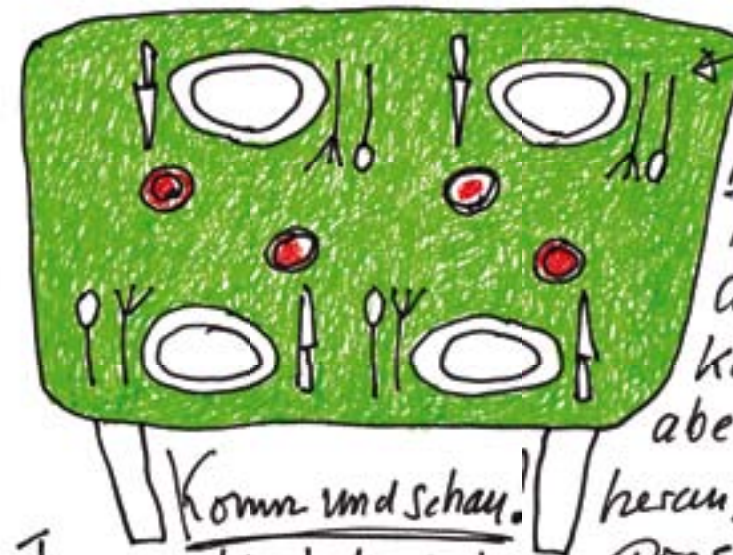


Aus dem Tisch! Auf den Tisch!

Ein Projekt von Max Bottini in Zusammenarbeit mit dem Naturmuseum Thurgau





Das ist ein gedecktes Tisch und in diesem Tisch ist etwas drin und das kommt langsam aber ganz langsam heraus und wird gross und schön und dann feiern wir am 25. August 2012

Komm und Schau!
Im archäobotanischen Garten des Natur - Museums Thurgau ab Anfang Mai 2012

Die Produktion von Nahrungsmitteln ist für die Konsumenten, bedingt durch die zunehmend industrialisierte Herstellungsweise, zunehmend undurchschaubarer geworden. Einblicke in ihre Gewinnung und Verarbeitung sind kaum mehr möglich, häufig auch gar nicht erwünscht. Es macht den Anschein, dass die Distanz zwischen Produzent und Konsument, trotz der in den letzten Jahren getätigten Anstrengungen mit Labels die Herkunft der Produkte näher zu bringen, sich eher noch vergrössert hat.

Mit der Arbeit «Aus dem Tisch! - Auf den Tisch!» greift der Kunstschaffende Max Bottini diese Thematik auf und bespielt während der Dauer einer Vegetationsperiode den Garten des Naturmuseums und des Museums für Archäologie Thurgau in Frauenfeld.

Thurgau



Installation «Aus dem Tisch!» ab Anfang Mai 2012.
Kochaktion «Auf den Tisch!» am 25. August 2012 von 10 bis 14 Uhr.
© Max Bottini und Naturmuseum Thurgau | 8510 Frauenfeld
> maxbottini.ch > naturmuseum.tg.ch



Inhalt

Einleitung · Dr. Hannes Geisser · Direktor Naturmuseum Thurgau	6
Ökologie versus Ökonomie? · Max Bottini · Kunstschaffender	8
Die Vorbereitungen · 22. Februar bis 14. Mai 2012	10
Übersicht der auf Tisch und im Garten angepflanzten Kulturpflanzen	12
Aus dem Tisch! · Marcel Sprenger · Unterhalt Museumsgarten	14
Das Wachstum der Pflanzen	16
Die Kochaktion	18
Die Köchinnen und Köche	20
Die Einrichtung der Arbeitsplätze	21
Gedanken zur Kochaktion · Max Bottini	21
Berichte von zwei an der Kochaktion beteiligten Köchinnen	22
Bei Max Bottini kommt Nahrung von nah · Dieter Langhart · Redaktor Kultur TZ	24
Das Gemüse	25
Impressionen und Stilleben	26
Menschen	30
Impressum	34

Dass ein Museum für Archäologie und ein Naturmuseum unter demselben Dach beheimatet sind, ist in der Schweizer Museumslandschaft selten und mag auf den ersten Blick erstaunen. Doch eigentlich ist das Nebeneinander von Menschheits- und Naturgeschichte Tür an Tür naheliegend, denn seit je sind Mensch und Natur aufs Engste miteinander verbunden.

Ein auch ausserhalb der Museumsmauern sichtbares Zeichen dieser Verbundenheit ist der archäobotanische Museumsgarten an der Promenadestrasse in Frauenfeld. Seit seiner Gründung im Jahr 1996 erhalten die Besuchenden auf einer Fläche von rund 300 Quadratmetern im Garten Einblick in die Geschichte und die Vielfalt unserer Kultur- und Nutzpflanzen. Hier wachsen alte Getreide neben in Vergessenheit geratenen Gemüsesorten, Eiweiss und Öl liefernde Pflanzen, Medizinal- und Gewürzkräuter und Vieles mehr. Während der Gartensaison können Hunderte von Pflanzen bestaunt werden und bieten Düfte, Formen und Farben ein Fest für die Sinne - und das an einer der am stärksten befahrenen Verkehrsachsen mitten in Frauenfeld. Der Museumsgarten ist somit auch eine der grössten, öffentlichen Grünflächen der Stadt. Für sein Projekt «Aus dem Tisch! Auf den Tisch!» hätte sich Max Bottini kaum einen besseren Ort aussuchen können: Der Garten bietet inhaltlich den perfekten Rahmen für seine Aktion (wie er später selber noch erläutern wird), gibt seiner Installation mit dem acht Meter langen Holztisch und den 24 Stühlen und Gedecken den nötigen Raum, sorgt auf Grund seiner zentralen Lage für einen anhaltenden Zuschauerfluss - und damit für Aufmerksamkeit - und garantiert dank des hauseigenen Gärtners Marcel Sprenger das unverzichtbare gärtnerische Knowhow und den notwendigen sorgfältigen Unterhalt für das Gelingen eines solchen Projektes. Aus Sicht des Kunstschaffenden ist der Ort also gut gewählt. Doch wieso bietet umgekehrt ein Naturmuseum die Plattform für ein Kunstprojekt, das auf den ersten Blick kaum weiter entfernt sein könnte von seinem Kernthema, dem Sammeln, Erforschen, Ausstellen und Vermitteln der einheimischen Natur?

Ein (Natur)Museum ist in erster Linie ein öffentlich zugängliches Gebäude mit Sammlungs- und Ausstellungsräumen, Archiv und Bibliothek sowie Forschungs-, Präparations- oder Restaurations-einrichtungen. Ein Museum hat aber auch - und in der heutigen Zeit vielleicht immer mehr - eine klar sichtbare Haltung zu vertreten über die Art und Weise, wie die im Museum aufgegriffenen Themen vermittelt werden. Ein Museum darf, ja muss Stellung beziehen, seine Meinung kundtun, auf Sachverhalte hinweisen und sich zu Themen äussern, die von öffentlichem Interesse sind. Dies gilt nicht zuletzt für Themen, deren Bedeutung zwar allgemein unbestritten ist, denen im Alltag aber oftmals nicht die Aufmerksamkeit zukommt, die ihnen eigentlich zustehen würde. Max Bottinis Aktion greift ein solches Thema auf: Den alltäglichen Wahnsinn der modernen Nahrungsmittelproduktion, bei der die Qualität der Produkte und deren genussvolles Konsumieren völlig in den Hintergrund treten, ja oftmals sogar als Störfaktor angesehen werden, da sie der ökonomischen Gewinnmaximierung der nahrungsmittelproduzierenden Industrie vermeintlich im Wege stehen. Max Bottinis Aktion ist aber gleichzeitig auch humorvoll und ungewöhnlich, inhaltlich tiefgründig und formal äusserst ästhetisch. Damit steht sie stellvertretend für die Haltung, mit der das Naturmuseum Thurgau in den letzten 10 Jahren immer wieder Themen aufgreift und auf ungewohnte, mitunter überraschende Weise zu vermitteln versucht.

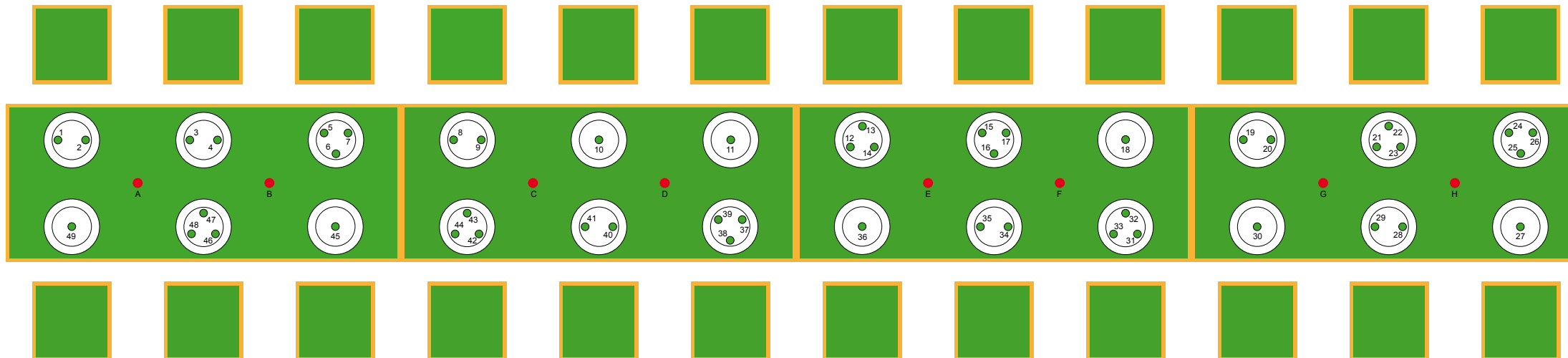
Zentral in vielen Projekten von Max Bottini ist der Faktor Zeit. Seine Aktionen erfordern Zeit zur Vorbereitung, Zeit zur Durchführung - und Zeit zum Geniessen. Das Projekt «Aus dem Tisch! Auf den Tisch!» wurde zusammen mit den Mitarbeitenden des Naturmuseums über Wochen geplant und vorbereitet, konnte im Museumsgarten über Monate wachsen und gedeihen, und am Tag der abschliessenden Kochaktion wurde während Stunden gekocht, gegessen und geplaudert. Damit ist sein Projekt für mich als Museumsverantwortlicher nicht zuletzt auch eine augenzwinkernde, tiefsinnige Metapher gegen den hektischen Aktivismus, wie er heute immer mehr auch in Museen grassiert. Die sorgfältige inhaltliche Aufarbeitung, die vertiefte Reflexion und die achtsame ausstellerische Umsetzung eines Themas erfordern Zeit, Sorgfalt und mitunter auch Zurückhaltung.

Genau diese Voraussetzungen erfüllt Max Bottinis Projekt «Aus dem Tisch! Auf den Tisch!» in hohem Masse und zeichnen damit die Qualität seiner Arbeit aus. Seine gedeckten Tische und Stühle stehen einfach nur da. Langsam, ganz langsam wachsen die zahlreichen Gemüsesorten aus den Tellern, ranken sich die Holzstäbe hoch, jeden Tag ein kleines Bisschen mehr. Und trotzdem - oder vielleicht gerade deswegen? - unterbrechen Fussgänger ihren gehetzten Schritt, strömen Menschen in solcher Zahl in den Garten, dass der Museumsgärtner ob der vielen Gespräche nicht mehr zur Gartenarbeit kommt oder spähen Teenager spätabends durchs Gartengitter und fragen den Museumsleiter, der kurz nach dem Rechten schaut höflich, ob sie denn noch in den Garten kommen dürfen. Und am nächsten Tag sind sie wieder hier, dieses mal ausgerüstet mit Kamera und Stativ und fotografieren, was der Datenchip ihrer Kamera hergibt Bottinis Tische und Stühle - wie so Viele vor ihnen und nach ihnen (im Sommer 2012 war die Installation von Max das wohl am meisten fotografierte Objekt in Frauenfeld). All die zahlreichen Gartenbesucherinnen und -besucher nahmen sich die Zeit zum Betrachten der Installation, lasen vielleicht den diskret platzierten erklärenden Text, suchten das Gespräch untereinander (oder mit dem Museumsgärtner), nahmen vielleicht gar an der Kochaktion teil und verliessen den Museumsgarten wieder. Wenn nicht als ein wenig besser aufgeklärte Konsumenten, dann immerhin mit einem Lächeln im Gesicht.

Wieder einmal hatte ich das Vergnügen, mit Max Bottini zusammen ein Projekt realisieren zu dürfen, das unser Naturmuseum auf vielfältige Art und Weise bereichert hat. Dafür danke ich ihm von ganzem Herzen. Und ich bin mir sicher, dass früher oder später eine nächste gemeinsame Aktion folgen wird - sobald denn die Zeit dafür reif ist.

Übersicht der auf dem Tisch und im archäobotanischen Garten des Naturmuseums und Museums für Archäologie Thurgau angepflanzten Kulturpflanzen

Max Bottini · Planskizze · Ende Mai 2012



NR.	Gemüse	Sorte
1	Kohlrabi	Trero
2	Broccoli	Costal
3	Aubergine	Bambino
4		Rotonda bianca sfumata di rosa
5	Chilli	Rote Teufelchen
6	Paprika	Tequila sunrise
7		Wiener Calvill
8	Spitzkabis	Château Renard
9	Walderdbeere	
10	Erdbeere	Nerina
11	Ruccola	
12	Salat	Lolo rosso

NR.	Gemüse	Sorte
13		Radicchio
14		Kopfsalat grün
15-17	Fenchel	Perfection
18	Blumenkohl	Nektarperle
19	Auberginen	Fengyuan
20		Rotonda bianca sfumata di rosa
21-23	Erdbeeren	Monatserdbeeren
24	Salate	Kopfsalat grün
25		Lollo rosso
26		Radicchio
27	Zuckermelone	Noir des Carmes
28	Stielmangold	Bright yellow

NR.	Gemüse	Sorte
29		Roter Feurio
30	Gurke	Russische Gurke (3 Stk.)
31	Salate	Radicchio
32		Kopfsalat grün
33		Lollo rosso
34-35	Zwiebel	Birnenförmige
36	Artischocke	Violette von Chioggia
37	Salat	Radicchio
38		Kopfsalat grün
39		Eichblattsalat
40-41	Bohnen	Buschbohnen
42-44	Zwiebeln	Birnenförmige

NR.	Gemüse	Sorte
45	Tomate	Ampeltomate
46	Salate	Radicchio
47		Kopfsalat grün
48		Lollo rosso
49	Zucchetti	Verte de Marachair

NR.	Gemüse	Sorte
A	Tomate	Moneymaker
B	Tomate	Dattelwein
C	Tomate	Pomodori di Sardegna
D	Feuerbohnen / Erbsen	Plainted Lady / Gloriosa
E	Tomate	Baslebieter Röteli
F	Feuerbohnen	Fasòl dalla minestra da Dumenga
G	Tomate	Bianca
H	Tomate	Cherry Sweet

Bemerkungen zur Kochaktion

Für die Zubereitung der Speisen sollen im Verlaufe der Kochaktion alle «aus dem Tisch» gewachsenen Pflanzen verwendet werden. Der Tisch soll am Ende des Anlasses abgeräumt sein.

Die auf dem Tisch vorhandenen Pflanzen sowie ein erweitertes Angebot (Beeren, Kräuter) sind in reichlicher Menge im umliegenden Garten zu finden.

Die zubereiteten Speisen werden portionenweise in Schalen verteilt und dem anwesenden Publikum zur Verkostung angeboten. Dabei stehen weniger die Quantität denn die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitungen der vorhandenen Gemüsesorten im Vordergrund.

Gemüse Garten	Sorten
Artischocke	Violette von Chioggia
Aubergine	Bambino, Rotonda bianca sfumata di rosa
Blumenkohl	Necktarperle
Broccoli	Costal
Buschbohnen	Oktoberli, Marona, Marché de vuily, Hockeni
Chilli / Perperoncini	Rote Teufelchen, Cometti, Gelbe Kirschen, Kirschenförmige
Erbsen	Gloriosa, Blauwshokker
Fenchel	Perfection
Feuerbohnen	Plainted Lady, Fasòl dalla minestra da Dumenga
Gurke	Melotria (mexikanische Minigurke), Russische
Kabis	Spitzkabis Chateau Renard
Kartoffeln	Lauterbrunnen, Blaue St.Galler, Appell
Knoblauch	Cledor
Kohlrabi	Trero, Blauer Delikatess
Melonen	Noir des Carmes, Cavaillon
Paprika	Tequila sunrise, Wiener Calvill, Oro gelb, Violette Ungarn
Radieschen	Flamboyant 2, Eiszapfen

Gemüse Garten	Sorten
Radieschen	Flamboyant 2, Eiszapfen
Salate	Eichblatt (Pasha), Kopfsalat (Attraktion, Gloire des Nantes), Lollo rosso, Schnitt- und Pflücksalat (Mischung), Ruccola
Schnittmangold	
Spinat	Butterfly
Steckzwiebeln	Stuttgarter Riese, Birnenförmige
Stielmangold	Golden, Bright Yellow, Roter, Feurio
Tomaten	Ampeltomate
Zucchetti	Verte de Marachair

Beeren Garten	Sorte
Brombeere	Kittatimy, Taylors Fruchtbare
Himbeere	Winklers Sämling
Rote Johannisbeeren	Rote Holländische, Gloire de Sablon
Schwarze Johannisbeeren	Silvergieters
Weisse Johannisbeeren	Weisse aus Jülerborg
Erdbeeren	Monatserdbeeren, Walderdbeeren (Nerina)

Kräuter Garten	Sorten
Andorn	Minze, Ananas
Baldrian, Gebräuchelicher	Minze, Englische
Beinwurz	Muskatsalbei
Bohnenkraut	Orangenthymian
Boretsch	Ringelblume
Currykraut	Taubnessel, Weisse
Eberraute	Waldmeister, Echter
Gartenthymian	Weinraute
Gewürzfenichel	Wundklee, Gemeiner
Goldmelisse	Ysop
Johanniskraut, Gemeines	Zitronenmelisse
Kamille, Echte	Zitronenthymian
Küchenschelle, Gewöhnliche	
Kümmel	
Lavendel, Echter	
Liebstockel	
Majoran, Wilder	

Das Wachstum der Pflanzen auf dem Tisch

16. Mai bis 3. September 2012



16.05.2012 - Frost!



22.05.2012 - Der Rasen keimt



24.05.2012 - Pflanzung der Tomatenstöcke



27.05.2012



06.06.2012



06.06.2012



07.06.2012



11.06.2012



16.06.2012



25.06.2012



25.06.2012



11.07.2012 - Nach Hagelschlag



18.07.2012



25.07.2012



25.07.2012



14.08.2012



22.08.2012



03.09.2012 - Abbau



Carlo Nägeli · Frauenfeld
Unternehmer Werbetechnik



Benjamin Stuber · Frauenfeld
Kochlehrling 2. Lehrjahr



Felipe Martinez · Mettlen
Koch



Andrea Haefely · Zürich
Redaktorin



Anna Bürkli · Rüttenen (SO)
Kunsthistorikerin



Katharina Portmann · Frauenfeld
Arbeitsagodin und Künstlerin



Eva Roost · Basadingen
Lehrerin für handwerkliches Gestalten

Max Bottini · 25. August 2012

Nr	Was	Nr	Was
1	Zwei-flammiges Gasrechaud	20	Kochschürze
2	Paar Windschütze für Gasrechauds	21	Schwamm
3	Stabfeuerzeug	22	Küchentüchlein
4	Schutzunterlage Gasrechaud / Tisch > Holz oder Karton	23	Kehrrichtsack
5	Kochtopf 5 l, mit Deckel		
6	Stielpfanne 2 l, mit Deckel	Stk	Zusätzliche Kochutensilien für alle Kochstellen
7	Hochrand-Bratpfannen ø 24 cm, mit Deckel (Glas)	4	Büchsenöffner
8	Schöpfkelle	6	Brotmesser
9	Holzspatel	4	Schwingbesen
10	Sparschäler	4	Allzweckraffeln
11	Salzgefäss	4	Knoblauchpressen
12	Pfeffermühle	4	Küchensiebe klein
13	Schneideunterlage 44 x 33 cm/PP	4	Küchensiebe gross
14	Schneidmesser		Teller / Besteck etc. als Kochhilfe
15	Rüstmesserchen		Haushaltpapier
16	Litermass		Diese Kochutensilien befinden sich auf einem separaten Tisch. Auf diesem Tisch ist ein Stromanschluss für die Benützung von Küchengeräten sowie ein kleiner Kühlschrank vorhanden.
17	kleines Plastikbecken für Tischabfälle		
18	Torchon (Topflappen)		
19			

Gedanken zur Kochaktion

Max Bottini

Sieben Personen bereiteten während einer vierstündigen Kochaktion zu, was aus Tisch und Garten gewachsen war. Ihr gemeinsames Merkmal ist die Leidenschaft für das Kochen. Darunter fanden sich professionelle Köchinnen und Köche wie auch Amateure. Kochen wurde im Zusammenhang mit dieser Aktion als existenzieller Akt der Alltagsbewältigung demonstriert. Geboten wurde also keine Show- oder Dekorations-Kocherei. Gefragt war eher ein einfacher und kreativer Umgang mit Produkten, die von einem «rohen» in einen essbaren Zustand übergeführt werden mussten. Dabei spielte das handwerkliche Element für die Zubereitung der Speisen eine wesentliche Rolle. Nichts desto trotz musste das Scheitern oder Misslingen der Zubereitung erlaubt sein. Die Aktion stellte also in keiner Art und Weise einen Anspruch auf die Beherrschung der Kochkunst, sondern wollte - im Gegenteil - ein «künstlerisches Kochen» vorstellen, dessen Absicht nur sein konnte, die Ungewissheit über deren Ausgang als Antrieb für «neu Entstehendes» wahrzunehmen.

Gemüse als Hauptakteur – das hat mich schon Wochen vor der Kochaktion mit Max Bottini im Garten des Naturmuseums beschäftigt! Was esse ICH eigentlich im Alltag? Ist es nur Beigemüse oder darf es auch Hauptgang sein? Was kommen für andere Zutaten in Frage, wenn ich das Fleisch weglassen? Ich kaufe mir das Kochbuch «Genussvoll vegetarisch» von Yotam Ottolenghi¹ und finde darin eine Fülle von Rezepten, welche ich ausprobieren kann.

Mit zwei Taschen Material stehe ich am Samstagmorgen um 9 Uhr vor der Installation mit Tischen und Stühlen, voll mit gewachsenem Gemüse! Eine Tasche mit Gewürzen, diversen Ölen und Aceto Balsamico, vorgekochten Hülsenfrüchten, Eiern, Salzzitronen und Nüssen, die andere mit meinem Küchenwerkzeug, Couscous und Nudeln.

Max und Hannes machen uns sieben Köchinnen und Köche miteinander bekannt. Wir werden kurz unterwiesen, was wie wo zu finden ist. Dann legen wir los! In den nächsten 4 Stunden gehen Suppen, Salate, Eintöpfe, Frittiertes über den Kochtisch, werden Fragen zum Gekochten beantwortet, Tipps und Tricks ausgetauscht – die Zeit vergeht in angenehmer Weise! Noch liegen Berge von Sommergemüse da und wollen verarbeitet werden; mir fehlt der Lehrling, der mir das Grünzeug in der gewünschten Form vorbereitet, rüstet und hackt!

Wir sind schon am Aufräumen, als Beni und Felipe mit einem Gemüsedessert aufwarten. Dieses leckere Gericht möchte ich euch nicht vorenthalten. Es soll Mut machen, sich mit dem zarten Gemüse auch an Süßes zu wagen!

Beni's und Felipe's Duett von Melone und Mangold mit einem Vanillewölkchen

- Butter und Zucker caramolisieren
- mit Weisswein ablöschen
- Melonenstücke begeben, darin schwenken und leicht caramolisieren
- auf Teller geben
- in restlichem Caramel die Stiele vom Mangold (evtl. etwas Zucker begeben, falls zu wenig Caramel vorhanden ist)
- ablöschen mit Weisswein
- Blätter begeben und kurz durchschwenken und zu den Melonen geben.
- Schlagrahm mit Vanille süssen und ein Wölkchen dazugeben.

Ich bin am Morgen des 25. Augusts im Zug von Solothurn nach Frauenfeld gefahren. Da ich mit möglichst wenig Gepäck reisen wollte, habe ich mich auf wenige Zutaten beschränkt, die ich mitgenommen habe. Max Bottini informierte uns im Voraus über das Vorhandene. Ich hatte ungefähr eine Ahnung darüber, was ich zubereiten könnte, aber wollte mich auch überraschen lassen von dem, was ich vor Ort vorfinde. Auf einem grossen Markt-Tisch lag allerlei frisch geerntetes Gemüse bereit. Der Garten des Naturmuseums ist mit diversen Kräutern bepflanzt und man konnte sich nach Herzenslust bedienen. Es war ein wunderschöner Tag, trotz der schlechten Wetterprognosen. Am Samstagmorgen findet direkt vis-à-vis des Museums ein Wochenmarkt statt, auf dem es lokale Produkte zu kaufen gibt. Da ich wenige Zutaten bei mir hatte, kam dieser Markt natürlich wie gerufen. Ich habe mir Schafmilchjoghurt besorgt, noch ohne zu wissen, wo ich diesen später einsetzen würde.

Ich stellte mich der Herausforderung, Gerichte zuzubereiten fast ausschliesslich mit den vorhandenen Zutaten. Die Zutaten für Zucchini-Köfte hatte ich bei mir, Eier, Mehl, Olivenöl, und ich habe sie gleich zu Beginn zubereitet. Sie sind sehr praktisch in der Umsetzung, man braucht dazu wenige Gerätschaften. Eine Schüssel, eine Rassel, eine Kelle und eine Bratpfanne reichen aus.

Ich erwartete Topinambur-Knollen und hatte vor, diese mit einer Haselnusskräuterpesto zu vereinen. Eigentlich hätte ich wissen müssen, dass sie im August noch nicht ausgewachsen sind. Sie waren noch sehr klein und zart und das Rüsten nahm unglaublich viel Zeit in Anspruch. Das Resultat allerdings war unvergleichlich. Darauf folgten gebratene Auberginen-Scheiben mit einer Schafjoghurt-Melissen-Sauce. Auch gegen Schluss der Aktion waren immer noch viele Gemüse vorhanden, und dreierlei Sorten farbige Kartoffeln. Zudem waren in einer schon fast paradiesischen Fülle Töpfe mit diversen Peperoncini bewachsen. Also habe ich als Abschluss gebratene Kartoffeln mit Peperoncini, Zwiebeln und Rosmarin zubereitet.

Wir waren immer zu zweit an einem Stand, auf dem jeweils zwei Herde aufgebaut waren. Ich konnte deshalb auch beobachten, wie meine Nachbarin die Aufgabe anging. Die fünf anderen Köchinnen und Köche habe ich nur über die begeisterten Reaktionen der Besuchenden wahrgenommen. Mit den Besuchenden ins Gespräch zu kommen, ihre Fragen zu beantworten, sie probieren lassen, Auskunft geben darüber, wie etwas gemacht wird und sie zu ermuntern, selber zu Hause etwas nachzukochen, war eine weitere spannende Herausforderung an diesem Morgen.

Der Stichtag, der 25. August, wurde von Max Bottini und dem Organisationsteam detailliert vorbereitet. So erhielten alle Kochenden eine akribisch zusammengestellte Liste mit allen Gewächsen und Geräten, die vor Ort vorhanden waren. Zu einem Künstlerkoch, der wie Max Bottini einen universellen Ansatz pflegt, gehört das Konzipieren mindestens eben so stark dazu wie das Ausführen. Es ist ein Teil des Werkes, das nie als Ganzes wahrnehmbar ist. Das Skizzieren des Tisches, das Entscheiden, welche Gemüse gepflanzt werden, das Überwachen, die Bestandsaufnahme, das Planen der Kochstände, das Organisieren der Köchinnen und Köche oder das Begrüssen sind ebenso gleichwertige Bestandteile der Aktion, wie das Kochen selber. Max Bottini muss bei dieser Aktion nicht selber kochen. Das Kuratieren des Anlasses ist Teil des Werkes. Als Köchin bin ich ein Bestandteil des Ganzen. Die entstehenden Speisen sind nicht Kunstwerke, sondern Elemente im Gesamtkunstwerk. Die Besuchenden erhalten kleine Häppchen zum Probieren und werden damit mit ihrem Erleben wiederum Teil des Werkes. Wenn sie das Erlebte weitertragen, ein Rezept zu Hause selber ausprobieren, schreiben sie sich ein, in einen nicht endenden Prozess.

¹ Yotam Ottolenghi, *Vegetarisch kochen*, Verlag Dorling Kindersley, Erscheinungsjahr 2001, ISBN 978-3-8310-1843-7

