

Anna Bürkli

## Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart

Ein allgemeines Merkmal der Kunst ist, dass sie sich an die Sinne wendet. Kunst setzt voraus, dass sie eine Öffentlichkeit findet. Ereignisse als Rituale und Aktionen, die in der realen Zeit ablaufen, sind künstlerische Arbeitsfelder. Kochprojekte wenden sich in der realen Zeit als Aktion an ein Publikum und appellieren an dessen Sinne. Ein Kochprojekt ohne Rezipienten ist undenkbar. Erst wenn das Gekochte verkostet wird, ist es Werk.

Der vorliegende Text beschäftigt sich mit dem Kochen als eine Praxis der Gegenwartskunst. Arbeiten von Künstlerköchen und Künstlerköchinnen wie Onno Faller, Arpad Dobriban und Dieter Froelich fügen sich in das Feld der Gegenwartskunst ein.

Die Künstlerköchin Onno Faller aus Aschaffenburg erklärt die künstlerischen Aspekte einer überlieferten traditionellen Speisefolge aus dem 19. Jahrhundert, welche sich als durchstrukturiertes, schlüssiges Gefüge der einzelnen Komponenten entpuppt.

Das Menu besteht aus vier Gängen: Klare Wildbrühe mit Brot, Fasan mit Linsen und Spätzle, Klare Wildsülze mit Ackersalat und Griesschnitten mit eingemachten Kirschen.<sup>1</sup>

Der Fasan steht im Mittelpunkt des Menues. Er kommt dreimal in unterschiedlicher Konsistenz vor. Da er in Wasser mit Gewürzen zusammen gekocht wird, entsteht eine Brühe, von der ein Teil geklärt und mit Brot aufgetragen wird, der andere Teil wird zusammen mit der Haut, dem Kopf, der Leber, dem Magen und den Füßen des Fasans weitergeköchelt, mehrmals geklärt und geliert.

Jede dieser drei Speisen birgt das ausgeprägte Aroma des Fasans und schafft doch für den Mund ein völlig unterschiedliches Erlebnis. Als unverzichtbarer Begleiter erscheint ebenfalls dreimal der Weizen. Als luftiges Brot wird er zur heißen Brühe gereicht, als feste Spätzle zum Fasan und zum Abschluss des Mahles erhält er eine wichtige Rolle als Griesschnitte.

Die Dramaturgie wird an der Speisefolge erlebbar. Alle Speisen werden aus einem Suppenteller gegessen.

Zuerst werden kalte Spätzle mit heisser Brühe übergossen, damit sie erwärmt werden und den Geschmack des Fasans annehmen können. Der Fasan ist in flüssiger Form noch unsichtbar, sein Aroma aber für den Mund bereits erlebbar. Die Spätzle hingegen dürfen noch nicht gegessen werden und sind somit nur für die Augen sichtbar. Gegessen wird vorerst nur die Brühe mit Brot. Der vorübergehende Verzicht auf die Spätzle verlangt von den Essenden eine gewisse Selbstbeherrschung.

Der Fasan kommt im zweiten Teil der Speisefolge auf den Tisch, zwar befreit von allen nicht essbaren Teilen, aber für das Auge erkennbar als Tier mit zwei Flügeln zum Flattern, kräftigen Beinen zum Rennen und einer zarten Brust. Er wird vor den Augen der Gäste zerteilt. Im Moment des Verzehrs manifestiert sich im Gaumen ein weiterer Aspekt des Fasans. Durch das Abhängen des Fleisches entwickelte sich der "haut goût", der Geschmack des Todes. Es stehen zwei polare Ereignisse im Zentrum der Speisefolge und der Festgemeinschaft: Das Leben und der Tod.

Als zweiter Höhepunkt in der Speisefolge wird eine weitere Metamorphose des Fasans aufgetragen. Die Essenz des Fasans erscheint als Sulz, zusammen mit dem Ackersalat, welcher die einzige rohe Zutat bildet. Der Salat symbolisiert Jugend und Frische. Die Nachspeise wird erst serviert, wenn der Tisch abgeräumt und gesäubert ist. Sie erscheint wie eine Zugabe. Der zweite Hauptdarsteller, der Weizen, tritt in Form der kalten, festglibbrigen Griesschnitte in Erscheinung, begleitet von eingemachten Kirschen. Diese bringen nicht nur eine weitere Jahreszeit in die Speisefolge, sondern evozieren zusammen mit dem Brei auch Erinnerungen an die Kindheit.<sup>2</sup> Diese Interpretation von Onno Faller zeigt deutlich, dass sich die einzelnen Bestandteile der Mahlzeit zwar aus den verfügbaren Materialien zusammensetzen, aber dennoch stringent komponiert sind. Die Speisefolge befasst sich mit existenziellen Themen wie Leben und Tod, Alter und Jugend. Es ist ein in reales Essen umgesetztes Stillleben, das seine komplexe Botschaft als "memento mori" nicht an die Bildungsbü

rgergesellschaft, sondern an eine bürgerlich-bäuerliche Mischkultur richtet.

### **Das Gastmahl als Basis für künstlerische Aussagen**

In der Geschichte der Kunst treten schon früh Darstellungen des Abendmahls in Erscheinung. Diese sind bis heute zu beobachten und münden in Darstellungen und in konkrete Umsetzungen des Gastmahls. Ein Gastmahl, das nicht mehr auf Leinwand, sondern physisch für den Rezipienten erfahrbar ist, bedeutet eine konsequente Weiterentwicklung der Kunst, die immer als Kommunikationsmedium funktioniert hat und darauf angelegt war. Während der Betrachter eines Tafelbildes aus der Handlung ausgeschlossen ist, partizipiert der Rezipient bei einem Gastmahl, das real stattfindet, und wird selber zu einem Teil des Kunstwerkes. Dem Einwand, dass eine reale Speise keine Illusion einer Speise zu bilden vermag, kann entgegengehalten werden, dass eine Speise zwar einmalig ist, gleichzeitig diese aber auch repräsentiert. So ist zum Beispiel ein Kartoffelstock zwar ein einmaliges Vorkommen, repräsentiert aber durch seine kulturelle Bedeutung sämtlichen Kartoffelstock, der je gekocht wurde. Damit werden das Kochen und Essen zu einem Probedarstellung.

Bereits im frühen 20. Jahrhundert setzt in der Kunst die explizite Beschäftigung mit der Ernährung ein. Die Futuristen, die auch ein Manifest der futuristischen Küche verfassten, verfolgten damit das Ziel einer Gesamterneuerung der italienischen Küche, in dem sie die Pasta, die für viele Italiener eine tägliche Speise bildet, abschaffen wollten. Die Futuristen fordern, dass das Essen als Kunst verstanden wird, setzen ihre Visionen bekannterweise aber zugleich zu einem fatalen politischen Zweck ein. Daniel Spoerri überschreitet mit der Erfindung der Eat Art die Grenze der Materialkunst und misst dem Kochen und Essen eine autonome Bedeutung zu, was bei seinen inszenierten Essen, die unter Berücksichtigung der Kulturgeschichte vonstatten gingen, zum Ausdruck kommt. Sein *Gastronomisches Tagebuch* zeigt exemplarisch, wie ein Kunstschaffender sein alltägliches Kochen in den Zusammenhang mit anderen künstlerischen Äusserungen stellt.<sup>3</sup>

Das Kochen als künstlerische Tätigkeit verstanden hat auch Joseph Beuys, der sich selber nicht nur beim Rühren von Fett für seine Plastiken als "Küchenchef" in-

szenierte, sondern auch beim Kartoffelschälen in seiner Künstlermontur, mit Hut und Anglerweste, auftrat und sich dabei filmen und fotografieren liess.<sup>4</sup> Joseph Beuys integriert seine Küche in sein Schaffen im Rahmen einer alltagspraktischen Lebensphilosophie. Joseph Beuys kann zwar nicht direkt als Künstlerkoch bezeichnet werden, da er aber sein Leben und Werk nicht trennt, wird das Kochen damit ein integraler Bestandteil von beidem.

Der französische Philosoph Michel Onfray begründet seine Behauptung, dass das Kochen eine zeitgenössische Kunst sei, mit der Erweiterung des Kunstbegriffs durch Marcel Duchamp zu Beginn des 20. Jahrhunderts.<sup>5</sup> Vor diesem Paradigmenwechsel konnten Kochkünstler mit ihren Werken nicht auf die gleiche Weise in eine ästhetische Logik eintreten. Heute hingegen arbeiten Kunstschaffende, die Kochprojekte ausführen, mit vielen anderen zusammen an einer künstlerischen Praxis der Gegenwart, die nicht auf einen objekthaften Werkcharakter fokussiert ist. An dieser Stelle kann nicht auf das grosse Feld der Tendenzen einer Kunst, die sich von einem Produkt für den Kunstmarkt mehr und mehr entfernt und ihren Fokus auf gesellschaftliche und politische Probleme richtet, eingegangen werden. Zahlreiche Beispiele belegen aber, dass sich Kunstschaffende spezifischer institutioneller Arbeitsfelder angenommen haben, wie "Medien- und Technologiekritik, Sozialarbeit, Gesundheitsfürsorge, Stadtplanung, Geschichtsforschung, ökologische Analysen, kritischer Journalismus, Ökonomiekritik und verschiedene kommunikationsorientierte Dienstleistungsbereiche."<sup>6</sup> Zu diesen Gebieten lassen sich auch Kochprojekte zählen. Die Aktion, die seit den 1960er Jahren zunehmend an Stellenwert gewinnt, erweitert die Kunst um eine neue Dimension und macht sie sogar unabhängig vom Materialeinsatz. Für die Arbeiten der Kunstkochenden gilt, dass sie sich laut Johannes Meinhardt in eine seit den 1960er Jahren entfaltete Tradition einschreiben, „die nicht mehr Kunstwerke in einem bedeutungsvollen ästhetischen Eigenraum, einer idealen, zeit- und ortlosen ästhetischen Hinterwelt hypostasiert, sondern die Erkenntnisse über sich selbst, über die Situation, über den konkreten Ort und die konkrete Zeit, über Materialien, über historische, gesellschaftliche und institutionelle Zusammenhänge und Abhängigkeiten erfahrbar, erkennbar und begreifbar macht: eine zugleich sensuelle und reflexive Aufklärung über die Situation (im

denkbar weitesten Sinn des Wortes)<sup>7</sup>

Das Aufkommen des Kochens in der Gegenwartskunst ist eine aus dem Alltag gegriffene Handlung. Künstlerische Kochprojekte beziehen sich auf das alltägliche Kochen, auch wenn diese Projekte den Hunger nicht unbedingt voraussetzen. Deshalb ist das Kochen untrennbar mit der Lebenskunst verknüpft.

Das Leben ist das Material der Lebenskunst, wie es auch das Material für Performances und Happenings ist. Im 20. Jahrhundert wurde die Geschlossenheit der hergestellten Objekte durch die Künste in Frage gestellt, der Werkbegriff wurde neu definiert. Dies machte es möglich, das Werk nicht mehr nur als gestalteten Gegenstand zu sehen, sondern bereits den Akt des Kunstschaffens selbst.<sup>8</sup> Die Herstellung des Lebens als Kunstwerk basiert auf diesem erweiterten und porösen Werkbegriff. Dabei sollte laut Wilhelm Schmid, der die Lebenskunst als: „[...] eine fortwährende Arbeit der Gestaltung des Lebens und des Selbst“<sup>9</sup> definiert, unter anderem die Aufmerksamkeit auf den jeweils besonderen Akt des Lebens, auf die einzelnen Gesten, auf dem Umgang mit dem eigenen Körper und auf die Gestaltung von Situationen gelegt werden.<sup>10</sup>

Der Philosoph Harald Lemke überträgt die Prinzipien der Lebenskunst auf das Kochen. Er attestiert der kochenden Person ein Stück Freiheit, die sie beim Kochen als Lebenskunst auslebt<sup>11</sup>.

Im alltäglichen Ausdrucksgeschehen dieser Lebenskunst bildet sich von Mahl zu Mahl eine spezifische Eigenheit der kulinarischen Praxis der kochenden Person aus. Eine Lebenskunst findet in der Küche ihre ideale Keimzelle und den Ort der täglichen Entfaltung Schritt für Schritt zum Lebenskunstwerk.

Die Kulturwissenschaften widmen sich seit Ende der 1980er Jahren vermehrt dem *Kulturthema Essen*.<sup>12</sup> Das *Kulturthema Essen* wird von den Künstlerköchen mittels Kochen mit den dazugehörigen Recherchen und Experimenten appropriiert. Stringent durchkomponierte Kochprojekte fokussieren auf das Kochen als Handlung und Aktion und auf die Rezeptionsfähigkeit des Mundes mit der Zunge als Schmeck- und Tastorgan.

Der österreichische Filmemacher Peter Kubelka lehrt, dass das Kochen die älteste Gattung der Kunst sei. Er sieht in den Handlungen, die beim Kochen verrichtet werden, Paralleltätigkeiten zum Bildenden Kunstschaffen. Für ihn bildet ein Gericht immer eine essbare Metapher.<sup>13</sup>

Onno Faller, Arpad Dobriban und Dieter Froelich studierten an der Städelschule in Frankfurt, wo Kubelka als Professor gewirkt hat. Sie besuchten seine Seminare. Ihre Kochprojekte konzentrieren sich auf das Kochen und Präsentieren der Speisen.

Auffallend bei allen Kunstkochenden ist, dass sie auch während des Essens in Form von Vorträgen die Hintergründe der vorgesetzten Speise erläutern oder dass sie sich schriftlich dazu äussern. Die Extremform zeigt sich beim Theoretiker Peter Kubelka, der seine Theorie des Kochens als Kunstgattung vor allem in Form von Referaten vorträgt und bei dem das Kochen in der Öffentlichkeit somit in den Hintergrund tritt. Arpad Dobriban nennt seine Projekte *Referat mit Speisefolge*, und macht somit deutlich, dass, wer an seinen Veranstaltungen teilnimmt, auch intellektuell angeregt wird und nicht in erster Linie gespeist wird. In einem Kochprojekt lassen sich differenzierte Aussagen und Bilder herstellen, indem Bezug genommen wird auf Traditionen und Bräuche, oder indem die alimentären Realia bewusst als narrative Elemente eingesetzt werden. Arpad Dobriban setzt in seinen Speisenfolgen traditionelle Gerichte so ein, dass sich ein aussagekräftiges Gesamtbild ergibt, wie etwa bei der Speisenfolge die er „Das Werkzeug des Teufels“ nennt, die die Geschichte der Gabel anhand von Gerichten erzählt, die gerade nicht mit der Gabel gegessen werden können. Inhaltliche Verbindungen in einer Abfolge von Speisen treten in den Referaten mit Speisefolgen von Arpad Dobriban auf. Er komponiert seine Speisenfolgen nach Thesen, die sich ihm bei der Recherchearbeit aufdrängen. Er hat einen weiten Horizont, der auch exotische Gerichte einbezieht. Die einzige Beschränkung, die er sich selber vorschreibt, ist, dass die Speisen traditionell sein müssen. Sein Ausgangspunkt ist ein Thema, zu dem er Speisen sucht, oder umgekehrt, dass er Verwandtschaften oder eine Thematik aus den Speisen herausliest und diese dann umsetzt. In der Auswahl der einzelnen Gerichte, die er dann kocht, hat er grosse Freiheit, und warum schliesslich ein bestimmtes Gericht ausgewählt wird, lässt sich auf seine künstlerische Intuition zurückführen. Arpad Dobriban ist vereinfacht gesagt, der Poet in der Küche. Er zeigt seinen Gästen sein Bild von der Welt und referiert darüber. Die Speisen sind aufgrund seiner persönlichen Ansicht interpretierbar.

Formale Aspekte kommen zum Tragen, wenn eine bestimmte Ordnung beim Anrichten eingehalten wird

oder wenn sich bestimmte Formen wiederholen. Dieter Froelich aus Hannover setzt in seinen Speisenfolgen auf formale Aspekte, die ihn als Plastiker in der Küche auszeichnen. Sowohl zu Faller wie zu Dobriban bildet Froelich einen Gegensatz. Dieser geht zwar auch von traditionellen Speisen aus und beschränkt sich auf bekannte Zutaten, er konzentriert sich aber auf die Form und setzt sie plastisch um. So ergeben sich ästhetisch-konkrete Bilder. Froelich schöpft sein Ausgangsthema *Gemengsel und Gehäcksel* in allen Variationen aus. Als Plastiker wählt er die Speisen, die er zubereitet, über deren Erscheinungsbild aus. Aber auch die Beschaffenheit einer Speise ist wichtig, da er die tastende Zunge ebenso ernst nimmt wie die schmeckende Zunge. Er erweitert damit den Plastikbegriff bis zur Zunge, die die Speise als Objekt für den tastenden Mund begreifen muss. Er beschränkt sich dabei auf eine Regionalküche, der Gegend um Hannover, da er der Meinung ist, dass diese genug Exotik und unbeackertes Territorium aufweise.

Während Onno Faller darauf besteht, dass das Essen eine „Ausstellung zum Aufessen“ ist, sind sowohl bei Dobriban als auch bei Froelich „Give-aways“ Bestandteile des Kochprojektes.<sup>14</sup> Bei Arpad Dobriban erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat, bei Froelich sind es Texthefte. Auch damit reihen sich die Künstlerköche unmissverständlich in die Gegenwartskunst ein. Arpad Dobriban und Dieter Froelich entwickeln zudem auch bildnerische Werke, die in direktem Zusammenhang mit ihren Kochprojekten entstehen.

Die Skizzen und Schemen, die bei Faller und Froelich zum visuellen Begreifen der Speisen und Speisenfolgen beitragen, dienen bei Faller zur Illustration, bei Dieter Froelich werden sie zur Kunst erklärt.

### Material und Bedeutung

Das Feld der für die Kunst würdigen Materialien erweiterte sich im 20. Jahrhundert stetig.<sup>15</sup> Seit das Material als konkreter Bedeutungsträger einen zunehmenden Stellenwert in der Kunst erreicht, werden in Objekten und Installationen alimentäre Realia aufgrund der Materialqualität eingesetzt. Kochen ist eine Transformation von alimentären Realia. Es fokussiert auf die Wahrnehmung des Essens und auf die Aussage sowie den zwischenmenschlichen Austausch zwischen Rezipienten und Rezipientinnen und macht sich die be-

deutungsbestimmenden Funktionen von Lebensmitteln zu Nutze.

Da jedes Nahrungsmittel symbolisch geladen ist und seine Materialität auf den Kochprozess bestimmend wirkt, erhalten die Speisen automatisch spezifische Bedeutung. Für das Feld der Gestaltungsmöglichkeiten wirkt sich diese aber nicht unbedingt einschränkend aus, sondern schafft damit erst ein Repertoire von Grundlagen.

### Kochen ist Konzeptkunst

Jedes Kochen beginnt mit einer Idee. Wer kochend umsetzt, muss eine Vorstellung davon haben, was später auf den Tisch kommen soll. Analog der zeichnenden Person, die direkt auf das Papier bringen kann, was vor ihr geistiges Auge tritt, bildet sich im Vorstellungsvermögen ein bestimmter Geschmack, der im Folgenden in der Küche entwickelt werden soll. Dieser Idee folgt ein Konzept, nach welchem der Arbeitsprozess aufgebaut wird. Das Gekochte ist die Botschaft, ein Symbol oder ein zum Lebensmittel gewordener Diskurs.<sup>16</sup> Eine Speise vermittelt mehr oder weniger komplex den Standpunkt der Person, die sie zu verantworten hat, denn: „Jede Nahrung ist ein Symbol“<sup>17</sup> Aufgrund dieser Konzepte sind die Kunstschaffenden auch in der Lage sich theoretisch zu ihren Projekten zu äussern.

Traditionelle Speisefolgen bilden in der Regel als Referenz den Ausgangspunkt für die Komposition einer Speisefolge. Diese wird nach bestimmten Kriterien aufgebaut. Wie bei einem gemalten Bild sind die Bedeutungsebenen nicht unbedingt auf den ersten Blick ersichtlich, eine Aussage kann sich über mehrere Gänge hinausziehen oder im Kontrast zu einem vorangegangenen Gang entstehen.

Für Kunstschaffende bietet die Küche ein ideales Feld zu differenzierten künstlerischen Aussagen und Stellungnahmen. Da eine Künstlerköchin oder ein Künstlerkoch mit den Mitteln der Appropriation arbeitet, muss sie oder er auch wissen, wo das Ziel der Annäherung liegt. Kunstschaffende, welche sich kochend äussern, verfügen über ein grosses Hintergrundwissen. Nicht nur eine breite Palette an historischen Rezepten gehört dazu, sondern auch fundierte Kenntnisse der Epochen, der Kultur- und Sozialgeschichte des Essens und der damit verbundenen Bereiche wie Sitten und Gebräuche. Auf der künstlerischen Ebene bietet die

grosse Palette der Symbole, Tabus, Regeln, Rituale und der tradierten Speisen einer Kultur, das Spielfeld, das kreuz und quer begehbar ist. Gezielt können bestimmte Tabus oder Gebote eingesetzt werden, ohne dass dabei Konsequenzen entstehen. Denn:

*„Künstlerische Darstellungen des Essens stellen somit ein ‚Probearbeiten‘ dar; die Funktion der Kunst besteht [...] darin [...], Experimente anzustellen, die den Charakter von Sozialisationsspielen gewinnen; eben jene Modelle auf die Spitze kritischer Erprobung und Infragestellung zu treiben, die vom alltäglichen Nahrungsverhalten vorgegeben werden, und die Strukturen, die sich im Nahrungshandeln abzeichnen, in ein ästhetisches Spiel von Dekonstruktion und Rekonstruktion zu verwickeln.“<sup>18</sup>*

Essen zu kochen und zum Verspeisen zu geben ist eine Darstellung des Kulturthemas Essen.

### **Können und Wissen**

Das Kochen bedingt, dass grundlegende handwerkliche Kunstfertigkeiten und bestimmte Zubereitungen beherrscht werden. „Die Kunst des Kochens besteht zunächst einmal in einem Können; in der Techne eines Tun-Wissens.“<sup>19</sup>: Die Arbeiten in der Küche sind erkenntnisreiche Herstellungsprozesse. Das Herstellen einer Speise setzt Fähigkeiten voraus, wie es sie auch das Ausüben von anderen Künsten bedarf.

Die Handlungen, die die kochende Person vollzieht, haben, wenn sie beobachtet werden können, performativen Charakter. Das Kochen wird zur Aktion. Und der Koch ist zudem, nach Michel Onfray ein Bildhauer der Zeit.<sup>20</sup> Wie ein Bildhauer aus einem Steinblock scheinbar planlos eine Figur befreit, muss, wer kocht, sich in das Material, das er behandelt, einfühlen und das Optimum herausholen. Intuitiv und aufgrund ihrer Erfahrung muss die kochende Person die Dauer, das Verfahren sowie die Menge der Gewürze richtig einschätzen. Die meisten Nahrungsmittel sind saisonabhängig erhältlich. Für das Konzipieren eines Essens ist ein Zeitplan unerlässlich. Zeitbedingte Einschränkungen müssen aufeinander abgestimmt werden.

### **Die Sinne**

Das Kochen ist eine Kunst, die alle Sinne berücksichtigt. Die Speisen richten sich zwar primär an den

Geschmackssinn, ohne aber die anderen Sinne auszuschalten, sondern diese sind ebenfalls angesprochen und tragen massgeblich zur Wahrnehmung bei.

Die Erfahrung des Essens wird im Mund mittels des schmeckenden Gaumens gemacht, wobei dieser hier als Pars pro Toto für den Mund steht. Dem Mund kommt eine existentielle Doppelfunktion zu. Er ist ein kompliziertes Gebilde, das sowohl grundlegende körperliche Funktionen erfüllen muss, als auch für den intellektuellen Output zuständig ist.<sup>21</sup> Das Erlebnis des Speisens geschieht im Jetzt und real erfahrbar.

Im Mund wird nicht nur der Geschmack identifiziert, sondern die Zunge liest tastend Konsistenzen, Beschaffenheit und Temperatur, kurz die Architektur der Speisen.

Die physischen Sinne des Menschen sind untereinander verbunden; sie stehen nicht isoliert. Verbunden sind sie auf verschiedenen Ebenen: sowohl auf der seelisch-geistigen wie auf der sozialkulturellen Sinnebene. In Kunst und Literatur werden diese Zusammenhänge seit der Antike bis in die Gegenwart erinnert.<sup>22</sup>

Kochprojekte tragen zu einer Umwertung der Sinneshierarchie in Richtung einer allumfassenden Ästhetik bei. Somit rütteln sie an in der westlichen Welt festgefahrenen Strukturen, die mit der Sinneshierarchie einhergehen. Nicht zuletzt die Dominanz des Auges hat mit dazu beigetragen, dass sich der Mensch mehr und mehr von seinem Körpergefühl entgrenzt hat.

## Endnoten

- 1 Faller 2007, *Die Speisefolge*, o.S.
- 2 Faller 2007, *Die Speisefolge*, o.S.
- 3 Spoerri 1995, *Gastronomisches Tagebuch*.
- 4 Beil 2002, *Künstlerküche*, S. 221
- 5 Onfray 1996, *Die geniesserische Vernunft*, S. 198.
- 6 Vgl. Butin 2002, S. 178. und die Webseite der KünstlerInnengruppe Wochenklausur, die ihre künstlerische Praxis als Folge einer historischen Entwicklung der Kunstpraxis herleiten: vgl. wochenklausur o. J.
- 7 Meinhardt 2003, S. 5. vgl. <http://www.domnick.de>, 30.3.07.
- 8 Schmid 1998, *Philosophie der Lebenskunst*, S. 77.
- 9 Ebenda.
- 10 Ebenda.
- 11 Lemke 2005, *Gastrosophische Grundlagen der Kulinaristik*, S. 6.
- 12 *Kulturthema Essen*, 1993.
- 13 Vgl. Kubelka 1995, *Die essbare Metapher*.
- 14 Zum Begriff und der Geschichte der Give-aways vgl. Penzel 2002, *Giveaway*, S. 99–103.
- 15 Wagner 2001, *Das Material der Kunst*: Monika Wagner zeichnet in ihrem Buch *Das Material der Kunst* die Geschichte der Moderne nach – angefangen bei der Farbe als Material im späten 19. Jh. über den Körper als Material der Kunst bis zum Verschwinden des Materials.
- 16 Onfray 1996, *Die geniesserische Vernunft*, S. 201.
- 17 Sartre, zitiert nach Neumann 1993, S. 387. Sartre hatte Nietzsche gelesen und sich offenbar von ihm beeinflussen lassen: „Bisher hat alles das, was dem Dasein Farbe gegeben hat, noch keine Geschichte: oder wo gäbe es eine Geschichte der Liebe, der Habsucht, des Neids, des Gewissens, der Pietät, der Grausamkeit? [...] Kennt man die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel? Gibt es eine Philosophie der Ernährung?“ (Nietzsche 1955, S. 41).
- 18 Neumann 1993, *Jede Nahrung ist ein Symbol*, S. 421.
- 19 Lemke 2005, *Gastrosophische Grundlagen der Kulinaristik*, S. 3.
- 20 Onfray 1996, *Die geniesserische Vernunft*, S. 201.
- 21 Engelhardt, von 2005, *Vom Sinn der Sinne*, S. 21.
- 22 Als Beispiel führt von Engelhardt das Gemälde *Die Allegorie der Sinne* aus dem Jahr 1651 von Herman van Aldewereld (1629–1669) an. In diesem Bild werden alle Sinne bildlich wiedergegeben und auch Nah- und Fernsinn getrennt – und zwar in der spezifischen Verteilung auf die beiden Geschlechter – in der linken und rechten Bildhälfte. Vgl. Engelhardt, von 2005, *Vom Sinn der Sinne*, S. 27/28.

## Bibliographie

- Wuppertal 1987, *Vom Essen und Trinken*  
 Wuppertal 1987, *Kunst- und Museumsverein Wuppertal, Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart*, hg. v. Ursula Peters und Georg F. Schwarzbauer, Wuppertal 1987.
- Beil 2002, *Künstlerküche*  
 Beil, Ralf: *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades*, Köln 2002.
- Breuss 2001, *Das Mass im Kochen*  
 Breuss, Renate: *Das Mass im Kochen. Mengen- und Massangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Masse im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien*. In: *Frauen kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen*, hg. v. Martina Kaller-Dietrich und Annemarie Schweighofer-Brauer, Innsbruck / Wien / München 2001.
- Butin 2002, *Du Monts Begriffslexikon*  
*Du Monts Begriffslexikon zur zeitgenössischen Kunst*, hg. v. Hubertus Butin, Köln 2002.
- Diaconu 2005, *Tasten, Riechen, Schmecken*  
 Diaconu, Madalina: *Tasten, Riechen, Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne*, Würzburg 2005.
- Dobriban o.J  
 Dobriban, Arpad: <http://www.arpad-dobriban.de>, 14.9.09.
- Engelhardt, von 2005, *Vom Sinn der Sinne*  
 von Engelhardt, Dietrich, *Vom Sinn der Sinne im Dialog zwischen Natur und Kultur oder vom Geist der Synästhesie*, In: *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, hg. v. Dietrich von Engelhardt und Rainer Wild, Frankfurt / New York 2005, S. 17 – 34.
- Etlzstorfer 2006, *Küchenkunst und Tafelkultur*  
 Etlzstorfer 2006: *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart*, hg. v. Hannes Etlzstorfer, Wien 2006.
- Faller 2007, *Die Speisefolge*  
 Faller, Onno: *Die Speisefolge. Ein dramaturgisch aufgebautes Gefüge*, Manuskript, In: *Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack* hg. v. Petra Hodgson Hagen und Rolf Tokya, Akademie der Architekten- und Stadtplanerkammer Hessen, Basel, Boston, Berlin 2007.
- Kochwerkstatt, o.J  
 Kochwerkstatt, o.J.: <http://www.kochwerkstatt.org>, 14.9.09
- Froelich o.J.  
 Froelich Dieter: *Website der Restauration* a.a.O., <http://www.restauration-a-a-o.de>, 14.4.07.
- Kubelka 1995, *Die essbare Metapher*  
 Kubelka, Peter: *Die essbare Metapher. Über das Kochen als Ursprung der Kunst*, In: *Instanzen / Perspektiven / Imaginationen / Interventionen*, hg. v. Jörg Huber und Alois Martin Müller, Museum für Gestaltung Zürich, Basel / Frankfurt a. Main 1995, S. 249–263.
- Lemke 2005, *Gastrosophische Grundlagen der Kulinaristik*  
 Lemke, Harald, *Gastrosophische Grundlagen der Kulinaristik*, Textbeitrag für das 1. Jahrbuch der Deutschen Akademie für Kulinaristik, November 2005, In: <http://www.haraldlemke.de/licht/index.htm>, 7.3.06.
- Meinhardt 2003, *Eine Kritik des Geschmacks*  
 Meinhardt, Johannes: *Eine Kritik des Geschmacks*. Arpad Dobriban, In: [www.domnick.de](http://www.domnick.de)

Neumann 1993, *Jede Nahrung ist ein Symbol*

Neumann, Gerhard, *Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens*, In: *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*, hg. v. Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg, Berlin 1993, S. 385–445.

Nietzsche 1955

Nietzsche, Friedrich: Bd.II, hg. v. Karl Schlechta, München 1955.

Onfray 1996, *Die geniesserische Vernunft*

Onfray, Michel: *Die geniesserische Vernunft*, Baden-Baden / Zürich 1996.

Penzel 2002, *Giveaway*

Penzel, Joachim: *Giveaway*, In: *Du Monts Begriffslexikon zur zeitgenössischen Kunst*, hg. v. Hubertus Butin, Köln 2002., S. 99–103.

Schmid 1998, *Philosophie der Lebenskunst*

Schmid, Wilhelm: *Philosophie der Lebenskunst. Eine Grundlegung*, Frankfurt a. Main 1998.

Spoerri 1995, *Gastronomisches Tagebuch*

Spoerri, Daniel: *Gastronomisches Tagebuch*, Hamburg 1995.

Wagner 2001, *Das Material der Kunst*

Wagner, Monika: *Das Material der Kunst. Eine andere Geschichte der Moderne*, München 2001.

Kulturthema Essen, 1993

*Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, hg. v. Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg, Berlin 1993.

wochenklausur o.J.

Website, <http://www.wochenklausur.at>, 21.4.07.

## Zusammenfassung

Die Küche bietet Kunstschaffenden ein ideales Feld zu differenzierten künstlerischen Aussagen und Stellungnahmen. Da jedes Nahrungsmittel symbolisch geladen ist und seine Materialität auf den Kochprozess bestimmend wirkt, erhalten die Speisen automatisch spezifische Bedeutung. In der Gegenwartskunst beschäftigen sich Kunstkochende mit dem Kochen und Präsentieren von Speisefolgen. Diese sind schlüssige Gefüge von einzelnen Komponenten, die Aspekte des *Kulturthemas Essen* beleuchten. Darstellungen des biblischen Abendmahls münden heute in der konkreten Umsetzung eines profanen Gastmahls. Kochen ist eine Transformation von alimentären Realia. Es fokussiert auf die Wahrnehmung des Essens und auf die Aussage sowie den zwischenmenschlichen Austausch zwischen Rezipienten und Rezipientinnen und macht sich die bedeutungsbestimmenden Funktionen von

Lebensmitteln zu Nutze. Partizipieren die Rezipienten an einem Kunstkochprojekt werden sie selber zu einem Teil des Kunstwerkes. Das Kochen als Kunst ist Teil einer Praxis in der Gegenwartskunst, die nicht mehr auf den objekthaften Werkcharakter fokussiert, sondern sich mit der Gesellschaft und dem Alltag auseinandersetzt. Kochprojekte sind oft als Aktion angelegt und haben performativen Charakter. Sie richten sich in erster Linie an die Rezeptionsfähigkeit des Mundes mit der Zunge als Schmeck- und Tastorgan. Die anderen Sinne werden aber ebenfalls angesprochen, weil das Kochen eine Kunst ist, die sich an sämtliche Sinne richtet. Kunstkochende setzen auf eine allumfassende Ästhetik, die an der in der westlichen Welt festgefahrenen Strukturen rüttelt und im Idealfall zu einer Umwertung der Sinneshierarchie führt.

## Autorin

Anna Bürkli (\*1975) studierte Kunstwissenschaft, Neuere Deutsche Literatur und Publizistik an der Universität Zürich. Lizenziatsarbeit „Das Kochen als eine Praxis der Gegenwartskunst“, 2007. Assistentzkuratorin im Zentrum Paul Klee. Interessensgebiete: Kochen, theoretisch und praktisch, Material und Sinnlichkeit in der bildenden Kunst.

## Titel

Bürkli, Anna, *Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart*, in: *kunsttexte* Sektion Gegenwart, Nr. 3, 2009 (7 Seiten).

[www.kunsttexte.de](http://www.kunsttexte.de)