

# GESUCHT: EINGEMACHTES!

## GESUCHT: EINGEMACHTES! EIN PROJEKT VON MAX BOTTINI KUNSTMUSEUM DES KANTONS THURGAU KARTAUSE ITTINGEN

Anmeldung bis Mitte September 2000  
Installation: 5. November 2000 bis 25. Februar 2001



Der Künstler Max Bottini sucht tausend Gläser mit Eingemachtem. Für ein Projekt im Kunstmuseum des Kantons Thurgau benötigt er möglichst viele und möglichst unterschiedliche Muster von konservierten Nahrungsmitteln: Einkochte Früchte, getrocknete Pilze in Essig oder Öl eingelegt, Gemüse im Glas, Relishes und Chutneys, süss oder sauer – je unterschiedlicher die Rezepte desto reicher wird die Installation im Keller des Museums, die ab dem

5. November 2000 für das Publikum offen steht.

Das Essen ist genauso gesellschaftlichen Veränderungen unterworfen wie andere Bereiche des Lebens. Die Rezepte für die Zubereitung der Nahrungsmittel haben sich ebenso verändert wie die Methoden zu deren Aufbewahrung. Lange Zeit gehörte es zu den zentralen Fragen des Lebens, wie etwas vom Reichtum an Früchten und Gemüse des Sommers in den Winter gerettet werden konnte. Die Qualität der Vorratshaltung war entscheidend für Gedeih und Verderb der Familien.

Im Laufe des 19. und 20. Jahrhunderts revolutionierten wissenschaftliche Erkenntnisse und technische Erneuerungen die Vorratshaltung: Das Abkochen als Mittel gegen den schnellen Verderb von Lebensmitteln fand Verbreitung. Napoleons Koch erfand die Konservendose. Die konservierende Wirkung verschiedener Säuren wurde erkannt und ab Anfang des 20. Jahrhunderts trat das Einmachglas seinen Siegeszug durch die europäischen Küchen an. Endlich konnte jede Hausfrau einfach und perfekt selbst Konserven herstellen, die fast unbeschränkt haltbar bleiben. Nach dem 2. Weltkrieg fand der Kühlschrank und mit ihm die Tiefkühlkost Eingang in die Küche von Otto Normalverbraucher. Daneben existieren heute eine Vielzahl von High-Tech-Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit: Vakuumverpackung, Gefriertrocknung, Bestrahlung, die Beimengung von Zusatzstoffen zu den Nahrungsmitteln oder gar die gentechnologische Veränderung der Pflanzen.

Trotz aller Technik: das gute alte Einmachglas ist immer noch im Einsatz, ja es entwickelt sich je länger je mehr zum Kultobjekt. Selber Eingemachtes schmeckt nicht nur besser sondern es spiegelt auch ein Bewusstsein für einen verfeinerten Genuss. Selber Eingemachtes steht für Kreativität, Qualitätsbewusstsein und Sinn für das Auserlesene.

Nahrungsmittel und ihre Zubereitung faszinieren Max Bottini schon seit längerem. In spektakulären Aktionen hat er nach alten Rezepten Tonhühner oder Stockfische gekocht und deren Verzehr zusammen mit seinem Publikum zelebriert. Im Projekt „Eingemachtes“ wendet er sich einer Konservierungsmethode zu, die weitest Verbreitung gefunden hat und dazu dient, unterschiedlichste Nahrungsmittel zu konservieren. Früchte, Pilze, Fleisch, Fisch oder Eier können gleichermaßen als Einmachgut dienen. Die Kombinationsmöglichkeiten und Geschmacksvarianten sind fast unerschöpflich. Von den guten alten Birnenschnitzen im Glas über die ordinären Essiggurken bis zum Rumtopf oder den Vanillekürbissen mit Mandeln gibt es Hunderte von Rezepten für Nahrungsmittel im Glas.

Das Ziel des Projektes von Max Bottini ist es, eine möglichst grosse Anzahl an Einmachgläsern mit verschiedenstem Inhalt zusammenzutragen, um im Museumskeller zu einer Art gigantischer Geschmacksorgel zusammenzustellen. Vom 5. November 2000 bis am 25. Februar 2001 wird nicht nur die visuelle Schönheit der eingelegten Nahrungsmittel vorgeführt, sondern es besteht auch die Möglichkeit, die geschmackliche Vielfalt des „Eingemachten“ zu erproben. Das Museum wird vom Ort des Schauens zum Geschmacksraum. Ebenso werden die Rezepte dokumentiert und gesammelt: es entsteht eine Museumssammlung der besonderen Art.

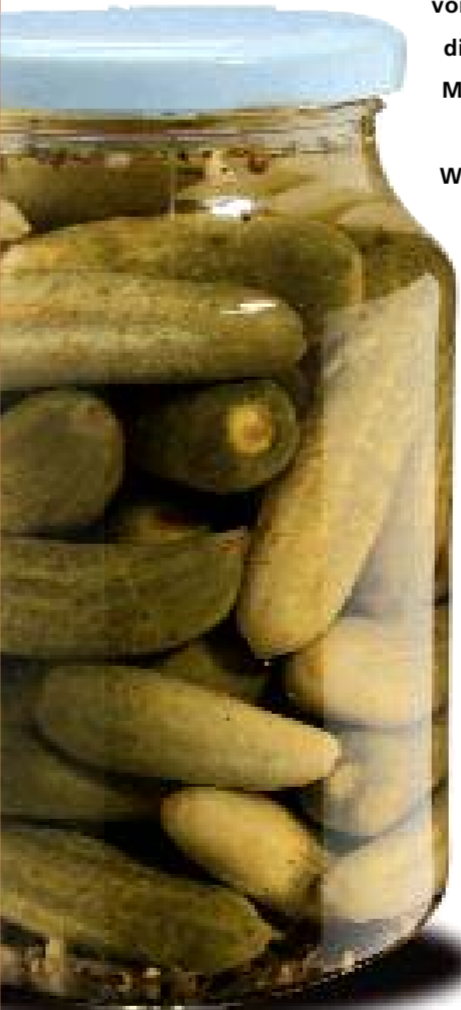
Wir laden Sie ein sich am Projekt von Max Bottini zu beteiligen. Gesucht werden für dieses aussergewöhnliche Projekt Rezepte für Eingemachtes: konventionelle und traditionelle, gewöhnliche und ausgefallene. Neukreationen sind ebenso gefragt wie altüberlieferte Rezepte aus Grossmutterns Zeiten. Melden Sie Ihr Interesse mit untenstehendem Talon bis Mitte September im Kunstmuseum an. Schon mit einem Glas und einem Rezept sind Sie mit dabei. Gerne nehmen wir aber auch Muster verschiedener Rezepte entgegen.

Zur Aufnahme der Rezepte und der Besprechung der Details werden wir Sie anschliessend kontaktieren. Eine Anmeldung für das Projekt «Eingemachtes» ist auch auf unserer Homepage [www.kunstmuseum.ch](http://www.kunstmuseum.ch) möglich.

**Kunstmuseum des Kantons Thurgau**  
Kartause Ittingen  
8532 Warth  
Telefon 052 748 41 20  
Telefax 052 740 01 10  
Homepage des Museums [www.kunstmuseum.ch](http://www.kunstmuseum.ch)  
e-mail [kunstmuseum.thurgau@bluewin.ch](mailto:kunstmuseum.thurgau@bluewin.ch)

**Öffnungszeiten**  
Montag bis Freitag 14–17 Uhr  
Samstag, Sonntag und allg. Feiertage 11–17 Uhr  
Das Museum bleibt über Weihnachten und Neujahr während rund dreier Wochen geschlossen.

**Veranstaltungen**  
Das Kunstmuseum des Kantons Thurgau bietet ein reiches Führungs- und Veranstaltungsprogramm an. Erkundigen Sie sich telefonisch unter 052 748 41 20 oder auf unserer Homepage [www.kunstmuseum.ch](http://www.kunstmuseum.ch).



### Teilnahmekarte

Ich beteilige mich am Projekt „Eingemachtes“, von Max Bottini!

Ich werde voraussichtlich \_\_\_\_\_ Gläser für den Verzehr in der Ausstellung zur Verfügung stellen.

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
Adresse, PLZ/Wohnort \_\_\_\_\_  
Telefonnummer \_\_\_\_\_  
Kurzbeschrieb des Rezepts \_\_\_\_\_  
Unterschrift \_\_\_\_\_

Für die detaillierte Beschreibung der Rezepte werden wir Ihnen einfache Formulare zur Vervollständigung zuschicken. Teilnahmekarte einsenden an: Kunstmuseum des Kantons Thurgau, «Eingemachtes», Kartause Ittingen, 8532 Warth