

Metabolismen. Zur Einführung

Ina Jessen und Isabella Augart

S. 1–9

aus:

Metabolismen

Nahrungsmittel als Kunstmaterial

Herausgegeben von
Isabella Augart und Ina Jessen

Hamburg University Press
Verlag der Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg
Carl von Ossietzky

Veröffentlicht mit Unterstützung der Hamburgischen Wissenschaftlichen Stiftung
und der Geschwister Dr. Meyer Stiftung

Impressum

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://portal.dnb.de> abrufbar.

LIZENZ

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Das Werk steht unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung 4.0 International (CC BY 4.0, <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.de>). Ausgenommen von der oben genannten Lizenz sind Abbildungen und sonstiges Drittmaterial.

ONLINE-AUSGABE

Die Online-Ausgabe dieses Werkes ist eine Open-Access-Publikation und ist auf den Verlagswebseiten frei verfügbar. Die Deutsche Nationalbibliothek hat die Online-Ausgabe archiviert. Diese ist dauerhaft auf dem Archivserver der Deutschen Nationalbibliothek (<https://portal.dnb.de>) verfügbar. DOI <https://doi.org/10.15460/HUP.202>

ISBN 978-3-943423-71-6

COVERGESTALTUNG

Hamburg University Press

COVERABBILDUNG

Bildnachweis: Dieter Roth, *Zuckerturm* (Schimmelmuseum), 1994. Fotografie: Heini Schneebeli, 1999
© Dieter Roth Foundation, Hamburg / Courtesy Hauser & Wirth.

SCHRIFT

Alegreya. Copyright 2011: The Alegreya Project Authors (<https://github.com/huertatipografica/Alegreya>). This Font Software is licensed under the SIL Open Font License, Version 1.1. This license is also available with a FAQ at: <http://scripts.sil.org/OFL>

DRUCK UND BINDUNG

Books on Demand – BoD, Norderstedt

VERLAG

Hamburg University Press, Verlag der Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Hamburg (Deutschland), 2019
<http://hup.sub.uni-hamburg.de>

INHALT

Metabolismen. Zur Einführung <i>Ina Jessen und Isabella Augart</i>	1
Don't be a Chocolate Soldier – künstlerische Positionen zur Nahrungsmittelpolitik in Israel und Palästina <i>Isabelle Busch</i>	11
Einverleibungen – interpikturale Bezugnahmen und intermediale Verfahren durch Lebensmittel in der Gegenwartskunst <i>Fabiana Senkpiel</i>	27
The Pages of Day and Night – von Saatgut-Tresoren und Herbarien in Pia Rönickes Arbeit <i>Magdalena Grüner</i>	41
Plastik. Ein spekulativer Metabolismus <i>Inka Lusic</i>	55
Lebensmittel als Medium und Material in Kunst und Küche <i>Felix Bröcker</i>	65
Entschuldigung – Sie haben da ein totes Tier im Essen <i>Barbara Uppenkamp</i>	81
Die Stadt als Organismus – Atelier van Lieshouts Slave City zwischen Nachhaltigkeitsdiktum und künstlerischer Selbstbefragung <i>Anita Hosseini</i>	99
Geschmacksdifferenzen – Kochen als künstlerische Praxis bei Rirkrit Tiravanija <i>Mirja Straub</i>	115
Sonja Alhäuser. Einverleibungen – Hedonismus als künstlerische Befragung <i>Dirk Dobke</i>	129

hoe schilder hoe wilder – Alkoholkonsum von Malern in den Künstlerviten des Karel van Mander	145
<i>Johanna Moczny</i>	
Das Gegenteil von Appetit – Ekel als ästhetische Erfahrung	161
<i>Tobias Weilandt</i>	
Mapping a World. Zur Tischmatte von Dieter Roth	173
<i>Ina Jessen</i>	
Verfasserinnen und Verfasser	193

Metabolismen. Zur Einführung

Ina Jessen und Isabella Augart

Buntgefärbte Zuckerkrystalle glitzern in schillernden, gebrochenen Farben. Zahlreiche über-, hinter- und nebeneinander gruppierte Portraitbüsten, Löwenköpfe und seltsam anmutende Hybridformen bilden einen farbenreichen Turm. An den kleinformatischen, zielgerichtet blickenden Zuckerfiguren und ihrer organischen Beschaffenheit ist etwas Ambigues wahrnehmbar. In der Überlagerung von Verfall und Ästhetik einzuordnen, bilden Spuren der Vergänglichkeit das morbide Pendant zu den funkelnd kristallinen Zuckerformen. Filigrane Details zeigen in ihrer Struktur undefinierbare Granulate auf, Spinnweben und die Chitinpanzer von Insekten als Hüllen ausgehauchten Lebens evolvieren Vorstellungen von Fäulnis und Verfall. Die bunten Köpfe des *Zuckerturms* (1994) waren im Ursprung zum Verzehr geeignet, ihre Alters- und Verwesungsspuren entziehen sie jedoch der Verwendung als Lebensmittel und transformieren sie zum „Kunstmateriale“. Der farbenreiche *Zuckerturm* Dieter Roths, aus Zucker und Lebensmittelfarbe geformt, macht das Material in seiner Prozessualität zwischen Konstruktion, Alterungsprozessen und Zerfall multisensuell erfahrbar.¹ Zugleich leitet das Objekt zur Hinterfragung von Rezeptionsmustern, normativen Zuschreibungen an Materialien und Ästhetiken von Nahrungsmitteln als Material. Die visuell und olfaktorisch durch materielle Transformationsprozesse wahrnehmbaren Kunstobjekte im Dieter Roth Museum bildeten den Ausgangspunkt für die Tagung *Metabolismen. Nahrungsmittel in der Kunst* (Hamburg, 16. und 17. November 2017), deren Perspektiven und Diskussionen

¹ Abbildung auf dem Buchcover: Dieter Roth, *Zuckerturm* (Schimmelmuseum), Holz, Glas, Zucker, Lebensmittelfarbe, Acrylfarbe, 445 x 96 x 96 cm, 1994, Fragmente im Dieter Roth Museum, Hamburg. Vgl. Dieter Roth Foundation (Hg.): Dieter Roth – Originale, bearbeitet von Dirk Dobke, Sammlungskatalog Dieter Roth Museum Hamburg, Hamburg / London 2002, S. 109, S. 205–206. Dieter Roth. *Selbste*, Ausst. Kat., Aargauer Kunsthau Aarau, Museum der Moderne Salzburg, Köln 2011. Der Turm ist lediglich in Fragmenten erhalten. Am Beispiel des im Winter 2003 aufgrund der fragilen und prozessualen Materialität und damit einhergehender Beschwerden aus der lokalen Nachbarschaft abgerissenen Schimmelmuseums (Harvestehuder Weg, Hamburg) treten Konstruktion und Dekonstruktion als metabolistische Prozesse eindrücklich zutage.

in diesem Band zusammengeführt werden. Im Fokus steht die Nutzung und Reflektion von Nahrungsmitteln als Material in der Kunst.²

Nahrung bildet die biologische Grundvoraussetzung für Stoffwechselprozesse, gelangt durch die orale Aufnahme in den physischen Organismus und transformiert dort in Energie.³ Nahrungsaufnahme ist folglich Grundbedingung allen Lebens. Nahrungsmittel als „Lebensmittel“ sind angesiedelt an der engsten Verbindungsstelle zwischen Menschen und der sie umgebenden Natur. Der in seinem Ursprung naturwissenschaftlich begründete Begriff des „Metabolismus“ als Stoffwechsel eröffnet aufgrund dieser engen Verflechtung zwischen dem Menschen und seiner materiellen Umgebung Felder des Nachdenkens über kulturelle, historische, gesellschafts- und umweltpolitische Dimensionen der Nahrung. Im Kreislauf von Produktion, Zubereitung, Verzehr und Ausscheidung überlagern sich bei Nahrungsmitteln stetig biologische Lebensnotwendigkeit, Kulturtechnik, kulturelle Umformung und globale, umweltpolitische Mechanismen. Diese beschreiben im übertragenen Sinne „metabolistische“ Kausalzusammenhänge von aktueller, gesellschaftlicher Relevanz. Zwischen Hunger und Unterernährung in weiten Teilen des Global South und Überflussgesellschaften mit industrieller Nahrungsmittelproduktion, in denen Nahrungsmittel zwischen Unverträglichkeiten und Lifestyle identitätsstiftend wirken, entspannt sich ein weites Feld. Für Kunst- und Kulturwissenschaftler*innen stellen Nahrungsmittel in gegenwärtiger wie auch in historischer Perspektive einen komplexen Untersuchungsgegenstand dar, da sich aus ihrer jeweiligen Verfügbarkeit, Nutzung, sozialen Funktion, Interpretation und medialen Darstellung Rückschlüsse auf das jeweilige gesellschaftliche Verhältnis von Mensch und Nahrung gewinnen lassen.⁴ „Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: dass sie essen und trinken müssen“⁵, so Georg Simmel. Über das reine „Über-Lebensmittel“

² Nahrungsmittel, Nahrung und Lebensmittel werden in den Beiträgen synonym verwendet. Vgl. zum semantischen Feld um Nahrung/Nahrungsmittel Georg Toepfer: Ernährung, in: ders.: Historisches Wörterbuch der Biologie. Geschichte und Theorie der biologischen Grundbegriffe, Bd. 1, Stuttgart u.a. 2011, S. 442–460, insbesondere S. 442.

³ Georg Toepfer: Stoffwechsel, in: ders.: Historisches Wörterbuch der Biologie. Geschichte und Theorie der biologischen Grundbegriffe, Bd. 3, Stuttgart u.a. 2011, S. 410–425.

⁴ Vgl. etwa Kikuko Kashiwagi-Wetzel und Anne-Rose Meyer (Hg.): Theorien des Essens, Frankfurt a.M. 2017. Ottmar Ette (Hg.): LebensMittel: Essen und Trinken in den Künsten und Kulturen, Zürich 2013. Alexander Fenton und Eszter Kisbán (Hg.): Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day, Edinburgh 1986. Caroline Walker Bynum: Holy feast and holy fast: the religious significance of food to medieval women, Berkeley 1988. Paul Freedman: Food: The History of Taste, London 2007. Anne Schulz: Essen und Trinken im Mittelalter, 1000–1300: literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen, Berlin 2011. Ken Albala und Peter Scholliers (Hg.): A Cultural History of Food in the Renaissance, London 2012. Beat Kümin (Hg.): A Cultural History of Food in the Early Modern Age, London 2012. Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim u.a. 1999. Food Revolution 5.0: Gestaltung für die Gesellschaft von morgen, Ausst. Kat., Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg, Dortmund 2017. Vgl. auch die Zeitschriften *Food and Foodways* und *Food & History* zum Forschungsfeld.

⁵ Georg Simmel: Die Soziologie der Mahlzeit (1910), in: Kashiwagi-Wetzel / Meyer 2017, S. 69.

hinausgehend, werden Nahrungsmittel jedoch vielfach zum Objekt kultureller Wertauf-ladungen und tragen zur Distinktion und Identitätskonstruktion von Gruppen bei. Die Spiritualisierung als „geistige Nahrung“, Ernährungsregeln zwischen biblischen Riten und veganer Lebensweise oder menschliche Kategorisierungsbestrebungen der Natur gemäß Essbarkeit, Wohlgeschmack und Nährwerten können als Beispiele dafür gelten, wie kulturelle, religiöse, moralische und gesellschaftspolitische Aufladungen jeweils an die „Materialität“ der Nahrung herangetragen werden und diese mitkonstituieren und sich als Stoffwechselprozess an das Material anlagern.

Solche Mechanismen in der Auseinandersetzung mit der Materialität der Nahrung werden in den versammelten Beiträgen aus kunsthistorischen und kunstwissenschaftlichen Perspektiven ausgelotet. Im Fokus stehen die Materialität und mediale Kon-struktionen und Reflexionen von Nahrungsmitteln in den Künsten. Die Nutzung von Nahrungsmitteln als Kunstmaterial stellt sich innerhalb der Kunstgeschichte in eine lange Traditionslinie ein. Die Eitempera als Urstoff aller Bildwerdung⁶ oder die ephemereren Zuckerskulpturen der neuzeitlichen Festkultur⁷ bilden lediglich zwei Schlaglichter innerhalb dieser materialbezogenen Kunstgeschichte, welche die Forschung mit Blick auf Dimensionen der Produktionsästhetik, sozialen Funktion, Materialikonogra- phie oder der Restaurierung erhellt hat.⁸ In besonderem Maße wurden pflanzliche und tierische Nahrungsmittel wie beispielhaft Gewürze, Zucker und Kaffee, Brot, Schoko- lade, Honig und Fett als Werkstoff in der Kunstproduktion im Kontext von *Eat Art* und dem neu entstandenen Werkbegriff im 20. Jahrhundert im Sinne des *Anti Form-* oder *erweiterten Kunst-*Begriffs eingesetzt und hierbei verstärkt auf ihre materiellen und se- mantischen Dimensionen hin befragt.⁹ Neben den Einsatz von Nahrungsmitteln als

⁶ Ann Massing: A short history of tempera painting, in: Phillip Lindley (Hg.): Making medieval art, Donington 2003, S. 30–41. Stefan Zumbühl: "Ich weiss, dass man mit Öl etwas in dieser Art nicht malen kann": maltechnische Experimente in Tempera von Igor Grabar, Alexej von Jawlensky und Dmitri Kardovsky, in: Zeitschrift für Kunsttechnologie und Konservierung 30.1/2016, S. 167–172.

⁷ Vgl. Ivan Day: Royal sugar sculpture: 600 years of splendor, Barnard 2002. Aufgetischt. Die herzogliche Tafel der Renaissance, Ausst. Kat., Herzog Anton Ulrich-Museum Braunschweig, Braunschweig 2011.

⁸ Zur Forschungsgeschichte von Nahrungsmitteln als Kunstmaterial, siehe u.a. Roger Fayet und Regula Krähenbühl: Authentizität und Material. Konstellationen in der Kunst seit 1900, Zürich 2018. Angela Matyssek (Hg.): Wann stirbt ein Kunstwerk? Konservierung des Originalen in der Gegenwartskunst, München 2010. Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst, Ausst. Kat., Kunsthalle Düsseldorf, Galerie im Taxispalais Innsbruck, Kunstmuseum Stuttgart, Köln 2009. Monika Wagner: Vom Umschmelzen. Plastische Materialien in Kunst und Küche, in: Beate Söntgen und Theodora Vischer (Hg.): Über Dieter Roth, Basel 2004, S. 121–135. Dietmar Rübel: Nahrung, in: Monika Wagner, ders. und Sebastian Hackenschmidt (Hg.): Lexikon des künstlerischen Materials. Werkstoffe der modernen Kunst von Abfall bis Zinn, München 2002, S. 182–186. Ralf Beil: Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002; Monika Wagner: Das Material der Kunst. Eine andere Geschichte der Moderne, München 2001, S. 197–234.

⁹ Fayet / Krähenbühl 2018; Dietmar Rübel, Monika Wagner und Vera Wolf (Hg.): Materialästhetik. Quellentexte zu Kunst, Design und Architektur, Berlin 2017; Petra Lange-Berndt (Hg.): Materiality. Documents of Contemporary Art, London 2015; Dietmar Rübel: Plastizität. Eine Kunstgeschichte des Veränderlichen, München 2012; Matyssek 2010;

Material der Kunst stellt sich zudem das weite Feld ihrer motivischen Darstellung: vom Genre der Stillebenmalerei über Evokationen von Nahrungsmitteln in Materialien wie Bronze oder Marmor bis hin zu zeitgenössischen Visualisierungen der Food Photography im Kontext sozialer Medien binden sich an die Darstellung stets auch Reflexionen über die vielfältigen Semantiken des Materials.¹⁰

Vor diesem Hintergrund setzt sich der vorliegende Band zum Ziel, den Dimensionen der Transformation von Nahrungsmitteln zum Kunstmaterial nachzugehen. Welchen Bedeutungsverschiebungen unterliegen Nahrungsmittel, wenn sie zum Werkstoff, Material und Bestandteil von Kunst werden? Wie werden Ursprung und Vergänglichkeit, Aggregat- und Reifezustände von Nahrung als organischem Material im Zuge der künstlerischen Nutzung manifestiert und reflektiert? Welche Rolle spielen die damit einhergehenden sowohl visuellen als auch haptischen und olfaktorischen Reize, die in der Kunst sinnlich erfahrbar werden? Nahrungsmittel als materielle oder imaginative Werkstoffe der Kunst kumulieren zugleich Narrative ihrer ursprünglichen Nutzung und Wertung. Wie werden kulturelle, moralische oder gesellschaftspolitische Diskurse über Nahrung von den Künstler*innen hinterfragt, mitgetragen, legitimiert oder gebrochen? Und welche Form der gesellschaftlichen Verantwortung manifestiert sich in Nahrung als Material und repräsentativem Medium der Künste?

Politiken der Nahrung

Ein erstes Feld der Beiträge zeichnet nach, auf welche Weise politische, soziale, ökonomische und ökologische Aspekte und Konflikte der Nahrungsmittelproduktion in Kunstwerken verhandelt werden. Insbesondere Dimensionen der nationalen Zuschreibung sowie der globalen Verflechtung werden hierbei in ihrer bedeutungskon-

Jörg Daur: Eva Hesse. Zwischen Anti-Form und Materialästhetik. Neue Formen und Materialien der Kunst um 1970, Herzogenrath 2007; Daniel Spoerri: Eat Art – Daniel Spoerri's Gastronomoptikum, Hamburg 2006; Beil 2002; Wagner 2001; Dirk Luckow: Joseph Beuys und die amerikanische Anti Form-Kunst. Einfluß und Wechselwirkung zwischen Beuys und Morris, Hesse, Nauman, Serra, Berlin 1998; Michael Thompson: Die Theorie des Abfalls. Über die Schaffung und Vernichtung von Werten, Stuttgart 1981.

¹⁰ Vgl. mit weiterführender Literatur etwa Valérie Boudier: *La Cuisine du peintre*, Rennes 2010. Kenneth Bendiner: *Food in painting: from the Renaissance to the present*, London 2004. Brian Wansink, Anupama Mukund und Andrew Weislogel: *Food Art Does Not Reflect Reality: A Quantitative Content Analysis of Meals in Popular Paintings*, in: Sage open, 19.07.2016, <https://doi.org/10.1177/2158244016654950> (Zugriff am 11.09.2019). Mariella Carrossino: *Mangiare con gli occhi: iconografie del cibo nell'arte*, Genua 2016. John L. Varriano: *Tastes and temptations: food and art in Renaissance Italy*, Berkeley 2009. *Deceptions and illusions: five centuries of trompe l'œil painting*, Ausst. Kat., National Gallery of Art Washington, Aldershot 2002. Inke Beckmann: *Geflügel, Austern und Zitronen. Lebensmittel in Kunst und Kultur der Niederlande im 17. Jahrhundert*, Darmstadt 2014. Hanneke Grootenboer: *The Rhetoric of Perspective: Realism and Illusionism in Seventeenth-Century Dutch Still Life Painting*, Chicago 2005. Susan Bright: *Feast for the eyes: the story of food in photography*, New York 2017.

stituierenden Kraft für die Ikonologie eines Materials oder die Entstehung eines Objektes untersucht. In ihrem Aufsatz *Don't be a Chocolate Soldier. Künstlerische Positionen zur Nahrungsmittelpolitik in Israel und Palästina* verhandelt Isabelle Busch die Bedeutungszuschreibung von Lebensmitteln in aktuellen politischen Kontexten. Künstlerische Arbeiten mit israelischem und palästinensischem Bezug setzt sie in globalpolitische Wechselbeziehungen und thematisiert somit die Diversität nationaler, historisch verankerter Identitätskonstruktionen, die sich über Aspekte wie landwirtschaftliche Produktion und Erzeugnisse, Handelsstrukturen, politische Konfliktsituationen oder gar Rezeptzuschreibungen etabliert haben. Im Zuge dessen zeigt die Autorin Künstler*innen-Positionen, deren Strategien und Potentiale zur Überprüfung von Identitätenbildungen im jeweiligen Objektkontext auf, begreift und reflektiert das Moment der historisch-politisch bedingten Bedeutungszuschreibung von Nahrungsmitteln als Metabolismus. Im Fokus des Beitrags *Einverleibungen – Interpikturale Bezugnahmen und intermediale Verfahren durch Lebensmittel in der Gegenwartskunst* stehen kritische Reflexionen von Bildern aus Alltagssituationen und deren politischer Konnotation am Beispiel von Kriegsbezügen oder sexistisch-normativen Prägungen. Darin zeigt Fabiana Senkpiel auf, inwiefern bildliche Sinnstiftungen kohärent zu materialspezifischen Aspekten wirken und macht dies anhand topischer, zeitgebundener, Verfall und Vergänglichkeit verhandelnder Motive und Materialien deutlich. Den Metabolismus-Begriff fasst Senkpiel dabei konkret im Moment des Aneignungsprozesses, der tatsächlichen Einverleibung und damit der multisensuellen Rezeption von Arbeiten der Schweizer Künstlerinnenpositionen Isabelle Krieg sowie Celia und Nathalie Sidler. Etwa anhand von Nahrungsresten, Torten oder Pralinen und der jeweilig politisch-dokumentarischen Zuschreibung treten Aspekte wie Ritualisierung, Habitualisierung, Konsum oder massenmediale Verbreitungsmechanismen in den Mittelpunkt. So stellt die Autorin die ausgewählten und als Kunstmaterial verwendeten Lebensmittel in den Kontext verschiedener politischer Bezugnahmen, dokumentiert diese anhand von pikturalen Zuschreibungen und eröffnet die Diskussion in Verbindung mit der Performativität physischer Einverleibung als besonderer Form der Rezeption. Wie sich im Herbarium in der Sammlung konservierter Pflanzen bzw. Pflanzenteile Fragen nach der Herkunft und Sammlung, Kategorisierung und Bewahrung von Pflanzen, nach Verschiebungen zwischen Naturprodukt und gezüchtetem Kulturgut und nach politischen Aushandlungen von Nahrung, Ressourcenzugang und Nahrungsvielfalt bündeln, erläutert Magdalena Grüner in ihrem Beitrag *The Pages of Day and Night. Von Saatgut-Tresoren und Herbarien in Pia Rönicks Arbeit*. Mit Blick auf neokoloniale Strukturen stellt sie das historische Kopenhagener Herbarium dem zeitgenössischen Global Seed Vault auf Spitzbergen in deren Funktion und politischer Implikation einander gegenüber. Im Kontext werden etwa globalpolitische Aspekte wie gesellschaftliche und wirtschaftliche Machtstrukturen, die Versorgung

der Weltbevölkerung, Eigentumsverhältnisse, koloniale Abhängigkeiten gegenüber gegenwartspolitischen und somit neokolonialen Bezügen im Rahmen von Pia Rönickes Arbeit benannt. Dabei kategorisiert Grüner Rönickes Arbeit als „Schauplatz der Reflexion über das Verhältnis von Mensch und Kulturpflanze“. Inka Lulis stellt in ihrem Beitrag *Plastik. Ein spekulativer Metabolismus* gegenwartspolitisch reflektierende und futuristische Perspektiven auf das „Nahrungsmittel“ Plastik in den Fokus. Das Material wird dabei sowohl in körperlicher Hinsicht in metabolistischen Praktiken der Einverleibung wie auch in Anbetracht von ökologischen Prozessen relevant. Sie zeigt damit die Paradoxien aktueller Gesellschaften und die Rolle von Menschen im Umgang mit ökopolitischen Themen sowie deren Konsequenzen auf. Dabei geleitet sie gegenwärtige, global- und ökopolitische Problematiken um die inflationäre Produktion und die ökologischen Konsequenzen etwa durch einen verantwortungslosen Umgang mit dem synthetischen Material hin zu Pinar Yoldas Arbeit *Ecosystem of Excess* von 2014. Ausgehend vom Material Plastik akzentuiert Lulis somit die Entwicklung von Spezies aus plastikzentrierten Ökosystemen. Sie stellt aktuelle, öko- bzw. biopolitische Diskurse heraus, die leitende Gesichtspunkte im Zusammenhang der futuristisch visionären künstlerischen Position bedingen.

Institution, System, Prozessualität

Die zweite Gruppe von Beiträgen widmet sich den Orten und institutionellen Rahmenbedingungen der metabolistischen Verschiebungen. So stellt Felix Bröcker Strategien der Produktion und Inszenierung von Nahrungsmitteln in der Kunst und in der Spitzengastronomie gegenüber. Anhand von Positionen des 20.–21. Jahrhunderts folgt er in seinem Beitrag *Nahrungsmittel als Medium und Material in Kunst und Küche* den Verflechtungen zwischen den beiden institutionellen Feldern, dem Spiel mit kulinarischen Normen und der Brechung von Erwartungshaltungen. Mit Blick auf Akteure wie Ferran Adrià oder Rikrit Tiravanija werden die Rollenbilder von kochenden Künstler*innen und genialisch verehrten Küchenchefs innerhalb einer medial mitgeprägten Geschmackskultur beleuchtet. Am Umgang mit den Nahrungsmitteln wird deutlich, wie in Kunst und Küche gesellschaftliche Veränderungen und Wertbeimessungen zu Nahrungsmitteln wie etwa Lokalität, Luxus oder Ursprünglichkeit abgebildet werden. Indem er Prozesse der Zubereitung wie Schneiden und Kochen, Garen und Dünsten als Transformationen des Materials in den künstlerischen und gastronomischen Systemen diskutiert, zeigt er, wie Dynamiken der Materialveränderung in beiden Bereichen durch kulturelle Techniken kontrollierbar und nutzbar gemacht werden. Überlegungen zum technischen Fortschritt als strukturellem und regulativem Eingriff sind auch für Barbara Uppenkamp von zentraler Bedeutung, die in ihrem Aufsatz *Entschuldigung – Sie haben da ein totes Tier im Essen* nach

den gebauten Rahmenstrukturen der Nahrungsproduktion fragt. In der Auseinandersetzung mit der Architektur des Hamburger Zentralschlachthofes im 19. und 20. Jahrhundert als regelrechte Stadt in der Stadt macht sie deutlich, dass Prozesse der Normierung und Standardisierung konstitutiv für die Abläufe der Fleischproduktion und deren bauliche Realisation innerhalb eines geschlossenen Produktionssystems waren und auch durch in Form von Lithografien, Comics und Fotografien vermittelte Imaginarien eines distanzierten Blickes mitgetragen wurden. Während die bildlichen und architektonischen Bändigungen der Gewalt als eine metabolistische Funktionsebene im Falle des Schlachthofes das Verhältnis von Mensch und Tier betreffen, widmet sich Anita Hosseini einem geschlossenen Stadt-Organismus, der auf einem metabolistischen Kreislauf zur Sicherung und zum Erhalt der Lebensqualität und Nachhaltigkeit beruht. Vor dem Hintergrund des verstärkten Klimawandels im Zeitalter des Anthropozän und daran anschließender Verteilungskonflikte etwa um den Zugang zu Nahrung beleuchtet sie in *Die Stadt als Organismus. Atelier van Lieshouts Slave City zwischen Nachhaltigkeitsdiktum und künstlerischer Selbstbefragung* einen geschlossenen Kreislauf als Zeitkritik und Utopie. Das System stützt sich auf Arbeits- und Partizipationsabläufe und kreist um die „Verwertung“ des Menschen von seiner physischen Arbeitskraft bis zu seiner materiellen Substanz. Moralische Demarkationslinien der Nutzbarmachung und Nachhaltigkeit werden in dieser künstlerischen Position in einem medienübergreifenden Entwurf vordergründig nivelliert und dadurch hinterfragt. Ausgehend von den Produktionsverhältnissen werden die Systeme der Nahrungsmittelproduktion in ihrer gesellschaftlichen Verortung und Verantwortung rückgebunden.

Soziale Gefüge

Daran anknüpfend werden durch die heuristische Kategorie der sozialen Gefüge Fragen nach den materiellen, imaginativen und sozialen Relationen zwischen Produzent*innen und Konsument*innen verhandelt. So beschäftigt sich Mirja Straub mit Rikrit Tiravanija, der als Künstlerkoch vor und für Teilnehmende in Galerien und Kunstvereinen kocht, sie probieren lässt und sie dadurch selbst zum Teil seiner künstlerischen Praxis werden lässt. Innerhalb dieser, zumindest zeitweilig, geformten Tischgemeinschaften kommt Aspekten wie dem geteilten Geschmack, Lokalgerichten und Evokationen des Ungewohnten eine diskursive Qualität zu. In *Geschmacksdifferenzen. Kochen als künstlerische Praxis bei Rikrit Tiravanija* erörtert sie die historischen, sozialen und kulturellen Dimensionen für die jeweilige Auswahl der Rezepte von thailändischem PadThai bis hin zur schwäbischen Flädlesuppe und fragt nach den Momenten der Irritation und der Erwartungsbrechung als hierin aufscheinenden metabolistischen Interventionen. Der individuelle und gemeinschaftliche

Gestus der Nahrungsmittelkonsumption wird auch in der künstlerischen Praxis der Berliner Künstlerin Sonja Alhäuser unter anderem in Form von ausschweifenden Banketten zelebriert. Dabei erinnern die elaborierten Performanzen der Zubereitung, Präsentation und Konsumption an die ephemeren Genüsse barocker Festmahl. Dirk Dobke macht in seinem Beitrag *Sonja Alhäuser – Einverleibungen. Hedonismus als künstlerische Befragung* deutlich, wie die Künstlerin Vorstellungen von Zeitlichkeit durch den Einsatz von Nahrungsmitteln als skulpturalen Werkstoffen anlegt. Neben den werkimmanenten Transformationsprozessen ist einerseits die lenkende künstlerische Haltung Alhäusers signifikant, welche die Konzeption und den skulpturalen Schaffensprozess im Umgang mit dem Werkstoff Nahrung umfasst. Indem die Objekte anschließend dem körperlichen Einverleiben und Verdauen durch die Bankett-Teilnehmenden oder durch Ausstellungsbesucher*innen überlassen werden, wird ihre Arbeit gustatorisch erfahrbar, schließlich multipliziert wie auch zerstört. Während Rirkrit Tiravanija und Sonja Alhäuser die Produktion der Nahrung selbst stabilisieren und dem Betrachtenden die Rolle eines konsumierenden Rezipienten zuweisen, wird im folgenden Beitrag der Künstler selbst zum Konsument. Johanna Mocny präsentiert mit Karel van Mander eine zentrale Position der neuzeitlichen Kunstliteratur und widmet sich dessen normativem Blick auf den Alkoholkonsum des Künstlers. Wie eng Trinkkunst und Kunstproduktion im Zeitalter des Barock miteinander verbunden sind, zeigt sie in ihrem Beitrag *hoe schilder hoe wilder. Alkoholkonsum von Künstlern in den Künstlerviten des Karel van Mander* anhand von Van Manders' Kritik an ausschweifendem Trinkverhalten und dessen negativen Auswirkungen auf das künstlerische Schaffen auf. Indem sie den Rausch als metabolistische Transformation des künstlerischen Subjekts beleuchtet, stellt sie heraus, dass Van Mander kunsttheoretische Topoi der Generierung von Schaffenskraft und der Mäßigung auch in nationalen Zuweisungen diskutiert.

Zuschreibungen an Nahrungsmittel

Nahrungsmittel unterliegen facettenreichen Wahrnehmungsarten etwa im Rahmen künstlerischer Prozesse, bei der Rezeption von Kunstwerken aber auch innerhalb philosophischer Denkräume und im alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln. Dass diese Lektüren des Materials keineswegs neutral operieren, machen die folgenden Beiträge deutlich, indem sie die Prozesse, Akzeptanzräume, Deutungshoheiten und normativen Prägungen bei semantischen Zuschreibungen an Nahrungsmittel diskutieren. Gesund und ungesund, lecker und geschmacklos – der menschliche Blick auf die Vielfalt von Nahrungsmitteln lässt sich noch zuspitzen im Ordnungsmuster appetitlich und eklig. Ekel gilt gemeinhin als Abwehrreaktion vor verschimmelten und verdorbenen Lebensmitteln und vor Verwesungsprozessen, wie Tobias Weilandt in

seinem Beitrag zu *Ekel als ästhetische Erfahrung* eindringlich vor Augen führt. Mit der Frage, was Ekel denn eigentlich ist, entwickelt der Philosoph die thematische Einbettung im Sinne seiner Typologie des Ekels. Zentrales Moment ist dabei die spezifische Frage danach, ob es einen kunstbezogenen Ekel gibt. Insofern nimmt der Autor in den Blick, inwiefern Lust und Ekel als ambiges Gegensatz- oder einander anregendes Paar gekoppelt sind. Dabei stehen stets die sinnliche Wahrnehmung und Rezeption ekliger Dinge als Ausgangspunkt im Fokus. Dass sich dabei neben die sinnliche oder imaginative, momenthafte Erfahrung zudem Aspekte der Zeitlichkeit stellen, macht Ina Jessen abschließend deutlich. Im Beitrag *Mapping a World. Zur Tischmatte von Dieter Roth* kontextualisiert und synthetisiert sie die Semantiken im Werkentstehungsprozess von Materialbildern des Künstlers. Dabei beschreibt der Weltbegriff einerseits die subjektive Erinnerungswelt, die durch den Katalysator der Sinneserfahrung von Nahrung reaktiviert, belebt und eröffnet wird. Andererseits spiegelt der kartografische Objektwerdungsprozess bei Roth eine autobiografische Welt wider, die im Zeichen semantischer Konnotationen der Werkstoffe steht. Materialspezifische Aspekte von Zeitlichkeit und Verfall bilden dabei kausale Verbindungen zwischen dem Objektwerdungs- und Transformationsprozess und dem menschlichen Lebensprozess, wodurch das *memento mori* allgegenwärtig wird.

Der Sammelband bündelt Fragen, Diskussionen und Perspektiven der zweitägigen Tagung *Metabolismen. Nahrungsmittel in der Kunst* im Warburg-Haus und dem Dieter Roth Museum Hamburg im November 2017. Allen Vortragenden und Interessierten danken wir für die lebhaften Diskussionen. Benjamin Fellmann und Eva Landmann sei für den wundervollen Rahmen im Warburg-Haus gedankt. Für ihre Unterstützung bei den Tagungsvorbereitungen möchten wir uns bei Ilka Mestemacher und Alexandra Pietroch herzlich bedanken. Dem Dieter Roth Museum danken wir für die Möglichkeit, den Veranstaltungsauftritt in den Sammlungsräumen zu gestalten sowie für die Bereitstellung der Cover-Abbildung zum vorliegenden Band. Die Tagung wie auch die vorliegende Publikation ermöglichte die großzügige Unterstützung der Hamburgischen Wissenschaftlichen Stiftung und der Geschwister Dr. Meyer Stiftung, ihnen gilt unser besonderer Dank. Tobias Buck und Isabella Meinecke ermöglichten die Aufnahme in die Reihe der Hamburg University Press und begleiteten die Entstehung des Sammelbandes. Für ihr Vertrauen in das gemeinsame Projekt möchten wir uns ganz herzlich bei allen Autorinnen und Autoren des Sammelbandes bedanken.

Verfasserinnen und Verfasser

ISABELLA AUGART ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Kunstgeschichtlichen Seminar und an der Kunstsammlung der Universität Göttingen. Forschungsschwerpunkte bilden die Kunst der Frühen Neuzeit v.a. in Italien und Deutschland, sakrale Kunst und Architektur, die Bildgeschichte der Landschaft und Semantiken von Naturmaterialien.

FELIX BRÖCKER arbeitete nach seiner Ausbildung zunächst als Koch und absolvierte später einen Bachelor in Filmwissenschaft und Philosophie sowie einen Master in Curatorial Studies. Der Master an der Goethe-Universität und Städelschule in Frankfurt ermöglichte es ihm, Verbindungen von Kochen und Kunst praktisch und theoretisch zu betrachten. Derzeit promoviert er an der HfG Offenbach über visuelle Inszenierungsstrategien in der Hochküche.

ISABELLE BUSCH ist Kunsthistorikerin und Kuratorin. Seit 2017 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Albertinum der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden und war zuvor unter anderem als Co-Direktorin des Kunstverein Harburger Bahnhof, Hamburg tätig. 2017 war sie Stipendiatin des Residenzprogramms für Kurator*innen des Goethe-Instituts Tel Aviv.

DIRK DOBKE studierte Kunstgeschichte in Hamburg. Von 1998–2010 leitete er die Dieter Roth Foundation in Hamburg und kuratierte u.a. die internationale Retrospektive des Künstlers. 2001 Mitbegründer der Galerie artfinder in Hamburg und betreute von 2006–2010 das Werkarchiv Sonja Alhäuser. Seit 2010 leitet er die Griffelkunst-Vereinigung Hamburg. Dobke ist Senior President der Dieter Roth Foundation.

MAGDALENA GRÜNER studierte Kunstgeschichte, Philosophie und Design. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Kunstgeschichtlichen Seminar der Universität Hamburg. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Geschichte der Ozeanographie, der feministischen Wissenschaftskritik sowie der Interrelation von Künsten und Naturwissenschaften.

ANITA HOSSEINI studierte Kunstgeschichte, Sozialpsychologie/-anthropologie und Gender Studies. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin im Forschungsverbund „Bilderfahrzeuge“ am Warburg Institute in London. Ihre Forschung fokussiert die Migration von Bildern, das Verhältnis von Kunst und Naturwissenschaften sowie Fragen der Wissensgeschichte.

INA JESSEN Ihre Schwerpunkte in Forschung und Lehre widmet Ina Jessen kunstpolitischen Reziprozitäten der Klassischen Moderne sowie dem Prozessualen und Ephemeren in der Kunst. Zu beruflichen Stationen zählen ihre Tätigkeit als Kuratorin (Dieter Roth Museum; Sammlung Hans Holtorf) sowie wissenschaftliche Mitarbeiterin (Forschungsstelle „Entartete Kunst“, UHH / Prof. Dr. Françoise Forster-Hahn, UCR).

INKA LUSIS studierte Kunst-, Medien- und Kulturwissenschaften in Kassel und Lüneburg. Derzeit beschäftigt sie sich mit Steinen und Pflanzen. Sie ist freie Kuratorin und im Natur- und Umweltschutz aktiv.

JOHANNA MOCNY Seit Abschluss des Studiums in Schottland und den Niederlanden promoviert Johanna Mocny zum Thema früher niederländischer Stillleben mit Fokus auf künstlerischen Austausch in Europa. Neben der Tätigkeit als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Bibliotheca Hertziana arbeitet sie freiberuflich als Kunsthistorikerin (zum Beispiel Alte Pinakothek München).

FABIANA SENKPIEL ist Kunstwissenschaftlerin im „Institut Praktiken und Theorien der Künste“ an der Hochschule der Künste Bern und leitet seit 2019 das Forschungsprojekt „Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption“, das vom Schweizerischen Nationalfonds finanziert wird.

MIRJA STRAUB lebt und arbeitet in Freiburg im Breisgau. Am dortigen Augustinermuseum zeichnet sie verantwortlich für den Bereich Ausstellungsmanagement. Sie hat in Konstanz, Paris und Braunschweig Literatur-, Kunst- und Medienwissenschaften studiert. Im Rahmen ihrer Doktorarbeit forscht sie zu den Koch-Aktionen des Künstlers Rirkrit Tiravanija.

BARBARA UPPEKAMP studierte Kunstgeschichte, Philosophie und Indogermanistik in Hamburg. Sie kuratierte mehrere internationale Ausstellungen und war als Dozentin für Kunstgeschichte an deutschen und englischen Universitäten tätig. Von 2016 bis 2017 vertrat sie die Juniorprofessur für Architekturgeschichte am Kunstgeschichtlichen Seminar Hamburg.

TOBIAS WEILANDT studierte Kulturwissenschaften, Jura und Philosophie in Frankfurt (Oder), Malmö und Marburg. 2008 war er eines der Gründungsmitglieder des Museumsprojektes „DenkWelten – Deutsches Museum für Philosophie“ und war dort 10 Jahre Vorstandsmitglied. Er hielt zahlreiche Vorträge und veröffentlichte Aufsätze, vor allem zu bildwissenschaftlichen Themen.