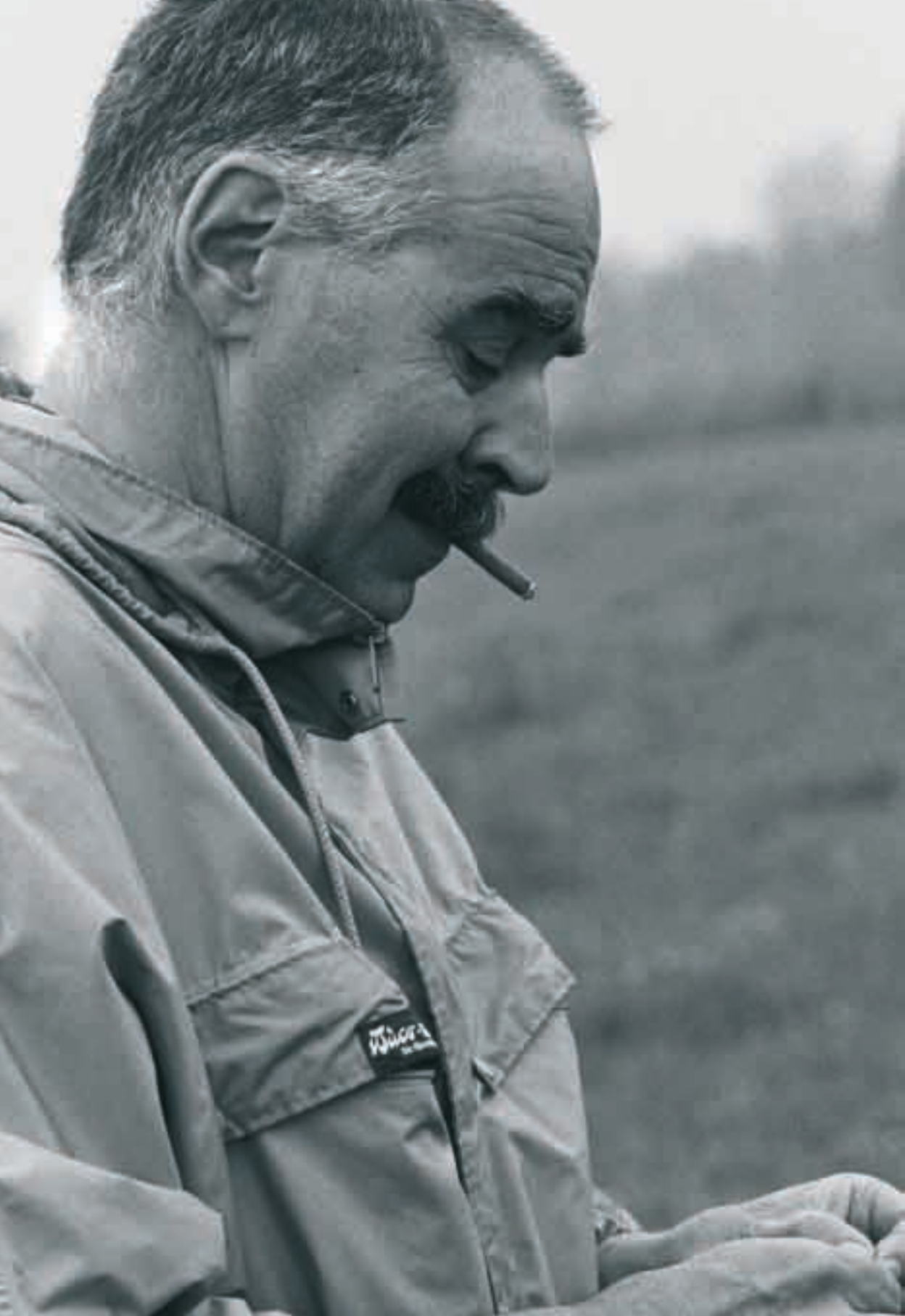


max bottini

kunst um das tägliche brot **daily bread**



Kost-Probe A Tasting

«Ein Lieblings-Café? Nein, das hab ich eigentlich nicht», sagt Max Bottini. Wir stehen in der Zürcher Bahnhofshalle unter dem Treffpunkt-Würfel mit dem grossen Zifferblatt. 8.50 Uhr, ein Donnerstagmorgen Mitte Juli 2004. Der Vormittag liegt vor uns. «Wenn ich nach Zürich fahre, hab ich immer ein bestimmtes Ziel», erklärt der aus Uesslingen ange-reiste Thurgauer, den ich zum Interview treffe. Mus-se sucht Max Bottini offenbar woanders, notiere ich im Geiste in mein Notizbuch. Zwanzig Minuten später liegt es vor mir auf dem Cafétisch, der Kuli griffbereit daneben. Wir sind im «Caredda» in der Josefstrasse gelandet. Um diese Zeit sind wir die einzigen Gäste in der kleinen Cafeteria mit Blick auf die Strasse. «Eigentlich wollte ich ja Biologie stu-dieren. Oder Ethnografie», verrät Max Bottini, kaum dass er seinen schaumigen Cappuccino und einen herrlich schwarzen Kaffee für mich an unsren Fen-sterplatz balanciert hat. Zu seiner sichtbaren Er-leichterung ist das Diktafon hingegen gleich wieder in meiner Tasche verschwunden. Betriebsstörung.

“A favourite café? I don’t really have one,” says Max Bottini. We are standing beneath the cube that marks the meeting point in the main hall of Zurich train station; the large clock face indicates that it is 8.50 A.M. on a Thursday in mid-July 2004. Our mee-ting is to last all morning. “I always have a definite goal when I come to Zurich”, declares Bottini, who has just arrived from Uesslingen in the canton of Thurgau, to be interviewed by me. Apparently Max Bottini seeks leisure in other places, I note mental-ly. Twenty minutes later my notebook lies open in front of me on the café table; my pen lies at the rea-dy next to it. We finally ended up in the Caredda in Josef Street. At this time of the day we are the only patrons in this small cafeteria, which offers a fine view of the street. “Actually I wanted to study bio-logy. Or ethnography,” Max Bottini says, after pla-cing his own frothy cappuccino and my wonderfully black coffee on the table near our window seat. To his obvious relief I put the Dictaphone back in my pocket almost immediately – it wasn’t working

Der Künstler weiss, was kaputt ist, und dankenswerterweise auch, wie ich den Schaden beheben kann – zuhause. Noch ahne ich nicht, dass auch mein Kuli kaum zu Gebrauch kommen wird.

«Machst du das jetzt?», will ich wissen. «Sind deine Kunstarbeiten biologisch-ethnografische Studien?» Das war schon ein bisschen später, als Bottini von seiner Tonhühner-Aktion erzählte. Eigentlich waren wir gerade bei einem anderen Thema. Ich fahndete nach den Ursprüngen von Bottinis künstlerischem Interesse an Nahrungsmitteln. Wir wunderten uns nämlich über unsere diametral entgegengesetzten Ernährungsvorlieben, die erstaunlicherweise nicht verhindern konnten, dass wir an einem Beizentisch zusammenfanden. «Essen ist für mich eine universale Sprache inmitten der babylonischen Sprachenverwirrung kultureller Vielfalt!» Max Bottini kommt in Fahrt, ohne aus der Ruhe zu kommen. Das ist gekonnt. «Wenn man für jemanden kocht», holt er aus, «wird der Motor für eine gemeinsame Verbindung angeworfen.» Nichts veranschaulicht das mehr als die «Negativfolie» der Pekingreise, die Max Bottini im Winter 1994/1995 mit Lebensgefährtin Judith unternahm; das war noch vor der wirtschaftlichen Öffnung Chinas. Die Reise führte die Bottinis direkt in die Erfahrung, als ungebetene Gäste von jedem Sozialleben der Einheimischen ausgeschlossen zu sein. Die Falle der «Isolationshaft», wie Bottini es nennt, schnappte nicht mit der Barriere einer fremden Sprache zu. Was ihm fehlte, war die existenzielle Lebensquelle einer sozial geteilten Situation. Sei sie auch noch so flüchtig wie die kleine Geste, mit der ein Markthändler zu erkennen gibt, dass er weiss, was es heisst, sich etwas zu essen zu besorgen. «Ich hatte das Gefühl, ich geh ein wie eine Pflanze ohne Wasser», entfährt es meinem Gegenüber. Für einen Moment reisst ihn die Erinnerung nun doch aus seiner inneren Mitte.

Der China-Schock bildet trotzdem nicht die Initialzündung der Nahrungsmittelkunst Bottinis. Die Phase beginnt bereits 1993 mit den «Futtergedanken» im Restaurant Frohsinn in Weinfeld, gefolgt von den «Tonhühnern» kurz vor der China-reise im darauf folgenden Jahr. Der Drive, mit dem Bottini seiner künstlerischen Faszination an allem

properly. Bottini seems to know what's wrong with it, and even graciously tells me how to fix it – after I get back home. I will soon discover that my pen will not be of much use to me either.

“Is that what you're doing now?” I ask. “Are your art-works biological-ethnographic studies?” Actually, that question cropped up later, when Max Bottini talked about his clay chicken project. At first we discussed something else – I was trying to find out about the origins of Bottini's artistic interest in foods. In fact, we were exclaiming over our diametrically opposed nutritional preferences; surprisingly, these did not keep us from getting together at a café. “For me, eating is the one universal language in the Babylonian jumble of cultural variety!” Bottini is getting into the swing of things, but doesn't lose his cool. And he certainly knows what he's doing. “When you cook for someone,” he claims, “you're getting into the first gear of a relationship.” Nothing makes this clearer than the “negative film” of the trip to Beijing he took in the winter of 1994/1995 with his spouse Judith. This was prior to China's economic conversion. The trip gave the Bottinis, who were uninvited guests at the time, a strong experience of being completely shut off from all indigenous social life. The trap of “solitary confinement”, as Bottini calls it, did not snap shut because of the language barrier. What he really missed was the vital existential feeling of shared social experience – even one as evanescent as the tiny gesture with which a market vendor shows that he understands that you are trying to buy something to eat. “I felt like a plant without water”, my interviewee admits. For a brief moment this memory seems to unsettle him.

However, the Chinese shock was not the initial kick-off for Bottini's food art. This phase was launched back in 1993 with the Feeding Thoughts (“Futtergedanken”) in a restaurant called Frohsinn in Weinfeld, followed by the Clay Chickens (“Tonhühner”) just before the trip to China in the following year. But the drive with which Bottini pursues his artistic fascination with the edible nourishes his life. Parable-like, the images he uses succinctly express the intimate connection between food and communication. No wonder that Bottini waxes lyrical when

Essbaren nachgeht, «nährt» sich jedoch stark von seiner Lebenserfahrung. Gleichnishaft fassen seine Erinnerungsbilder in wenige Worte, wie innig sich Ernährung und Kommunikation verbinden. – Kein Wunder, dass der Künstler ins Schwärmen gerät, als ich ihm das Stichwort Aktion «Tisch» liefere. Vor zwei Jahren zog Bottini mit einer spezialangefertigten mobilen Küche durch die Lande. Mehrheitlich an Bahnhöfen bot der Künstler als mobiler Koch den eiligen Passanten und Passantinnen ein Mittagmahl an. Nicht nur für seine Gäste, auch für ihn selbst fand dabei ein kleines Wunder statt. Ausgerechnet an dem transitorischen Ort des Bahnhofs schlug die Unwahrscheinlichkeit einer Begegnung in die Erfahrung menschlicher Nähe um. Im «Caredda» ergreift mich das Gefühl, dass bereits ein Kaffeetrinken mit diesem Künstler doppelte Wirkung zeigt: Unser gemeinsamer Trinkgenuss ist genauso kommunikativ, wie sich unser Gespräch als Energiespender erweist. – Mit der Folge, dass mein Kuli immer häufiger auf dem Tisch liegen bleibt. Wenig später wird es mir klar: Mahlzeiten stellen kommunikative Situationen dar. Max Bottinis Essens-Kunst-Aktionen machen jedoch weit mehr leiblich erfahrbar: Gespräche sind die Mahlzeiten des «Sozialkörpers». Eine Unterhaltung stellt das Grundnahrungsmittel des menschlichen «Gemeinwesens» dar. Für unser «humanoides» Überleben nicht weniger wichtig als das Wasser für die Pflanze. Und die Gewürzmischung für das Tonhuhn. – Die Gewürzmischungen! Sie bringen unser Gespräch in einem Zuge zu den biologischen und ethnografischen Unterströmungen in Max Bottinis Kunstschaffen.

Im Jahre 1994, vor genau zehn Jahren und einem Monat, schmoren frei nach einem chinesischen Rezept an die fünfzig Tonhühner für geladene Gäste. Judith hat das Rezept aus Hongkong mit nach Haus genommen. Es ist ein regnerischer Morgen an der Thur, ganz anders als heute im sommerlichen Zürich. Aber der Platz an der schützenden Thurbrücke ist gut gewählt. Das ganze Projekt ist von Anfang bis Ende, vom 19. April bis 10. September, so gründlich durchdacht wie ein wissenschaftliches Feldexperiment. Hier werden keine Supermarktgüggeli

I mention the “Table” project. Two years ago Bottini travelled around the country with a custom-made mobile kitchen, offering hurried passers-by a mid-day meal, usually at train stations. Minor miracles occurred – not just for his guests, but for him also. It was in these transient places that improbable encounters suddenly blossomed into a warm human relationship. And I now feel that just having a coffee with the artist has a double effect. Our joint and highly pleasurable consumption of a beverage is equally rife with communication as our energy-laden conversation. The result is that my pen stays on the table more and more frequently. I begin to understand: meals are communicative situations. However, Max Bottini's food-art actions make one experience much more than that in the flesh: conversations are the meals of the “social body”. A conversation is the basic food of the human community, just as important for our survival as water is for a plant. And the spice mix for the clay chickens. Spice mixes! At one go, they steer our conversation towards the biological and ethnographic sub-currents in Max Bottini's art.

In 1994, exactly ten years and one month ago, fifty chickens, prepared according to a Chinese recipe Judith brought back from Hong Kong and adapted, were simmering away. It was a rainy morning on the banks of the Thur River, very different from this sunny summer day in Zurich. But the spot, well protected by a bridge, had been well chosen. From beginning to end, the whole project, which ran from 19th April through to 10th September, had been designed as precisely as a scientific field experiment. No supermarket chickens were used, but home raised, organically fed, precisely weighed and regularly photographed chickens, slaughtered by a professional, plucked by hand and then cooked in the nice dry area beneath the bridge. Not ten or fifteen, but exactly forty-nine chickens weighing each about 1350g. After numerous preliminary studies with store-bought chickens cooked in the artist's tiled stove, these forty-nine were rubbed with forty-nine different, minutely documented spice mixtures, wrapped in Chinese cabbage (instead of a lotus leaf) and encased in a clay layer before being placed

Fortsetzung Seite 11

continued on page 11

Projekte und Aktionen Projects and Actions

1993

Futtergedanken

1994

Tonhühner

1998

Stockfisch

2000/01

Eingemachtes

2001

Rauch

2002/03

Tisch

2003

grenzenlosfeiern

2004

Feuer-Suppen

2004

Das Tischgespräch / Disgenoten

2005

Des Hasen Tod

2004/05

12/18 – A long term dialogue





Rund sechzig Hühner zog Max Bottini in artgerechter Haltung auf, um sie nach einem chinesischen Rezept zuzubereiten. Dabei wurde jedes Huhn einzeln gewürzt, dann in eine Lage Chinakohlblätter eingeschlagen, mit einer Tonschicht umgeben, anschliessend über Stunden in glutgefüllten Erdlöchern gegart und schliesslich zusammen mit dem Publikum degustiert.

In the “clay chicken” project, Bottini raised approximately sixty organically fed chickens to be used in a recipe which originated in China. Each chicken was individually seasoned, wrapped in Chinese cabbage leaves, encased in clay and cooked for hours in holes dug out of the ground and filled with embers. The public was then invited to sample his work.



Tonhühner 1994



Gewürze (getrocknet, gemahlen)

CH	Chili				
K	Koriander				
I	Ingwer				
L	Lorbeer				
Sf	Safran				
PP	Paprika				KI
				CHK	CHI
		CH	K	I	
	L	LCH	LK	LI	
LSf	Sf	SfCH	SfK	SfI	
SfPP	LPP	PP	PPCH	PPK	PPI

Kräuter (frisch)

M	Majoran				
F	Fenchel				
R	Rosmarin				
E	Estragon				
T	Thymian				
ZT	Zytronenthymian				FE
				MF	ME
		M	F	E	
	R	RM	RF	RE	
RT	T	TM	TF	TE	
TZT	RZT	ZT	ZTM	ZTF	ZTE



angeboten, sondern selbst aufgezogene, natürlich gemästete, penibel gewogene und regelmässig fotografierte, dann professionell geschlachtete, eigenhändig gerupfte und schön im Trockenen unter der Brücke zubereitete Poulets. Nicht fünf oder zehn, sondern genau neunundvierzig Hähnchen mit einem durchschnittlichen Totgewicht von 1350g werden – nach zahlreichen Vorstudien mit gekauften Artgenossen im heimischen Kachelofen – mit neunundvierzig verschiedenen, exakt dokumentierten Würzmischungen bestrichen, in Chinakohl (anstatt Lotusblatt) gewickelt und mit einer Tonschicht umhüllt tief in die Gluten von neunundvierzig Feuerstellen in geometrischer Anordnung versenkt. Garzeit: sechs Stunden. Vorzeitige Verluste während der Aufzucht: fünf Küken. Wenn da keine wissenschaftliche Haltung zum Ausdruck kommt! Ich bin erst verblüfft und dann der Meinung, dass der untergründige wissenschaftliche Habitus des Künstlers nicht unwesentlich dazu beiträgt, dass die Tonhuhn-Degustation als eine künstlerische Performance wahrnehmbar wird.

Wie dem auch sei, unser Gespräch nimmt eine Wende. «Eigentlich bin ich ja ein Egoist», eröffnet mir Max Bottini mit entspanntem Lächeln, lehnt sich im roten Kunstledersessel zurück und fischt eine zerdrückte Packung Schimmelpenninck aus seiner schwarzen Lederjacke. «Ich lege meine Kunstaktionen so an, dass sie mich selber weiterbringen.» Diese Maxime dient nicht nur dazu, die verborgenen wissenschaftlichen Ambitionen zu beleben, sondern hält sie auch im Zaume. Bottini zeichnet seine Aktionen gerne auf, aber nicht mit objektivistischer Strenge. Er bittet seine Gäste zu Tisch und lässt sie essen, so viel sie möchten, lässt sie reden, was ihnen in den Sinn kommt, und denken, was sie wollen, und nimmt sich das gleiche Recht. Der Lebenskünstler begibt sich selber in die Situation hinein. «Ich will die visuelle Dominanz der Kultur aufbrechen», erklärt mir Max. «Das kann man nur, wenn man den Dingen näher rückt, sie schmeckt, riecht, in die Hand nimmt. Und die feinen Unterschiede sinnlich erlebt. Die Curry-Ingwer-Würze im Vergleich zur Pfeffer-Lorbeer-Variante.» Ohne Zweifel: Max Bottini betreibt seine Wissenschaft zugunsten befreiter Sinnlichkeit. Am Indikator des sprunghaft steigenden Bilderreichtums seiner Rede

deep inside the embers of forty-nine fires, in geometrical order. Cooking time: six hours. Preliminary losses: five baby chicks. If that's not a scientific approach, then what is? I am flabbergasted at first, but then begin to think that Bottini's subjacent scientific approach contributes significantly to the fact that the clay chicken tasting was perceived as an artistic performance.

However, our conversation takes a new turn. "Actually I am an egotist", Max Bottini confesses with an easy-going smile, leaning back in his red chair of artificial leather and fishing a crumpled pack of cheap Schimmelpenninck cigars out of his black leather jacket. "I plan my artistic actions so that they take me further." This maxim not only serves to resuscitate his hidden scientific aspirations – it also keeps them in check. Bottini likes to document his actions, but not with objective precision. He invites his guests to the table and lets them eat their fill, say whatever crosses their mind and think what they want. He himself feels free to do the same. He tackles the situation. "I want to break down the visual domination of culture," Max explains. "You can only do that if you get closer to things, if you taste and smell, if you touch them. If you experience the small distinctions sensually. The curry-ginger mixture as compared to the pepper-bay leaf one." No doubt about it: Max Bottini pursues his scientific endeavours for the benefit of an enlightened sensuality. The rapid increase in the number of metaphors he uses in his speech indicates how important this subject is for him: the forty-nine chicken-spice combinations acted as a "taste organ" to play on the variety of shades of taste that are required to escape from the "dictatorship of one-dimensional industrially imposed perceptions." The wealth of aromas cannot be perceived "at first bite". "You have to expend energy to spoil yourself", he continues. The visible signs of this are documented at regular intervals, usually in photographic form and with a welcoming attitude towards the accidental; results are not expressed in statistical tables but couched in physical experience and social interplay. After all, Bottini is also unwilling to be interviewed with the help of a Dictaphone and then categorised according to the content of what he says.

lässt sich ablesen, wie wichtig es ihm ist: Die «Geschmacksorgel» der neunundvierzig Gewürzkombinationen besorgt die Vielfalt kulinarischer Nuancen, die es braucht, um dem «Diktat der eindimensionalen, industriell verordneten Wahrnehmungsempfindungen» zu entkommen. «Auf den ersten Biss» ist der Aromenreichtum nicht erfahrbar. «Man muss schon Energie aufbringen, um sich zu verwöhnen.» Was davon äusserlich sichtbar ist, wird in gewissen Intervallen, meist fotografisch und dem Zufall freundlich zugeneigt, aufgezeichnet, nicht jedoch in statistische Tabellen gepresst, sondern ganz der leiblichen Empfindung und dem sozialen Spiel über-eignet. – Schliesslich mag es der Künstler auch nicht, per Diktafon beim Gespräch belauscht und inhalts-analytisch kategorisiert zu werden.

Bottini schmaucht zufrieden: «Ausserdem habe ich die künstlerische Freiheit, meine Daten malerisch zu interpretieren. Mit Farben kann man Details der Fotos verstärken oder alles in ein besonderes Licht tauchen.» Er tippt mit dem Finger auf seine Dokumentation, die von meiner Wissbegier genötigt auf den Tisch gefunden hat: Bilderreihen verfaulender Bananen, Birnen und Tomaten, deren Verwesungszustände mit scharfem Forscherblick studiert und malerisch ins Bildformat komponiert werden. Doch der Künstler klappt die Mappe zu, schiebt seine Cappuccino-Schale zur Seite und lehnt sich mit den Ellenbogen auf der Bildersammlung nach vorn. «Vor allem aber bringen mich meine Aktionen immer wieder mit Spezialisten zusammen, von denen ich was lernen kann! Ich schaffe mir Anlässe und tue mich mit Fachleuten zusammen. Wenn ich nur malen würde, begegneten sie mir nie.» Und dann kommts: «Ich selber bin ein Generalist!», bekennt Bottini mit fester Stimme. «Also kein Spezialist. Ich möchte möglichst viel selber machen und kennen lernen.» Und als ich dann erfahre, dass er ganz am Anfang, noch vor der Idee mit dem Biologiestudium, die Laufbahn eines Zehnkämpfers verfolgte, bin ich mir ganz sicher: «Du bist dir treu geblieben.» Bottini ist und bleibt der spezialisierten Fachwelt weit voraus. Seine Disziplin künstlerisch angewandter Wissenschaften isoliert nicht das eine vom anderen, sondern ergreift den Alltag, um verborgene Möglichkeiten leibhaftig in soziale Ereignisse zu überführen. Wenn Max Bottini mit biologischer Neugier

He snuffles contentedly: “Besides, I have the artistic freedom to interpret my data visually. I can use colour to reinforce the photos, or submerge everything in a special light.” He taps his file, which I asked to see, with his finger. Photo series of rotting bananas, pears and tomatoes, their degree of decomposition studied with a sharp scientific eye and then converted to a pictorial composition. But then Bottini closes the file, pushes his cappuccino cup aside and leans forward with his elbows on the collection of images: “But above all my actions let me encounter specialists, from whom I can learn something! I create events for myself and get together with experts. If I were only painting, we would never meet.” And then: “I am a generalist!” affirms Bottini in a determined tone of voice. “Not a specialist. I like to do and explore as much as possible on my own.” And when I find out that before wanting to study biology he pursued a career as a decathlon athlete, I am convinced of it: “You’ve remained true to yourself.” Max Bottini is way ahead of the specialised professional world. His discipline of artistically applied sciences does not isolate them from each other, it seizes upon everyday experience to physically transform hidden possibilities into social events. When Max Bottini applies his biological curiosity to ethnography, he becomes a committed initiator. Senually, the clay chicken study generates a temporary round table, instead of measuring things in analytic terms.

“Actually none of this was intentional,” Bottini says slowly. His path led him from his youthful enthusiasm for the decathlon not into the laboratory but to a job as a crafts instructor, for whom painting as a part of the student way of life in and around Zurich and the school for applied arts soon became a passion. But he had his doubts, and it took him a while to find a way to give convincing shape to the recurring question: what is art and what could it be? Who knows, perhaps his “Leitmotiv” cooking + communication / food + intimacy already blossomed in 1988 in the Spanish sun. At the time, studying painting at the Universidad Complutense in Madrid was a self-imposed test of just how important art was to him. For Bottini, who is of Italian origin, and a committed practitioner and active observer of Mediterranean lifestyles, leisure, going out with friends,

ethnografisch tätig wird, dann in Gestalt des engagierten Initiators. Sinnenfreudig stellt die «Studie: Tonhuhn» eine temporäre Tonhuhn-Tischgemeinschaft her, anstatt sie analytisch zu vermessen. «Absicht war das eigentlich nicht», räsoniert Bottini in gedehnten Worten. Der Weg führt vom jugendlichen Zehnkämpfer nicht ins Labor, sondern in Amt und Würden eines Werklehrers, der schon bald die Malerei im Zürcher Studentenleben rund um die Fachschule für Gestaltung zur Leidenschaft werden lässt. Der Weg ist von Zweifeln begleitet. Und Max Bottini findet raus, wie er der immer wieder nagenden Frage, was Kunst ist und sein könnte, eine (lebens-)künstlerisch überzeugende Gestalt verleihen kann. Wer weiss, vielleicht keimt das Leitmotiv «Kochen + Kontakt / Nahrung + Nähe» bereits 1988 unter spanischer Sonne. Damals bildet ein Maleriestudium an der Universidad Complutense in Madrid den Kern der selbst verordneten Prüfung, wie ernst es ihm mit der Kunst sei. Für den italienischstämmigen Sympathisanten und teilnehmenden Beobachter mediterraner Lebensformen gehören die Musse, Ausgang mit Freunden, Feste und Freude einfach dazu. Der Künstler führt vor, wie er versucht, im Kreis spanischer Kollegen zu Worte zu kommen. Das tönt verheissungsvoll nach einer frühen kulinarisch-kommunikativen Erfahrungssaat, die nur darauf wartet, in den Koch-Kunst-Aktionen Bottinis ästhetisch aufzublühen.

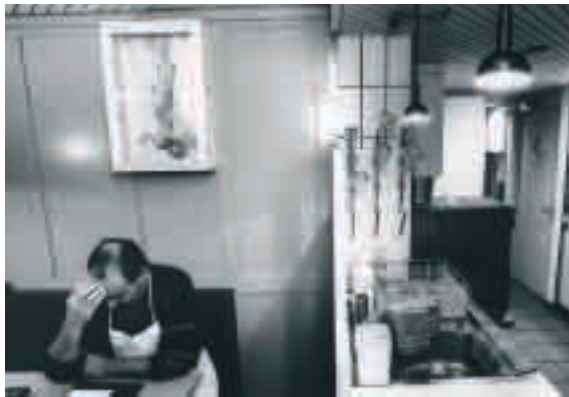
«Mit der mobilen Küche», sagt er und schlägt einen weiten Bogen in die nähere Gegenwart, «in der Aktion ‘Tisch’ entscheide ich mich für bestimmte Kulturstätten: Bahnhöfe. Wer aber an meinem Tisch Platz nimmt, ob sich überhaupt jemand findet, in welcher Verfassung er oder sie gerade ist und wie uns das Essen bekommt, weiss niemand zuvor.» Es sind echte Abenteuer, Reisen auch in versteckte Regionen der Künstlerpersönlichkeit. Diese Gespräche, die im «no-where» einer nicht codierten Situation entstehen, materialisieren eine Atopie, denke ich, eine Utopie, die vor ihrem Erscheinen noch nicht einmal erträumt wurde. Und der Wert der Geschichten steigt, indem sie nicht erzählt werden. Sie bleiben mobil bewahrt, beim Künstler und seinem Gast. Irgendwann brechen dann auch wir zum Bahnhof auf, diesmal, um in unser gewohntes Leben zurückzukehren.

parties and fun are simply a part of everything else. He demonstrates how he attempted to express himself to his Spanish friends. This appears to have been a seminal early culinary-communicative experience, just waiting to bear aesthetic fruit in his cooking-art actions.

“With the mobile kitchen,” he says, veering sharply into the more recent past, “in the ‘Tisch’ project, I opted for a specific site: the train station. But no one knew who would sit down at my table, whether anyone would be willing to come, what would be on their minds and how we would like the food – no one knew any of these things beforehand.” These were true adventures, voyages also into the hidden realms of the artist’s personality. These conversations, born in the no man’s land of a non-coded situation are the material expression of an atopia, a utopia that had not even been dreamed of before it materialised. The value of stories grows if they are untold. They are conserved in mobile fashion, with the artist and his guest. And then we too set off for the train station, to return each to our own life.

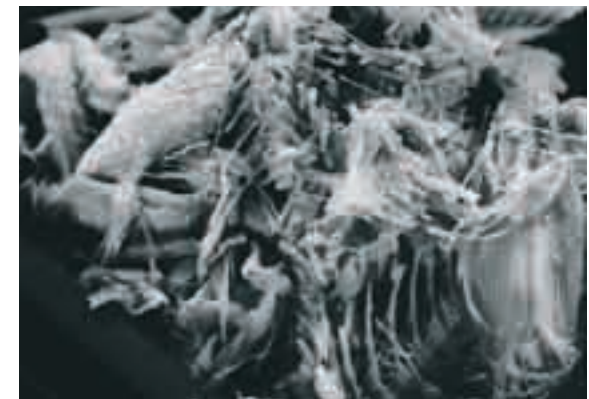


Stockfisch 1998



Stockfische sind Dorsche oder Kabeljaue. Um sie für den Verzehr zu konservieren, werden sie an der Meeresluft getrocknet oder nass eingesalzen. Vor der Zubereitung muss der Stockfisch 24 Stunden gewässert werden, damit das Salz herausgelöst wird. Neue Konservierungsmethoden haben den Stockfisch in der Schweiz fast ganz vom Speisezettel verschwinden lassen. Für sein Projekt sammelte Max Bottini Rezepte aus aller Welt und beteiligte sein Publikum mit einem «Degustations-Essen» an seinen Recherchen.

The “dried fish” project involved preserving cod by drying them either in the sea air or salting them. Before they can be eaten, the dried fish must be soaked in water for 24 hours to dissolve the salt. New methods to preserve food have meant that dried fish has all but disappeared from Swiss menus. Max Bottini collected recipes from around the world and involved the public in his research with a “menu degustation”.



«Der Koch ist nichts als ein Heiratsvermittler» (...).
 «Zwischen Fleisch und Gewürzen?» fragte ich.
 «Nein. Zwischen der Mahlzeit und dem, der sie isst»,
 antwortete Jakob, wischte sich die Hände
 an der Schürze ab und setzte sich mir gegenüber.
 «Schmeckt es dir, Sejde?» fragte er nach kurzem Schweigen.
 «Sehr gut.»
 «Dann ist die Vermittlung gelungen.»
Meir Shalev, Judiths Liebe¹

“The cook is nothing more than a marriage broker” (...).
 “Between the meat and the spices?”, I asked.
 “No. Between the meal and the person who eats it”,
 Jakob replied while wiping his hands on his apron.
 He sat down opposite me and after a fleeting silence, asked:
 “How do you like it, Zayde?”
 “It’s very tasty.”
 “Then the marriage broker has done his job.”
Meir Shalev, The Loves of Judith¹

Max Bottinis ambulante Garküche Oder: Wie Käse und Kinder reifen Max Bottini’s roving kitchen or: Watching cheese and children mature

Ein strahlender Märztag. Der Rhein glitzert, die Edelstahltöpfe glänzen. Mittagszeit in Schaffhausen. Max Bottini hat gekocht und zum Essen eingeladen, mitten auf der Uferpromenade. Es gibt Filet vom Seesaibling mit Federkohl, davor Cicorino rosso, danach Espresso. Der Gast, eine Frau mittleren Alters, scheint mehr als zufrieden. Wir wissen nicht, worüber die beiden sich unterhalten, aber das Gespräch zwischen Barbara Spörri-Wüst und dem Thurgauer Künstler ist – der Fotodokumentation nach zu urteilen – durchaus angeregt. Nicht selten bleiben Passanten neugierig stehen, überrascht vom ungewohnten Anblick der gastlichen Szenerie unter freiem Himmel.² Was hier vor sich geht? Max Bottini erklärt es gerne. «Tisch» heisst seine Aktion: schlicht, einfach, schnörkellos.

It is a beautiful Spring day in March. The Rhine shimmers and the stainless steel pans glitter in the sunlight. Lunchtime in Schaffhausen. Max Bottini has cooked up a treat and has invited a guest to join him by the riverbank. On the menu today is fillet of char with kale, accompanied by lollo rosso, and rounded off with an espresso. His guest, a middle-aged lady, seems thoroughly enchanted. We have no idea what Barbara Spörri-Wüst and the Thurgau artist are talking about, but judging by the photo diary, the conversation is very animated. Passers-by tend to stop and stare, taken aback by the unusual sight of this convivial open air setting.² So, what is it all about? Max Bottini is only too happy to explain. “Tisch” (table) is the title of his artistic project: plain, simple, and unadulterated.

¹ Meir Shalev, «Judiths Liebe», Diogenes Taschenbuch, Zürich, 1999, Seite 116. Übersetzung der hebräischen Originalausgabe von 1994 von Ruth Achlama. Die weiteren Romanzitate sind den Seiten 147, 158, 159, 197, 192, 193 sowie Seite 194 entnommen.

² Vgl. die Fotodokumentation des Mittagessens vom 16. März 2003 in Schaffhausen, Abb. Seite 32, 33

¹ Meir Shalev, “The Loves of Judith”, translated by Barbara Harshav, Ecco Press, New York, 1999.

This and the following quotations were translated by Elaine Sheerin, based on the German translation of Ruth Achlama from 1994. Meir Shalev, “Judiths Liebe”, Diogenes, Zurich, 1999, pages 116, 147, 158/159, 197, 192, 193, 194.

² Cf. the lunch photo diary, 16 March 2003 in Schaffhausen, cf. the images on page 32, 33

Zwischen Oktober 2002 und Juni 2003 zieht der Künstler als vagabundierender Koch quer durch die Schweiz und lädt Passantinnen und Passanten zum Essen ein.³ 35 solcher «Tisch»-Aktionen sind dokumentiert. Die mobile Kleinstküche samt Speisetisch hat Max Bottini selbst entworfen.⁴ Während des Transports ein einfacher Rollwagen, knapp einen Meter hoch und nur rund sechzig Zentimeter breit und tief, ist die Koch- und Bewirtungszeile im ausgeklappten Zustand zwei Meter lang – ausreichend Platz für Zubereitung sowie Verspeisung des Mittagmahls mit einem Gast. Ebenso ergonomisch wie ökonomisch konstruiert, hat alles Notwendige – vom Gaskocher über Pfannen, Gewürze, Teller, Besteck und Wein bis hin zu Klappstühlen – Raum in weniger als einem halben Kubikmeter: *meals on wheels* der besonderen Art. Ob im Bahnhof Frauenfeld zwischen Gleis 2 und 3, an der Seepromenade Romanshorn, im Entrée des Kunstmuseums Winterthur, vor dem Kloster Einsiedeln oder auf dem Berner Bärenplatz, stets sind es öffentliche Passagenorte, an denen Max Bottini seine Gäste mit einem Menü bewirbt, sei es eine währschafte Gemüsesuppe mit Speck, ein Risotto mit Steinpilzen oder eben Saiblingfilet mit Federkohl. Während des Essens hält eine Fotokamera mit Weitwinkelobjektiv in regelmässigen Abständen die sich stets verändernde Tischsituation fest. Acht Fotografien dokumentieren schliesslich, einer Feldstudie gleich, die Aktionen mitsamt genauem Datum, Ort, Namen des jeweiligen Gastes sowie einem «Steckbrief Mahlzeit».

In ihrer Spannweite zwischen präziser Vorarbeit, spontaner Einladung zum Dialog und quasi wissenschaftlicher Dokumentation ist die «Tisch»-Aktion ein Paradigma schlechthin für Max Bottinis Kunstprojekte rund um Lebensmittel und Kochkunst als eine gemeinschaftsstiftende Kulturtechnik, die aller Standardisierung und Automatisierung zum Trotz einen geradezu archaisch humanen Pol in der sich

Between October 2002 and June 2003, the artist became a roving chef, travelling the length and breadth of Switzerland and inviting passers-by to join him for something to eat.³ A total of 35 «Tisch» Actions were documented. The tiny mobile kitchen and dining table, designed by the artist himself,⁴ was transported in a trailer that is less than one metre high and no deeper nor wider than 60 cm. When the various cooking and dining components were folded out, this mobile kitchen stretched to two metres, ample space for the cook to prepare lunch and to entertain his guest in style. With its ergonomic and economic construction, everything a travelling cook could need was stored in this 0.36m³ space: from a gas stove to pans, herbs, plates, cutlery and wine, and even fold-away chairs. It gives a whole new meaning to the phrase *meals on wheels*.

Public spaces, whether it is Frauenfeld station between platforms 2 and 3, the lake shore in Romanshorn, the entrance to the Winterthur Kunstmuseum, in front of Einsiedeln monastery or the Bärenplatz in Berne, are Bottini's location of choice to rustle up a hearty vegetable and bacon soup, a boletus risotto or the aforementioned fillet of char. At intervals a camera equipped with a wide-angle lens recorded the constant changes taking place at the table over lunch. Similar to a field study, eight photographs were selected to document each Action, and were accompanied by the date, place, guest's name and a detailed description of the meal.

Ranging from meticulous preparation and a spontaneous invitation to chat to quasi-scientific documentation, the «Tisch» project is a paradigm par excellence of Max Bottini's artistic projects on food and culinary art, as a cultural technique that can bring people together and that, against the backdrop of ever greater standardisation and automation, presents an almost archaically human element of fast

schnell verändernden Lebenskultur des 21. Jahrhunderts darstellt. Zentral ist in dieser Hinsicht der Eigeneinsatz des Künstlers: Es findet keine Delegation des Kochens statt. Anders als der thailändische Künstlernomade Rirkrit Tiravanija, der bei seinen Kunst-Verköstigungen vorzugsweise ein globalisiertes Thai-Curry auf-tischen lässt,⁵ legt Max Bottini Wert auf die je eigene Variation und Qualität der Gerichte und arbeitet bewusst wider marktbedingte Monokulturen und verschwindende Nahrungsvielfalt. Zur Kunst wird die Mahlzeit nicht etwa durch deren Transposition in einen Kunstort, sondern durch die Ritualisierung sowie Dokumentation des ambulanten Koch- und Essvorgangs.

Max Bottinis Aktionsschauplätze sind Durchgangs-orte, an denen gezielt ein Halt in der Mitte des Tages angeboten wird. Weder eine frühe Morgen- noch eine späte Abendstunde inszenieren, dramatisieren oder romantisieren das bewusst im Tagesalltag angesiedelte Geschehen, das unpräzise den Notwendigkeiten vor Ort gehorcht und allenfalls in seiner Nähe zu ambulanten Garküchen des Fernen Ostens exotisch wirken mag. So kann Bottini rund um den «Tisch» ihm wesentliche Dimensionen der Mahlzeit fokussieren: die kommunikative Vermittlung zwischen «der Mahlzeit und dem, der sie isst», die geschärfte Wahrnehmung von Lebensmitteln als Lebensmittelpunkt(e) sowie die konkrete Bewusstwerdung alltäglichen Essens als Dialog der Sinne. Und tatsächlich: Mahlzeit wird hier noch in der nüchternen Dokumentation erfahrbar als besonderes Zeitgefäss, in dem die Verspeisung von frisch zubereiteten Lebensmitteln sich mit zwanglosen Tischgesprächen verbindet, wo kulinarische wie kommunikative Nuancen ausgelotet werden können – ganz ähnlich wie in Shalevs Roman, der auf literarischer Ebene Essen und Erzählen, Lebensmittel- und Lebensgeschichten miteinander verwebt.

changing daily life and culture in the 21st century. In this respect, the involvement of the artist is key to the creative process. Bottini does not delegate the cooking. In contrast to the nomadic Thai artist Rirkrit Tiravanija, who serves up his «globalised» Thai curry during his art-meets-food events,⁵ Max Bottini is at pains to ensure the variation and quality of his dishes, his work deliberately flies in the face of market-dependent monocultures and ever-diminishing food diversity. With Bottini, food does not become an art form simply because it is placed in a museum or art gallery. The transformation takes place through the ritualising and documenting of the itinerant cooking and eating process.

The setting for the artist's culinary projects are thoroughfares, places offering the perfect stop-off point in the middle of the day. Neither the early morning nor late evening stage, dramatise and romanticise the Action that consciously takes place at midday and that unpretentiously takes account of local requirements. Only its similarity with the mobile food stalls of the Far East lends it a touch of the exotic. The «Tisch» Action allows Bottini to concentrate on the elements of the meal that are important to him, namely the communicative transmission between «the meal and the person who eats it», the heightened perception of food as the centre of life as well as the growing realisation that everyday meals are in fact a dialogue between the senses. Through the sober documentation, the meal can be experienced as a special type of time capsule, in which the consumption of freshly prepared food is accompanied by an informal discussion around a table, and where culinary and communicative nuances can be pondered. In this way, it bears many similarities to the events in Meir Shalev's novel, which interweaves cooking, story telling, the history of food and individual life stories.

Fortsetzung Seite 22

continued on page 22

³ Vgl. die Projektbeschreibung «Tisch» von Max Bottini und Marietta Rohner Reinhard, in: Gewerbemuseum Winterthur (Hg.), «Bottinis Küchenblatt», Null-Nummer, 2.11.2002, Seite 7.

⁴ Die Umsetzung von Bottinis Skizzen in Konstruktionspläne sowie deren Realisierung erfolgte durch den Winterthurer Schlosser Walter Rohrer.

⁵ Cf. the description of the «Tisch» project by Max Bottini and Marietta Rohner Reinhard, in: Gewerbemuseum Winterthur (ed.), «Bottinis Küchenblatt», 02.11.2002, page 7.

⁴ Walter Rohrer, a metalworker from Winterthur, was responsible for drawing up the plans and the construction of the trailer from sketches provided by Bottini.

⁵ Vgl. «Rirkrit Tiravanija: Supermarket», Ausstellungskatalog, Migros Museum für Gegenwartskunst, Zürich, 1998.

⁵ Cf. «Rirkrit Tiravanija: Supermarket», Exhibition Catalogue, Migros Museum für Gegenwartskunst, Zurich, 1998.

Max Bottini suchte tausend Gläser mit Eingemachtem für eine Installation im Keller des Kunstmuseums des Kantons Thurgau. Hunderte von begeisterten Köchinnen und Köchen reagierten auf seinen Aufruf und stellten Muster ihrer besten Rezepte für die Ausstellung zur Verfügung. Die Gläser mit den dazugehörigen Rezepten wurden nicht nur ausgestellt, die Besucher konnten die eingegangenen Proben auch degustieren. In the “preserves” project, Bottini called on the public to contribute their home-made preserves for an installation in the cellar of the Kunstmuseum Thurgau. Hundreds of enthusiastic cooks happily obliged, sending examples of their culinary work. The jars and their contents were not only displayed but visitors were given the opportunity to taste them.



«Was ist das Geheimnis des Geschmacks, Sejde?

Dass alles frisch ist. Dass alles dezent ist. Nur ein Hauch.

Nur eins neben das andere stellen.

Nur die Nahrung mit ihrem Gewürz bekannt machen: (...).

Ein Gewürz, Sejde, ist keine Ohrfeige, ein Gewürz muss so sein wie ein Schmetterlingsflügel am Gesicht.»

“What is the secret of taste, Zayde?

Everything must be fresh, taste is about subtlety. Just a mere hint, and only one thing after the other.

Just gently introduce the food to the spice. (...).

A spice, Zayde, is not a slap in the face, but more like a delicate butterfly wing brushing against it.”

Geschmacksorgel aus Holzgluten Bereits eines seiner ersten Lebensmittelprojekte zeigt Bottini grundlegendes Interesse am Geschmacks- wie Gemeinschaftssinn sowie sein Faible für «wissenschaftlich» durchgeführte Langzeitexperimente. Im Fall der «Tonhühner» erstreckt sich die Projektarbeit exakt vom 19. April bis zum 10. September 1994: die Zeitspanne vom Schlüpfen der für die Aktion ausgewählten Küken bis zur kollektiven Degustierung der Poulets. Dazwischen liegen deren artgerechte Aufzucht, die Tötung und Präparierung am «Schlachttag» sowie die Würzung und Garung am eigentlichen «Aktionstag», akribisch dokumentiert in Schwarzweissfotos samt Bildkommentaren.⁶

A “taste organ” from the embers Right from the beginning of his food projects, Max Bottini displayed a fundamental interest in taste and the sense of togetherness, as well as a particular soft spot for long-term “scientific” experiments. His “Tonhühner” (clay chickens) project ran from 19 April to 10 September 1994. This was the exact time needed to observe the entire experiment process from beginning – the hatching of the carefully selected chickens – to the end – the collective tasting. The intermediate stages involved raising the free-range chicks, the actual slaughter, as well as the seasoning and baking of the chickens on the “Day of the Action” itself. These are painstakingly documented with black and white photos, each accompanied by a commentary.⁶

Auslöser der Aktion war die Begeisterung für ein chinesisches Rezept, in dem das gewürzte Fleisch eines Huhns, umschlossen von einer Tonschicht, während Stunden schonend in der Glut gegart, zum delikaten «Duftnotenträger» wird. Um sowohl der Essgemeinschaft wie dem Geschmack Genüge zu tun, werden bei Bottini neunundvierzig Hühner

The catalyst for this project was the artist's enthusiasm for a Chinese recipe in which a seasoned chicken is encased in clay, placed deep in the embers of a fire and cooked gently for hours until it releases its delicate aromas. To satisfy both his guests and their taste buds, Bottini cooked 49 chickens, each

⁶ Vgl. die Übersicht des Projekts «Tonhühner», die der Dokumentation von Max Bottini beigelegt ist: Max Bottini, «Tonhühner», Projektdokumentation, Uesslingen, November 1994. Alle weiteren Zitate dieses Kapitels entstammen dieser 13-seitigen Dokumentation.

⁶ Cf. overview of the “Tonhühner” project, which accompanies the documentation from Max Bottini: Max Bottini, “Tonhühner”, project documentation, Uesslingen, November 1994. All other quotations in this chapter are taken from this 13-page document.

mit verschiedensten Würzmischungen in je eigenen Feuerstellen gegart.⁷ So betont er noch im Prozess der Zubereitung die Bedeutung und Einzigartigkeit der verwendeten Lebensmittel und deren aromatischer Verfeinerung. Im Gegensatz zum Gastrosoph und Künstlerkoch Daniel Spoerri geht es Bottini dabei weder um die Ausweitung des kulinarischen Territoriums durch ausgefallene Speisen wie Elefantentrüffelsteaks oder Schlangengericht noch um irritierende Verfremdungseffekte von Essbarem.⁸ Ihn interessiert, weniger verspielt, Grundlegendes: so etwa die Valorisierung des Essens durch die Bewusstwerdung des dafür nötigen Aufwandes. Max Bottini will «den Prozess der Aufzucht über die Schlachtung bis hin zum Verzehr dokumentieren» und dabei «den Essakt als zeitlich bescheidenen Teil dieses Prozesses aufzeigen», «eine Zubereitungsart vorstellen, die dem lang gehegten Produkt eine gebührende Achtung zukommen lässt» und mit dem Aktionstag – last, not least – «ein sinnliches Wahrnehmungserlebnis bieten».

coated with a different blend of herbs and spices, and each cooked on their own fire.⁷ Even at the preparatory stage, the artist stresses the importance and uniqueness of the food he uses and its delicate aromatic seasoning. Unlike Daniel Spoerri the gastrosopher and artist, Max Bottini does not consider these projects either as a way to broaden our culinary territory through outlandish dishes such as elephant trunk steak or snake stew, or to alienate food which only serves to irritate.⁸ His interest as an artist is less fanciful and more basic: the valorisation of meals through the gradual realisation of the effort required to arrive at that point. Max Bottini wants “to document the breeding-slaughter-consumption process” and thus “demonstrate how little time is afforded to the act of eating within the entire process”, “to present a style of food preparation, which pays due attention to a product that has long been cherished” and, last but not least “to offer an epicurean experience of the senses” on the Day of the Action itself.

⁷ Das Aktionsgelände war eine Wiese neben der Thurbrücke in Bottinis Wohnort Uesslingen

⁸ Vgl. das Kapitel «Die Lehre des Elefantentrüffelsteaks – Daniel Spoerri», in: Ralf Beil, «Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades», DuMont, Köln, 2002, Seiten 102–135.

⁷ The location was a field beside the Thur Bridge in Bottini's home town of Uesslingen.

⁸ Cf. the chapter “Die Lehre des Elefantentrüffelsteaks – Daniel Spoerri”, in: Ralf Beil, “Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades”, DuMont, Cologne, 2002, pages 102–135.



«Oftmals habe ich versucht, mir ebensolche Gurken einzulegen, und es gelang mir nicht, aber ich kann mir gut die Erinnerung an ihren Duft in die Nase holen. Dann lasse ich die Zunge über die Zähne gleiten, (...), hin und her, wie beim Furchenpflügen, (...). Und wenn ich die Zunge dann an den Gaumen drücke, schwimmt sie in Speichel, der genau den Geschmack dieser Gurken hat.»

“I made several attempts in the past to preserve cucumbers, but it never quite worked out. However, I can still remember the smell like it was yesterday. All I have to do is pass my tongue over my teeth (...) back and forth, like a farmer tilling his field (...). Then, if I press my tongue to the roof of my mouth, saliva starts to flow. It tastes exactly like those cucumbers.”

So bleibt am Ende – neben Tonscherben und Hühnerknochen – vor allem ein aromatisches Ereignis erster Güte. Siebenmal sieben Kräuter- und Gewürzkonstellationen, eigens festgehalten in einer «Gewürz- und Kräutertabelle», machen aus den neunundvierzig «Tonhühnern» eine veritable «Geschmacksorgel»: Feinste Geschmacksnoten klingen da in wechselnden Tonfolgen an, Kombinationen von «Safran Koriander» und «Safran Ingwer» etwa, wobei zugleich der Einfachheit gehuldigt wird, indem mit einem gänzlich ungewürzten Huhn begonnen wird, dann Salz, dann Pfeffer, dann Salz und Pfeffer und so fort folgen. Nie setzt Bottini mehr als zwei Kräuter oder Gewürze auf einmal ein, die frischen Kräuter und getrockneten, gemahlene Gewürze werden so erfahrbar, ohne je das Hühnerfleisch zu übertönen. Wider die massiv visuelle Kultur unserer Tage betont Max Bottini mit seinem kulinarischen Elementarismus einen stets aufs Neue zu kultivierenden Geruchs- und Geschmackssinn.⁹

All that remains at the end of the day, besides the potsherds and chicken bones, is a highly awarding aromatic adventure. Seven times seven herb and spice mixtures, each one carefully noted on a spice and herb table, turn the forty-nine clay hens into a veritable “taste organ”. The subtlest notes can be experienced through the ever changing flavours, combinations such as saffron-coriander or saffron-ginger, while at the same simplicity is celebrated by using a plain unseasoned chicken, then moving on to one flavoured with salt, then one with pepper, then one with salt and pepper... and so the aromatic nuances play on. Bottini never uses more than two herbs or spices at any one time. He allows the fresh herbs and dried ground spices to be savoured individually without letting them overpower the tender meat. In contrast to our highly visual modern culture, the culinary reductionism of the artist concentrates on smell and taste, senses that should be honed to embrace the new.⁹

Die Botschaft des Einmachglases Max Bottini **The message of the preserving jar** Max Bottini sucht immer wieder die Wissenserweiterung, will is constantly searching to expand his knowledge, mehr erfahren, als er allein herausfinden kann. Es to garner more experience than he alone can discover. For him this means the sharing, saving and Speicherung und Verbreitung des unschätzbaren, disseminating of a body of invaluable collective oft nur mündlich überlieferten Kollektivwissens zur know-how on the use and preparation of food, the Nutzung und Aufbereitung von Lebensmitteln. Im communication of which is deeply embedded in Jahr 2000 lanciert er deshalb in Zeitungen, Fernsehen und Internet einen Aufruf für Rezepte wie In 2000, he issued a request through the newspapers, television and the internet for sample recipes. Kostproben: «Eingemachtes» ist diesmal sein Objekt der Forschung. Über 1100 Einmachgläser und The research field he chose was “Eingemachtes” (preserves). Around 400 people sent over 1,100 preserving jars and recipes to the Thurgau Kunstmuseum.¹⁰ Die Proben werden allesamt registriert und im Ausstellungskeller in wandfüllende Holzgestelle sortiert. Dem on wooden shelves which lined the walls of the basement, restoring the vaulted cellar of this former Kellergewölbe des einstigen Klosters wird so zu neuem, altem Sinn verholfen. monastery to its original use.

⁹ In ähnlich elementaren Versuchsanordnungen hat Max Bottini mit seinen Aktionen «Stockfisch» 1998 und «Rauch» 2001 getrocknete wie geräucherte Fische zur Degustation bereitgestellt und damit traditionelle Konservierungsmethoden wieder in Erinnerung gerufen. Vgl. www.maxbottini.ch.

⁹ Max Bottini carried out a similarly elementary test arrangement with his artistic projects “Stockfisch” (dried fish) 1998 and “Rauch” (smoke) 2001, which involved the tasting of dried and smoked fish respectively, and thus called to mind traditional conservation methods. Cf. www.maxbottini.ch.

¹⁰ Vgl. Max Bottini, «Eingemachtes – das Projekt», in: Max Bottini. «Eingemachtes», Begleitheft der Edition von 365 Rezepten in Postkartenform, Kunstmuseum des Kantons Thurgau, 2000, o. S.

¹⁰ Cf. Max Bottini, “Eingemachtes – das Projekt”, in: Max Bottini. “Eingemachtes”, booklet accompanying the publication of 365 recipes in postcard format, Kunstmuseum des Kantons Thurgau, 2000, without pagination.



süßlich, mit saurem Nachgeschmack

Während der amerikanische Aktions- und Installationskünstler Jason Rhoades ein Jahr später im Frankfurter Portikus tausend Gallonen nicht essbaren, eingemachten Gemüses der eigens kreierten Marke *Welles O'Costner* produzieren sowie in raumhohe Regale platzieren lässt und seiner *Gardeniera alla Potpourri* mittels medialer Bestrahlung sowie dem Entzug der Essbarkeit einen ironischen Symbolwert, gekoppelt mit einer Kunstbetriebspersiflage, beifügt,¹¹ dient das Projekt von Max Bottini weniger der Produktion von Kunstreflexion unter Einbezug von Lebensmittelrealia, sondern der Realisierung eines kulinarischen Mehrwerts unter demokratischem Einbezug aller Beteiligten – Rezeptköche wie Museumspublikum – von Anfang bis Ende dieses im besten Sinne interaktiven Projekts.

Die Ausstellung stellt nicht nur die visuelle Schönheit der vielfarbigem Einmachproben zur Schau und projiziert Geruchs- wie Geschmacksbeschreibungen der Rezeptverfasser auf die zentrale Stirnwand: Die Besucherinnen und Besucher der Präsentation können vielmehr nach Belieben kosten. Leere Gläser kommen zurück ins Regal, die Vergänglichkeit selbst eines immensen Vorrats offenbart sich ohne Dramatik und Inszenierung – wie der nach und nach auftretende Schimmel. Max Bottini ist hier ganz in seinem Element als konzentrierter Projektbegleiter und Organisator einer ausgedehnten Feldstudie sowie eines sinnlichen Erfahrungsraums, der nicht nur Geschmackspapillen, sondern eben auch Kulturgeschichte berührt.

Das Einmachglas dient seit seiner Erfindung Anfang des 19. Jahrhunderts insbesondere zur Konservierung von Gemüse, Früchten, Pilzen, aber auch Fleisch, Fisch und Eiern, ist im kollektiven Gedächtnis sowohl als Notvorrat für Winterzeiten, als Überlebensration für Kriegs- und Krisenzeiten wie auch als mütterlich konnotierter Geschmacksverstärker von Heim und Heimat verankert.¹² Bei Bottini wird die aktuelle Spannweite dieser Kulturtechnik zwischen alten Familienrezepten und selbst erfundenen Feinschmecker-Kreationen offenbar. Die Botschaft

One year later at the Frankfurt Portikus, the American project and installation artist Jason Rhoades would produce 1,000 gallons of inedible preserved vegetables under his own *Welles O'Costner* brand and place them on floor-to-ceiling shelving. The exposure to a media projection involved in the production process of his inedible *Gardeniera alla Potpourri* enabled the artist to extract an ironic symbolic value from food coupled with a persiflage of the art business.¹¹ Max Bottini's projects are less concerned with the reproduction of artistic reflection by means of food items, and more with the creation of a culinary valorisation through the democratic participation of all those involved (those who prepare the food and museum visitors) from the beginning until the end of this truly interactive project.

The exhibition showcases the visual beauty of the multicoloured preserving jars and projects the descriptions of aromas and tastes as provided by the author of the recipe on the central front wall. In addition, visitors are positively encouraged to sample the displays. The glass jars, stripped of their contents, are returned to the shelves. The transience of even copious stocks becomes manifest without drama or theatrics, in the same way as the mould which slowly forms on the jars. Max Bottini is in his element here, at once a highly focused project manager and leader of a large-scale field study, and at the same time the organiser of a space which stimulates the senses and touches not only the taste buds but also cultural history.

Since the preserving jar was invented at the turn of the 19th century, it has been used to conserve vegetables, fruit, mushrooms, meat, fish and eggs. In our collective memory, the preserving jar conjures up images of lean winter months and times of war and crisis. But it also has a maternal connotation, intensifying the tastes of home and homeland.¹² Bottini's work clearly spans the entire range of this cultural technique – from old family recipes to creative gourmet inventions. The message of the preserving jar is simply the conservation of this

des Einmachglases ist schlicht das Erhalten dieses Reichtums an Genüssen sowie einer schwindenden Kulturpraxis in Zeiten schockgefrorener Fertigerichte und Mikrowellenerhitzung – ohne Nostalgie, ohne Larmoyanz, ohne den Staub der Zeiten, ganz praktisch und pragmatisch im Hier und Jetzt.

source of untold pleasure within a culture that is gradually being eroded by deep frozen ready-made meals and microwave ovens. It is not born from a sense of nostalgia, mawkishness or weighed down by historical baggage, but is a totally practical and pragmatic act rooted in the here and now.

«Das ist eine interessante Sache. Dass Schafe und Ziegen es nicht merken, wenn sie zum Schächter gehen, aber Kühe es sehr wohl merken und ganz schwach und traurig werden. Ich werd dir irgendwann mal beibringen, wie man einem Lamm das Fell abzieht. Das ist wie viele andere Dinge, für die ein Kind einen Vater braucht, der's ihm beibringt, denn wenn man weiss, wie's geht, ist es sehr leicht, und wenn man's nicht weiss, ist es sehr schwer.»

“It's quite interesting that sheep and goats are not aware that they are being led to the slaughter, yet cows do and become weak and downcast. One day I'll show you how to skin a lamb. It's like so many other things in life for which a child needs a father to teach him. When you know how to do it, it's really easy, but if you don't, it is very difficult.”

Tabu und Realität des Schlachtens Joseph Beuys **Slaughter – taboo and reality** In one of his Actions, erklärte einst in einer Aktion dem toten Hasen Joseph Beuys explained pictures to a dead hare.¹³ die Bilder.¹³ Max Bottinis Aktionsbilder erklären Max Bottini's Action pictures explain the dead den toten Hasen. Für das Shed Frauenfeld hat der hare. For the Frauenfeld Shed exhibition centre, Künstler für Frühjahr 2005 die Installation «Des the artist has designed a new installation for early Hasen Tod» konzipiert: Sie realisiert den Weg des 2005 entitled “Des Hasen Tod” (death of the hare). Hauskaninchens vom Stall über Schlachthof, Koch- It traces the journey of a pet rabbit from hutch to topf, Pfanne und Teller bis in den menschlichen slaughterhouse, and from the saucepan to the plate Magen: nicht als Kreuzweg, sondern als Parcours to the human stomach. Not seen as a station of the möglicher Erfahrungen haptischer, visueller, papil- cross but a pathway to experiences that will awaken the viewer's sense of touch, sight and taste. larischer Natur.

Fortsetzung Seite 34

continued on page 34

¹¹ Vgl. das dieser Arbeit von Jason Rhoades gewidmete Unterkapitel «Die Kevin-Costner-Essenz: Prozess und Produkt», in: Ralf Beil, «Künstlerküche», a. a. O., Seiten 267–279.

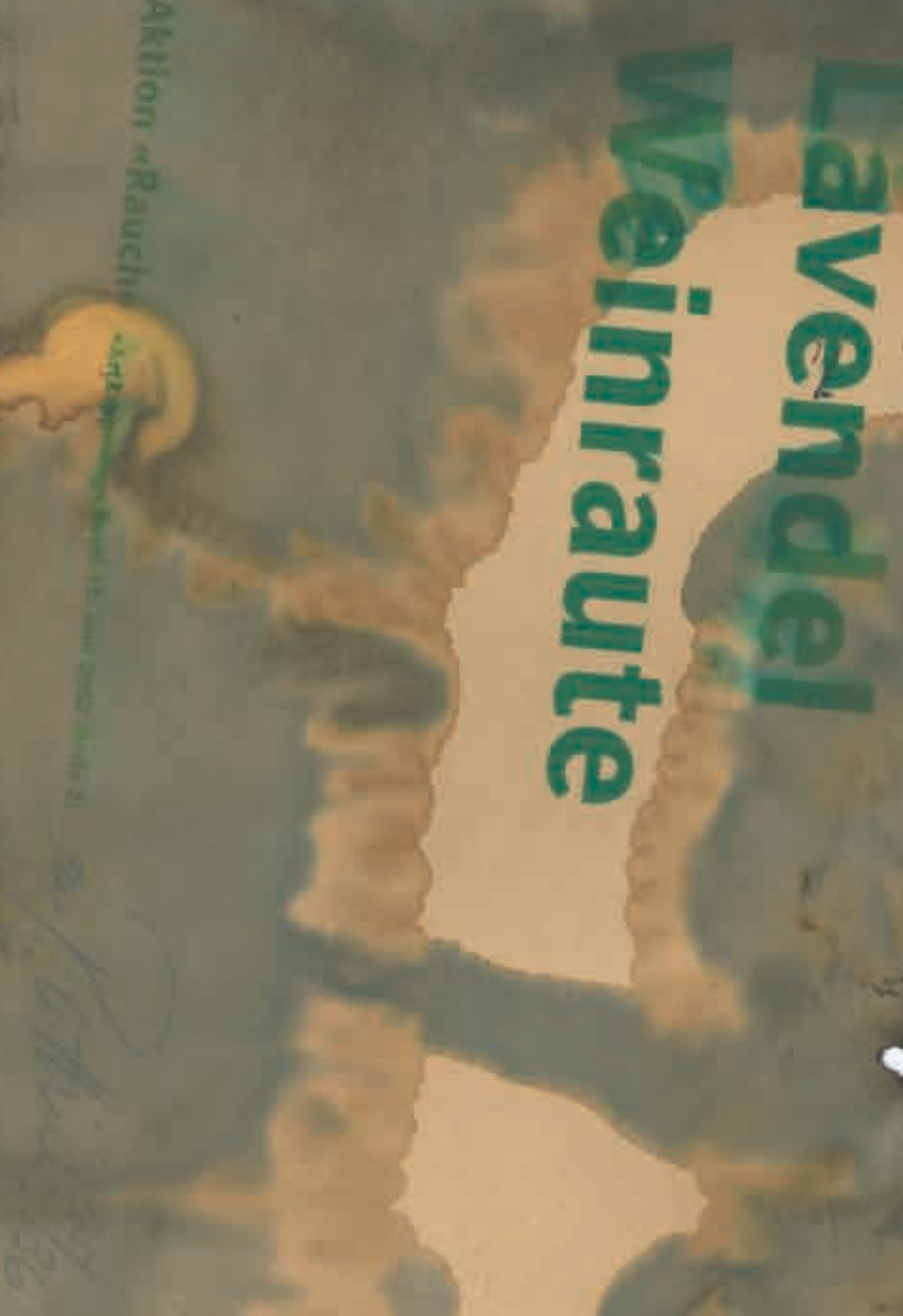
¹² Joseph Beuys hat auf seine Weise daran erinnert mit «Fond I» von 1957, einem Glas mit eingelegten Birnenhälften aus der Vorratshaltung seiner Mutter. Vgl. Ralf Beil, «Künstlerküche», a. a. O., Seite 214.

¹¹ Cf. the sub-chapter on this work by Jason Rhoades “Die Kevin Costner-Essenz: Prozess und Produkt”, in: Ralf Beil, “Künstlerküche”, as before, pages 267–279.

¹² Joseph Beuys recalled this in his own way with “Fond I” from 1957, a jar containing preserved pear halves from his mother's store cupboard. Cf. Ralf Beil, “Künstlerküche”, as before, page 214.

¹³ Zur Beuys-Aktion von 1965 vgl. Uwe M. Schneede (Hrsg.), «Joseph Beuys. Die Aktionen», Verlag Gerd Hatje, Ostfildern-Ruit, 1994, Seiten 102–111.

¹³ On Beuys' Action of 1965, cf. Uwe M. Schneede (ed.), “Joseph Beuys. Die Aktionen”, Verlag Gerd Hatje, Ostfildern-Ruit, 1994, pages 102–111.



Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Weinraute, Lavendel, Majoran, Salbei, Wacholder und deren Kombinationen waren die Duftnoten, mit denen Max Bottini Felchen in 56 mobilen Rauchkammern aromatisierte. Das partizipierende Publikum kostete die Geruchs- bzw. Geschmacksvarianten.

In the "smoke" project, Bottini used the fragrant herbs rosemary, thyme, bay leaf, rue, lavender, marjoram, sage, and juniper as well as combinations thereof to infuse fillets of whitefish in 56 mobile smoke boxes. The public was invited to sample the different tastes and smells.



Unterwegs in öffentlichen Verkehrsmitteln und mit seiner mobilen Küche lud Max Bottini als «mobiler Koch» eine Passantin, einen Passanten unverhofft zu einem «fliegenden» Gastmahl, zu einem Mittagessen ein. Mit seiner kleinen Küche machte er an 35 Stationen der Schweiz Halt.

In the "table" project, Bottini travelled around on public transport with his mobile kitchen.

In the role of "roving chef", he invited passers-by to join him for a lunch. The artist and his mini kitchen have made a total of 35 stops throughout Switzerland.



Wiederum geht es nicht in erster Linie um Kunst, sondern um die Produktion von Fleisch: nicht von ungefähr am Beispiel eines vielfach von Kinderhänden gehätschelten Hausschmusetiers, dessen Tod durch Schlachtung mit einem besonderen (Schweige-)Tabu belegt ist.

Am Anfang des Parcours lebt eine Kaninchenfamilie im Freilaufgehege, am Ende wird das vor Ort gebratene, geschmorte oder gegarte Kaninchenfleisch verzehrt, dazwischen dokumentieren zwei Videoprojektionen das Schlachten und Abbalgen sowie die fachgerechte Zerlegung eines Kaninchens. Während die Bilder des Schlachtvorgangs sich hinter einer Bretterwand mit Sehschlitzen dem direkten Blick entziehen und damit zugleich das Tabu und den damit verkoppelten Voyeurismus thematisieren, wird die aus der Vogelperspektive gefilmte Zerlegung mit Blick auf die Hände des Metzgers unverstellt auf einem in einen Tisch integrierten Monitor gezeigt. Die zehn Koch- und Essstellen, an denen während der Ausstellungsdauer mittels Aufruf ermittelte Kochwillige ein zur Verfügung gestelltes Kaninchen nach eigenen Rezepten zubereiten und Gäste ihrer Wahl bewirten können, werden während der Vernissage bewusst nicht aktiviert.

Once again it is not primarily about art but about the production of meat. It is by no means an accident that Bottini chose a cuddly childhood pet, the slaughter of which is considered a taboo, albeit unspoken.

At the beginning of the journey, realized as an exhibition trail, a family of rabbits lives in an open enclosure. At the end, the flesh of the rabbit – fried, stewed or roasted – is consumed. In between, two video projections document the slaughter, skinning and expert dissection of the animal. The pictures of the slaughtering process, placed behind a wooden screen with observation slits, are not in our direct line of vision, thereby giving expression to the taboo and the voyeurism that it incites. In contrast, a monitor integrated into the table offers an unequivocal bird's eye view of the dissection process, with the focus always on the butcher's hand. Three times during the exhibition, a rabbit will be provided at each of the 10 cooking and eating stations. Visitors will be given the opportunity to cook it according to their own recipe and will be able to invite guests. However, a conscious decision was made not to do this at the exhibition launch. For Bottini, it is not a question of spectacular culinary voyeurism or an ephemeral feast, but of sustainable sensitisation.

Es geht Max Bottini nicht um spektakuläres Schaukochen oder ein ephemeres Festessen, sondern um dauerhafte Sensibilisierung.

Max Bottinis Arbeit rund um das geschlachtete Tier siedelt sich punktgenau zwischen den Extrempolen künstlerischer Arbeit zum gleichen Thema an: Weder die aseptische Präsentation einer unbenutzten Schlachtbank des Atelier van Lieshout¹⁴ noch Hermann Nitschs blutige Schlachtfeste, inszeniert als *Orgien-Mysterien-Theater*, interessieren ihn, sondern die Realität des Schlachtens als notwendige Tötung zum Erhalt der Nahrungskette – wider das die Wirklichkeit illusionär verbrämende Supermarktwissen, dass Fleisch eigentlich nur mehr eingeschweisst mit Verfallsdatum existiert. Bottini stellt sich dem Spannungsfeld zwischen allzu einfühlem Tierbewusstsein einerseits und gnadenlosem Utilitarismus im Umgang mit Haustieren andererseits, zwischen Hasenniedlichkeit, Zuchtexzessen und Kaninchenragout. Er fordert den unaufgeregten, aber präzisen Blick aufs Ganze, ein unsentimentales, differenziertes Bewusstsein für unsere Lebensmittel sowie ihre Ursprünge – mit einer guten Portion womöglich nicht ganz un begründetem Wertkonservatismus.

Weniger als zwei Jahrzehnte trennen uns von der im Jahr 2022 spielenden Science-Fiction-Vision einer ebenso totalitär wie synthetisch erzeugten Nahrung namens *Soylent Green* im gleichnamigen amerikanischen Spielfilm von 1974, wo der Hauptdarsteller Charlton Heston durch eine düstere, umweltzerstörte, überbevölkerte Welt irrt – auf der Suche nach einem letzten noch nicht industriell oder gentechnisch produzierten Stück Fleisch.

Max Bottini's work on slaughtered animals straddles the two extremes of contemporary artistic production. Bottini is not interested in an aseptic presentation of an unused slaughter slab like the one in the Atelier van Lieshout¹⁴ or in emulating Hermann Nitsch's blood and gore feasts, that are stages as *Orgien-Mysterien-Theater* (theatre of orgies and mysteries). His interest lies with the reality of slaughter, namely the maintenance of the food chain. He strips away the illusory embellishments of the supermarket culture where meat is sanitised, shrink-wrapped and given a use-by date. Bottini is working right in the middle of two conflicting ideas – on the one hand the all too sentimental empathy towards animals and on the other the merciless utilitarian approach to domestic animals: between notions of cute little bunny rabbits, excessive overbreeding and rabbit stew. He casts a dispassionate and unflinching eye on the entire process, an unsentimental differentiated awareness of food and its origins – with a good helping of not entirely unjustified value conservation.

We are less than twenty years away from apocalyptic science fiction vision of *Soylent Green*, a totalitarian and synthetically manufactured food featured in the eponymous 1974 American film, in which Charlton Heston wanders around a drab, devastated overpopulated world in search of one last piece of meat that is not industrially manufactured or genetically modified.

¹⁴ Vgl. die Abb. der Installation «Untitled (Schlachten)», 1998, in: Ralf Beil, «Künstlerküche», a. a. O., Seite 274.

¹⁴ Cf. the image of the installation "Untitled (Schlachten)", 1998, in: Ralf Beil, "Künstlerküche", as before, page 274.



Am Kreuzlinger/Konstanzer Hauptzollamt liess Max Bottini einen 500 Meter langen Tisch aufstellen, der je hälftig auf deutschem und Schweizer Boden stand. Gesucht waren Schweizer Gastgeberinnen und Gastgeber, die für einen Gast aus der deutschen Nachbarschaft einen kleinen Imbiss für zwei Personen an den Tisch mitnahmen. Umgekehrt hatte sich der deutsche Gast mit einem kleinen Geschenk bei seinem Gegenüber zu bedanken – temporär war die Grenze aufgehoben.

In the “feast without boundaries” project, Bottini installed a 500-metre long table, which straddled the border crossing between Kreuzlingen and Constance. He asked the Swiss hosts to provide a snack for their German guest. In return, the German guest was to give his Swiss host a small present by way of thanks. In this way, Bottini enabled the borders to be removed, albeit temporarily.



«Es ist wichtig, mehrere Dinge zugleich zu tun. (...)»

Nicht nur in der Küche (...). Die Leute meinen, die Zeit vergehe nur für sie. Aber in derselben Zeit, in der du die Kühe im Dorf melkst, reifen die Grapefruits am Baum, trocknet die Wäsche an der Leine, gibt jemand ganz langsam den Geist auf. Während du schläfst, arbeiten die Regenwürmer in der Erde, (...), wächst ein Kind im Bauch seiner Mutter ...»

“It’s important to do several things at once. (...) Not only in the kitchen (...). People think that time only goes by for them. But in the same time that you, in your village, are milking your cow, grapefruits are ripening on a tree, washing is drying on a line, someone is slowly giving up the ghost. While you are asleep, earthworms are labouring in the soil (...), a child is growing in its mother’s stomach ...”

Die Lektion der Käse reife Aus einem abgelegenen Hochgebirgstal der Walliser Alpen ist ein faszinierendes Lebensmittelritual überliefert: Manchmal schon bei der Geburt eines Kindes, spätestens aber bei der Hochzeit wählten die Bewohner des Val d’Anniviers einen oder mehrere besonders gelungene Käse laibe aus, die sie selbst in Krisenzeiten nicht anschnitten, sondern sorgsam in besonderen «caves» verwahrten. Diese oft über Jahrzehnte hinweg eingelagerten Käse laibe wurden erst zum Tod des betreffenden Menschen verzehrt: als «fromage d’enterrement» beim Trauermahl. Damit gab der Tote den Hinterbliebenen nicht nur Gelegenheit, seinen eigenen Tod zu verdauen, sondern stellte zugleich in einem letzten sozialen Akt Nahrung bereit, um der Gemeinschaft der Lebenden neue Kraft zu spenden.¹⁵

The lesson of maturing cheese In the canton of Valais, a remote alpine valley is the setting for a fascinating food ritual. To celebrate the birth of a new member of their community or at the very latest when the person married, the residents of Val d’Anniviers chose one or several particularly good cheeses, which were placed with great care in special caves in honour of that person. Not even during times of hardships were cuts made into these cheeses. Often stored for decades upon decades, the cheese was only eaten when the person died, as a “fromage d’enterrement” (burial cheese) during the funeral dinner. In this way, the deceased gave the bereaved the opportunity to digest his passing. It was also the person’s last ever social act, providing the community with food to sustain and revitalise its life force.¹⁵

¹⁵ Vgl. Yvonne Preiswerk, «Le Repas de la Mort. Catholiques et Protestants aux Enterrements. Visages de la Culture populaire en Anniviers et aux Ormonts», Collection «Mémoire vivante», Monographic SA, Sierre, 1983.

¹⁵ Cf. Yvonne Preiswerk, “Le Repas de la Mort. Catholiques et Protestants aux Enterrements. Visages de la Culture populaire en Anniviers et aux Ormonts”, Collection “Mémoire vivante”, Monographic SA, Sierre, 1983.

Ebendieses Lebensmittelritual bildet den historisch-alimentären Nucleus des bislang wohl aufwändigsten und anspruchsvollsten Projekts von Max Bottini: «12/18 – A long term dialogue». Bottini, gleichsam magisch angezogen von der Grundidee lebensbegleitender Lebensmittel, richtet für sein Projekt lediglich den Reifezeitraum des Käses neu aus. Wurde der Alpkäse im Val d'Anniviers zum Zeitpunkt des Todes verspeist, so wird er bei Bottini beim Eintreten der politischen Mündigkeit wie gesetzlichen Volljährigkeit zum gemeinsamen Mahl freigegeben: Aus dem Käse der Totenfeier wird so ein Käse der Lebensreife.

Changing times: Bottini knüpft an den alimentären Elementarismus der alpinen Gemeinschaft an, nutzt ihn aber zugleich als Mittel der Zusammenführung einer «neuen», diesmal grenzüberschreitenden Gemeinschaft – als Teilnehmer des Langzeitprojekts rund um einen Käselai¹⁶ sind je sechs Kinder aus der Schweiz sowie Holland vorgesehen.¹⁷ Die Wahl Hollands ist kaum zufällig: Von Topografie und Geschichte her diametral entgegengesetzt, sind die Niederlande wie die Schweiz Länder des Käses.

Fortsetzung Seite 42

This food ritual is the historical/culinary nucleus of the most extensive and challenging project of Max Bottini to date: “12/18 – A long-term dialogue”. Irresistibly drawn to the fundamental idea of food through life, he has decided to undertake a project which centres on the time it takes for a cheese to mature. While the Alpkäse is eaten in the Val d’Anniviers on the death of the person, the cheese in Bottini’s project will be eaten at a meal to celebrate the person reaching the legal age of majority. From a cheese to celebrate the dead, to one which celebrates maturity.

Changing times: Bottini appropriates the culinary elementarism of the Alpine community and uses it to consolidate a “new” transnational community, as participants in this project¹⁶ will be six children from Switzerland and Holland respectively.¹⁷ The choice of Holland was deliberate. The two countries are diametric opposites in terms of their topography and history, yet each has a long cheesemaking tradition.

continued on page 42

Feuer-Suppen 2004

Auf speziell für die Aktionen entwickelten «Holz-Induktionsherden» und aus einem bereitgestellten, saisongerechten Angebot an Grundnahrungsmitteln kreierten an mehreren Aktionen jeweils sechzehn Personen für ihre geladenen Gäste Suppen nach ihrem Gusto.

In the “fire and soup” project, Bottini provided a wooden stove, which was specially developed for the Actions, as well as a seasonal selection of basic foodstuffs. Each Action involved sixteen people who created their own soups and served them to their guests.



¹⁶ In Abweichung vom ursprünglichen Ritual wird auf der Alp im Berner Oberland nur ein Käse für alle Kinder hergestellt, um «die Symbolik der neu (...) entstandenen Gemeinschaft noch stärker zu akzentuieren».

Max Bottini in einem E-Mail an den Autor vom 8. März 2005.

¹⁷ Bereits das von Bottini 2004 organisierte «Tischgespräch» wies diese grenzüberschreitende Komponente auf: Je hundert am Thema der Stadtentwicklung interessierte Personen aus der Schweiz und den Niederlanden trafen sich zum Erfahrungsaustausch um einen langen Tisch in der Eingangshalle des World Trade Center in Amsterdam. Zu Planung, Ablauf und Fotodokumentation des «Tischgesprächs» vgl. www.maxbottini.ch.

¹⁶ In the Bernese Oberland, deviating from the original ritual, only one cheese is produced for all the children “to accentuate further the symbolism of the newly (...) created community”. Max Bottini in an e-mail to the author, 8 March 2005.

¹⁷ Already the “Tischgespräch” (talking around the table) organised by Bottini in 2004 showed this cross-border element: One hundred people from Switzerland and the Netherlands interested in the topic of urban development, met around a long table in the entrance to the World Trade Center in Amsterdam to take part in this cultural exchange. Cf. www.maxbottini.ch for the timetable, course of events and photo diary.

Das Tischgespräch / Disgenoten 2004

Das «Tischgespräch», das im World Trade Center in Amsterdam stattfand, beinhaltete das Thema Architektur und Stadtentwicklung. Sowohl Amsterdam (Zuidas-Projekt) wie auch viele Schweizer Städte suchen nach zukunftsgerichteten Lösungen für die Gestaltung von Stadtbereichen. Dem Aufruf zur Reise nach Amsterdam folgten rund hundert Gäste aus der Schweiz. In Zweiergesprächen diskutierten Gastgeber, Gastgeberinnen aus Holland mit ihren Gästen aus der Schweiz intensiv über Zukunftsperspektiven im Städtebau beider Länder.

The "talking around the table" project was held in the Amsterdam World Trade Center and focussed on architecture and urban development. Both Amsterdam (Zuidas project) and many Swiss cities are trying to find future-oriented solutions to the design of their city space. Around one hundred guests from Switzerland seized the opportunity to travel to Amsterdam. In two discussions, Dutch guests talked intensively with their Swiss counterparts about the future prospects for city planning in both countries.



Das durch die Realsymbolik des parallel zu den Kindern reifenden Käselais ebenso sinnlich wie bildmächtig verankerte Projekt, das zugleich eine realsymbolische «Patenschaft» durch Kunst wie Künstler impliziert, will nicht weniger als einen «interkulturellen Austausch» erreichen, in dem das Projekt als «Begegnungsplattform» fungiert. Max Bottini bietet sich dabei unter Einbezug von Kindern unterschiedlichster geografischer, ethnischer, sozialer und konfessioneller Herkunft die einzigartige Möglichkeit, über einen jahrzehntelangen Zeitraum hinweg «die soziokulturelle Entwicklung der Kinder (...) zu beobachten und zu vergleichen»¹⁸ – so die «wissenschaftliche» Grundierung des Langzeitdialogs, kreisend um ein Käselager im Berner Oberland, unweit von Gstaad.¹⁹ Dort wird der Käselai reifen, der im besten Fall noch 2005 im Beisein der Eltern und Kinder hergestellt wird und auf dessen Rinde, zu gleichen Teilen, die Namen sowie die Geburtsdaten der Kinder eingepreßt sind. Gelingt es, die Aktion ausgehend vom Geburtsjahrgang 2004 zu realisieren, wird das ausserordentliche Langzeitprojekt²⁰ mit einem gemeinsamen Käsemahl der jungen Erwachsenen im Jahre 2022 seinen Abschluss finden. Der Künstler Max Bottini, er scheint hier ganz bei sich angekommen: Lebensmittel- und Lebenszeiteinsatz, alltagsethnologische Recherche sowie reale, grenzüberschreitende Kommunikation verbinden sich in diesem Projekt aufs Beste.

Fortsetzung Seite 44

continued on page 44

¹⁸ Vgl. Max Bottinis Projektbeschrieb «12/18 – A long term dialogue».

Ein Gemeinschaftsprojekt von Max Bottini und Dutchartdesk, Dezember 2004, o. S.

¹⁹ Das Käselager bei Gstaad fungiert als materielle Projektbasis: Nur periodisch werden die Käselai zu Kunstaktionen den Standort wechseln.

²⁰ Eine Website – «www.12-18.ch» – bündelt zeitgemäss die verschiedenen Aktivitäten des Künstlers als Projektmanager, Gegenwartsethnologe und Jugendforscher: die Dokumentation der Kindesentwicklung ebenso wie die Initiation von Gesprächsforen zu Themen wie der Förderung «einer Entwicklung hin zur Mündigkeit» im Migrationszeitalter.

¹⁸ Cf. Max Bottini's project description "12/18 – A long-term dialogue".

A joint project between Max Bottini and Dutchartdesk, December 2004, without pagination.

¹⁹ The cellar in Gstaad forms the material basis of the project. The cheese will only be moved periodically for certain actions.

²⁰ A website – "www.12-18.ch" – details the different activities of the artist chronologically: project manager, present-day ethnologist and youth researcher: the documentation on the children's development just as the initiation of discussion on topics such as the promotion "of development culminating in the age of majority" in this era of migration.



Stets hat Bottini dabei den menschlichen Mehrwert des ursprünglichen Trauermahls vor Augen: «eine Art Gabe, die nicht einen materiellen Vorteil anvierte, sondern einen grösseren sozialen Reichtum». ²¹ Eben solchen Reichtum möchte Bottini realisieren, eine Gemeinschaft stiften, die sich der Kostbarkeit jedes einzelnen Lebens und der immer wieder – konkret im gemeinsamen Käselaiab – ereignenden Überschneidung von Menschenkörper und «Gesellschaftskörper», von Lebenszeit und Weltzeit bewusst ist. Alles mündet in die ebenso einfache wie fundamentale Lektion: Ob Nahrung oder Menschen, beides reift nur mit Sorgfalt und Pflege.

In the midst of all that, the focus for Bottini is the human value added of the original funeral dinner: “An art of giving, which does not focus on material advantage, but on a greater social wealth”. ²¹ It is exactly this wealth which Bottini would like to create, to realise a community which is conscious of the preciousness of individual life, of the ever greater intersection of the human body with the “body of society”, as well as of lifetime and of universal time. Everything culminates in the simple yet fundamental lesson: whether food or human, both require care and attention to mature.

«Und vergiss niemals, Sejde», fuhr er fort,
«Kochen und Mahlzeit und Essen – das ist nicht dein Ziel.
Sie sind nur der Weg zum Ziel.»

“And never forget, Zayde”, he continued,
“Cooking and eating – that is not your goal.
They are only a path towards your goal.”

In der Ausstellung im Shed des Eisenwerkes in Frauenfeld zeichnete Max Bottini den Lebenszyklus eines Kaninchens nach. In vier Stationen, der Aufzucht (Freilaufgehege), der Schlachtung (Videoprojektion), der Zerlegung (Videoprojektion) und dem Essen (Aktionen), thematisierte er die «Produktion» von Fleisch als Nahrungsmittel.

In the “death of a hare” exhibition in the Shed at the Frauenfeld Eisenwerk, Max Bottini illustrated the life cycle of a hare. In four stations, the raising (open enclosure), slaughter (video projection), the dissection (video projection) and the consumption (actions) are the central themes in the artist’s “production” of meat as foodstuff.



²¹ Originalzitat: «une sorte de don qui avait pour but non un avantage matériel mais une plus grande richesse sociale». Yvonne Preiswerk, «Le Repas de la Mort», a. a. O., Seite 346. Schon damals handelte es sich nicht etwa um eine idyllische Bergtalharmonie, sondern eine sozial ausdifferenzierte, durchaus konfliktreich zwischen Arm und Reich pendelnde Gemeinschaft.

²¹ Original quote: “une sorte de don qui avait pour but non un avantage matériel mais une plus grande richesse sociale”. Yvonne Preiswerk, “Le Repas de la Mort”, as before, page 346. Already the ancient Alpine society was not an idyllic mountain valley harmony, but a socially differentiated, conflict-ridden community of rich and poor.

Max Bottini
1956 geboren in Bürglen
lebt und arbeitet
in Uesslingen, Schweiz

Ausstellungen / Malerei (seit 1985, ausgewählt ab 1995)

- 1995 Galerie Ursula Wiedenkeller, Zürich
1996 «Masse» Galerie Adrian Bleisch, Arbon
1997 Galerie Ursula Wiedenkeller, Zürich
Galerie Schloss Arbon, Holzschnitte (G)
1998 «natura morta» Kunstverein Frauenfeld
1999 «Multipliziertes» Galerie Adrian Bleisch, Arbon (G)
2000 «Tragtaschen» Galerie Adrian Bleisch, Arbon
2001 «Küche» Galerie Schedler, Zürich
«Zeichnerische Spuren» Galerie Adrian Bleisch, Arbon (G)
2001/02 «Malerei? Malerei!» Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth (G)
2002 «geschält» Galerie Adrian Bleisch, Arbon
2004 Malerei, Galerie Werkhalle Oxyd, Winterthur
GalerieO, Schaffhausen, «EssenZ»

Projekte / Aktionen

- 1993 «Futtergedanken» Ausstellung und Aktion, Restaurant Genossenschaft Frohsinn, Weinfelden
1994 «Tonhühner» Aufzucht, Schlachtung und Aktion, Kesswil/Uesslingen
1998 «Stockfisch» Installation und Aktionen, Restaurant Genossenschaft Löwen Sommeri
2000 «Eingemachtes» Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth
«Hausbesetzung» Villa Ulmberg, Ermatingen (G)
2001 «Rauch» Aktionen, Galerie Schedler, Warth
«Promenade» Kunst am See, Arbon
«Tonhühner» Internationales Kulturfestival «Isladencanta», Esporles, Mallorca
2002 «Rauch» Aktion am ArtZappening, Basel
«Rauch» Aktion an der Kunstnacht in Konstanz,
Städtische Wessenberggalerie, Kunstverein Konstanz
«Schleckt den Thurgau weg» Aktion am Sommernachtsfest,
Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth
2002/03 «Tisch» Aktionen mit der mobilen Küche, Gewerbemuseum Winterthur
und Kornhausforum Bern, im Zusammenhang mit der Ausstellung «Food Design»
2003 «Focus» Beitrag Videoarbeit «Des Hasen Tod», Kunsthalle Arbon
«grenzenlosfeiern» Grenzüberschreitender Tisch am Hauptzollamt
Kreuzlingen/Konstanz, im Auftrag des Kulturdachverbandes Kreuzlingen/Konstanz
2004 «Feuer-Suppen» Projekt anlässlich der Schlaraffia, Weinfelden
«Das Tischgespräch / Disgenoten» Projekt in Zusammenarbeit
mit Dutchartdesk.ch, World Trade Center, Amsterdam
2004/05 Beginn des Langzeitprojektes «12/18 – A long term dialogue».
Ein Gemeinschaftsprojekt mit Dutchartdesk.ch
2005 «Des Hasen Tod» Verein «neuer Shed», Shed Eisenwerk, Frauenfeld

Auszeichnung

- 2004 Kulturpreis des Kantons Thurgau

Max Bottini

Born 1956 in Bürglen

Lives and works

in Uesslingen, Switzerland

Exhibitions / paintings (since 1985, selected as of 1995)

1995	Galerie Ursula Wiedenkeller, Zurich
1996	“Masse” Galerie Adrian Bleisch, Arbon,
1997	Galerie Ursula Wiedenkeller, Zurich Galerie Schloss Arbon, Holzschnitte (G)
1998	“natura morta” Kunstverein Frauenfeld
1999	“Multipliziertes” Galerie Adrian Bleisch, Arbon (G)
2000	“Tragtaschen” Galerie Adrian Bleisch, Arbon
2001	“Küche” Galerie Schedler, Zurich “Zeichnerische Spuren” Galerie Adrian Bleisch, Arbon (G)
2001/02	“Malerei? Malerei!” Kunstmuseum des Kanton Thurgau, Kartause Ittingen, Warth (G)
2002	“geschält” Galerie Adrian Bleisch Arbon
2004	Malerei, Galerie Werkhalle Oxyd, Winterthur GalerieO, Schaffhausen, “EssenZ”

Projects / Actions

1993	“Futtergedanken” Exhibition and action, Restaurant Genossenschaft Frohsinn, Weinfelden
1994	“Tonhühner” Raising, slaughtering and action, Kesswil/Uesslingen
1998	“Stockfisch” Installation and actions, Restaurant Genossenschaft Löwen Sommeri
2000	“Eingemachtes” Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth “Hausbesetzung” Villa Ulmberg, Ermatingen (G)
2001	“Rauch” Actions, Galerie Schedler, Warth, “Promenade” Kunst am See, Arbon “Tonhühner” International “Isladencanta” festival, Esporles, Majorca
2002	“Rauch” Action at ArtZappening, Basel “Rauch” Action at the “Kunstnacht”, Constance, Städtische Wessenberggalerie, Kunstverein Konstanz “Schleckt den Thurgau weg” Action at the “Sommernachtsfest”, Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth
2002/03	Actions with the mobile kitchen, Gewerbemuseum Winterthur and the Kornhausforum Berne, as part of the “Food Design” exhibition
2003	“Focus” Video contribution, Kunsthalle Arbon “grenzenlosfeiern” a cross-border table at the main Kreuzlingen/Constance customs office, commissioned by the Kreuzlingen/Constance Kulturdachverband
2004	“Feuer-Suppen” Project on the occasion of the Schlaraffia, Weinfelden “Das Tischgespräch / Disgenoten” joint project with Dutchartdesk.ch, World Trade Center, Amsterdam
2004/05	Launch of the project “12/18 – A long-term dialogue”. A joint project with Dutchartdesk.ch
2005	“Des Hasen Tod” association “neuer Shed”, Shed Eisenwerk, Frauenfeld

Award

2004	Cultural prize of the canton of Thurgau
------	---

Martina Koch (*1958)

PD Dr. phil. habil., Geschäftsführung articulation koch. büro für kulturelle studien, Zürich. Studium der Kunst und Kunsterziehung, Universität und HBK Hamburg; Wirtschaftsassistentin B.A., Lübeck; Promotion und Habilitation im Fach Erziehungswissenschaft, Universität Hamburg. Veröffentlichungen (Auswahl): «Talking Mocmoc» (2004); «Der Jacoby-Kubus» (2002); «Ma, was macht der da?» (2002); «Linn’s Lectures» (2001); «... was es bedeutet, verletzbarer Mensch zu sein» (2000); «Performative Pädagogik» (1999); «Lehren lernen» (1997); «Konservierung» (1994); «Die Konstellation der Rationalitäten im interrationalen Bildungsprozess» (1993).

Ralf Beil (*1965 in Kobe, Japan)

Dr. phil., Kunsthistoriker, Kunstkritiker und Ausstellungskurator, Bern. Studium der Kunstgeschichte, Germanistik und Philosophie in Freiburg im Breisgau und Paris; Promotion an der Universität Essen. Kunstkritiker für «Artefactum», «Neue Zürcher Zeitung», «Kunst-Bulletin» und «Kunstforum International». Von 1999 bis 2003 Ausstellungenkurator und Konservator der Gemälde- und Skulpturensammlung am Kunstmuseum Bern. Seit 2004 Konservator und Ausstellungskurator für 20. und 21. Jahrhundert am Musée cantonal des Beaux-Arts Lausanne. Zahlreiche Ausstellungen und Publikationen, u.a. «Black Box. Der Schwarzraum in der Kunst» (2001); «Zeitmaschine. Oder: Das Museum in Bewegung» (2002); «Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades» (2002); «Le monde selon François Dubois» (2003) sowie «Albert Oehlen. Peintures / Malerei 1980 bis 2004. Selbstporträt mit 50millionenfacher Lichtgeschwindigkeit» (2004).

Fotografien

Porträt Max Bottini: Franziska Messner, Arbon
Tonhühner und Stockfisch: Marcel Studer, Zürich
Eingemachtes: Max Bottini, Uesslingen,
und Kunstmuseum des Kantons Thurgau
Rauch: Monika Märchy, Zürich
Tisch: Max Bottini, Uesslingen
grenzenlosfeiern: Mario Gaccioli, Kreuzlingen
Feuersuppen: Peter Stuber, Frauenfeld,
und Max Bottini, Uesslingen
Das Tischgespräch / Disgenoten: Imre Sebestyen,
Baden
Des Hasen Tod: Max Bottini
12/18 – A long term dialogue: Max Bottini

Martina Koch (*1958)

PD Dr. phil. habil., director of the Büro für Kulturelle Studien “articulationkoch”, Zurich. MartinaKochstudied art and art appreciation at the University and HBK Hamburg and obtained a vocational degree as “Wirtschaftsassistentin” (B.A.), Lübeck. She was also awarded a Doctorate and State Doctorate (Habilitation) in Pedagogics from the University of Hamburg. Her publications include: “Talking Mocmoc” (2004); “Der Jacoby-Kubus” (2002); “Ma, was macht der da?” (2002); “Linn’s Lectures” (2001); “...was es bedeutet, verletzbarer Mensch zu sein” (2000); “Performative Pädagogik” (1999); “Lehren lernen” (1997); “Konservierung” (1994); and “Die Konstellation der Rationalitäten im interrationalen Bildungsprozess” (1993).

Ralf Beil (*1965 in Kobe/Japan)

Dr. phil., art historian, art critic and exhibition curator, Berne. Ralf Beil studied art history, German language and literature as well as philosophy in Freiburg im Breisgau and Paris. He was awarded his doctorate from the University of Essen, Germany. An art critic for “Artefactum”, “Neue Zürcher Zeitung”, “Kunst-Bulletin” and “Kunstforum International”, Ralf Beil has worked from 1999 to 2003 at the Kunstmuseum Berne as exhibition curator and custodian of its painting and sculpture collections. Since 2004, he works as custodian and exhibition curator for 20th and 21st century art at the Musée cantonal des Beaux-Arts, Lausanne. His exhibitions and publications include: “Black Box. Der Schwarzraum in der Kunst” (2001); “Zeitmaschine. Oder: Das Museum in Bewegung” (2002); “Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades” (2002); “Le monde selon François Dubois” (2003); and “Albert Oehlen. Paintings 1980 to 2004. Self-portrait at 50 million times the speed of light” (2004).

Photographs

Portrait Max Bottini: Franziska Messner, Arbon
Tonhühner und Stockfisch: Marcel Studer, Zurich
Eingemachtes: Max Bottini, Uesslingen,
and the Kunstmuseum, Thurgau
Rauch: Monika Märchy, Zurich
Tisch: Max Bottini, Uesslingen
grenzenlosfeiern: Mario Gaccioli, Kreuzlingen
Feuersuppen: Peter Stuber, Frauenfeld,
and Max Bottini, Uesslingen
Das Tischgespräch / Disgenoten: Imre Sebestyen,
Baden
Des Hasen Tod: Max Bottini
12/18 – A long term dialogue: Max Bottini

«facetten» ist eine Publikationsreihe
der Kulturstiftung des Kantons Thurgau
und erscheint in loser Folge drei- bis viermal jährlich
© 2005 Kulturstiftung des Kantons Thurgau,
Martina Koch und Ralf Beil

Konzept und Redaktion: Steff Rohrbach,
Kulturstiftung des Kantons Thurgau
Gestaltung: Susanna Entress, Aadorf
Satz: Susanna Entress, Aadorf,
und Christine Glave, Zürich
Übersetzung: Transit Txt, Fribourg
Korrektur: Bettina Dyttrich, Winterthur
Litho und Druck: Heer Druck AG, Sulgen

“facetten” is a series of publications
by the Thurgau Kulturstiftung
which appear three to four times a year.
© 2005 Kulturstiftung des Kantons Thurgau,
Martina Koch and Ralf Beil

Original idea and editor: Steff Rohrbach,
Kulturstiftung des Kantons Thurgau
Design: Susanna Entress, Aadorf
Typography: Susanna Entress, Aadorf,
and Christine Glave, Zürich
Translation: Transit Txt, Fribourg
Revision: Bettina Dyttrich, Winterthur
Lithographs and printing: Heer Druck AG, Sulgen

Kulturstiftung des Kantons Thurgau
Industriestrasse 23
CH-8500 Frauenfeld
info@kulturstiftung.ch
www.kulturstiftung.ch

2005 by Verlag Niggli AG
Sulgen | Zürich

ISBN 3-7212-0557-X

