

VOR ORT: MIT BILDHAUER UND BUCHAUTOR SHINROKU SHIMOKAWA AUF DER HERMANN-LENZ-HÖHE

„Es war ein Kulturschock, aber ein schöner“



Dramatisches Wolkenwetter auf der Anhöhe über Cannstatt. Ein Wetter für PoetInnen, für Lieder, für Kunst. Das passt. Denn glaubt man dem französischen Schriftsteller Honoré de Balzac, dann ist Kunst nichts anderes als verdichtete Natur. Etwas Kunstvolles soll dann herauskommen, wenn man seine ganze Schaffenskraft auf etwas Natürliches lenkt.

Shinroku Shimokawa findet sich in dieser Definition wieder. Der 43-jährige Bildhauer aus Tokio lebt und wirkt seit 13 Jahren in Stuttgart und arbeitet am liebsten mit dem unbeweglichen, stummen Naturmaterial, das teilweise seit Jahrtausenden existiert und mit denselben Methoden bearbeitet wird: Stein.

„Stein war mir schon immer nah“, sagt Shimokawa beim Treffen auf der Hermann-Lenz-Höhe. „Das Gefühl, wenn er im Sommer warm ist. Oder wenn man sich mit den Füßen daraufstellt.“

Für den Künstler ist Stein das perfekte Arbeitsmaterial – nicht zu weich, wie etwa Ton. Als Bildhauer transformiert er den Stein, wählt aber einen naturalistischen Ansatz. „Stein ist Stein“, stellt er klar und hebt verwundert die Augenbrauen. „Warum soll ich mit dem Material überhaupt etwas anderes zeigen? Ein Fisch ist ja auch kein Hühnchen.“

In den letzten Jahren hat Shimokawa seine Spuren in der Stadt hinterlassen. Auch auf der Hermann-Lenz-Höhe einen Katzensprung von der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste entfernt. Hier: Bäume, eine Tischtennisplatte, ein wunderbarer Ausblick und... der Kaffeewasser-Brunnen, 2015 verschönert von Shimokawas Tropf-Klang-Stein-Installation. Sickert das Wasser in den Stein, bringt es den Hohlraum in dessen Inneren zum Klingen. Der Stein dafür stammt aus dem Schwarzwald. Dreieinhalb Tonnen, selbst geschlagen. Nur beim Abtransport hat ein LKW geholfen.

Vom Brunnen streift der Blick wieder bis

„Stein war mir schon immer nah“

Cannstatt, wo sie gerade das Frühlingsfest abbauen. Der Platz und die Stäffele im Stuttgarter Norden spielen für Shimokawa in seiner Studienzeit an der Kunstakademie eine große Rolle. „Ich habe als Student am Eckartshaldenweg gewohnt“, erinnert er sich. „Nach der Uni oder nach dem Feiern bin ich gerne den Weg über diesen Aussichtspunkt

nach Hause gelaufen. Es ist ein schöner Weg, man hat einen tollen weiten Blick und nachts ist die Stimmung mit den Lichtern wirklich schön.“

Im Winter 2006 kommt Shimokawa durch ein Austauschprogramm zwischen der Kunstuniversität Tokio und der Kunstakademie Stuttgart erstmals hierher. „Es war ein Kulturschock, aber ein schöner“, lächelt er. „Damals habe ich ein halbes Jahr hier verbracht und dann erst mal drei Jahre in Tokio gearbeitet. Ich musste aber immer an meine Zeit und an die tollen Menschen hier denken.“

Also kommt er 2010 kurzerhand wieder und ergänzt sein Studium der Bildhauerei um performative Inhalte, um Film und Fotografie. Er tobt sich aus. So beherbergt seine Sammlung heute neben klassischen Skulpturen auch performative Untersuchungen, Videos und Fotografien.

Diesmal entscheidet er sich, nach dem Abschluss, in Stuttgart zu bleiben. Heute leitet er die Steinwerkstatt an der Kunstakademie, gibt dort auch Unterricht. „In Japan habe ich viel Technik gelernt, in Deutschland eher Konzept und Inhalt. Das war genau die richtige Mischung“, erzählt er. Shimokawa beherrscht also nicht nur den Umgang mit Gestein.



Vor Ort: Mit spannenden Menschen an spannenden Plätzen – Folge 161

Seit 30 Jahren spielt Shimokawa begeistert Volleyball und als neue Leidenschaft, widmet er sich Lebensmitteln. Er entdeckt eine Begabung fürs Kochen, die aus der Not heraus geboren wurde: „Wenn mir hier etwas fehlt, dann die japanische Esskultur“, betont er. „Deswegen habe ich ein Kochbuch gemacht.“ Er meint damit den Rezept-Band „Man kann keine Steine essen“, ein poetisches, lakonisches, kunstvolles Gebilde aus Kunstband und japanischem Kochbuch, gespickt mit Texten aus seinem Leben.

Für ihn sind Bildhauerei und Kochen eng miteinander verbunden. Er schneidet, zerkleinert, zerlegt und klopft das natürliche Material. Die Küche ist dabei seine Werkstatt und die Natur liefert Inspiration und Speisekammer. Für seine Rezepte geht er auf Touren und sammelt Pilze, Ginkosamen, Adlerfarn oder Raps und macht sich so mit regionalen Zutaten die japanische Küche in Deutschland heimisch. Das Kochbuch ist ein Mittel gegen Heimweh, denn erst in der Ferne entdeckt Shimokawa die heilsame Kraft traditioneller Kindheitsgerichte, quasi Erinnerungen in essbarer Form. „Ich habe Ramen so sehr vermisst, dass ich gar nicht anders konnte, als selbst richtig gute Nudelsuppen zu kochen“, lacht er.

Er arbeitet sogar eine Weile im Traditionslokal Kicho im Stuttgarter Leonhardsviertel, lernt genug, um zuhause gegen das Heimweh ankochen zu können. „Seltsamerweise habe ich erst im Ausland die Küche meiner Heimat wirklich gelernt“, meint er nachdenklich.

Mittlerweile gibt es zwar auch in Stuttgart zahllose Ramen-Shops, die die japanische Spezialität mal mehr und mal weniger authentisch anbieten, Shimokawa kann das Angebot aber nicht beurteilen: „Ich war ehrlich gesagt noch nicht in einem der neuen Ramen-Restaurants“, meint er und merkt bescheiden an: „Ich bin ziemlich sparsam.“

Erinnerungen in essbarer Form

Shinroku Shimokawa ist eben einer, der gern mit der Natur lebt. Die Steine bezieht er am liebsten aus der Gegend. In Japan war er leidenschaftlicher Angler, hat viel Zeit in der freien Natur verbracht.

Seine Kunst ist ein Weg, all das zu vereinen – ein Weg, der wohl vorgezeichnet war, wenn man ihm zuhört: „Als kleiner Junge wollte ich

Maler werden. Ich kannte zwar nur den Namen Picasso, aber das war mir egal“, lacht er. Zugleich mochte der junge Shinroku Naturwissenschaften, konnte sich endlos für Chemie und Geologie begeistern.

Da kommt wohl die Familien-DNA durch: Der Großvater war Chemiker, der Vater ist Bildhauer. Am Ende folgt auch der Sohn dem Ruf der Kunst. „Als ich meiner Mutter sagte, dass ich Künstler werde, hat sie geweint. Sie wusste ja, wie schwer es mein Vater hatte.“

Mittlerweile haben sie akzeptiert, dass ihr Sohn knapp 10.000 Kilometer von Tokio entfernt mit Gummistiefeln durch einen Fluss wadet, passende Steine aus dem Flussbett klaubt.

„Mir gefällt es, den Fluss als Teil des Prozesses, des Kunstwerks zu sehen. Der Fluss ist ewig an dem Stein vorbeigerauscht, hat ihn unzählige Jahre gerollt, bevor ich ihn weiterverarbeite.“ Er schaut versonnen in Richtung Cannstatt. „Eine schöne Zusammenarbeit zwischen Mensch und Natur.“

Björn Springorum

Shinroku Shimokawa: Man kann keine Steine essen [Prima.Publicationen, 240 S., € 35,-]