. Sonst eher Privates, wie mit nackten Füßen durchs Wasser waten, wird zum öffentlichen gemeinsamen Erlebnis. Heute ist das Becken leider nicht mehr in Funktion, erinnert aber an einen alternativen Umgang mit Skulpturen und deren Nutzung im Öffentlichen.

Kneipp Monument – Ebert Park

Kneipp associations and monuments can be found everywhere, but certainly a monument that is combined with a footbath seems quite rare to me. The water system in front of the bust becomes a fountain, a publicly accessible spa – a functional memorial sculpture that allows one to relax under the trees of the Ebert Park and strengthen one's circulation. Automatically, one meets like-minded people and starts chatting. What is usually a more private endeavor, wading through the water with bare feet, becomes a common public experience. Today, the pool is no longer in use, but it reminds one of the alternative use of sculpture, and its value to the public.

Erik Göngrich

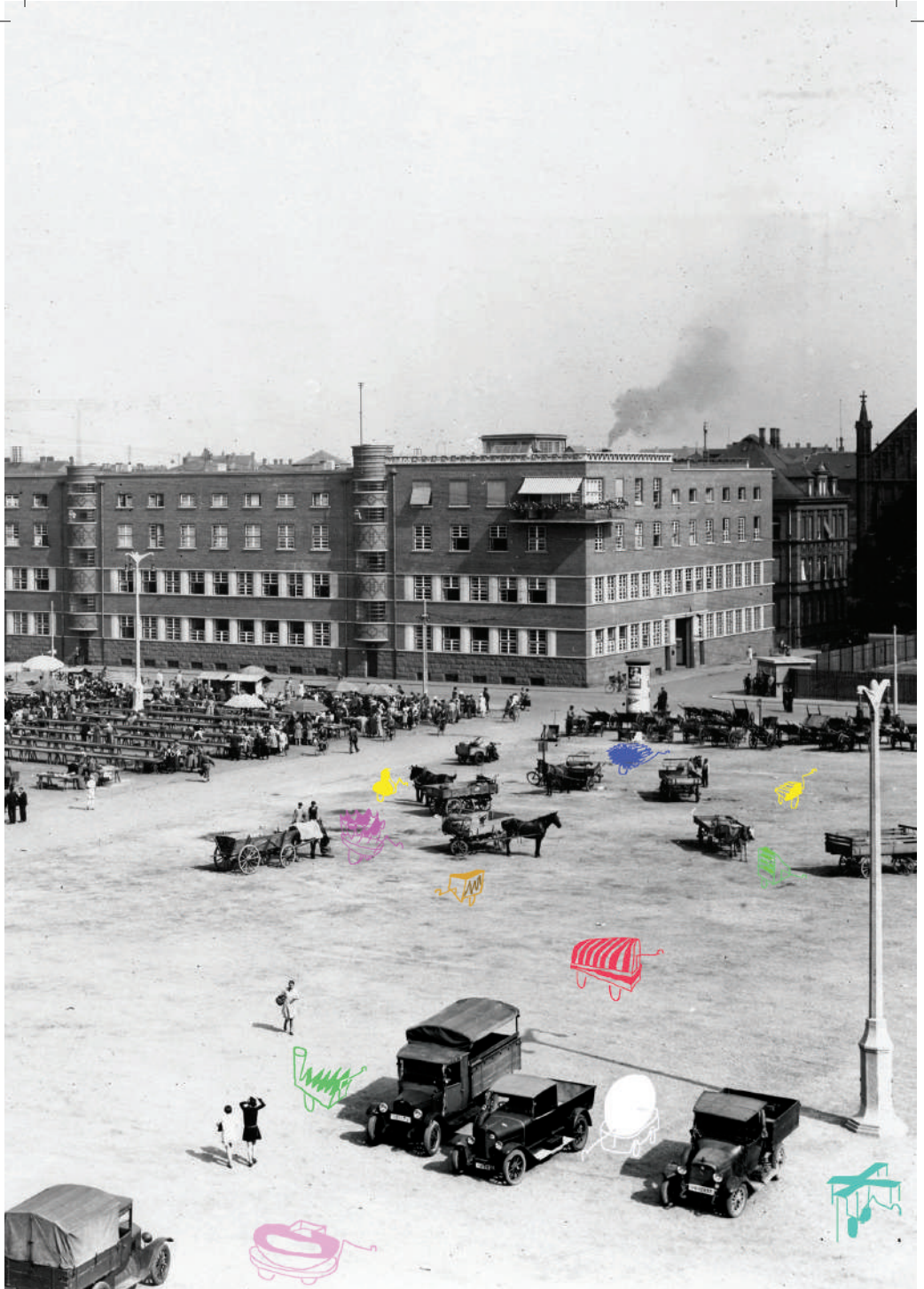
Tell Me What You See, I Tell You What You Eat



Hack 21 the City

Tell Me What You See I Tell You What You Eat
Zeichnungen/Drawings: © Erik Göngrich
Foto/Photo: Stadtarchiv Ludwigshafen.
Neuer Marktplatz und Umspannwerk in der Schillerstraße
um 1930. Hier befindet sich heute die Arbeitsagentur
Ludwigshafens. / New market place and substation
in Schillerstraße in 1930. Today, the Ludwigshafen
employment agency is located at the same place.





Hack 23 the City

Erik Göngriç & Ece Pazarbaşı

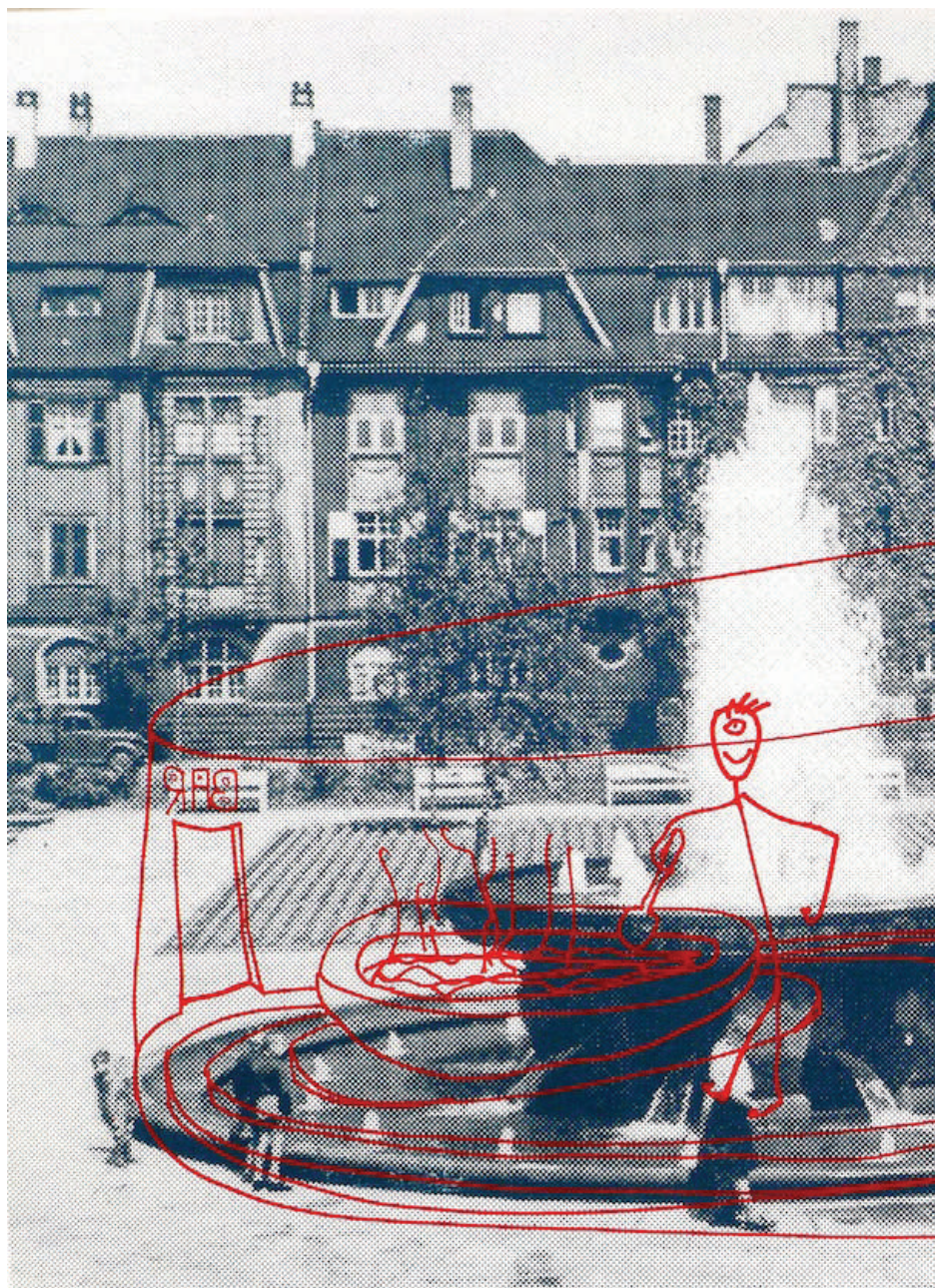


© Erik Göngriç

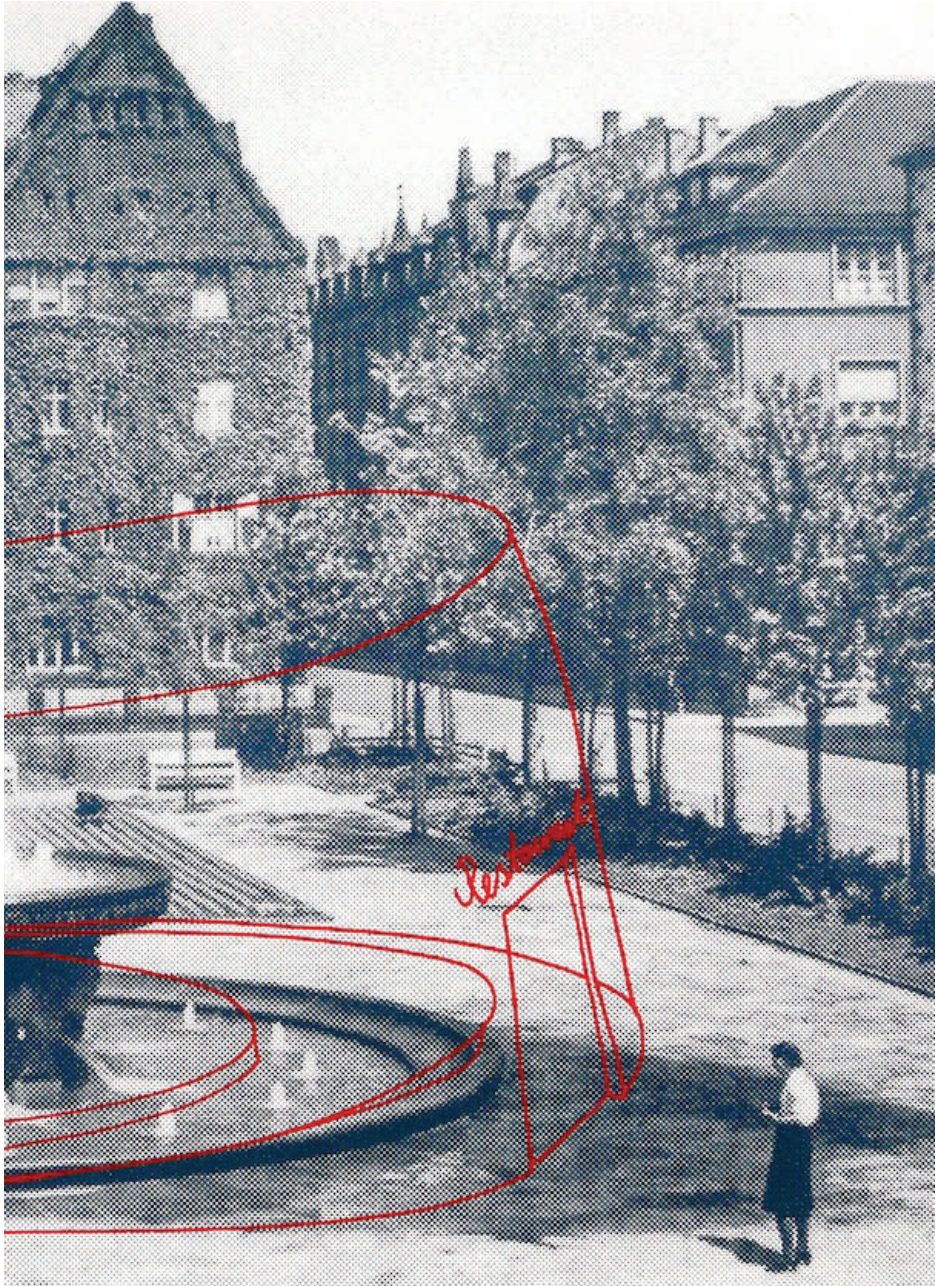
Hack 24 the City

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat





Tell Me What You See, I Tell You What You Eat



Zeichnungen / Drawings: © Erik Göngrich

Hack 27 the City

Danziger Platz

Im Rahmen eines großen Stadtverschönerungsprogramms wurde 1938/39 ein ehemaliges Fabrikgelände am Innenstadteingang als Platz hergerichtet. Im Zentrum sollte ein vom pfälzischen Bildhauer Karl Emanuel gefertigter Brunnen mit Wappen pfälzischer Städte stehen. Nach dem Beginn des Zweiten Weltkriegs erhielt der Platz dann den Namen „Danziger Platz“ – zum Andenken an die Rückgliederung Danzigs an Deutschland nach dem Überfall auf Polen. Der Brunnen wurde nunmehr mit den Wappen Danzigs und westpreußischer Städte geschmückt. Polnische Kriegsgefangene stellten den Platz fertig – der Chef einer angrenzenden Firma verlangte deren härtere Behandlung, ein alter Sozialdemokrat wurde ins Gefängnis gesteckt, weil er Brötchen an sie verteilte. Im Krieg wurden Platz und Brunnen zerstört. 1980 wurde der Brunnen in vereinfachter Form wieder in Betrieb genommen – heute ist er verfallen, und der Danziger Platz erinnert statt an die „Rückkehr“ Danzigs an den endgültigen Verlust der Stadt durch Hitlers Kriege.

Danziger Platz

In 1938-39, as part of a large city beautification program, a former factory site at the entrance of the downtown area was transformed into a square. A fountain was designed for the center, showing the Coat of Arms of the Palatine cities, and designed by the Palatine sculptor, Karl Emanuel. After the outbreak of the Second World War, the square was named "Danziger Platz," to commemorate the return of Danzig to Germany after the invasion of Poland. The fountain was decorated with the coat of arms of Danzig, and the West Prussian cities. Polish prisoners of war completed the building of the square. The head of a neighboring company demanded harsher treatment of the builders, and an old Social Democrat was sent to prison because he was distributing bread to them. During the war, the plaza and the fountain were destroyed. In 1980, the fountain was again brought into operation in a simplified form. Today, it has fallen into ruin, and Danziger Platz reminds one of the final loss of the city during Hitler's wars, rather than the "return" of Danzig.

Dr. Stefan Mörz, Head of the City Archives, Ludwigshafen

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Harlekin-Skulptur – Bahnhofstraße Ecke Berliner Str.

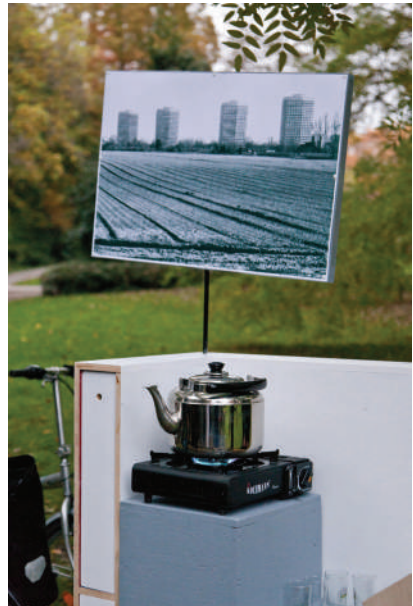
Die verschmitzt humorvolle Skulptur von Gerd Dehof kommt einem heute wie ein Gruß aus vergangenen glücklichen Zeiten vor. Als sie 1967 aufgestellt wurde, war sie Teil des neu gebauten „Haus der Jugend“. Der Harlekin balancierte auf einem u-förmigen Betonbogen. Nach 1980 wurde das Haus für Jugendliche und Senioren zuständig. Ich nehme an, dass dann auch die Beton-Sitzkuben hinzukamen, die sich nun auch unter dem Bogen der Harlekin-Skulptur befinden. Diese wurde im Zuge der Platzneugestaltung versetzt und es scheint fast so, als ob der komplette Vorplatz asphaltiert wurde. Heute wird das Haus für unterschiedlichste musikalische Veranstaltungen genutzt. Auf dem Vorplatz finden mexikanische Wrestling-Kämpfe und Tango-Tänze statt. Der kleine Platz mit der fröhlichen Harlekin-Skulptur ist ein sehr gelungener öffentlicher Treffpunkt, der von den umliegenden Bewohnern stark frequentiert wird.

Harlequin Sculpture - Bahnhofstrasse, at the corner of Berlinerstrasse

Today, the sly, humorous sculpture by Gerd Dehof seems like a greeting from the happy times of the past. When it was erected in 1967, it was part of the newly built "Haus der Jugend." The harlequin was then balanced on a u-shaped concrete arch. After 1980, the house served both youth and seniors. I would guess that this was also when the concrete cube seats, which are now under the arch, were added. During the redesign of the square, the sculpture was transplanted, and it seems as if almost the entire courtyard was paved with asphalt. Today, the house is used for a variety of musical events. In the courtyard, Mexican wrestling bouts and tango dances are held. The small square with the cheerful Harlequin sculpture is a very popular public meeting point, frequented by the surrounding residents.

Erik Göngrich

Erik Göngriç & Ece Pazarbaşı



Tell Me What You See, I Tell You What You Eat



Erik Göngriç & Ece Pazarbaşı



Hack 32 the City

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat



Erik Göngrich & Ece Pazarbaşı

Ece Pazarbaşı (geboren 1976 in Ankara) arbeitet an der Schnittstelle zwischen kuratorischer und künstlerischer Praxis. Seit 2007 realisiert sie Projekte im öffentlichen Raum in verschiedenen Städten und in ländlichen Gebieten. In ihren mobilen Projekten im öffentlichen Raum fördert sie die Interaktion und den Austausch mit den Gemeinden mit dem Anspruch, Kunst für alle besser zugänglich zu machen. Sie kuratierte Ausstellungen u.a. in ARTER Istanbul (2012) und zusammen mit René Block in Tanas Berlin (2011-12). 2013 war sie Stipendiatin an Prof. Olafur Eliassons Institut für Raumexperimente. Ihre künstlerischen Projekte setzt sie mit CAMP. Contemporary Amplifier for Multidisciplinary Practises fort. Sie lebt in Istanbul und Berlin.

Erik Göngrich (geboren 1966 in Kirchheimbolanden) ist ein Künstler, der im öffentlichen Raum mit verschiedenen Methoden der Zusammenarbeit, Ausstellungen, Führungen und Kochveranstaltungen arbeitet. Seine Arbeiten waren auf zahlreichen Ausstellungen und Aktionen vertreten, darunter „PARC“ (mit Stefan Shankland, Benjamin Foerster-Baldenius und Boris Sieverts / MP2013 - Capitale Européenne de la Culture Marseille Provence 2013); „Die Welt ist nicht Fair – Die große Weltausstellung“ am Tempelhofer Feld mit Hebbel am Ufer Theater und Raumlabor (2012); „MAC / SAN“, II. Biennale von Havanna, LASA - Laboratorio Artístico de San Agustín, Kuba (2012); „Ecotone“, Centre d'art contemporain Georges Pompidou, Cjarc, Frankreich und Kunstverein Tiergarten, Berlin (2011); „Non Stop City“, Ruhr.2010 Kulturhauptstadt Europas (Kulturhauptstadt Europas), Essen (2010). Er lebt und arbeitet in Berlin.

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Ece Pazarbaşı (born 1976 in Ankara) walks the borderline between curatorial and artistic practice as her profession. Since 2007, she has generated public space projects in urban and rural settings. In her mobile public space projects, she fosters interaction and exchange with communities, while making art more accessible for everyone. She has curated exhibitions at ARTER Istanbul (2012) and Tanas Berlin (2011-12), together with René Block. In 2013, she held a grant from Professor Olafur Eliasson's Institute for Spatial Experiments. She continues her artistic projects with CAMP. Contemporary Amplifier for Multidisciplinary Practices. She lives and works in Istanbul and Berlin.

Erik Göngrich (born 1966 in Kirchheimbolanden) is an artist working in the public sphere using various methods of collaboration, exhibition, guided tours, and cooking sessions. Among his selected exhibitions and actions are "PARC" with Stefan Shankland, Benjamin Foerster-Baldenius and Boris Sieverts, MP2013 - Capitale Européenne de la Culture Marseille Provence (2013); "The World Is Not Fair - Die große Weltausstellung" at Tempelhofer Feld, by Hebbel am Ufer Theater und Raumlabor (2012); "MAC / SAN", 11th Havana Biennial, LASA - Laboratorio Artístico de San Agustín, Cuba (2012); "Ecotone", Centre d'art Contemporain Georges Pompidou, Cajarc, France, and Kunstverein Tiergarten, Berlin (2011); and "Non Stop City", Ruhr.2010 Kulturhauptstadt Europas (Cultural Capital Europe), Essen (2010). He lives and works in Berlin.

Tell Me What You See, I Tell You What You Eat

Erik Göngrich & Ece Pazarbaşı

Special Thanks to / Besonderer Dank an:

Vasanta Appadurai, Rosanna Cavallaro, Eleonore Hefner, Dr. Stefan Mörz / Stadtarchiv Ludwigshafen, Erika Ollerdissen, Öykü Özsoy, Monika & Bernd Werz, René Zechlin.

Sofern nicht anders angegeben, sind alle Fotos von Sandra Köstler /
Unless stated otherwise all images are taken by Sandra Köstler

Erik Göngriç & Ece Pazarbaşı



Hack & the City