

# Von der Kunst, ein Risotto zu rühren

Kleiner philosophischer Exkurs in das Thema Eat-Art während der Tatorte-Kunst am 29.10.2017

Andreas Petzold

Gut, Beispiele für die gewählte Überschrift gibt es wahrscheinlich genügend. Schwingen doch immer noch „**Zen – oder die Kunst ein Motorrad zu warten**“ von Robert M. Pirsig und „**Die Kunst einen Bleistift zu spitzen**“ von David Rees parallel mit. Darüber hinaus gibt auch noch eine Auswahl von Büchern, die sich mit der *Kochkunst* oder der *Kunst des Kochen* beschäftigen. Auch Spitzenköche wie Taillevent (Guillaume Tirel) und Escoffier bis zu Witzigmann (Koch des Jahrhunderts ?) und den Dokumenta-Teilnehmer Ferran Adria einschließlich der Kritiker Thomas Platt oder Jürgen Dollase, wurden oder werden nicht weniger müde, Kochen immer wieder in der Aura der Kunst zu verorten. Da kann es doch nichts Besseres geben, als das Reiskorn und das zu erwartenden Risotto für ein Paradoxon oder Methaper zur Erläuterung „Wie geht’s der Kunst!“ zu verwenden.

Wer nicht weiß, was ein Paradoxon oder eine Methaper ist, braucht sich nicht zu schämen. Immer wieder werde ich hier und da mit der Frage konfrontiert: „Und, was macht die Kunst?“. Übersetzt heißt das im aufgeklärten Volksmund: „Und, wie geht’s Dir?“

„Danke der Nachfrage, alles o.k.“ ist dann schon die stereotype Antwort. Bei der Frage allerdings „Wie geht es der Kunst?“ tauchen wirklich mehr Antwortmöglichkeiten und zusätzlicher Fragen auf, die einer Erklärung bedürfen. Leider taugen die Erklärungen, die ja nichts anderes als Theorien sind, nicht viel, da sie für etwas stehen, das sowieso nicht zu konkretisieren ist, nämlich die Kunst. Beim Risotto verhält sich das Ganze schon etwas anders.

Damit der/ie interessierte Leser/in es gleich einordnen kann: ich habe nach fast 6. Semestern Studium der „Theorie und Kritik zeitgenössischer Kunst“ bis Ende 2016 an der HdK Mainz eigentlich keinerlei Ahnung, was Kunst ist. Hinsichtlich des Risotto kann ich durchaus mitsprechen und mitschmecken. Viele Jahre Gastkoch in verschiedenen Restaurants haben mir *Mise en Place* und Geschmack vermittelt. Zwei ausgezeichnete und motivierende Professorinnen sowie ca. 20 Philosophen von der Antike bis in die Moderne und streitbare Studenten/innen haben darüber hinaus den Versuch unternommen, mir teils plakativ und präzise direkt zu erklären versucht, wo ich für mich Positionen des Ästhetischen bis hin zur Begriffsfindung von Kunst festigen und verorten kann. **Oder, genauer formuliert, wo mein Werkbegriff oder meine künstlerische Position sich zeigt.** Und der liegt immer öfter im Bereich der Eat-Art, was für mich allerdings nicht immer direkt zu erklären ist. Und immer nur Spoerri, Beuys, Roth oder Kubelka zu zitieren, reicht nicht aus. Nehme ich noch Dollase hinzu, wird es noch etwas komplexer.

Und vor allem ist dabei auch die Frage, „Wie geht es dabei der Kunst“ noch nicht beantwortet worden. Denn auch sie selbst äußert sich nicht konkret dazu. Und sieht man

einmal von Performances und Happenings ab, erscheint die Kunst oft nur zweidimensional und einsilbig still. Ich muss also den Versuch der Kommunikation aufnehmen und fragen: „Wie geht es Dir, Kunst?“

Und da stehst Du nun wie in der Kirche da, starrst mit gefalteten Händen Mutter Maria oder eine andere religiöse Reliquie an und erhoffst Dir Antworten. In der Kirche magst Du ja noch weniger leise oder ekstatisch laut beten dürfen. Aber besprich mal eine Ikone der Kunst laut gestikulierend in einer Galerie oder im Museum mit den kryptischen Formeln eines Kunstkritikers. Da kann es Dir schnell passieren, dass Du als potentieller Feind vom Sicherheitspersonal identifiziert und entfernt wirst. Das kommende Hausverbot ist dir dabei sicher.

Die Frage, wie es der Kunst geht, ist bis dahin aber immer noch nicht beantwortet worden. „Bitte nicht berühren, bitte nicht mit Blitzlicht fotografieren, bitte Abstand halten, bitte nur 50 Personen in den Saal, wegen der Luftfeuchtigkeit!“ sind standardisierte Kommentare in den heiligen Hallen der Kunst.

Hat dabei eigentlich jemand die Kunst gefragt ob er oder sie es will. Hier stellt sich zusätzlich noch die Frage: „Ist Kunst eigentlich weiblich oder männlich!“ „Der vergoldete Scheißhaufen der Tochter von Jeff Koons“, „Der Mann mit dem Goldhelm“, „Der Holzfäller“ oder „Der Mönch am Meer“ usw.. Es fällt mir sicherlich noch mehr Kunst ein, die männlich ist. Oder ist die Frage schon obsolet?

Jetzt entwickelt sich zusätzlich noch die Fragestellung, wie ich zur Kunst des Risottos komme, die ja bekanntlich weiblich ist. Und mit ihr im Vorfeld zumindest schon einmal klein gehackte Echalotten, Weißwein und Brühe – und später vielleicht noch Butter, Parmesan, Steinpilze und andere Aromaten zu riechen sind und man damit seine Sensoren auf das zu erwartende Geschmackserlebnis ausrichten kann.

Mit der Kamera kann ich parallel das Reiskorn, das Risotto übrigens auch fotografieren und daraus ein Digitalfotos machen, das auf der Festplatte gespeichert und auf die Leinwand gedruckt werden kann, die ich dann mit Farbe und Lack verifizieren und aufhübschen will, damit sie so aussehen, wie einige Arbeiten der Postmoderne! Wie es dabei der Kunst mittlerweile geht, scheint eigentlich niemanden mehr zu interessieren, oder.

Boris Groys, Prof. an der Faculty of Art and Science in New York, macht es sich bei der Klärung der Fragestellung ganz schön einfach: „Die Kunst sagt zu ihrem Betrachter: **Ich bin nicht das, was du von mir denkst!**“ Den Bogen zur Erkenntnis erweitert mir dann noch Hans Ulrich Obrist, einer der zzt. einflussreichsten Kuratoren der Gegenwartskunst: „**Kunst kann überall sein, draußen vor dem Fenster, unter unseren Füßen, zu Hause**“. Natürlich im übertragenen Sinn auch in der Küche oder, gezielter formuliert, in einer großen Kasserolle mit schwerem Sandwichboden, der für das Risotto die Hitze optimal verteilt!

Für mich impliziert das allerdings auch, dass ich doch einmal im Reis, genauer genommen im Arborio, im Vialone Nano oder im Carnaroli nachschaue, ob da die Kunst drin ist und vor allem, wie es ihr geht! Armin Nassehi, Professor für Soziologie an der Ludwig Maximilian Universität München, schreibt in seinem Editorial im KURSBUCH 184 „Was macht die Kunst?\": [.....**An der Kunst sich zu reiben, heißt nach wie vor, ihren Sonderstatur als**

***Erkenntnismittel, als Kritikmedium und als das ganz Andere in den Blick zu nehmen – um dann am Ende doch darauf zu kommen, dass die Kunst der Gesellschaft und der Welt nicht gegenübersteht.....]***

„**Leicht wird es nicht werden**“ lautet ein altes Sprichwort. Aber was heißt schon leicht in der Kunst und in der Küche? Giorgio Locatelli widmet in seinem Kochbuch „Made in Italy“ allein die Seiten 197 bis 268 dem Risotto und philosophiert schon intensiv über Reissorten, den Brühenansatz (Brodo) und die Wahl des Parmesans. Und dann kommt die Komposition oder der Transformationsakt vom „Rohen zum Gekochten“, wie es Michael Pollan in seinem Buch „Kochen – Eine Naturgeschichte der Transformation“ beschreibt.

Beim Übergang zur Technik, die ja notwendig ist, wird es noch deutlicher. „Kunst und Leben“ oder „Kochen und Leben“ ist identisch. Lévi-Strauss sagte in: „Das Rohe und Gekochte“, dass das Kochen eine Metapher für die Verwandlung von roher in gekochte Natur durch den Menschen der evolutionäre Schlüssel zu Menschlichkeit sei. Richard Wrangham ergänzte in seinem Buch „Feuer Fangen“ Lévi-Strass' These mit „.....**die Erfindung des Kochens durch unsere frühen Vorfahren uns vom Affen abhob und uns menschlicher machte!....**“.

Locatelli startet übrigens mit den **soffritto**, dem behutsamen und liebevollen Andünsten von klein geschnittenen Zwiebeln oder Echalotten mit Butter oder Olivenöl, etwas Knoblauch und Steinpilzen (porcini). Danach kommt die **tostura** (das Rösten) in der vorbereiteten Mischung, bis jedes Korn benetzt und warm wird, um gleichmäßig garen zu können. Weißwein und heiße Brühe werden anschließend wechselseitig langsam angegossen, liebevoll verrührt, um die Reiskörner völlig zu umschließen. Der letzte Schritt findet anschließend abseits der Flamme nach kurzer Ruhephase statt. Die **Mantecatura** – das Unterschlagen der Butter und des ausgesuchten Käses, was dem Risotto seine einzigartige Konsistenz gibt und zum Kunstwerk wird.

So, ich hoffe jetzt, dass das Rühren des Risotto dieses Spannungsfeld zwischen Kunst, Leben und Gesellschaft konkreter in den Fokus der Erkenntnis bringen kann und wenn dann noch ein hervorragendes Gericht herauskommt, dann ist die Welt wieder in Ordnung. Was mit der Kunst weiterhin passiert, darüber äußere ich mich das nächste Mal, falls einer danach fragt.

Guten Appetit beim Risotto oder beim Ursprung des Lebens.