

3

Max Bottini

«Eingemachtes» – das Projekt

13

Markus Landert

«Degustieren erlaubt»

«Eingemachtes» – das Projekt

Die Idee

Das Bestreben, Lebensmittel über eine längere Zeit hinweg dem organischen Zersetzungsprozess zu entziehen, ist so alt wie die Menschheit und hat bis heute, allerdings mit abnehmender Bedeutung, überlebt.

Die Konservierungsmethoden, viele davon ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entwickelt, sind so zahlreich wie das verwendete Einmachgut. Produkte wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte, Pilze, Eier, welche in den fruchtbaren Monaten reichlich anfallen, werden als Vorräte für die karge Winterszeit angelegt und konserviert.

«Wenn es gelänge, dieses Potential an überliefertem Wissen und fachlichem Geschick an einem Ort zusammenzutragen, es in seiner Vielfalt erleb- und wahrnehmbar zu machen – ein schier unerschöpfliches Reservoir an Sinneserlebnissen würde sich erschliessen ...»



Die Ziele

Das Projekt wollte menschliche Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen untersuchen und deren Grenzen und Möglichkeiten in künstlerischen Aktionen ausloten; Menschen dazu auffordern, sich mit ›Mustern‹ ihrer Kenntnis und ihres Sachverständes direkt am Projekt zu beteiligen; eine möglichst grosse Anzahl von ›Einmachproben‹ in einer Installation vereinen; eine Sammlung der Rezepte anlegen und einsehbar machen; Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen in differenzierte Sprache fassen; (fast) vergessenes Wissen sichtbar machen.

Die Umsetzung

Der plakativ gestaltete Aufruf, sich am Projekt mit Rezept und Probe zu beteiligen, wurde an rund 4000 Adressen verschickt. Mit einem Talon bestätigten interessierte Personen dem Kunstmuseum des Kantons Thurgau ihre Teilnahme. Diverse Zeitschriften und Zeitungen, Radio und Fernsehen riefen ebenfalls zum Mitmachen auf und erreichten breite Bevölkerungskreise.

Das Echo war enorm. Rund 400 Personen, Frau, Mann, alt, jung, beteiligten sich mit über 1100 Einmachproben und den entsprechenden Rezepten, welche in standardisierte Formulare eingeschrieben wurden.

Die Einmachproben wurden registriert, im Ausstellungskeller des Kunstmuseums geordnet und zur Installation aufgebaut. →



Die Ausstellung

In der Ausstellung zeigte sich nicht nur die visuelle Schönheit der Einmachproben, ein einzelnes Glas, Gläser in Kombination oder die Installation als Ganzes; die Besucherinnen und Besucher waren über das Betrachten hinaus aufgefordert, aus dem immensen Angebot persönliche «Favoriten» zu wählen und vom Inhalt zu kosten.

Ungesalzenes Brot und Karaffen mit Wasser standen bereit und sorgten für die Neutralisation der Geschmackspapillen zwischen den einzelnen Degustationen.

In stetiger Folge wurden Wörter und Begriffe, mit denen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihr Eingemachtes geruchlich und geschmacklich charakterisiert und beschrieben hatten, auf die Wand projiziert und für die Besucherinnen und Besucher lesbar gemacht.

Die Edition

Mit der Herausgabe dieser Edition, dem «Einmachen» der gesammelten Informationen, schliesst sich der Sinnkreis des Projektes «Eingemachtes». Die Auswahl der Rezepte soll nicht als qualitative Wertung verstanden werden. Sie orientiert sich an Kriterien wie Einmachmethode, Einmachgut, geografische Herkunft des Rezeptes und besondere Eigenschaften.

Die so entstandene Durchmischung ist Ausdruck der enormen Vielfalt und Reichhaltigkeit der «Einmach-Kunst». 365 Rezepte in Form von Postkarten stehen zur Verfügung, um das im Kunstmuseum zusammengetragene Wissen in alle Welt zu schicken und wieder unter die Leute zu bringen.



1002



„Und ich, mit seinem Nachgeschmack“











«Degustieren erlaubt»

Der Raum ist kühl, das Licht gedämpft. Vor uns steht ein riesiger Tisch mit verschiedenen Gerätschaften: einige Ordner, Messer, Gabeln, Teller, Gläser, Wasserkaraffen, ein Serviertablett. Den Wänden entlang ziehen sich hohe Gestelle mit den über tausend Einmachgläsern, die den Kern von Max Bottinis Projekt «Eingemachtes» bilden. An der Stirnwand des Raumes leuchten in grüner Schrift Begriffe auf, die Geschmackserfahrungen beschreiben. Die Menschen im Raum begutachten die farbenprächtige Mustersammlung und am grossen Tisch sind sie eingeladen, vom Inhalt der bereitstehenden Einmachgläsern zu kosten. Während der Dauer der Ausstellung realisiert sich das Kunstwerk, indem Besucherinnen und Besucher des Museums die ausgestellten Einmachgläser öffnen, ihren Inhalt kosten, vergleichen, in den Rezeptordnern nachschlagen und geniessen. Mit jedem Wahrnehmungsakt dieser Art, jeder Degustation verschwindet ein Teil der Installation. In der Nutzung durch das Publikum löst sich das Kunstwerk auf.

Die prozesshafte Selbstauflösung der Installation im Laufe ihrer Präsentation ist ebenso Bestandteil des Konzeptes von Max Bottini wie die Interaktivität ihres Aufbaus: Max Bottini hat die über tausend Einmachgläser nicht selbst eingekocht. Das Material für die Installation, insgesamt über 1120 Einmachgläser mit zugehörigen Rezepten, wurde dem Künstler von über vierhundert Köchinnen und Köchen zur Verfügung gestellt, die er über einen Aufruf in Zeitungen, Fernsehen und übers Internet für eine Teilnahme am Projekt gewinnen konnte. Auf diese Weise ist eine Vielzahl unterschiedlichster Rezepte zusammengekommen: Nach alten Familienrezepten Eingemachtes steht neben selbsterfundene kulinarischen Kreationen. Die Einmachtipps von Betty Bossi wurden ebenso umgesetzt wie die Geheimrezepte von Kochfreaks und Feinschmeckern. Entstanden ist so eine einzigartige Rezept- und Mustersammlung, in der sich der reiche Erfahrungsschatz von Hunderten von Personen spiegelt. →

Mit der traditionellen Vorstellung eines Kunstwerks haben die Projekte von Max Bottini nicht mehr viel gemein. Das Kunstwerk präsentiert sich nicht mehr länger als das sorgfältig gerahmte, abgeschlossene Stilleben eines einzelnen Genies. Sowohl die Produktion wie die Auseinandersetzung mit den Projekten erweist sich als interaktiver Prozess, in dem Künstler und Publikum in je unterschiedlicher Funktion aktiv werden. Die Auseinandersetzung mit dem Ästhetischen beschränkt sich dabei nicht länger auf das Sichtbare. Das Museum wandelt sich vom Ort des Schauens zum Erfahrungsraum. Das Kunstwerk wird vom Objekt passiven Schauens zum Spielfeld eines aktiven, selbstbestimmten Agierens: zum Ort aktiven Erkennens. Das Publikum ist dabei gleichermaßen Produzent und Konsument des Kunstwerkes. Der Künstler selbst ist lediglich Moderator eines Prozesses, in dessen Verlauf Geschmackswerte zur Diskussion gestellt und neu definiert werden können.

Wer die Installationen von Max Bottini als Kunstwerk (an)erkennt, der erfährt das Degustieren als modellhaften ästhetischen Wahrnehmungsprozess. Die unüberschaubare Menge der über tausend Gläser erzwingt als ersten Wahrnehmungsschritt eine Auswahl. Je nach Interesse (für bestimmte Rezepte) und Vorlieben (für einzelne Farben oder Formen) konzentriert sich die Aufmerksamkeit auf den einen oder anderen Bereich der Installation. Das Interesse konzentriert sich auf einzelne Gläser, verschiebt sich vom Ganzen aufs Detail. Der Fokus wird enger. An dieser Stelle bricht die Auseinandersetzung ab oder aber sie geht über in ein noch aktiveres Agieren: das Öffnen eines Glases und das Kosten seines Inhaltes. Wer nicht eingreift ins Glas, dem bleiben die Informationen verschlossen. Nur wer aktiv testet, öffnet sich das gesamte Potential möglicher Erfahrungen. Mit dem Aufnehmen der Geschmacksinformationen ist der Erkenntnisprozess aber noch nicht abgeschlossen. Erst wer vergleicht, abwägt und wertet, beginnt zu verstehen. Sehen und Erkennen – ästhetische Erfahrungen im weitesten Sinne – erweisen sich als komplexe Prozesse, die auf jeder Stufe aktives Engagement verlangen.

Die Installation von Max Bottini steht in einer langen Tradition künstlerischer Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln. Vom barocken Stilleben bis zum Darmstädter Block von Josef Beuys, von den Gemüsemenschen eines Archimboldo bis zu den Partys von Rirkrit Tiravanija wurde das Essen, seine Inszenierung und die damit verbundenen Wertungen mit den Mitteln der Kunst immer wieder thematisiert.

Nahrungsmittel und ihre Zubereitung faszinieren Max Bottini selbst schon seit längerem. Neben seiner künstlerischen Tätigkeit als Maler thematisierte er in verschiedenen Aktionen Nahrungsmittel und ihre Zubereitung. 1994 liess er rund 60 Hühner in artgerechter Haltung aufziehen, um sie in einer Freiluftaktion nach einem chinesischen Rezept zuzubereiten. 1998 startete er ein Projekt mit Stockfischen. Er erstellte eine Sammlung mit Rezepten aus aller Welt und liess bei einem «Degustations-Essen» in einer installativen Inszenierung sein Publikum an seinen Recherchen teilnehmen.

Mit seinen Projekten führt Max Bottini sein Publikum zwanglos zu Überlegungen grundsätzlicher Art zum Thema Ess- und Konsumverhalten. Er reagiert auf den scheinbar nicht zu stoppenden Wandel der Nahrungsmittelzubereitung hin zu standardisierten und industrialisierten Fertigprodukten. Seine Rezept- und Mustersammlungen zielen ab auf die Sichtbarmachung eines riesigen Reservoirs von Zubereitungsmethoden und Geschmacksvariationen. Sie richten das Augenmerk auf Altbekanntes, revitalisieren – ohne das Bild einer längst vergangenen, «besseren» Zeit heraufzubeschwören – fast vergessenes Wissen und stellen der Effizienz aktueller Methoden der Zubereitung und des Genusses eine scheinbar unzeitgemässe Alternative gegenüber, die ein anderes Zeitgefühl und eine andere Geschmacksempfindung fordert. In diesem Sinne sind seine Installationen gleichermaßen Forschungs- und Sensibilisierungsinstrumente.

Herausgeber: Max Bottini und Urs Stuber

Konzeption und Gestaltung: Urs Stuber, Frauenfeld

Texte: Markus Landert, Frauenfeld und Max Bottini, Uesslingen

Redaktionelle Mitarbeit: Rachel Stuber-Steiner, Frauenfeld

Fotografie: José Scarabello, Frauenfeld (Seiten 6/7, 10/11) und Max Bottini, Uesslingen

Druck: Heer Druck AG, Sulgen

Acrylglasrahmen: Thurplast Kunststoffe AG, Frauenfeld

Buchbindearbeit: Buchbinderei Burkhardt AG, Mönchaltorf

© 2000 by den Herausgebern, den Autoren und den Fotografen

