

#SATT

Kochen und andere Herausforderungen

kochen-essen-reden - Aspekte von Küche und Kunst als Basis der Teilnahme an TATORTE Kunst am 29.10.2017 <https://www.tatorte-kunst.de/>

Andreas Petzold www.kunsteins.de

Man darf das erweiterte Interesse der Kunst am Essen nicht unterschätzen: Spätestens seit den Abendmahl-Darstellungen von Leonardo da Vinci und Caravaggio gibt es eine ungebrochene Faszination der Künstler für alles, was sich in der Küche und auf dem Tischtuch abspielt. Von den Stillleben des Barock bis zu Hamburgern und Suppendosen der Pop-Art haben es Nahrungsmittel in im wiederkehrender Regelmäßigkeit auf die Leinwand und damit in die Bilderwelt der Galerien und Museen geschafft. In den 1960ern wurde das Kochen dann selbst zur künstlerischen Produktion- und Präsentationsform bei Künstlern und formte das Bedürfnis, die Alltagswelt, zu der auch das Kochen gehört, mit der Kunstwelt zusammenzubringen. In den 1990er Jahren, als es in der Kunst eine Rückbesinnung auf die 1960er Jahre gab, ist auch die Idee, Kunst und Kochen zu verbinden, ebenfalls wieder aufgelebt.

Der Akt des Essens selbst wird zum Gesamtkunstwerk, der Speisesaal zur sozialen Plastik auf Zeit. Ziel scheint immer ein Kontinuum zu sein, in dem gustatorische, olfaktorische und taktile Wahrnehmungen zu aktivieren sind. Das ist historisch nicht weit entfernt vom Experimentalrestaurant der Futuristen, "Taverna del Santopalato", in dem während eines „Ersten futuristischen Essen“ dem Premierenpublikum 14 Gänge serviert wurden, die alle von „Metallischkeit, Glanz, Elastizität, Leichtigkeit und Klarheit“ geprägt waren.

Schaut man sich aktuell ein wenig in den Geschichtsbüchern um, so sind Küche und Kunst („Kulinaristik“ als die Lehre vom Umgang, der Verarbeitung, Darstellung und Präsentation von Lebensmitteln) schon lange in einer Art Symbiose verbunden, um gleichzeitig Synergien zu optimieren. Später wird man den Kontext konkretisieren und Kochen mit der bildenden Kunst „vermählen“ und damit als eigene Kunstgattung in den Fokus der Öffentlichkeit stellen, wo man Kochen, Essen und Reden als wichtiges Ritual und soziales Experiment generiert. Dabei entstehen Irritationen – aber auch vielfältige magische Momente.

Aufzeichnungen des Satirikers Titus **Pretonius** lassen den dekantischen Lebensstil im Alten Rom bildhaft werden. „*Im Zentrum des nur lückenhaft überlieferten Satyricon steht Das Gastmahl des Trimalchio, ein mit Anspielungen durchsetztes Gegenstück zu Platons Symposion: Eine Bande von Mitessern und Schmarotzern versammelt sich um den zu irrwitzigem Reichtum gelangten, freigelassenen Sklaven Trimalchio. An seiner Tafel öffnet eine Cloaca maxima ihre Schleusen: ein vulgärlateinischer Strom von Volks- und Gossensprache, artikulierend eine Welt ohne Götter, eine Zivilisation, die alle menschlichen Verhältnisse relativiert.*“ Zitat: Suhrkamp-Verlag

Auch Giorgio Vasarie gehört in die Reihe der künstlerisch-kulinarischen Zeitzeugen und Kolumnisten, der die Italienische Renaissance und ihre aufwendig inszenierten Künstlerfeste kommentierte. Kunsthistoriker analysierten aus den Dokumenten, dass die Festmahle des hohen und späten Mittelalters sowie die Renaissance – und Barockmahle aus heutiger Wahrnehmung als

Gesamtkunstwerke konzipiert und inszeniert wurden, an deren Realisierung Architekten, Bildhauer, Goldschmiede, Maler, Musiker, Schauspieler, Gaukler und natürlich die Köche mitwirkten. Kunsthistorisch ist aber in diesem Zusammenhang noch nicht von Kochkunst auszugehen. Konkreter lassen sich allerdings nach einem Zeitsprung von etwa 300 Jahren vier/fünf Protagonisten mit ihren Ideen in das Blickfeld der Betrachtung bringen, um sie präziser in der Öffentlichkeit positionieren.

1. Die Aktionen der italienischen Futuristen (**F.T. Marinetti**) der frühen 1930er Jahre,
2. die Koch und Kunstaktionen von **Daniel Spoerri** in den 1960er Jahren
3. die Schaffung der Disziplin „Kochen als Kunstgattung“ an einer deutschen Kunsthochschule durch **Peter Kubelka** in den frühen 1980er Jahren und
- 4./5. aktuelle Ansätze einer symbiotischen Zusammenarbeit zwischen dem Künstler **Olafur Eliasson** und dem Koch **René Redzepi** vom Restaurant NOMA in Kopenhagen.

Das Licht der Welt oder des Gaumens erblickte die Kochkunst wahrscheinlich 1931 in der „Taverna Santopalato“ (Heiliger Gaumen) in Turin. Protagonist war **(1.) Filippo Tommaso Marinetti** (1876 – 1944) mit seinem bereits 1909 geschriebenen „**Manifest des Futurismus**“, das als Initialzündung der Grenzüberschreitung der Kunst des 20. Jhrdts. auf das Leben hin zu betrachten ist. Mittels „Erfindung plastischer Geschmackskomplexe“ wurden immer mehr neue Ausdrucksformen wie Malerei, Plastik, Literatur, Theater, Architektur, Mode, Film, Fotografie und Musik aufgegriffen, um die Grundlagen der Nahrungsaufnahme zu thematisieren. Marinetti griff bei seinen Thesen Ideen von Carl Friedrich von Rumohr (1785 – 1843) auf, der 1822 seine Schrift „**Vom Geist der Kochkunst**“ veröffentlichte.

Als studierter Kunsthistoriker war von Rumohr Koch aus Leidenschaft und an Gutem und Echem interessiert. Die Suche nach dem Ursprung brachte Rumohr deshalb mit den Ideen von Ludwig Feuerbach zusammen, der mit seinem Satz „**Der Mensch ist, was er isst!**“ die philosophische Bedeutung der Ernährung für unsere Identität besser und pointierter zum Ausdruck gebracht hat, als andere Mitstreiter seiner Zeit.

„Stumpfsinnige, für sich hinbrütende Völker lieben mit schwerverdaulicher, häufiger Nahrung gleich den Masttieren sich anzustopfen. Geistreiche, aufsprudelnde Nationen lieben Nahrungsmittel, welche die Geschmacksnerven reizen, ohne den Unterleib zu sehr zu beschweren. Tiefsinnige, nachdenkende Völker geben gleichgültigen Lebensmitteln den Vorzug, als welche weder durch einen hervorragenden Geschmack, noch durch eine schwerfällige Verdauung die Aufmerksamkeit zu sehr in Anspruch nehmen“ (Carl Friederich von Rumohr, Geist der Kochkunst, Seite 30, Insel Taschenbuch 3633)

Marinettis avantgardistischer Kunstansatz - „Die Abschaffung der Pasta asciutta“ - endete allerdings als Paradoxon in einer mit Polemik geführten Provokation, die einer jahrhundertalten italienischen Ess-Tradition nichts anhaben konnte. Die Verwendung des Begriffes „Rasse“ im Manifest, lies rückwärts bereits ahnen, wo Marinetti sich positioniert hatte. Er wurde 1933 unter Mussolini Kulturminister.

Etwa dreißig Jahre nach dem futuristischen Zwischenspiel tritt **(2.) Daniel Spoerri** (*1931) als Pionier einer ersten Generation von Nachkriegskünstlern auf die Kunstbühne, um mit Lebensmitteln zu arbeiten. Fast zeitgleich agieren Piero Manzoni in Mailand/Paris und Allan Kaprow in New York. Es folgten Dieter Roth, Fluxus und der Wiener Aktionismus. Alle gehen dabei immer wieder der Frage nach: **Was ist Kunst? Was ist Realität? Was ist Leben?**

Spoerri richtete in der „**Galerie J**“ in Paris ein temporäres Restaurant ein und servierte täglich seinen Kritikern ein Menü. Fünf Jahre später servierte er in seinem Restaurant „Spoerri“ in Düsseldorf allerlei Absurdes. Grundidee war das verbindende Element am Tisch, um Gespräche, Ideen und Begeisterung mit zufallsbedingten Tischsituationen (Flecke, Wein- und Essensreste, Asche etc.) im buchstäblichen Sinne festzuhalten. Grundidee war und ist dabei die Erweiterung des Kunst- und Materialbegriffes des frühen 20.Jhrdts. und die Anknüpfung an die Idee des Ready-Mades und des Zufalls von Marcel Duchamp.

Zur Auswahl bemerkte Spoerri einmal: *„Hier gibt es alles Absurde. Aber nicht viele essen es. Es schmeckt auch nicht besonders. Nur: die Leute haben dann das Gefühl, sie hätten es essen können und haben dann doch ein gewisses Kitzeln im Rücken, wenn sie ein Steak bestellen“!*

1980 wurde der Experimentalfilmer **(3.) Peter Kubelka** zum Professor an der Städelschule berufen, um am Aufbau einer Filmabteilung mitzuwirken. Die Filmklasse transformierte er kurzfristig in eine „**Klasse für Film und Kochen als Kunstgattung**“ und verknüpfte seine Professur mit der Einrichtung einer professionellen Restaurantküche. Im sogenannten „Gasthaus“ servierte mit seinen Studenten übers Jahr verteilt in Seminar- und Vorlesungsform seinen Gästen selbstgekochte Speisen. Kochen ist nach seiner Meinung „die älteste Kunstgattung“.

Ergänzend läßt sich die Zusammenarbeit zwischen **(4.) Olafur Eliasson** und dem Koch **(5.) René Rezepe** darstellen. Im Kochbuch „**NOMA - Zeit und Ort in der nordischen Küche**“ (2011) von René Rezepe, erläutert Eliasson folgende Idee: *„Dabei [..beim gemeinsamen Essen.. Anm. d. Verf.]passiert etwas Einmaliges. Jeder reagiert anders auf das, was seine Geschmacksknospen stimuliert – der eine favorisiert Süßes, der andere Herzhaftes. Mit dem, was man isst, werden bestimmte Bilder oder Stimmungen assoziiert. Die Nahrung wird auf jeweils eigene Art aufgenommen und verdaut, denn Zunge, Körper, Biografie und Erfahrungen sind individuell ausgeprägt. Die Unterschiede im Erleben machen den experimentellen Charakter sinnfällig. Es geht um ein Ereignis, das den Schwerpunkt setzt auf die individuelle Wahrnehmung in einem Raum, der kollektiv besetzt ist, in der Tafelrunde, dem Akt gemeinsamen Essen.“*

An anderem Ort schreibt er: *„Kochen heißt andere umsorgen. Es ist eine so großzügige wie gastfreundschaftliche Geste, verstärkt soziale Bindungen und ist Ausdruck von Ideen, bei denen es nicht nur um das Essen an sich geht, sondern auch um das Geben und Teilen.“* Olafur Eliasson in: „The Kitchen, 2016, Seite 12 Auch ein Blick in die Literaturgeschichte läßt Küche und Kunst mit **Tania Blixens** (1885–1962) lukullischen Märchen „**Babettes Fest**“ den Zauber gemeinsamer Tafelfreuden wach werden. Bescheidenheit, Lebensernst und Askese bestimmten den Alltag im streng pietistischen Haushalt der Schwestern Philippa und Martine. Da lädt ihre Magd, die ehemalige Starköchin Babette, zu einem französischen Diner – und beweist auf überraschende Weise, dass der Mensch nicht vom Brot allein lebt.

Die Idee, Kunst und reales Leben zu verknüpfen, ist durch die Arbeit der vier/fünf oben zitierten Antipoden gefestigter und durchlässiger geworden und zeigt auch heute noch in aktuellen Ausstellungen und Inszenierungen, dass der avantgardistische Kunstansatz selbst zur Eat-Art-Realität geworden ist.

Am Ende ist es gleich, ob die Kochstelle in der Werkstatt, im Atelier oder auf der Strasse (Streetfood) steht. Wenn Kunst ein Gegenentwurf zur alltäglichen Welt darstellt, dann ist der Ort egal. Die Handlungen und Resultate sowie Bild – oder Weltentwürfe selbst, auch wenn sie „nur“ von Köchen, Kochkünstlern oder Künstlerköchen initiiert und geformt werden, sollten deshalb mehr als die Hülle der Produktion (Küche/Restaurant/Museum/WhiteCube) in den Fokus der Betrachtung gesetzt werden.