

Eingemachtes. Eine Installation von Max Bottini
Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen
Presseführung: Mittwoch 1. November, 11 Uhr
Vernissage mit einer Aktion von Max Bottini: Sonntag, 5. November 2000, ab 11.30 Uhr
Ausstellungsdauer: 5. November 2000 bis 25. Februar 2001

Es ist geschafft! Der Thurgauer Künstler Max Bottini suchte tausend Gläser mit Eingemachtem für eine aussergewöhnliche Kunstinstallation. Hunderte von begeisterten Köchinnen und Köchen haben im Lauf des Sommers auf seinen Aufruf reagiert und Muster ihrer besten Rezepte für die Ausstellung im Museum zur Verfügung gestellt. Die so zusammengekommene, einmalige Sammlung kulinarischer Köstlichkeiten kann ab dem 5. November im Kunstmuseum des Kantons Thurgau in der Kartause Ittingen besichtigt werden. Und nicht nur das! Auch das Degustieren ist erlaubt, wodurch ein Kunstgenuss der ganz anderen Art eröffnet wird.

Max Bottini führt dem Publikum einen Keller voller Einmachgläser als Kunstwerk vor. In den stimmungsvollen Räumlichkeiten des Kunstmuseums des Kantons Thurgau in der Kartause Ittingen hat er mit Hilfe von Hunderten von Köchinnen und Köchen eine gigantische Geschmacksorgel zusammengestellt. Nach alten Familienrezepten Eingemachtes steht neben selbsterfundenen kulinarischen Kreationen. Betty Bossis Einmachtipps wurden ebenso umgesetzt wie die Geheimrezepte von Kochfreaks und Feinschmeckern. Entstanden ist eine einzigartige Rezept- und Mustersammlung, in der sich der reiche Erfahrungsschatz von Hunderten von Personen spiegelt.

In der Installation soll nicht nur die visuelle Schönheit der eingelegten Nahrungsmittel vorgeführt werden. Es besteht zudem die Möglichkeit, die geschmackliche Vielfalt des Eingemachten zu erproben. Dem Publikum steht es frei, einzelne Gläser zu öffnen und zu degustieren. Das Museum wird vom Ort des Schauens zum Geschmacksraum. Das Kunstwerk wandelt sich vom Objekt passiven Wahrnehmens zum Spielfeld eines aktiven, selbstbestimmten Agierens.

Die Installation von Max Bottini steht in einer langen Tradition künstlerischer Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln. Vom barocken Stilleben bis zum Darmstädter Block von Josef Beuys, von den Gemüsemenschen eines Archimboldo bis zu den Partys von Rirkrit Tiravanija wurde das Essen, seine Inszenierung und die damit verbundenen Wertungen mit den Mitteln der Kunst immer wieder thematisiert. Max Bottinis Projekt haftet auf den ersten Blick durchaus ein nostalgischer Unterton an. Es reagiert auf den scheinbar nicht zu stoppenden Wandel der Nahrungsmittelzubereitung hin zu standardisierten und industrialisierten Fertigprodukten. Dabei geht es dem Künstler allerdings nicht um eine Verteufelung neuer Zubereitungsmethoden oder gar um einen wertkonservativen Versuch, die gute alte Zeit zurück zu bringen. Max Bottinis Rezept- und Mustersammlung zielt vielmehr ab auf die Sichtbarmachung eines riesigen Reservoirs von Zubereitungsmethoden und Geschmacksvariationen. Sie ist gleichermassen Forschungs- und Sensibilisierungsinstrument. Die Aufmerksamkeit des Künstlers richtet sich dabei nicht nur auf die Nahrungsmittel und deren Zubereitung. Seine Installation thematisiert gleichzeitig den Wandel der Kunst, der das Verhältnis zwischen Künstler und Publikum neu definiert. Das Publikum ist gleichermassen Produzent und Konsument der Installation. Der Künstler selbst ist lediglich der Moderator eines Prozesses, in dessen Verlauf Geschmackswerte immer wieder neu definiert werden müssen.

Max Bottini

Nahrungsmittel und ihre Zubereitung faszinieren Max Bottini schon seit längerem. Neben seiner künstlerischen Tätigkeit als Maler hat er in verschiedenen Aktionen Nahrungsmittel und ihre Zubereitung zum Thema gemacht.

1994 liess Max Bottini rund 60 Hühner in artgerechter Aufzucht aufziehen, um diese nach einem chinesischen Rezept zuzubereiten. Dabei wurde jedes Huhn einzeln sorgfältig gewürzt, dann in eine Lage China-Kohl Blätter eingeschlagen und letztendlich mit einer Tonschicht umgeben. Diese Tonhühner liess er über Stunden in mit Glut gefüllten Erdlöchern garen, um sie dann zusammen mit seinem Publikum zu degustieren.

1998 startete Max Bottini ein Projekt mit Stockfischen. Stockfische sind gesalzene, getrocknete Dorsche oder Kabeljaue, die mit Salz und Luft konserviert worden sind. Um ein Stock-fisch zu essen, muss er mindestens 24 Stunden gewässert werden, damit das Salz sich wieder herauslöst. Neue Konservierungsmethoden haben den Stockfisch in der Schweiz praktisch vollständig vom Speisezettel verschwinden lassen. Für sein Projekt erstellte Max Bottini eine Sammlung mit Rezepten aus aller Welt. In einem "Degustations-Essen" in einer installativen Inszenierung liess er sein Publikum an seinen Recherchen teilnehmen.

Mit seinen Projekten führt Max Bottini sein Publikum zwanglos zu Überlegungen grundsätzlicher Art zum Thema Ess- und Konsumverhalten. Sie richten das Augenmerk auf längst Bekanntes, revitalisieren - ohne das Bild einer längst vergangenen, "besseren" Zeit heraufzubeschwören - fast vergessenes Wissen und stellen der Effizienz aktueller Methoden der Zubereitung und des Genusses eine scheinbar unzeitgemässe Alternative gegenüber, die ein anderes Zeitgefühl und eine andere Geschmacksempfindung fordert.