

Daniel Spoerri presents Eat-art

Daniel Spoerri presents Eat-art

für Hete Hünemann

Impressum

Der Katalog erscheint anlässlich der Ausstellung
Daniel Spoerri presents Eat-art im Aktionsforum Praterinsel
vom 19. Oktober–9. Dezember 2001
Kuratorin: Elisabeth Hartung
Ausstellungskordinator: Erno Vroonen

Herausgeberin und Katalogredaktion: Elisabeth Hartung
Redaktionelle Assistenz: Bettina von Lewinski, Frigga Föll

Gestaltung: MWG, München, E-mail@MWG.de
Schrift/Papier: Folio, Officina/Praxi Edelmatt
Herstellung: Weber Offset, München
Auflage: 1000 Exemplare

© 2001 Verlag für moderne Kunst Nürnberg,
Aktionsforum Praterinsel, die Herausgeberin,
die AutorInnen und Photographen

© aller Texte von Daniel Spoerri bei ihm selbst

© 2001 für die Werke von Daniel Spoerri:
VG Bild-Kunst, Bonn

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 3-933096-71-5

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Ein Titeldatensatz für diese Publikation ist bei
Der Deutschen Bibliothek erhältlich.

Daniel Spoerri presents Eat-art

Buch zur Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel, München
Herausgegeben von Elisabeth Hartung

Inhaltsverzeichnis

Vorwort, Elisabeth Hartung	10
Dank	12
Einleitung	14
Daniel Spoerri presents <i>Eat-art</i> – Zur Konzeption der Ausstellung und zu Spoerris Bedeutung für die aktuelle Kunst Elisabeth Hartung	14
»Kinder lieben blaue Nudel« Daniel Spoerri als Ethnologe der EBkultur Gerhard Neumann	20
Die Aktionen der frühen 60er Jahre	28
Fallenbilder	
Entwicklung des <i>Fallenbildes</i> Daniel Spoerri	28
<i>Ruhestätte der Familie Dellbeck</i> und <i>Çi gît Jean Onnertz</i> Daniel Spoerri	30
Der Krämerladen in der Galerie Koepcke	
<i>L'épicerie/Der Krämerladen</i> – Ausstellung in der <i>Galerie Addi Koepcke</i> in Kopenhagen, 1961 Daniel Spoerri	32
Addi Koepcke und seine Galerie in Kopenhagen, 1961 Daniel Spoerri	33
<i>Die Nescafébüchse</i> – Objekt Nr. 6 aus der <i>Topographie des Zufalls</i> Daniel Spoerri	38
<i>Gewürzregeal</i> – <i>Collection d'épices</i> , 1963, Daniel Spoerri	39
Exkurs: Daniel Spoerri, <i>Achtung Kunstwerk</i> – begrenzt haltbar Peter Schmieder	43
Ausstellung und Restaurant in der Galerie J Paris, 1963	
Ausstellung von 723 Küchengeräten und Restaurant-Aktion in der <i>Galerie J in Paris</i>	46
<i>Eat-art:</i> Spoerri, Gastgeber und Koch – Jouffroy, Oberkellner Alain Jouffroy	49
Ausstellung in der Allan Stone Gallery New York, 1964	
<i>29 Variations on a Meal</i> – eaten by ...	52
Ausstellung und Restaurant in der City Galerie Zürich, 1965	
Restaurant-Aktion in der <i>City Galerie</i> in Zürich	55
Simi	60
<i>Gastronomisches Tagebuch</i> – <i>Itinéraire gastronomique pour un couple sur une île grecque</i> Daniel Spoerri	60
Was sind denn nun diese Keftedes? Daniel Spoerri	62
Daniel Spoerri und die »Erfindung der Tradition« in seinem <i>Gastronomischen Tagebuch</i> Cecilia Novero	64

Das Restaurant Spoerri **76**

Das Restaurant Spoerri in Düsseldorf 76

Liebe Hete!

Daniel Spoerri 78

Diner Cannibale: Ein verruchtes Fest -

Schoko-Kannibalismus in der Altstadt

Yvonne Friedrichs 82

Was sieht wie ein Steak aus, hat aber zwei Löcher?

Daniel Spoerri 86

Hahnenkämme mit Trüffeln

Daniel Spoerri 89

Daniel Spoerri - bei der Durchsicht alter Photos

Gabriele Henkel 92

Eat-art Gallery **100**

Pressemittteilung zur Eröffnung der Eat-art Gallery

Daniel Spoerri 100

Eat-art Multiples

Betty Stocker 105

Ben fastet 24 Stunden in einer Kiste in der Eat-art Gallery

Daniel Spoerri 122

Die Bankette **124**

Eat-art Bankette

Essay von Ewa Esterhazy 124

Hahns Abendmahl, 1964

Hahns Abendmahl

Daniel Spoerri 131

Das Henkel-Bankett, 1970

Das Henkel-Bankett

Daniel Spoerri 133

Redelchen zum Henkel-Bankett am 29.10.1970

Daniel Spoerri 136

L'Ultima Cena, 1970

L'Ultima Cena

Daniel Spoerri 138

Beerdigungsfeier für eine Künstlergruppe: L'Ultima Cena

Madeleine Strickler 141

Bananstrap-Dinner, 1970

Kartoffelbrei-Eis mit Fleischprätinen

Daniel Spoerri 143

Astro-Gastro-Essen in Mailand, 1975	
Restaurant-Aktion in der <i>Galerie Multipto</i> in Mailand Daniel Spoerri	146
Exkurs: Ideen zu einer Bewirtung der Spielstraße der Olympiade München 1972 Daniel Spoerri	148
Begräbnis des <i>Fallenbildes</i>, 1983	
L'enterrement du <i>tableau piège</i> – Begräbnis des <i>Fallenbildes</i> Daniel Spoerri	150
Sevilla, 1992	
Die Entstehung der Sevilla-Serie <i>eaten by...</i> Daniel Spoerri	152
Das Palindromische Diner, 1998	
<i>Das Palindromische Diner</i> , Bankett im Rahmen von <i>Vakanz II</i> , Schwarzenberg; Anfang Juli 1998 Daniel Spoerri	156
Studentenprojekte	160
<i>An der Tür war kein Zettel.</i> Daniel Spoerri als Lehrer in Köln Stephan Andreae	160
Hommage à Karl Marx, Köln 1978	
Mit Goethe, Hamlet, Marx bei Bachforellen und Schiller-Wein Rolf Michaelis	163
Eat-art Festival in Chalon-sur-Saône, 1980	
<i>L'Attrape Tripes / Der Griff in den Kutteltrog</i> Programm	171
Astro-Gastro 12 Sterne Küche, München 1983	
Darf eine »Jungfrau« Weißwürste zuzeln? – Astro-Gastro-Fest von Daniel Spoerri in der Akademie München 1983 Thomas Zacharias	177
Biographisches	180
»Das Beste an mir sind meine Freunde« Heidi Violand-Hobi	180
Erinnerungen an eine Freundschaft über Daniel Spoerri und große Buffets Künstler-Essay von Bernhard Luginbühl	186
Exkurs: <i>Die Rezeptbuchbibliothek</i> Daniel Spoerri	190
Anhang	192
<i>Eat-art</i> Ausstellungen	192
<i>Eat-art</i> Aktionen (<i>Eat-art</i> Restaurants und -Bankette)	194
<i>Eat-art</i> Bibliographie	200
Verzeichnis der Exponate	203
Autoren-Biographien	210

Einleitung	14
Die Aktionen der frühen 60er Jahre	28
Simi	60
Das <i>Restaurant Spoerri</i>	76
<i>Eat-art Gallery</i>	100
Die Bankette	124
Studentenprojekte	160
Biographisches	180
Anhang	192



Daniel Spoerri eine schwarze Katze auf dem Arm haltend vor dem Collagen-Objekt *Wenn alle Künste untergehen*, 1969

Vorwort

Elisabeth Hartung

Die Vorbereitungen zur Ausstellung und zum Katalog hatten einen guten Geist. Daniel Spoerri aktivierte ein umfangreiches Netzwerk von Freunden und Begleitern. Ein besonders reger und warmer Kontakt jedoch entwickelte sich zu Hete Hünermann, der Leiterin von Spoerri's *Eat-art Gallery* in Düsseldorf, die viele Dinge still aus dem Hintergrund ermöglicht hatte. Bei einem Besuch auf der Praterinsel gab sie uns unzählige Anregungen und Tips, die zu wichtigen Leihgebern, Photographen und Situationen führten. Sie stellte Kontakte her und blickte schon freudig der Ausstellung entgegen. Bescheiden blieb sie, als Autorin im Katalog wollte sie nicht erscheinen. Mit großem Bedauern und Anteilnahme erfuhren wir daher von ihrem Tod am 28. Juli 2001. Auf Anregung von Daniel Spoerri möchten wir Hete Hünermann mit großer Hochachtung diesen Katalog widmen. Die Ausstellung nahm ihren Anfang im Winter 1999/2000, als mich Recherchen zur aktuellen künstlerische Auseinandersetzung innerhalb der Koordinaten Kommunikation, »get together« und Aktion im Hinblick auf das Thema Essen zur Arbeit von Daniel Spoerri führten, der vor allem durch seine *Fallenbilder* zum Ahnherr der kunsthistorischen Kategorie *Eat-art* geworden ist, ja mehr noch, er selbst hat den Begriff 1970 geprägt. Die Arbeit von Spoerri in den 60er und 70er Jahren beinhaltet bereits viele wichtige Ideen und Phänomene, die heute in der jungen Szene wieder diskutiert, aber kaum mehr mit Spoerri in Verbindung gebracht werden. Vielleicht auch deshalb, weil sich seit 1971 keine Ausstellung und keine Publikation dem Aspekt *Eat-art* in Spoerri ungeheuer vielfältigen Werk explizit zugewandt hat. Darüberhinaus hat die Ausstellung für München eine wichtige Bedeutung. Denn Spoerri kommt zurück, nachdem er von 1983 an eine Professur an der Münchner Akademie angenommen hatte, schließlich aber 1989 seinen Beamtenstatus ein für alle Mal ad acta gelegt hatte. Erno Vroonen, der Ausstellungsorganisator des Aktionsforum Praterinsel, nahm die Idee zu einer *Eat-art* Ausstellung mit Spoerri sofort auf. Durch das Engagement von Dieter Bock, dem Eigentümer der Praterinsel, konnte der Idee eine Institution zur Realisierung gegeben werden. Die Praterinsel ist in München ein einzigartiger Ort für Kunst. Zentral und gleichsam idyllisch gelegen, auf einer Insel in der Isar, ist die ehemalige Ausflugswirtschaft des 19. Jahrhunderts und spätere Likör- und Schnapsfabrik seit 1992 ein kulturelles Eiland. Ein Ateliergebäude beherbergt 20 Künstlerateliers, und in den großen gewölbten Räumen finden kontinuier-

lich neben Veranstaltungen Ausstellungen jüngerer wie international renommierter Künstler statt. Allein durch ihre Geschichte ist die Praterinsel ein hervorragender Ort für die *Eat-art* Daniel Spoerri. Gleich beim ersten telefonischen Kontakt fragte der Künstler nach der Herkunft des Namens (wie der Prater in Wien rührt auch er von ital. prato = Wiese her) und schnell war er von der Idee, eine *Eat-art* Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel auszurichten, angetan. Viele Menschen haben zum Gelingen des Projektes beigetragen. So hat sich ein stattliches Netzwerk entwickelt, das durch die beeindruckende Kooperation von Daniel Spoerri gespeist wurde. Mit Elan, Engagement und Erinnerungsvermögen hat er immer wieder neue Fahrten gelegt und Kontakte hergestellt, die wiederum Wege zu lange nicht mehr ausgestellten Arbeiten führten. Und nicht nur das, er hat für diesen Katalog zehn Texte geschrieben, die viele Aktionen durch Geschichten und Bilder beleben. Unser Dank gilt auch Pavel Schmidt, der uns mit wichtigen Materialien und Hinweisen versorgte, und dessen langjährige Erfahrung mit Spoerri's Arbeiten der Ausstellung zugute kam. Wichtige Unterstützung haben wir vom *Museum Jean Tinguely* in Basel erhalten, wo vom 15. Mai bis 2. September 2001 eine große Ausstellung des Künstlers mit Arbeiten aus allen Schaffensperioden stattgefunden hat. Margrit Hahnloser, die Direktorin des Museums, und Andres Pardey, der Konservator, haben durch ihre Kooperationsbereitschaft unsere Arbeit in vielen Punkten erleichtert. Engagiert haben an der Realisierung der Ausstellung in München zwei junge Kunsthistorikerinnen mitgewirkt: Bettina von Lewinski und Frigga Föll. Ohne die Crew der Praterinsel wären viele Dinge nicht realisierbar gewesen: Sibylle Baumgärtner, Ruth Scala, Gerd Guntermann, Andrea Schick und Anne Buchholz. Ich danke Michael Wladarsch und seinem Team, insbesondere Sandra Schirp, für die überzeugende graphische Gestaltung des Katalogs. Gudrun Wojke und Manfred Rothenberger vom Verlag für moderne Kunst haben die Herausgabe des Buches mit Sachverstand begleitet. Ralf Hall und Dietmar Stegemann haben der Ausstellung eine Form verliehen. Doch was wäre eine Ausstellung ohne Leihgeber, und damit ohne Werke. Wir freuen uns über die Kooperation mit allen Leihgebern und sind Ihnen zu großem Dank verpflichtet, daß sie uns ihre kostbaren und meist äußerst fragilen Werke, an denen häufig viele Erinnerungen hängen, für die Dauer der Ausstellung zur Verfügung gestellt haben. Allen weiteren, hier nicht namentlich genannten Freunden, Gesprächspartnern und Mitarbeitern, sei für Ihre wichtigen Beiträge herzlich gedankt, die alle zusammengenommen erst das ganze Projekt in seiner Komplexität ausmachen.

¹ Siehe dazu in diesem Buch, Daniel Spoerri, *Liebe Hete!* (siehe S. 78)

² Ausstellung: *Daniel Spoerri – Metteur en scène d'objets*, Katalogbuch: Daniel Spoerri, *Anekdotomania, Daniel Spoerri über Daniel Spoerri, Museum Jean Tinguely*, Basel, 2001

Dank

Wir danken den nachstehend genannten Personen und Institutionen für ihre großzügigen Leihgaben

Dorothee und Erik Andersch, Neuss
Stephan Andreae, Overath
Galerie Bruno Bischofberger, Zürich
Ugo Dossi, München
Wolfgang Feelisch, Remscheid
Gabriele Henkel, Düsseldorf
Elsa und Theo Hotz, Meilen
Bernd Jansen, Düsseldorf
Claude und François-Xavier Lalanne, Ury
Margund Lössel, Gmunden
Viviana und Gino Di Maggio, Mailand
Galerie Hans Mayer, Düsseldorf
Museum moderner Kunst Stiftung Ludwig Wien,
ehem. Sammlung Hahn
Pavel Schmidt, München
Guido Peruz, Mailand
Timm Rautert, Essen
Beatrice Monti della Corte Rezzori, Domini
Anita und Walter Ruhнау, Essen
Maria und Walter Schnepel, Bremen
Karl-Ludwig Schweisfurth, Glonn
Schweizerische Landesbibliothek, Bern
Staatgalerie Stuttgart, Archiv Sohm
Daniel Spoerri, Seggiano
Christian Tanner, Zürich
Valerie und Daniel van der Linden, Essertines sur Rolle
Galerie Daniel Varenne, Genf
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart
Walter Vogel, Bad Orb



1

Daniel Spoerri

Wenn alle Künste untergehn

1969

Assemblage

120 x 63 x 10 cm

Viviana und Gino di Maggio

Mailand



Installationsphoto der *Eat-art*-
Abteilung der Retrospektive im
Stedelijk Museum Amsterdam

Daniel Spoerri presents *Eat-art*

Zur Konzeption der Ausstellung und zu
Spoerris Bedeutung für die aktuelle Kunst

Elisabeth Hartung

Mit dem Schriftzug »Daniel Spoerri presents *Eat-art*« waren die Plakate und Briefpapiere der *Eat-art Gallery* und des *Restaurant Spoerri* überschrieben. Als Titel der Ausstellung verweist der Satz nicht nur auf das Phänomen der beiden Düsseldorfer Projekte selbst, sondern impliziert charakteristische Züge Daniel Spoerris: 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«. Unter gleichem Titel ist zur Ausstellung der erste retrospektiv ausgerichtete »*Eat-art* Katalog« erschienen. 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. Er verweist hier nicht auf das muffige Spießermilieu, aus dem das gestickte Küchentuch entstammt, sondern auf den geschickten Schachzug, den Daniel Spoerri mit seiner *Eat-art* im Kunstkontext vollzog.

Realität hieß das Credo der Avantgarde der 60er Jahre, endlich wollten die Künstler nicht mehr als abgehobene Spezies für den Schein, die Schönheit und die ewigen Werte verantwortlich sein. Sie wollten hin zum Leben, zum Alltag, zum Sein. Daniel Spoerri nahm die Konzeption des *Ready-mades* von Marcel Duchamp auf und erweiterte sie um gewöhnliche Lebensmittel. Das war aber nicht nur eine materialästhetische Erweiterung für die Kunstgeschichte, sondern eine inhaltlich folgenreiche: Nun war die Vergänglichkeit wesentlicher Bestandteil der Werke. Zwar trat Spoerri mit seinen *Fallenbildern* als Konservator des Zufalls auf, aber Herr des Verfalls und des Schimmels wurde er nicht.

Vor allem war es eine Arbeit, die in ihrer scheinbaren Banalität an den Grundfesten des Kunstbegriffs rührt: Das vom *VICE-Ver-sand* vertriebene Rollmopsglas aus dem revolutionären Jahr 1968. Der Aufkleber »Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar« ist nicht nur ein Gag, sondern holt die Kunst wirklich in die Realität und stellt den Betrachter vor entscheidende Fragen: Esse ich nun den Fisch und zerstöre das Werk oder bewahre ich es entgegen der Warnung auf? Dann aber könnte das Werk seine zerstörerische Wirkung entfalten, denn Fisch mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum ist explosiv, wie einzelne Fälle gezeigt haben.

Spoerri hat nicht als erster Künstler Lebensmittel verwendet und auch nicht als erster Lebensmittel in den Kunstkontext gebracht. Schon der Futurist Filippo Tomaso Marinetti verfasste Abhandlungen über das Essen mit Rezepten. Piero Manzoni, Joseph Beuys, Allan Kaprow, Dieter Roth, Fluxuskünstler und die Wiener Aktionisten waren nur einige Zeitgenossen, die ebenfalls mit Lebensmitteln arbeiteten¹. Spoerri aber 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 Spoerri's Werken und Aktionen mit ihnen konfrontiert. Spoerri hat ein immenses Wissen über das Essen der Welt zusammengetragen, augenscheinlich wird das unter anderem in seiner mehr als tausend Bände umfassenden Kochbuchsammlung und in seinen eigenen Büchern und Texten zum Thema².

Betrachtet man die gesamte Breite seiner künstlerischen Beschäftigung mit dem Thema Essen, so offenbaren sich zentrale Aspekte des Essens unseres westlichen kulturellen Kontextes. Daniel Spoerri spürt kuriose Anekdoten und Geschichten auf, verfolgt mit Akribie die Geschichte einzelner Gerichte. In gewisser Weise ist Daniel Spoerri ein Ethnologe der eigenen Kultur, der sich der zentralen kulturellen Kategorie Essen zugewendet hat³. In seinem für diesen Katalog verfaßten Aufsatz arbeitet der Münchner Literaturwissenschaftler Gerhard Neumann diesen Aspekt besonders heraus, und die amerikanische Germanistin Cecilia Novero untersucht seinen Aufenthalt auf der Insel Simi 1966/67 mit dem daraus hervorgegangenen *Gastronomischen Tagebuch* unter diesem Gesichtspunkt und bezieht sich auf die vor allem im anglo-amerikanischen Bereich aktuelle These des »ethnographic surrealism« von James Clifford⁴.

Der Künstler als Ethnologe ist immer sowohl distanzierter Beobachter, ähnlich dem Ethnologen in der fremden Kultur, als auch Teil der zu erforschenden Kultur. Und genau diese Doppelrolle füllt Daniel Spoerri mit Bravour aus. Einerseits vermittelt er auf spielerische Weise Erkenntnisse über die eigene Kultur, andererseits bezieht er als zentraler Teil des Ganzen den Rezipienten als autonom und selbständig 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 es warten überraschende Ereignisse und anspielungsreiche Gerichte auf sie. Letztendlich aber liegt es nicht zuletzt an ihnen selbst, wie der Abend seinen Lauf nimmt.

Das Essen als kommunikativer Akt ist gegenwärtig wieder ein wichtiger Bezugspunkt der aktuellen Kunst. 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 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, auch Tobias Rehberger inszenierte in Münster 1997 eine Bar für einen Abend und gestaltete mit Rirkrit Tiravanija und Olafur Eliason das Restaurant im Arsenal der *Biennale* in Venedig 2001.

Diese Entwicklungen sind keineswegs nur Wiederaufnahmen der häufig recht pädagogisch motivierten »Spiel- und Mitmach-Aktionen« der 70er Jahre⁹, 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. An solchen Konzepten freilich zeigt sich, wie aktuell die Dinge sind, die Spoerri vor 40 Jahren initiierte.

Restaurantecke (aus dem ehemaligen *Restaurant Spoerri*). Rechts *Trappole astrologiche*, die von der Restaurant-Aktion *Le coin du Restaurant Spoerri – Cuisine astro-gastronomique à la noix*, 12 étoiles in der *Galerie Multhipla* in Mailand stammen. Installationsphoto der Spoerri-Retrospektive im *Stedelijk Museum Amsterdam*, 1971



Vieles, das Aspekte der aktuellen künstlerischen Auseinandersetzung vorwegnahm, wie seine Umfunktionierung der *Galerie J* in Paris 1963 und der *City Galerie* in Zürich 1965 in temporäre Restaurants, ist nicht mehr im Bewußtsein. Manchmal vielleicht weil es »nur« ein Studentenprojekt war, wie das *Eat-art Festival L'Attrape Tripes* 1978 in Chalon-sur-Saône. Studenten der Kölner Fachhochschule, an der Spoerri bis 1982 lehrte, konzipierten jeweils Aktionen zum Thema Kunst und Essen, die sich durchaus mit heutigen Veranstaltungen messen lassen.⁶ Im vorliegenden Buch können wir glücklicherweise erstmals Photomaterial von Christian Beson und in deutscher Übersetzung ein ausführliches Programm zu diesem Projekt publizieren.

Solche Lücken in der »Geschichtsschreibung« zu Daniel Spoerri gründen sicher in einem ganz erstaunlichen Phänomen: Seit der oben erwähnten, 1971 vom *Stedelijk Museum* in Amsterdam organisierten Schau hat es keine Ausstellung mehr gegeben, die sich explizit dem Thema *Eat-art* zugewendet hat. Das Ausstellungskonzept und der vorliegende umfangreiche Katalog möchten einige solcher Lücken schließen und die Interpretation von Spoerris *Eat-art* vor der Folie der aktuellen Kunst-Diskussion neu beleben.

Das Thema Essen, das Spoerri bereits vor vierzig Jahren künstlerisch zu thematisieren begann, hat aber nicht mehr nur eine Bedeutung im aktuellen künstlerischen Diskurs. Mehr denn je bekommt es im Zeitalter von BSE und genmanipulierter Nahrung, angesichts katastrophaler Hungersnöte und den vielfältigen Essstörungen in westlichen »Zivilisationen«, tagespolitische Brisanz. Nicht zuletzt dadurch tritt besonders die gesellschafts-politische Dimension des Themas hervor.

Der Katalog zur Ausstellung ist im wahrsten Sinne des Wortes zu einem richtigen Lese-Buch geworden, das bewußt zugunsten vieler Texte und Materialien zur *Eat-art* auf großformatige Abbildungen verzichtet. Die Texte tragen die Handschrift der verschiedenen Autoren und arbeiten jeweils andere Schwerpunkte der *Eat-art* heraus. Fast alle Texte sind eigens für dieses Buch geschrieben worden. Es handelt sich um wissenschaftliche Aufsätze wie die Beiträge von Gerhard Neumann, Betty Stocker oder Cecilia Novero, die der kunstwissenschaftlichen Diskussion neuen Stoff verschaffen werden. Daneben finden sich persönliche Erinnerungen von Weggefährten wie Gabriele Henkel, Bernhard Luginbühl oder Thomas Zacharias, die die Person Daniel Spoerri konkret werden lassen und die Geschichte lebendig machen. Quellentexte wie

der Presstext zur Eröffnung der *Eat-art Gallery* vermitteln Informationen zu wichtigen Stationen der *Eat-art*. Kleinere Informationstexte bieten immer wieder kurze Fakten zu einzelnen Projekten. Einen ganz besonderen Gewinn hat das Buch aber vor allem durch die vom Künstler selbst verfassten Texte bekommen. In ihnen beschreibt Daniel Spoerri sonst wenig publizierte Bereiche und vermittelt etwas von dem Geist und der Atmosphäre der Ereignisse.

Daniel Spoerri presents Eat-art ist nicht allein eine Ausstellung zu Daniel Spoerri's *Eat-art*, ein wichtiger Teil repräsentiert ebenfalls die Arbeiten anderer Künstler, die Spoerri in seine, von Hete Hünermann geführte Düsseldorfer Galerie eingeladen hatte. Dieter Roth bekommt auf Wunsch von Spoerri als dem Künstlerkollegen, der unter anderen Prämissen, doch ähnlich intensiv mit Lebensmitteln arbeitete, in der Ausstellung besonderes Gewicht. Gezeigt werden aus Roths umfangreichen Werk Arbeiten, die im Kontext der *Eat-art Gallery* oder in Kooperation mit Spoerri entstanden sind. *Daniel Spoerri presents Eat-art* steht für eine künstlerische Auffassung, die auf Kommunikation, Freundschaft und Kooperation fußt, die institutionelle und gesellschaftliche Kritik einschließt, aber vor allem zu einem sinnlichen Ereignis geworden ist.

¹ siehe dazu: Ralf Beil, *Lebensmittel als Kunstmaterial: von Schiele bis Jason Roads*, Dumont, Köln 2002

² siehe Bibliographie in diesem Buch

³ 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.

⁴ James Clifford, *The Predicament of Culture. Twentieth Century Ethnography, Literature and Art*, Cambridge/London 1988

⁵ Eine der ganz frühen Veranstaltungen in diesem Kontext war die von Werner und Anita Ruhnau betreute Spielstraße zur Olympiade 1972 in München. Mit solchen Projekten wurden wichtige Parameter der Diskussion zur Kunst im öffentlichen Raum gesetzt. In diesem Katalog veröffentlichen wir Spoerri's unrealisierten Vorschlag zur Spielstraße (im Kapitel »Bankette«, siehe S. 148)

⁶ So stieß selbst die Autorin erst im Zuge ihrer Vorbereitung zu der von ihr kuratierten *7. RischArt Produktion Tafelrunden – 7 Aktionen rund ums Essen* – auf diese grundlegende Veranstaltung. Siehe Katalog zur Ausstellung *Tafelrunden – 7 Aktionen rund ums Essen*, München 2001

»Kinder lieben blaue Nudeln«¹ Daniel Spoerri als Ethnologe der Elkkultur

Gerhard Neumann

Unser Essen und Trinken, soweit es nicht der gemeinen Lebensnotdurft dient, muß mehr und mehr zur symbolischen Handlung werden, und ich begreife Zeiten des späten Mittelalters, in denen der Tafelaufsatz und die Fruchtschalen mehr bedeuteten, als das Mahl selbst.

Theodor Fontane, *Schach von Wuthenow* (1883)²

Art is what makes life more interesting than art.

Robert Filliou³

I

Als der Mensch, ein genetisch disponierter Fleischfresser, sich vom Aasvertilger zum Jäger mauserte, weil es ihm gelang, seine Hand zum Werkzeug und zur Waffe umzubilden und so, im Kampf ums Dasein, Überlegenheit über das Großwild zu gewinnen; als ihm der Übergang von der Treibjagd zur Pirschjagd gelang⁴: Hatte er da, als es um die Zuteilung der erjagten Fleischportion an die Mitglieder der Gruppe ging, schon Tischsitten entwickelt? Welche Regeln des Anstands beim Trinken herrschten⁵, als Sokrates – bei dem Symposion, von dem Platon berichtet – mit den anderen über die Liebe philosophierte und sie alle unter den Tisch trank, um zuletzt schwankend, aber klaren Kopfes, den Weg ins Bad zu suchen? Welcher gesitteten Regel folgte schließlich Jesus von Nazareth, den sie Christus nannten, als er das Brot brach und den Wein einschenkte am Gründonnerstag beim letzten Abendmahl? Und wäre es bei diesem Liebesmahl den Aposteln beigekommen, sittsam die Qualität des Spitzengewächses zu prüfen, das ihnen kredenzt wurde? – Wir wissen es nicht. Es ist aber wohl kaum zweifelhaft, daß in dem Augenblick, wo gemeinsam gegessen wird, Regeln und Ordnungsmuster sich einstellen; daß in genau dem Augenblick, wo der Stoffwechsel der Natur in denjenigen der Kultur umschlägt, Ordnungen geboren werden, Verhaltensmuster sich einspielen, ein Habitus des Essens und Trinkens entsteht. Die natürliche Reproduktion des Körpers, die sich im Eis- und Trinkakt vollzieht, springt unversehens – und *emergent*, aber nach Regeln, wie man hinzufügen möchte – in die kulturelle Produktion von Werten und sozialer Bedeutung um. Das Szenario von der gerechten Verteilung des Fleisches, dem die prähistorischen Jäger, sobald sie in Gruppen auftraten, sich anbequemen mußten, verwandelte sich – wie der Kulturanthropologe Walter Burkert gezeigt hat⁶ – alsbald in die rituelle Opferzere-

monie auf dem Altar, als eine Form des Sich-ins-Verhältnis-Setzens des Menschen zu seinen Göttern; dabei gewann die Konkurrenz zwischen Tieropfer und Menschenopfer entscheidende Bedeutung für die Vermittlung zwischen Göttern und Menschen im rituellen Mahl; und der rätselhafte Name *Tragoidia* scheint nahezu legen, daß sich aus dem Fleischopfer, der Tötung eines Bocks, die antike Tragödie entwickelte. Die Tischsitten, als eine Form der Organisation des Mahls, rücken so gesehen, in unmittelbare Nähe des Szenarios der Entstehung von Kultur selbst: als Gemeinschaft ermöglichende, Religion und Politik installierende, die Kunst in der Kultur begründende Praxis.

II

Das Bewußtsein von diesem Geschehen, welches das Leben des Organismus eng an die Sinnhaftigkeit von Gesellschaft knüpft, hat den Prozeß der abendländischen Kultur im Grunde von Anfang an begleitet und ist, im Gespräch der Kulturen, immer wieder auf andere Weise zum Vorschein gekommen: Vielleicht am deutlichsten in der Bindung philosophischen Lebensverstehens an das Gastmahl, an das *Symposion* – und zwar von Platon über Athenaios und Petronius bis zu Dante und weit darüber hinaus; so aber auch in der Bindung der Stiftungsszene von Religion an das jüdische Pessachmahl, wie sie von Jesus bei der Einsetzung des Christentums, dem *Letzten Abendmahl*, vollzogen worden ist: das Gastmahl als religiöses Gründungsereignis, als Formel der *Eucharistie*.

Im 20. Jahrhundert hat wohl kein anderer diesem Gedanken, daß Rituale des Essens und Trinkens die ersten und gründenden Kulturleistungen der Menschheit seien, und daß das Verständnis ihres Funktionierens zu den wichtigsten Aufgaben kultureller Selbsterkundung zählt, größere Aufmerksamkeit geschenkt als Daniel Spoerri. Und er hat darauf bestanden, daß es die Kunst sei, der diese Aufgabe des Zeigens und Erkennens zukomme. Der Tänzer und Theatermann Spoerri näherte sich diesem Problem zunächst durch Rekonstruktion des spezifischen Inszenierungscharakters dieser Grenzsituation, wo Natur in Kultur wie in geheimnisvoller Osmose ineinander übergehen. Er spürte gewissermaßen der Choreographie, den Regeln und Gesetzen des kulturellen Theaters nach, das auf der Bühne der alltäglichen Mahlzeiten sich vollzog. Diese Erkundung geschah bereits bei den frühesten Experimenten Spoerris mit demjenigen, was er *Eat-art* nannte, in den beginnenden 60er Jahren – und zwar im Feld einer neu sich formierenden Avantgarde. Aber Spoerri ging noch

einen anderen Weg, der nicht über die Kunst der Avantgarde führte. Er versuchte nämlich, das kulturhistorische Szenario, auf das es ihm ankam, auch praktisch nachzuspielen; und zwar als Ethnologe der eigenen Kultur in der Begegnung mit einer fremden und archaischen. Denn 1966, nach einer Reihe von Experimenten mit Gastmahl-Inszenierungen und Eß-Verwirrungen (*Détrompe-l'œil* nannte Spoerri solche Installationen), verstaute er seine Objekte bei einem Galeristen, verließ die mitteleuropäische Kulturszene in der gastronomischen Metropole Paris und begab sich für dreizehn Monate auf die abgelegene griechische Insel Simi: mit dem Ziel, sich dort dem archaischen Zustand von Alltagskultur auszusetzen und deren Spiel auf der Grenze zwischen natürlicher und kultureller Ordnung zu beobachten. In einem Rückblick Spoerris aus dem Jahre 1995 wird deutlich, daß er mit der Alternative zwischen Paris und Simi zwei Kunst- und Kulturformen der Reglementierung des Körpers einander gegenüberstellt: das klassische Ballett, wie es am Anfang seiner Laufbahn stand, und die zivilisierte Disziplinierung des Essens, wie sie die moderne Industriekultur bot. Er erinnert sich an seine Ausbildung zum Balletttänzer – und seinen Abschied von dieser hochdisziplinierten Kunst.⁷ Olga Preobrajenska, seine Pariser Ballettlehrerin, habe ihn darauf aufmerksam gemacht, daß die Sicherheit tänzerischer Praxis auf einem strikt geltenden Regelungsmodell beruhe. Der Kodex des klassischen Balletts – so die *ballerina assoluta* – sei »wie ein geschliffener Diamant«: »Bewegungen und Stellungen waren in die Diagonalen eines Kubus ... eingezeichnet, von denen man nicht abweichen durfte.« »Dieses Gesetz«, so fährt Spoerri fort, als eine Art choreographischer Menü-Ordnung der Praxis, als ein Kubus der Tischsitten gewissermaßen, finde sich nun aber auch im menschlichen Mahl: So habe sich selbst *McDonald's*, »der erbitterteste Gegner jeder vernünftigen Küche«, diesen eisernen Code zu eigen gemacht. »Ein Hamburger von *McDonald's* schmeckt auf der ganzen Welt gleich, es sind aufs Gramm genau überall dieselben Zutaten und Mengen drin, und auch die Millionen von Hamburger-Brötchen werden auf der ganzen Welt exakt gleich gebacken, auf die Sekunde genau.«⁸ Dieselbe Sicherheit einer starren und unwiderrüflichen Eßordnung, nur von der anderen Seite höchster Ausdifferenzierung her gesehen, vermittele schließlich überraschenderweise auch die klassische französische Küche. Beiden Prinzipien zivilisierter Disziplinierung, dem der *McDonaldisierung* wie jenem anderen der *Haute Cuisine*, erteilt der Ethnologe Spoerri auf seiner griechischen Insel Simi eine Absage: so wie er zuvor den Kubus der Ballettordnung verabschiedet hatte. Sein auf Simi ver-

faßtes *Gastronomisches Tagebuch* enthält, ausgerechnet entlang dem *McDonaldschen* Paradigma des Hamburgers, so etwas wie eine Anti-Kulturgeschichte der Boulette und ihrer Zubereitung in verschiedenen Ländern. Die *Dissertation sur le ou la Keftédès*, wie Spoerri diese Geschichte nennt, erweist sich als ein *Menu travesti* der *McDonaldschen* normierten Leckerbissens, des *Big Mac*.⁹

Seine eigentliche kulturelle Bedeutung gewinnt dieses ethnologische Interesse Spoerris aber im Licht des Zusammenhangs zwischen Kulturentwicklung und Zeitfaktor (auf den Paul Viriljo nachhaltig aufmerksam gemacht hat) – in einer Epoche inkalkulierbarer, Lebensqualität zerstörender Beschleunigung. Es gehe darum, schreibt Spoerri am 4.11.1967, »herauszulinden, ob es wirklich notwendig ist, die Welt in einen immer schnelleren Verbraucherrhythmus zu peitschen.«¹⁰ Es ist Spoerris griechischer Inselaufenthalt, der ihm die Erfahrung eben dieses *Crashes* zu Bewußtsein brachte: zwischen jener atemlosen Beschleunigung, wie er sie im Prinzip der *Taylorisierung* der Nahrung durch die – in den gleichen 60er Jahren von Ray Kroc in Schwung gebrachte – *McDonald*-Industrie wahrnahm¹¹; und jenem Gegenprinzip archaischen Stillstands, eines *Stillebens*, ja eines ewigen Augenblicks am Rande der Kultur, wie ihn die Insel Simi dem Exilanten der Avantgarde-Kultur gewährte. Spoerris Interesse richtete sich von diesem Augenblick an auf den oszillierenden Moment, der zwischen dem chaotischen, alles verschlingenden Trieb des Hungers und seiner strengen Disziplinierung durch die kulturellen Regeln und Sitten des Verzehrs aufbricht: durch Verhaltensregeln bei Tisch, durch die Errichtung von Scham- und Ekelschwellen während des Mahls (Norbert Elias), durch »zivilisierte« Rhetorisierung des Tischgesprächs. Statt die Verpackung wie *McDonald* und das Zeremoniell wie in der *Grande Cuisine* als Gesittungsmuster der Mahlzeit zu zelebrieren, erfindet Spoerri die Eß-Verwirrung, das *Menu travesti*¹², die inszenierte Mahlzeit als *Rituel piège*, als zur Falle gemachtes Ritual – die grundsätzliche, fortgesetzte und unkalkulierbare Irritation jener Verhaltensregeln, die den Eßakt formieren.

III

Wenn man mit dem Kultursoziologen Norbert Elias davon ausgeht¹³, daß der Prozeß der Zivilisation als der Entwicklungsgang einer Bildung von Ordnung durch Domestizierung, durch Herausarbeitung eines disziplinierten, seine Triebe beherrschenden Subjekts zu verstehen ist, so macht sich Daniel Spoerri an die kritische Erkundung der Schaltstellen und Dispositive, also der



Daniel Spoerri in der eigenen
Choreographie *Farbenballett*
1956

rituellen Formationen, die in diesem Prozeß wirksam sind. Er richtet seine Aufmerksamkeit auf die Grenzen, auf die Nahtstellen zwischen dem materialen Chaos des natürlichen Triebs und dem Ordnungsprinzip der Form, welches die Kultur in Geltung setzt. Spoerri leistet diese Verstehensarbeit, indem er die Übergänge zwischen beiden Bereichen theatraalisiert. Was ihn interessiert, ist der heikle Übergangspunkt zwischen dem Arrangement der Speisen, wie es im Serviervorgang sich ereignet, und dem Abräumen der Relikte der Mahlzeit, als dem Entsorgen der Nahrungsreste. Was aber, so fragen die Objekt-Inszenierungen Spoerri, geschieht *zwischen* diesen beiden Momenten, der Konstruktion zum Gedeck und dem Zerfall in Müll? Welche kulturelle Funktion hat dieses *Dazwischen*, das sich auf einer Tischplatte ereignet, auf der gegessen und, über die gebeugt, zugleich gesprochen wird? Steht dieser Speise-Ort und seine Inszenierung nicht in jener langen Reihe, die bis in die Prähistorie zurückreicht: als Fleischverteilungs-Szenario, über das die Schicksalsgöttinnen, die Moiren, die *Fleischzuteilerinnen* wachen; als Speiseopfer; als ein Symposion; als *Ultima Cena* im archaischsten Sinne?

Was von Spoerri in seinen *Fallenbildern* in Szene gesetzt wird – die sich als *Menus travestis*, als »philosophische Gaststätten«, als »Restaurantbilder« präsentieren, als Eßtische (*table*), die sich in Bilder (*tableau*) und Mahlzeitenvariationen verwandeln –, ist nichts Geringeres als das Paradox eines Stillstands, der zugleich eine Explosion ist; ein sistierter Augenblick, von dem sich Spoerri Aufschluß über das Nahrungsrätsel im Kulturprozeß erhofft: ein Innehalten, ein *Memento mori*¹⁴, welches doch das lebendige Strömen der Zeit vermittelt – und zwar im innersten Körpergefühl. »unbehagen sollen meine *fallenbilder* bereiten, weil ich den stillstand hasse«, schreibt Spoerri, »ich hasse fixierungen, der widerspruch, der darin besteht, gegenstände zu fixieren.«¹⁵ Als Balletttänzer hatte Daniel Spoerri dieses Paradox nicht zu bewältigen vermocht: Ist es doch das tänzerische Paradox schlechthin, in der Flugparabel des Sprunges für einen (ewigen) Moment innezuhalten, als der »fliegende Pfeil, der ruht«, wie das Zenonsche Paradox sagt.¹⁶ Es ist, in der Terminologie des Balletts, das Paradox des *Ballon*: Ein Szenenphoto aus Spoerris Berner Zeit als Erster Tänzer des Balletts hält diesen Sprung fest: als Dokument seiner Vergeblichkeit. Im Bewußtsein solcher Unmöglichkeit wandte sich Spoerri vom Ballett ab und der bildenden Kunst zu – samt ihren performativen Möglichkeiten. Künstlerisches Dokument für das Bewußtsein dieser Wende ist das Objekt *Ich darf nicht tanzen*.

In seinen inszenierten Eß-Objekten, den getanzten Menüs der *Eat-art*, hat Spoerri sein Ziel der Darstellung des Verharrens im Schwebezustand als Zeit- und Wahrnehmungsbrechung dann auf zweierlei Weise zu erreichen gesucht, zum einen durch die Gestaltung seiner *Fallenbilder* als Restaurantbilder, wie sie etwa schon in den New Yorker *31 Variations on a Meal* in der *Allan Stone Gallery* (1964) vorgestellt wurden; und zum anderen durch seine nachinszenierten Bankette: so *Hahns Abendmahl* von 1964 in Köln; so *L'Ultima Cena*, die 1970 in Mailand als Requiem auf die Gruppe der *Nouveaux Réalistes* zelebriert wurde; so das Galadiner *Hommage à Karl Marx*, das 1978 in Köln stattfand; so *L'enterrement du tableau-piège* (1983), das als *Déjeuner sous l'herbe* figurierte; und so schließlich das *eaten by ... -Restaurant*, das Spoerri 1992 für den Schweizer Pavillon der *Expo* in Sevilla schuf.¹⁷

Die *Restaurantbilder* Spoerris stellen den Versuch dar, eben jenen unmöglichen Augenblick der »gesitteten Mahlzeit« aufzubrechen, der in der Selbstverständlichkeit des Verzehrs einer Mahlzeit – zwischen Stillung des Triebes und kultureller Funktion – gegeben ist. Spoerri legt beispielsweise in einem Restaurant den Prototyp eines Gedecks 31 mal auf und läßt dann verschiedene Personen (zum Beispiel Duchamp) von diesem Normgedeck essen und schließlich, nach beendeter Mahlzeit, das Gedeck samt Speiseresten auf der Tischplatte zu fixieren und dann, in der Perspektive gekippt, an die Wand zu heften. Spoerri inszeniert also den nicht arretierbaren Augenblick des Verzehrs: als Stilleben und Explosion. Er bricht die Wahrnehmung und kippt die Perspektive, indem er die Ebene des Tisches, von dem eben noch gegessen wurde, in die Vertikale verlagert; indem er also das Sozialisationsspiel der Mahlzeit in Zeit und Raum verrückt; indem er die Tischsitten zwischen Gedeck und Essenrest, zwischen Service und Müll, zwischen Beschleunigung und Verlangsamung, zwischen Kult und Relikt, zwischen *table* und *tableau* in Oszillation versetzt, als Inszenierung zwischen Strukturierung und Destruktion dynamisiert.

Was sich in Spoerris Restaurantbildern äußert, ist die In-Szenetzung des heiklen, nicht repräsentierbaren Punkts zwischen Serialität und Individualität. Da ist, auf der einen Seite, die serielle Vor-Ordnung des Genusses, die Normierung durch den Eß-Betrieb; da ist, auf der anderen Seite, die Auflösung dieser Norm im individuell sich gestaltenden Augenblick des Verzehrs der Speise: Mit den Relikten des Mahls, mit dem Essens-Müll, wird, so könnte man sagen, zugleich das Individuelle aus der



Daniel Spoerri
Ich darf nicht tanzen
1961



Daniel Spoerri
Prototyp zu *31 Variations on a Meal*
1964



Daniel Spoerri
eaten by Marcel Duchamp
1964

seriellen Norm ausgeworfen. Indem Spoerri den Punkt zwischen beidem als *Leerstelle* inszeniert, subvertiert er zugleich die Normkraft des Rituals: Das Ritual wird in der Performanz zum Anti-Ritual (Victor Turner¹⁸), es wird als Falle sichtbar, als *Menu travesti*, als »negotiations« (Greenblatt) zwischen Trieb und Norm.

Ein zweiter Weg Spoerris, um dem Problem gestillter Dynamik von Naturtrieb und Kulturordnung im Bild beizukommen, ist, wie gesagt, die Nachinszenierung von klassischen Banketten – herleitbar aus Leonardo da Vincis Mailänder Ikone des Abendmahls.¹⁹ Hier ist es erneut die perspektivische Verschiebung, das Kippen der Dimensionen, die den (sakralen) Augenblick der Mahlzeit zum *Détrompe-l'œil*, zum Verwirrbild zwischen Nahrungsaufnahme und Transsubstantiation machen.

IV

Essen, das mysteriöse Happening; *Kochen*, die früheste Kunst²⁰ – Dies sind die Einsichten, die Spoerri der Doppelperspektive des Künstlers und des Ethnologen verdankt und mit deren Hilfe er die Strukturen der Alltagskultur des 20. Jahrhunderts geduldig und insistierend erkundet. Indem er Eßvorgänge – und ihre »gesittete« Strukturierung – als Schlüsselereignisse im zivilisatorischen Prozeß in den Blick nimmt und – gewissermaßen dekonstruktiv – zu »Fallen« des Alltagsgeschehens präpariert, erkennt und erweckt er – im Spannungsfeld zwischen Beschleunigung und Verlangsamung – »Ruinen kommunikativer Rituale«. ²¹ Er nennt sein Verfahren denn auch einmal eine »Verfremdung von Speise«²², durch welche kritische, »infektiöse« Stellen im kulturellen Geschehen beleuchtet werden. Die *Fallenbilder* erweisen sich als Memento-Mori-Tafeln, als inszenierte Versuche, »Relikte von gelebtem Leben mit stattfindendem Leben zu konfrontieren«²³. *Eat-art*, so könnte man mit Spoerri sagen, ist ein Alarmsystem der Kultur.



L'Ultima Cena
Tiara für Pierre Restany
Mailand 29.11.1970

Andy Warhol
The Last Supper
(Camel), 1986





Daniel Spoerri
L'Ultima Cena II
 (Los Machos)
 1985



Leonardo da Vinci
Abendmahl, 1495-97

- ¹ Ein Produktmanager der Firma Kraft. Bericht der Bild Zeitung vom 25.4.2001
- ² Theodor Fontane, *Schach von Wuthenow*. In: Theodor Fontane, *Sämtliche Werke. Romane, Erzählungen, Gedichte*. Erster Band, München 1962, S. 569.
- ³ Schweizer Monatshefte, 81. Jahr, Heft 5, Mai 2001, S. 34b.
- ⁴ Nan Mellinger, *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust*, Frankfurt/Main, New York 2000.
- ⁵ Nicola Hoesch, *Das Kottabosspiel*. In: Bert Kaeser, Klaus Viermeisl (Hrsg.), *Kunst der Schale – Kultur des Trinkens*. Ausstellungskatalog Antikensammlung München 1990, S. 272-275.
- ⁶ Walter Burkert, *Wilder Ursprung. Opferritual und Mythos bei den Griechen*, Berlin 1990.
- ⁷ Daniel Spoerri, *Gastronomisches Tagebuch. Itinerarium für zwei Personen auf einer ägäischen Insel*, Hamburg 1995, S. 257f.
- ⁸ *Gastronomisches Tagebuch*, a.a.O. S. 258.
- ⁹ André Kamber (Hrsg.), *Stichworte zu einem sentimentalen Lexikon um Daniel Spoerri und um ihn herum*. Katalog einer Wanderausstellung, veranstaltet vom Kunstmuseum Solothurn und dem Centre Georges Pompidou Paris, 1990, S. 58.
- ¹⁰ *Stichworte*, a.a.O. S. 105.
- ¹¹ George Ritzer, *The McDonaldization of Society*, Pine Forge Press, Newbury Park, California 1993; John F. Love, *McDonald's: Behind the Arches*, Bantam Books Inc., New York 1995 (1986).
- ¹² *Anekdotomania. Daniel Spoerri über Daniel Spoerri*. Anlässlich der Ausstellung *Daniel Spoerri – Metteur en scène d'objets*, Museum Jean Tinguely Basel 2001, S. 218.
- ¹³ Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Erster und zweiter Band, Bern und München 1969.
- ¹⁴ *Anekdotomania*, a.a.O., S. 232.
- ¹⁵ *Anekdotomania*, a.a.O., S. 95.
- ¹⁶ vgl. hierzu Gabriele Brandstetter, *Anhaltende Bewegung. Nijinskys Sprung – als Figur der Undarstellbarkeit in der Literatur der Moderne*. Erscheint in: *Hofmannsthal Jahrbuch. Zur europäischen Moderne*, Bd. 9 (2001).
- ¹⁷ *Anekdotomania*, a.a.O., S. 232.
- ¹⁸ Victor Turner, *The Ritual Process. Structure and Anti-Structure*, Aldine Publishing Company, New York 1969.
- ¹⁹ vgl. hierzu Gerhard Neumann, *Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung*. In: *Geschmacksache*. – Göttingen 1996, S. 35-64. (Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland. Schriftenreihe Forum / Bd. 6). Ferner Georg Eichholz, *Das Abendmahl Leonardo da Vincis. Eine systematische Bildmonographie*, München 1998.
- ²⁰ *Stichworte*, a.a.O., S. 15.
- ²¹ Schweizer Monatshefte, a.a.O. S. 41.
- ²² *Anekdotomania*, a.a.O. S. 220.
- ²³ *Anekdotomania*, a.a.O., S. 232.

Die Aktionen der frühen 60er Jahre

Fallenbilder

Entwicklung des *Fallenbildes*

Daniel Spoerri

...

4. Das *Fallenbild*: In unordentlichen oder ordentlichen Situationen zufällig gefundene Gegenstände werden, genau dort, wo sie sich befinden, auf ihrer Unterlage (je nach Zufall – Tisch, Stuhl, Schachtel u.a.m.) befestigt. Verändert wird nur ihre Lage im Verhältnis zum Betrachter: Das Resultat wird zum Bild erklärt, Horizontales wird Vertikales. Beispiel: Die Reste eines Frühstücks werden auf dem Tisch befestigt und mit dem Tisch an der Wand aufgehängt. Bilder dieser Art stellte ich zum ersten Mal am *Festival d'Art d'Avantgarde*, Paris 1960, aus.

5. Das *Fallenbild im Quadrat* (*Fallenbild eines Fallenbildes*): Das Werkzeug, mit dem man am einfachen *Fallenbild* gearbeitet hat, wird in der Lage, in der es zufällig liegengeblieben ist, mitbefestigt. In der Ausstellung *Der Krämerladen* (*Galerie Koepcke*, Kopenhagen, Oktober 1961) wurden Lebensmittel in Konservendosen, Flaschen, Tüten u.a.m. zu Kunstwerken erklärt und so aus dem gewohnten Zusammenhang gerissen.

6. *Gegenstände der bloßen Phantasie oder Erinnerung*: Die Phantasie muß das verlorene Augenlicht ersetzen, falls man meine schwarze Brille aufsetzt, deren Gläser mit Nadeln versehen sind, die einem die Augen ausstechen. Beispiel: In der *Topographie* findet man die Grundrisse der Gegenstände auf meinem Tisch in einen Plan eingezeichnet und numeriert. Die Nummern verweisen auf Beschreibungen und Anmerkungen zum betreffenden Gegenstand. ...

9. *Détrompe-l'œil* (*Das Ent-Täuschungsbild*): Eine Fläche oder Unterlage, auf der ein Stück der sogenannten Wirklichkeit auf naturalistische Weise dargestellt ist und auf der man einen Gegenstand befestigt hat, verliert in den Augen des Betrachters von ihrer Wirklichkeitsferne. Beispiel: Eine romantische Alpenlandschaft, die ein Tal zeigt, durch das ein Bach auf den Be-

schauer zufließt, wird mit einem richtigen Wasserhahn und einer Dusche ergänzt. Eine treffende Wahl der auf solchen Bildern befestigten Gegenstände kann der Abbildung nicht nur ihren idealistischen Charakter nehmen, sondern sie auch eindeutig profanisieren.

13. Im *Dylaby*, einer Gruppenausstellung im *Stedelijk Museum* Amsterdam, September 1962, richtete ich zwei Räume ein. Durch den ersten Raum, der dunkel war, mußten sich die Besucher hindurchtasten, an warmen, kalten, feuchten oder eigenartig riechenden Flächen und Reliefs von verschiedener Beschaffenheit vorbei (als wären sie von der schwarzen Brille geblendet worden und müßten jetzt ihre Phantasie via Tastsinn ausbilden). Im zweiten Raum war das Prinzip der vertauschten Ebenen (wie im *Fallenbild*) auf ein ganzes Zimmer angewandt: Eine Art Kunstausstellung im Kitschstil der Jahrhundertwende war samt Sockeln, Skulpturen, Stühlen und Teppichen um 90 Grad gedreht worden, so daß die Besucher auf einer der Bilderwände gehen mußten.

Auszug aus: Daniel Spoerri, *Topographie des Zufalls*, »Entwicklung des Falenbildes«, Hermann Luchterhand Verlag GmbH, Berlin 1968, S. 122–123.



Addi Koeckke mit einem unter Lizenz hergestellten *Fallenbild*, 1962

BREVET DE GARANTIE

TABLEAU - PIÈGE

Fabriqué sous licence par : _____

Titre : _____

Date : _____ Lieu : _____ Dim. : _____

en foi de quoi - pour que ceux qui ont des yeux voient -
j'authentifie : _____

(Daniel Spoerri)

Garantieschein für
ein *Fallenbild*

Ruhestätte der Familie Dellbeck und Çi gît Jean Onnertz

Daniel Spoerri

1960 begleitete ich Jean Tinguely zu seiner ersten deutschen Museumsschau nach Krefeld ins Museum Haus Lange. In der Stadt sah ich in der Auslage eines schon damals etwas antiquierten Schildermachers zwei Werbetafeln voller schöner Email-schilder, mit denen er für sein Handwerk warb. Es kostete mich einige Überredungskunst, die Tafeln, so wie sie waren, zu erwerben, und erst nachdem der Verkäufer mühsam den Preis aller Schildchen addiert und den Gesamtpreis errechnet hatte, konnte ich die »Kunstwerke« mitnehmen, denn so wie sie waren wollte ich sie zu Kunst deklarieren, ganz nach unserem Programm: »donner à voir« (zu sehen geben).

Zu meiner Sammlung gehörten damals auch ein abgefallener Mauerrest und ein ziemlich schweres Heizkesselblech, auf dem einige andere Schrotteile, so wie ich sie gefunden hatte, fixiert waren.¹ Erst kurz danach muß es mir wohl aufgegangen sein, daß die Reste eines Mahls (»reliefs de tables«), nach dem Essen fixiert, die ganze Überlebenshandlung der Nahrungsaufnahme wiedergeben und damit den Schnittpunkt aller rituellen Eß-



2

Daniel Spoerri
*Lieu de Repos de la
 Famille Dellbeck*
 1960
 Assemblage
 57 x 55 x 20 cm
 Galerie Daniel Varenne
 Genf

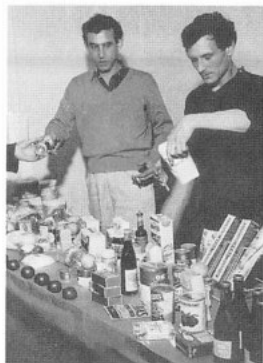
handlungen bilden (André Thomkins hätte das eine »Permanenzszenen« genannt). Damit nahm ich auch die Tradition der Stilleben auf, allerdings nicht mit Hilfe der Perspektive, in die Leinwand hineinprojiziert, sondern real aus der Wand herausgestülpt. Dieses war eigentlich der Moment, wo ich mein »Ei des Spoerri« fand. Daraufhin waren natürlich alle Tafeln, Bretter und Tische nur noch gut als Unterlage, und ich benutzte die zwei in Krefeld entdeckten Schildertafeln als doppelseitige Raumobjekte. Die Titel dieser Bilder wählte ich beide Mal nach Erinnerungsschildern für Verstorbene (siehe Titel), was sie zu letzten Abendmahl-Visionen macht.

Juli 01

¹ Dieses Objekt wurde übrigens von Jean Jacques Leveque für die Ausstellung *Propositions pour un jardin* in Paris ausgesucht, die allererste, zu der ich eingeladen wurde. 13 Jahre später, 1973, als ich für meine Retrospektive im CNAC alle meine Papiere durchsah, fand ich die Einladungskarte zu jener Ausstellung wieder und darauf eine Telefonnummer. Es meldete sich Jean Jacques' Tochter, die inzwischen mit ihrer Mutter allein wohnte. Auf meine Frage, ob die eiserne Platte, die ich nie abgeholt hatte, noch da sei, sagte sie zu mir: »Ach, dieses Ding ganz hinten in den Büschen gehört Ihnen?! Wir hätten es schon längst entsorgt, wenn es nicht so schwer wäre. Holen Sie es bitte schnellstmöglich ab!« Heute hängt es an der Wand eines Sammlers.



Daniel Spoerri
Lieu de Repos de la
Familie Delbeck
1960
Rückseite



Addi Koepcke und Daniel Spoerri bei der Einrichtung des Krämerladens, *Galerie Koepcke*, 1961



Katalog Tabu, Katalog der Ausstellung *Der Krämerladen Galerie Koepcke*, 1961

Daniel Spoerri
Collection d'épices
1963

Der Krämerladen in der Galerie Koepcke

**L'épicerie / Der Krämerladen –
Ausstellung in der Galerie Addi Koepcke in Kopenhagen
vom 28. September bis 28. Oktober 1961**

Daniel Spoerri

Der erste Raum der Galerie wurde von Daniel Spoerri in einen Krämerladen (l'épicerie) verwandelt, in dem Alltagsprodukte, Lebensmittel und Konserven ausgestellt und verkauft wurden.

Allein durch den Stempelaufdruck »*Attention œuvre d'Art Daniel Spoerri*« und das Signet der Galerie wurden die Produkte zum Kunstwerk erhoben. Verkauft wurde die eßbare Kunst jedoch wie im Gemischtwarenladen zu den handelsüblichen Preisen. Noch am Tag der Vernissage wurde fast der gesamte Bestand verkauft. Als Kataloge der Ausstellung dienten Brote, in die Spoerri Abfall eingebacken hatte, und die unter dem Namen *Katalog Tabu* bekannt geworden sind.

»In der Ausstellung *Der Krämerladen* ... wurden Lebensmittel in Konservendosen, Flaschen, Tüten und so weiter zu Kunstwerken erklärt und so aus dem Kontext, in dem die Gegenstände im *Fallenbild* stehen, herausgenommen. Ein Stempel, der die Bezeichnung *Attention œuvre d'Art* (Achtung Kunstwerk) und meinen Namen trägt, beweist es, verändert aber nicht den alltäglichen Preis. Der Verzicht auf gewisse Konventionen bringt eine Verletzung des Tabus mit sich. In der *Galerie Koepcke* wurden Brote als Kataloge verkauft, in deren Teig Abfall eingebacken war.«

(aus: Daniel Spoerri, *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls*)



Addi Koepcke und seine Galerie in Kopenhagen, 1961

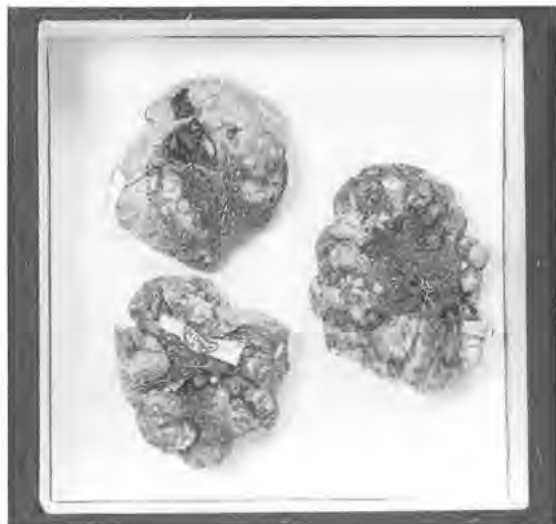
Daniel Spoerri

Addi Koepcke war Hamburger und trug auch noch immer seine speckige Prinz-Heinrich-Mütze, obwohl er schon seit vielen Jahren in Kopenhagen mit Tutti verheiratet war: Ein derbes, gedrungenes Weib, das ihn, den hageren, mageren Biersäufer, immer wieder nach Hause lotste.

Die Dänen mußten ihm ein Denkmal setzen, denn er war es, der ihnen die Kunst der 60er Jahre nach Kopenhagen brachte und ihnen zeigte, wo's jetzt lang ging.

Dieter Roth, der damals noch Diter Rot hieß, hatte es nach Kopenhagen verschlagen. Robert Filliou war auch dort, weil seine Frau Marianne in Paris das Kind nicht hätte kriegen können, so abgebrannt und armseelig waren die beiden. Als Dänin konnte sie sich in Kopenhagen noch an der Uni einschreiben und kam damit in den Genuß einer Krankenversicherung.

Ich kam auch nach Kopenhagen, über die große Bewegungsausstellung, die ich in Amsterdam ausgerichtet hatte, und die daraufhin, um vieles erweitert, in Stockholm zu Pontus Hulten ging (Moderna Museet) bevor sie schließlich noch ein letztes Mal als »Bevaegelse i Konsten« im Louisiana Museum bei Kopenhagen Station machte.



3

Daniel Spoerri

Abfall in Brot; Edition MAT

1965

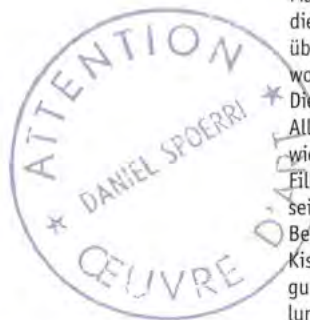
Brot mit eingebackenem Abfall,
in Kasten montiert

Auflage 100

56 x 56 x 15,5 cm

Dorothee und Erik Andersch
Neuss

Photo: Medienzentrum Wuppertal



Marianne brachte ihre Tochter Marcelle zur Welt und besserte die magere Sozialhilfe durch den Verkauf der hochbezahlten überschüssigen Muttermilch auf, die wir in zweiter Instanz wohl öfters gegen das gute dänische Tuborg eintauschten. Dies alles nur, um in etwa die damalige Atmosphäre anzudeuten. Alle haben wir bei Addi ausgestellt: Dieter Roth, der schon bald wieder in Island war, wo seine Frau auch Kinder bekam; Robert Filliou, der in seiner Ausstellung an Stelle von Preisen Teile für seine Wohnungseinrichtung verlangte; also: für dieses Bild ein Bett, für ein anderes einen Kochherd, und für ein drittes zwei Kisten Bier. Niki de Saint Phalle, die Tinguely bei der Bewegungs-Ausstellung begleitete, machte eine ihrer Schießausstellungen bei Addi, wo sie auf einen weißen Gipsaltar mit einem Luftgewehr schoß, damit die mit Farbe gefüllten Tütchen im Innern der Gipskulptur platzten, so daß der Altar allmählich ganz bunt wurde. Und ich kam natürlich auch dran, und es wurde meine vielleicht wichtigste Ausstellung. Die *Galerie Koepcke* lag mitten in der Altstadt und war sehr klein; vielleicht gehörten die Räume früher wirklich zu einem Krämerladen, ich machte jedenfalls den vorderen Raum zu einem: Auf Regalen wurden Lebensmittel aufgestellt, die zum selben Preis verkauft wurden wie überall. Lediglich ein Stempel, der die Waren als Kunstwerke auswies, kam dazu. »Achtung Kunstwerk« stand darauf, mein Name und der der *Galerie Koepcke*.



Von heute aus gesehen mag diese Aufwertung banaler alltäglicher Lebensmittel lächerlich und überflüssig erscheinen, aber damals bewirkte der Stempel, daß man tatsächlich hinschaute, vielleicht zum ersten Mal *richtig*, was Robert Filliou zu dem genialen Satz anregte: »Art is what makes life more interesting than art« (Kunst ist das, was das Leben interessanter als Kunst macht).

Wohl deswegen fanden diese Lebensmittel reißenden Absatz, denn wann kann man schon – zum selben Preis wie nebenan – zu Kunst geadelte Butter, Tomaten und Mehl einkaufen?

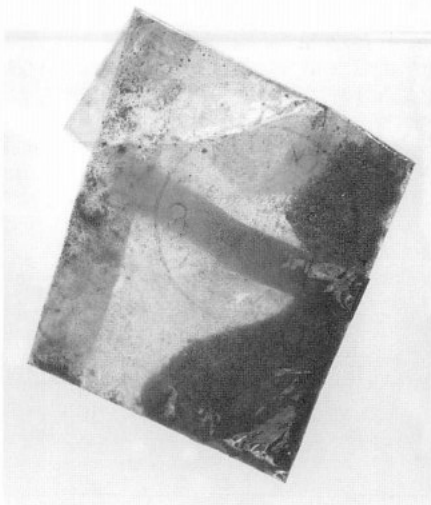
Anstelle eines Kataloges hatten wir beim königlichen Bäcker – der sich als einziger bereit erklärte, diese blasphemische Handlung vorzunehmen – Abfall, Nägel und Glassplitter in frisches, duftendes, warmes Brot einbacken lassen. Es hieß *Katalog Tabu* und zeigte als Tabubruch, was mit Brot täglich tonnenweise geschieht: es wird in den Müll geworfen.

Im Hinterraum schließlich hing die ganze armselige Wohnungseinrichtung von Robert an der Wand. Marianne war mit der kleinen Marcelle schon nach Paris zurück gefahren und Robert war auch froh, daß seine Einrichtung auf so vornehme Weise entsorgt und »verewigt« wurde. Auch Addi steuerte mit einem zusammenklappbaren Bett ein Stück zu der Ausstellung bei, das sich durch besondere Schmutzigkeit auszeichnete. Auf der Ablage standen Toilettengegenstände – Käämme, Dosen und Fläschchen – die sogar mich damals ekelten.

Daniel Spoerri
La table de Robert
 1961
 160 x 70 cm
 Museum Ludwig, Köln



Daniel Spoerri
Gewürztüte – Attention œuvre d'Art
 1961
 4 x 7 cm
 Wolfgang Feelisch, Remscheid
 Photo: Antje Zeis, Wuppertal



In der Mitte dieses Raumes hing aber eine Brille: die *Schwarze Brille!* In der Mitte ihrer Gläser waren Nadeln aufgeklebt, mit kleinen Scharnieren versehen, die man, wie die Bügel, sorgfältig aufklappen konnte. Die Konsequenz dieser Brille zeigte sich später, als ich einem imaginären Nichtsehenden die Geschichten der Objekte erzählen mußte. So entstand die *Topographie des Zufalls*, aber die Negation des Seh-Sinns hatte noch weitere Konsequenzen. Ich machte Tast-Räume und schließlich ist die ganze *Eat-art* ein Umsteigen auf den Geschmacks- und Geruchssinn, was auch die Tabu-Brote andeuteten; die Negation des gemütlichen, gedankenlosen Sattwerdens.

Postscriptum: Addi sah ich nachher nur noch selten, bei der *Misfits Fair* in London machte er noch mit und 1968 bei der großen Fluxus-Ausstellung in Köln. Zum letzten Mal sah ich ihn 1976, also 25 Jahre später, in Kopenhagen anlässlich der Ausstellung *Dødsspringet* (Todessprung), die Sven Hansen organisiert hatte. Mittlerweile hatten sich unsere jahrzehntelangen Kunst-Auftritte bezahlt gemacht. Sven verkaufte sicher um die dreißig Bilder in ganz Dänemark, angeblich als »Ticket to a new Life«! Dort tauchte auch Addi Koepecke auf: aufgedunsen und nach einem André Thomkins-Palindrom ständig »Freibier, freibier, freibier, f...«

schluckend. Im Restaurant saß er neben mir. Ich hatte damals gerade eine langanhaltende alkoholfreie Phase, mit der ich mich jeweils wie Münchhausen am eigenen Schopf aus dem Sumpf zog. Addi legte plötzlich seinen Kopf an meine Schulter, wischte sich ein paar Tränen aus den Augen und sagte: »Daniel, ich würde ja auch gerne aufhören zu trinken, aber das Bier schmeckt halt so gut!« Zwei Wochen danach las ich in der Zeitung einen Nachruf, den Joseph Beuys ihm widmete.

Juli 01

Daniel Spoerri
Katalog Tabu, Eat-art
1961, Holzplatte
Brotteig mit Abfall gefüllt
62 x 62 x 13,5 cm
Museum Moderner Kunst Stiftung
Ludwig, Wien
ehem. Sammlung Hahn
Photo: Christian Baur, Basel



**Die Nescafébüchse –
Objekt Nr. 6 aus der Topographie des Zufalls**

Daniel Spoerri

Der Stempel *Achtung Kunstwerk – Attention oeuvre d'Art* wird in der *Topographie des Zufalls* beschrieben. Die Ausstellung bei Arthur Koepcke würde ich heute als eine der für mich wichtigsten Ausstellungen bezeichnen. Erstens wurde damals schon die *Entart* »vorausgeahnt«, zweitens hing meine *Schwarze Brille* in einem der Räume, drittens wurde ein gesamtes (klägliches) Interieur¹ als *Fallenbild-Sammlung* gezeigt, was man als »Nukleus« für die späteren *Musées Sentimentaux* ansehen könnte.

Nescafébüchse mit dänischer Aufschrift, am 30. September aus Kopenhagen mitgebracht, jetzt fast leer. Ich war nach Dänemark gefahren, um die Ausstellung *Rörelse i konsten (Kunstwerke, die sich bewegen oder bewegen lassen)* aufbauen zu helfen. Doch die Leute im Museum glaubten ohne meine Hilfe auskommen zu können, obwohl ich als einer der drei Organisatoren einen großen Teil des Ausstellungsmaterials in Paris selbst zusammengestellt hatte. Da bot mir Addi Koepcke an, in seiner Galerie eine eigene Ausstellung zu halten. Ich wohnte in der Wohnung Robert Fillious, der gerade aus dem Lande gewiesen worden war und mir erlaubt hatte, alle Dinge, die er zurückgelassen hatte, auf ihren Unterlagen auf- und festzukleben. Auf diese Weise kam ich zu zehn Collagen, genug für meine Ausstellung. Sie wurde am 28. September 1961 eröffnet. Die Bilder hängte ich in den hinteren der zwei Räume, den vorderen richtete ich als Kolonialwarenladen ein. Dort verkauften Addi (Koepcke) und seine Frau Tut zu Ladenpreisen Lebensmittel, an denen nur der Stempelaufdruck *Achtung Kunstwerk* ungewöhnlich war. Die *Nescafébüchse* war eines dieser Kunstwerke. Schon am Eröffnungstag wurden fast alle verkauft, samt 80 kleinen Broten, in deren Teig Abfall eingebacken war und die den Katalog ersetzen sollten. Ich hatte große Mühe gehabt, einen Bäcker zu finden, der die Brote backen wollte, doch schließlich tat mir der »königliche Hofbäcker« den Gefallen und lieferte sie so pünktlich, daß ich sie zur Eröffnung warm und frisch abgeben konnte. Später, als ich wieder einmal kein Geld hatte, machte ich mir ein Abendessen mit Konserven aus diesem *Krämerladen*. Die Kunstwerke haben mir aber nicht geschmeckt (sagte Emmett Williams), und ich frage mich noch heute, warum.

¹ Der Wohnraum Robert Fillious
(aus: Daniel Spoerri, *Anekdotomania, Daniel Spoerri über Daniel Spoerri*, S. 106)

Gewürzregal – Collection d'épices, 1963

Daniel Spoerri

Diese 6 Meter lange (3 x 2 m) Gewürzsammlung würde ich nach so vielen Jahren gerne wieder einmal sehen, schon um festzustellen, wie sich die Kräuter, Senf- und Sambalpasten, ganz zu schweigen von den flüssigen Ketchups, Maggis, Angosturas und Heinz-Saucen, gehalten haben. Curry, Liebstöckel, Dill oder Ysop-Pulver sind sicher inzwischen etwas blasser, und ihr Geruch wird sich schon fast verflüchtigt haben ... Es handelt sich um mein eigenes Gewürzregal, das über meinem zweiflammigen Gaskocher im »Chambre No 13« im Hotel Carcassonne hing. Daneben befand sich der blaue Tisch. Die Objekte, die sich am 17. Oktober 1961 um 15:45 Uhr darauf befanden, habe ich in den *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls* genau beschrieben – und nicht nur ich. Warum sollte ich also nicht auch über die Gewürze berichten, die die Quintessenz meiner Beschäftigung mit der Nahrungsaufnahme darstellen; im wahren Wortsinn nicht nur (Quint-) Essenzen, sondern über 100fache Konzentrate von allem, was die Speisen erst zu Besonderheiten macht, denn die meisten unserer Basisnahrungsmittel sind ja eigentlich nur Geschmacksträger, sonst würden wir sie nicht so oft variieren können. Ohne Brot, Kartoffeln, Spaghetti, Reis, Hirse oder Bohnen könnten Gewürze und Kräuter gar nichts ausrichten, wie das Salz, das bekanntlich die Suppe erst dazu macht, und das natürlich auch auf meinem dreistöckigen Gestell nicht fehlt. »Cerebros« heißt es hier und erfreut uns mit der Zeichnung eines laufenden dummen Jungen, der die bekannte Geschichte wahr machen will, daß man Vögel fängt, indem man ihnen Salz auf den Schwanz streut. Hier ist es typischerweise eine Gans.

Pfeffer ist natürlich mehrfach da, sowohl zerstoßene, als auch schwarze, weiße oder vielfarbige Körner, und auch in Öl eingelegte scharfe Pfefferschoten, die auf indonesisch Sambal heißen. Zusammen mit dem Salz hätten wir damit schon zwei der wenigen Geschmacksrichtungen, die man über den Gaumen wahrnehmen kann, wie Bitterstoffe, Süßes und Saures. Alles andere, was wir zu schmecken meinen, sind Gerüche, und feine Nasen können tausende davon unterscheiden.

Maggiwürze steht natürlich auch im Regal. Es war damals in Paris gar nicht so leicht zu finden, aber als Schweizer brachte ich es mir natürlich immer mit; ein »Heimatparfum«, wie ich es einmal nannte. Damals hieß das Entsprechende in Paris noch *PATRELLE*

und wurde von einer *Manufacture d'oignons brûlés* hergestellt, wie ich erfuhr, als mir eine Serviertochter dieses Zauberwort in Ohr flüsterte, als ich einmal fragte, womit der Chef die *Crème fraîche* für sein »steak au poivre« würzte. Seitdem wurde meine Idealberufsbezeichnung: »Monsieur le directeur de la Manufacture d'oignons brûlés« (Direktor der Fabrik verbrannter Zwiebeln). Heute findet man es kaum noch, weil es eben durch unser *Maggi* verdrängt worden ist. Joseph Beuys machte einmal einen Objektkasten als *Multiple*, in dem ein gelbes Taschenbuch von Kants *Kritik der reinen Vernunft* neben einem ebenso gelben Maggigläschen lag. Ich wußte damit nichts anzufangen, bis eine Frau neben mir mit langgezogener Aussprache zu ihrem Mann sagte: »Wat soll denn dieses Buch mit diesem Magie-Fläschen?« Da verstand ich den Beuys und seine Kritik an der reinen Vernunft, und vielleicht ist auch der Erfolg dieser magischen Essenz nicht nur ihrer Vermarktungsstrategie zu verdanken, sondern ursprünglich auch der Lautverwandtschaft.

Aber wer *Maggi* sagt, muß auch *Knorr* sagen, und sicher gehören beide heute dem *Nestlé*-Konzern. Eine *Knorr*-Suppenwurst »Erbs mit Speck« hängt auch in meiner Sammlung, heute ein selten gewordenes Objekt, und wer weiß heute noch, daß diese Erbswurst die erste der heute unzähligen Trockensuppenpulver war, dank der die deutsche Armee der französischen schon im ersten Weltkrieg überlegen war, wenn der Nachschub nicht funktionierte, denn eine Erbswurst hatte jeder Soldat im Tornister.



Auch eine »Sauce Robert« steht da, deren Zusammensetzung ich vergessen habe, aber von der mir schwant, Escoffier könnte sie erfunden haben, die ich aber sicher schon damals meinem Freund Robert Filliou gewidmet habe. Natürlich ist auch eine *Worcestershire-Sauce* von Heinz dabei, was man auf Französisch »Ains« ausspricht, wie Raymond Hains, mein *Nouveau Réaliste-Kollege*, mit dem mich auch manche gastronomische Wortspiele verbinden. So habe ich ihn zum Vater der *Eat-art* gekürt, weil er schon 1961 zum »Festival du N.R.« eine Torte ausstellte, nur weil sie »Les entremets de La Palissade« hieß, und so auf die Palisaden, also Plakatwände, hinwies, von denen ja nicht nur er, sondern auch Villeglé, Rotella und Dufrené zehrten.

Noch ein Objekt im Gestell bezieht sich auf Hains und seine Palissade. Es ist die *Borne*, auf Französisch der »Kilometerstein«, eine weiß-rote Bonbonschachtel, die einem solchen Stein gleicht, und die mit der Entfernung von Paris, aber auch mit »Spécialités: les La Palissades« bedruckt ist. Monsieur de La Palisse, also für Hains der Palisaden-Graf, war ein Adliger, der im Mittelalter in einer Schlacht starb, worüber es ein berühmtes Liedchen gibt, das mit dem Satz endet, »Un quart d'heure avant sa mort il était encore en vie«, was sagen sollte, daß er noch kurz vor seinem Tod kämpfte. Die Konditorei in La Palisse nun vertreibt die rot-weißen Bonbonschachteln mit solchen absurden Verschen, die »Les vérités de La Palisse« heißen (die Wahrheiten von La Palisse)¹. Da dieses Dorf anscheinend genau in

Daniel Spoerri
Collection d'épices, 1963
 61 x 206 x 15 cm
 Moderna Museet, Stockholm



der Mitte zwischen Paris und Nizza, an der »Route Nationale 7« liegt, wurde es von Hains zum Kardinalpunkt verklärt, der die beiden Städte der Nouveaux Réalistes verbindet.

In meinem Gewürzregal ist noch ein apartes Döschen versteckt, die *merda d'artiste* (Künstlerscheiße) von Piero Manzoni. Piero, den ich den schnellsten Nachahmer nannte, muß gewußt haben, daß Arman kurz zuvor für seine Ausstellung *Le plein* bei Iris Clerf – eine Antwort auf Yves Kleins *Le vide* – Sardinendosen, die mit Abfall gefüllt waren, als Einladungskarten verschickt hatte. Da ich zwei dieser Döschen mit »merda d'artiste« besaß, konnte ich der Versuchung nicht widerstehen, eines aufzumachen. Darin war aber nur braune Siena-Erde, vielleicht war sie auch mit einem Spurenelement von Kacke versetzt. Das nahm ich ihm übel, obwohl ich später verstand, daß er Ideen anderer aufgriff, um sie konsequent weiterzudenken. Er gestand, daß er keine Firma hätte finden können, die Scheiße in Dosen einschweißt. Hätte er eine solche gefunden, wäre die Dose im Gewürzregal längst explodiert, denn nichts ist stärker als sich in Fäulnis befindende Lebensmittel. Und so lassen wir es bei meinem Epitaph für Manzoni bewenden, eine Hommage an seinen frühen Tod: »Mierda de las cajones de los artistas de Manzoni«.

Die Gewürzsammlung muß ich kurz nach dem *Restaurant de la Galerie J* gemacht haben. Pontus Hulten kaufte den Kasten für das *Moderna Museet* in Stockholm. Gottseidank hatte ich gute Photos davon, denn auf dem Transport nach Schweden fiel alles durcheinander, wegen der fettigen Regalbretter, auf denen der Leim nicht hielt. Pontus erzählte mir, daß sich der Restaurator noch lange mit der Wiederherstellung des Objekts befaßt habe. Seitdem wurde es nie mehr ausgeliehen.

16. Aug. 01

³ »Il prouva de façon fort nette par un discours judicieux que pour faire une omelette il fallait y casser des œufs.«

Exkurs

Daniel Spoerri, *Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar, 1968*

Peter Schmieder

Daniel Spoerri hat für die unlimitierte Edition des VICE-Versands ein handelsübliches Rollmopsglas mit einem neuem Etikett versehen. Durch schlichte dreisprachige Deklaration wird das verpackte Lebensmittel zum Kunstwerk. Auf dem Etikett befinden sich außer der Deklaration *Achtung Kunstwerk* noch die Signatur von Spoerri, die Editionsadresse und der Hinweis auf die begrenzte Haltbarkeit des Inhalts.

Die Deklaration wird auf dem Etikett so eindringlich vorgetragen, daß die Gefahr einer Verwechslung mit einem alltäglichen Lebensmittel vermieden wird. Die Schrift auf dem Etikett fordert den Betrachter auf, sich mit den Vorstellungen auseinanderzusetzen, was ein Kunstwerk sein kann. In Gestaltung und Typographie weicht das Etikett außerdem so stark von der handelsüblichen Verpackung ab, daß der Hinweis auf die Kunst nicht übersehen werden kann.



5

Daniel Spoerri

Rollmopsglas:

*Achtung Kunstwerk –
begrenzt haltbar*

1968

VICE-Versand Remscheid

Unlimitiertes Multiple, Nr. 512

Glas, gefüllt mit Rollmöpsen

12 x 7,5 cm

Wolfgang Feelisch, Remscheid

Photo: Antje Zeis, Wuppertal

Spoerri bricht mit einem ehernen Gesetz, das da lautet, die Kunst habe zumindest den Anspruch ewig zu gelten. Diese ewige Gültigkeit wird zunächst auf das Werk in seiner materiellen Präsenz bezogen, als man seine körperliche Unversehrtheit mit aufwendigen Maßnahmen schützt und für das Material eine konservatorisch unterstützte Unvergänglichkeit erstrebt. Dies geschieht zwar im Wissen um die letztendliche Vergänglichkeit aller bewahrenden Bemühungen, aber niemand hat so konsequent mit den Vorstellungen vom ewig haltbaren Kunstwerk aufgeräumt wie jene Künstler der 60er Jahre, die mit Lebensmittel arbeiten, unter ihnen auch Spoerri.

Aus diesen Gründen und wegen seiner auch körperlich zu verstehenden Essenz, denn in eine saure Lake ist der Fisch eingelegt, ist *Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar* ein zentrales Werk im Schaffen Spoerris. Hier führt er vor, daß Kunst in dem Maße verschwinden kann, wie sie ihrer Funktion im Leben nachkommt, wie man von ihr Gebrauch macht. Ist das Kunstwerk rezipiert worden, und zwar mit allen zur Verfügung stehenden Sinnen, zu denen hier auch und besonders der Geschmackssinn zählt, so ist es verschwunden. Die Art und Weise, wie dieser Rollmops gegessen wird, mag verschieden und je von der Situation abhängig sein. Es fällt aber nicht schwer, sich vorzustellen, daß der unmittelbare Zusammenhang zwischen Nahrungsmittel und Kunstwerk Gegenstand einer Reflexion ist, die den Verzehr des Rollmopses begleitet und häufig begleitet hat. Der Angriff gegen den Ewigkeitsanspruch richtet sich gleichwohl auch gegen die Ehrfurcht, mit der die traditionelle Anschauung sich dem Kunstwerk nähert. Wenn die vollkommene Rezeption im Aufessen besteht, so wird die unberührbare Ausstrahlung des Kunstwerkes gleichsam ausgeschaltet.

Spoerri liegt die Materialsymbolik eines Joseph Beuys ebenso fern, wie er sich von seinem Freund Dieter Roth unterscheidet, dessen Gewürz- und Wurstarbeiten immerhin versuchen, Lebensmittel in traditionellen Gattungen und ästhetischen Kategorien unterzubringen. Spoerri denkt hier kompakter und konzentrierter, weist sich, wie in vielen seiner Arbeiten, als Bewunderer Duchamps aus. Es scheint, als habe er mit *Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar* eine unter vielen möglichen Antworten auf Duchamps Frage versucht, ob man Werke machen könne, die keine Kunst sind. Für diese Fragestellung sucht er sich bewußt ein Lebensmittel aus, das der Alltagsnahrung zuzurechnen ist, gleichzeitig als für deutsche Ernährung typisch gilt und meist als zu-

sätzliche Nahrung neben den Hauptmahlzeiten, womöglich zum Bier, eingenommen wird. Aus seiner detaillierten Kenntnis der Kochkunst heraus wählt Spoerri genau das Lebensmittel, das sowohl als Grundnahrungsmittel durchgehen kann als auch einen Verweis auf die Freizeitgestaltung in der Kneipe beim Gespräch enthält.

Der deklaratorische Akt, den Spoerri hier vornimmt, erinnert stark an Duchamp, hat aber auch in Spoerris eigenem Werk Vorläufer. Seine in Lizenz erstellten *Tableaux pièges*, die *Fallenbilder*, sind ein Angriff gegen die Eigenhändigkeit als konstitutives Element des Kunstwerkbegriffs und die daraus resultierende Funktion der Signatur im Kunstmarkt, so wie *Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar* einen Angriff gegen Ewigkeitsanspruch und Aura des Kunstwerks darstellt.

Spoerri hat im Jahr 1961 erstmals einen Stempel benutzt, um beliebige Eßwaren mit dem Ausdruck *Achtung Kunstwerk* zu versehen. Diese wurden dann zum Ladenpreis verkauft. Rückblickend nennt er diesen Akt einen Ausgangspunkt für die von ihm betriebene *Eat-art*. Sieben Jahre später erweitert er dieses Konzept im Rahmen des Mail-Order-Vertriebs des VICE-Versands. Damit macht er sich bezogen auf die Lebensmittel die gleiche Anonymisierung des Kunstwerks zunutze, die er auch für die in Lizenz hergestellten *Fallenbilder* benutzte. Fragen nach dem Kochen und Essen als Ausdruck menschlicher Kultur haben Spoerri in seinem ganzen Werk beschäftigt. So kann es nicht verwundern, daß der Hering, Ausgangspunkt auch der vorliegenden Arbeit, noch zweimal in Zusammenhang mit Spoerris Namen auftaucht. 1976 dreht er gemeinsam mit Marie-Louise Plessen auf Bornholm für den *Bayerischen Rundfunk* den Dokumentarfilm *Das Heringsfest*. Im Obergeschoß des in Düsseldorf ab 1968 betriebenen *Restaurant Spoerri* gründet er 1970 die *Eat-art Gallery*. Die im gleichen Jahr als vierte Edition *1a gebratene Fischgräte* von Joseph Beuys herausbrachte.

(aus: *unlimitiert*, Der VICE-Versand von Wolfgang Feeltisch – Kommentiertes Editionsverzeichnis der *Multiples* von 1967 bis in die Gegenwart, S. 135–137.)



Zwirner, W. Hahn, D. Spoerri,
R. Rauschenberg

Ausstellung und Restaurant in der *Galerie J* Paris, 1963

Ausstellung von 723 Küchengeräten und Restaurant-Aktion in der *Galerie J* in Paris vom 2. bis 13. März 1963

Während der Ausstellung von 723 Küchengeräten wurde die *Galerie J* von Daniel Spoerri temporär in ein Restaurant verwandelt. An zwölf aufeinanderfolgenden Abenden kochte der Künstler für je 20 bis 30 Gäste unterschiedliche Menüs. Serviert wurde das Essen von Kunstkritikern, wie zum Beispiel Michel Ragon, Pierre Restany oder Alain Jouffroy. Der Preis für ein Menü betrug zwischen 20 und 30 Francs. Geboten wurden nationale und internationale Spezialitäten, aber auch ein *Gefängnis-Essen* und ein *Homonymes Menü*. Nach jedem dieser Essen wurde einer der verlassenen Restauranttische in seinem momentanen Zustand fixiert, um als *Fallenbild* in der anschließenden Ausstellung präsentiert werden zu können. Das temporäre Restaurant in der *Galerie J* funktionierte wie ein Atelier, in dem Werke geschaffen wurden.

»In der Ausstellung *Restaurant der Galerie J* ... zeigte ich 723 Küchengeräte auf etwa zehn Holzplatten montiert, und richtete die Galerie als Restaurant ein. Hier war es mir möglich, mehrere ... Ideen nicht nur einzeln auszuführen, sondern auch zu kombinieren:

- I. Die Tische im Restaurant wurden als *Fallenbilder* behandelt.
- II. Wie im *Krämerladen* waren die Lebensmittel Ausstellungsobjekte.
- III. Die Speisen konnten als veränderliche (oder vergängliche) Kunstwerke betrachtet werden, fast so wie jene Reste, welche die Ratten von meinen Bildern in der *Galerie Schwarz* in Mailand abgefressen hatten.
- IV. Jedermann hätte sich unter Lizenz sein eigenes *Fallenbild* herstellen können.
- V. Außer dem Gesichtsin- und Tastsinn und der Einbildungskraft wurde hier auch der Geschmackssinn angesprochen und beteiligt.
- VI. Eine meiner Sammlungen, die *Küchengeräte*, kam unter idealen Bedingungen zur Geltung.
- VII. Täglich wurde als Beweis des Abends ein Tisch aufgeklebt. Der Tag nach der Schließung des Restaurants (14. März 1963) war der Tag der Vernissage dieser *Fallenbilder*.

(aus: Daniel Spoerri, *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls*, S. 177)



6
 Daniel Spoerri
*Restaurant de
 la Galerie J Paris*
 1962
 Tableau-piège
 100 x 100 cm
 Viviana und Gino
 Di Maggio
 Mailand
 Photo: Fabrizio
 Garghetti
 Mailand



7
 Daniel Spoerri
Vieux utensiles de la cuisine
 1962
 Assemblage
 109 x 135 x 33 cm
 Viviana und Gino Di Maggio
 Mailand
 Photo: Fabrizio Garghetti
 Mailand

Eat-art: Spoerri, Gastgeber und Koch – Jouffroy, Oberkellner

Alain Jouffroy

Eines Tages, ich weiß nicht mehr genau wann, trat Daniel Spoerri, den ich damals schon seit einiger Zeit kannte, in einer Straße in Saint-Germain-des-Près an mich heran, um mich zu fragen, ob ich in die *Galerie J* (von Janine Goldschmidt, der damaligen Frau von Pierre Restany) kommen wolle, in der er zwei oder drei Tage später für einige von ihm und von Janine geladene Gäste kochen wollte: allesamt Sammler, Kunst-Liebhaber oder Künstler. Und was sollte ich dabei machen? Ich sollte die Rolle des Oberkellners für dieses Diner übernehmen. Ich liebe die Oberkellner sehr, ihre Haltung, ihre Eleganz, ihre Aufmerksamkeit für andere, ihre diskrete Bestimmtheit gegenüber einer höchst unterschiedlichen Kundschaft. Den Oberkellner aus dem *La Coupole* bewunderte ich besonders: Er sammelte die Papierservietten, auf denen Künstler, wie zum Beispiel Giacometti, Zeichnungen machten, während sie mit ihren Freunden plauderten. Aber an jenem Abend in der *Galerie J* war die Situation eine andere. Ich sollte die Gäste eines Künstlers bedienen, der außergewöhnliche Speisen vorsetzen wollte (ein Schweizer Fondue, in diesem Fall), und ich konnte nicht davon profitieren, indem ich etwa die Papierservietten entwendete oder gar die *Fallenbilder*, die aus dem Essen resultieren würden. Ich habe mir also einen Frack bei einem Frack- und Smokingverleiher in der Rue de Buci besorgt und mich auf diese offenkundig lächerliche Situation vorbereitet: die eines kellnernden »Schriftstellers« und »Kunstkritikers«, des Freundes eines »Künstlers«, den er einmal in einem kleinen und elenden Hotel in der Rue Mouffetard entdeckt hatte. Aber ich liebe es wie Stendhal, das Lächerliche herauszufordern, und ich wollte diese Herausforderung annehmen.



9

Daniel Spoerri

La cafetière –

Restaurant de la Galerie J

1963

Assemblage

90 x 170 x 34 cm

Guido Peruz, Mailand

Photo: Paolo Vandasch, Mailand

10
 Photocollage
 Situationen aus der
 Galerie J
 Paris, 1963
 Schweizerische
 Landesbibliothek
 Bern



Spoerri hatte den hinteren Teil der Galerie in eine Küche verwandelt, ohne irgendeines seiner Bilder über den Töpfen aufzuhängen, denn er war einzig und allein auf die hervorragende Qualität seines Fondues bedacht. Der Abend verlief in guter Stimmung, aber ohne besondere Maßlosigkeit. Es gab einige zusätzliche Gerichte, die man wählen konnte, sowie verschiedene Flaschen von Wein und Wasser, auch ein Dessert, glaube ich, und ich notierte sorgsam jede dieser Bestellungen. Ich über-

wachte also die Bedienung, damit jede Bestellung auf das genaueste ausgeführt würde, wie in den guten Restaurants von Paris. Einige der Gäste kannten mich persönlich – wenigstens dem Namen nach – aber ich tat so, als hätten diese Beziehungen, die zum Teil auch sehr persönlich waren, unter diesen Umständen nicht die geringste Bedeutung. Keine Vertraulichkeiten von meiner Seite, immer eine angemessene Distanz, Lächeln und Korrektheit. Kleider machen eben doch Leute. Am Ende des Essens gab ich jedem »Kunden« seine Rechnung und sammelte die Geldscheine und Münzen für Spoerri ein. Aber zu meinem großen Erstaunen ergab sich bei der Summe ein Überschuß im Vergleich zum geforderten Preis. Rückfragen ergaben, daß es sich dabei um ein Trinkgeld für mich handelte. Gewöhnlich gibt man einem Oberkellner kein Trinkgeld, sondern nur dem Kellner. Als ich, nachdem die Gäste gegangen waren, den Betrag errechnete, ergab sich, daß sich das Trinkgeld auf das Dreifache der Summe belief, die mir ein Vorwort für den Katalog der Ausstellung Daniel Spoerris in dieser Galerie eingebracht hätte. Dennoch bin ich nicht Oberkellner geworden. Aber Daniel Spoerri bin ich dankbar, mein Verständnis dafür geweckt zu haben, daß eine Dienstleistung besser bezahlt wird als das Schreiben. Das war zur damaligen Zeit so. Und das ist heute in noch größerem Maße wahr. Was mich aber nicht davon abhält, mit dem Schreiben fortzufahren. Zum Beispiel diesen Text.

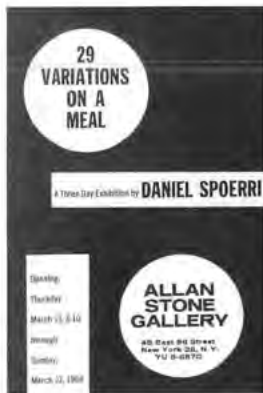
(aus dem Französischen übersetzt von Clemens Friedrich)



Der Kunstkritiker
Michel Ragon als
Kellner in der Galerie J
beim Aufnehmen einer
Bestellung

11
Daniel Spoerri
Les ronds de serviette
(Serviettenkasten)
1962
Assemblage
46 x 60 x 6,5 cm
Guido Peruz, Mailand
Photo: Paolo Vandasch
Mailand





12

Vorderseite der Einladungskarte zur Ausstellung in der *Allan Stone Gallery*

Heidi Violand-Hobi, Stuttgart



Rückseite der Einladungskarte zur Ausstellung in der *Allan Stone Gallery*

Ausstellung in der *Allan Stone Gallery* New York, 1964

29 Variations on a Meal – eaten by ...

Ausstellung in der *Allan Stone Gallery* in New York vom 19. bis 22. März 1964

(Entgegen der angekündigten *29 Variations on a Meal* wurden letztlich *31 Variations on a Meal* her- und ausgestellt.)

»Im März 1964 stellte ich in der *Allan Stone Gallery* in New York *31 Variations on a Meal* aus, wobei ich das Prinzip der Variation über ein Thema der Konkreten Kunst durch die Einbeziehung des Zufalls erweiterte. 31 gleiche Tische wurden durch Einwirkung, die von den geladenen Gästen ausging, verändert. Die Ergebnisse wurden ausgestellt.«

(aus: Daniel Spoerri, *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls*)

Für die Ausstellung in der *Allan Stone Gallery* lud Daniel Spoerri an verschiedenen Tagen Gäste ein, die an unterschiedlichen Orten an nahezu identisch gestalteten Tischen ihr Mahl zu sich nahmen. Die Tische waren blau, rot und gelb eingefärbt und für eine Person mit Teller, Besteck, Glas, Aschenbecher und einer kleinen Blumenvase gedeckt. Gäste waren u.a. Arman, Bruce Connor, Marcel Duchamp, Letty Eisenhower, Erró, Ray Johnson, Allan Kaprow, Michael Kirby, Roy Lichtenstein, Ben Patterson, Dorothy Podber, Robert Rosenblom und Andy Warhol. Den Moment, in dem das Essen abgebrochen und die Tischsituation festgehalten wurde, bestimmten die Gäste selbst. Anschließend fixierte Spoerri diesen Zustand mit Klebstoff. Die Gäste stellten also gemeinsam mit dem Künstler sogenannte *Fallenbilder unter Lizenz* her. Jedes der Werke wurde daher auch mit der Etikette »Brevet de Garantie, tableau-piège fabrique sous licence de« ... versehen und mit dem Zusatz »Eaten by ...« nach dem jeweiligen Gast benannt. Die sich anschließende Ausstellung wurde durch die Assemblage *Monument for 31 Variations on a Meal, March 1964* ergänzt. »Der Toilettendeckel inmitten von Plastikblumen mit der Toilettenrolle und den Damenhöschen stellte als Monument zu den *31 Variations einer Mahlzeit* den Verdauungsweg des Menschen dar: der Dung, aus dem neues Leben (in Amerika aus Plastik) sprießt.«

»Am Tag als ich das Essen bei Dorothy Podber gab, kam Andy Warhol mit sechs hübschen Jungen. Dorothy war aber mit ihrer großen dänischen Dogge die einzige Frau an diesem Abend. Warhol hat auch einen Film von diesem Essen gedreht, immer mit der fixen Kamera, aber er wollte für die Projektion 100 \$ von Allan Stone haben, der mich nun auslachte: Andy sei viel reicher als er. Von diesem Film weiß man heute nichts mehr. In der Filmbibliographie taucht er jedenfalls nicht auf. Die anderen Essen fanden alle bei Lotty Eisenhower statt, bei der ich damals auch wohnte. Als die Ausstellung vorüber war, hingen die Tafeln alle an meiner Wand im Chelsea Hotel, in dem ich mittlerweile wohnte. Auch Claes Oldenburg, Martial Raysse, Jim Dine und Arman wohnten zu der Zeit dort.

Eines Tages kam Arman und meinte, ich müsste ihm eigentlich eines der *eaten by...* schenken. »Such dir eines aus« sagte ich. Ohne zu zögern zeigte er auf dasjenige von Marcel Duchamp und sagte »dieses!«, und er behielt es bis vor kurzem. In jeder Ausstellung über »Duchamp und die Folgen«, oder »Duchamp und sein Umkreis«, war es bisher zu sehen, und in der Tat ist es natürlich auch ein *Ready-Made*.«

Daniel Spoerri, Aug. 01



Prototyp zu
Variations on a Meal
Alan Stone Gallery
1964



13

Daniel Spoerri

*Variations on a Meal -
eaten by...*

*Le mégot du cigarre de
Marcel Duchamp*

15.03.64 / 17.03.1990

Siebdruck auf Stoff

Daniel Spoerri, Seggiano

Photo: Christian Baur

Basel

Ausstellung und Restaurant in der City Galerie Zürich, 1965

Restaurant-Aktion in der City Galerie in Zürich am 25. September 1965

Wie bereits zwei Jahre zuvor in der *Galerie J* in Paris, inszenierte Daniel Spoerri in der *City Galerie* ein Diner, wozu er die Ausstellungsräume für einen Abend in ein Restaurant verwandelte. Geladen wurde mit dem Hinweis: »Der Tag nach der Eröffnung wird der Tag der Schließung des *Restaurants de la City Galerie* sein.« Wie in Paris wurden die »Nach-Tisch-Situationen« fixiert, um die so entstandenen *Fallenbilder* im Rahmen einer geplanten Ausstellung Anfang des Jahres 1966 mit weiteren Werken Daniel Spoerris in der *City Galerie* zu präsentieren. Die Speisen servierten wieder Kunstkritiker (Manuel Gasser, Fritz Billeter und Willy Rotzler). Um ein differenzierteres »Geschmacksportrait« der Gäste zu erhalten, wurden sie diesmal jedoch gebeten, ihr eigenes Gedeck mitzubringen.

»Die gastronomische Aktivität des Küchenchefs Spoerri ... zieht augenblickliche Konsequenzen nach sich (im reinen, orthodoxen Sinn des Neuen Realismus), die Geladenen werden gebeten, ihre Gedecke (Teller, Gläser, Servietten, Aschenbecher) selbst mitzubringen, auf daß sie ein Licht auf ihren Geschmack werfen. Nach dem Diner werden die Konstellationen der Gedecke genau in der vorgefundenen Stellung von Spoerri fixiert. Vertikal wie Tafelbilder präsentiert, werden sie die *pièces de résistance* der vorgesehenen Ausstellung ausmachen.«

(Daniel Spoerri im Text der Einladungskarte)



Gäste in der *City Galerie* Zürich 1965



Daniel Spoerri, Gert Schiff, Myriam Spoerri, Bruno Bischofberger und Willy Rotzler in der *City Galerie* Zürich, 1965



14
City-Galerie Zürich
Daniel Spoerri kocht
1965



RESTAURANT DE LA CITY GALERIE

PELIKANSTR. 38
 ZÜRICH Tel. 051/272190



En vue de l'Exposition de Daniel SPOERRI
 "TABLEAUX-PIÈGES - PIÈGES A MOTS
 USTENSILES DE CUISINE - MULTIPLICATEURS D'ART"
 au début de l'année 1966

M. Brunn BISCHOFBERGER, Directeur de la City Galerie a dès maintenant l'honneur de vous inviter à

l'ouverture du "Restaurant de la City Galerie"

QUI AURA LIEU LE 25 SEPTEMBRE 1965 A 20 HEURES

Pelikanstr. 38 - ZÜRICH - Tel. 272180

Aux Fourneaux le Chef SPOERRI "DANIEL" de Paris

LE SERVICE DE SALLE SERA ASSURÉ PAR LES CRITIQUES D'ART
 MANUEL GASSER, FRITZ BILLETER, WILLY ROIZLER



MENU . comme Entrée:

Buffet Exotique

Itinéraire gastronomique international rassemblant les spécialités les plus rares des cuisines les plus exotiques du Mexique à la Chine, du Danemark à la Bulgarie, du Tesou à l'Auvergne...

... comme par exemple: L'omolote aux fourmilliers et fines herbes du chef "Daniel" ou les canapés aux chenilles, sauteelles et verres de cactus, les sandwichs aux resticules de taureau, la confiture d'abeilles dans leur propre miel, etc, suivi de

Spécialités Roumaines

Hots-d'œuvres variés: Salata de vineta, Ardei grilles, etc.

SZEKELY GYULYAS (Choucroute à la Transylvanienne)

Fromages; Brlnoza et Halva.

Confitures de roses, Bahat

Vins, Tutsă, Siboviciă, Barakă



L'activité gastronomique du Chef SPOERRI "Daniel" entraînant d'immédiates conséquences esthétiques dans la plus pure orthodoxie du Nouveau Réalisme, les invités sont priés d'apporter eux-mêmes leurs couverts (assiettes, verres, serviettes, serviettes) qui seront considérés comme participant le goût du convive. Après le dîner les conversations des convives seront fixées par SPOERRI exactement dans la position trouvée. Présences véritablement comme tableaux ils feront les pièces de résistance de l'exposition prévue.

Le nombre des invités étant limité, vous êtes prié de confirmer votre invitation dès réception.



Le lendemain de l'ouverture sera le jour de
 clôture du "Restaurant de la City Galerie."

Maria LABELLE
 41, Rue des Vigonies - PARIS
 TEL. 35-03



16

Daniel Spoerri

Restaurant de la City Galerie

Zürich, 1965

Assemblage

135 x 135 x 34 cm

Viviana und Gino di Maggio

Mailand

Photo: Fabrizio Garghetti, Mailand



17

Daniel Spoerri

Restaurant de la City Galerie

1965

Assemblage, 115 cm Ø

Galerie Bischofberger, Zürich



18
 Daniel Spoerri
La chaise de la City Galerie
 1966
 Assemblage
 130 x 65 x 94 cm
 Galerie Bischofberger, Zürich

19
 Daniel Spoerri
Tableau-piège Kronenhalle
 1966
 Holz-Assemblage
 73 x 120 cm
 Galerie Bischofberger, Zürich



Gastronomisches Tagebuch – Itinéraire gastronomique pour un couple sur une île grecque

Daniel Spoerri

Gegebenheiten

Ort: Eine Insel in der Ägäis, klein, unfruchtbar, ohne Industrie, ohne Geschichte, ohne Fremdenverkehr, in sich selbst und ihren jahrtausendealten sozialen und religiösen Überlieferungen ruhend.

Zeit: Ende April (Ostern) und Mai 1967, mithin eine der besten Jahreszeiten; alles sprießt noch, die Sonne brennt nicht gar zu heiß, die Brunnen sind noch voll mit frischem Regenwasser, doch die Gewitterstürme, die bis zu diesem Zeitpunkt die Häuser buchstäblich überschwemmten, haben aufgehört.

Personen: ein Pärchen: Kichka, die Frau, Daniel, der Mann, beide freischaffend und ausnahmsweise ohne finanzielle Sorgen (wenn auch mit sehr bescheidenen, für diese arme Insel jedoch reichlichen Mitteln). Die Möglichkeit also, sich einen nicht jedem erschwinglichen kulinarischen Luxus zu leisten und – ausnahmsweise genügend Zeit, sich mit der Kochkunst zu beschäftigen.



Daniel Spoerris Haus auf Simi

Ereignisse

Diesem ausführlichen gastronomischen Itinerarium (es enthält sogar Rezepte für Katzenkost!) geht es darum, zu zeigen, daß es ebenso vergnüglich, ja noch vergnüglicher sein könnte, in allen Einzelheiten zu erfahren, was sogenannte Künstler essen, als was sie denken; daß man essen muß, was man hat, und es auch aufessen muß, was alle Frauenzeitschriften mit ihren Vorschlägen für den täglichen Küchenzettel geflissentlich zu übersehen scheinen; und ferner, daß man sich nicht, wie in einer Großstadt, im voraus ausdenken kann, was man essen möchte, sondern mit dem Vorlieb nehmen muß, was die Insel bietet, ein Handicap, für das allerdings die absolute Frische der Lebensmittel entschädigt (frische Hühnereier, Fische, die nur wenige Stunden zuvor gefangen wurden, Gemüse aus den Gärten, Lämmer, die sich nur von den würzigen Kräutern des steinigen Bodens ernähren, Honig, dessen Aroma wegen der fast trockenen Blüten unvergleichlich ist); auch hie und da besondere Leckerbissen, wie alle zwei Monate einmal weiche Austern und Muscheln, die von den Schwammfischern in großer Meerestiefe geplückt werden, Langusten, saftige Schnepfen oder Wachteln,



Daniel Spoerri und Kichka Baticheff in ihrer Wohnung
rue Rollin 5, Paris
mit: *Le mur de la chambre No. 13*
avec la chaise de Marcelle
1961–64
Kunstmuseum Düsseldorf

die Freunde (einmal in acht Monaten) von der Jagd mitbrachten, bevor die Diktatur sie zwang, ihre Gewehre bei der Polizei abzuliefern. Und, noch einmal sei es gesagt, die Luft auf Simi ist rein (keine Straßen, keine Autos, kein Lärm).

Donnerstag, den 27. April 1967

Die orthodoxe Karwoche; dieses Jahr ist der zeitliche Abstand zwischen dem katholischen und dem orthodoxen Osterfest ungewöhnlich groß (am 26. März katholische Ostern, am 30. April orthodoxe Ostern). Sehr strenges Fasten, das eigentlich 40 Tage dauert, aber allgemein nur in der letzten Woche strikt eingehalten wird: Eine Kost, die Fleisch, Fisch, Milch, Eier, Käse, sogar Olivenöl ausschließt, sodaß sich der Speisezettel auf Trocken Gemüse, das nur in Wasser gekocht und mit Dill und Oregano gewürzt wird, und auf frisches Gemüse beschränkt, das es jedoch mit Ausnahme von Chlorokukia (dicke Bohnen), jungen Zwiebeln und Marulia (Endiviensalat) um diese Zeit praktisch nicht gibt (seltsamerweise heißt Endiviensalat in England Kos-lettuce, nach Kos, der Nachbarinsel von Simi; sollten die Römer ihn aus Griechenland nach Europa gebracht haben?), und auf Früchte, vor allem Orangen und Zitronen, aber auch Bananen und Äpfel; das fehlende Fett wird durch reichlichen Genuß von Halva und Tachi(ni) oder Tache (einer dickflüssigen öligen Masse, Rückständen des aus Sesamkörnern gewonnenen Halva) ersetzt; dieses Tachi kommt überall hinein: ein Löffel in den Kaffee; Tachisuppe: Wasserbouillon aus Tachi, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt.¹ ...

¹ Ohne die Meses zu erwähnen, die sie sich selbst beschaffen: Vögel, Waldmäuse, Heuschrecken und sogar Giftschlangen, die den Kater Gog einmal gebissen haben, sodaß er krank wurde. Obgleich die Simioten behaupten, Katzen seien gegen das Gift unempfindlich. Die Hirten kratzen, wenn eine Ziege gebissen wurde, die Wunde mit dem Messer aus, streuen Salz hinein und streichen Eigelb darüber. Salz, damit die Wunde ausgelaugt wird, Eigelb, damit sie besser vernarbt.

² Tachi: In Simi von den Gebrüdern Papadopoulos hergestellt, die »Metaxa«, den besten griechischen Cognac, verkaufen, ohne zu wissen, daß die große rumänische Primadonna, die für ihre Verdi-Arien berühmt ist, eine Metaxa, geb. Papadopoulos, ist.

Was sind denn nun diese Keftedes?

Daniel Spoerri

Was sind denn nun diese Keftedes, Bouletten, Klöße, Kneidlech, Hamburger, Frikadellen, Croquetten, Gnocchi und Dolmates, all dieses Vorgekaute? Und warum soll man Dinge, die bereits essbar sind, kochen und nochmals kochen? Und warum zieht Kichka ein blutiges Beefsteak allen diesen in ihren Augen unnützen Zubereitungsformen vor? Hier muß ich daran denken, daß es Hausmeisterinnen in Paris gibt, die ganz stolz behaupten: »Meiner Katze muß ich alles kochen, sie frißt kein rohes Fleisch.« Unsere wilden Katzen¹ auf Simi sind oft nicht einmal imstande, ein Stück Fleisch in gekochtem Zustand wiederzuerkennen, weil es seinen Geruch verloren hat. Da liegt einer der Gründe: Die Zivilisation bedeutet ein Sichentfernen von der ursprünglichen Natur, und so kommen wir zu folgendem Schluß: + zivilisiert, + gekocht.

Zuerst die Menschenfresser (*langes Schwein* nennen sie ihr Lieblingsgericht), obwohl sie sich am liebsten gegenseitig auffressen, denn sie finden, daß wir, die »Zivilisierten«, fade schmecken; dann die Fleischesser, die rohes Fleisch lieben. Ich frage mich, warum die Leute hier in Griechenland, wo es die schlechtesten Streichhölzer der Welt gibt (um einen Kocher anzumachen, habe ich heute neun Streichhölzer verbraucht), nicht beim rohen Fleisch geblieben sind, und doch muß man gesehen haben, wie unser lieber Dimitri, der sein Lebtag nur Keftedes gegessen hat, das Gesicht vor Ekel verzieht, sobald von Tatarbeefsteak die Rede ist oder gar von einer rohen Sardine, und das, obwohl er schon unzählige Fische in seinem Leben abgeschuppt hat. Ist der oder die Keftedes nicht die natürliche Weiterentwicklung auf dem Wege der Loslösung vom Rohen zum *L'art pour l'art* in der Kochkunst und damit zum faden Geschmack (siehe weiter unten die gegenteilige Behauptung)? Wird nicht auch im Schreinerhandwerk heutzutage vorzugsweise gepreßtes Holz verwendet, Holz, das aus gepreßten Sägespänen besteht (weil es nicht »arbeitet«), anstatt der schönen, aus dem Baumstamm herausgeschnittenen Hölzer, die reißen, schwitzen und knarren, nicht wahr? Der Keftedes ist ein Agglomerat, und als solches hat er trotz der fehlenden Natürlichkeit seine Vorzüge (aber ja...).

Auch hat der oder die Keftedes eine durchaus realistische und handfeste Daseinsberechtigung. Nehmen wir zum Beispiel einen notorischen Alkoholiker wie mich, der Darmverschlingungen hat und eine träge Verdauung. Was gibt es für einen armen, von der Drogen malträtierten Leib besseres als einen wieder- und wieder-

gekochten, vorgekauten Keftedes? Ursprünglich sollte diese »Abhandlung« nur eine Sammlung von Kochrezepten für Alkoholiker sein. Darum also jetzt zur Aufheiterung der Alkoholiker das Rezept für einen anderen Monsterkeftedes, der mit Brandy und Rum hergestellt wird, süß ist (ebenfalls ein endlos langes Rezept, es braucht ein bis zwei Monate) und in England Plum-pudding heißt. Ich gebe das Rezept im Wortlaut wieder, wie ich es von Gill, der Frau des *Graphico americano* von Simi, erhalten habe. Sie hat den Plumpudding einen Monat im voraus nach einem Rezept aus der *Times* von Wednesday, October 26, 1966 zubereitet. Vor ein paar Tagen, am Silvesterabend, haben wir ihn verzehrt. Gills gutgemeinter Scherz, anstatt einer einzigen »coin« für die glücklichen Gewinner mehrere hineinzutun, wurde von unseren drei griechischen Gästen nicht verstanden. Sie begriffen Gills Absicht nicht und machten die plumpe Bemerkung: »In die Neujahrs-Vassilopitta (Königskuchen) legt man nur eine Münze, aber eine goldene.« Kosta Theós, den wir trotz seines krankhaften Geizes gern mögen, schlug sich mit dem herrlich gelungenen Kuchen den Bauch so voll, daß Gill einmal ihrem Mann Ray ins Ohr flüsterte: »He'll eat it all just to find another half-drachme.«

(aus: Daniel Spoerri, *Gastronomisches Tagebuch*, 1998, S. 150–153)

⁴ Sechs an der Zahl. Zunächst Red Fox, die ättere, die Kichka nicht mitzählen will, der sie aber doch zu fressen gibt, vielleicht, weil die eiternden Ohren des armen Tieres ihr Mitleid erregen. Gog und Magog, auf Hebräisch das Gute und das Böse, die rotfelligen Zwillinge von Red Fox, die wir bei unserer Ankunft halbverhungert im Garten fanden. Inzwischen sind sie mächtig gewachsen und Gog, der denkbar kühnste Ratten- und Schlangenjäger, ist Kichkas sinnliches Lieblingskätzchen geworden, während Magog ein Angsthase und Knauserer geblieben ist. Schnuppi Miaoulis, von Dino Korsaro el Diavolo getauft, ein schwarzes Etwas, das ich Kichka ganz klein und voller Milben mitgebracht habe, ist unsere Hauskatze. Die aristokratischste von allen, die sich nie um so etwas Geringes wie einen rohen Fisch schlagen würde. Olivier, der eines Tages schwankend und dem Tode nahe ankam und den Kichka gerettet hat, der aber seine erstaunliche Ähnlichkeit mit Olivier Mosset behalten hat. Und schließlich Anatol von Knappertsbusch, der Säulenheilige genannt, unsere Neuerwerbung, die feinnervigste und findigste von allen. Raymond, der französische Tourist, hatte sie vor dem Ertrinken gerettet und uns nach seiner Abreise in Pension gegeben. Katzen darf man nicht füttern, belehren uns die Simioten, sie sollen Ratten und Schlangen fangen, und Dimitri muß uns für große Fischesser halten, denn wir verheimlichen ihm natürlich den Grund unserer reichlichen Fischeinkäufe. Ein Grieche würde aber niemals eine Katze töten. Er findet es normal, sie verhungern zu lassen, aber sie zu töten, erschien ihm als widerliche Brutalität. So hat das Kloster Panormitis vor zwei Jahren, als man nicht mehr wußte, wie man die Horden von Katzen loswerden sollte, sie in zwei Säcke gesteckt und auf der kleinen Insel Diavates ausgesetzt. Von seltsamem Respekt vor der wilden Bevölkerung ergriffen, meiden die Fischer seitdem die kleine Insel.

Spoerri künstlerische Verwendung von Nahrung und Diätvorschriften ist eine Möglichkeit, neue kreative Formen der Interaktion zwischen Menschen sowie zwischen Menschen und Dingen zu schaffen. Dabei stellt sich die Frage, ob die von Spoerri geschaffene *Eat-art* als Bindeglied zwischen der – spätestens seit dem *Surrealismus* (Clifford) einsetzenden – kulturellen Analyse der von der Anthropologie bzw. genauer der Ethnographie untersuchten *subjektiven Sprachen* und der *Neo-Avantgarde* als Kulturpraxis, als Labor für kulturelle Kritik und kulturelle Experimente fungiert.¹

Der Anthropologe James Clifford hat in seinem Buch *The Predicament of Culture (Das Dilemma der Kultur)*, London 1988) den Austausch zwischen modernen ethnographischen Praktiken, darunter auch ihre kritische Sicht auf die eigene Methodologie, und dem Modernismus, vor allem der *surrealistischen Kunst* und ihrem ethnographischen Interesse gefordert. Clifford sieht diesen Austausch als produktiv an, denn er fördere das Verständnis der Kultur als eine hybride und pluralistische diskursive Praxis. Clifford stellt weiter fest, daß die Arbeit des Schriftstellers und Ethnographen Michel Leiris, vor allem in Afrika, durch eine surrealistische Sensibilität bestimmt war. Nach Clifford hinterfragte Leiris die Autorität und Urheberschaft des Ethnographen mit einem Text, in dem die Worte des Autors austauschbar waren und in ständigem Dialog mit den Stimmen und Texten der beobachteten Menschen der »anderen« Kultur standen². Damit bezog sich für Clifford Leiris eindeutig auf die Arbeiten der *Surrealisten*. Der Kunstkritiker Hal Foster, der sich mit der Wende der *Neo-Avantgarde* zur Ethnographie beschäftigt hat, kritisiert dagegen eine solche Haltung als eine lediglich andere, zeitgemäße und eher intellektuelle Form des *Primitivismus*. Denn ähnlich wie der *Primitivismus* bewirkten die meisten Aktionen der *Neo-Avantgarde* lediglich die Festschreibung des »Anderen« als immer schon festgelegter »Gegenpol« zum westlichen Blick.³ Während Clifford im *Surrealismus*, den er ganz allgemein als kulturelle und ethnographische Praxis betrachtet, eine zukünftige Möglichkeit sieht, die hybriden Unterschiede der westlichen Kultur zu den nicht-westlichen Kulturen herauszuarbeiten, bemerkt Foster, daß man die »Andersartigkeit« (der nicht-westlichen Kultur) verdrängt, wenn man dem »Anderen« der westlichen Kultur automatisch subversive Qualitäten zuschreibt. Somit kann Foster keine dynamische Entwicklung in der Hybridisierung des westlichen Blicks feststellen, da das »Andere« nur assimiliert wird, anstatt mit anderen Sichtweisen gemischt zu werden. Er versteht die Aktionen der *Neo-Avantgarde* als Fetischisierungsprozesse, die

seiner Meinung nach den historischen und kulturellen Austausch des Westens mit anderen Ländern nicht fördern, sondern lediglich fixieren.

Wenn Spoerri das »Andere« auf eine neo-primitivistische Art und Weise »verschlänge«, wie Foster es beschreibt, würde er »glauben«, daß das »Andere« bestimmte Eßtraditionen bewahrt hätte und würde diese »andere« kulturelle Reinheit gegen den westliche Zivilisationsprozeß durchzusetzen versuchen. Mein Anliegen ist es dagegen, zu zeigen, wie Spoerris Reise nach Simi dazu beigetragen hat, seine *Eat-art* in einer ethnographischen Metaästhetik anzusiedeln, die eine postmoderne kulturell-anthropologische Kritik der westlichen Gesellschaft antizipiert, ohne das »Andere« festzuschreiben. Reproduziert also das *Gastronomische Tagebuch* in dieser Hinsicht die für die westliche Historisierung von Zeit typische Dualität (Vergangenheit-Zukunft) der linearen Zeit-Raum-Beziehungen? Werfen Spoerris *Tagebuch* und die nachfolgenden Bankette einen nostalgischen Blick auf die durch die westliche Zivilisation hervorgerufenen kulturellen Verluste? Wie ich meine, gehen die *Eat-art* und die inszenierten Bankette, die sowohl »arme«, elementare Diätküchen wie auch kitschige und exzessive Rituale umfassen, auf die Neu-Erfindung der ZEIT zurück, deren Idee bereits im *Tagebuch* auftaucht. Das neue Konzept der Zeit gehorcht einem Prinzip, das die Konkurrenz vielfacher Geschichten und mehrfacher »komplexer« Zukunftsentwürfe an nahen und fernen Plätzen gleichermaßen zuläßt. Diese neue und hybride ZEITLICHKEIT wird zum subversiven Hauptthema in Spoerris *Eat-art*.

Die folgenden Untersuchungen von Spoerris *Tagebuch* befassen sich mit den Raum-Zeit-Konfigurationen, die im *Tagebuch* auftauchen und zu einer persönlichen »Archäologie« der zeitgenössischen westlichen Ernährung beitragen. Im Umfeld dieses neu konzipierten Raum-Zeit-Begriffs, der in dem auf Simi verfaßten *Gastronomischen Tagebuch* entwickelt wurde, hat die Konzentration auf die Nahrungsaufnahme zu einer neuartigen Wahrnehmung der historischen Zeit geführt. Spoerris »gastronomische Welt« kann somit am besten als eine Archäologie interpretiert werden, die auf Gegenwart und Zukunft zugleich zielt. Ich verwende den Begriff »Archäologie« in dem Sinne, wie ihn der Philosoph Michel Foucault in seinem Werk *Die Ordnung der Dinge* aufgefaßt hat, nämlich, um eine *Aushöhlung* der Paradigmen der westlichen Wissenschaftsgeschichte aufzuzeigen, die eine Untersuchung der Entstehungsbedingungen von Wissensparametern liefert.

Spoerris *Gastronomisches Tagebuch*, das in den ersten Monaten des Jahres 1967 während seines eineinhalb Jahre dauernden

Aufenthaltes auf der Insel Simi entstand, kann als ein solcher Prozeß »archäologischer Aushöhlung« (phil. Begriff von Foucault) gelesen werden. Das *Tagebuch* stellt den konstruktiven Versuch dar, alternative Konfigurationen in einem vorgegebenen kulturellen Raum (hier als gastronomische Ordnung oder System repräsentiert) zu schaffen. Das *Tagebuch* verwendet eine Methode der Mutmaßung, um andere, bisher unerforschte Ordnungen der Beziehung zwischen Kunst und Kultur darzustellen. Wenn der Betrachter und Leser von Spoerris Werk seine Reise nach Simi, seine »archäologische Aushöhlung« der Gastronomie, das sein Wissensprivileg ist, der »Erfindung« der *Eat-art* in Deutschland gegenüberstellt, einer Kunstform, die auf dem fließenden und doch dauerhaften physischen und sozialen Austausch und der Interaktion basiert, dann bildet sich ein neues historisches Feld, in dem sich das Ferne, das Unterdrückte, das Alltägliche, das Vergangene, das Gegenwärtige und das Zukünftige vermischen.

Daniel Spoerris »andere« Gastronomie

»Sein Ausbruchversuch war ein kompletter Fehlschlag. Seitdem glaubt er nicht mehr an einen Ausweg. Kann ein Mensch im westlichen Spätkapitalismus, der alle echten menschlichen Kontakte verhindert, nicht doch in seiner eigenen Kultur genug Möglichkeiten der Selbstverwirklichung auf einer emotionalen Ebene finden?

Jedenfalls wird er wieder lernen, daß man weder hier noch irgendwo anders seiner Isolation entkommen kann: Daraus folgt, daß er irgendwann einmal wieder auszubrechen versuchen wird, von neuen Phantomen gejagt, diese Mal aber ohne Illusionen.«⁴

Der Falle der *Fallenbilder* entkommen: das *Gastronomische Tagebuch* und Simi
Das *Tagebuch* beginnt wie ein Theaterstück: Ort, Zeit und Protagonisten werden gleich zu Anfang vorgestellt. Die gastronomische Erfahrung scheint also auf eine fast aristotelische Weise wie ein Drama aufgebaut zu sein. Auch die Rahmenbedingungen des Stücks sind vorgegeben: Zwei Hauptprotagonisten, ein Mann und eine Frau, sind auf einer Insel in der Ägäis, wo die Nahrungsreserven begrenzt sind, dafür Zeit zum Kochen in Hülle und Fülle da ist. Das sind die formalen und strukturellen »Bedingungen« der gastronomischen Ordnung, die dieses Rezeptbuch prägt. Die theatralische Inszenierung des Tagebuchs und die Trennung seines Experimentes auf Simi von der »historischen Zeit« – dem Leben als Künstler in Paris – bestätigen überraschend die »Andersheit« (otherness) seiner Erfahrungen mit

der im Unterschied zu westlichen Orten natürlichen, essentiellen Kultur in dem abgelegenen Ort Simi. Spoerri schreibt tatsächlich, daß die Insel »keine Geschichte«, »keinen Verkehr« hat und eine vollkommen in sich abgeschlossene Welt darstellt. Er stellt dies in einem Kapitel seines *Tagebuches* unter dem Titel »Tatsachen« fest. Diesem Kapitel folgt eine Liste der »Ergebnisse« oder »Schlüsse«, die jedoch den täglichen Einträgen vorausgehen, also dem Beginn der gastronomischen Aktionen. In dieser Liste schreibt Spoerri, daß man auf Simi das essen muß, was erhältlich ist. Eine Mahlzeit zu planen, ist völlig überflüssig, da man hier im Unterschied zur Großstadt keine Auswahl an Nahrungsmitteln hat. Die Unterschiede zwischen dem »Hier« der westlichen Zivilisation und dem »Dort« der »anderen« Kultur auf Simi werden jedoch im Laufe des *Tagebuches* allmählich verwischt. Um seiner gastronomisch-künstlerischen Idee treu zu bleiben, vermeidet Spoerri in seinem *Tagebuch* einen vorgegebenen gastronomischen Leitfaden, eher läßt er sich von dem engen und bisher unbekanntem Netzwerk der auf der Insel praktizierten Nahrungskultur leiten. Das führt zu einer neuartigen Verwendung jener bekannten gastronomischen Texte, die das kulinarische Interesse des Künstlers geweckt haben: Erinnerung und Erfindung vermischen sich durch eine neue praktische Erfahrung. Die Unterschiede zwischen Erinnerung und Erfindung werden in dem *Tagebuch* aber nicht einfach weggewischt oder negiert, sondern unmittelbar in die Geschichten und Anekdoten eingebaut, die mit dem jeweiligen Rezept verbunden sind. Das *Tagebuch* bildet mit der Aufzeichnung der täglichen gastronomischen Erfahrungen die Matrix einer neuen Überwindung der Zeit-Raum-Koordinaten durch den Künstler-Esser. Diese Erfahrungen bauen sich weniger um den Esser als »autonomes Subjekt« oder Autor-Koch auf, als um den Prozeß des Kochens und Essens als transformative Momente zwischen dem Subjekt und seiner kulturellen Verortung. Das *Tagebuch*, wie auch die *Dissertation über Keftedes* (die vor dem *Tagebuch* verfaßt wurde und mithin deren Prämisse enthält), durchbrechen in Stil, Inhalt und dem erzählerischen Aufbau die zeitliche Struktur des *Tagebuches*, wie sie in der Einführung zu den »Fakten« eröffnet wurde.⁵ Ungeachtet der Tatsache, daß das *Tagebuch* Tag für Tag fortschreitet, ist der Text weniger chronologisch als multi-dimensional angeordnet. Der dichte Fußnotentext enthält zum Beispiel Hinweise auf historische Kochbücher aus verschiedenen Kulturen und Zeiten, die hier gegenübergestellt, verglichen und als widerstreitende Quellen von »mythologischen« (erfundenen) und realen »kulinarischen« Ordnungen und Erfahrungen herangezogen

werden. Als Kommentare, die die alltäglichen Ereignisse und Vorfälle beim Umsetzen der Rezepte in ihrer gastronomischen Umgebung (entourage) voranstellen, lesen wir Zitate aus Friedrich von Rumohrs 1822 erschienenen klassischen Buch *Geist der Kochkunst*, aus dem Werk *Das Bankett der Scholaren* von Athenäus von Naukratis (3. Jhd. n. Chr.), aus anderen griechischen und römischen Traktaten über Diäten sowie aus dem *Larousse Gastronomique* von 1938. Diese Zitate sind mit den Einwüfen von Spoerri Freunden/Lesern durchsetzt. Emmet Williams Kommentare stammen z.B. sowohl aus dem Entstehungsjahr des Buches (1967), wie aus der späteren Lektüre, und befinden sich gemischt in der 2. Auflage von 1995. Man findet auch Einwüfe von Spoerri Partnerin Kichka und ihrer Mutter, von Kosta Theos (dem Inselnarr, der sich wie Gott fühlte), und auch Spoerri selbst schaltet sich immer wieder als Kommentator in den Text ein. Nach der Wiederauflage des *Tagebuchs* im Jahre 1995 fügte Spoerri seinen späteren Kommentar in den alten Text ein und brachte so eine neue zeitliche Schicht in den Text und den Erfahrungen von damals ein. Diese Fußnoten bilden eine persönliche, vielstimmige »Archäologie« der wiederbelebten Rezepte, die Spoerri mit einer vielschichtigen Geschichte ausstattet und mit seinen eigenen »Lesarten« mischt.⁶ Diese hybride Zeitmischung findet sich sowohl in den Rezepten, die mit Anekdoten und Geschichten ihrer Entstehung angereichert sind, als auch in den Beschreibungen von Leben und Arbeit der Protagonisten, die im *Tagebuch* erwähnt werden. Die Rezepte enthalten meist ziemlich einfache und banale Gerichte und erscheinen im Text in immer neuen Varianten. Sie markieren den jeweiligen Tag, an dem das Rezept ausprobiert worden ist, und die anderen Beschäftigungen an diesem Tag, und geben durch die Wiederholungen des Rezepts in leichten Varianten einen bestimmten »Lebens-Rhythmus« vor, der bei aller Veränderung doch Kontinuität garantiert. In der Beschreibung der Rezepte wird kein einheitlicher Stil angestrebt. Oft sind Bemerkungen zu ihrer Entstehung oder über ihren Verzehr, ihren Erfolg oder ihre Ablehnung eingestreut: »Das Flambieren gelang uns nicht, weil ich die Pfannkuchen, anstatt auf einen heißen, auf einen kalten Teller gelegt hatte. Aber es schmeckte trotzdem.«⁷ oder »Ein frisch gelegtes Ei darüberschlagen. Umrühren. Teller füllen. Essen. Verdauen.«⁸ und »Man nehme zuerst ein wenig von jeder der Zutaten und gebe es dem Fleisch zu. Dann beginne man abzuschmecken und schmecke immer wieder ab, weil die Mischung vielleicht nicht ganz richtig ist und man bald herausfindet, daß das Gericht fad schmeckt.« In anderen Fällen steht



70
Simi
Kosta Kondos (Kosta Theos),
Nachbar Spoerri auf der Insel
Simi, 1966

das Rezept in der Vergangenheitsform, womit betont wird, daß es bereits ausgeführt wurde. Die Rezepte vermischen ebenfalls zeitliche und räumliche Ebenen, wenn man die Zutaten in Erwägung zieht, die niemals »rein« und »original« sind. Frische Produkte, wie kleine Thunfische, frische Austern, für die die Taucher ihr Leben riskieren, sodaß sie nicht täglich zu haben sind, wechseln mit Ketchup, eingemachten Krabben oder Salzheringen aus Frankreich ab. Ketchup und andere Dosenprodukte sind auf Simi erhältlich. Einige andere Lebensmittel stammen von Spoerri Besuchern und Gästen. Die vorgelegten Rezepte zeigen also eine eklektische Mischung von einheimischen Gebräuchen und importierten Industrieprodukten. Kichka und Spoerri entdecken ihre Kochkünste und Geschmäcker neu, indem sie sich an alte Rezepte erinnern, neue erfinden, oder auch alte verfeinern. Das gleiche gilt für ihren Gastgeber und Gast Kosta. Theo hat oft ihre Kochübungen kommentiert und sie als »Quatsch« (monkey business) bezeichnet, einen Ausdruck, den er von seinem vierzigjährigen Aufenthalt in Amerika mitgebracht hat.

Der alte Kosta ist der Protagonist, der am deutlichsten das lineare Zeit-Raum-Gefüge, das man im *Tagebuch* erwartet, verwirft. Sein Spitzname ist »Theos« (»Gott«), da er von sich selbst als »Gott« spricht, der nach seinem Tod eine nützliche, humanitäre Anwendung seiner utopischen technischen Projekte finden wird, die die Menschheit vom Tod befreien werden.

Kosta Theos zeichnete magische Maschinen, die auf dem Prinzip der Implosion statt der Explosion, sowie auf spiralförmigen Bewegungen beruhen. Er hatte die Vision einer Zukunft, die aus seiner Vergangenheit in Amerika herrührte, und ein ewiges Leben auf Erden jenseits des Todes beschwor. Nach Spoerri Aussagen ist für Kosta jedes Objekt, jede Schöpfung oder Person, die nicht ganz in eine »Ordnung« oder Kategorie paßt, göttlich, was auch bedeutet, das dieses Ding oder dieser Mensch aus der »normalen« Zeitordnung ausbricht: »Manche Leute denken, Kichka sei 33 Jahre alt. Ich denke aber, daß sie Hera und vielleicht mehrere hundert Jahre alt ist.«⁴ Simi wird zum mythischen Paradies mit einer utopischen technologischen Zukunft und einer Gegenwart, in der die antiken Götter als junge ausländische Künstler reinkarnieren und wo der einheimische Gott von seiner Emigrantenzzeit geprägt ist.

Als Folge von Emigration und Kolonisierung sprechen die Einwohner Simis gegenüber Fremden eine Sprache, die sie als Menschen einer Mischkultur kennzeichnet. Spoerri vermerkt diese hybride Herkunft in einem Eintrag vom 17. Mai und setzt seine

Geschichte von Simi daher außerhalb der historischen Zeit in einer archaischen Vor-Zeit an. Die zurückgekehrten Emigranten sprechen in einem Gemisch aus Englisch, Französisch und Italienisch, das eine Identifizierung der abgelegenen Insel mit der westlichen Zivilisation unmöglich macht. Spoerri stellt Simi gleich zu Anfang als eine abgeschiedene und in sich ruhende Welt dar. Mit der Zeit betrachtet er die Insel jedoch als ein Art *Keftedes*, die er als »unnatürliches Agglomerat« bezeichnet.¹⁰ Das Wort bezeichnet eine undefinierbare Mischung von Fleisch und Mehl oder Mehl und »eine andere unspezifische Zutat«. Die »unnatürlichen« Eigenschaften hängen auch damit zusammen, daß *Keftedes* zweimal gebraten werden. Das führt Spoerri zu Ironisierung von Levis-Strauss' strukturalistischer Organisation der Kultur, die auf der binären Unterscheidung von Roh und Gekocht beruht.

Rezepte und Nahrungsmittelwörter spiegeln die zahlreichen, quer durch die Kulturen laufenden ethymologischen und semantischen Verweise wider. Diese stören de facto die »Klassifikationen«, wie Spoerri im Schluß seiner *Dissertation* schreibt. Die *Dissertation* wurde im Verlauf der Niederschrift zu einem »Essay«, der mit einer »unvollständigen Klassifikation von *Keftedes*« endet. Die Unstimmigkeiten, welche die Herkunft der *Keftedes* betreffen, offenbaren für Spoerri die Unbeständigkeit von Klassifikationen und Ordnungen, die aus der Kochkunst eine Art *dadaistisches* Unternehmen machen. Das besondere Beispiel der *dadaistischen Keftedes* unterläuft zudem die sauberen Unterscheidungen in der Küche der Kulturen, weil er die »Skala des Rohen, zweimal Gekochten, wieder-und-wieder Gekochten und Vorgekauten, trocknen oder naß zubereitet, um eine weitere Kategorie bereichert: um das Warme und das Kalte. Und glauben wir nur ja nicht, daß Rohes unbedingt auch kalt und Gekochtes warm sein müsse, auch das Gegenteil ist möglich.«¹¹ Jeder Zustand kann einem anderen vorausgehen oder auch gleichzeitig ablaufen. Der Begriff »Agglomerat« (Anhäufung) wirkt zerstörerisch, da er die lineare Zeit- und Raumordnung in Frage stellt, nach der man Kulturen leicht in einfach und komplex im Sinne einer linearen Entwicklung vom einen zum anderen einteilen kann. Die Kondensierung von Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, die Simis Kultur zugleich einfach und komplex erscheinen läßt, die für Spoerri zugleich Vergangenheit und Zukunft des »modernen« Künstlers symbolisiert, wird am besten in der zentralen Metapher von Spoerris gastronomischer Kunst-Welt dargestellt: die Innereien und der Verdauungskreislauf als Träger der Verwandlungsprozesse in Leben und Kultur. Innereien spielen sowohl in



Zimtzauber-Objekte im
archeologikon museon Simi





Filmplakat zu *Resurrection*

einem Film von Spoerri, den er auf Simi konzipiert hat, wie auch in seinem berühmten Bankett *Dejeuner sous l'herbe* (Wortspiel zu Manets *Dejeuner sur l'herbe*, 1863, Musée d'Orsay) eine Rolle. Der Schwarz-Weiß-Film *Resurrection*, der 1969 von Tony Morgan gedreht wurde, hat die Nahrungskette als Thema und übernimmt deren Kreislauf als Filmtechnik.¹⁴ Der experimentelle Charakter des Films ist eng verbunden mit seiner Botschaft über die zyklischen und doch unumkehrbaren Prozesse von Produktion und Verbrauch, was Leben und Kunst gleichermaßen betrifft. Der Film zeigt am Beispiel einer Kuh den Rückweg vom Exkrement zum lebenden Tier. In einem Rückwärtsverfahren dreht versinnbildlicht er die Prozesse des Lebens als naturimmanenten Kreislauf, der für Spoerri jedoch umkehrbar geworden ist. Der Film beginnt mit der Einstellung eines den Darm entleeren Manns, hält auf die frische Fäkalie und zeigt dann, wie sie langsam durch die Därme in den Magen der Person zurückkehrt, die dann die Toilette verläßt. Die nächste Sequenz konzentriert sich auf den Bauch einer schwangeren Frau, die ihren Bauch liebkost, während im Hintergrund Wasser rauscht. Dann geht die Frau in die Küche und ißt Joghurt oder Eis. Die Kamera hält auf ein Steak in einem Teller und schwenkt dann auf Hände, die es zerschneiden. Dann folgt ein Mund, der scheinbar das Steak verzehrt, bis man merkt, daß das Steak nicht langsam verschwindet, sondern sich immer wieder neu auf dem Teller regeneriert. Durch die Rückwärtstechnik wird gezeigt, wie die Stekbissen von dem Mund der Frau zum Teller zurückgehen. Dann wird das Steak in einer Pfanne gebraten, wieder in das Papier zurückgelegt, und liegt schließlich als rohes Stück Fleisch auf der Metzgertheke. Die folgende Sequenz ist in einer Metzgerei gedreht. Zuerst ist das Steak eingewickelt, dann wird es ausgewickelt, gewogen und zerteilt. Die Fleischstücke setzen sich jedoch wie von Geisterhand zusammen und bilden bald den aufgehängten Kadaver einer Kuh. Die Kuh wird in einem Schlachthaus zu einer im Hintergrund spielenden Harfenmusik zerlegt.¹⁵ Die Musik wird vom Muhen einer Kuh unterbrochen. Ununterscheidbares Stimmengewirr begleitet die Wiederauferstehung der Kuh auf einer



Filmstills aus
Resurrection

grünen Weide. Die Kuh wird markiert und angekettet. Man sieht die traurigen Kuhaugen der grasenden Kuh, die schließlich einen Kuhfladen auf die Wiese fallen läßt. Das Schlagen eines Metronoms begleitet den Rücklauf des Kuhfladens durch die Gedärme des Tiers. Zum Abschluß erscheint das Exkrement auf einer abstrakten, infantilen Zeichnung, die auf eine weiße Leinwand projiziert wird und langsam verschwindet. Der Film ist damit zu Ende.

Anfang und Ende des Verdauungsprozesses schließen sich in der Umkehrung zusammen. Die Überschneidung der zeitlichen Achsen zeigt die Umkehrbarkeit von Gegenwart und Vergangenheit, sowie die Abhängigkeit der Prozesse von Produktion und Verbrauch, und die austauschbaren wie auch zusammenhängenden Rollen von Produzent und Verbraucher. Diese nicht-lineare Ordnung ist für die menschliche und kulturelle Re-Produktion grundlegend, die »quer« durch die Zeit- und Raumvorstellungen verläuft. Die archäologische Reise nach Simi und das dort entstandene *Gastronomische Tagebuch* werden zur ethnographischen Version von Spoerri kulturellem *Fallenbild*, der nur einen Moment dauernden Fixierung der Mechanismen von kulturellem »Austausch« und »Produktion«. Spoerri wendet diese nie selbst-identische und doch zyklisch ablaufende Zeitlichkeit in seinem Restaurant in Düsseldorf wie auf seinen Banketts auf die Kunstwelt und ihre Produkte an. Seine Reise nach Simi war schon ein Ausweg aus den damals bereits etablierten *Fallenbildern*, Überbleibsel von Gastmählern, die auf den Tischen festgeklebt und an Wänden und Decken angebracht wurden. In einem Interview von 1989 hat Spoerri sein gastronomisches Interesse hier anfangen lassen: »Zunächst mußte ich erfahren, wie die Unordnung auf dem Tisch überhaupt entstanden war – ich mußte also in die Küche gehen, ich wollte wissen, wie man kocht, was man dazu braucht... So merkte ich, daß dieser eine aufgeklebte Moment nur eine Blitzsekunde war im Ablauf eines ganzen Zyklus, der Leben und Tod, Verwesung und Wiedergeburt heißt. So weit gespannt ist dieses Thema, das unter dem stolzen Namen *Eat-art* läuft, und es gehört dazu auch der Verfall, aber auch der schöpferische Akt des neu



Entstehenden. Und ich glaube, daß Leben spenden in Form eines Kunstwerkes eine sehr angenehme Beschäftigung ist.«¹⁴ Simi war weder ein Anfang noch ein Ende, sondern eine Station, auf der der Künstler seine »archäologische Aushöhlung« im Bereich des *Fallenbildes* ausführte. Zurückgekehrt inspirierte diese Erfahrung den Künstler dazu, die Prozesse der kulturellen Transformation in den inszenierten Banketten zu untersuchen. Mit der Übertragung der zeitlichen wie auch räumlichen Komplexität von Simis Kultur auf die komplexe und doch lineare kulturelle Organisation von Produktions- und Verbrauchsprozessen in der westlichen Welt vermeidet Spoerri die Festlegung des »Anderen« als einfach, rein und vergangenheitsorientiert. Nicht zufällig kreisen viele Bankette um zeitliche und räumliche Beziehungen und befassen sich vor allem mit Prinzipien der Simultaneität und historischer wie auch künstlerischer Reproduktion, sowie der Konstruktion archäologischer Spuren für »andere« komplexe Zukunftsentwürfe. Als für diesen Essay relevante Bankette möchte ich nur vier erwähnen:

- Das *Letzte Abendmahl* (*L'Ultima Cena*, Mailand 29. Nov. 1970)
 - das Bankett »*Hommage à Karl Marx*« an der *Fachhochschule für Kunst und Design* in Köln (14. April 1978)
 - das »Gefängnisessen« beim *Eat-art*-Festival in Chalon-sur-Saône (26. März 1980)
 - und das hinsichtlich der zeitlichen Querverbindungen theoretisch am meisten durchdachte Bankett *Déjeuner sous l'herbe* vom 23. April 1983 im Park der *Fondation Cartier* im Centre Culturel du Montel in Jouy-en-Josas.
- (Nähere Beschreibungen dieser Essen siehe Kapitel »Bankette« sowie »Studentenprojekte«.)

Eat-art schreibt als Inszenierung von Verdauungsprozessen die Zeitlichkeit der westlichen Kultur neu und übt damit Kritik an dessen epistemologischen und ästhetischen Paradigmen. *Eat-art* interveniert direkt bei der Bildung einer neuen ästhetischen Sensibilität, die Geist und Sinne zugleich umfaßt, sowohl von Verbrauchern wie von Produzenten. Spoerris *Eat-art* läßt sich mit Cliffords *surrealistischer Ethnographie* als ein »Zustand, selbst Kultur zu sein, während man auf Kultur schaut« beschreiben, eine Art persönlicher und kollektiver Selbstformung. *Eat-art* knüpft an das Erbe der *surrealistischen Ethnographie* an und legt »seine frühe Berufung als kritische kulturelle Politik, die in späteren Entwicklungen verloren ging« wieder frei. *Eat-art*

entstand, wie die mit dem *Surrealismus* gemischte Ethnographie, als Theorie und Praxis der Gegenüberstellung. Ihr Beitrag war, mit Cliffords Worten, die Erfindung und Unterbrechung bedeutungsvoller Ganzheiten in Werken des kulturellen und interdisziplinären Austausches (Import-Export) zu studieren und gleichzeitig daran teilzunehmen.

¹ Die physische oder metaphorische Verwendung der Nahrung als Möglichkeit, materiell und spirituell in die ideologische Formung des neuen Menschen einzugreifen, betraf auch die *historische Avantgarde*. *Futurismus*, *Dada* und *Surrealismus* entwickelten bestimmte ästhetische und politische Vorstellungen von Diäten, die auf die Neubestimmung des modernen Menschen oder auf die Kritik des Bürgers abzielten. Während die Diätvorstellungen der *historischen Avantgarde* eine programmatische und theoretische Absicht hatten, verschiebt die *Neo-Avantgarde* das Programm der »Gastronomik« zu einer Praxis der kulturellen Intervention. Meine Analyse von Spoerris *Gastronomischen Tagebuch* konzentriert sich jedoch auf die Phase seiner Kunst, in der er zugleich die Vorstellungen der *historischen Avantgarde* übernimmt wie auch zugleich davon überzeugt ist, diese überwinden zu müssen. Zur *Avantgarde* und ihren Bezügen zum Begriff der Diät siehe meinen entsprechenden Artikel und meine Dissertation.

² Vgl. James Clifford, *The Predicament of Culture. Twentieth Century Ethnography. Literature and Art*, Cambridge/London 1988.

³ Vgl. Hal Foster, *The Return of the Real. The Avant-Garde at the End of the Century*, Cambridge/London 1996.

⁴ Vgl. Anm. 2, S. 166

⁵ Die *Dissertation über Keftedes* ist eine sehr subjektive Erörterung des Fleischballs, die ironischerweise ein neues Licht auf das Paradox der Reichhaltigkeit von mageren Diätvorschriften wirft. Der Titel der Zeitschrift, in der sie zuerst veröffentlicht wurde, *Le Petit Colosse de Simi* (4 Ausgaben, 1966), weist wie die *Dissertation* auf die ironische und widersprüchliche Dimension von Spoerris kreativen Unternehmungen auf der Insel. Simi wird als kleine, abgeschlossene Welt des Altertums dargestellt, die durch die alltäglichen und nebensächlichen gastronomischen Erfahrungen des Künstlers wiederbelebt wird. Sie enthält die vergessene kolossale Vergangenheit der griechischen Kultur in der Miniaturausgabe der Gegenwart und verbindet so das Kleine mit dem Großen. Zugleich betont Spoerris *Dissertation* auch die Nachbarschaft der Insel zur Türkei und damit die »kulturelle« Entfernung zu Griechenland, bzw. seine »gemischte« Kultur.

⁶ Emmett Williams bemerkt ein ähnliches Verfahren bei den sog. *Zimtzauber-Konserven* (25 Objekt-Collagen aus Fundstücken); vgl. *Tagebuch* S. 240–41.

⁷ Daniel Spoerri, *Gastronomisches Tagebuch*, Edition Nautilus, Verlag Lutzschulenburg 1995, S. 12

⁸ a. a. O. S. 10 / ⁹ a. a. O. S. 197 / ¹⁰ a. a. O. S. 152 / ¹¹ a. a. O. S. 170

¹² Dieser Experimentalfilm wurde zuerst in dem Disco-Club *Creamcheese* in Düsseldorf um 1970 gezeigt.

¹³ Tony Morgan komponierte die Filmmusik zu dieser Szene.

¹⁴ *Du*, Januar 1989, S. 58–60

Das Restaurant Spoerri



Fassade des Restaurant Spoerri
mit Thomkins' Palindromen

Daniel Spoerri in
seinem Restaurant

Das Restaurant Spoerri in Düsseldorf

Am 17. Juni 1968 eröffnete Daniel Spoerri am Burgplatz 19 in Düsseldorf mit Carlo Schröter als Geschäftsführer das *Restaurant Spoerri*. Funktionierte das Restaurant in kommerzieller Hinsicht wie ein x-beliebiges anderes Lokal, avancierte es aufgrund seiner Einrichtung, Menügestaltung und außergewöhnlichen Events bald zu einer Kultstätte. Palindrome von André Thomkins zierten die Fassade, und der von Karl Gerstner gestaltete Eingang mit Markisendach lockte Besucher ins Innere. Statt einer Tapete waren die Wände des Restaurants mit Spoerris persönlichem Briefwechsel beklebt, die den Hintergrund für seine *Fallenbilder* und die Arbeiten von Künstlerfreunden boten.

Auch wenn es laut Karl Gerstner im *Restaurant Spoerri* die besten Steaks der Stadt gab, waren es Gerichte wie etwa *Pythonschnitzel*, *Ameisenomelettes* oder *Elefantenrüssel-Steaks*, die die Leute erst neugierig und dann um einige Geschmackserfahrungen reicher machten. Überrascht wurden die Gäste auch mit Events, wie zum Beispiel dem *Dîner cannibale* von Claude und François-Xavier Lalanne, bei dem der Körper von François-Xavier in eßbarer Form angeboten wurde.



Burgplatz
Dürndorf

Restaurant
Spoerri

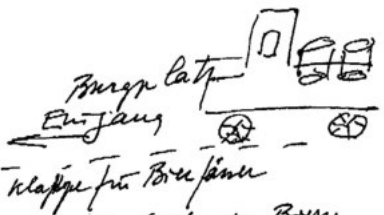


Wohnung des Direktors
→ Antritt auf
den Rhein
1958 (1968)

- Doppelter Salto des Biers:
- 1) Bier kommt an auf Lastwagen
 - 2) wird in den Keller ins Kühlhaus befördert
 - 3) Fässer werden kalt auf die Theke gestellt
 - 4) Bier wird getrunken
 - 5) die volle Blase wird im Keller in der Toilette entleert
 - 6) das abgeschlagene Bier wird wieder in die Kanalisation gepumpt

Rest Spoerri + Stock

Abwasserkanalisation
Keller



- Doppelter Salto des Biers:
- 1) Bier kommt an auf Lastwagen
 - 2) wird in den Keller ins Kühlhaus befördert
 - 3) Fässer werden kalt auf die Theke gestellt
 - 4) Bier wird getrunken
 - 5) die volle Blase wird im Keller in der Toilette entleert
 - 6) das abgeschlagene Bier wird wieder in die Kanalisation gepumpt

Handwritten notes and scribbles at the bottom of the page, including a wavy line and some illegible text.

Liebe Hete!

Daniel Spoerri

Heute, seitdem ich weiß, daß Hete gestorben ist, möchte ich ihr diesen *Eat-art* Katalog widmen, denn erst jetzt, da sie nicht mehr da ist, kommt mir schmerzlich zu Bewußtsein, wie viel sie mit der *Eat-art* zu tun hatte.

Sicher, das war vor über 30 Jahren, und seitdem sind wir beide in unterschiedliche Richtungen gegangen, aber damals haben wir einige Jahre miteinander dieselbe Wegstrecke zurückgelegt, die *Eat-art* und *Restaurant Spoerri* hieß, und für die sie wichtig war, so wie ich für sie am Anfang ihres Wagnisses, Galeristin zu werden, wichtig war.

Ich hatte eigentlich bei Gabriele Henkel in Düsseldorf angerufen, denn der Inspektor der Brauerei, von der ich ein Lokal pachten wollte, traute einem »Künstler« nicht, der ein Restaurant aufmachen wollte. »Wer nix wird, wird Wirt« hieß es damals noch, und wenn einer nicht einmal das Geschirr auf seinen Bildern abwaschen kann, wird er wohl auch kein guter Restaurateur werden.

Jede andere Sekretärin hätte mich wohl abgewimmelt, als ich meine abstruse Idee vortrug, Frau Henkel, die »firscht läidy« von Düsseldorf, solle bei der Brauerei ein gutes Wort für mich einlegen. Es war aber keine Sekretärin, die mir am Telefon zuhörte, es war Gabrieles Schwester, die sich nur als Sekretärin ausgab – es war die Hete.

Momentaufnahme in der
Eat-art Gallery Düsseldorf
mit Hete Hünermann



Meine Erklärung, das *Restaurant Spoerri* würde eigentlich ein Atelier, in dem man seine Tischplatte, an der man gerade gegessen hatte, mitsamt dem Besteck, sozusagen als Selbstporträt des gerade vergangenen Mahls, für 1000,- Mark bestellen könne, ließ sie glucksen und kichern.

»Kommen Sie morgen um 11 Uhr.«, meinte sie, »Ich werde sehen, daß Frau Henkel einige Minuten für Sie erübrigen kann.« Die Minuten erübrigte mir am nächsten Morgen dann aber Hete selbst und hörte sich mein ganzes Programm an: Daß es alles zu essen geben sollte, was eßbar ist – Maisbrei, Steckrüben und alle anderen Armenessen, die es gibt. Heuschrecken, Termiten oder Kaktuswürmer – daß ich die Küche der ganzen Welt in Frage stellen wollte, daß ich überhaupt fragen wollte, warum gekocht werden muß, um sich zu ernähren. Als dann Gabriele kam, genügte ein Anruf bei der Brauerei, und ich hatte den Vertrag so gut wie in der Tasche.

Liebe Hete, ich brauche Dir ja nicht zu erzählen, wie viel es dann doch noch brauchte bis zum 17. Juni 1968, als das Restaurant schließlich eröffnet wurde; daß ich Carlo Schröter überreden mußte, mit mir, statt eine Fonduestube aufzumachen, das *Restaurant Spoerri* zu betreiben, das damals noch *Der Kutteltrog* heißen sollte. Erst ein Artdirector der Werbeagentur Gerstners überzeugte uns, daß der Name *Spoerri* ein besseres Kapital sei als ein Kutteltrog. Ich machte dann jeden Dienstagabend Ferien vom Streß des immer voller werdenden Restaurants, fuhr abends nach Bonn, wo Du mich in Deine Wohnung nach Rolandseck mitnahmst, wo ich dem Rummel für einen Tag entging.

Du wolltest eine Galerie führen, das war Dein Traum, und so machten wir eine André Thomkins Ausstellung in Deiner Wohnung. Später, als ich mit meiner *Eat-art*-Idee kam, hast Du Deine Stelle aufgegeben und mir geholfen, die *Eat-art Gallery* zu realisieren. Im Mai 1970 hatte ich eine schlaflose Nacht in New York, und in dieser Nacht fiel mir der Name *Eat-art* ein. Wir konnten dann das ganze Haus am Burgplatz mieten, und Du hast mit Deiner Umsicht, Deiner Ruhe und nicht zuletzt mit Deiner guten Laune dazu beigetragen, die *Eat-art* zu entwickeln. Dann kam die Zeit der großen Bankette, zu der Deine Schwester Gabriele das wohl schönste Diner beitrug. Zu diesem *Henkel-Bankett: Kunst in Torte* wurde alles getan, was möglich war: Eine eigene Tischdecke wurde gedruckt, Herr König, damals der Chef der großen Henkel-Küche, überwachte die Arbeit an den etwa 30 Torten. Die ganze Pop Art, die langsam verdaubar wurde, kam an die Reihe: Stella, Oldenburg, Indiana, Wesselmann, Johns – allen

wurde eine Torte gewidmet, aber auch Mondrian, Malevitsch und Arp wurden nicht vergessen. Anlässlich dieses Banketts las ich mein kurzes *Eat-art* Manifest vor, und gegen 12 Uhr nachts trieb uns Konrad Henkel wie ein guter Hirte zusammen und hinaus. Die Pop Zeit und die Torten waren verdaut. In diese Zeit fiel auch die Geburt Deines Sohnes Philippe, den wir »Vielliebchen« nannten. Ich übergehe schnell all die Ausstellungen von Beuys, Arman, César, Lindner, Luginbühl und allen meinen anderen Freunden. Carlo übernahm dann die *Eat-art Gallery*.

Du gingst zu Hans Mayer, wo Du das klassische Galeriegeschäft lerntest, bis Du schließlich Deine eigene Galerie Hete Hünermann am Ratinger Tor fandest, die schönste und intimste Galerie Düsseldorfs, mit der schönsten Aussicht auf den wunderbaren Hofgarten. Dort hast Du mir noch vor wenigen Jahren eine Erinnerungsausstellung ausgerichtet.

Hete, Du hast Dein Leben mit Deinem Traum ausgefüllt und warst die letzten Jahre tapfer und trotzdem fröhlich, obwohl Du wußtest, daß Du unheilbar krank warst. Jetzt bist Du erlöst, und ich danke Dir für alles, was Du für mich getan hast.

1. Aug. 01

20

Daniel Spoerri

Tableau-piège »Cette table
n'est plus en service«

1972

Assemblage

70 x 70 x 40 cm

Daniel Spoerri, Seggiano

Photo: Christian Baur, Basel





21

Daniel Spoerri

Tableau-piège No. 6

1972

Assemblage auf Holz mit Plexiglas

70 x 70 x 40 cm

Galerie Bischofberger, Zürich

Diner cannibale: Ein verruchtes Fest – Schoko-Kannibalismus in der Altstadt

Yvonne Friedrichs

Einmal ungestraft ein Kannibale sein – Daniel Spoerri machte es in seinem *Eat-art Restaurant* möglich. Der unermüdliche Erfinder und Promoter exzentrischer lukullischer Kunst-Genüsse traktierte – assistiert von seinem Kompagnon Carlo Schröter – einen illustren (zahlenden) Gästekreis mit einem verruchten Mahl. Dieses erstmal aufgetischte *Kannibalen-Bankett* – eine Schöpfung von Claude und François-Xavier Lalanne (Paris) – dürfte auch für verwöhnte Feinschmecker eine neue Nuance des Gaumenkitzels angeregt haben.

Wer also keine anderen Sorgen hatte, der konnte sich hier jede vorweihnachtliche Rührseligkeit gründlichst beseitigen lassen. Ein makabres Fest – so recht ein Kontrapunkt zum Krippenzauber, bei dem einem eigentlich der Brocken im Halse hätte steckenbleiben müssen. Doch die (zahlenden) Gäste ließen sich's kannibalisch wohl sein und nahmen die Sache lukullisch und mit Humor ...

Zum Hors d'œuvre ein Menschenohr und ein Fuß gefällig? François-Xavier Lalanne hatte seine eigenen entsprechenden Körperteile dafür zur Verfügung gestellt – nur als Abguß in vergoldeter Bronze selbstverständlich, in die dann Brotteig und lachsrosa getönte Butter gepreßt wurden. Als weitere höchst eigene Körperteile Lalanannes und seiner Frau Claude kamen auf

Claude und François-Xavier
Lalanne
Gedeckter Tisch, Füße
des Künstlers und eine Kerze
Photo: Bernd Jansen

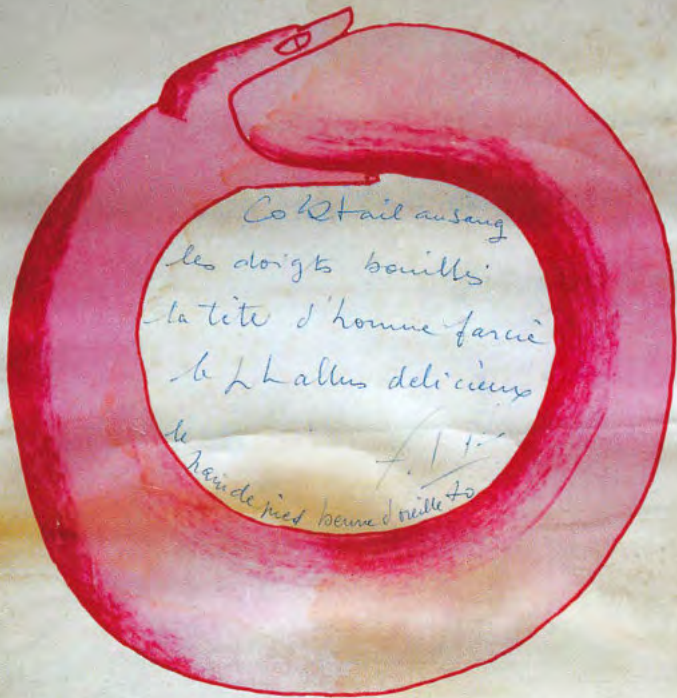
Rechte Seite:
22
Claude und François-Xavier
Lalanne – *Le Diner cannibale*
1970

Offset: Rot auf Karton
42 x 29,7 cm

Maria und Walter Schnepel, Bremen
Photo: Anita und Werner Ruhнау
Essen



Daniel Spoerri presents Eat Art



Claude et François Lalanne Le Dîner Cannibale

Mit diesem kannelischen Bankett eröffnen wir eine neue Sparte der EAT ART.

Ab jetzt können bei uns folgende Bankette (für beliebig viele Personen – so wie wo – Preis auf Anfrage) bestellt werden:

The Banana Trip Dinner by Daniel Spoerri
Verdammtes Essen.
(zum ersten Mal für das Edinburgh Festival August 1970 konzipiert).

EAT ART Bankett by Daniel Spoerri.
Popkumst in Tortenform.
(Zum ersten Mal für Gabriele Henkel im September 1970 im Haus Hotel präsentiert).

L'ultima Cena, Banchetto tenebro del Nouveau Réalisme
by Daniel Spoerri.
Interpretationen der Arbeiten der 13 neuen Realisten in «Bourgeois Form (Kornel, Clouso, César, Dubé, Hains, Yves Klein, Niki de Saint Phalle, Rayso, Rotérs, Spoerri, Tinguely, de la Villegné, Restany).
(Zum ersten Mal für die 21er-Jahrtausend-Ausstellung des Neuen Realismus im November 1970 in Mailand präsentiert).

Le Dîner Cannibale de Claude et François Lalanne:
Eclairage féminin d'Ugo Bossi
Pasteten in menschlicher Körperform.
(Zum ersten Mal im Restaurant Spoerri im Dezember 1970 in Düsseldorf präsentiert).

Le Dîner Coloré de Miralda – Selz
-Tischens colorétes"
(wird im Frühjahr 71 im Restaurant Spoerri präsentiert).
Weitere Creationen folgen . . .

Ehepaar Lalanne beim
Anschneiden des Kopfes
Photo: Bernd Jansen



den Tisch: Rotlackierte Finger aus gekochtem, durch den Wolf gedrehten Kalbfleisch in Tomatensauce als zweite Vorspeise, und als Hauptgericht des Künstlers Kopf – auf silbriger Platte serviert – in Brotteighaut gefüllt, mit »naturgetreuen« Innereien: Augen aus Eiern, Champignons und Trüffeln, einer Gurgel aus Frankfurter Delikateßwürstchen, einem Kalbshirn und einem Ochschwanz-Wirbelsäulenansatz, eingebettet in Kartoffel-

23

Claude Lalanne

Moules de doigts de la main

(Gießformen der Finger Lalannes)

1970

Galvanisiertes Kupfer

Finger Nr. 1: 6,5 cm

Finger Nr. 2: 8 cm

Finger Nr. 3: 8,5 cm

Finger Nr. 4: 8,5 cm

Finger Nr. 5: 7,2 cm

Claude und François-Xavier
Lalanne, Ury



püree. Der Nachttisch war auch nicht ohne: ein Schokoladenphallus, gefüllt mit Zwetschgen, Kirschen und Banane in Armagnac. Was wäre ein *Kannibalen-Bankett* ohne Blut! Als Getränke wurde unter anderem gereicht: Cocktail aus Ochsenblut, Wodka, Tomatenketchup und Campari.

Das war's. Und weil's so gut gekocht war, hat sich keiner der »Kannibalen« den Magen verdorben. Makaberstes Tüpfelchen auf dem »K«: die Tischbeleuchtung des Italieners Ugo Dossi – ein embryonales Wesen aus schwarzem Wachs, das sich brennend selbst verzehrte. François-Xavier Lalanne hat mal wieder bewiesen, daß er seinem Prinzip, nur praktikable Kunst zu machen, treu blieb. Beobachter der Kunstszene kennen seine komischen, im täglichen Leben zu verwendenden Tierplastiken – das Rhinoceros mit eingebauter Badewanne, die Schafherde, die als Sessel dient, und als jüngste Kreation Zentauren mit geheimen Schubladen. Nicht weniger ausgefallen sind Claude Lalanne's surreale Galvanoplastiken, merkwürdige Kombinationen nicht zusammengehöriger Dinge – ein Brot mit Kinderbeinen, oder eine Schnecke mit einem Menschenfingerkopf. Eine ver-rückte Welt?

(aus: Rheinische Post, 23.12.1970)

Unten links:

24

Claude et François-Xavier
Lalanne

Le Dîner cannibale

Portraitbüste François-Xavier
Lalanne

1970, galvanisiertes Kupfer

Anita und Werner Ruhnau, Essen

Unten rechts:

25

Claude Lalanne

Portraitbüste Daniel Spoerri
1998

galvanisiertes Kupfer

25 x 20,5 x 17 cm

Claude und François-Xavier
Lalanne, Ury



Daniel Spoerri in der Küche
seines Restaurants
Photo: Walter Vogel



Was sieht wie ein Steak aus, hat aber zwei Löcher?

Daniel Spoerri

Eines Abends läutete im *Restaurant Spoerri* in Düsseldorf das Telefon. Eine Frau Doktor Weissichnichtmehr vom Zirkus Medranderso aus Wien meldete sich. Sie hätte in der Zeitung gelesen, daß wir Elefantenfleisch auf unserer Speisekarte hätten, und der Zirkus hätte einen 20jährigen gesunden Elefanten »abtun« müssen, der sich zur Dressur nicht eignete. Das Fleisch sei freigegeben worden. Ob wir etwas davon wollten? Natürlich wollte ich, aber ich wußte nicht, wieviel. Ich würde wieder anrufen. Aufgeregt erzählte ich es Carlo Schröter, dem Boß. Also, den Rüssel müßten wir unbedingt haben. Das seien zwar etwa 50 Kilo, aber in Portionenscheiben geschnitten könnte man ja den gekochten und zubereiteten Rüssel in der Tiefkühltruhe lange aufbewahren. Denn aus dem *Larousse gastronomique* wußte ich schon lange, daß: »La trompe et les pieds passent pour des morceaux très délicats.« Carlo nahm die Telefonnummer und

Im 1. Stock des *Restaurant Spoerri*, Gesprächsrunden nach dem Essen, um 1970
Stehend: Gabriele Henkel, Hete Hünemann und Daniel Spoerri
Photo: Walter Vogel



sagte, er wolle sich drum kümmern. Zwei Tage hörte ich nichts mehr von ihm, bis er fluchend die Geschichte erzählte: Drei Mark fünfzig wollten sie zuerst für das Kilo ohne Knochen haben. Er hätte 400 Mark vertelefoniert: das Gesundheitsamt, der Fleischbeschauer, das Hygieneinstitut, der Nahrungsmittelchemiker, die Einfuhrbehörde, Tiefkühltransporte, 850 Kilo schwer sei er gewesen, der Elefant. Den ganzen wollte er. – »Bist Du verrückt, den ganzen, ich habe Dir doch gesagt, nur den Rüssel.« Aber der ganze wäre doch viel schöner gewesen: »Stell Dir vor, ein Lastwagen kommt angefahren, und sie zeren vor der Türe einen ganzen Elefanten heraus, die Publicity, das wäre doch einmalig.«

»Aber um Himmels willen, was willst Du denn mit einem ganzen Elefanten? Wo willst Du ihn denn kochen?« Und ich sah schon den Eisschrank vor mir, der mich seit Jahren verfolgte, seit ich den Witz hörte von dem, der in ein Restaurant ging, in dem es laut Karte »Alles« zu essen gab. Eine Scheibe Elefantenrüssel wollte ein Gast. »Was glauben Sie«, antwortet darauf der Kellner, »wegen Ihnen schneiden wir den Elefanten nicht an!« Also Carlo wollte den ganzen, und nicht nur eine Scheibe; mit einem Warenhaus sei er einig geworden, das die Hälfte nehmen würde, ein Kirmesfest hätte er auf den Rheinwiesen gemacht, aber diese Schufte, sobald sie gehört hätten, daß er den ganzen haben wolle, hätten sie den Preis verdoppelt. Sollten sie jetzt sehen, wie sie ihn loswürden; zu Hundefutter würden sie ihn jetzt verarbeiten, das geschehe ihnen recht so, aber die ganze schöne Reklame sei jetzt futsch.

Und so kam es, daß wir kein Kühlhaus anbauen mußten. Aber gefuchst hat's mich doch, daß wir das schöne Rezept von Jürg Federspiels Großvater nicht ausprobieren konnten, der zehn Jahre Distriktskommandant im Kongo von 1898 bis 1909 war und ein kleines Büchlein schrieb, um die Attacken zu erwidern, die



Joseph Beuys und Alfred
Schmela beim Alt
im Restaurant Spoerri
Photo: Walter Vogel

In der Bar im Erdgeschoß
Hinter der Theke:
Katharina Sieverding (hinten)
Photo: Walter Vogel



schon damals gegen die Ausbeutung der Neger geführt wurden. Er fand es halt sonnenklar, daß die Eingeborenen »in ihrem angeborenen Hang zum Faulenzen und ihrer unbeschränkten Bedürfnislosigkeit« Steuern in Form von Zwangsarbeit leisten mußten. Denn das Land gehörte ja nicht ihnen, sondern dem belgischen König.

»Elefantenjagd ... Fröhlich durchzieht unsere Karawane den Wald. Das Wetter ist prächtig, gut aufgelegt jedermann. Lustig erklingen Marschlieder aus der Heimat, und gerade will ich mit der Strophe: »Wallfahrer ziehen durch das Feld mit fliegenden Standarten« beginnen, als ein Soldat, mein bester Jäger, atemlos mir entgegenkommt mit dem Rufe: »Tembo Bwana! (Elefanten, Herr!) ... Obschon die schöne Leserin, die meinen Ausführungen bis hierher gütig gefolgt ist, jedenfalls höchst unwahrscheinlich in den Fall kommen wird, ihrem Gemahl ein Plättlein Elefantenrüssel zubereiten zu müssen, mag es doch hier folgen: Nimm einen mittelgroßen Rüssel, wickle ihn, nachdem er vorher gesalzen und gewürzt worden, sorgsam in Papaya-Blätter. (Diese Blätter haben die Eigenschaft, das Fleisch zarter zu machen.) Grabe in die Erde ein Loch von der Größe des aufgerollten Rüssels. Darin unterhalte während acht Stunden ein starkes Feuer. Reinige die Höhlung nachher und lege den gerollten Rüssel hinein, decke sorgsam mit Erde zu und feure darüber weiter sechs bis acht Stunden, je nach Größe des Rüssels. Öffne und serviere warm.« Mein lieber Jürg! Während Du Dein *Museum des Hasses* in New York schreibst, hast Du wohl oft die »fliegenden Standarten« Deines Großvaters anstimmen wollen, als sich die Elefanten mit ihrem sorgsam in Papaya-Blätter umwickelten Rüssel aus Harlem über die in ihrer angeborenen, unbeschränkten Bedürfnislosigkeit faulenzenden New Yorker stürzen wollten.

(aus: Daniel Spoerri, *Gastronoptikum*, 1970, S. 26–28)

Hahnenkämme mit Trüffeln

Daniel Spoerri

Gut waren sie bestimmt nicht, die Hahnenkämme, die wir im *Restaurant Spoerri* vor zwei Jahren in Sülze gelierten. Einige meinten, es seien Schweinsohren. Aber so winzige Fötusöhrchen hätten wir wohl schwerlich gefunden. Nein, ganz richtige, echte Hahnenkämme waren es. Blanchiert in einer Essigbouillon, und nachher, wie gesagt, in einer Sülze wie Schinkenröllchen geliert. Gut schmecken konnten sie nicht auch noch. Schließlic kann man auch nicht viel von so einem Knorpelchen verlangen, so einem ausgelauten, blutentleerten.

Und warum halten wir sie denn gemacht, in Champagnergläser gelegt und schön dekoriert?

Na, weil wir doch zeigen wollten, was im Mittelalter eine gesuchte Delikatesse war. Und warum waren sie es wohl, na, warum?

Weil sich außer einem Pascha niemand rühmen kann, einen ganzen Hühnerstall wie einen Harem zu versorgen. Und warum kann so ein dummer Gockel denn mehr als wir, fragten sie sich damals also. Das war doch sonnenklar, weil er einen Hahnenkamm hatte und wir nicht; das war es also, und also war alles klar, wenn man solcherlei hühnerhofbefriedigende Spezialkost zu sich nahm.

Etwas von diesem Glauben muß wohl noch vorhanden sein, sonst würde nicht heute ein Versandgeschäft Präservative anbieten, die mit dieser Zierde ausgestattet sind. Und da der Glaube ja selig macht, wird es wohl auch heute noch nützen. Jedenfalls gab noch Baron Brisse vor genau 100 Jahren in seinem Nahrhaften Kalender (*un calendrier nutritif*) für den 16. Mai 1870 das Rezept der *Rissoles de crêtes de coq et de truffes* (Hahnenpastetchen mit Trüffeln).

Baron Brisse war ein Offizier der königlichen Wolfsgarde (*Louverie*) und ein berühmter Gourmet. Seine Bücher strotzen zwar von Seltsamkeiten, so nennt er die Tomate »roten Senf«; behauptet unverblümt, daß die Truthähne »in voller Blüte stehen« und philosophiert über den Unterschied eines Herings und des Rötels: »So groß wie zwischen einem Schreiner und einem Bischof«. Für die Küche gab er so tief sinnige Ratschläge wie: »Die Kosten, die man auf der einen Seite macht, muß man auf der anderen wieder einsparen.«

Sparen wir uns also die Herstellung seines Rezepts und hören nur kuriositätshalber sein doppelwirksames Souper Hors d'œuvre an:

Etwa zwölf große, einfache Hahnenkämme abbrühen, abhäuten und in einer Bouillon kochen. Abkühlen lassen, dann in Würfel schneiden und mit der gleichen Menge in Madeira gekochten Trüffeln in einer weißen Soße mischen. Machen Sie kleine Crêpes, legen Sie die Farce darauf, bestreichen Sie die Ränder mit Eiweiß, dann die Crêpes zusammenlegen und in einer Fritüre ausbacken.

Wobei die Trüffel in der *Physiologie du Goût* von Brillat Savarin 45 Jahre früher, 1826, schon in einem speziellen Kapitelchen *De la vertu erotique des truffes* auf ihre erotisierende Wirkung untersucht wurde.

(aus: Daniel Spoerri, *Gastronoptikum*, 1970, S. 10-11)

26

Briefpapier
Restaurant Spoerri



BAR - RESTAURANT
SPOERRI
INHABER: CARLO SCHRÖTER
DÜRDORF - BURGPLATZ 18
TEL: 374856 ODER „EAT ART“ 374457
SES SPÉCIALITÉS SES VINS SUISSES

Für « DREH MAGIEZETTEL UM AMOULETTE ZEIG AM HERD » wird gebürgt



27

Daniel Spoerri

Tableau-piège

19. Oktober 1972

Assemblage auf Holz mit Plexiglas

70 x 70 x 18 cm

Karl Ludwig Schweisfurth

Herrmannsdorf

Photo: Pollmann, Herten



28

Daniel Spoerri

Tableau-piège No. 17

1972

Assemblage auf Holz
mit Plexiglas

70 x 70 x 40 cm

Galerie Bischofberger

Zürich

Daniel Spoerri – bei der Durchsicht alter Photos

Gabriele Henkel

Lieber Daniel,

wo könnte ich Dir derzeit näher sein als in einem Olivenhain im Süden? Aura des Mittelmeerraums, Ursprung unserer Kultur. Ich sitze umgeben von 600 alten Bäumen. Matisse-Himmel, Zikaden. Der Tisch ist bedeckt mit Katalogen Deiner Arbeiten aus 30 Jahren. Der Wind bläst die dünneren Broschüren auf den steinigen Boden, weht sie in das Geäst der Feigenbäume, der Tujas, in die Kronen kleiner Eichen. Ich schaue in eine Allee. Sie ordnet sich perspektivisch zu einer Bühne. Wenn ich lange genug in die Schatten sehe, erkenne ich eine kleine Tür zu einem Atelier, zu einer Galerie. Oder ist es der Eingang zu dem Haus des Sisyphos? Es ist gut, Teil dieses Environments zu sein, während ich an Dich schreibe.

Wir haben uns lange nicht gesehen. Die letzte Ausstellung, die ich von Dir sah: Deine Retrospektive im *Centre Pompidou* in Paris 1990. Ich war glücklich, den Abend der Eröffnung mit Dir und Deinen Freunden zu feiern.

Alles schien selbstverständlich, als ob die Objektbilder aus drei Jahrzehnten immer zusammengehört hätten, so wie auch Deine Freunde durch Dich als Katalysator stets zueinander fanden und finden. Du pflegst Beziehungen zu Menschen, die in Deinem Leben eine Rolle gespielt haben, wie kostbare Gewächse. Manch einer wird Dich allein dieser Begabung willen beneiden.

Es war im Jahr 1968 in Düsseldorf, als eines Tages eine sympathische, fremde Stimme in mein Telefon rief: »Daniel Spoerri«. Meine Schwester, Hete Hünermann, spielte Telefonfräulein und nahm den Anruf entgegen. Einen Tag später warst Du bei uns in der Chamissostraße. Du hattest einen Wunsch, den ich ausnahmsweise rasch und mühelos erfüllen konnte. Du brauchtest eine Lizenz für den Bierausschank Deines geplanten Restaurants am Burgplatz, und ich nutzte rasch einen Kontakt zur Brauerei Schlösser.

Glück muß der Mensch haben. Ich hatte Glück, daß wir uns so spontan kennenlernten. Vom ersten Moment hast Du mir das Gefühl vermittelt, als sei ich eine von Euch, gehöre zu Eurer Bande. Ich weiß nicht, ob Ihr, Eure Gang: Dieter Roth, Karl Gerstner, André Thomkins und Du, die Schweizer Gruppe der *Nouveaux Réalistes*, einen »nom de guerre« hattet. Ihr wart einfach unschlagbar. Düsseldorf war eine Metropole der Künstler, von denen sich viele



Detailansicht auf eine der Wände im Restaurant Spoerri

um Alfred Schmela scharten, ein wagemutiger Mann, der zum Beispiel Cy Twombly und Sam Francis schon in den späten 50er Jahren ausstellte. Schmela stand auch Joseph Beuys nahe. Die Akademie war keine Fluchtburg, sondern ein wunderbares Forum, in dem bedeutende Künstler aus aller Welt lehrten. Ich weiß bis heute nicht, was Dich nach Düsseldorf verschlagen hat. Du bist kein Rheinländer, Du hattest keine Seilschaft. Du warst auf einmal da. Und Dein *Eat-art* Restaurant wurde über Nacht berühmt.

Vor mir liegt eine Einladung aus dem *Museum Jean Tinguely* Basel. »Daniel Spoerri metteur-en-scène d'objets«. Ein schönes Faltblatt. Über vier Seiten zieht sich ein Fries von Objekten. Das beiliegende Blatt gibt an: »Buffet 15. Mai 2001. Galopp im Tinguely Museum Basel für Daniel Spoerri von der Luginbühl-Bande serviert.« Deine Lust, Essen und Trinken mit Kunst zu verbinden, hat weder in den letzten Jahren nachgelassen, noch hat sich Dein Repertoire der Objekte drastisch verändert.

Der Fries beginnt auf der ersten Seite der Einladungskarte: Teller, Holzstücke, ein rotgestrichener Schwengel, Eisenstücke, ein Kartoffelstampfer, Taschen- und Grubenlampen, medizinische Instrumente, Teile einer Waage, ein Kunstdruck. Holzstücke, Gipsärmchen, ein eisernes Kreuz in einem Karton, Püppchen über Püppchen, ein Seestern, ein Kinderxylophon, eine Trommel, ein altes Telefon. Man sieht Lettern, Schnabeltassen, Schuhspanner aus Holz, Küchengeräte, Kreuze. Zwirnfäden, ein Holzelefant. Eine Maske aus Afrika.

Eine geflochtene Tasche aus Java, Holzlöffel, wieder Masken. Auffallend, wie sich über die Jahre in die Assemblagen mehr und mehr Vanitassymbole eingeschlichen haben. Das heißt, bei Dir schleicht sich nichts ein. Der Zufall ist Absicht. Du bist ein großer Spieler, und Dein Spieltrieb bei der Anordnung Deiner Tableaus ist mit Sicherheit Schubkraft der Gestaltung.

Zwei Tage später in Düsseldorf: Daniel Spoerri ist zu Besuch. Statt der Kataloge liegen Photos auf dem Tisch. Auf dem Rücken des Ordners ist vermerkt: Oktober 1970 in Hösel. Unser gemeinsamer Abend mit Künstlern. Wir kommen rasch zum Thema. Wir gehen erneut durch unseren »Event«, während wir Photos unseres *Eat-art* Banketts betrachten.

Daniel Spoerri: Dieser Kuchen ist die Schreibmaschine von Klappheck. Dies ein Ballon von Tinguely. Wenn man ihn aufbläst, zerspringt er. So viele Torten, sogar Baked potatoes, Alufolie: Christo. Graubner, Jasper Johns, viele Kugeln.



G. Weseler
Ballon von Tinguely



Gabriele Henkel am
Kuchen-Buffer



Heinz Mack und
Gabriele Henkel



Carlo Schröter und
André Thomkins am Buffet

Gabriele Henkel: Als ersten Gang habe ich Tomatensuppe in Warhol-Dosen angeboten. Der englische Botschafter erstaunte seine Nachbarin mit der Frage, ob wir denn keine Suppentassen im Haus hätten.

Schau hier, Klaus Rinke, wahnsinnige Haarpracht.

D.S.: In der Mitte auf den Tischtüchern prangte ein hellgrüner Wirsing.

Deswegen war ich sauer auf Dich und sagte: »Sie macht das nur um zu zeigen, alles ist Kohl, was wir da treiben.«

G.H.: Überhaupt nicht. »Kappes« sagt man hier. Kohl ist Natur.

Apropos Dekoration. Wir haben zu einem Geburtstag von Hete ein Babyfest ausgerichtet. Kleine Tische, kleine Stühle, und in der Mitte der Tischchen standen jeweils Töpfchen für Kleinkinder. Statt Blumen Pampers. Das war weitaus entlegener als der Kohl an unserem *Eat-art*-Dinner. Du hast Dir damals sehr kritisch meinen Tisch mit den Retortenbabies angeschaut.

Erkennst Du Hans Mayer, Afrolook, damals Titelverteidiger als Rock and Roll Meister von Baden-Württemberg? Inzwischen weltberühmter Galerist.

Und hier unser »Mamachen Drostek«, die jedem erzählte, daß sie sich abends in ihre Kleider einnähen ließ.

Das ist Jacob Graf Coudenhove-Kalergi. Hete war kurz mit seinem Bruder verlobt. Konrad hat einmal gesagt, »es ist so schön, daß Hete sich an jedem Weihnachten verlobt.« Er liebte das Regelmäßige.

D.S.: Ich sehe Rudolf Zwirner, Robert Filliou.

Du, ich, Gerstner und andere haben ihm 50,- DM im Monat gegeben, davon konnte er dann überleben.

G.H.: Und bei uns hat er eine Weile gewohnt.

Zu Deinen *Fallenbildern*: Wann hast Du eigentlich damit angefangen?

D.S.: 1961. Dies hier ist ein Zweitaktbild. Konrad Fischer arbeitete damals mit Phosphorfarben. Sie speicherten Licht, und im Dunklen sah man abstrakte Flächen. Hier ein Kuchen von Tom Wesselmann, von Wayne Thiebaud.

Ich erinnere mich an Rose Marie Nöcker auf dem Fest mit ihrer durchsichtigen Bluse. Ich mußte immer hinschauen. Ich hatte den Eindruck, daß Sie sehr stolz auf ihren Busen war.

Das ist Jürgen Harten, unverändert, und hier Karl Ruhrberg.

G.H.: Er hat wieder über die Kunst des 20. Jahrhunderts geschrieben, zwei imposante Bände. Er hat als Sportreporter angefangen, seine Frau war Sängerin.

Salute, André Thomkins.

D.S.: Ach, ich wußte das nicht mehr. Auf einer Torte steht tatsächlich: »un coup de dés jamais n'aboliz le hazard«, der berühmte Satz von Mallarmé aus dem Jahre 1898.

G.H.: Norbert Kricke war mit Brieftauben aus Marzipan vertreten. Die hat er weit mehr geliebt als seine Frau und seine Skulpturen.

Du hattest eine leiblich dünne Phase.

D.S.: Ich trug einen violetten Lederanzug, den Rosie Nöcker mir gekauft hat.

G.H.: Äch ja, Hilmar Hoffmann. Er war Kulturdezernent und Leiter der Kurzfilmfestspiele in Oberhausen. Die enorme Karriere in Frankfurt kam viel später. Ein wunderbarer Mann.

D.S.: Ich hielt eine kleine Rede, fürchtete, daß Konrad mich beschimpft.

Ich sagte: »Unser Leben besteht aus zwei Trieben. Der Überlebenstrieb und der Fortpflanzungstrieb«, anders ausgedrückt: »FF: Fressen und Ficken«. Ich hatte Angst, daß er mir das übel nimmt.

G.H.: Maximilian Schell – sitzt auf dem Sofa mit Pit Fischer und Nicole Heesters.

D.S.: Ja, genau. Er hatte gerade einen Oscar bekommen.

Ich glaube, der Werbeboß Troost ekelte sich ein bißchen, er schaut auf ein Stückchen Kuchen und fragte sich wohl: »Muß ich das wirklich essen?«

G.H.: Muß Kunst ungenießbar sein?

Hier Bob Haeger, er war früher Politischer Korrespondent von »Newsweek« in Bonn und mein erster Boß.

D.S.: Was die alles für farbiges Zeug anhatten, als wollten sie Karneval feiern.

G.H.: Nein, Hippie-Time.

In meinem ersten Bericht über Dich 1970 für die Wiener »Presse« schrieb ich: »Bei seinen Collagen kennt er keinen Unter-



Der berühmte Galerist Schmela (Alfred Schmela) und Gabriele Henkel



Rupprecht Geiger und Gabriele Henkel



Zwei Herren in Unterhaltung mit Spoorri

schied zwischen würdigen und unwürdigen Materialien, jeder Werkstoff ist akzeptabel, um seine Bildvorstellung zu realisieren. Der Galerist Spoerri will in seinen Räumen in der Düsseldorfer Altstadt ein Schlaraffenland von Kunst und Genuß zaubern. Hoffentlich verdirbt sich niemand den Magen.«

Was war für Dich die stärkste Erinnerung Deiner Düsseldorfer Zeit?

D.S.: Der Anfang! Er war furchtbar schwer. Ich kam mit 500 DM und zwei Koffern hier an. In dem einen war meine Wäsche, in dem anderen Kochbücher.

Kurz vorher, es war, glaube ich, am 2. oder 3. Januar in Frankfurt, hatte mich Bazon Brock beleidigt. Er sagte:

»Daniel, Du bist für die Kunstgeschichte schon abgehakt, was willst Du denn jetzt noch machen, um nicht zu sagen, Du kannst Dich begraben lassen.«

Meine Antwort: »Ich mache ein Restaurant in Düsseldorf auf«. Und zwar hier, weil Karl Gerstner mir Mut machte: »Du, die kennen Dich hier alle, komm doch, da hast Du ein Publikum, das weiß, wer Du bist.« Vorher wollte ich nach Omaha, Nebraska zu Samuel Mercer. Seine Ahnen hatten mit der Pazific-Railroad etwas zu tun, er besaß dort ehemalige Lagerhäuser, die er langsam umbaute. Ich wollte ein Restaurant eröffnen, das ich »Kutteltrog«, »The Guts Bucket«, genannt hätte. Ich habe mittlerweile eine Rezeptbibliothek nur von Innereien gemacht, und zwar nicht nach Suppen, Salaten, Entrées, Hauptspeisen und Desserts geordnet, sondern nach Körperteilen: Hirn, Lunge, Fett, Blut, Füße, natürlich auch Kutteln, zehn Bücher im ganzen.

Ich kam in Düsseldorf an, ging in ein kleines, billiges Hotel direkt am Bahnhof. Gerstner, der die Agentur GGK leitete, sagte mir: »Ich kaufe Dir Dein Bild ab«, und gab mir 2000 Mark. So hatte ich ein wenig Luft. Er zeigte mir ein Lokal für 200 bis 300 Plätze, das man mieten konnte. Ich sagte nur: »Um Gottes willen, das traue ich mir nicht zu«. Der Galerist Gunar hingegen: »Daniel, ich mache eine Ausstellung von Deinen Objekten.« Seine Galerie war in der Mühlenstraße, und er zeigte mir ein Zigarrenlädchen, das zu haben war. Ich sagte: »Das ist es. Es ist klein und da traue ich mich.«

Schließlich hatte ich dann das ganze Häuschen. Ich wohnte oben in einem winzigen Zimmer, und darunter war das Lager, darunter die *Eat-art Gallery*, darunter das Restaurant.

G.H.: Wie hoch war die Miete?

D.S.: Ich glaube 500 DM Miete für mein Zimmer ganz oben. Ehe es losging, mußten wir den Keller ausheben für Toiletten.

G.H.: Und für das Bier. Das gehört zu den rheinischen Grundnahrungsmitteln.

D.S.: Kölner Bierbrauereien boten mit ihrem Architekten den Umbau an und sagten, es muß ein Aufzug mit dem Faß hochkommen.

Der Aufzug allein kostete schon das gesamte Geld, das wir zur Verfügung hatten.

Carlo Schröter, als sturer Bock, hat gesagt: »Nein, das kann man von oben hängen und die Fässer einhängen. Es gibt kein Gesetz, das dies verbietet.«

Wir mußten auch unten den Kühlraum ausbauen. Ich habe mir etwas ausgedacht, »Doppelsalto« nannte ich das. Die Leute kommen von der Straße, gehen an die Ecke, bestellen ein Bier. Dann kommt das Bier, es ist ein bißchen höher, dann gehen sie runter und müssen Pipi machen, dann kommen sie wieder hoch, aber das Pipi ist zu tief ... Wir mußten eine Pumpe installieren, die das Pipi hochpumpte auf Kanalhöhe.

Das Bier kommt an auf einem Wagen. Dann geht eine Rutsche hinunter in den Keller, dort wird es gekühlt, dann wieder hochgezogen, dann geht es wieder in den Magen, dann wieder in die Toilette und wird wieder hochgepumpt.

Der Inspektor wollte mir das Restaurant nicht geben: »Sie sind unbekannt, wir wissen nicht, wer Sie sind.« Man gab mir Ratschläge, zum Beispiel, daß es hier Leute gäbe, die mir gewiß ein Darlehen von 5.000 DM geben würden.

Frau Musli und der Lambert, der Drenker und all diese Leute haben mir dann je 5.000 DM gegeben. So hatte ich plötzlich etwa 50.000 DM. Dann sagte ich: »Ich kann es machen.« Der Inspektor sagte: »Nein, es geht nicht.« Dann meinte Gunar: »Warum rufen Sie nicht die First Lady von Düsseldorf an?« Ich fragte, wer denn die First Lady sei: »Na, Gabriele Henkel.«

»Aber die wird mich gar nicht empfangen, die hat ja keine Ahnung, wer ich bin.« Man hat mir gesagt, daß ich es einfach versuchen sollte. Ich bekam die Telefonnummer und hatte zitternd vor Kälte angerufen. Dann hat mir eine Stimme gesagt: »Ich bin die Sekretärin.«

G.H.: Das hat Hete aus Spaß gesagt.

D.S.: Sie kicherte auch ... Ich betonte, daß ich kein Geld brauchte, sondern jemanden, der mir die Situation in der fremden Stadt etwas leichter macht.

G.H.: Kairos, der Gott der guten Stunde, hatte seine Hand im Spiel. Touch wood? Du bist auch ein Glückskind. Nicht wegen Düsseldorf. Ich darf das sagen. Glück ist eine Eigenschaft.

D.S.: Man muß die Engel erwischen, wenn sie vorbeifliegen.

G.H.: Aber man muß sie auch sehen und hören.

D.S.: Als alles geebnet war, ich die Lizenz zum Bierausschank und das Geld hatte, und mir das Restaurant zugesagt wurde, bekam ich Schiß. Ich wollte doch nicht morgens um sechs Uhr aufstehen, um auf den Markt zu gehen. Ich habe mit Thomkins gesprochen, der sagte, daß Carlo Schröter davon träumt, eine Fondue-Stube in Düsseldorf aufzumachen. Er hat mich mit André in seinen Kohlenkeller eingeladen.

...

G.H.: Das Lokal war ja gleichzeitig Dein Archiv.

Was hat Dich bewogen, diese kostbaren Briefe von Duchamp, Hesse, etc. an die Wände zu kleben? Ein Paradies für Voyeure?

D.S.: Duchamp, Hesse, Vasarely, aber auch meine Scheidungs-urkunde war dabei. Es gab Sonntag morgens einen Frühschoppen mit Führung durch das *Restaurant Spoerri*.

Es gibt jetzt zwei Orte, wo mein Archiv ist. Ein Zimmer voll mit Photos, Briefen und Katalogen. Es war Bazon, der einem Zahnarzt gesagt hat: »Du solltest all den Künstlern, die jetzt gar nicht wissen, wohin mit den Briefen, ein Archiv zur Verfügung stellen.« Dann hat dieser Zahnarzt wirklich ununterbrochen gearbeitet, Nächte hindurch. Er sagte, daß er gar nicht heiraten könnte, er hat alle Künstler gratis »verzahnt«.

Daniel Spoerri ist weggefahren, ich sammle die Photos ein. Die Erinnerungen wandern in ihre Ordner. Zurück bleibt ein leicht verwüsteter, beseelter Tisch. Einen Augenblick denke ich daran, ihn zu konservieren als Hommage an einen Freund. Aber dann begnüge ich mich mit einem Photo. Ich werde es zu den anderen legen und hoffe, es bald mit Spoerri zu betrachten, unter blauem Himmel und mit einem guten Wein.



29

Daniel Spoerri

Gedeckter Tisch

1973

Offset-Collage als Faltbild
auf leinenbezogenem Karton

Exemplar 185/600

68,7 x 68,5 cm

Maria und Walter Schnepel

Bremen

dieses Wortes war. Sicher ist, daß wir die ersten multiplizierten Objekte in einer Edition herausbrachten. Der Unterschied zu den »Reproduktionen«, den wir machen wollten, war, daß Reproduktion nur eine Vervielfältigung in der Quantität zuläßt; hingegen die Multiplikation Variationen über ein Thema in seiner Veränderlichkeit erreichen muß.

Heute, nach 10 Jahren, wollen wir diese Idee erweitern – und zwar auf das Veränderlichste, was es überhaupt gibt, auf das EB-bare. Sämtliche Fragen, die da auftauchen und in Frage gestellt werden, sind interessant: Ewigkeitswert, Verdaulichkeit, Veränderungen der Kunst, Kunst als Konsumgut. So neu ist aber die Idee nun auch nicht (trotzdem wir unsere Prioritätsansprüche in der unmittelbaren Vergangenheit gut abgesichert wissen). Ich zitiere aus Giorgio Vasari: *Lebensbeschreibungen der Künstler der Renaissance* (1550): »Die *Kumpaneï Paiuolo* der Florentinischen Künstler: Andrea del Sarto bot einen achteckigen Tempel, wie das Baptisterium aber auf Säulen gesetzt. Der Fußboden war eine große Platte aus Gelatine in verschiedenen Farben wie Mosaik; die Mauergrenze Zuckergebäck und die Tribüne alles Marzipan. Inmitten stand ein Chorpult aus kaltem Kalbfleisch mit einem Nudelbuch, worauf Buchstaben und Singnoten aus Pfefferkörnern zusammengesetzt waren; die Sänger vor dem Pult waren gekochte Wachteln mit offenem Schnabel; sie standen aufrecht da und trugen eine Art Hemd aus Spanferkelhaut; hinter diesen standen als Kontrabässe zwei dicke Tauben mit zwei Fettammern als Soprane etc.«

Diese vokalreiche *Kumpaneï Paiuolo* der Renaissance-Künstler scheint heute wieder aktuell zu sein. Es ist doch ein erstaunliches Zeichen, wenn Künstlerkollegen aus allen gegensätzlichen Richtungen nicht nur zusagen, sondern von der Idee begeistert sind und ihre Prototypen schon teilweise geliefert haben. Die meisten haben schon irgendwie daran gedacht. Es war anscheinend notwendig, daß ein Forum geschaffen wurde, in dem solche Pläne realisiert werden können. Und dazu eignet sich das *Restaurant Spoerri* ausgezeichnet, in dem ja bisher alles mögliche in dieser Richtung geschah, und das schon von Anfang an als kontinuierliches Happening gedacht war. Daß ich mit mir anfangs, scheint mir logisch. Seitdem ich den Kunstbetrieb als Aussage-

plattform akzeptiert habe, kreist meine Fragestellung um das Essen, als eine der vitalsten Lebensnotwendigkeiten, bei der auch alle anderen Sinneseindrücke – und nicht nur optische – beteiligt sind, und wo auch die überkommenen Traditionen heute und in nächster Zukunft ganz radikale Veränderungen erfahren werden. Ich habe schon 1961 in Kopenhagen Brote ausgestellt, in die Abfall eingebacken war. Und zwar nicht, um ein Beispiel zu geben, was mit Brot geschehen soll – ich kann es ja heute einmal ausführlich für die Letzten sagen, die es immer noch nicht begriffen haben –, sondern um zu zeigen, was tatsächlich mit dem Brot täglich geschieht. Wenn ich heute Brotteigobjekte ausstelle, so um noch einmal Brot als Symbol zu benutzen, aber auch einfach als ein Material, das seine besonderen Merkmale hat, aufquillt, breiig, zäh bis fest etc. wird, und das in seiner endgültig erstarrten Form nicht genau gelenkt werden kann, bei dem so viel dem Zufall überlassen werden muß.

Aber ich wollte nicht nur von mir sprechen. Das Wort *Eat-art* scheint ja, wie ich schon sagte, alle Künstler anzuregen. Richard Lindner, einer der abseitigen Individualfiguren in der heutigen Kunst, der nirgends einzuordnen ist, hat sofort zugesagt und im Tessin, wo er diesen Sommer in den Ferien war, für mich eine große Lebkuchendame gemacht, die unsere nächste Ausstellung wird. Sind es also bei meiner eigenen Ausstellung Originale – Variationen über ein Thema, die ich ausstelle – so ist es bei Lindner sein Lebkuchen, eine Edition von 100 nummerierten und signierten Exemplaren, bei denen es jedem freisteht, ihn aufzuheben oder mit entsprechender Sorgfalt aufzubewahren. Ein signiertes Zertifikat bleibt auf jeden Fall übrig, um die vergängliche Eßaktion zu dokumentieren. (Wobei wir auch logisch die Konzeptkunst streifen.)

Die 3. Ausstellung wird Joseph Beuys machen. Daß ich noch nicht weiß, was er machen wird, macht es für mich nur noch spannender. Ich vermute, daß er das Wort Essen und Nahrung auf die Frage »Überleben« zuspitzen wird. Soll ich noch sagen, was weiter kommen wird? Arman hat uns eine Akkumulation von Marzipanbeinen gemacht – ein Massengrab der kitschigen Süßigkeit? Im Dezember machen wir eine Gruppenausstellung – in *Memoriam Friends: Dieter Roth, André Thomkins, Karl Gerstner, Robert Filliou, George Brecht, Stefan Wewerka und Dorothy Ianone*. Wir haben uns hier in Düsseldorf zufällig wiedergefunden, nachdem wir jahrelang schon unsere Freundschaften den stärksten Spannungen ausgesetzt haben – was nur von ihrer Intensität zeugt.

Rechte Seite:

31

Plakat zur Ausstellung in der

Eat-art Gallery:

Richard Lindner –

Der blaue Busenengel

1970

Offset: schwarz-weiß auf Papier

42 x 29,7 cm

Maria und Walter Schnepel

Bremen

Daniel Spoerri presents Eat Art



Richard Lindner Der blaue Busenengel

Eine neunfarbige Leinwand-Edition
von hundert Exemplaren
signiert und nummeriert auf einem Zertifikat
mit einem Zinkstich und der Originalbezeichnung

**Eröffnung Freitag,
den 9. Oktober 1970**

Preis der ersten 25 Exemplare 700,- DM
(ohne Mehrwertsteuer und Verpackung)
Im Spickwerk über der Galerie:
Daniel Spoerri's Brotstapelwerke
Nächste Ausstellung Freitag, den 20. Oktober
Josel Beuys
Öffnungszeiten: 10.30 Uhr bis 18.30 Uhr,
Besichtigung: 10.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Von Samstag 14.00 Uhr bis Montag 14.00 Uhr
geschlossen

EAT ART GALERIE
Burgplatz 19
Eingang Mühlentrasse
D-4 DÜSSELDORF
Tel. 13328
HETE HÜNERMANN

The Blue Busen-Angel
a nine-coloured giclée-ecrta edition of 100 issues
signed and numbered on a certificate
with a zinc etche of the original drawing

**opening Friday
October 9th 1970**

Price of the first 25 issues: DM 700
(without taxes and packing)
in the showroom above the gallery:
Daniel Spoerri, dough-fruit-art objects
next show Friday, October 20th 1970:
Josef Beuys
opening hours from 10.30 to 18.30
Closed from Saturday 2 p.m. to Monday 2 p.m.

EAT ART GALLERY
Burgplatz 19
Eingang Mühlentrasse
D-4 DÜSSELDORF
Tel. 13328

L'ange aux Mous bleus
une édition en giclée-ecrta en neuf couleurs
de 100 exemplaires
signés et numérotés sur un "Brevet de Garantie"
avec un cliché en zinc du dessin original

**Verlissage vendredi
le 9 octobre 1970**

Prix des 25 premiers exemplaires: 700,- DM
(sans taxes et emballage)
Dans la salle d'exposition:
exposition de la Galerie
Daniel Spoerri: Pièces de pâte de pain
Prochaines Expositions: Vendredi 20 octobre:
Josef Beuys
Heures d'ouverture de dix à dix heures.
Ferme de samedi 14 heures à lundi 14 heures.

**EAT ART PRODUKTION
RESTAURANT SPOERRI**
Burgplatz 19
D-4 DÜSSELDORF
Tel. 13327
CARLO SCHRÖTER

Ich glaube, wir sollten diese Zusammengehörigkeit auch im Konzept *Eat-art* wieder auf die Probe stellen. Noch mehr Projekte? Tom Wesselmann, Richard Hamilton, Christo, Warhol, Niki de Saint Phalle, Max Bill, Lichtenstein, Tinguely, Uecker, Graubner – alle haben schon zugesagt. Wir haben also einiges zu tun, bis wir alles, was wir uns vorgenommen haben, realisiert haben. Düsseldorf hat sich als Kernzelle, in der schon das *Restaurant Spoerri* sich als lebensfähig erwies, als eine ausgezeichnete Kulturbrühe bewiesen, in der diese neue Idee keimen kann. Die ganz große offene Frage bleibt aber, wie das Publikum, das immer und notwendigerweise neuerungsträge ist, auf diese neue Form von eßbarer Kunst reagieren wird, hoffentlich aber in dem Maße, daß die notwendigen Investitionen, die so eine Sache mit sich bringt, gedeckt werden. Die nächste Zukunft wird es beweisen.

17. Sept. 1970

Eat-art Multiples

Betty Stocker

»Und das Leben als Kunstwerk zu gestalten, scheint mir eine ganz nette Lebensbeschäftigung«, bemerkte Daniel Spoerri in seiner Einleitung zum Amsterdamer Ausstellungskatalog *Wenn alle Künste untergehn, die edle Kochkunst bleibt bestehen* von 1971. Dieses als Kunstwerk gestaltete Leben verwirklichte der Künstler nicht zuletzt in seinem Düsseldorfer *Restaurant Spoerri*, das er zum »Multimedia-Super-Happening-Kunstwerk«² deklarierte. Eine inhaltliche Erweiterung erfuhr das kontinuierliche Happening durch die Eröffnung der *Eat-art Gallery*, in welcher sowohl er selbst und andere, meist befreundete Künstler, Objekte und *Multiples* unter dem Imperativ *Eat-art* ausstellten. Im vorliegenden Beitrag sollen sowohl die künstlerischen Einflüsse aufgezeigt werden, welche zu den *Eat-art Multiples* führten, als auch die Liste der Beteiligten bereinigt werden.³ Bei der Darstellung von Spoerris künstlerischer Produktion, die zur *Eat-art* führte, zeigt sich im folgenden, daß die *Eat-art* als eigenständige und von den Banketten losgelöste Gattung betrachtet werden kann.

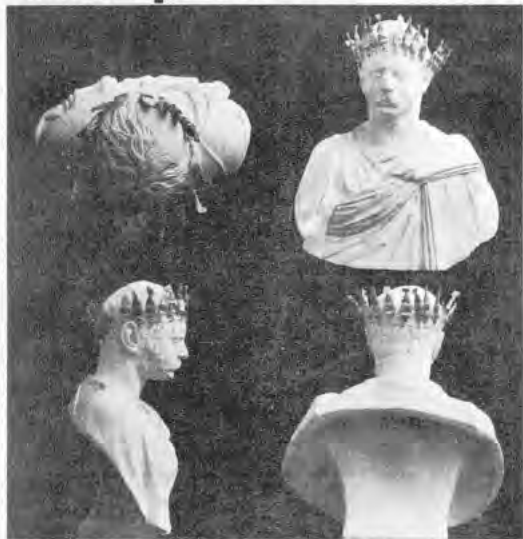
Das Restaurant Spoerri

Im Juni 1968 eröffnete Spoerri das gleichnamige *Restaurant Spoerri* am Burgplatz 19 in Düsseldorf. Ursprünglich plante der Künstler zusammen mit Samuel Mercer ein Restaurant in Omaha (USA) mit dem Namen *Guts Bucket* (!) einzurichten. Dieses Projekt scheiterte an der Finanzierung. Bereits im Jahre 1962 hatte Daniel Spoerri indes die Idee eines eigenen Restaurants in einem unpublizierten Text formuliert. In den folgenden Jahren sollte die Ausrichtung von Banketten Vorrang haben, aber die Idee begann zu keimen. Der damals in Düsseldorf tätige Schweizer Künstler und Werbegraphiker Karl Gerstner bewirkte durch einen regen Briefwechsel, daß Daniel Spoerri den Standort Düsseldorf für das Restaurant ins Auge faßte. In einem Brief an Gerstner von Ende 1967 beschrieb Spoerri die Möglichkeit eines Verkaufstandes – einer »Devotionalschießbude« – wo sowohl eigene als auch Publikationen von *Fluxus* und der *Something Else Press*, die *Edition Tam-Thek* und Kunst-Objekte hätten verkauft werden können. Diese nie realisierte Idee läßt bereits erahnen, daß das *Restaurant Spoerri* um weitere Attraktionen erweitert werden sollte. Hingegen richtete Spoerri eine kleine Bibliothek mit Lexika und Nachschlagewerken ein, um der frustrierenden Endlosigkeit von fruchtlosen Diskussionen unter den Gästen vorzubeugen.

Die Eat-art Gallery

Fast zwei Jahre nach der fulminanten Eröffnung des *Restaurant Spoerri* erfolgte am 30. Oktober 1970 die Vernissage der *Eat-art Gallery* in Düsseldorf im 2. Stock des gleichen Gebäudes. Wenig später zog die Galerie ins Nachbarhaus an den Burgplatz 18 um. In der *Eat-art Gallery* fanden neben Ausstellungen und Performances (z.B. Beuys, Ben) auch aufwendige Bankette statt (z.B. *Le Diner cannibale* der Lalanne). Als Ende seiner aktiven Phase im Restaurant und in der *Eat-art Gallery* erachtet der Künstler selbst das Jahr 1971. Ab diesem Datum zog sich Daniel Spoerri vollständig aus dem Restaurant sowie aus der Galerie zurück und widmete sich wieder ausschließlich der eigenen Kunstproduktion.

Daniel Spoerri presents Eat Art



CÉSAR

AUSSTELLUNG CÉSAR MIT CÉSAR
ERÖFFNUNG DIENSTAG 16. 2. AB 18 UHR

EAT ART GALLERY
Burgplatz 18 Tel. 13329
Eingang Museumstrasse
D-4 DÜSSELDORF
HETE HÖNERMANN

EAT ART GALLERY
Burgplatz 18
Eingang Museumstrasse
D-4 DÜSSELDORF
Tel. 13323

CÉSAR EAT ART OBJEKT NR. 1
DAMMEN/POUCES/THAMES - Höhe ca. 42 cm
aus Gipsmarmor, Auflage 25 Exemplare,
monogrammiert mit signierten Zeitstempel.

CÉSAR EAT ART OBJEKT NR. 2
COMPRESSIONEN BONBON - ca. 30 x 35 x 30 cm
Auflage 25 Exemplare,
Ausmaterialien signierten Zeitstempel.

CÉSAR EAT ART OBJEKT NR. 3
COMPRESSION FRASINE - ca. 30 x 30 x 40 cm
Auflage 25 Exemplare,
Ausmaterialien mit signierten Zeitstempel.

EAT ART PRODUCTION
RESTAURANT SPOERRI
Burgplatz 18 Tel. 13327
D-4 DÜSSELDORF
CARLO SCHOPFER

32

Plakat zur Ausstellung in der
Eat-art Gallery: César –
Compression Bonbon
1971

Offset: schwarz-weiß auf Papier
42 x 29,7 cm

Maria und Walter Schnepel
Bremen

Selbstverständlich betätigte sich Daniel Spoerri auch weiterhin sowohl als Organisator, künstlerischer Leiter und/oder Koch von verschiedenen kulinarischen Events (so veranstaltete er 1980 in Chalon-sur-Saône eine zwei Wochen dauernde Aktion mit seinen Studenten unter dem Titel *Eat-art Festival*, ein anderes größeres Projekt war 1976 *La Faim du CNAC* anlässlich der Schließung des *Centre National d'Art Contemporain* in Paris). Als sein bis heute letzter direkter künstlerischer Beitrag zu den *Eat-art Multiples* kann das von Spoerri auf seinem Landgut in Seggiano hergestellte Olivenöl betrachtet werden. Er bietet dieses als *Multiple* – die Auflage steht in zwingender Abhängigkeit zur jährlichen Ernte –, versehen mit der Etikette *Eat-art*, im Museumsshop des *Centre Georges Pompidou* in Paris zum Kauf an.



Marcel Duchamp
Rotorelief
 Original von 1935
 als Serie 1959
 aus der *Edition MAT*
Kollektion 59
 20 cm Ø

Wichtigster Vorläufer der *Eat-art Multiples*: Die *Edition MAT*

Den Begriff *Eat-art* (er) fand Daniel Spoerri während eines vierwöchigen Aufenthaltes im April 1970 in New York, in einer schlaflosen Nacht. Mit der gleichnamigen Galerie sollte er ihn bereits wenige Monate später in das Bewußtsein der Kunstwelt bringen. Der Weg bis zur Begriffsfindung indes war lange und verschiedenste Ereignisse und künstlerische Auseinandersetzungen bereiteten die *Eat-art* vor.

Kochen im allgemeinen und die besondere Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln spielte seit den frühen 60er Jahren eine wesentliche Rolle im Werk von Daniel Spoerri. Frühe Aktionen wie beispielsweise in der *Galerie Koepcke*, das *Restaurant de la Galerie J*, als auch seine *Fallenbilder* veranschaulichen dies nur allzu deutlich.⁴ Doch waren es hauptsächlich die 1959 erfolgten Überlegungen zur *Edition MAT* (*Multiplication d'Art Transformable*)⁵, die in die *Eat-art* einfließen.

Spoerri selbst wies in seiner Eröffnungsrede zur *Eat-art Gallery* auf diesen wesentlichen Aspekt hin. Im Unterschied zu den damals gängigen Reproduktionsarten (wie Siebdruck, Radierung, Holzschnitt, usw.), die zur reinen Vervielfältigung von Originalen dienten, stellte die *Edition MAT* durch die Multiplikation Variationen über ein Thema in seiner Veränderlichkeit vor. Das Konzept bestand darin, multiplizierte Originale herzustellen, die nicht die persönliche Handschrift des Künstlers trugen, sehr wohl aber dessen künstlerische Idee transportierten. Dies erreichte Spoerri, indem die Werke durch fremde Personen realisiert werden konnten. Jedes ausgeführte Objekt erhielt eine von Spoerri entworfene und vom jeweiligen Künstler unterzeichnete Selbstklebe-Etikette, welche die Echtheit des *Multiples* attestierte. Daniel Spoerri war es sehr wichtig, alle *Multi-*



Installationsphoto der
 Ausstellung von Miralda-Selz in
 der *Eat-art Gallery*, 1971

ples zum selben Preis anzubieten, um einerseits die gängigen Gepflogenheiten des Kunstmarkts zu unterwandern, andererseits um nicht-begüterten Interessierten die Möglichkeit zu geben, ein multipliziertes Kunstwerk zu erwerben. Bereits hier fand auch die Idee der Kostenunterteilung ihren Ursprung, die später für die *Eat-art Multiples* maßgebend werden sollte: Je ein Viertel des einheitlichen Verkaufspreises sollte für die Deckung der Materialkosten verwendet werden, die anderen Viertel sollten dem Künstler, der *Edition MAT* und dem Galeristen zukommen. Vor allem aber suchte Spoerri ein »Kunstwerk, das nicht statisch ist, sondern sich selbst verändert oder durch Mitwirkung des Betrachters verändert wird«, da es dadurch noch an »Multiplikation gewinne«⁶.

Der Begriff des *Multiple*, der mit der *Edition MAT* in die Kunstgeschichte eingeführt wurde, sollte auch für die *Eat-art* wichtig werden. Von Daniel Spoerri ursprünglich als Multiplikation benannt, wurde der Begriff binnen kürzester Zeit sowohl von den Künstlern als auch vom Kunstmarkt aufgegriffen, inhaltlich jedoch gleichzeitig auf dreidimensionale, vervielfältigte Objekte reduziert. Die besonderen Aspekte, die für Daniel Spoerri ursprünglich von grundlegender Bedeutung waren – das *Multiple* als Original; das Kunstwerk bestimmt das Vervielfältigungsverfahren; nur diejenigen Entwürfe können multipliziert werden, welche die dem einzelnen Werk innewohnende Idee ohne »persönliche Handschrift« mitteilen; nur die Multiplikation wird dem objektiven Kunstwerk [gemeint ist dasjenige ohne persönliche Handschrift] gerecht – gingen in der Folgezeit der Rezeption und der künstlerischen Aneignung verloren. Einen der *Edition MAT* innewohnenden Grundsatz – denjenigen des multiplizierten Originals ohne eigene Handschrift – formulierte Daniel Spoerri selbst erstmals auf deutsch in der Zeitschrift *Nota*, wies gleichzeitig jedoch auch auf Folgendes hin: »diese Überlegungen sind aber nicht neu. die ganze richtung des konstruktivismus und das bauhaus haben sie propagiert und bis zu einem gewissen grade auch realisiert.«⁷

Ein weiterer wichtiger Denkansatz zur *Eat-art* – die Bedeutung des Prozesses beziehungsweise der Zeit – war bereits für die *Edition MAT* von großer Relevanz. Mit dem Begriff Zeit versuchte Daniel Spoerri den Begriff der Bewegung einzugrenzen, und er formulierte seine Gedanken folgendermaßen: »sobald ein bild in veränderung ist, sei sie [die veränderung] nun eine tatsächliche oder nur eine scheinbare, eine reale oder nicht, verändert sich das bild ständig und ist dadurch immer wieder neu und anders. da es selbst aus bewegung besteht, gestattet es auch jederzeit

die Multiplikation, weil es in der Zeit sich ständig selbst erneuert«. Mit anderen Worten ist ein Kunstprodukt, welches sich in der Vervielfachung nicht verändert, bloß eine Reproduktion, hingegen kann es nur in der Bewegung oder Veränderung zu einer Multiplikation des Kunstgegenstandes kommen. Diese Gedankengänge zur Bewegung und Veränderung waren ebenfalls, wenn auch nicht für *Multiples*, so doch für Objekte, bereits durch die Konstruktivisten der 20er Jahre erarbeitet worden.

Die neue Kunstform: *Eat-art Multiples* und -Objekte

Im Konzept für die *Eat-art Gallery* war vorgesehen, neben den ausgestellten, mit Nahrung in Verbindung stehenden Werken auch *Multiples* in einer Auflage von jeweils 100 Stück herstellen zu lassen. Jedes *Multiple* sollte mit einem Zertifikat, versehen mit der Unterschrift des jeweiligen Künstlers, ausgestattet sein. Gleich wie bei der *Edition MAT* sollte der Beitrag des beteiligten Künstlers anhand einer Idee oder Skizze durch die Verantwortlichen der Galerie realisiert werden. Das Prinzip eines Einheitspreises für alle *Multiples*, wie er noch für die erste Ausgabe der *Edition MAT* vorgesehen war, wurde zugunsten von Mischpreisen fallengelassen. Die Kunstschaaffenden erhielten in der Regel einen einmaligen Pauschalbetrag. Die Kosten für die Herstellung variierten je nach der Idee des Künstlers sehr stark, und die Abklärungen für die Herstellung konnten sich in die Länge ziehen. So waren beispielsweise die *Brotteigobjekte* von Spoerri und die *1 a gebratenen Fischgräten* von Beuys kostengünstig und schnell hergestellt, hingegen sollte es sich als unmöglich erweisen, die von Robin Page vorgeschlagenen *Cones* (aus Marzipan hergestellte Eishörnchen) zu fabrizieren. Außerdem unterlagen selbst die einmal festgelegten Verkaufspreise dem Gesetz von Angebot und Nachfrage.

Daniel Spoerri äußerte sich in der Pressemitteilung zur Eröffnung der *Eat-art Gallery* wie folgt: »Heute, nach zehn Jahren, wollen wir diese Idee [die Idee der *Multiplication d'Art Transformable*] erweitern – und zwar auf das Veränderlichste, was es überhaupt gibt, auf das Eßbare. Sämtliche Fragen, die da auftauchen und in Frage gestellt werden, sind interessant: Ewigkeitswert, Verdaulichkeit, Veränderungen der Kunst, Kunst als Konsumgut.«⁹

Diese lebensumspannende Betrachtungsweise der *Eat-art* wird auch vom Kulturphilosophen Hans Saner vertreten. Dieser definiert die *Eat-art* folgendermaßen: »*Eat-art* ist die Kunst, für die auch noch das Kunstwerk eßbar wird, der es aber um mehr geht als um Sättigung und Genuß: um das Gesamtgeschehen,

33

André Thomkins
*Objekt mit Spaghetti
 und Oblaten*
 1970
 Holzkasten mit
 Spaghetti und Oblaten
 50 x 19 cm
 Anita und Werner Ruhнау
 Essen



das sich in der Kette Eßwaren – Zubereiten – Verzehren – Verdauen – Abräumen – Abfall mit den Dingen und den Menschen ereignet. Als Happening tendiert sie zum Gesamtkunstwerk, in das der Kreislauf der Natur und die fundamentalen Lebensbedingungen des Menschen miteinbezogen sind.«¹⁰

Die oben thematisierten Begriffe sind bei Spoerri seit den 60er Jahren arbeitsinhärent. Im Zusammenhang mit der *Eat-art* läßt sich jedoch bestens darlegen, daß es einen Ewigkeitswert, nicht zuletzt in einem religiösen Sinn, nicht gibt. Der *Ewigkeitsgedanke* ist eine von Daniel Spoerri immer abgelehnte oder zumindest mit tiefen Zweifeln belastete Vorstellung. Mit der *Eat-art* eigenen, begrenzten Zeitlichkeit konnte er diese Überzeugung künstlerisch umsetzen und erbrachte gleichzeitig den stringenten Beweis seiner künstlerischen Intentionen.

Verdaulichkeit kann, neben der realen Verdauung von Speisen, auch in einem übertragenen Sinne verstanden werden. Jeder neue Gedanke, jede ungewohnte künstlerische Äußerung muß vom Rezipienten zuerst *verdaut* werden, bevor sich eine Akzeptanz ergeben kann. Hieraus ergibt sich folgerichtig die Frage nach der *Veränderung der Kunst*. Einerseits ist die *Veränderung der Kunst* ein durch Brüche und Neuanfänge bestimmtes, nicht lineares Geschehen, andererseits ein sich beständig weiterentwickelndes, wie es auch für Spoerri eigene künstlerische Produktion auffällt. Daniel Spoerri's *Eat-art* Objekte werden einerseits zum *Konsumgut* durch die Tatsache, daß sie gegessen, also konsumiert werden können, unterliegen andererseits auch den Gesetzen des Kunstmarktes. Mit den *Eat-art-Multiples* und Objekten begeht Daniel Spoerri einen doppelten Tabu-Bruch. Einerseits verwendet er Nahrungsmittel, um Kunst herzustellen, andererseits soll gerade diese Kunst durch das Essen wieder zerstört werden. Es wird dem Kunst-Sammler, beziehungsweise dem Konsumenten überlassen, die Objekte oder *Multiples* entweder in die eigene Sammlung einzugliedern oder aber essend zu verinnahmen und zu verinnerlichen. Zurück bleibt der Besitz eines Zertifikates, jedoch nicht das Kunstwerk. Erneut wird der konzeptuelle Aspekt bei Spoerri's künstlerischen Äußerungen angesprochen. Geht die Kunst durch den Magen, so findet eine Transformation statt, sie wird zerstört und somit zum Lebensaufbauenden Element. Gemäß Spoerri wird sie damit zum »Veränderlichsten, was es überhaupt gibt«¹¹. Das Kunstwerk wird nicht mehr nur betrachtet, sondern sprichwörtlich verinnerlicht. Aus der Sicht von Daniel Spoerri darf dieses Verinnerlichen immer auch mit einem Quentchen Schalk und Ironie betrachtet werden. So muß das Verzehren von Kunst nicht zwingend zu

einem besseren Verständnis derselben führen, sondern sie kann bisweilen (sprichwörtlich) schwer auf dem Magen liegen. Zudem werden mit dem Verzehr von eßbarer Kunst der Kreislauf der Natur und die fundamentalen Lebensbedingungen des Menschen miteinbezogen, und diese Kunstform wird als *Happening*, um mit Hans Saner zu sprechen, zum *Gesamtkunstwerk*. Spoerri selbst weist auf diesen Aspekt der *Eat-art* hin, indem er den »Verfall, aber auch den schöpferischen Akt des neu Entstehenden«¹² als weitere Grundlagen für diese Kunstrichtung aufführt. Der Gedanke der Konsumierbarkeit, des sich Auflörens einer nicht für die Ewigkeit bestimmten Kunst, die Veränderung von primären Materialien – wie Mehl zu Brotteig – als schöpferischer Akt sowie der Zerfall verdeutlichen den erwähnten Kreislauf. Das von Daniel Spoerri für die *Edition MAT* propagierte Bewegungselement entsteht bei der *Eat-art* durch die Zeit, da sich die Objekte und *Multiples*, bedingt durch ihre Herstellungsart und Primär-Materialien, selbst verändern, wenn nicht gar selbst zerstören. Als Beispiel sei hier der Prototyp von Richard Lindners *Der Blaue Busenengel* angeführt, den Spoerri, fast zwei Jahrzehnte nach dessen Entstehen, anlässlich von Filmaufnahmen einem Kamera-Team präsentieren wollte und welcher in diesem Moment in sich zerfiel.

Realisierte und nicht realisierte Beiträge

Daniel Spoerri kündigte zur Eröffnung der *Eat-art Gallery* Künstler an, die ihre Zusage zur Mitwirkung – mit konkreten Projekten – an der *Eat-art* bereits gegeben hatten: Daniel Spoerri selbst, Richard Lindner, Joseph Beuys, Arman, Dieter Roth¹³, André Thomkins, Karl Gerstner, Robert Filliou, George Brecht und Stefan Wewerka steuerten eine oder gar mehrere Arbeiten bei. Von den in der Pressemitteilung noch ohne konkrete Projekte angekündigten Künstlern sollte sich, mit Ausnahme von Roy Lichtenstein, mit der *Eat-art Gallery* keine Zusammenarbeit ergeben. Es handelt sich um Tom Wesselmann, Christo, Andy Warhol, Niki de Saint Phalle, Max Bill, Jean Tinguely, Günter Uecker, Gotthard Graubner und Dorothy Iannone. Von Christo ist ein Brief erhalten, in welchem er eine Mitarbeit ankündigt und zwar mit einem *Idaho Potatoe*, dessen Prototypen er Spoerri Mitte Oktober 1970 zustellen wollte.¹⁴

Max Bill versprach, obwohl er eine Mitarbeit an der *Edition MAT* noch abgelehnt hatte, für die *Eat-art* ein *Multiple*, das aus einem weißen, transparenten Rohr, gefüllt mit farbigen, eßbaren Kugeln, bestanden hätte¹⁵. Auch Tom Wesselmann und die in der



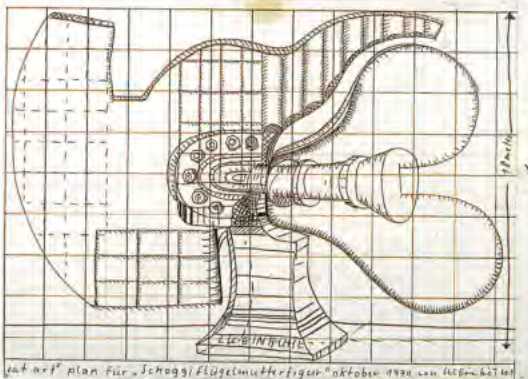
Robert Filliou bei der Zubereitung von Spaghettibrötchen



Daniel Spoerri und Bernhard Luginbühl vor Luginbühls Schoggi-flügelmutterfiguren in der Eat-art Gallery, 1970

Pressemitteilung nicht namentlich erwähnten Allan Jones und Les Levine nahmen, obwohl sie bereits Vorschläge ausgearbeitet hatten, von einer Mitarbeit Abstand¹⁶. Ebenso kündigte die langjährige Freundin Meret Oppenheim ihre Mitarbeit an. Auf einer Ansichtskarte bemerkte die Künstlerin: »Habe ein paar Ideen für die Eat-art notiert«. Kurze Zeit danach konkretisierte Oppenheim in einem Brief ihre Idee und dachte über eine Kombination Eat-art mit Rosenthal nach¹⁷. Richard Hamilton seinerseits beschrieb in einem Brief vom September 1970 seinen vorgesehenen *Multiple*-Beitrag genauestens und sandte gleichzeitig die entsprechenden Zeichnungen. Sein Vorschlag bestand aus einem aus Marzipan gefertigten männlichen Geschlechtsteil. Das Zertifikat dazu sollte aus einer Zeichnung bestehen, die eine im Profil gezeichnete, liegende Frau beim Lutschen des Teils dargestellt hätte. Im selben Brief warf er auch die Frage nach der möglichen Durchführbarkeit auf und meinte: »Maybe it is too obvious an idea and it has been done already. You would know better than I. Tell me.« Ein Antwortschreiben ist nicht erhalten. Durchgeführt wurde hingegen eine nicht angekündigte Aktion, und zwar für den Künstlerfreund Raymond Hains, der, gemäß Spoerri, ihm mit seinem frühen

Entremets de la palissade den Initialanstoß zur Einführung von eßbarer Kunst gegeben hatte. Daniel Spoerri ließ 35 *allumettes en sucre* herstellen, in Anlehnung an das für das *Entremets de la palissade* verwendete Biskuit und das *Pochette d'allumettes* von 1964 von Hains¹⁸. Otto Hahn versteigerte die *allumettes en sucre* am 3. Dezember 1971 unter dem Titel *Hommage à Raymond Hains et à S.E.I.T.A* in der Eat-art Gallery.



34
Bernhard Luginbühl
Eat-art: Plan für
Schoggi-flügelmutterfigur
Oktober 1970

Filzstift auf Papier
37,5 x 54 cm

Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel

eat art Plan für Schoggi-flügelmutterfigur Oktober 1970 von 465-6210

Jedes dieser *Eat-art Multiples* war mit einem vom ausführenden Künstler gestalteten und unterzeichneten Zertifikat ausgestattet. Die sogenannten »Lokomotiven«, das heißt bereits arrivierte Kunstschaffende wie Daniel Spoerri, Richard Lindner, Joseph Beuys, Arman, César und Roy Lichtenstein, sollten ein Einheits-Honorar von ca. 1500.- \$ für ihre Idee erhalten. Für die anderen Beteiligten wurde jeweils ein Honorar ausgehandelt.

Daniel Spoerris aktive Mitarbeit in der *Eat-art Gallery* beschränkte sich auf die Jahre 1970 und 1971. Darüber hinaus können jedoch einige *Multiples* langjähriger Freunde des Künstlers von 1972 sicherlich auf die Initiative von Daniel Spoerri zurückgeführt werden. So beispielsweise Eric Dietmanns *Le Con des choses* oder Pol Burys *Küchenpuzzle*.

¹ Daniel Spoerri, *Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen*, Ausstellungskatalog Stedelijk Museum, Amsterdam 1971, S. 1.

² So beschrieb Daniel Spoerri die Idee des *Restaurant Spoerri* auf zwei A3-Seiten, die für die Ausstellung im Stedelijk Museum 1971 als Informationsträger erstellt wurden, Originale im Archiv Daniel Spoerri, Schweizerische Landesbibliothek Bern.

³ Im Katalog des Stedelijk Museums führte Daniel Spoerri viele Künstler (Tinguely, Christo, Niki de Saint Phalle, etc.) auf, die ihre Mitarbeit für die *Eat-art Gallery* bereits zugesagt hatten, mit welchen es indes nie zu einer Zusammenarbeit kam. Diese Namen werden in der Literatur weiterhin kolportiert und vermitteln ein unpräzises Bild dieser speziellen Kunstform. Zu einigen Beiträgen der an den *Eat-art Multiples* beteiligten Künstler fehlen jegliche Unterlagen, obwohl die erhaltenen Archivalien an den Sammler Hanns Sohm übergangen, der sie akribisch ordnete und, indem er sie der *Staatsgalerie Stuttgart* übereignete, der Öffentlichkeit zugänglich machte.

⁴ Andere Vorläufer aus Spoerris künstlerischer Produktion sollten letztlich als Konglomerat ihrer jeweiligen Grundideen und Inhalte in die *Eat-art* einfließen: so beispielsweise künstlerische wie die *Brötteigobjekte* von 1961, oder auch literarische wie die *Dissertation sur le ou la Kefédès ou Réflexions sur le prémaché ou comment parler boulettes et non art avec une excursion imprévue sur le sang* von 1967.

⁵ Zur Geschichte der *Edition MAT* siehe die grundlegende Arbeit von Katharina Vatsella, *Edition MAT: Die Entstehung einer Kunstform. Daniel Spoerri, Karl Gerstner und das Multiple*, Bremen 1998.

⁶ Daniel Spoerri in einer Presseinformation anlässlich der Ausstellung *Edition MAT, Paris. Vervielfältigte Kunstwerke, die sich bewegen oder bewegen lassen*, Kunstgewerbemuseum Zürich, 21.5.–14.8.1960.

⁷ Daniel Spoerri, *das multiplizierte kunstwerk* in: *Nota, Studentische Zeitschrift für bildende Kunst und Dichtung Nr. 4*, hrsg. von Gerhard von Graevenitz und Jürgen Morschel, München 1960, S. 10–11.



35

Joseph Beuys
Schokoladenbild
um 1970

Holzkasten mit beschriebenem
Papier und Schokolade
51 x 27 cm
Anita und Werner Ruhнау
Essen

- ⁸ Den Gedanken führte Spoerri wie folgt zu Ende: »jede nachahmung wird, wenn sie dem modell gleichkommt, aus ihren mitteln immer wieder neu und anders sein, der zuschauer wird die eigenen möglichkeiten des gegenstandes entdecken, und ihm je nach laune, charakter und stimmung immer wieder neue höhepunkte zubilligen, hier ist der kunstgegenstand trotz der multiplikation einmalig, und hier hat auch jeder zuschauer die möglichkeit, sich damit individuell auseinanderzusetzen und in der objektiven veränderung des bildes seine eigenen möglichkeiten zu suchen.« Wie Anm. 7, S. 11.
- ⁹ wie Anm. 1, S. 24. Im selben Text weist Spoerri auch auf Andrea del Sarto hin, der ein Architekturmodell aus eßbaren Materialien gestaltet hatte. Als weitere Vorläufer können jedoch auch die *Pièces montées*, die Futuristen, als auch Arbeiten von Marcel Duchamp und Man Ray angeführt werden.
- ¹⁰ Hans Sauer im Vorwort zum Katalog *Daniel Spoerri, Stichworte zu einem sentimentalen Lexikon um Daniel Spoerri*, Solothurn/Paris 1990, S. 31.
- ¹¹ wie Anm. 1, S. 24.
- ¹² wie Anm. 1, S. 1.
- ¹³ Für Dieter Roth kam nur eine Zusammenarbeit auf Kommissions-Basis sowohl für die Unikate als auch für die *Multiples* in Frage, weswegen er hier nicht berücksichtigt wird.
- ¹⁴ Christo beschrieb den Beitrag wie folgt: *Idaho Potatoe* (real Idaho potatoe wrapped in Aluminium foil and thin metal wire, dimension of the potatoe: 14 cm x 9 cm diameter). Zitiert aus dem Brief von Christo an Spoerri, datiert 6. Oktober 1970, *Archiv Daniel Spoerri, Schweizerische Landesbibliothek Bern*.
- ¹⁵ Der undatierte Brief findet sich im *Archiv Hanns Sohm, Staatsgalerie Stuttgart*.
- ¹⁶ Les Levines Beitrag sollte aus *Nipples*, *Pussy* und *Tricky Dicky* bestehen, und Allan Jones wollte mit einer Auflage von Plastik-Brüsten zur *Eat-art Gallery* beitragen. Die Idee von Wesselmann ist nicht bekannt. Die erhaltene Korrespondenz befindet sich im *Archiv Hanns Sohm, Staatsgalerie Stuttgart*.
- ¹⁷ Die Ansichtskarte befindet sich im *Archiv Daniel Spoerri, SLB*; und der Brief im *Archiv Hanns Sohm, Staatsgalerie Stuttgart*.
- ¹⁸ Das *Pochette d'allumettes* ist eine exakte Reproduktion in Holz von Streichhölzern, jedoch im Überformat. Hains ließ das *Pochette* in der Grösse von 175 x 140 cm herstellen.

Brotteigobjekte von Daniel Spoerri



37
Daniel Spoerri
Hommage à Dieter Roth
1969
Puppenherd, Brotteig
33 x 35 x 42 cm
Beatrice Monti della
Corte Rezzori
Santa Maddalena
Photo: Bernd Jansen



36
Daniel Spoerri
*Zerbrochene Flasche
mit Brot*
1970
Getränkeflasche,
zerplatzt durch
Brotteig
39 x 18 x 18 cm
Anita und Werner
Ruhnau, Essen

38
Daniel Spoerri
Traktorsessel
Brotteigobjekt
1970
Daniel Spoerri
Seggiano



39
Daniel Spoerri
Die Schreibmaschine, 1972
Brotteigobjekt
19 x 40 x 28 cm
Theo und Elsa Hotz, Zürich

40
Daniel Spoerri
Der Werwolf, 1970
Brotteigobjekt
20 x 36 x 46 cm
Theo und Elsa Hotz, Zürich



Multiple-Beiträge der von Daniel Spoerri eingeladenen Künstler in chronologischer Reihenfolge

Daniel Spoerri

Titel: *Mat Objekt Tabu*

Bestehend aus verschiedenen in Brotteig eingebackenen Objekten

Aufl.: 100 Stück (nicht alle realisiert)

Originale in Serie

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: 36 x 36 cm, mit Holzplatte 55,5 x 55,5 cm

Plexiglashaube: 36 x 36 x 5 cm

Eröffnung der Ausstellung: 18. September 1970



41

Richard Lindner

Titel: *Der blaue Busenengel*

Lebkuchenmultiple mit neun Glasurfarben in Aluminiumrahmen

Auflage: 100 Exemplare

(zur Eröffnung waren 25 Exemplare realisiert)

Zertifikat: Zinkstrichliche der Originalzeichnung

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: 124 x 84 cm

Eröffnung der Ausstellung: 9. Oktober 1970

42



43

Joseph Beuys

Titel: *Freitagsobjekt, 1a gebratene Fischgräte*

Multiple aus gebratenen Fischgräten (Heringe),
montiert in einen einfachen Holzkasten

Aufl.: 25 Exemplare plus einige e.p. nicht num.

(Zur Eröffnung sind die 25 Exemplare realisiert)

Zertifikat mit dem Titel *1a prima Gräte (Hering)*
auf Pergamentpapier

sign., num. und gestempelt auf Zertifikat

Größe: 30,5 x 11,5 x 6,5 cm

Eröffnung der Ausstellung: Freitag, 30. Oktober 1970



Bernhard Luginbühl

Titel: *Schoggiflügelmutterfigur*

Multiple aus Schokolade

Aufl.: 100 Exemplare (nicht alle realisiert)

Zertifikat: Kupferstich der Originalzeichnung

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: 53 x 60 x 20 cm

Eröffnung der Ausstellung: 20. November 1970

Arman

Titel: *Candy*

Multiple aus Marzipandamenbeinchen

Aufl.: 100 Exemplare (nicht alle realisiert)

Zertifikat: Reproduktion der Originalzeichnung
auf rosa Büttenpapier

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: 27 x 33 x 8 cm

Eröffnung der Ausstellung: 11. Dezember 1970



44

Tony Morgan

Titel: *Grass Cake*

Multiple bestehend aus einer metallenen Kuchenform,
gefüllt mit Gras und übergossen mit grüner Ölfarbe

Aufl.: 13 Exemplare

Zertifikat : Photokopierter Originaltext von Tony Morgan,
datiert 27. Oktober 1970

sign. und num. auf der Unterseite des *Multiples*

Größe: 11,5 x 21 x 7,5 cm



45

George Brecht

Titel: *A Licorice Portrait of Daniel Spoerri*

Multiple bestehend aus Lakritzstreifen
mit Marzipanfrüchten in Holzkasten

Aufl.: 30 Exemplare

sign. auf der Rückseite

Größe: 45 x 35 x 7 cm

Eröffnung der Ausstellung zusammen mit
Robert Filliou, Karl Gerstner, André Thomkins
und Emmett Williams: 22. Januar 1971

André Thomkins

Titel: *dogma I am god*

Multiple bestehend aus einem Stempeldruck auf Oblate

Aufl.: 150 Exemplare

Am 22. 1. 1971 sind 22 Exemplare realisiert
sign. auf der Vorderseite

Größe: D. 8 cm, mit Rahmen: 12 x 12 cm

Eröffnung der Ausstellung zusammen mit
George Brecht, Robert Filliou, Karl Gerstner
und Emmett Williams: 22. Januar 1971



117



46

Robert Filliou

Titel: PoiPoi beer bottles

Multiple bestehend aus 2 Bierflaschen mit Maßstab und Textrolle

Aufl.: 6 Exemplare

Zertifikat: auf Textrolle sign. auf der Vorderseite

Größe: 15,5 x 26,5 x 8 cm

Eröffnung der Ausstellung zusammen mit George Brecht, Karl Gerstner, André Thomkins und Emmett Williams: 22. Januar 1971

Der Vollständigkeit halber sei hier erwähnt, daß anlässlich der Eröffnung dieser Ausstellung mit *Multiples* von George Brecht, André Thomkins, Karl Gerstner und Robert Filliou auch *Multiples* von Emmett Williams, die in Zusammenarbeit mit Robert Filliou entstanden sind, präsentiert wurden. Namentlich handelte es sich um das *Spaghetti Sandwich* und den *Pink Spaghetti Handshake* von 1965, die von den Künstlern als »Astronauten-Nahrung« gedacht waren und somit einen realen Bezug zur *Eat-art* haben. Da es sich nicht um Editionen der *Eat-art Gallery* handelte, werden sie nicht näher untersucht.



47

Karl Gerstner

Titel: Taste Perceptor

Multiple bestehend aus 13 Essenzen und einem Text in einem schwarzen Kasten

Aufl.: 100 Exemplare, 26 alphabetisch nummerierte Exemplare (nicht alle realisiert)

Zertifikat: letzte Seite des Textes sign. und num. im Zertifikat

Größe: 40 x 40 x 20 cm

Eröffnung der Ausstellung zusammen mit George Brecht, Robert Filliou, André Thomkins und Emmett Williams: 22. Januar 1971

César

Titel: Pouces (oder Objekt Nr. 1)

Multiple aus gehärteter, gefärbter Bonbon-Masse

Aufl.: 25 Exemplare

Zertifikat: Bankcheck

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: Höhe 45 cm, Ø ca. 16 cm

Eröffnung der Ausstellung: 16. Februar 1971

Titel: *Kompression von Likörbonbons (oder Objekt Nr. 2)*

Multiple aus zusammengepreßten Bonbons

Zertifikat: Bankcheck

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: 40 x 40 x 40 cm

Eröffnung der Ausstellung: 16. Februar 1971

Robin Page

Titel: *Cones (Sadist's Cone)*

Multiple aus Eishörnchen mit Marzipanfüllung

Aufl.: ca. 15 Exemplare

Zertifikat: keines bekannt

Größe: Höhe ca. 24 cm

Eröffnung der Ausstellung: 12. März 1971

Günther Weseler

Titel: *Atemobjekt*

Multiple aus Tierfell, mit eingebautem Motor
auf Holzplatte befestigt

Aufl.: 30 Exemplare

Zertifikat: keines bekannt

sign. und num. auf Holzplatte

Größe: 13 x 45 x 26 cm

Eröffnung der Ausstellung: 21. Mai 1971

Antoni Miralda/Dorothee Selz

Titel: *Pain Surprise*

Multiple aus (Brot-)Baguettes mit eingefärbtem Inhalt

Aufl.: 100 Exemplare

Zertifikat: Ausführung nicht bekannt

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: je nach Baguette, ca. 9 x 10 x 50 cm (ohne Holzunterlage)

Eröffnung der Ausstellung: 4. Juni 1971

François Morellet

Titel: *Mords-les!*

Multiple: Kaugummi-Collage auf Leinwand

Aufl.: 40 Exemplare

Zertifikat: keines

sign. auf der Rückseite mit Morellet 1971

Größe: 36,5 x 37 cm

Eröffnung der Ausstellung: 11. Juni 1971





49

Ugo Bossi

Titel: Schokoladenembryonen (Eß-Objekt)

Multiple aus in Schokolade gegossenen, 5-monatigen Föten
in Kartonschachteln auf Watte gelegt

Aufl.: 50 Exemplare

Zertifikat: unbekannt

sign. auf Kartonschachtel

Größe: 12 x 26 x 16 cm

Eröffnung der Ausstellung: 13. August 1971

Roy Lichtenstein

Titel: Der Pinselstrich

Multiple aus Lebkuchenmasse mit schwarzem Zuckerguß,
darüber gelber Zuckerguß

Aufl. 100 Exemplare

Zertifikat: gelbe Kärtchen

sign. und num. auf Zertifikat

Größe: 118 x 48 x 7 cm (inkl. Unterlage)

Eröffnung der Ausstellung: 8. Oktober 1971



50

Stefan Wewerka

Titel: Iß die Welt

Multiple aus Oblate mit gedruckter Schrift

Aufl.: 77 Exemplare

Zertifikat: keines

sign. und num. u.r. mit St. Wewerka

Größe: 69 x 59 cm

Eröffnung der Ausstellung: 26. November 1971

John Giorno

Titel: Giorno Poetry System

Multiple aus drei verschiedenen Gedichten
in Schokolade gegossen

Auflage: unbekannt

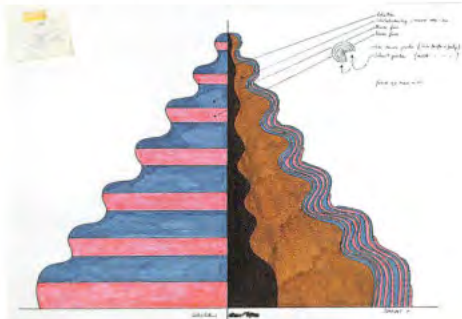
Zertifikat: keines, nicht signiert

Größe: 1 x 24 x 24 cm, 1 x 30 x 18 cm, 1 x 12 x 24 cm

Arbeiten von Dieter Roth für die *Eat-art Gallery*



51
Dieter Roth
Sonnenaufgang
um 1970
Salamischeibe auf Papier in Folie
43,5 x 32 cm
Anita und Werner Ruhнау, Essen



52
Dieter Roth
Gewürzfenster, 1971
Holzrahmen mit fünf doppel-
verglasten und ausklappbaren
Fensterkästen, in die verschiedene
Gewürze eingeschichtet sind
Exemplar 23/30
67,5 x 26,5 x 5 cm
geschlossen:
78 x 157 x 7,5 cm
Maria und Walter Schnepel
Bremen

53
Dieter Roth
Selbstbildnis
1970
Filzstift etc. auf Papier
51 x 73 cm
Daniel Spoerri
Seggiano
Photo: Christian Baur
Basel



54
Dieter Roth
KarnickelKöttelKarnickel
1972
Junger, kleiner Hase,
geformt aus Kötteln
23 x 19 x 19 cm
Anita und Werner Ruhнау
Essen



Ben fastet 24 Stunden in einer Kiste in der Eat-art Gallery 10. November 1970

Daniel Spoerri

Wenn ich mich recht erinnere, war das Fasten Ben Vautiers in der Eat-art Gallery ein in letzter Minute organisiertes Happening, weil Bens Ausstellung in der Galerie Hans Mayer mit einer Schau von Printen im Restaurant Spoerri zusammentraf, die Horst Baumann in der weiteren Umgebung von Aachen gesammelt hatte (bis nach Belgien).

Am 18. September 1970 erst hatten wir die Eat-art Gallery eröffnet, mit meinen Brotteig-Objekten, gefolgt von Richard Lindners *Der Blaue Busenengel* am 9. Oktober und am 20. November kam dann Bernhard Luginbühl mit seiner *Schoggiflügelmutterfigur*. Am 10. November 1970, am Tag, da man im Aachener Raum traditionellerweise die Printen backt, haben wir wohl schnell diese Zwischeneinlage beschlossen. Ich sehe noch die große Ansammlung von Printen an den Wänden unserer kleinen Galerie vor mir. (An eine dreiteilige Lebkuchenserie, vermutlich aus dem belgischen Raum, erinnere ich mich noch besonders gut: Sie stellte drei Mal einen Mann dar (trug er einen Zylinderhut?), der auf einem Nachttopf sitzt. Darunter standen jeweils die Wörter: »avant«, »pendant« und »après«, wobei das letzte Mal der Ausdruck des ansonsten verdrießlichen Printenmannes sichtlich erleichtert und fröhlich war.)

Ben hatte im Haus nebenan, in der kleinen Galerie Hans Meyers, eine Ausstellung, die am selben Abend eröffnet wurde (manchmal verschickten wir aus Gründen der Sparsamkeit die Einladun-



Bens Ausstellung in der Eat-art Gallery, 1970



55

Einladungskarte zur Aktion von Ben in der Eat-art Gallery

La Verité est que
je n'ai exposé
rien de blanc
comme tout les autres
artistes à la galerie
Denis René Hans Mayer
à Düsseldorf
Mühlentrasse 7
mardi le 10
Novembre 1970
à 20 heures
Ben

The Truth is that
I feel ashamed of
myself to expose
for gallery just like
all the other artists
at: Denis René
Hans Meyers
gallery in Düsseldorf
Mühlentrasse 7
on Thursday the
10th of November
1970 at 20 PM.
Ben

Die Wahrheit ist
dass Ich mich
Schäme auszu-
stellen zu
meinem eigenen
Recht wie alle
anderen Künstler
bei Galerie Dennis
René Hans Meyers
in Düsseldorf -
Mühlentrasse 7
am Dienstag
dem 10. November
1970 um 20 Uhr
Ben

Copyright Spoerri AG
and Daniel Spoerri. All Rights
Reserved. In the USA: Daniel
Spoerri



Ben in seiner Kiste vor
der Vernagelung in der
Eat-art Gallery, 1970
Photo: Bernd Jansen

gen zusammen). Diese Koinzidenz muß Ben bewogen haben, das Fasten-Happening zu improvisieren. Jedenfalls gibt es ein Photo von Bens Ausstellung – wie immer mit seinen Textbildern – mit einer großen schwarzen Tafel am Boden, auf die er mit weißer Schrift den Satz geschrieben hatte: »Ben is at the *Eat-art Gallery* in a box (He is not eating for 24 hours).«¹

Gut erinnere ich mich, wie er in seinen großen Verschlag stieg, in dem eine dicke Decke als Matratze lag, mit einem Nachtopf dabei. Während ich ihm aufwendig über dem Kopf den Deckel zunagelte, fragte ich ihn noch, ob er keine klaustrophobischen Zustände bekomme. »Ich habe zwei starke Schlafpillen genommen und bin sowieso von meiner Ausstellungseinrichtung müde. Also werde ich schlafen.«, antwortete er. Er legte sich hin und ging auf die Neckereien unserer Besucher, die ihn durch die Spalten des Verschlags belästigten, nicht mehr ein.

1. Aug. 01

¹ aus: *Daniel Spoerri from A to Z*; Fondazione Mudima 1971, S. 59



Im Vordergrund Printen- und
Weckmänner von Horst Baumann,
im Hintergrund die Kiste mit Ben
in der *Eat-art Gallery*, 1970
Photo: Bernd Jansen

Eat-art Bankette

Ewa Esterhazy

Daniel Spoerri's *Eat-art Bankette* im Spannungsfeld von bildender Kunst und Theater gesehen zeigen, daß diese gastronomischen Spektakel wie Theaterstücke immer wieder in unterschiedlichen Inszenierungen zur Aufführung kommen: »Der Zuschauer und Mitspieler dieses ständig wiederholten Überlebensstücks sind du und ich ... Wir alle sitzen am selben Tisch.«¹ Im folgenden sollen fünf Gruppen der wichtigsten Bankettinszenierungen Daniel Spoerri anhand ausgewählter Beispiele vorgestellt werden: die *objektbezogenen Bankette*, die »Kunst zum Essen« darbieten oder im Zusammenhang mit der Herstellung von *Fallenbildern* stehen; die *Gesellschaftessen*, bei denen soziokulturelle Aspekte die Hauptrolle spielen, etwa wenn das verwöhnte und zumeist privilegierte Vernissagenpublikum mit »armem« Essen oder »Gefängnismenüs« überrascht wird (in diesem Zusammenhang sind auch die *homonymen Diners* zu sehen); schließlich die *tabubehafteten Mahlzeiten*, die den Universalanspruch eines Geschmacksbegriffs hinterfragen und auf dessen kulturelle Bedingtheit hinweisen. Daraus gleichsam weiterentwickelt ist das Konzept des *Menu travesti*, bei welchem durch die scheinbare Umkehr der Speisenfolge die Geschmacksgewohnheiten in Frage gestellt werden.

Auswahl von
Menükarten



Kunst zu/m Essen

Essbare Kunstwerke stehen im Mittelpunkt dieser Bankette. Sie können von den Gästen bestaunt, gleichzeitig aber auch gegessen und unmittelbar verdaut werden. Zunächst ist hier das *Henkel-Bankett* zu erwähnen. Das Prinzip *Kunst in Torte* lag aber auch dem Bankett *L'Ultima Cena* zugrunde. *L'Ultima Cena: Banchetto funebre del Nouveau Réalisme* war eines der für Spoerri bedeutendsten Diners, das er zur Schlußveranstaltung der *Nouveaux Réalistes* 1970 in Mailand gab.

Die Künstlerbewegung der *Nouveaux Réalistes* wurde von Pierre Restany gemeinsam mit Arman, François Dufrêne, Raymond Hains, Jean Tinguely, Villeglé, Daniel Spoerri, Martial Raysse, César und Mimmo Rotella bei Yves Klein 1960 in Paris gegründet. Später kamen noch Niki de Saint Phalle, Christo und Deschamps dazu. Genau ein Jahrzehnt später wurde die Bewegung öffentlich als abgeschlossen erklärt, die Künstlergruppe aufgelöst und die Kunstwerke im wahrsten Sinne des Wortes aufgegessen:

Nach der Ausstellungseröffnung und den damit verbundenen Performances fand mit Spoerri's *L'Ultima Cena* quasi die ultimative Einverleibung und Verdauung neu-realistischer Kunstwerke statt. Für jeden der Künstler wurde ein Tisch mit für ihn typischen Arbeiten in essbarer Form eingerichtet, um den er jeweils die von ihm geladenen Freunde versammelte. Die Herstellung der essbaren Kunstwerke übernahm die Firma *Motta* unter der Leitung Spoerri's. Nach seinen Angaben und Entwürfen wurden die einzelnen »Kunst-Speisen« hergestellt, was eine hohe professionelle Qualität sowohl in ästhetischer wie gastronomischer Hinsicht ermöglichte.

Da das Essen im *Restaurant Biffi* inmitten einer Einkaufsgalerie stattfand, sammelte sich bald eine aufgebrauchte Menge von Nichtgeladenen vor den Schaufenstern, die das Treiben drinnen beobachteten. So wurde es – unbeabsichtigt – auch zum sozialen Theater der agierenden und konsumierenden Insider gegenüber den zum Zuschauen verurteilten Outsidern. Gerade durch die Tatsache, daß es sich bei diesem Ereignis vermeintlicher städtischer Geldverschwendung zugunsten einer Kulturelite ausgerechnet um ein Essen handelte, wurde der soziale Aspekt für die Außenstehenden noch krasser und provozierender.

Gesellschaftsinszenierungen

Mit wachsender Berühmtheit von Daniel Spoerri als Künstler wie auch mit zunehmender Anerkennung für die *Eat-art* kamen neue, provokante Ideen ins Spiel. Nachdem Ben in der *Eat-art Gallery* in Düsseldorf für die *Eat-art* demonstrativ gehungert und Joseph Beuys ebendort *1 a Fischgräten* gebraten hatte, war es auch für Spoerri an der Zeit, sich des anderen Endes vermeintlicher Gaumenfreuden anzunehmen und die »Küche der Armen« dem verwöhnten und oft privilegierten Kunstpublikum nahezubringen. Die direkte Gegenüberstellung von »armem Essen« und »reichen Speisen« hatte ihren besonderen Reiz. Das erste *Riche-et-pauvre Bankett* realisierte Spoerri 1980 für das *Eat-art Festival* in Chalon. Weitere *Arm und Reich Essen* veranstaltete Spoerri zu Ausstellungen im *Cabinet Anatomique* in Montbéliard 1994 und im *Museum für angewandte Kunst* in Wien 1998.

Daniel Spoerri
Un coup de dés
Das Arm und Reich Essen
im MAK, Wien
1998



Un coup de dés: Das Riche-et-pauvre Bankett in Wien

Im Juni 1998 veranstaltete Daniel Spoerri zur Preview der MAK-Ausstellung *out of actions – Aktionismus, Body Art & Performance 1949–1979* in Wien ein *Riche-et-pauvre Bankett* unter dem Titel *Un coup de dés*. Der Titel stammt aus einem Gedicht Stéphane Mallarmés, das besagt, daß der Zufall niemals durch einen Würfelwurf abgeschafft werden könne. Das Bankett bot für die Hälfte der Gäste eine anspruchsvolle, »reiche« Speisenfolge und für die andere Hälfte der Tischgenossen einfache, doch sehr gut gekochte »arme« Kost. An den Tischen nahmen auf der einen Seite die »Reichen« auf goldenen Stühlen gegenüber den »Armen« auf einfachen Bänken ihre ungleichen Menüs ein. Der Erwerb einer nummerierten Eintrittskarte zu einem einheitlichen Preis war die Vorbedingung für alle Teilnehmenden des Banketts. Mit einem einzigen Würfelwurf vor dem versammelten Publikum legte Spoerri die Zuordnung der Ticket-Nummern zu den Kategorien »arm« und »reich« fest.

Prominenz und Provenienz: *homonyme Bankette*

Die Idee des Homonymen verwendet Spoerri schon früh bei seinen Essen im Kunstkontext, ein erstes Mal zur *Hommage à Raymond Hains* im *Restaurant in der Galerie J* 1963 in Paris. *La Faim du C.N.A.C.* 1976 und *Hommage à Karl Marx* 1978 waren jeweils ausgearbeitete Höhepunkte desselben Konzepts in Frankreich und Deutschland, wenn es galt, Neupositionierungen zu definieren. Bei den *homonymen Diners* spielen die Marken-Namen der dargebotenen Lebensmittel ebenso eine Rolle wie die geladenen Gäste, die auf die eine oder andere Weise Berühmtheit darstellen.

La Faim du C.N.A.C.

Unter diesem Titel – in sich auch wieder ein phonetisches Wortspiel: *faim* = frz. *Hunger* und *fin* = frz. *Ende* werden beide gleich ausgesprochen – veranstaltete Spoerri das *Dîner de la Société Homonyme* für die *Fondation Cartier* als Abschlußfest vor ihrem Umzug an eine neue Wirkungsstätte am 2. Juni 1976. Es war das ausführlichste der *homonymen Diners*: Der riesigen Menükarte waren 186 *Notes pour le menu culturel homonyme* beigeheftet, die wie die Fußnoten in der *Topographie anecdotée* Hintergrundinformation und Querverweise zu den einzelnen Speisen und Getränken, aber auch zu den namengebenden Persönlichkeiten anboten.



56

Daniel Spoerri
Deckblatt der Menükarte
La Faim du C.N.A.C.
Paris, 1976



Hommage à Karl Marx

Mit diesem großen homonymen Bankett feierte Spoerri seinen Einstand als Lehrer an der *Kunsthochschule Köln* im Jahr 1978. Die Idee dazu hatte er im ersten Gespräch mit dem Rektor der Schule, Karl Marx. Gemeinsam mit seinen Studenten gestaltete er mehrere Tische. Als Gäste wurden willkürlich aus dem Telefonbuch herausgesuchte Personen aus den Bereichen Musik, bildende Kunst, Literatur und Philosophie mit historisch berühmten Namen, wie Johann Wolfgang von Goethe oder Friedrich Engels, eingeladen. Andererseits sollten auch »Hinz und Kunz« vertreten sein, wobei es tatsächlich gelang, Träger dieser sprichwörtlichen Namen aufzufinden. Entsprechend dazu wurden auf dem Markt und im Handel disponible Produkte und Lebensmittel, wie *Schillerlocken*, *Mozartkugeln*, *Hitchcock* Orangensaft etc., zusammengesucht.

Tabus

Ein wesentlicher Aspekt von Spoerris Kunstschaffen ist die Provokation nicht um ihrer selbst willen, sondern im Zusammenhang mit der Grenzüberschreitung und Wahrnehmungskritik. In kritischer Analyse von Wahrnehmungsgewohnheiten und durch kulturhistorische Reflexion wurden Fehleinschätzung und Vorurteile aufgedeckt. Manchmal verließen die Tischgenossen solcherart herausfordernde Mahlzeiten nicht nur um eine persönliche Erfahrung, sondern auch um die Erkenntnis reicher, daß eigentlich fast alles eßbar ist, jedoch der Geschmack und der Genuß im wesentlichen kulturell determiniert sind. Prototypisch für tabubrechende Bankette waren etwa das *UBU Club Bon Snob FrEssen für André Thomkins* 1968 in Karlsruhe oder das

Bankett *Was passiert im Kopf während man ißt?* 1969 bei der *Intermediale Heidelberg*, als Spoerri ein angekündigtes Gulasch als Pferdefleischgericht deklarierte, dies später während des Essens jedoch widerrief, was das Publikum schließlich dermaßen verunsicherte, daß den meisten Gästen die Lust am Essen verging. Auch das *Kuttelbankett* 1974 in Amsterdam zeigt, wie gerne Spoerri mit den durch die Hegemonie der *Grande Cuisine* in Verruf geratenen Speisen wie etwa bestimmten Innereien (vorzugsweise Kutteln oder Hoden) die Gäste oft zunächst schockierte, aber dann auch versuchte, sie in der Praxis vom Gegenteil ihrer Vorurteile zu überzeugen und zu unerwartetem Genuß zu verführen.

Ent-Täuschung durch Umkehr

Das Prinzip der Täuschung durch Umkehr ist eine Grundidee, die sich durch Spoerris gesamte künstlerische Arbeit zieht. Beim Essen findet sie ihre Anwendung und Umsetzung im *Menu travesti*. Grundprinzip des *Menu travesti* ist die Divergenz von Erscheinungsbild und Geschmacksinhalt: Die äußere Erscheinung täuscht eine Umkehr der üblichen Menüabfolge – also Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise, Kaffee – vor, geschmacklich entsprechen die Speisen aber dem gewohnten Ablauf. Dabei wird eigentlich eine doppelte Umkehr betrieben: zunächst eine augenscheinliche, formale Umkehr der üblichen Menüabfolge und dann gleichsam wieder dessen Umkehr, wenn die einzelnen Gänge und ihre Speisen durch ihre äußere Erscheinung und Form ihre wahre Natur und ihren Inhalt verbergen.

The Bananatrapp-Dinner

Das erste Mal wurde ein *Menu travesti* im August 1970 in Edinburgh realisiert. Nach der Eröffnung einer internationalen Ausstellung fand ein großes Bankett unter dem Titel *Bananatrapp-Dinner*² statt. Dabei wurde als Auftakt eine *Lady-Curzon-Suppe* aus der Mokkatasse gereicht und am Ende des Menüs Kaffee aus der Suppenschale. Die Vorspeise bestand aus Spoerris Erfindung des *banana prick*, einer futuristisch anmutenden Kreation: In einer – aufrecht aufgestellten – Bananenschale fand sich Lachsmousse, begleitet von zwei Wachteleiern, das Ganze auf einem Feigenblatt. Das normalerweise darunter liegende Verdeckte war hier zuoberst beziehungsweise nach außen gekehrt. Das Aufstellen der Banane zeigte die Provokation der Erektion. Andere Gänge waren als *Natures mortes* (Stilleben) oder lebende Bilder inszenierte Wortspiele, die unappetitlich aussahen, aber eßbar waren: Kaviar als Scheiße, Tomatenpüree als Blut, Lammkeule mit Truthahnklauen: Genuß und Grauen in irritierender

Verbindung. Dieser Umkehreffekt funktioniert natürlich nur vor dem Hintergrund der Erfahrung bürgerlicher, klassisch französischer Menükonstruktion in der Tradition des 19. Jahrhunderts, die heute noch in der Gastronomie eine wesentliche Rolle spielt.

Dîner travesti

Zur Zeit von Spoerri's Lehrauftrag an der *Hochschule für angewandte Kunst* in Wien gab es im Rahmen des *steinischen herbstes* 1988 in Graz eine Neuauflage des *Dîner travesti* in aufwendigerer und elaborierter Form. Davor hielt Spoerri ein Kochseminar in Zusammenarbeit mit professionellen Köchen, in dem die Voraussetzungen dafür erarbeitet wurden. Das *Menu travesti* in Graz erwies sich als eine Aufarbeitung von Spoerri's *Eat-art* Hintergrund im allgemeinen sowie als eine perfektionierte Inszenierung des *Menu travesti* im besonderen. Rund um das Essen gab es gebackene, signierte *Brotteigobjekte* und auch das Besteck war an beziehungsweise in Brötchen eingebacken. Die Tische waren in einem labyrinthischen Zickzack angeordnet, große Kirchenkerzen wurden als Beleuchtung benutzt, rundherum waren skulpturale Objekte von Spoerri aufgestellt. Instrumente, gefüllt mit überquellendem, gebackenem Brotteig. Präsentiert wurden auch Butterplastiken, mit denen nicht nur auf die klassische Bankettskulptur angespielt, sondern auch aus dem skulpturalen Werk Spoerri's zitiert wurde. Vom Band rückwärts abgespielte Barockmusik sorgte für atmosphärischen Hintergrund. An die Wände des Saals waren die Palindrome von André Thomkins in Spoerri's Handschrift geklebt. Einzelne Gänge, etwa der Hahn im Federkleid, wurden zeremoniell aufgetragen. Ein Teil der Speisen war auf einem großen Buffet angerichtet, an dem sich die Gäste selbst bedienten. Zwischen den Gängen trug Spoerri Anmerkungen zu den Gerichten und ihrem Hintergrund vor. Zehn Jahre später, 1998, kam es anlässlich von Paul Renners *vakanz 98* in Schwarzenberg/Vorarlberg zum Thema *Mahlzeit* zu einer weiteren Steigerung in der Entwicklung des *Menu travesti*: Gemeinsam mit Sarah Wiener realisierte Spoerri *Das palindromische, per-verse Travestie Essen* als einen Höhepunkt des zwölfwägigen Gipfeltreffens von Spitzengastronomen und kulinärisch praktizierenden Kulturschaffenden aller Sparten und Länder.

¹ Daniel Spoerri, *Anekdotomania: Daniel Spoerri über Daniel Spoerri*, Ausstellungskatalog *Museum Jean Tinguely*, Basel 2001, S. 232.

² Der Name des *Diners* spielt auf die Geschichte von der Affenfalle an: In einer Box liegt eine Banane; ein Affe steckt die Hand hinein, um die Frucht zu ergreifen, bleibt dann aber darin gefangen, da die Öffnung für die Hand samt Banane zu klein ist, der Affe die Banane aber nicht mehr loslassen möchte.

Hahns Abendmahl, 1964

Hahns Abendmahl

Daniel Spoerri

Als ich im Frühling 1964 in New York einen gefährlichen Geld-Engpass hatte, half mir Wolfgang Hahn aus der Patsche, indem er mir postwendend 400 \$ überwies, und nicht nur das, er meinte, daß wir das einmal gegen einen Tausch erledigen könnten. Im Sommer war ich dann wieder zurück und machte mit Robert Filliou die *Wortfallen*-Ausstellung bei Rudolf Zwirner in Köln.

Da erinnerte mich Wolfgang Hahn an unser Tauschgeschäft. Obwohl ich über die Größe des Tisches erstaunt war – einen vier Quadratmeter großen Tisch wollte er haben und ein Essen für 16 Personen ausrichten – sagte ich zu, als er mir versprach, beim Fixieren mitzuhelfen. Schließlich war er Chefrestaurator des Walraff-Richartz-Museums und konnte mir sehr behilflich sein. Zwei miteinander verschraubbare, schwarz lasierte Platten wurden also bestellt, und er plante seine Einladung für den 8. Juli 1964. Zum ersten Mal wollte ich auch, daß jeder sein eigenes Besteck und Geschirr mitbrachte, als Porträt seines Geschmacks. Am ernstesten nahm es dabei das Ehepaar Hahn selbst. Er wählte ein italienisches Keramikgeschirr aus, seine Frau hingegen hatte sich alles in Jugendstil ausgesucht, teilweise recht kostbare Stücke, wie man sie jetzt noch im *Museum für Moderne Kunst* in Wien sehen kann. An ihrer Ecke stand auch ein prächtiger Gartenrosenstrauß in einer wunderschönen Jugendstil-Vase,



Hahns Abendmahl:
die angekommenen Gäste



den sie später aus Seidenblumen nachmachen ließ. Außerdem waren das Ehepaar Klapheck, die Zwirners, ein Ehepaar Müller, Albrecht Fabbri mit Freundin, Robert Filliou und ich dabei. Die anderen sind mir entfallen. Zu essen machte ich mein echtes *Szekely Gulyas*, ein Sauerkraut-Gulasch, das stundenlang kochte, und nach dem das Haus noch tagelang roch. Mitten im Essen unterbrach ich das Ereignis, wir rückten den Tisch in eine Ecke, und es wurde an einem anderen vorbereiteten Tisch weitergegessen. Danach kamen noch einige Gäste, auch eine junge Dame, Helga, die später Hahns zweite Frau wurde. Am nächsten Tag half er mir wirklich; so sehr, daß auf seinen Wunsch hin die Teller ausgewaschen wurden (vielleicht auch auf Bitten seiner Frau. Sie wäre nicht die erste gewesen, die ihrem Mann verboten hätte, ein »Kunstwerk« mit schmutzigem Geschirr an die Wand zu hängen: »Ich soll jeden Tag deinen Dreck spülen, und du hängst ihn an die Wand.«). Er bereute seine Entscheidung später aber derart, daß er, als seine ganze Sammlung schon längst in Wien war, und er schon sterbenskrank, einen meiner schmutzigsten Tische kaufte. Noch kurz vor seinem Tod besuchte ich ihn. Er wurde extra angezogen und saß stolz auf seinem Sofa, hinter sich das Bild. Ich aber habe nie mehr nachher meine Teller ausgewaschen.



Daniel Spoerri beim Befestigen
des Geschirrs

Das Henkel-Bankett, 1970

Das Henkel-Bankett

Daniel Spoerri

Zum *Henkel-Bankett* in Hösel am 29. Oktober 1970 wurden etwa 160 Personen eingeladen. Ich durfte die Hälfte aussuchen, darunter waren alle damaligen Düsseldorfer Künstler wie Graubner, Weseler, Mack, Thomkins, Gerstner, Filliou, dann unsere interneren *Restaurant Spoerri*- und *Eat-art Gallery*-Freunde wie die Ruhnaus, Lamberts, Drenkers und Frau Mously, die sich auch mit einer »Aktie« am *Restaurant Spoerri* beteiligt hatten (5.000 DM, zahlbar innerhalb von zwei Jahren und ein *Restaurant Spoerri*-Tisch als Gratifikation).

In Hösel war an das alte Herrschaftsgebäude im Garten ein Festsaal angebaut worden, in dem Gabriele Henkel ihre berühmten Feste gab, die jedesmal so aufwendig und kreativ durchdacht waren, daß jeder stolz war, einmal dabei gewesen zu sein. Wenn ich mich nicht täusche, waren es auch diese regelrechten Inszenierungen, aus denen später ihre eigenständigen Installationen entstanden.



Tableau piège aus der *City Galerie* 1965

Mit dieser Abbildung wurden die Tischdecken zum *Henkel-Bankett* bedruckt.



57

Daniel Spoerri

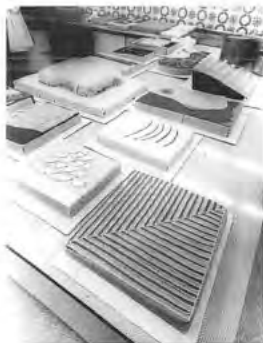
Tableau-piège au carré
(auf einer Tischdecke des
Henkel-Banketts von 1970)
1990

Assemblage

143 x 143 x 40 cm

Daniel Spoerri, Seggiano

Photo: Thomas Gerber, Burgdorf



Kunst in Torte, im Vordergrund eine Frank Stella-Torte, für das Henkel-Bankett, 1970



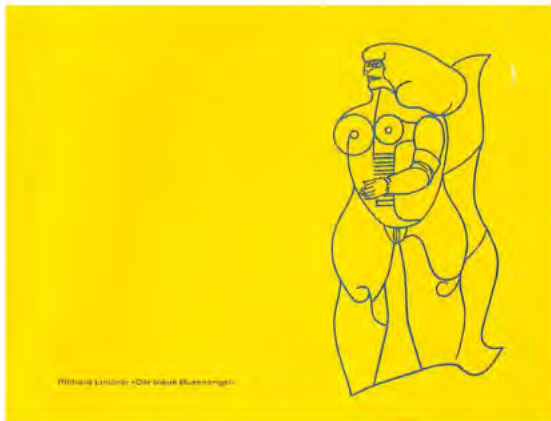
Gedeckter Tisch vor Beginn des Banketts im Hause Henkel, 1970



Vorbereitungen für das Henkel-Bankett, 1970

Zu unserer »Eat-art Popkunst in Torte« wurden von einem meiner *Fallenbilder* extra auf ein gelbes Tischtuch vier versetzte Schwarzweißphotos im Serigraphieverfahren gedruckt. (Es handelte sich um einen Tisch der *City Galerie*, ein Essen, das ich 1965 in Zürich für Bruno Bischofberger ausgerichtet hatte).

Im ganzen wurden zwanzig dieser Decken gedruckt, die ich alle signierte und nummerierte. Die Hälfte aber verschwand beim Weggehen der Gäste, die wohl der Meinung waren, es sei legitim, ein Souvenir mitzunehmen. Die etwa zwanzig runden Tische



© 1970 by Ullstein-Verlag, Berlin

GARANTIESCHEIN

hat am
20. Oktober 1970,
im Hause Henkel
in Hesel,
beim

EAT-ART-BANQUET

Wärke
folgender Künstler
in sich
aufgenommen

Arman
Beuys
Brecht
Christo
Dine
Fontana
Filliou
Gerstner
Graubner
Indiana
Johns
Klapheck
Yves Klein
Kricke
Lichtenstein
Lindner
Mack de Marla
Manzoni
Mondrian
Morgan
Morris Louis
Oldenburg
Niki de Saint Phalle
Diter Rot
Solo
Spoerri
Stella
Thiebaud
Thomkins
Twombly
Uecker
Vasarely
Warhol
Weseler
Wesselmann



waren in der Mitte mit großen fetten Kohlköpfen anstelle von Blumensträußen dekoriert, was ich sofort als symbolische Bezeichnung für den ganzen Abend interpretierte: Alles Kappes! Alles Kohl!

Zum Auftakt gab es eine wunderbare Tomatencremesuppe in *Campbell Soup*-Dosen serviert, eine Hommage an Andy Warhol natürlich, was aber gar nicht alle mitbekamen. Gleich danach gab's, glaube ich, tatsächlich nur noch Kuchen, und zwar viele, viele! Die Klassische Moderne war durch Mondrian oder Arp vertreten. Es gab einige *Hard Edge*-Kunsttorten, wie Stella oder Morris, dann aber jede Menge *Pop Art*, wie Lichtenstein, Oldenburg, Indiana, Dine etc., und dann auch unsere Düsseldorfer Gruppe, ich inbegriffen. Ich las bei dieser Gelegenheit mein kurzes *Eat-art* Manifest vor, wobei ich damals noch stolz war, die zwei ordinären Worte, die darin vorkamen – Fressen und Ficken – dennoch stur und dickköpfig auszusprechen. Erstaunlicherweise konnte ich mich letzthin anhand von Photos davon überzeugen, daß sogar eine Band aufspielte, was ich überhaupt nicht mehr gewußt hatte.

10. Aug. 01

Links:

59

Garantieschein für die
Teilnahme am Bankett

1970

Redelchen zum *Henkel-Bankett* am 29.10.1970

Daniel Spoerri

Vor ziemlich genau neun Jahren stempelte ich zum ersten Mal in Kopenhagen auf beliebig eingekaufte Eßwaren den Stempel *Achtung Kunstwerk* und verkaufte sie in der *Galerie Koepcke* zum Ladenpreis.

Hätte ich damals gewußt, wo ich heute stehen würde, ich hätte es entweder nicht getan, oder viel ruhiger und bewußter – jedenfalls rationeller – die Zehnjahresplanung in Angriff genommen.

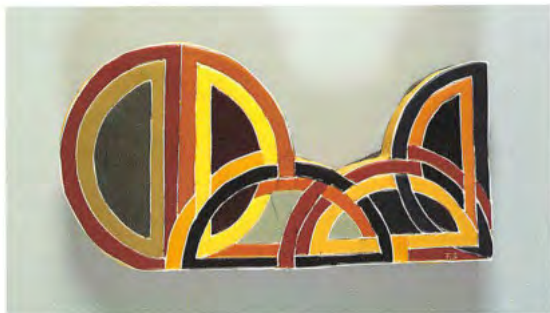
Vieles mußte passieren, ehe ich mir klar wurde, wie wichtig mir das Thema war, das ich jetzt etwas sloganhaft *Eat-art* nenne. Aber schauen Sie – unsere zwei wichtigsten Triebe sind doch die Selbsterhaltung und die Fortpflanzung, ordinär ausgedrückt: fressen und ficken.

Und über den Sex lassen sich genügend andere aus. So dauerte es bei mir lange – im Grunde war es mein privates Problem – wie man sich überlebt, ja ob man es überhaupt soll und unter welchen Aspekten. Die Geste, die ich vor zehn Jahren machte, als ich die zufällige Anordnung auf einem Tisch aufklebte, war ja ein Festhalten am Gegebenen, sozusagen die Anpassung an eine gegebene Situation. Daß ich einen Moment wählte, der nach landläufigen Begriffen nicht schön war, geschah ja gerade, weil ich die Welt so sah, häßlich, dreckig und traurig und nicht schön aufgeräumt und verlogen arrangiert. Aber das war ja nur eine Geste und nicht die Konsequenz, die ich daraus erst langsam ziehen mußte. Erstmal mußte ich wissen, wie es dazu kam, zu dieser Unordnung auf dem Tisch, ich mußte in die Küche zurück, ich wollte wissen, wie man kocht, was es dazu braucht. Ich wollte sogar die Hühnchen selbst schlachten, die ich nachher aß – und so merkte ich, daß dieser eine aufgeklebte Moment nur eine Blitzsekunde war im Ablauf eines ganzen Zyklus, der Leben und Tod, Verwesung und Wiedergeburt heißt. So weit gespannt ist dieses Thema, das so protzig *Eat-art* heißt, und es gehört dazu der Verfall, aber auch der schöpferische Akt des neu Entstehenden. Und das Leben als ein Kunstwerk zu gestalten scheint mir eine ganz nette Lebensbeschäftigung.

29. Okt. 1970

Die hier abgebildeten Torten wurden für diesen Katalog nach den originalen Torten des *Henkel-Banketts* gebacken und photographiert im Auftrag von Gabriele Henkel.

Stella
(ohne Titel)



Yves Klein
Gold Schwämme



Günther Uecker
Gelbe Nägel





Yves Kleins
Çi gît l'espace
Hier ruht der Raum

60
L'Ultima Cena
 Mailand, 1970
 Photos: Manfred Vollmer

L'Ultima Cena, 1970

L'Ultima Cena

Daniel Spoerri

So hieß ein *Banchetto funebre del Nouveau Réalisme*, das ich am 19. November 1970 zum zehnten Jahrestag der Gründung des *Neuen Realismus* in Mailand gab. Niemand hätte damals gedacht, daß dieser Anlaß wirklich die letzte Manifestation unserer Gruppe werden sollte. Die »Menükarte«, eine Grafik, etwa 50 x 70 cm, wie eine große Beileidskarte in Schwarz und Silber gedruckt, war das letzte Dokument, das alle N.R. unterschrieben. Selbst für Yves Klein, der schon seit Jahren tot war, unterzeichnete seine frühere Frau Rotraud mit »x pour Yves«. Das ganze Restaurant *Biffi* in der Passage der *Galeria Vittorio*



Die *Papst-Tiara*, die für Pierre Restany, den »Kritikerpapst« der *Nouveaux Réalistes*, gemacht wurde



Emanuele neben dem Mailänder Domplatz, ein Lokal, in dem noch Giorgio de Chirico verkehrte, war ganz für uns reserviert, und jedes Mitglied der N.R. hatte seinen Tisch, an den er seine Gäste einladen durfte. Für jeden hatte ich mir eine eßbare Version mit Bezug auf sein künstlerisches Schaffen ausgedacht: Arman hatte mehrere Akkumulationen von Aalen zum Beispiel, oder Garnelen, in durchsichtigem Aspik, die seinen in Plastik eingegossenen Objekten zum Verwechseln glichen. Für César dachte ich mir eine Kompression von etwa fünfzig Kilo Likörbonbons in farbiger Silberfolie aus, die zusammengepreßt, nachdem der Schnaps herausgelaufen war, ein wunderschönes farbiges Objekt ergaben.

Christos Gästen wurde ein ganzes Menü »in cartoccio« serviert, also Gemüse, Fleisch und Pellkartoffeln in Alufolie verpackt. Raymond Hains bekam eine metergroße, runde rosa Nußtorte, umrandet von einem Zaun aus Katzensungen-Biskuits, mit tausend Kerzen darauf, die er alle ausblasen mußte. Die Torte hieß *Torta Rosa di Nocci Mille Anni*, wobei *Rosa* für Rose Sélavy (Marcel Duchamp) stand, und die Nußfüllung für Le Nocci, den Galeristen, der nicht nur die erste Yves Klein-Ausstellung machte, sondern auch alle Kontakte für die Organisation dieses Banketts herstellte. *Mille anni* schließlich war das Milano, wo dieses Ereignis stattfand, wie auch die *Ultima Cena*, also das *Jüngste Gericht* von Leonardo bekanntlich in Mailand ist. Der Zaun schließlich bedeutete die Palisaden, auf die Plakate geklebt werden, und die in der Mythologie von Hains eine große Rolle spielen. Rotella bekam eine große Nachbildung einer Motoröl-Dose von *Shell*, die ausgerechnet *Rotella* hieß, in Marzipan. François Dufrène, der vor allem einen *Lettrist* war (eine von Isidor Isou begründete Dichtergruppe), löffelte mit seinen Gästen eine Buchstabensuppe. Für Yves Klein hatte der Chefkonditor des *Motta*-Restaurants und Süßwarenkonzerns, Villa, eine Tortennachbildung in Origi-

Links oben:
Spoerri während der
Ankündigung des Essens

Rechts oben:
Raymond Hains'
Palisaden-Torte
mit 1000 Kerzen

Die ehemalige *Sacré-Cœur*-Schülerin Niki de Saint Phalle (links) vor ihrer Torte: eine Zielscheibe und ihre Figuren, die, mit bunter Flüssigkeit gefüllt, beim Aufprall zerplatzten



nalgröße (120 x 90 cm) seines Bildes *Çi gît l'espace* (Hier ruht der Raum) hergestellt. Eine 5 cm dicke Cremetorte wurde mit echtem Blattgold wie das echte Bild überzogen (Gold ist verdaulich), darauf lag ein Strauß rosaroter Marzipanrosen und drei aus blauem Schaumzucker gebildete Schwämme – der schönste Anblick des ganzen Abends.

Niki de Saint Phalle hatte ebenfalls eine Nachbildung eines ihrer Bilder in Torte: *Ma maison*. In der Torte waren viele, prall mit mehrfarbigen Likören gefüllte Bonbons. Auf das Kuchengebilde wurde mit Pfeilen geworfen und wenn man traf, floß der farbige Alkohol heraus.

Die aufwendigste Torte des ganzen Abends aber war die Papst-Tiara, die für Pierre Restany, unseren Kritikerpapst, gemacht wurde. Die Blätter der Krone waren zuerst aus Keramik geformt worden, dann wurde ein Negativ davon gemacht und dieses dann mit steifem Zucker gefüllt. Restany, dem ich diese Torte eigentlich aus Bosheit zgedacht hatte, forderte mich auf, als »Maitre de plaisir« des Abends die Torte anzuschneiden. Ich wollte sie nur mit dem Messer zerschlagen, bedachte aber nicht, daß sie innen mit einem versteifenden Gerüst versehen war. Ich stieß auf dieses Gestell und verspritzte den ganzen Tisch, wie auch alle Umsetzenden, darunter den Mailänder Kulturdezernenten. Ich übergehe die anderen eßbaren Widmungen – es waren im ganzen vierzehn. Während dieser »memorable« Abend vor sich ging, bemerkte ich gar nicht, daß draußen eine regelrechte Prügelei stattfand, die eine extreme Linksgruppe entfacht hatte, die durch vorhergehende Zeitungsberichte auf unsere Veranstaltungen aufmerksam geworden war, wo angeblich verrückte Künstler Steuergelder verschleuderten. Meine Veranstaltung war ja nur das Schlußbouquet einer ganzen Serie von »Happenings«: Arman verpackte Abfall, Niki schoß auf einen großen Gipschrein, César machte eine Polyurethan-Expansion, und vor allem Tinguely erschreckte eine Riesenmenge, die auf dem Domplatz einer gewaltigen Feuerwerks-Ejakulation aus einem silbrigen Penis von sieben Metern Höhe zuschaute. In den nächsten Tagen war merkwürdigerweise nichts von all diesen Umtrieben in den Zeitungen zu lesen. Den Grund dafür erfuhren wir erst später: Im Parlament wurde gerade über ein Scheidungsgesetz abgestimmt. (Bis dahin war es im italienischen katholischen Staat noch nicht möglich, sich scheiden zu lassen.) Weder die linken noch die rechten Blätter – diesmal ausnahmsweise einig – wollten wohl das erhoffte Resultat der Abstimmung gefährden, indem sie über so ein blasphemisches Zeichen vor dem Dom berichteten.



Die *Nouveaux Réalistes* unterzeichnen das Plakat zur letzten gemeinsamen Veranstaltung: *L'Ultima Cena*, 1970



61

Daniel Spoerri

L'Ultima Cena

Banchetto funebre del Nouveau

Réalisme di Daniel Spoerri

(mit Unterschriften aller Künstler)

1970

Menükarte

70 x 100 cm

Daniel Spoerri

Seggiano

Photo: Christian Baur

Basel

Beerdigungsfeier für eine Künstlergruppe: *L'Ultima Cena*

Madeleine Strickler

Daß der Beginn einer Bewegung oder die Gründung einer Gemeinschaft auch unter Künstlern gefeiert wird, ist naheliegend, daß allerdings der Schlußstrich unter eine Bewegung zum Anlaß eines großen Festes wird, dürfte einmalig sein, besonders wenn es sich um eine so erfolgreiche wie die des *Nouveau Réalisme* handelt, die am 27. Oktober 1960 in der Pariser Wohnung von Yves Klein gegründet worden war.

Zehn Jahre später glaubten die *Nouveaux Réalistes* ihre Ziele erreicht zu haben. Auf Einladung der Stadt Mailand veranstalteten sie im November 1970 ein dreitägiges Festival, das glanzvoller Abschluß ihrer Bewegung werden sollte. Mit Ausnahme des 1963 verstorbenen Yves Klein und Gérard Deschamps hatten sich Arman, César, Christo, François Dufrène, Raimond Hains, Niki de Saint Phalle, Martial Raysse, Mimmo Rotella, Daniel Spoerri, Jean Tinguely, Jacques de la Villeglé und der Kunstkritiker Pierre Restany nochmals zusammengefunden, um, alle sehr lebendig, an den Begräbnisfeierlichkeiten teilzunehmen. Als Fest-Höhepunkt wurden sie mit je 15 Gästen ihrer Wahl von Daniel Spoerri zu einem letzten gemeinsamen Abendessen eingeladen. Neben den 220 geladenen Gästen drängten sich schließlich noch einige hundert Schaulustige ins Restaurant *Biffi*. Wer keinen Einlaß gefunden hatte, scharte sich um die Fenster. Einige Scheiben sollen im Laufe des Abends in die Brüche gegangen sein. Jedem Mitglied der Gruppe wurde an seinem Tisch ein Essen in der Form seiner Werke serviert, durch

Spoerris Tisch mit
Eat-art Zitaten aus
dem *Menu travesti*
(banana prick)



Armans Akkumulationen von
Aalen oder Garnelen in durch-
sichtigem Aspik, die seinen in
Plastik eingegossenen Objekten
glichen

die er als *Nouveau Réaliste* bekannt geworden war. Kunst konsumier- und verdaubar – Spoerri inszenierte sein Spiel der Verfremdung, der Herausforderung, der doppelsinnigen Assoziationen. Die als *Nana* bekannte, vollbusige Polyester-Figur von Niki de Saint Phalle legte Spoerri mit farbigem Guß überzogen, flach und greifbar als Kuchen auf den Tisch. César, dessen Skulpturen oft aus zusammengepreßten Objekten oder Alteisen entstehen, erhielt zum Dessert 30 kg in Silberpapier gepackte Schnapsbonbons zu einer Kompression von 50 x 30 x 15 cm zusammengepreßt. Armans Konzept, Quantität in Qualität umzusetzen, sein Prinzip der Anhäufung von Objekten und ihre Fixierung in gelblichem Polyesterharz, reproduzierte Spoerri durch Akkumulation kleiner Aale in Sulz.

Yves Kleins romantisch-kitschiges Frühwerk, *Çi gît l'espace* (hier ruht der Raum) mit blauem Schwamm und rosaroten Rosen auf blattgoldüberzogenem Grund, im Original nur aus der Distanz musealer Unberührbarkeit zu betrachten, lag nun, in Stücke geschnitten, als Kirschtorte auf den Tellern. Den Kunstkritiker Pierre Restany, durch sein frühes Engagement für die Bewegung zu ihrem Kunstpapst geworden, krönte Spoerri mit einer 70 cm hohen Tiara mit einzeln vergoldeten Blättern und eingesetzten Edelsteinen aus von Hand geschliffenen Weinzucker. Restany wollte Spoerri die Ehre erweisen und bat ihm den Kuchen anzuschneiden. Spoerri schlug mit gezieltem Hieb der Krone die Spitze ab – auch Restanys Papsttum sollte an diesem letzten Abendmahl sein Ende nehmen.

(aus: *DU*, Europäische Kunstzeitschrift, Oktober 1976, S. 60)

Bananatrap-Dinner, 1970

Kartoffelbrei-Eis mit Fleischpralinen

Daniel Spoerri

Da haben wir's: Man gibt sich Mühe, kocht, brät, mixt und macht, und kaum hat einer ein bißchen Schnupfen, schon schmeckt es gar nicht mehr, was man da mühsam zubereitet. Denn mit dem Geschmack ist das eine höchst unzuverlässige Sache (in jeder Beziehung). Was ist Geschmack? Im dtv-Lexikon steht unter G: »Der Geschmackssinn bildet mit dem Geruchssinn den chemischen Sinn der Lebewesen. Wirklich geschmeckt werden nur: sauer, süß, salzig und bitter. Alles, was der Mensch sonst zu schmecken glaubt, riecht er in Wirklichkeit.«

Der vergleichsweise primitive Geschmackssinn wird also erst durch den Geruchssinn zu einer anspruchsvollen Einrichtung: Gerüche können wir einige tausend unterscheiden. Die entsprechende Verwechslung drückt sich schon in der Sprache aus, wo wir »schmecken« sagen, wenn eigentlich »riechen« zuträfe. Im Schwyzerdütsch und im Holländischen geht die Austauschbarkeit sogar noch weiter.

Wie die physischen Sinne – Sehen und Hören – sind auch unsere chemischen Sinne – Schmecken und Riechen – an Traditionen gebunden. Und ebenso wie die Traditionen von Sehen und Hören durch moderne Malerei und Musik in Frage gestellt wurden, lassen sich auch Geschmack und Geruch von ihren traditionellen Bedeutungen loskoppeln. Dieser Prozeß hat längst begonnen. Schon gibt es künstliche Nahrung, die, aus Algen oder Soja hergestellt, eigentlich geruch- und geschmacklos ist und nur noch unseren Gewohnheiten zuliebe nach Fleisch oder Biskuits schmeckt. ... Unsere chemischen Sinne werden umlernen müssen. Ich schlage vor, wir probieren das schon mal aus. Wir werden ganz einfach ein Essen verkleiden. Wir machen ein *Menu Travestie*: Kartoffelbrei-Eis mit Jägercreme und Hackfleischpralinen. Dazu braucht man vor allem das richtige Besteck: Eisbecher, lange Eislöffel, kleine Saucen-Schalen, in denen sonst die heiße Schokoladencreme serviert wird, und ein Instrument (Portionierer), mit dem sonst Eiskugeln gemacht werden. Ganz billig ist das alles nicht, aber vielleicht kann man es auch für einen Abend im Eissalon ausleihen.

Dann wird gekocht. Wie man fixfertigen Kartoffelbrei bereitet, steht auf allen Tüten. Wir machen ihn etwas fester als vorgeschrieben, würzen mit Bouillonwürfel statt mit Salz, tun ein wenig Muskatblüte dazu. Und jetzt kommt der Trick: Wir machen

vier verschiedene Farben kommen in ein Eisglas, obendrauf wird ein Salzbiskuit gesteckt. Dann gießen wir die Jägerschokoladencremesauce in kleine Schalen und servieren die Buletten auf Kuchenpapier in einer Dessertschale – schön wie gemalt. Dessert-Vorschlag: eine Marzipanwurst.

Wenn man nun noch Kerzenlicht macht, sieht man weniger und deswegen mehr, und die EB-Verwirrung kann beginnen. Erzählen Sie Ihren Gästen bis zum Zeitpunkt des Servierens nichts von Ihrem verschmitzten Plan. Die Verwirrung in den Gesichtern der Eingeladenen zu sehen, soll noch besser schmecken als Hackfleischpralinen und Kartoffelbrei-Eis mit Jägercreme.

Das *Menu Travesti* soll nur eine Anregung sein, wie man Geschmacksempfindungen umleiten kann. In dieser Richtung, die ich *Eat-art* nenne, sind natürlich noch ganz andere Entdeckungen möglich. Ich bin sehr gespannt, ob *Twen*-Leser welche machen werden. Wer Lust hat, kann seine Ideen an das *Restaurant Spoeri*, Düsseldorf, Burgplatz 19, schicken. Besonders schöne Einfälle werden wir dort nachmachen, jeweils an einem Montag, einmal im Monat. Und die besten *Eat-art*-Erfinder lade ich ein.

(aus: *Twen* 9, Sept. 1970)

Astro-Gastro-Essen in Mailand, 1975

Restaurant-Aktion in der *Galerie Multipla*
in Mailand vom 19. Mai bis 5. Juni 1975

Le Coin du Restaurant Spoerri *Cuisine astro-gastronomique à la noix, 12 étoiles*

Während dieser Veranstaltung wurde von Daniel Spoerri je ein Menü zu jedem Sternzeichen kreiert, zu dem jeweils 16 im entsprechenden Sternzeichen geborene Gäste geladen waren, die ihr Gedeck selbst mitbringen mußten, sozusagen als Portrait ihres Geschmacks und als absurden Beweis dafür, daß die Astrologie die Menschen auch in ihrem Geschmack beeinflusst. Serviert wurde in der *Coin du Restaurant Spoerri*, der Restaurantecke, die aus dem ehemaligen *Restaurant Spoerri* in Düsseldorf stammte. Neben der Menüabfolge enthielten die Speisekarten auch Horoskope.

Wie bereits im *Restaurant der Galerie J* oder im *Restaurant der City Galerie* wurden nach dem Mahl die Tische in ihrer momentanen Situation als *Fallenbilder* fixiert und als *13 trappole astrologiche in der Galerie Multipla* ab dem 6. Juni 1975 präsentiert.

63

Daniel Spoerri

Tavola Astro-gastronomica

Prototyp

1975

Assemblage

200 x 100 cm

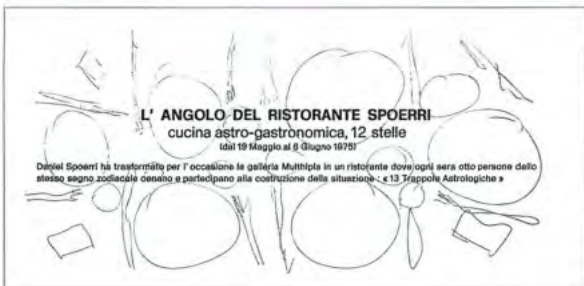
Viviana und Gino di Maggio

Mailand

Photo: Fabrizio Garghetti

Mailand





Oben:

64

Daniel Spoerri

Tavola Astro-gastronomica

Ariete, 1975

Assemblage

200 x 100 cm

Viviana und Gino di Maggio

Mailand

Photo: Fabrizio Garghetti

Mailand

Links:

65

Einladung *Galerie Multipla*

Mailand

1975



Le Restaurant du Coin
du Restaurant Spoerri



Exkurs

Ideen zu einer Bewirtung der Spielstraße der Olympiade München 1972

Daniel Spoerri

Der Entwurf der Spielstraße für die Olympiade 1972 von Werner Ruhnau sieht eine Bewirtung in Buden vor.

Diese Bewirtung soll nicht in der üblichen Jahrmarktsform (Würstchen, Bier, Wein, Süßigkeiten), stattfinden.

Dazu zwei Ideen: Verkauf von Eßwaren in Wundertüten: Für eine bestimmte Summe (oder für gestaffelte, verschiedene Preise) kauft man sich Eßwundertüten, das heißt man erwirbt eine geschlossene Tüte von Eßwaren deren Inhalt man nicht kennt.

Etwa zehn bis 20 verschiedene Zusammenstellungen sind gleich verpackt, sodaß man sich überraschen lassen kann (verschiedene Sandwichs, Früchte, Bons für Coca oder Bier etc.). Die Zusammenstellung soll einerseits zehn typisch münchenerische, aber auch ungewöhnliche Spezialitäten enthalten (z. B. Tintenfisch, gebratene Küken, Wachteleier etc.). Sowohl die provinziellen als auch die internationalen Spezialitäten werden von einem Text begleitet, der informativ humorvoll Auskunft über die einzelne Spezialität gibt (geschichtliches Rezept, Herkunft, Anekdotisches).

Bewirtung nach astrologischen Gesichtspunkten per Computer: An einer Zentralstelle gibt man seinen Namen und Geburtsdatum an. Ein einfacher Computer ist mit 36 Programmen gefüllt (oder 72, wenn noch ein Unterschied zwischen weiblich und männlich gemacht wird). Zwölf Programme, die dem Charakter der zwölf Tierkreiszeichen entsprechen. Für jede der zwölf Programme je drei Altersstufen, also etwa 15–30 Jahre, 30–45 Jahre, 45–x Jahre. Diese 36 Programme werden vom Computer ausgewählt, und eine Karte wird von ihm geschrieben, auf der die verschiedenen Eßwaren verzeichnet sind, die einem nach astrologischem Gesichtspunkt zustehen. An entsprechenden, über das Areal verteilten Buden kann man dann die Waren abholen, die dann auf der Karte abgelocht werden, da man den totalen Preis (ca. 6–8 DM) an der Zentralstelle bezahlt hat.

Diese Idee ist mehr als Spaß und Kurzweil gedacht, soll aber dennoch in Zusammenarbeit mit einem Astrologen nach den Standard Tierkreiszeichen-Charakteristika erarbeitet werden. So wird sein belächelter Aberglaube mit dem heutigen Interesse für Technik und Computerelektronik zusammengebracht. Auch hier soll wenn möglich ein kurzer Text informativ die einzelnen Speisen anekdotisch illustrieren.

Mein langjähriges Interesse für Gastronomie, mein Spezialitätenrestaurant in Düsseldorf und mein Kochbuch zeichnen mich glaube ich für diese Arbeit aus. Für ein einmaliges Honorar würde ich die entsprechenden Zusammenstellungen und Texte bearbeiten.

Für die organisatorische Arbeit, Bestellungen, Verpackungen und Verteilung schlage ich meinen Partner Carlo Schröter, Inhaber des *Restaurant Spoerri* in Düsseldorf vor, der mit mir in solchen Dingen schon seit Jahren zusammenarbeitet (Inhaber des schweizerischen Wirtepatents).

Begräbnis des *Fallenbildes*, 1983

L'enterrement du *tableau-piège* – Begräbnis des *Fallenbildes*

Daniel Spoerri



Im Februar 1983 unternahm ich ein für mich bedeutsames Happening. Es ging um das Begräbnis des *Fallenbildes* in Jouy en Josas in der Nähe von Versailles bei Paris. Im Französischen bedeutet das Wort »enterrer« eigentlich »vergraben«, also wurde das Vergraben des *Fallenbildes* zelebriert und nicht eigentlich ein Begräbnis. Ich meinte es eher wie ein Hund, der seine Knochen einbuddelt, weil er zum Beispiel satt ist, wobei er durchaus daran denkt, sie wieder auszugraben, falls er sie nicht ganz vergrißt.

In Jouy en Josas hatte ein Immobilienmakler das Schloß Oberkampf¹ und die umliegenden Wirtschaftsgebäude in einen Club für die »Happy Few« umfunktioniert, und dabei auch immer wieder Künstlerinstallationen finanziert, wie eine sehr große Skulptur von César aus verrosteten Eiffelturm-Teilen, die seit hundred Jahren immer wieder ausgewechselt werden. Oder einen hohen viereckigen Betonturm von Arman, *long parking* genannt, in dem Dutzende von Autos eingegossen waren. Ich hatte dem Kulturbetreiber das »Begräbnis« vorgeschlagen. Hinter dem Schloß war eine große Wiese, auf der im Hintergrund eine einzige große Linde stand. Auf der Schloßterrasse warteten die etwa hundert geladenen Gäste mit ihrem eigenen, mitgebrachten Geschirr. Während die Hors d'oeuvres gereicht wurden, unter anderem Kuttelwürste (»andouilles«) oder geräucherte Kuheuter, hub ein Bagger quer zum Schloß einen 40 Meter langen, etwa 11/2 Meter tiefen Graben aus. Arbeiter in roten Überkleidern deckten dann auf Böcken einen 20-teiligen, 40 Meter langen Tisch mit rosa Tischtüchern und Heckenrosensträußchen, die Niki de Saint Phalle zum Fest beigesteuert hatte. Dann wurden die Gäste auf die Wiese zu Tisch gebeten. Ich setzte mich an den ersten Tisch im rechten Winkel zum Graben. Alle packten ihr mitgebrachtes Geschirr aus, eine vielfarbige lange Tafel auf rosa Untergrund entstand, und wieder gab es ein Kuttelessen: *Tripes à la mode de Caen*, ein in Frankreich vielgerühmtes Gericht, das vom *Restaurant Pharamond* in den ehemaligen Hallen von Paris am besten zubereitet wird. Wir trugen dann alle zwanzig Tafeln, mit allem was darauf stand, langsam in den langen Graben und legten sie hinein. Daraufhin wurden Schaufeln verteilt, und wir begannen, die Tische zuzuschaufeln. Auf der Terrasse fanden wir uns alle wieder ein, wo das Fest mit Käse und

67

Daniel Spoerri

Situationen während
Le déjeuner sous l'herbe,
Enterrement du tableau-
piège, *Fondation Cartier*
1983

Schweizerische Landesbibliothek
Bern

Kuchen weiterging während wir dem Bagger zusahen, der den Graben endgültig zuschüttete. Später wurde ein Eßsaal des Schloßrestaurants mit Blick auf den zugedeckten Graben, auf dem aber das Gras besonders üppig wuchs, mit Photos von dieser *Déjeuner sous l'herbe* (bzw. deren Rapportmusterdrucke) ausstaffiert und nach mir benannt. Man reservierte seinen Tisch im *Arman-, César-, oder Spoerri-Zimmer*.

Aug. 01



1 Oberkampff war ein Bayer, der in Jouy en Josas die Technik der »Rapportmusterdrucke« erfunden hat. Früher wurden die Tapeten für die Schlösser von Künstlern bemalt. Nach der Revolution, als das Bürgertum dem Stil und den Gewohnheiten des Adels nacheiferte, hatte Oberkampffs Erfindung Riesenerfolg. Mit Hilfe seiner Technik war es möglich, die beliebten Mustertapeten schnell und rationell herzustellen. Der Erfinder konnte sich bald ein eigenes Schloß leisten, und noch heute ist die »Toile de Jouy« ein Begriff für bedruckte Tapeten.

68
Einladungsbrief und
Menükarte 23.4.1983



LE DÉJEUNER SOUS L'HERBE
À L'OCCASION DE L'ENTERREMENT DU TABLEAU PEIGÉ
PAR DANIEL SPOERRI

M E N U
ATTRAPE-TRAPES

HORS D'ŒUVRE AU BURGET

Sauzonnes d'Éclair
Machettes Saumon
Amouilles de Vire
Râble sous saignée
Charcuterie campagnarde
Salades aux herbes.

A TABLE

Tripes de bœuf de France
à la mode de Jean-Henri le Normand
Dessert - Mûre de vire à la Vanille
Café
Amouilles de Sellar
Omelette, Omelette, Omelette
Fait et Cœur
Andouilles

FROMAGES - DÉSSERTS et CAFÉ
AU PAYS

crêpes spéciales de blanchet
Desserts et Minceurs
Café et Eau

SABEDI 23 AVRIL 1983

LE MONTCEL
Château de Montcel, place de la République, 77100 Jouy en Josas



Jean HAMON
Président du Centre d'Art Contemporain du MONTCEL

Marianne et Pierre RAMON

Daniel SPOERRI
Vous invitent à participer au repas

"LE DÉJEUNER SOUS L'HERBE"

ENTERREMENT DU TABLEAU PEIGÉ PAR DANIEL SPOERRI

Samedi 23 Avril 1983 à partir de 12 heures.

Si vous acceptez cette invitation vous devrez apporter toute la vaisselle dont vous disposez vous serez au cours du repas, très près de celui de votre goût et sera emporté ainsi que les tables et les reliés ou déposés dans une tranchée de 40 mètres derrière le Château et non le Café.

De cette façon ce tableau péage, éternel aura une existence à la fois plus durable et plus éphémère, jusqu'à ce qu'il soit peut-être un jour recouvert tel les traces de POISSON.

Cette cérémonie sera filmée pour la première chaîne de Télévision (T.F.1) par Marie-Claire SCHAFFER
sur le thème de M. J. Jacques LEVEQUE
"LE COMPLEXE DE POMPEI"

Le nombre des invités étant limité à 100 personnes, vous êtes priés de confirmer cette invitation en téléphonant à Marie Christine ARTHUR au 16 (1) 29 33 06.

LE MONTCEL
Château de Montcel, place de la République, 77100 Jouy en Josas

Sevilla, 1992

Die Entstehung der Sevilla-Serie *eaten by...*

Daniel Spoerri

Anfang Februar 1991 – *Café Lyrique*, Genf: A. Burckhard ruft mich während der Vorbereitung zu der Retrospektive im Musée Rath an, um mich zur Mitarbeit am Schweizer Pavillon auf der *Expo* in Sevilla zu überreden.

Zunächst ist von einem Schweizer *Musée Sentimental* die Rede, das ich auf jeden Fall ablehne, weil das Konzept des *Musée Sentimental* die Komplizität des Besuchers voraussetzt. Nur Schweizern kann man ein *Musée Sentimental Suisse* anbieten, weil sie die Andeutungen verstehen, aber Sevilla wird ja erfahrungsgemäß hauptsächlich spanische Besucher haben. Pavel Schmidt, der in Genf als Assistent für den Aufbau meiner Ausstellung dabei ist, scheint begeisterter als ich – es fallen Stichworte wie »Uhrengrotte« als Restaurant, »Don Quichotte«, etc. Ich will mal nachdenken.

Das Stichwort Restaurant gibt schließlich den Ausschlag – ein *Restaurant Spoerri* hat es ja 1968 in Düsseldorf schon gegeben – *Eat-art Gallery* war dort der nächste Schritt.

Meine Restaurant-Tische sind auch in Genf wieder ein wichtiger Bestandteil der Retrospektive, die einen ganzen Saal füllen. Aber ein ganzes Restaurant habe ich mit dieser spezifischen Form von *Fallenbildern* noch nie ausgestattet. Das Schweizer Pavillon-Restaurant wird relativ groß, es sind 150 Sitzplätze vorgesehen. Die nächste und letzte Station meiner Retrospektive ist das Kunstmuseum Solothurn, dessen Leiter André Kamber die ganze Ausstellungstournee organisiert und zusammengestellt hat. Im April treffe ich wieder Burckhard und Herrn Blattner, den Leiter der Restaurantgesellschaft, die das Restaurant in Sevilla betreiben wird, und insgeheim hoffe ich, vor allem Herrn Blattner mit meinen aufgeklebten, dreckigen Tellern endgültig von dem Vorhaben abzuschrecken.

Einerseits bin ich künstlerisch mit meiner Serie *Corps en morceaux* in einer ganz anderen Phase, andererseits reizt mich so ein Gesamtkonzept als endgültiger Abschluß (und Krönung) meiner bekanntesten Erfindung schon sehr.

Hinzu kommt, hier in Solothurn, wieder bei einem Brainstorming mit Pavel, der Einfall des *Fleischwolfbrunnens*, eine Kollektion von etwa hundert Fleischwölfen, die ich auf den Flohmärkten von Paris sammeln würde, um eine tropfende Akkumulation der stellvertretenden Mahlwerkzeuge aller essenden Gäste als



Monument mitten in den Raum zu stellen. Eine kleinere Version dieser Fleischwolfsammlung von 1962 war in der Retrospektive-Station in Wien zu sehen.

Jetzt habe ich endgültig angebissen und der Vertrag wird im Juni gemacht. Pavel ist bereit, das ganze Projekt zu begleiten und schlägt den Namen *eaten by...* für das Restaurant vor, ein Terminus, mit dem ich schon seit 1965 Tische bezeichne, die von einer bestimmten Person, sozusagen als unbewußter Mitgestalter, gegessen wurden und deren berühmtestes Beispiel *eaten by Marcel Duchamp* ist.

Im Juli in Paris sammelte ich Fleischwölfe und hier im *Hôpital Ephémère* werden auch schon die ersten Sevilla-Tische mit jungen Künstlern der benachbarten Ateliers gegessen und anschließend fixiert.

Im August ist Pavel bei seiner Familie in München, ich stelle in Italien, bei Seggiano mit Philipp Hämmerle, der mir schon früher in Paris und in Italien geholfen hat, den Prototypen für den *Fleischwolfbrunnen* her. Der Gießer Pietro Capporrella aus Rom kommt, und wir beschließen, daß der gesamte Brunnen in Bronze, im Sandformverfahren, gegossen wird, – eine Wahnsinnsarbeit für den, der weiß was das bedeutet – aber Pietro schreckt vor nichts zurück.

69

Daniel Spoerri
Der Ephebe
Sevilla-Serie Nr. 14
1991

Assemblage mit Zinkgarten-
plastik *Der Ephebe* und
Geschirr auf Tischplatte
80 x 160 x 40 cm
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel

Anfang Dezember soll ich in Rom zur Komposition des endgültigen Bronzebrunnens wieder antreten. Inzwischen habe ich in Paris das Atelier gewechselt, wir richten uns ein, um die Hauptarbeit der Sevilla-Tische in Angriff nehmen zu können. Ende Oktober werden vier Schweizer Tische in der Schweiz bei Edith Talman »gegessen« – zwei klassische Berner Keramiktische, Heimberger und Langenthaler, ein Fonduetisch und – Burckhard ist schließlich Oberstleutnant – ein Militärtisch, auf dem sich vom Divisionär bis zum Gefreiten alle ihren Proviant auf Notkochern selbst aufwärmen (und dies mir, einem Dienstverweigerer und Antimilitaristen!). Hier beschließen wir auch, am 19. November in Paris eine große Einladung für 70 Personen mit mindestens zehn Tischen als Haupt-Sevilla-Bankett auszurichten. Die bisherigen Daten, die ich hier aufzählte, sind ja beileibe nicht das einzige, was wir einhalten müssen. Dazwischen sind die Monate mit Vernissagedaten gespickt, Brüssel, Knokke-le-Zoute, Rom, New York und Berlin. Von da bringt Katharina deutsch-sentimentales »Anfang-Jahrhundert«-Geschirr zurück nach Paris und überhaupt sind wir, wenn wir da sind, jedes Wochenende auf Flohmärkten auf der Suche nach verschiedenstem Geschirr und Besteck.

Die Organisation des Banketts ist gar nicht so einfach, denn da das Geschirr in einem bestimmten Moment unberührt belassen werden soll, muß für die Eingeladenen an neuer Stelle neu gedeckt werden. Schließlich ist alles bereit, die verschiedensten Tischtücher sind schon auf ihrer Unterlage fixiert, jeder Tisch hat seine eigene Atmosphäre, in Besteck, Geschirr und Beleuchtung, und der Abend mit Helfeshelfern, insgesamt 85 Personen, läuft wie am Schnürchen. Besuch kommt auch aus der Schweiz: Xanti und Döfe Burckhard, Edith Talman, Karl Gerstner und Esther Grether sind dabei. Die nächsten Wochen wird Teller für Teller aufgeklebt, dazwischen auch mal wieder ein neues Tischchen gegessen. Otto Hahn, der Pariser Kunstkritiker, hilft sogar beim kleben, und Pavel schneidert für jeden Tisch die passgenaue Kiste.

Mit 23 fertigen Bildern und Material für weitere zehn, treffen wir uns am 13. Februar in Sevilla, wo alles ohne den geringsten Bruch ankommt. Inzwischen war ich über Weihnachten wieder in Italien. Der *Fleischwolfbrunnen* ist auch fertig, mit einem Wasserbecken aus einem einzigen Guß von zwei Metern Durchmesser – das ganze wiegt etwa eineinhalb Tonnen und Caporella will es selbst nach Sevilla bringen und einrichten. Am 17. Februar ist er da, die zwei Teile gehen nicht durch die vorgesehene Tür (es fehlen zehn Zentimeter) und mit Ach und Krach schlep-

pen sich acht Personen einen halben Tag lang ab, bis der Brunnen endlich, wie durch ein Wunder, dennoch dort steht wo er stehen soll und auf Antrieb funktioniert. Philipp ist seit Sevilla auch wieder dabei, wir hängen die mitgebrachten Tische auf, kaufen in Granada und Cordoba spanisches Geschirr und laden die ganze Belegschaft des Schweizer Pavillons, 50 Leute, für den Freitagabend, 21. Februar zu einem großen Paella-Essen ein. Für diese letzten zehn Tische gehen Pavel und ich noch im Supermarkt Continental einkaufen, vor allem Rioja, Veterano, Osborne, Manzanilla – und zwanzig Böcke für die Tischplatten. Über zwei Dinge werde ich mich jetzt nicht auslassen, einmal über die Expo im allgemeinen, diesen Wahnsinn gerade in unserer Zeit und gerade in Sevilla, aber schließlich mache ich ja mit und mache mich somit mitschuldig, und zweitens über mein Oberarmkugelgelenk, das ich mir in diesem Supermarkt mit diesen verdammten Böcken mehrfach brach. Habe ich mich wohl selbst bestraft? Das Essen fand trotzdem statt, die Super-Schweizer-Präzisionsarbeiter, die wochenlang sprach- und frauenlos wie im Ghetto lebten, rasteten natürlich bei diesen schweren Weinen aus, und ich flüchtete entsetzt und mit Schmerzen ins Hotel, überzeugt, daß meine Tische ein Müllhaufen werden. So war es auch am nächsten Tag, aber das Resultat, das jetzt an der Wand hängt, sieht dramatisch und spannend aus.

Am Montag, den 24. Februar, kam Luginbühl mit Ursi, seiner Frau, um sein Sevilla-Element mit seinen Söhnen aufzustellen. Klaus Littmann ist im selben Special-Jet dabei und beschließt, meine ganze Serie im November in Basel auszustellen. Pierre und Marianne Nahon, von der Galerie Beaubourg in Paris, waren schon am Pariser Bankett dabei und hatten Interesse gezeigt – und deswegen fasse ich auch die Stationen dieses Projekts zusammen – weil der Katalog zur Eröffnung der Expo am 20. April fertig werden soll. Mit Lugi flog ich wieder zurück, wurde in Bern operiert, Pavel und Philipp konnten aber alles noch perfekt abschließen.

Am 13. Oktober 1992, am Morgen nach dem Schluß der Expo Sevilla, wird wieder ein Lastwagen dastehen, der diese Tische zu den beiden Ausstellungen bringt, an denen die gleiche Anzahl Leute gegessen hatte wie im Restaurant Personen Platz nehmen konnten.

März 1992

Das Palindromische Diner, 1998

*Das Palindromische Diner, Bankett im Rahmen von **Vakanz II**,
Schwarzenberg; Anfang Juli 1998*

Daniel Spoerri

Veranstalter: Paul Renner (Schwarzenberg, Vorarlberg)

Konzept: Daniel Spoerri (Seggiano, GR, Italien)

Realisation: Sarah Wiener (Berlin, Deutschland)

Konditorrealisation: Wolfgang Philipp (Graz, Österreich)

Das Diner wurde für etwa 80-100 Personen geplant.

Das Konzept war, ein Essen zu erfinden, das optisch scheinbar von hinten anfängt, also mit Kaffee und Kuchen, aber in Wirklichkeit korrekt mit Suppe und Hors d'oeuvres abläuft, wie ein Palindrom auch von hinten und von vorne lesbar ist, wie im Wort Bonsnob. Zu diesem Anlaß wurden auch alle Palindrome, die André Thomkins für das *Restaurant Spoerri* 1968 in Düsseldorf ge- und erfunden hatte, als Dekor im großen Eßzelt aufgehängt, in dem alle gastronomischen Ereignisse der Vakanz stattfanden.

Einige Beispiele aus den Palindromen:

»Eß Akademie reime da Kasse«

»Eis à l'Asie«

»Dreh Magiezettel um Amulette zeig am Herd«

»Freibier, freibier, f...!«

»Leo zieh Heiz, nie Leinoel« etc., etc.

oder: »Tunkt Knut nie Wein?«, wobei die Antwort beim Rückwärtslesen gegeben wird, weil es sich eigentlich um zwei Palindrome handelt, die aneinandergehängt sind. – Ich bin einmal mit einem Taxichauffeur gefahren, der Knut Emme hieß. Als ich entdeckte, daß sein voller Name genau in diesen »Rückling« paßt, war ich ganz aufgeregt: »Sie sind vielleicht der einzige Mensch auf der Welt, dessen Vor- und Nachname in einem Palindrom steckt!!« – Seine Antwort war nur: »Wat soll's?«

Jetzt zum Kaffee und Schnaps:

Also, zuerst gab es eine »R e n n e R«-Zigarre, die aber eine Art dunkel gebackene Grissini war. Der »Kaffee« war in Wirklichkeit eine konzentrierte dunkle Pilzbouillon mit Meerrettichsahne, dazu wurde der passende Sherry serviert.

Dann kamen drei Kugeln Eis, die aber mit Spinatsaft, roter Beete und Kürbis eingefärbtes Kartoffelpüree waren, über die als Schokoladencreme eine deftige Jägersauce geträufelt wurde. Dazu gab es »Schokoladenpralinen«, die aber kleine Fleischbouletten waren, garniert mit einer dicken Velouté und Senffrüchten.

Nun kamen die »Kuchen«, dem Augenschein nach süße Sahnetorten, tatsächlich aber geschichtet aus Lachsmousse, Forellmousse und Spinatpüree auf einem Boden aus Salzcrackern. Die Garnierung bestand aus Schlagsahne, die wir mit Senf, Curry oder Paprika gefärbt und abgeschmeckt hatten.

Jetzt kamen die im »ganzen gebratenen Fische« dran: In einer Fischform gepresster Hackbraten (sogenannter *Falscher Hase*), nachher mit grauer Butter (pürierter Kaviar) bestrichen.

Palindrome von André Thompkins
auf Email-Schildern für die
Fassade des *Restaurant Spoerr*



Ein »gebackenes Ferkel« folgte, das aber eine in einer Schweinchenform gekochte, mit dunkler Gelatine überzogene Geflügelpastete war. Auch das obligate Petersiliensträußchen im Maul fehlte nicht.

Jetzt kamen die stehenden gebratenen »Hühner«, für die wir groß gebratene kleine Lammkeulen auf ein geschweißtes Drahtgestell gespießt hatten. Darunter wurden Original-Hühnerfüße angebunden. Der herausschauende Knochen der Lammkeule wurde mit einem gebratenen Hühnerkopf versehen und in die Keule – also sozusagen den Körper des Huhns – wurden die Schwanzfedern gesteckt. Diese »Hühner« standen auf einem mit Kartoffelstroh bedeckten Tablett. Hinter dem »Hühnerwadel«, als Hühnermist, lagen im Fond gekochte Sultaninen verstreut.

Jetzt kam die Pasta als Vorspeise: ein Teller mit *Spaghetti-Eis*, durch eine Presse gedrücktes Vanilleeis, darüber Himbeer- anstatt Tomatensauce. Die Kellner und Serviererinnen beeilten sich, darauf von großen »Parmesanstücken« direkt auf den Teller weiße Schokolade zu reiben.

Der Clou war am Schluss ein großer Tisch, der hereingetragen wurde, auf dem mit weißer und dunkler Schokolade ein Stück Kachelboden vorgetäuscht war. Darauf ergoss sich ein umgekippter Mülleimer, ebenfalls aus Schokolade: Ausgedrückte Teebeutel, Orangenschalen, Apfelkitsche, Tomatenstrünke, Kartoffel- und Zwiebelschalen, Fleischreste und Knochen, kurz, alles, was man sich bei Küchenabfall denken kann, war sorgfältig aus Marzipan und Zucker nachgebildet und eingefärbt worden. Nur ein ganz großer Fan und Kunstliebhaber wie Wolfgang Philipp aus Graz konnte so eine Mühe auf sich nehmen!

13. Aug. 01



Umgekippter Mülleimer
mit Inhalt aus Schokolade,
Marzipan und Zucker von
Wolfgang Phillip
nachgebildet
Photo: Ewa Esterhazy

An der Tür war kein Zettel. Daniel Spoerri als Lehrer in Köln

Stephan Andreae

An der Kölner Kunstschule wurde die Professur von Daniel Spoerri angekündigt. Den kannte ich als frisch eingeschriebener Student schon, aber nicht persönlich, kannte ihn, weil ich auf dem *Kölner Kunstmarkt* eine Monochromie von Yves Klein gesehen hatte, mir ein kluges Buch über den von mir immer noch bewunderten Künstler Yves Klein hergeschafft und darin jede Menge über einen gewissen Spoerri gelesen hatte. Das mußte ja ein toller Hecht sein.

»Wo unterrichtet Herr Spoerri?« »Raum soundso«. Hingegangen, aber niemand war da und an der Tür war kein Zettel, den man mit Verlaub hätte erwarten können, wenn der neue Lehrer pünktlich um 10 Uhr (ab dann funktionierte damals Künstlers Stechuhr) erscheinen sollte. Verwirrung plus Enttäuschung. Aber er war längst da, wie er mir später glaubhaft versicherte, hatte einen Zettel an der Tür hinterlassen »Komme gleich wieder – Spoerri«, der aber geklaut worden war von irgendwelchen Typen, die in absehbarer Zeit bei Sotheby's oder sonstwo ihre Sammlungen mit Signaturen vermeintlich bedeutender Künstler einreichen werden.

Spoerris pädagogisches Konzept bestand offenbar nicht darin, auf bescheuerte Fragen bedeutende Antworten zu geben. Er hatte sich einen Zeitplan gemacht (wann bin ich in Köln – wann nicht) und seine Unterrichtseinheiten mit bestimmten Titeln belegt, die wir von dem noch nicht so weit weg liegenden Schulunterricht nicht kannten. Sie hießen: »Kochen«, »Aus dem Nähkästchen«, »Vom Hölzchen aufs Stöckchen«, »Musée sentimentale« und weiterer merkwürdiger Kram. Der Mann hatte offenbar nicht vor, uns irgend etwas über Kunst beizubringen, nach der wir gierten, denn wir wollten ja damals noch naiv wissen, wie es denn geht, bedeutende Kunst zu machen. Unsere eigenen Machwerke interessierten ihn höchstens am Rande. Aber! Der Direktor der *Kölner Kunstschule* hieß 1978 *Karl Marx*. Initialzündung bei Spoerri! »Ich will, daß Karl Marx bei einem Galadiner neben Friedrich Engels sitzt.« Unser erstes gemeinsames Projekt bahnte sich an.

Karl Marx: die Idee schlug bei mir ein: »Find mal Leute mit prominenten Namen aus dem Telefonbuch«, sagte Spoerri zu mir. Nichts schöneres als das! Wir fanden Albrecht Dürer, Richard Wagner, Johann Wolfgang Goethe, Julius Cäsar, Mathias Grünewald, Witwe Bolte und Frau Holle, Herrn Hinz und Frau Kunz, natürlich auch Friedrich Engels. Speziell für den Schweizer Spoerri suchten wir auch Wilhelm Tell und fanden ihn nebst Gessler, sie haben sich prima verstanden. Mein Anruf bei einem gewissen Herrn Frankenstein war eher frustrierend, weil er sich sauer solche »auf-den-Arm-Nehmereien« verbat. Etwa 70 Personen versammelten sich ausgestattet mit Namensschildern in der Kölner Kunstschule und dinierten an Tischen, die von den Schülern gestaltet worden waren. Auch die Speisekarte war »prominent« besetzt, es gab u.a. Schillerlocken, Bachforellen, Tournedos Rossini, Mozartkugeln und *Hitchcock*-Orangensaft, *Fürst-Pückler*-Eis, und zum *Idee*-Kaffee einen *Leibniz*-Keks.

Ab da war die Organisation von mehr oder weniger merkwürdigen Veranstaltungen mein Métier, da Spoerri mir die Schrankenlosigkeit von Kommunikation beibrachte oder eher vorlebte – man konnte Kunst auch per Telefon hervorbringen, ohne sich vor Frankenstein zu fürchten. Er war und ist ein begnadeter Vernetzer. Beim Lehrer Spoerri lernte man beiläufig, weil er seine eigene Neugier auf die Schüler zu übertragen verstand. Er hätte jeden rausgeschmissen, der mit angeklebten Tischen o.ä. bei ihm zu hofieren versucht hätte. Seins war seins und unseres sollte unseres bleiben.

In Exkursionen führte Spoerri uns in sein französisches Atelier, zu seinen Künstlerfreunden wie Luginbühl, Tinguely und Niki de Saint Phalle, zur Witwe Duchamp und zur Gräfin de Noailles, wo wir nicht nur ihre 23 Katzen, sondern auch vergessene Collagen von Max Ernst bewunderten. So hat er uns die Welt vom falschen Goethe bis zum echten Tinguely eröffnet – mehr kann ich von einem Lehrer nicht verlangen.

Und noch etwas zur pädagogischen Methode: Im Berliner Lokal *Exil* saßen wir 1981 zur Vorbereitung des *Musée sentimental de Prusse* mit Ossi Wiener, Edward Kienholz und einigen mehr zum Brainstorming, aber es war kein Papier da. Spoerri notierte alles



Bankett *Xmas Kitsch Dinner*
Projekt mit Studenten
Köln
1981

mit einem Kuli auf die leinene Tischdecke, und weil er es sich merken wollte, nahm er am Ende des Abends sein Schweizermesser heraus (das Modell mit integrierter Schere), und schnitt die Tischdecke entzwei, um die Notizen für Zukünftiges zu retten. Wir flogen natürlich raus, aber da die Patrons des Restaurants in der Hitze des Gefechts vergessen hatten, uns eine Rechnung fürs Essen zu stellen, hat sich die Sache nicht nur ideell, sondern auch materiell gelohnt.

Zu Spoerris Abschlußabend in Köln haben wir zusammen noch einen Storch gebraten und zum Nachttisch einen Besen gefressen (aus Marzipan).

Hommage à Karl Marx, Köln 1978

Mit Goethe, Hamlet, Marx bei Bachforellen und Schiller-Wein

Rolf Michaelis

»Also in den Busen-Tempel wollen Sie«, grinst der Taxi-Fahrer, als ich die Adresse vorlese: Kölner Werkschulen, Ubierring 40. Aha, scheint das doch eine bessere Veranstaltung zu werden, als die Einladungskarte verspricht: »Hommage à Karl Marx – Galadiner für berühmte Namensträger«?

Bisher hatte ich außer »Frau Holle«, »Frau Bolte« und einer in Begleitung von »Herrn Hinz« angekündigten »Frau Kunz« auf der Liste der Ehrengäste noch niemanden entdeckt, der zu den

70

Speisekarte zum Galadiner

Hommage à Karl Marx

1978





Galadiner *Hommage à Karl Marx*
14. März 1978, Köln

71

Alle Photos zu *Hommage à Karl Marx*: Timm Rautert

verheißenden kulinarischen Genüssen, vom Bismarck-Hering über Tournedos Rossini bis zur Mozartkugel, auch optisch-haptische Freuden hätte erwarten lassen – aber wer läßt sich nicht gern überraschen. »Sehen Sie die schönen Brüstchen« meint der Fahrer, als ich nach dem Geldbeutel fingere, und weist auf die gewölbten Gußeisen-Platten, die dem Rasterbau der Fachhochschule für Kunst & Design, vergebens, jene Heiterkeit zu geben versuchen, die den Spitznamen dieses Busen-Tempels rechtfertigen könnte.

Ich tröste mich damit, gleich Johann Wolfgang von Goethe persönlich die Hand drücken zu dürfen. Der ist ebenso geladen wie Hamlet und Karl Marx, Friedrich Engels, Kant und Hegel, Friedrich Schiller, Wilhelm Tell, Heinrich Kleist und Jakob Grimm, Karl May und Richard Wagner, Albrecht Dürer, Julius Cäsar, Frankenstein und Hans Dampf.

Aufgespürt und eingeladen hat die Herrschaften der Hans Dampf in allen Gassen der künstlerischen Avantgarde während der letzten zwanzig Jahre, der Rumäne mit dem Schweizer Paß: Daniel Spoerri. Den ehemaligen Ersten Solotänzer am Berner Stadttheater dürfen wir auch einen ausgebildeten Pantomimen nennen, Regisseur (etwa der deutschsprachigen Erstaufführung von Ionescos *Kahler Sängerin* oder der Uraufführung von Picasos Spiel *Wie man Wünsche am Schwanz packt*), Dichter, Objektmacher, Bühnenbildner (zur Zeit von Peter Zadeks Inszenierung von Shakespeares *Wintermärchen* in Hamburg), Schriftsteller (*Gastronomisches Tagebuch*, *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls*), melancholischen Clown und und und ...

Gruppenbild der Geladenen
beim *Karl Marx Essen*



An diesem Abend in Köln wird der »Archäologe der Gegenwart« (wie ihn der Pariser Kunstkritiker Alain Jouffroy genannt hat), der Erfinder multipler Kunst und der *Eat-art*, der Eß-Kunst, wieder einmal als »cuoco secreto«, als Geheimkoch, tätig; diesen Titel hat er sich selber verliehen im Untertitel zu seinem gastronomischen *Itinerarium für zwei Personen auf einer ägäischen Insel*.

Seit wenigen Monaten trägt dieser in vielen Sprachen bewanderte, heute in Paris, morgen in New York lebende, nirgends heimische Globetrotter mit den traurigen Ahasverus-Augen im lustigen Gesicht auch – mit Billigung deutscher Kultus-Bürokratie – einen griechischen Titel. Der frischgebackene Professor der Multimedia-Klasse stellt sich dem Direktor der Kölner Kunstschule vor – da sagte der andere Professor: »Karl Marx«. Er hatte damit – Verfassungsschützer bitte ruhig weiterlesen! – nicht sein Glaubensbekenntnis, sondern seinen Namen ausgesprochen. Daniel hieße nicht Spoerri, wenn da nicht einer der doppelten Böden, auf denen sich dieser Gratwanderer zwischen Traum und Wirklichkeit, Kunst- und Alltagswelt ständig bewegt, eingebrochen wäre. Das rosige Rasiergesicht des freundlich parlierenden Kölner Malers verschwand im Rauschbart des Trierer Theoretikers der Weltrevolution.

Der Spieler und Spinner Spoerri war sofort hellwach. Und war es noch, als er längst schlafen sollte in seiner kahlen Professoren-Bude. Also wieder auf und das Telefonbuch ins Bett geholt. Tatsächlich: Der Mann heißt Karl Marx. Wie, wenn es auch einen Friedrich Engels gäbe? Es gibt nicht nur einen, es gibt im Kölner Telefonbuch gleich zwei Friedrich Engels. Und bei dem einen steht: »Installateurmeister«.

Damit war dem Erfinder des *Fallenbildes* und der *Desillusions-Bilder* wieder ein Stück Leben in die Falle gegangen. Diesen anachronistischen Stolper-Effekt fürs Denken und Empfinden wollte Spoerri auch anderen bescheren. Was geschieht mit jemandem, der im Telefonbuch als »Gerhard Hauptmann, Braumeister« lebt? Weiß er, daß es einen G.H. gibt, den viele Telefon-Benutzer kennen? Stört solche Namensgleichheit im privaten oder beruflichen Leben? Und was empfinden Zeitgenossen, wenn sie lesen: »Karl Jaspers, Lokführer« oder »Albrecht Dürer, Schlossermeister«? Wie reagieren sie, wenn sich Ihnen ein liebenswürdiger älterer Herr vorstellt als der »Buchdrucker Julius Cäsar« oder als »Gastwirt Karl May«, als »Hegel, Dekan a. D.«., als »Columbus, Maler«, als »Betriebs-Ingenieur Friedrich Schiller«, oder wenn eine junge Frau ihren Poeten-Namen »de la Fontaine« potenziert durch die Auskunft »geborene Droste-Hülshoff«?



Friedrich Engels und Karl Marx



Frau Hegel in angeregter Unterhaltung



72
Kopie nach Praxiteles
Büste des Götterboten Hermes
aus Olympia
Kopie der antiken Büste
von ca. 400 v. Chr.
Gips
67 x 50 x 30 cm
Stephan Andreae, Overath

Nicht alle antworteten auf das Einladungsschreiben zu einem »Bankett für berühmte Namensträger« von Professor Karl Marx (»Sicher sind auch Sie als Träger eines berühmten Namens, wie ich, schon oft auf Ihren Namensvetter angesprochen worden und haben sich gefragt, wie wir alle aussehen«) so gutmütig wie jener Kölner, der zur Feder griff und unter die Reime

»So ein Treffen ist mir recht,
die Idee war gar nicht schlecht.
»Pseudoprominenz« zu Hauf,
ich freue mich schon riesig
drauf.
Für die Einladung herzlich
Danken, das will er
nebst seiner Gattin-
Ihr Friedrich Schiller«

seinen Namen in altdeutschen Buchstaben malte, dem Schriftzug des großen Namensbruders nachempfunden. Herr »Frankenstein« verbat sich ein für allemal Belästigung durch derartige Scherze. Herr »Matthias Grünewald« strich aus seiner Antwort: »Ich werde am 14.4. pünktlich erscheinen«, das Wort »pünktlich« und ersetzte es durch das in größeren Buchstaben darunter gesetzte »nicht«.

Was war da geschehen? Hatten ihn Stammtisch-Brüder gewarnt? Fürchtete er einen Jux von Kunststudenten auf seine Kosten? Auch andere Gäste gestanden, sie hätten nach Lektüre der Einladung auf den Poststempel geschaut und seien erst beruhigt gewesen, als da nicht das gefürchtete Datum »1. April« zu lesen war.

In der Tat ist das Kölner Bankett anders als die kulinarischen Feste, die Daniel Spoerri bisher ausgerichtet hat. Sicher: Stets geht es diesem Pfadfinder neuer Kunst um das – Bewußtsein erweiternde, vermeintlich Sicherheit störende, zum Nachdenken zwingende, Gefühl, Geschmack, Empfindung schärfende – Stolpern in eine »Falle«. In Edinburgh verstörte der Meister-Koch 1959 Seh-Gewohnheiten und Geschmacks-Nerven fröhlicher Schlemmer, indem er eine Eisbombe aus Kartoffelbrei samt obligater heißer Schokolade aus Bratensoße und Pralinen aus Hackfleisch servierte. In Paris verkündete er seinen Künstler-Freunden 1976 den Abschied vom *Centre National d'Art et Culture (C.N.A.C.)* mit einem *Homonymen Diner*, in dem durchweg mit Gleichklang (Homonym) und verschiedener Bedeutung von Wörtern gespielt wird, so daß sich das Ende (»la fin«) des *C.N.A.C.* in

den »Hunger« (»la faim«) und »C.N.A.C.« selber in eine derb-deutsche, aber wohl-schmeckende »Knack«-Wurst verwandelte. Hat er bisher Freunde, Künstler, Eingeweihte, Mäzene und Snobs zu Tisch gebeten, so läßt sich Spoerri in Köln auf Neues ein. Hier kennt keiner keinen. Der Zufall (hier: des Namensgleichklangs), dem Spoerri in einer verplanten, verwandelten Welt zu huldigen nicht müde wird, hat aus dem Telefon-Buch, dieser Bibel der Gleichheit aller Menschen vor der Oberpostdirektion, einen repräsentativen Querschnitt der Bevölkerung gefiltert. So glücklich Spoerri über diese Laune des Alphabets ist: Die Gefährdung für einen dem Gespräch, der Begegnung, der Kommunikation durch gemeinsamen Verzehr derselben Speisen gewidmeten Abend sieht er. Werden all die Fremden, die einander zum ersten Mal sehen, sich vertragen, sich etwas zu erzählen oder auch nur zu sagen haben? (Keine Angst: Köln ist nicht Hamburg; alljährliches Training im Einander-auf-die-Pelle-Rücken beim Karneval zeigt rasch akustisch meßbare Erfolgserlebnisse, und am Schluß liegen sich sogar zwei Menschenkinder in den Armen, die einander seit gemeinsamen Schultagen nicht mehr gesehen haben.) Doch kann, bei aller Schulterklopferei und der in den Morgenstunden rapid um sich greifenden allgemeinen Verbrüderung, die auch dem nicht mit Rheinwasser getauften Landesfremden im überschwappenden Weinglas das »Du« anbietet, Spoerri selber schwerlich entgangen sein, daß hier die Gefahr drohte, Fremde, nur durch Zufall eines »berühmten« Namens versammelte Menschen würden für eine Kunstaktion verwertet, deren kommunikations-ästhetische oder intellektuelle Dimension zu erkennen sie kaum geschult sind. Die Kölner Gäste hielten sich an den Eulenspiegel-Charme dieses Treffens und an das – ebenfalls berühmten Namen folgende – Menü. Die Studenten von Spoerri's Multimediakurs waren wochenlang mit Erfolg durch Kaufhäuser, Boutiquen, Delikatessen-Läden gestreift und hatten Fressalien (zumeist, natürlich, des Namens wegen Konserven) angeschleppt, daß sich die Tische bogen. Den Bismarck-Hering, die Schiller-Locke, das Chateaubriand, den Cognac Napoleon – alles haben wir schon einmal gekostet. Aber Cicero-, Pascal-, Titus-, Madame-de-Pompadour-Sardinen? Figaro- und Carmen-Oliven? Den nach dem Philosophen Descartes benannten Käse? Das Marzipan, das auf Franz Schuberts Namen hört? Jene dunkle, schwere Rauch-Säule aus Kuba, so gewichtig, daß ein Name allein gar nicht genügt – die »Romeo & Julia«-Zigarre?

Hitchcock-Saft, *Cooper*-Marmelade, *Baaders* Brezeln, die *Stockhausen*-Wurst und den *Claudé*-Käse – hier konnte man viel



(kennen-) lernen, nicht nur mit Zunge und Gaumen, sondern auch mit höheren Partien des Kopfes: unsere kindische, untertänige Lust, Straßen und Plätze nach vermeintlich großen Leuten, Politikern zumeist, zu benennen, oder Sachen, die uns munden, an kulinarische Hör-Erlebnisse aus Oper oder Konzertsaal zu ketten. Was hat Mozart mit der nach ihm benannten Kalorien-Kugel zu tun? Rossini, immerhin, hat jenes delikate, mit einer Trüffel gekrönte Stück Ochsenfilet gern gegessen, Fürst Pückler die seinen Namen verbreitende, pazifistische Bombe aus Halbgefrorenem sogar erfunden. So kommt man, die Delikatessen der Kölner Metzgereien Metternich, Schiller, Engels, Marx und Wagner auf dem Teller sortierend und Brot der Bäckereien Schubert, Weber, Schwind und Busch brechend, ins Sinnieren und freut sich über den Witz von Spoerris Schülern, die den einschüchternden Katalog »berühmter Namen« beschließen mit »Herrn Hinz und Frau Kunz« und auf der anderen Seite das Gewitter großer Namen in der Speisenfolge beenden mit dem Nachtisch: »Idee-Kaffee und Spekulatius«.

Überhaupt haben, außer dem vorzüglichen Speisemeister Carlo Schröter (vom *Restaurant Spoerni* in der Düsseldorfer Altstadt), Maitre Daniels fünf Meister-Schüler(innen) in Tag- und Nachtschichten bewundernswerte Arbeit geleistet. Jeder hatte die Aufgabe, einen Tisch für sechzehn Personen – nein: nicht zu dekorieren, sondern zu erträumen und aufzubauen. Entstanden sind im Photo-Atelier der Schule fünf – vergängliche – Kunstwerke. Stephan Andrae schuf für die Präsidiums-Tafel eine Großbürgerpracht aus schwarzem Samt, blauweißem Porzellan, Kristallgläsern und einer dunkel weiblichen, einer hellen männlichen Büste. Blickte man auf den von Engels und Trotzki umgebenen Marx, so



Situationen während des
Karl Marx Essens 1978

setzte sich die Profil-Reihe fort in der mit einer blauen Schwertlilie geschmückten Büste namens »Espérance«: So saß auch das Prinzip Hoffnung am Tisch.

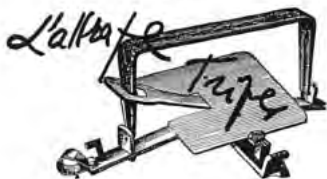
Einen Kitsch-Traum in giftigen Bonbon-Farben, mit Rüschen und Fältchen, Boutiquen-Schnick-Schnack, Souvenir-Quatsch, dem Flitterkram von Edel-Puffs, mit einem (beleuchteten) Springbrunnen in der Mitte: Dana Cebullas Tisch-Kunst als Kunst-Tisch. An einen Sandkasten lud Udo Vieth seine Gäste. Aus halb vergrabenen Buchstaben konnte man sich bei philosophischer Kau-Arbeit Namen zusammensuchen: Hamlet, Marx und George Sand. Auf eine gezeichnete Tischdecke stellte Heribert Schulmeyer sein Geschirr: Wer den Teller hob, entdeckte Medaillons, Bildgeschichten, Comic-Strips im Briefmarken-Format. Sehr schön daneben der aus technischen Abfällen (Steine, Lampenfassungen, Fragmente von Geräten) colagierte, »kaputte« Tisch von Petra Siering, der immer schöner wurde, je mehr die Essensreste Teil der Assemblage wurden.

Eines der schönsten Erlebnisse: Wie behutsam kritisch der Lehrer Spoerri, der sich selber als Schüler versteht, mit jungen Menschen umgeht, die nach dem Sprachgebrauch unserer Lehranstalten seine Schüler sind. Der Großmeister des *Nouveau Réalisme* hat hier mit Leuten gearbeitet, die wie er den Blick haben für die »Selbstaussage der Dinge«, für die Biographie der Objekte. Künstler und Studenten, Männer mit Kettchen und roten Fingernägeln, Mädchen in Stiefeln und ganz grüngrau vor diabolischer Schminke brachten die älteren Herrschaften zur Garderobe und zum Aufzug und sagten, sich duzend, umarmend Leuten ade, deren Enkel sie hätten sein können.

Eat-art Festival in Chalon-sur-Saône, 1980

Maison de la Culture
Chalon-sur-Saône
FESTIVAL EAT ART
du 4 au 27 mars 1980

daniel spoerri
présente



«J'ai conçu, produit et digéré un stratagème» Molière

Vom 4. bis zum 27. März 1980 präsentiert Daniel Spoerri

L'Attrape Tripes / Der Griff in den Kutteltrog

»J'ai conçu, produit et digéré un stratagème« (Molière)

Programm

Dienstag, den 4. März, 20 Uhr

Regionale Küchen, mit Charles Quittanson

»Man könnte schon allein den regionalen Unterschieden einen ganzen Monat widmen, beginnend mit dem wichtigen Unterschied zwischen der Küche, die Butter aus der Normandie verwendet, und der Küche, die provenzalisches Öl benutzt...« (D.S.) Das Festival wird mit der Küche Burgunds eröffnet werden. Herr Charles Quittanson ist Generalinspektor der Landwirtschaft ehrenhalber, sowie Vizepräsident der Ständevertretung für die französische Gastronomie und für Qualitätsnahrungsmittel.

Mittwoch, den 5. März, 20 Uhr

Die Dreisterneküche, mit Jacques Lameloise

»Alle Ausländer, die Frankreich besuchen, wissen, daß Burgund ein Zentrum der feinen französischen Küche ist. Man braucht bloß in der kulinarischen Karte des Michelin nachzuschauen, um eine Bestätigung dafür zu finden. Deshalb sind wir besonders glücklich, daß Herr Lameloise zugesagt hat, seine *drei Sterne* zur Verfügung zu stellen, denn ohne diesen Abend hätte unser Projekt keinen Sinn gemacht, gerade in einem Land wie Frankreich.



Wenn man zudem weiß, wie unnachgiebig und egozentrisch diese Küche in ihren Maßstäben ist, zeugt die Teilnahme von Herrn Lameloise für eine außergewöhnliche Aufgeschlossenheit.« (D.S.); Die Weine werden von Jean Lenoir und Georges Pertuiset präsentiert.



Donnerstag, den 6. März, 20 Uhr

Homonymes Bankett, mit Daniel Spoerri

Nur auf Einladung. Nur Personen, die die Namen von berühmten Persönlichkeiten tragen, werden zum gemeinsamen Essen geladen. Zuschauer sind nicht zugelassen.

Diese Abendveranstaltung wiederholt das Prinzip, welches dem Bankett *Hommage an Karl Marx zugrunde lag*, das am 14. April 1978 an der Kunsthochschule in Köln stattfand, und bei dem sich um Karl Marx (der Direktor der Hochschule trägt diesen Namen!) solche Persönlichkeiten wie Goethe, Bismarck, Schiller und Julius Cäsar versammelten ... (Man vergleiche die Farbreportage, die im *ZEIT*-Magazin vom 12. Mai 1978 erschienen ist). Das Menü umfaßte: Tournedos Rossini, Chateaubriand, Bismarckheringe, Cognac Napoléon ...



Freitag, den 7. März, 20 Uhr

«Les œufs sont faits» – «Die Eier sind gesetzt, nichts geht mehr»

mit Dana Cebulla, Ursula Majer und Friederike Schmelzer (Köln). Die Tische des Restaurants werden in Spieltische verwandelt. Man spielt und gewinnt sein Essen. Als Speise werden verschiedene Zubereitungen auf Grundlage von Eiern gereicht.

Samstag, den 8. März, 20 Uhr

Leichenmahl oder Der süße Tod, mit Dorothee Selz

Es handelt sich um ein Essen zu Ehren der Abwesenden. Ganz in Grau. Dorothee Selz hat mit Miralda, Xifra und Rabascall Feierlichkeiten oder Zeremonien organisiert, bei denen die Teilnehmer wie auch die Speisen und die Ausstattung farblich abgestimmt wurden (*Erinnerungsfeier, Fest in Schwarz 1969, Fest in Weiß 1970* ...).

Ungefähr seit 1969 stellt sie Kuchenlandschaften her, einige davon sehr groß (vgl. diejenige, die einige Monate lang hier im ersten Stock des Hauses der Kultur ausgestellt war). Zahlreiche farbige Buffets haben ebenfalls stattgefunden, einige unter dem Titel *Die Lieferanten von farbigen Essen* (mit Miralda). 1978 hat Dorothee Selz eine wichtige Ausstellung über den Zucker im *Kunstgewerbe Museum* in Paris organisiert.



Sonntag, den 9. und Montag, den 10. März: *Fastenzeit*

Dienstag, den 11. März, 20 Uhr

Plastic Food, mit Thomas Fischer und Jürgen Raap (Köln)

Der Kult um die artifizielle Nahrung an den Hamburger- und Frittenbuden. Flipperautomaten, Fernsehen, Bedienung auf Rollschuhen ...

»Ich ziehe es vor, allein zu essen. Ich habe den Plan, für Leute, die wie ich denken, eine Restaurantkette zu gründen. Sie würde *ANDYMATS* heißen, das Restaurant für die einsamen Seelen. Man kauft etwas zu essen und dann geht man mit seinem Tablett in eine Ecke und sieht Fernsehen« (Andy Warhol).



Mittwoch, den 12. März, 20 Uhr

Ein Kräuter- und Gräser-Abend, mit Lili Fischer

Gemeinschaftssuppe, Blättersammlung, Fußbäder ...

»Essen ist eine meiner Methoden der »Feldforschung«, die ich parallel zu anderen wie ernten, riechen, anwenden, einreiben, ... einsetze, um die Heilkräuter zu studieren. Ich zerreiße ihre Substanzen, ich zeichne ihre Formen, ich koste ihre Blätter und ihre Blüten. Ich versuche auf diese Art, mich ihren inneren Substanzen zu nähern und es dahin zu bringen, daß die geheimen Kräfte der Pflanzen, die unsere Vorfahren noch kannten, wieder lebendig werden ...«

Lili Fischer stützt sich bei ihren Forschungen über die Kräuter auf ihre doppelte Bildung auf dem Gebiet der Kunst und der Ethnologie.



Donnerstag, den 13. März, 20 Uhr

Die Küche des Mittelalters, mit Jean-Louis Flandrin

Die Küchenpraktiken des Mittelalters und der Renaissance lassen sich nur mit Hilfe der Lektüre und der Interpretation der klassischen Werke wiederfinden. Jean-Louis Flandrin, Assistenzprofessor an der *Universität Vincennes*, ist für seine Forschungen über die Sexualität und das Familienleben zur Zeit des *Ancien Régime* bekannt. Seit mehr als zwei Jahren studiert er die alte Küche in Theorie und Praxis. Er publiziert regelmäßig eine Chronik der historischen Gastronomie in der Zeitschrift *L'histoire*. Er signiert dabei mit dem Pseudonym *Platine*, dem Namen eines Autors der ältesten Abhandlung über die Küche des Mittelalters, die uns überliefert wurde (gedruckt in Rom 1473).





Freitag, den 14. März, 20 Uhr

Valentinstag-Essen, mit Mona Beisegel (Köln)

»Dies ist eine Einladung zum Austausch und zum Wettstreit. Ich erinnere mich an ein Osterfest auf einer kleinen griechischen Insel, auf der jede Familie dieselben drei traditionellen Osterkuchen backte, um sie dann zu verschenken und sie im Gegenzug von anderen zu erhalten. Ich habe dadurch verstanden, daß diese Geste dazu bestimmt war, ein gleiches Niveau zu erhalten, wozu sich die ganze Gruppe verpflichtete, und das sich dank der Verpflichtung zum Austausch noch erhöhte.« (D.S.)

»In den Wirtschafts- und Rechtsordnungen, die den unseren vorausgegangen sind, begegnet man fast niemals dem einfachen Austausch von Gütern, Reichtümern und Produkten im Rahmen eines zwischen Individuen abgeschlossenen Handels; ... das, was ausgetauscht wird, sind nicht ausschließlich Güter und Reichtümer, bewegliche und unbewegliche Habe, wirtschaftlich nützliche Dinge. Es sind vor allem Höflichkeiten, Festessen, Rituale ...

(Marcel Mauss, *Die Gabe*, 1923, dt. 1968, S. 21/22)

»Der Potlatsch ist zwar nicht auf ein Verluststreben reduzierbar, aber was er dem Schenkenden einbringt, ist nicht der unweigerliche Zuwachs von Gegengeschenken, sondern der Rang, den er demjenigen verleiht, der das letzte Wort hat.« (Georges Bataille, *Der verfeimte Teil*, 1948, dt. 1975, S. 102)

Samstag, den 15. Sonntag, den 16. und Montag, den 17. März: *Fastenzeit*



Dienstag, den 18. März, 20 Uhr

Arm und Reich Essen, mit Daniel Spoerri und Corinna Liesner (Köln)

»Das Prinzip der Gleichzeitigkeit, das wir beim Gefängnis-Essen zu einem ausgleichenden Mittel gemacht haben, wird in den Gegensatz »Reich und Arm« verwandelt. Die Teilnehmer an diesem Abend werden nach dem Zufallsprinzip in Reich und Arm eingeteilt und sie werden diese Rolle den ganzen Abend lang spielen.« (D.S.)



Mittwoch, den 19. März, 20 Uhr

Chérie/Cherry, ich liebe Dich, mit Jacques Halbert

Musik von den *Frères Lumière*

Es werden Kirschen in allen denkbaren Formen serviert. Auf der Bühne werden fünf Performances von Jacques Halbert stattfinden, die musikalisch begleitet werden. Jacques Halbert hat die *Kirsch-Art* geschaffen, bei der andere Kunstformen

(Expressionismus, Gesten, Systematik ...) parodiert werden. Er baut gelegentlich seinen Stand vor dem *Beaubourg* auf. 1978 hat er 15.000 selbstklebende Kirschen in New York verklebt. Andere *Kirsch*-Aktionen und *Kirsch*-Essen wurden bereits in Macon, Paris, Saumur, Basel und anderswo realisiert.

Donnerstag, den 19. März, 20 Uhr
Weinverkostungsabend, mit Jean Lenoir
Spezialgebiet: Burgunder

»Der Wein hält seinen Einzug in das Haus der Kultur. Wie ein Kunstwerk. ... Eine Initiative des stellvertretenden Leiters des Hauses, Jean Lenoir, der findet, daß die Kunst des Betrachtens und Hörens eine gute Sache ist, aber die Kunst zu riechen und zu schmecken auch nicht gerade schlecht ist...«
(*L'Express*, 4. November 1978)



Freitag, den 21. März, 20 Uhr
Die Küche des Maghreb

An diesem Abend wird das Wort den kulinarischen Traditionen der am stärksten repräsentierten Minderheit in Chalon-sur-Saône gegeben.



Samstag, den 22. März, 20 Uhr
Fluxus Essen, mit Ben

Ben hat Künstler aus der Fluxusszene gebeten, ihm geschriebene Szenarios und Essensvorschläge zu schicken, die er dann verwirklichen wird. Es wird ein Überraschungessen geben. Der Laden von Ben liegt heute im *Nationalmuseum für Moderne Kunst (Beaubourg)*! Er hat ihn 1962 eröffnet und bringt seither seine Ideen zur totalen Kunst in Umlauf (»Ich, Ben, signiere«, »Schauen Sie mich an, das reicht«). In der Folge hat er nicht aufgehört, seine unruhigen Infragestellungen auf dem Felde der Kunst vorzutragen. Die Fluxus-Bewegung folgt dem Geist der Forschungen von John Cage über die Kunst und das Leben. Die ersten Fluxus-Konzerte (die Stücke wurden geschrieben und gespielt oder eben nicht) wurden 1963–64 aufgeführt. Seitdem ist diese Gruppierung von lose geistig Verwandten informell geblieben, ihre Aktivitäten umfassen ebenso Konzerte wie Publikationen und Rundschreiben ...



Sonntag, den 23. März, 16 Uhr
Kinderhrotzeit



Dienstag, den 25. März, 20 Uhr

Das Langschweinessen oder Die elfbaren menschlichen Formen

Mit Manfred Lohmar (Köln)

»Der Untertitel dieses Abends sagt alles über seinen Inhalt, aber er spielt auch in vager Form auf den Kannibalismus an, der sich in einigen unserer Nahrungsgewohnheiten in kaum wahrnehmbarer Form aufspüren läßt. So ißt man in Mexiko menschliche Schädel aus Zucker zu Allerheiligen, im Rheinland kleine Brote, die menschliche Formen aufweisen, und in Großbritannien Babys aus Zucker.

All das erinnert an Nahrungsgewohnheiten, deren weit entfernte Ursprünge kannibalisch sind.« (D.S.)

Das lange Schwein ist in den Sprachen einiger primitiver Stämme eine Bezeichnung für den Menschen.

Mittwoch, den 26. März, 20 Uhr

Gefängnis-Essen

»Es ist nicht die Tatsache, dasselbe schlechte Essen zu sich zu nehmen, die mich interessiert, sondern das Element der Gleichzeitigkeit. Man ißt zur gleichen Zeit das gleiche Essen wie ein Sträfling. Dadurch stellt man sich auf die gleiche Stufe, man identifiziert sich mit ihm durch dieses Essen, das man mit ihm teilt.« (D. S.)

Das servierte Essen an diesem Abend wird das gleiche sein wie im Gefängnis von Chalon. Der Ertrag des Abends wird zugunsten kultureller Aktivitäten im Gefängnis verwandt.

Donnerstag, den 27. März, 19 Uhr

Astrologisches Abendessen: Ein Abend im Zeichen des Widder

Mit Daniel Spoerri und Michael Altmann (Köln)

»Der astrologische Abend, der dem Zeichen des Widder gewidmet ist, wird ein Essen vorsezen, das nach den Gesetzen der Astrologie zubereitet wurde. Der Abend ist einzig und allein für Personen bestimmt, die im Zeichen des Widder geboren sind, und wird in exemplarischer Form alle anderen Sternzeichen präsentieren. Wir haben uns entschieden, uns auf das Zeichen des Widder, mein eigenes, zu beschränken.« (D.S.)

Text und Photos: Christian Beson

Übersetzung aus dem Französischen: Clemens Friedrich



Astro-Gastro 12 Sterne Küche, München 1983

Darf eine »Jungfrau« Weißwürste zuzeln?

Astro-Gastro-Fest von Daniel Spoerri in der Akademie München 1983

Thomas Zacharias

Durch die Studentenrevolte seit 1968 nachhaltig ins Gerede gekommen, beging die Münchner Kunstakademie fünfzehn Jahre später mit selbstbewußtem Elan ein Doppeljubiläum: gegründet vor 175 Jahren mit Schelling als Schutzpatron und seit 100 Jahren beheimatet im Neureuther-Bau neben dem Siegestor.

Abschluß und Höhepunkt der Jubiläumswoche wurde das große Fest: *Astro-Gastro 12 Sterne Küche* am 22. Juli 1983 unter der Regie des gerade neuberufenen Kunstprofessors Daniel Spoerri. Wochen zuvor hing in der Akademie ein Aufruf zur Mitarbeit: Jeweils eine Kleingruppe sollte für ein Tierkreiszeichen verantwortlich sein und sich ausdenken, wie oder was zum Beispiel ein »Löwe« ist/ißt, oder sich überlegen, ob eine »Jungfrau« Weißwürste zuzeln und Honigbrot dazu essen darf. Dazu gehörte auch die Gestaltung der Stände, Hütten, Häusl und die Dekoration der Räume.

Das pompöse Gebäude im Stil der Neorenaissance, damals durch französisches Reparationskapital finanziert und gegenwärtig wieder frisch herausgeputzt, demonstriert im imperialen Erscheinungsbild wie im allegorischen Programm einen absolutistischen Kunstbegriff. Gerade in diese hundertjährige Kulisse aus Tridentiner Marmor paßte Spoerris Konzept, das in der Tradition höfischer Feste stand, deren sinnlicher Zauber von emblematischen Themen mit kunstvoll verschlüsselten Sinnspielen ausging. Dienten die von Gelehrten erdachten und von Künstlern arrangierten Feste der Renaissance dem Fürstenlob, so zielte der neodadaistische *Maitre du Plaisir* auf ein labyrinthisches Spiel zum Mitmachen, Essen und Trinken, Sehen und Hören, bei dem das Motiv der Tierkreiszeichen die Stichworte für gastronomische Kompositionen, Wortspiele und astrologischen Nonsens gab. Studierende und Gäste, die im Zeichen des »Stieres« geboren waren, trafen sich im Akademiegarten zu Stierblut, Kuheuter, Stierschwanzsuppe, Blauen Zipfeln, Kuhfladen und Milka-Schokolade. Auch die »Widder« präsentierten sich im Garten, »berauscht von der Freude an der eigenen Potenz, im weitesten Sinne antriebsstark, »widerstandsorientiert« und rasch im Zugriff«, wozu man zwei Lämmer, ein Faß Rotwein, 40 Pechfackeln und zwölf schwarze Kampfanzüge organisiert hatte. Die »Fische« gruppierten sich unter irisierender Folie samt



Daniel Spoerri auf den Stufen zur Münchner Kunstakademie



Daniel Spoerri diskutierend mit Wieland Schmed (links) und Pavel Schmidt (rechts hinten)



Seifenblasenmaschine, 100 Fischdosen, vier Kilo Thunfisch und 40 Litern Bowle natürlich am Teich, ebenso die »Wassermänner«, bei denen es *Poseidons linkes Ohr, Najadennarscheln und Annanass* gab.

Für die »Zwillinge«, »alle Eiligen, Eineiigen, Schwätzer, Fresser, Doppelzüngigen, Zyniker«, wurden im linken Flügel des Hauptgeschosses Ventilatoren, Kameras, Monitore und eine Windmaschine aufgestellt. Dazu wurden Eier, Austern, Wachteln und 60 Flaschen Sekt angeboten. Gegenüber, im rechten Flügel, vollzogen die »Waage-Menschen« eine *Mariage entre le plat et le vin*, die in hellblau und rosa, zwischen Lorbeerbäumchen, Springbrunnen, je 200 Strohhalmen, Kerzen, Rosen und einer französischen Speisekarte stattfand. »Krebse« krebsten bei Krebsuppe auf der Treppe von der Eingangshalle bis zum zweiten Stock. Auch die »Jungfrauen« stiegen zu Kaviar und Lachs auf die Treppe, tranken Rosé und entblätterten *Art i schocken*, während die »Löwen« bei harten Spirits den obersten Stock beherrschten.

Mit diesem Einstand in die Akademie zeigte Daniel Spoerri Prinzipien seiner Kunst und Lehre in großem Stil: eine auf Geselligkeit und stimulierende Zusammenarbeit gerichtete Leidenschaft, eine phantasievolle Mixtur aus trivialem und esoterischem Material, eine eklektische Zauberei mit synästhetischen Effekten, symbolischen Bedeutungen und schöpferischen Energien des Zufalls. Das Konzept der Bewirtung nach den zwölf Tierkreiszeichen entstand bereits 14 Jahre zuvor, ebenfalls in München, als man zur Olympiade von 1972 eine Spielstraße plante, die allerdings nicht zustande kam. Im Zusammenhang mit einer Ausstellung des *Restaurant Spoerri* in Mailand 1975 wurde an zwölf Abenden für je 16 geladene Gäste eines Sternzeichens astrologisch gekocht und gegessen, wovon die *Tavole astrologiche* als *Fallenbilder* stammen. Zum *Eat-art Festival* in Chälön-sur-Saône 1980 gab Spoerri zu seinem 50. Geburtstag ein *Widderessen*. Eine Aktion in der Größenordnung vom Fest in der Münchner Akademie und die damit verbundenen Unwägbarkeiten einer selbstregulativen Massenbeteiligung erforderte nicht nur den konzeptionellen Wurf und die persönliche Überzeugungskraft des Initiators, sondern eine genaue Logistik und starke Nerven. In der knappen Vorbereitungszeit von nur sechs Wochen erledigte Karsten Rothe diese anspruchsvolle organisatorische Arbeit. Zwölf klassenübergreifend zusammengesetzte Kleingruppen trafen sich regelmäßig, um ihre Konzepte zu erarbeiten: zusammen ein Stamm von etwa 70 Studierenden, der in den letzten Tagen um das Doppelte anstieg. Die Finanzierung durch Akademiemittel

und Kartenverkauf (zehn Mark das Ticket) hielt sich in Grenzen, sodaß für die umfangreichen und zum Teil exquisiten Wünsche Sponsoren gewonnen werden mußten. Viele Münchner Betriebe beteiligten sich mit großzügigen Sachspenden und ließen lastwagenweise Lebensmittel, Spirituosen, Geschirr, Beleuchtungssysteme und alles mögliche Material anfahren. In den ersten Abendstunden sollten die Tierkreiszeichen an ihren Orten unter sich sein, ab 23 Uhr war jeder Topos für alle zugänglich. Spoerri hatte das Fest für 2000 Personen konzipiert. Karten gab es nur im Vorverkauf, sie waren in drei Tagen weg. Später hieß es, schwarz nachgedruckte Eintrittskarten seien in Umlauf gesetzt worden. Schon am Abend war der Andrang am Hauptportal nur noch schwer zu kontrollieren. In den folgenden Stunden brach man Tore auf, kletterte über den Eisenzaun, besetzte den Park und stürmte den Bau. Gegenüber der entfesselten Vergnü- gungs-Meute war das Hauspersonal machtlos. Die dionysischen Gelage im poetischen Überschwang kippten in die Exzesse einer anarchischen Spaßgesellschaft von 5000 bis 6000 Leuten. Mit dem Alkohol zerflossen auch die Grenzen zwischen Schickeria und Barbarei. Am nächsten Morgen sah das Schlachtfeld im hundertjährigen Gebäude schlimmer aus als auf dem Höhepunkt der Studentenrevolte. Vom geborgten Geschirr lag mehr als zwei Drittel in Scherben, die Leih-Firma soll daran Pleite gegangen sein. Wenn man so will, hatte also auch der Morgen nach dem Sternzeichen-Fest seine allegorische Bedeutung, indem sich hier ein Wendepunkt zwischen elitärem Künstlerfest und Event zeigte, an dem der spätrömische Luxus einer Wohlstandsgesellschaft im Vandalismus unterging. Trotzdem blieben auch bezaubernde Erinnerungen an einen ephemeren Palast voller Wunder.



73

Astro-Gastro 12 Sterne Küche
Kunstakademie München
1983

Photos: Schweizerische Landes-
bibliothek Bern

Blick auf die Bewirtung für
»Fische« und »Wassermänner«
im Akademiegarten



Gruppenphoto mit Jean Tinguely, Robert Rauschenberg, Daniel Spoerri, Martial Raysse, Ultvedt und Niki de Saint Phalle zur Ausstellung Dylaby, 1962

»Das Beste an mir sind meine Freunde«

Heidi Violand-Hobi

Ostern 1998. Daniel Spoerri ist voller Pläne. Er hat Karl Gerstner zu sich nach Seggiano eingeladen und erwartet auch den Besuch von Paul Wiedmer. Gerstners Projekt *Platons Wald* für Spoerris Skulpturenpark ist in der End-, Wiedmers Drachen in der Anfangsphase der Ausführung. Alfonso Hüppi hat sich auch angemeldet – sein *Turm der Liebenden* ist 1997 eingeweiht worden. Es werden schon bald etwa 50 Skulpturengruppen sein, die Spoerri in sein 16 Hektar großes Gut in der anmutig-wilden, hügeligen Topographie der südostkanischen Landschaft eingefügt hat. Die Gäste sind inzwischen eingetroffen; ein Rundgang mit allen Anwesenden unter seiner Führung ist geplant.¹ Pfingsten 2001, drei Jahre später. Es sind jetzt 71 Skulpturen. Der Garten ist seit Mitte 1998 im Besitz einer Stiftung, der *Fondazione Il Giardino di Daniel Spoerri – Hic terminus haeret (hier haftet Terminus)*. In München wird die Ausstellung *Daniel Spoerri presents Eat-art* vorbereitet. Für diese Ausstellung soll eine biographische Skizze gefertigt werden. Die Leitfäden sind *Essen und Freunde*. Der Künstler selbst wird für uns diese Spur ziehen. Folgen wir ihm, wie damals, als er aus seinem Atelierhaus kam, mit Spazierstock und Gummistiefeln, eine unübersehbar stattliche Figur, uns mit seiner tiefen, klangvollen Stimme zurufend. Erinnern wir uns gemeinsam mit diesem geborenen Erzähler anhand der Werke in dem *Giardino*, wie er zu seiner *Gastrosophie* kam und warum und wie er einen so ungewöhnlich großen Freundeskreis gewann. Fest steht, daß seine Anziehungskraft und sein einfühlsames Interesse für andere Menschen ihn immer wieder zum richtigen Zeitpunkt in Kontakt mit den richtigen Personen gebracht haben. Auch, daß er ein Macher und Dialektiker ist, der im gedanklichen und künstlerischen Ping-Pong mit Freunden gedeiht, und dem es als Vermittler und Initiator immer wieder gelungen ist, einen Rahmen, ja eine Bühne für seine Arbeit und die seiner Freunde zu schaffen. Beinahe wäre ja alles ganz anders gekommen: Er, der älteste Sohn, elf Jahre jung, wäre fast zusammen mit seinem jüdisch-rumänischen Vater 1941 im Pogrom von Jassy umgekommen. Schicksal, Zufall? Ein faschistischer Offizier leitete die Aktion. Eine Person, eine kurze Begegnung, irgend etwas war diesem für die Razzia Verantwortlichen sympathisch an dem Jungen.

Er nahm ihn nicht mit. Als 12jähriger flüchtete er mit der Mutter und den fünf Geschwistern in die Schweiz: »Wo ich nie glücklich war. Aber war ich es woanders?«, fragt Spoerri rückblickend heute. Der Bruder der Mutter, Theophil Spoerri, nahm Daniel als Pflegekind auf. Der Onkel war wichtig. Aber erst in Max Pfister Terpis fand er einen »zweiten Vater«, durch ihn kam er in die Ballettschule. Dort konnte er »endlich etwas tun, etwas beweisen, etwas aufs Parkett legen, endlich, mit 20 Jahren, nach mehreren abgeblitzten, verkrümelten Lehren, nach dem vielen Nichts, nach meinen riesigen Ansprüchen, die sich durch nichts rechtfertigten.«⁴ Dann kreuzten sich die Wege Spoerris zum ersten Mal mit dem Künstlerpaar Eva Aeppli und Jean Tinguely.

Zurück in den Skulpturenpark, ins Jahr 1998: Spoerri zeigt mit seinem Stock in Richtung »Villa«, das größte der vier Häuser im *Giardino*. Wir schauen im Vorbeigehen alle schnell zum *Fallenbild: Ewiges Frühstück* von 1994 hoch, das an der Vorderwand der »Villa« hängt, so wie man einem alten Bekannten zunickt, und betreten zusammen den Tinguely-Aeppli-Raum mit Tinguelys *Die große Lampe für Daniel Spoerri* und Tinguelys und Eva Aepplis Gemeinschaftsarbeit *Othello und Desdemona* aus den Jahren 1990/91: »Daß aus unserer ersten, zufälligen Begegnung (1950) solch eine langjährige Freundschaft werden sollte, und daß Eva Aeppli und Jean Tinguely zu den wichtigsten Menschen in meinem Leben würden, ist erst heute zu begreifen.«⁵ Es war Daniel Spoerri, der Eva Aeppli zu ihrer ersten Ausstellung verhalf: »Daniel fand diese Ausstellungsgelegenheit für mich und regelte alles. So kam ich zu einer Ausstellung meiner Arbeiten in Paris vor Jeannot. Schon damals zeigte sich Daniels Begabung als Organisator und Animator mit großem Durchsetzungsvermögen, eine Qualität, die bis heute immer wieder zu den außerordentlichen Ereignissen geführt hat, die seine Biographie begleiten.«⁶ Eva Aeppli und Jean Tinguely sind nicht nur Spoerris älteste Künstlerfreunde, als Komplizen eroberten sie sich zusammen die Kunstmetropole Paris, als Verschworene stellten sie sich dem Hunger, der Armut, als Gleichgesinnte knüpften sie neue Freundschaften, und gemeinsam erlebten sie ihren Durchbruch, als Spoerri genug hatte vom Tanzen und Theater und mit der *Edition MAT*⁷ die Kunstwelt bewegen wollte und zurück nach Paris kam. Zwischen den Paris-Aufenthalten finden wir Spoerri von 1954 bis 1957 in Bern als Soltänzer. Dort bewies er dann auch seine



Daniel Spoerri
Ballettschule Zürich
1950



Daniel Spoerri
Mittagstisch in alle Ewigkeit
 Bronze, 1994
 Daniel Spoerri, Seggiano



Daniel Spoerri
Frühstück in alle Ewigkeit
 Bronze, 1994
 Daniel Spoerri, Seggiano



Hôtel de l'étoile, 1952–1974
 im *Cyclop* von Jean Tinguely
 Milly-la-Forêt

Begabung als experimentierfreudiger und avantgardistischer Regisseur, wirbelte so viel Staub auf, daß er unmittelbar als Regieassistent beim großen Gustav Rudolf Sellner in Darmstadt landete. Hier forderte er mit Claus Bremer ein *Dynamisches Theater*, wurde Herausgeber der Zeitschrift für konkrete Dichtung *material*, befreundete sich mit Emmett Williams, heiratete Vera Mertz und bekam aus Max Terpis' Erbe eine kleine Geldsumme: »Ich konnte davon die *Dieter-Roth-Nummer* meiner Zeitschrift *material* realisieren, und ich konnte den Führerschein machen und mir meinen ersten winzigen *Fiat Cinquecento* kaufen, mit dem ich dann, als ich mit Sellner und dem Theater fertig war, mit Vera nach Paris fahren konnte, um die *Edition MAT* zu gründen.«⁷ Dies tat er im inzwischen legendär gewordenen *Zimmer Nr. 13*, im *Hôtel Carcassonne* an der Rue Mouffetard 24, in dem er seine ersten *Fallenbilder* klebte. Rekonstruiert und in Bronze gegossen steht es heute im *Giardino*. Die erste winzige Bleibe seiner Pariser Jahre von 1951–54 hat er 1972 nachgebaut und umgekippt eingefügt in Tinguelys Riesenskulptur *Cyclop* in Milly-La-Forêt.⁸ Darüber nachdenkend, wann und wo er denn eigentlich zuerst gekocht hat, erzählt der Künstler: »In meinem Zimmer hatte ich damals einen kleinen Spirituskocher und eine einzige Pfanne – eine Schublade in der lotterigen Kommode war für das alte trockene Brot reserviert. Am Monatsanfang kaufte ich mir eine eiserne Reserve an Suppenwürfeln, und wenn dann schon nach einigen Tagen das Geld alle war, wurden diese Würfel gekocht und altes Brot mitgekocht. ... Es tönt lächerlich, aber einmal hatte ich eine ganz tolle Idee. Ich kaufte mir eine Büchse Pfeffer – ganz gewöhnlichen, billigen Pfeffer, aber das war, glaube ich, die Urzelle der Kochkrankheit ... und plötzlich entdeckte ich, wie der übliche »Brotmampf« mit etwas Pfeffer ganz anders schmeckte, und billig war es auch, so ein Büchchen hielt lange; langsam kaufte ich mir einige Gewürzdosen dazu, wagte mich an Spaghetti, Reis, und so entwickelte sich die Kocherei. Und der Spaß daran ist geblieben ...«⁹ Eva Aeppli und Jean Tinguely und andere Freunde wußten: In der Not gibt es bei Spoerri im *Hôtel de l'Étoile* immer was Eßbares. Noch ein paar Jahre und der fallenbildklebende Künstler findet vom leergegessenen Tisch zurück zu den Töpfen – zuerst in der *Galerie J* in Paris 1963. Er besinnt sich seiner alltäglichen Überlebensstrategie, thematisiert das Kochen als Kulturtechnik, als Lebens-Kunst. Und Spoerri wäre nicht Spoerri, wenn diese Brotsuppenanekdote keine Folgen hätte. Dem Ernahrungsmittel nachspürend, wird man in Dänemark fündig, und zwar im Jahr 1961, in Spoerris Ausstellung *Der Krämerladen* bei Addi Koepecke. Dort wurde Brot mit ein-

gebackenem Abfall als Ausstellungskatalog angeboten, der *Katalog Tabu*. Das war der Vorläufer seiner *Brotteigobjekte* und der *Eat-art*. Die »Brotspur« endet in Düsseldorf, 1968, Burgplatz 19, im *Restaurant Spoerri* und in der *Eat-art Gallery*, 1970.

Doch beinahe wäre alles noch anders geworden, hätte Spoerri nicht als 36-jähriger zusammen mit seiner Partnerin Kichka Baticheff im August 1966 die Koffer gepackt mit Ziel Simi, »Insel der Armen« in der Ägäis. »Tu vas te faire nègrifier«, prophezeite ihm Tinguely. Dazu Spoerri: »Ich »vernegerte«, wie Tinguely das vorausgesehen hatte; das heißt nichts anderes, als daß ich Objekte nicht mehr unter ihren intellektuellen, formalen Aspekten sah, sondern auch unter emotionalen. Ich lernte »la pensée sauvage«, das »Wilde Denken«, kennen. (Das so betitelte Buch von Lévi-Strauss hatte ich auch bei mir). Diese Gedanken machten es für mich notwendig, nach einem theatralischen, gespielten Restaurant ein echtes aufzumachen, das sich zwar nur wenig vom gespielten unterschied, sich aber täglich und vor allen Besuchern auf der Straße beweisen mußte. Es gibt eine Zäsur in meinem Werk, sozusagen ein »vor Simi« und »nach Simi.«¹⁰ Die ersten Zeichen seiner Veränderung konnten die Freunde und Abonnenten an seinen Artikeln seiner in Simi gegründeten Zeitschrift *Le petit Colosse de Simi* wie in dem ebenfalls dort entstandenen *Gastronomischen Tagebuch* erkennen.¹¹

Wieder zurück in den Garten in der Toskana: Geblendet von der Sonne sind wir beinahe über Spoerris Hommage an Joseph Beuys *Eintritt ohne Pantoffeln verboten* von 1986 gestolpert – wie um uns daran zu erinnern, daß Spoerri wie Beuys der 1962 gegründeten *Fluxus* Bewegung nahe stand, und daß Spoerris *Eat-art* sie erneut zusammenführte. Im Weitergehen zeigt Spoerri auf André Thomkins' Palindrom-Straßenschilder, die in Düsseldorf damals das *Restaurant Spoerri* signalisierten, und auf einen freien Platz vor dem Atelierhaus, wo ein Jahr später Meret Oppenheims *Hermes-Brunnen* installiert wird. Schließlich machen wir Halt vor der Treppe zu Bernhard Luginbühls *Monte-Amiata-Stengel* von 1998. Alle drei Künstler kenne er seit seinen Berner Jahren, also seit 1954, und was sie verbinde, sei, daß sie »alle irgendwo am selben Teig knabbern.«¹²

Dem Künstler folgend entfernen wir uns von der Gebäudegruppe. Ein Merkmal dieses Gartens sei der Weg, der Parcours, den man abschreite, die Düfte und die Geräusche, es sei ja – ein Initiationsweg. Das spricht er leise, zögernd. Ein zweites Merkmal sei die Auswahl der Künstler, die eigentlich gar keine Auswahl sei, weil sie ganz einfach die Begleiter seines Lebens wären, und auf Katharina Duwen zeigend, die sich uns angeschlossen hat, sagt



Daniel Spoerri auf der Insel Simi
1967



Daniel Spoerri
Marmortisch im *Giardino di*
Daniel Spoerri, Seggiano
1992

er: »Sie nennt es einfach mein »Poesiealbum«.«¹¹ Ingeborg Lüscher hat einmal bemerkt: »Daniel, von Dir gibt es den berühmten Satz: »Das beste an mir sind meine Freunde.« Sicher hast Du wunderbare Freunde. Aber gerade für sie bist *Du* das beste an Dir. Und vor einigen Tagen fiel mir plötzlich ein, warum man wohl so gerne Dein Freund ist. Du machst nämlich mit uns genau das gleiche wie mit Deinen Bildern, mit den Objekten, Deinen *Fallenbildern*: Du findest uns irgendwo, Du nimmst uns mit und stellst uns in eine Situation. Und genau wie mit Deinen Arbeiten beläßt Du uns wie wir sind, akzeptierst uns a priori und veränderst uns trotzdem durch Deine Person.«¹²

Wir sind nun schon etwa eine Stunde unterwegs, betreten einen schattigen Hain aus Pinien, Zedern und alten Eichen und befinden uns plötzlich vor Spoerri's mächtigem *Marmortisch* von 1992. Er steht in der Mitte eines leeren, mit Natursteinplatten ausgelegten Platzes. Die Beine aus Bronze-Abfall habe er bei seinem Gießer, Pietro Capparrella, entdeckt, erklärt er uns. Der Ort ist still und die Stimmen werden leiser. Wir versammeln uns um diesen gewaltigen Tisch, Spoerri in unserer Mitte: So etwa muß es gewesen sein in Köln, im Hause Hahn, am 23. Mai 1964, dem Abend von *Hahns Abendmahl*, dem *falschen Fallenbild*. Der Künstler hatte gekocht, die 16 Gäste hatten ihr eigenes Eßgeschirr mitgebracht, und irgendwann beendete Spoerri das Essen und klebte Geschirr und Überreste genau in ihrer Position auf die Tafel. Und Wolfgang Hahn beschrieb das Ganze so: »... auf unserem »Tischlein kleb dich« ... läuft die Fülle an Tischgeschirr um einen Leerraum in der Mitte der Tafel herum wie eine prächtige Broderie, kostbarer Besatz des festlichen Gewandes eines Medizinmannes oder Hohen Priesters.«¹³ Diese Tischplatte hier aus blankem, grünlichem Marmor spiegelt, wenn man will, viel: alle die Bankette, Kochaktionen, *Eat-art* Happenings, Bücher und Rezeptmappen, die zahlreichen Teilnehmer und Mitmachenden, Künstler, Freunde, d'Fründe und die Frauen. Über sie hat Spoerri gesagt: »Ich spreche meist von den Freunden, von Männern also, dabei haben Frauen viel mehr für mich getan, waren auch täglich um mich und haben mich mehr beeinflusst als Männer. Es würde aber nichts nutzen, nur ihre Namen zu nennen.«¹⁴

Wir stehen wieder vor den Gebäuden. Vor einem der kleineren Häuser bleibt er kurz stehen, wendet sich Karl Gerstner zu und spöttelt nicht ohne Selbstironie: »Und hier werde ich noch mal ein Restaurant aufmachen!« Jetzt, 2001, gibt es dieses Restaurant! Es heißt: *Non solo Eat-art s ...* Eben, anders als das Motto der Stiftung kann für Daniel Spoerri nur gelten: *Hic Terminus non haeret*.

Restaurant im *Giardino di Daniel*
Spoerri, Seggiano



- ¹ Ich bin in Seggiano, um das letzte Kapitel der Monographie über Daniel Spoerri zu schreiben. Siehe Heidi E. Violand-Hobi, *Daniel Spoerri, Biographie und Werk*, München 1998.
- ² Daniel Spoerri, *Anekdotomania, Daniel Spoerri über Daniel Spoerri*, Ausstellungskatalog Museum Jean Tinguely, Basel 2001, S. 15. Spoerri widmet dieses Buch Jean Tinguely, »damit er sich noch ein bißchen über mich ärgert«.
- ³ Vgl. Anm. 2, S. 251.
- ⁴ Daniel Spoerri zu Eva Aeppli in: *Eva Aeppli*, Ausstellungskatalog Seggiano 1999, S. 5–10. Seit 2001 besitzt und zeigt die Stiftung Eva Aepplis gesamte Werk-Zyklen der *Astrologischen Skulpturen* in Bronze.
- ⁵ Vgl. Anm. 4, S. 7.
- ⁶ Der ersten Edition von multiplizierten Originalwerken von 1959 folgte die *Edition 64* und *65*, (beide hrsg. von Daniel Spoerri und Karl Gerstner) und die *Edition MAT MOT/TAM Thek*, 1965.
- ⁷ Vgl. Anm. 2, S. 47.
- ⁸ *Hôtel de l'Etoile, 1952–1974*, Spoerri's Beitrag zu Tinguelys ehrgeizigstem Unterfangen, in jahrelanger Zusammenarbeit mit Niki de Saint Phalle und zahlreichen Künstlerfreunden entstanden. Siehe auch Heidi E. Violand-Hobi, *Jean Tinguely, Leben und Werk*, München 1995. Die Teilnehmerliste der Künstler des *Cyclop* und des *Giardino* sind ähnlich: Bernhard Luginbühl, Paul Wiedmer, Eva Aeppli, Jesus Rafael Soto. Dieter Roth hatte das Werk *Faxgeklügel* ca.1970/1998 im *Giardino* ursprünglich für den *Cyclop* vorgesehen. Vgl. Anm. 2, S. 275–277 und S. 258–259.
- ⁹ Vgl. Anm. 2, S. 214–217. Vgl. auch Anm. 1, S. 39.
- ¹⁰ Vgl. Anm. 2, S. 132.
- ¹¹ Daniel Spoerri, *Le petit Colosse de Simi, The Nothing Else Review*, No. 1–4, *Mensuel, ou peu s'en fait*. Rédacteur en chef et garçon de courses: Daniel Spoerri, Imprimeur: Brin & Tanner, Basel 1967; Daniel Spoerri, *Gastronomisches Tagebuch*, Hamburg 1995.
- ¹² Vgl. Anm. 2, S. 256.
- ¹³ Daniel Spoerri, *Il Giardino di Daniel Spoerri*, Hrsg. Anna Mazzanti, Firenze 1998, S. 7–9 und Violand-Hobi, vgl. Anm. 1, S. 114–123.
- ¹⁴ Ingeborg Lüscher in Spoerri's *Max und Morimal Art*, Ausstellungskatalog Felix Handschin Galerie, Basel 1969, S. 17.
- ¹⁵ Wolfgang Hahn in *ibidem*, S. 6.
- ¹⁶ Vgl. Anm. 2, S. 16.

Erinnerungen an eine Freundschaft über Daniel Spoerri und große Buffets

Künstler-Essay von Bernhard Luginbühl

daniel spoerris *eat-art*. der titel *eat-art* sei daniel im traum eingefallen, sagte mir daniel, und zwar als wir, daniel führte in düsseldorf ein restaurant, von düsseldorf in die schweiz fahren. als daniel aus der schweiz nach darmstadt abhaute und er eine zeitlang jeden samstag bei mir auftauchte, holte ich ihn in burgdorf ab, kochte immer, aber nicht immer gut für ihn. daniel besuchte dann auch leute in bern. ich möchte eine motorradzeit erwähnen, wir fahren auch in die berge. sein motorrad eine *NSU*, meines eine *BSA* einzylinder gefährt 650. wir fahren in die bündnerberge nach begall in eine alphütte. unsere frauen fahren in einem *DKW* auto bequemer in die berge über den großen berninapaß. langweilig war es nicht im haus ...

ein neuer anfang. daniel spoerris *eat-art* wurde in düsseldorf zelebriert. eines der skurrilsten restaurants das ich je sah. jeden tag wurde ein bierfaß angerollt und angezapft. und das essen außergewöhnlich, löwenfleisch, elefantensteak, heuschrecken ... nur zweimal besuchte ich spoerris restaurant, einmal mit dieter roth, der in einem urwaldzimmer lebte mit dorothea, die so gut im engen pantherkleid in die menagerie paßte. trotzdem er keinen alkohol mehr trinke, käme er mit zu daniel. daniel spendierte mir das ganze rindfleisch und allen knoblauch, den er in der küche hatte. ich schlief gut in dorotheas zimmerurwald, denn ich trank mit dieter eine ganze flasche gordon gin, erwachte etwas spät im zimmer DSCHUNGEL, in dem dicke wüster hingen, die ich noch nie sah. dieter erklärte mir, daß er verschnipelte zeitungen in fett gekocht hätte und in kunststoffdärme eingefüllt. schön prall hingen sie von der decke runter. als ich die wüster zehn jahre später wiedersah, waren sie schrumpelig und kleiner geworden.

zum aktuellen oder aktuell gewesen. unser buffet für daniel spoerri zur eröffnung seiner ausstellung im *tinguely museum* basel für uns nichts neues, ein buffet zu kreieren. große buffets gab's bei andern freunden, die auch spoerris freunde waren. für andré thomkins gab's eins mit riesenblechlettern, die als behälter dienten, mit namen *entrée thomkins*. das A füllten wir mit aal, das N mit nierenbraten, ein T mit tartar etc. wir kochten für dieter roth, ein großes essen für *tinguely*. während seiner freiburger ausstellung bauten wir im freien nach seinem wunsch ein speziell verruchtes essen, und wir bauten an der stadtmauer, romantisch von 4 großen grills gewärmt und auch alles beleuch-





tet. zu trinken hätte es für alle genug, und es kam tatsächlich ein lastwagen voller Wodkaflaschen. das wurde ein fest mit vielen vollen, vielen schwankenden, vielen vielen torkelnden, vielen lustigen museumsbesuchern, aber auch einigen, die einen hang runterpurzelten.

extrembuffet für freunde, ab und zu fleischsuppe, armensuppe, und hundert stierhoden an einer fabrikhallenausstellungseröffnung in basel an der hammerstraße. für daniel, der damals ein selbstmörderkabinett realisierte. koche für mich im *tinguely museum*, so sind die zwei freunde von JT wieder zusammen. ein vernissageessen für mich, meinte daniel, das würde ich mir wünschen. etwas neues würden wir daniel vorsetzen, etwas, das heute zwar in mode kommt, das roßfleichessen. geben uns mühe, mit brutus und jürg konnte ich meine idee ausführen lassen, aus rohen balken eine zwölfmeterlange bar zu nageln. schwer war sie, brauchte einen großen lastwagen, der zuletzt übertoll war von roßfleisch und brot, einer gulaschkanone und hunderten von zutaten zum roßfleischkochtopf. eine kleinere bar in form eines schweizerkreuzes mit einem bananenspitzberg in der mitte, etwa fünfzig kilo schwer. ein roßmetzger aus burgdorf fing sofort mit fleisch schneiden an und plazierte alles auf schlanken metallplatten. die grobe holzbar beidseitig mit pferdeschädeln dekoriert. zwanzig freunde von mir hinter der bar. basil kochte am hundertliter kochkessel fünfzig kilo pferdefleisch, zehn kilo gemüse. zehn pferdeschwänze hingen an der bar und ein holzgeschnitzter pferdekopf mit zaumzeug, der bei einer sattlerei im schaufenster ausgestellt war. als dekoration eine schußtüchtige salutkanone mit namen daniel. alles ins *tinguely museum* gebrachte wurde aufgegessen. daniel beschäftigte sich lange mit *eat-art*, eßkunst, lud uns ein zu den fantasievollsten essen. tische mit dem gedeck, essens-





resten und allem drum und dran vergrub er in frankreich in einem park. in linz kochte er mit österreichischen zuckerbäckern kunst, wo er ideenreich verfaulte früchte, früchte mit beulen, zitronen und orangenschalen aus marzipan nachbildete. viele künstler banden sich die küchenschürze um, oft kam seltsames auf den tisch. schürzenlos kochte jean tinguely an einer präsentation einer großen räderskulptur, suchte für das vernissageessen kochutensilien, die man im zweiten weltkrieg für die soldatenküche brauchte. so ließ er in der großen gußpfanne ein gulasch kochen, wie wir es im militärdienst essen mußten. zähes fleisch alter kühe ließ er im verrosteten gießereiraum kochen. die suppe war unsorgfältig gekocht worden. er lobte sie, genau so gut wie im militärdienst (den er gerne geleistet hatte). er war mitrailleur, mochte das schwere maschinengewehr. so aßen wir die suppe aus alten gamellen. die vernissageleute mochten die suppe nicht sonderlich und kaum gegessen bekamen wir starkes magenbrennen. nun reklamierte ich beim suppenkoch tinguely, der eifrig suppe löffelte. scheinbar wütend schnauzte er mich an, wunderbar die suppe, genau so wie ich sie mag, mit dem starken magenbrennen, das mich an den militärdienst erinnert. mit militärdienst hatte der champagner nichts zu tun, der zur suppe serviert wurde und das magenbrennen noch stärker werden ließ. und daniels *eat-art* eßkunst beschäftigte daniel und konnte viele freunde begeistern, mitzuhelfen bei ausstellungen, bei buchausgaben, zum teil aufwendige bände, und als die bücher erschienen sind, bezahlte er die autoren mit serien der bücher. er

faßte das material zusammen, ein holzschuber wars eigentlich, und alle bücher in der holzkiste so schwer, daß man sie auf rollen montieren mußte, um sie im zimmer hinundher stoßen zu können. eine kostbare sache, da ja jede von daniel und den anderen gestalten, künstlern, signiert wurde. ein mobiles bücher-gestell, ein bücherkubus, den ich schon oft in sammlerzimmern sah. zum signieren traf ich daniel in norditalien.

daniel regte mich an, eine figur aus schokolade fabrizieren zu lassen. so entwarf ich aus schokolade und holz ein modell für eine *schoggi-flügelmutterfigur*. 100 stück wurden in deutschland fabriziert, mein modell bestand aus harter billiger schokolade, zur ausführung verwendete man gute teure buttrige pralinen-schokolade, dazu gab's einen kupferstich, der sollte die süße figur aufwerten, und man verkaufte das pralinen-schokolade-ding recht gut. ich selber bekam künstlerexemplare, die ich in meinem küchenregal deponierte. bald kamen anfragen von samm-lern, ob ich vorbeikommen könnte, um die figur zu flicken. die standfestigkeit der figur war nicht gut, und so fielen diese figu-ren um, die flügel der muttern brachen ab, ich versuchte, mit warmem, verflüssigtem schokoladenmörtel die flügel anzukle-ben, sie mit eisendrähnen zu festigen, nützte alles nichts, die torsos blieben torsos.

daniel, was habe ich für eine süße bürde rumzutragen, schlug vor, die figuren noch mal in schokolade zu gießen, nur das mo-dell blieb verschollen. nun begann man, die figur in eine plexi-glaskiste zu stellen, nur viele schokofiguren gab es nicht mehr. einige der figuren wurden, wer nimmts ihnen übel, von kindern traktiert, von hunden gefressen, einmalig wohl der papageien-angriff auf die schokoladenfigur, wohl wütend zerbiß er sie mit seinem beißzangenschnabel zu krümeln. und je mehr flügelmut-terfiguren flügellahm abstürzten, und so selten wurden, umso mehr bezahlte man für das braunsüße ding. in der küche auf einem mit glas geschützten tablar hatte ich drei figürchen ste-hen und freute mich über die eiserne reserve, bis die küche zu brennen begann. ich war nicht zu hause, als die küche abbrann-te, weilte ich mit tinguely im frankfurter *städel*, wo wir gerade die ausstellungseröffnung hinter uns hatten. die dorffeuerwehr konnte den brand löschen, die küche war unbewohnbar, und meine schokoladenfiguren zusammengesmolzen. eine fand ich noch, meine letzte schokoladenfigur. ich brachte sie in die gie-ßerei, ließ sie aus eisen gießen, die kann tausendjährig werden. meine zum klumpen gewordenen drei figuren könnte ich auch noch in eisen gießen lassen. AMEN

Jede Kochbuchbibliothek enthält zehn »Rezeptmappen«, als verschiedenfarbige, leinengebundene Portfolios, mit jeweils mindestens zehn Blättern (A2 = 42 x 60 cm). Jedes Blatt ist vom jeweiligen Künstler und von Daniel Spoerri, der die Rezepte beibrachte und das Konzept entwickelte, signiert. Die Herausgabe der zehn Mappen dauerte etwa acht Jahre und zwar in folgender Reihenfolge:

Fritz Schwegler: Suppen (Dies ist das erste Portfolio; die Idee mit den Körperteilen entstand erst danach.)

Roland Topor: Kutteln mit einem zusätzlichen Leporello von ca. 200 Kuttelrezepten.

Bernhard Luginbühl: Blutrezepte

Katharina Duwen: Lunge und Zunge

Alfred Hofkunst: Hodenrezepte

Bernhard Johannes Blume: Hirnrezepte

Sabine Schroer: Herzrezepte

Christian L. Attersee: Fußrezepte

Dieter Roth: Fettrezepte; zehn Originalzeichnungen (A3 = 42 x 30 cm)

Karl Gerstner: Nach aristotelischen Kriterien sich vergrößernde Fettaugen (A3)

Die Rezeptmappen sind in einem Kasten auf Rollen untergebracht, an dessen rechter Seite ein *Tableau-piège* von Daniel Spoerri fixiert ist: ein kleines Frühstückstablätt mit den Überresten einer Mahlzeit.

Aug. 2000



76

Daniel Spoerri,
Bernhard Luginbühl
Rezeptbuchbibliothek
Einige Blutrezepte:
Homer im 18. Gesang
des Odysseus

1986

Grafik

42 x 60 cm

Photo: Christian Baur, Basel

Anhang

Eat-art Ausstellungen – eine Auswahl

Einzelausstellungen

- 1961 *L'épicerie*. Galerie Addi Koepcke, Kopenhagen
- 1961 Galleria Schwarz, Mailand
- 1963 *723 Utensiles de la cuisine, Menus-pièges*. Galerie J, Paris; Galleria Schwarz, Mailand
- 1963 *bis das Ei hartgekocht ist (7-Min.-Ausstellung)*. Galerie Zwirner, Köln; Galerie Gerstner+Kutter
- 1964 *31 Variations on a Meat*. Allan Stone Gallery, New York
- 1965 *Variations on a Meat*. Galerie Ad Libitum, Antwerpen
- 1966 *City-Galerie*, Zürich
- 1970 *Eat-art Objekte*. Galerie Al Vecchio, Pastificio – Cavigliano
- 1970 *Brotteigobjekte*. Eat-art Gallery, Düsseldorf
- 1971 *Hommage à Isaac Feinstein – Daniel, du Apfel, falle weit vom Stamm + Wenn alle Künste untergehn, die edle Kochkunst bleibt bestehn*. Stedelijk Museum, Amsterdam
- 1971 *Les murs du Restaurant Spoerri*. Galerie Denise René, Paris
- 1972 *D.S. Centre National d'art contemporain*, Paris
- 1972 *D.S. Helmhaus*, Zürich
- 1975 *Le coin du Restaurant Spoerri*. Galleria Multhipla, Mailand
- 1975 *13 trappole astrologiche*. Galleria Multhipla, Mailand
- 1981 *Arbeiten seit 1963*. Galerie Krinzinger, Innsbruck; Modern Art Galerie, Wien
- 1985 *D.S. Spendhaus*, Reutlingen
- 1986 *Rezeptmappen*. Galerie Littmann, Basel
- 1987 *Rezeptmappen*. Kunstkanzlei Wien
- 1987 *Rezeptmappen*. Galerie Andy Jllien, Zürich
- 1988 *Rezeptmappen*. Kulturhaus Graz
- 1988 *Rezeptmappen*. Neue Galerie der Stadt Linz, Wolfgang-Gurlitt-Museum
- 1989 *Rezeptmappen*. Kulturreferat München
- 1990 *D.S. Musée National d'art moderne*, Paris; Centre Georges Pompidou, Paris; Musée Picasso, Antibes; Museum moderner Kunst, Wien; Städtische Galerie im Lenbachhaus, München; Musée Rath, Genf; Kunstmuseum, Solothurn
- 1990 *Rezeptmappen*. Goethe-Institut/Galerie Condé, Paris
- 1991 *Daniel Spoerri from A-Z*. Fondazione Mudima, Mailand
- 1992 *Sevilla-Serie eaten by ...* im Schweizer Pavillon auf der Expo in Sevilla.
- 1992 *Sevilla-Serie eaten by ...* Galerie Littmann, Basel; Galerie Beaubourg, Paris
- 1995 *Daniel Spoerri presents: Daniel Spoerri's Eat-art at Hete Hünemann's Gallery*. Düsseldorf, Ratinger Tor
- 1995 *eaten by ... Die Sevilla-Serie*, Ausstellungskatalog der Galerie Klaus Littmann, Basel, 1992. Gemälde, Grafiken, Objekte aus dem deutschen Brotmuseum Ulm. Stadthaus Ulm
- 1997 *D.S. Arbeiten 1966-1997*. Kunsthalle Burgdorf
- 2001 *Daniel Spoerri metteur en scène d'objets*. Museum Jean Tinguely, Basel
- 2001 *Daniel Spoerri presents Eat-art*. Aktionsforum Praterinsel, München

Eat-art Aktionen von Daniel Spoerri

Listen zusammengestellt von
Geraldine Girard Fassier, Bordeaux

Eat-art Restaurants

Der Krämerladen in der Galerie Koepcke, Kopenhagen, 1961.

Restaurant de la Galerie J, Paris, 2.–13. März 1963
zum Anlaß der Ausstellung *723 Utensiles de la cuisine*.

31 Variations on a Meal. Allan Stone Gallery, New York.
Die Vernissage der *Tableaux-pièges* fand am 19. März 1964 statt.

Hahns Abendmahl. Köln, 8. Juli 1964.

Variations on a Meal, *Galerie Ad Libitum*, Anvers, 1965.
(Essen und Ausstellung von acht *Tableaux-pièges* aus
31 Variations on a Meal.)

Restaurant de la City Galerie. Zürich, 25. September 1965, im
Hinblick auf die Ausstellung *Tableaux-pièges, Pièges à mots,*
Utensiles de la cuisine, Multiplicateurs d'art (1966).

Restaurant Spoerri, Düsseldorf. Eröffnung am 17. Juni 1968.
(Schließung im Jahr 1982, Spoerri zieht sich jedoch bereits ab
Anfang 1971 von dessen Leitung zurück.)

- Bankette, die im *Restaurant Spoerri* realisiert wurden:
- *Le dîner cannibale* von Claude und François-Xavier Lalanne,
im Dezember 1970.
- *Le dîner coloré* von den »*Traiteurs-coloristes*«
(Dorothee Selz und Antoni Miralda), 1971.
- *365 Tables du Restaurant Spoerri ou L'année 72*, ein Tisch
zu jedem Tag des Jahres 1972. (Die erste Serie umfaßte
70 Tische, die in der *Galerie Bischofberger* ausgestellt wurden,
»Hommage à Isaac Feinstejn«, Zürich, 1972.)

Les murs du Restaurant Spoerri, im Rahmen der Ausstellung
Hommage à Isaac Feinstejn, *Stedelijk Museum*, Amsterdam,
17. April–6. Juni 1971; *Galerie Denise Renée*, Paris, 1971;
Galerie Bischofsberger, Zürich, 1972; *Berlinart* 1969–1987),
Museum of Modern Art, San Francisco, 1987; *out of actions.*
Aktionismus, Bodyart & Performance 1949–1979, Wien, 1998
Die *Eat-art Gallery* wurde dem Restaurant ab September 1970
angeschlossen. (siehe weiter unten die Liste der in der *Eat-art*
Gallery verwirklichten Ausstellungen.)

Die *Sevilla-Serie eaten by...* Restaurant des Schweizer Pavillons
während der Weltausstellung im Januar 1992 in Sevilla.

Eat-art Bankette

UBU Club Bon Snob FrEssen für André Thomkins.
Karlsruhe, 17. März 1968.

Que se passe-t-il dans la tête de quelqu'un quand il mange?
(*Was passiert im Kopf, während man isst; Pferdegulyas*).
Intermedia, Heidelberg, 16. Mai 1969.

The Bananatrapp-Dinner. Während des Festivals von
Edinburgh, in Rahmen der Ausstellung *Art and Anti-Art:*
Strategy: Gets Art, 23. August 1970.

Das Henkel-Bankett, Haus Henkel, Hösel, 29. Oktober 1970.

L'Ultima Cena. Banchetto funebre del Nouveau Réalisme
(zum 10. Geburtstag des *Nouveau Réalisme*). Mailand,
29. November 1970.

La cuisine des pauvres du monde (Die Küche der Armen der Welt).
Ruhrpark Zentrum, Bochum, 4. Juni 1972.

La cuisine des pauvres du monde (Die Küche der Armen der Welt).
Pander Kunstzentrum, Amsterdam, 24. Januar 1974.

Cuisine astro-gastronomique à la noix, 12 étoiles
(*Astro-Gastro-Essen*). *Restaurant Le Coin du Restaurant Spoerri,*
Galerie Multhipla, Mailand. 19. Mai–5. Juni 1975.
6. Juni 1975: Ausstellung der unbetitelten *Tableaux-pièges,*
13 pièges astrologique (13 trappole astrologiche).

La Faim du C.N.A.C. Paris, Centre National d'Art Contemporain,
2. Juni 1976.

Bankett, Galerie Eliane Ganz, San Francisco. (Vernissage der
Ausstellung *Works done in San Francisco, artist in residence*)

Hommage à Karl Marx. Köln, in Räumlichkeiten der ehemaligen
Kölner Werkschulen, 14. April 1978 (mit den Studenten der
Kunsthochschule Köln realisiert).

Reliefs de table à l'occasion de l'anniversaire de Cheese,
Hammerausstellung, Hammerstraße, Basel, 13. Oktober 1978
(mit den Studenten der Kunsthochschule Köln realisiert).

Promenade Sentimentale. Köln, 1980 (mit den Studenten der
Kunsthochschule Köln realisiert).

L'Attrape Tripes – Der Griff in den Kutteltrog. Eat-art Festival in Chalon-sur-Saône, 4.–27. März 1980 (von Studenten der Kunsthochschule Köln, Künstlern, Geschichtsstudenten der einheimischen Bevölkerung von Chalon-sur-Saône, sowie den kulturellen Verantwortlichen und Lehrern der Kunsthochschule von Beaune.) Vier Bankette des *L'Attrape Tripes*, die von Spoerri organisiert wurden:

- *Homonymes Bankett*, 6. März
- *Arm und Reich Essen*, 18. März
- *Gefängnisessen*, 26. März
- *Astrologisches Abendessen: ein Abend im Zeichen des Widders*, 27. März

Xmas Kitsch, 4. Dezember 1981
(mit den Studenten der Kunsthochschule Köln realisiert).

Das längliche Essen für Imbezille und Germanen. Köln, Kunsthochschule, 8. Februar 1983. (Ein Projekt, das mit den Studenten der Kunsthochschule Köln realisiert wurde.)

Le déjeuner sous l'herbe, Begräbnis des Fallenbildes.
Fondation Cartier, Park des Schloßes von Montel,
Jouy-en-Josas, 23. April 1983.

Astro-Gastro-Fest. München, Münchener Kunstakademie,
22. Juli 1983 (mit den Münchener Kunststudenten realisiert).

Le Dîner Travestie. Graz, Josef-Kreiner-Haus, 18. August 1988.

Arm und Reich Essen, Chalon-sur-Saône, 6. März 1980
(s. o. *L'Attrape Tripes, Eat-art Festival in Chalon-sur-Saône, 4.–27. März 1980*). Es folgten weitere *Arm und Reich Essen*:

- Zentrum für Kunst und Scherz/Spaß, Nationale Bühne von Montbéliard, zum Anlaß der Ausstellungseröffnung von *Le Cabinet Anatomique*, 1994.
- *Un coup de dés jamais n'abolira le hazard*, Vorchdorf, *Galerie Spitzbart/Tangelberg*, 22. Oktober 1997.
- *Eat-art Bankett un coup de dés, out of actions. Aktionismus, Bodyart & Performance 1949–1979*, Wien, 15. Juni 1998.

Mahlzeit! Das per-verse, palindromische Travestie-Essen, Schwarzenberg, 1. Juli 1998 (in Zusammenarbeit mit Sarah Wiener, Berlin).

Abgesehen von seinen eigenen Restaurants und der Organisation von Banketten hat Daniel Spoerri zudem zu verschiedensten Anlässen öffentlich gekocht.

Wir führen folgende Beispiele auf:

Les Mercredis des Chez Lalanne, Paris, Frühling 1966

Linsengerichte zu der Buchmesse in Frankfurt 1968
(Anlässlich der Herausgabe der deutschen Fassung von
Topographie des Zufalls.)

Griechische Speisen in Düsseldorf 1968, aufgrund der ersten
Ausstellung der *Magischen Zimtzauberobjekte*, die auf Simi
(1966/67) konzipiert wurden.

Suppe für André Thomkins, Art Intermedia, Köln, 1969.

Eat-art, Bahnhofbuffet, Basel, 1983.

Schlachtabfälle mit Hofkunst, Luginbühl und Tinguely im Schloß
zu Ueberstorf, Schweiz, 1986.

Verschiedene Gerichte anlässlich der Präsentation der *Rezept-
buchbibliothek* in der *Galerie Illien*, Zürich 1985, in der *Galerie
Littmann*, Basel 1986, und in der *Neuen Galerie Linz* 1988.

Programm der *Eat-art Gallery*, Düsseldorf 1970–1973

**Diese Kunstwerke wurden aus edbarem Material als *Multiple*
hergestellt und von Spoerri in der Edition *Eat-art* editiert:**

1970

Daniel Spoerri: *Brotteigobjekte*, 18. September (100 Unikate
aus verschiedenen, in Brotteig eingebackenen Objekten).

Richard Lindner: *Der blaue Busenengel*, 9. Oktober
(100 Lebkuchen, die jeweils mit neun Farben glasiert wurden).

Bernhard Luginbühl: *Schoggiflügelmutterfigur*, 30. Oktober
(100 Schokoladenskulpturen mit Gravuren anstelle der Zertifikate).

Joseph Beuys: *Freitagsobjekt, 1 a gebratene Fischgräte*,
30. Oktober (25 Fischeskelette in einem Holzkästchen).

Arman: *Candy*, 11. Dezember (100 Akkumulationen von
Miniaturdamenbeinen aus Marzipan in einem Holzfachkasten).

Tony Morgan: *Grass Cake* (13 Kuchenformen mit Gras gefüllt
und grüner Ölfarbe übergossen).

Karl Gerstner: *Geschmacks Perzeptor* (oder *Taste Perceptor*),
25. Dezember (100 Holzkästen, die verschiedene Flüssigkeiten
in kleinen Flaschen beinhalten).

Ben Vautier: Ben fastet 24 Stunden für die *Eat-art*

1971

Robert Fillou: *PoiPoi beer bottles*, 22. Januar (zwei Flaschen Bier in einem Holzkasten – Nachbildung aus der Edition der *Galerie Koepcke* 1961, 6 Exemplare)

Karl Gerstner: *Geschmacks Perzeptor*, 22. Januar (100 Holzkästen, die verschiedene Flüssigkeiten in kleinen Flaschen beinhalten).

George Brecht: *A Licorice Portrait of Daniel Spoerri*, 22. Januar (30 Zeichnungen aus Lakritzstreifen und Marzipanfrüchten in einem Holzkasten).

André Thomkins: *Eat-art Originals*, 22. Januar (Collagen, Landschaften aus verschiedenen eßbaren Materialien hergestellt, wie Zuckerstücke, Lakritzstückchen, Spaghetti etc.).

Dogma I am god (Palindrome in Form eines Stempeldruckes auf einer Oblate in einem kleinen Kästchen, unlimited).

César: *Pouces* (oder *Objekt Nr. 1*, 25 Exemplare),
Compression Bonbon (oder *Objekt Nr. 2*), 16. Februar (75 Blöcke aus zusammengepressten Bonbons, jeweils 10 kg schwer).
Compression Praliné (oder *Objekt Nr. 3*, 25 Blöcke aus zusammengepressten Pralinen).

Robin Page: *Cones –Eishörnchen im Aquarell*, 12. März (49 Exemplare).

Günther Weseler: *Atemobjekt*, 21. Mai (40 Tierfelle mit eingebautem Motor auf Holzplatte befestigt).

Antoni Miralde und Dorothée Selz: *Paysage en meringue et sucre royal*, Landschaft aus Meringue und Königszucker, 4. Juni (4 Landschaften auf einer Tafel aus gefärbtem Zucker).
Pain Surprise (100 eingefärbte Brote).

Ugo Dossi: *Schokoladenembryonen (Eß-Objekt)*, 13. August (50 fünfmonatige Embryonen aus Schokolade).

Roy Lichtenstein: *Der Pinselstrich*, 8. Oktober (Lebkuchen mit schwarzem und gelbem Zuckerguß überzogen, 100 Exemplare).

Stefan Wewerka: *Iß die Welt*, 26. November (die *Welt*, auf Oblaten gedruckt, 100 Exemplare).

Daniel Spoerri: *Natures mortes*, (um 1971)

1972

Dorothy Iannone: *Singing Boxes-Dinner Musik*, 2. Februar.

Erik Dietman: *Le Con des choses*, 16. Mai (120 Exemplare von Objekten der literarischen *Eat-art*).

Damentasche mit Griff, 16. Mai (œuvre cuite, gebranntes Werk, Auflage unbekannt).

François Morellet: *Mord-les!*, 11. Juni (40 Collagen aus Kaugummi auf Stoff).

Pol Bury: *Kuchenpuzzle*, 21. Juli (30 Puzzles aus Kuchenteig).
Bratpfannenobjekt, (30 Bratpfannen mit Gipseiern und Magneten).

Walter Moser: *Würfelzuckerwürfel*, 24. November (30 Würfel aus Zuckerstücken).

Peter Ohlow: *Sweet Rainbows*, 5. Dezember (Regenbögen aus Bonbons und Plexiglas).

K. B. Schauffelen: *Eisernes Kreuz*, Datum unbekannt (Gebäck im Rahmen, Auflage unbekannt).

J. Giorno: *Giorno Poetry Systems*, Datum unbekannt (3 verschiedene Gedichte in Schokolade gegossen. Auflage unbekannt).

Gregory Corso: Datum unbekannt (Gedichtbriefe in Schokolade).

Vorbereitete Editionen, die nicht realisiert oder abgelehnt wurden:

Alt, Bill, M. Ceroli, Strassmann, Glassmeier, Al Hensen, A. Jones, Les Levine, M. Oppenheim, Raysse, Rosenquist, Segal, N. de Saint Phalle, M. Stricker, A. Szemacznikow, Tinguely, Vasarely, Warhol, Wesselmann, Christo, R. Hamilton.

Eat-art Bibliographie – eine Auswahl

Publikationen von Daniel Spoerri

- D.S., *das multiplizierte kunstwerk*, in: *Nota, Studentische Zeitschrift für bildende Kunst und Dichtung* Nr. 4, München 1960
- D.S., *Die Entwicklung des Fallenbildes*, Ausstellungskatalog der City Galerie, Zürich 1966
- D.S., *Le petit Colosse de Simi*, *The Nothing Else Review*, No. 1–4, Simi 1966/67
- D.S., *Anekdoten zu einer Topographie des Zufalls*, Neuwied und Bertin 1968
- D.S. im Gespräch mit Serge Stauffer, *100 Fragen an Daniel Spoerri*, in: *Freunde - Friends - d'Fründe*, Katalog der gleichnamigen Ausstellung in Bern und Düsseldorf 1969, Stuttgart 1969
- D.S., *Gelobt sei was scharf macht: Spoerri kocht für Twen*, in: *Twen* Nr. 8, 1970
- D.S., *Menü verkehrt: Kartoffelbreis mit Fleischpralinen*, in: *Twen* Nr. 9, 1970
- D.S., *Kunst zum Fressen gern*, in: *Schweizer Illustrierte* Nr. 1, 1970
- D.S., *Gastronoptikum*, Zürich 1970
- D.S., *Gastronomisches Tagebuch, Itinerarium auf einer ägäischen Insel nebst einer Abhandlung über den oder die Keftedes*, übersetzt von Hildegard Kreyer, Neuwied und Berlin 1970
- D.S., *The Mythological Travels of a modern Sir Mandeville, being an account of the Magic, Meatballs and other Monkey Business, Peculiar to the sojourn of Daniel Spoerri upon the Isle of Simi, together with divers speculations thereon*, translated out of French and introduced by Emmett Williams, Something Else Press, New York 1970
- D.S. und Joseph Beuys, Gespräch in: *1a gebratene Fischgräte*, Berlin 1972 (Exemplar 1–700, Mai 1972; Exemplar 701–1300, September 1982)
- D.S. und Umberto Allemandi im Gespräch: *Il piacere della tavola*, in: *Bolaffi Arte* Nr. 54, 1975
- D.S., *Speisekarte La Faim du CNAC, Notes pour le menu culturel homophone en hommage refusé au sigisbée de la critique*, Paris 1977
- D.S., *Mythology & Meatballs. A Greek Island Diary*, Berkeley 1982
- D.S., *100 Kochrezepte (und mehr) in 10 Portfolios groß-, um- und abgeschrieben, gekocht und erfunden von Daniel Spoerri*, illustriert von Attersee, Blume, Duwen, Gerstner, Hofkunst, Luginbühl, Roth, Schroer, Schwegler, Topor, Verona 1985–89
- D.S., *Kosta Theos: Dogma I am God*, Dieterswil und Brüssel 1987
- D.S., *Le musée vécu de Daniel Spoerri*, in: *DU* Nr. 1, Januar 1989
- D.S., André Kamber u.a., *Daniel Spoerri from A-Z*, Ausstellungskatalog der Fondazione Mudima, Mailand 1991
- D.S., *eaten by ... Die Sevilla-Serie*, Ausstellungskatalog der Galerie Klaus Littmann, Basel 1992

D.S., *Gastronomisches Tagebuch, Itinerarium auf einer ägäischen Insel nebst Anekdoten und anderem Kram sowie einer Abhandlung über die Boulette*, Hamburg 1995

D.S. u.a., *An Anecdoted Topography of Chance*, illustrated by Topor and translated by Emmett Williams and Malcolm Green, London 1995

D.S., *Geheimnisvolle weiße Nieren. Daniel Spoerri über eine unaussprechliche Delikatesse*, in: *Spiegel Spezial* Nr. 4, 1996

D.S. in: *Vakanz 98. Mahlzeit!*, Bregenzerwald 1998

D.S., *Anekdotomania. Daniel Spoerri über Daniel Spoerri*, *Museum Jean Tinguely*, Basel und Hatje Cantz Verlag, Ostfildern-Ruit 2001

Publikationen über Daniel Spoerri

Ralf Beil, *Lebensmittel als Kunstmaterial: von Schiele bis Jason Roads*, Dumont, Köln 2002

Bazon Brock, *Daniel Spoerri als Kulturheros*, Innsbruck 1981

Lucius Burckhart, *Arte e mangiare con Spoerri*, in: *d'Arx* Nr. 109, 1985

Dieter Daniels, *Duchamp und die anderen. Der Modellfall einer künstlerischen Wirkungsgeschichte in der Moderne*, Köln 1992

Ewa Esterhazy, *Das gastronomische Theater des Daniel Spoerri*, Dissertation an der Universität Wien 1997

Ewa Esterhazy, *Eat-art!*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001

Ernst Grohotolsky, *Kochkünste: D.S.*, in: *Pan*, Nr. 12, 1988

Otto Hahn, *Daniel Spoerri*, Paris 1990

Marvin Harris, *Wohlgeschmack und Widerwillen*, München 1995

Bernhard Holeczek und Lida von Mengden (Hrsg.), *Zufall als Prinzip. Spielwelt, Methode und System in der Kunst des 20. Jahrhunderts*, Ausstellungskatalog Wilhelm-Hack-Museum, Ludwigshafen 1992, Heidelberg 1992

Hommage à Isaac Feinsein – Daniel, du Apfel, falle weit vom Stamm; Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen, Ausstellungskatalog der *Daniel Spoerri Retrospektive im Stedelijk Museum*, Amsterdam 1971

Georg Jappe, *Ist Käse Kunst? Ist Kunst Käse? Daniel Spoerri im Rückblick*, in: *FAZ*, 16.05.1971

Alain Jouffroy, *Daniel Spoerri, souvenirs sans douleurs*, entretien entre Alain Jouffroy et Patrick Beurard, in: *Opus International* Nr. 110, 1988

Alain Jouffroy, *Olivenhaine und Rolltreppeinstufen. Spoerri's Il Giardino in der Toscana – eine Fortsetzung des endlosen Abenteurers der Moderne*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001

André Kamber (Hrsg.), *Stichworte zu einem sentimentalen Lexikon um Daniel Spoerri*, Ausstellungskatalog der *Daniel Spoerri Retrospektive in Paris – Antibes – Wien – München – Genf – Solothurn* 1990/91

- André Kamber, »Il Giardino di Daniel Spoerri – Hic Terminus Haeret«. *Daniel Spoerri Stiftung*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001
- Cathrine Krahmer, *Tjaraans Zuckerguss – was darf die Satire?* in: *Zeit-Magazin*, Januar 1971
- Gilbert Lascault, S., *le cuisinier, l'art et la mort*, in: *XXe siècle Nr. 38*, 1972
- Hugo Loetscher, *Als Fallengast bei den Zufälligkeiten von Daniel Spoerri*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001
- Stephen Menell, *Die Kultivierung des Appetits*, Frankfurt/Main 1998
- Rolf Michaelis, *Mit Goethe und Marx beim Schillerwein*, in: *Zeit-Magazin Nr. 20*, 1978
- Jim Miller, *Dada Comes to Dinner*, in: *Newsweek*, 31.01.1983
- Irina Paslariu, *Düsseldorf, Burgplatz. Spoerri Eat-art*, in: *Opus International*, Januar 1971
- Ursula Peters und Georg F. Schwarzbauer (Hrsg.), *Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart*, Ausstellungskatalog, Wuppertal 1987
- Barbara Rädelscheidt, *Daniel Spoerri Chambre No. 13 – die Überwindung der Erinnerung*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001
- Hans Saner, *Das Objekt ist geheimnisvoller als das Subjekt. Die Aktualität des Werks von Daniel Spoerri*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001
- Pavel Schmidt, *Stillstand und Bewegung bei Tinguely und Spoerri*, in *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001
- Thomas Schröter, *Hunger nach Kunst? Guten Appetit!* in: *Twen Nr. 11*, 1970
- Uwe Schulz, *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*, Frankfurt/Main 1993
- Betty Stocker, *Das Beste an mir sind meine Freunde*, in: *Profession Obsession*, Archiv Daniel Spoerri, Graphische Sammlung, Schweizerische Landesbibliothek, Bern 1997
- Madeleine Strickler, *Beerdigungsfeier für eine Künstlergruppe: D.S. »L'Ultima Cena«*, in: *DU*, Oktober 1976
- Katharina Vatsella, *Edition MAT: Die Entstehung einer Kunstform. Daniel Spoerri, Karl Gerstner und das Multiple*, Bremen 1998
- Heidi E. Violand-Hobi, *Daniel Spoerri. Biographie und Werk*, München 1998
- Evelyn Weiss, *Kochender Exorzist und tanzender Professor*, in: *Kunst und Antiquitäten V*, 1987
- Michael Wirth, »Da hängt was aus dem Bild« – »Anekdotamania« – *Daniel Spoerri Künstlerbuch zur Schau Daniel Spoerri – Metteur en scène d'objets im Museum Jean Tinguely Basel*, in: *Schweizer Monatshefte*, Heft 5, 2001
- Felix Zdenek (Hrsg.), *Das Jahrhundert des Multiple. Von Duchamp bis zur Gegenwart*, Ausstellungskatalog *Deichtorhallen Hamburg*, Hamburg 1994
- Fee Zschocke, *Lokal Termin mit Daniel Spoerri*, in: *Essen und Trinken Nr. 5*, 1985

Verzeichnis der Exponate

Die Ziffern kennzeichnen im Katalog abgebildete Exponate.

- 1
Daniel Spoerri
Wenn alle Künste untergehen
1969
Assemblage
120 x 63 x 10 cm
Viviana und Gino di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- 2
Daniel Spoerri
*Lieu de Repos de la
Famille Dellbeck*
1960
Assemblage
57 x 55 x 20 cm
Galerie Daniel Varenne, Genf
- 3
Daniel Spoerri
Abfall in Brot; Edition MAT
1965
Brot mit eingebackenem Abfall,
in Kasten montiert
Auflage 100
56 x 56 x 15,5 cm
Dorothee und Erik Andersch,
Neuss
Photo: Medienzentrum Wuppertal
- 4
Daniel Spoerri
*Gewürztüte –
Attention œuvre d'Art*
1961
4 x 7 cm
Wolfgang Feelisch, Remscheid
Photo: Antje Zeis, Wuppertal
- 5
Daniel Spoerri
*Rollmopsglas: Achtung Kunstwerk
– begrenzt haltbar*
1968
VICE-Versand Remscheid
Unlimitiertes *Multiple*, Nr. 512
Glas, gefüllt mit Rollmöpsen
12 x 7,5 cm
Wolfgang Feelisch, Remscheid
Photo: Antje Zeis, Wuppertal
- 6
Daniel Spoerri
Restaurant de la Galerie J Paris
1962
Tableau-piège
100 x 100 cm
Viviana und Gino Di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- 7
Daniel Spoerri
Vieux utensiles de la cuisine
1962
Assemblage
109 x 135 x 33 cm
Viviana und Gino Di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- 8
Daniel Spoerri
2 Menükarten *Galerie J*
1963
Daniel Spoerri, Seggiano
- 9
Daniel Spoerri
*La cafetière –
Restaurant de la Galerie J*
1963
Assemblage
90 x 170 x 34 cm
Guido Peruz, Mailand
Photo: Paolo Vdrasch, Mailand

(o. Abb.)

Daniel Spoerri
Le lit de camp de Koepcke, 1961
Assemblage
78 x 25 x 78 cm
Museum moderner Kunst Stiftung
Ludwig Wien, ehem. Sammlung
Hahn, Köln

Rechts:

Daniel Spoerri
Eat-art ante Verbum
1961
Assemblage:
Öl auf Leinwand mit Bonbons
und Handschuhen
55 x 74 x 10 cm
Anita und Werner Ruhnau, Essen



- 10
Situations aus der *Galerie J*
Paris, 1963
Photocollage
Insgesamt acht kleine Photos auf
einem Karton
je 5,7 x 5,7 cm;
insg. 21,7 x 29,7 cm
Schweizerische Landesbibliothek
Bern
- 11
Daniel Spoerri
Les ronds de serviette
(*Der Serviettenkasten*)
1962
Assemblage
46 x 60 x 6,5 cm
Guido Peruz, Mailand
Photo: Paolo Vandasch, Mailand
- (o. Abb.)
Speisekarte *Galerie J*, 1963
Daniel Spoerri, Seggiano
- (o. Abb.)
Daniel Spoerri
Tableau-piège 64:
Variation on a Meal
1964
Assemblage
53 x 63 x 8 cm
Van der Linden, Genf
- 12
Einladungskarte zur Ausstellung
in der *Allan Stone Gallery*
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart
- (o. Abb.)
Einladung *Galerie Ad Libitum*
1965
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart
- 13
Daniel Spoerri
Variations on a Meal, eaten by...
Le mégot du cigarre de
Marcel Duchamp
15.03.64/17.03.1990
Siebdruck auf Stoff
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel
- 14
City-Galerie Zürich
Daniel Spoerri kocht
1965
Photo
18 x 24 cm
Schweizerische Landesbibliothek
Bern
- 15
Menükarte
Restaurant de la City Galerie
1965
Daniel Spoerri, Seggiano
- 16
Daniel Spoerri
Restaurant de la City Galerie
Zürich, 1965
Assemblage
135 x 135 x 34 cm
Viviana und Gino di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- 17
Daniel Spoerri
Restaurant de la City Galerie
1965
Assemblage
115 cm Ø
Galerie Bischofberger, Zürich
- 18
Daniel Spoerri
La chaise de la City Galerie
1966
Assemblage
130 x 65 x 94 cm
Galerie Bischofberger, Zürich
- 19
Daniel Spoerri
Tableau-piège Kronenthal
1966
Holz-Assemblage
73 x 120 cm
Galerie Bischofberger, Zürich
- (o. Abb.)
Daniel Spoerri
Le Petit Colosse de Simi
The Nothing Else Review, No. 1–4
1967
- Luxusausgabe mit Kleidern,
die Spoerri in Simi getragen hat
Daniel Spoerri, Seggiano
- 20
Daniel Spoerri
*Tableau-piège – »Cette table n'est
plus en service«*
1972
Assemblage
70 x 70 x 40 cm
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel
- 21
Daniel Spoerri
Tableau-piège No. 6
1972
Assemblage auf Holz mit Plexiglas
70 x 70 x 40 cm
Galerie Bischofberger, Zürich
- 22
Claude und François-Xavier
Lalanne
Le Diner Cannibale
1970
Offset: Rot auf Karton
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm
Maria und Walter Schnepel
Bremen
- 23
Claude Lalanne
Moules de doigts de la main
(Gießformen der Finger Lannes)
1970
Galvanisiertes Kupfer
Finger Nr. 1: 6,5 cm; Finger Nr. 2:
8 cm; Finger Nr. 3: 8,5 cm; Finger
Nr. 4: 8,5 cm; Finger Nr. 5: 7,2 cm.
Claude und François-Xavier
Lalanne, Ury
- 24
Claude und François-Xavier
Lalanne
Le Diner Cannibale
1970
Portraitbüste von François-Xavier
Lalanne
Galvanisiertes Kupfer
Anita und Werner Ruhнау, Essen

25
Claude Lalanne
Portraitbüste von Daniel Spoerri
1998
Galvanisiertes Kupfer
Exemplar 1/8
25 x 20,5 x 17 cm
Claude und François-Xavier
Lalanne

(o. Abb.)
Daniel Spoerri
Menüblatt *Restaurant Spoerri*

26
Briefpapier *Restaurant Spoerri*
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart

27
Daniel Spoerri
Tableau-piège
19. Oktober 1972
Assemblage auf Holz mit Plexiglas
70 x 70 x 18 cm
Karl Ludwig Schweisfurth
Herrmannsdorf
Photo: Pollmann, Herten

28
Daniel Spoerri
Tableau-piège No. 17
1972
Assemblage auf Holz mit Plexiglas
70 x 70 x 40 cm
Galerie Bischofberger, Zürich

29
Daniel Spoerri
Gedeckter Tisch
1973
Offset-Collage als Faltbild
auf leinenbezogenem Karton
Exemplar 185/600
48,7 x 48,5 cm
Aufgeklappt 68,7 x 68,5 cm
Maria und Walter Schnepel
Bremen

(o. Abb.)
Papiertischdecke *Restaurant
Spoerri*
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart

(o. Abb.)
Wände des Restaurant Spoerri
3 Photoleinwände
100 x 100 cm
Daniel Spoerri, Seggiano

(o. Abb.)
Daniel Spoerri
Triple multiplicateur d'ort
1972
Collagen-Objekt
76 x 48 x 48 cm
Daniel Spoerri, Seggiano



Oben:
Daniel Spoerri
Oiseaux du Sud
1976
Objektkasten, Messer, Vögel
115 x 63 x 18 cm
Karl Ludwig Schweisfurth
Herrmannsdorf

Eat-art Plakate

Plakate zur Ausstellung
in der *Eat-art Gallery*
Aus der Sammlung Maria und
Walter Schnepel, Bremen:

30
Arman – *Candy*
1970
Offset: schwarz-weiß auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm

31
Richard Lindner
Der blaue Busenengel
1970
Offset: schwarz-weiß auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm

32
César – *Compression Bonbon*
(oder *Objekt No. 2*)
1971
Offset: schwarz-weiß auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm

(o. Abb.)
Robin Page – *Cones*
(*Sadist's Cone*)
1971
Offset: schwarz-weiß auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm

(o. Abb.)
Günther Weseler – *Atemobjekte*
1971
Offset: schwarz-weiß auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
30,1 x 21,4 cm

(o. Abb.)
Miralda/Selz – *Pain*
1971
Offset: schwarz-weiß auf
rötlichem Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm

(o. Abb.)
Pol Bury
1972
Farb-Offset auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
29,7 x 42 cm

(o. Abb.)

George Brecht (*A Licorice Portrait of Daniel Spoerri*), Robert Filliou (*Poi Poi beer bottles*), Karl Gerstner (*Taste Perceptor*), André Thomkins (*Dogma I am god*), Emmet Williams (*Spaghetti Sandwich*, *Pink Spaghetti Handshake*)
1971

Offset: schwarz-weiß auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
42 x 29,7 cm

(o. Abb.)

Bernhard Luginbühl
Eat-art: Plan für Schoggiflügelmutterfigur
1970

Offset: Farbe auf Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
29,7 x 42 cm

(o. Abb.)

Roy Lichtenstein
Brushstroke
1971

Offset: schwarz-weiß auf gelbem
Papier
29,7 x 42 cm

(o. Abb.)

Joseph Beuys
Freitagsobjekt,
1 a gebratene Fischgräte
1970

Offset: schwarz-weiß auf Papier
42 x 29,7 cm

(o. Abb.)

Dieter Roth
1972
Farbdruck auf Papier
29,7 x 42 cm

(o. Abb.)

Arman/Luginbühl
Nachtsisch-Einladung
Schwarz-weiß-Druck auf gelbem
Papier
mit Signatur von Daniel Spoerri
29,7 x 21

Multiples der Eat-art Gallery

33

André Thomkins
Objekt mit Spaghetti und Oblaten
1970
Holzkasten mit Spagetti und
Oblaten
50 x 19 cm
Anita und Werner Ruhnau, Essen

34

Bernhard Luginbühl
Eat-art: Plan für Schoggiflügelmutterfigur
Oktober 1970
Filzstift auf Papier
37,5 x 54 cm
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel

35

Joseph Beuys
Schokoladenbild
um 1970
im Holzkasten mit beschriebenem
Papier und Schokolade
51 x 27 cm
Anita und Werner Ruhnau, Essen

36

Daniel Spoerri
Zerbrochene Flasche mit Brot
1970
Getränkflasche, zerplatzt durch
Brotteig
39 x 18 x 18 cm
Anita und Werner Ruhnau, Essen

37

Daniel Spoerri
Hommage à Dieter Roth
1969
Puppenherd, Brotteig
33 x 35 x 42 cm
Beatrice Monti della Corte
Rezzori, Santa Maddalena
Photo: Bernd Jansen, Düsseldorf

38

Daniel Soerri
Traktorsessel
Brotteigobjekt, 1970
Daniel Spoerri, Seggiano

(o. Abb.)

Daniel Spoerri
Durchlöcherter Damenschuh
Brotteigobjekt
Daniel Spoerri, Seggiano

(o. Abb.)

Daniel Spoerri
Durchlöcherter Damenschuh
Bronze
Daniel Spoerri, Seggiano

39

Daniel Spoerri
Die Schreibmaschine, 1972
Brotteigobjekt
19 x 40 x 28 cm
Theo und Elsa Hotz, Zürich

40

Daniel Spoerri
Der Werwolf, 1970
Brotteigobjekt
20 x 36 x 46 cm
Theo und Elsa Hotz, Zürich

(o. Abb.)

Robert Filliou und
Emmett Williams
Pink Spaghetti Handshakes
1965
Farbe Pink auf Papier
27 x 21 cm
Dorothee und Erik Andersch
Neuss

41

Richard Lindner
Der blaue Busenengel
1970
Lebkuchenmultiple mit neun
Glasurfarben in Aluminiumrahmen
124 x 84 cm
Anita und Werner Ruhnau, Essen
Photo: Olaf Nowodworski, Unna

42

Joseph Beuys
Freitagsobjekt, 1 a gebratene Fischgräte
Exemplar 20/25
1970
Fischgräte, Pergamentpapier,

beschriftet und gestempelt,
in verglastem Holzkasten
Kasten: 30,5 x 11,5 x 6,5 cm
Anita und Werner Ruhnau, Essen

(o. Abb.)

Joseph Beuys

1 a gebratene Fischgräte

1982

Buch aus der *Edition Hundertmark*

Berlin/Köln 1972

18,5 cm x 23,8 cm

Maria und Walter Schnepel

Bremen

43

Bernhard Luginbühl

Schoggiflügelmutterfigur

1970

Schokoladenfigur in Plexiglas-
kasten

44,5 x 54 x 14 cm

Kasten: 53 x 60 x 20 cm

Christian Tanner, Zürich

Photo: Jörg Müller, Zürich

(o. Abb.)

Dieter Roth

Zwei Motorradfahrer (Töfffahrer)

1968–70

Schokolade auf Papier, mit Holz-
rahmen

65 x 46 cm

Christian Tanner, Zürich

44

Arman

Candy

1970

Plexiglaskasten, gefüllt mit
Marzipanbeinchen

27 x 33 x 8 cm

Anita und Werner Ruhnau, Essen

Photo: Volker Naumann

45

Tony Morgan

Grass Cake

1970

Metallene Kuchenform, gefüllt mit
Gras und übergossen mit grüner
Ölfarbe

7,5 x 21 x 11,5 cm

Archiv Sohm

Staatgalerie Stuttgart

46

Robert Filliou

Poi Poi beer bottles

1961/1971

2 Bierflaschen mit Positiv- und
Negativ-Etikett (Entwurf:

Addi Koepcke), Textrolle, und

mit Gummiband umwickeltes

Zentimetermaß in Holzkasten

28,5 x 27,5 x 10,4 cm

Dorothee und Erik Andersch, Neuss

Photo: Medienzentrums Wuppertal

47

Karl Gerstner

Taste Perceptor

1971

13 Essenzen und ein Text

in einem schwarzen Holzkasten

40 x 40 x 20 cm

Dorothee und Erik Andersch

Neuss

Photo: Medienzentrums Wuppertal

48

Antoni Miralda, Dorothee Selz

Pain Surprise

1971

Baguette mit eingefärbtem Inhalt

10 x 76 x 12 cm

Archiv Sohm

Staatgalerie Stuttgart

49

Ugo Dossi

Schokoladenembryonen

In Schokolade gegossene,

5-monatige Föten in Karton-

schachtel auf Watte gelegt

12 x 26 x 16 cm

Ugo Dossi, München

50

Roy Lichtenstein

Der Pinselstrich

1970

Lebkuchenmasse mit

schwarzem Zuckerguß,

darüber gelber Zuckerguß

48 x 118 x 7 cm

Galerie Hans Mayer

Düsseldorf

51

Dieter Roth

Sonnenaufgang

um 1970

Salamischeibe auf Papier in Folie

43,5 x 32 cm

Anita und Werner Ruhnau, Essen

52

Dieter Roth

Gewürzfenster

1971

Hellgrau gestrichener Holzrahmen

mit fünf doppeltverglasten und

ausklappbaren Fensterkästen in

die verschiedene Gewürze einge-

schichtet sind

Exemplar 23/30

67,5 x 26,5 x 5 cm

geschlossen: 78 x 157 x 7,5 cm

Maria und Walter Schnepel

Bremen

53

Dieter Roth

Selbstbildnis

1970

Filzstift auf Papier

51 x 73 cm

Daniel Spoerri, Seggiano

Photo: Christian Baur, Basel

54

Dieter Roth

KarnickelKöttelKarnickel, 1972

Junger, kleiner Hase, geformt aus

Kötteln

23 x 19 x 19 cm

Anita und Werner Ruhnau, Essen

Weitere Exponate

55

Einladungskarte zur Aktion

von Ben in der *Eat-art Gallery*

Heidi Violand-Hobi, Stuttgart

56

Daniel Spoerri

Deckblatt der Menükarte

La faim du C.N.A.C., Paris, 1976

- 57
Daniel Spoerri
Tableau-piège au carré
(auf einer Tischdecke des
Henkel-Banketts von 1970)
1990
Assemblage
143 x 143 x 40 cm
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Thomas Gerber, Burgdorf
- (o. Abb.)
Daniel Spoerri
Henkel-Bankett Tischdecke
Daniel Spoerri, Seggiano
- 58
Daniel Spoerri
Einladungskarte zum
Henkel-Bankett, 1970
Gabriele Henkel, Düsseldorf
- 59
Garantieschein für die Teilnahme
am *Henkel-Bankett*, 1970
Gabriele Henkel, Düsseldorf
- 60
L'Ultima Cena, Mailand, 1970
Photos: Manfred Vollmer
- 61
Daniel Spoerri
L'Ultima Cena
Banchetto funebre del Nouveau Ré-
alisme di Daniel Spoerri
1970
Menükarte
(mit Unterschriften aller Künstler)
70 x 100 cm
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel
- 62
Daniel Spoerri
The Bananatrap-Dinner
1970
Graphik
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Bauer, Basel
- 63
Daniel Spoerri
Tavola Astro-gastronomica
Prototyp
- 1975
Assemblage
200 x 100 cm
Viviana und Gino di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- 64
Daniel Spoerri
Tavola Astro-gastronomica; Ariete
1975
Assemblage
200 x 100 cm
Viviana und Gino di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- (o. Abb.)
Daniel Spoerri
Tavola Astro-gastronomica; Toro
1975
Assemblage
200 x 100 cm
Viviana und Gino di Maggio
Mailand
Photo: Fabrizio Garghetti
Mailand
- 65
Einladung *Galerie Muthipla*
Mailand, 1975
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart
- 66
Daniel Spoerri
Menüplakat *Astro-Gastronomie –*
12 Étoiles, Coin du Restaurant
Spoerri
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart
- 67
Daniel Spoerri
Situationen 1–8 während
Le déjeuner sous l'herbe,
Entertainment du tableau-piège,
Fondation Cartier
1983
8 Photos
je 18 x 24 cm
Schweizerische Landesbibliothek
Bern
- 68
Daniel Spoerri
Le déjeuner sous l'herbe,
Entertainment du tableau-piège,
Fondation Cartier
23.04.1983
Einladungsbrief und Menükarte
Schweizerische Landesbibliothek
Bern
- 69
Daniel Spoerri
Der Ephebe
Sevilla-Serie Nr. 14
1991
Assemblage mit Zinkgartenplastik
Der Ephebe und Geschirr,
auf Tischplatte
80 x 160 x 40 cm
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel
- 70
Daniel Spoerri
Speisekarte zum Galadiner
Hommage à Karl Marx, 1978
Daniel Spoerri, Seggiano
- 71
Galadiner Hommage à Karl Marx
14. März 1978, Köln
Photos: Timm Rautert
- 72
Kopie nach Praxiteles
Büste des Götterboten Hermes aus
Olympia
Kopie der antiken Büste
von ca. 400 v. Chr.
Gips
67 x 50 x 30 cm
Stephan Andreae, Overath
- 73
Astro-Gastro 12 Sterne Küche
Kunstakademie München, 1983
Photos: Schweizerische Landes-
bibliothek Bern
- 74
Daniel Spoerri
Rezeptbuchbibliothek
1986–1989
65 x 57 x 35 cm
Graphiken (Bücherregal mit

Rollen, Bücher, Tablett mit
Geschirr und Porzellanfiguren)
Daniel Spoerri, Seggiano
Photo: Christian Baur, Basel

75
Daniel Spoerri, Roland Topor
Rezeptbuchbibliothek
Zehn (und mehr) Kuttelrezepte:
Der gefüllte Netzmagen
1986
Grafik
42 x 60 cm
Photo: Christian Baur, Basel

76
Daniel Spoerri,
Bernhard Luginbühl
Rezeptbuchbibliothek
Einige Blutrezepte: Homer
im 18. Gesang des Odysseus
1986
Grafik
42 x 60 cm
Photo: Christian Baur, Basel

(o. Abb.)
Jean Tinguely
Menükarte, Entwurf für
Kochbuchbibliothek
März 1988
Aquarell und Tusche auf Papier
Daniel Spoerri, Seggiano

Video
Eat-art, Daniel Spoerri
Hannes Zell, ORF 2, 1988
(aufgezeichnete Sendung
Kunststücke Nr. 250 vom
25.11.88)
Schweizerische Landesbibliothek
Bern



Links:
Daniel Spoerri
Les Rats sur une peinture
Détrompe-l'œil
1998
Öl auf Leinwand, Rahmen,
Rattenschwänze
60 x 60 x 10 cm
Esther Grether, Basel
Photo: Christian Baur, Basel

Video
Dem Leben Fallen stellen
Bilder und Objekte des Daniel
Spoerri
Hans Emmertling, Saarländischer
Rundfunk, 1985
Schweizerische Landesbibliothek
Bern

(o. Abb.)
Flyer zu *Resurrection*
Heidi Violand-Hobi, Stuttgart

77
Daniel Spoerri
Frühstücksbild
1977
Assemblage
45 x 71 x 12 cm
Anita und Werner Ruhnu, Essen

(o. Abb.)
Daniel Spoerri
Fleischbock
Daniel Spoerri, Seggiano

(o. Abb.)
Unbekannt
Sammlung von 11 *Mastikatoren*
im Schrank
Daniel Spoerri, Seggiano

(o. Abb.)
Graphiken und Plakate zu den
Banketten
Daniel Spoerri, Seggiano

(o. Abb.)
Historische Kochbücher
aus der Sammlung von Daniel
Spoerri, Seggiano

Unten:
Daniel Spoerri
Tavola del compleanno 66,
anni 1996
(Tafel zum 66. Geburtstag)
1996
Assemblage in zwei Teilen
2 x 80 x 160 x ca. 40 cm
Margund Lössl, Gmunden



Autoren-Biographien

Stephan Andraea, geboren 1952 in Köln, freischaffender Künstler, Ausstellungsmacher und Autor. Studierte Philosophie und Theaterwissenschaften, später freie Graphik und Multimedia an der Kunsthochschule Köln bei Daniel Spoerri. Seitdem Konzeptentwicklung und Organisation zahlreicher Ausstellungen, insbesondere für die Berliner Festspiele (*Le Musée sentimental de Prusse*, 1981, *Mythen der Neuen Welt*, 1982, *Berlin-Berlin*, 1987) und die *Bundeskunsthalle* in Bonn (Buñuel, 1994, Sarkis, 1995, *Arktis-Antarktis*, 1997/98, *Orinoko-Parima*, 1999/2000).

Ewa Esterhazy, geboren 1955 in Wien, 1997 Dissertation über *Das gastronomische Theater des Daniel Spoerri*, lebt und arbeitet in Wien.

Elisabeth Hartung, geboren 1964, lebt seit ihrem Studium der Kunstgeschichte, Kunsterziehung und Neueren Deutschen Literatur als freie Kuratorin und Autorin in München. Forschungsprojekt zur *These Kunst als Ethnologie der eigenen Kultur*, zahlreiche Ausstellungen und Publikationen, zuletzt 2001 Konzeption und Durchführung einer Trilogie zum Thema *Kunst und Essen: Daniel Spoerri presents Eat-art*, Praterinsel München, *Mit vollem Munde spricht man nicht – Tischsitten/Esskultur* in der zeitgenössischen Kunst, Galerie der Künstler, München und Tafelrunden - Sieben Aktionen rund ums Essen, 7. Rischart-Produktion 2001, Maximiliansforum München.

Gabriele Henkel, Autorin, Künstlerin, Honorar-Professorin der Universität Wuppertal, Fachbereich Kommunikationsdesign; schreibt Kulturberichte für die *Süddeutsche Zeitung*, München.

Alain Jouffroy, geboren 1928 in Paris, Dichter, Romancier und Essayist.

Bernhard Luginbühl, geboren 1929 in Bern, Lehre als Bildhauer, erste Figuren in Holz, Stein und Gips, dann ausschließlich Eisenplastiken, Zeichnungen und Graphiken.

Gerhard Neumann, geboren 1934, Professuren an den Universitäten Bonn, Erlangen, Freiburg i. Br.; Ordinarius für Neuere Deutsche Literaturwissenschaft an der Universität München; Hauptarbeitsgebiete: Literatur des 18. bis 20. Jahrhunderts, vergleichende Literaturwissenschaft, Gattungspoetik, Editions-wissenschaft, Kulturwissenschaft; Publikationen zu Goethe, Kleist, Kafka, Canetti; zur Romantik; Mitherausgeber der Kritischen Kafka-Ausgabe und des Hofmannsthal Jahrbuchs; Mitglied der Bayerischen Akademie der Wissenschaften.

Cecilia Novero ist Dozentin für Germanistik an der *Pennsylvania State University*. Sie hat an der *University of Chicago* mit einer Dissertation über *die Historische Avantgarde und die Metaphern des Essens* promoviert. Sie hat Artikel über die zeitgenössische Deutsche Literatur und die Kunst der Moderne in Fachzeitschriften in den USA und Canada veröffentlicht. Zur Zeit schreibt sie ein Buch über *die Beziehung zwischen Avantgarde und Neo-Avantgarde in Europa*, in dem das Thema des Verbrauchs (Consumption) durch eine Analyse der Metaphern des Essens behandelt wird.

Betty Stocker, Studium der Kunst-, Architektur- und Gegenwartsgeschichte an der Uni Bern, während vier Jahren Leiterin des *Archivs Daniel Spoerri* an der *Schweizerischen Landesbibliothek* in Bern, freischaffende Kuratorin, diverse Publikationen und Katalogbeiträge, Interessensschwerpunkt: Kunst nach 1945.

Heidi Violand-Hobi ist promovierte Kunsthistorikerin, freischaffende Autorin und Kritikerin und lebt in Stuttgart, New York und in der Schweiz.

Thomas Zacharias, geboren 1930, von 1966–1995 Professor an der Akademie der Bildenden Künste in München, lebt als Künstler und Autor in Starnberg.

Daniel Spoerri presents Eat-art

Spoerri's Fallenbilder gehören zu den Klassikern der Kunstgeschichte, doch *Eat-art* umfaßt weit mehr. Die Aktionen der 60er und 70er Jahre sind nicht mehr im allgemeinen Bewußtsein. Doch Daniel Spoerri's temporäre Restaurants, seine anspielungsreichen *Multiples* und thematischen Bankette sind wichtige Ereignisse grundlegend für die aktuelle Kunst sind. Die erneute Zuwendung zum Thema Essen, das Initiieren von Kommunikation, die Infragestellung des Systems Kunst und das Interesse an Zusammenarbeit verschiedener Künstler – allesamt wesentliche Pfeiler der *Eat-art* – deuten wieder einen Paradigmenwechsel in der Kunst an.

Dieses Buch wird 30 Jahre nach Spoerri's großer Ausstellung im *Stedelijk Museum* in Amsterdam 1971 die erste Publikation sein, die sich der *Eat-art* explizit widmet. Es versammelt Texte von Autoren und Wissenschaftlern verschiedener Disziplinen, von Künstlerkollegen und von Daniel Spoerri selbst. Zu den eigens für dieses Buch verfaßten Beiträgen gesellen sich Abdrucke wichtiger Quellentexte und vor allem viele neue Essays des Künstlers, die die historischen Ereignisse lebendig werden lassen.

Aktionsforum Praterinsel, München

Neben 222 Abbildungen erhält das von Elisabeth Hartung herausgegebene Buch *Daniel Spoerri presents Eat-art* Beiträge des Künstlers und von Stephan Andreae, Christian Besson, Ewa Esterhazy, Yvonne Friedrichs, Elisabeth Hartung, Gabriele Henkel, Allain Jouffroy, Bernhard Luginbühl, Rolf Michaelis, Gerhard Neumann, Cecilia Novero, Peter Schmieder, Madeleine Strickler, Betty Stocker, Heidi Violant-Hobi, Thomas Zacharias.