

Elisabeth Hartung, Essen, Kunst und Kommunikation - Das Essen als neues Modell von Kunstrezeption

In der Kunstszene wird wieder mehr zusammen gegessen, gegessen, getrunken und geredet. Es kündigt sich ein neues Klima an, das von Sinnlichkeit und Spiel, Dialog und Zusammenarbeit geprägt ist und für dessen Atmosphäre das Thema Essen und Kochen tragende Rollen spielt. Ein neuer kurzlebiger Modetrend? Ich glaube nicht. Die Sache mit dem Essen geht tiefer und hat das Zeug dazu, tatsächlich neue Impulse in die Diskussion um den Status und die Möglichkeiten der Kunst zu bringen und die Kunst und ihre Rezipienten entscheidend näher zusammenzurücken.

Meine Vermutung geht dabei auch von eigener Erfahrung aus. Im Herbst 2001 hatte ich für das Projekt *Tafelrunden*¹ in München sieben internationale Künstler eingeladen, Aktionen zu entwickeln, die von Essen, Kommunikation und Öffentlichkeit handeln. Die Künstler haben auf unterschiedlichste Aspekte des Essens hingewiesen, sie haben Zusammenarbeit mit Künstlern unterschiedlicher Kontinente ermöglicht, sie haben die Frage nach der Relativität kultureller Gebräuche gestellt und zur Auseinandersetzung mit dem Prozess der Nahrungsaufnahme und menschlicher Kommunikationsformen aufgefordert. Die Aktionen repräsentierten ein breites, nuancenreiches Spektrum der aktuellen Auseinandersetzung mit dem Thema Essen. Jede künstlerische Arbeit war geprägt von einer ganz eigenen Atmosphäre. Das überraschende Moment am ganzen Projekt war jedoch, dass sich das bei allem inhaltlichen Anspruch leicht und spielerisch vollzogen hat. Angeregt unterhielten sich Menschen aus unterschiedlichsten Kontexten im Rahmen der Kunstaktionen miteinander, über das Essen, die Kunst und das Leben... Künstler hatten ein modellhaftes kommunikatives Feld geschaffen, bei dem sich Sinnlichkeit und intellektuelle Auseinandersetzung ideal ergänzten. Hatte das nur mit dem Thema Essen zu tun?

Vorausgegangen ist solchen prozessualen Ansätzen eine neue Expansion, die in den letzten Jahren die Kunst geprägt hat. Neue thematische Bereiche wurden erschlossen, es wurde wieder nach einer Einbindung der Kunst in alltägliche Prozesse gefragt, die Grenzen zu anderen Disziplinen wurden eingeebnet, öffentliche Foren sind gewonnen worden. Die Kunst hat sich wieder in politische und gesellschaftliche Themen eingemischt. Sie hat wesentlich zu einer Sensibilisierung für die Auswirkungen der Globalisierung beigetragen und hat kritisch die Rolle der westlichen Kulturen hinterfragt. Doch es scheint fast, als hätte die Kunst dabei ihr ganz eigenes sinnliches Potential vergessen und sich zu sehr die Strategien anderer Kontexte zueigen gemacht. Gleichwohl sind die eben skizzierten Entwicklungen tatsächlich der Nährboden für das gewesen, was in letzter Zeit zu beobachten ist und Grund meiner Überlegungen ist.

In den 80er Jahren bescherte der affirmativen Starkult und die Feier des schönen Scheins der Kunst pompöse Ausstellungshallen und glamouröse Kunstveranstaltungen mit üppigen Büffets erlesener Speisen, doch im Hinblick auf unser Thema bringen diese Trends keine Indizien. Jeder war viel zu sehr mit sich selbst und dem Ruhm beschäftigt, als dass tatsächlich fruchtbarer Austausch möglich sein konnte. Erst die kritische Auseinandersetzung mit dem System Kunst und mit den Grundlagen der Kultur musste folgen.

Diese brachte ein Thema ins Bewusstsein, das in seiner Sinnlichkeit lange Zeit, von wenigen Ausnahmen abgesehen, ein stiefmütterliches, kaum thematisiertes Dasein innerhalb der Kunst führte. Das Essen und seine vielfältigen Implikationen werden nun Gegenstand von Ausstellungen, Symposien und Publikationen². Essen ist ein sinnliches Erlebnis, das Zusammenkommen beim Essen ein

¹ Kat. Ausst. Elisabeth Hartung (Hg.), *Tafelrunden*, 7 Aktionen rund ums Essen, 7. RischArt-Produktion (Sonja Alhäuser, Richard Paul Annely, Benjamin Bergmann, Chelin, Die Bairische Geisha, Angela Dorrer, Carl Emanuel Wolff), Nürnberg (Verlag für moderne Kunst) 2001

² „Lebensmittel – approvvigionamenti“ lautete der Titel eines Symposions im Künstlerhaus Dortmund, bei dem dt. und ital. Künstler, Wissenschaftler und Ökonomen neue Denkmodelle für kulturelle Projekte bei Tisch entwickelten. Es ging um eine neue Fusion von Wissenschaft, Kunst und Alltag
Elisabeth Hartung (Hg.) „Mit vollem Munde spricht man nicht“ – Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst, Nürnberg 2001 (zur Ausstellung in der Galerie der Künstler München, 2001)
Elisabeth Hartung (Hg.) Daniel Spoerri presents *Eat art*, Nürnberg 2001 (zur Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel, München)

Ralf Beil, *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades*, Köln 2002. Ralf Beil untersucht erstmals umfassend Lebensmittel als Materialien in der Kunst und fragt nach der Bedeutung und der Geschichte des Material Lebensmittel für das jeweils entstandene Kunstwerk.
Kunstforum International, Ruppichteroth, Bd. 159 und 160, 2002

kommunikatives Ereignis, kurzum: das Essen ist eine kulturelle Kategorie erster Güte. Es trifft genau den Nerv der Zeit. Für eine junge Künstlergeneration, die nicht mehr nur Produkte schaffen oder allein moralisch-theoretische Konzepte unters Volk bringen will, sondern sich auch als Initiator von Kommunikation versteht und sich dabei auf die spezifischen, sowohl intellektuellen wie sinnlichen Eigenschaften der Kunst besinnt, und für Kuratoren, die bei allem theoretischen Anspruch und kunstimmanenten Fragestellungen Qualitäten wie das Wohlfühlen des Betrachters in Ausstellungen, die Rezeption mit allen Sinnen und Dialog statt Ehrfurcht auf ihre Fahnen geschrieben haben, kann das Thema Essen neue Inspirationen bringen. Nach einem Blick auf das Essen an sich und die Geschichte von Kunst und Essen werde ich explizit drei zentrale Positionen vorgestellt werden, die wichtige Paradigmen gesetzt haben.

Einiges zum Thema Essen

Lebensmittel bilden die Grundlage der Existenz. Essen, Trinken, Schlaf und Sexualität sind die biologischen Konstanten unserer anthropologischen Grundstruktur. Für den Ethnographen ist Essen eines der vorrangigen Forschungsgebiete. Über das Essen nähert er sich erstmals der fremden, so völlig anderen Kultur an. Aber man muss gar nicht so weit gehen und so speziell auf das Forscherbild eingehen. Der erste Kontakt zu fremden Kulturen eröffnet sich stets über das Essen. Jeder macht tagtäglich Erfahrungen mit fremden Gerichten und Eßgewohnheiten. Das Thema Essen zeigt an, wie relativ unsere kulturellen Gepflogenheiten sind.

Essen hat eine zentrale Funktion. Vom alltäglichen Frühstück über Fast-Food bis hin zum zelebrierten Diner oder zum religiösen Abendmahl reflektiert jede Mahlzeit eine gesellschaftliche Situation. Das gemeinsame Essen bietet Gelegenheit zum Gedankenaustausch und zur Vertrauensbildung. Aber die verschiedenen Auffassungen von dessen Zubereitung, Lagerung und Einnahme hatten schon immer die Gemüter beschäftigt und erregt. Der Umgang mit Nahrung spiegelt die Beziehung des Menschen zu seiner Umwelt und produziert kulturelle Identität. Im 19. Jahrhundert hatte es Ludwig Feuerbach auf die einfache Formel gebracht: „Jeder Mensch ist, was er isst.“

Mehr denn je rückt das Essen, vor allem in der von einem Nahrungsüberfluss gekennzeichneten westlichen Konsumgesellschaft, gegenwärtig in das Zentrum des allgemeinen Interesses. Genmanipulierte Nahrung, Fitnesswahn und gleichzeitig immer reichhaltigeres Essen, diverse Esskrankheiten und katastrophale Hungersnöte sind nur einige Stichpunkte der komplexen Thematik von globalem Ausmaß. Existentielle Grundfragen stellen sich in Zusammenhang mit Essen und Trinken drastischer als bei anderen Themen. Kunst beschäftigt sich immer den Charakteristika ihrer Zeit und da ist es kulturanthropologisch von großer Bedeutung, wenn das Essen ins Zentrum des künstlerischen Interesses rückt. Dabei ist vor allem folgendes von Bedeutung: „Die mit dem Essen und Trinken verbundene Kommunikation ist die eigentliche kulturelle Konstante, die den nationalen Konstanten gegenübergestellt werden kann.“³

Essen ist der kommunikative Akt par excellence: Geschäfte werden beim Essen vorbereitet und gefeiert, keine Festlichkeit kommt ohne gemeinsames Essen mit Verwandten und Freunden aus, und auch im Alltag ist die Familie meist nur beim Essen wirklich im Gespräch zusammen. Dabei spielt die Art und Weise, wie Menschen beim Essen zusammenkommen eine wichtige, modellhafte Rolle, denn „die Tischordnung (...) konstituiert zum einen zivilisatorisch-kulturellen Rahmen (...) zum anderen konstituiert sie ein kommunikatives Gefüge, das Sinnbild für die generelle Organisation der Gesamtgesellschaft ist. So, wie eine Tischgesellschaft funktioniert, ist vom Prinzip her jede andere soziale Zusammenkunft geregelt. In allen diesen Situationen finden handelnde Subjekte zueinander, die mit einer ‚kommunikativen Kompetenz‘ (Jürgen Habermas) ausgestattet sind.“⁴ Beispielsweise ist der runde Tisch, die Tafelrunde ein anti-hierarchisches politisch-soziologisches Modell idealer demokratischer Prinzipien.

Ginge es also um bloße Nahrungsaufnahme und um Befriedung des existentiellsten aller Bedürfnisse, so könnten wir uns allein zurückziehen und still in uns hineinschlingen. Ein Teil unserer gegenwärtigen Fast-Food-Gesellschaft, die Nahrung im Gehen, Stehen und Fahren in sich verschlingt, ist zwar schon auf dem Weg dahin und ist signifikant für heutige Verhaltensweisen. Ein besonders deutliches Bild ist in diesem Zusammenhang das Essen im Flugzeug, das nur mehr der Nahrungsaufnahme dient und

³ Hans J. Teuteberg, zit. Nach Kunstforum International, Bd. 160 2002, S. 191

⁴ Raap, Kunstforum International 159, 2002, S. 194

nicht mehr die Funktion eines sozialen oder sinnlichen Essens hat. Doch wie es auch immer geartet ist: Essen ist ein kulturelles Ereignis erster Güte, das zeit- und gesellschaftsabhängig ist und ständigen Wandlungen unterliegt.

Das Essen in der Kunst

„Kochen ist die älteste schöpferische Tätigkeit des Menschen. Durch Kochen bringen Menschen ihre Weltsicht zum Ausdruck. Begriffe wie Metapher, Verdichtung, Analyse/Synthese wurden lange vor der Philosophie durch Speisezubereitung entwickelt.“⁵

Peter Kubelka sieht programmatisch im Kochen den Ursprung der Kunst. Tatsächlich umschlangen Kunst und Essen schon immer enge Bande. Die Geschichte des Zusammenwirkens beider Bereiche enthält unterschiedlichste Verflechtungen. Darstellungen von Essen schmückten seit der Antike Tafelbilder und Rauminszenierungen. Stillleben waren im Barock ein beliebtes Sujet der europäischen Malerei. Aber auch das Genre Essenszene fand hier weite Verbreitung, angefangen mit Brueghels Bauernhochzeit oder Manets Frühstück im Grünen sind die populärsten Beispiele der Kunstgeschichte.⁶ Künstler waren beteiligt an der Inszenierung großartiger Essen bei Hofe und als Initiatoren eigener Feste, bei denen Essen und Trinken zentrale Rollen spielten. Detailliert bis zur Art der Verdauung berichtete der manieristische Maler Jacopo de Pontormo in seinem Tagebuch seiner letzten Lebensjahre 1554-56 beinahe ausschließlich von den Nahrungsmitteln, die er zu sich genommen hatte, und deren physischen und psychischen Auswirkungen. Kunst spiegelt immer die Gesellschaft, in der sie entsteht, und das Individuum als ihren Urheber. Am Thema Essen und Tischkultur, verstanden als Metapher der Gesellschaft, vermittelt sie ein anschauliches Bild davon. Im Falle Pontormos enthüllt die Beziehung des Künstlers zum Essen eine autozentrierte Sicht, ohne jegliche geselligen Auswirkungen, und weist auf ein in sich gekehrtes Künstlerbild hin.

Eine erstaunliche Rolle nahm die Kunst im beginnenden 18. Jahrhundert ein, als sich die bürgerliche Gesellschaft formierte. Deren Kultur entwickelte sich in kleinen Kreisen bei Speis und Trank, bei Gesprächen über Kunst und sollte sich in den Salons des 19. Jahrhunderts fortsetzen, in denen auch die ersten Künstlerkochbücher auftauchten. Aber nicht nur hier, gleichzeitig zogen die emanzipierten Bürger aus der Intimität des Heimes in die Öffentlichkeit der Restaurants, die sich nun formierten und wo die Tafelfreuden der ehemals adligen Haute Cuisine dem Bürgertum vermittelt wurden.

Im 20. Jahrhundert verlor die Darstellung des Essens aufgrund des radikalen Paradigmenwechsels bald seine Bedeutung. Die Moderne suchte eher nach Wahrheiten hinter den sichtbaren Dingen. Der Künstler war nun der Bohemien, der sich elitären Gruppen zugehörig fühlte und hier eine ganz eigene Form von Geselligkeit und Kommunikation zelebrierte. Subtil wurde hier die Macht des Künstlers, in Abgrenzung zum Normalbürger proklamiert.⁷ Das Essen gehörte weiterhin zu einem Spezialgebiet des Künstlers, der nun bibliophile Kochbücher illustrierte oder wie der Futurist Filippo Tomaso Marinetti Abhandlungen über das Essen mit Rezepten verfasste oder den Akt des Kochens und Speisens bewusst zelebrierte. Die Legenden um seine Genussfähigkeit und seine Begabung in der Zubereitung köstlicher Speisen gehören zu den Topoi des Bildes vom Künstler. Ihre kulinarischen Erfahrungen wurden zugleich Inspirationsquellen für neue Werke.

Spätestens aber in den 1960er Jahren zogen Nahrungsmittel vehement wie nie zu vor in den Kunstkontext ein und damit begann ein neuer Dialog. Realität hieß nun das Schlagwort, weg vom Schein, hin zum Leben. Das Essen als allgemeinverständliches Thema, dessen außerkünstlerische Konnotation stets präsent bleibt, wurde in diesem Kontext einerseits auf der Suche nach zentralen Aspekten von Kultur thematisiert, andererseits spielt es in den Avantgarde-Kreisen der 60er Jahre eine „subversiv-soziologisierende Rolle“⁸. Dieter Roths Schokoladenobjekte und Schimmelbilder, Carole Schne-

⁵ Peter Kubelka, *Die essbare Metapher – über das Kochen als Ursprung der Kunst*, Einladungskarte, Schule und Museum für Gestaltung, Zürich 1994

⁶ wobei interessant ist festzuhalten, dass sich niemals Geistliche, Adelige oder reiche Bürger beim Essen darstellen ließen. Lange Zeit war neben mythologischen Figuren das einfache Volk Akteur im Genre Essenszene. Die reichen Bürger ließen lediglich Stillleben anfertigen von den köstlichen Nahrungsmitteln, die sie unter Ausschluss der Öffentlichkeit zu sich nahmen.

⁷ siehe dazu auch Alexandre Melo, *Rate mal, wer zum Essen kommt*, in: *Parkett*, Nr. 44, 1995, S. 99

⁸ Ralf Beil, ebd. S. 118

Konrad Fischer etwa lud am 11. Dezember 1966 zu einer Aktion anlässlich einer gemeinsam mit Beuys, Piene, Mack, John Latham, Richter und Polke organisierten Abschiedsausstellung in die ersten Galerieräume von Alfred Schmela zu Kaffee und Streuselkuchen vor Blümchentapete ein.

manns Meat Joy, Hermann Nitschs Orgienmysterientheater, Vostells Brote und Wahrhols Campbell's Suppendosen sind nur prominente und auch disparate Beispiele für Kunst, die mit Lebensmitteln und Essen zu tun haben.

Andy Warhol verabschiedete den mit individueller Note versehenen Künstlerlifestyle der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und proklamierte das Gegenteil: „Das schönste an Tokio ist McDonald's“. Warhol hat die soziale Kommunikativität des Essens, Trinkens und Kochens unterlaufen. In seinem „Restaurant for a lonely person“ sitzt jeder mit einem Tablett in einer Nische und glotzt TV.

Dagegen gibt es zwei Positionen in der damaligen Avantgarde, die Grundlegendes in punkto Essen und Kommunikation initiiert haben. Daniel Spoerri hat mit seinen vielfältigen Eat-art-Aktionen der Auseinandersetzung mit den kulturellen Zusammenhängen der Alltagsküche neue Dimensionen gegeben und zu intensiver künstlerischer Aufbereitung der Esskultur angeregt. Vor allem aber hat er als Koch, Wirt und Gastgeber lustvoll kommunikative Situationen geschaffen. Eine ganz andere Rolle nimmt Joseph Beuys ein, in dessen Werk Lebensmittel eine prominente Rolle als Gemeinschaft stiftendes Potential spielen. Schließlich soll mit Rirkrit Tiravanija eine junge künstlerische Position vorgestellt werden, die die aktuelle künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema Essen und Kommunikation repräsentiert. Hier geht es um Modelle, die ein neues Rezeptionsverhalten initiieren und Gemeinsamkeit stiften wollen.

Daniel Spoerri presents Eat-art

Die Frage nach dem Leben und der Kunst führte bei Daniel Spoerri zum Ess-Alltag, den Grundbedingungen des Lebens, zu denen Vergänglichkeit und Abfall stets ebenso dazu gehören. Ausgangspunkt seines vielschichtigen Werkes waren dabei die Mahlzeiten in seinem Zimmer, der Nr. 13 im Hotel Carcassonne in Paris, das er als „armseligen, aber an Gesprächen, Ideen und Begeisterungen reichen“ Ort beschrieb und wo er seine ersten „Fallenbilder“ schuf, indem er nach Beenden der Mahlzeit Tischsituationen fixierte und diese schließlich samt Tischplatte wie ein Bild vertikal an der Wand präsentierte. (s. Abb. Lieu de Repos de la Famille Dellbeck, 1960). Betonte Spoerri schon früh die Bedeutung von Gesprächen und Austausch, so wurde dieser Aspekt explizit wichtig in seinen temporären Restaurants wie dem Restaurant de la Galerie J in Paris 1963. Zum ersten Mal in der Kunstgeschichte trat nun ein Künstler selbst als Koch im eigenen Restaurant auf. Passenderweise engagierte Spoerri Kunstkritiker in ihrer Funktion als Vermittler zwischen Künstler und Publikum, doch nicht als Autoren, sondern als Kellner. Vom 2. bis 13. März 1963 kochte „le Chef Daniel“ in den Räumen der Galerie den Gästen verschiedene Menüs. Darunter waren Festessen für Künstlerkollegen wie die siebengängige Menu-Hommage à Raymond Hains oder internationalen Küchen entlehnte Speisefolgen wie schweizerische, rumänische, serbische oder indische wie auch ein Buffet exotique, das Speisen aus verschiedenen Ländern aufsticht. „Spoerri's besonderes Anliegen war schon in seinen Menüs von 1963, die Sinne für das Essbare zu erweitern, im wahrsten Sinne des Wortes andere Kontinente des Essens entdecken, die bisher als Terra incognita jenseits der Vorstellungskraft und/oder Ekelgrenze lagen.“⁹

1968 schließlich eröffnete der Künstler das Restaurant Spoerri in Düsseldorf, das Treffpunkt der Kunstszene wurde und Anziehungspunkt für verschiedenste Menschen wurde. Im Erdgeschoss war eine Bar untergebracht, darüber konnte man im Restaurant speisen und im 2. Stock befand sich die Eat-art Gallery, die 1970 aus dem Haus am Burgplatz ein Zentrum der internationalen Eat-art-Bewegung wurde. Mit dem Schriftzug „Daniel Spoerri presents Eat-art“ waren die Plakate und Briefpapiere der Eat-art Gallery und des Restaurants Spoerri überschrieben. Dieser Schriftzug, der Titel der umfassenden Eat-art-Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel in München 2001 war¹⁰, impliziert charakteristische Züge Daniel Spoerri's: Sein interdisziplinäres Denken und Handeln als Künstler, Koch und Galerist, seine Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit.

Das Motto der ersten großen Eat-art Ausstellung 1971 im Stedelijk-Museum in Amsterdam bildete das alte Sprichwort „Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen“. Damals, als gerade die furiosen 60er mit der Expansion des Kunstbegriffs und dem spielerisch freudigen Experimentieren an den Grenzen zwischen Kunst und Leben vorbei waren, hatte der Spruch durchaus etwas Programmatisches.

⁹ Ralf Beil, ebd. S. 121

¹⁰ siehe dazu die erste umfassende Publikation zur Eat-art Daniel Spoerri's: Elisabeth Hartung (Hrg.) Daniel Spoerri presents Eat-art, Nürnberg 2001

Spoerri hat das Essen und das Kochen in all ihrer Komplexität als existentielle Vorgänge wie auch als kulturelle Ereignisse eingesetzt. Obwohl er am Einreißen der Grundfesten des Kunstbegriffs arbeitete war sein Vorgehen konstruktiv. Er ebnete die Grenzen zwischen Kunst und Leben ein und wurde als Koch, Gastronom oder Impresario großer Feste zum Initiator von Kommunikation und von sinnlichen Ereignissen. Diese waren nicht bloß Selbstzweck, sondern riefen immer Fragen nach dem kulturellen Stellenwert des Essens ins Bewusstsein. Spielerisch, fast nebenher wird jeder neugierige und interessierte Rezipient von Spoerris Werken und Aktionen mit ihnen konfrontiert.

Betrachtet man die gesamte Breite seiner künstlerischen Beschäftigung mit dem Thema Essen, so offenbaren sich zentrale Aspekte des Essens unseres westlichen kulturellen Kontextes. In gewisser Weise ist da Daniel Spoerri ein Ethnologe der eigenen Kultur, der sich der zentralen kulturellen Kategorie Essen zugewendet hat¹¹. Der Künstler als Ethnologe ist immer sowohl distanzierter Beobachter, ähnlich dem Ethnographen in der fremde Kultur, als auch Teil der zu erforschenden Kultur. Und genau diese Doppelrolle füllt Daniel Spoerri mit Bravour aus. Einerseits vermittelt er Erkenntnisse über die eigene Kultur, andererseits bezieht er als zentraler Teil des Ganzen den Rezipienten als autonom und selbstständig Handelnden mit ein. Wie in den frühen Fallenbildern die geladenen Gäste zu Mitgestaltern der Assemblagen wurden, so wurde das Restaurant Spoerri nur zur künstlerischen Aktion durch die Gäste, die es mit Leben füllten. Wenn Daniel Spoerri zu Banketten lädt und nicht ohne Witz und Ironie überraschende Tischgesellschaften kreiert, etwa wenn er Menschen mit Namen berühmter Persönlichkeiten zusammenbringt, sind die Menschen nie Versuchskaninchen, sondern überraschende Ereignisse und anspielungsreiche Gerichte warten auf sie. Letztendlich aber liegt es nicht zuletzt an ihnen selbst, wie der Abend seinen Lauf nimmt.

Spoerris Arbeit ist, wie Ralf Beil treffend charakterisiert, von einem „ideologiefreien pragmatischen Zugang zur Kochkunst“ geprägt. Mit schelmischer Freude kredenzte er exotische Gerichte, die wie ein Elefantenrüsselsteak im Restaurant Spoerri öffentliches Aufsehen und zugleich Unbehagen hervorriefen und irritierte mit „Lust an der stofflichen und intellektuellen Transformation des Materials“¹² die Erwartungen und Vorstellungen von Bankettbesuchern, wenn er ihnen Eisbecher Kartoffelbrei, gefärbt mit Tomatenpüree, Spinat und Safran serviert oder eine Abendgesellschaft in „arm“ und „reich“ mit entsprechendem Essen teilt. Er initiiert Kommunikation und überlässt das Spiel sich selbst. Sicher ist Spoerri noch dem Künstlerbild des Bohemien verhaftet, der extravagante Speisen zu sich nimmt oder mit gleichem Enthusiasmus die Küche der Armen studiert, doch er hat die kulinarischen Gelänge der Künstleravantgarde des frühen 20. Jahrhunderts für eine breite Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Mit seiner Eat-art Gallery hatte er ein Forum für die kulinarischen Erweiterungen des Kunstbegriffs geschaffen, an der auch sein Kollege Joseph Beuys arbeitete, aber ganz anders.

Joseph Beuys – die kommunikative Kraft der Schokolade

Fett und Sauerkraut¹³ waren schon weitläufig bekannte Materialien seiner Kunst, als Joseph Beuys im Restaurant Spoerri ein betont teutonisches Essen mit Schweinshaxen kochte. War Spoerri derjenige, der zu geselligen Gelagen einlud und den Namen „Eat-art“ geprägt hatte, so ist Beuys eine wichtige Figur, weil er Materialeigenschaften von Lebensmitteln in sein umfassendes Denken, Agieren und Kunstschaffen einbezogen hat und Nahrung als gemeinschaftsstiftendes Wärmepotential propagierte. Essen ist dabei der Ausgangspunkt für Energie, die in Denken münden soll.

Beuys hatte eine ganzheitliche Kommunikation im Visier. Modellhaft praktizierte er mit seinen künstlerischen Arbeiten schöpferische Erneuerung und Reaktivierung der in der Außenwelt verkümmerten Sinne. Beuys wollte mit seiner Kunst Diskussionen entfachen, die sich um das Potential von Plastik und Kultur drehen, die von Sprache, menschlicher Produktion und Kreativität handeln. Eine wichtige Strategie war hierbei der Einsatz Materialien, die die elementaren Grundlagen unseres Lebens bilden und nicht mit Kunst assoziiert werden. Neben dem Fett waren es unzählige andere Lebensmittel – die

¹¹ siehe dazu Elisabeth Hartung, *Imaginäre Tropen oder Kunst als Ethnologie der eigenen Kultur am Beispiel Lothar Baumgarten*, 1996-99. Unveröffentlichtes Manuskript. Hier entwickelt die Autorin die These des Künstlers als Ethnologe der eigenen Kultur im Hinblick auf Baumgartens Untersuchung des europäischen Bildes des Anderen. Bei Baumgarten konzentriert sich die Analyse der eigenen Kultur auf die Ethnographie, das Bild und die Schrift.

¹² Jürgen Raap, in: *Kunstforum International*, Bd. 159, 2002, S. 171

¹³ Anfang 1969 verwendet Beuys gemeinsam mit Henning Christiansen das Lebensmittel im Rahmen der *Sauerkrautpartitur* in der Berliner Akademie der Künste und im Museum Abteiberg in Mönchengladbach

Palette reicht von Äpfeln über Eier zu Honig, von Mehl zu Pilzen, von Reis bis Zwieback. Dadurch glaubte er die Kraft der Kunst für ein größeres Ziel mobilisieren zu können, denn „indem dem Kunstwerk Lebensmittel einverleibt werden, geht Leben in Kunst über, um Bewußtsein durch Kunst zurückzuführen auf das Leben.“¹⁴

Beuys brauchte keine kulinarisch ausgefallenen Experimente. „...beim Salatkopf, da fängt es doch an...“, und endet etwa mit einer Suppe aus Kartoffeln, Kohlrabi, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Von einem solchen Gericht schwärmte der Künstler während eines Telefongesprächs. Zitate daraus stellte er in der Arbeit *Food for Thought* von 1977 einer schriftlich fixierten Aufzählung der Lebensmittel gegenüber, die während der 100 Tage der documenta 5 in Kassel zu sich genommen hatte und fast nur aus Fertigsuppen und Fast-food bestanden hatte. Kurzum Beuys geht es um eine elementare, ernährnde Küche wie es ihm beim Filz um die archaische wärmende Substanz ging. Er exponiert die Zubereitung einer Suppe und den Verzehr und weist mit dem alltäglichen Prozess auf ein fundamentales Prinzip des Lebens wie der Kunst hin.

Beuys hat nicht explizit wie Spoerri den Rezipienten zum Essen eingeladen. Lebensmittel wurden von ihm in erster Linie als Material in seinen kultisch-liturgischen Einzelaktionen und Objekten eingesetzt, in rituellen Handlungen inszeniert und mit symbolischem Gehalt aufgeladen. Beuys zielt durchaus mit utopischem Impetus auf eine neue Gesellschaft mündiger Menschen, in der Kunst und Leben eins werden könnten. Doch er arbeitet mit Bildern, das heißt seine Materialien werden Bedeutungsträger, die Bilder heben sich von der Alltagserfahrung ab, um gerade dadurch zum Leben vorzudringen. Entsprechend ist der Künstler Beuys exemplarisch in seiner öffentlichen, aufklärerischen Funktion zu sehr exponiert, als dass er ähnlich wie Spoerri die Dinge ihren Lauf nehmen lassen könnte. Interessant ist daher einen Blick auf Photographien und einen Film zu werfen, die die Person Beuys kochend und servierend zeigen und sorgsam die Privatperson für die Öffentlichkeit inszenieren.

Zu Beginn des Fernsehfilms „Joseph Beuys. Jeder Mensch ist ein Künstler“, den Werner Krüger 1979 drehte, ist der Künstler beim Gemüseputzen in der Atelierwohnküche zu sehen. Während des Filmes zieht sich der Prozess des Kochens und des Servierens leitmotivisch durch den Film. Kochen ist für Beuys ein „Gestaltungsprozess im Sinne menschlicher Arbeit“ und der Koch wird zum Exempel des selbstbestimmten, plastisch tätigen Menschen. Als Künstler wiederum, denn Privatperson ist er aber auch hier nicht, denn Hut und Weste weisen hier den Koch eindeutig als Künstler aus. Kochalltag und Kochaktion verschmelzen wie sonst nie.

Bei Beuys wird das Essen nicht als kommunikationstiftendes Ereignis eingesetzt und thematisiert, sondern als grundlegendes Material, das Kreativität, Dialog und Denken bedingt. Interessant ist daher einen Blick auf die Schokolade zu werfen, die Beuys bereits 1950 eingesetzt hatte, als er im Rahmen seiner skulpturalen Grundlagenforschung Schokolade sprengt, die sich dann zur Arbeit Inkarnation (4 Gebirgssprengungen) formierte.

Schokolade ist für Beuys ebenso wie das Fett ein thermoplastischer Stoff, der als Energiespender im Körper für körperliche und geistige Bewegung sorgt. Für unsere Fragen ist aber besonders eine Arbeit von Bedeutung: Während einer Life-Sendung am 11. Dezember 1964 des ZDF mit Simultan-Fluxusaktionen von Wolf Vostell, Bazon Brock und Joseph Beuys schrieb letzterer auf ein großes Stück Packpapier mit brauner Farbe den Satz „Das Schweigen des Marcel Duchamp wird überbewertet“, welcher der Arbeit schließlich den Titel gab. Neben Fettpaketen gehörten auch fünf Tafeln Schokolade zu den Relikten der Aktion, von denen manche eingeschmolzen auf das Plakat montiert worden sind, andere wurden im Eimer mit der braunen Farbe versenkt. Die vielfältigen Implikationen zu besprechen führt hier sicher zu weit, doch klar ist, daß in dieser Arbeit der Logos, der die Schrift repräsentiert sowie die Lebensmittel-Körperlichkeit der Schokolade verschmelzen. Gegen das Schweigen Duchamps setzt Beuys die energiebringende Schokolade, gegen die konzeptionelle Formulierung die sinnliche Kraft des Materials. Ralf Beil konstatierte dazu richtig: „Beuys huldigt den Mund als ‚Weltorgan‘, dem Ort der korporellen, grundsätzlich weltbejahenden Aufnahme. Schweigen verschließt den Mund, Schokolade öffnet ihn.“¹⁵ Schokolade ist bei Beuys stets, auch in seiner an Batterien erinnerten, segmentartig aufgebauten Form, mit Energie verbunden, mit dem Vermögen zu kommunikativer Wärme in den eisigen Zeiten zunehmender Beziehungslosigkeit.¹⁶

¹⁴ Kirsten Claudia Voigt, zit. Nach Ralf Beil, S. 219

¹⁵ Ralf Beil, ebd., S. 242

¹⁶ Siehe dazu auch das Multiple Künstlerpost von 1969, das weiße Schokolade und Margarine enthält.

Beuys schafft es durch den gezielten Einsatz vorher genau auf ihre energetischen Qualitäten analysierter Lebensmittel Bilder zu kreieren, die von Kommunikation und Austausch handeln.

In den 90er Jahren des 20. Jahrhunderts taucht die Auseinandersetzung mit dem Thema Essen wieder verstärkt in den Arbeiten vieler junger Künstler auf. Nahrung und das alltägliche Ritual des Essens werden auf unterschiedlichste Weise aus verschiedenen Blickwinkeln untersucht: ästhetische Aspekte, ihre Bedeutung in unterschiedlichen Kulturen, Konsumverhalten, globale Verteilungsstrategien, ihre Verbreitung in modernen Kommunikationsmedien und Aspekte der Tischsitten und Esskultur. Dabei gibt es Arbeiten unterschiedlichster Medien und Strategien. Eingebettet sind sie in die sogenannte „Kontext-Kunst“, welche die politischen, ideologischen, ökonomischen, gesellschaftlichen und kulturellen Rahmenbedingungen thematisierte und „den Umgang mit Lebensmitteln häufig als Metapher für Soziologisches, Ökologisches und Ethisches“ verstand.¹⁷

Rirkrit Tiravanija ist dabei mit seinen legendären Thai-Curries und improvisierten Ess- und Trinkgelagen im institutionellen Kontext einer der meistgefragten, Matthew Ngui nahm auf der documenta X Essensbestellungen entgegen und Yutaka Sone richtete als künstlerischen Beitrag eine Kinder-Geburtstagsparty während der Skulpturprojekte Münster 1997 aus. Der Künstler als Gestalter und Betreiber von Restaurants wie der der Brite Damien Hirst ist nicht mehr müde belächelter Dekorateur, sondern Trendsetter. Der bereits 1987 realisierte Eis-Pavillon von Thomas Schütte ist ein früher Vorläufer der derzeit aktuellen temporären Künstler-Gastronomie, Tobias Rehberger inszenierte in Münster 1997 eine Bar für einen Abend. Sonja Alhäuser lässt aus Schokolade und Zucker ganze essbare Raumsituationen entstehen und kreiert individuelle Cocktails.

Diese Entwicklungen sind keineswegs nur Wiederaufnahmen der häufig recht pädagogisch motivierten „Spiel- und Mitmach-Aktionen“ der 70er Jahre¹⁸, sondern stehen im Kontext der Zeit und sind wichtige Positionen der Diskussion um eine Neudefinition der Rolle des Künstlers und der Stellung des Kunstwerks im gesellschaftlichen Kontext. Die großen studentenbewegten Utopien von allgemeiner Teilhabe und daraus resultierender Emanzipation sind ausgeträumt. Ohne große Geste wird jetzt künstlerisch geforscht, gekocht und eingeladen. Die Modelle der Gegenwart kommen bescheiden daher.

Doch die Themen Essen und Kochen sind auch wie Corinna Thierolf feststellte¹⁹, Symbol für die zunehmende Traditions- und Beziehungslosigkeit des Menschen. „Denn je größer die kulturelle Sehnsucht nach ‚Authentischem‘ wird, desto mehr wird gerade das Essen mit seinem höchst eigentümlich-existentiellen Charakter zu einer Chiffre auch für soziale Nähe, für kommunikative Gemeinsamkeit und für situative Unverwechselbarkeit.“²⁰ Betrachten wir jetzt beispielhaft die Arbeit des prominentesten Künstler-Kochs der Gegenwart.

Rirkrit Tiravanija – der abwesende Gastgeber

„Es wurde Kunst schon genug gemacht, ich will zurück zum Grundlegenden, zu den ‚basics‘“²¹ ... Zum Leben also, zum Essen, Trinken...“ Ich habe nichts zu zeigen, aber wir können uns unterhalten.“²² Der in Argentinien geborene Künstler thailändischer Abstammung erklärt innerhalb des Kontextes Kunst das reale Beieinandersein von Menschen, die Interaktion zum Wesentlichen seiner Kunst. „Es geht nicht ums Sehen, sondern ums Dabei sein.“²³ Er selbst ist dabei nur sporadisch anwesend auf seinen Reisen kreuz und quer über den Globus und kredenzt einfaches Thai Curry, das seinen biographischen und kulturellen Bezug transportiert. Das geschmackliche Erlebnis steht dabei nicht im Vordergrund. Viel wichtiger als der kulinarische Aspekt sind das improvisierte Zusammensein der Menschen und die sich in der unspektakulären Situation sich entwickelnden Gespräche. Der Künstler wird zum Initiator von Settings, die wiederum Medium des Kommunikation sind.

¹⁷ Jürgen Raap, Kunstforum International, Bd. 159, S. 167

¹⁸ Eine der ganz frühen Veranstaltungen in diesem Kontext war die von Werner und Anita Ruhnau betreute Spielstraße zur Olympiade 1972 in München.

¹⁹ Kunstforum International, Bd. 159, 2002, S. 55

²⁰ Jürgen Raap, ebd.

²¹ Rirkrit Tiravanija, in: Kat. Ausst., Rirkrit Tiravanija, Untitled 1996, Kölnischer Kunstverein, 1997, o.Paginierung

²³ ebd.

Tiravanijas künstlerisches Schaffen ist gekennzeichnet durch seine „inszenierte künstlerische Gastfreundschaft“²⁴ Diese ist weit entfernt von Beuys' charismatisches Dasein als „Spiritus rector“ oder Spoerris aufwendig geplanten Banketten. Der Künstler will sich nicht als mit besonderen Merkmalen ausgestattetes Individuum herausstellen und nicht anders sein als alle anderen. Keine Frage, jedes Künstlerdasein, auch des durch die Welt jettenden stetes auf Photos lächelnden Künstlers, ist sicher auch eine Rolle, denn er tritt ja immer als Künstler auf. Doch handelt es sich bei einer jungen Generation von Künstlern für die Tiravanija stellvertretend steht, tatsächlich um ein Künstler-Modell, das die Grenze zwischen Kunst und Leben unpretentiöser aufgeweicht und von einer recht bescheidenen Position heraus, Kommunikation zwischen unterschiedlichsten Menschen initiieren will und enge Kunstkreise durchbrechen will.

Doch er operiert als Künstler mit bewusster Strategie hauptsächlich in Kunstinstitutionen und reagiert auf seine Vorläufer. So antwortet er etwa bereits 1993 mit seiner Installation Café Deutschland in der Kölner Galerie Max Hetzler auf Jörg Immendorfs opulente Gemälde, auf denen buntes Treiben im Kaffeehaus dargestellt ist und ein ganz anderes Künstlerbild, das des gehuldigten Malerfürsten der 80er Jahre repräsentiert. Tiravanija machte sich kein Bild von Deutschland, sondern stellt aus Büchern, Tischen, Stühlen, Blumen und einer kleinen Teeküche ein Ambiente her, in dem die Dinge ihren Lauf nehmen konnten. Er selbst reist meist nur kurzfristig an und überlässt die individuell für die jeweiligen Orte geschaffenen Situationen sich selbst, bzw. den Rezipienten, die zu Akteuren werden. Der Künstler schafft einen kulturellen Rahmen und lässt innerhalb des Kunstkontextes Aufmerksamkeit für alltägliche Handlungen entstehen. Hier ist der Moment, wo „Tiravanijas Installationen ins reale Leben kippen.“²⁵

Ein Paradebeispiel für Tiravanijas Kunst im Hinblick auf unserer Thema ist die 1996/7 im Kölnischen Kunstverein eingerichtete Arbeit *Untitled 1996 (Tomorrow is another day)*. Mitten in die Kunstinstitution installierte er ein 1:1 Modell seines New Yorker Studios und öffnete es für die Besucher Tag und Nacht. Der Künstler lässt sein Atelier mitreisen und lädt die Besucher ein, an seinem Ort zu essen, zu reden, zu schlafen, ein Bad zu nehmen, auf Klo zu gehen....Alles ist originalgetreu eingebaut und wirkt doch provisorisch, da es nicht um minutiöse Nachbildung geht. Die Konserven im Kühlschrank untermauern die idealisierte kommunikative Atmosphäre einer Studenten-WG, die hier im Kunstkontext beschworen wird. Gewissermaßen zitiert hier der Künstler einen Ort, der an Andy Warhols *factory* erinnert, nur ist der Chef schon wieder abgereist und die ausgewählten Mitglieder und Akteure sind Leute wie Du und ich, Studenten auf der Durchreise, kulturinteressierte Damen, Mitarbeiter benachbarter Büros und die lokale Kunstszene.

Der Alltag jedes Einzelnen ist immer mehr von Ent-Individualisierung, Stress und Entfremdung geprägt, die Realität wird immer virtueller, die Globalisierung schreitet auch in ihren negativen Auswirkungen immer weiter fort. In solchen Zeiten wird die Sehnsucht wieder größer zusammen zu sitzen, miteinander reden und zu essen. Kunst inszeniert Ereignisse, die gerade hier ansetzen. Wie ein Seismograph nimmt sie Stimmungen und Charakteristika ihrer Zeit auf und transformiert sie künstlerisch, nicht zuletzt weil solche Bedürfnisse auch ihre eigenen sind. Sie kann das besonders wirkungsreich und pointiert, gerade weil sie Situationen aus dem Alltag herausgelöst. Kunst führt modellhaft vor, denn das alles ist im Rahmen der Kunst geschehen, es geht nicht mehr um das Verschwinden der Kunst, um ihr Auflösen in den Alltag, wo übrigens Tischgespräche ständig passieren, ohne dass sie Kunst sind. Aber Künstler wie Tiravanija können gerade, weil sie im Kunstkontext operieren, den Blick auf das Wesentliche schärfen und bestehende Strukturen, kunstimmanente ebenso wie gesellschaftliche subversiv unterlaufen.

Das Essen in der Kunst, wie es im Rahmen der aktuellen Projekte von zeitgenössischen Künstlern eingesetzt wird und wie es in Spoerris Banketten und Einladungen oder in Beuys' Verwendung von Lebensmitteln im Hinblick auf die „soziale Plastik“ seine wichtigen Vorläufer hat, kann tatsächlich ein Modell für ein neues Rezeptionsverhalten in der Kunst wie im Leben sein. Dieses beruft sich auf die sinnlichen Qualitäten der Kunst ebenso wie auf die kommunikativen. Nun wird sicher Kunst idealerweise nicht immer explizit mit Essen zu tun haben, aber es sind wieder neue Wege eingeschlagen, die jenseits utopischer Heilversprechungen oder üblichen Rezeptionsverhaltens wieder ein neues, unpräzises Modell von Kunst hervorgebracht haben und entscheidende Impulse für die Kommunikation in der Gegenwart und Zukunft gegeben haben. Über ein existentielles, und durchaus auch popu-

²⁴ Jürgen Raap, Kunstforum International, Bd. 159, 2002, S. 133

²⁵ Dorothea Strauss. Rirkrit Tiravanija, Die Kraft der Kommunikation, in Kunstforum International, Bd. 137, 1997

Elisabeth Hartung: Beitrag für den Katalog *comer o no comer – to eat or not to eat* zur gleichnamigen Ausstellung in Salamanca, Kulturhauptstadt Europas 2002

läres Thema kann es möglich sein, die Kluft zwischen Werk und Betrachter, die seit den 1960er Jahren immer wieder mit messianischen und provokativen Methoden eingerissen werden sollte, sinnlich und spielerisch leicht im Miteinander vergessen zu machen, und wenn es nur für die Augenblicke des Genusses und der Gespräche ist.