

Don't be a Chocolate Soldier - künstlerische
Positionen zur Nahrungsmittelpolitik in Israel
und Palästina

Isabelle Busch

S. 11–26

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 Schneebeili, 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

Don't be a Chocolate Soldier

Künstlerische Positionen zur Nahrungsmittelpolitik in Israel und Palästina

Isabelle Busch

Ein Pudding mit Sahnehäubchen, gekauft von einem jungen Israeli in Berlin, sorgte 2014 für Aufsehen. Auf der Facebook-Seite *Olim-le-Berlin* (hebräisch für: Auswandern nach Berlin) postete der Fünfundzwanzigjährige seinen Einkaufszettel: Drei Becher Pudding hatte er in einem Discounter für je neunzehn Cent gekauft. Ein Becher *Milky*, wie diese Art von Pudding in Israel genannt wird, kostet dort mehr als das Dreifache.¹ Mit seinem Post und dem Aufruf nach Berlin zu ziehen, wo das Leben günstiger war, knüpfte er an eine Debatte um hohe Lebenshaltungskosten in Israel an, die bereits 2011 innerhalb des Landes zu Demonstrationen für günstigere Nahrungsmittel und Mieten sowie für bessere Sozialstandards geführt hatte. Das Symbol dieser sogenannten *Boycottage*-Kampagne war damals der in Israel beliebte Hüttenkäse (englisch: *cottage cheese*) geworden, dessen Preis innerhalb der letzten drei Jahre um vierzig Prozent gestiegen war.² Nun jedoch wurde die Debatte nach Berlin verlagert und der Aufruf, dorthin auszuwandern, weg vom zu teuer gewordenen Israel, provozierte die Öffentlichkeit und die israelische Regierung gleichermaßen: Wie

* „Don't be a Chocolate Soldier“ ist der Titel einer Arbeit des Künstlers Micha Laury, die als Anti-Kriegs-Kunstwerk gilt: Micha Laury, *Don't be a Chocolate Soldier*, 1969/1994, Schokoladenabgüsse von Soldatenfiguren (30 cm hoch), Frac Normandie Caen.

¹ Vgl. Raniah Salloum: Auf ins Pudding-Paradies! Hype um israelischen Facebook-Post, Spiegel Online, 11.10.2014, <http://www.spiegel.de/politik/ausland/israel-und-berlin-auf-facebook-starten-pudding-protesta-996337.html> sowie Sonja Salzburger: Israelis beneiden Deutsche um Billigpudding, Süddeutsche Zeitung, 08.10.2014, <http://www.sueddeutsche.de/panorama/hohe-lebensmittelpreise-israelis-beneiden-deutschem-billigpudding-1.2165252> (Zugriff am 09.07.2018).

² Vgl. Sogar der Hüttenkäse ist politisch, Martin Krauß im Interview mit Felix Zimmermann, taz, 26.10.2012, <http://www.taz.de/!5080904/> (Zugriff am 09.07.2018).

konnten knapp siebzig Jahre nach der Schoah Israelis so bereitwillig nach Deutschland ziehen und ihre Zugehörigkeit zum Staat Israel von wirtschaftlichen Gesichtspunkten abhängig machen?³ Wie dieses Beispiel zeigt, kann die Bedeutung von Lebensmitteln über ihre ernärende Funktion hinaus gehen und Ausdruck politischer Handlungen werden. Diese Umwandlung vom wertneutralen Nahrungsmittel zum Bedeutungsträger und Handlungsauslöser wird im vorliegenden Aufsatz als *Metabolismus* verstanden. Anhand von künstlerischen Arbeiten werden dieserart *Metabolismen* von Nahrungsmitteln am Beispiel Israels untersucht und in ein Verhältnis globaler Wechselbeziehungen gesetzt.

Israel ist ein von Migration geprägtes Land und vereint auf kleiner Fläche eine Vielzahl unterschiedlicher Kulturen und Religionen. Dies spiegelt sich auch in der Vielfalt von Rezepten oder religiös bedingten Produktions- und Zubereitungsformen wider (zum Beispiel *koscher* und *halāl*). Rezepte und landesspezifische Nahrungsmittel können zugleich zur Konstruktion nationaler Identitäten beitragen, die auch das globale Image des Landes prägen können. Mitunter stehen die landwirtschaftliche Produktion in Israel und der Zugang zum Handel mit Lebensmitteln unter dem Einfluss der historisch-politischen Auseinandersetzungen und Gebietsansprüche zwischen Israel und den palästinensischen Gebieten. Die Herstellung landwirtschaftlicher Produkte hat außerdem zum Teil erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt, denn trotz umfassender Maßnahmen für eine möglichst ökologische und effiziente Wassernutzung steht die Nachfrage der globalen Märkte den beschränkten Wasserressourcen des trockenen Landes gegenüber.⁴ Durch den Export von Lebensmitteln weiten sich diese spezifischen kulturellen, historischen, politischen und ökologischen Verflechtungen global aus. Avocados, Datteln oder Zitrusfrüchte in den Supermärkten der Importländer sind zwar per se wertneutral. Durch die globale Zirkulation verlagern sich Aspekte der mit ihnen verbundenen Konflikte jedoch in die importierenden Länder. Auf diese Weise entstehen kontroverse Debatten wie jene um die EU-Kennzeichnungspflicht von Produkten aus den von Israel besetzten Gebieten, die nicht den Grenzen des völkerrechtlichen Abkommens von 1967 entsprechen, oder

³ So hielt es etwa der Bildungsminister Schai Piron für problematisch, wenn die Zugehörigkeit zum Staat Israel allein von wirtschaftlicher Zweckmäßigkeit abhängig gemacht werde. Vgl. Raphael Ahren: Pudding und Proteste, *Jüdische Allgemeine*, 15.10.2014, <https://www.juedische-allgemeine.de/article/view/id/20499> (Zugriff am 09.07.2018).

⁴ Ein Beispiel für die Entwicklung möglichst effizienter und minimaler Nutzung von Wasser in der Landwirtschaft ist die in Israel entwickelte Tröpfchenbewässerung.

die öffentlichkeitswirksamen Boykottaufufe der international organisierten Initiative BDS (deutsch: Boykott, Desinvestitionen und Sanktionen).⁵ Grundlage für den vorliegenden Aufsatz ist eine fünfwöchige Recherchereise nach Israel mit Ausflügen in palästinensische Gebiete wie die South Hebron Hills.⁶ Die höchst komplexe politische Lage in Israel und Palästina zu beurteilen, setzt ein umfassendes Verständnis der politischen, historischen und sozialen Vorgänge voraus und ist nicht Ziel dieses Aufsatzes. Vielmehr wird aus der Perspektive der Kunstwissenschaften eine Auswahl zeitgenössischer künstlerischer Arbeiten vorgestellt, die sich mit der vielschichtigen Bedeutung von Nahrungsmitteln im israelischen und palästinensischen Kontext beschäftigen. Die Recherche hat gezeigt, dass ein großer Teil der zu diesem Thema entstehenden Arbeiten politische Referenzen aufweist. Die Künstlerinnen und Künstler stammen größtenteils aus Israel und den palästinensischen Gebieten und leben dort oder in Tunesien, Frankreich und Großbritannien. Neben Gesprächen mit den Künstler*innen sowie mit Kurator*innen, Kulturschaffenden und verschiedenen Akteuren innerhalb der Nahrungsmittelkette Israels wurde aufgrund mangelnder Hebräisch- und Arabischkenntnisse ausschließlich englisch- und deutschsprachige Literatur verwendet.⁷ Zugunsten einer möglichst differenzierten Betrachtung wurde jedoch darauf geachtet, Stimmen verschiedenstämmiger Künstler*innen und Autor*innen sowie Zeitungen unterschiedlichen Profils als Quellen heranzuziehen.

Belastete Böden. Nahrungsmittel und Landwirtschaft

Die Videoarbeit *The Orchard* (2014) von Shahar Marcus zeigt eine langsame Kamerafahrt durch einen üppigen Obstgarten, in dem Orangen, Grapefruits, Zitronen und Pomeles wachsen (Abb. 1). Inmitten des Gartens sitzt Shahar Marcus in einem mit

⁵ So wurde innerhalb der Debatte um die EU-Richtlinien eine Verbindung zum Aufruf der Nationalsozialisten „Kauft nicht bei Juden“ hergestellt. Vgl. Hans-Christian Rössler et al.: Die Dattel aus Jericho ist nur der Anfang vom Frieden, <https://faz.net/aktuell/wirtschaft/menschen-wirtschaft/die-dattel-aus-gericho-ist-nur-der-anfang-vom-frieden-14229904.html> (Zugriff am 16.12.2018). Boykotte israelischer Produkte wurden kritisiert, da sie einzig zu einer Verhärtung der Lager führten und nicht der wirtschaftlichen Zusammenarbeit aller Beteiligten dienen. Vgl. Lea Hampel: Der Boykott israelischer Produkte ist sinnlos – und schädlich, *Süddeutsche Zeitung*, 10.01.2016, <https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/kommentar-sinnloser-boykott-1.2811585> (Zugriff am 16.12.2018).

⁶ Die Recherchereise wurde gefördert durch ein Kurator*innenstipendium des Goethe-Instituts. Die Reise in die South Hebron Hills wurde durchgeführt von der Initiative *Breaking The Silence*. Der Aufsatz wurde im Bewusstsein über die Teilhabe an diesem globalen Geflecht verfasst und zugleich im Bewusstsein über die Außenperspektive der aus Deutschland stammenden Autorin.

⁷ Die Autorin dankt Vered Gami, Yael Goldmann, Vardit Gross, Wolf Iro, Susanne Kriemann, Mira Lapidot, Kathleen Reinhardt, Roe Rosen, Joshua Simon und Chen Tamir für ihre großzügigen Recherchehinweise. Es wurden außerdem Gespräche mit einem Kashrut-Aufseher und einem Aktivistin der Initiative *Peskiakitchen* geführt, die in Tel Aviv abgelieferte Lebensmittel ‚rettet‘ und an Bedürftige verteilt.



Abb. 1 Shahar Marcus, *The Orchard*, 2014, HD Einkanalvideo, 04:05 Min, Filmstill

Wasser und Orangen gefüllten Becken und singt lauthals das Lied *זהב הכל* (hebräisch für: *Alles ist golden*) der Gruppe Ha'Tarnegolim aus dem Jahr 1963.⁸ Ein Lied, das verklärte Alltagsszenen des ‚goldenen‘ Lebens in Israel beschreibt. Der Drehort des Videos ist ein restaurierter Obstgarten, der Teil des Minkov Citrus Orchard Museum in Rehovot ist. Der jüdische Einwanderer Zalman Minkov hatte 1904 an dieser Stelle den ersten Obstgarten der Stadt gepflanzt. Heute wird er dort als blühendes Exponat zusammen mit landwirtschaftlichem Gerät der frühen Siedlerzeit und des traditionellen arabischen Anbaus von Zitrusfrüchten museal ausgestellt. Mit der Wahl dieses Drehorts führt Marcus die Betrachter*innen in die Zeit der frühen Ansiedlung jüdischer Einwanderer*innen in Palästina, die sich durch die Bewirtschaftung eigener Gärten eine unabhängige Existenz schufen.⁹ Es ist die Zeit des frühen politischen Zionismus, der in der Kultivierung des *Landes Israel* (*Eretz Israel*) eine zentrale Aufgabe

⁸ Englische Übersetzung des Liedes *זהב הכל* (*All is Gold*) der Gruppe Ha'Tarnegolim: „You go outside to the great wide world / And see that all in it is gold / You sit at sea and tan / And warm up in rays of gold / Caressing locks of gold / Indeed, for it's all gold / To the orchard I'll sneak as a thief / And grab me an apple of gold / And when it's hot, in a heat wave, on a whim / I may lie in between stalks of gold ... / When going outside, not everyone / Has eyes to see what's in front of them / Mostly they'll go out to the street / Minding their own business / And you feel like approaching them / And telling them with a wide grin / What a night, what a sea / What shadow, how hot / Look ahead man, see / That all is gold ...“ Vgl. Ora Kraus: *All is Gold*, in: Shahar Marcus. *All is Gold*, Ausst. Kat., Rehovot Municipal Gallery, 2014, S. 9–10.

⁹ Vgl. ebd., S. 7. Es ist die Zeit der ersten *Alija* (1882–1903), als 20.000–30.000 Juden aus Osteuropa, Russland, Rumänien und dem Jemen nach Palästina auswanderten. *Alija* ist ein biblischer Begriff, der im Judentum seit dem babylonischen Exil (586–539 v. Chr.) die Rückkehr von Juden in das *Land Israel* (*Eretz Israel*) bezeichnet. Seit der Entstehung des politischen Zionismus im 19. Jahrhundert beschreibt die *Alija* die jüdische Einwanderung nach Palästina bzw.

sah. Der politische Zionismus unterscheidet sich vom kulturellen Zionismus durch den Kampf für politische Unabhängigkeit und eine nationale Existenz in Palästina verbunden mit der Entwicklung kultureller Produkte zur Bekräftigung einer nationalen Identität.¹⁰ Der österreichische Schriftsteller Theodor Hertzl gilt als einer der Vordenker des politischen Zionismus. In seiner utopischen Erzählung *Altneuland* (1902) beschrieb er die karge Landschaft Palästinas als ‚das Unheimliche‘, während er eine Begrünung des Gebiets mit Ruhe, Rationalität und Zuhause verband, sprich: mit einer Verwestlichung des Landes.¹¹ Entsprechend des Wunsches nach Kultivierung des *Landes Israel* wurden Nahrungsmittel in dieser Zeit Teil von zionistischer Propaganda. So wurden etwa Bilder von Produkten wie Weizen, Datteln und Oliven, die in der Bibel beschrieben werden, auf Postkarten verschickt oder auf Plakate für Spendenaufrufe gedruckt. Mit Exportprodukten wie Oliven und Olivenöl sowie Feigen, Datteln, Granatäpfeln und Zitrusfrüchten wurde die zionistische Idee ins Ausland ‚verkauft‘.¹² Aus dem Geist dieser Zeit erwuchs auch die international berühmte Jaffa-Orange, die Marcus' Körper im Video so üppig bedeckt. Jahrzehntlang erfolgreich exportiert wurde sie zu einem Nationalsymbol Israels auf der einen Seite und zum Symbol eines verlorenen palästinensischen Heimatlands auf der anderen Seite. Orangen zierten Plattencover israelischer Folksongs und Orange war die Farbe der Kostüme von Stewardessen der israelischen Flugline El Al.

Heute hat die Orange ihren Status als Nationalsymbol verloren. Inzwischen kann das Jaffa-Label von anderen Firmen in erfolgreicheren Exportländern wie Spanien oder Südafrika gekauft und für ihre Orangen verwendet werden. In Israel hingegen ging der landwirtschaftliche Export von Orangen in den vergangenen Jahren zugunsten des Technologiesektors zurück.¹³ Familienbetriebene Obstgärten wie jener in Rehovot hatten lange Zeit das landschaftliche Bild Israels geprägt. Seit Mitte der 1980er Jahre gibt es sie aber kaum noch.¹⁴ Trockenheit, der sogenannte Tristezavirus, der

seit 1948 nach Israel. Ab 1882 begann der in Frankreich lebende Baron Edmond Rothschild in sechzehn Musterdörfern 12.000 Juden anzusiedeln, die sich selbst ernähren konnten.

¹⁰ Der kulturelle Zionismus beschränkt sich auf die Entwicklung der hebräischen Sprache, Literatur und anderer kultureller Ausdrucksweisen, die keiner politischen Autonomie bedürfen. Vgl. Yael Raviv: *Falafel Nation. Cuisine and the Making of National Identity in Israel*, Lincoln / London 2015, S. 10, zgl. Diss., New York University, 2002.

¹¹ Vgl. Tali Tamir: *Agro-Art: Contemporary Agriculture in Israeli Art*, in: *Agro-Art: Contemporary Agriculture in Israeli Art*, Ausst. Kat., Petach Tikva Museum of Art, 2015, S. 136. Tamir bezieht sich auf die in hebräischer Sprache erschienene Dissertation von Naama Meishar: *Politics and Ethics in Landscape Architecture: Spacing, Expression, and Representation in Jaffa's Slope Park*, Diss., The Hebrew University, Jerusalem 2015, S. 111–112.

¹² Vgl. Raviv 2015, S. 10.

¹³ Vgl. ebd., S. 36–37. Vgl. Carol Bardenstein: *Threads of Memory and Discourses of Rootedness: Of Trees, of Oranges and the prickly-pear cactus in Israel/Palestine*, Amsterdam 1998.

¹⁴ Vgl. Raviv 2015, S. 7.



Abb. 2 Gal Weinstein, *Sun Stand Still (Jezreel Valley in the Dark)*, 2017, Polyurethan, Kaffee, Zucker, Ausstellungsansicht, Israelischer Pavillon, 57. Biennale von Venedig, 2017

Preisanstieg für Wasser und Dünger sowie die internationale Konkurrenz der Exportländer hatten dafür gesorgt, dass ihr Anbau zurückging. In der Folge wurden viele der Bäume entwurzelt und das Land zu anderen Zwecken, insbesondere für den Bau von Immobilien, genutzt.¹⁵ Mit seiner Videoarbeit verbindet Shahar Marcus die Beschreibung Israels im Text des Liedes *Alles ist golden* mit „goldenen Äpfeln“, wie Orangen wörtlich auf Hebräisch heißen. Er führt uns zurück in die Zeit des politischen Zionismus und den daraus hervorgegangenen *goldenen* Jahren des erfolgreichen landwirtschaftlichen Exports. Im Kontext des Entstehungsjahrs der Arbeit, 2014, als der Gaza-Krieg erneut eskaliert war, besitzt der Liedtext einen bitteren Sarkasmus, denn das Ideal des *goldenen Lebens* hatte sich in dieser Form nicht eingelöst, sondern hatte sich vielmehr zu einem kriegerischen Konflikt verhärtet.

Auch der Künstler Gal Weinstein setzte sich in seiner Arbeit *Jezreel Valley in the Dark* (2017) für den Israelischen Pavillon der 57. Biennale von Venedig mit der frühen jüdischen Besiedlung auseinander, die mitunter durch die Aktivitäten des 1914 gegründeten American Zion Commonwealth geprägt war (Abb. 2). Diese zionistische Körperschaft in den USA spielte vor der Gründung des Staates Israel im Jahr 1948 durch Ankäufe von Land eine wichtige Rolle bei der Besiedlung Palästinas, so auch bei der von Weinstein behandelten Jesreelebene. Die jüdische Ideologie beinhaltete

¹⁵ Vgl. Ronit Vered: Restoring the Glory of local Orachards, Ha'aretz, 08.08.2013, <https://www.haaretz.com/premium-survival-from-sabra-orange-to-boutique-limes-1.5318555> (Zugriff am 15.07.2018).

Land selbst zu bewirtschaften, womit eine Verpachtung des Tals an die dort ansässigen Araber ausgeschlossen war. Als frühe jüdische Siedlung erlangte die Jesreelebene im kollektiven israelischen Gedächtnis den Status einer mythischen Landschaft und gehört heute aufgrund ihrer fruchtbaren Böden zu den am intensivsten landwirtschaftlich genutzten Gegenden Israels.¹⁶ Mit seiner Installation schuf Weinstein jedoch das Gegenteil einer kultivierten Landschaft. Ein schimmelndes Gemisch aus Kaffee und Zucker breitete sich als organisch wachsender Teppich auf dem segmentierten Boden des Pavillons aus. Die grafische Anordnung des Bodens verwies auf die Struktur einer bewirtschafteten Landschaft und ihre Grenzen wurden durch das Wachsen des Schimmels überwunden. Dieses Wuchern kann zunächst wie ein symbolischer Appell zu einer organisch organisierten Koexistenz in Israel erscheinen. Zugleich besitzt der Schimmel die unguete Konnotation des Vernachlässigten. Durch die sensorische Erfahrung des scharfen Gestanks und durch das prozessuale Fortschreiten der Installation wurden die Besucher*innen des Pavillons unmittelbar in die Arbeit einbezogen. Daher kann sie – besonders im internationalen Kontext der Biennale von Venedig – gleichsam als Aufruf verstanden werden, sich dem Konflikt um die territorialen Gebiete und ihre landwirtschaftlichen Zusammenhänge nicht zu entziehen. Denn dieser ist auch heute noch aktuell. So beruft sich die israelische Regierung auf ein osmanisches Gesetz aus dem Jahr 1858, das besagt, dass Eigentümer von Land, die ihre Felder drei Jahre nicht bewirtschaften, ihr Land abgeben müssen. Dieses wird dann zur Bewirtschaftung an jüdische Siedler gegeben.¹⁷

Daneben sind Ungleichheiten im Zugang zu Wasser als Grundlage für die Landwirtschaft ein Streitpunkt zwischen Israel und den palästinensischen Gebieten.¹⁸ Die landwirtschaftliche Nutzung der Böden ist im klimatisch trockenen Israel zudem ökologisch nicht unproblematisch. Das Künstlerduo Cooking Sections zeigt dies mit ihrer Arbeit *Under The Sea There Is A Hole* (2015). Ausgangspunkt sind die über 4.000 Sinkhöhlen am Toten Meer. Es handelt sich dabei um Krater in der Erde, die seit etwa zwanzig Jahren an Stellen entstehen, an denen sich die Salzkruste aufgelöst hat, und auf diese Weise die Erde absinken lässt. Diese Entwicklung ist auf drei wesentliche,

¹⁶ Vgl. Tami Katz-Freiman: Stopping Time, Molding Mold, in: Gal Weinstein. Sun Stand Still, Ausst. Kat., Israeli-scher Pavillon, 57. Biennale von Venedig, Hartuv 2017, S. 44.

¹⁷ Vgl. Tamir 2015, S. 135. Die gleiche Information wurde während einer Führung der Initiative *Breaking The Silence* in den South Hebron Hills des Westjordanlands vermittelt.

¹⁸ Die Streitpunkte sind schwer messbar und umfassen unter anderem die zur Verfügung gestellte Menge an Wasser und fehlende Wasseranschlüsse in Palästina sowie unterschiedliche Wasserpreise. Schwierigkeiten bei der Berechnung des Wasserverbrauchs in Palästina liegen etwa in der unbekanntenen Bevölkerungszahl der Palästinenser*innen in den besetzten Gebieten. Vgl. Gil Yaron: Hat Schulz mit seiner Wasserkritik recht?, Zeit Online, 13.02.2014, <https://www.zeit.de/politik/deutschland/2014-02/israel-wasser-westjordanland-schulz> (Zugriff am 30.07.2018).

menschlich verursachte Faktoren zurückzuführen. Dazu zählt die intensiv betriebene Bewirtschaftung von Wasser durch Dämme am Jordanbecken in Israel, Jordanien, Syrien und dem Libanon, das die Hauptquelle zur Wiederauffüllung des Toten Meers darstellt. Hinzu kommt die Nutzung von palästinensischem Grundwasser für den Anbau von Dattelpalmen auf israelischen Siedlungen sowie die umfangreiche Förderung mineralischen Düngers aus den Meerwassersalinen, die von den Dead Sea Works in Israel und der Arab Potash Company in Jordanien betrieben werden und das Tote Meer zu den sieben wichtigsten Düngemittelstandorten der Welt gemacht haben.¹⁹ Um auf das gravierende ökologische Problem der Sinkhöhlen hinzuweisen wurde im Rahmen der künstlerischen Arbeit *Under The Sea There Is A Hole* ein Essen veranstaltet, das auf einer Reihe unstabiler, von der Decke hängender Tischplatten serviert wurde. In die Platten waren lange Löcher eingelassen, die den organischen Formen der Sinkhöhlen entlehnt sind. Auf diese Weise war an vielen Stellen der Tische nicht ausreichend Platz, um seine Mahlzeit abzustellen. Mit dem Projekt vergegenwärtigt das Künstlerkollektiv Cooking Sections einen Diskurs um ökologische Konsequenzen aus einer überdüngten, ressourcenbelastenden Welt, in der Nahrungsmittel nur scheinbar endlos verfügbar sind.

Barrieren. Die Zirkulation von Nahrungsmitteln als Waren

„Warum kann man *Mloukchieh* nicht einfach im Garten anbauen?“ Die Videoarbeit *Soup Over Bethlehem* (2006) von Larissa Sansour zeigt die Familie der Künstlerin im Gespräch beim gemeinsamen Essen des palästinensischen Nationalgerichts *Mloukchieh* auf einer Dachterasse in Bethlehem. Ausgangspunkt für die Unterhaltung ist die Grundzutat der Suppe: die Blätter des Muskrauts (arabisch: *Mloukchieh*). Die Familie spricht im Folgenden darüber, dass dieses Kraut ein sehr heißes Klima zum Wachsen brauche und daher am besten in Jericho und Gaza angebaut werden könne. Das geschmackvollste Muskraut komme aus Jericho und es werde schwieriger werden es zu bekommen, sobald die Sperranlagen fertig gebaut seien. Die Familie stellt die Vermutung an, dass jedes abgegrenzte palästinensische Gebiet dann alles selbst anbauen müsse und nicht mehr von den besten Anbaugebieten beliefert werden könne, sei es für das Muskraut oder für die besten Aprikosen, die in Beit Jala (Westjordanland, bei Bethlehem) angebaut werden. Gegen Ende kommt die Frage auf, ob Israelis wohl ebenfalls *Mloukchieh* essen. Die Familie nimmt an, dass sie das nicht tun – es sei somit anders als beim Hummus.

¹⁹ Vgl. die Website der Künstler, <https://climavore.org/place/dead-sea/> (Zugriff am 16.07.2018).

Sansours Video entstand 2006, zu einem Zeitpunkt, als etwa fünfunddreißig Prozent der israelischen Sperranlagen fertiggestellt waren. Aus demselben Jahr stammt auch die Videoarbeit *Smuggling Lemons* der Künstlerin Jumana Emil Abboud. Die Betrachter*innen der Arbeit folgen der Künstlerin auf ihrem Weg von Jerusalem nach Ramallah. In kleinen Portionen bringt sie Zitronen mit dem Bus von Jerusalem bis zum Checkpoint, wo sie die mühselige Kontrolle passiert, um die geschmuggelten Zitronen schließlich in Ramallah abzuliefern.²⁰

Während die Arbeiten von Sansour und Abboud 2006 die Einschränkungen der Lebensmittelfuhr in palästinensische Gebiete imaginiert hatten, dokumentierte das Künstlerduo Cooking Sections mit ihrer Arbeit *Dietary Confinement* (2013–2014) die wöchentlichen Nahrungsmittel- und Gaslieferungen in den Gazastreifen während des gesamten Jahrs 2013. Rund 1,9 Millionen Palästinenser*innen leben im Gazastreifen, einem der am dichtesten besiedelten Gebiete der Welt. Nachdem die Hamas die Regierung im Gazastreifen nach einem bewaffneten Konflikt mit der Fatah 2007 übernommen hatte, verschärfte Israel in Zusammenarbeit mit Ägypten seine bereits 2006 auferlegten Sanktionen und riegelte das Gebiet durch stärkere Beschränkungen des Zu- und Ausgangs von Waren und Personen ab. Dies führte zu einer großen Not in der Bevölkerung: 2016 galten siebenundvierzig Prozent der Menschen im Gazastreifen als nicht ernährungsgesichert, das heißt hungernd oder von Unterernährung bedroht.²¹ Sie sind abhängig von Nahrungsmittellieferungen, Trinkwasser sowie Gas zum Kochen aus Israel beziehungsweise von internationalen Hilfswerken. Die Arbeit *Dietary Confinement* greift diesen Komplex in dreiundfünfzig Fotografien auf. Jede einzelne Aufnahme zeigt die Menge der Lieferungen in den Gazastreifen pro Woche proportional übersetzt in einen Teig. Ist ein gebackener Teig abgebildet, gab es in jener Woche ausreichend Gas zum Kochen. Ist der Teig ver-

²⁰ Im Gazastreifen ist das Schmuggeln von Nahrungsmitteln und anderen Waren, aber auch Waffen, Realität. Immer wieder verbinden neue unterirdische Tunnelsysteme das abgeriegelte Gebiet mit Ägypten und Israel, in denen immer wieder Palästinenser sterben, u. a. durch gezielte Flutungen und Sprengungen zur Zerstörung dieser illegalen Wege. 2014 beschäftigte dieses illegale Wirtschaftssystem geschätzte 7.000 Menschen in Gaza und brachte der Hamas innerhalb des Jahres eine halbe Milliarde Dollar an ‚Wegzöllen‘ ein. Vgl. Yaniv Kubovich: Footage from Inside Hamas. Arms-smuggling Attack. Tunnel Destroyed by Israel, Ha'aretz, 14.01.2018, <https://www.haaretz.com/israel-news/hamas-arms-smuggling-attack-tunnel-destroyed-by-israel-1.5730540>; Josef Joffe: Der Dreifach-Krieg, Die Zeit, 07.08.2014, <https://www.zeit.de/2014/33/israel-hamas-gaza-nahost-konflikt>; The Gaza Tunnels, Al Jazeera, 05.08.2014, <https://www.aljazeera.com/programmes/witness/2014/04/gaza-tunnels-201441772150756893.html>; Toi Staff: Egypt destroys 12 Gaza Smuggling tunnels, Times of Israel, 02.01.2017, <https://www.timesofisrael.com/egypt-destroys-12-gaza-smuggling-tunnels/> (Zugriff am 22.07.2018).

²¹ Vgl. Fakten über den Gazastreifen, veröffentlicht unter <http://www.rosalux.org.il/fakten-uber-den-gazastreifen/> (Zugriff am 22.07.2018).

brannt, gab es zwar ausreichend Gas, jedoch kein Öl zum Braten. Entsprechend dokumentiert ein roher Teig, dass es keine Gaslieferung gab. Zeigt eine Fotografie gar keinen Teig, gab es in jener Woche auch keine Einfuhren.

Die Nahrungsmittelsituation im Gazastreifen und die Organisation der Lieferungen erscheinen an diesem politischen Brennpunkt sehr kompliziert. Die Knappheit bestimmter Produkte kann vor Ort zu erhöhten Preisen führen.²² Zugleich ist die wirtschaftliche Kaufkraft eines großen Teils der Bevölkerung im Gazastreifen sehr schwach – ein Umstand, der die Menge der Einfuhren mitbestimmt.²³ Nahrungsmittellieferungen in den Gazastreifen können aber auch als politisches Druckmittel genutzt werden. Aktuell üben die USA auf diese Weise Einfluss aus. So stammen sechzig Prozent der Mittel des Hilfswerks der Vereinten Nationen für die Palästina-Flüchtlinge im Nahen Osten (UNRWA) aus den USA.

Das Hilfswerk ist wesentlich daran beteiligt die Nahrungsmittelsituation im Gazastreifen zu sichern. Beim vergangenen Weltwirtschaftsgipfel in Davos im Januar 2018 hatte Donald Trump bekanntgegeben, dass die USA ihre Hilfsgelder so lange nicht freigeben werden, bis die Palästinenser an Friedensverhandlungen teilnehmen.²⁴ Nicht nur die Einfuhr von Nahrungsmitteln in palästinensische Gebiete ist von Barrieren geprägt, sondern auch ihre Ausfuhr. Mit seiner Serie *Produits de Palestine* (2002–2004) fotografierte der Künstler Jean-Luc Moulène achtundfünfzig palästinensische Produkte, die vom internationalen Markt ausgeschlossen sind und daher nur für den Gazastreifen und das Westjordanland produziert werden (Abb. 3). Rayya Badran wies auf die Ironie der Arbeit hin: In vergrößerter Darstellung und mit den Codes der Werbeästhetik präsentieren die Aufnahmen auf reizvolle Art palästinensische Waren, die jedoch keinesfalls verfügbar sind.²⁵ Erst durch ihre Existenz als Kunstwerk zirkulieren sie international und erhalten eine neue Form des ökonomischen Werts.

²² Vgl. WFP warns food running out in blocked Gaza strip, <https://www.wfp.org/news/news-release/wfp-warns-food-running-out-blockaded-gaza-strip> (Zugriff am 23.07.2018).

²³ Vgl. Yaniv Kubovic: Number of Trucks Going Into Gaza Strip at Low Point After Israel Announces Closure of Key Crossing, Ha'aretz, 16.07.2018, <https://www.haaretz.com/israel-news/premium-number-of-trucks-going-into-gaza-at-low-point-after-border-closure-1.6273122> (Zugriff am 23.07.2018).

²⁴ Vgl. Alexandra Förderl-Schmid: Die Nahrungsmittel in Gaza werden knapp, Süddeutsche Zeitung, 28.01.2018, <https://www.sueddeutsche.de/politik/gaza-die-nahrungsmittel-in-gaza-werden-knapp-1.3843677> (Zugriff am 23.07.2018).

²⁵ Vgl. Rayya Badran: Jean-Luc Moulène. Products of Palestine, in: Bidoun. Arts and Culture from the Middle East, Winter 2008, <https://bidoun.org/articles/jean-luc-moulene> (Zugriff am 30.07.2018).



Abb. 3 Jean-Luc Moulène, *Produits de Palestine*, 2002, 2002-09-21 Huile d'olive, Cibachrome, Diasec Plexiglas 3mm, Alu, 40 x 50 cm



Abb. 4 Ron Amir, *Khamis's Kitchen*, 2015, Inkjet print, 130 x 160 cm

Auf eine unsichtbare Barriere in Israel verweist die Fotoserie *Doing Time In Holot* (2014–2016) des Künstlers Ron Amir (Abb. 4). *Holot* (hebräisch für: Sand) ist der Name eines Auffanglagers für illegal eingereiste Migrant*innen ohne gültige Aufenthaltspapiere, das von Dezember 2013 bis März 2018 in der Negev-Wüste, umgeben von kilometerweitem Sand, betrieben wurde. Die überwiegend afrikanischen Insassen durften das Gelände in der Zeit von 6 Uhr bis 22 Uhr zwar verlassen. Jedoch machte kaum jemand Gebrauch von dieser Möglichkeit, da die Busfahrt in die nächstgelegene Stadt Be'ersheva vierunddreißig Schekel (circa acht Euro) kostete, was sich die wenigsten leisten konnten.²⁶ Die Barriere lag also in der unüberwindbaren Wüste, die die Geflüchteten abhängig von der Nahrungsmittelausgabe der Einrichtung machte. Vielfach wurde darüber berichtet, dass die ausgegebene Nahrung nur in kleinen Mengen serviert wurde und manchmal nicht für alle reichte, dass sie von

²⁶ Vgl. Joseph Dana: Durch die Wüste Sinai ins Gelobte Land. Afrikanische Flüchtlinge in Israel, in: Edition Le Monde Diplomatique 21/2017, Israel und Palästina. Umkämpft, besetzt, verklärt, S. 86. Erstmals erschienen in Le Monde Diplomatique, September 2012, aktualisiert für den Band Edition Le Monde Diplomatique 21/2017; vgl. Stefan Tomik: Flüchtlinge in Israel. Operation „Beschleunigte Entfernung“, Frankfurter Allgemeine Zeitung, 06.01.2018, <http://www.faz.net/aktuell/politik/ausland/warum-israel-das-fluechtlingslager-holot-schliessen-will-15374806.html> (Zugriff am 30.07.2018).

schlechter Qualität war, wenige Nährstoffe enthielt und im Falle von Krankheiten wie zum Beispiel Diabetes keine spezielle Nahrung angeboten wurde. Es konnte nur an den vorgesehenen Tischen zu den Zeiten der Essensausgabe gegessen werden und es war verboten, Nahrungsmittel in das Lager hineinzubringen. Dieser Umstand bedeutete insbesondere für die muslimischen Migrant*innen in der Zeit des Ramadan eine große Einschränkung. Aufgrund dieser Regelungen entstand zudem in den Außenbereichen des Lagers eine Vielzahl an Provisorien, um Nahrung selbstständig zuzubereiten. So kochten 2016 einige Insassen in selbst eingerichteten Restaurants füreinander. Diese wurden jedoch geräumt und die Betreiber kamen ins Gefängnis.²⁷

Der Künstler Ron Amir ist bekannt für seine politisch engagierte Dokumentarfotografie. In seiner Serie *Doing Time In Holot* entschied er sich dafür, nicht die Geflüchteten darzustellen, sondern die menschenleere Infrastruktur, die sie sich in der Wüste um das Gelände herum geschaffen hatten. Zusammengezimmerter Küchen mit Feuerstellen und Sitzgelegenheiten, Erdlöcher, die zur Lagerung von Essen dienten, kleine angelegte Maisfelder, aber auch herumliegende Vorratsdosen des Milchpulverkonzentrats NIDO, die mit Sand gefüllt zu Hanteln umfunktioniert wurden sind die prekären und geradezu archaischen Spuren der existenziellen und sozialen Funktion des Essens. In Israel, dessen Geschichte eng mit Migration und Flucht verbunden ist, wurde die Situation im Auffanglager Holot von vielen Seiten scharf kritisiert.²⁸ Immer wieder haben Aktivist*innen das Lager aufgesucht und öffentlich auf die prekäre Lage hingewiesen. So feierten sie beispielsweise jedes Jahr gemeinsam mit Insassen des Auffanglagers das Sederfest. Mit diesem liturgischen Essen erinnern die Juden an die Flucht der Israeliten aus der Sklaverei in Ägypten.²⁹

²⁷ Vgl. Jeremy Sharon: Activists Hold Seder for African Asylum-Seekers at Holot-Facility, The Jerusalem Post, 17.04.2016, <https://www.jpost.com/Israel-News/Activists-hold-Seder-for-African-asylum-seekers-at-Holot-facility-451436> (Zugriff am 30.07.2018). Vgl. Hotline for Refugees and Migrants (Hg.): Immigration Detention in Israel, Annual Monitoring Report 2016, Tel Aviv 2016, S. 30–31.

²⁸ Eine hohe Sensibilität gegenüber Nahrungsmittelknappheit kann sich möglicherweise auch heute noch auf den mit der Shoah verbundenen Mangel an Lebensmitteln zurückführen lassen. Der notwendige Schmuggel von Speisen und der Hunger in Konzentrationslagern sind im allgemeinen Gedächtnis. Beispielhaft für diese Auseinandersetzung sei die israelische Schriftstellerin Batsheva Dagan (geboren 1925) genannt, die mit Gedichten wie *Was man alles aus Lagersuppe machen kann?* oder *Wie man dort Brot aß* die unmenschlichen Zustände im Konzentrationslager Auschwitz-Birkenau beschrieb, wo sie 1943–1945 als Schutzhäftling gefangen war, siehe Batsheva Dagan: *Gesegnet sei die Phantasie, verflucht sei sie!*, Berlin 2005, S. 22, S. 92.

²⁹ Die Sederfeste wurden veranstaltet von Initiativen wie *Rabbihs for Human Rights* sowie *Right Now: Advocates for Asylum-Seekers in Israel* und *The Hotline for Refugees and Migrants*.

Nationale Identitäten, global zirkuliert

Während die zuletzt beschriebenen Arbeiten auf Barrieren bei der Zirkulation von Nahrungsmitteln verweisen, werden im Folgenden Aspekte ihrer internationalen Verbreitung sowie Fragen des Ursprungs und der materiellen Kultur von Nahrungsmitteln aufgeworfen. Die gemeinschaftliche Arbeit *Falafel Road* (2010) der Künstlerinnen Oreet Ashery und Larissa Sansour entstand in Falafel-Läden verschiedener Londoner Stadtteile. Angelehnt an das New Yorker Restaurant-Projekt *Food* (1971) von Caroline Gooden und Gordon Matta-Clark fanden zwanzig Falafel-Essen in Läden von Betreibern unterschiedlicher Nationalität statt, darunter solche israelischer, libanesischer, palästinensischer, irakischer und türkischer Herkunft. In diesem Rahmen wurden Filmscreenings veranstaltet und öffentliche Gespräche mit weiteren Künstler*innen, mit den Ladenbesitzern und den palästinensischen und israelischen Familien der Künstlerinnen geführt. Diese wurden filmisch und später auf einem Blog dokumentiert.³⁰ Ausgangspunkt für die Gespräche war die Frage „did Israel steal the falafel from the palestinians?“. Damit spielt die Arbeit auf eine erhitzte Debatte zwischen Israel und arabischen Ländern wie den palästinensischen Gebieten und dem Libanon an, bei der es um die Beanspruchung der Herkunft von Gerichten und ihre nationale und internationale Vermarktung geht. Jüdische Einwanderer der zweiten (1904–1914) und dritten *Alija* (1919–1923), die vornehmlich aus Russland, Polen, Litauen und anderen osteuropäischen Ländern nach Palästina kamen, hatten tatsächlich einige lokale arabische Essgewohnheiten angenommen, in welchen sie eine Nähe zur mythischen biblischen Zeit sahen.³¹ In der Aufnahme einer neuen Esskultur lag für sie die Möglichkeit eine gemeinschaftliche kulturelle Identität zu entwickeln, die über die gemeinsame Religion hinausging.³² So wies Ya'akov Shavit darauf hin, dass durch diese Art von ‚geplanter Kultur‘ eine Gesellschaft der Immigranten zu einer Gesellschaft mit einer nationalen Kultur werden konnte.³³ Aus der Adaption lokaler arabischer Gerichte entwickelte sich jedoch ein Streit um die Beanspruchung von Nationalgerichten, der sich besonders stark in Bezug auf Hummus und Falafel entfachte und zum Teil absurde Ausmaße annahm. So erlangte der Libanon 2010 als Nachfolger Israels den Guinness Weltrekord für den größten Hummusteller mit einem Gewicht von vier Tonnen. Bereits 2008 hatte die Association of Lebanese Indust-

³⁰ Siehe <http://www.falafelroad.blogspot.com> (Zugriff am 19.01.2019).

³¹ Vgl. Yael Raviv: Falafel – A National Icon, in: *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 3/2003, S. 20.

³² Vgl. Raviv 2015, S. 10.

³³ Vgl. Ya'akov Shavit: Bein Uma Yotzeret Tarbut le-Tarbut Yotzeret Uma, in: Yehuda Reinhardt, Gidon Shimoni und Yosef Salomon (Hg.): *Le'umiyut u-Politica Yehudit: Perspectivot Hadashot* (Jewish nationalism and politics: New Perspectives), Jerusalem 1996, S. 149, zit. nach Raviv 2015, S. 10.

realists (ALI) Klage gegen Israel erhoben, weil das Land Hummus und Falafel als originär israelisch vermarkte. Die ALI aber beansprucht diese Gerichte als libanesisch.³⁴ Kritisiert wird ein israelisches Branding dieser Speisen, das sich nicht nur an der kulturellen Identifikation mit diesen Produkten innerhalb des Landes misst. Vielmehr werden diese Gerichte auch außerhalb Israels mit dem Land verbunden. Dies hat mitunter bedeutende ökonomische Konsequenzen. So lag der amerikanische Marktanteil von Hummus der Marke Sabra, die PepsiCo und der israelischen Strauss-Gruppe gehört, im Jahr 2014 bei dreiundsechzig Prozent.³⁵ Shahar Marcus führt in seiner Arbeit *King of Falafel* (2016) diesen Stellvertreterstreit um Gerichte des Nahen Ostens ad absurdum. Sein Video ist im Stil von Weltraumabenteuerfilmen gedreht und zeigt den Künstler als Raumfahrer verkleidet auf einer Reise zum Mond. Seine Mission ist es, dort einen aufblasbaren Falafel-Stand zu eröffnen. Die Mission wird erfüllt, läuft jedoch völlig sinnlos ins Leere: Die verschiedenen Zutaten der Falafel schweben im menschenleeren Weltraum und nicht einmal er selbst kann durch seinen Helm die Falafel essen.

Ähnlich wie die Arbeit *Falafel Road* schafft auch Rafram Chaddad in seiner künstlerischen Praxis Plattformen für einen Dialog über Nahrungsmittel und ihre kulturelle Bedeutung. Seine installativen Aufbauten sind die Voraussetzung für Kochaktionen und gemeinsame Essen. Die Arbeit *Black Couscous* (2017) wurde auf den Dächern Jerusalems präsentiert. Ein Gerstenfeld und verschiedene Trocknungsanlagen für Tomaten, Weintrauben und Feigen umgaben einen Tisch, an den der Künstler zum Verspeisen dieser Produkte zusammen mit Couscous aus Gerste einlud. Angereichert wurde das Gericht mit Olivenöl. Mit seiner Arbeit lädt Chaddad dazu ein, über den Bedeutungswandel von Nahrungsmitteln zu sprechen und die materielle Kultur der Produkte zu reflektieren. So lässt die Auswahl der Zutaten an die biblische Beschreibung des *Heiligen Lands* als „Land des Weizens und der Gerste, der Weinstöcke, Feigenbäume und Granatbäume, ein Land mit öltreichen Olivenbäumen und Honig“ (Dtn 8,8) denken. Es bestehen aber auch kulturhistorische, wirtschaftliche und politische Zusammenhänge. Kirschtomaten wurden in den 1970er Jahren von israelischen Wissenschaftlern im Auftrag der britischen Kaufhauskette Marks & Spencers entwickelt, um durch eine lange Reifezeit und die robuste Rispenstruktur auch weite Transportwege unbeschadet zu überstehen. Ursprünglich gab es diese Züchtung aber

³⁴ Vgl. Isaac Oomen und Khalid Mezaina: The Controversial Kitchen. Making Sense of Mezze, WebArtsResistance Blog, <http://www.artsresistances.net/en/article/the-controversial-kitchen-making-sense-of-mezze-122/> (Zugriff am 31.07.2018).

³⁵ Andrew Adam Newman: Tribe, Purveyor of Hummus, Hopes to Narrow Sabra's Lead With New Campaign, The New York Times, 26.06.2014, <https://www.nytimes.com/2014/06/27/business/media/tribe-purveyor-of-hummus-hopes-to-narrow-sabras-lead-with-new-campaign.html> (Zugriff am 31.07.2018).

schon im 16. Jahrhundert in Mexiko.³⁶ Das Olivenöl für Chaddads Gericht stammt aus Nablus (Westjordanland), wo tausende palästinensische Olivenbäume durch israelische Siedler und die Regierung entwurzelt werden. Der titelgebende dunkle Vollkorncouscous war einst ein Armeleuteessen und gilt heute als Inbegriff gesunder Ernährung. Gesellschaftlicher Wandel, ökonomische und ökologische Kreisläufe, Migration, Export, die Einbettung in politische Konflikte, aber auch religiöse Riten oder Kunstwerke können zu einem metabolischen Bedeutungswandel von Nahrungsmitteln führen. Mit seiner Arbeit macht Rafram Chaddad diesen steten Wandel deutlich.

Ausblick

Mit dem vorliegenden Aufsatz wurde eine Einordnung von Arbeiten ausgewählter Künstler*innen innerhalb ihres jeweiligen Konfliktfelds in Israel und Palästina vorgenommen. Als zentrale wiederkehrende Themen wurden territoriale Konflikte, die sich in der Landwirtschaft spiegeln, Barrieren in der Zirkulation von Waren und Nahrungsmittel als Vehikel für nationale Identitäten herausgearbeitet. Das politische und soziale Gefüge Israels und Palästinas unterliegt einem steten Wandel. Mit ihm aktualisiert sich auch die Bedeutung künstlerischer Arbeiten. Aus diesem Grund beschränkt sich die Auswahl der Kunstwerke auf den überschaubaren Zeitraum der letzten sechzehn Jahre. Doch bereits seit den 1960er Jahren entstanden Arbeiten von Künstler*innen wie Avital Geva, Dov Heller, Micha Laury, Ariane Littman und Ran Morin, die sich mit Nahrungsmitteln befassten. Eine Untersuchung der Arbeiten aus diesen verschiedenen Zeitabschnitten wäre weiterführend und vergleichend relevant.

Abbildungsnachweis

- Abb. 1 Courtesy of Braverman Gallery & Shahar Marcus
 Abb. 2 Courtesy of Gal Weinstein, Foto: Claudio Franzini
 Abb. 3 © ADAGP, Jean-Luc Moulène, Courtesy of Thomas Dane Gallery
 Abb. 4 Courtesy of Ron Amir

³⁶ Vgl. Tomaten und Technik made in Israel, Informationen aus dem Institut der deutschen Wirtschaft Köln, 08.01.2018, <https://www.iwd.de/artikel/tomaten-und-technik-made-in-israel-375641/> (Zugriff am 02.08.2018).

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.