

# Das Projekt «Tisch»

Marietta Rohner Reinhard, Kunsthistorikerin, Zürich | Oktober 2002

## Einleitung

In seinem Projekt «Tisch» spielt Max Bottini aus Üsslingen/TG mit den Schnittstellen von Kunst und Alltag. Im Mittelpunkt steht dabei das Kochen und Essen als kommunikative Situation. Bottini wird im Rahmen der Ausstellung «Food Design» zunächst im Stadtraum Winterthur und im Gewerbemuseum, dann auch in anderen Städten mit seiner mobilen Küche unterwegs sein und als «vagierender Koch» eine Passantin, einen Passanten zu einem «fliegenden» Gastmahl, zu einem Mittagessen einladen. Die Aktionen werden fotografisch dokumentiert und die Bilder laufend in die Ausstellung integriert. Alle zur Aufführung gelangenden Kochaktionen an verschiedenen Orten, etwa 40 an der Zahl, machen das Projekt zu einem Ganzen.

## Die Aktionen

«Tisch» gründet auf zwei Pfeilern: Erstens findet die Nahrungsmittelzubereitung nicht hinter verschlossenen Türen statt, sondern wird im öffentlichen Raum vorgeführt. Dies soll Anstoss zu Überlegungen grundsätzlicher Art zum Ess- und Konsumverhalten sein. Zweitens steht der Tisch als Metapher für Kommunikation. Jede Aktion beginnt mit der Anreise des Kochkünstlers an den Aufführungsort. Es besteht kein festgesetzter Tournéeplan, den Aktionen soll ein Überraschungseffekt innewohnen. Am Zielort werden die Lebensmittel für das Menü eingekauft, das vom vorhandenen Angebot inspiriert wird. Die mobile Küche wird an einem geeigneten Standort platziert, mit wenigen Handgriffen lässt sich der Behälter in eine funktionstüchtige Küche verwandeln. Die notwendigen Vorbereitungen zum Mittagessen dauern etwa eine Stunde. Dann lädt Bottini einen Passanten ein, für die Zeitdauer einer Stunde sein Gast und Gesprächspartner zu sein. Die Teilnahme an den Aktionen ist unentgeltlich. Als kleine Gegenleistung jedoch wünscht sich Max Bottini, dass der Gast ihm eine Ansichtskarte vom Aufführungsort zukommen lässt.

## Fotografische Dokumentation

Eine über Kopfhöhe installierte Fotokamera, bestückt mit einem Weitwinkelobjektiv und fixer Einstellung des Ausschnittes, wird die sich präsentierende Tischsituation in regelmässigen Abständen über die Dauer einer Stunde festhalten. Die entstandenen Bildserien jeder Aktion werden fortlaufend als «work in progress» in die Ausstellung «Food Design» integriert.

## Die mobile Küche

Herzstück und Hardware des Projektes ist die mobile Kleinküche, bei deren Entwicklung sich Funktion und Gestaltung ganz dem ihr zugeordneten Zweck unterzuordnen hatten. Sie besteht aus einer Kochnische, zwei ausklappbaren Tischflächen und zwei Sitzgelegenheiten. Die Nutzung der Infrastruktur ist auf zwei Personen ausgerichtet. Sämtliche Requisiten finden in einem transportablen Behälter ihren Platz. Dieser ist so konzipiert, dass er bequem in allen öffentlichen Verkehrsmitteln transportiert werden kann: ultraleicht, treppentauglich und leicht lenkbar. Ein auf ein Minimum reduziertes Inventar mit einem Maximum an Möglichkeiten steht für die Herstellung der Menüs zur Verfügung.