

Lebensmittel als Medium und Material in Kunst  
und Küche

*Felix Bröcker*

S. 65–80

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
<b>Lebensmittel als Medium und Material in Kunst und Küche</b> <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

# Lebensmittel als Medium und Material in Kunst und Küche

---

Felix Bröcker

„Die Emanzipation der Kunst von den Erzeugnissen der Küche oder der Pornographie ist irrevokabel“<sup>1</sup> schreibt Theodor W. Adorno in seiner *Ästhetischen Theorie* mit Blick auf die Autonomie der künstlerischen Erfahrung. Die sei nur dann gegeben, wenn es nicht um reinen Genuss gehe, was er der Kulinarik aber unterstellt, weshalb er sie aus der Kunst ausschließt. Als Koch, der über Umwege in den Bereich der Kunstgeschichte gelangt ist, möchte ich Adorno widersprechen und Gegensätze, aber auch Parallelen im Umgang mit Lebensmitteln in Kunst und Küche vorstellen. Ich möchte dadurch deutlich machen, dass eine Perspektive, die das Wissen beider Seiten einbezieht, für die kulinarischen Arbeiten von Künstler\*innen und auch Köchen relevant sein kann. Ich werde dafür Akteure beider Bereiche vorstellen und einige Verbindungen aufzeigen. Dabei soll deutlich werden, dass Köche und Künstler, die Lebensmittel einsetzen, mitunter ähnliche Ziele verfolgen. Weder in der Kunst noch in der Küche geht es stets lediglich darum, möglichst genussreich oder elaboriert den Hunger zu stillen. In beiden Bereichen kann die Reflexion über den kulturellen Akt der Ernährung eine Rolle spielen. In diesem Sinne sind die hier vorgestellten Metabolismen kulinarisch und kulturell kodiert: Verdaut und umgewandelt wird jeweils sowohl biologische als auch geistige Nahrung, es handelt sich im wörtlichen Sinn um *Food for Thought*.

## Futuristen – Rezepte gegen die Tradition

Berühmtes Beispiel einer ersten Verbindung von Kunst und Gastronomie ist die futuristische Küche.<sup>2</sup> Ein wichtiger Aspekt der 1909 durch den italienischen Schriftsteller

---

<sup>1</sup> Theodor W. Adorno: *Ästhetische Theorie*, Frankfurt a.M. 1973, S. 26: „Autonom ist künstlerische Erfahrung einzig, wo sie den genießenden Geschmack abwirft. Die Bahn zu ihr führt durch Interessellosigkeit hindurch; die Emanzipation der Kunst von den Erzeugnissen der Küche oder der Pornographie ist irrevokabel.“

<sup>2</sup> Ralf Beil: *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades*, Köln 2002, S. 38ff. Wie Cecilia Novero anmerkt, hat bereits 1913 Guillaume Apollinaire ein „Cubisme Culinaire“ beschrieben, der

Filippo Tommaso Marinetti (1876–1944) initiierten Bewegung des Futurismus ist die Neuausrichtung der Künste, die neuen Idealen von Mensch und Gesellschaft angepasst werden sollen. Dazu werden verschiedenste Manifeste ausgerufen, neben Überlegungen zu Malerei (1910), Musik (1911) oder Bildhauerei (1913) erscheint 1930 das Manifest der futuristischen Küche. Hier werden bereits wesentliche Aspekte des Kochens im Kunstkontext artikuliert, auf die viele nachfolgende Künstler aber auch Köche zurückgreifen. Die Küche als Ort des alltäglichen Lebens interessierte die Avantgardisten des Futurismus, die Kunst und Leben in einem alle Sinne ansprechenden Gesamtkunstwerk verbinden wollten. Marinetti und seine Mitstreiter kochten zwar nicht selbst, das übertrugen sie Köchen, lieferten aber Ideen für ein neues Küchenverständnis, das in einem 1932 erschienenen futuristischen Kochbuch veröffentlicht wurde.<sup>3</sup> Darin wurden Rezepte und Regeln zusammengefasst, die als Grundlage für eine neue Ernährungsweise dienen sollten. Die Futuristen veranstalteten performative Abende, zu denen die von ihnen ersonnenen futuristischen Gerichte serviert wurden. Dabei standen technische Innovationen und multisensorische Erlebnisse im Mittelpunkt, um „[...] die Abschaffung der mediokren Alltäglichkeit bei den Gaumenfreuden!“ herbeizuführen.<sup>4</sup> Ihre Ideen kombinierten geschmackliche Eindrücke mit den anderen Sinnen. Sie sprachen von *Symduft*, *Symgeräusch* oder *Symmusik*, um den jeweils passenden Duft, das passende Geräusch und die passende Musik zum jeweiligen Gericht zu benennen.<sup>5</sup> Mit Gerichten wie *Flugzeugrumpfaus Kalbfleisch*, *Eingekehrerte Düfte* oder *Simultaneis*<sup>6</sup> wollten sie eine wahre Ernährungsrevolution einläuten und die italienische Pasta abschaffen, um den italienischen Volkskörper für kommende Kriege zu stählen und der Nation auch kulinarisch eine Identität zu geben, die dem futuristischen Selbstverständnis entspricht.<sup>7</sup> Politische Überlegungen motivierten diesen Ansatz; Marinetti war vom Krieg begeistert und stand den Faschisten um Mussolini nahe.<sup>8</sup> Der traditionellen gastronomischen Küche sagten die Futuristen naturgemäß ebenfalls den Kampf an: „Von den heute vorherrschenden Küchen ist diejenige, die wir als die verabscheuungswürdigste und widerwärtigste betrachten, die internationale Küche des Grand Hotels.“<sup>9</sup> Die hier

---

ebenfalls das Kulinarische als Kunst neu denkt, vgl. Cecilia Novero: *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis 2010.

<sup>3</sup> Filippo Tommaso Marinetti: *Die Futuristische Küche*, München 1983.

<sup>4</sup> Ebd., S. 27.

<sup>5</sup> Ebd., S. 206. Die Begriffe wurden für die deutsche Ausgabe übersetzt, im Original heißt es *conprofumo*, *conrumore* und *conmusica*, vgl. [https://it.wikisource.org/wiki/La\\_cucina\\_futurista/piccolo\\_dizionario\\_della\\_cucina\\_futurista](https://it.wikisource.org/wiki/La_cucina_futurista/piccolo_dizionario_della_cucina_futurista) (Zugriff am 29.10.2018).

<sup>6</sup> Ebd., S. 174, S. 179, S. 188.

<sup>7</sup> Ebd., S. 26.

<sup>8</sup> Vgl. Harald Lemke: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld 2007, S. 41.

<sup>9</sup> Marinetti 1983, S. 59.

erwähnte Küche ist eng mit dem französischen Koch Auguste Escoffier (1846–1935) verbunden, der durch sein Wirken die Hochküche wesentlich beeinflusste und gemeinsam mit dem Hotelier César Ritz europaweit Restaurants in Luxushotels eröffnete. Seine Menüs und Regeln bildeten ein Paradigma der Küche, die über Escoffiers *Guide Culinaire* (1903) Verbreitung fanden. Noch etwa 70 Jahre später beherrschte sein Stil die Hoteltüchen Europas und Amerikas. Doch dieser Küche widersetzen sich nicht nur die Futuristen. 1973, also einige Jahrzehnte später, riefen junge Köche ihrerseits eine Revolution aus, um mit der *Nouvelle Cuisine* eine neue Küche zu etablieren, die gesundheitliche Aspekte, Kreativität und Genuss verbindet. Dafür wurden zehn Gebote formuliert, die sich gegen Escoffiers weiterhin gültige Bibel der Küche stellten.<sup>10</sup> Die Köche der *Nouvelle Cuisine* gingen gegen diese schwere Traditionsküche an, mit programmatischen Kochbüchern wie *Die große leichte Küche*. Als Gourmetköche behaupteten sie, dass gesundheitliche Aspekte nun im Mittelpunkt stünden: „Unsere Hauptsorge ist die Verdauung.“<sup>11</sup> Deren Überzeugung, leichter und gesünder kochen zu müssen deckt sich mit den Absichten der futuristischen Küche: „[...] die Erfüllung des allgemeinen Wunsches nach Erneuerung unserer Ernährung, ist der Kampf gegen das Gewicht, die Verbauchung, die Fettleibigkeit“<sup>12</sup>. Mehr noch verbindet diese erste Künstlerküche mit Entwicklungen der europäischen Spitzenküche der letzten Jahrzehnte. Der englische Koch Heston Blumenthal (geboren 1966) vom Restaurant *The Fat Duck* wurde bekannt für sein Gericht *Sound of the Sea* (2008). Über einen iPod werden Meeresgeräusche zusammen mit einem Gericht aus Muscheln, Algen und Seeigeln serviert, womit die Idee des *Symgeräuschs* etwas verspätet gastronomische Berühmtheit erlangte.<sup>13</sup> Außerdem

<sup>10</sup> Webseite Gault Millau, <http://www.gaultmillau.fr/mvc//page/history.jsp> (Zugriff am 18.07.2018): „Les 10 commandements de la nouvelle cuisine. Edictés par Christian Millau et Henri Gault, ces commandements étaient censés illustrer la ligne de conduite de tous les chefs qui voulaient s’inscrire dans les valeurs modernes de la cuisine dans les années 70. Des critères qui, pour la plupart, restent aujourd’hui d’actualité: tels la valorisation du produit, l’importance des cuissons justes, des assaisonnements et de l’élimination des sauces inutiles...“

1« Tu ne cuiras pas trop. »

2« Tu utiliseras des produits frais et de qualité. »

3« Tu allégeras ta carte. »

4« Tu ne seras pas systématiquement moderniste. »

5« Tu rechercheras cependant ce que t’apportent les nouvelles techniques. »

6« Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. »

7« Tu élimineras les sauces riches. »

8« Tu n’ignoreras pas la diététique. »

9« Tu ne truqueras pas tes présentations. »

10« Tu seras inventif. »“

<sup>11</sup> Gebrüder Troisgros, zitiert nach o. A.: *Magere Symphonie – Die fetten Jahre der französischen Grande Cuisine* sind vorbei: Die neuen Spitzenköche proklamieren magere Zeiten, in: *Der Spiegel* 48/1978, S. 170.

<sup>12</sup> Marinetti 1983, S. 114.

<sup>13</sup> Heston Blumenthal: *The Fat Duck Cookbook*, London 2009, S. 206.

ist er bekannt für den Einsatz neuester Technik in der Küche: er nutzt zum Beispiel flüssigen Stickstoff, Zentrifugen, Rotationsverdampfer oder Gefriertrockner um seine Speisen herzustellen.<sup>14</sup>

Weitaus mehr Parallelen bestehen zu Ferran Adrià (geboren 1962, Koch und Besitzer des *elBulli* in Roses, Spanien). Adrià gilt als einer der einflussreichsten Köche der westlichen Welt. Mit einem sehr ähnlichen Konzept, das den Futuristen half sich den Museen zu entziehen, hat er es umgekehrt in Kunstinstitutionen geschafft. Ferran Adrià ist Koch, wurde aber durch seine Teilnahme an der Documenta 2007 in Kassel auch in der Kunstwelt bekannt. Seine Küche ist aus historischer Perspektive ein Einschnitt, die das bisherige Verständnis von Spitzenküche in Frage gestellt hat. Adrià erscheint in vielen Aspekten als Nachfolger der Futuristen, er teilt deren Begeisterung für Technik und integriert als Koch diese radikale Offenheit in die Gastronomie, um mit Hightech neue Gerichte zu kreieren.<sup>15</sup> Er nutzt Knorpel, Haut von Fischen und sogar fertige industrielle Lebensmittel aus dem Supermarkt wie *3-D-Bugles* oder *Fisherman's Friend*, um diese in seine Menüs zu integrieren. Damit bricht er mit den Regeln der klassischen Hochküche, indem er deren Zutatenkanon radikal erweitert. Dieser, mit Blick auf die Tradition der französischen Hochküche, vorbehaltlose Umgang mit diversen Materialien schließt die Kluft zwischen einer an Edelerzeugnissen orientierten Küche und industriellen Kunstprodukten.<sup>16</sup> Für Traditionalisten eine Provokation, die im Kunstbetrieb bereits 1913 auf ähnliche Weise von dem französischen Künstler Marcel Duchamp (1887–1968) vollzogen wurde, der mit seinen *Readymades* das handwerkliche Können des Künstlers negierte und konzeptuelle Aspekte der Kunst betonte.<sup>17</sup> Hier wie dort werden das Selbstverständnis einer Disziplin hinterfragt und neue Möglichkeiten aufgezeigt. Die Rolle des Geschmacks wird zugunsten einer multisensorischen Wahrnehmung relativiert, denn alle Sinne sind beim Essen relevant. Wie die Futuristen nutzt auch Adrià ein Manifest, um seine Küche zu erklären, da heißt es zu Beginn: „1. Küche wird als Sprache aufgefasst, die Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Poesie, Komplexität, Magie, Humor, Provokation und Kultur ausdrücken kann.“<sup>18</sup> In diese Sprache bezieht er kulturelle Aspekte

<sup>14</sup> Ebd., S. 424ff.

<sup>15</sup> „elBullis Philosophy“, in: Richard Hamilton und Vicente Todoli (Hg.): *Food for Thought, Thought for Food*, New York 2009, S. 280.

<sup>16</sup> Im Gegensatz zur klassischen Küche, die bestimmten Produkten wie Gänsestopfleber oder Hummer einen besonderen Wert zugesteht, erklärt Adrià ausdrücklich die Gleichwertigkeit diverser Zutaten. So schreibt er in seiner Kurzdarstellung der Küche des *elBulli*: „Allen Produkten wird – unabhängig von ihrem Preis – der gleiche gastronomische Wert beigemessen“, vgl. <https://elbullifoundation.com/en/synthesis-of-elbulli-cuisine> (Zugriff am 10.11.2018).

<sup>17</sup> Duchamp stellte Alltagsgegenstände als Kunst aus und veränderte bzw. erweiterte damit den bestehenden Kunstbegriff.

<sup>18</sup> Vgl. <https://elbullifoundation.com/en/synthesis-of-elbulli-cuisine/> (Zugriff am 10.11.2018).

mit ein; seine Speisen werden nicht nur über den Gaumen bzw. alle Sinne rezipiert, sondern sprechen ausdrücklich auch den Intellekt an: „[...] der sechste Sinn [ist, Anm. d. Verf.] all das, was an einem Gericht zu denken gibt, was den Gast den Genuss erleben lässt, etwas vorzufinden, das sein Urteilsvermögen und seinen Verstand anspricht.“<sup>19</sup> Damit wird explizit auf eine über den sinnlichen Genuss gehende Rezeption verwiesen, die der Küche meist abgesprochen wird. Auch damit wird Kochen in den Bereich des Konzeptuellen überführt und einem modernen Kunstbegriff angenähert. Ferran Adrià's Leitsatz ist: „Creativity is not copying“<sup>20</sup>. Die Futuristen fordern in ihrem Manifest der futuristischen Küche „Unbedingte Originalität“<sup>21</sup>. Mit neuen Gerichten haben beide Küchen gezeigt, dass das Alltäglichs-te Gegenstand einer künstlerischen Auseinandersetzung sein kann, wodurch Regeln und Traditionen sichtbar werden, die oftmals als gegeben erscheinen und nicht hinterfragt werden. Dass Ferran Adrià mit ähnlich revolutionärer Geste eine fortschrittsoptimistische Küche proklamiert, erweitert die inhaltlichen Verbindungen um formale Aspekte: „Wir suchen das Neue, das Unerhörte. Alles andere interessiert uns nicht“<sup>22</sup>, sagt Adrià, der sich gleichzeitig sowohl mit der Tradition der europäischen Hochküche als auch regionalen Esstraditionen intensiv auseinandersetzt und diese neu interpretiert. Bei Marinetti steht: „Wir Futuristen sind gegen das Praktische und verachten das Beispiel und die Mahnung der Tradition, weil wir um jeden Preis das Neue wollen, das alle für verrückt halten.“<sup>23</sup> Verdaut wird sowohl bei Adrià als auch bei den Futuristen eine fest geschriebene gastronomische Tradition. Anstatt diese fortzuführen wird eine eigene Küche entwickelt, die die Möglichkeiten des Kochens und Essens neu denkt.

## Daniel Spoerri – *Eat Art* als Mittel eigene kulturelle Prägungen erfahrbar zu machen

Nach den Futuristen aber lange vor Adrià nutzte auch der Schweizer Künstler und Mitbegründer des *Nouveau Réalisme* Daniel Spoerri (geboren 1930) Essen als Material und Medium. Daniel Spoerri war fasziniert von der allumfassenden Bedeutung von

<sup>19</sup> Ferran Adrià, Juli Soler und Albert Adrià: *elBulli 1994–1997*, Roses 2003, S. 202.

<sup>20</sup> Vgl. ebd. Dass dieser Satz selbst eine Kopie ist, scheint im Bereich der Gastronomie kaum zu irritieren. Adrià zitiert den Koch Jaques Maximin, vgl. <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=en&seccion=3&subseccion=2> (Zugriff am 18.07.2018). Aus Perspektive der Konzeptkunst ist dies, bei einem derart zentralen Satz, ein Umstand, die das gesamte Werk in ein anderes Licht rückt. Ironie ist jedenfalls nicht nur in den Speisen präsent.

<sup>21</sup> Marinetti 1983, S. 27.

<sup>22</sup> Ferran Adrià, zitiert nach: Manfred Weber-Lamberdière: *Die Revolution des Ferran Adrià*, Berlin 2007, S. 5.

<sup>23</sup> Marinetti 1983, S. 24.

Essen und Kochen für das menschliche Leben. Er widmete seine künstlerische Auseinandersetzung diesem Bereich, den er mit gastronomischem Interesse untersuchte.<sup>24</sup> Für seine Fallenbilder konservierte er die Überlassenschaften einer Esssituation, samt Speiseutensilien und Essensresten. Lebensmittel wurden damit zu seinem künstlerischen Material, die damit entstandenen Werke bezeichnete er als *Eat Art*. Neben der Verwendung von Lebensmitteln für seine Kunst, richtete Spoerri große thematische Bankette aus, die sich mit Speisetraditionen auseinandersetzten. Beispielsweise vollzog er im *Palindromischen Bankett* eine doppelte Umkehrung der traditionellen Speisefolge. Begonnen wurde mit einem Espresso, dieser allerdings war tatsächlich eine eingefärbte Bouillon, und zum Schluss wurde ein Melonensorbet serviert, das sich als Suppe ausgab, womit sich die Umkehrungen als gastronomische Trompe-l'Œil entpuppten.<sup>25</sup> Das von ihm geführte *Restaurant Spoerri* in Düsseldorf reichte Speisen wie *Elefantenrüsselsteak* oder *Termiten-Omelette*, die auf die kulturelle Prägung des Geschmacks aufmerksam machten. Derartige Gerichte sorgten in einem Restaurant in Deutschland für Aufsehen und provozierten eine Auseinandersetzung mit den eigenen und fremden Speisegewohnheiten. Einige der damals ungewöhnlichen Zutaten wie Mango oder Polenta sind nun Bestandteil der Alltagsküche.<sup>26</sup> Selbst heute noch exotisch anmutende Ideen blieben keine einmaligen Obskuritäten, sondern finden sich in Restaurants der Spitzenklasse wieder. Ameisen servieren auch Alex Atala (1968, brasilianischer Koch des Restaurants D.O.M. in São Paulo) oder René Redzepi (1977, dänischer Koch des Restaurants Noma in Kopenhagen).<sup>27</sup> Diese werden nun zwar als lokale Spezialität angeboten, dennoch geht es letztlich hier wie dort um ein einmaliges Esserlebnis, das die eigene kulturelle Prägung thematisiert, schließlich sind Insekten in anderen Kulturen Teil des Speiseplans. Dass sich diese Provokation gastronomisch begründen lässt, ist für die Köche wichtig, die auf die geschmackliche Besonderheit verweisen. Spoerris spielerische Verwendung von Namen und die Umgestaltung bekannter Gerichte gab es aus küchenhistorischer Perspektive bereits im Rahmen römischer und mittelalterlicher Bankette.<sup>28</sup> Derartiges

<sup>24</sup> Klaus Taschwer: Der Elefantenrüssel schmeckt nicht besonders gut – so wie Suppenfleisch, in: Der Standard, 16.05.2008, <http://derstandard.at/3332676/Elefantenruessel-schmeckt-nicht-besonders-gut-so-wie-Suppenfleisch> (Zugriff am 18.07.2018).

<sup>25</sup> Vgl. ebd.

<sup>26</sup> Vgl. ebd.

<sup>27</sup> Vgl. Alex Atala: D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients, London / New York 2013, S. 40. René Redzepi: A Work in Progress. Noma Recipes, London / New York 2013, S. 204.

<sup>28</sup> Im römischen Kochbuch des Apicius (9. Buch, *Das Meer*, 13) wird ein Rezept für Salzfish ohne Salzfish angegeben, wofür die Leber von Tieren zu einem Fisch geformt werden, vgl. Robert Maier (Hg.): Das römische Kochbuch des Apicius, Stuttgart 1991, S. 153. Im Mittelalter gab es Gerichte, die in erster Linie der Unterhaltung dienten, sogenannte *entremets*, die häufig mit visuellen Täuschungen arbeiteten. Zubereitete Tiere wurden dafür z. B. im Federkleid angerichtet, vgl. Christina Normore: A Feast for the Eyes. Art, Performance and the Late Medieval Banquet, Chicago /



Abb. 1 Essbarer Stein, Andoni Luis Aduriz, Restaurant Mugaritz\*\*, Errenteria Spanien

ist von traditionellen Speisen wie *Mock Turtle Soup* oder *Falschem Hasen*<sup>29</sup> bekannt, hat aber erst durch ihn als ausgestaltetes Element wieder Einzug in gastronomische Veranstaltungen des 20. Jahrhunderts erhalten. Köche bieten derartige Täuschungen heute in verschiedenen Variationen. Bereits ein Klassiker, und dem Espresso von Spoerri sehr ähnlich, ist die von Alain Chapel in den 1970ern servierte *Bouillon de champignons comme un cappuccino*, eine aufgeschäumte, in einer Tasse präsentierte Suppe.<sup>30</sup> Dieser Suppen-Cappuccino wurde nachfolgend in verschiedensten Variationen angeboten.<sup>31</sup> Neuere Täuschungen sind herzhaftere Maccarons von Ferran Adrià oder essbare Steine (Abb. 1) und vegetarisches Carpaccio von Andoni Luis Aduriz (1971, spanischer Koch des Restaurants Mugaritz in San Sebastian).<sup>32</sup> Bei Spoerri geht es

---

London 2015, S. 23, sowie noch später im Kochbuch von Max Rumpolt von 1581, S. LXX. Außerdem gab es Rezepte für Pasteten, aus denen beim Aufschneiden Vögel flogen, wie es Robert May in seinem Kochbuch *The Accomplisht Cook* von 1688 empfiehlt, siehe <http://www.bl.uk/learning/langlit/texts/cook/1600s2/birdh/birds.html> (Zugriff am 10.11.2018). Noch in Kochbüchern des 18. Jahrhunderts empfehlen Rezepte für die Fastenzeit Gemüse in Wurstform zu reichen, vgl. Susan Pinkard: *A Revolution in Taste*, Cambridge 2009, S. 91.

<sup>29</sup> Bei der Suppe handelt es sich um ein Gericht, das versucht die teure Schildkrötensuppe mit anderen Zutaten zu imitieren. *Falscher Hase* ahmte einen Hasenbraten aus Hackfleisch nach.

<sup>30</sup> Vgl. Aralyn Beaumont: *The Idols of Fine Dining*, in: *Lucky Peach* 20/2016, S. 98.

<sup>31</sup> Vgl. Adrià / Soler / Adrià 2003, S. 142. Dieter Müller: *Dieter Müller*, München 2005, S. 31. Massimo Bottura: *Never Trust a Skinny Italian Chef*, London / New York 2014, S. 28.

<sup>32</sup> Für die Steine werden Kartoffeln mit Kaolin überzogen, das Carpaccio besteht aus getrockneter Wassermelone, siehe: Andoni Luis Aduriz: *Mugaritz. A Natural Science of Cooking*, London / New York 2012, S. 94, S. 168.

darum spielerisch auf kulturelle Eigenheiten einzugehen und Konventionen als solche bewusst zu machen. Was und wie wir essen und auch ob wir dieses genussvoll zu uns nehmen ist eben nicht allein biologisch oder geographisch zu begründen, sondern spiegelt kulturelle Eigenheiten bzw. auch gesellschaftliche Wertesysteme wider. In diesem Sinne ist auch die Verdauung ein kulturell kodiertes System.

## Joseph Beuys – Politik auf dem Teller

Kulturelle und vor allem symbolische, soziale und politische Aspekte von Nahrungsmitteln interessierten auch Joseph Beuys (1921–1986). Der deutsche Aktionskünstler arbeitete mit diversen Alltagsmaterialien und Lebensmitteln wie Fett, Schokolade oder Sauerkraut und definierte einen erweiterten Kunstbegriff, der eine direkte gesellschaftliche Relevanz beanspruchte. Beuys vertritt einen Kunstbegriff, der sehr weit gefasst ist und alltägliche kreative Beschäftigungen miteinbezieht. Die Herstellung einer Gemüsesuppe wird in der TV-Dokumentation *Jeder Mensch ist ein Künstler* zum Leitmotiv für diese Aussage.<sup>33</sup> Das Aufzeigen des eigenen Handlungsspielraums eines jeden Menschen, den er als aktives, partizipierendes Mitglied der Gesellschaft begreift, steht für die von ihm benannte *Soziale Plastik* im Mittelpunkt. Dieses Verständnis von Kunst als transformatorische Kraft, drückt sich vielfach in seinen Arbeiten und Kommentaren aus, die auf Kochen und Essen als Medien eines selbstbestimmten kreativen Lebens Bezug nehmen, wie beispielsweise *Intuition statt Kochbuch* (1968), *Wirtschaftswert Apollo* (1977) oder *Ich kenne kein Weekend* (1970/1971). Bei Beuys verschränkt sich die Bedeutung von geistiger und körperlicher Ernährung. Lebensmittel sind notwendige Energie für die geistige Tätigkeit. Aus gastronomischer Sicht könnte sich die in den Arbeiten artikulierte Kritik auch direkt auf die dort verwendeten Lebensmittel beziehen. Zur Margarine in *Wirtschaftswert Apollo* als Ersatzprodukt stellt er ein Kärtchen mit der Aufschrift: „Wer nicht denken will fliegt raus“. Die Maggi-Flasche in *Ich kenne kein Weekend* ergänzt als Geschmacksverstärker die Kritik der reinen Vernunft, die anscheinend nicht auf Lebensmittel übertragen wird, denn beide Produkte stehen im Gegensatz zu einer kulinarisch gedachten Küche, symbolisieren aber die Alltagskost der Deutschen nach dem Krieg. Den Anbau von Lebensmitteln hat Beuys als Teil eines selbstbestimmten Lebens aktiv umgesetzt, indem er im März 1977 im Garten seines Galeristen Renée Block Kartoffeln anpflanzte, die er später erntete. Darüberhinaus bewirtschaftete er auf seinem eigenen Stück Land in

<sup>33</sup> Werner Krüger: Joseph Beuys – Jeder Mensch ist ein Künstler, Dokumentarfilm D 1979. Beuys bezieht sich dabei auf Novalis, der schrieb: „Fast jeder Mensch ist in geringen Grad schon Künstler“, siehe Novalis: Vorarbeiten zu verschiedenen Fragmentsammlungen, in: ders.: Schriften, Bd. III, Stuttgart 1984, S. 571.

der Toskana einen Garten.<sup>34</sup> Den Zusammenhang von Politik und Ernährung hat Beuys früh gesehen und artikuliert: „[...] was heute in der Küche erscheint, ist vergiftet, das weiß man. [...] Man muss fragen: Wo kommt das her? Das kommt aus dem kapitalistischen System. [...] Das sage ich doch, da fängt es doch an, beim Salatkopf, da fängt es doch an [...].“<sup>35</sup> Anders als bei den Futuristen geht es in seiner Politisierung des Essens um eine selbstbestimmte, naturnahe Ernährungsweise, für die er sich 1978 in Italien in der *Foundation for the Rebirth of Agriculture* einsetzte, die eine alternative, nachhaltige Agrarproduktion erforschte. In der Partei *Die Grünen* war er außerdem politisch aktiv.<sup>36</sup> Was Beuys bereits seit 1960 angesprochen hat, ist heute zum Trend in der Gastronomie geworden. Der Koch wird zum Gärtner oder arbeitet eng mit Produzenten zusammen, die exklusiv für ein Restaurant anbauen oder essbare Pflanzen in der Natur sammeln. Dieses Vorgehen machte auch das Noma in Kopenhagen weltberühmt und dessen Koch Redzepi laut *Time Magazine* zu einem „Locavore Hero“<sup>37</sup>, der diesen Trend mitbegründete. Schon vorher arbeiteten die französischen Köche Michel Bras (geboren 1946) oder Alain Passard (geboren 1956) mit regionalen Produkten und eigenen Gärten.

## Gordon Matta-Clark – ein Restaurant als soziale Skulptur

Lebensmittel und deren alchemistischen Umwandlungsprozesse waren auch für den amerikanischen Architekten und Künstler Gordon Matta-Clark (1943–1978) bedeutend, der Skulpturen aus Agar-Agar fertigte oder Fotos frittierte. Bekannt ist er für seine architektonischen Interventionen im urbanen Raum, die sogenannten *Cuttings*. Davor hat er Lebensmittel als Material für sich entdeckt. Das Restaurant und Kunstprojekt *Food*, an dem er mitwirkte, überführte diese Interessen in die Gastronomie. Es war Lebensmittelpunkt und Arbeitsplatz für viele Künstler\*innen. Gleichzeitig wurde hier nicht nur Essen serviert, sondern über Essen nachgedacht. In Anlehnung an Beuys kann das *Food* als soziale Skulptur verstanden werden. Allein die offene Küche und die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und deren Herkunft war Anfang

<sup>34</sup> Vgl. Lemke 2002, S. 66–67.

<sup>35</sup> Beuys zitiert nach Beil 2002, S. 224–225. Die Zubereitung eines Salats vollzieht seine Fluxus-Kollegin Alison Knowles in *Make a Salad* 1964 erstmals als Performance. Sie zeigt damit im Rahmen der Fluxus-Bewegung, ähnlich wie Beuys, dass ein alltäglicher Akt Teil der persönlichen Ausdrucksmöglichkeit ist. Vgl. Julia Sherman: *Make a Salad. An Interview with the Fluxus Artist Alison Knowles, who turned Salad-Making into Performance Art*, in: *Lucky Peach* 15/2015, S. 43–46.

<sup>36</sup> Vgl. Lemke 2002, S. 67.

<sup>37</sup> René Redzepi wurde 2012 auf dem Titel des *Time Magazine* als ebensolcher bezeichnet: *Time Magazine*, 26.03.2012, vgl. <http://content.time.com/time/covers/europe/0,16641,20120326,00.html> (Zugriff am 18.07.2018).

der 1970er Jahre ungewöhnlich und hatte eine politische Dimension.<sup>38</sup> Fast zeitgleich eröffnete Alice Waters (geboren 1944), eine bis heute sehr einflussreiche amerikanische Köchin, Gastronomin und *Slow Food*-Aktivistin, das *Chez Panisse* in Berkeley und in Frankreich setzte sich die *Nouvelle Cuisine* ebenfalls für eine marktfrische, regionale Küche ein.<sup>39</sup> Bei Waters stand ein gastronomisches Interesse im Vordergrund, doch die politischen Motive waren durchaus vergleichbar: Auch hier ging es darum Konsumenten für die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln zu sensibilisieren, als Antwort auf eine wachsende Lebensmittelindustrie, die einen derartigen Wissensverfall begünstigt.

Derzeit ist die Rückbesinnung auf traditionelle und vergessene lokale Zutaten und Techniken der wichtigste Trend in der Hochküche, am bekanntesten vertreten durch die *New Nordic Cuisine*. Zu den ungewöhnlichen Veranstaltungen, die Matta-Clark selbst ausrichtete, gehört ein *Bone Meal*, bei dem er verschiedene Gerichte mit Knochen reichte, die direkt nach dem Essen gewaschen und zu Schmuck verarbeitet wurden. Zu einem anderen Anlass servierte er lebende Shrimps in einem halbierten gekochten Ei.<sup>40</sup> Womit das Töten als essentieller Aspekt des (Über-) Lebens vor Augen geführt wird. Ähnlich wie bei Spoerri gab es Speisen, die nahezu unbekannt waren oder erst später zum Alltag gehören sollten: Ein befreundeter japanischer Künstler bot Sushi an, damals in New York eine noch seltene Speise.<sup>41</sup> Heute sind Transparenz, die durch offene Küchen suggeriert wird und Bioprodukte Standardelemente vieler Gastronomiekonzepte. Auch lebende Garnelen haben es in die Spitzengastronomie geschafft. Redzepi serviert als *Vorspeise Fresh Fjord Shrimp and Brown Butter*.<sup>42</sup> Das Gericht wird als traditionelle Speise dänischer Fischer kulturell begründet, dennoch ist es ein wirksamer Effekt, eigene Speisegewohnheiten überwinden zu müssen.<sup>43</sup> Sowohl bei Matta-Clark als auch Beuys spielen neben der kulturellen Bedeutung von Speisen auch gesundheitliche und politische Aspekte des Essens eine wichtige Rolle. Essen wird oft als intime und damit private Angelegenheit betrachtet, Beuys und Matta-Clark hingegen verweisen auf die gesellschaftliche Relevanz unserer Ernährung und auf die damit einhergehende politische Dimension.

<sup>38</sup> Vgl. Gordon Matta-Clark: *Food* (1972), [http://www.ubu.com/film/gmc\\_food.html](http://www.ubu.com/film/gmc_food.html) (Zugriff am 18.07.2018), darin werden Einkauf und Zubereitung der Produkte dokumentiert.

<sup>39</sup> Vgl. Randy Kennedy: *When Meals Played the Muse*, in: *New York Times*, 21.02.2007, [http://www.nytimes.com/2007/02/21/dining/21soho.html?\\_r=0](http://www.nytimes.com/2007/02/21/dining/21soho.html?_r=0) (Zugriff am 18.07.2018).

<sup>40</sup> Vgl. Ulrike Groos: ‚Optimismus bei Tisch‘ – Zu einigen ausgewählten Künstlerlokalen, in: *Kunsthalle Düsseldorf, Galerie im Taxispalais Innsbruck, Kunstverein Stuttgart* (Hg.): *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, Köln 2009, S. 70.

<sup>41</sup> Vgl. Kennedy 2007.

<sup>42</sup> Redzepi 2013, S. 72.

<sup>43</sup> Derartige, im Kontext europäischer Gewohnheiten, kuriose Speisen gibt es beispielsweise in Asien als *Drunken Shrimp*.

## Peter Kubelka – Kochen als Kunstgattung

Die kulturelle Bedeutung von Gerichten ist für den österreichischen Künstler Peter Kubelka (geboren 1934) ebenfalls zentral, der erstmals als Künstler Kochen an einer Kunsthochschule gelehrt hat. Er versteht Kochen als alltägliche und gleichzeitig älteste künstlerische Tätigkeit überhaupt, im Gegensatz zu Beuys aber ohne direkte politische Implikationen. Wie Beuys tritt Kubelka weniger als aktiver Künstlerkoch, denn als Theoretiker des Kochens als Kunstpraxis in Erscheinung. Im Kochen erkennt er Metaphern, die als Aneignung und Beherrschung, der die Menschen umgebenden Umwelt zu verstehen sind. Sie lassen sich mit dem Mund lesen. Himbeeren mit Milch erzählen beispielsweise von einem Waldrandbewohner, der domestizierte milchgebende Tiere hält.<sup>44</sup> Damit konkretisieren sich die bei anderen Künstlern genannten allgemeineren kulturellen Aspekte des Essens zu essbaren Mitteilungen. Ganz konkret wird diese Herangehensweise in der „Welterschleckung“ eines Kindes, worin sich die Bedeutung des Oralen als Erkenntniswerkzeug offenbart.<sup>45</sup>

Kubelka selbst hat das praktische Kochen im Rahmen seiner Klasse für Film und Kochen als Kunstgattung als erster an einer Kunsthochschule (Staatliche Hochschule für Bildende Künste Städelschule, Frankfurt a.M.) etabliert und damit institutionalisiert (Abb. 2). Im Rahmen des *Gasthauses* servierte er mit seinen Studierenden der Öffentlichkeit Essen. Sein Zugang zur Speisenszubereitung orientiert sich an überlieferten Rezepten, die synonym einer Muttersprache für einen Kulturkreis stünden. „Kochen ist wie gesprochene Sprache eine Mitteilungsform für Religion, Poesie und Weltanschauung.“<sup>46</sup> Das künstlerische Potential, das Kubelka im schöpferischen Akt des Kochens sieht, hat für ihn dabei nichts mit der Kreativität professioneller Köche zu tun, die Traditionen selten in seinem Sinne begreifen. Ihre Abwandlungen, so Kubelka, verfälschten traditionelle Gerichte.<sup>47</sup> Auch die in der Kunst geforderte Originalität entspricht nicht seinem Kunstbegriff, der sich bei ihm vielmehr auf den Anspruch die Welt zu verbessern bezieht.<sup>48</sup>

Kubelkas Unterricht entspricht daher in keiner Weise der Ausbildung von Köchen und Köchinnen, sondern ist Ergebnis seiner eigenen intensiven Beschäftigung

<sup>44</sup> Heinz-Norbert Jocks: Peter Kubelka. Kochen, die älteste bildende Kunst, in: *Kunstforum International Essen und Trinken I*, 159/2002, S. 103.

<sup>45</sup> Vgl. Vijay Sapre: Ein Teller von Peter Kubelka: Himbeeren und Obers, in: *Effilee* 28/2014, S. 74. Die Verbindung von Essen und Oralität ist auch für Salvador Dalis psychoanalytische Annäherung an Essen von Bedeutung. Vgl. Beil 2002, S. 58.

<sup>46</sup> Jocks 2002, S. 103.

<sup>47</sup> Sapre 2014, S. 75. Die Küche Ferran Adriàs dagegen schätzt er durchaus als eigenständige Küche, vgl. *A Meal for Reflection*, in: Hamilton / Todoli 2009, S. 217.

<sup>48</sup> Sapre 2014, S. 75.



Abb. 2 Peter Kubelka in der Filmküche der Städelschule 2015

mit dem Kochen als Kunstgattung. Wie für Beuys oder Matta-Clark ist auch für Kubelka die Qualität von Lebensmitteln elementar, die er insbesondere durch traditionelle und naturnahe Herstellungsverfahren gewahrt sieht.

## Rirkrit Tiravanija – soziale Begegnungen im globalen Kontext

Auch für den thailändischen Künstler Rirkrit Tiravanija (geboren 1961), der in Chiang Mai, Berlin und New York lebt und arbeitet, spielen Traditionen von Speisen eine wichtige Rolle. Bei ihm steht aber nicht das authentische Gericht an sich im Vordergrund, das als einzig wahres oder richtiges von Bedeutung ist. Es geht vielmehr um die Dekonstruktion solcher Zuschreibungen. Er thematisiert Diskurse der Identität und Zugehörigkeit über Speisen, die aufgrund von Traditionen kulturell aufgeladen sind und als Medium funktionieren. Jede Speise birgt auch ein kulturelles Konzept, auf das sich Tiravanija in seinen Arbeiten bezieht. Neben dem sozialen Aspekt des Essens, den Nicolas Bourriaud in seiner *Relationalen Ästhetik* mit Blick auf Tiravanija beschrieben hat, verhandelt Tiravanija Identitätskonflikte der globalisierten Welt.<sup>49</sup> Für Bourriaud ist das Essen dabei allerdings nur Mittel zum Zweck, um eine soziale

<sup>49</sup> Nicolas Bourriaud: *Relational Aesthetics*, Dijon 1998, S. 112.

Situation zu generieren. Die verschiedenen Bedeutungsebenen, die diesem Medium eigen sind, spielen in seiner Theorie keine Rolle, sind aber in vielen von Tiravanijas Arbeiten ein essentieller Bestandteil. *Untitled 1990 (Pad Thai)* in der Paula Allen Gallery ist seine erste Einzelausstellung in New York. Bereits in dieser ersten Küchenaktion ist die Speise für das Verständnis der Arbeit zentral. Keinesfalls geht es lediglich darum, Essen nur in seiner allgemeinen sozialisierenden Funktion zu nutzen. Tiravanija hat thailändische Wurzeln, wurde aber in Argentinien geboren, studierte zunächst in Kanada und kam dann in die USA. Die Frage nach der eigenen Identität ist eine sehr persönliche und Teil seiner künstlerischen Praxis.<sup>50</sup> Die Irritation eines westlichen Kunstverständnisses durch Essen erfährt durch die Konkretisierung der gereichten Speise als Pad Thai eine weitere Ebene. Fremd ist es nicht nur, dass keine Werke betrachtet werden, sondern gegessen wird, fremd ist auch das Gericht selbst. Tiravanija kommt als Außenseiter in das amerikanische Kunstsystem. Das spiegelt sich in der Speise wider: „Thai food wasn’t something that everyone had experienced. It was still something on the edge, something exotic, perhaps; it definitely challenged your normal sense of food.“<sup>51</sup> Dass Tiravanija Pad Thai als Referenz auf sich serviert, mag eine banale Feststellung sein und noch kein Beleg für die Nutzung der Speise als Medium.<sup>52</sup> Doch ein genauer Blick auf dieses ‚typisch‘ thailändische Gericht offenbart den komplexen Zusammenhang zwischen gereicher Speise und eigener Identität. Tiravanija ist Thailänder, aber seine kulturelle Identität ist, wie dargestellt, sehr heterogen.<sup>53</sup> Diese Komplexität der Identitätsbestimmung spiegelt sich im ‚Nationalgericht‘ Pad Thai wider. Denn das Gericht kommt ursprünglich aus China und wurde erst um 1940 von Premierminister Pibulsonggram als Nationalgericht ausgerufen, um die Identität des jungen thailändischen Staats, der 1939 gegründet wurde und vorher Siam hieß, zu stärken und westlich auszurichten.<sup>54</sup> Essen als Medium nimmt bei Tiravanija seit Beginn seines Schaffens nie lediglich eine sozialisierende Funktion ein, sondern wirft Fragen auf, die sich um Identität und Zugehörigkeit in zunehmend globalisierten Kontexten drehen. Dafür passt er die Speisen an die

<sup>50</sup> Vgl. Francesca Grassi und Rirkrit Tiravanija (Hg.): Rirkrit Tiravanija. A Retrospective. Tomorrow is another fine day, Zürich 2007, S. 4.

<sup>51</sup> Tiravanija im Interview mit Daniel Birnbaum: Rirkrit Tiravanija: Meaning is use, in: Cynthia Davidson (Hg.): Log, New York 2015, S. 163.

<sup>52</sup> Medium in Verbindung mit Speise oder Essen meint Informationen, die über den konkreten Geschmack sowie die mit der Speise aufgenommenen Kalorien hinausgeht. Es geht um kulturelle Bedeutungsgehalte, die sich z. B. aufgrund von Traditionen ergeben.

<sup>53</sup> Für die Ausstellung *Traffic 1996* in Bordeaux hat Tiravanija seine Pässe und Visa ausgestellt. Vgl. Antje Krause-Wahl: Konstruktionen von Identität: Renée Green, Tracey Emin, Rirkrit Tiravanija, München 2006, S. 156. Reisen und Reisebestimmungen betreffen ihn ständig, vgl. Thomas Kellein (Hg.): Rirkrit Tiravanija. Cookbook. Just Smile and Don’t Talk, Bangkok / London 2010, S. 11.

<sup>54</sup> Alexandra Greeley: Finding Pad Thai, in: *Gastronomica* 2009, S. 78–82.



Abb. 3 Der Künstler (Rirkrit Tiravanija) und der Koch (Felix Bröcker), Art Basel 2015

lokalen Bedingungen an und schafft immer wieder aufs neue kulinarische Referenzsysteme: Für die Biennale 1993 in Venedig verhandelt Tiravanija mit der Installation *Untitled (1271)* den Mythos des auf dieses Jahr datierten Nudelimports Marco Polos aus China mit asiatischer Instant-Nudelsuppe.

Für *Untitled 2003 (social pudding)* in der Zeitgenössischen Galerie Leipzig serviert Tiravanija gemeinsam mit der dänischen Künstlergruppe *Superflex* Pudding. Vorstandsvorsitzender der Stiftung des Ausstellungshauses ist Arend Oetker, ein Urenkel des Gründers des gleichnamigen Lebensmittelkonzerns. Mit seinem Zugang scheint er jenseits gastronomischer Interessen mit Essen zu arbeiten. Doch auch für Köche spielen kulturelle Bezüge eine wichtige Rolle. Umgekehrt befasst sich Tiravanija nicht nur mit den Konzepten von Speisen. Die Zubereitung war bereits in seinen ersten Arbeiten wichtig und auch mit handwerklichen Fähigkeiten verbunden. Zwar behauptet er: „[...] I do not care about the craft of cooking.“<sup>55</sup> Doch nach vielen konzeptuellen Arbeiten hat er 2015 auf der Art Basel (Abb. 3) täglich hunderte Besucher mit Essen versorgt, zuletzt zudem Pop Ups betrieben und ein Restaurant eröffnet,

<sup>55</sup> Tiravanija im Interview in Kellein 2010, S. 11.

Unternehmungen für die das handwerkliche Können durchaus von Bedeutung ist. Die Speisen allerdings fallen weniger durch subtile Manipulationen auf, die sie zum Medium werden lassen. Vielmehr lautet das Credo: „making good food and good atmosphere“ wie Tiravanija sagt, der damit zum Koch ganz ohne künstlerisch-konzeptuellen Anspruch wird.<sup>56</sup>

## Konzepte und Rezepte

Ferran Adrià wiederum hat sich von einer handwerklichen Küche so weit entfernt, dass er zur Documenta geladen wurde. Seine Rezepte hat er in aufwendigen Werkkatalogen festgehalten und entsprechen einem *Catalogue Raisonné*. Derart systematisch hat kein anderer Koch seine Ideen dokumentiert. 2011 hat er das Restaurant *elBulli* geschlossen und arbeitet seitdem daran seine bisherige Arbeit als Koch zu musealisieren. 2019 soll ein Zentrum eröffnen, das den kreativen Austausch diverser Disziplinen fördert und eine Ausstellung umfasst.<sup>57</sup> Die handwerkliche Wiederholung (wie in Restaurants üblich) interessiert ihn weniger als die Entwicklung von Ideen und Konzepten. Trotz diverser Überschneidungen betont Ferran Adrià aber eine Distanz zur Kunstwelt: „What I find fascinating is the dialogue between both disciplines: my dishes, for instance, have nothing to do with art.“<sup>58</sup> Der Kunst eigen ist die Verwendung von Nahrungsmitteln, um den Warencharakter von Kunst zu negieren, ästhetische Traditionen aufzuzeigen, Museen und Institutionen zu hinterfragen oder ihnen den Zugriff auf bestimmte Formen der Kunst zu verwehren. Essen wird außerdem als Medium genutzt, um Kunst und Alltag in Verbindung zu bringen. Darüberhinaus wird aber auch mit der symbolischen und kulturellen Bedeutung von Gerichten gearbeitet, wobei der ‚gute‘ Geschmack meist nicht im Vordergrund steht. Für Köche wiederum ist das Medium Essen an sich nichts Besonderes, sie stellen sich daher vorwiegend qualitative Fragen und suchen das Material entsprechend aus, um einmalige Geschmackserlebnisse zu bieten. Aber auch in der Küche bieten kulturelle und symbolische Aspekte, also die Ikonographie der Lebensmittel, eine Möglichkeit

<sup>56</sup> Tiravanija zitiert nach Gisela Williams: The Professional Pop Up Artist, in: New York Times, 26.07.2016, <https://www.nytimes.com/2016/07/26/t-magazine/food/rirkrit-tiravanija-dottir-berlin-pop-up-restaurant.html> (Zugriff am 18.07.2018). Kat Herriman: A Restaurant where Art is on the Menu, in: New York Times Style, 13.11.2015, <https://www.nytimes.com/2015/11/13/t-magazine/rirkrit-tiravanija-gavin-brown-restaurant.html> (Zugriff am 18.07.2018).

<sup>57</sup> Vgl. <https://elbullifoundation.com/en/> (Zugriff am 05.11.2018).

<sup>58</sup> Marta Represa: Ferran Adrià on El Bulli, Another Magazin 2013, <http://origin.anothermag.com/art-photography/2887/ferran-adria-on-el-bulli> (Zugriff am 18.07.2018).

Speisen über das rein Sinnliche hinaus zu genießen.<sup>59</sup> Die Verbindung von Ästhetik und Konzept, von sinnlichen und intellektuellen Aspekten verbindet Kochkünstler und Künstlerköche. Darin zeigt sich, entgegen Adornos zu Beginn zitierter Aussage, eine Verbindung von Kunst und Küche. Mit Adorno gilt dann „Wer Kunstwerke [auch essbare!, Anm. d. Verf.] konkretistisch genießt ist ein Banause.“<sup>60</sup>

## Abbildungsnachweis

Abb. 1 Felix Bröcker

Abb. 2 Felix Bröcker

Abb. 3 Tobias Roth

---

<sup>59</sup> Ein solcher Umgang zeigt sich bei Tiravanija, der Gerichte und deren historische Bedeutung für seine gastronomischen Installationen nutzt. Im engeren gastronomischen Kontext können bestimmte Zubereitungsarten oder Anrichtestile auf einen bekannten Koch oder eine Tradition verweisen, mithin ebenfalls auf die das Gericht betreffende (gastronomische) Geschichte, die sich erschließt, wenn das Gericht ikonographisch gelesen wird.

<sup>60</sup> Adorno 1973, S. 27.

# 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.