

Butter und butterähnliche Speisefette als Material von Kunst- und Kulturobjekten

Gesine Betz

Der Beitrag gibt einen zusammenfassenden Überblick über die Verwendung von Butter und ihren Surrogaten als Werkstoff zum plastischen Gestalten von Kulturgegenständen und Kunstwerken in ausgewählten geografischen Regionen vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Im buddhistischen Tibet wird bei sakralen Zeremonien traditionell Yakbutter als Brennstoff für Opferlampen sowie gefärbte Butter als Dekorelement für Opferkuchen und zum Formen von Mandalas verwendet. Besonders aufwendig gestaltet sind die seit dem 15. Jahrhundert bekannten Butterskulpturen für das buddhistische Mönlam-Fest. In der westlichen Welt sind Skulpturen aus Butter seit der Zeit der Renaissance bis zum Barock zum Schmuck für aristokratische Tischbankette überliefert. Danach treten Butterskulpturen erst wieder seit dem Ende des 19. Jahrhunderts als Werbe- und Marketingobjekte der Molkereiwirtschaft überwiegend in Nordamerika auf. In der bildenden Kunst werden Speisefette seit den 1960er Jahren als Werkstoff verwendet, wobei Joseph Beuys Fette am stringentesten in seiner Werkgenese einsetzte. Die zeitgenössische Künstlerin Sonja Alhäuser modelliert beispielsweise barock anmutende Skulpturen unter anderem aus Butter, die – in Kühlvitrinen präsentiert – die Vergänglichkeit und die Fragilität des Werkstoffs aufzeigen.

Butter and butter-like edible fats as material for art and cultural objects

The article provides an overview of the use of butter and its surrogates as a material for the creation of three-dimensional cultural objects and works of art in selected geographical regions from the Middle Ages to the present. In Buddhist Tibet, for instance, yak butter is traditionally used in sacred ceremonies as fuel for sacrificial lamps, while dyed butter serves as a decorative element for sacrificial cakes and for forming mandalas. The butter sculptures known since the 15th century for the Buddhist Mönlam festival are particularly elaborately designed. In the Western world, sculptures made of butter have been used as decoration for aristocratic table banquets from the Renaissance to the Baroque period. After that, butter sculptures only appeared again at the end of the 19th century, mainly in North America, as advertising and marketing objects of the dairy industry.

In the fine arts, edible fats have been used as a material since the 1960s, with Joseph Beuys making the most consequent use of fats in his work genesis. The contemporary artist Sonja Alhäuser, for example, creates baroque-like sculptures made of butter. Presented in refrigerated display cases, they show the transience and fragility of the material.

Dass Nahrungsmittel nicht nur der menschlichen Ernährung dienen, sondern auch Bestandteil von kulturellen Ritualen sein können, lässt sich anhand von alimentären Opfergaben bei religiösen und rituellen Zeremonien auf der ganzen Welt seit der Frühzeit der Menschheit nachweisen. Auch in der bildenden Kunst sind Lebensmittel genreübergreifend ein beliebtes künstlerisches Motiv. Vor allem auf flämischen und holländischen Gemälden der frühen Neuzeit lassen sich Darstellungen von Butter, überwiegend in Form von Butterhüten, entdecken (Abb. 1).

Aber seit wann und wo gibt es Kunst- und Kulturobjekte, die aus dem Werkstoff Butter oder butterähnlichen Speisefetten angefertigt wurden? Im Folgenden wird der Fragestellung der

Verwendung von tierischen und pflanzlichen Streichfetten in der angewandten und bildenden Kunst unter besonderer Berücksichtigung der Kunsttechnologie in ausgewählten zentralasiatischen, europäischen und nordamerikanischen Regionen in chronologischer Reihenfolge nachgegangen.¹

Zur Kulturgeschichte der Butter

Wann das Wissen zur Herstellung von Butter erstmalig aufkam und wo das tierische Speisefett zuerst als Lebensmittel Verwendung fand, ist aufgrund der schwierigen analytischen Nachweisbarkeit und der Differenzierung gegenüber anderen Milchprodukten bis dato nicht exakt bekannt. Butter ist bereits seit dem Neolithikum in Südost-, Mittel- und Nordeuropa belegt und geht vermutlich auf die Domestizierung von milchgebenden Tieren zurück.² Im zentralasiatischen Hochland, dem Gebiet des heutigen Tibets, diente das domestizierte Yak, ein asiatisches Wild- und Hausrind, bereits seit etwa 2500 v. Chr. als überlebenswichtiger Fleisch-, Milch- und Rohstofflieferant für die dort lebenden Bergnomaden.³ Zur Konservierung der frischen Yakmilch wurde durch Fermentierung und anschließender Verbutterung ein haltbares, in Beuteln aus Ziegenhäuten oder Schafsmägen gelagertes Lebensmittel hergestellt.⁴



1
Darstellung eines Butterhutes auf der Tischmitte. Im Hintergrund stellen zwei Personen Butter im Stoßbutterfass her. Detail aus Jan Bruegel d. Ä., Besuch auf dem Pacht-hof, um 1597, Wien, Kunsthistorisches Museum

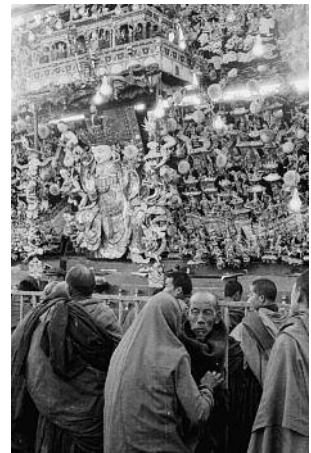
Zur Zeit der griechischen und römischen Antike wurde in Südeuropa Schafs- und Ziegenbutter hingegen nicht als Nahrungsmittel genutzt, sondern als Heilmittel, Salbe sowie Haar- und Hautcreme verwendet.⁵ In Nordeuropa mit seinem verbreiteten Vorkommen von größeren Rinderherden aber war Kuhbutter während des Altertums durchweg als Speisezutat bei Wohlhabenden vorhanden.⁶ Im Allgemeinen blieb im frühen Mittelalter die Butter hauptsächlich ein Arzneimittel sowie Wundheilmittel und wurde lediglich in der aristokratischen und klerikalen Küche verwendet.⁷ Der frühmittelalterliche Butterkonsum zeigte neben der sozialen Spaltung der Bevölkerung eine geografische Zweiteilung in das an Rinderherden reiche nordalpine und das südalpine Europa ohne Rinderhaltung. Seit der Renaissance erscheint dann Butter als Kochzutat sowohl in italienischen als auch in englischsprachigen Kochbüchern, welche die damalige feudale Küche widerspiegeln.⁸

Erst Ende des 19. Jahrhunderts, mit Beginn der industriellen Zeit und der Erfindung von technischen Hilfsmitteln zur Butterherstellung sowie der Modernisierung der Landwirtschaft, wurden größere und wirtschaftlich relevante Milch- und Buttermengen in Genossenschaftsmolkereien produziert.⁹ Wegen des starken Bevölkerungszuwachses in dieser Zeit blieb Butter aber weiterhin ein Lebensmittel der vermögenden Oberschicht.¹⁰ Durch diesen Buttermangel wurde vor rund 150 Jahren das preisgünstigere Konkurrenzprodukt Margarine durch den französischen Chemiker Hippolyte Mège-Mouriès, vorrangig zur Ernährung des Militärs, entwickelt.¹¹ Prinzipiell wurde Butter weltweit erst nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Einführung von Kühlschränken in Privathaushalten und aufgrund nochmals gesteigerter Liefermengen von Kuhroh-milch zu einem erschwinglichen Massenprodukt in der modernen Zivilisationsgesellschaft.¹²

Rituelle Yakbutter-Skulpturen des tibetischen Buddhismus - Material und Herstellung

Der hohe Stellenwert der Yakbutter im tibetischen Hochland zeigt sich an der Verwendung bei vielen religiösen Ritualen in Form von Opfergaben. Für Lichtopfer beispielsweise wird bis heute flüssige Yakbutter in kelchförmige Metallgefäße als Brennstoff gegossen, wobei vorzugsweise alte, ranzige Butter verbrannt wird.¹³ Yakbutter ist auch Zutat der tibetisch-buddhistischen Teigfiguren, die in tibetischer Sprache als Tormas bezeichnet werden, deren Grundmasse hauptsächlich aus geröstetem Gerstenmehl vermischt mit Buttermilch besteht. Für die Verzierungen formen die Mönche in hoher kunsthandwerklicher Qualität farbige Ornamente sowie skulpturale Applikationen aus farbiger Yakbutter.¹⁴ Mandalas, als Hilfsmittel der Meditation, werden von tibetischen Mönchen aus Yakbutter anstelle von farbigem Sand oder bemalten Textilien hergestellt.¹⁵ Hierfür dient als Bildträger häufig eine runde Holzscheibe, auf der dicht aneinandergelegte Butterkugeln in zahlreichen Farben die geometrische Darstel-

2
Tibetisch-buddhistisches „Butter-Skulpturen-Fest“ im Kloster Kumbum in der chinesischen Provinz Qinghai, Februar 1985



lung bilden.¹⁶ Bei der Herstellung der Mandalas hat der bearbeitende Mönch eine Schüssel mit kaltem Wasser vor sich stehen und ein rechteckiges Holzbrett, auf dem zahlreiche kleine kegelförmige Klumpen verschiedenfarbiger Yakbutter nebeneinander aufgereiht stehen. Vom jeweils gewünschten Farbton wird mit den Fingern ein Butterstück entnommen und vor der Applikation in kaltes Wasser getaucht, um anschließend geschickt mit einer Hand geformt werden zu können.¹⁷

Den künstlerischen und handwerklichen Höhepunkt der Modellierung von Yakbuttermasse bilden die menschengroßen Butterskulpturen für die zeremoniellen Feierlichkeiten des mehrtägigen Mönlam-Festes direkt im Anschluss an das tibetische Neujahrsfest (Abb. 2). Eingeführt wurde dieses alljährliche Gebetsfest Anfang des 15. Jahrhunderts vom Mönch Tsong Khapa (1357–1419) ursprünglich vor dem Jokhang-Tempel in Lhasa. Seitdem errichten Mönche an vielen weiteren Tempeln Bildnisse aus farbiger Butter. Besondere Berühmtheit bis in die Gegenwart hat das seit 1603 regelmäßig stattfindende große Butterskulpturen-Fest im Kloster Kumbum in China.¹⁸ Das Fest endet von jeher mit der Aufstellung der aus Butter gefertigten Natur-, Tier- und Personenszenen unter freiem Himmel und in speziellen Zeltaufbauten, die von Gläubigen und zahlreichen Pilgern abgelaufen werden.¹⁹ Die Feierlichkeiten klingen am Morgen des folgenden Tages mit der Zerstörung der in mehreren Monaten entstandenen Butterskulpturen aus, um die im buddhistischen Glauben materielle Vergänglichkeit widerzuspiegeln.²⁰

Die für die Herstellung benötigten großen Mengen an Yakbutter sammeln die Mönche traditionell als Spenden bei der Bevölkerung ein. Zunächst wird mit einer Unterkonstruktion der Skulpturen aus Bambusstäben und Seilen²¹ oder aus gehärtetem Leder begonnen.²² Als Besonderheit wird bei extrem aufwendig gearbeiteten Skulpturen eine verborgene Mechanik aus Gelenken und Federn zur Bewegung einzelner Körperteile hinzugefügt, die während der Ausstellung über Seilzüge und Hebel betätigt wird.²³

Über die Zusammensetzung der Yakbuttermasse variieren die Angaben. Im ersten Arbeitsschritt wird die Yakbutter gewässert, gereinigt und geknetet, um anschließend mit Weihrauch, diversen weiteren pflanzlichen Zusatzstoffen und Farb-

mitteln modifiziert zu werden.²⁴ Nach einer Beschreibung aus dem Kloster Kumbum von 2006 werden die alten Butterreste der Skulpturen des Vorjahres mit Weizenasche zu einer schwarzen Masse vermischt, um die Grundform der Körper anzulegen.²⁵ Dann erfolgt die Fertigung der Rohform auf einer Drehscheibe mit Hilfe von Stäben.²⁶

Parallel dazu werden zahlreiche Einzelteile von auf diese Formen spezialisierten Mönchen angefertigt, und abschließend als vollständiges Bildwerk zusammengesetzt, wobei kleine Applikationen mit Draht am Rahmen der Skulpturen montiert werden.²⁷

Bei der polychromen Farbgebung der Rohform der Butterwerke wird einerseits vom Auftrag von durchgefärbter Butter als oberste sichtbare Schicht berichtet, andererseits von einer farbigen Bemalung der Skulpturen.²⁸ Höchstwahrscheinlich praktiziert man beide künstlerische Techniken je nach Herstellungsverfahren. Das vorherige Färben der Butter scheint die übliche Methode zu sein, da beschrieben wird, dass die Mönche nach jedem Arbeitsschritt ihre Hände mit Mehl reinigen, damit sich die verschiedenfarbigen Butterschichten nicht vermischen.²⁹ Zudem scheinen zum Abschluss Blattmetallaufgaben aus Gold und Silber auf die Butteroberfläche aufgetragen zu werden (Abb. 3) oder es wird Gold- und Silberpulver zur Umrandung der Skulpturen eingesetzt.³⁰

Die präzise Oberflächengestaltung der Butter wird traditionell mit den Fingern durchgeführt, wofür die Mönche als Hilfsmittel ihre langen Fingernägel benutzen.³¹ Während des Schaffensprozesses tauchen die Künstler ihre Hände in Eiswasser oder Schnee, um ein Schmelzen der Butter durch ihre eigene Körpertemperatur zu verhindern. Zudem finden die Arbeiten im Winter in fensterlosen Räumen unter 0 °C statt, damit ein Erweichen der Skulpturen durch Sonnenlicht verhindert wird. Diese ungünstigen Arbeitsbedingungen sind vermutlich ein Grund dafür, dass immer weniger junge Mönche bereit sind, die komplizierte und physisch anspruchsvolle

Kunst des Buttermodellierens zu erlernen. Daher gibt es Befürchtungen, dass dieses traditionelle künstlerische Handwerk zukünftig verloren gehen könnte.³² 2006 wurde das Modellieren von Butterskulpturen im Kloster Kumbum in die Liste des nationalen immateriellen Kulturerbes der Volksrepublik China aufgenommen.³³

Butterskulpturen bei aristokratischen Banketten in Europa seit der Renaissance

Die erste Erwähnung von Butterskulpturen in der westlichen Welt stammt von dem Italiener Bartolomeo Scappi, dem Küchenchef von Papst Pius V., in seinem Kochbuch „Opera“ aus dem Jahr 1570.³⁴ Diese Butterskulpturen waren für ein adliges Festbankett im Jahr 1536 in einem Garten im römischen Stadtteil Trastevere bestimmt, für das Bartolomeo Scappi insgesamt neun allegorische Szenen als Tischdekoration für die Menüabfolge aus Zucker, Gebäck und Butter formte.³⁵ Nachdem beim ersten Gang des Menüs Zuckerskulpturen in diversen figurativen Erscheinungen serviert wurden, beinhaltete der zweite Gang Butterskulpturen in Form eines Elefanten mit einer Sänfte, eines Herkules mit einem Löwen und eines auf einem Kamel sitzenden Mauren.³⁶

Eine weitere Erwähnung von Skulpturen aus Butter findet sich in dem 1627 erschienenen Kochbuch „Lo Scalco Pratico“ des Italieners Vittorio Lancellotti für ein Bankett für Francesco di Castro, dem spanischen Botschafter am Karnevalsmontag im Jahr 1611. Hier wurde im dritten Gang, welcher sich aus kalten Speisen zusammensetzte, ein Bauern- tanz mit aus Butter geformten Skulpturen imitiert.³⁷

Dass Butterskulpturen im Barock regelmäßig auf Tischdekorationen bei aristokratischen Schauessen vorkamen (Abb. 4), zeigt auch die spätere Anweisung zur Herstellung von Butterskulpturen im Anleitungsbuch von Georg Philipp Harsdörf-



3

Ein Mönch bei der Herstellung einer „Yakbutter-Skulptur“ von Songtsen Gampo, dem König von Tibet im 7. Jahrhundert, Kloster Kumbum, Februar 2004



4

Essbare Tischdekorationen für ein Bankett von Papst Clement IX. für die ehemalige Königin Christina von Schweden, Detail aus Pierre Paul Sevin, *Le Festin que Clement IX fit a La Reyne de Suede*, 1667

fer über barocke Tischzucht aus dem Jahr 1657. Ihm zufolge erfolgte die Modellierung der Butterskulpturen entweder auf zwei Stäben oder stehend auf ihrem Fundament, und die Herstellungstechnik gleicht dem Bossieren von Wachsfiguren. Weiterhin merkt er an, dass für den Schaffensprozess und die anschließende Lagerung kühle Gewölbe oder Kellerräume notwendig wären, um ein Schmelzen oder Ranzigwerden der Butter zu verhindern.³⁸

Verbreiteter als Butter für derartige, kostspielige Kleinode waren allerdings exotische Lebensmittel wie importierter Zucker, Marzipanrohmasse oder Traganth. Ab dem 17. Jahrhundert, als die Tafeldekorationen für Adlige obligatorisch wurden, hatte sich eine sehr gut formbare und schnell härtende Masse aus einem Zucker-Traganth-Gemisch durchgesetzt, die sich sehr gut durch Model sowie ein- und zweiteilige Formen verarbeiten ließ.³⁹ Allerdings beschreibt Marperger 1716 in seinem „Küch- und Keller-Dictionarium“, dass für wohlhabende Bürger als Nachttisch teilweise noch Butter in Form von Löwen, Schafen, Fischen, Vögeln und Blumen auf dem Tisch präsentiert wurde, die aus frischer und entsprechend teurer Delikatessen-Butter individuell geformt wurden.⁴⁰ Mitte des 18. Jahrhunderts verloren die essbaren Tafelverschönerungen ihre Stellung als exklusives Standes- und Statussymbol und wurden durch wiederverwendbare, länger haltbare und kostengünstigere Dekorationen, zum Beispiel aus Kork, ersetzt.⁴¹

Butterskulpturen als kommerzielle Werbeträger in Nordamerika ab dem 19. Jahrhundert

Anfang des 19. Jahrhunderts waren Legenden von zuerst mittellosen und später berühmten Künstlern populär,⁴² so auch die prominenteste „Butterskulpturen-Anekdote“ über den italienischen Bildhauer Antonio Canova (1757–1822). Dieser vervollständigte angeblich als Küchenjunge für ein Gastmahl einer adligen Gesellschaft die von den Köchen vergessene Hauptfigur des Desserts, aus einem großen Stück Butter in Form eines Löwen, woraufhin sein künstlerisches Talent entdeckt wurde.⁴³ Dieser damals geläufige Butter-Löwen-Mythos inspirierte vermutlich auch die als Künstlerin tätige amerikanische Bäuerin Caroline Shawk Brooks (1840–1913) zum Modellieren von Skulpturen aus Butter.⁴⁴ Sie begann mit ihren ersten Butterskulpturen im Jahr 1867, als sie zuerst Tiere und später Porträts individuell aus Butter formte.⁴⁵ Bekannt wurde Brooks mit einem Butter-Flachrelief in einem runden, verzinkten Milchtiegel mit dem Titel „Dreaming Iolanthe“ (Abb. 5) für die Präsentation der ersten amerikanischen Weltausstellung 1876 in Philadelphia im erstmalig vom Woman’s Centennial Committee initiierten Gebäude für kunsthandwerkliche Arbeiten von Frauen.⁴⁶ Im Anschluss an die Weltausstellung formte Brooks ihre Butterskulpturen und -reliefs häufig während ihrer Auftritte vor dem Publikum auf einer Staffelei (Abb. 6).⁴⁷ Brooks entwickelte ein Verfahren zum

Abformen ihrer Butterskulpturen in Gips als Vorlage für hochwertige Bronzegüsse oder Marmorskulpturen, die dem Kunstgeschmack ihrer Zeit entsprachen. Auch wenn sich Brooks dennoch nicht als Künstlerin etablieren konnte, wurden ihre Butterskulpturen von dem im 19. Jahrhundert expandierenden Molkereigewerbe als ideale Reklame und Marketingobjekte entdeckt.⁴⁸

Durch den rapiden Anstieg der produzierbaren Buttermenge, bedingt durch die technischen Neuerungen von Melkmaschinen, Milchzentrifugen und Buttermaschinen, wandelte sich die Herstellung von Butter, die zuvor jahrhundertlang meistens in Hausarbeit von Frauen durchgeführt wurde, in eine technisch komplexe, männlich dominierte Tätigkeit mit wachsender wirtschaftlicher Relevanz. Gleichzeitig bekam die Butter Konkurrenz von ihrem Surrogat, der Margarine, welche 1873 in den USA patentiert wurde.⁴⁹ Als Werbemaßnahme beauftragten amerikanische Molkereien für die ab den 1890er Jahren stattfindenden nationalen Agrarmessen (State Fairs), die als technische Leistungsschauen zur staatlichen Förderung der Landwirtschaft fungierten, akademisch ausgebildete Künstler mit der Schaffung von lebensgroßen Kuhmotiven aus Butter. Gleichzeitig wurden durch die schnell verderblichen Butterobjekte die neuen Möglichkeiten zur künstlichen Kühlung demonstriert: So präsentierte der norwegisch-amerikanische Bildhauer John K. Daniels (1875–1978) ein 4,5 m² großes Architekturmodell des Minnesota State Capitols für die Pan-American-Ausstellung in Buffalo im Jahr 1901 erstmalig in einer elektrisch gekühlten Vitrine.⁵⁰ Solche Butterwerke blieben ein überwiegend angelsächsisches Phänomen. Auf der internationalen Franco-British Exhibition 1908 in London wurden mehrere beeindruckende Butterbildnisse von hoher Qualität ausgestellt, beispielsweise eine vom kanadischen Milchverband finanzierte Szene anlässlich des 400. Jahrestages der Landung von Jacques Cartier in einem Holzboot in Quebec.⁵¹ Auch bei der British Empire Exhibition von 1924, einer Kolonialausstellung in Wembley, beeindruckte der kanadische Pavillon mit einer Szene aus 2,5 t Butter in einem elektrisch gekühlten Schaukasten. Dargestellt war der beinahe lebensgroße und vollplastisch ausgeführte Prinz von Wales



6
Caroline Shawk Brooks formt ein Butterbildnis während einer öffentlichen Aufführung, 1877

neben seinem Pferd vor seiner als Flachrelief gestalteten Ranch (Abb. 7).⁵²

Während der Weltwirtschaftskrise und des Zweiten Weltkrieges führte der Mangel an Grundnahrungsmitteln zu einem Rückgang solcher Butterskulpturen.⁵³ Noch 1952, als der kanadische Künstler Ross Butler (1907–1995) eine Butterskulptur von Königin Elisabeth II., gesponsert von der kanadischen Milchindustrie, ausstellte, sorgte die Verschwendung von 1500 Pfund Butter in Großbritannien für große Empörung.⁵⁴ Eine Renaissance der Butterskulpturen auf den amerikanischen State Fairs, insbesondere in Iowa und Minnesota, begann Ende der 1950er Jahre, wurde wiederum durch die Molkereien gefördert und setzt sich als Tradition bis in die Gegenwart fort.⁵⁵ Bei der aktuellen Herstellungstechnik wird auf eine Stützkonstruktion aus Holz oder Metall meist ein



5
Caroline Shawk Brooks' Butterskulptur „Dreaming Iolante“ wurde auf der amerikanischen Weltausstellung 1876 in Philadelphia im Women's Pavilion ausgestellt



7

Panorama aus Butter mit der Darstellung des Prinzen von Wales vor seiner Ranch in Alberta, Kanadischer Pavillon, British Empire Exhibition, Wembley, 1924

Draht zur dreidimensionalen Formgebung gewickelt. Auf dieses Gerüst werden anfänglich bis zu 500 kg Buttermasse aufgetragen, welche sich nach der finalen Modellierung auf etwa 300 kg Butter reduzieren. Bei anderen Butterobjekten wird eine Grundform mit einer dünnen Butterschicht überzogen sowie kleinere Figuren ohne Armierung direkt aus einem Block Butter herausgearbeitet.⁵⁶

Butter und seine Surrogate als Werkstoff in der bildenden Kunst des 20./21. Jahrhunderts

Seit den 1960er Jahren werden in der freien Kunst durch die Erweiterung des Materialrepertoires mit trivialen Alltagsgegenständen gezielt auch Streichfette als plastisch formbarer

Werkstoff für Kunstwerke eingesetzt. Der bekannteste und vielseitigste Protagonist ist Joseph Beuys (1921–1986). Über Beuys' Affinität zu Speisefetten als künstlerisches Gestaltungsmittel lässt sich nur spekulieren. Häufig wird auf seine Erzählung von seinem Flugzeugabsturz auf der Krim im Zweiten Weltkrieg verwiesen, bei dem seine dabei erlittenen Verletzungen von den dort lebenden Tataren mit Fett und Filz gesalbt und geheilt worden seien. Eine weitere Mutmaßung bezieht sich auf sein Aufwachsen in Kleve, dem Sitz des damals sehr bekannten niederländischen Margarineproduzenten Van den Bergh.⁵⁷ Jedenfalls nutzte Beuys das banale, alltägliche und eigentlich kunstfremde Material Speisefett wie kaum ein zweiter als Kommunikationsmedium zur Vermittlung seiner künstlerischen und gesellschaftlichen Ideen und bediente sich zur Untermauerung seiner „Plastischen Theorie“ seiner spezifischen, physikalischen Eigenschaften.⁵⁸

Seit Anfang der 1950er Jahre beginnt Beuys das Wort Fett sowohl in seinen Titeln als auch seinen Materialangaben bei den Papierarbeiten zu verwenden, wobei das erste Beispiel „Fettbild: Fettklotz“ von 1951 zu sein scheint.⁵⁹ Da Beuys die Entstehungszeit seiner Kunstwerke im Nachhinein vordatierte und seine Werktitel nachträglich änderte, kommen prinzipiell Materialien wie Fett, Filz und die sogenannte Braunkreuzfarbe sowie Ausdrücke wie „Fluxus“ vor der tatsächlichen Verwendung vor und erschweren eine exakte zeitliche Einordnung.⁶⁰ Zusätzlich setzte sich Beuys bei seiner theoretischen Beschäftigung mit dem tibetischen Buddhismus während einer psychischen Krise Mitte der 1950er Jahre künstlerisch mit dem Werkstoff Butter auseinander, wobei er die Zeichnungen „Butter feast“ 1954, „Ein tibetisches Opferfeuer“ 1957 sowie „Eine Zelle im Himalaya“ 1959 schuf.⁶¹

Bei seinen dreidimensionalen Kunstwerken kommen seit den 1960er Jahren feste Speisefette vor.⁶² Der erstmalige Einsatz



8

Joseph Beuys, Fettecke in Kartonschachtel, 1963, mit der „Fettecke“ nach der Rekonstruktion im Jahr 1977, Stedelijk Museum Amsterdam

wird bei dem Kunstwerk „Fettecke in Kartonschachtel“, entstanden in der Galerie Zwirner in Köln am 18. Juli 1963, vermutet.⁶³ Die ursprüngliche Zusammensetzung des Fetts ist unbekannt, da die Fettecke 1977 nach einem Hitzeschaden rekonstruiert wurde (Abb. 8).⁶⁴ Im Jahr darauf entstand Beuys' erste „Fettkiste“ „The 20th July Aachen Fettkiste“ (vgl. Abb. 13) bei einer Fluxus-Veranstaltung am 20. Juli 1964 an der Technischen Hochschule Aachen anlässlich des 20. Jahrestages des missglückten Hitler-Attentates. Sein Happening nannte Beuys „Kukei, akopee-Nein!, Braunkreuz, Fettecken, Modellfettecken“, wobei er unter anderem auf einer elektrischen Kochplatte Fett in Form von Margarine⁶⁵ in einem rechteckigen Metallkasten, bei dem es sich um einen handelsüblichen Brotbehälter handelte, erwärmte.⁶⁶ Ferner wurde bei dem Kunstwerk „Das Schweigen von Marcel Duchamp wird überbewertet“ von 1965 (Abb. 9) Margarine verwendet. Seinen Ursprung hat das Werk in einer Aktion im Fernsehstudio des ZDF in Düsseldorf im Dezember 1964, bei der Beuys in einen Winkel eines Bretterverschlags eine Fettecke aus zuvor ausgepackten, handelsüblichen Margarinewürfeln auftrug.⁶⁷ Bei einer erneuten Installation dieser Fettecke für die Ausstellung „Sammlung 1968 Karl Ströher“ im Haus der

9

Joseph Beuys, Fettecke aus: „Das Schweigen von Marcel Duchamp wird überbewertet“, 1965, Block Beuys, Hessisches Landesmuseum Darmstadt, Raum 3



Kunst in München spachtelte Beuys mit einer mittelgroßen Kelle mit abgerundeter Spitze Margarine aus etwa 30 runden und quadratischen Verpackungen der Marken Rama und Deli auf (Abb. 10).⁶⁸ Weiterhin hat Beuys Margarine als temporäres Hilfsmittel zur ursprünglichen Formgebung bei der Herstellung der heutigen Stuttgarter Version des „Fettstuhls“ eingesetzt, welcher Bestandteil der Rauminstallation „Dernier espace avec introspecteur“, 1964–1982, ist. Auf die Sitzfläche des Holzstuhls formte Beuys zuerst einen Fettkeil aus einem Margarineblock, der anschließend in Gips abgeformt wurde, um schließlich als Gießform für die finale Ausführung in Bienenwachs zu dienen.⁶⁹

Daneben setzte Beuys Fett in Form von Margarinewürfeln auch als gestalterisches und formbares Material bei seinen Aktionen ein. Im Rahmen der Ausstellung „Fettraum“ in der Galerie Franz Dahlem in Darmstadt im März 1967 gestaltete er einen kubischen „Fettwall“ aus Margarinewürfeln der Firma Rama und führte seine wohl wichtigste Aktion mit Speisefett, „Hauptstrom“, zusammen mit dem dänischen Komponisten Henning Christiansen durch. Dabei schuf Beuys aus Margarineblöcken mehrere „Fettkeile“ und verformte Fettwürfel in seiner Achselhöhle und Kniekehle durch Körperwärme.⁷⁰ Aber auch andere Künstlerinnen und Künstler haben nach Beuys Streichfett als künstlerischen Werkstoff verwendet. Beispielsweise modellierte 1978 die der Fluxus-Bewegung angehörende Künstlerin Andrea Toppel (1945–2012) einen „Butterfrosch“ auf einer Scheibe Brot.⁷¹

Im Jahr 1998 spielten die beiden amerikanischen Künstler Mike Kelley (1954–2012) und Paul McCarthy (* 1945) am Eröffnungsabend ihrer Ausstellung „Sod and Sodie Sock Comp O.S.O.“ in der Secession in Wien bei einer Performance mit „Fett“ direkt auf Joseph Beuys an.⁷² Die Architektur der Ausstellung bestand aus mehreren miteinander verbundenen Armeezelten mit Militärausrüstung. Während der Aktion stapelte Paul McCarthy, mit einer Ross-Perot-Maske und in olivgrüner Armeekleidung getarnt, viele rechteckige Margarineblöcke, in diesem Fall die Spezialsorte Ziehmarginare mit höherem Schmelzpunkt der Wiener Firma Milla, auf Holzpodesten neben- und übereinander.⁷³

Als letztes Beispiel belegt die Gegenwartskünstlerin Sonja Alhäuser (* 1969), dass sowohl die Thematik der aristokratischen Festbankette als auch der Werkstoff Butter bis in die Gegenwart künstlerisch verarbeitet werden. Butter verwendete Alhäuser 2006 zum Formen von barock anmutenden Tischskulpturen innerhalb der Performance-Reihe „Sechs Bankette ohne Anlass“ (Abb. 11).⁷⁴ Als Unterbau sowie zum Anlegen der Grundform der dekorativen, großen Butterskulpturen verwendet sie einen Kunststoffschaum von hoher Dichte, über den die endgültige Form mit Butter modelliert wird.⁷⁵ Seit 2009 stellt die Künstlerin Butterskulpturen her, die in einer Kühlvitrine präsentiert werden (Abb. 12). Diese Butterskulpturen bestehen aus einem Gemisch aus tierischer Butter, Kokosfett und hauptsächlich Ziehmarginare, die den Vorteil von extremer Geschmeidigkeit und gleichzeitiger Zähigkeit aufweist.⁷⁶



10

Joseph Beuys bei der Wiedereinrichtung der „Fettecke“ aus der Aktion „Das Schweigen von Marcel Duchamp wird überbewertet“ von 1964, Haus der Kunst München, 1968



11

Sonja Alhäuser, Emsrausch, 2006, Butter-Skulpturen aus der Serie „Sechs Bankette ohne Anlass“, Künstlerhaus Schloss Balmoral, Bad Ems



12

Sonja Alhäuser, Lehnendes Hallo, 2010, Zieh-margarine, Kokosfett, beleuchtete Kühlvitrine

Auch bei der Performance „Amorettenwurf“ im Rahmen ihrer Installation „Eucalyptika“ in der Galerie der Hochschule für Bildende Künste Braunschweig 2016 setzte Alhäuser das Material Butter oder eine butterähnliche Substanz ein. Zehn Per-

sonen, die ein elfenartiges, mintgrünes Kleid mit kinnlanger, weißer Perücke trugen, warfen jeweils einen aus „Butter“ geformten Putto gegen eine hellgrün gestrichene Wand. Durch den Aufprall verformten sich die Figuren zu einem großen,

undefinierbaren „Butterfleck“ an der Wand.⁷⁷ Durch Sonja Alhäuser ist die Thematik der dekadenten, höfischen Schauessen und die Fertigkeit des Butterformens in der Kunst der Gegenwart angekommen. Zur Verwendung von essbaren Materialien, bei denen letztendlich nur die Idee in den Köpfen der Betrachter überdauert, äußert sie sich selbst folgendermaßen: „Es gefällt mir, dass es verzehrt und am Ende einer Woche nichts mehr davon übrig ist“.⁷⁸

Kunstwerke aus Butter oder Butterersatzstoffen als konservatorische Herausforderung

Bei den nicht ephemeren Kunstwerken aus Butter oder butterähnlichen Speisefetten scheint nach den wenigen publizierten Beispielen von Joseph Beuys Wärmestrahlung die größte Gefahr darzustellen.

Das Kunstwerk „Fettecke in Kartonschachtel“, bei dem Beuys in der linken unteren Ecke eines handelsüblichen, rechteckigen Kartons aus Wellpappe auf einen Unterbau aus Filz ein schräg ansteigendes Dreieck aus Fett plastisch modellierte, erlitt im Jahr 1977 einen Hitzeschaden. Das Kunstwerk wurde unter einer Acrylglasshaube als Schutzmaßnahme präsentiert und mit einem Lichtspot beleuchtet. Dadurch entstand ein Mikroklima unterhalb des Acrylglassturzes, sodass durch den Temperaturanstieg die Fettecke zu schmelzen begann. Das verflüssigte Fett zog in den darunterliegenden Filz und den Pappkarton ein, welche sich in diesen Bereichen farblich verdunkelten.⁷⁹ Anschließend wurde die Fettecke von dem zuständigen Skulpturen-Restaurator mit einem Gemisch aus 80 % Stearin und 17 % Leinöl, dem zur Erhöhung des Schmelzpunktes 3 % Bienenwachs zugesetzt wurde, rekonstruiert (Abb. 8). Leider fehlen vorherige Analysen der ursprünglichen Fettecke, sodass die materielle Zusammensetzung unbekannt ist.⁸⁰

Auch bei dem Objekt „The 20th July Aachen Fettkiste“ von 1964 (Abb. 13) war die Ursache für Konservierungsmaßnahmen eine zu hohe Temperatur innerhalb der Ausstellungsvitrine im Sommer 1979. Die in einen handelsüblichen Brot-

kasten aus Weißblech gefüllte Margarine verflüssigte sich und floss aus den durch Korrosion undicht gewordenen Löt-nähten der Ecken auf den Vitrinenboden.⁸¹ Der Restaurator kontaktierte Beuys, der den Austausch des Brotkastens durch einen optisch identischen wünschte, was jedoch an der Beschaffung eines vergleichbaren Ersatzmodells scheiterte. Stattdessen wurde mit Einwilligung von Beuys der vorhandene Behälter in eine niedrige Wanne aus Blei gestellt und die Fettflecken auf dem weißen Vitrinenboden mit einem Kalkanstrich überstrichen.⁸² Im Jahr 1990 wurde diese Bleiwanne wegen der chemischen Reaktion des Bleis mit den Fettsäuren der Margarine wiederum undicht, sodass nach dem Tod von Beuys der Austausch gegen einen neuen, höheren Bleikasten stattfand. Dieser neue Behälter durchläuft den gleichen Korrosionsprozess, sodass gegenwärtig als Prävention der maximal zulässige Temperaturwert nicht überschritten wird, um ein Verflüssigen der Fettmasse zu verhindern.⁸³

Die aktuellste Konservierungsmaßnahme erfolgte im Lenbachhaus München im Jahr 2017 an dem um 1968 entstandenen kleinformatigen Kunstwerk „ohne Titel“ von Joseph Beuys.⁸⁴ Hier formte Beuys auf einem weißen Gewebe vermutlich mit dem Daumen einen „Fettfleck“ in der Größe einer Ein-Euro-Münze.⁸⁵ Der „Fettfleck“ mit unbekanntem Fettgemisch wird als versprödet und verbräunt dokumentiert, zudem wölben sich die Ränder nach oben und kleine Fettschollen waren abgelöst, sodass Konsolidierungs- und Stabilisierungsmaßnahmen notwendig waren.⁸⁶

Neben der Einhaltung von niedrigen Temperaturen unterhalb des Schmelzbereichs der jeweiligen Fettmasse ist die Vermeidung von Druck sowie eine staubfreie und bestenfalls sauerstoffarme Umgebung empfehlenswert.

Dank

Besonderer Dank geht an Prof. Dr. Paul Zalewski für die Betreuung der Masterarbeit. Bei Dr. Ute Stehr möchte ich mich für das Interesse an dem Thema der Masterarbeit, die Über-



13
Joseph Beuys, The 20th July Aachen
Fettkiste, 1964, Block Beuys,
Hessisches Landesmuseum Darmstadt,
Raum 5

nahme des Zweitgutachtens und zahlreiche wertvolle Hinweise herzlich bedanken. Neben ihr spreche ich Esther Rapoport für das Korrekturlesen meinen Dank aus. Weiterhin danke ich Iris Winkelmeyer, die mir den Restaurierungsbericht zum „Fettfleck“ von Joseph Beuys zur Verfügung gestellt hat und Martina Haidvogel für die Hilfe bei der englischen Übersetzung.

Dipl.-Rest. (FH) Gesine Betz M. A.
Leuengasse 20
CH-4057 Basel

Anmerkungen

- 1 Dieser Beitrag stellt Ergebnisse der Masterarbeit der Autorin vor: Kunst- und Kulturobjekte aus „Butter“. Chronologie, Kunsttechnologie und kulturgeschichtlicher Kontext, Frankfurt (Oder) 2019, Betreuer: Prof. Dr. Paul Zalewski, Kulturwissenschaftliche Fakultät, berufsbegleitender Studiengang Schutz Europäischer Kulturgüter, Europa-Universität Viadrina, Frankfurt (Oder)
- 2 OUTRAM 2007, S. 55 f.; SCHEIBNER 2016, S. 169, 328
- 3 POWERS 1998, S. 96; MAURER 2011, S. 36; SCHLEY 1996, S. 19, 25 ff.
- 4 KUTTLER 1996, S. 183; WIENER/JIANLIN/RUIJUN 2003/06, S. 240
- 5 DALBY 1998, S. 102, 131; SCHOOCK 2008, S. 55, 74 f.; TEUTEBERG 1986, S. 164; HEHN 1963, S. 157 ff.
- 6 SCHOOCK 2008, S. 56; HEHN 1963, S. 158 f.
- 7 MOHR/KOENEN 1958, S. 23; LEHMANN 1985, S. 31 ff.; TEUTEBERG 1986, S. 165; MARTINY 1895, S. 22
- 8 TEUTEBERG 2007, S. 256
- 9 MOHR/KOENEN 1958, S. 23; SCHÜRMANN 1996, S. 35 ff.
- 10 WIEGELMANN 2006, S. 65, 68; KUHL 1974, S. 6 f.; TEUTEBERG 2007, S. 242 f.
- 11 PELZER/REITH 2001, S. 17 ff.
- 12 MOHR/KOENEN 1958, S. 27, 30; PELZER/REITH 2001, S. 108, 122 f., 139 f.
- 13 JOTTOTSHANG/DAHORTSANG 2001, S. 140; RONGE 2005, S. 552
- 14 HOLLER 2005, S. 471; MAURER 2011, S. 35; LOSARIES 2016, S. 334; BLEICHSTEINER 1937, S. 194
- 15 EKVALL 1964, S. 190
- 16 SCHLENKER 1982, S. 4
- 17 SCHLENKER 1982, S. 6
- 18 POWERS 1998, S. 155; FILCHNER 1954, S. 154; BLEICHSTEINER 1937, S. 194; MELTON 2011, S. 149 f.
- 19 FILCHNER 1954, S. 159 ff.; SCHÄFER 1949, S. 173 f.
- 20 POWERS 1998, S. 158; MELTON 2011, S. 150; FILCHNER 1933, S. 301; FILCHNER 1954, S. 168
- 21 CHINA DAILY 2006
- 22 SCHÄFER 1949, S. 169
- 23 POWERS 1998, S. 157
- 24 SCHÄFER 1949, S. 169
- 25 CHINA DAILY 2006
- 26 SCHÄFER 1949, S. 169
- 27 SCHÄFER 1949, S. 170; CHINA DAILY 2006
- 28 FILCHNER 1933, S. 281; FILCHNER 1954, S. 158; GORDON 1963, S. 92; CHINA DAILY 2006, BLEICHSTEINER 1937, S. 195; POWERS 1998, S. 157; SCHÄFER 1949, S. 169 f.
- 29 CHINA. ORG. CN. 2015
- 30 CHINA DAILY 2006
- 31 SCHÄFER 1949, S. 169 f.
- 32 CHINA DAILY 2006; CHINA. ORG. CN. 2015
- 33 Liste des immateriellen Kulturerbes der Volksrepublik China (347 VII-48)
- 34 SCAPPI 1570, S. 192 ff.; SIMPSON 2012, S. 7
- 35 VISSER 1992, S. 200; VISSER 2017, S. 218
- 36 SCAPPI 1570, S. 193; VISSER 2017, S. 218; SIMPSON 2012, S. 7
- 37 LANCELLOTTI 1627, S. 25; ALBALA 2007, S. 22 ff.
- 38 HARSDÖRFFER 1657, S. 210 f.
- 39 MINTZ 2007, S. 118; HARSDÖRFFER 1657, S. 210
- 40 MARPERGER 1716, S. 184 f.; WIEGELMANN 1996, S. 477
- 41 MINTZ 2007, S. 125; HASLINGER 1993, S. 52
- 42 KRIS/KURZ 1995, S. 24 ff., 58 ff.
- 43 FÜSSL 1806, S. 152; WURZBACH 1857, S. 251; FINN/LICHT 1983, S. 18
- 44 BEDELL/SAMU 2009, S. 211
- 45 SIMPSON 2007a, S. 29 f.; SIMPSON 2012, S. 55, 140 f.; BEDELL/SAMU 2009, S. 207
- 46 ANONYM 1876; MARLING 1987, S. 224; SIMPSON 2007a, S. 29 f.; SIMPSON 2007b, S. 4 f.; SIMPSON 2012, S. 53 ff.
- 47 BEDELL/SAMU 2009, S. 213 f.; SIMPSON 2012, S. 58 f.
- 48 SIMPSON 2007a, S. 32; SIMPSON 2012, S. 56, 64; MARLING 1987, S. 224; BEDELL/SAMU 2009, S. 206, 222
- 49 MARLING 1987, S. 225 f.; SIMPSON 2007b, S. 6, 14; SIMPSON 2012, S. 64 f.
- 50 MARLING 1987, S. 223; SIMPSON 2012, S. 66 f.
- 51 DUMAS 1908, S. 275; SIMPSON 2012, S. 72
- 52 SIMPSON 2007b, S. 10, 12; SIMPSON 2012, S. 72; WAGNER 2008, S. 17; WAGNER 2012, S. 171 f.
- 53 SIMPSON 2007b, S. 12
- 54 SIMPSON 2012, S. 83
- 55 SIMPSON 2007b, S. 13; SIMPSON 2012, S. 177
- 56 SIMPSON 2012, S. 177; MARLING 1987, S. 228
- 57 HUBER et al. 2008, S. 76
- 58 BLUME 2008, S. 14
- 59 BEHREND 1991, S. 45
- 60 ADRIANI/KONNERTZ/THOMAS 1973, S. 58; VALLER et al. 2015, S. 31
- 61 TISDALL 1974, o. S.; HAENLEIN 1990, o. S.; KOEPLIN 2016, S. 16, 20, 240 ff.
- 62 KOEPLIN 2016, S. 245
- 63 ADRIANI/KONNERTZ/THOMAS 1973, S. 58 f.
- 64 ABEN 1995, S. 107 ff.
- 65 BEHREND 2011, S. 71; WAGNER 2001, S. 199
- 66 SCHNEEDE 1994, S. 42; WAGNER 2001, S. 198 f.; WAGNER 2019, S. 91
- 67 SCHNEEDE 1994, S. 80 ff.
- 68 WENZEL/BEUYS 1990, S. 347; KOEPLIN 2003, S. 16
- 69 MAUR 1991, S. 206 ff.
- 70 HUBER 2006, S. 78; WAGNER 2019, S. 91; SCHNEEDE 1994, S. 166 f.
- 71 WAGNER 2001, S. 200; HANSEN/BLOCK 1992, S. 91, 273
- 72 WAGNER 2019, S. 91
- 73 PRINZHORN 2000, S. 51 ff.
- 74 HIRSCH 2009, S. 123; DOBKE 2007, S. 61
- 75 ALHAEUSER 2012
- 76 BALTES 2000, S. 296; ALHÄUSER o. J.
- 77 <https://sonjaalhaeuser.de/eucalyptikagalerie-der-hochschule-fuer-bildende-kuenste-braunschweig-2016/>, zuletzt aufgerufen am 16.06.2020
- 78 JOCKS 2002, S. 147
- 79 ABEN 1995, S. 107 f.
- 80 ABEN 1995, S. 107 ff.
- 81 SCHOTT 2014, S. 68; BEHREND 2015, S. 72
- 82 SCHOTT 2014, S. 68 f.; BEHREND 2015, S. 72 f.
- 83 BEHREND 2015, S. 73 ff.
- 84 Vgl. Julian Ignatowitsch, Beuys konservieren – Von der Schwierigkeit einen Fettfleck zu erhalten, Deutschlandfunk Kultur-Beitrag in der Sendung „Echtzeit“ vom 23.09.2017, 16:25 Uhr, https://www.deutschlandfunkkultur.de/beuys-konservieren-von-der-schwierigkeit-einen-fettfleck-zu.2147.de.html?dram:article_id=396619, zuletzt aufgerufen am 16.06.2020
- 85 Unveröffentlichter Restaurierungsbericht von Iris Winkelmeyer, Fachbereichsleiterin der Restaurierung im Lenbachhaus München, Lenbachhaus München, Juli 2017
- 86 Unveröffentlichter Restaurierungsbericht von Iris Winkelmeyer, Lenbachhaus München, Juli 2017

Literatur

- ABEN 1995: Herman Kees Aben, Conservation of Modern Sculpture at the Stedelijk Museum, Amsterdam. In: Jackie Heuman (Hrsg.), *From Marble to Chocolate. The Conservation of Modern Sculpture*. London 1995, S. 107–109
- ADRIANI/KONNERTZ/THOMAS 1973: Götz Adriani, Winfried Konnertz, Karin Thomas, Joseph Beuys, Leben und Werk. Köln 1973
- ALBALA 2007: Ken Albala, *The Banquet. Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. Urbana, Chicago 2007
- ALHAEUSER 2012: Sonja Alhäuser, Filmdokumentation „Feast: Radical Hospitality in Contemporary of Art“, Chicago 2012; <https://smartmuseum.uchicago.edu/exhibitions/feast/>, zuletzt aufgerufen am 16.06.2020
- ANONYM 1876: Anonym, A New Art. In: *The New Century for Women*, Philadelphia 1876, No 11, 22. Juli 1876, S. 84, rechte Spalte, <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uiug.30112045359186&view=1up&seq=7>, zuletzt aufgerufen am 12.06.2020
- BALTES 2000: Werner Baltes, *Lebensmittelchemie*. 5. vollst. überarb. Aufl. Berlin 2000
- BEDELL/SAMU 2009: Rebecca Bedell, Margaret Samu, *The Butter Sculpture of Caroline Shawk Brooks (1840–1913)*. In: Maureen Daly Goggin, Beth Fowkes Tobin (Hrsg.), *Women and Things, 1750–1950. Gendered Material Strategies*. Farnham 2009, S. 205–225
- BEHRENDTS 1991: Maïke Behrendts, *Zur Verwendung heterogener Materialien im Werk von Joseph Beuys. Bedeutung-Verarbeitung-Konservierung*, unveröff. Diplomarbeit, Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart, Stuttgart 1991
- BEHRENDTS 2011: Maïke Behrendts, Zwei „Kisten“ von Joseph Beuys im Block Beuys des Hessischen Landesmuseum Darmstadt. In: Verband der Restauratoren (Hrsg.), *Die Vergänglichkeit des Materials. Künstlerintention versus Restaurierbarkeit*, Bonn 2011, S. 64–76
- BLEICHSTEINER 1937: Robert Bleichsteiner, *Die Gelbe Kirche. Mysterien der Buddhistischen Klöster in Indien, Tibet, Mongolei und China*. Wien 1937
- BLUME 2008: Eugen Blume, Beuys. Die Revolution sind wir. In: Eugen Blume, Catherine Nichols (Hrsg.), *Beuys. Die Revolution sind wir*. Ausstellungskatalog, Nationalgalerie. Staatliche Museen zu Berlin. Göttingen 2008, S. 8–15
- CHINA DAILY 2006: China Daily, 21. Februar 2006, *Butter Sculpture Tradition Melting Away*, <http://www.china.org.cn/english/culture/158803.htm>, zuletzt aufgerufen am 16.06.2020
- CHINA. ORG. CN. 2015: German. China. Org. CN., *Tibetische Butterskulpturen: Kunst der Winterzeit*, http://german.china.org.cn/txt/2015-12/19/content_37353998.htm, zuletzt aufgerufen am 16.06.2020
- DALBY 1998: Andrew Dalby, *Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit*. Stuttgart 1998
- DOBKE 2007: Dirk Dobke, *Deutsche Riesen, für sechzig*. In: Roland Nachtigäller, Werner Meyer, Dirk Dobke (Hrsg.), *Sonja Alhäuser-Immerzu*. Köln 2007, S. 61–67
- DUMAS 1908: F. G. Dumas, *The Franco-British Exhibition. Illustrated Review*. London 1908
- EKVALL 1964: Robert B. Ekvall, *Religious Observances in Tibet: Patterns and Function*. Chicago 1964
- FILCHNER 1933: Wilhelm Filchner, *Kumbum Dschamba Ling. Das Kloster der Hunderttausend Bilder Maitreyas. Ein Ausschnitt aus Leben und Lehre des heutigen Lamaismus*. Leipzig 1933
- FILCHNER 1954: Wilhelm Filchner, *Kumbum. Lamaismus in Lehre und Leben*. Zürich 1954
- FINN/LICHT 1983: David Finn, Fred Licht, *Canova*. New York 1983
- FÜSSL 1806: Hans Heinrich Füssli, *Allgemeines Künstlerlexikon, oder: Kurze Nachricht von dem Leben und den Werken der Maler, Bildhauer, Baumeister, Kupferstecher, Kunstgießer, Stahlschneider u.u.; nebst angehängten Verzeichnissen der Lehrmeister und Schüler, auch der Bildnisse, der in diesem Lexikon enthaltenen Künstler*. Zürich 1806
- GORDON 1963: Antoinette K. Gordon, *Tibetan Religious Art*. 2. Aufl. New York 1963
- HAENLEIN 1990: Carl Haenlein, Joseph Beuys. Eine Innere Mongolei. Dschingis Khan, Schamanen, Aktrizen. Ölfarben, Wasserfarben und Bleistiftzeichnungen aus der Sammlung van der Grinten. Hrsg. v. Carl Haenlein, Kestner Gesellschaft, Hannover 1990
- HANSEN/BLOCK 1992: Elisabeth Delin Hansen und René Block, *Sammlung Block, Ausstellungskatalog Statens Museum for Kunst, Kopenhagen 1992*
- HARSDÖRFFER 1657: Georg Philipp Harsdörffer, *Vollständig und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*. Nürnberg 1657, <http://www.digital.slub-dresden.de/id1666485241> (Public Domain Mark 1.0), zuletzt aufgerufen am 31.01.2020
- HEHN 1963: Victor Hehn, *Kulturpflanzen und Haustiere. In ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*. In: Otto Schrader (Hrsg.), *Historisch-Linguistische Studien. Mit botanischen Beiträgen von Adolf Engler und Ferdinand Pax*, 9. unv. Aufl. Hildesheim 1963
- HIRSCH 2009: Thomas Hirsch, Sonja Alhäuser. In: Elodie Evers et. al. (Hrsg.), *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*. Köln 2009, S. 120–123
- HOLLER 2005: David Holler, *Das Verhältnis tibetischer Nomaden zu ihren Nutztieren*. In: Wolf Köpke, Bernd Schmelz (Hrsg.), *Die Welt des tibetischen Buddhismus, Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde Hamburg*. Bd. 36, Hamburg 2005, S. 463–504
- HUBER et al. 2008: Eva Huber, Barbara Strieder, Adam C. Oeller, Antje von Graevenitz, *Podiumsgespräch*. In: Stiftung Museum Schloss Moyland, *Sammlung van der Grinten, Joseph-Beuys-Archiv des Landes Nordrhein-Westfalen* (Hrsg.), *Filz, Fett, Honig, Gold, Blut... Joseph Beuys. Symposium zur Material-Ikonografie*. Bedburg-Hau 2008, S. 73–78
- JOCKS 2002: Heinz-Norbert Jocks, Sonja Alhäuser. *Kunst auf Dessertebene. Ein Gespräch von Heinz-Norbert Jocks*. In: *Kunstforum international, Essen und Trinken I*. Bd. 159 Köln 2002, S. 145–155
- JOTTOTSHANG/DAHORTSANG 2001: Tenzim Lama Jottotshang, Loten Dahortsang, *Tempel. Zu Besuch bei den Göttern*. In: Clara B. Wilpert (Hrsg.), *Tibet, Buddhas, Götter, Heilige*. Ausstellungskatalog Museum der Kulturen Basel. München, London, New York 2001, S. 129–152
- KOEPLIN 2003: Dieter Koeplin, *Zum Ausstellen, Sammeln und Vermitteln des Werkes von Joseph Beuys in Basel*. In: *Freunde des Kunstmuseums und des Museums für Gegenwartskunst Basel* (Hrsg.), *Joseph Beuys in Basel*. Zürich 2003, S. 5–60
- KOEPLIN 2016: Dieter Koeplin, *Joseph Beuys in Basel*. Band 4: Zeichnungen, Plastische Bilder und Multiples von 1955 bis 1985. München 2016
- KRIS/KURZ 1995: Ernst Kris, Otto Kurz, *Die Legende vom Künstler. Ein geschichtlicher Versuch*. Frankfurt a. M. 1995
- KUHL 1974: Esther-Elisabeth Kuhl, *Der schweizerische Buttermarkt unter besonderer Berücksichtigung der Konkurrenzprodukte (Speiseöle, Speisefette und Margarine)*. Zürich 1974
- KUTTLER 1996: Sabine Kuttler, *Nutzleistungen und ihre Vermarktung*. In: Jürgen Lensch, Peter Schley, Rong-Chang Zhang (Hrsg.), *Der Yak (Bos grunniens) in Zentralasien. Osteuropastudien der Hochschule des Landes Hessen, Rh. 1, Gießener Abhandlung der Agrar- und Wirtschaftsforschung des europäischen Ostens*. Bd. 205 Berlin 1996, S. 168–236
- LANCELOTTI 1627: Vittorio Lancellotti, *Lo Scalco Prattico*, Rom 1627, <http://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb11111118-2>, zuletzt aufgerufen am 02.02.2020
- LEHMANN 1985: Dieter Lehmann, *Zwei wundärztliche Rezeptbücher des 15. Jahrhunderts am Oberrhein*. In: Gundolf Keil (Hrsg.), *Würzburger medizinhistorische Forschungen*. Bd. 34, Pattensen 1985
- LOSARIES 2016: Andrea Losaries, *Buddhismus in Tibet*. In: Manfred Hutter (Hrsg.), *Der Buddhismus II. Theravada Buddhismus und Tibetischer Buddhismus*. Stuttgart 2016, S. 243–345
- MARLING 1987: Karal Ann Marling, *The Origins of Minnesota Butter Sculpture*. *Minnesota History* 50. Minnesota 1987, S. 218–228, <http://www.mnhs.org/mnhistory/>, zuletzt aufgerufen am 02.02.2020
- MARPERGER 1716: Paul Jakob Marperger, *Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium*. Hamburg 1716, <http://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb10228972-9>, zuletzt aufgerufen am 02.02.2020
- MARTINY 1895: Benno Martiny, *Kirne und Girbe. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte, besonders zur Geschichte der Milchwirtschaft*. Berlin 1895
- MAUR 1991: Karin von Maur, *Zur Entstehungsgeschichte des Stuttgarter Beuys-Raumes*. In: Volker Harlan, Dieter Koeplin, Rudolf Velhagen (Hrsg.), *Joseph-Beuys-Tagung*. Basel 1.–4. Mai 1991, Basel 1991, S. 202–213
- MAURER 2011: Petra Maurer, *Die traditionelle Ernährung der Tibeter*. In: *Akademie Aktuell* (Hrsg. Bayerische Akademie der Wissenschaften),

- Jg. 2011, Heft 1, Nr. 36, S. 35–39, https://badw.de/fileadmin/pub/akademieAktuell/2011/36/13_maurer.pdf, zuletzt aufgerufen am 16.06.2020
- MELTON 2011: Gordon J. Melton, Religious Celebrations. An Encyclopedia of Holidays, Festivals, Solemn Observances, and spiritual Commemorations. Vol. 1, A-K, Colorado, Oxford 2011
- MINTZ 2007: Sidney W. Mintz, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. 2. Aufl. Frankfurt a. M. 2007
- MOHR/KOENEN 1958: Walter Mohr, Karl Koenen, Die Butter. Hildesheim 1958
- OUTRAM 2007: Alan K. Outram, Vom Jäger und Sammler zu den ersten Bauern. Geschmacksentwicklung in der Vorgeschichte. In: Paul Freedman (Hrsg.), Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt 2007, S. 35–61
- PELZER/REITH 2001: Birgit Pelzer, Reinhold Reith, Margarine. Die Karriere der Kunstbutter. Berlin 2001
- POWERS 1998: John Powers, Religion und Kultur Tibets. Das geistige Erbe eines Buddhistischen Landes. 1. Aufl. New York 1998
- PRINZHORN 2000: Martin Prinzhorn, Fighting on Two Different Fronts: Sod and Sodie Sock Comp O.S.O. In: Philip Monk (Hrsg.), Mike Kelley und Paul McCarthy: Collaborative Works, Toronto 2000
- RONGE 2005: Veronika Ronge, Was essen und trinken die Tibeter? In: Wolf Köpke, Bernd Schmelz (Hrsg.), Die Welt des tibetischen Buddhismus, Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde Hamburg. Bd. 36, Hamburg 2005, S. 549–567
- SCAPPI 1570: Bartolomeo Scappi, Opera Di M. Bartolomeo Scappi, Cvoco Secreto di Papa Pio V. Michele Tramezzino, Venedig 1570, <http://data.onb.ac.at/rec/AC08132973>, zuletzt aufgerufen am 01.02.2020
- SCHÄFER 1949: Ernst Schäfer, Fest der weissen Schleier. Eine Forschungsfahrt durch Tibet nach Lhasa, der heiligen Stadt des Gottkönigtums. Braunschweig 1949
- SCHNEIDER 2016: Alisa Scheibner, Prähistorische Ernährung in Vorderasien und Europa. Eine kulturgeschichtliche Synthese auf der Basis ausgewählter Quellen. In: Michael Meyer, Wolfram Schier (Hrsg.), Berliner Archäologische Forschungen, Bd. 16, Rhaden/Westf. 2016
- SCHLENKER 1982: Hermann Schlenker, Buddhismus, Tibet – Arbeiten an Butterfiguren. Mitarb. Martin Brauen. Film E 2399 des IWF, Göttingen 1982. Publikation von Hans Ruelius, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 12, Nr. 5/E 2399 (1982), 7 S
- SCHLEY 1996: Peter Schley, Vorwort. In: Jürgen Lensch, Peter Schley, Rong-Chang Zhang (Hrsg.), Der Yak (Bos grunniens) in Zentralasien, Osteuropastudien der Hochschule des Landes Hessen, Rh. 1, Giessener Abhandlung der Agrar- und Wirtschaftsforschung des europäischen Ostens, Bd. 205, Berlin 1996, S. 17 f.
- SCHNEEDE 1994: Uwe M. Schneede, Joseph Beuys. Die Aktionen. Kommentiertes Werkverzeichnis mit fotografischen Dokumentationen. Stuttgart 1994
- SCHOOCK 2008: Martin Schoock, Traktat von der Butter. Hinzugekommen ist desselben Diatribe von der Abneigung gegen den Käse, in dieser zweiten vermehrten und geschützten Ausgabe (Übersetzungstitel der Ausg. Groningen: Johann Cölln, 1664), Hrsg. v. Verein Milch & Kultur Rheinland und Westfalen, Köln 2008
- SCHOTT 2014: Günter Schott, Block Beuys. Erinnerungen von Günter Schott. 1969 bis 2010 Restaurator am Hessischen Landesmuseum Darmstadt, Darmstadt 2014
- SCHÜRMANN 1996: Thomas Schürmann, Milch – zur Geschichte eines Nahrungsmittels. In: Helmut Ottenjann, Karl-Heinz Ziessow, im Auftrag der Stiftung „Museumsdorf Cloppenburg“ (Hrsg.), Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels. Arbeit und Leben auf dem Lande. Bd. 4, Cloppenburg 1996, S. 19–51
- SIMPSON 2007a: Pamela H. Simpson, Caroline Shaw Brooks. The „Centennial Butter Sculptress“. Woman’s Art Journal 28, No. 1, Philadelphia 2007, S. 29–36, <http://www.jstor.org/stable/20358109>, zuletzt aufgerufen am 02.02.2020
- SIMPSON 2007b: Pamela H. Simpson, Butter Cows and Butter Buildings. A History of an Unconventional Sculptural Medium, Winterthur Portfolio 41, No. 1, Winterthur 2007, S. 1–19, <http://doi.org/10.1086/511405>, zuletzt aufgerufen am 01.02.2020
- SIMPSON 2012: Pamela H. Simpson, Corn Palaces and Butter Queens. A History of crop art and dairy sculpture. Minneapolis 2012
- TEUTEBERG 1986: Hans J. Teuteberg, Anfänge des modernen Milchezeitalters in Deutschland. In: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegmann (Hrsg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. 2. Aufl. Münster 1986, S. 163–184
- TEUTEBERG 2007: Hans J. Teuteberg, Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800. In: Paul Freedman (Hrsg.), Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt 2007, S. 233–261
- TISDALL 1974: Caroline Tisdall, Joseph Beuys: The secret block for a secret person in Ireland. Oxford 1974
- VALLER et al. 2015: Ole Valler, Krzysztof Nast, Barbara Strieder, Peter Scholz, Kunst analysieren. Joseph Beuys und die Braunkreuzfarbe. In: Chemie in unserer Zeit, No 49, Weinheim 2015, S. 30–35
- VISSER 2017: Margaret Visser, The Rituals of Dinner. The Origins, Evolution, Eccentricities and meaning of Table Manners, 2. Aufl. London 2017
- WAGNER 2001: Monika Wagner, Das Material der Kunst. Eine andere Geschichte der Moderne. München 2001
- WAGNER 2008: Monika Wagner, Materialien und ihre Geschichten. Werkstoffe bei Joseph Beuys und anderen Künstlern des 20. Jahrhunderts. In: Filz, Fett, Honig, Gold, Blut ... Joseph Beuys: Symposium zur Material-Ikonografie. Hrsg. v. Stiftung Museum Schloss Moyland, Sammlung van der Grinten, Joseph-Beuys-Archiv des Landes Nordrhein-Westfalen, Bedburg-Hau 2008, S. 12–20
- WAGNER 2012: Monika Wagner, Vom Umschmelzen: Plastische Materialien in Kunst und Küche. In: Atelier + Küche = Labore der Sinne = Atelier + kitchen = laboratories of the senses. Hrsg. v. Marta Herford GmbH, Ostfildern 2012, S. 170–176
- WAGNER 2019: Monika Wagner, Fett. In: Lexikon des künstlerischen Materials. Werkstoffe der modernen Kunst von Abfall bis Zinn. Hrsg. v. Monika Wagner, Dietmar Rübel, Sebastian Hackenschmidt, München 2019, S. 89–93
- WENZEL/BEUYS 1990: Eva Wenzel und Jessyka Beuys, Joseph Beuys-Block Beuys. München 1990
- WIEGELMANN 1996: Günter Wiegmann, Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum. In: Günter Wiegmann, Ruth-Elisabeth Mohrmann (Hrsg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 91 Münster, New York 1996, S. 463–499
- WIEGELMANN 2006: Günther Wiegmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. 2. erw. Aufl. Münster 2006
- WIENER/JIANLIN/RUIJUN 2003/06: Gerald Wiener, Han Jianlin, Long Ruijun, The Yak, 2. erw. Aufl. Bangkok 2003/06
- WURZBACH 1857: Constantin von Wurzbach, Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich. 2. Teil, Wien 1857

Abbildungsnachweis

- Abb. 1: © KHM-Museumsverband
 Abb. 2: © adrianbradshaw.com
 Abb. 3: epa/Foto: Adrian Bradshaw
 Abb. 4: The National Library of Sweden
 Abb. 5: Courtesy of the Library of Congress, Washington D.C., USA
 Abb. 6: The New York Public Library
 Abb. 7: Gesine Betz
 Abb. 8: c/o Pictoright Amsterdam/Stedelijk Museum Amsterdam, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020
 Abb. 9: © Hessisches Landesmuseum Darmstadt, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020, Foto: Wolfgang Fuhrmannek, HLMD
 Abb. 10: Joseph Beuys Archiv/Stiftung Museum Schloss Moyland, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020, © Nachlass Stefan Moses, Foto: Stefan Moses
 Abb. 11: Sonja Alhäuser, Foto: Carsten Gliese, Achim Kukulies, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020
 Abb. 12: Sonja Alhäuser, Foto: Fabian Georgi, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020
 Abb. 13: © Hessisches Landesmuseum Darmstadt, © VG Bild-Kunst, Bonn 2020, Foto: Wolfgang Fuhrmannek, HLMD