

Geschmacksdifferenzen – Kochen als  
künstlerische Praxis bei Rirkrit Tiravanija

*Mirja Straub*

S. 115–127

aus:

# **Metabolismen**

Nahrungsmittel als Kunstmaterial

Herausgegeben von  
Isabella Augart und Ina Jessen

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

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

## Impressum

### BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

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

### LIZENZ

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

### ONLINE-AUSGABE

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

ISBN 978-3-943423-71-6

### COVERGESTALTUNG

Hamburg University Press

### COVERABBILDUNG

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

### SCHRIFT

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

### DRUCK UND BINDUNG

Books on Demand – BoD, Norderstedt

### VERLAG

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

# INHALT

---

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

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

# Geschmacksdifferenzen

## Kochen als künstlerische Praxis bei Rirkrit Tiravanija

---

Mirja Straub

Würziger Curryduft schwebt durch die Räume des Galerieraums. Es ertönt das Geklapper von Besteck und das Gemurmel von Menschen, die essen, trinken und sich unterhalten. An einem schlichten Klappstisch mit einfachen Kochplatten steht ein Mann und kocht. Wer möchte, kann an den Kochtopf herantreten und sich selbst von der darin zubereiteten Speise auf tun. Ausgestattet mit Curry und Reis kann man sich zu den anderen Besucher\*innen an eine einfache Bierzeltgarnitur setzen. Vor sich die dampfende Speise, wird der Löffel nun in das Essen getaucht und zum Mund geführt. Die heiße Mahlzeit wird im Gaumen ertastet, zerkaut, geschluckt, geschmeckt. In dieser und ähnlicher Form können die Koch-Aktionen des Künstlers Rirkrit Tiravanija beschrieben werden. Seit 1989 besteht ein Teil seines Kunstschaffens darin, in Kunstvereinen und Galerien zu kochen.<sup>1</sup> Dabei haben die Anwesenden die Möglichkeit, diese vom Künstler zubereiteten Speisen auch zu essen.<sup>2</sup> Provisorische Sitzgelegenheiten und einfaches Geschirr sind dafür vorhanden, es gibt Bier und Cola dazu. Tiravanija kocht, während die Besucher\*innen da sind. Er bietet in diesem Sinne eine ‚Live-Kochaktion‘ und macht damit nicht nur sich selbst, sondern auch diejenigen, die daran teilhaben und von seinem Essen kosten, zum Bestandteil des Kunstwerks.<sup>3</sup> Damit lässt sich seine Koch-Kunst durchaus als eine Fortführung der *Eat Art*-Bewegung verstehen, einen Begriff, den der Künstler Daniel Spoerri (geboren 1930) ab den 1960er Jahren prägte. Im Vordergrund dieser Kunstströmung

---

<sup>1</sup> Die Koch-Aktionen stellen nur eine mögliche, wenn auch zentrale Rolle in Tiravanijas Kunstschaffen dar. Darüber hinaus nutzt er verschiedene andere Ausdrucksmöglichkeiten, so Aktionen, Performances und Installationen unterschiedlichster Art. Vgl. hierzu Rirkrit Tiravanija: *Cook Book*, Bangkok / London 2010.

<sup>2</sup> Immer wieder überlässt Tiravanija es auch anderen zu kochen: Künstler\*innen, Kurator\*innen, Mitarbeiter\*innen der jeweiligen Institution, Besucher\*innen.

<sup>3</sup> Tiravanija nennt es „performance cooking event“ (Tiravanija 2010, S. 12). Hier soll das Wort ‚Koch-Aktion‘ verwendet werden, das Konzept, Prozess und Performance mit einschließt.

stand die Beschäftigung mit Lebensmitteln und damit einhergehende Verwesungsprozesse und Konsumpraktiken.<sup>4</sup> Ein zentraler Gedanke war dabei die Verschränkung von Alltag und Kunst. Ein Anliegen, das Tiravanija mit der *Eat Art* teilt: „I think my work is definitely about being alive. [...] My work is about change. [...] If people's attitudes would change towards more life and towards more experience! Letting things burn and cook and boil, that's great.“<sup>5</sup> Indem Tiravanija kocht, gelingt es ihm nicht nur, dass seine Kunst lebendig bleibt. Es gelingt ihm auch eine Einbindung in das Alltägliche, in den Kreislauf des Lebens: Denn Tiravanijas Kunst, oder ein Teil davon, wird einverleibt. Sie wird gekaut, anschließend geschluckt, verdaut und damit dem Stoffwechsel – dem Metabolismus – zugeführt. Darin zeigt sich eine Vergänglichkeit seiner Kunst, die nicht in einer Vitrine konserviert werden kann. Zusätzlich verweist sein Kochen auf weit mehr Bedeutungsebenen. Tiravanija äußert sich: „The cooking is therefore very relational. It refers to the culture, the environment, the site, the previous art styles, and all that at once. At the same time it is very basic.“<sup>6</sup> In der Ausdrucksform *Kochen* lassen sich nicht nur Kunst und Alltag miteinander verbinden, sondern es werden auch wichtige Fragen nach Identität, Kultur und Geschmack verhandelt: „The reason for me to cook was more, well, it has to do with an idea of the blurring of art and life, and probably more, but it was also a certain relationship to the idea of identity.“<sup>7</sup>

Eine zentrale Rolle hierbei spielt der Aspekt des Geschmacks, der in der bisherigen Forschung über den Künstler viel zu kurz gekommen ist. Der eigentliche Spannungsmoment liegt in der Doppeldeutigkeit des Begriffes: Auf der einen Seite die Sinnesfunktion und die sinnliche Wahrnehmung von Essen, auf der anderen Seite die ästhetische (oder intellektuelle) Wahrnehmung und Beurteilung von Gegenständen / Kunstobjekten.<sup>8</sup> Im Folgenden soll herausgearbeitet werden, wie es dem Künstler über das Spiel mit der Doppeldeutigkeit gelingt, etablierte Geschmacksmuster aufzuzeigen. Eine Strategie des Künstlers ist es dabei, Differenzen aufzumachen und dadurch Irritationen zu schaffen. Dies erreicht er, indem er sich von den Konventionen des Kunst-

<sup>4</sup> Vgl. Elisabeth Hartung: Die Küche, die Kunst und das Leben, in: Journal Culinaire. Wissenschaft und Kultur des Essens 2/2006, S. 8–9.

<sup>5</sup> Tiravanija 2010, S. 9.

<sup>6</sup> Ebd., S. 7.

<sup>7</sup> Ebd.

<sup>8</sup> Seit dem 18. Jahrhundert hat sich dieser Begriff des Geschmacks für die Beurteilung im ästhetischen Kontext eingebürgert. Vgl. Frauke A. Kurbacher Schönborn: Geschmack, in: Metzler Lexikon Ästhetik. Kunst, Medien, Design und Alltag, Stuttgart / Weimar 2006, S. 140. Geschmack wird in diesem Zusammenhang als „Sinn für Schönes in Farbe und Form“ (Brockhaus. Die Enzyklopädie, Bd. 7, Wiesbaden 1969, S. 207) definiert. Nach Pierre Bourdieu meint Geschmack hier eine „Fähigkeit, über ästhetische Qualitäten unmittelbar und intuitiv zu urteilen“, so Pierre Bourdieu: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft (1979), Frankfurt a.M. 2013, S. 171.

feldes differenziert. Tiravanija *macht den Unterschied* – in Bezug auf tradierte Vorstellungen beispielsweise von ‚Kunstwahrnehmung‘, ‚dem Kunstwerk‘, oder ‚dem Künstler‘. Am liebsten hätte Tiravanija nach eigener Aussage „eine Überraschung nach der anderen“, denn er wolle „nicht zu viele Erwartungen erfüllen“; weiter führt er aus: „Manchmal erfülle ich sie, aber wenn man genauer hinsieht, gibt es Überraschungen.“<sup>9</sup> Die Überraschungen und dieses Spiel mit den Erwartungen sollen mit einigen Beispielen aufgezeigt werden. Sie sollen es ermöglichen, sich der Haltung des Künstlers anzunähern und zu verstehen, warum er sich das Kochen als künstlerisches Ausdrucksmittel ausgesucht hat. Dem zugrunde liegt zunächst die Absicht, eine neue und andere Art der Wahrnehmung im Kunstkontext zu ermöglichen.

## Differenz durch Kunstwahrnehmung

Tiravanija bringt die Sinnlichkeit, und zwar *mit allen Sinnen*, in die Kunstwelt: „[I am] looking for a new way to make art possible, other than dealing with it purely on an aesthetic or perceptual level.“<sup>10</sup> Rirkrit Tiravanijas Koch-Kunst geht über das reine Sehen hinaus. Sie kann mit allen fünf Sinnen wahrgenommen werden. Damit steht sein Schaffen im Widerspruch zu der gewohnten Rezeption von Kunst: Kunstwerke werden in der Regel *betrachtet*. In den wenigsten Fällen können oder dürfen die Objekte im Museumskontext berührt werden. Man kann sie selten hören oder riechen, noch viel weniger kann man sie *schmecken*. Bei Tiravanija ist genau das möglich, wie Thomas Kellein festhält: „The visitors [...] can, if they want to eat something, get physically (not just mentally) closer to his works. They are invited in via the handling of pots and pans, the filling of bowls, and the olfactory sensations.“<sup>11</sup> Was aber bedeutet es für den Künstler, dass die Kunst, oder ein Teil der Kunst, verspeist werden kann? Zu dieser Frage äußert er sich wie folgt: „It [the food] refers to the way that we deal with art, the way in which the spectator has always been neutral. My art is beyond just looking.“<sup>12</sup> Mit dem Einbringen der sinnlichen Wahrnehmung in den Kunstkontext wendet sich Tiravanija bewusst gegen eine Form der „neutralen“ Art der Kunstwahrnehmung, die sich seit der

<sup>9</sup> Raimar Stange: Interview Rirkrit Tiravanija, #31 Frühling 2012, <https://www.spikeartmagazine.com/de/artikel/interview-rirkrit-tiravanija> (Zugriff am 01.08.2018).

<sup>10</sup> Carol Lutfy und Lynn Gumpert: A lot to digest, in: ARTNews 05/1997, S. 152.

<sup>11</sup> Thomas Kellein: „If you want to make an open fire inside the museum, just make it“, in Tiravanija 2010, S. 145.

<sup>12</sup> Mark Sanders: À la carte art. Rirkrit Tiravanija, artist and chef extraordinaire, spends his time cooking in galleries for the sake of art, in: Dazed&Confused 16/1995, S. 90.



Abb. 1 Rirkrit Tiravanija, *untitled 1992 (free)*, 1992, 303 Gallery, New York

Autonomisierung der Kunst am Ende des 18. Jahrhunderts zur kanonischen Voraussetzung für ästhetische Erfahrung etabliert hat:<sup>13</sup> Es ist die Art und Weise, Kunst vornehmlich mit dem Auge aufzunehmen, sie zu objektivieren und zu intellektualisieren, die er zum Thema macht:<sup>14</sup> „You’re still always looking for something, looking for it and looking for meaning, when actually you’re in it and the meaning is made through you. I think it’s a different way of experiencing art in that sense. It’s not art as life, it’s different.“<sup>15</sup> Tiravanija hat den Anspruch, Situationen zu schaffen, die keine Distanz zum Kunstwerk zulassen, die den Körper in seiner Präsenz und seiner Körperlichkeit immer mit einbeziehen: „My work is not about looking at art but being in it.“<sup>16</sup> Ein Bestandteil dieses *In-der-Kunst-Seins* ist auch der soziale Raum, der entsteht, wenn gemeinsam gegessen und getrunken wird. In diesen Zusammenhängen wurden

<sup>13</sup> Vgl. hierzu Harald Lemke: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld 2007, S. 151–192. Lemke setzt sich in diesem Kapitel mit den ästhetischen Dimensionen des Geschmacks auseinander und hebt die Bedeutung des Sehsinns, gerade in der philosophischen Ästhetik des 18. Jahrhunderts, hervor. So zeigt sich, laut Lemke, diese unter anderem in einer Hierarchie der Sinne, die seit der Antike existiert und die den Sehsinn an erster Stelle positioniert. Der Geschmackssinn hingegen nimmt den letzten Platz ein. Dem Sehsinn wird Erkenntnisgewinn zugeschrieben, er wird mit dem Verstand, mit dem Geist assoziiert, ihm sollen Distanz und Objektivität zu Eigen sein.

<sup>14</sup> Vgl. hierzu Brian O’Doherty: *In der weißen Zelle / Inside the White Cube*, hg. v. Wolfgang Kemp, Berlin 1996, S. 34–69.

<sup>15</sup> Tiravanija in Laura Trippi: *Untitled Artists’ Projects* by Janine Antoni, Ben Kinmont, Rirkrit Tiravanija, in: Ron Scapp und Brian Seitz (Hg.): *Eating Culture*, New York 1998, S. 156.

<sup>16</sup> Tiravanija in Sanders 1995, S. 90.





Abb. 2 Rirkrit Tiravanija, *untitled 1992 (free)*, 1992, 303 Gallery, New York

seine Koch-Aktionen in der Forschungsliteratur bereits mehrfach untersucht und gedeutet.<sup>17</sup> Doch diese Deutung soll hier nicht im Fokus stehen, da sie die Arbeit des Künstlers nur an der Oberfläche streift. Schließlich fallen bei der Auseinandersetzung mit Tiravanijas Koch-Aktionen weitere, weitaus tragendere Aspekte ins Auge, die im Kunstkontext gleichfalls ungewöhnlich erscheinen: die Orte, an denen er kocht (an welcher Stelle im Galerieraum), wie er kocht, was er kocht, ob er selbst kocht, oder andere für sich kochen lässt. Im Nachgehen dieser unterschiedlichen Aspekte und damit der ‚Inszenierung‘<sup>18</sup> seiner Koch-Aktionen zeigt sich eine institutionskritische Haltung des Künstlers. Exemplarisch dafür kann Tiravanijas erste Einzelausstellung in New York stehen: *untitled 1992 (free)*.

<sup>17</sup> Vgl. hierzu u.a. Nicolas Bourriaud: *Relational Aesthetics*, Dijon 2010 und Nina Möntmann: *Kunst als sozialer Raum*: Andrea Fraser, Martha Rosler, Rirkrit Tiravanija, Renée Green, Köln 2002.

<sup>18</sup> In Anlehnung an Martin Steinhoff, der Inszenierung als ein „gestaltetes Erscheinenlassen“ bezeichnet. Dabei gebe es unterschiedliche „Erscheinungsebenen“, die sich überlagern und zwischen aufdecken und verdecken changieren, wodurch die Identität des Werkes verschwimme. Ein zentraler Bestandteil der ästhetischen Betrachtung sei gerade die „Verstellung und Aufdeckung“ des inszenierten Werkes. Vgl. Martin Steinhoff: Einleitung, in: Josef Früchtel und Jörg Zimmermann (Hg.): *Ästhetik der Inszenierung. Dimensionen eines gesellschaftlichen, individuellen und kulturellen Phänomens*, Frankfurt a.M. 2001, S. 7–8.

## Differenz durch Inszenierung: *untitled 1992 (free)*

1992 nutzte Tiravanija die Räumlichkeiten der 303 Gallery in New York für eine ungewöhnliche Anordnung.<sup>19</sup> Im eigentlichen Ausstellungsraum versammelte er alle Möbel und Objekte aus den Büros und Lagerräumen der Galerie (Abb. 1). Selbst der Schreibtisch der Mitarbeiter\*innen wurde dorthin versetzt, so dass diese vor den Augen der Besucher\*innen ihrer Arbeit nachgehen mussten. Übrig blieb nur ein schmaler Durchgang, der die Besucher\*innen in den zweiten, ursprünglichen Lagerraum führte, auf dem hier das Augenmerk liegen soll (Abb. 2; Abb. 3).

Dort erwartete die Besucher\*innen ein würziges Curry, das in zwei Töpfen kochte.<sup>20</sup> Dieses ließ sich direkt aus den Töpfen, die auf einfachen Gaskochern auf dem Boden standen, schöpfen. An Klappstischen und Klappstühlen konnte Platz genommen werden. Der Kühlschrank zur Aufbewahrung der Lebensmittel stand mitten im Raum, genauso wie das Verpackungsmaterial der verwendeten Zutaten und die Kochutensilien noch verstreut herumlagen. In Kombination mit dem ‚eigentlichen‘ Ausstellungsraum, der aussah wie ein Lagerraum, machte die Ausstellung Tiravanijas den Eindruck eines Provisoriums, auf das nicht viel Mühe verwendet wurde. Gleichzeitig vermittelte der Raum, in dem gegessen und getrunken wurde, eine karge, fast ungemütliche Nüchternheit. So konnte der Eindruck entstehen, der Künstler habe improvisiert, oder es nicht mehr geschafft aufzuräumen, bevor die Besucher\*innen eintreffen. Nichts erinnerte an die cleane Welt des ‚White Cube‘ (wie ihn Brian O’Doherty treffend beschrieben hat<sup>21</sup>) oder die aufgeräumte Atmosphäre eines schicken Restaurants. Die gesamte Ästhetik der Ausstellung stand also in Differenz zu der bekannten Ästhetik einer Galerie. Sie ermöglichte nicht nur eine andere, ungewohnte Art der Wahrnehmung – über das Essen und das sinnliche, körperliche Erleben – sondern auch eine ungewohnte, beinahe nachlässige Art der Inszenierung. Für die Koch-Aktion hatte sich Tiravanija bewusst den Platz in dem leeren Büroraum zwischen Eingangstür und Fenster ausgesucht, eine Art „non-space“<sup>22</sup>. Keiner sonst hätte dort bisher ausgestellt, alle anderen

<sup>19</sup> Vgl. Tiravanija in Trippi 1998, S. 153ff.

<sup>20</sup> Vgl. auch Jörn Schaff: Sets and Scenarios. Rirkrit Tiravanija’s *untitled 1992 (free)*, in: Maren Butte, Kirsten Maar und Fiona McGovern (Hg.): *Assign and Arrange. Methodologies of Presentation in Art and Dance*, Berlin 2014, S. 154–170.

<sup>21</sup> O’Doherty 1996, S. 9: „Die ideale Galerie hält vom Kunstwerk alle Hinweise fern, welche die Tatsache, daß es „Kunst“ ist, stören könnten. Sie schirmt das Werk von allem ab, was seiner Selbstbestimmung hinderlich in den Weg tritt. Dies verleiht dem Raum eine gesteigerte Präsenz, wie sie auch andere Räume besitzen, in denen ein geschlossenes Wertsystem durch Wiederholung am Leben erhalten wird. Etwas von der Heiligkeit einer Kirche, etwas von der Gemessenheit des Gerichtssaales, etwas vom Geheimnis des Forschungslabors verbindet sich mit *chicem* [sic] Design zu einem einzigartigen Kultraum der Ästhetik.“

<sup>22</sup> Tiravanija in Trippi 1998, S. 154.



Abb. 3 Rirkrit Tiravanija, *untitled 1992 (free)*: Der Raum, in dem gekocht und gegessen wurde, 1992, 303 Gallery New York

Künstler\*innen wollten *in* der Galerie sein. Tiravanija erklärte: „I made that piece because I didn't want to do what everyone else was trying to do – your first chance to be in a show on West Broadway.“<sup>23</sup> Und weiter sagt er: „[I]t wasn't making a masterpiece.“<sup>24</sup> Tiravanija scheint sich also mit der Wahl des Ortes, dem „nonspace“, gegenüber den anderen Künstler\*innen abzugrenzen. Genauso im nachlässigen Umgang mit der ‚großen Chance‘, in New York die erste Einzelausstellung zu präsentieren. Weder stellt er ein ‚masterpiece‘ aus, noch suggeriert er den Besucher\*innen aktiv, dass es sich um einen Beitrag zur Ausstellung handelt. Als Künstler nimmt er sich selbst zurück, wodurch seine Autorschaft aus dem Fokus rückt. Dadurch kann der Eindruck entstehen, bei der Performance handele es sich lediglich um das Catering als Beiwerk zur Ausstellung.

Mit seiner nachlässig wirkenden Inszenierung ermöglicht Tiravanija eine Kunsterfahrung, die bei den Besucher\*innen Irritationen entstehen lassen und (eventuell in einem zweiten Schritt) Fragen aufwerfen kann: Wo bzw. was ist eigentlich die Kunst hier (denn dass Kunst irgendwo sein muss, legt der Ort der Galerie nahe)? Wer ist der Künstler? Warum ist der Raum so wenig ansprechend hergerichtet? Was bedeutet es, dass die Kunst verspeist werden kann? Gefällt mir diese Art von Inszenierung? Gefällt mir diese Kunst? Schmeckt sie mir?

<sup>23</sup> Ebd., S. 155.

<sup>24</sup> Ebd.

Die Ebene des Geschmacks wird also unweigerlich angestoßen. Dabei ist Geschmack immer verbunden mit einem subjektiven Urteil, einem *Geschmacksurteil*. Sowohl beim Essen als auch im Bereich des Ästhetischen kann etwas als besonders ‚geschmackvoll‘ oder ‚geschmacklos‘ bezeichnet werden. Allein das Wort ‚Gericht‘ in seiner Zweideutigkeit macht das deutlich, denn es meint nicht nur die Mahlzeit, sondern auch den Ort, an dem Urteile ausgesprochen werden. Diese Geschmacksurteile hinterfragt Tiravanija, wenn er nicht nach den Regeln der Kunstwelt spielt, wenn er kein klassisches Werk schafft, nicht als ‚typischer‘ Künstler auftritt, oder die Galerie nicht als ästhetischen ‚White Cube‘ begreift. Aus diesem Grund bezeichnet Tiravanija die Arbeit in der 303 Gallery als „Institutionskritik“. <sup>25</sup> Er untergräbt die Erwartungen des kunstkennernden und kunsterfahrenen Publikums. Die Inszenierung seiner Kunst entspricht nicht dem ‚guten Geschmack‘ im herkömmlichen Sinne. Sie entspricht nicht dem traditionellen Kunstverständnis des ‚White Cube‘. Tiravanija wendet sich gegen den ‚Geschmackskonservatismus‘, indem er mit den Konventionen spielt und herkömmliche Geschmacksurteile über Kunst und den Zugang zu ihr in Frage stellt: Wie wird Kunst wahrgenommen? Wer entscheidet darüber, was gute und was schlechte Kunst ist? Wie ist der Legitimationsprozess? Wer hat Zugang zum Kunstfeld als Feld der Macht? Wer entscheidet, wer ein guter, ein schlechter Künstler ist? Wessen Geschmacksurteil zählt? Der Einsatz des Geschmacks verweist aber auch noch auf etwas anderes: auf das bekannte Sprichwort ‚über Geschmack lässt sich nicht streiten‘.

Dieses Sprichwort kommt nicht von ungefähr, macht es doch deutlich, dass Geschmacksurteile stets individuell und deshalb niemals verallgemeinerbar sind. <sup>26</sup> Insbesondere der französische Soziologe Pierre Bourdieu hat in seinem Werk *Die feinen Unterschiede* von 1979 darauf aufmerksam gemacht, wie stark individuelle Geschmacksvorlieben oder Abneigungen von der jeweiligen Sozialisation abhängen. <sup>27</sup> Wie und wo jemand aufwächst, entscheidet maßgeblich über das, was diese Person mag oder nicht mag. Geschmack ist Unterscheidungsmerkmal, wenn es um Strategien der Distinktion geht, der Abgrenzung gegenüber anderen, der Einteilung in die Gesellschaft. Diese Mechanismen der Distinktion greifen im Kunstkontext genauso wie beim Essen (oder im Kino, in der Literatur, beim Theater, oder bei Musik):

Wie jede Geschmacksäußerung eint und trennt die ästhetische Einstellung gleichermaßen. [...] Der Geschmack ist die Grundlage alles dessen, was man hat – Personen und

<sup>25</sup> Vgl. Tiravanija in Trippi 1998, S. 154.

<sup>26</sup> Auch wenn Immanuel Kant in seiner *Kritik der Urteilskraft* versucht hat zu beweisen, dass ein allgemeingültiges Geschmacksurteil existiert. Siehe hierzu Immanuel Kant: *Kritik der Urteilskraft* (1790), Hamburg 2009.

<sup>27</sup> Vgl. Bourdieu 2013.

Sachen –, wie dessen, was man für die anderen ist, dessen, womit man sich selbst einordnet und von den anderen eingeordnet wird.<sup>28</sup>

Mit dem Geschmack wird soziale Differenz deutlich, oder um es mit dem passenden Vokabular auszudrücken: Im Schmecken schmecken wir ‚die feinen Unterschiede‘. Diese feinen Unterschiede greift Tiravanija auf. Seine Kunst trifft zwar auf ein ganz bestimmtes Publikum, das sich innerhalb eines gewissen Kontextes bewegt, aber dennoch auf *verschiedene* Geschmäcker, sowohl im sozialen, kulturellen und physischen Sinne. Diesen Umstand hebt Tiravanija hervor, um dadurch auf etablierte Geschmacksmuster und Vorurteile aufmerksam zu machen. Aus diesem Grund lohnt es nun genauer hinzuschauen, wenn es um die Rezepte und die von ihm verwendeten Lebensmittel geht. Dabei wird sich zeigen, dass Tiravanija tief in die Materie des Kochens eingreift, und dass er sich mit den Nahrungsmitteln über ihr Dasein als Nährstoff hinaus beschäftigt.

Berühmt sind vor allem seine Pad Thais und Curries, die er schon an zahlreichen Orten zubereitet hat oder zubereiten ließ. Es handelt sich um typische thailändische Gerichte, die als ein Verweis auf seine Herkunft und seinen kulturellen Hintergrund zu verstehen sind: Der Künstler wurde 1961 in Buenos Aires geboren und wuchs in Kanada und Thailand auf. Heute lebt er abwechselnd in Berlin, Bangkok und New York. Damit ist Tiravanija ein Künstler, der nicht *eine* Kultur lebt, sondern mehrere; der nicht nur eine Heimat hat, sondern viele. Immer wieder macht er deshalb über das Kochen *als absolute gemeinschaftsstiftende Basis* die Vermischung von Kulturen, seine eigene Identität und die der anderen Menschen zum Thema. Eine Strategie, die er häufig nutzt, ist das Verändern von bekannten, traditionellen Rezepten des jeweiligen Landes, in dem er kocht. Nicht nur durch seine Art der Inszenierung entsteht also eine Irritation, aus der sich eine Reflexion über Geschmacksmuster ergeben kann, sondern auch wenn er bekannte Rezepte modifiziert. Anhand von zwei Beispielen soll dies aufgezeigt werden.

### Differenz durch Irritation: *untitled 1994 (swedish meat balls)* und *untitled 1993 (flädlesuppe)*

Swedish Meat Ball with Red Curry Infusion

- 1) 1,300 gram lean ground beef
- 2) 1,300 gram lean ground pork
- 3) 2 large egg yolk
- 4) 1 teaspoon sea salt

---

<sup>28</sup> Ebd., S. 104.

- 5) ¼ teaspoon ground black pepper
- 6) ¼ teaspoon grated nutmeg
- 7) ¼ teaspoon ground allspice
- 8) 8 tablespoons red curry paste
- 9) 2/3 cup Wassa bread or old rye/whole wheat bread (crumbled)
- 10) 2 cups water
- 11) 1 tablespoon butter
- 12) 5 tablespoons minced onion
- 13) 2 tablespoons flour (all purpose)
- 14) 2 cups beef stock<sup>29</sup>

Für *The New Reality Mix* bereitete Tiravanija 1994 zusammen mit schwedischen Studierenden in Stockholm Hackfleischbällchen zu. Tiravanija berichtet, dass einige Studierende zu dieser Koch-Aktion die Rezepte ihrer Großmütter mitbrachten.<sup>30</sup> Damit beziehen sie sich auf die eigene Tradition, indem sie auf überliefertes Schriftgut, in diesem Fall Rezepte, zurückgreifen. Gerade der Geschmack wird vor allem durch Kindheitserinnerungen – man mag das, was man von Zuhause kennt, was die Mutter oder die Großmutter gekocht hat – ausgeprägt. Für Hans Jürgen Teuteberg beispielsweise erscheint es ganz selbstverständlich, dass „die Kennzeichnung ‚gekocht wie zu Großmutterns Zeiten‘ immer positive Emotionen auslöst.“<sup>31</sup> Der Mensch neige unbewusst dazu, „traditionelle und in seiner Lebenswelt vorhandene Geschmacksrichtungen zu adaptieren und fortan als seine eigenen auszugeben.“<sup>32</sup> Vorbilder spielen in der Ausbildung des Geschmacks für ihn daher eine wichtige Rolle.<sup>33</sup>

Rirkrit Tiravanija wurde in seinem Nahrungsverhalten maßgeblich von seiner Großmutter beeinflusst, die ein Restaurant in Bangkok besaß und eine bekannte Fernsehköchin in Thailand war. Der Künstler berichtet in einem Interview, dass er in der Küche ihres Restaurants aufgewachsen sei.<sup>34</sup> Eltern und Großeltern, oder – um es mit Teuteberg zu formulieren – „meinungsbildenden Vorbildern“<sup>35</sup> kommt also eine entscheidende Rolle zu, wenn es um die Ausprägung des Geschmacksverhaltens

---

<sup>29</sup> Tiravanija 2010, S. 68.

<sup>30</sup> Vgl. ebd., S. 9.

<sup>31</sup> Hans Jürgen Teuteberg: Der Essensgeschmack als Brücke zwischen Natur und Kultur, in: Thomas Hauer (Hg.): *Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst*, Frankfurt a.M. 2005, S. 114.

<sup>32</sup> Ebd.

<sup>33</sup> Vgl. ebd.

<sup>34</sup> Vgl. Bruce Hainley: *Where Are We Going? And What Are We Doing?* Rirkrit Tiravanija's Art of Living, in: *Artforum* 2/1996, S. 56, S. 59.

<sup>35</sup> Teuteberg 2005, S. 114.

geht. Teuteberg weist außerdem darauf hin, dass „geschmackliche Vorlieben und Abneigungen beim Essen und Trinken überall ein charakteristisches Beharrungsvermögen zeigen und sich nur ganz zögerlich verändern“; daher spricht er von einem „prinzipiell vorhandenen Geschmackskonservatismus“<sup>36</sup>. Tiravanija spielt mit jenem Geschmackskonservatismus, indem er dieses traditionelle schwedische Essen verwandelte und mit Merkmalen seiner eigenen Esskultur vermengte: „[T]hen I would put some Thai curry paste into their meat ball recipe. So it is very similar to the ‚Flädlesoup‘ in that way, something very familiar turns in something unexpected.“<sup>37</sup> Die entscheidende Zutat ist hier die thailändische Currypaste. Sie macht das, was bekannt erscheint, zu etwas Unerwartetem. Die Besucher\*innen werden irritiert, weil es nicht wie erwartet schmeckt.

Ähnlich setzte Tiravanija die Würze seines thailändischen Hintergrunds bei einer Aktion in Hamburg 1993 ein: *untitled 1993 (flädlesuppe)*:

Flädlesoup with Chili

- 1) 200 gram all purpose flour
- 2) 2 eggs
- 3) ¼ liter milk
- 4) pinch of salt
- 5) lard / cooking fat / butter (whichever suits your taste)
- 6) 4 tablespoons chives chopped
- 7) 1 tablespoon cayenne chili<sup>38</sup>

Während der Ausstellung *Backstage*, die 1993 im Hamburger Kunstverein stattfand, kochte Tiravanija Flädlesuppe, ein typisches deutsches, genau genommen schwäbisches Gericht.<sup>39</sup> Inspirieren ließ er sich dabei von dem deutschen Film *Drachenfutter*, der von Einwanderern handelt, die nach Deutschland kommen, dort in einem Restaurant arbeiten und die Frage diskutieren, wie man ein ‚echter Deutscher‘ werden kann. Die Antwort des afrikanischen Hilfskochs lautet: Man muss lernen, wie man Flädlesuppe kocht.<sup>40</sup> Während der Ausstellung und während Tiravanija kochte, zeigte er den Film *Drachenfutter* in einer Dauerschleife auf einem Monitor, der auf einem Regal neben der Küche platziert war. Tiravanija bemerkt dazu: „[T]he soup is

---

<sup>36</sup> Ebd., S. 111–112.

<sup>37</sup> Tiravanija 2010, S. 12.

<sup>38</sup> Vgl. Tiravanija 2010, S. 50.

<sup>39</sup> Vgl. ebd., S. 11–12.

<sup>40</sup> Vgl. ebd., S. 11.

about the idea of authenticity“<sup>41</sup>. Zunächst hatte Tiravanija vorgehabt, die Suppe nach dem Originalrezept zu kochen. Dann kam ihm die Idee, Cayennepfeffer hinzuzufügen.<sup>42</sup> Eine entscheidende Zutat, welche der traditionell deutschen Suppe eine ungewohnte Geschmacksnuance verlieh. Statt des schwäbischen Geschmacks, den die Besucher\*innen erwarteten, schmeckte das Gericht plötzlich anders. Tiravanija konfrontiert mit dieser Aktion die Besucher\*innen nicht nur mit ihrer eigenen (deutschen) Kultur, sondern ebenso mit der seinen und damit generell der *anderen* Kultur. Thomas Kellein bezeichnet Tiravanijas *Flädlesoup* als „voice-over or a cultural subtext, providing the museum visitor with yet another type of confrontation.“<sup>43</sup> Er weist außerdem darauf hin: „In Tiravanija’s work, cultures are not reconciled, but collide with each other. However, his work never involves war. It presents co-existences.“<sup>44</sup> Die Besucher\*innen glauben zu wissen, wie Flädlesuppe schmeckt und erwarten einen gewissen Geschmack. Doch sie werden in ihren Vermutungen nicht bestätigt. Damit wird nicht nur deutlich, wie stark Geschmack und Erinnerung zusammenspielen, sondern ebenfalls wie kulturell aufgeladen eine Mahlzeit sein kann. Eva Barlösius stellt fest, dass die „kulturellen Zuschreibungen“, die eine Speise in sich trägt, so mächtig seien, „daß schon der Gedanke an sie als Genußversprechen wahrgenommen wird“; darin erkennt sie das spezifische Charakteristikum des Geschmacks: „zu verifizieren, ob das Tatsächliche dem Erwarteten entspricht.“<sup>45</sup> In eben diesen Moment – wenn der Geschmack überprüft und verifiziert wird – greift Tiravanija ein. Thomas Kellein bezeichnet die Aktionen des Künstlers treffend als „gentle traps“<sup>46</sup>. Was die Besucher\*innen erwarten, findet keine Bestätigung. Stattdessen werden sie irritiert und konfrontiert und treten in eine Falle. Noch einmal Kellein: „We are invited to eat. But afterwards, we stumble, because we almost always experience a clash of cultures.“<sup>47</sup> Diese Irritation lädt zu einer weiteren Reflexion ein; nämlich darüber, was dieser Moment auslöst oder bedeutet und welche Motivation Tiravanijas dahinter steht. Was ist die Symbolik hinter den Speisen, die er zubereitet? Was ist ‚typisch‘ schwedisch / deutsch / thailändisch? Welchen Geschmack kenne ich? Welchen mag ich, welchen nicht? Und warum? Mit was identifiziere ich mich, mit was grenze ich mich ab? Was zähle ich mir zugehörig, was nicht? Dabei spielt der Moment des Hinterfragens eine Rolle. Genauso wie die Tatsache, dass dieser Moment des Schmeckens auf ganz unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen und

---

<sup>41</sup> Ebd.

<sup>42</sup> Vgl. ebd., S. 12.

<sup>43</sup> Kellein, in: Tiravanija 2010, S. 150–151.

<sup>44</sup> Ebd., S. 152.

<sup>45</sup> Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim / München 1999, S. 85.

<sup>46</sup> Vgl. Kellein, in: Tiravanija 2010, S. 152.

<sup>47</sup> Ebd.



Hintergründen trifft. Dass heißt, *wie* und *was* bei den Besucher\*innen ankommt, hängt von deren Sozialisation, von deren sozialer und kultureller Herkunft und Erfahrung ab:

I think it is that moment when you have to think, well, when is it art work? Or is it ever going to be? I think it occurs differently for different people with different experience. It might not occur at all – which I think is quite good! Or it might be constantly conscious. You bring yourself to it. I like that different level of things. Then maybe some people may try to bring themselves to a different level of thinking.<sup>48</sup>

Tiravanija schafft nicht nur Differenz als Produzent von Kunst – in seiner Inszenierung und seiner Vorgehensweise – sondern verweist auch auf die Differenz in der Rezeption, im Geschmack, in der Erfahrung, in der Wahrnehmung. Die Wirkung seiner Koch-Aktionen, was wie bei wem ankommt, lässt er dabei bewusst offen. Trotzdem ist es gerade dieses Hinterfragen („when is it art work?“), das ein Nachdenken über Kunstwahrnehmung, über Kunstwerke, Künstlerrollen oder Geschmacksfragen anregen kann. Fundamental bleibt der Gedanke, dass jeder seinen individuellen Geschmack hat. Das lässt die eine weitere Lesart zu: meine Art der Herangehensweise an Kunst ist nur *eine* mögliche Art. Mein Geschmack ist nur einer von vielen. Es geht im wahrsten Sinne des Wortes um einen Blick ‚über den Tellerrand‘. Das Kochen als grundlegende, gemeinschaftsstiftende Basis zu nehmen, es als immer wiederkehrendes Ausdrucksmittel zu nutzen, scheint dabei ein äußerst kluger Schachzug Tiravanijas.

## Abbildungsnachweis

- Abb. 1 Rirkrit Tiravanija, courtesy 303 Gallery, New York  
 Abb. 2 Rirkrit Tiravanija, courtesy 303 Gallery, New York  
 Abb. 3 Rirkrit Tiravanija, courtesy 303 Gallery, New York

---

<sup>48</sup> Ebd., S. 160.



# 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.