

BRUNA CASAGRANDE · FABIANA SENKPIEL
CELIA & NATHALIE SIDLER (HG.)

Hier klebt noch Zucker dran

SCHEIDEGGER & SPIESS

Hier klebt noch
Zucker dran

BRUNA CASAGRANDE · FABIANA SENKPIEL
CELIA & NATHALIE SIDLER (HG.)

Hier klebt noch Zucker dran

**Lebensmittel in
der Gegenwartskunst,
Materialität und
multisensorische Erfahrung**

DOI: 10.53788/MIAL0001

SCHIEDEGGER & SPIESS

6

**Materialität und multisensorische Erfahrung
Wenn Lebensmittel zum Kunstmaterial werden**

BRUNA CASAGRANDE · FABIANA SENKPIEL · CELIA & NATHALIE SIDLER

19

**Die Kartoffel-Batterie
Victor Grippos *Energía de una papa***

FABIANA SENKPIEL

35

***Et dona ferentes*: süsse Geschenke bei
Felix Gonzalez-Torres und Luciano Fabro**

CHRISTIAN SAUER

49

«Die Ausstellungsdauer bestimmt den Prozess»

BRUNA CASAGRANDE UND NATHALIE SIDLER

IM GESPRÄCH MIT KARIN BORER

63

**Konventionen konterkariert!
Vom *Schimmelmuseum* zum *Schimmelraum***

INA JESSEN

83

**Multisensorische Erfahrung dokumentieren
Eine Annäherung in drei Versuchen**

BRUNA CASAGRANDE

97

Remember Remember Remember Remember

CELIA & NATHALIE SIDLER

161

**Die Atemlosigkeit der Kunstgeschichte und
die Verflüchtigung ästhetischer Erfahrung**

RACHEL MADER

174

Biografien

BRUNA CASAGRANDE
FABIANA SENKPIEL
CELIA & NATHALIE SIDLER

Materialität und multisensorische Erfahrung

Wenn Lebensmittel zum Kunstmaterial werden

Seit 1960 experimentieren Künstler*innen im Sinne eines radikal erweiterten Materialbegriffs mit neuen Materialien (vorwiegend aus dem Alltag), wobei auch instabile, organische Materialien wie Lebensmittel gattungsübergreifend vermehrt in künstlerischen Arbeiten zum Einsatz kommen.¹

Die einzelnen Beiträge der vorliegenden Publikation befassen sich jeweils mit unterschiedlichen Aspekten des künstlerischen Umgangs mit Lebensmitteln in der Gegenwartskunst aus der Perspektive der Kunstwissenschaft, der konservatorischen Dokumentation und der Kunst/künstlerischen Forschung. Insbesondere fokussiert der Band dabei die Materialeigenschaften von Lebensmitteln und die sinnliche Involvierung des Publikums bei der Bedeutungsgenerierung und der Rezeption. Denn künstlerische Arbeiten, in denen Lebensmittel zum Einsatz kommen, können in vielen Fällen durch ihre Materialität unsere multisensorische Erfahrung intensivieren.

Lebensmittel als Kunstmaterial

Im Folgenden werden einige der zentralen Verwendungsweisen von Lebensmitteln als Kunstmaterial umrissen. Dabei rückt im Sinne der Kunsthistorikerin Monika Wagner der künstlerische Einsatz der Lebensmittel bei der Bedeutungskonstitution der jeweiligen Arbeiten ins Zentrum.² Wenn Lebensmittel zum Kunstmaterial werden, dann unterliegen sie – wie die Kunsthistorikerin Petra Lange-Berndt es für Materialien im Kunstkontext allgemein formuliert – stets Transformationen, «[...] be it through handling, interaction with their surroundings, or the dynamic life of their chemical reactions.»³ Wie für andere Stoffe, die zum Kunstmaterial werden, lässt sich mit den Worten Lange-Berndts sagen, dass ihre Materialität ein «effect of an ongoing performance» ist.⁴

In einem ersten Modus der Verwendung von Lebensmitteln als Kunstmaterial wird die Essbarkeit des verwendeten Materials trotz Kontextwechsels, das heißt vom Alltag in die Kunstwelt, beibehalten. Es handelt sich meistens um Installationen oder Performances, bei denen das Publikum durch einen Akt des Essens zur Teilhabe aufgefordert wird. Diese künstlerischen Positionen finden also unter körperlicher Beteiligung der Anwesenden statt, die so zu aktiven Teilnehmenden im Sinne eines Eingreifens in die Entwicklung der Arbeit vor Ort werden. Solche künstlerischen Arbeiten können durch Akte des Einverleibens auch den Kreislauf der materiellen Verwertung und, allgemeiner gesprochen, gesellschaftliche Systeme infiltrieren. Hierbei stellt sich die Frage, wie sich dieses Involviert-Sein durch die multisensorische Erfahrung – auf dieses Konzept kommen wir später zurück – diskursfördernd auswirkt und dadurch womöglich der Kunstdiskurs die Gesellschaft mitprägt sowie inwiefern dabei Wahrnehmung zu einer sozialen Praxis werden kann.

In einem zweiten Modus der Verwendung von Lebensmitteln im Kunstkontext nimmt die unmittelbare, konkrete Essbarkeit eine untergeordnete Rolle ein. Diese künstlerischen Arbeiten sehen keine Einverleibung des verwendeten Materials vor. Stattdessen rücken die Künstler*innen die kulturelle Bedeutung und/oder die Symbolkraft der ausgewählten Lebensmittel in den Mittelpunkt der Bedeutungsgenerierung des Kunstwerks.

Bei den beiden erwähnten Modi der Verwendung von Lebensmitteln als Kunstmaterial sind hauptsächlich die Anweisungen der

beteiligten Künstler*innen und die (nicht nur institutionellen) Kontexte, in denen solche Kunst stattfindet, realisiert, wahrgenommen und nicht zuletzt verhandelt wird, prägend dafür, wie das Publikum damit umgeht – oder nicht.

Weitere künstlerische Praktiken, die Lebensmittel als Material einsetzen – seien sie installativ oder performativ –, zeichnen sich durch das Veränderungspotenzial ihrer Materialität, Form und damit des Erscheinungsbildes aus.⁵ So treten beispielsweise die organischen Eigenschaften und die Vergänglichkeit in den Vordergrund. Künstler*innen nutzen diese Wandlungsfähigkeit bewusst und nehmen damit die Transformationen in Kauf. Damit berühren jene künstlerischen Arbeiten Diskurse, die in der Forschung unter dem Label der Handlungsmacht des Materials in den letzten Jahrzehnten geführt wurden und werden, welche die Eigendynamik eines jeden Materials ins Zentrum rücken.⁶ Die tatsächliche Essbarkeit der Lebensmittel spielt dabei keine Rolle, sie ist aber sozusagen ursprünglich im Material eingeschrieben und kann bei der Rezeption der Arbeit mitgedacht werden.

Die Frage nach der konservatorischen und künstlerischen Dokumentation

Kunstformen, die installativ, partizipativ und/oder performativ ausgerichtet sind *und* den Einsatz instabiler Materialien vorsehen, fordern bewusst durch ihren ephemeren Charakter ihre eigene Tradierung heraus. Solche Arbeiten sind von den Künstler*innen konzeptuell so angelegt, entziehen sich also einem breiteren Publikum und sperren sich auch gegen einen langfristigen Zugang durch wissenschaftliche *communities*, sodass dabei ein Informations- und Wissensverlust vorprogrammiert ist.⁷ Zugleich ist es eine Tatsache, dass Museen und Galerien solch ephemere Kunstformen ankaufen, sammeln und ausstellen, mit der Folge, dass auf Seiten der institutionellen sowie der künstlerischen Praxis Interesse und Bedarf an Möglichkeiten der Tradierung und der Wiederaufführung besteht.⁸

Vor allem partizipative und performative künstlerische Arbeiten, die zugleich das instabile Material Lebensmittel einsetzen, spitzen erwähnte Lage zu.⁹ Entsprechend drängt sich für die Disziplinen Konservierung/Restaurierung und Kunstwissenschaft, aber auch

**Ich
höre,
wie
jemand
Nüsse
hackt**

für Künstler*innen folgende Frage auf: Welche Möglichkeiten gibt es, um der konzeptuellen Kurzlebigkeit und dem Verschwinden partizipativer, performativer, aber auch installativer künstlerischer Arbeiten zu begegnen, dabei zugleich der werkinhärenten Prozessualität gerecht zu werden und sie somit für die Nachwelt nachhaltig und möglichst umfassend zugänglich zu halten?

Während in der Gegenwartskunst die Ebene der Kunstproduktion häufig visuell dokumentiert wird und folglich das Dokumentarische der Entstehung auch ausgestellt und Teil des Kunstwerkes werden kann,¹⁰ bleibt des Öfteren die Rezeption der künstlerischen Arbeiten jenseits der herkömmlichen audiovisuellen Dokumentation des Ereignisses aussen vor – dazu gehören die Erfassung der ausgelösten multisensorischen Erfahrung sowie die Rezeption der Teilnehmenden, ja schliesslich die Weiterführung und Infiltrierung des gesellschaftlichen Rahmens mit dem Kunstdiskurs. Mit den herkömmlich von Konservierung/Restaurierung und Kunstwissenschaft angewandten audiovisuellen Dokumentationen (Video- und Fotomaterial) ist es höchstens möglich, das künstlerische Ereignis während seines Geschehens festzuhalten.

Die besonderen materiellen Voraussetzungen von Lebensmitteln in künstlerischen Werken stellen die Konservierung/Restaurierung vor grosse Herausforderungen. Aufgrund ihrer Veränderlichkeit entziehen sie sich den gängigen Erhaltungsmassnahmen. Gleiches gilt für partizipative und performative Arbeiten, welche kaum stabile Materialität mit sich bringen, auf die sich konservatorische Vorgehensweisen beziehen könnten.

Solche Arbeiten können ausserdem durch eine Wiederaufführung und eine damit einhergehende erneute Produktion der darin verwendeten Lebensmittel wiederholt erfahr- und erlebbar werden. Wie bereits erwähnt, ist eine visuelle oder audiovisuelle Dokumentation bei diesen Arbeiten oftmals eines der wenigen Zeugnisse, die auf deren vergangene Existenz verweist. Wie aber lassen sich solche Werke der Nachwelt umfassend – das heisst unter Berücksichtigung weiterer Aspekte als jene, die die audiovisuelle Dokumentation festhalten kann – zugänglich halten? Wie können herkömmliche Konservierungs- und Tradierungsverfahren erweitert und für vergängliche und verderbliche Kunstformen angepasst werden? Welche Methoden der konservatorischen Dokumentation und Archivierung eignen sich, um der Veränderlichkeit dieser künstlerischen Arbeiten zu begegnen?

Ein vielversprechender Ansatz liegt in der Dokumentation mittels Zeugenberichten.¹¹ Mündliche Berichte von Kunstrezipierenden schaffen archivierbare Quellen zu Kunstwerken und tragen dem zentralen Umstand Rechnung, dass bei künstlerischen Arbeiten mit Lebensmitteln, seien diese installativ, performativ oder partizipativ, neben der visuellen auch die olfaktorische, haptische und gustatorische Wahrnehmung des Publikums verstärkt zum Einsatz kommt. Sie berücksichtigen die individuelle Erfahrung der Begegnung mit dem Kunstwerk aus multipler Perspektive und können zusammen mit Bildern einen Korpus an Informationsmaterial bilden, der späteren Fragen zu Erhaltung und Vermittlung zur Verfügung steht und der womöglich als künstlerisches Material erneut in die Kunstproduktion einfließen kann.¹²

Die multisensorische Erfahrung

Wenn Lebensmittel als Kunstmaterial fungieren und vor Ort erlebt werden, können neben dem Gesichtssinn im Zusammenspiel auch andere Sinne des Publikums involviert werden, wie Riechen, Tasten und Schmecken. Die Rezeptionsmöglichkeiten für die Beteiligten erweitern sich – sie können beispielsweise von Begehren bis Ekel reichen –, und so wird im Zuge der ästhetischen Erfahrung der «Körper zum Erkenntnisorgan».¹³ Zu berücksichtigen gilt, dass ein wesentlicher Aspekt der Begegnung mit den hier im Zentrum stehenden Arbeiten, nämlich die *multisensorische Erfahrung*, ohne eine mündliche/schriftliche Form der Tradierung gänzlich verloren geht. Die multisensorischen Eindrücke können später weder Teil des konservatorisch dokumentierten Werkes noch der kunstwissenschaftlichen Analyse sein, obwohl sie massgeblich an dessen Bedeutung teilhaben.

Obwohl die Dimensionen Riechen, Hören und Schmecken feste Bestandteile dieser jeweiligen Kunstwerke sind, werden sie sowohl in der kunstwissenschaftlichen Forschung als auch in der Konservierung/Restaurierung selten ins Zentrum des Interesses gerückt – dabei wird meist lediglich auf eine synästhetische Wahrnehmung der künstlerischen Arbeiten hingewiesen.¹⁴

Patrizia di Bello und Gabriel Koureas formulieren für die Kunstgeschichte treffend, dass:

«We want to mobilize fragments of the past to be used in the present, in the belief that art history can take up its position as a central discipline in the current ‹sensual revolution› only if it embraces its multi-sensuality, if it acknowledges makers and observers (or, rather, sensors—we are still working with a limited language) endowed not only with a body but with a sexuality, gender, ethnicity, and a full sensorium alive with currents of desires, repulsions, volitions, affects, and pleasures that are cross-modal and cross-sensual.»¹⁵

Im Zuge des *sensory turn* in den 2000er-Jahren begannen auch die Kulturwissenschaften und die *visual culture studies* sich – wie zuvor die Neurowissenschaften und Neuroästhetik – mit der von den bisher als visuelle Medien bekannten Kommunikationsmitteln Film, Fotografie und Malerei ausgelösten multisensorischen Dimension auseinanderzusetzen. Dies beruht auf der Annahme, dass diese Medien gemischt sind, da sie neben dem Sehen auch die anderen Sinne ansprechen, so auch Gehör und Geruch sowie Tastsinn/Haptik.¹⁶ Vor allem die Kulturwissenschaften sowie die historische Anthropologie behandelten im Kontext der *sensory studies* die soziale und kulturelle Rolle der Sinne.¹⁷ Jenseits neurowissenschaftlicher Ansätze werden bei Letztgenannten anhand historischer Fallbeispiele *in* Texten und Gemälden beispielsweise wandelnde Auffassungen und Darstellungen von Geschmack und Geruch untersucht.¹⁸ Aus philosophisch-ästhetischer Sicht wird vor allem die Rolle des Geruchs bei der Wahrnehmung von Kunst und der Status olfaktorischer Kunst diskutiert,¹⁹ wobei betont wird, dass die meisten dieser Werke eine intensivere und dadurch auch affektive Einbeziehung des Publikums bewirken, zum Beispiel durch künstlerische Strategien, die auf die Erzeugung von Ekel zielen.²⁰

Wenn in der vorliegenden Publikation die Rede von multisensorischer Erfahrung ist, dann wird der Anteil der Sinne an der ästhetischen Erfahrung adressiert, der über das bloss Visuelle hinausgeht, dieses aber immer mitdenkt. *Sensorisch* bedeutet zunächst einmal wörtlich: die Sinnesorgane betreffend, die Aufnahme von Sinneseindrücken; während mit der Vorsilbe *multi-* auf den gleichzeitigen – aber unterschiedlich dichten – oder auch zeitversetzten Einsatz mehrerer Sinne, also auf deren Zusammenspiel, in der ästhetischen Erfahrung abgezielt wird.²¹ Wenn es wiederum um ästhetische Erfahrung geht, soll mit den Worten der Philosophin Juliane Rebentisch jener «Prozess [verstanden werden], der sich wesentlich

zwischen Subjekt und Objekt abspielt. Ästhetische Erfahrung [...] gibt es nur in Bezug auf einen ästhetischen Gegenstand; umgekehrt wird dieser zum ästhetischen nur durch die Prozesse der ästhetischen Erfahrung.»²²

Damit beziehen wir uns nicht auf neurowissenschaftliche Analysen, die solche Vorgänge messen und mittels bildgebender Verfahren abbilden können; vielmehr geht es uns darum, zu verstehen, wie die Lebensmittel in der spezifischen Art und Weise, wie sie im jeweiligen Werkzusammenhang eingesetzt werden, und die damit verbundene multisensorische Erfahrung zur Bedeutungsgenerierung der jeweiligen künstlerischen Arbeiten beitragen.²³

Die Beiträge in diesem Band

Vor diesem Hintergrund lauten die Fragen, die die vorliegenden Beiträge ausgehend von Erscheinungsformen künstlerischer Arbeiten mit Lebensmitteln in der Kunst der Gegenwart auf je eigene Weise antreiben und verbinden: Wie kann man dem Veränderungspotenzial des Materials und dem in Kauf genommenen oder geplanten Verfall bzw. kalkulierten Verschwinden solcher künstlerischen Arbeiten sowie der multisensorischen Erfahrung begegnen? Welche Eigenschaften sowie symbolische, politische und gesellschaftliche Dimensionen von Lebensmitteln kommen in diesen Arbeiten zum Tragen? Welche Rolle spielen Zeugenschaft und Erinnerung des Publikums bei der Bedeutungskonstitution und Rezeption der Werke? Wie lässt sich dabei die multisensorische Erfahrung des Publikums einfangen? Welche Strategien der sinnlichen Involvierung der Rezipierenden setzen Künstler*innen in Arbeiten mit Lebensmitteln ein? Und welche Haltung nehmen Kunstschaffende in Hinblick auf eine mögliche konservatorische Dokumentation ihrer Arbeiten mit Lebensmitteln als Material und überhaupt auf eine Dokumentation ihrer ephemeren Kunst ein?

So befassen sich folgende Text- und Bildbeiträge je auf eigene Weise mit Fragen der Materialität, der konservatorischen und künstlerischen Dokumentation sowie der multisensorischen Erfahrung.

Die kunstwissenschaftliche Analyse von Fabiana Senkpiel setzt sich mit einer künstlerischen Arbeit von Victor Grippo auseinander, in der nicht die multisensorische Erfahrung, sondern vielmehr die

organischen Eigenschaften der Kartoffel in den Fokus rücken. Diese dient nicht primär als Nahrungsträger und energiespendendes Lebensmittel, sondern als Stromquelle. Der Kunsthistoriker Christian Sauer nimmt sich vergleichend zweier Arbeiten an, in denen Bonbons eingesetzt werden, und untersucht die Folgen des vermeintlich Süßens bei dem somästhetischen Erleben des Publikums. Es folgt ein redigiertes Gespräch mit der Künstlerin Karin Borer, das mit Blick auf die künstlerische Produktionsebene den Einsatz von Materialien wie beispielsweise Lebensmitteln reflektiert, welche die multisensorische Erfahrung der Rezipierenden herausfordert. Dass materialspezifische Verfallsprozesse infolge der Verwendung von Lebensmitteln als Material der Kunst Konsequenzen für aufbewahrende Institutionen bedeuten oder diese gar infrage stellen, zeichnet der kunsthistorische Beitrag von Ina Jessen nach. Das Potenzial einer konservatorischen Dokumentationsmethode für die Tradierung der multisensorischen Erfahrung des Publikums, welche auf Berichten aus dem Publikum basiert, ist Gegenstand des Beitrags der Konservatorin-Restauratorin Bruna Casagrande: Welche Formen der Berichterstattung und welche Möglichkeiten der bildhaften Dokumentation sich eignen, stellt sie anhand der Methode des multiperspektivischen Zeugenberichtes vor und diskutiert Anwendungsformen am Beispiel praktischer Durchführungen. Der Beitrag des Künstlerinnen-Duos Celia & Nathalie Sidler untersucht das Potenzial von Lebensmitteln als Mittel der Erinnerung. Ausgehend von ihrer multisensorischen und partizipativen Installation *Remember Remember* (2022) dienen das Evozieren von Erinnerung und die durch die multisensorische Wahrnehmung von Lebensmitteln ausgelösten Assoziationen als methodische und inhaltliche Ausgangslage. Die Künstlerinnen verdichten Auszüge aus dem Textmaterial der durchgeführten multiperspektiven Zeugenberichte zu einem künstlerisch-literarischen Essay. Schliesslich rekonstruiert die Kunstwissenschaftlerin Rachel Mader in übergeordneter Betrachtungsweise die methodische Entwicklung, die die kunstgeschichtliche Rezeptionsästhetik in Konfrontation mit sich entgrenzenden Künsten und deren Erfahrung – was auch für künstlerische Arbeiten mit Lebensmitteln geltend gemacht werden kann – durchlaufen hat.

Vor, zwischen, in und nach den Beiträgen im Band – Sprachbilder

Die Gestaltung des Sammelbandes, konzipiert vom Künstlerinnen-Duo Celia & Nathalie Sidler in Zusammenarbeit mit dem Buchgestalter Camillo Paravicini, setzt das Neben- und Miteinander von Wissenschaft, Kunst und künstlerischer Forschung, die das SNF-Forschungsprojekt *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption* geprägt hat, formal um. Entsprechend werden die Beiträge des Bandes durch eine disziplinenübergreifende Reflexion in Form von sogenannten Sprachbildern miteinander verbunden. Bei diesem Ineinandergreifen von Text und Bild in der Sprache wird das Potenzial des Evozierens von individuellen Erinnerungen, die eine sinnliche Resonanz aktivieren, ausgelotet. Denn durch das Lesen eines Sprachbildes kann eine körperliche Reaktion hervorgerufen werden, die vergangene persönliche (multisensorische) Erfahrungen und weitere individuelle Assoziationen weckt. Die Sprachbilder basieren auf Auszügen aus im Rahmen des genannten SNF-Projekts entstandenen multiperspektivischen Zeugenberichten und aus den Beiträgen der vorliegenden Publikation.

Dank

Die vorliegende Publikation geht zurück auf einen Workshop im Rahmen des disziplinenübergreifenden Projektes *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*, das am Institut Praktiken und Theorien der Künste (IPTK) an der Hochschule der Künste Bern angesiedelt war und vom Schweizerischen Nationalfonds gefördert wurde (02/2019–01/2023). Die Inputs des Workshops wurden umfassend überarbeitet und thematisch ergänzt durch weitere Beiträge: Allen Autor*innen sei für ihre Mitwirkung herzlich gedankt. Ohne die Unterstützung einer Vielzahl von Personen und Institutionen wäre die vorliegende Publikation nicht realisierbar gewesen. An erster Stelle möchten wir von Herzen Prof. Dr. Priska Gisler, Leiterin

des IPTKs, danken: Von Anfang an, als das Forschungsprojekt zu Lebensmitteln als Kunstmaterial nur eine vage Idee war, hat sie daran geglaubt und Vieles ins Rollen gebracht. Auch sei den zahlreichen Kolleginnen und Kollegen an der HKB gedankt, die das Vorhaben begleitet und in unterschiedlicher und immer hilfreicher Weise unterstützt haben: Prof. Dr. Thomas Gartmann, Daniela Wüthrich, Tamara Brunner und viele mehr. Ein besonderer Dank gilt Dr. Tine Melzer für die inspirierende sprachphilosophische Expertise.

Auch den Zeug*innen der multiperspektivischen Zeugenberichte, den Fotograf*innen Chris Richter, Ulrike Meutzner und Fabio Blaser sowie allen an der künstlerischen Arbeit *Remember Remember* (2022) Beteiligten sei herzlich gedankt. Unseren Familien möchten wir für die wertvolle und grossartige Unterstützung im Alltag herzlichst Dank aussprechen.

Ohne die ideelle und finanzielle Förderung folgender Institutionen und Stiftungen wäre die Publikation in der vorliegenden Form nicht möglich gewesen: Neben dem Schweizerischen Nationalfonds zur Förderung der Wissenschaft gilt unser aufrichtiges Dankeschön der Arbeitsgruppe Publikationen der Hochschule der Künste Bern, der Ernst Göhner Stiftung, der Jubiläumsstiftung der Schweizerischen Mobiliar Genossenschaft und der Kulturförderung Kanton Obwalden sowie der Bürgergemeinde Bern.

1 Mit dem Begriff Lebensmittel sind definitionsgemäss «Nahrungs- und Genussmittel [...], alle Stoffe, die von Menschen gegessen und getrunken werden, soweit sie nicht Arzneimittel oder Rauschgifte sind», gemeint, die zum täglichen Lebensbedarf gehören, vgl. Beil, Ralf: *Künstlerküche: Lebensmittel als Kunstmaterial*. Von Schiele bis Jason Rhoades. Köln: DuMont 2002, S. 9. Vgl. auch Rübel, Dietmar: *Nahrung*, in: Wagner, Monika; ders.; Hackenschmidt, Sebastian (Hg.): *Lexikon des künstlerischen Materials. Werkstoffe der modernen Kunst von Abfall bis Zinn*. München: Verlag C. H. Beck 2002,

S. 182–186; Jessen, Ina; Augart, Isabella: *Metabolismen. Zur Einführung*, in: dies. (Hg.): *Metabolismen. Nahrungsmittel in der Kunst*. Hamburg: Hamburg University Press 2019, S. 2–4.

2 Wagner, Monika: *Das Material der Kunst. Eine andere Geschichte der Moderne*. München: Beck 2001 sowie dies.: *Material*, in: Barck, Karlheinz; Fontius, Martin; Schlenstedt, Dieter; Steinwachs, Burkhardt; Wolfzettel, Friedrich (Hg.): *Ästhetische Grundbegriffe. Historisches Wörterbuch in 7 Bänden, Bd. 3*. Stuttgart: J.B. Metzler 2001, S. 866–882.

- 3 Lange-Berndt, Petra: Introduction. How to Be Complicit with Materials, in: dies. (Hg.): *Materiality. Documents of Contemporary Art*. London: Whitechapel 2015, S. 12–23, hier S. 12.
- 4 Lange-Berndt 2015, S. 14; zu weiteren Auffassungen von Materialität mit Fokus auf die Material Culture Studies vgl. Karagianni, Angeliki; Schwindt, Jürgen Paul; Tsouparopoulou, Christina: Materialität, in: Ott, Michael R.; Sauer, Rebecca; Meier, Thomas (Hg.): *Materiale Textkulturen. Konzepte – Materialien – Praktiken*. Berlin/Boston: De Gruyter (Materiale Textkulturen, Bd. 1) 2015, S. 33–46, hier S. 33–38, sowie Ingold, Tim: *Materials against materiality*, in: *Archaeological Dialogues* 14, 2007, S. 1–16.
- 5 Die grundlegenden Überlegungen zur Veränderlichkeit des Materials aus kunstphilosophischer Perspektive, die Georges Didi-Huberman bezüglich des Wachses anstellt, können auch für Lebensmittel geltend gemacht werden: Didi-Huberman, Georges: *Die Ordnung des Materials. Plastizität, Unbehagen, Nachleben*, in: *Vorträge aus dem Warburg Haus* 1999/3, S. 2–29.
- 6 Vgl. u. a. Hoppe, Katharina; Lemke, Thomas: *Neue Materialismen zur Einführung*. Hamburg: Junius Verlag 2021; Heibach, Christiane; Rhode, Carsten: *Material turn?*, in: dies. (Hg.): *Ästhetik der Materialität*. Paderborn: Wilhelm Fink Verlag (HfG Forschung, Bd. 6) 2015, S. 9–30; Witzgall, Susanne; Stakemeier, Kerstin (Hg.): *Macht des Materials/Politik der Materialität*. Zürich: diaphanes 2014; Knappett, Carl; Malafouris, Lambros: *Material and Nonhuman Agency: An Introduction*, in: dies. (Hg.): *Material Agency. Towards a Non-Anthropocentric Approach*. New York: Springer 2008, S. ix–xix; Didi-Huberman 1999.
- 7 Vgl. für den Bereich der Performance das vom Schweizerischen Nationalfonds aktuell geförderte Forschungsprojekt *Performance: Conservation, Materiality, Knowledge* unter der Leitung von Dr. Hanna Hölling am Institut für Materialität in Kunst und Kultur an der Hochschule der Künste Bern, siehe hierfür: Website Schweizerischer Nationalfonds: <https://data.snf.ch/grants/grant/189245> sowie die projekteigene Webseite: <https://performanceconservationmaterialityknowledge.com/> (Zugriff am 22.11.2022).
- 8 Vgl. das vom Schweizerischen Nationalfonds geförderte Forschungsprojekt *Flüchtiges Sammeln. Voraussetzungen und Möglichkeiten der Aufnahme von Performancekunst in Sammlungen* unter der Leitung von Prof. Dr. Rachel Mader im Forschungsschwerpunkt Kunst & Öffentlichkeit an der Hochschule Luzern – Kunst & Design, siehe hierfür: Website Schweizerischer Nationalfonds: <https://data.snf.ch/grants/grant/185437> sowie Website HSLU: <https://www.hslu.ch/de/ch/hochschule-luzern/forschung/projekte/detail/?pid=4368> (Zugriff am 26.11.2022). Zur kunstphilosophisch-ethischen Frage, ob es überhaupt berechtigt ist, in ephemere oder auf Verfall angelegte Kunstwerke konservatorisch einzugreifen in Bezug auf die Gegenwartskunst und mit Fokus auf den Künstler Dieter Roth vgl. die Beiträge in Matyssek, Angela (Hg.): *Wann stirbt ein Kunstwerk? Konservierungen des Originalen in der Gegenwartskunst*. München: Silke Schreiber 2010; allgemeiner Eggert, Paul: *Securing the Past. Conservation in Art, Architecture and Literature*. Cambridge/New York: Cambridge University Press 2009. Zur «Musealisierung des Ephemeren» vgl. Rübel, Dietmar: *Plastizität. Eine Kunstgeschichte des Veränderlichen*. München: Silke Schreiber 2012, S. 268–305, der das Kunstwerk aus Schokolade *P.O.T.H.A.A.VFB (Portrait of the Artist as Vogelfütterbüste)* (1969) sowie das *Schimmelmuseum* des Künstlers Dieter Roth bespricht.
- 9 Rübel 2012, S. 270–272.
- 10 Holert, Tom: *Künstlerische Forschung: Anatomie einer Konjunktur*, in: *Texte zur Kunst* 82, 2011, S. 38–63.
- 11 Casagrande, Bruna: *A Report from the Audience: the Multi-perspective Witness Report as Method of Documenting Performance Art*, in: *VDR-Beiträge zur Erhaltung von Kunst- und Kulturgut* 2, 2017, S. 95–99.
- 12 Siehe dazu die Beiträge von Bruna Casagrande und Celia & Nathalie Sidler in diesem Band.
- 13 Kunsthalle Düsseldorf, Galerie im Taxispalais Innsbruck; Kunstmuseum Stuttgart (Hg.): *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst. Ausstellungskatalog Kunsthalle Düsseldorf, 28.11.2009–28.02.2010; Galerie im Taxispalais Innsbruck, 24.04.–04.07.2010; Kunstmuseum Stuttgart, 17.09.2010–09.01.2011*, S. 6–7, 15–16.

- 14 Der Synästhesie-Begriff wird allerdings im Allgemeinen in der Forschung umstritten diskutiert, vgl. exemplarisch Curtis, Robin (Hg.): Synästhesie-Effekte. Zur Intermodalität der ästhetischen Wahrnehmung. München: Wilhelm Fink Verlag 2010; zur Synästhesie aus philosophisch-phänomenologischer Sicht vgl. Waldenfels, Bernhard: Sinnesschwellen. Frankfurt am Main: Suhrkamp (Studien zur Phänomenologie des Fremden, Bd. 3) 1999, S. 58–63.
- 15 Di Bello, Patrizia; Koureas, Gabriel: Introduction: Other than the Visual. Art, History and the Senses, in: dies. (Hg.): Art, History and the Senses. 1830 to the Present. Farnham: Ashgate 2010, S. 1–18, hier S. 2–3.
- 16 Aus der Perspektive der *visual culture* vgl. Mitchell, William John Thomas: Image Science. Iconology, visual culture, and media aesthetics. Chicago/London: University of Chicago Press 2015, Kap. 10: *There are no visual media*, S. 125–135.
- 17 Classen, Constance: Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures. London: Routledge 1993; Bull, Michael; Gilroy, Paul; Howes, David; Kahn, Douglas: Introducing Sensory Studies, in: The Senses and Society 1/1, 2006, S. 5–7, sowie die Website des Centre for Sensory Studies der Concordia University in Montréal: <http://www.centreforsensorystudies.org/> (Zugriff am 05.11.2022).
- 18 Zur Kulturgeschichte der Sinne vgl. Howes, David (Hg.): A Cultural History of the Senses in the Modern Age. London et al.: Bloomsbury (A Cultural History of the Senses, Bd. 6) 2014; Jütte, Robert: Geschichte der Sinne. Von der Antike zum Cyberspace. München: Beck 2000. Zu neuroästhetischen Ansätzen vgl. Dresler, Martin: Neuroästhetik. Kunst – Gehirn – Wissenschaft. Leipzig: Seeman 2009 sowie Bacci, Francesca; Melcher, David (Hg.): Art and the Senses. Oxford: Oxford University Press 2011.
- 19 Sauer, Christian Dietrich: Smell and Taste in Art: Suggestions towards a Systematic Approach, in: Ikonotheka 29, 2019, S. 151–175; Lange, Barbara: Duften, Stinken, Beissen. Geruchssinn und bildende Kunst, in: Gott dang, Andrea; Wohlfarth, Andrea (Hg.): Mit allen Sinnen. Sehen, Hören, Schmecken, Riechen und Fühlen in der Kunst. Leipzig: Henschel 2010, S. 105–121; Wetzel, Roland; Müller-Alsbach, Annja: Introduction to and Review of the Exhibition Belle Haleine – The Scent of Art, in: Museum Tinguely, Basel (Hg.): Belle Haleine – Interdisciplinary Symposium, 17.–18.04.2015. Basel: Museum Tinguely und Heidelberg/Berlin: Kehrer Verlag 2015, S. 13–15; aus Sicht der Kunstvermittlung: King, Dorothee: Kunst riechen. Duftproben zur Vermittlung olfaktorisch bildender Werke. Oberhausen: Athena-Verlag (Kunst und Kulturwissenschaft in der Gegenwart, Bd. 13) 2016; Shiner, Larry; Kriskovets, Yulia: The Aesthetics of Smelly Art, in: Journal of Aesthetics and Art Criticism 65, Nr. 3, 2007, S. 273–286.
- 20 Vgl. beispielsweise Rübel, Dietmar: «American Food» – Nahrungsmittel, Schmutz und Ekel bei Paul McCarthy, in: kunsttexte.de 3, 2002, S. 1–6; Peters, Ursula: Genuss und Ekel. Stichworte zur Ikonographie der Bilder vom Essen und Trinken, in: dies.; Schwarzbauer, Georg (Hg.): Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart. Ausstellungskatalog Kunst- und Museumsverein Wuppertal, 08.02.–31.03.1987. Wuppertal: Der Verein 1987, S. 29–49. Zu den Zusammenhängen zwischen Geruchssinn, Design und Kunst sowie zur starken Evokationskraft von Duft vgl. Hegel, Martin: Für den tieferen Sinn. Duft als Medium in Kunst, Design und Kommunikation. Wiesbaden: Spielbein 2016.
- 21 Einführend zum Thema Multisensorialität aus wahrnehmungspsychologischer Sicht vgl. Schönhammer, Rainer: Einführung in die Wahrnehmungspsychologie: Sinne, Körper, Bewegung. Wien: Facultas Verlags- und Buchhandel 22013 (UTB 3142 Psychologie), S. 253–275, und aus kulturphilosophischer Sicht Diaconu, Mădălina: Tasten – Riechen – Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne. Würzburg: Königshausen & Neumann (Orbis Phaenomenologicus Studien, Bd. 12) 2005; zur Intermodalität der Sinne aus philosophischer Sicht vgl. Waldenfels 1999, S. 58–63, sowie ders.: Sinne und Künste im Wechselspiel. Modi ästhetischer Erfahrung. Berlin, Suhrkamp Verlag (suhrkamp taschenbuch wissenschaft) 2010.
- 22 Rebentisch, Juliane: Ästhetik der Installation. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag (edition suhrkamp 2318) 2010, S. 11–12.
- 23 Vgl. die Gedanken von Waldenfels 2010, S. 10; Di Bello/Koureas 2010.

DOI: 10.53788/MIAL0101

Die Kartoffel-Batterie

Victor Grippo *Energía de una papa*

Im Zentrum des vorliegenden Beitrags steht eine künstlerische Arbeit, die ein organisches Material enthält: die Kartoffel – und damit jene gemeinhin als Lebensmittel betrachtete Knolle, die sich definitionsgemäss an unterirdischen Sprossen der krautigen Pflanze mit gefiederten Blättern und weissen, rosa oder violetten Blüten befindet.

Im Folgenden soll der Einsatz der Kartoffel in *Energía de una papa* von Victor Grippo, einem Vertreter der konzeptuellen Kunst Argentiniens, aus verschiedenen Blickwinkeln diskutiert werden. Leitende Fragen werden sein: Welche Eigenschaften der essbaren Knolle lateinamerikanischen Ursprungs spielen bei der Funktionsweise und der Bedeutungsgenerierung der installativen Arbeit eine Rolle? Wie lässt sich das Spannungsfeld von der Wirkmacht des Materials und der ästhetischen Erfahrung in der kunstwissenschaftlichen Analyse des Fallbeispiels beschreiben? Schliesslich soll der Frage nach der Rolle der Kartoffel *als* Lebensmittel *als* Kunstmaterial im Werkzusammenhang nachgegangen werden.¹

Im Jahr 1972 realisierte der argentinische Künstler und studierte Chemiker Victor Grippo (Junin/Buenos Aires, 1936–2002) *Energía de una papa (o sin título o energía)*, ein Objekt, das aus einer Kartoffel,

einem schwarzen und einem roten Draht sowie einem schwarzen Stromzähler besteht [→ **Abb. 1**].²

Der Kunstkritiker Michael Archer beschreibt den Modus Operandi und die kuratorisch-konservatorischen Spezifika der eingesetzten Materialien hinsichtlich des Ausstellens des Objekts wie folgt:

«It consists of a simple electrical circuit in which an analogue multimeter is connected to a potato by two wires. Because the electrodes on the end of the wires are of different metals—one copper, the other zinc-galvanised iron—the circuit allows the potato to act as a simple battery. The battery works through the reciprocally balanced processes of oxidation and reduction occurring at the electrodes: the acidic juices of the potato oxidise the zinc, producing electrons that pass through the wires and multimeter to the copper electrode, where they reduce hydrogen ions to form hydrogen. Because the zinc slowly dissolves as a result of this process, the electrode needs to be renewed periodically. Similarly, the potato perishes and when the work is exhibited it is usually replaced weekly. When exhibited the multimeter is usually set to display voltage (V), rather than current (mA).»³

Die Kombination von zwei verschiedenen Elektroden (einer aus Kupfer, einer aus Zink) mit einem Elektrolyten (hier: die elektrisch leitende Flüssigkeit, das heisst die Phosphorsäure der Kartoffel) ist als galvanische Zelle bekannt.⁴ Die zwei verschiedenen Metallelektroden stecken in der Kartoffel, das Voltmeter misst die erzeugte elektrische Spannung. Weil dabei chemische in elektrische Energie umgewandelt wird, kann man von einer Kartoffel-Batterie sprechen, wobei die generierte elektrische Spannung gering ist.

Die Arbeit ist Teil der Serie *Analogía* (1970–1977), in der Grippo in vielfältigen Variationen Kartoffeln eingesetzt hat.⁵ Die Serie umfasst beispielsweise *Analogía I* (1970/1971):⁶ Je eine Kartoffel befindet sich hier in einem Fach eines hölzernen Regals; insgesamt sind es vierzig Kartoffeln, die untereinander und mit einem Spannungsmessgerät in der Mitte verbunden sind [→ **Abb. 2**].

Bei dieser und weiteren Ausführungen des Werks kann das Publikum das Spannungsmessgerät selbst einschalten. Diese Form der aktiven und freiwilligen Publikumsbeteiligung gehe laut Archer auf Grippos Interesse für alltägliche Aufgaben und auf den Zusammenhang von

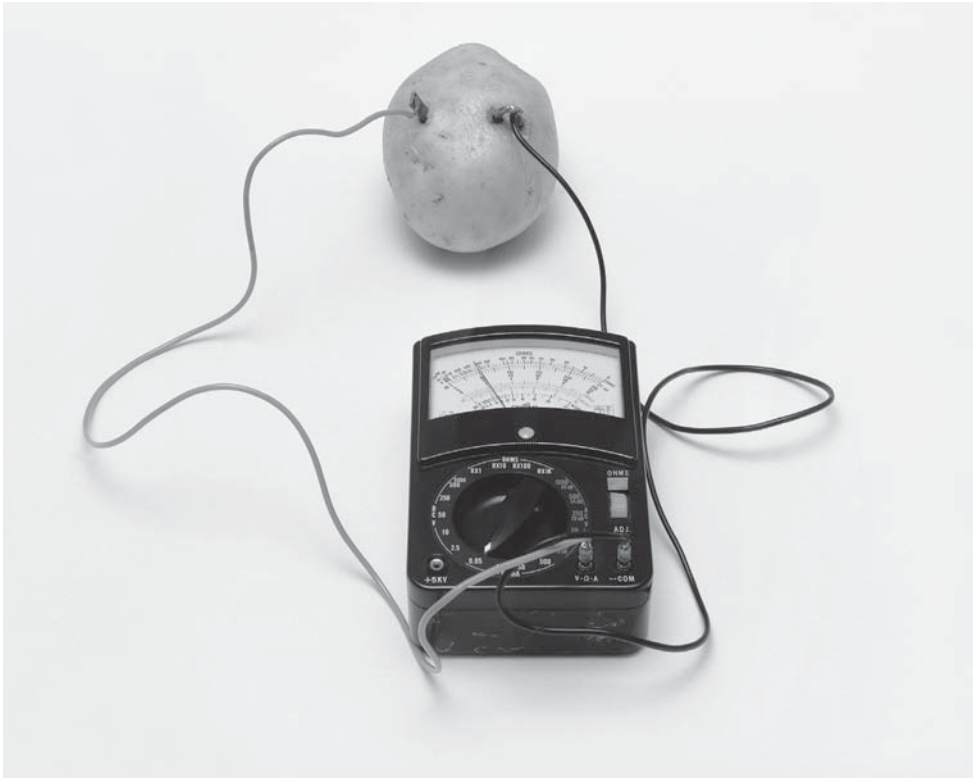


Abb. 1 Victor Grippo, *Energía de una papa (o Sin título o Energía) / Energy of a Potato (or Untitled or Energy)*, 1972. Kartoffel, Stromzähler, Elektroden und Drähte. Masse: 40 × 120 × 250 mm.



Abb. 2 Victor Grippo, *Analogía I*, 1970–1971. Stromkreise, Stromzähler und Schalter, Kartoffeln, Tinte, Papier, Farbe und Holz. Masse: 47 × 156,2 × 10,3 cm (18 / × 61 ½ x 4 1/16 in.).

Wissen und Handeln zurück, der in dessen skulpturalen Werken dargestellt werde.⁷ Die Kuratorin und Philosophin Sue Spaid betont, dass Grippos künstlerisches Œuvre stärker auf das Publikum ausgerichtet sei als dasjenige der Arte-Povera-Künstler und -Künstlerinnen, welche ebenfalls einfache Materialien aus dem Alltag verwendeten.⁸ Die der Serie titelgebende Analogie sei laut der Kunsthistorikerin Ana Longoni ebenfalls auf die Rezeption der Betrachtenden angelegt, deren Erfahrung bei der Begegnung mit dem Werk diese Analogie, wie im Folgenden beschrieben, vervollständige oder realisiere und so das der Arbeit zugrundeliegende Konzept verstärke.⁹ Auch die weitere Forschung interpretiert sowohl *Energía de una papa* als auch die ganze Serie *Analogía* hauptsächlich im Hinblick auf die titelgebenden möglichen Parallelen, wobei massgebend dafür ein Text von Grippo ist, worin er bei einer der vielen Versionen von *Analogía I* auf den Zusammenhang zwischen Kartoffel(n), Bewusstsein und Energie verweist.¹⁰ So versinnbildliche *Energía de una papa* laut Archer und dem Kunsthistoriker Jorge Glusberg die Parallele zwischen der Umwandlung der Materie bei der Inbetriebnahme der Kartoffel-Batterie und der angestrebten Transformation des Bewusstseins bzw. des Wahrnehmungsprozesses des Publikums bei der Begegnung mit dem Werk.¹¹ Während es für den Kritiker Lyle Rexer dabei um eine Analogie zwischen geistiger Nahrung und Nahrung für den Körper gehe,¹² spielt die Kuratorin Adriana Lauria auf die (u. a. durch das Grundnahrungsmittel Kartoffel) verstärkte geistige Leistungsfähigkeit eines wohlgenährten Volks an.¹³ Kurator Guy Brett spricht von einer poetischen Analogie zwischen Energie und Bewusstsein.¹⁴ Des Weiteren wird eine Parallele zwischen der Knolle und dem menschlichen Gehirn als dem Sitz des Bewusstseins ins Spiel gebracht, die in den vorspanischen Andenkulturen vorkomme, wo beispielsweise die Kartoffel durch Tonfiguren mit menschlichen Zügen dargestellt werde.¹⁵ Ausgehend von der «generación <pobre> y simple de energía autosuficiente» wird ferner auf den grösseren Zusammenhang der Befreiung des lateinamerikanischen Subkontinents aus dem Regionalismus hingewiesen.¹⁶ Und damit wird auch auf die politische Ebene eingegangen und eine mögliche subversive Anspielung der Kartoffel (Grundnahrungsmittel ärmerer Bevölkerungsschichten und der Arbeiterklasse) hinsichtlich Transformation und Befreiung aus dem repressiven politischen Kontext in Argentinien im Besonderen und Lateinamerika im Allgemeinen durch die Zusammenführung von unabhängiger bzw. autarker Energiequellen aufgezeigt.¹⁷

Die Kartoffel als Kunstmaterial

Kurator Tony Godfrey hebt bei seiner Analyse des Werks die Kombination von bäuerlichem Lebensmittel und wissenschaftlichem Experiment hervor.¹⁸ Grippos Arbeit mit einer Kartoffel an der Schnittstelle von Kunst, Wissenschaft und Technologie – wie Longoni sie zu Recht charakterisiert¹⁹ – rückt aber nicht primär die Eigenschaften der Knolle wie Essbarkeit oder Geschmack ins Zentrum, sondern lotet ihre chemische Zusammensetzung und die Tatsache aus, dass das organische Material ein Energieträger ist.²⁰ Das Kunstwerk legt somit eine weitere energetische Ebene der Kartoffel offen, die in anderen Fallbeispielen, welche die Knolle als künstlerisches Material einsetzen, so nicht vorkommt. Kartoffeln tauchen in künstlerischen Zusammenhängen meistens in Koch- und Ess-Settings auf, wobei die Tatsache, dass sie «für die ärmeren Bevölkerungsschichten zum Hauptnahrungsmittel geworden [ist]»,²¹ sowie ihre politische und ökologische Dimension eine wesentliche Rolle bei der Bedeutungs-generierung spielen.

Bekannte Beispiele sind Joseph Beuys' Aktion *Kartoffelernte* im Herbst 1977 vor der Galerie René Block in Berlin²² sowie sein Auftritt in der TV-Dokumentation von Werner Krüger *Jeder Mensch ist ein Künstler* im Jahr 1979. Angesprochen auf die titelgebende These und die Frage, ob der Akt des Kohlrabi-Schälens ein gestalterischer sei, antwortete Beuys damals: «Ganz unbedingt, es ist ein Gestaltungsprozess im Sinne der menschlichen Arbeit ganz allgemein [...]», und gegen Ende der Sendung bereitet er ein Essen mit einer grosszügigen Portion Kartoffeln für seine Familie zu.²³ In Fortsetzung dieser Tradition hat in jüngerer Zeit die Künstlerin Julita Wójcik in der Zachęta National Gallery of Art in Warschau im Sinne relationaler Ästhetik und partizipativer Kunst die Performance *Peeling Potatoes* realisiert, bei der sie fünfzig Kilo Kartoffeln geschält, gekocht und dem Publikum zum Verzehr angeboten hat.²⁴ Kartoffeln werden aber auch aufgrund ihres Erscheinungsbilds und des Zusammenspiels von Form und Farbe künstlerisch eingesetzt,²⁵ wie in der installativen Ansammlung *Patate* (1977/1978) des Arte-Povera-Künstlers Giuseppe Penone:²⁶ Darin befinden sich echte und bronzene Kartoffeln. Letztere nehmen die Form menschlicher Sinnesorgane an, so von einem Auge, einem Ohr, einer Hand oder einer Mund-Nasen-Partie, und sind optisch kaum von den echten Knollen zu unterscheiden.

Ein Vergleich zwischen Grippos *Energía de una papa* und der kinetischen Skulptur *Apparat, mit dem eine Kartoffel eine andere umkreisen kann* (1970) von Sigmar Polke,²⁷ verdeutlicht die Rolle der Kartoffel bei Grippos Arbeiten. Polkes kinetische Skulptur zeichnet sich dadurch aus, dass der Künstler die Kartoffel als statisches Element einbaut. Durch einen Motor beginnen die Drähte, welche die Knolle durchdringen, zu rotieren. Grippo setzt das elektrochemische Potenzial der Kartoffel-Batterien ein, so zum Beispiel auch in zwei heute zerstörten Beispielen aus den Jahren 1972/1973, in denen die Stromquelle einen einfachen Funkempfänger betrieb.²⁸ In beiden Fällen ist fremdes Einwirken notwendig, um die Kartoffeln zu aktivieren.

Empirisch wissenschaftliches Dispositiv – Wirkmacht des Materials und ästhetische Erfahrung

Energía de una papa zeigt eindrücklich Grippos Interesse an Formen der Energieübertragung und Transformationsprozessen auf. Brett schreibt über Grippo treffend: «In his vision the alchemist's or the artisan's understanding of materials (artisans of every trade) joins with that of the scientist/inventor and the artist as a way of being in the world, of interaction with it.»²⁹ Diesen Aspekt der Interaktion mit der Welt aufnehmend, gilt es nun, Grippos Fallbeispiel vor dem Hintergrund zweier (feministischer) Positionen der New-Materialism-Diskurse anzugehen.³⁰ Handlungsfähigkeit wird in diesen Diskursen nicht ausschließlich Menschen (im Sinne von Subjekten mit der Fähigkeit zu Bewusstsein und Intentionalität), sondern auch materiellen Objekten und Dingen zugeschrieben. Laut neomaterialistischen Positionen stehen Menschen ferner «[mit anderen Spezies] in wechselseitigen Abhängigkeitsbeziehungen».³¹

Im Folgenden soll der Frage nachgegangen werden, inwiefern sich bei der Besprechung von Grippos *Energía de una papa* insbesondere Karen Barads Konzept eines agentuellen Realismus³² sowie Donna Haraways Denkfigur der Cyborg bzw. das Konzept materiell-semiotischer Knotenpunkte³³ heranziehen lassen.

Die Physikerin und Philosophin Barad zielt mit dem Konzept des agentuellen Realismus auf eine Neubestimmung der Grenzen bzw. des Verhältnisses zwischen Objekten, Menschen (als Teil des

Kompost- tee

Welt-Körper-Raums aufgefasst) und Sprache, womit sie die metaphysische Vorstellung autonomer Individuen infrage stellt. Wesentlich in ihrem «*posthumanistischen, performativen* [kursiv im Original] Ansatz zum Verständnis technisch-wissenschaftlicher und anderer natürlich-kultureller Praktiken [...], der insbesondere die dynamische Kraft der Materie anerkennt und berücksichtigt»,³⁴ ist die sogenannte Intraaktion als «wechselseitige Konstitution von Relata innerhalb von Phänomenen», wobei die «verschiedenen Agentien miteinander verschränkt [bleiben]». ³⁵ Barads Ansatz scheint besonders geeignet für die Analyse apparativer Settings,³⁶ wozu auch Grippos Kartoffel-Batterie gezählt werden kann. Mit Barad gedacht würde man Grippos Kartoffel-Batterie wie folgt auffassen: Durch das Zusammenwirken der intraagierenden Agentien (hier: Kartoffel, Elektroden, Voltmeter) in Form eines Apparats konstituiert und manifestiert sich die elektrische Spannung. Diese materialisiert sich im Zuge einer Kausalbeziehung bzw. kausalen Intraaktion.³⁷ Damit fokussiert Barad «die materiellen Dynamiken in der Phänomenkonstituierung»³⁸ mit einem erkenntnistheoretischen Interesse.

Den vorangegangenen Beschreibungen der Funktionsweise von und der Wirkmacht des Materials in Grippos Kartoffel-Batterie kann man ebenso Donna Haraways Denkfigur der Cyborg anschließen. Die Biologin, Wissenschaftsphilosophin und Literaturwissenschaftlerin definiert damit «a hybrid of machine and organism»,³⁹ welche für die «zunehmende empirische Verflechtung von Mensch und Maschine in gegenwärtigen technowissenschaftlichen Praktiken» stehe und die «Auflösung etablierter Grenzziehungen: zwischen Mensch und Tier, Maschine und Organismus, Materiellem und Immateriellem» repräsentiere.⁴⁰ Dabei fasse Haraway mit dem Konzept des «Materiell-Semiotischen die Verflechtung von Wissensformen und Realität erzeugenden Praktiken» auf.⁴¹

Bei beiden neomaterialistischen Lektüren gilt es festzuhalten, dass erst in der Kombination als galvanische Zelle die Kartoffel dazu beitragen kann, die elektrische Spannung in Kraft zu setzen, das heißt zu erzeugen. Folglich erweist sich zuallererst die Verschränkung der Kartoffel innerhalb der galvanischen Zelle durch Grippo als wirkmächtig.

Die kritische Auseinandersetzung mit dem Potenzial und den Grenzen des Barad'schen agentuellen Realismus durch Katharina Hoppe und Thomas Lemke aus sozialwissenschaftlicher Perspektive hat allerdings die ambivalente Verwendung und Konzeption des Ma-

teriebegriffs seitens Barad zutage gefördert. In diesem Zusammenhang stellen Hoppe und Lemke auch keine genügende Trennschärfe fest zwischen der postulierten Relationalität, die im Begriff der Intraaktion ihren Niederschlag findet, und der Rede einer der Materie innewohnenden Dynamik.⁴² Letzteres Spannungsfeld ist auch in der Forschung zu Grippo festzustellen: Wenn etwa der Kurator und Kunstkritiker Justo Pastor Mellados schreibt, Grippo «[...] realiza experiencias estético-científicas, algunas de las cuales parten de la utilización de la energía eléctrica contenida en vegetales»,⁴³ ist die Aussage, dass Pflanzen elektrische Energie enthalten, wissenschaftlich nicht korrekt. Es liegt auf der Hand, dass die Kartoffel Teil der galvanischen Zelle sein muss, damit die darin steckenden Säfte als Elektrolyt fungieren können. Eine der Kartoffel inhärente Dynamik könnten etwa die Entwicklungsstadien sein, welche sie als essbare Knolle der Kartoffelpflanze durchmacht,⁴⁴ oder etwa das Verderben bzw. der Zersetzungsprozess, dem sie anheimfällt. Wie eingangs geschrieben, wird sie daher in Grippos *Energía de una papa* in Ausstellungskontexten regelmässig ausgetauscht, was auch ästhetische Gründe hat, da diese Prozesse das Erscheinungsbild und die Form des Materials verändern. Während Angeline Scherf – wenig überzeugend – schreibt, dass Grippo wie Giuseppe Penone in *Patate* den ästhetischen Aspekt der Kartoffel geltend mache, aber – hier zu Recht – auch ihre symbolische und politische Dimension,⁴⁵ unterstreicht Brett bei der kunsthistorischen Einordnung von Grippos Werk eine scheinbare «anti-Ästhetik», bei der die Phänomene und materiellen Prozesse sich selbst, so wie sie sind, zeigen würden, das heisst ohne weitere ästhetische Überlegungen.⁴⁶

Ganz im Sinne empirisch-wissenschaftlicher Evidenz zeige Grippos Batterie-Dispositiv die elektrische Kapazität,⁴⁷ die sonst dem blossen Auge unsichtbar bleiben würde. Für Longoni geht es bei der Kartoffel-Batterie ebenfalls wie bei Grippos Aktion *Horno de pan* (1972) weniger um das Objekt an sich denn um die Darstellung eines Prozesses. In zweitgenannter Aktion baute er mit weiteren Künstlern einen Ofen mitten auf einem öffentlichen Platz Buenos Aires', setzte ihn in Betrieb und backte darin Brot, das unter den Leuten verteilt wurde.⁴⁸

Ferner unterstreicht Longoni, dass Grippo: «[...] no inviste de nuevos atributos (exóticos) al objeto cotidiano sino que visibiliza aquello que ya porta pero queda habitualmente oculto ante la mirada corriente.»⁴⁹ Auch gemäss Grippos Auffassung, wonach es beim

Kunstwerk um eine «concreción a partir de imágenes de objetos cotidianos que por modificación de ciertas variables cobran otra significación»⁵⁰ gehe, kommt bei *Energía de una papa* wie auch schon für die Avantgarde und die konzeptuelle Kunst dem Kontextwechsel (hier: der Readymades wie der Kartoffel aus dem Ess- und Küchenalltag, den Elektroden und Drähten sowie dem Stromzähler, aber auch der galvanischen Zelle aus dem wissenschaftlichen Bereich in einen Kunst-Kontext) eine entscheidende Rolle zu.

Spätestens an dieser Stelle sei eine weitere künstlerische Batterie mit einem Lebensmittel erwähnt: Joseph Beuys' *Capri-Batterie* (1984–1985), die aus einer frischen Zitrone, einer gelben Glühbirne und einem Stecker besteht.⁵¹ Laut Brett kannte Beuys Grippos «kartoffelbetriebenen», einfachen Funkempfänger nicht, der zwölf Jahre zuvor entstand,⁵² dasselbe ist anzunehmen für *Energía de una papa* und für ein Werk ohne Titel aus dem Jahr 1972, in dem Grippo eine Zitrone und ein Voltmeter mit elektrischen Kabeln verbunden hat.⁵³ Bei Beuys *Multiple* geht es aber nicht um die «Demonstration eines chemo-technischen Vorgangs», wie der Ingenieur René Hirner schreibt, denn Stromerzeugung ist nur dann möglich, wenn «die Polstäbe des Steckers aus Zink und Kupfer wären und damit als Elektroden fungieren würden. Der erzeugte Strom wäre allerdings sehr schwach und würde auch kaum 1000 Stunden reichen.»⁵⁴ Beuys' Batterie kann demzufolge nicht wirklich funktionieren.⁵⁵ Beuys war laut Hirner die symbolische Ebene des Verhältnisses von Natur und Technik wichtiger, wobei die morphologische und farbige Korrespondenz der gelben Zitrone und der Glühbirne für das Verhältnis von Natur (mit Referenz auf die Sonne und Wärme des Südens) und Technik steht und somit die Natur zur Energielieferantin der Technik wird bzw. Natur und Technik in einem Abhängigkeitsverhältnis stehen.⁵⁶ Godfroy spricht Grippo eine «Beuysian pedagogic rôle [sic]» zu, da Letzterem daran gelegen sei, das Publikum für die eigene Verbindung zur Natur zu sensibilisieren.⁵⁷ Bei Grippos Objekt *Energía de una papa* spielt aber eine weitere Ebene der Publikumsbeteiligung eine Rolle: Durch sein empirisch-wissenschaftlich geschaffenes Dispositiv mit dem Voltmeter, das die erzeugte Energie sichtbar macht, und manchmal – wie in weiteren Ausführungen von *Analogía* – mit dem Knopf zum Einschalten des Spannungsmessgerätes, welches in den Kunst-Kontext übertragen wird, macht der Künstler das Funktionieren der Batterie für das Publikum durch Betrachtung (und aktive Beteiligung) und somit durch die eigene ästhetische Erfahrung

nachvollziehbar. Wie es bei Beuys in anderem Zusammenhang getan wird, kann man auch bei Grippo von einem «erweiterten Kunst- und Wissenschaftsbegriff» sprechen.⁵⁸ Die galvanische Zelle entstammt einem wissenschaftlichen Kontext und wird durch den Kontextwechsel in den Status der Kunst erhoben. Oder mit dem Philosophen und Kunsthistoriker Gottfried Boehm formuliert: «Wissenschaftliche Bildvorstellungen und Repräsentationsweisen wandern in die Kunst ein, erweitern sie und verändern ihre Metaphorik».⁵⁹

Die Kartoffel als Lebensmittel als Kunstmaterial?

Nachdem die Kartoffel in *Energía de una papa* als Teil der galvanischen Zelle gedient hat, enthält sie Metallionen und kann nicht mehr verzehrt werden. In der Kartoffel-Batterie Grippos ist die Kartoffel primär wegen ihrer chemischen Zusammensetzung da. Longoni macht darauf aufmerksam, dass der Künstler in weiteren Ausführungen von *Analogía I* die Kartoffeln auf Stühlen und Tischen und in weiteren Varianten – etwa in *Analogía IV* (1972) – auf Tellern verteilt und echte und künstliche Knollen (Acrylkartoffeln) gegenüberstellt.⁶⁰ Damit spiele der Künstler zum einen stärker auf die Alltagsfunktion der Kartoffel als Grundnahrungsmittel an und zum anderen stelle er verstärkt die Künstlichkeit der Arbeit im Kontext der Serie aus.⁶¹ Auch in diesen weiteren Beispielen sind die Kartoffeln jedoch nicht zum Verzehr da. Kritische Stimmen könnten vor dem Hintergrund des bisher Geschriebenen einwenden: Wo sind demzufolge die Lebensmittel im Beispiel von Grippo, wenn die Kartoffel nicht dazu da ist, gegessen zu werden? Damit einhergehend steht die Definition dessen, was als Nahrungsmittel gilt, zur Diskussion. Im Kontext der *food studies* gibt es tatsächlich philosophische Abhandlungen, die sich mit der Frage, wann etwas ein Lebensmittel ist, befassen: Dafür legen Andrea Borghini und Nicola Piras Positionen dar, deren Verschränkung eine Vorstellung davon liefern könnte. Demnach könne etwas ein Lebensmittel sein aufgrund natürlicher Eigenschaften, oder weil es von einem Menschen gegessen werde, oder weil eine Autorität es als solches festlege, und schliesslich sei ein Lebensmittel ein soziales Konstrukt.⁶²

Die Verankerung der Knolle in *Energía de una papa* und *Analogía* als alltägliches Grundnahrungsmittel lässt sich nicht aus-

blenden,⁶³ sie versinnbildlicht dadurch ökonomische und damit politische Verhältnisse. Beil schreibt: «Die Kartoffel ist besonders geeignet als Körper- und Ideenträger, denn ihr ernährungsphysiologischer Wert ist erheblich. Sie enthält hochwertiges Eiweiss, Stärke, die Vitamine C, B1, B2 sowie Mineralstoffe, insbesondere Kalium.»⁶⁴

Bei der vorliegenden Diskussion von *Energía de una papa* und der Frage nach der Rolle der Kartoffel *als* Lebensmittel *als* Kunstmaterial zeigen sich hinsichtlich der Berücksichtigung der Materialität und der Semantiken in der kunstwissenschaftlichen Analyse jene «Schichtung von Materialeigenschaften», von der der Kunstphilosoph Georges Didi-Huberman spricht,⁶⁵ sowie die Herausforderung, die der Kunsthistoriker Horst Bredekamp und der Wissenschafts- und Medienhistoriker Wolfgang Schäffner als «Fusion des Symbolischen und Materialien», als «Prozesse, in denen symbolische und materiale Operationen zusammenfallen», beschreiben.⁶⁶

Denn im Spannungsfeld zwischen spezifischen materialen Eigenschaften und Bedeutungsschwere eröffnet der Einsatz der Kartoffel *als* Lebensmittel *als* Kunstmaterial auch in *Energía de una papa* weitreichende semantische Ebenen, wie eingangs die Darlegung der Interpretationen der Forschung gezeigt hat.

Im vorliegenden Beitrag wurde beiden Aspekten Rechnung getragen, indem einerseits die Funktionsweise des Fallbeispiels Grip-*pos* mit Blick auf die Wirkmacht des Materials im Sinne des New Materialism besprochen und andererseits die Semantiken der Kartoffel *als* Lebensmittel *als* künstlerisches Material hervorgehoben wurden.

- 1 Vgl. auch Senkpiel, Fabiana: Not Only a Matter of Electricity – Rethinking Materiality with Victor Grippo's *Energía de una papa* (1972), in: Arts 12/1/35, Special Issue on Rethinking Materiality in Modern and Contemporary Art, 2023, 12 Seiten, DOI: <https://doi.org/10.3390/arts12010035> (Zugriff am 05.07.2023). Der vorliegende Beitrag basiert auf diesen Artikel, welcher aber den Fokus auf Materialität und Konzeptkunst richtet.
- 2 40 × 120 × 250 mm, Inv. Nr. T12167, Tate London.
- 3 Archer, Michael, Website Tate: <https://www.tate.org.uk/art/artworks/grippo-energy-of-a-potato-or-untitled-or-energy-t12167> (Zugriff am 23.02.2022). Zu den kuratorisch-konservatorischen Spezifika, die mit dem Einsatz von Kartoffeln als Kunstmaterial am Beispiel von Grippos *Analogía I* (1970–1971) einhergehen, vgl. de las Carreras, Mercedes Isabel: *Nature and Its Energy: Considerations on the Processes of Conserving Organic Matter*, in: Rivenc, Rachel; Roth, Kendra (Hg.): *Living Matter. The Preservation of Biological Materials in Contemporary Art*. Los Angeles: Getty Conservation Institute 2022, S. 186–190, online verfügbar unter der Website des Getty Conservation Institute: <https://www.getty.edu/publications/living-matter/> (Zugriff am 01.06.2022). De las Carreras erläutert (S. 189), dass die Konservierung von Víctor Grippos *Analogía I* (1970/1971) ebenso von der richtigen Auswahl der Kartoffeln abhängt wie von der Umgebung des Museums. Ferner hat sie ausgerechnet, dass bei einer Dauerausstellung des Werks während zwei Jahren Kosten für mehr als 2160 Ersatzkartoffeln und mindestens 120 Arbeitsstunden der Konservatoren/Restauratoren einkalkuliert werden müssen.
- 4 Die galvanische Zelle geht auf Experimente des italienischen Arztes und Naturforschers Luigi Galvani zurück. Dieser hatte um 1780 festgestellt, dass beim Berühren von Froschschenkeln mit zwei miteinander verbundenen Drähten aus verschiedenen Metallen die Muskeln der Tiere zucken.
- 5 Zu den Versionen der Serie, die sich im Anordnungsformat der Kartoffeln unterscheiden, vgl. Longoni, Ana: *Victor Grippo: Una poética, una utopía*, in: Battiti, Florencia (Hg.): *Grippo. Una retrospectiva. Obras 1971–2001*. Ausstellungskatalog Malba – Colección Costantini, Museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires, Argentina, 24.06.–06.09.2004. Buenos Aires: Fundación Malba 2004, S. 17–28, hier S. 21–23, online verfügbar unter: <https://www.malba.org.ar/catalogo-grippo-una-retrospectiva/> (Zugriff am 29.01.2023) sowie im Werkverzeichnis (ohne Angabe eines Autors bzw. einer Autorin) auf S. 78–83, 86, 92–93.
- 6 Stromleitungen, Stromzähler und Schalter, Kartoffeln, Tinte, Papier, Farbe und Holz, Masse: 47 × 156,2 × 103 mm, vgl. Website des Harvard Art Museum: <https://harvardartmuseums.org/collections/object/336163> (Zugriff am 28.02.2022).
- 7 Vgl. Archer, Website Tate (Zugriff am 23.02.2022).
- 8 Spaid, Sue: *Victor Grippo*. Camden Arts Centre, London U.K. December 8, 2006 · February 4, 2007, in: *ArtUS* 17, 2007, S. 12–13, hier S. 13.
- 9 Longoni 2004, S. 22–23.
- 10 Vgl. den Eintrag zum Werk (ohne Angabe des Autors bzw. der Autorin) in: Battiti 2004, S. 78. Der Text lautet: «1. Papa: (voz quichua) Nombre primitivo de la papa que aún se usa en España y en toda América. Tubérculo: papa de apio, fam. Paparruchada. Fig. y fam. Cualquier especie de comida. Sopas blandas y puches. Papa de caña o real; agua turma; planta compuesta comestible. América Central: papa del aire. Ñame cimarrón. Chile: papa espinosa. Bolivia: papa lisa, ulluco. 2. Función cotidiana de la papa: Alimentación básica. 3. Ampliación de la función cotidiana: Obtención de energía eléctrica (0,7 volt por unidad)
 1. Conciencia: Conocimiento, noción. Deriva del latín «concientia». Sentimiento interior por el cual el hombre aprecia sus acciones. Nuestra conciencia es nuestra jura. Moralidad – integridad. En sentido figurado: libertad de conciencia, derecho que reconoce el Estado a cada ciudadano de pensar como quiere en materia de religión. 2. Forma cotidiana de la conciencia: Conciencia individual. 3. Ampliación de la función cotidiana: Obtención de conciencia de la energía.»
- 11 Vgl. Archer, Website Tate (Zugriff am 23.02.2022); Glusberg, Jorge: *Grippo, Víctor*, in: *Grove Art Online* [erstmalig veröffentlicht: 2003, aktualisiert: 09.04.2020]. Oxford University Press 2022, <https://doi.org/10.1093/gao/9781884446054.article.T034983> (Zugriff am 31.01.2022).

- 12 Rexer, Lyle: Victor Grippo at Alexander & Bonin, in: *Art in America* 95, No. 6/7, 2007, S. 202.
- 13 Lauria, Adriana: Un universo en una caja, in: Battiti 2004, S. 29–38, hier S. 30.
- 14 Brett, Guy: Material and Consciousness. Grippo's Vision, in: *Third Text* 21/4, 2007, S. 417–430, hier S. 427, <https://doi.org/10.1080/09528820701433562> (Zugriff am 29.01.2023).
- 15 Longoni 2004, S. 22, in Anlehnung an Jorge Longberg und Elsa Flores Ballesteros.
- 16 Ballesteros, Elsa Flores: Arte conceptual ideológico y regionalismo, in: *Espacio del arte* 1/1, 1993, S. 19, zitiert nach Longoni 2004, S. 22, Fn. 28.
- 17 Brett 2007, S. 427.
- 18 Godfrey, Tony: London and Brussels. Baldesari; Grippo, in: *The Burlington Magazine* 137, No. 1109, 1995, S. 566–567, hier S. 567.
- 19 Longoni 2004, S. 25.
- 20 Spaid 2007, S. 12.
- 21 Raap, Jürgen: Kartoffeln, in: ders. (Hg.): *Essen und Trinken II. Kunstforum International* 160, Juni/Juli 2002, S. 209–213, hier S. 211.
- 22 Vgl. Beil, Ralf: *Künstlerküche: Lebensmittel als Kunstmaterial*. Von Schiele bis Jason Rhoades. Köln: DuMont 2002, S. 225.
- 23 Zum Video: Krüger, Werner: Joseph Beuys. Jeder Mensch ist ein Künstler, 1979, insbesondere #00:06:00–00:06:27# und #00:49:58–00:51:16#, <https://www.youtube.com/watch?v=JjkHYQnxZTE> (Zugriff am 29.01.2023), dazu: Lemke, Harald: Joseph Beuys. Gasterosophical Aesthetic, in: Bottinelli, Silvia; D'Ayla Valva, Margherita (Hg.): *The Taste of Art. Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices*. Fayetteville: The University of Arkansas Press (Food and Foodways) 2017, S. 247–261, hier S. 251–252.
- 24 Vgl. Sienkiewicz, Karol: Julita Wójcik: Peeling Potatoes, in: Wójda, Sylvia (Hg.): *Culture.pl*, März 2011, <https://culture.pl/en/work/peeling-potatoes-julita-wojcik> (Zugriff am 23.02.2022) sowie Kutis, Barbara: Elżbieta Jabłońska's Kitchen Interventions. Food, Art and Maternal Identity, in: Bottinelli 2017, hier S. 173–187, 181–182.
- 25 Vgl. den Überblick zu Kartoffeln als Kunstmaterial mit Besprechungen von Fallbeispielen in: Raap 2002 sowie das Unterkapitel *Der Künstler als Küchenchef* von Beil 2002, S. 219–226.
- 26 Kartoffeln, fünf Bronzegüsse von Körperteilen, Masse variabel, Sammlung Goetz, München, vgl. dazu Beil 2002, S. 222.
- 27 Holzständer, batteriebetriebener Motor, elastischer Keilriemen, Draht und zwei (austauschbare) Kartoffeln, 790 × 395 × 410 mm, 1969/1970. Verschiedene Ausführungen, unter anderem in der Tate London und im Kunstmuseum Bern, vgl. Beil 2002, S. 226.
- 28 Abbildungen in Battiti 2004, S. 80.
- 29 Brett 2007, S. 425.
- 30 Vgl. zuletzt den kritischen Überblick zum Thema von Hoppe, Katharina; Lemke, Thomas: *Neue Materialismen zur Einführung*. Hamburg: Junius Verlag 2021.
- 31 Hoppe/Lemke 2021, S. 124.
- 32 Vgl. Barad, Karen: *Agentieller Realismus. Über die Bedeutung materiell-diskursiver Praktiken*. Berlin: Suhrkamp (edition unseld, Bd. 45) 2012. Vgl. auch Hoppe, Katharina; Lemke, Thomas: *Performativer Materialismus: Karen Barad und die Macht der Phänomene*, in: dies. 2021, S. 59–79.
- 33 Vgl. u. a. Haraway, Donna Jeanne: *Manifesto for Cyborgs: Science, Technology, and Socialist Feminism in the 1980's*, in: *Socialist Review* 80, 1985, S. 65–108, sowie dies.: *A Cyborg Manifesto*, in: *During*, Simon (Hg.): *The Cultural Studies Reader*. London/New York: Routledge/Taylor & Francis Group 21999, S. 271–291. Dazu vgl. Hoppe, Katharina; Lemke, Thomas: *Die Frage der Ökologie: Donna Haraway*, in: dies. 2021, S. 123–140, insbesondere S. 124–127.
- 34 Barad 2012, S. 11–12.
- 35 Ebd., S. 19 sowie Fn. 12, S. 105.
- 36 Vgl. Hoppe, Katharina; Lemke, Thomas: *Die Macht der Materie. Grundlagen und Grenzen des agentiiellen Realismus von Karen Barad*, in: *Soziale Welt* 66, 2015, S. 261–279, hier S. 269, https://www.nomos-elibrary.de/10.5771/0038-6073-2015-3-261.pdf?download_full_pdf=1 (Zugriff am 23.02.2022).
- 37 Zu Intraaktion und Apparat vgl. Barad 2012, S. 20–21.

- 38 Gregor, Joris A.; Schmitz, Sigrid; Wuttig, Bettina; Rosenzweig, Beate: Der Ort des Politischen in den Critical Feminist Materialisms, in: Freiburger Zeitschrift für GeschlechterStudien 24, 2018, S. 5–11, hier S. 6.
- 39 Haraway 21999, S. 272.
- 40 Hoppe/Lemke 2021, S. 126.
- 41 Ebd., S. 127.
- 42 Vgl. Hoppe/Lemke 2015.
- 43 Mellado, Justo Pastor: La novela chilena de Victor Grippo, in: Battiti 2004, S. 63–69, hier S. 64.
- 44 Zu Pflanzen als aktiver Materie vgl. Friedman, Michael; Krauthausen, Karin; Speck, Thomas: Interview with Thomas Speck: «You Don't Want to Build an Oak Tree – You Want to Invent It.» Plants as Active Matter, in: Fratzl, Peter; Friedman, Michael; Krauthausen, Karin; Schäffner, Wolfgang (Hg.): Active Materials. Berlin/Boston: Walter de Gruyter 2021, S. 57–78, <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9783110562064-003/html> (Zugriff am 25.03.2022).
- 45 Scherf, Angeline: La vida, la muerte, el amor, el combate, in: Battiti 2004, S. 56–62, hier S. 57.
- 46 Brett 2007, S. 425.
- 47 Longoni 2004, S. 21.
- 48 Ebd.
- 49 Ebd., S. 22.
- 50 Ebd., S. 19.
- 51 Zitrone, gelbe Glühbirne, Steckerfassung in Holzkiste, 1985, 8 × 11 × 6 cm. Beuys' Multiple, das in einer hölzernen Kiste mit der Gebrauchsanweisung JOSEPH BEUYS. Capri-Batterie. Nach 1000 Stunden Batterie auswechseln verkauft wurde, wurde in einer Auflagenhöhe von 200 Exemplaren realisiert. Dazu vgl. zum Beispiel Hirner, René: Joseph Beuys, in: ders.; Kunstmuseum Heidenheim (Hg.): Käfer, Crash & Capri-Batterie. Wie Künstler Technik sehen. Die Sammlung Schiffer. Ausstellungskatalog Städtische Galerie Delmenhorst, 22.06.–25.08.2013; Kunstmuseum Heidenheim, 12.10.2013–26.01.2014. Heidenheim: Kunstmuseum 2013, S. 32–33, sowie die Teil-Besprechung der Capri-Batterie auf S. 18. Zur Verbindung von Grippo zu Beuys vgl. Spaid 2007, S. 12; Coronado García, Claudia María: Can We Use the Concept of Programmed Obsolescence to Identify and Resolve Conservation Issues on Eat-Art Installations?, in: Rivenc/Roth 2022, S. 39–46, hier S. 45, die aus konservatorisch-restauratorischer Perspektive das Konzept einer «programmed obsolescence based on function» auf die Werke Beuys' und Grippos überträgt.
- 52 Brett, Guy: Una estadia en St Ives, in: Battiti 2004, S. 51–55, hier S. 53.
- 53 Abbildungen davon sind im Werkverzeichnis im Katalog zur posthumen Retrospektive zu Grippo zu sehen, vgl. Battiti 2004, S. 80.
- 54 Hirner 2013, S. 32.
- 55 Ebd., S. 18.
- 56 Ebd., S. 18, 32–33.
- 57 Godfrey 1995, S. 567.
- 58 Holzhey, Magdalena: Technologie im Sinne Leonardos? Zum Begriff einer organischen Mechanik bei Joseph Beuys, in: Fehrenbach, Frank; Hengst, Lutz; Middelhoff, Frederike; Zumbusch, Cornelia (Hg.): Form- und Bewegungskräfte in Kunst, Literatur und Wissenschaft. Berlin/Boston: Walter de Gruyter (Imaginarien der Kraft, Bd. II) 2022, S. 291–302, hier S. 292.
- 59 Boehm, Gottfried: Zwischen Auge und Hand. Bilder als Instrumente der Erkenntnis, in: ders.: Wie Bilder Sinn erzeugen. Die Macht des Zeigens. Berlin: Berlin University Press 2007, S. 94–113, hier S. 99.
- 60 Battiti 2004, S. 83.
- 61 Longoni 2004, S. 22–23.
- 62 Vgl. Borghini, Andrea; Piras, Nicola: Food and Foods. Toward a Definition, in: Rivista Italiana di Filosofia del Linguaggio 14, 2020, S. 384–392, <https://doi.org/10.4396/SFL2019ES06> (Zugriff am 23.2.2022) sowie Borghini, Andrea; Piras, Nicola: On Interpreting Something as Food, in: Food Ethics 6/1, 2021, <https://doi.org/10.1007/s41055-020-00082-5> (Zugriff am 23.2.2022). Diesen Literaturhinweis verdanke ich Nicolaj van der Meulen.
- 63 Vgl. de la Carreras 2022, S. 187.
- 64 Beil 2002, S. 222.
- 65 Didi-Huberman 1999, S. 10.
- 66 Didi-Huberman 1999, S. 10; Bredekamp, Horst; Schäffner, Wolfgang: Material Agencies, in: Zeitschrift für Kunstgeschichte 83/3, 2020, S. 300–309, hier S. 306–307.

Abb. 1 Tate, London, Ref. T12167, © The Estate of Victor Grippo.

Abb. 2 Harvard Art Museum/Fogg Museum, Richard Norton Memorial Fund and gift of Leslie Cheek, Jr., © The Estate of Victor Grippo. Foto: © President and Fellows of Harvard College, 2010.3.

DOI: 10.53788/MIAL0102

CHRISTIAN SAUER

***Et dona ferentes:* süsse Geschenke bei Felix Gonzalez-Torres und Luciano Fabro**

Kunst mit Lebensmitteln: einleitende Überlegungen und methodische Zugänge

Blickt man auf die aktuelle Forschung zum Thema Lebensmittel in der Kunst, so lassen sich grob fünf grosse methodische Zugänge skizzieren, die wiederum Modi der künstlerischen Auseinandersetzung widerspiegeln. Diese reichen von musealen-konservatorischen Fragestellungen über die Analogie von Künstler*in und Köch*in sowie Atelier/Küche hin zu Überlegungen eines erweiterten Kunstbegriffs, der sich in partizipativ angelegten Aktionen wie der Eat Art spiegelt. Die meisten Überlegungen kreisen um das Material und damit verbundene Fragestellungen, wie das Spiel mit dem Material auf der rein visuellen Ebene (Allusionen, optische Effekte), den Materialtransfer (die bildlich-bildhauerische Verwendung von Lebensmitteln mit vorwiegend plastischen Eigenschaften) oder den Aspekt des Prozesshaften, der sich im Verfall mit all seinen multisensorischen Phänomenen manifestiert. Dem gegenüber stehen Fragen nach dem ikonografischen Kontext oder möglichen ikonologischen Bezügen, die politische, soziale oder ökologische Facetten von Lebensmitteln

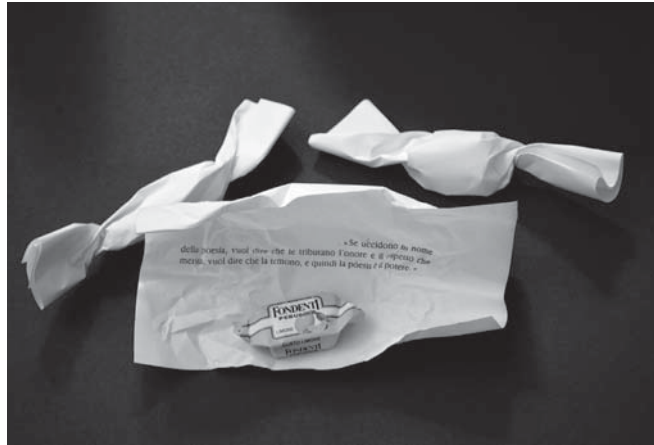


Abb. 1 & 2 Luciano Fabro, *Computers di Luciano Fabro, caramelle di Nadezda Mandel'stam*, Detail, 11.10.1990, Galleria Christian Stein, Mailand.

in einer globalen Konsumwelt thematisieren. Bleibt schliesslich der tatsächliche Verzehr der bearbeiteten

oder präsentierten Lebensmittel und das sinnliche Erleben ihres Geschmacks. Von allen besprochenen Kategorien ist sie die vermutlich schwierigste, da sie flüchtig, schwer zu dokumentieren und an ein subjektives Empfinden gekoppelt ist.

Hier setzen die nachfolgenden Überlegungen an. Sie erörtern, welche Rolle die tatsächliche Geschmackswahrnehmung bei einem Kunstwerk spielt, welche Intentionen mit Verzehr und sinnlichem Erleben verbunden sein können und inwieweit Schmecken sinnkonstituierend für das Verständnis des Kunstwerks ist. Dabei konzentriert sich dieser Beitrag auf zwei Kunstwerke, bei denen dem Süssen in Form von Bonbons eine zentrale Rolle zukommt: Luciano Fabros *Caramelle di Nadezda Mandel'stam* (1990) und *«Untitled» (Placebo)* (1991) von Felix Gonzalez-Torres.

Schauplatz 1: Mailand

Am 11. Oktober 1990 öffnete die Ausstellung *Computers di Luciano Fabro, caramelle di Nadezda Mandel'stam* des Arte-Povera-Künstlers Luciano Fabro (1936–2007) in der Mailänder Galleria Stein. Blickfang war neben einigen kleineren Installationen die grossformatige Arbeit *Nadezda*.¹ Ein 1500 Kilogramm schwerer, etwa 240 Zentimeter hoher und lanzettförmig behauener Marmorblock wurde durch

ein Transportband, das um den Block geschlungen und an der Decke fixiert war, aufrecht gehalten. Die fragile Komposition ruhte auf einem Buch, das in einer kleinen Aussparung auf der Unterseite des massiven Steins Platz fand. Es handelte sich dabei um die Autobiografie Nadeschda Mandelstams (1899–1980). Sie beschreibt darin die Willkür des Stalin-Regimes, die Verschleppung ihres Mannes, des Dichters Ossip Mandelstam (1891–1938), und seinen Tod im Lager. Studierende begrüßten die Besuchenden, informierten sie über die Ausstellung und überreichten Bonbons.² Sobald sie die Süßigkeiten auspackten, entdeckten sie versteckte Zitate, die auf die Bonbonpapiere gedruckt waren. Zusammen mit dem süßen Geschmack begleiteten die sorgfältig aus der Biografie Nadeschdas gewählten Textfragmente die Besuchenden auf ihrem Rundgang durch die Vernissage [→ Abb. 1 & 2].

Schauplatz 2: New York

Ebenfalls 1990, in den USA: Felix Gonzalez-Torres (1957–1996) beginnt seine Arbeit mit Süßigkeiten, die er zu bunt glitzernden Häufchen und Teppichen auslegt. «Untitled» (*A Corner of Baci*) bei Jay Gorney Modern Art, New York, wurde zur gleichen Zeit ausgestellt wie Fabros *Caramelle*. Bezeichnenderweise befinden sich auch in den Baci von Fabrik her bereits kleine Zettel mit Sinnsprüchen, doch spielt der Inhalt der Botschaften hier keine Rolle: Der Künstler zielt bei seinen *candy spills* in erster Linie auf den traditionellen Werkbegriff, der von der Verwendung hochwertiger Materialien, der Geschlossenheit, Objektivität, Unveränderlichkeit und Originalität des Kunstwerks ausgeht.³ Besuchende konnten sich von den Süßigkeiten nehmen und so in das Kunstwerk eingreifen und es verändern. «Untitled» (*Placebo*), aus dem Jahr 1991 bei Andrea Rosen Gallery in New York, um das es im Folgenden ausführlich gehen wird, präsentiert sich ähnlich minimalistisch wie die anderen *candy spills* aus dieser Zeit: Ein silbern funkelnder Teppich bedeckt den Museumsboden. Auf einer Fläche von ca. 180 × 360 Zentimeter liegen hunderte von kleinen, in glitzernde Silberfolie verpackte Bonbons. Das Ausstellungspersonal lädt Besuchende ein, sich von den Bonbons zu nehmen, während sie ihnen Hintergründe zum Werk erläutern. Über den Lauf der Ausstellung wird der Teppich

immer kleiner, bevor er wieder aufgeschüttet wird, um unversehrt zu erscheinen.⁴

«*Untitled*» (*Placebo*) gehört zur Gruppe der sogenannten *Candy Portraits*, die Gonzalez-Torres im selben Jahr mit «*Untitled*» (*Portrait of Ross*) begonnen hat.⁵ Für diese Serie verwendete der Künstler das Körpergewicht der auftraggebenden oder der gewidmeten Person als Referenzwert und ersetzte es durch die entsprechende Anzahl von Süßigkeiten. Die Bonbons repräsentieren so den im Titel erwähnten Menschen visuell, ohne aber einen bestimmten inhaltlichen Bezug zu postulieren oder individuelle Merkmale zu reproduzieren. Die Form der Präsentation liegt in der Freiheit der ausstellenden Institution bzw. der Besitzenden. «*Untitled*» (*Placebo*) wurde in der Regel als glitzernder Bonbonteppeich präsentiert und war – ohne dies im Titel zu erwähnen – Gonzalez-Torres' Lebensgefährten Ross Laycock gewidmet, der kurz zuvor an AIDS verstorben war.

Die Bonbon-Teppiche entziehen sich dem bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts geltenden Primat des autonomen Kunstwerks durch ihr dynamisches Material-Form-Verhältnis und unterwandern das Selbstverständnis eines Museums als Bildungsinstitution, die Kunstwerke sammelt und im Originalzustand konserviert.⁶ Stattdessen lädt der Künstler die Betrachtenden ein, das Kunstwerk in letzter Konsequenz zu essen, um so ihr Verhalten zu Autoritäten und Institutionen zu hinterfragen. Das explizite Berührungsverbot, mit dem der Kunstbetrieb seine Besuchenden und ihre Sinne bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts disziplinierte und auf das rein Visuelle festlegte, wird hier neu ausgelotet.

Gonzalez-Torres setzt damit rezeptionsästhetische Überlegungen fort, wie sie für die Kunst nach 1960 prägend sind. Sie stellen den gängigen Werkbegriff ebenso in Frage wie die Rolle der Künstlerinnen und Künstler.⁷ Begleitet von Kritik aus dem «formalistischen Lager»⁸ wurde die leibliche Beteiligung der Betrachtenden für die (relationale) Kunst nach 1967 zu einer der wichtigsten ästhetischen Fragestellungen und markiert so einen epistemologischen Bruch in Bezug auf Werkbegriff und künstlerisches Selbstverständnis. Schützenhilfe lieferten dabei auch Brian O'Doherty mit seiner Analyse des White Cube und Umberto Eco's Theorie des offenen Kunstwerks.⁹ Der Künstler-Autor wird durch den «Erfahrungsgestalter»¹⁰ ersetzt, die Beziehung zwischen Künstler bzw. Künstlerin sowie Betrachtenden aktiviert und das Publikum als wichtiger Verbündeter miteinbezogen, das aufgrund seines persönlichen Backgrounds in-

dividuelle Interpretationsmöglichkeiten liefert. Entsprechend hoch ist die werkkonstituierende Bedeutung, die Gonzalez-Torres seinen Besuchenden zumisst: «Without the public these works are nothing. I need the public to complete the work. I ask the public to help me, to take responsibility, to become part of my work, to join in.»¹¹

Methodische Überlegungen

Die folgenden Ausführungen beleuchten die beiden Kunstwerke aus unterschiedlichen Perspektiven und skizzieren, inwiefern der Griff zur Süßigkeit und der mögliche Verzehr die Semantik der Kunstwerke verändert. Entscheidend ist hierbei die Frage, ob man der Einladung der Künstler tatsächlich folgt, ein Bonbon isst und somit aktiv partizipiert, oder ob man es bei der blossen Einladung belässt und gleichsam von einer reflexiven Warte aus am Kunstwerk teilnimmt. Daraus ergeben sich unterschiedliche Interpretationsansätze, die je nach Künstler*in variieren und mal beim sinnlichen Eindruck des Süßen, mal bei grundsätzlichen Überlegungen zur Bedeutung der süßen Gabe und ihrer Implikationen ansetzen.¹²

Lutschen als partizipative Teilhabe

Die Bonbons, die Fabro und Gonzalez-Torres ihren Besuchenden als Geschenk anbieten, sind zunächst positiv konnotiert und stehen für angenehme Geschmackserlebnisse, die bis in die früheste Kindheit zurückreichen.¹³ Jede*r ist eingeladen, ein Bonbon zu nehmen und damit Teil des Kunstwerks zu werden. Dieses Moment der Einladung scheint vor allem für das Verständnis von «*Untitled*» (*Placebo*) zentral. Nimmt man das Partizipationsangebot an, lässt man sich körperlich involvieren und damit ein neues intermodales Kunsterlebnis zu.¹⁴ Dabei ist es in diesem Kontext nicht wichtig, wonach die Bonbons schmecken (Pfefferminze, Erdbeere etc.), allein die Süße des Zuckers und der Vorgang des Lutschens zählen für Gonzalez-Torres.

Auch wenn beim Auspacken und Lutschen vom Sehen über das Hören bis zum Tasten alle Sinne involviert sind, so übernimmt die Zunge gleichsam die Führung. Das sonst so privilegierte Auge, im

westlichen Kunstverständnis zentral für ästhetischen Genuss, spielt eine weniger prominente Rolle.¹⁵ Das Subjekt nimmt das Objekt in sich auf und lässt sich von ihm sinnlich berühren. Die physische Zerstörung im Akt des Essens – der Kultur- und Literaturwissenschaftler Hartmut Böhme spricht hier treffend von der «intensivste[n] Selbstberührung der Materie» – ist Teil eines lebenserhaltenden, metabolischen Prozesses.¹⁶ Das Lutschen des Bonbons ermöglicht den Rezipierenden, sich selbst und den eigenen Körper als Ort sinnlicher Eindrücke bewusst wahrzunehmen. Richard Shusterman hat für diese Form ästhetischen Körperbewusstseins, das er als Ausgangspunkt menschlicher Erkenntnis und ästhetischer Erfahrung setzt, den Terminus der somästhetischen Erfahrung geprägt.¹⁷

Gonzalez-Torres koppelt dieses somästhetische Erleben an einen dezidiert erotischen Aspekt, wenn in der oralen Selbsterfahrung die Grenzen zwischen Objekt und Subjekt verschwinden und beide verschmelzen.¹⁸ Waren die sogenannten niederen Sinne wie Schmecken, Riechen oder Tasten jahrhundertlang zugunsten der intellektuellen Sinne Hören und vor allem Sehen als tierische Triebe abgewertet worden, so betont Gonzalez-Torres genau diesen körperlich-sinnlichen Aspekt des Bonbonlutschens und lädt ihn erotisch auf: «It's a metaphor ... I'm giving you this sugary thing; you put it in your mouth and you suck on somebody else's body. And in this way, my work becomes part of so many other people's bodies... For just a few seconds, I have put something sweet in someone's mouth and that's very sexy.»¹⁹

Geschickt unterwandert Gonzalez-Torres so die minimalistische Präsentation, um die zentralen Themen seiner kunstpolitischen Agenda wie Identität, Erotik und Homosexualität zu thematisieren.

Die Qual der Wahl

Die süßen Geschenke kommen jedoch nicht ohne Hintergedanken aus. Sie sind gekoppelt an eine implizite Handlungsaufforderung. Wie der Soziologe Marcel Mauss ausführte, setzt die Annahme des Geschenks die Beschenkten auch in ein Pflichtverhältnis, das eine Reaktion erfordert.²⁰ Dieser kulturelle Prozess des Gebens, Nehmens und Zurückerstattens, in dem sich Geschenk und Person überlagern, ja vermischen, hat weitreichende Konsequenzen. Genau hier setzt

**Pick-
nick
am
Strand**

Gonzalez-Torres an, wenn er den Besuchenden mit seinen Geschenken raffiniert ein Stück Verantwortung für das Kunstwerk überträgt und sie erneut herausfordert, sich mit dem Werk und seinem Status auseinanderzusetzen. Was macht das Kunstwerk aus? Ist es der unversehrte Teppich zu Beginn der Ausstellung, sind es seine Bestandteile, jene Bonbons, die man lutschen oder mitnehmen kann? Oder spielt sich das Kunstwerk nicht vielmehr in der Geste ab, jener begrenzten Zeit des Angebots, eine Erfahrung zu machen und in der Entscheidung, die Süßigkeit zu verzehren?

So wie Gonzalez-Torres mit seinen Bonbons (und anderen Arbeiten wie den *paper stacks* beispielsweise) den traditionellen Skulpturbegriff hinterfragt, so thematisiert er mit seinem süßen Geschenk die Anästhetisierung der Sinne im Kunstbetrieb zugunsten einer rein auf das visuelle Erleben beschränkten Erfahrung von Kunst und bindet alle Sinne mit ein.²¹ Dies sind Überlegungen, die für Luciano Fabro so keine Rolle spielen, wohl aber – wie gleich deutlich werden wird – der Gedanke des verpflichtenden Geschenks im Sinne Mauss’.

Danaergeschenke: Kunstwerke mit doppeltem Boden

Die zweite Lesart der Kunstwerke vernachlässigt die phänomenologische Dimension des Geschmacks. Sie konzentriert sich bei Fabro auf die Bedeutung der süßen Gabe im Kontext der Ausstellung, bei Gonzalez-Torres auf das implizite Partizipationsangebot und den damit verbundenen Entscheidungsprozess.

Die Entscheidung, ein Bonbon zu nehmen oder nicht, wird im Fall von «*Untitled*» (*Placebo*) durch eine kleine Finte effektiv erschwert. Das Kunstwerk unterscheidet sich von allen anderen *candy spills* und lässt es zu einem sprichwörtlichen Danaergeschenk werden.²² Gonzalez-Torres bezeichnet es sogar als «hinterhältig», doch davon erfährt man erst im Laufe der Ausstellung.²³ Wie eingangs erwähnt, stellen die Bonbonhaufen immer auch Porträts dar, die einer bestimmten Person gewidmet sind. Im Fall von «*Untitled*» (*Placebo*) repräsentiert die Arbeit Ross Laycock, den todkranken Lebensgefährten, ohne aber darauf im Titel explizit hinzuweisen. «Ich wollte ein Kunstwerk schaffen, das verschwinden konnte, so als hätte es nie existiert, und es war eine Metapher für Ross Laycock, der im Sterben lag.»²⁴ Das Museumspersonal bzw. der Katalog informiert die Besuchenden

über die biografischen Hintergründe. So war Laycock 1991, kurz vor der Präsentation des Kunstwerks, an einer HIV-Infektion verstorben. Mit dieser Information beginnt das Kunstwerk zu changieren und bekommt als süßes Memento mori neue semantische Ebenen: «*Untitled*» (*Placebo*) wird zum Porträt eines an AIDS verstorbenen Homosexuellen. Der Blick von oben auf das Kunstwerk entspricht unserem Blick auf einen toten, am Boden liegenden Körper und das in Parenthese gesetzte Placebo verweist auf klinische Studien pharmazeutischer Präparate, in die Kranke ihre Hoffnung setzen.

«*Untitled*» (*Placebo*) unterwandert damit den vordergründigen Impuls zum Mitmachen, indem es eine Reflexionsebene dazwischenschaltet. Die Bonbons sind kontaminiert, jeder Griff nach ihnen trägt metaphorisch dazu bei, dass der Porträtierte verschwindet.²⁵ Gonzalez-Torres schiebt uns eine Verantwortung zu und zwingt zu einer grundsätzlichen Auseinandersetzung mit unseren Wahlmöglichkeiten: Die Entscheidung für oder gegen etwas hat immer Konsequenzen.²⁶ Ob man sich nun ein Bonbon nimmt oder nicht, erfährt jetzt eine neue Qualität. Nun wird die Möglichkeit der Partizipation selbst zum Gegenstand einer Reflexion, durch die sich das Publikum in einer Weise mit dem Werk verstrickt, die es weitaus intensiver berühren mag.²⁷

Diese Deutung steht und fällt allerdings mit der Frage, wann die Besuchenden diese biografischen Informationen bekommen. Dietmar Elger, Kurator einer grossen Retrospektive zu Gonzalez-Torres in den Jahren 1996/1997, erinnert sich, dass entsprechende Hinweise nur durch den Katalog bzw. das Personal weitergegeben wurden.²⁸ Das bedeutet, der Zeitpunkt war offen und vermutlich hat auch nicht jede bzw. jeder Besuchende von den Hintergründen erfahren. Dies ist letztlich auch eine Konsequenz der nur vagen Vorgaben, die Gonzalez-Torres selbst zur Präsentation seiner Werke machte. Sie führen dazu, dass je nach ausstellender Institution bestimmte Facetten betont werden oder unter den Tisch fallen.²⁹ Davon unberührt bleibt aber die sinnliche Dimension des Kunstwerks wie auch seine Auslassungen zum Werkbegriff und zur Frage der persönlichen Wahlfreiheit.

So wie Gonzalez-Torres die Süsse der Bonbons an die Nachricht vom AIDS-Tod seines Partners koppelt, so haben auch Fabros Geschenke einen bitteren Nachgeschmack. Eingewickelt in das Bonbonpapier finden sich Zitate aus Nadeschdas Autobiografie. Eine Idee, die unmittelbar auf die Erinnerungen Nadeschdas zurückgeht.

Darin schildert sie, wie ihr Mann Ossip wegen eines stalin-feindlichen Gedichtes inhaftiert wurde.³⁰ Nadeschda rettete sein Werk vor der Zensur, indem sie es auswendig lernte. Später schrieb sie die Texte aus der Erinnerung auf kleine Zettel, versteckte sie zwischen Geschirr und schmuggelte sie aus der Wohnung. Erst nach Stalins Tod konnten die so geretteten Gedichte publiziert werden. Im Laufe der Zeit fielen die Mandelstams mehrmals Wohnungsdurchsuchungen anheim. Was Nadeschda dabei besonders in Erinnerung blieb, war eine Geste, die sich nicht nur einmal zugetragen hat. Soldaten boten ihnen Bonbons an, während sie gleichzeitig Hab und Gut verwüsteten und ihr Leben auf den Kopf stellten:

«Diese Gebärde – das Anbieten von Kandiszucker – wiederholte sich in vielen Häusern, bei vielen Hausdurchsuchungen. Es ist ja wohl kaum möglich, dass dies ebenso zum Ritual gehörte wie die Art, in ein Haus einzudringen, die Leute nach Waffen abzutasten und nach Geheimfächern herum zu klopfen. Man behandelte uns nach einem Verfahren, das bis ins letzte Detail ausgeklügelt war [...]»³¹

Fabro vergegenwärtigt die Erinnerungen Nadeschdas durch seine süßen Geschenke. «It is something very simple that suddenly becomes rich with memory. And at the same time it is something that permits [me] to impress in peoples' memories the words of Nadezda Mandelstam.»³² Auch bei ihm endet der Griff nach den *caramelle* bittersüß: Er ist verbunden mit der Reflexion über Wahlfreiheit, politische Willkür, Zensur und den Stellenwert von Kunst. Gleichzeitig jedoch kehrt Fabro die zynische Geste der stalinistischen Schergen um und konterkariert den Versuch der Repression. In den Süßigkeiten, die die Besuchenden von Mitarbeitenden überreicht bekommen, finden sich Sätze aus den Memoiren Nadeschdas, die nun in alle Welt getragen werden. Fabro ehrt mit dieser Geste die selbstlose Leistung Nadeschdas und setzt buchstäblich Erinnerungen frei. Er verbindet die Besuchenden über den Geschmack des Süßen mit dem Dichterpaaar und appelliert, indem er jeder und jedem Einzelnen die Sorge für ein Textfragment überträgt, an unsere politisch-soziale Verantwortung.

Sowohl Gonzalez-Torres wie auch Fabro betten den süßen Geschmack in übergeordnete Überlegungen und setzen ihn gezielt ein, um damit einen Prozess anzustossen, in dem das Publikum unmittelbar erreicht wird. Beide machen es durch das vermeintlich harmlose

Geschenk zu Komplizen ihrer Agenda. Sie fordern es auf, über sich selbst als somästhetisches Wesen nachzudenken und verbinden dies mit Reflexionen über sexuelle Identität, Verantwortung, politische Freiheit und das Wesen der Kunst. Für diese Botschaft muss das Bonbon nicht zwangsläufig gegessen werden, doch lenkt das unerwartete Geschmackserlebnis die Aufmerksamkeit auf Facetten des Kunstwerks, die so auf den ersten Blick nicht wahrnehmbar sind.

- 1 Die ausführlichste Analyse des Kunstwerks findet sich bei Hecker, Sharon: Luciano Fabro. Bitter Sweets for Nadezhda Mandelstam, in: Bottinelli, Silvia; D'Ayla Valva, Margherita (Hg.): The Taste of Art. Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices. Fayetteville: The University of Arkansas Press (Food and Foodways) 2017, S. 121–139. Hecker zufolge wurden bei einer Ausstellung von Nadezhda in Genf 1991 ebenfalls Bonbons verteilt, vgl. ebd., S. 133.
- 2 Fabro hat mit den Studierenden ein Seminar abgehalten, in dem er sie über das Werk und seine Bezüge zu den Mandelstams aufklärte, um sicherzustellen, dass die Besuchenden die entsprechenden Informationen erhalten, vgl. Hecker 2017, S. 133.
- 3 Den Wandel der Kunst hin zu einer performativen, die Betrachtenden einbindenden Kunstform mit Ereignischarakter umreißt pointiert Weibel, Peter: Kunst als offenes Handlungsfeld, in: ders. (Hg.): Offene Handlungsfelder. Ausstellungskatalog Österreichischer Pavillon, 48. Biennale von Venedig, 13.06.–07.11.1999. Köln: DuMont 1999, S. 9–21; zum Werkbegriff Pudelek, Jan-Peter: Werk, in: Barck, Karlheinz; Fontius, Martin; Schlenstedt, Dieter; Steinwachs, Burkhard; Wolfzettel, Friedrich (Hg.): Ästhetische Grundbegriffe. Historisches Wörterbuch in sieben Bänden, Studienausgabe, Bd. 6. Stuttgart/Weimar: Verlag J.B. Metzler 2010, S. 520–587.
- 4 Dies entspricht den Vorgaben des Künstlers, der für *«Untitled» (Placebo)* folgende Präsentation vorschreibt: «Candies in silver wrappers, endless supply. Overall dimensions vary with installation. Ideal weight: 1,000–1,200 lb.», zitiert nach Elger, Dietmar (Hg.): Félix Gonzáles-Torres. Ausstellungskatalog Sprengel Museum Hannover, 01.06.–24.08.1997. Bd. 2. Ostfildern-Ruit: Hatje Cantz 1997, S. 72. Diese relative Offenheit ist typisch für den Künstler, der nur einen vagen Rahmen vorgibt, wie seine Kunstwerke zu präsentieren sind, und so (neben der Mitarbeit des Publikums) für eine zusätzliche werkimmanente Dynamik sorgt.
- 5 Eine ausführliche Darstellung der *Candy Portraits* bei Cherry, Deborah: Sweet Memories: Encountering the Candy Spills of Felix Gonzalez-Torres: <https://material-deconsultaib.files.wordpress.com/2016/05/arte-cherry-deborah-paper-encuentro-reader-opmaak.pdf> (Zugriff am 21.02.2024); zu den Candy Works vgl. die Website der Felix Gonzales Torres Foundation (New York): <https://www.felixgonzalez-torresfoundation.org/works/candy-works> (Zugriff am 15.01.2023).
- 6 So formuliert der Deutsche Museumsbund auf seiner Homepage prägnant die Aufgaben eines professionellen Museums, die vom «Sammeln», «Erforschen» und «Bewahren» bis hin zum «Ausstellen», «Managen» und «Kommunizieren» reichen, vgl. <https://www.museumsbund.de/themen/museumsarbeit/> (Zugriff am 01.02.2022).
- 7 Becker, Thomas: Einleitung, in: ders.; Metzger, Christoph (Hg.): Leibliche Praxeologie vs. Iconic Turn. Paderborn: Wilhelm Fink 2020, S. 1–40, skizziert die einzelnen Positionen und zeichnet anhand des epistemologischen Paares «Bild versus Raum/Performance» bzw. «analytisch-kontemplatives Lesen versus körperlich bewegte Praxis» den vielstimmigen Diskurs nach.
- 8 Stellvertretend sei verwiesen auf Greenberg, Clement: Modernistische Malerei (1960), in: Lüdeking, Karlheinz (Hg.): Clement Greenberg. Die Essenz der Moderne. Ausgewählte Essays und Kritiken. Hamburg: Philo Fine Arts 2009, S. 265–278, sowie Fried, Michael: Kunst und Objekthaftigkeit, in: Stemmrich, Gregor (Hg.): Minimal Art. Eine kritische Retrospektive. Dresden/Basel: Fundus 1995, S. 334–374.
- 9 Vgl. Kemp, Wolfgang (Hg.): O'Doherty, Brian: In der weissen Zelle. Inside the White Cube. Mit einem Nachwort von Markus Bröderlin. Berlin: Merve Verlag 1996; Eco, Umberto: Das offene Kunstwerk. Frankfurt a. Main: Suhrkamp 132016 [1962].
- 10 Bättschmann, Oskar: Der Künstler als Erfahrungsgestalter, in: Stöhr, Jürgen (Hg.): Ästhetische Erfahrung heute. Köln: Dumont 1996, S. 248–281.
- 11 Zitiert nach Spector, Nancy: Travel as Metaphor, in: Ault, Julie (Hg.): Felix Gonzalez-Torres, Göttingen: Steidl 2006, S. 249–267, hier S. 250.
- 12 Die Differenzierung zwischen aktiver, partizipativer und potenzieller, also partizipatorischer Teilnahme macht Überlegungen fruchtbar, die auf Silke Feldhoff: Partizipative Kunst. Genese, Typologie und Kritik einer Kunstform zwischen Spiel und Politik. Bielefeld: transcript 2016, S. 21–23, zurückgehen.

- 13** Hatt, Hans; Dee, Regine: Das kleine Buch vom Riechen und Schmecken. München: Knauer 2012, S. 44, 48–50, betonen, dass bereits das Fruchtwasser leicht süßlich schmeckt und auch Muttermilch einen süßen Geschmack hat. Darüber hinaus verweisen sie auf eine kanadische Studie, wonach Zucker schmerzlindernd wirke und die Endorphin-Produktion ankurble.
- 14** Zum Begriff des Intermodalen und seiner Abgrenzung zum «Synästhetischen» siehe Curtis, Robin; Glöde, Marc; Koch, Gertrud (Hg.): Synästhesie-Effekte. Zur Intermodalität der ästhetischen Wahrnehmung. München: Fink Verlag 2010.
- 15** Zur Abwertung des Geschmackssinns siehe Perullo, Nicola: Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food. New York: Columbia University Press (Arts and Traditions of the Table) 2016, S. 20. Dazu auch Kleinspehn, Thomas: Vom Schlachtenmahl zum Erlebnissen, in: Brandes, Uta (Hg.): Geschmacksache. Göttingen: Steidl 1996, S. 263–283. Jüngste Forschungen aus der Neuropsychologie rütteln an der Hierarchie der Sinne und zeigen, dass Sehen im Hirn ähnliche Reaktionen hervorruft wie die «niederen» Sinne Tasten, Schmecken und Riechen: Freedberg, David; Gallese, Vittorio: Motion, Emotion and Empathy in Esthetic Experience, in: TRENDS in Cognitive Sciences 11/5, 2007, S. 197–203.
- 16** Böhme, Hartmut: Zonen der Berührungsfurcht. Tactus und Visus im Bildgeschehen, in: Zürn, Tina; Haug, Steffen; Helbig, Thomas (Hg.): Bild, Blick, Berührung. Optische und taktile Wahrnehmung in den Künsten. Paderborn: Wilhelm Fink 2019, S. 31–56, hier S. 34.
- 17** Shusterman, Richard: Körper-Bewusstsein. Für eine Philosophie der Somästhetik. Hamburg: Meiner 2012, S. 19.
- 18** Bereits der Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin postulierte in seiner Physiologie des Geschmacks (1826) eine enge Verbindung von Geschmackssinn und Geschlechtssinn und konnotierte die sinnlichen Genüsse des Festmahls entsprechend erotisch. Siehe hierzu: Onfray, Michael: Der Uterus, die Trüffel und der Philosoph. Ein Denkmal für Brillat-Savarin, in: Brandes 1996, S. 112–139, hier S. 121. Zum Aspekt des Einverleibens und Einswerdens siehe auch Probyn, Elspeth: Carnal Appetites: FoodSexIdentities. London/New York: Routledge 2000; Hooks, Bell: Eating the Other: Desire and Resistance, in: Scapp, Ron; Seitz, Brian (Hg.): Eating Culture. Albany, New York: State University of New York Press 1998, S. 181–200; Lemke, Harald: Zur Metaphysik des einverleibten Anderen, in: Kim-mich, Dorethee; Schahadat, Schamma (Hg.): Essen. Zeitschrift für Kulturwissenschaften 1. Bielefeld: transcript 2012, S. 49–60.
- 19** Spector, Nancy: Felix Gonzalez-Torres. Ausstellungskatalog Guggenheim Museum, 03.03.–10.05.1995. New York: Solomon R. Guggenheim Foundation 1995, S. 150–151.
- 20** Mauss, Marcel: Die Gabe. Die Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Frankfurt am Main: Suhrkamp (Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Bd. 743) 2009, S. 17.
- 21** Zur Hierarchie der Sinne in der zeitgenössischen Kunst und zum Versuch eines neuen, intermodal konzipierten Zugangs siehe Perullo, Nicola: On the Correspondence Between Visual and Gustatory Perception, in: Pavoni, Andrea; Mandic, Danilo; Nirta, Caterina; Philippopoulos-Mihalopoulos, Andreas (Hg.): Taste. London: University of Westminster Press (Law and the Senses) 2018, S. 175–199.
- 22** Dieser sprichwörtliche Begriff spielt auf das fatale Geschenk des hölzernen Pferdes an, das die Griechen bei ihrem vermeintlichen Abzug aus Troja zurückgelassen haben. Bei Vergil (Aeneis, 2, Vers 49) warnt Laokoon seine trojanischen Landsleute vergeblich und mit dem Satz: «Timeo Danaos et dona ferentes.»
- 23** Nickas 2006, S. 50.
- 24** Gonzalez-Torres, zitiert nach Rosen, Andrea: «Ohne Titel» (Das nichtendende Portrait), in: Elger 1997, Bd. 1, S. 24–42, hier S. 24.
- 25** Robert Storr, der «Untitled» (Placebo) für das Museum of Modern Art in New York erwarb, geht in seiner Interpretation einen Schritt weiter und deutet das Lutschen des Bonbons als Metapher für Oralsex mit einem HIV-Positiven; vgl. Website The Guardian: <https://www.theguardian.com/artanddesign/2016/may/18/felix-gonzalez-torres-playfully-teasing-deadly-serious> (Zugriff am 28.07.2021).
- 26** Vgl. Rebentisch, Juliane: Theorien der Gegenwartskunst zur Einführung. Hamburg: Junius 2013, S. 61. Umathum, Sandra: Kunst

- als Aufführungserfahrung. Zum Diskurs intersubjektiver Situationen in der zeitgenössischen Ausstellungskunst. Felix Gonzalez-Torres, Erwin Wurm und Tino Sehgal. Bielefeld: transcript (Image, Bd. 28) 2011, S. 60, spricht von «Möglichkeitsräumen», die der Künstler den Besuchenden eröffnet.
- 27** Es fehlen Quellen, ob der Aspekt der HIV-Erkrankung die Entscheidung beeinflusst, ein Bonbon zu nehmen, sodass dies nur als weitere Dimension angerissen werden kann. Zum Aspekt der AIDS-Thematik ausführlich siehe Wojton, Margaret Anne: *Love and Loss. The Works of Felix Gonzalez-Torres, the AIDS epidemic, and postmodern art*. Thesis, Kent State University, College of Arts, 2010, https://etd.ohiolink.edu/apexprod/rws_etd/send_file/send?accession=kent1277860830&disposition=inline (Zugriff am 28.07.2021). Dazu auch Gordon, Theo: *Spit or Swallow? Orality in the Art of Felix Gonzalez-Torres*, in: *Art History* 43/4, 2020, S. 774–801; Watney, Simon: *In Purgatory: The work of Felix Gonzalez-Torres*, in: Ault 2006, S. 333–347; Rosen 1997, S. 24–42.
- 28** Korrespondenz des Autors mit Dietmar Elger, 11.01.2022. Eine Anfrage bei der Gonzalez-Torres Foundation (Korrespondenz mit Andrew Kachel) brachte keine Hinweise in dieser Angelegenheit. Der einzige Hinweis, der sich in der Literatur finden lässt, ist eine Anekdote Storrs, in der er schildert, wie eine Museumsangestellte nach dem Griff zu den Bonbons über die Inhalte informierte, vgl. Storrs, Robert: *Setting Traps for the Mind and Heart*, in: *Art in America* 1, 1996, S. 71.
- 29** Zu den Vorgaben siehe Fussnote 4. Entsprechend ist auch die Kritik zu verstehen, die der Kunstkritiker D. Jones an der Gonzalez-Torres Foundation, der David Zwirner Gallery und der Andrea Rosen Gallery übt, wenn er diesen Institutionen vorwirft, in den jüngsten Ausstellungen die Homosexualität des Künstlers und seine HIV-Erkrankung bewusst zu unterdrücken, vgl. Website POZ: <https://www.poz.com/article/galleries-representing-felix-gonzalez-torres-editing-hiv-aids-from-his-legacy> (Zugriff am 01.02.2022). Die Kunsthistorikerin und Kuratorin Elena Filipovic hat die Offenheit der Kunstwerke Gonzalez-Torres in einer eigenen Ausstellung thematisiert, indem sie drei Künstler*innen bat, jeweils einen Ausstellungsort zu kuratieren und die unterschiedlichen Zugänge und Präsentationen der Kunstwerke in einem eigenen Katalogband analysierte: Filipovic, Elena; Rosen, Andrea (Hg.): *Felix Gonzalez-Torres – Specific Objects Without Specific Form*. Ausstellungskatalog WIELS, Brüssel, 16.01.–02.05.2010; Fondation Beyeler, Riehen bei Basel, 22.05.–29.08.2010; MMK Museum für Moderne Kunst, Frankfurt am Main, 29.01.–25.04.2011. London: Koenig Books 2016.
- 30** Mandelstam, Nadeschada: *Das Jahrhundert der Wölfe. Eine Autobiographie*. Frankfurt am Main: Fischer Taschenbuch Verlag 1973, S. 5–11.
- 31** Ebd., S. 10.
- 32** Nach Hecker 2017, S. 122.

Abb. 1 & 2 © Courtesy Archivio Luciano e Carla Fabro, Mailand.
Fotografie: Giovanni Ricci.

DOI: 10.53788/MIAL0103

BRUNA CASAGRANDE UND NATHALIE SIDLER
IM GESPRÄCH MIT KARIN BORER

«Die Ausstellungsdauer bestimmt den Prozess»

Karin Borer ist Künstlerin, sie arbeitet und lebt in Basel (Schweiz).¹ In ihrer Praxis re-kontextualisiert sie Samples aus den Bereichen Macht, System, Optimierung und Ritual. So erreicht Borer neue Realitäten in Form von Objekten und Installationen, denen intensive Materialrecherchen zugrunde liegen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei der Gebrauch von olfaktorischen oder auditiven Elementen.

Beim folgenden Dialog handelt es sich um eine gekürzte und an die geschriebene Sprache angepasste Fassung eines Gesprächs zwischen Karin Borer, Bruna Casagrande und Nathalie Sidler, das insbesondere das Thema der multisensorischen Erfahrung aus Sicht der Kunstproduktion fokussiert.

Nathalie Sidler Wie beschreibst Du Deine künstlerische Arbeit?

Karin Borer Ich beschäftige mich vor allem mit den Themen Macht und Kontrolle und beziehe mich dabei stark auf soziale, politische, ökologische, aber auch ökonomische Aspekte. Dabei lege ich den Schwerpunkt auf Hilfsmittel oder Rituale, die solche Strukturen ermöglichen, festigen oder auch zerstören. Meinen Objekten oder Installationen liegt eine intensive Materialforschung zugrunde, und

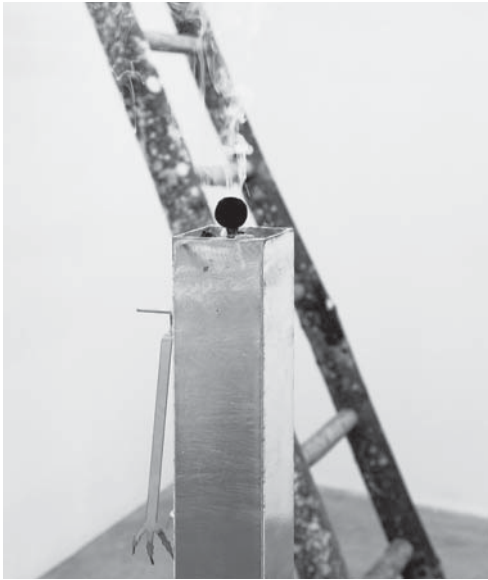


Abb. 1 & 2 Karin Borer, *Choose a Character*, 2017.
Ausstellungsansichten Milieu Bern.

ein wichtiger Aspekt ist der Einsatz von olfaktorischen oder auch gustatorischen und auditiven Elementen.

Mit diesen Elementen «triggere» ich die Installationen und versuche so, eine Erweiterung des Wirkungsmodus zu provozieren, der sich dann sehr individuell manifestieren kann.

NS Wenn Du von Macht, Kontrolle und Ökologie sprichst, worum geht es Dir genau, kannst Du uns ein Beispiel geben?

KB Im Moment beispielsweise beschäftige ich mich mit Eingriffen in Gärten, den Formschnitten, also der Art, wie Pflanzen zugeschnitten und in Formen gezwungen werden, damit sie in ein bestimmtes Raumsystem passen. Da gibt es grosse Unterschiede. Die asiatischen Gärten, die japanischen oder chinesischen, wirken zwar natürlich, sind aber eigentlich arrangiert, die Proportionen werden exakt zugeschnitten. Barocke oder Renaissance-Gärten dagegen erscheinen wie eine Erweiterung der Architektur eines Schlosses, die Pflanzen haben die Form von Wänden, sie sind sehr geometrisch geformt. Der technische Aspekt davon, wie das jeweils geschnitten wird, was da zugrunde liegt und als Überthema die ökologischen Eingriffe, die die Menschen vornehmen, und wie und wo sie eingreifen – das interessiert mich.

NS Ich möchte gleich zu Beginn auf die Dimension der Multisensorialität eingehen. Du arbeitest mit auditiven, olfaktorischen und gustatorischen Elementen und sprichst damit auch die nicht-visuellen Sinne an. Nutzt Du diese multisensorische Dimension bewusst?

KB Ich verwende diese Elemente zum Komplettieren des Gesamten. Ich nutze sie wie Werkzeuge, um die Installationen zu erweitern oder sogar zu zerstören.

NS Dieses «Triggern» – kannst Du ausführen, was Du damit meinst?

KB Ich füge ein zusätzliches Element hinzu, das auch unsichtbar sein kann, um die Wirkung des Visuellen zu verändern und neue Gedankengänge auszulösen.

Bruna Casagrande Bei welcher Deiner Arbeiten ist Deiner Meinung nach die multisensorische Dimension besonders stark?

KB Vermutlich ist das *Choose a Character*, eine Arbeit, die ich 2017 im Milieu in Bern ausgestellt habe.² [→ **Abb. 1 & 2**]

Es war eine Einzelausstellung und im Raum waren verschiedene Elemente zu finden. Einerseits waren das Blow-ups aus Vogelvolieren, also Vogelleitern, Vogelspielplätze oder Hängeelemente, welche angereichert waren mit Mineralsteinen, die ich selbst produziert habe. Solche Steine enthalten Mineralien, die den Gesang und die Fruchtbarkeit der Vögel positiv beeinflussen sollen. In diesem Setting, bestehend aus Blow-ups – in dem man sich als Rezipient*in im entsprechenden Grössenverhältnis dazu befindet –, hatte ich drei Säulen platziert. Das waren Displays für Räucherkerzen, welche jeweils einen aphrodisierenden Duft verströmten. Ich nehme da Bezug auf einen Papagei namens Kakapo aus Neuseeland. Er riecht sehr stark, zum Anlocken des Weibchens beispielsweise, und er ist flugunfähig, hat kurze Stummel-Flügelchen. Aber er klettert sehr gut und vermag es, aus der Höhe herunterzusegeln. Er kann jedoch kaum vor bedrohlichen Tieren flüchten. Durch die Kolonialisierung wurden sehr viele Tiere nach Neuseeland eingeführt, auch, um davor eingeführte Tiere, welche bald zur Plage wurden, zu dezimieren.

Solche Tiere wie Ratten oder Hunde sind die Feinde des Kakapos, deswegen ist er vom Aussterben bedroht. Heute ist er in Neuseeland geschützt und man versucht, ihn wieder stärker anzusiedeln. Das sind die Hintergründe der Arbeit. Zentral sind aber der aphrodisierende Duft und das Setting: Das Zünden der Räucherkugeln verändert die Situation im Raum und die Art und Weise, wie man ihn wahrnimmt. Das meine ich mit dem «Triggern».

NS Dieses Zusammenspiel der verschiedenen Sinne – Du sagst, es verändert sich etwas. Wie würdest Du beschreiben, was da genau passiert?

KB Die aphrodisierenden Gerüche vermögen tatsächlich zu stimulieren. Ich weiss aus Rückmeldungen von Besuchenden, dass sie Wirkung gezeigt haben, dass sie beispielsweise einen Lach-Flash bekommen haben, wenn die Kugel gezündet wurde. Genau das meine ich, da verändert sich die Situation, man schaut dann Dinge anders an. Wenn man beeinflusst wird von diesem olfaktorischen Element, hat man plötzlich einen anderen Blick auf die visuellen Elemente der Arbeit.

BC War es den Besuchenden bewusst, welche potenzielle Wirkung diese Kugeln haben?

KB Ja, denn die Person, die die Kugel gezündet hat, hat jeweils vermittelt, worum es sich dabei handelte.

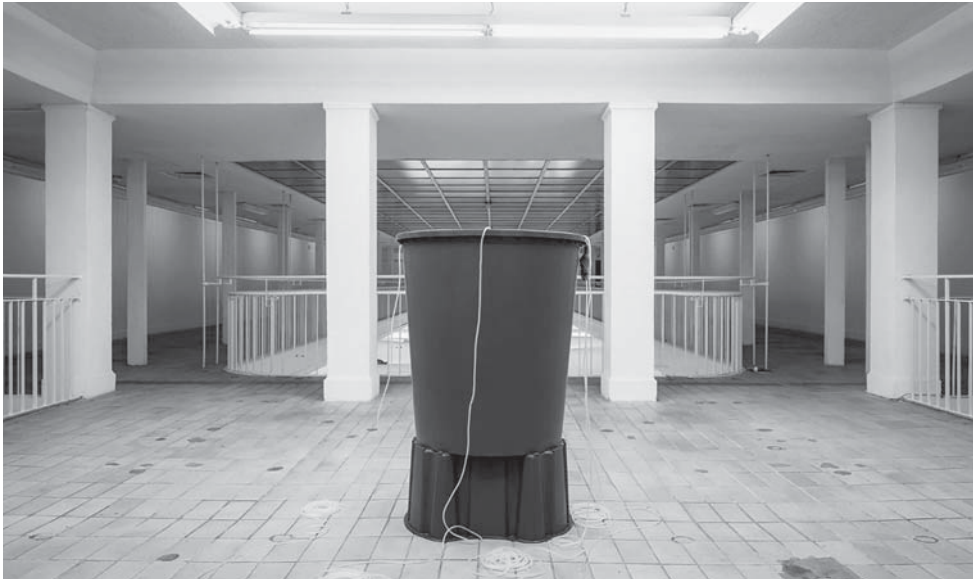
NS Dieses Anzünden war eine performative Handlung, eine Art Ritual?

KB Ja, es gab dazu auch eine Ausstattung. Die Zange, welche benutzt wurde, um die Kugel zu zünden, habe ich selbst hergestellt: Aus Metall geformte Kakapo-Füsse haben diese Kugeln gehalten, und den Zünder trug die Aufsichtsperson an einer Kette um den Hals.

NS Probierst Du während des Produktionsprozesses aus, wie diese Trigger-Elemente bei Dir selbst wirken?

KB Ja, für eine andere Arbeit habe ich Flüssigdünger hergestellt, den ich vorher in kleinerer Form ausprobiert hatte. Dadurch wurde

**Warme
Schokola-
de mit einer
Haut oben-
drauf und
ein bisschen
zu wenig
Caotina drin**



mir sofort klar, dass der Geruch in der Ausstellung eine wichtige Rolle spielen würde, aber ich wusste natürlich nicht genau, wie er sich im grösseren Raum auswirken würde. Das ist immer auch ein Risiko: Wie nehme ich etwas selbst wahr bei der Herstellung und wie funktioniert es dann bei den Rezipierenden in der Ausstellung? Das ist ein Experiment, welches ich wage – es passiert dann einfach, was passiert.

Abb. 3 Karin Borer, *Compost Tea*, 2016. Ausstellungsansicht Kunstverein Freiburg.

NS Inwiefern interessiert Dich auch das Überprüfen und Dokumentieren der Wirkung? Du beschreibst die Herstellung als Experiment – zeichnest Du diesen Prozess auf oder gehst Du den Ergebnissen nach?

KB Ich gehe dem bisher nicht aktiv nach. Mir gefällt es zu hören, was bei den Rezipierenden passiert, aber ich habe bisher nicht nach einer Möglichkeit gesucht, dies aufzuzeichnen. Die Installation mit dem Flüssigdünger war Teil einer Gruppenausstellung, ich habe dort während der Ausstellungsdauer über fünf Wochen 310 Liter Flüssigdünger produziert. Beim Betreten des Ausstellungsraumes nahm man einen Geruch wahr, von dem nicht klar war, woher er kommt. Meine Arbeit befand sich ganz am Ende des Raumes und war nicht direkt sichtbar. Erst am Ende eines Rundgangs durch die Ausstellung

wurde klar, woher der Geruch kommt. Er hat sich sehr stark verändert über die Dauer der Ausstellung: Zu Beginn war er eher säuerlich und so – ja, es ist schwierig, Gerüche zu erklären [*lacht*]. Er wurde sehr unterschiedlich beschrieben von den Besuchenden, aber am Ende war er schon sehr stark und sehr schwer im Raum und hat natürlich auch die Wahrnehmung von anderen Arbeiten beeinflusst, denke ich. Immer wenn ich vor Ort war, habe ich mitbekommen, wie die Besuchenden reagiert haben. Manche fanden den Geruch schrecklich, konnten sich beispielsweise nicht auf die anderen Arbeiten konzentrieren. Gewisse beschrieben ihn als eigentlich sehr angenehm. Gerüche werden sehr unterschiedlich wahrgenommen. [→ Abb. 3]

BC Du hast erwähnt, wie schwierig es ist, Gerüche zu beschreiben. Ist es Dir ein Anliegen, sie zu benennen, wenn Du über deine Arbeiten sprichst? Wie machst Du das?

KB Tatsächlich über das sprachliche Beschreiben. Ich bin selbst sehr affin für Gerüche, ich habe einen stark ausgeprägten Geruchssinn [*lacht*] und rieche gerne an allem Möglichen. Immer, bevor ich etwas esse, rieche ich daran. Das Vokabular für Düfte ist ja sehr beschränkt und ich benenne sie nicht so stark in meinen Arbeiten, trotzdem ist mir deren Wirkung aber sehr wichtig.

NS Man muss also eigentlich vor Ort sein, um Deine Arbeit wirklich zu erfahren.

KB Ja, das ist grundsätzlich der Fall bei multisensorischen Arbeiten. Deswegen finde ich auch den Bereich, in dem ihr forscht, sehr interessant – die Frage danach, wie es möglich ist, solche Kunstwerke zu dokumentieren.

NS Interessiert es Dich denn, herauszufinden, wie Deine Arbeit auf die Rezipierenden wirkt? Du sprichst auch von einem erweiterten Wirkungsmodus. Bedeutet dies, dass Du Deine Arbeiten konzipierst, um eine bestimmte Wirkung zu erzeugen?

KB Das steht nie im Vordergrund, es ist immer ein Zusammenspiel mit dem Visuellen, deswegen habe ich es bisher nicht so stark betont oder in den Vordergrund gestellt. Ich hatte erst einmal tatsächlich die Möglichkeit, das vor Ort auch zu erfahren: Für eine Ausstellung



im Kunsthaus Langenthal habe ich damals Lollis hergestellt. Jedenfalls habe ich jene Lollis dann noch ein

weiteres Mal zum Closing einer Ausstellung produziert. Die Lollis konnte man mitnehmen oder vor Ort konsumieren, was die meisten gemacht haben. Das Spezielle an diesen Lollis war einerseits deren Farbigkeit, andererseits ihr Geschmack und auch die visuelle Erscheinung. Es waren nämlich Abgüsse von meinen Fingern, meinen Zehen, aber auch von Innereien. Sie waren bunt, es gab aber auch dunkle, unappetitlichere Farben, und die Geschmäcker gingen von Birne, Holunderblüte bis hin zu Blauschimmelkäse oder Kaffee. Bei dieser Gelegenheit bekam ich erstmals direktes Feedback [*lacht*]. Es war sehr amüsant, wie die Leute an «meinem Finger» geleckt haben beispielsweise. Und dann auch entsprechend reagiert haben, denn über den Geruch eines Lollis war noch nicht erkennbar, wie er schmeckt, erst durch das Lösen mit dem Speichel kam der Geschmack zum Tragen. Wenn der Finger-Lolli nach Blauschimmelkäse geschmeckt hat, war das mit Ekel verbunden, beziehungsweise wurde positiv wahrgenommen, wenn er nach Birne geschmeckt hat. Das war für mich bisher eine einzigartige Möglichkeit – ein Event mit direktem Erleben der Reaktionen aus dem Publikum. [→ **Abb. 4 & 5**]

Abb. 4 Karin Borer, *Danger*, 2018. Ausstellungsansicht Kunsthaus Langenthal.

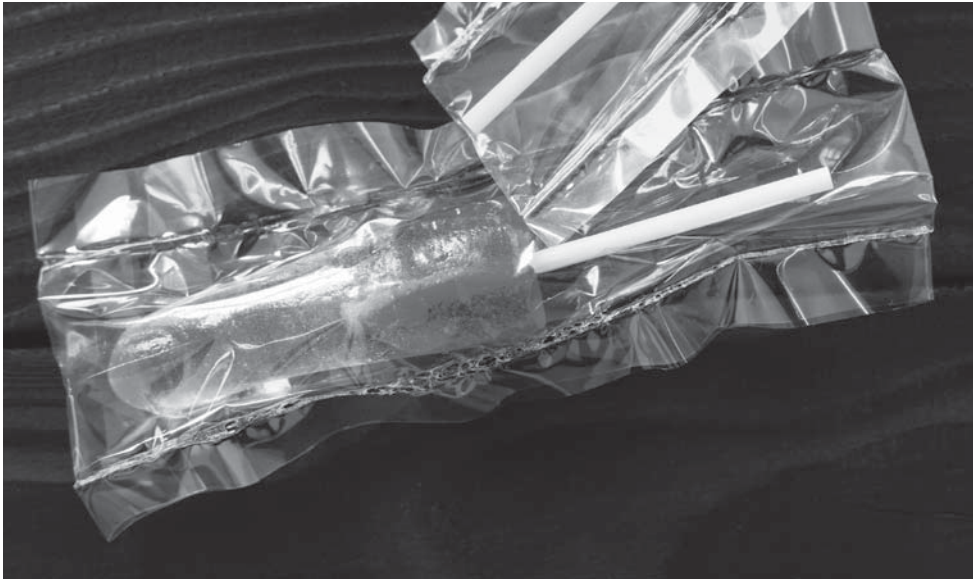


Abb. 5 Karin Borer, *Danger*, 2018. Ausstellungsansicht Kunsthaus Langenthal.

NS Hast Du das Material Zucker bewusst verwendet im Sinne einer Verführung?

KB Ich muss dazu auf die Arbeit, bei der die Lollis ursprünglich zum Einsatz kamen, tiefer eingehen. Sie trug den Namen *Danger* und war im Kunsthaus Langenthal ausgestellt. Sie bestand aus einer mehrteiligen Installation mit einer picknickartigen Runde und von der Decke hängenden Holzboxen. Auf dem Boden waren Woldecken ausgebreitet und feuergeschwärzte kleine Tischchen verteilt. Einerseits gab es also diese Woldecken, dieses schützende, behagliche, bequeme Material, andererseits waren aber auf diesen Woldecken mikroskopisch vergrößert dargestellte Parasiten aufgedruckt. Es gab ein Neunauge, das ist ein Blutsauger, sowie Faden- und Spulwürmer, welche sowohl Mensch als auch Tier via Epidermis befallen, einen Hakenwurm, der sich meist über die Füße einbohrt und eine Zecke. Auf den Tischchen lagen aus Zucker hergestellte bunte Lollipops, die sich erst beim genauen Hinsehen als menschliche Extremitäten und Organe entpuppten, eben Abgüsse meines Zeigefingers, meines grossen Zehs, eine modulierte Spitze der Lunge und ein Stück Darm. Es ging auf mehreren Ebenen um Momente des Sich-Einverleibens, ausgehend vom Parasiten, der über diese Einverleibung und Durchdringung des Wirts sich seinem Ziel nähern kann.

**Wenn ein
Rind einem
die Hand
leckt und
dann diese
Rinderzunge
in Kapern-
sauce auf
dem Tisch**

BC Im Gegensatz zu der Variante, die Du vorhin beschrieben hast, lagen die Lollis in diesem Setting neben den Picknickdecken und die Rolle der Besuchenden war eine andere ...

KB Das stimmt, in der Ausstellung war alles präzise arrangiert, man sollte sich da nicht aktiv hinsetzen, sondern eher gedanklich. Zwei, drei Lollis fehlten irgendwann, die habe ich dann ersetzt. Wahrscheinlich hatten Kinder sie weggenommen, angezogen von diesem Bunten, Zuckerigen. Das Verführerische, Bunte dieser Lollis in diesem dystopischen Setting konnotiert sehr stark mit Gedanken an die eigene Jugend oder eben an die Kindheit – das gab etwas Unbeschwerteres in diese Situation, in diese Esszeremonie des Picknicks, hinein.

BC Es gab auch noch ein auditives Element.

KB Genau, das ist wichtig im Zusammenhang mit diesem Jugendcharakter. Es stand eine *Boom Box* in diesem Setting, darauf war eine Audiospur zu hören, eine Zusammenarbeit mit Daniel Kurth: Ein düsterer Grundton, es klang ein bisschen nach diesen Parasiten, die sich in den Wirt hinein bewegen, immer wieder unterbrochen von pop-artigen Elementen, mit kunterbuntem Mix and Sound. Das gab dieser Szenerie zusätzlich einen Charakter von Draussen-Sein, Zusammen-Sein.

BC Du sprichst davon, dass Deine installativen Szenen geprägt sind von der Abwesenheit unbestimmter Akteur*innen, kannst Du das erläutern?

KB Ja, oft handelt es sich bei meinen Arbeiten um bühnenartige Installationen, bei denen nicht ganz klar ist, ob da vorher schon etwas stattgefunden hat, oder ob bald etwas stattfinden wird. Meine Abschlussarbeit an der Zürcher Hochschule der Künste hiess *Rocco, Calypso and Bad Bill*, da spielten wiederum mehrere Elemente zusammen. Einerseits waren da verschiedene Rampen aus Metall aufgebaut, es gab ein Auffangbecken für Gefahrgut, eine Aufhängevorrichtung für Seile, welche mit Karabinern versehen waren, ausserdem Kokosnussschalen, wie man sie auch als Papageienspielzeug kennt. Es hing ein Papageienspielzeug mit Kokosnüssen von der

Decke, und die Seile waren eingefettet mit Kokosnussfett, eigentlich also mit dem Inhalt der Kokosnüsse, die da hingen. Es war Sommer und ich plante mit ein, dass das Fett durch die Wärme von diesen Seilen zu tropfen beginnt. Man sieht also dieses Setting und weiss nicht genau: war da eine Performance mit diesen Elementen? Man fängt vielleicht sogar an, diese Elemente miteinander zu verknüpfen, denn da hatte ich absichtlich gewisse Parameter eingebaut. So war die Höhe des Auffangbeckens die gleiche wie diejenige der Rampen. Hier spielt diese mögliche Abwesenheit von etwas oder jemandem eine subtile Rolle.

BC Sinneswahrnehmung und Raumwahrnehmung hängen immer zusammen. Man erschliesst sich seine Umgebung über die Sinneseindrücke, der Raum konstituiert sich erst dadurch, dass man ihn sinnlich wahrnimmt.

NS Genau, das gibt eine intensive Raumerfahrung.

KB Ein wichtiger Gedanke dabei ist der, dass ich über diesen Einsatz von nicht-visuellen Elementen, die Unbehagen oder gar Ekel auslösen, das Schöne stören kann. Das Provozierende mit diesem Herstellen von Flüssigdünger im Ausstellungsraum – das hat mich sehr gereizt, damit zu spielen und so eine Ebene im Raum zu schaffen, die alles verbindet. Es hat immer auch etwas Verbindendes, sei es in einer Einzelausstellung oder aber auch in einer Gruppenausstellung, sobald man mit solchen Elementen arbeitet.

BC Es hat Dich aber auch interessiert, dass der Geruch von dem Komposttee eine*n durch die ganze Ausstellung begleitet.

KB Ja, und ich wusste natürlich nicht, wie genau sich das dann vor Ort verhalten wird, aber ich habe mir natürlich erhofft, dass man ihn überall ein bisschen wahrnehmen kann. Ja, das war dann auch mal stärker oder mal schwächer – der Geruch hat sich durch die Ausstellungsdauer verändert. Das war schon auch wichtig, und am Schluss war er sogar bewohnt [*lacht*], der [*Kompost*]Tee. Es gab dann auch Parasiten beziehungsweise Würmer in diesem Beutel [*lacht*], die haben natürlich auch davon profitiert.

NS Wie gehst Du mit Diesen Veränderungen Deiner Arbeit um, bei der Dokumentation oder Vermittlung?

KB Bei diesem Komposttee habe ich oft darüber nachgedacht. Da habe ich zu Beginn und am Ende sowohl Fotos wie auch kurze Videos gemacht. Aber sonst ist es meistens nur ein Moment, eine Momentaufnahme.

BC Also fotografisch.

KB Ja, meist fotografisch, manchmal mache ich auch Videos, aber nicht super professionell, eher dokumentarisch. Eigentlich sind es Bilder von diesen Settings. Die Ausstellungsdauer bestimmt den Prozess: Zum Beispiel diesen Komposttee, den habe ich dann weggekippt oder ich konnte ihn glücklicherweise in den Garten leeren, aber es hat nicht so eine Rolle gespielt. Aber es gibt auch andere Arbeiten: Beispielsweise habe ich mal einen Teppich gewoben aus Zimmerpflanzen und diese Teppiche sind jetzt noch immer in meinem Lager aufbewahrt, aber sie zersetzen sich und fallen auseinander. Ich werde sie irgendwann entsorgen. Aber die Vergänglichkeit oder dieser Prozess ist Teil davon und ist auch wichtig, und der geht einfach so weit, wie er geht, und irgendwann ist's dann auch gut.

NS Also ist Dir der Erhalt Deiner Arbeit nicht so wichtig, weil die Vergänglichkeit angelegt ist und die Sachen auch vergänglich sein sollten.

KB Ja, die sind, so wie sie sind, und die riechen auch anders.

BC Kannst Du Dir eine Möglichkeit vorstellen, wie Du diese ganze multisensorische Dimension noch transportieren könntest – möchtest Du das oder ist es Dir ein Anliegen?

KB Bisher war es nicht so wichtig, sondern es war wirklich eigentlich dieses Fotografische oder eben dann manchmal Videos. Aber Euren Ansatz der Zeugenschaft finde ich sehr spannend. Ich bin natürlich auch interessiert daran, das so aufarbeiten zu können, weil sich dann nochmal eine andere Ebene ergibt. Weil es ja nicht eine Performance ist, in diesem Moment, sondern es dauert an.

NS Ja, weil Deine Arbeit sich schon durch diese multisensorische Erfahrung auszeichnet. Das Bild deckt einen so kleinen Teil ab und kann eigentlich diese Erfahrung, die man beim Besuch Deiner Installationen hat, nicht vermitteln.

BC Wenn man darüber spricht, jetzt mit Dir, hat man die Möglichkeit, sich das vorzustellen ...

KB Vielleicht ist das auch ein gutes Beispiel: Man kann sich vorstellen, wie Kokosnuss riecht, aber wenn man vor Ort ist und man auch sieht, wie das tropft, dann ist es etwas anderes.

NS Das löst auch eigene Reaktionen aus, das Tropfen – man möchte reagieren, das Tropfen aufhalten. Wenn die Erfahrung so wichtig ist bei der Betrachtung oder beim Erfassen Deiner Arbeit, inwiefern könnte man auch den Menschen vermitteln: «Kommt, ihr müsst meine Arbeit eigentlich vor Ort mit allen Sinnen erfahren, um zu verstehen, was ich eigentlich mache!» Es ist ja keine Performance, es ist dennoch so wie ...

BC Es ist trotzdem ein Ereignis.

NS Ja, genau, es ist trotzdem ein Ereignis, aber es ist nicht primär ersichtlich, dass es ein Ereignis ist.

1 Website Karin Borer: <https://www.karinborer.ch/>, zum aktuellen Portfolio: <https://www.karinborer.ch/files/DOSSIER-KarinBorer.pdf> (Zugriff am 02.11.2022). Vgl. ferner: Kunsthaus Langenthal (Hg.): I Am Flowers. I Am Animals. Ausstellungskatalog Kunsthaus Langenthal, 30.08.-11.11.2018. Langenthal: Kunsthaus Langenthal 2018.

2 Vgl. Website Milieu Bern: <https://www.milieu-digital.com/2015-2020/past/2017-3-choose-character.php> (Zugriff am 20.11.2022).

Abb. 1 & 2 © Courtesy the artist.
Fotografie: Valentina Suter.

Abb. 3 © Courtesy the artist.
Fotografie: Karin Borer.

Abb. 4 & 5 © Courtesy the artist.
Fotografie: Martina Flury Witschi.

DOI: 10.53788/MIAL0104

Konventionen konterkariert! Vom *Schimmelmuseum* zum *Schimmelraum*

Ein ellipsenförmiger Leib schlüpft aus einem kreisrunden Loch. Es ist der kleine Körper eines Schokoladenkäfers, der sich – sichtbar orientiert – aus alter, poröser Schokoladenmasse herausschält. Seine Körperlänge bemisst etwa zwei Millimeter, und der Käfer ist in bester Gesellschaft. Seine Frassgänge wie auch jene Hunderter, nein, Tausender Artgenoss*innen durchfräsen den gesamten Korpus des einen sowie der zahlreichen weiteren *Löwenselbste* im Objekt *Löwenselbstturm* des deutsch-schweizerischen Künstlers Dieter Roth (1930–1998). Geräuschlos wandern die kleinen Käfer über die Schokoladenfiguren, krabbeln entlang der Glasscheiben, über das hölzerne Turm-Gestell und machen auch vor der Umgebung, bestehend aus Arbeitsutensilien, Inventar und künstlerischen Materialien, nicht Halt. Roth betitelte die kleinen Hungrigen trotz ihrer gesellschaftlichen Zuschreibung als Schädlinge fast liebevoll als seine Mitarbeiter, wodurch sie akzeptierter Teil in Roths künstlerischen Prozessen waren und sind.

Neben einer Selbstbüste als alter Mann stellt Roths *Schokoladenlöwe* oder *Löwenselbst* ein Selbstbildnis dar, das auf die Begriffe *Lion* und *Lioness* Bezug nimmt und auf die Partnerschaft mit der Künstlerin Dorothy Iannone (1933–2022) zurückgeht. Die herr-

schaftliche Konnotation des Löwen als König der Tiere, somit als machtvoll und heteronormativ maskulin, steht symbolisch dahinter. Da Roths Löwe allerdings einem sitzenden Hündchen gleicht, bricht darin zugleich die auratische Idee der Form. Seine plastisch ausgearbeiteten Selbstporträts – das Selbstbildnis als alter Mann von 1968 sowie das *Löwenselbst* von 1969 – kombinierte Roth in den 1990er-Jahren zudem in den Variationen *Hybrid* und *Sphynx* und arbeitete diese als Multiples mit Lebensmitteln wie Schokolade und Zucker aus. Der *Löwenselbstturm* ist auf das Jahr 1993 datiert (Idee 1968) und war seinerzeit zentrales Exponat in der als Museum titulierten, selbstreferenziellen und performativen Installation des Künstlers in Hamburg-Harvestehude, dem *Schimmelmuseum* [→ **Abb. 1**]. Der Turm nimmt ausschliesslich eine Vielzahl an *Löwenselbsten* bestehend aus Schokolade in sich auf und potenziert die Form des gebrochenen Selbstporträts im Spiegel der herrschaftlichen Tierzuschreibung. In Roths Selbsttürmen einen sich hingegen die Schönheit in der Variation der vier Formen (*Selbst*, *Löwe*, *Hybrid*, *Sphynx*) mit Material- und Farb-Experimenten. Deren Multiplikation und Aufstapeln zu einem hohen Turm bedingt im materiellen Alterungsprozess das Zerschneiden der Figuren sowie der Gesamtinstallation unter der (meta-)physischen Last des Selbst. Letzter Aspekt geht auf die konkrete Evidenz und Beschaffenheit des Materials zurück – die alternende Schokolade wird porös, fragil und damit brüchig wie sein alternder, zweifelnder Urheber, sodass sich hieran die Verbindungslinie der von Georges Didi-Hubermann benannten Material-Polaritäten «Stoff/Form» und «Stoff/Geist» abbildet.¹ Sowohl ikonografisch als auch institutionskritisch ist Roths Materialwahl plastischer, organischer Lebensmittel fassbar. Dabei geht es nicht primär um den Akt des Essens und Einverleibens, sondern um die institutionskritische Komponente des Materials und dessen Verwendung. Das Wissen um die Suggestion der Essenskomponente durch sensorische Trigger ist ebenso relevanter Bestandteil wie daran anlagernde gesellschaftliche Idiome und die Provokation derselben. Dabei lagert auch das Changieren zwischen Genuss und Ekel als physische Erfahrung an, wenn etwa Schokolade während des Kochens seinen Aggregatzustand in eine dickflüssige Masse wechselt und nach der Aushärtung im wieder festen Zustand unter Einflüssen von Humidität, Temperatur, Insekten- respektive Vogelfrass oder Alterungsprozessen sensorisch spürbar dem Verfall unterliegt. Hieran werden nicht allein die organischen Dynamiken der Materialien deutlich, sondern



auch ihre Machtpotenziale, die sich in den moderat bis nicht durch den Künstler gesteuerten, aktiven Transformationsprozessen widerspiegeln. Anlagernde Disziplinen in musealen Institutionen wie Restaurierungswissenschaften, kuratorische Arbeit, Kunstwissenschaften und weitere mehr werden hierdurch mit Problemstellungen hinsichtlich der organischen Natur der Materialien konfrontiert, sodass die Anti-Hierarchisierung des Materials eine Provokation der soziokulturellen Normen – im fachlichen Diskurs wie auch in der Zivilgesellschaft – nach sich zieht.²

Roths Arbeit korrespondiert mit seiner Umgebung. Sowohl durch die kollaborierenden Käfer als auch durch die visuell wie zerfallsbedingt olfaktorisch und taktil durch krabbelnde Insekten oder Gespinste wahrnehmbaren Dynamiken sind Werk, musealer Raum und Architektur unmittelbar miteinander verwoben.

Abb. 1 Dieter Roth, *Schimmelmuseum* (Detail), Hamburg 1992–2004, Blick in das Parterre mit *Selbstturm* (1994, Idee 1969) und *Zuckerturm* (1994), je links, und *Schokoladenlöwenturm* (1993, Idee 1969; links) sowie Arbeitstisch und Künstlerküche im Mittel- und Hintergrund zzgl. diverser Materialien, Bürountensilien und Objektbestandteilen.

Die Ausdehnung der Käfer von ihrem Wirt (der Schokolade) auf die mittelbare Umgebung des Museumsraums leitet zu der Frage, wie die Grenzen des Objekts im Verhältnis zu seinem Standort zu fassen sind. Daran knüpft das Erkenntnisinteresse zum Museum als installativem Präsentationsraum in der zeitlichen Abfolge von *Schimmel-museum*, Dieter Roth-Pavillon und *Schimmelraum* an. In diesem Gefüge hat das Dieter Roth Museum insofern eine Sonderposition inne, als es stetig parallel zu den drei übrigen Orten seit Beginn der 1990er-Jahre bestand. Somit handelt es sich um insgesamt vier ideell, besitz- und ortsspezifisch miteinander zusammenhängende Einrichtungen.

«[A]neinander gereiht [steht] eine grosse Anzahl von Löwenselbst-Figuren aus Schokolade. Die Plastiken aus jeder Abteilung tragen [...] die jeweils darüber liegenden Stockwerke sitzender Löwen aus unterschiedlicher Schokolade. [...] Für den Löwenturm konstruiert [Roth] eine Stellage auf Rädern und macht ihn so zu einem von der Installation unabhängigen Ort.»³

Letztgenannter Aspekt der potenziellen Mobilität ist unter Einbezug der aktuellen Präsentation deutlich zu unterstreichen, da der *Löwenselbstturm* nun als zentrales Exponat fest im Dieter Roth Museum installiert ist. In eine monumentale Plexiglashaube gefasst, entbehrt es jedoch der Suggestion eines mobilen Vehikels. Musealisiert und singulär ist es Teil der Sammlungspräsentation im Erdgeschoss des Privatmuseums in Hamburg.

Ursprünglich war der *Löwenturm* Teil der Gesamtinstallation *Schimmelmuseum*. So bespielen auch die Käfer, neben anderen Insekten mitsamt allen Ausscheidungen, Gespinsten und Produkten, Alterungs- und Verfallsprozessen, den Kunstraum und erwecken ihn zum Leben. Im Makrokosmos des Museums zunächst unsichtbar, wird das Gewimmel bei näherer Betrachtung des Mikrokosmos *Schokoladenlöwe* deutlich erkennbar. Darin spiegelt sich die grundlegende, materialspezifische Prozessualität von Roths Kunstbegriff aktiv wider, der losgelöst von jedwedem Statischen funktioniert und sich der Evidenz und des Nomos eines immerwährend gleichbleibenden Kunstwerks verwehrt.⁴

Transformation und die Verwehrung gegen ein stereotypes Kunstwerk erleben die Besuchenden nicht allein durch die Bewegung der Insekten und durch das Auffressen der Werke. Da Roth organische Materialien wie Schokolade, Zucker, Gewürze, Käse und

andere Lebensmittel als sich zersetzende Kunstmaterialien verwendete, vergegenwärtigen multisensorisch wahrnehmbare Reize auch den zeitlichen und durch Einflüsse wie Feuchtigkeit oder Temperatureinwirkung beeinflussten Verfall der Exponate. In ihrer substanziellen Beschaffenheit ist zugleich die immanente Vergänglichkeit von alltäglichen Materialien und Lebensmitteln angelegt, die entweder dem metabolischen Prozess von Verdauung zuteil werden oder – wenn nicht verspeist oder konserviert – natürlichen Verfalls-, Verwesungs-, Schimmel- und Fäulnisprozessen anheimfallen. Transformationsprozessen von Nahrungsmitteln als künstlerischem Werkstoff kommt insofern eine Sonderrolle zu, als diese multisensorisch wahrnehmbar sind, im Sinne der kunsthistorischen Institutionskritik unkonventionelle Praktiken verhandeln und zur Hinterfragung normativ geprägter Rezeptionsmuster beitragen.

Die vorliegende Untersuchung ist dem Transformationsaspekt aus institutionskritischer Perspektive gewidmet. Dabei wird Roths künstlerische Praxis und sein paradoxer Begriff des *Schimmelmuseums* – gemäss dem populären Verständnis der Institution Museum noch in den 1960er-Jahren – im Sinne einer Kritik an der Definitionsmacht tradierter Zuschreibungen und Systeme verstanden. Legt Johannes Meinhardt «eine soziale Ökonomie des Statuswerts und eine individuelle Ökonomie des Begehrens»⁵ seit den 1970er- und 1980er-Jahren zugrunde, sind dies ebenso Faktoren, die sich im *Schimmelmuseum* vereinen. Allerdings ist die ästhetische Erfahrung des «Begehrens» als Vexierbild von Genuss und Ekel zu verstehen, das den materialspezifischen Eigenschaften und den multisensorischen Rezeptionen der Arbeiten anhaftet. Daraus resultiert eine Infragestellung moderner und tradierter Materialien wie auch der historischen, gesellschaftlichen Aspekte der Institution durch Dieter Roth. Dieser hob die normativen Vorstellungen und Rezeptionsmuster hervor, indem er sie konterkarierte und den gekannten Museumszuschreibungen eine schonungslos kontrastierende Form entgegensetzte. Von der künstlerischen Produktion über die Ausstellung der Arbeiten bis hin zur Architektur selbst und der Betitelung der Institution als Ort des Schimmels und des Prozessierens spielte Roth analytisch wie provokativ mit den Hierarchien des Kunstbetriebs, die sich auch auf die gekannten Gattungen und Ismen auswirkt. Mit der formalen, da materialen Transformation der Werke, geht zudem eine prozessuale Abstraktion der Form einher, die durch die olfaktorische Rezeption allerdings relativiert wird (so ist der Geruch von

Schokolade bekannt, der individuelle Bilder bei den Rezipierenden erzeugt). Somit steht die Institution *Schimmelmuseum* im Zeichen von Michel Foucaults Theorie und Peter Bürgers Definition der Institutionskritik: «Mit dem Begriff Institution Kunst sollen hier sowohl der kunstproduzierende und -distributive Apparat als auch die zu einer gegebenen Epoche herrschenden Vorstellungen über Kunst bezeichnet werden, die die Rezeption von Werken wesentlich bestimmen.»⁶ Im Blickfeld der Untersuchung steht daher das *Schimmelmuseum* im Zusammenhang institutions- und rezeptionspezifischer Konventionen, denen es gewissermassen gewidmet ist und die schliesslich zu seinem Ende führten. Ausgehend vom *Schimmelmuseum* als anti-musealer Institution, werden in diesem Beitrag sein Abriss sowie die nicht realisierten Pläne eines zweiten *Schimmelmuseums* als Dieter Roth-Pavillon auf ihren musealen Anspruch hin überprüft. Schliesslich steht die Frage im Fokus, welche Funktion dem gegenwärtig als Relikt des *Schimmelmuseums* respektive archivarischem Ort geplanten *Schimmelraum* zugeschrieben wird und welche Erhaltungs-, Dokumentations- und musealen Selbstverständnisse sich hiermit tatsächlich bestätigen lassen [→ **Abb. 2**].⁷

Ein Museum im normativen Verständnis?

Der Begriff des *Schimmelmuseums* ist ein Paradoxon. Er setzt sich zusammen aus dem materialspezifischen und am Verfallsprozess orientierten Begriff *Schimmel* sowie dem *Museum* als institutioneller Selbstzuschreibung durch Dieter Roth. Zugleich spielen die normativen Museumsaufgaben eine zentrale Rolle in Roths Museumsbegriff. Die seitens des Deutschen Museumsbundes 2017 online veröffentlichten Kernbereiche musealer Institutionen – gebündelt in den Schlagworten Sammeln, Bewahren, Forschen, Ausstellen und Vermitteln – implizieren die allgemeine Zuschreibung, die institutionell und gesellschaftlich geprägte Aufgabe derselben. Hiernach wird der Aspekt des Sammelns definiert:

«Das Museum sammelt Natur- und Kulturgut, um es für die Nachwelt zu erforschen und vor dem Verfall oder der Vernichtung zu bewahren. Im Museum erfolgt das Sammeln zielgerichtet und dient der Erweiterung, Zusammenführung und Ergänzung der

bestehenden Sammlung. Was gesammelt wird, ist vom wissenschaftlichen Erkenntnisstand und den gesellschaftlichen Gegebenheiten abhängig.»⁸

Exemplarisch spiegeln die Sammlung von Alltags- und Hausmüll *Flacher Abfall* (1975/1976) wie auch die 1975 gegründete *Zeitschrift für Alles*⁹ Roths Interesse an Sammlungen sowie an einer hierarchie-freien Rezeption und Wertzuschreibung an sein zusammengetragenes Materialrepertoire wider. So charakterisiert der Kunstkritiker Hans-Joachim Müller Roths Leidenschaft, da das «Sammeln [...] Programm gegen das Zerfließen, Zergehen, Zerfallen [ist]. Es staut die Zeit, die sonst verrinnen müsste.»¹⁰ Das materielle und temporale Zerrinnen und Zerfließen gegenüber der massenhaften Ansammlung und Produktion von Werken und deren Einbettung in die Sammlung des *Schimmelmuseums* visualisiert diesen Kerngedanken. Einerseits häufte Roth mit seinen Lebensmittelobjekten Material an, wie dies gar wörtlich in seinen als *Haufen* bezeichneten Inselbildern deutlich wird. Andererseits sind die organischen Exponate auf ihren Verfall hin konzipiert, sodass die Sammlung sukzessive der Auflösung anheimfällt. Insofern erweiterte Roth für sich den Sammlungs-begriff durch simultanen Material-Verfall und das teilweise Verschwinden seiner Kunstmaterialien. Somit konterkarierte er den Begriff des Bewahrens, also der Erhaltung von Kunst- und Kulturgütern, zeitgleich:

«Objekte vor dem Verfall zu schützen und für kommende Generationen zu bewahren, gehört zu den primären Aufgaben des Museums. Das Bewahren umfasst neben dem Konservieren und Restaurieren der Objekte auch das sachgerechte Handling und Aspekte der Sicherheit. Voraussetzungen sind optimale konservatorische Bedingungen hinsichtlich des Klimas, Luftreinheit und Lichtschutz sowie die Sicherheit der Gebäude, in denen die Objekte untergebracht sind.»¹¹

In Roths Verfallsobjekten, die zeit- und alterungsbedingte Transformation sowie Vergänglichkeit intendieren, manifestiert sich das diametrale Gegenbeispiel zum hier dargelegten Bewahrens-Anspruch seitens des Deutschen Museumsbundes. Zwar war etwa der Einsatz von Plexiglashauben wie bei der *Grossen Insel Nr. 2* (1991–1994) durch Roth autorisiert bzw. setzte Roth selbst diese seit den frühen 1970er-Jahren ein. Von normativen, den Erhalt fokussierenden

konservatorischen Ansprüchen weichen das Konzept von Roths *Schimmelmuseum* wie auch die dort produzierten und eingebundenen Arbeiten jedoch im Sinne des Zerfalls ab. Wie sich am Materialbild *Grosse Insel Nr. 2* heute zeigt, fungiert die Haube als Auffangbecken der Materialien und umhüllt das stets transformierende Abfall-Biotop.¹²

Die internationale Forschung zum *Schimmelmuseum* von Dieter Roth ist kaum existent und beschränkt sich konkret auf einzelne Beiträge wie Desirée Lemparts Magisterarbeit von 2009 sowie einen 2001 in *Kunst + Architektur in der Schweiz* erschienenen Beitrag von Dirk Dobke.¹³ Mit dem *Catalogue Raisonné* erschien 2002 ein Inventar der Originale aus dem *Schimmelmuseum* und der Sammlung der Dieter Roth Foundation als Träger des Dieter Roth Museums.¹⁴ Von Dobke bearbeitet und ergänzt wurden auch die Kataloge zu Roths druckgrafischem Werk sowie Büchern und Editionen, sodass eine Dokumentation zu Œuvre und Sammlungsbestand der Dieter Roth Foundation vorliegt, in dem auch eine kurze Historie des *Schimmelmuseums* und des Roth-Pavillons als dessen Nachfolgebau erfasst ist. Darüber hinaus gibt es keinen wissenschaftlichen Forschungsstand zum *Schimmelraum*. Das der Sammlung zugehörige *Schimmelmuseum* und der gegenwärtige *Schimmelraum* werden aktuell von der Autorin wissenschaftlich aufbereitet und bearbeitet. Eine Dokumentation des *Schimmelmuseums* in Form von Polaroid- und weiteren fotografischen Aufnahmen sowie eine umfassende Foto-Dokumentation aller Sammlungsbestände seitens der Dieter Roth Foundation existiert lediglich in der einmaligen Bestandsaufnahme, die in der Museumsdatenbank sowie in den drei Katalogen erfasst ist. Eine fortwährende, turnusmässige Dokumentation der Zustände hat es darüber hinaus nicht gegeben, sodass die jeweiligen Entwicklungs- und Verfallsprozesse der einzelnen Arbeiten nicht kontinuierlich bild-dokumentarisch erfasst sind. Ein museumsspezifischer Forschungsanspruch bildet sich folglich im Inventar der Sammlung, der Dokumentation jeweiliger Provenienzen sowie der wissenschaftlichen Begleitung von Roths Objekten im Werk- und Sammlungskontext ab. Da die Verfallsentwicklungen nicht stetig erfasst wurden und auch das Porträt und die wissenschaftliche Aufbereitung des *Schimmelmuseums* bislang aussteht respektive nunmehr zwei Dekaden nach Abriss der Remise realisiert wird, werden hieran wichtige Fehlstellen im Kontext der musealen Praxis deutlich. Im Zusammenhang mit dem *Schimmelmuseum* an der Verbindungsli-

nie von Atelier und musealer Installation bildet sich ein Desiderat in der Roth- sowie kunsthistorischen Forschung des 20. und 21. Jahrhunderts ab.¹⁵

Im Rahmen von Führungen war das *Schimmelmuseum* für die interessierte Öffentlichkeit zu besichtigen und sein Innenleben als monografische Ausstellung multisensorisch zu erkunden. Dadurch entsprach die in Teilen anti-museale Inszenierung jedoch solchen, durch den Deutschen Museumsbund zugrunde gelegten, musealen Ansprüchen von Ausstellung und Vermittlung.¹⁶ Indem Roth sowohl die Form und den Begriff des Museums für seine Installation verwendete und den Ort im Rahmen der Kunstvermittlung öffnete und präsentierte, erkannte der Künstler zugleich die konventionellen institutionalisierten Formen der Kunstpräsentation und -rezeption an und stellte sein Werk in diesen Zusammenhang.

Vom *Schimmelmuseum* zum Dieter Roth-Pavillon

Roth «inszeniert seine Werkphase der Jahre 1964 bis 1971 noch einmal als eine grosse Symphonie der Vergänglichkeit», konstatiert Dobke. Gemeint sind hier Arbeiten, deren werkimmanente Idee aus den 1960er- und 1970er-Jahren stammte und die Roth in den 1990er-Jahren mit dem «arrangierten Vorgefundenen» kombinierte und damit «einen repräsentativen Querschnitt dieser wichtigen Arbeitsperiode [präsentierte]. Der Ansatz *work in progress* gewährleistet dabei, dass sich das Gesamtkunstwerk im Prozess von Entstehung und allmählicher Auflösung weiter fortsetzt.»¹⁷ Ina Conzen charakterisiert das *Schimmelmuseum* hingegen als «widersprüchliches Bollwerk gegen die Sterblichkeit», das «sogar den Nachbau mehrerer Arbeiten einschloss».¹⁸ Sie erachtet das *Schimmelmuseum* als eine «eigentliche Grabkammer», in der Besuchende zu «Zeugen [...] eines unausweichlichen Untergangs» werden.¹⁹ Die eingangs benannte Paradoxie ist dabei in Roths «auf Untergang programmierte[n] [...] Werke[n, die] als Museumsreliquien immer mehr Leben bekommen»,²⁰ evident.

Die enge Verquickung der *Schimmelmuseum*-Architektur mit dem immanenten Verfall spiegelt sich eindrücklich in der jeweilig prozessualen Materialität wider. Nachdem Roth und sein Hamburger Sammler Philipp Buse Ende der 1980er-Jahre beschlossen hat-

ten, für dessen Roth-Sammlung ein Museum zu errichten und ein Grundstück mit darauf vorhandenem Kutscherhäuschen erworben war, entwickelten sich die Pläne zum Neubau anders als erwartet. Zugunsten der baufälligen Remise wurde der Neubau gestoppt.²¹ Roth entschied, «das Vorgefundene [zu] nutzen, um die leicht angedickten Wände, Decken und Fussböden Teil einer Installation werden zu lassen».²²

Nach Roths Intervention waren die Spuren der Zeit elementarer Teil seiner Installation. Damit zollte der Künstler dem Ort, dem Gemäuer und seiner Vorgeschichte Achtung und Respekt.²³ Von den Decken hingen Spinnweben als Verweise auf das fortgeschrittene Alter der Architektur. Roth mochte diese Zeugnisse des Verfalls, sodass Fragmente im Zuge des Abrisses der Remise 2004 aus den Wänden herausgelöst und als Spolien und eigenständige Wandbilder bewahrt und in den Status der Kunst erhoben wurden.²⁴

Mit Baumassnahmen im *Schimmelmuseum* begann Dieter Roth gemeinsam mit seinem Sohn Björn Roth im Frühjahr 1991. Türerweiterungen und Durchbrüche wurden ebenso realisiert wie Zwischenwände entfernt, um Raum für seine grossformatigen Rauminstallationen zu generieren.²⁵ Das *Schimmelmuseum* erstreckte sich über zwei Ebenen und nahm neben den zentralen Zucker- und Schokoladentürmen, wie dem *Löwenturm*, ebenso *Obstfenster*, *Gewürzfenster* und *-kubikel*, wie die *Anisuhr*, die apokalyptisch anmutende Zuckerlandschaft *Vom Rhein* und weitere mehr in sich auf. Zum Inventar der Produktionsstätte seiner Lebensmittelobjekte zählte zudem die Zucker- und Schokoladenküche samt Kochplatten, Töpfen, Gussformen und Materialien wie Schokolade und Zucker.²⁶

Die morbide Architektur im Aussen verschmolz mit dem künstlerischen Innenleben, sodass das ehemalige Kutscherhäuschen in der Verwebung unterschiedlicher Funktionen, Zuschreibungen und Entwicklungsprozesse als Gesamtkunstwerk zu begreifen ist.²⁷ Dass es ein Ende des *Schimmelmuseums* in der Remise geben würde, war bereits vor der Einrichtung der musealen Installation bewusst. Das Finale hätte in der Konsequenz von Roths Kunstbegriff Verfall und Verwitterung zur Folge gehabt, sodass das *Schimmelmuseum* als Ruine fortbestanden hätte. Diametral zu dieser Idee stand sein tatsächlicher Abriss, begründet im realen Protest aus der Nachbarschaft in Hamburg-Harvestehude. Sowohl die Aussenbepflanzung der Mauern und des Balkons als auch die von Roth im Vorgarten arrangierten (Abfall-)Plastiken boten Gründe für die Anwohnerschaft, das

Bezirksamt einzuschalten. Dieses mahnte an, «das Haus sehe verwahrlost aus und der Eigentümer möge es doch bitte in einen den umstehenden Häusern entsprechenden Zustand bringen. Gerechtfertigt werde dieses Ansinnen mit der bestehenden ‹Aussenalsterverordnung›, welche für die Wohnbezirke um die Alster einen gewissen baulichen Status quo vorschreibe.»²⁸ Die Pflanzen wurden entfernt und der Abriss der Remise erfolgte im Winter 2003/2004.²⁹

Noch zu Lebzeiten planten Dieter Roth, Philipp Buse und Dirk Dobke die Weiterentwicklung des *Schimmelmuseums*. Da dieses spätestens zehn Jahre nach dem Grundstückskauf entfernt werden würde, bestätigte der Künstler, dass er noch einmal bereit wäre, eine Schimmelinstallation aufzuziehen. Allerdings starb Dieter Roth kurze Zeit nach diesem Gespräch und noch bevor die Massnahmen realisiert werden konnten. Dennoch war ein Neubau als Dieter Roth-Pavillon geplant, in dem jene im *Schimmelmuseum* entwickelten und produzierten Arbeiten Einzug erhalten und präsentiert werden sollten.

Das *Schimmelmuseum* wurde zeitgleich zur Retrospektive *Roth Zeit* in Basel 2003/2004 abgerissen und unmittelbar davor von Dobke und Heini Schneebeli dokumentiert. Alle Räumlichkeiten sowie die einzelnen Werke wurden in diesem Rahmen fotografiert und Hängepläne von den sogenannten Wandbildern angefertigt, um die Installation bestmöglich und authentisch in eine neue Architektur zu transferieren. Dabei sollte ein*e Restaurator*in beauftragt werden, die Wand samt Putzschicht und Wandbildern abzunehmen.

Nach Roths Tod war vorgesehen, dass dessen Sohn Björn Roth die Re-Installation vornehmen würde und dass dieser Nachfolgebau, der heute auf dem Grundstück in der Alsterchaussee steht, das *Schimmelmuseum* gänzlich in sich aufnehmen sollte. Die beauftragten Architekten hatten den Bau so konzipiert, dass es im Keller einerseits Lagerräumlichkeiten sowie eine Kuratorenwohnung geben würde. Der vordere Bereich führte zur Strasse und war über zwei Etagen gedacht. Der Plan sah vor, die Decke zu durchbrechen, sodass sich der *Löwenselbstturm* – vergleichbar der Installation im *Schimmelmuseum* – als wichtigste, repräsentative Arbeit dort wiederfinden würde. Die übrigen Werke sollten über den gesamten Raum verteilt sein.

In der Bauphase, nachdem der Rohbau fertiggestellt war, sollten zugleich die Räumlichkeiten der auf demselben Grundstück situierten Kanzlei saniert werden. Entgegen der Planung wurden im ursprünglich angedachten Dieter Roth-Pavillon dann Teppichböden verlegt und Gipswände eingezogen. Die Pläne zum Museums-



bau wurden verworfen, sodass Björn Roth daraufhin mitteilte, das Museum nicht weiter inszenieren zu wollen. Die Novellierung des *Schimmelmuseums* war gescheitert und das Museum wurde an diesem Ort nicht realisiert. Stattdessen bezogen Mitarbeitende der Anwaltskanzlei die Räumlichkeiten temporär.³⁰ Als Nachfolge-Institution des *Schimmelmuseums* konzipiert, kam der Bau des Dieter Roth-Pavillons zum Erliegen. Zwar war das Gebäude errichtet worden, jedoch in seiner Funktion umgenutzt und fungiert heute nicht als Museum, sondern weiterhin zugunsten von Büroräumen. Lediglich die Einrichtung des *Schimmelraums* am selben Ort – einem Archivraum, der im Roth-Pavillon zur Verwahrung von Arbeiten aus dem *Schimmelmuseum* konzipiert war und in diesem Ansinnen auch gegenwärtig Werke Dieter Roths, bestehend aus Lebensmitteln und anderen Alltagsmaterialien, in sich aufnimmt – deutet heute zumindest multisensorisch auf Roths Idee hin.

Schimmelraum

Im Souterrain des Kanzleigebäudes befinden sich gegenwärtig eine Küche, Bad und andere herkömmliche Raumsituationen. Beim Betreten der Ebene ist im Flur, rechter Hand neben dem Treppenaufgang, ein Wandschrank erkennbar.³¹ Die Wände sind teils bestückt mit in Zink gefassten, alten und von Verfall geprägten



Wandstücken, deren Patina aus abgeplatzttem Putz und Farbe besteht. Es ist eine unscheinbare weiße Tür, die nach dem Aufsperrn eine weitere Tür offenbart. Mit einem Zahlenschloss an der linken Laibung versehen, mutet die schwere Metalltür wie ein Zugang zu einem Tresor an, als verberge sich dahinter ein Schatz, etwas Verborgenes, das einem exklusiven Publikum vorbehalten ist. Ob ihres Gewichtes öffnet sich die Tür langsam und gibt – ehe im Dunkel des fensterlosen Raumes ein visueller Reiz stimuliert werden kann – das Innenleben olfaktorisch preis. Eine Melange aus gärenden Lebensmitteln, alter, süssklebriger Schokolade, Staub und Schmutz regt Assoziationsketten der Rezipierenden an. Ist der Raum lange Zeit nicht geöffnet worden, so versuchen einige Insekten wie Motten und Käfer das Licht des Flures gegen den dunklen Ort hinter der Tresortür einzutauschen. Sie fliegen den menschlichen Besuchenden buchstäblich entgegen. Nach dieser ersten olfaktorischen und gar taktilen Erfahrung wird die multisensorische Erfahrung mit Betätigung des Lichtschalters um das visuelle Erlebnis bereichert und ist an die Materialität der Arbeiten Roths im Inneren des Raumes und die jeweiligen organischen Verfallsprozesse gebunden. Die Intensität alternder Schokolade, deren vergorener Duft als Wiedererkennungsmerkmal wirkt, erfasst

Abb. 2 *Schimmelraum*, Hamburg, Alsterchausee 40, Raumaufnahme (März 2021). Darin Objekte und Objektfragmente, Werkzeuge und Materialien, primär aus dem 2004 entfernten *Schimmelmuseum*: Künstlerküche, *Zuckermatten* (1992–1998), Zeichnungen, *Abfallhaube* (1970), *Obstfenster* (1993; Idee 1968), *Gartenzwerge* und Negativform zur Anfertigung der *Coquillen-Zwerge* (1994), Schokoladen- und Zuckerbüsten sowie *Selbststurm*-Fragment und vier Vorrichtungen zum *P.O.TH.A.A.VFB* (*Portrait of The Artist as Vogelfutterbüste*) (1968).



Abb. 3 Dieter Roth, *Schimmelmuseum* (Detail), Hamburg 1992–2004, Raumsicht mit gerahmten Wandstücken der Remise (Alsterchaussee 40) sowie Arbeitstisch und diversen Materialien, Geräten und Objekten.

die Besuchenden mit voller Wucht. Darüber hinaus verbindet die multisensorische Wirkung der Werke im Raum visuell, taktil, olfaktorisch und gar gustatorisch (der schwere Duft der süssklebrigen Schokolade bleibt als Geschmack auf der Zunge auch nach dem Besuch spürbar) den *Schimmelraum* mit dem ehemaligen *Schimmelmuseum* und zudem mit dem Basler Werkraum von Dieter Roth im Museum für Gegenwartskunst/Schaulager.³²

Die Wände des *Schimmelraumes* sind aus Rohbeton und bestückt mit Arbeiten und Bestandteilen der Installation *Schimmelmuseum*. Im Innenraum sind Schokoladenselbste zu einem *Selbstturm*-Fragment aufgestapelt, daneben fast vollständig zersetzte Zuckerbüsten sowie Vorrichtungen des Kunstwerks *P.O.T.H.A.A.VFB* (*Portrait of The Artist as Vogelfutterbüste*, 1968), teils mit Schokoladenselbsten, teils mit Zuckerbüsten versehen. Linksseitig erstreckt sich eine Wand mit *Zuckermatten* und der *Abfallhaube* von 1970.³³ An der rechten Wand lehnen Roths *Obstfenster* von 1993 sowie eine

Glasplatte des ursprünglichen *Selbstturms*, auf dessen Oberfläche die vormaligen Schokoladenumrisse noch erkennbar sind. Ferner steht eine Staffelei im Raum, die eine Schokoladenlandschaft zu zeigen scheint: Fragmente einer organischen Vergangenheit – jene des zersetzten *Schimmelmuseums*, dessen zerfallene Erscheinungsformen durch verschiedene äussere Einflüsse geformt wurden. An der Stirnwand schliesst das Herzstück des Raumes an: die Künstlerküche samt Töpfen und Kochplatten, an der Dieter Roths Schokoladen- und Zuckerbüsten gekocht wurden. Es ist der Arbeitsplatz, an dem *Löwenselbst* und *Selbstbüste* respektive die Prototyp-Form des *P.O.TH.A.A.VFB (Portrait of The Artist as Vogelfutterbüste)* (1968) sowie die Formen *Hybrid* und *Sphynx* entstanden.

Die gegenwärtige, posthume Inszenierung dieser originären Roth-Küche weist elementare Diskrepanzen zu ihrem Zustand zu Lebzeiten des Künstlers auf, die nicht durch den Alterungsprozess begründet scheinen. Den Besuchenden bietet sich eine chaotische Ansammlung schokoladenverkrusteter Töpfe und Deckel dar, eine grosse Glasglocke wie jene des Käseobjektes *Clouds/Wolken* (1994), gespickt mit Werkzeugen. Ein Fuchsschwanz, Spachtel, die wie willkürlich in der Küchenanordnung vergessen scheinen, neben Geschirrtellen, die teils zerbrochen und verschmutzt abfallartig abgestellt wurden sowie Sprühdosen, Klebebandrollen und andere Utensilien finden sich aktuell in der re-inszenierten Künstlerküche.

Die Fotografie von 1994 zeigt die Schokoladen- und Zuckerküche als Momentaufnahme im *Schimmelmuseum* [→ **Abb. 3**]. Im Detail wird deutlich: Kochplatten samt Töpfen darauf sowie Zuckerbüsten auf der Anrichte, Farbtuben und Glasbehälter sind auf der Küchenzeile angeordnet. Im hölzernen Untergeschoss stehen die Materialien – Zucker und vermutlich Schokoladen-Callets neben sorgfältig aufeinandergestapelten Pfannen und Töpfen. Im Unterschied zu den wie wahllos im gegenwärtigen *Schimmelraum* angebrachten Lampen gibt es im originären Zustand lediglich zwei Leuchten, die an der Holzkonstruktion fixiert sind. Roths Ordnung des Arbeitsplatzes wies in der Bereitstellung von Arbeitsmaterial- und Utensilien eine klare Struktur auf, die sich in den Ateliers zwischen Island, Deutschland und der Schweiz wiederholte. Im Verhältnis zur *Schimmelraum*-Situation waren etwa Säge und Bauwerkzeuge weder Teil des Schokolade- oder Zucker-Kochens noch Utensilien in Roths Küche. Diese Beobachtung tritt umso vehementer unter Betrachtung der Vorrichtung des *P.O.TH.A.A.VFB (Portrait of The Artist as*

Vogelfutterbüste) (1968) und dessen Präsentation im Schimmelraum zutage. Als Reaktion auf den Roman *Portrait of the Artist as Young Man* von James Joyce hatte Roth den Autor mit seiner Schokoladenbüste gewissermassen persifliert. Im Alter von 38 Jahren fertigte er die Selbstbüste als alter Mann, deren Bestandteile Schokolade und Vogelfutter für die Gussfigur umfassten sowie Holz für «Anflugbrett» und Besenstiel, um die Büste im Garten platzieren zu können.³⁴ So ist das Objekt auf den Zweck hin konzipiert, von Vögeln aufgefressen, aktiv dekonstruiert und durch die Ausscheidung der Tiere in der Welt multipliziert zu werden. Ein Vorgang, der, vergleichbar mit dem Einsatz von Roths Insekten-Mitarbeitenden, eine entsprechende kollaborative Situation darstellt. Das transformative, fluide Material Schokolade verdeutlicht zugleich die poetische Ebene der Multiplikation von Roths Selbst und auch die Überhöhung und Abgrenzung zu seinem Vorbild Joyce. Der Rekurs auf die Re-Installation im *Schimmelraum* zeigt eine missverständliche Situation. Auf mindestens einem Brettchen thront anstelle der mit Vogelfutter gespickten Schokoladenbüste eine gelbe Zuckerbüste. Im Verhältnis zu Schokolade ist das Material Zucker weitaus beständiger und hart. Die Spuren von Zeit sind daran lediglich aufgrund extremer Einflüsse ablesbar, wie sich an diesen teils zerflossenen, verklebten Exemplaren zeigt. Schwankungen in Humidität und Temperatur formen es beispielsweise, beeinflussen Aggregatzustände und bringen seine Fluidität zum Vorschein. Dass ein Vogel einen Zuckerblock frisst, ausscheidet und so in die Welt trägt, entbehrt jedoch der künstlerischen Intention. Möglicherweise könnte es sich um ein Experiment handeln, doch da Roth die Re-Installation *Schimmelraum* zu keinem Zeitpunkt sah oder gar daran wirkte und da auch sein Sohn Björn Roth nicht an der Re-Installation der übrigen *Schimmelmuseum*-Objekte mitwirkte, erscheint eine authentische, künstlerisch experimentierende Ausgangssituation hier kaum vorstellbar. Die Objekte und ihre Zusammenhänge, die Utensilien und Materialien sowie ihre Anordnung in der ursprünglichen Installations- und Kochsituation verweisen gegenüber dem Anspruch einer Re-Inszenierung vielmehr auf eine Depot-Situation. Die Tatsache, dass Objekte wie *Grosse Dame* (1991–1998) 2020 aus dem *Schimmelraum* in das Dieter Roth Museum gebracht und – ausgestattet mit einer Plexiglashaube – in die Sammlungspräsentation eingebunden wurden, untermauert diese Annahme.

Der heute existierende *Schimmelraum* wird auf der Website des Dieter Roth Museums, zu dem dieser zählt, als archivarischer Ort bezeichnet.³⁵ Trotz dieser Bezeichnung erscheint die Funktion dieses Raumes im Zuge der Chronografie des Ortes wie auch der Inszenierung und Verwendung wenig konsistent. Weder handelt es sich um eine Einrichtung, die der Definition eines Archivs gemäss der systematischen Erfassung, Ordnung, Verwahrung, Betreuung und Erschliessung von Kunst- und Kulturgütern dient, noch war der Raum lange Zeit im Rahmen des Vermittlungsangebotes der Dieter Roth Foundation regelmässig begehbar und entbehrte damit des Angebots für eine kunst- und kulturinteressierte Öffentlichkeit.³⁶

An diesem Ort sind die Sammlungsbestandteile aus dem Kontext des *Schimmelmuseums* herausgelöst und eingelagert. Eine Infragestellung ist daher auch insofern notwendig, da der *Schimmelraum* gemäss dem Bauplan zum Dieter Roth-Pavillon doch als Archivsituation gedacht war und darin als «Dieter Roth Archiv[.] Schimmelobjekte» titulierte worden ist.³⁷ Auf 28,8 Quadratmetern sollten hier Arbeiten archiviert werden. Gemäss dem aktuellen Zustand weist die Archivsituation jedoch vielmehr eine Art Inszenierung auf, die weniger auf die musealen Parameter von Vermittlung und Bewahren (im Sinne eines konservatorischen Konzepts) eingeht. Als Hybridsituation fingiert der *Schimmelraum* eine Ausstellungsinszenierung mit einem nicht konsistenten Anspruch auf Rekonstruktion, in der es kaum öffentlichen Betrieb gibt und eine *Schimmelmuseums*-nahe Präsentation der Einzelobjekte infrage steht. Somit sind die museumsspezifischen Fragen am Beispiel des *Schimmelraums*, seine sach- und ideengerechte Darstellung der künstlerischen Intention des *Schimmelmuseums*, des Dieter Roth-Pavillons wie auch seine archivarische Funktion nicht abschliessend zu beantworten – sie sind im Prozess. Die im Zuge des musealen Baus intendierte Archiv-Eigenschaft des Raumes bedingt dabei, dass zur weiterführenden Untersuchung der Thematik künftig auch die Archivtheorie herangezogen wird.

- 1 Vgl. Didi-Huberman, Georges: Die Ordnung des Materials. Plastizität, Unbehagen, Nachleben, in: Vorträge aus dem Warburg Haus 1999/3, S. 2–29, hier S. 4.
- 2 Didi-Hubermann 1999, S. 16–24, verwendet ebenso Begriffe wie «Macht des Materials» oder «Klebrigkeit» und bezieht sich auf bei Jean-Paul Sartre und Arel Kolnai besprochene Materialeigenschaften.
- 3 Dobke, Dirk: Dieter Roth Foundation. Ein Künstlermuseum, in: Dieter Roth Foundation (Hg.): Dieter Roth. Originale, bearbeitet von Dirk Dobke. Köln: Walter König 2002, S. 207.
- 4 Jessen, Ina: Mapping a World. Zur Tischmatte von Dieter Roth, in: Augart, Isabella; dies. (Hg.): Metabolismen. Nahrungsmittel in der Kunst. Hamburg: Hamburg University Press 2019, S. 175, https://hup.sub.uni-hamburg.de/volltexte/2020/202/chapter/HamburgUP_Metabolismen_13_Jessen.pdf (Zugriff am 01.12.2021). Von der Arte Povera setzte sich Roth gezielt ab, vgl. Wien, Barbara (Hg.): Dieter Roth. Gesammelte Interviews. Köln: Edition hansjörg mayer/Walter König 2002, S. 45. Zum erweiterten Kunstbegriff durch Roth vgl. u. a. Dobke, Dirk: Von der Schönheit des Verfalls – Dieter Roths *Schimmelmuseum* in Hamburg, in: Kunst + Architektur in der Schweiz 52/4, 2001, S. 54.
- 5 Meinhardt, Johannes: Institutionskritik, in: Butin, Hubertus (Hg.): Begriffslexikon zur zeitgenössischen Kunst. Köln: Snoeck 2014, S. 138–142, hier S. 140.
- 6 Ebd., S. 138.
- 7 Grundriss und Baupläne zum Museumsbau sind im Archiv der Dieter Roth Foundation dokumentiert und geben Aufschluss über die funktionale Zuschreibung der Räume. Demnach war der *Schimmelraum* als «Dieter Roth Archiv[.] Schimmelobjekte» im Dieter Roth-Pavillon im Harvestehuder Weg, Hamburg geplant.
- 8 Website des Deutschen Museumsbundes: <https://www.museumsbund.de/museumsaufgaben/> (Zugriff am 12.08.2021).
- 9 Vgl. Jessen, Ina: Roth, Dieter, in: Becker, Felix; Thieme, Ulrich; Vollmer, Hans (Hg.): Allgemeines Künstlerlexikon – Internationale Künstlerdatenbank: Berlin/New York 2018, S. 482, sub voce «Roth, Dieter».
- 10 Müller, Hans-Joachim: Dieter Roth, in: Künstler – Kritisches Lexikon der Gegenwartskunst 11. München: WB Verlag 1990, S. 10.
- 11 Website des Deutschen Museumsbundes: <https://www.museumsbund.de/museumsaufgaben/> (Zugriff am 12.08.2021). Konservatorische Massnahmen wurden und werden im Bedarfs- und Schadensfall durch Restaurator*innen wie Christian Scheidemann oder Aika Schnacke entwickelt und sind abhängig vom individuellen Objekt, dessen Materialeigenschaften, Besitzverhältnissen und dem künstlerischen Grundgedanken.
- 12 Vgl. u. a. Sager, Peter: Der Herr der Speisereste. Peter Sager im Gespräch mit Christian Scheidemann, in: ZEIT-Magazin 49, Essen & Trinken Special, 28.11.1997, S. 62.
- 13 Lempart, Desirée: Dieter Roths Schimmelmuseum: Installation als Künstlerinszenierung, vorgelegt an der Fakultät für Kulturwissenschaften der Eberhard Karls Universität Tübingen, 2008, vgl. http://www.dieter-roth-academy.de/Essays/Magistrarbeit_Lempart.pdf (Zugriff am 19.07.2023); Dobke 2001.
- 14 Vgl. Dieter Roth Foundation (Hg.): Dieter Roth. Druckgrafik. Catalogue Raisonné 1947–1998. Hamburg/London: edition hansjörg mayer 2003; Dieter Roth Foundation (Hg.): Dieter Roth. Bücher + Editionen. Catalogue Raisonné. Hamburg/London: edition hansjörg mayer 2004.
- 15 Das Projekt realisiert die Autorin im Rahmen ihres Postdoc-Forschungsvorhabens.
- 16 Vgl. Website des Deutschen Museumsbundes: <https://www.museumsbund.de/museumsaufgaben/> (Zugriff am 12.08.2021).
- 17 Dobke 2002, S. 210.
- 18 Conzen, Ina: Dieter Roth. Die Haut der Welt. Ausstellungskatalog Staatsgalerie Stuttgart, 17.06.–03.09.2000. Köln: Walter König 2000, S. 14.
- 19 Ebd.
- 20 Ebd.
- 21 Vgl. Dobke 2001, S. 55.
- 22 Ebd.
- 23 Ebd.
- 24 Die Informationen zu Roths Empfinden gegenüber den Wänden des *Schimmelmuseums* gehen aus dem Gespräch zwischen der Autorin mit Dirk Dobke am 6. August 2021

Karamell und Kalk

- in Hamburg hervor. Ein unveröffentlichtes Interview zwischen Philipp Buse und Barry Rosen bestätigt diese Inhalte.
- 25** Vgl. Dobke 2001, S. 56.
- 26** Vgl. Dobke 2002, S. 202–209; vgl. den virtuellen Rundgang durch das 2004 entfernte *Schimmelmuseum* auf der Website des Dieter Roth Museums: <https://www.dieterrothmuseum.org/schimmelmuseum/> (Zugriff am 09.12.2021).
- 27** Vgl. Dobke 2002, S. 210.
- 28** Dobke 2002, S. 209.
- 29** Zur Presseberichterstattung siehe u. a. die Website bzw. das Archiv der Plattform für Kunst und Kritik Hamburg THE THING: https://thing-hamburg.de/http_/index3fd.html?id=845 (Zugriff am 09.12.2021).
- 30** Die hier aufgeführten Informationen zur nicht realisierten Idee eines *Schimmelmuseum*-Neubaus gehen aus einem Gespräch zwischen Dirk Dobke und Ina Jessen am 6. August 2021 in Hamburg hervor.
- 31** Die nachfolgenden Inhalte zum *Schimmelraum* basieren auf den räumlichen Gegebenheiten (Stand März 2021).
- 32** Einen fotografischen Einblick zum Basler Werkraum bietet der Band: Keusch, Beat; Streit, Erika (Hg.): Dieter Roth. Die Zeit vergeht, das Leben scheint ebenso. Berlin: Hatje Cantz 2021.
- 33** Dieter Roth, *Abfallhaube*, Stuttgart 1970, 92 × 91 × 25 cm, Holz, Plexiglas, Abfall auf Spanplatte, Dieter Roth Foundation, Hamburg. Bei den *Zuckermatten* handelt es sich – vergleichbar mit den *Tischmatten* – um Arbeitspappen aus Grau- oder Buchbinderkarton, die Roth als Unterlage auf seinen Arbeitstischen auslegte. Mit dem Unterschied, dass es sich bei den *Tischmatten* um die Unter- bzw. Auflagen der Arbeitstische in den Ateliers handelte, sind die *Zuckermatten* auf ihre Eigenschaft als Unterlage der Zucker- und Schokoladenküche samt Arbeitstisch mit den Negativformen aus Silikon zurückzuführen. Zur Objektgruppe der *Tischmatten* vgl. Jessen 2019, S. 173–192.
- 34** Vgl. Dobke, Dirk: Schokolade, in: Vischer, Theodora; Walter, Bernadette (Hg.): Roth Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive. Ausstellungskatalog Schaulager Münchenstein/Basel, 24.05.–14.09.2003. Basel/Baden: Schaulager und Lars Müller Publishers 2003, S. 116.
- 35** Vgl. die Website des Dieter Roth Museums: <https://www.dieterrothmuseum.org/schimmelmuseum/> (Zugriff am 22.08.2021).
- 36** Eine Begehung des Raumes wurde lediglich zwischen 2016 und 2019 im Rahmen der Führungen durch das Hamburger Unternehmen Add Art in Kooperation mit der Kanzlei Buse Heberer Fromm angeboten.
- 37** Die Akten zu den Baumassnahmen sind nicht öffentlich einsehbar und können daher nicht mit einer Archivreferenz als Quelle angegeben werden.

Abb. 1 © Dieter Roth Foundation, Hamburg / Courtesy Hauser & Wirth. Fotografie: Heini Schneebeli.

Abb. 2 © Dieter Roth Foundation, Hamburg / Courtesy Hauser & Wirth. Fotografie: Ina Jessen.

Abb. 3 © Dieter Roth Foundation, Hamburg / Courtesy Hauser & Wirth. Fotografie: Dirk Dobke.

DOI: 10.53788/MIAL0105

BRUNA CASAGRANDE

Multisensorische Erfahrung dokumentieren

Eine Annäherung in drei Versuchen

Die Konservierung und Restaurierung partizipativ-performativer Kunstwerke ist eine äusserst herausfordernde Aufgabe, sie mag auf den ersten Blick unmöglich scheinen, insbesondere dann, wenn in solchen Werken auch noch Lebensmittel als Material zum Einsatz kommen. Ein Weg, um der (Un-)Möglichkeit der materiellen Erhaltung zu begegnen, führt über die vertiefte Auseinandersetzung mit der Dokumentation, also der Erstellung von Bild- und Textmaterial zum vergänglichen Werk. Dabei liegt ein vielversprechender Ansatz in der Arbeit mit Zeug*innenberichten: Mündliche Berichte von Kunstrezipierenden schaffen archivierbare Quellen zu Kunstwerken.

Ephemere Kunst konservieren

Die Dokumentationsmethode des multiperspektivischen Zeugenberichts wurde 2014 von der Autorin dieses Beitrags am Fachbereich Konservierung-Restaurierung der Hochschule der Künste Bern entwickelt.¹ Im Kontext von Performancekunst stellte sich die Frage, wie der Prozessualität, der Kurzlebigkeit oder auch einem geplanten

Verschwinden von zeitgenössischen Kunstwerken begegnet werden kann. Weil Bildmaterial nur bestimmte Aspekte eines vergänglichen Kunstwerkes dokumentieren kann, fokussiert diese Methode auf die sprachliche Beschreibung durch gezielt ausgewählte Besuchende, welche kurz nach ihrer Begegnung mit dem Werk über ihre Erlebnisse berichten. Der Prozess dieses Erzählens wird durch eine einleitende Frage angestossen, die Zeug*innen werden aufgefordert, frei zu erzählen, was sie soeben erlebt haben. Die Berichte werden aufgezeichnet und anschliessend transkribiert. In dieser Form stehen sie als Quellenmaterial zur Verfügung. Dabei sind sie in Zusammenhang zu setzen mit Bildzeugnissen, beispielsweise Fotos oder Videos; Bild- und Textdokumente sollen sich gegenseitig ergänzen. Bei einer ersten Durchführung anhand einer zeitgenössischen Performance zeigte sich, dass die individuellen Wissensbestände der Zeug*innen zu Themen, die für das Werk relevant sind, sowie ihre Erfahrung im Erfassen und Beschreiben sich positiv auf die Informationsdichte der Zeug*innen-Berichte auswirken kann.² Der Fokus bei der Rekrutierung der Zeug*innen liegt beim multiperspektivischen Zeugenbericht deshalb nicht auf deren möglichst grosser Zahl, sondern auf deren Qualifikation als Berichtende für ein bestimmtes Werk. Multiperspektivisch beschreiben meint hier also, mehrfache (und nicht unbedingt: viele) individuelle Perspektiven auf ein Kunstwerk zu erfassen.

Im Kontext von Kunstwerken, welche Lebensmittel als Material verwenden, kommt das Präfix *multi-* ein weiteres Mal zum Einsatz, um die Wahrnehmung über mehrere Sinne zu beschreiben. Multisensorisch wahrnehmen heisst, dass mehrere (nicht unbedingt alle) Sinne an unserer Wahrnehmung von Kunstwerken und Ereignissen beteiligt sind. Dies ist keineswegs ein Sonderfall: Die menschliche Wahrnehmung der Welt ist grundsätzlich multisensorisch. Wir riechen, hören, tasten, schmecken und sehen ständig und kontinuierlich. Diese Sinnesreize finden jedoch selten Eingang in die konservatorische Dokumentation von Kunstwerken, weil hier dem Sehsinn besonders hoher Stellenwert eingeräumt wird. Sprachliche Zeug*innen-Berichte bieten eine einzigartige Möglichkeit, die Beschreibung weiterer Sinnesreize in die Dokumentation miteinzubeziehen.

Drei experimentelle Anwendungen

Im Rahmen des vom Schweizerischen Nationalfonds geförderten Forschungsprojekts *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*, das am Institut Praktiken und Theorien der Künste an der Hochschule der Künste Bern angesiedelt war, wurde die Dokumentationsmethode multiperspektivischer Zeugenbericht in drei experimentellen Anwendungen erprobt. In Zusammenarbeit mit dem Schaulager/Laurenz-Stiftung in Münchenstein bei Basel ergab sich die Möglichkeit, ein installatives Werk von Dieter Roth zu dokumentieren. Weiter erarbeitete das Künstlerinnen-Duo Celia & Nathalie Sidler innerhalb des Projekts zwei Werke, die ebenfalls die Möglichkeit boten, unterschiedliche Modi der Berichterstattung in experimentellen Settings auszuprobieren. Der folgende Beitrag beschreibt diese drei Versuche, den multiperspektivischen Zeugenbericht weiterzuentwickeln. Das im Zuge der letzten drei Anwendungen der Dokumentationsmethode entstandene Text- und Bildmaterial ist online vollumfänglich abrufbar.³

Auf Band sprechen in Dieter Roths Werkstatt

In einem unscheinbaren Altbau im Basler Quartier St. Alban befindet sich ein Kunstwerk, das auch schon als des «Restaurators Alptraum»⁴ bezeichnet wurde: Schokoladen- und Zuckerfiguren bilden dort übereinandergeschichtet zwei meterhohe Türme, genannt *Selbstturm; Löwenturm* (1968–1998).

Sie reichen bis unter die Decke des Erdgeschossraumes, welcher vom Schweizer Künstler Dieter Roth (1930–1998) eingerichtet und über Jahre genutzt wurde für das Giessen der Figuren aus geschmolzener Schokolade und Zucker sowie die Planung und den Aufbau der beiden Türme. Seit Roths Tod vor über 20 Jahren befinden sich Atelier und Werk in der Obhut musealer Sammlungen, sie werden konservatorisch betreut sowie der Öffentlichkeit zugänglich gehalten; dies in Absprache mit dem Künstler, der die materielle Veränderung und damit den stetigen Zerfall seiner Werke zeitlebens begrüßte. Damit stellt er Restaurator*innen immer wieder vor Herausforderungen.

Sie müssen zusehen, wie die von Roth verwendeten Materialien degradieren, sich verändern, vergammeln. Entsprechend intensiv sind die Sinneseindrücke, die sich beim Eintritt in die Werkstatt bieten: Die in *Selbstturm; Löwenturm* verwendeten, in der Werkstatt verarbeiteten und dort in Überresten noch vorhandenen Lebensmittel Schokolade und Zucker sprechen nebst dem visuellen besonders den olfaktorischen Sinn an und weisen dadurch die Besuchenden implizit darauf hin, dass multisensorisch wahrgenommen wird – dass also grundsätzlich mehrere Sinnesorgane gleichzeitig zum Einsatz kommen. Die Intensität sinnlicher Wahrnehmung im Raum und die Tatsache, dass Materialität und Erscheinungsform von Werk und Atelier sich kontinuierlich verändern, machen diesen Ort zu einem spannenden Versuchsfeld für den multiperspektivischen Zeugenbericht.

Für die Anwendung der Dokumentationsmethode in Dieter Roths Werkstatt wurden fünf Zeuginnen und Zeugen aus den Bereichen Sensorik, Kunstgeschichte, Restaurierung und Ernährungssoziologie angefragt. Sie wurden vorab über ihre Aufgabe informiert, hatten den Raum jedoch zuvor nie betreten und verfügten über unterschiedliches Vorwissen zum Werk Dieter Roths. Für das Experiment waren sie aufgefordert, ihre sinnliche Wahrnehmung des Raums direkt vor Ort auf Band aufzuzeichnen, ihn also mit dem Aufnahmegerät in der Hand zu betreten und ihre Eindrücke live wiederzugeben. Damit wurde hier die Methode des lauten Denkens angewandt, die unter anderem in der psychologischen Forschung zum Einsatz kommt. Im Gegensatz zur ersten Durchführung des multiperspektivischen Zeugenberichts als Dokumentationsform für eine Performance wurde hier also eine noch unmittelbarere Form der Berichterstattung ausprobiert. Die Zeug*innen betraten den Raum einzeln und konnten sich darin so lange aufhalten, wie sie mochten. Ihre Aufzeichnungen wurden transkribiert. Leider war es aus sammlungspolitischen Gründen nicht möglich, im Rahmen des Dokumentationsexperiments weitere Fotografien im Innenraum aufzunehmen. Es existieren jedoch Abbildungen von *Selbstturm; Löwenturm* und der Werkstatt, welche über die Jahre entstanden sind. Der Zustand der beiden Türme wird regelmässig von den Sammlungsverantwortlichen bildhaft dokumentiert. Zusätzlich liefern die nun entstandenen Zeugenberichte umfangreiche Ausführungen zur subjektiven Wahrnehmung des Werkstattraumes und der darin enthaltenen skulpturalen Arbeiten, die eindeutig über das Visuelle hinausgehen und in den Abbildungen davon so nicht enthalten sind. Der

intensive Geruch wird beschrieben, die Qualität der Luft, ihre Dichte und die Temperatur sind immer wieder Thema, mehrere Zeug*innen machen Angaben zu Geräuschen im Raum. Die Zeug*innen haben wiederum ihr jeweiliges individuelles Wissen in ihren Berichten zur Anwendung gebracht. Die Kunsthistorikerin beispielsweise spricht von Prekarität, Temporalität, Vergänglichkeit, Fragilität, sie thematisiert die Lichtverhältnisse. Die Restauratorin stellt zentrale Fragen zur Erhaltung: Ist der Geruch Teil der Arbeit? War er immer schon so stark? Soll der Turm tatsächlich einstürzen? Was ist original und was nachträglich hinzugefügt? Die Sensoriker*innen bereichern die Dokumentation mit ihrer Neugier in Bezug auf Geruchseindrücke und Erfahrung im Wahrnehmen und Beschreiben. Die Ernährungssoziologin thematisiert die Vergänglichkeit des Materials über die Auseinandersetzung mit Lebensmittelverschwendung. Weiter interessant ist die Erwähnung zahlreicher Assoziationsräume, also imaginierter Räume, die die Zeug*innen zur vergleichenden Beschreibung in ihren Berichten heranzogen und die Hinweise darauf geben, dass die körperliche Wahrnehmung an der Konstruktion des erlebten Raums massgeblich beteiligt ist.⁵

Im Anschluss an die Begehung des Raums wurde mit den Zeug*innen ein sogenanntes Fokusgruppengespräch geführt. Anhand eines Leitfadens mit offenen Fragen wird ein Gespräch unter den Teilnehmenden zu einem bestimmten Thema angeregt, wobei das Prinzip der Offenheit verfolgt wird: Die Fragen der Moderation sollen idealerweise nicht lenkend, sondern lediglich anregend wirken. Die Zeug*innen hatten in diesem Gespräch die Gelegenheit, über ihre Erfahrungen im Raum zu reflektieren. Das Gespräch wurde ebenfalls aufgezeichnet und transkribiert.

«Corona-Charakter» im historischen Rebhäuschen

Eine weitere Möglichkeit zur experimentellen Anwendung der Dokumentationsmethode bot sich am 27. August 2020. Im sogenannten Wettsteinhäuschen in Basel, das vom Verein Wett betrieben wird, war an diesem einen Tag die künstlerische Intervention *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* von Celia & Nathalie Sidler zu erleben. Es handelte sich um eine ephemere Kunstarbeit, die explizit alle Sinne ansprechen wollte und sich mit der vorgefundenen Situation

auseinandersetzte: *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* reagierte auf das im Jahr 1571 erbaute Rebhäuschen mit dem bald hundertjährigen Nebengebäude, welches unter anderem dem Basler Bildhauer Alexander Zschokke zu Beginn des 20. Jahrhunderts als Atelier diente. Der kleine historische Bau befindet sich inmitten eines belebten Stadtteils, wird aber von der Bevölkerung kaum wahrgenommen. Im Garten des Wettsteinhäuschens waren während der Dauer der Intervention zwei Bedufter installiert, die einen süßen Duft in den Aussenraum versprühten. Im Innenraum des ehemaligen Steinbildhauerateliers standen skulptural präsentierte Hohlgüsse aus Rahmkaramell in Form von Rindszungen auf einem weiss lackierten Tisch. Den Besuchenden war es möglich, davon zu essen, die Zungen zu verschieben, mit ihnen zu spielen. Ihnen wurde also eine wichtige Rolle zuteil. Die künstlerische Arbeit setzte sich damit auch mit der Covid-19-Pandemie auseinander, welche das Sozialverhalten der Menschen im Sommer 2020 stark prägte: Zur allgemeinen Verunsicherung darüber, wie nah man sich kommen durfte, ohne sich und andere durch Ansteckung zu gefährden, kam ein verstärktes Bewusstsein um die eigene Verletzbarkeit und die Endlichkeit des Lebens hinzu.

Wie auch bei *Selbstturm; Löwenturm* wurden fünf Zeug*innen im Voraus eingeladen, die Intervention im Wettsteinhäuschen zu besuchen. Im Projektteam wurden geeignete Herkunftsdisziplinen bzw. individuelle Hintergründe der Zeug*innen diskutiert und bestimmt: Sensorik, bildende Kunst, Kunstgeschichte, Restaurierung, Quartierarbeit. Da die Intervention in einem begrenzten Zeitfenster erlebbar war und sich über diese Zeitspanne hinweg verändern konnte, wurden die Besuchszeitpunkte der Zeug*innen über den Nachmittag verteilt; im Anschluss an ihren Besuch hatten sie jeweils einen Termin zur Berichterstattung. Auf eine Anstossfrage hin waren sie aufgefordert, ihre Wahrnehmungen beim Besuch zu schildern. Die mündlichen Berichte wurden aufgezeichnet und transkribiert.

Eine Woche später fand im nun wieder leeren Ausstellungsraum eine Gruppendiskussion mit den Zeug*innen statt, an der auch die Projektleitung und eine der beiden Künstlerinnen beteiligt waren. Der Ablauf dieser Diskussion war bewusst strukturierter als das Fokusgruppengespräch zu *Selbstturm; Löwenturm*, Ablauf und Fragen waren vorher klar definiert worden.

Auch die Zeugenberichte zu *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* enthalten ausführliche Hinweise dazu, wie die Berichtenden die

**Wie Fleisch-
käse ohne
Fasern
oder dichte
Lionerwurst**

Intervention multisensorisch wahrgenommen haben. Es wird mehrfach festgestellt, dass helleres Karamell weicher und dunkleres Karamell härter ist und dass das dunklere mehr Röstaromen enthält. Die helleren Zungenformen erzeugten offenbar einen dumpferen Klang als die dunklen, wenn man sie anklopfte. Sie hinterliessen einen klebrigen Film, wenn man sie anfasste. Der Geruch der Karamellzungen im Innenraum wurde beschrieben, ein Zeuge nahm einen spezifischen Raumgeruch wahr, der ihn an Putz erinnerte, im Kontrast dazu steht zum Beispiel die Beschreibung einer Zeugin des Geruchs im Aussenraum, den sie mit dem einer Bodylotion verglich. Mehrere Berichte enthalten Beschreibungen zur Atmosphäre und zur Stimmung vor Ort. Die individuellen Wissensbestände der Zeug*innen haben sich auch bei dieser Durchführung in den Zeugenberichten niedergeschlagen, manchmal anders als geplant: So stellte die Restauratorin zwar in ihrem Bericht keine Überlegungen zur Erhaltung oder Überlieferung der Installation an, fachsimpelte aber in der Gruppendiskussion mit dem Sensoriker über die Zubereitung von Rindszunge.

Gerade vor dem Hintergrund der Pandemie sind jene Aussagen bemerkenswert, welche die Arbeit von Celia & Nathalie Sidler in einen breiteren kulturellen oder gesellschaftlichen Zusammenhang stellen. So wird festgehalten, dass das Überstreifen der Gummihandschuhe vor dem Eintreten «Corona-Charakter» hatte, ebenso wie das Eintragen in die Kontaktnachverfolgungsliste. Eine andere Zeugin führt aus, wie die Debatte um den Fleisch- und Zuckerkonsum immer wieder Thema ist in ihrem Umfeld und welche Gedanken die Installation bei ihr in diesem Zusammenhang ausgelöst hat. Solche Beschreibungen und Assoziationen können die Fotografien zur künstlerischen Arbeit so nicht transportieren.

In diesem Zusammenhang ist die Rolle der Fotografie für die Dokumentationsmethode zu thematisieren. Der beauftragte Fotograf war in die Planungsphase sowohl der künstlerischen Arbeit als auch deren Dokumentation mittels Zeugenberichten involviert und hatte aus diesem Grund mehrere Rollen zu erfüllen: Er fotografierte die Intervention möglichst umfassend, um sie im Sinne der Konservierung und Restaurierung als Werkeinheit abzubilden, gleichzeitig wählte er gewisse Ansichten – auf eigenen und auch auf Wunsch der Künstlerinnen – gezielt aus, um repräsentatives Material zu generieren. Er hielt ausserdem fest, wie das Publikum sich verhielt und wie

das Aussehen der Intervention sich im Laufe des Nachmittags und abends veränderte. Wiederholt wurde im Projektteam diskutiert, welche Ansichten und Ausschnitte für die Bilddokumentation relevant seien. So stellte sich vor dem Hintergrund der Covid-19-Pandemie die Frage, ob die zum Sicherheitskonzept gehörenden Elemente wie Desinfektionsmittel und Kontaktnachverfolgungsliste für die Fotografie einer Gesamtansicht entfernt werden sollten. Auch darüber, ob die im Garten unauffällig platzierten Bedufter abgebildet werden sollten, gingen die Meinungen des Fotografen, der Restauratorin und der Künstlerinnen auseinander. Diese Kontroversen zeigen, wie unterschiedlich die Wahrnehmung dessen, was Teil eines Werks ist und deshalb fotografisch festgehalten werden muss, ausfallen kann – eine Tatsache, die sich in jeder Dokumentation manifestiert und die im Hinterkopf behalten werden muss, sowohl bei der Erstellung als auch bei der Rezeption von Dokumentationsmaterial. Es ist stets mitzudenken, dass die Wahl des Ausschnitts, die Gestaltung der Abbildung, die Nutzung vorhandenen Lichts etc. eine mehr oder minder bewusste Entscheidung ist und damit subjektiv, genau wie es die Zeug*innen-Berichte auch sind. Bei ihrer Verwendung als Quellenmaterial muss immer berücksichtigt werden, unter welchen Bedingungen sie entstanden sind: dass also beispielsweise informierte Zeug*innen mit bestimmtem individuellem Hintergrund berichtet haben und dass ein beauftragter Fotograf sowohl die künstlerische Arbeit als auch die Durchführung eines Experiments mittels Bilder festgehalten hat. Es ist Teil der Dokumentationsmethode multiperspektivischer Zeugenbericht, dass das Material zusammen mit den entsprechenden Metadaten abgelegt wird und dass seine Entstehungsbedingungen für die Nutzer*innen stets nachvollziehbar sind.

Kindheitsglücksmomente mit Kuchen

Vom 25. bis 27. Februar 2022 zeigten Celia & Nathalie Sidler im Berner Kunstraum Dreiviertel die multisensorische und partizipative Installation *Remember Remember*. Im Vorfeld hatten die beiden Künstlerinnen mit acht Frauen verschiedenen Alters und unterschiedlicher Herkunft Gespräche über Familienrezepte für Kuchen geführt. Ausgehend von diesen Rezepten erzählten die ausgewählten Personen den Künstlerinnen ihre Lebensgeschichten. Dabei

zeigte sich, dass mit Familienrezepten stets das Nachdenken über Vergänglichkeit und Tradierung verbunden ist. Über die Erfahrung dieser Gespräche wurden Sterben, Verlust und Erinnerung zu wichtigen Aspekten der künstlerischen Auseinandersetzung. Für die Installation verdichteten die Künstlerinnen die Transkriptionen der Gespräche zu Texten, welche, von einer Schauspielerin gesprochen und aufgezeichnet, als Tonspur im Raum erlebbar wurden. Ein ausgemustertes Bettlaken des Universitätsspitals Basel, golden bestickt mit dem Motiv eines Trauerkranzes, deckte den inmitten des Raumes stehenden und von Hockern umgebenen Tisch. Die Kuchen darauf waren von den Gesprächspartnerinnen nach den besprochenen Familienrezepten selbst gebacken worden. Die Besuchenden durften sich davon bedienen. War ein Kuchen aufgeessen, brachte eine der Künstlerinnen einen weiteren Kuchen.

Der Kunstraum Dreiviertel ist nur wenige Quadratmeter gross und von einer belebten und befahrenen Strasse aus durch ein Schau- fenster voll einsehbar. Diese Tatsache führte zu einer Anpassung der Dokumentationsmethode insbesondere in Bezug auf die Fotografie. In Absprache mit dem Fotografen, der aufgrund seiner Erfahrungen beim Dokumentieren von *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* befürchtete, auf so engem Raum durch seine Anwesenheit und die Sichtbarkeit einer Spiegelreflexkamera die Besuchenden in ihrem Verhalten zu beeinflussen, wurde beschlossen, nach Eröffnung des Raums für das Publikum mittels Handykamera zu fotografieren. Vor- und nachher kam die Spiegelreflexkamera zum Einsatz, die jeweils verwendete Kamera ist am unterschiedlichen Bildformat ablesbar. Zusätzlich zur Fotografie wurde eine kleine GoPro-Videokamera im Raum installiert, welche das Geschehen im Kunstraum über die gesamte Ausstellungsdauer aus der immer gleichen Perspektive aufzeichnete.

Am Eingang informierte ein Aushang die Besuchenden darüber, dass im Innenraum fotografiert und gefilmt wird.

Wie auch bei *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* begegneten die Besuchenden dieser partizipativen Installation nicht einzeln, sondern meist in Gesellschaft anderer, was eine unmittelbare Aufzeichnung vor Ort wie bei *Selbstturm; Löwenturm* ausschloss. Die wiederum im Voraus ausgewählten fünf Zeug*innen berichteten also unmittelbar nach ihrem Besuch an einem ungestörten Ort in der Nähe des Kunstraums. Sie hatten berufliche oder private Hintergründe in der Sensorik, der Kunstgeschichte, der Restaurierung



Abb. 1 Fokusgruppengespräch des Multiperspektivischen Zeugenberichts zur künstlerischen Arbeit *Remember Remember* von Celia & Nathalie Sidler, Bern, 2022.

und der sozialen Arbeit. Auch diesmal wurden sie aufgefordert, auf eine Anstossfrage hin frei zu erzählen, was sie im Kunstraum gesehen, erlebt, sinnlich wahrgenommen hatten. Die Berichte fielen bei dieser Anwendung der Dokumentationsmethode auffällig lang aus. Alle beinhalten sie Reflexionen über die eigene Familiengeschichte, eigene Rezepttraditionen oder Kindheitserinnerungen. Sie liefern umfangreiche Beschreibungen von im Ausstellungsraum wahrgenommenen Gerüchen und Assoziationen dazu. Die Sensorikerin thematisiert den gesellschaftlich hochaktuellen Diskurs der Nachhaltigkeit über Erdbeerkuchen im Winter. Die Sozialarbeiterin bemerkt, wie die Covid-19-Pandemie ihr Verhalten beeinflusste, weil sie sich nicht mehr traut, Krümel vom Finger zu lecken. Mehrere Zeug*innen berichten, dass in der Auseinandersetzung mit der Installation Erinnerungen an zurückliegende Esserlebnisse oder Ereignisse in ihrer Familiengeschichte aufkamen.

Auch bei dieser Durchführung hatten die Zeug*innen die Gelegenheit, in der Gruppe über ihr Erlebnis und ihre Wahrnehmung der partizipativen Installation zu reflektieren und sich auszutauschen [→ Abb. 1]. Die Diskussion folgte dem Setting eines Fokusgruppengesprächs mit einer Moderatorin und wenigen anregenden Fragen.

Diese letzte Anwendung der Dokumentationsmethode multiperspektivischer Zeugenbericht im Rahmen des Forschungsprojekts *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption* lieferte sowohl auf der Text- wie auch auf der Bildebene umfangreiches und diverses Material und erfüllte damit eines der primären Ziele der Methode, nämlich die Herstellung einer möglichst breiten Informationsgrundlage zu einem Werk. Es zeigte sich einmal mehr, wie zentral es für dieses Gelingen ist, die Form der Dokumentation an das entsprechende Werk anzupassen. Die Berücksichtigung einer unauffälligen Strategie beim Fotografieren und Filmen erwies sich als positiv: Die Besuchenden bewegten sich ungestört, gleichzeitig entstand Bildmaterial, das vielseitige Einblicke ins Geschehen ermöglicht. Die während der Projektdauer gesammelte Erfahrung der Durchführenden bei der Planung und bei der Erfragung der Zeug*innen-Berichte wirkte sich auf die Dichte und den Umfang des Materials aus. Weiter ist zu betonen, dass die Zusammenarbeit von Künstlerinnen und Dokumentierenden reibungslos und gewinnbringend verlief – dies ist nicht selbstverständlich und wurde durch die Anlage des Forschungsprojekts erst möglich. So wurde das mittels multiperspektivischem Zeugenbericht generierte Textmaterial zur Ausgangslage für eine weiterführende künstlerische Auseinandersetzung, wie sie im Beitrag von Celia & Nathalie Sidler in diesem Band zu finden ist.

Erfahrungen, die bleiben

Als Ergebnis der bisherigen Anwendungen der Dokumentationsmethode multiperspektivischer Zeugenbericht lässt sich festhalten: Die Zeug*innen berichten vor ihrem individuellen Hintergrund und prägen den Zeugenbericht durch ihren individuellen Wissensbestand. Übung im Beschreiben, ein entsprechendes Vokabular, Offenheit und Interesse sind günstige Voraussetzungen für die Informationsdichte der entstehenden Berichte. Die mündliche Form der Berichterstattung hat sich wegen ihrer Unmittelbarkeit bewährt – das laute Denken ist hier besonders interessant, bedarf aber Übung und grossen Engagements seitens der Zeug*innen.

Der Austausch in der Gruppe hat sich durchwegs als bereichernd erwiesen, so auch für die Zeug*innen. Das Erlebte wurde noch einmal besprochen, verdeutlicht und den anderen erklärt. Beide erprobten Varianten haben Vorteile: Beim möglichst wenig gelenkten Fokusgruppengespräch kann sich eine freie Diskussion allenfalls eher entspinnen als bei der moderierten Gruppendiskussion, wie sie zu *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* geführt wurde. Durch den zeitlichen Abstand von einer Woche bestand bei Letzterem die Möglichkeit, die bereits aufgezeichneten Zeugenberichte für die Vorbereitung noch einmal zu hören und bestimmte relevante Themen in der Diskussion gezielt anzusprechen.

Der multiperspektivische Zeugenbericht lässt über seine formalen Parameter hinaus viel Spielraum für jede Durchführung. Er muss auf jedes zu dokumentierende Werk zugeschnitten werden. Abhängig davon, ob dieses installativ oder performativ ist, muss entschieden werden, welche Form der Berichterstattung möglich ist und wie aussagekräftiges Bildmaterial generiert werden kann. Wenn das Werk noch in Entstehung begriffen ist und währenddessen eine Zusammenarbeit mit den Künstler*innen, Performer*innen und weiteren an der Umsetzung beteiligten Personen realisierbar ist, können sich interessante Möglichkeiten eröffnen. Aber auch wenn das zu dokumentierende Werk bereits existiert, muss sorgfältig abgewogen werden, welche Zeugenschaft sich eignet, welche Form der Berichterstattung logistisch machbar ist und in welchem zeitlichen Rahmen diese geschehen soll. Die Methode ist zwar mit organisatorischem Aufwand und Transkriptionsarbeit verbunden. Die bisher auf diesem Weg erstellten Dokumentationen erwiesen sich aber als nicht nur für Restaurator*innen oder Kunsthistoriker*innen, sondern auch für Künstler*innen und die künstlerische Forschung interessant: Sie bieten reichhaltiges Material, welches an multisensorischen Erfahrungen teilhaben lässt und Kunstwerke in ihrer Zeit verankert. Dieser Beitrag will dazu ermutigen, die folgenden Quellen zu *Selbstturm*; *Löwenturm*, *Leck mich! Trauerspiel in einem Akt* und *Remember Remember* zu studieren, sie querzulesen, zu überfliegen, hineinzutauchen, um dann nicht zuletzt: selbst auszuprobieren.

- 1 Bütler, Bruna: Bericht aus dem Publikum. Eine Untersuchung zur Dokumentation von Performancekunst mittels multiperspektivischem Zeugenbericht. Unveröffentlichte Master-Thesis. Hochschule der Künste Bern 2014.
- 2 Vgl. Casagrande, Bruna: A Report from the Audience. The Multi-Perspective Witness-Report as a Method of Documenting Performance Art, in: VDR-Beiträge zur Erhaltung von Kunst und Kulturgut 2, 2017, S. 95–99.
- 3 Vgl. Multiperspektivische Zeugenberichte im Rahmen des SNF-Forschungsprojekts *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*, Website OLOS-Plattform, <https://doi.org/10/gsb56z> (veröffentlicht am 30.05.2023).
- 4 Skowranek, Heide: Die Bewahrung des Verfalls im Werk von Dieter Roth, in: Matyssek, Angela (Hg.): Wann stirbt ein Kunstwerk? Konservierungen des Originalen in der Gegenwartskunst. München: Verlag Silke Schreiber 2010, S. 87–104, hier S. 87. Zu *Löwenturm*; *Selbststurm* vgl. zuletzt Schaulager Basel (Hg.): Dieter Roth. *Selbststurm*; *Löwenturm*. Mit einem Vorwort von Maja Oeri und Beiträgen von Andreas Blättler, Marcus Broecker, Tom Bisig/Lea Brun und Isabel Friedli. Münchenstein bei Basel: Schaulager 2023.
- 5 Vgl. dazu weiterführend Casagrande, Bruna: «Eigentlich... ein eher unangenehmer Ort». Multisensorialität und Raumwahrnehmung in Zeug*innenberichten zu Dieter Roths ehemaliger Werkstatt mit *Selbststurm*; *Löwenturm* (1968–1998) in Basel, in: Österreichische Zeitschrift für Geschichtswissenschaften 33, 2022, S. 138–158, <https://journals.univie.ac.at/index.php/oezg/article/view/7632/7667>, DOI: <https://doi.org/10.25365/oezg-2022-33-1-8> (Zugriff am 29.01.2023). Ferner vgl. auch Senkpiel, Fabiana: Immersive Experience in Dieter Roth's Studio with *Selbststurm*; *Löwenturm* (1969–1998), in: Carte Semiotiche. Rivista Internazionale di Semiotica e Teoria dell'Immagine, Annali 7, 2021, S. 57–70 sowie dies.: Dieter Roths Werkstatt der Sinne: *Selbststurm*; *Löwenturm* (1969–1998), in: »Bildsinne«, Sonderausgabe von: Visual Past. A Journal for the Study of Past Visual Cultures 5, 2018 [2020], S. 299–320.

Abb. 1 Fotografie: Ulrike Meutzner



Multiperspektivische
Zeugenberichte
<https://doi.org/10/gsb56z>

DOI: 10.53788/MIAL0106

Remember Remember Remember

Der vorliegende Beitrag basiert auf der multisensorischen und partizipativen Installation *Remember Remember*, die im Rahmen des vom SNF finanzierten Forschungsprojekts *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*, das am Institut Praktiken und Theorien der Künste an der Hochschule der Künste Bern angesiedelt war, im Berner Kunstraum Dreiviertel vom 25. bis 27. Februar 2022 realisiert wurde.

Im Vorfeld führten wir mit acht Frauen verschiedenen Alters und unterschiedlicher Herkunft Gespräche über Familienrezepte für Kuchen. Ausgehend von diesen Rezepten erzählten uns die ausgewählten Frauen ihre Lebensgeschichten. Dabei zeigte sich, dass mit Familienrezepten stets das Nachdenken über Vergänglichkeit und Tradierung verbunden ist. Ausgehend von der Erfahrung dieser Gespräche wurden Sterben, Verlust und Erinnerung zu wichtigen Aspekten der künstlerischen Auseinandersetzung. Für die Installation verdichteten wir die Transkriptionen der Gespräche zu Texten, welche, von einer Schauspielerin gesprochen und aufgezeichnet, als Tonspur im Raum erlebbar wurden. Ein ausgemustertes Bettlaken des Universitätsspitals Basel, golden bestickt mit dem Motiv eines

Trauerkranzes, deckte den inmitten des Raumes stehenden, von Hockern umgebenen Tisch. Die Kuchen darauf waren von den Gesprächspartnerinnen nach den besprochenen Familienrezepten selbst gebacken worden. Die Besuchenden durften sich davon bedienen. War ein Kuchen aufgegessen, brachte eine von uns Künstlerinnen einen weiteren Kuchen. Der Kunstraum Dreiviertel ist nur wenige Quadratmeter gross und von einer belebten und befahrenen Strasse aus durch ein Schaufenster voll einsehbar.

Die im Beitrag verwendeten Textfragmente stammen von der Dokumentationsmethode des multiperspektivischen Zeugenberichts über die künstlerische Arbeit *Remember Remember*, von der in der Installation abgespielten Tonspur, von den Transkripten der geführten Gespräche mit den acht Frauen über ihre Familienrezepte und von Interviews mit folgenden Fachexpert*innen: Andreas Wilhelm, Parfümeur; Mark Drenhaus, Mitbegründer des Vereins Forum Sensorik und Ella de Groot, ehemalige reformierte Pfarrerin. Der Beitrag besteht aus zwei Teilen: Im ersten Teil werden Erzählungen aus der Tonspur dem dazugehörigen Kuchen gegenübergestellt, im zweiten Teil kommen jeweils nach Kuchen und Erzählung geordnet, Zitate aus dem multiperspektivischen Zeugenbericht und Auszüge von Interviews mit Fachexpert*innen dazu. Die verschiedenen Textfragmente und Fotografien verbinden sich zu einem neuen Konglomerat, bestehend aus multiplen Erinnerungen an die Arbeit *Remember Remember* und deren Resonanz. Dieses verändert und verdichtet sich fortlaufend weiter. Die Rezeption des Beitrags, die individuelle Reaktion darauf, das potenzielle Auslösen von Assoziationen und das Hervorrufen von persönlichen Erfahrungen führen zu sich stetig ändernden und subjektiven Erzählräumen.

Fotos Fabio Blaser,
Chris Richter (S. 119)



Tonspur zu *Remember
Remember, 2022* von
Celia & Nathalie Sidler
[https://on.soundcloud.
com/NhBYB](https://on.soundcloud.com/NhBYB)



Multiperspektivische
Zeugenberichte
<https://doi.org/10/gsb56z>

K.O. in ihrer Wohnung am Esstisch in Kerns, Dez. 2021

Ich bin Bäckerstochter, auch mein Grossvater war schon Bäcker. Als Kind war ich oft in der Backstube – am Schnausen. Jeweils am Samstag ging ich mit auf die Runde. Wie früher der Milchwagen brachte mein Vater Brot und Kuchen. Mein Vater hatte eine Mehlallergie, er konnte den Betrieb nicht übernehmen, darum arbeitete mein Grossvater, bis er achtzig Jahre alt war. Mein Vater bekam Asthma und hatte Probleme mit dem Herzen. Er ging kaputt am Betrieb. Aber wie hast du's früher gemacht? So lief es eben, er hatte keine Wahl – im Familienbetrieb musste mitgearbeitet werden.



A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Die Farbe der Äpfel ist wie ein Ton, ein gelber, runder Ton. Ich nehme einen visuellen Klang wahr. Das Gelb ist ein gedachtes Gelb. Assoziativ. Es ist einfach da. Durch meine Synästhesie verbinde ich die Sinne. Zum Beispiel eine Geschmackswahrnehmung mit einer Farbe, einen Geschmack mit einem Klang oder einen Klang mit einem visuellen Eindruck. Auch Gefühle, Assoziationen oder eine Erinnerung können Farben oder Klänge sein. Wenn ich esse, habe ich zu gewissen Geschmäckern Assoziationen. Dann erscheint eine Farbe, manchmal Blau, manchmal Gelb. Wenn etwas fertiggekocht ist, die Apfelwähe zum Beispiel gebacken ist und ich sie dann anschau, beginnt sie zu tönen.



M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Meine Mama buk sehr oft *strawberry pie*. Wenn sie buk, erzählte sie immer, dass ihre Mutter jeweils sieben oder acht *pies* auf einmal buk, weil jeden Sonntag die ganze Verwandtschaft auf Besuch gekommen sei und die *pies* alle an einem einzigen Tag gegessen wurden. Sie erzählte mir von dieser Erschöpfung, was es bedeutete, den ganzen Tag zu backen und dass dann alles innerhalb von Sekunden gegessen war – und dies wiederholte sich jede Woche!

Wenn meine Mama *pie* buk, betrieb sie selbst auch *mass production*. Sie hat die *pies* eingefroren und wir assen sie dann über das Jahr verteilt. Ihre Haltung dabei war: «Wir machen es selbst, wir machen mehr und wir frieren es ein.» Und: «Wir überleben.» Meine Eltern haben entschieden, fast in Autarkie zu leben und einen unabhängigen Lebensstil zu führen. Das Gemüse ernteten wir im Garten und froren es für den Winter ein. Wir hatten ein paar Tiere und lebten abgelegen im Wald.



E.d.G. im alten Pfarrhaus der reformierten Kirche in Muri, Dez. 2021

Es ist ein Familienband, das mit Erinnerungen versehen ist. Es ist anders als ein Gegenstand, den man weitergibt. Zum Beispiel dieser Teller. Der Teller gehörte einmal meiner Grossmutter. Ja, was kann ich mit diesem Teller? Aber so ein Rezept, ich muss es erarbeiten, um es so hinzubekommen, wie ich es in Erinnerung habe. Riecht das jetzt genau so, wie es damals roch? Dieser Prozess des Machens, über den Duft aus dem Ofen bis zu dem Moment, diesen Kuchen auf dem Tisch zu schneiden und miteinander zu essen. Am Sonntagabend diese *appelkaart*. Das hat ab und zu etwas wie ein Ritual. Wie wir ihn zu uns nehmen und wie er wieder vergeht. Wir können ihn ja nicht konservieren, als Gegenstand, der auseinanderfällt, der gegessen wird und weg ist. Das Konservieren liegt in der Erfahrung und nicht im Gegenstand.



K.H. in ihrem Haus am Esstisch in Deitingen, Sept. 2021

Ich war zwölf Jahre alt, als mein Vater gestorben ist – Selbstmord. Es war Februar. Warum genau, weiss niemand. Er ertrug das Leben nicht. Er war erst fünfundvierzig. Damals durften Menschen, die Selbstmord begingen, nicht auf dem Friedhof beerdigt werden. Bei Papa machten sie eine Ausnahme.

Ich kam von der Schule nach Hause. Der Wohnzimmertisch stand draussen vor dem Haus und die Versehgarnitur vor dem Fenster, das fand ich merkwürdig. Und in der Küche haben alle geweint. Ich kam als Letzte nach Hause. Und *'s Grossmutter* rührte Omeletteteig und ich, ich wusste nicht, was los war. Ich ging wieder hinaus und verschloss die Türe hinter mir. Draussen schneite es.



N.N. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Damals, nachdem uns mitgeteilt wurde, dass die Therapien eingestellt würden und es nun darum ginge, seine Schmerzen zu lindern, sagte er mir, dass er müde sei, dass er keine Kraft mehr habe, dass er dem Druck, den die Tumore auf ihn ausüben würden, nicht länger standhalten mag.

Er bat mich, eine ganz bestimmte Schale gefüllt mit Äpfeln ins Krankenhaus zu bringen. Er wollte sie auf dem Tischchen inmitten des Spitalzimmers platziert haben. In Sichtweite. Er selbst ass keine Äpfel mehr. Überhaupt ass er nur noch ganz wenig. Immer, wenn ich oder unsere Kinder auf Besuch waren, assen wir einen. Es tat gut, dass während seiner letzten Tage auf der Bettenstation des sterilen und anonymen Spitals diese Schale mit Äpfeln stand.



I.S.-F. in ihrer Wohnung am Esstisch in Sachseln, Juni 2021

Die Gelassenheit, das lehrt dich das Leben. Sie kommt mit dem Alter. Und auch ein gewisses Gottvertrauen. Es kommt so, wie es kommen muss. Es ist einfach so. Als junger Mensch bist du ungeduldig. Nun bin ich für Vieles nicht mehr verantwortlich. Für meine Kinder bin ich nicht mehr verantwortlich. Auch für meine Enkelkinder bin ich nicht verantwortlich. Und für meine Urenkelkinder noch viel weniger. Aber ich möchte immer, dass es allen gut geht und ich möchte wissen, was läuft. Ich möchte wissen, wie es meinen Nachkommen geht. Ich bin froh, wenn alle ihren Platz im Leben finden.



M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Heute beim Backen der *tarte au citron meringuée* – etwa 20 Jahre später – bemerkte ich, dass dieser Kuchen sehr viel mit Stolz zu tun hat. Mir wurde bewusst, dass mein Papa diesen Kuchen brauchte, um sich besser zu fühlen. Um zu sehen, dass er es gut macht. Es war nicht nur ein Geschenk an uns – er buk für sich. Er brauchte die Komplimente. Mein Papa war verantwortlich fürs Kochen und Backen, wenn Leute auf Besuch kamen. Er genoss diese Aufmerksamkeit. Er bekam dann die *glory*.



S.S.-O. in der Wohnung ihrer Tochter am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Mein Vater erlebte seine *formative years* in Jamaica, während der Grossen Depression. Es herrschte grosse Not, extreme Armut, und die Sklaverei war sehr brutal. Das merkte man meinem Vater an, er war traumatisiert. Er trug ein Generationstrauma mit sich, das er erbte und selbst erlebte. Er schrie uns immer wieder an und trieb uns herum. Gleichzeitig spürten wir, dass er uns nicht nur liebhatte, sondern wirklich brauchte. Aber er konnte es einfach nicht zeigen. Er wusste nicht, wie.

Ein Beispiel ist Weihnachten. «Weihnachten ist ein *Seich!* Und überhaupt so ein Blödsinn!» Wir haben trotzdem Weihnachten gefeiert. Immer gegen den Willen meines Vaters, der dann widerwillig doch dabei war. An meinem letzten Weihnachten zu Hause in Kanada machte ich *christmas pudding* und mein Vater fand es wieder einmal einen *Seich*. Er fand ihn ekelhaft. Nach dem Essen blieb einiges davon übrig, was ich einfrohr. Und ab und zu, wenn ich Lust hatte, öffnete ich den Tiefkühler, schnitt ein Stückchen ab und ass es. Dann einmal, es war Februar, ging ich zum Tiefkühler, um wieder ein Stückchen zu naschen und es war einfach nichts mehr da. Was heisst, der, der ihn eigentlich gar nicht mochte, ass alles auf. Das war so typisch für meinen Vater. Er starb 2019.



Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Mein erster Impuls war, meine Jacke ausziehen, weil es sich falsch anfühlte, in dieser dicken Daunenjacke an einem Tisch mit Apfelkuchen zu sitzen. Das Setting lädt ein zu essen, und darauf reagierte ich, indem ich meine Jacke auszog. Ich nahm ein Stück Kuchen und ass ihn mit den Fingern. Am Schluss klebten Krümel an meinen Fingern und eigentlich hätte ich sie gerne noch aufgepickt. Aber ich spürte einen inneren Widerstand, vielleicht verursacht durch die Pandemie: «Man schleckt nichts ab und sicher nicht die eigenen Finger». Eigentlich ist das etwas, was ich als sehr lustvoll empfinde: von Hand Kuchen zu essen und am Schluss noch mit dem Finger ein bisschen Sahne in den Mund zu stecken. Das gehört für mich zum Erlebnis Kuchenessen. Aber ich wischte meine Hände an den Hosen ab, was irgendwie auch nicht passte. Essen ist etwas Intimes.

Kuratorin, MPZB, Feb. 2022

In der Mitte des Raumes steht ein Tisch, er ist bedeckt mit einem Bettlaken, eine Stimme ist zu hören. Auf dem Tisch steht ein schon fast aufgegessener dunkelbrauner Kuchen, nur noch die runde Mitte und ein letztes kleines Stück sind übrig. Ringsherum auf dem Tischtuch liegen sehr viele Krümel. Zuerst fragte ich mich, wie alt der Kuchen wohl sei und ob er schon ewig da stehe oder ob erst kürzlich von ihm gegessen wurde.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Greifen die zu oder nicht? Wie reagieren die Leute auf das Setting? Es ist irgendwie ein Spiel, eine aktive Konstellation, die sich ständig wandelt und weiterentwickelt. Wie reagiert jemand? Wer steht auf und wer nicht? Wer liest das Saalblatt und wer nicht?



K.O. in ihrer Wohnung am Esstisch in Kerns, Dez. 2021

In der Schweiz bin ich seit April 1964. Das ist eine Weile her.

Im Sommer 63 war ich mit verschiedenen Pflanzern in Deutschland, den Niederlanden, in Frankreich und in der Schweiz. Als wir in die Schweiz kamen, wusste ich, wenn ich in einem anderen Land arbeiten möchte, dann hier. Ich hatte das Gefühl: «Das ist das Paradies, es ist alles sauber.» Das war 1963 und ein dreiviertel Jahr später arbeitete ich in der Schweiz. Ich wollte ein Jahr bleiben, mittlerweile sind es siebenundvierzig.

Ich lernte einen Mann kennen und wir haben geheiratet. Und ja, irgendwann kam die Scheidung. Ich habe zwei Adoptivtöchter. Nach der Scheidung war ich alleine mit ihnen und begann im Altersheim zu arbeiten. Ich musste ja irgendwie Geld verdienen. Und zurückgehen – das war für uns keine Option. Ich fühlte mich wohl hier. Ich bin Schweizerin. Ich fühle mich nicht mehr als Norwegerin.

Die *bløtkake* gibt es seit Urzeiten. Von den Bauern gab es immer Rahm und Eier, und Früchte und Mehl hatten die meisten auch. Es war eigentlich ein Armen-Dessert. Heute ist es eine Festtagstorte, denn, wenn du sie isst, sind oft deine Grosseltern, Tanten und Onkeln mit dabei. Das ist dieses Zusammenkommen. Das mag ich sehr.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Ich begann zuzuhören und bemerkte, dass es sich um Geschichten von Kuchenrezepten handelt. Es war immer dieselbe Stimme, die verschiedene Geschichten von verschiedenen Menschen erzählte. Von Kuchen oder Rezepten, die in ihren Familien gebacken werden. Es wurde aber noch über viel mehr gesprochen: über Familienbiografien, eigene Biografien und Beziehungen.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Das Narrativ des Kuchens als Element, das alle Geschichten und Erzählstränge verbindet, sowohl Rezept als auch Ritual, das Weitergeben von Erinnerung, das Kleben von Erinnerungen an einem Objekt oder die Idee *Kuchen und Worte*.





A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

«So. Jetzt mache mer die. Das hed mini Mueter ou scho gmacht. Lue, das hed mier scho mini Muetter e so, genau e so zeigt.» Das war immer der Anfangsatz, wenn wir die Apfelwähe machten, wie sie schon meine Grossmutter machte. Und wir haben sie immer genauso gemacht. Immer denselben Ablauf und mit den Äpfeln immer dasselbe Muster. Das hat etwas Meditatives: Wie man die Äpfel so nebeneinander, Stück für Stück, auf den Teig legt.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Und von diesen Momenten, in denen die Erzählstimme von Kindheitserinnerungen spricht, die dann bei mir eigene Erinnerungen hervorriefen, gab es unglaublich viele. Ein solcher war die Geschichte der Apfelwähe. In unserem Garten stand ein riesiger Apfelbaum, der alle zwei Jahre reichhaltig Früchte trug. Von September bis Januar, ungefähr so lange halten die Äpfel draussen, stand fast wöchentlich ein Apfelkuchen auf dem Tisch.

Restauratorin, MPZB, Feb. 2022

Die Apfelwähe mit diesen gelben Äpfeln. Ich habe auch eine ähnliche Erinnerung an meine Grossmutter. Ich wohnte fünfzehn Jahre in Wien und bekam auch meine Kinder dort. Vorher lebte ich in Deutschland. Ich sprach immer Schweizerdeutsch mit meinen Kindern und buk auch ihnen Apfelwähe. Eine Apfelwähe ist für mich etwas Urschweizerisches, das mich an meine Wurzeln und an meine Grossmutter erinnert.

A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Der Geruch dieser Wähe ist wie ein Stück Daheim. Es ist aber auch eine sehr haptische Erinnerung, vor allem die gemahlene Haselnüsse, wie sie auf dem Teig verteilt werden. Das liebte ich als Kind. Es ist ein haptisches Gefühl, das ich mit diesem Rezept verbinde.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Weil wir eigene Apfelbäume hatten, hatte ich schon immer einen Bezug zu den verschiedenen Apfelsorten. Äpfel schmecken unterschiedlich und sehen unterschiedlich aus. Diese Unterschiede zu kennen, hat mit der Wertschätzung für etwas ganz Einfaches wie einen Apfel zu tun. In unseren Breitengraden ist es die einzige Frucht, die verfü- und haltbar ist. Als Lagerapfel oder als Apfelmus durch die Tradition, Äpfel einzukochen. Viele haben das Bewusstsein für dieses Wissen verloren, weil im Supermarkt immer alles verfügbar ist. Ich finde es wichtig, die verschiedenen Sorten zu kennen. Auch deswegen, weil sie Erinnerungen triggern wie beispielsweise die Tradition, einen Apfelbaum zur Geburt zu schenken und diesen dann an der Taufe zu setzen.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Als ich eintrat, hörte ich, wie erzählt wurde, wie Nüsse geröstet und über den Kuchen gestreut werden. Ich roch und sah förmlich, wie die Nüsse in der Pfanne ausgebreitet werden, wie sie sich erhitzen und zu duften beginnen.

K.H. in ihrem Haus in Deitingen, Sept. 2021

Meine Mutter hatte so ein Anstellherdchen, das sie einfeuern musste und nur benutzte, wenn sie wusch. Wenn sie es einfeuerte, immer freitags, buk sie Fruchtkuchen, Wähe. Sie musste sehr aufs Geld schauen. Wenn es ein Gewitter gab oder Hagel, ging sie unter einen Kirschbaum, las die heruntergefallenen Kirschen auf und machte damit Fruchtkuchen. Sie machte aus allem etwas.



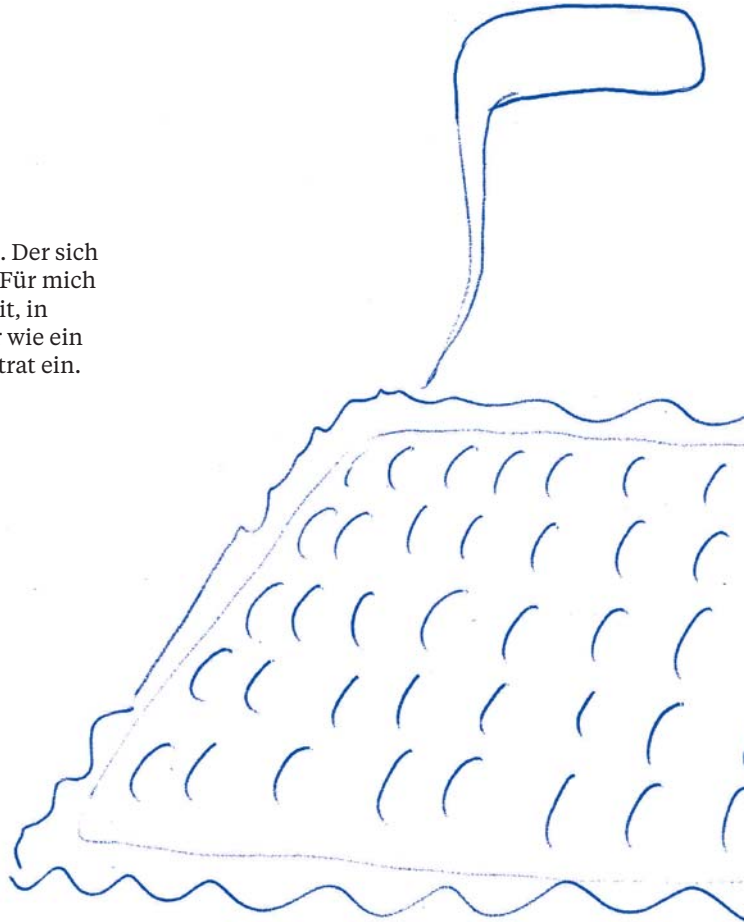
A.Z. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Durch meine Synästhesie verbinde ich die Sinne. Bei den meisten Leuten sind die einzelnen Sinneswahrnehmungen separiert. Bei Menschen mit Synästhesie besteht eine Verbindung der Sinneswahrnehmungen, zum Beispiel einer Geschmackswahrnehmung mit einer Farbe oder eines Geschmacks mit einem Ton oder eines Tons mit einem visuellen Eindruck. Bei mir tönt alles Visuelle, und Töne können innere visuelle Bilder sein, oft abstrakt und farbig, sehr assoziativ. Kennst du den Film *Fantasia* von Walt Disney? An einer Stelle hörst du Musik und siehst dazu abstrakte Formen tanzen. So ist es ein bisschen. Meine Wahrnehmung nimmt, verglichen mit einer Kamera, raw und nicht jpeg auf. Sie ist roh und unkomprimiert.

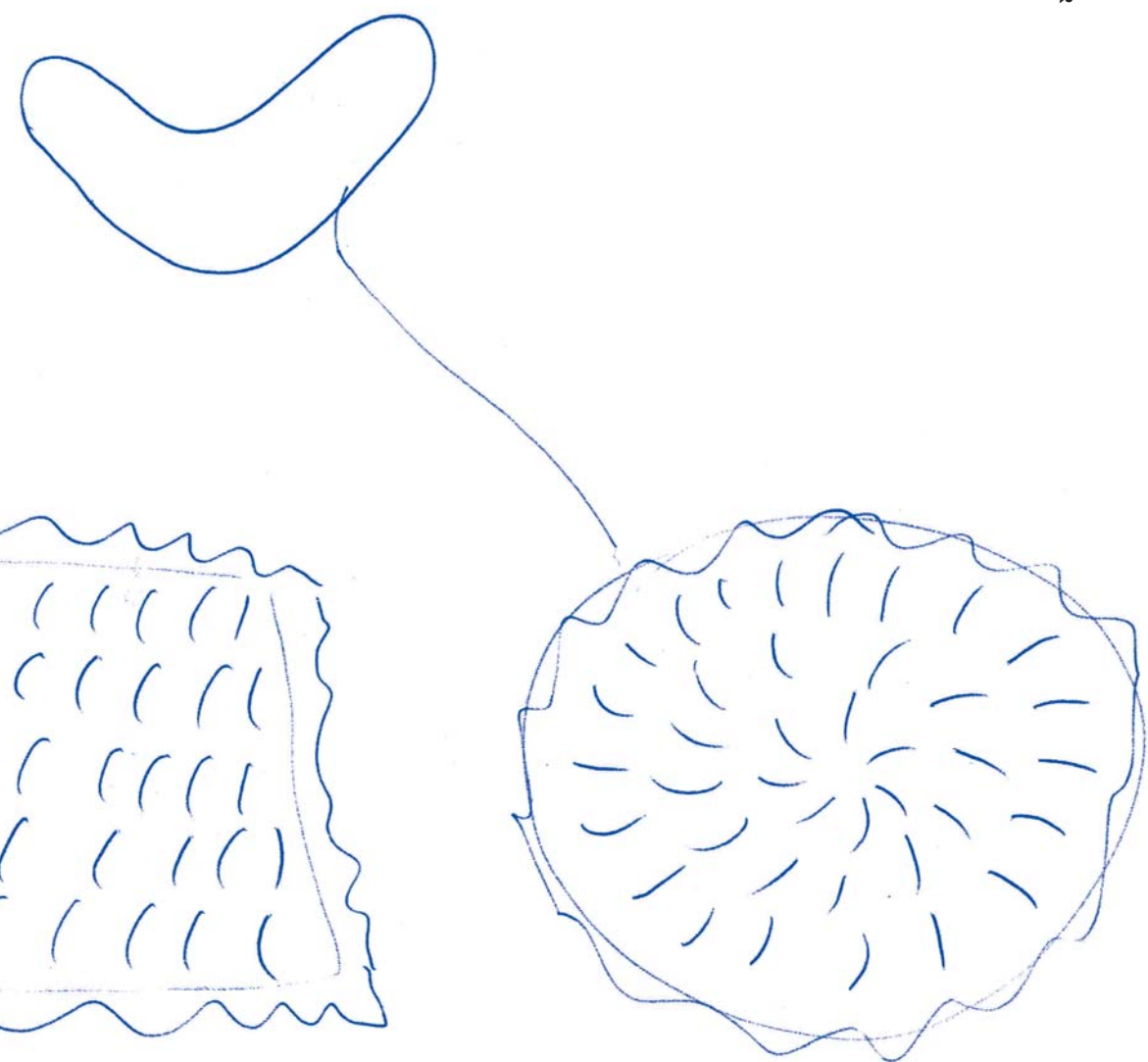
Die Apfelwähe kann rund sein, ist aber meistens rechteckig. So. Dann hier diese rund gelegten Apfelschnitze. Und hier zeichne ich noch den Lac de Neuchâtel, hier den Lac Léman und dann bräuchte die Zeichnung eigentlich noch Musik und die französische Sprache. Alles, was zur Kultur meiner Mutter gehört.

Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Und dann kam dieser Klavierton. Der sich fortlaufend wiederholende Ton. Für mich war das der Beginn. Ich war bereit, in die Ausstellung zu gehen. Es war wie ein Gong, ein Startzeichen. Und ich trat ein.



REMEMBER REMEMBER REMEMBER



M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Für mich ist der Geruch die schönste Erinnerung daran. Seit ich selbst Mutter bin, habe ich Lust, dass es nach Kuchen riecht, wenn ich nach Hause komme. Ja, diese Gemütlichkeit. Als ich in die Schweiz kam, hatte ich mehr Zeit zu backen. Ich kochte die ganze Zeit für alle. Das ist schön, du hast immer Gäste.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Das Setting brachte mich sehr schnell dazu, einen Teller zu holen und ein Stück Kuchen zu essen. Auch weil von diesem *strawberry pie* die Rede war, der war super süß. Ich fragte mich: «Erdbeeren im Winter? Das geht eigentlich gar nicht.» Aber weil ich ein halbes Jahr keine Erdbeeren mehr ass, war das Geschmackserlebnis sehr intensiv. Erdbeeren bedeuten für mich Kindheit, zumal ich mit einem Garten aufgewachsen bin und immer warten musste, bis ich die Erdbeeren im Juni pflücken konnte, vielleicht nach einem sonnigen Tag, wenn sie noch schön warm waren.

Soziologe, MPZB, Feb. 2022

Nachdem ich mich etwas eingehört hatte, was wahrscheinlich so nach zwei, drei Erzählsequenzen der Fall war, erinnerte ich mich an den Kuchen meiner Grossmutter aus der DDR. In Sachsen wird eine bestimmte Art von Blechkuchen gemacht mit einem Geschmack, den ich heute sofort wieder auf der Zunge hatte. Also, es gelingt ganz klar, dass man über den auditiven Sinneskanal – wenn man sich darauf einlassen kann – tatsächlich Sinneserlebnisse, zum Beispiel den Geruch und den Geschmack, reaktivieren kann.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Ich erlebte einen Dialog zwischen Torte und mir. Ich hörte dieser Geschichte zu und schaute dabei die Torte an. Dieses Krümelige. Und dann bekam ich das Gefühl, die Torte schaut mich an.



Kuratorin, MPZB, Feb. 2022

Im ersten Satz, den ich hörte, ging es um Cranberrys. Ich erlebte sofort einen Geruchsmoment, der, so glaubte ich, vom Kuchen kam. Weil Cranberrys im Text vorkamen, dachte ich, es seien Cranberrys im Kuchen, die so riechen. Aber als ich später vom Kuchen ass, merkte ich, dass es Himbeerkonfitüre war.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Als ich den Raum betrat, stieg mir ein wohliger warmer Geruch in die Nase. In die Nase steigen – das hört sich so eckig, kantig an. Es war vielmehr wohliger, warm und rund.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Für mich sind Familienrezepte einfache Rezepte: die Apfelwähe, der *Flade*, so wird sie in der Ostschweiz genannt, und «wenn es die Grossmutter kocht». Sehr einfache Rezepte, die nur so schmecken, wenn es die bestimmte Person kocht. Man kennt das Rezept, aber wenn man's selbst macht, wird es nie so schmecken, wie es sollte. Das liegt vielleicht auch am Gasbackofen der Grossmutter. Man weiss es nicht so genau. Der Apfel- und Rhabarberkuchen meiner Grossmutter ist das, was mir Kindheitsglücksmomente bescherte. Ich wusste, wenn ich zu meiner Grossmutter gehe, wird sie mir Kuchen backen und ich kriege, wenn er noch warm ist und duftet, das erste Stück. Dieses «Eier-Zucker-Mehl und noch warm», dieser Duft ist es, was die Glücksgefühle auslöst; ein Wohlbe-finden, ein Sich-Aufgehoben-Fühlen. Ein Gefühl wie «als die Welt noch in Ordnung war».



**Auszug aus einem Gespräch von Celia Sidler
mit dem Sensoriker Mark Drenhaus,
Mitbegründer des Vereins Forum Sensorik,
auf einer Sitzbank im PROGR-Hof in Bern, Juli 2021**

Celia Sidler Inwiefern ist das Riechen der unmittelbarste Sinn?

Mark Drenhaus Alles akustisch oder visuell Wahrgenommene wird zuerst zugeordnet, bevor es erkannt wird. Beim Schmecken und Riechen wird die Umwelt unmittelbar wahrgenommen. Der Mensch hat Sensoren auf der Zunge und Rezeptoren in der Nasenwurzel. Es gibt also zwei Riechvorgänge: das orthonasale und das retronasale Riechen. Das orthonasale beschreibt das Riechen durch die Nase, das retronasale das Riechen durch den Mund. Beim orthonasalen Riechvorgang erhalte ich immer auch Informationen über die Umwelt, beispielsweise: «Ah, es riecht nach Feuer – ich muss aufpassen» oder: «Ah, das riecht gut – das interessiert mich». Im Unterschied dazu sind beim retronasalen Riechen die Duftstoffe bereits im Körper, was noch unmittelbarer ist. Was heisst, es wirkt sofort, du denkst nicht.

CS Dann gehört Schmecken also auch zum unmittelbaren Wahrnehmen?

MD Dabei handelt es sich um die Wahrnehmung des *flavour*, denn wir Menschen können nur süss, sauer, bitter, salzig und umami schmecken.

CS Kannst du kurz erläutern, was mit *flavour* bezeichnet wird?

MD *Flavour* ist die Kombination von Geruch, Geschmack und Haptik und gelangt direkt ins limbische System, was sich im Moment «Ausspucken oder nicht ausspucken» oder beispielsweise bei Giftstoffen als «Achtung: Es ist bitter – ausspucken, es könnte gefährlich sein» zeigt. Unser limbisches System reguliert das Affekt- und

Triebverhalten gegenüber der Umwelt. Alle eingehenden sensorischen Informationen werden im limbischen System koordiniert und finden hier ihre emotionale Antwort. Anschliessend gelangen die Riechstoffe in den Neocortex, der sich im Grosshirn befindet und für die Lern-, Sprech- und Denkfähigkeit sowie das Bewusstsein und das Gedächtnis verantwortlich ist. Dort werden Assoziationen ausgelöst, die durch unsere Erlebnisse und Erfahrungen gebildet wurden – und das ist sehr individuell, wie beispielsweise auch die verschiedenen Durchführungen der Dokumentationsmethode des multiperspektivischen Zeugenberichts aufzeigen. Die Reaktionen der Zeug*innen waren so unterschiedlich, weil jede*r etwas anderes damit assoziierte. Das literarisch prominenteste Beispiel, das sich mit diesem Vorgang beschäftigt, ist der siebenteilige Roman *À la recherche du temps perdu* von Marcel Proust, der in den Jahren zwischen 1913 und 1927 erschienen ist. Der Ich-Erzähler – die Bücher haben autobiografische Bezüge – stammt aus einer Familie des Pariser Bürgertums, verbringt aber einen grossen Teil seiner Kindheit bei seinen Verwandten in einem kleinen französischen Dorf. Proust beschreibt unterschiedliche Momente im Leben dieses Erzählers, in denen sich jener in seine Kindheit zurückversetzt fühlt. Das bekannteste Beispiel dafür ist *la Madeleine du Proust*, die Szene, in der der Ich-Erzähler in einem Park in Paris sitzt und Tee trinkt – vielleicht ist es Lindenblütentee – und dazu ein Madeleine isst und sich unmittelbar in den Erinnerungen seiner Kindheit wiederfindet. Er sitzt da, isst, nimmt wahr und beschreibt, was er wahrnimmt und was es in ihm auslöst. Dieser Vorgang hat viel mit Selbstverständnis zu tun. Es entstehen Flashbacks, die aufzeigen, wie Assoziationen funktionieren, wie sie mit der Wahrnehmung verknüpft sind und wie unendlich viele Verbindungen hergestellt werden.

CS Welche Rollen nehmen dabei persönliche Muster und Vorlieben ein?

MD Wir haben viele Muster, und Muster sind toll. Sie vereinfachen unseren Alltag und verschaffen uns Orientierung. Deshalb mögen wir standardisiertes Essen, weil wir uns nicht immer neu auf etwas einlassen müssen. Wenn der Kaffee immer gleich schmeckt, ist das ein sicherer Wert, und das ist positiv. Wenn dieses Muster aber dazu führt, allen anderen Kaffee a priori nicht zu mögen, beschränkt mich das. Das ist die Kehrseite davon. Das ist schade.

CS Wie kann ich optimal wahrnehmen, um beispielsweise diese Muster zu erkennen und sie vielleicht auch zu überwinden?

MD Da gibt es zwei Aspekte, die ich aufgreifen möchte. Der eine ist der rein physikalische Aspekt der Wahrnehmung. Idealerweise habe ich ein Verständnis dafür, wie meine Sinne funktionieren und kann die Parameter so setzen, dass ich dieses rein physikalische Werkzeug gut anwenden kann. Das heisst, wenn ich beispielsweise draussen eine Tee-Degustation mache, funktioniert das nicht, weil ich zu fest abgelenkt bin, um die flüchtigen Nuancen wahrzunehmen, die ein Tee haben kann. Der andere Aspekt ist ein psychologischer. Es gibt unterschiedliche Gründe dafür, aber bei der Wahrnehmung sind wir oftmals sehr verschlossen: «Bitter mag ich nicht, aber Artischocken sind super», «Sauer ist furchtbar, aber Zitronen sind toll». Wenn etwas sauer ist, was unserer Erwartung nach nicht sauer sein sollte, dann löst dies eine Abwehrreaktion aus und diese wiederum eine Blockade. Somit nehme ich gar nichts mehr wahr, ich verschliesse mich. Das kann auch dann vorkommen, wenn wir etwas essen, das wir nicht kennen. Und das ist dieser zweite Aspekt, der zu einer optimalen Wahrnehmung gehört, die eigene Öffnung. Dieser ist noch viel wichtiger als das physikalische Instrumentarium, und damit umzugehen, ist relativ schnell lernbar. Offen zu sein und auch auf etwas Neues offen zu reagieren, das muss man sich immer wieder bewusst machen. Nur so können besagte Muster überwunden und der als zu sauer wahrgenommene Kaffee als interessant empfunden werden.

CS Auf der Website des Vereins Forum Sensorik schreibt ihr über die Versprachlichung der Wahrnehmung. Warum ist es so bedeutend, die eigenen Sinneseindrücke verbalisieren zu können?

MD Das Finden einer Sprache ist in diesem Zusammenhang sehr wichtig, da dies die einzige Möglichkeit ist, uns über unsere Wahrnehmung auszutauschen. Gewisse Dinge lassen sich standardisieren, beispielsweise gibt es für Moleküle standardisierte chemische Begriffe. Spannend wird es, wenn wir über etwas, was wir wahrnehmen, in Verbindung zueinander treten und uns darüber verständigen. Unsere durch das Wahrnehmen ausgelösten Assoziationen sind individuell und es kann sehr interessant sein, diese individuellen Erfahrungen auszutauschen. Aus diesem Grund braucht es Kenntnis

darüber, wie die eigenen Sinneswahrnehmungen versprachlicht werden können, wie ich meine eigene Wahrnehmung in Worte fassen kann. Wenn ich mich nicht mitteilen kann, kann ich mich nicht austauschen, wenn ich mich nicht austauschen kann, sind mir vielleicht viele spannende Aspekte vorenthalten. Wenn einfach nur gesagt wird: «Es schmeckt gut», habe ich die Möglichkeit, dieser Aussage zuzustimmen oder sie abzulehnen. Wenn aber über dasselbe gesagt wird: «Es schmeckt wie eine Socke, mit der ich drei Tage lang intensiv Sport trieb, aber es schmeckt gut», werde ich Teil einer differenzierteren Wahrnehmung, die wiederum eigene Assoziationen auslöst.

CS Nun zu einem anderen Aspekt von Lebensmitteln. Was sagst du zur Aussage, dass bestimmte Lebensmittel glücklich machen?

MD Ja, das stimmt. Essen macht glücklich und Essen ist politisch. Dreimal am Tag bist du politisch, indem du entscheidest, wo dein Geld hinfließt. Essen macht insofern glücklich, indem du Lebensmitteln offen begegnen kannst. Grundsätzlich aber können wir sagen, dass auch Sex im Idealfall glücklich macht. Beim Essen funktioniert das gleich. Es gibt manche Lebensmittel, die mich glücklich machen, wenn ich sie esse. Das ist anderen physiologischen Vorgängen, die mich befriedigen, gleichzustellen.

CS Um welche Lebensmittel handelt es sich dabei?

MD Das ist sehr individuell. Allen gemeinsam ist, dass es Lebensmittel sind, die stimulierend wirken. Das hängt wahrscheinlich mit der Ausschüttung von Endorphin zusammen. Bei Schokolade geschieht das beispielsweise. Es ist das richtige Verhältnis von Fett, Zucker und Salz.

CS Wenn du sagst, es sei individuell, kann dies auch objektiviert werden? Löst das richtige Verhältnis von Fett, Zucker und Salz Glücksempfinden aus?

MD Ja, das trifft grundsätzlich zu. Aber mich macht nicht jede Schokolade glücklich, denn je differenzierter du wahrnimmst, desto tiefer ist das Glücksempfinden. Zu Beginn des Lebens ist es die

Muttermilch, die mich glücklich macht. Dann kommst du irgendwann zum Burger. Der Hamburger von McDonald ist so produziert, dass seine Zutaten in einem Verhältnis zueinanderstehen, das grundsätzlich sehr gemocht wird; du hast die richtige Menge Fett, Protein, Zucker und Salz. Auch hat der Hamburger eine schöne Konsistenz und im Idealfall gibt's eine Maillard-Reaktion, er ist leicht gebräunt und weist Spuren des Bratvorgangs auf. Aber mich macht ein Hamburger nicht mehr glücklich. Ich kann aber nachvollziehen, dass er Glück und Befriedigung erzeugt. Wir Menschen sprechen positiv auf ihn an, aber wenn sich Fragen gestellt werden, wenn der Wahrnehmung von Lebensmitteln mit genannter Offenheit begegnet wird, verliert ein Hamburger irgendwann seinen Reiz.

CS Inwiefern beeinflusst dieses Sich-Fragen-Stellen das Empfinden von Glück?

MD Das hat mit Verständnis zu tun hat. Wenn ich einen Wein trinke und gleichzeitig weiss, wie dieser Wein hergestellt, welche Sorgfalt da hineingesteckt wurde und ich davon ausgehe, dass ich diese Sorgfalt schmecke, dann befriedigt mich dieses Wissen noch auf anderen Ebenen als auf der rein physiologischen. Und das macht mich glücklich.

**Auszug aus einem Gespräch von
Celia & Nathalie Sidler mit dem Parfümeur
Andreas Wilhelm per Zoom, Juni 2021**

Celia Sidler Wie setzt sich ein Duft zusammen?

Andreas Wilhelm Jeder Duft hat eine Kopf-, eine Herz- und eine Basisnote. Die Kopfnote ist der erste Eindruck, der wirkt bis zu zehn Minuten. Bis etwa fünf Stunden wirkt die Herznote, und alles, was darüber hinauswirkt, ist die Basisnote. Wobei die Herznote die Duftnote ist, die zum Beispiel im Fall eines Parfums die Richtung vorgibt. Das ist eigentlich das, mit dem ich am längsten konfrontiert werde und das am meisten Einfluss auf meine Wahrnehmung hat.

CS Warum und wann kann ein Duft irritieren?

AW Duft akzeptiert keine Distanz, Duft kommt nahe und ich muss atmen, ich habe keine Wahl. Das kann sehr unangenehm sein. Dies auszuhalten, kann schwierig werden, weil einerseits vielleicht das Vokabular, den Duft zu beschreiben, fehlt, und andererseits kann Duft, wenn er nicht an Gegenstände gekoppelt ist, irritieren. Wenn die Quelle fehlt oder der Duft keiner Quelle zugeordnet werden kann, irritiert das. Diese Irritation kann wiederum eine Abwehrreaktion oder Blockade der Wahrnehmung auslösen. Es ist wie eine Unfreiwilligkeit, im Duft gelandet zu sein.

Nathalie Sidler Die Irritation wird dann folglich als eine Gefahr wahrgenommen?

AW Ja, genau. Wenn ich den Duft hingegen mit einem visuellen Eindruck verbinden kann, wenn ich den Duft einer Quelle zuordnen kann oder er zu einem Bild passt, dann ist er verständlich und es ist einfacher, ihn wahrzunehmen. Dann entstehen Assoziationen, der Duft löst etwas in mir aus. Ein Duft braucht ein Bild, er braucht eine Quelle.

E.d.G. im alten Pfarrhaus der reformierten Kirche in Muri, Dez. 2021

Es ist eine Torte, die man teilt. Rund und dick. Nicht zu vergleichen mit dem Apfelkuchen von hier. Eine schlichte *appeltaart* mit Boskoop, den holländischen Äpfeln, einem Mürbeteig, und man mischt auch noch ein Löffelchen *speculaas*-Gewürz in die Äpfel, was es so richtig holländisch macht. In Amsterdam gibt es überall *koffie en appeltaart*. *Koffie en appeltaart für e füfliiber*.

Früher bei mir zu Hause, auch bei meiner Mutter war das so, gab es jeden Sonntag *appeltaart*. Das Rezept ist von meinem Urgrossvater über meine Grossmutter und meine Mutter über mich, dann weiter zu meinem Sohn und über ihn dann wieder weitergegeben worden. Es geht weiter, es wird tradiert. Man reichert es mit eigenen Vorstellungen und Ideen an. Ich habe auch eine Variante: Ich mache jeweils Cranberrys rein. Cranberrys kommen auch aus Holland, aus Terschelling. Das ist eine Insel an der Nordküste von Holland. Vor langer Zeit ging dort einmal ein Schiff unter, das grosse Gefässe mit Cranberrys an Bord hatte. Diese wurden angespült und begannen an Land zu wachsen. Es ist die einzige Insel in Holland, auf der Cranberrys wachsen. Meine Vorfahren waren Steuermänner und Matrosen und Grossvaters Urgrosseltern waren *Strandjüters*. *Strandjüters* waren Menschen, die von dem lebten, was sie am Strand fanden, von angespülten Sachen. Und darum fand ich, dass es passt, die angespülten Cranberrys in Urgrossvaters *appeltaart* hineinzumischen.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Das Tischtuch erinnerte mich an meine Verwandtschaft väterlicherseits, die auf Status oder eine gewisse Art von Etikette Wert legt, während die Verwandtschaft meiner Mutter sinnlicher ist und das Essen als einen zentralen Moment des Zusammenkommens sieht: Man nimmt sich für das Essen Zeit, sitzt zusammen und isst etwas Reichhaltiges. Was mich jetzt gerade wieder an den Teil einer Geschichte erinnert, in der von der Idee, etwas weiterzugeben, erzählt wurde. Wenn man eigene Kinder hat, erlebt man die eigene Geschichte nochmals: Wenn mein sechsjähriger Sohn beginnt, selbst zu kochen, selbst am Herd zu stehen und selbst die Äpfel zu schälen, erfüllt mich das mit unglaublicher Freude. Zu merken, dass er diese Bedeutung, diese Wichtigkeit und auch diesen Reiz des Kochens spürt.

Soziologe, MPZB, Feb. 2022

Wir Menschen haben mit dem Medium Sprache ein wunderbares Instrument, Dinge aufzubewahren. Der Kuchen ist irgendwann verschimmelt oder aufgegessen und damit sehr flüchtig, hingegen können wir die aufgezeichneten Erlebnisse der Personen auch noch in fünf oder fünfzig Jahren hören. Das bleibt. Das ist eine wichtige Kompetenz, mit dem Medium Sprache flüchtige Dinge einzufangen.



K.H. in ihrem Haus am Esstisch in Deitingen, Sept. 2021

Ich wollte gar nichts wissen. Meinen Geschwistern wurde gesagt: «Der Papa ist nicht mehr da.» Und ich, ich fragte mich: «Wieso weinen alle? Was ist los?» Ich verschwand gleich wieder. Später holte mich die Nachbarin ab, sie spürte, dass etwas nicht stimmte. Bis zur Beerdigung übernachtete ich bei ihrer Familie. Ich vernahm dann bruchstückweise, was geschehen war.

Ich wurde von einer Minute zur anderen erwachsen und zog mit Mama zusammen den Karren. Ich trug eine grosse Verantwortung. Als Mama ein halbes Jahr nach dem Tod von Papa Wehen bekam – sie war mit dem sechsten Kind schwanger, als er starb –, fuhr sie für die Geburt mit dem Fahrrad in die Klinik und ich ging mit. Ich machte alles mit Mama zusammen. Damals war das für mich selbstverständlich.

Ich litt sehr unter dem Tod von Papa. Ich hatte eine unglaublich schöne Beziehung zu ihm. Sein Tod stellte für mich einen sehr grossen Einschnitt im Leben dar. Es ging so weit, dass mein erster Gedanke war, als ich etwa dreissig Jahre später den Anruf meines Bruders aus Neuseeland erhielt «*D'Mama isch gschtorbe*» – heute denke ich, das ist wahnsinnig – : «*Jetzt miechts nüt meh, d'Mama isch nümme da.*» Das hiess praktisch; jetzt könnte ich mir etwas antun, aber ich hatte vier Kinder! Das war so in mir drin, ich hab's einfach nie verarbeitet. Bis heute ist das für mich nicht abgeschlossen.

Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Es gab viele Aspekte, die nicht nur schöne Erinnerungen wachriefen. Ich habe den Eindruck, es wurde nach tradierten Rezepten von Familien gefragt und als Antwort wurden Lebensgeschichten mit schönen, aber auch schwierigen Erinnerungen erzählt. In der Installation war Essen primär positiv konnotiert, wie diese Kuchen, die man immer wieder kocht, deren Rezepte man weitergibt und sich dann freut, wenn sie das Enkelkind bäckt. Das sind positive Tradierungserfahrungen. Ich überlegte mir, was das für mich als Sozialarbeiterin bedeutet. In meinem Beruf habe ich oft

mit Menschen zu tun, die keine guten Erinnerungen an ihre Kindheit haben. Ich habe meine Klient*innen noch nie explizit darüber befragt, ob es Lebensmittel gäbe, die sie meiden würden, weil sie negative Erinnerungen auslösen könnten. Oftmals ist die Abgrenzung gegenüber dem, was in der Kindheit erlebt wurde, sehr rigoros. Das kann sich auch durch Verdrängen zeigen, einem Verhalten, das darauf abzielt, sich nicht mit dem Erlebten auseinanderzusetzen. So könnten ritualisiertes Essen oder tradierte Gerichte also auch negative Erinnerungen auslösen.









N.N. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Jan. 2022

Die Apfelwähe, die mein Mann jeweils am Montagabend zum Abendessen buk, als Abschluss des Tages, an dem er unsere Kinder betreute, war typisch für ihn. Grosszügig, dennoch sehr einfach, reduziert, aber mit dem gewissen Etwas. Und sie schmeckte hervorragend. Niemand von uns kann sie so zubereiten, wie er es fertigbrachte. Irgendwie komisch, so einfach wie sie ist. Überhaupt mochte er Äpfel sehr gerne. Ein Apfel war für ihn etwas Besonderes.

Als er dann auf die Palliativabteilung verlegt wurde, wollte er praktisch nichts Persönliches bei sich haben, abgesehen von ein paar Zeichnungen unserer Kinder, die wir in seinem Zimmer aufhängten. Auch die mit Äpfeln gefüllte Schale wollte er nicht, auch seine persönlichen Kleider zog er nicht mehr an. Er akzeptierte das Spitalhemd, das er von da an bis zu seinem Tod trug.

Restauratorin, MPZB, Feb. 2022

Es sind immer Männer, die sterben; ein Vater, der früh verstorben ist, oder der Partner, der wegstirbt. Es ging immer um die Männer, die sterben, und die Frauen, die die Kuchen backen und die Rezepte weitergeben.

Kunstwissenschaftler, MPZB, Feb. 2022

Für mich hat Erinnern immer mit Sterben zu tun. Ich hörte es ständig mit, ohne dass es explizit gesagt wurde. Es sind Erzählungen aus dem Leben, es geht um das Weiterreichen und das Weitergeben auch des Vergänglichlichen.

I.S.-F. in ihrer Wohnung in Sachseln, Juni 2021

Ich denke viele Menschen weichen dem Thema Sterben aus, da es ungewiss ist. Wir wissen alle: Wir vergehen. Wir sterben alle ...

**Auszug aus einem Gespräch von Nathalie Sidler
mit der ehemaligen reformierten Pfarrerin
Ella de Groot im alten Pfarrhaus der reformierten
Kirche in Muri-Gümligen, Dezember 2021**

Nathalie Sidler Welche Rolle kann ein Familienrezept oder ein Lebensmittel in der Sterbebegleitung und Trauerverarbeitung einnehmen? Dient es in solchen Situationen weniger der Nahrung als der Erinnerung?

Ella de Groot Voilà. Ich hielt gerade eine Trauerrede für eine Frau. Bevor sie starb, war sie auf der Palliativabteilung. Sie sagte ihrer Tochter, sie hätte so gerne noch einmal dieses eine bestimmte Biskuit. Ein italienisches Biskuit. Sie hatte italienische Vorfahren. Ihre Tochter buk es und brachte es der Mutter, diese probierte es – todkrank – ungefähr eine Woche vor ihrem Tod. Sie wollte den Geschmack noch einmal schmecken und die Welt ihrer Kindheit und ihrer Jugend aufkommen lassen. Aber sie meinte: «Hmm, es ist nicht das.» Ein paar Tage später nahm sie das Biskuit nochmals in den Mund und meinte: «Ja, jetzt ist es genauso, wie ich es in Erinnerung habe.» Das Wahrnehmen des Geschmacks und Duftes eines bestimmten Lebensmittels kann ein wohltuendes Gefühl auslösen, was die sterbende Person in eine gewisse Ruhe bringt. Sie verbindet das mit früher, mit Erinnerungen an vergangene Zeiten, mit einem Gefühl des Getragen-worden-Seins. Dieser Geschmack und Geruch können beruhigen, verbindend wirken und Vertrautes hervorrufen. Vertraut sein hat mit Vertrauen zu tun. Die Sterbenden stehen vor einem Übergang ins Ungewisse, sie wissen nicht, was kommt, und wenn dieser Übergang begleitet wird mit Sachen, die vertraut sind, wie mit beispielsweise einem geliebten Lebensmittel, kann das Vertrauen schaffen und Ruhe bringen.

Wenn ich mit Angehörigen ein Trauergespräch führe, befrage ich sie nach ihren sinnlichen Erinnerungen der*des Verstorbenen: «Wie hat sich die Hand Eurer Mutter oder Eures Vaters angefühlt? War sie rau und stark? Wie war die Haut?» So wird eine Erinnerung an eine sinnliche Wahrnehmung nicht nur gedacht, sie wird erzählt.

Die Erinnerung und vor allem auch das Erzählen dieser Erinnerung kann eine sinnliche Wahrnehmung reaktivieren. Eine Erinnerung daran, wie sich der*die Verstorbene anfühlte, wie sie oder er roch, wird wieder präsent. Kürzlich hat mir ein Enkelkind einer verstorbenen Frau erzählt: «Wenn ich in den Lift steige und rieche, dann denke ich immer: Jetzt war Nonna gerade im Lift.» Das sind kleine, aber wesentliche Sachen, die häufig verloren gehen.

NS Wie tauschst du dich beispielsweise mit Familienangehörigen von Verstorbenen über Sinneseindrücke aus? Bestimmte Sinneswahrnehmungen lassen sich ja nur schwer verbalisieren oder es fehlt eine Sprache, um sie beschreiben zu können.

EdG Mit Beispielen. Kürzlich erzählten mir zwei Brüder, dass sie die Erbsensuppe der Mutter verabscheuten. Das war lustig, denn das verband die sonst so unterschiedlichen Brüder. In der Ablehnung von Mutters Erbsensuppe waren sie sich einig. Jede Familie hat irgendein Lebensmittel, ein Rezept, das die Verbindung zu dem oder der Verstorbenen herstellt, ob das ein bestimmtes Biskuit ist, Paella, einen Braten oder Kartoffelstampf mit *Chügeli*.

I.S.-F. in ihrer Wohnung am Esstisch in Sachseln, Juni 2021

Er ist rund, braun, sehr gut. Ich habe das Rezept von einer ehemaligen Arbeitskollegin aus Norwegen. Als sie Geburtstag hatte, nahm sie ihn zum *Z'nüni* mit. Ich fragte sie, ob sie mir das Rezept geben könne. Seitdem backe ich diesen Kuchen zu jeder Gelegenheit. Das war vor fünfundzwanzig Jahren. *De Läbchueche hed iigschlage und fertig.*

Ich brauche Mehl, ich brauche Zucker. Dann brauche ich Zimt, Kakao-pulver, Natron, damit er aufgeht, und Birnel, Rahm und Milch. Ich nehme immer noch das Rezept hinzu, sodass ich es genau so mache mit den Abmessungen. Ich hole es jedes Mal hervor, damit er genauso kommt. Ich würde nichts verändern. Wirklich nicht.

Ich koche immer einfach. Für uns ist es normal, einfach zu kochen und einfach zu essen. Wir sind im Krieg aufgewachsen. Wir hatten einen Garten und haben alles selbst angebaut. Ich machte eigentlich eine verrückte Entwicklung mit. Du gingst zum Beispiel nie Kartoffeln einkaufen, zum Kaufen gab es die gar nicht. Die hast du selbst angepflanzt. Oder zum Beispiel die Butter, die war sehr delikate. Im Küchenschrank wurde sie immer weich, wir hatten ja noch keinen Kühlschrank. Die legtest du dann einfach in ein bisschen kaltes Wasser, bevor sie auf den Tisch kam, so wurde sie wieder hart. Auch im Sommer machten wir das so.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Meine Eltern waren empört, als ich ihnen mitteilte, dass ich mich fortan vegetarisch ernähren würde. Es rührte an der Identität. Ihre Reaktion habe ich nicht erwartet: «Was passiert mit dem Festessen? Und dem Familienessen? Wenn wir das nun ändern, bricht dann die Tradition?» Diese Fragen stellen sich auch bei einem Kuchen: «Kriegen wir den jetzt vegan hin und ist dieser veganisierte Kuchen noch derselbe Kuchen?» Ist er sehr wahrscheinlich nicht. Deswegen wirkt es vielleicht disruptiv oder stellt im besten Fall einen Wendepunkt dar, an dem neue Traditionen gestartet werden und eine Lebenswelt umgestellt wird.

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Es sind Kleinigkeiten, die einen triggern, wie zum Beispiel ein Gewürz. Für die Einen gehört es unbedingt da rein, damit es so schmeckt, wie es sollte, und für die Anderen ist es sehr störend. Mein Partner beispielsweise möchte gewisse Sachen ganz klassisch haben, wenn daran etwas verändert wird, geht das für ihn gar nicht. Das ist sowas aus Kindheitstagen, wie die Erinnerung «Meine Mutter hat das so gekocht».

Sensorikerin, MPZB, Feb. 2022

Es muss schmecken, wie es immer schmeckte.





Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Beim Zuhören fragte ich mich, ob es von meiner Mutter eine Back- oder Kochtradition gibt, die ich weitergeben möchte. Und erst da ist mir in den Sinn gekommen, dass ihre Mutter Schokoladenkekse mit Eiweiss, mit einer Konsistenz wie Meringue, zu backen versuchte. Das gelang ihr nie. Der Eiweisschaum ist immer zusammengefallen. Die Kekse wurden sehr hart, schokoladig und trotzdem lecker. Meine Mutter versuchte später diese Kekse nachzubacken, aber auch bei ihr funktionierte es nicht. Wenn ich etwas weitergeben möchte, dann sind es diese Schokoladenkekse. Das war auch immer so lustig: Anlässlich jeder Weihnacht buk meine Grossmutter diese Kekse. Das war wie ein Witz, ein *running gag* in unserer Familie. Das ist eine Tradition mit einem Augenzwinkern, die nicht dem Anspruch eines perfekten Mahls oder einer perfekten Torte entspricht, sondern eines Misslingens.

M.L.-C. in ihrer Wohnung am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Für mich war es eine schwierige Entscheidung; zu entscheiden, welchen der beiden Kuchen ich backen sollte, den von Mama oder den von Papa. Mit beiden verbinde ich eine intensive *bittersweet*-Erinnerung. *Bittersweet* ist irgendwie typisch für meine Kindheit. Ich konnte mich nicht entscheiden und da bemerkte ich, dass zwischen den beiden Kuchen eine Art Dialog entstand. So buk ich beide. Beim Backen der beiden Kuchen wurde mir dieser Unterschied zwischen meinen Eltern bewusst: Meine Mama buk mit uns zusammen, mein Papa buk immer alleine und für Gäste. Meine Mama existierte, ohne zu scheinen. Für sie war Kochen und Backen selbstverständlich, sie machte es einfach – *anyway*. Dieser Unterschied zwischen meinen Eltern ist subtil, trotzdem – er wurde mir heute beim Backen bewusst. Es sind zwei verschiedene Haltungen, die hochkulturell sind.

Mein Papa war als Vater sehr präsent, er machte mehr *carrying* als meine Mama. Ich war stolz auf meinen Papa, als ich diesen Unterschied zu anderen Vätern bemerkte. Ich meinte immer, ich komme aus einer sehr feministischen Familie. Aber später realisierte ich, wie internalisiert Patriarchat ist. Ich musste mein eigenes Konstrukt dekonstruieren. Ich merkte, wie stark ich von der Gesellschaft geprägt war.

Vor acht Jahren fand ich heraus, dass die Grossmama meines Papas *first nation* war. Sie ist mit hundert Jahren gestorben. Sie hätte mir vieles erzählen können, aber es ging so viel verloren! Ich kriegte null Informationen. Ich weiss fast nichts über ihre Herkunft. Es ist keine Geschichte, die erzählt wurde, es war ein Geheimnis. Ich denke, sie schämte sich für ihre Herkunft, eine Indianerin in der Familie zu sein. In sehr vielen Familien in Kanada gibt es diese Geheimnisse, aber speziell in Québec, von wo meine Familie stammt, ist diese Erinnerungslücke sehr präsent. In Québec gilt die Devise: «*Je me souviens.*» Aber mit dieser Erinnerung haben wir ein grosses Problem! Das Familienrezept ist ein wenig emblematisch dafür.

Restauratorin, MPZB, Feb. 2022

Die Geschichte des Vaters aus Québec, der eine Grossmutter hatte, die *first nation* war, hat mich deswegen so berührt, weil mein Partner ebenfalls von Québec kommt und es auch in seiner Biografie Urgrossmütter gibt, die *first nations* waren und die im Stammbaum nur mit ihrem Vornamen und nicht mit ihrem Familiennamen auftauchen. Offensichtlich machten auch sie ihre Herkunft nicht öffentlich.



E.d.G. im alten Pfarrhaus in Muri, Dez. 2021

Unser Rezept stammt von meinem Urgrossvater, er war Bäcker. Es wurde vom Mann über die Frauen und wieder zum Mann weitergegeben. Mein Sohn fragte von sich aus nach dem Rezept, auch aufgrund des Wunsches, für sich und seine Kinder Heimat zu schaffen.

E.d.G. im alten Pfarrhaus in Muri, Dez. 2021

Was sind das für Rollen und Bilder, in die Männer und Frauen hineingezwängt werden?

E.d.G. im alten Pfarrhaus in Muri, Dez. 2021

Mein Vater stand mit der Schürze in der Küche, vor allem an Silvester kochte er die feinsten Sachen. Vor fünfundfünfzig Jahren, als ich ein Kind war, gab es bei mir niemanden in der Klasse, bei der*dem der Vater in der Küche wirkte. Das war das Terrain der Mutter. Heute ist es anders.





Sozialarbeiterin, MPZB, Feb. 2022

Was mich beim Hören der Geschichten begleitete, waren einerseits eigene Erinnerungen, die aufkamen – ich setzte mich immer in Bezug zu den gehörten Geschichten, – andererseits schweifte ich mit meinen Gedanken ab und dachte weiter. Etwas, was mich beschäftigte, war der Gedanke, dass es in diesen Geschichten primär die Frauen und Mütter sind, die die Traditionen weitergeben, die, die wahrscheinlich für das leibliche Wohl im Alltag sorgten. In einer Geschichte wird erzählt, dass auch der Vater buk, aber eher für Gäste, um Anerkennung zu erhalten. Ich vermute, das ist etwas, was bis heute im Alltag zu beobachten ist. Dass Männer in hetero-normativen Familien das Kochen eher zelebrieren, es als Entspannung, besonderer Akt der Beschäftigung oder Hobby ausüben und Frauen oft im Alltag schnell etwas kochen und auf den Tisch bringen müssen. In diesem

Zusammenhang kam mir dann auch in den Sinn, dass mein Vater eigentlich nicht gut kochen kann, was man von seiner Generation mit Jahrgang siebenundfünfzig eigentlich nicht erwartet, dass er sich aber beibrachte, eine Bündner Nusstorte zu backen. Ich wurde plötzlich wehmütig in Hinblick auf seinen Tod und dachte, dass ich, wenn er dann mal stirbt, diese Nusstorte backen werde.

S.S.-O. in der Wohnung ihrer Tochter am Küchentisch in Basel, Nov. 2021

Meine Eltern sind Jahrgang Neunundzwanzig und Dreiunddreissig. Mein Vater wuchs in Jamaica auf, meine Mutter in Bermuda. Das Essen hatte in beiden Familien eine unterschiedliche Bedeutung. Bei meinem Vater gab es einmal am Tag etwas zu essen – und wenn was schief lief, nichts. Er hat es trotzdem geschafft, es so weit zu bringen, dass er lesen, rechnen und schreiben konnte und eine Anstellung in der Luftwaffe fand. Meine Grossmutter mütterlicherseits war Konfiseurin und machte Catering. Ihre Küche war sehr von der englischen geprägt, denn Bermuda war eine Sklavenkolonie von England, was für ihre Beziehung zu England bezeichnend war. Meine Mutter liebte vieles aus dieser Küche: *sweets* und Porridge. Sie half in der Küche mit, das war klar. Das Gemeinsame an meinen Eltern war, dass beide so auf *comfort food*, auf Kohlenhydrate, gepolt waren.

Zügeln war ein Ding. Wenn man einen Vater hat, der in der Luftwaffe arbeitet, gibt es eben Wechsel. Ich lebte zuerst in Schottland, dann in Deutschland, wieder in Schottland und dann in Kanada in Regina, der Hauptstadt der Provinz Saskatchewan. Von Regina zogen wir in die Provinz Manitoba; in zwei Dörfer und danach wieder in eine Stadt. Als Kind überlegte ich nie: «Wo ist mein Zuhause?» Es war einfach so, wie es war. Ich realisierte erst später, dass ich keine Beständigkeit hatte. Darum achtete ich bei meiner Tochter sehr darauf. Wir zogen in eine Wohnung in Zürich und verbrachten dort ihre ganze Schulzeit.

Als der Vater meiner Tochter starb, war sie vier Jahre alt. Kurz überlegte ich mir, nach Kanada zurückzukehren, aber ich hatte gerade einen neuen Job und wollte ihn nicht kündigen. Ich wusste, wenn ich zurückkehren würde, hätte meine Tochter nur eine Sprache und nur eine Kultur. Meine Familie vermisse ich schon, aber es kam mir nie in den Sinn, dass dieses Gefühl gleichberechtigt sein könnte mit der Tatsache, wo ich arbeite. Da, wo ich arbeite, da wohne ich. Fertig, Schluss.



DOI: 10.53788/MIAL0107

Die Atemlosigkeit der Kunstgeschichte und die Verflüchtigung ästhetischer Erfahrung

Die «Kunstwissenschaft [würde] ihrem Gegenstandsbereich atemlos hinterherhinken», konstatiert der Kunstwissenschaftler Jürgen Stöhr 1996 in der Einleitung zu dem von ihm herausgegebenen Band *Ästhetische Erfahrung heute* genauso entschieden wie irritiert. Das hatte seiner Einschätzung nach damit zu tun, dass auf die «inflationäre Präsenz von Bildern» die Kunstwissenschaft nicht mit adäquaten Instrumenten der Deutung zu reagieren vermochte.¹ Zwar habe man sich von der «verwaltenden (Kunst-)Historiographie» der 1960er- und 1970er-Jahre lösen können, die spezifischen Qualitäten zeitgenössischer künstlerischer Praktiken würden von den gängigen kunstwissenschaftlichen Narrationen aber weiterhin nicht erfasst. Diese hätten immer noch keine Strategien, die vom Einzelwerk ausgehenden, nicht selten multisensorischen Erfahrungsangebote, wozu in den meisten Fällen auch die Kunst mit Lebensmitteln gehört, zu fassen und zu analysieren.² Gut zwei Jahrzehnte nach dieser Diagnose ist das strenge Urteil zur kunstwissenschaftlichen (In-)Kompetenz im deutschsprachigen Raum in Bezug auf die Kunst der Gegenwart nicht mehr haltbar. Dies belegen eine ganze Reihe von Publikationen, die vor allem auch im Abgleich mit aus dem angelsächsischen Raum kommenden Debatten zu *visual culture*

und Repräsentationskritik Kunst als Gegenstand innerhalb multipler und komplexer Verflechtungen zu betrachten vermögen.³ Die von Stöhr eingeforderte kritische Aufmerksamkeit auf den Moment der ästhetischen Erfahrung ist aber nicht nur angesichts der anhaltenden «Entgrenzung» der Künste von fortdauernder Aktualität, sondern auch, weil zahlreiche dieser entgrenzenden Praktiken die unterschiedlichen Wahrnehmungsmodi des Erfahrens ins Zentrum ihres Interesses stellen. Das gilt in gleicher Weise für die diversen Spielarten partizipativer Aktivitäten wie etwa auch für die sich zu komplexen situativen Settings hin ausdehnenden Performances, die beispielsweise die englische Künstlerin Isabel Lewis in ihren «sensual environments» immer wieder realisiert. Weit mehr als für das «movement vocabulary», mit dem Räume performativ bespielt würden, interessiere sie sich für die Weisen, wie eine «performing presence [...] the energy of a particular space» formen würde. Entsprechend geht es ihr nicht um eine Aufführung als vielmehr um «rituals of gathering», die sie als Einladungen «to dance, to taste, to smell, to speak and to interact» konzipiert.⁴ Lewis' Bemerkungen dazu, worum es ihr in der Ausgestaltung ihrer *Situationen* geht, deuten die Herausforderungen für eine kunsthistorische Herangehensweise an, deren traditionelle, auf Inhaltsanalyse fokussierte Werkzeuge diesen für die künstlerische Arbeit zentral gesetzten Erfahrungsmomenten nicht gewachsen sind.⁵ Denn dieser Fokus auf die inhaltliche Auslegung von Werken, so etwa Stöhr in seiner Einleitung, sei darum problematisch, weil er die Analyse als scheinbar «unabhängig von ihrer Aufnahme», also dem Betrachter bzw. der Betrachterin, machen würde, diese*n damit komplett aussen vor lasse.⁶ Damit deutet er auf einen Aspekt, der sowohl in den ab den 1960er-Jahren im deutschsprachigen Raum wieder aufkommenden Debatten zum Konzept der Kunsterfahrung als auch in kunstwissenschaftlichen Fachdiskursen erneut auf Resonanz und bald darauf unter dem Begriff der Rezeptionstheorie bis heute auf zunehmende Anerkennung stiess.

In einem ersten Teil des vorliegenden Beitrags werden daher die Diskussionen um die Kunsterfahrung entlang ausgewählter Positionen vorgestellt und mit Blick auf die Rolle der Betrachtenden die im Zuge dieser neu aufkommenden Debatte vorgenommenen Adaptionen benannt. In einem zweiten Teil wird unter der Wendung *Kunst als Situation* ein zwar loses, dennoch oder gerade deswegen produktives Konzept eingebracht, mit dem den diversen Schichten des Wahrnehmens, die das Erfahren von Kunst auszeichnen, eher

Rechnung getragen werden kann. Die Auseinandersetzung mit Kunsterfahrung – daran hat sich, so die These dieses Textes, bis heute nichts geändert – ist immer auch eine Beschäftigung mit den Erzählweisen der Kunstwissenschaft, damit, was sie mit ihren methodischen Instrumentarien zu erfassen vermag und wo diese an den konstant expandierenden künstlerischen Gesten sich immer wieder neu zu konfigurieren haben.

Das Konzept Kunsterfahrung und Konsequenzen für die Analyse

Kunsterfahrung ist – was zunächst durchaus erstaunen mag – ein im Fach der Kunstgeschichte umstrittener Gegenstand. Denn mit *Erfahrung* wird prinzipiell derjenige Bereich des Kunstverstehens angesprochen, der durch seine individuelle und auf die Sinne ausgerichtete Dimension kaum zur wissenschaftlichen Bearbeitung geeignet scheint, eine Einschätzung, die vor allem für den deutschsprachigen Raum Gültigkeit hat. Während im angelsächsischen Sprachraum über Autoren wie den Philosophen und Pädagogen Ivor A. Richards oder, noch prominenter, den Literaturkritiker John Dewey mit seiner Publikation *Art as Experience* (1934) bereits früh im 20. Jahrhundert ästhetisches Erfahren als ein für das Verstehen von Welt ganz insgesamt privilegierter Weltzugang begriffen wurde, wurde dessen Aufgreifen im deutschsprachigen Raum in den 1960er-Jahren «zu Recht als eine Innovation» bezeichnet.⁷ Der Literaturwissenschaftler Hans Robert Jauß, eine der wichtigsten Stimmen dieser frühen Jahre, hat seine Auffassung von der Wichtigkeit des ästhetischen Wahrnehmens der vom Philosophen Theodor W. Adorno postulierten «Reinheit der Reflexion»⁸ entgegengestellt, ein Gegensatz, den Stöhr in seiner Einleitung aufgreift und als falsche Gegenüberstellung von geniessender Anschauung versus intelligibler Erkenntnis bezeichnet. Fusste Adornos Abneigung gegenüber den erfahrungsbasierten Erkenntnisweisen auf den emotionalisierten Ansprachen der von ihm grundsätzlich zurückgewiesenen Kulturindustrie, so ging es Jauß und später auch Stöhr darum, dieses scharfe und ihrer Auffassung nach zu sehr dem Zeitgeist der Nachkriegszeit verpflichteten Urteil zu differenzieren. Die in der Erfahrung angelegten Modi multisensorischen Wahrnehmens sollten

dagegen sowohl für die kunstwissenschaftliche Analyse als auch hinsichtlich ihres gesellschaftlichen Potenzials erneut erschlossen werden, eine Auffassung, die sich in Isabel Lewis Schilderungen ihrer künstlerischen Interessen genauso, wenn auch den gegenwärtigen diskursiven Topoi verpflichtet, wiederfindet.

Jauß geht es in seinem Aufsatz *Kleine Apologie der ästhetischen Erfahrung* genau darum, den bereits erwähnten Gegensatz zwischen *Kunstgenuss* – ein noch heute in der Kunstwissenschaft kaum benutzter Begriff – und der auf objektivierte Erkenntnisse ausgerichteten Analyse als irreführend aufzudecken und stattdessen das Potenzial des *geniessenden Sehens* für die Reflexion von Kunst aufzuzeigen.⁹ Das beachtliche Aufgebot an theoretischen Referenzen – er nennt etwa die Semiotik oder auch die Ideologiekritik –, die zu jener Zeit die kunstwissenschaftlichen Analysen zu stützen begannen, erachtete er als wenig hilfreich, wenn es darum gehe, eine differenzierte Vorstellung der spezifischen Kapazitäten erfahrungsbasierter Erkenntnis zu erarbeiten. Es ist denn auch naheliegend, dass er in einer dieselbe Thematik betreffenden Rezension auf den Aufsatz *Against Interpretation* (1966) der Schriftstellerin Susan Sontag verweist, verortet er doch da den «ersten Angriff gegen den Objektivismus der philologischen Auslegungspraxis», mit der die «Bedeutungsvielfalt des ‹offenen Werks› auf *einen* [sic], vermeintlich vorgegebenen, im Text verborgenen oder hinter ihm zu suchenden ‹eigentlichen› Sinn zu reduzieren» sei, worum es in den meisten kunstwissenschaftlichen Narrativen weiterhin gehe.¹⁰ In Abgrenzung zu diesen Erzählungen postuliert Jauß ein Verständnis von *Kunstgenuss*, das die eigentlich in der Kunst angelegten und in ihrer Reichweite weit über das Kunstfeld hinausreichenden Möglichkeiten ernst zu nehmen vermöge. Das «geniessende Verhalten», so Jauß, sei lediglich die «ästhetische Urerfahrung», mittels der die Frage nach der «gesellschaftlichen Funktion der Kunst» erst sinnvoll gestellt werden könne, gerade daher müsse sie erneut «Gegenstand theoretischer Reflexion» werden.¹¹ In der Folge skizziert Jauß die Wichtigkeit ästhetischer Erfahrung über Momente von «Freisetzung», die er sowohl im «produzierenden Bewusstsein [...] als Hervorbringung von Welt» (Imagination), im «rezipierenden Bewusstsein im Ergreifen der Möglichkeit, die Welt anders wahrzunehmen», als auch in dem «im Werk geforderten Urteil», den «Normen des Handelns» folgen zu können, feststellt.¹² Diese Potenziale wiederum seien allerdings einzig aus der Betrachtung des einzelnen Werkes heraus zu gewin-

nen und nicht aus der Intention, mit der dieses verfasst wurde.¹³ Die Überlegungen von Jauß wie auch die damit verbundenen Forderungen nach einer Aufwertung der Kunsterfahrung gegenüber der inhaltlich fokussierten, intentional ausgerichteten und theoriebasierten Rezeption erachtet Stöhr Mitte der 1990er-Jahre als immer noch nicht eingelöst und entsprechend weiterhin aktuell. Die von ihm zusammengestellten Texte umkreisen denn auch das Werk-Betrachtenden-Verhältnis in vielfältiger Weise, ohne sie allerdings unter dem Begriff der Rezeptionsästhetik zu fassen, die sich ihrerseits in demselben Zeitraum in der Kunstgeschichte als eigenständige Perspektive durchzusetzen beginnt. Im gleichen Jahr, als der von Stöhr konzipierte Sammelband erscheint, schlug nämlich der Kunsthistoriker Wolfgang Kemp in der von ihm verantworteten Ausgabe des Jahresrings *Zeitgenössische Kunst und ihre Betrachter* vor, die immer noch weitgehend gültige Künstler*innen-Werk-Konstellation um die Position der Betrachtung und deren Rahmung zum «Beziehungsviereck Künstler-Werk-Betrachter-Institution» zu ergänzen.¹⁴ Dieser Vorschlag folgte auch aus der Beobachtung, die Kemp ein Jahrzehnt früher ausgehend von Masaccios Trinitäts-Fresko detailliert aufgezeigt hat und nach der die Betrachtenden in der künstlerischen Konzeption des Werkes eingedacht seien.¹⁵ Unter der titelgebenden Wendung *Der Künstler als Erfahrungsgestalter* diskutiert der Kunsthistoriker Oskar Bätschmann in seinem Beitrag für Stöhrs Sammelband dieses Verhältnis unter dem Gedanken einer «Erneuerung der Kunstmacht», hätte dieses Gestalten doch nicht selten vor, den «Teilnehmer temporär zu steuern»:

«Sie isolieren ihn, unterziehen ihn Initiationsriten, bieten ihm Sinneswahrnehmungen ekligster und angenehmster Art, die das gewöhnliche Leben ihm versagt, lösen klaustrophobische Ängste und die Freude der Befreiung aus, verwirren den elementaren Orientierungssinn durch die Vertauschung von oben und unten, setzen ihn scheinbar wirklichen Gefährdungen aus, zwingen ihn, in die eigenen Erinnerungen abzutauchen und suggerieren ihm transzendente Erfahrungen, die er ausserhalb des Kontextes von Kunst nur um den Preis einer längst verworfenen Irrationalität erreichen kann.»¹⁶

Bätschmanns gewiss zugespitzte Einschätzung von der Macht der Kunst respektive der Künstler*innen ist als Ausdruck einer disziplinär konditionierten Skepsis gegenüber dem prinzipiellen, in diesen

künstlerischen Arbeiten eingewobenen Anliegen sprechend für den Stand der Diskussion. Die Zurückweisung der diversen multisensorischen Wahrnehmungsmodi als übergriffige Ansprüche der Kunst kann im Gegenzug als disziplinierender Einwurf der Kunstgeschichte gelesen werden, die sich von den traditionellen Komponenten der Kunstwissenschaft, etwa Objektstatus und Kontemplation als Betrachtungsmodus, noch nicht zu verabschieden bereit ist. Diese auf den disziplinären Vorrechten bezüglich der Bestimmung und Einordnung von Fragen und Problemen beharrende Geste findet sich paradoxerweise mitunter auch in Texten von Kemp, etwa dann, wenn er die intensiviertere Aktivierung der Betrachtenden in der künstlerischen Partizipation über die Wendung der «Viewer Liberation Front» zu fassen vorschlägt.¹⁷ Paradox ist diese ins Zynische neigende Bezeichnung nicht nur, weil Kemp einer der prominentesten Verfechter der Rezeptionsästhetik in der Kunstgeschichte ist. Irritierend sind diese Äusserungen auch vor dem Hintergrund seines 1991 in der Zeitschrift *Texte zur Kunst* erschienen Aufsatzes «Kontexte. Für eine Kunstgeschichte der Komplexität», in dem er sich dafür einsetzt, Kunstgeschichte über eine Vielzahl von kontextuellen Verbindungen zu konzeptualisieren, die als sich gegenseitig bedingend, dynamisch, offen, ja gar wild zu verstehen seien. Denn Kunstgeschichte sei – wie an sich alle Wissenschaften – «Kontextraub», ein möglichst maximaler und damit disziplinär weit ausgreifender Einbezug von Referenzen und sei daher von grundlegender Wichtigkeit.¹⁸ Das Ausgreifen auf erfahrungsorientierte Kontexte, zu denen nebst multisensorischen Wahrnehmungsangeboten etwa auch die auf menschliche Interaktion angelegten und in den 1990er-Jahren vom Kurator Nicolas Bourriaud erstmals programmatisch unter der Wendung «relational aesthetics» gefassten Arbeiten gehören,¹⁹ scheint dabei aber weiterhin eine grundlegende Herausforderung.

Fast ein Jahrzehnt später reagiert die Kunstwissenschaftlerin Irit Rogoff auf diese anhaltend ungeklärte Konstellation mit einem Vorschlag, der in gleicher Weise in die Zukunft weist, wie er – allerdings nicht deklariert – auf eine historische Szenerie zurückgreift. Sie schlägt vor, das Verhältnis zwischen künstlerischer Produktion und theoretischer Reflexion nicht als chronologisch nachgelagert zu konzipieren, sondern als ein komplex verwobenes Miteinander zu verstehen und fordert anzuerkennen, «dass wir nämlich zu einem Feld komplexer, dichter Verstrickungen werden, die nicht mehr auf ihre Ausgangspunkte zurückführbar sind. Ich wünsche mir, dass

wir nicht mehr an der Trennung zwischen Künstler und Theoretiker festhalten können».²⁰ Genau für diesen gemeinsamen Aushandlungsprozess gibt es eine historische Referenz, die auch darum hier von Belang ist, weil deren Verschwinden mit der Herausbildung disziplinärer Expertise zusammenhängt. In ihrer Analyse über die Herausbildung des Publikums in der Kunst umschreibt die Kunsthistorikerin Eva Kernbauer ausgehend von Salonausstellungen im 16. und 17. Jahrhundert die «Kunstrezeption als soziale Praxis», die das Kunsturteil essenziell mitentwickelte.²¹ Erst das Aufkommen der Kunstkritik und die Konsolidierung musealer Institutionen hat die urteilende Hoheit vom Publikum weg, hin zu Fachdiskursen und ihren Experten und Expertinnen geholt, und darin enthalten ist die Abwendung vom Erfahrungsmoment und dagegen die Aufwertung eines auf verallgemeinerbaren Kriterien basierenden Kunsturteils.

Das Ringen um die kunstwissenschaftliche Handhabung ästhetischer Erfahrung hat also eine lange und keinesfalls lineare Geschichte, die durchwegs eng mit der Reflexion und Festlegung des Gegenstandes selbst verbunden war. Dieser wiederum hat sich nicht erst im 20. Jahrhundert wenig um seine analytische Erfassung gekümmert, sondern sich vielmehr immer wieder aufs Neue damit befasst, die ihm auferlegten Schranken zu überschreiten und damit die Kunstwissenschaft in die anhaltende Atemlosigkeit zu versetzen, die Stöhr pointiert benennt.

Kunst als Situation

Den zugegebenermaßen vorerst losen Begriff der *Situation* als alternative Referenz zur Konzeptualisierung von Kunsterfahrung einzubringen, ist der Vorschlag aus der künstlerischen respektive der kuratorischen Praxis heraus, eine adäquate Narration dazu zu entwickeln. Dieser Blickwechsel schlägt also vor, die Analyse nicht ausgehend von kunsthistorischen Parametern vorzunehmen, sondern die künstlerische und kuratorische Arbeit selbst zum Ausgangspunkt der Betrachtung zu machen. Der Begriff der Situation ist in der Kunst nicht neu – es sei hier stellvertretend einzig auf die mittlerweile legendäre Gruppe der Situationisten verwiesen, die, 1957 gegründet, vor allem in den 1960er-Jahren aktiv waren und den Begriff *Situation* als zentralen Erfahrungsmoment des gelebten Alltags

verstanden. Charakteristisch dafür ist das Zusammenkommen von diversen Faktoren in einem zugleich höchst spezifischen und kontingenten Moment. Als künstlerische Geste wendet sich diese Auffassung gegen das Primat zeitloser Kunst und zelebriert die Konstruktion und Wahrnehmung des Augenblicks.²² Als eigenständiges Konzept mit analytisch-reflexivem Anspruch hat die Kuratorin Claire Doherty zu Beginn der 2000er-Jahre und durchaus mit Referenz auf historische Vorläufer *Situationen* zu positionieren begonnen.²³ Sie tat dies parallel zum Aufbau des von ihr verantworteten «public art commissioning program», dem sie programmatisch den Titel *Situations* gab.²⁴ Als Initiative für Kunst im öffentlichen Raum war es von Beginn an Dohertys Anliegen, diese aus den bekannten klassifizierenden Rastern zu lösen, um ihren Spielraum in gleicher Weise zu erweitern wie genau darin spezifischer zu werden. Der unterdessen etablierte Ausdruck *site-specificity* bezeichne, so Doherty, nicht mehr adäquat diejenigen künstlerischen Praktiken, die sich in zeitgemässer Weise mit den vielschichtigen Konstellationen von *sites* auseinandersetzen würden. Dabei verweist sie auf die im Rahmen der *Skulptur Projekte Münster 2007* realisierte Arbeit *Square Depression* des Künstlers Bruce Nauman, die ein «iconic enactment of the site-specific» vornehme, dabei vielmehr einen Ort inszeniere, als seine komplexe Verfasstheit zu thematisieren.²⁵ Dagegen benennt sie mit Verweis auf die *Installation Münster (Caravan)* des Künstlers Michael Asher, die ab 1977 bei jeder Durchführung der Grossausstellung reinszeniert wurde, eine Tendenz, die sie als «situational, rather than site-specific» bezeichnet, und sie führt aus:

«[...] the impetus of place, locality, time, context and space, rather than a fixed, physical notion of site, seemed more urgent a set of co-ordinates for the majority of the commissioned artists. Many chose to reflect upon their complicit relationship with the touristic aspirations of the exhibition and more broadly the Grand Tour. In doing so, they contested and frustrated the expectations of the art tourist, producing what we might term situation-specific, rather than site-specific projects.»²⁶

Diese Verschiebungen würden nicht nur auf eine ganz grundlegend veränderte Wahrnehmung von Zeitgenossenschaft reagieren, die durch eine Priorisierung des «moment over time, direct experience of multiplicitous complexity over the singular simplicity of

distanced reflection» ausgezeichnet ist. Sie beinhalteten darüber hinaus eine Dynamisierung der Orts- respektive Kontext-Spezifität, deren Verständnis sie mit der Wendung «place as an event-in-progress» fasst.²⁷ In der Konsequenz befassen sich künstlerische Projekte nicht primär in analytisch-reflexiver Weise mit einer Situation, wie dies in den frühen ortsspezifischen Interventionen meist der Fall war. Dabei wurden die jeweils in den Fokus gerückten Orte (*sites*) zwar durchaus zum Ausgangspunkt von vielfältigen Untersuchungen und Interventionen gemacht, sie verfolgten aber nicht den Anspruch, davon ausgehend Räume zu entwickeln, in denen multiple Sinneserfahrungen ermöglicht werden.²⁸ Im Gegensatz dazu kreieren die von Doherty kuratierten Projekte Interventionen, die mit der Wendung von Isabel Lewis als «performing presence» bezeichnet werden könnten. Diese beabsichtigen also nicht nur, sich mit einem spezifischen, bereits definierten Ort auseinanderzusetzen, sondern vielmehr zielen sie mit ihrer Intervention darauf ab, einen mehrdimensionalen Erfahrungsraum erst herzustellen. Künstlerische Gesten dieser Art gibt es zwar bereits seit den 1970er-Jahren – exemplarisch erwähnt seien hier etwa die frühen Projekte von Christo und Jeanne-Claude.²⁹ Ab den 1990er-Jahren ist aber ein deutlicher Anstieg zu verzeichnen: Ausdruck davon ist unter anderem die Entstehung von Organisationen wie Artangel, die die Produktion von Situationen mit der Zeit zum Merkmal ihres Engagements erhoben haben. Mit der Losung «Extraordinary Art. Unexpected Places» betont Artangel seine Absicht, die Orte künstlerischer Interventionen aufgrund von deren aussergewöhnlichem Charakter erst zu entwickeln, um daraus einen ebenso einmaligen Erfahrungsmoment zu schaffen, ein Interesse, das enge Verwandtschaft mit demjenigen der Situationisten aufweist.³⁰ Ein Blick auf die realisierten Projekte macht schnell augenscheinlich, was mit dieser emphatischen Wendung konkret gemeint sein kann, zeigt aber zugleich – und das macht *Situation* zu einem durchaus herausfordernden analytischen Konzept –, wie vielfältig und kategorial schwierig zu fassen diese Kunstprojekte sind. Das *Re-enactment* des Künstlers Jeremy Deller des von der Polizei brutal beendeten Aufstandes der Minenarbeiter im Jahr 1984, betitelt mit *The Battle of Orgreave*,³¹ gehört genauso dazu wie das von der Künstlerin Rachel Whiteread als Negativabguss zum temporären Gedenkmonument umgewandelte, von den Behörden eigentlich längst zum Abbruch freigegebene viktorianische Reihenhause;³² und auch für das vom Künstler Steve McQueen

initiierte Fotoprojekt *Year 3*, bei dem über 1500 Schulklassen des dritten Jahres in London im Stil traditioneller Klassenfotos porträtiert und in einer gemeinsamen Ausstellung schliesslich gezeigt wurden, brauchte es einen entsprechenden Produktionsrahmen. All diese Arbeiten sind dadurch charakterisiert, dass eine je neue und höchst spezifische Zusammenstellung von Parametern in einem Projektformat neu konfiguriert wird, sie gerade dadurch eine hohe Spezifität erreichen und die Projekte selbst bestimmte Modalitäten des Wahrnehmens aufrufen. Dazu gehören soziale Faktoren, (zum Beispiel in Dellers *The Battle of Orgreave*) ebenso wie zeiträumliche und politische Koordinaten (zentral für das Verständnis von Whiteheads *House*), kulturell-repräsentative Aspekte (im Vordergrund bei McQueens *Year 3*) oder eben auch sinnlich-energetische Qualitäten, wie sie Isabel Lewis in ihren performativen Szenarien herzustellen und zu thematisieren beabsichtigt.

Weit davon entfernt, ein konzises Konzept zu sein, liegt das Versprechen der Figur der Situation also gerade darin, den Erfahrungsgehalt dieser jeweils entworfenen Konstellationen herauszudestillieren und zu benennen. Es geht also darum, genau die Einmaligkeit der jeweiligen Konstellation zu beschreiben, ohne dabei mit vorgefassten Parametern zu operieren. Eine auf diese Ausgangslage reagierende kunstwissenschaftliche Narration bedient sich eines hermeneutischen Vorgehens.³³ Sie ist aber im Sinne Rogoffs dahingehend zu ergänzen und von traditionellen kunstwissenschaftlichen Analysepraktiken zu unterscheiden, als dass die analytische Reflexion nicht als nachgelagerte Reaktion, sondern als in das Wahrnehmen und Verstehen eng verwoben erachtet werden muss, sind deren Koordinaten doch erst aus ebendieser spezifischen Situation heraus zu bestimmen.³⁴ In diesem Selbstverständnis kann es der Kunstwissenschaft gelingen, ihre Atemlosigkeit abzulegen und sich im Austausch mit der künstlerischen Praxis selbst weiterzuentwickeln.

- 1 Stöhr, Jürgen (Hg.): *Ästhetische Erfahrung heute*. Köln: DuMont 1996, hier S. 9, 10.
- 2 Stöhr verwendet nicht den Begriff *multi-sensorisch*, dies wahrscheinlich auch, weil er sich auf philosophische und kulturwissenschaftliche Argumentationen bezieht, in denen diese Bezeichnung bis heute keine Rolle spielt. Stattdessen betont er die Wichtigkeit der Wahrnehmung über Sinne gegenüber einer eng gefassten Suche nach Bedeutung, vgl. dazu Stöhr 1996, beispielsweise S. 8.
- 3 Exemplarisch genannt sei hier Butin, Hubertus (Hg.): *DuMonts Begriffslexikon zur zeitgenössischen Kunst*. Köln: DuMont Literatur und Kunst Verlag 2006, in dem bereits die Auswahl der Begriffe, etwa «Cultural Studies», «Gender und Repräsentationskritik», «Queer Culture und künstlerische Praxis» oder auch «Visual Culture», diese zusehends enge Vermischung der bis in die 1990er-Jahre weitgehend unabhängig sich entwickelnden Diskurskulturen zeigt.
- 4 Die Zitate finden sich im kurzen Film zu der von Lewis für die Tate choreografierten Performance *A 21st Century Ritual*, die im April 2017 im Rahmen eines umfassenderen Performance-Programmes in den Tanks stattfand, vgl. Website YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=g5SbHZq3jko> (Zugriff am 02.07.2021).
- 5 Inhaltsanalyse steht hier etwas verkürzend für eine ganze Reihe von kunsthistorischen beziehungsweise -wissenschaftlichen Perspektiven, denen es um ein Verständnis der im Kunstwerk kondensierten Aussage geht. Dazu gehören etwa ikonologische wie auch hermeneutische, sozialhistorische, semantische oder auch feministische Ansätze.
- 6 Stöhr 1996, S. 8.
- 7 Maag, Georg: *Erfahrung*, in: Barck, Karlheinz; Fontius, Martin; Schlenstedt, Dieter; Steinwachs, Burkhard; Wolfzettel, Friedrich (Hg.): *Ästhetische Grundbegriffe*. Bd. 2. Stuttgart/Weimar: Verlag J.B. Metzler 2010, S. 260–275, hier S. 272.
- 8 Jauß, Hans Robert: *Ästhetische Erfahrung und literarische Hermeneutik*. Frankfurt am Main: Suhrkamp 1982, S. 64.
- 9 Jauß, Hans Robert: *Kleine Apologie der ästhetischen Erfahrung*, in: Stöhr 1996, S. 15–41.
- 10 Jauß, Hans Robert: Rezension zu Oskar Bättschmann. Einführung in die kunstgeschichtliche Hermeneutik, in: Stöhr 1996, S. 52–58, hier S. 53. Der nicht explizit deklarierte, aber durchaus eindeutig zuzuordnende Verweis auf Umberto Ecos Werkverständnis, das dieser in der 1962 auf Italienisch erschienenen Schrift *Opera aperta* (Eco, Umberto: *Opera aperta: forma e indeterminazione nelle poetiche contemporanee*. Milano: Bompiani 1962, im Jahr 1973 erstmal auf Deutsch erschienen) vorstellte, ist hier programmatisch zu lesen: Ecos Postulat der Berücksichtigung der zunehmend aktiv in die Künste einbezogenen Betrachtenden steht zwar nicht im Mittelpunkt von Jauß' Interesse, ist für ihn aber hinsichtlich des zentralen Status des Rezipienten bzw. der Rezipientin für die Auslegung des Werkes eine wichtige Referenz. Vgl. ferner Sontag, Susan: *Against Interpretation, and Other Essays*. New York: Picador (Delta Book, Bd. 0038) 1966.
- 11 Jauß, in: Stöhr 1996, S. 15–41, hier S. 17.
- 12 Ebd., S. 21.
- 13 An dem Punkt bezieht sich Stöhr auf den Philosophen Hans-Georg Gadamer, der diese «Grundlagenreflexion» in seinen Überlegungen zur Geschichtlichkeit von Erfahrungen in der 1960 publizierten Schrift *Wahrheit und Methode* (Gadamer, Hans-Georg: *Wahrheit und Methode: Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik*. Tübingen: Mohr 1960) bereits ausgelegt habe. Jauß, in: Stöhr 1996, S. 52.
- 14 Kemp, Wolfgang: *Zeitgenössische Kunst und ihre Betrachter. Positionen und Positionszuschreibungen*, in: *Jahresring* 43, 1996, S. 13–44, hier S. 20.
- 15 Kemp, Wolfgang: *Masaccios «Trinität» im Kontext*, in: *Marburger Jahrbuch für Kunstwissenschaft* 21, 1986, S. 44–72. Das Fresko ist zwischen 1425 und 1428 entstanden, misst 667 × 317 cm und befindet sich in der Kirche Santa Maria Novella in Florenz.
- 16 Bättschmann, Oskar: *Der Künstler als Erfahrungsgestalter*, in: Stöhr 1996, S. 248–281, hier S. 269.
- 17 Kemp 1996, S. 20.
- 18 Kemp, Wolfgang: *Kontexte. Für eine Kunstgeschichte der Komplexität*, in: *Texte zur Kunst* 2, 1991, S. 88–101, hier S. 89.

- 19** Mit der Wendung «relational aesthetics» als titelgebender These bezeichnete Nicolas Bourriaud eine seines Erachtens in den 1990er-Jahren aufkommende künstlerische Tendenz, die sich im weitesten Sinne mit «interactive, user-friendly and relational concepts» befasse. Das sei keine vollkommen originelle Geste, so Bourriaud weiter, fänden sich partizipative und interventio-nistische Ansätze doch bereits in den klassischen Avantgarden und später auch in den performativen Künsten. Neu seien aber die «philosophical, cultural and social presuppositions», die diese Gesten zu kulturkritischen Kommentaren machten, vgl. Bourriaud, Nicolas: *Relational Aesthetics*. Paris: les presses du réel 2002. Bourriauds Essay war Ausgangspunkt für eine intensive, bis heute anhaltenden Debatte über Partizipation in der Kunst, zu deren prominentesten Vertreter*innen Claire Bishop gehört, die ihre Betrachtungen massgeblich auf eine Kritik an den «relational aesthetics» stützt. Vgl. dazu u. a. Claire Bishop: Antagonism and Relational Aesthetics, in: *October* 110, 2004, S. 51–80.
- 20** Rogoff, Irit: Was ist ein Theoretiker?, in: Hellmold, Martin; Kampmann, Sabine; Lindner, Ralph; Sykora, Katharina (Hg.): *Was ist ein Künstler?*, München: Wilhelm Fink 2003, S. 273–283, hier S. 283.
- 21** Kernbauer, Eva: Das Publikum in der kunsttheoretischen Tradition: Wege zur Öffentlichkeit, in: Kammerer, Dietmar (Hg.): *Vom Publicum. Das Öffentliche in der Kunst*. Bielefeld: transcript (Image, Bd. 19) 2012, S. 49–71, hier S. 57–58.
- 22** Im sehr kurzen Text *Die Theorie der Momente und die Konstruktion von Situationen*, signiert mit *Situationistische Internationale*, finden sich einige Hinweise darauf, was die Gruppe unter einer *Situation* versteht und inwiefern sie für ihr Selbstverständnis von Bedeutung ist. Eine deutsche Version des Textes findet sich auf der Website der SI Revue unter: <https://www.si-revue.de/die-theorie-der-momente-und-die-konstruktion-von-situationen/> (Zugriff am 25.01.2022).
- 23** 2009 veröffentlichte Doherty unter dem Titel *Situation*, in der jeweils ein Stichwort zur aktuellen Kunstpraxis ins Zentrum stellenden Reihe *Documents of Contemporary Arts*, eine Anthologie. Darin finden sich eine ganze Reihe von Textfragmenten aus den 1960er- und 1970er-Jahren, die *Situation* als wichtige Kategorie künstlerischer Produktion thematisieren, vgl. Doherty, Claire (Hg.): *Situation (Documents of Contemporary Arts)*. Cambridge, Massachusetts/London: MIT Press/Whitechapel Gallery 2009.
- 24** Die Website der von Doherty 2002 gegründeten und bis zu ihrer Schliessung 2017 auch kuratorisch betreuten Organisation *Situations* ist weiterhin einsehbar: <https://www.situations.org.uk/> (Zugriff am 25.01.2021).
- 25** Doherty 2009, S. 12–13.
- 26** Ebd., S. 13.
- 27** Ebd., S. 13.
- 28** Kwon, Miwon: *One Place after the Other. Site-Specific Art and Locational Identity*. Cambridge, Massachusetts/London: MIT Press 2004, zeichnet die Entwicklung von ortsspezifischen Interventionen auf und beschreibt diese Bezugnahme zwischen Ort und künstlerischem Projekt detailliert.
- 29** Die Kunstwissenschaftlerin und Kuratorin Rebecca Coates untersuchte diese frühen, da noch vereinzelt Projekte mit Blick auf die Rahmenbedingungen ihrer Produktion und kommt zum Schluss, dass privates Mäzenatentum eine zentrale Rolle bei der Herausbildung dieser künstlerischen Tendenz spielte. Vgl. Coates, Rebecca: *The Curator/Patron. Foundations and Contemporary Art*, in: *emaj* 3, 2008, S. 1–22.
- 30** Website Artangel: https://www.artangel.org.uk/about_us/ (Zugriff am 26.01.2022).
- 31** Website Artangel: <https://www.artangel.org.uk/project/the-battle-of-orgreave/> (Zugriff am 26.01.2022).
- 32** Website Artangel: <https://www.artangel.org.uk/project/house/> (Zugriff am 26.01.2022).
- 33** Für die Kunstgeschichte hat Oskar Bätschmann diese *Anleitung zur Interpretation* ausgearbeitet und im deutschen Sprachraum etabliert, vgl. dazu Bätschmann, Oskar: *Anleitung zur Interpretation. Kunstgeschichtliche Hermeneutik*, in: Belting, Hans; Dilly, Heinrich; Kemp, Wolfgang; Sauerländer, Willibald; Warnke, Martin (Hg.): *Kunstgeschichte. Eine Einführung*, Berlin: Dietrich Reimer Verlag 31988, S. 191–221.
- 34** Rogoff 2003.

Biografien

Bruna Casagrande ist Restauratorin für zeitgenössische Kunst. 2019 bis 2022 war sie wiss. Mitarbeiterin im SNF-Forschungsprojekt *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*. BC hat an der Universität Bern Geschichte und an der Hochschule der Künste Bern Konservierung-Restaurierung studiert und dort als Assistentin im Bereich Moderne Materialien und Medien gearbeitet. Davor war sie Konservatorin beim Schweizer Archiv der Darstellenden Künste und 2022–2023 Leiterin Kommunikation bei der Dampfzentrale Bern, dem Kulturhaus für zeitgenössischen Tanz und Musik. Seit 2022 betreut sie die Sammlung der Berner Design Stiftung.

Karin Borer ist Künstlerin. Sie arbeitet und lebt in Basel (Schweiz). In ihrer Praxis re-kontextualisiert sie Samples aus den Bereichen Macht, System, Optimierung und Ritual. So erreicht Borer neue Realitäten in Form von Objekten und Installationen, denen intensive Materialrecherchen zugrunde liegen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei der Gebrauch von olfaktorischen oder auditiven Elementen.

Ina Jessen promovierte zu *Ein deutscher Maler. Otto Dix und der Nationalsozialismus* (de Gruyter 2022). Das Werk von Dix mit ca. 50 der weltweit renommiertesten Künstler*innen im Rahmen der Ausstellung *Dix und die Gegenwart* verbindend, transferiert Jessen ihre Forschungsergebnisse bis in die Gegenwart (Deichtorhallen Hamburg, 20.09.2023–25.02.2024). Ihr Postdoc-Vorhaben ist der Materialforschung gewidmet. Zu beiden Schwerpunktbereichen kuratiert, publiziert und lehrt sie an unterschiedlichen Universitäten.

Rachel Mader ist Kunstwissenschaftlerin. Seit 2012 leitet sie das Kompetenzzentrum Kunst, Design & Öffentlichkeit an der Hochschule Luzern – Design & Kunst. Sie verantwortet sowohl praxisbasierte Forschungsprojekte zu künstlerischer Selbstorganisation und Kulturpolitik, Kunstvermittlung, dem Sammeln ephemerer Kunst (Live Performances), Kunstschulen als Heterotopien, sowie Projekte in der Grundlagenforschung zu Themen wie künstlerischer Forschung, den ‚Institutional Studies‘, Ambiguität in der Kunst oder auch Kunst und Politik. Rachel Mader ist Ko-Präsidentin des Swiss Artistic Research Network (SARN).

Christian Sauer studierte Kunstgeschichte und Philosophie in Regensburg und Paris. Seine Promotion, die sich Salvador Dalís Theater- und Filmprojekten widmete, legte den Grundstein für einen Forschungsschwerpunkt, der sich dezidiert mit intermedialen und intermodalen Phänomenen auseinandersetzt. Sein Habilitationsprojekt analysiert die unterschiedliche Verwendung von Geruch und Geschmack in der (Gegenwarts-)Kunst. Christian Sauer forscht und lehrt an den Universitäten Eichstätt und Salzburg.

Fabiana Senkpiel ist Kunstwissenschaftlerin und seit 2016 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut Praktiken und Theorien der Künste (IPTK) an der Hochschule der Künste Bern. 2019–2023 leitete sie die SNF-Projekte *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption* sowie *Kunstfiguren – Gestaltungsprozesse fiktiver Identitäten*. Von 2012 bis 2016 war FS wissenschaftliche Mitarbeiterin/Postdoc im Teilprojekt *Das Wissen der Kunst Episteme und ästhetische Evidenz in der Kunst der Renaissance* im Sonderforschungsbereich ›Episteme in Bewegung. Wissenstransfer von der alten Welt bis in die Frühe Neuzeit‹ an der Freien Universität Berlin. Im Frühjahrsemester 2012 war sie Lehrbeauftragte am Kunsthistorischen Seminar der Universität Basel. Im Dezember 2011 promovierte sie im Fach Kunstwissenschaft am Kunsthistorischen Seminar der Universität Basel, wo sie 2009–2011 Doktorandin im interdisziplinären Graduiertenkolleg ›Bild und Zeit‹ im NFS Bildkritik–eikones war.

Celia & Nathalie Sidler arbeiteten von Februar 2019 bis Januar 2023 als künstlerisch-wissenschaftliche Mitarbeiterinnen im SNF-Forschungsprojekt *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*. Dabei beschäftigten sie sich mit der Entwicklung und der Realisierung partizipativ-performativer künstlerischer Arbeiten mit Lebensmitteln, die Strategien der sinnlichen Involvement erprobten. Zahlreiche installative und partizipative, immer ortsspezifische Arbeiten der als Duo arbeitenden Künstlerinnen beleuchten durch Lebensmittel als Materialien der Kunst gesellschafts- und medienkritische Themen. 2015 schlossen sie den Master in Contemporary Art Practice an der Hochschule der Künste Bern ab, zuvor absolvierten sie 2008 den Bachelor am Institut Kunst an der Hochschule für Gestaltung und Kunst/FHNW Basel.

Die Publikation geht hervor aus dem Forschungsprojekt
*Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen
künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption,*
das vom Schweizerischen Nationalfonds gefördert wurde (02/2019–01/2023,
Projektnummer 182143) und am Institut Praktiken und Theorien der
Künste der Hochschule der Künste Bern angesiedelt war.

Herausgegeben von Bruna Casagrande,
Fabiana Senkpiel, Celia & Nathalie Sidler
Texte: Bruna Casagrande, Karin Borer, Ina Jessen,
Rachel Mader, Fabiana Senkpiel,
Christian Sauer, Celia & Nathalie Sidler
Grafische Gestaltung: Camillo Paravicini
Lektorat: Inka Humann
Korrektur: Sophie Thomas
Lithografie: Marjeta Morinc
Druck und Bindung: von Ah Druck AG, Sarnen

© 2024 Bruna Casagrande, Fabiana Senkpiel,
Celia & Nathalie Sidler und Verlag Scheidegger & Spiess AG, Zürich
© für die Texte: die Autorinnen und der Autor
© für die Abbildungen: siehe Abbildungsverzeichnisse

Verlag Scheidegger & Spiess
Niederdorfstrasse 54
8001 Zürich, Schweiz
www.scheidegger-spiess.ch

Der Verlag Scheidegger & Spiess wird vom Bundesamt für Kultur mit
einem Strukturbeitrag für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

Alle Rechte vorbehalten; kein Teil dieses Werks darf in irgendeiner Form ohne
vorherige schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert oder unter Verwendung
elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

ISBN 978-3-03942-177-0 | ISBN 978-3-03942-194-7 Open Access-Ausgabe (PDF)

DOI 10.53788/MIAL0001 | <https://doi.org/10.53788/MIAL0001>



Die Druckvorstufe dieser Publikation wurde vom Schweizerischen
Nationalfonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung unterstützt.

Dieses Werk ist lizenziert unter Creative Commons Namensnennung –
Nicht kommerziell – Keine Bearbeitung 4.0 International Lizenz (CC-BY-NC-ND).



**ERNST GÖHNER
STIFTUNG**



**Burgergemeinde
Bern**



Die vorliegende Publikation wurde grosszügig unterstützt durch:
Hochschule der Künste Bern, Kanton Obwalden, Ernst Göhner Stiftung,
Burgergemeinde Bern, Jubiläumsstiftung der Mobilier Genossenschaft, von Ah Druck, Sarnen

Als künstlerisches Material scheinen sie nicht sonderlich geeignet, Vergänglichkeit ist ihr Prinzip. Und doch kommen Lebensmittel seit den 1960er-Jahren vermehrt zum Einsatz in installativen und performativen Werken, die nicht nur gesehen, sondern auch gerochen, gefühlt und geschmeckt werden können.

Dieses Buch befasst sich mit den unterschiedlichen Aspekten des künstlerischen Umgangs mit Lebensmitteln in der Gegenwartskunst. Beiträge aus der Kunstwissenschaft, der konservatorischen Dokumentation und der künstlerischen Forschung widmen sich u. a. den Fragen: Welche materiellen Eigenschaften, symbolischen, politischen und gesellschaftlichen Dimensionen von Lebensmitteln kommen in Kunstwerken auf welche Weise zum Tragen? Wie kann dem Verfall solcher künstlerischen Arbeiten begegnet werden? Wie lässt sich die multisensorische Erfahrung des Publikums einfangen? Und welche Haltung nehmen Kunstschaffende in Hinblick auf die Dokumentation ihrer Kunst mit vergänglichen Materialien ein?

Printed in Switzerland
DOI: 10.53788/MIAL0001
ISBN 978-3-03942-177-0

