

5 facetten | kulturstiftung des kantons thurgau

max bottini kunst um tägliches Brot



bild noch drehen

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. Der Künstler weiss, was kaputt ist, und dankens-
 „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 properly. Bottini seems to know what's wrong with

werterweise auch, wie ich den Schaden beheben kann – zuhause. Noch ohne 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 Max 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 baby-lonischen 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 Heimischen 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 Essbaren nachgeht, «nährt» sich jedoch stark von seiner Lebenserfahrung. Gleichnishaft fassen seine

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 artworks 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 I mention the „Table“ project. Two years ago Bottini travelled around the country with a custom-made

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 angeboten, sondern selbstaufgezogene, natürlich gemästete, penibel gewogene und regelmässig fotografierte, dann professionell geschlachtete, eigenhändig gerupfte und schön im Trockenen unter

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 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

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
- 2005
12/18 – A long term dialogue





Rund 60 Hühner zog Max Bottini in artgerechter Haltung auf, um diese nach einem chinesischen Rezept zuzubereiten. Dabei wurde jedes Huhn einzeln gewürzt, dann in eine Lage China-Kohl-Blätter eingeschlagen, mit einer Tonschicht umgeben, anschliessend über Stunden in Glut gefüllten Erdlöchern gegart und zusammen mit dem Publikum degustiert.

Rund 60 Hühner zog Max Bottini in artgerechter Haltung auf, um diese nach einem chinesischen Rezept zuzubereiten. Dabei wurde jedes Huhn einzeln gewürzt, dann in eine Lage China-Kohl-Blätter eingeschlagen, mit einer Tonschicht umgeben, anschliessend über Stunden in Glut gefüllten Erdlöchern gegart und zusammen mit dem Publikum degustiert.



Tonhühner 1994



Gewürze (getrocknet, gemahlen)

CH	CHili				
K	Koriander				
I	Ingwer				
L	Loorbeer				
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	Zytronen Thymian				
					FE
				MF	ME
			M	F	E
		R	RM	RF	RE
	RT	T	TM	TF	TE
TZT	RZT	ZT	ZTM	ZTF	ZTE

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-Lobeeer-Variante.» Ohne Zweifel: Max Bottini betreibt seine Wissenschaft zugunsten befreiter Sinnlichkeit. Am Indikator des sprunghaft steigenden Bilderreichtums seiner Rede lässt sich ablesen, wie wichtig es ihm ist: Die «Geschmacksorgel» der neunundvierzig Poulet-Würzmischungen besorgt die Vielfalt kulinarischer Nuancen, die es braucht, um dem «Diktat der eindimensionalen, industriell verordneten Wahrnehmungsem-

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. He snuffles contentedly: „Besides, I have the artistic freedom to interpret my data visually. I can use colour to reinforce the photos, or submerge every-



pfundungen» 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 übereignet. – Schliesslich mag es der Künstler auch nicht, per Diktafon beim Gespräch belauscht und inhaltsanalytisch 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.» Max 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 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», rät Bottini

thing 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. Sensually, 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, 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,

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.

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, um so das Salz heraus zu lösen. 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.

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, um so das Salz heraus zu lösen. 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.



«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

«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

Max Bottinis ambulante Garküche oder: Wie Käse und Kinder reifen

Max Bottinis ambulante kitchen or: How cheese and kids will grow

Ein strahlender Märztag. Der Rheinglitzert, die Edeltahltöpfe glänzen. Mittagszeit in Schaffhausen. Ein strahlender Märztag. Der Rhein glitzert, die Edeltahltöpfe glänzen. Mittagszeit in Schaffhausen.
 Max Bottini hat gekocht und zum Essen eingeladen, mitten auf der Uferpromenade. Es gibt Filet vom See-Saibling mit Federkohl, davor Salat rosso, danach Espresso. Der Gast, eine Frau mittleren Alters, scheint mehr als zufrieden. Wir wissen nicht, woüber 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, schnörkelos.

Max Bottini hat gekocht und zum Essen eingeladen, mitten auf der Uferpromenade. Es gibt Filet vom See-Saibling mit Federkohl, davor Salat rosso, danach Espresso. Der Gast, eine Frau mittleren Alters, scheint mehr als zufrieden. Wir wissen nicht, woüber 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, schnörkelos.

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

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

² Vgl. die Fotodokumentation des Mittagessens vom 16. März 2003 in Schaffhausen.

² Vgl. die Fotodokumentation des Mittagessens vom 16. März 2003 in Schaffhausen.

Zwischen Oktober 2002 und Juni 2003 zieht der Künstler als vagabundierender Koch kreuz und quer durch die Schweiz und lädt PassantInnen 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 60 cm 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, findet alles Notwendige – vom Gaskocher über Pfannen, Gewürze, Teller, Besteck und Wein bis hin zu Klappstühlen – Platz in diesen anderthalb Quadratmetern: 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. 8 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 einer gemeinschaftsstiftenden Kulturtechnik, die

Zwischen Oktober 2002 und Juni 2003 zieht der Künstler als vagabundierender Koch kreuz und quer durch die Schweiz und lädt PassantInnen 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 60 cm 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, findet alles Notwendige – vom Gaskocher über Pfannen, Gewürze, Teller, Besteck und Wein bis hin zu Klappstühlen – Platz in diesen anderthalb Quadratmetern: 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. 8 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 einer gemeinschaftsstiftenden Kulturtechnik, die

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

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

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

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

aller Standardisierung und Automatisierung zum Trotz einen geradezu archaisch humanen Pol in der sich 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 lässt⁵, 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 unprä-tentiös 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 der die Verspeisung von frisch zubereiteten Lebensmitteln sich mit zwanglosen Tischgesprächen verbindet, wo kulinarische wie kommunikative Nuancen ausgelotet werden können – ganz ähnlich wie in Meir Shalevs Roman Judiths Liebe, der auf literarischer Ebene Essen und Erzählen, Lebensmittel- und Lebensgeschichten miteinander verwebt.

aller Standardisierung und Automatisierung zum Trotz einen geradezu archaisch humanen Pol in der sich 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 lässt⁵, 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 unprä-tentiös 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 der die Verspeisung von frisch zubereiteten Lebensmitteln sich mit zwanglosen Tischgesprächen verbindet, wo kulinarische wie kommunikative Nuancen ausgelotet werden können – ganz ähnlich wie in Meir Shalevs Roman Judiths Liebe, der auf literarischer Ebene Essen und Erzählen, Lebensmittel- und Lebensgeschichten miteinander verwebt.

Fortsetzung Seite 22 ?????

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

⁵ Vgl. Rirkrit Tiravanija: Supermarket, Ausstellungskatalog, Migros Museum für Gegenwartskunst, Zürich, 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 dazu gehörigen Rezepten wurden nicht nur ausgestellt, die Besucher konnten von den eingegangenen Proben degustieren. 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 dazu gehörigen Rezepten wurden nicht nur ausgestellt, die Besucher konnten von den eingegangenen Proben degustieren.



«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.»

«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.»

Geschmacksorgel aus Holzgluten Bereits eines seiner ersten Lebensmittel-Projekte zeigt Max Bottini grundlegendes Interesse am Geschmacks- wie Gemeinschaftssinn sowie sein Faible für «wissenschaftlich» durchgeführte Langzeit-Experimente. 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 s/w-Fotos samt Bildkommentaren.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 mit verschiedensten Würzmischungen in je eigenen

Geschmacksorgel aus Holzgluten Bereits eines seiner ersten Lebensmittel-Projekte zeigt Max Bottini grundlegendes Interesse am Geschmacks- wie Gemeinschaftssinn sowie sein Faible für «wissenschaftlich» durchgeführte Langzeit-Experimente. 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 s/w-Fotos samt Bildkommentaren.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 49 Hühner mit verschiedensten Würzmischungen in je eigenen

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 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.

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 Max Bottini dabei weder um die Ausweitung des kulinarischen Territoriums durch ausgefallene Speisen wie Elefantenrüsselsteaks oder Schlangenragout, noch um irritierende Verfremdungseffekte von Essbarem.⁸ Ihn interessiert, weniger verspielt, Grundlegenderes: 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 langgehegten Produkt eine gebührende Achtung zukommen lässt» und mit dem Aktionstag – last not least – «ein sinnliches Wahrnehmungserlebnis bieten».

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 Max Bottini dabei weder um die Ausweitung des kulinarischen Territoriums durch ausgefallene Speisen wie Elefantenrüsselsteaks oder Schlangenragout, noch um irritierende Verfremdungseffekte von Essbarem.⁸ Ihn interessiert, weniger verspielt, Grundlegenderes: 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 langgehegten Produkt eine gebührende Achtung zukommen lässt» und mit dem Aktionstag – last not least – «ein sinnliches Wahrnehmungserlebnis bieten».

⁷ Das Aktionsgelände war eine Wiese neben der Thur-Brücke in Bottinis Wohnort Uesslingen

⁷ Das Aktionsgelände war eine Wiese neben der Thur-Brücke in Bottinis Wohnort Uesslingen

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

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



So bleibt am Ende – neben Tonscherben und Hühnerknochen – vor allem ein aromatisches Ereignis erster Güte. 7 x 7 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

So bleibt am Ende – neben Tonscherben und Hühnerknochen – vor allem ein aromatisches Ereignis erster Güte. 7 x 7 Kräuter- und Gewürzkonstellationen, eigens festgehalten in einer «Gewürz- und Kräutertabelle», machen aus den 49 «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

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 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.

«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.»

«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.»

Die Botschaft des Einmachglases Max Bottini Die Botschaft des Einmachglases Max Bottini sucht immer wieder die Wissenserweiterung, will mehr erfahren, als er allein herausfinden kann. Es geht ihm insbesondere auch um eine Teilhabe, Speicherung und Verbreitung des unschätzbaren, oft nur mündlich überlieferten Kollektivwissens zur Nutzung und Aufbereitung von Lebensmitteln. Im Jahr 2000 lanciert er deshalb in Zeitungen, Fernsehen und Internet einen Aufruf für Rezepte wie Kostproben: «Eingemachtes» ist diesmal sein Objekt der Forschung. Über 1100 Einmachgläser und Rezepte von rund 400 Beteiligten erreichen das Kunstmuseum des Kantons Thurgau.¹⁰ Die Proben werden allesamt registriert und im Ausstellungskeller in wandfüllende Holzgestelle sortiert. Dem Kellergewölbe des einstigen Klosters wird so zu neuem, altem Sinn verholphen.

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 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.



süßlich, mit saurem Nachgeschmack

Während der amerikanische Aktions- und Installationskünstler Jason Rhoades ein Jahr später im Frankfurter Portikus 1000 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, beifügt¹¹, 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 vielfarbigen Einmachproben zur Schau und projiziert Geruchs- wie Gdschmacksbeschreibungen 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 selbsterfundenen Feinschmeckerkreationen offenbar. Die Botschaft des Einmachglases ist schlicht das Erhalten dieses Reichtums an Genüssen sowie einer

Während der amerikanische Aktions- und Installationskünstler Jason Rhoades ein Jahr später im Frankfurter Portikus 1000 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, beifügt², 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 vielfarbigen Einmachproben zur Schau und projiziert Geruchs- wie Geschmacksbeschreibungen der Rezeptverfasser auf die zentrale Stirnwand: Die BesucherInnen 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.³ Bei Bottini wird die aktuelle Spannweite dieser Kulturtechnik zwischen alten Familienrezepten und selbsterfundenen Feinschmeckerkreationen offenbar. Die Botschaft des Einmachglases ist schlicht

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

¹¹ Vgl. das dieser Arbeit von Jason Rhoades gewidmete Unterkapitel «Die Kevin Costner-Essenz: Prozess und Produkt», in: Ralf Beil, Künstlerküche, a.a.O., S.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., S.214.

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., S.214.

schwindenden Kulturpraxis in Zeiten schockgefrorener Fertiggerichte und Mikrowellenerhitzung – ohne Nostalgie, ohne Larmoyanz, ohne den Staub der Zeiten, ganz praktisch und pragmatisch im Hier und Jetzt.

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

«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.»

«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.»

Tabu und Realität des Schlachtens Joseph Beuys erklärte einst in einer Aktion dem toten Hasen die Bilder.¹³ Max Bottinis Aktionsbilder erklären den toten Hasen. Für das Shed Frauenfeld hat der Künstler für Frühjahr 2005 die Installation «Des Hasen Tod» konzipiert: Sie realisiert den Weg des Hauskaninchens vom Stall über Schlachthof, Kochtopf, Pfanne und Teller bis in den menschlichen Magen: nicht als Kreuzweg, sondern als Parcours möglicher Erfahrungen haptischer, visueller, papillarischer Natur.

Tabu und Realität des Schlachtens Joseph Beuys erklärte einst in einer Aktion dem toten Hasen die Bilder.⁴ Max Bottinis Aktionsbilder erklären den toten Hasen. Für das Shed Frauenfeld hat der Künstler für Frühjahr 2005 die Installation «Des Hasen Tod» konzipiert: Sie realisiert den Weg des Hauskaninchens vom Stall über Schlachthof, Kochtopf, Pfanne und Teller bis in den menschlichen Magen: nicht als Kreuzweg, sondern als Parcours möglicher Erfahrungen haptischer, visueller, papillarischer Natur.

Fortsetzung Seite 34 ?????

Fortsetzung Seite 34 ?????

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

¹³ Zur Beuys-Aktion von 1965, vgl. Uwe M. Schneede (Hrsg.), Joseph Beuys. Die Aktionen, Verlag Gerd Hatje, Ostfildern-Ruit, 1994, S.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. 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.



Unterwegs in öffentlichen Verkehrsmitteln und seiner mobilen Küche lud Max Bottini als «vagierender Koch» eine Passantin, einen Passanten unverhofft zu einem «fliegenden» Gastmahl, zu einem Mittagessen ein. Mit seiner kleinen Küche machte er an 55 Stationen der Schweiz halt.

Unterwegs in öffentlichen Verkehrsmitteln und seiner mobilen Küche lud Max Bottini als «vagierender Koch» eine Passantin, einen Passanten unverhofft zu einem «fliegenden» Gastmahl, zu einem Mittagessen ein. Mit seiner kleinen Küche machte er an 55 Stationen der Schweiz halt.



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. Es geht 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 Extrem-

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 10 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. Es geht 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 Extrem-

polen 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 Bottini, sondern die Realität des Schlachtens als notwendige Tötung zum Erhalt der Nahrungskette – wider das die Wirklichkeit illusionär verbrämende Supermarktwissen, dass Fleisch eigentlich nurmehr eingeschweisst mit Verfallsdatum existiert. Bottini stellt sich dem Spannungsfeld zwischen allzu einfühlendem 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 unbegründetem Wertkonservatismus. Denn nicht einmal mehr 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 Hauptdarsteller Charlton Heston durch eine düstere, umweltzerstörte, überbevölkerte Welt irrt – auf der Suche nach einem letzten, noch nicht industriell oder gentechnisch produzierten Stück Fleisch.

len künstlerischer Arbeit zum gleichen Thema an: Weder die aseptische Präsentation einer unbenutzten Schlachtbank des Atelier van Lieshout⁵ noch Hermann Nitschs blutige Schlachtfeste, inszeniert als Orgien-Mysterien-Theater, interessieren Bottini, sondern die Realität des Schlachtens als notwendige Tötung zum Erhalt der Nahrungskette – wider das die Wirklichkeit illusionär verbrämende Supermarktwissen, dass Fleisch eigentlich nurmehr eingeschweisst mit Verfallsdatum existiert. Bottini stellt sich dem Spannungsfeld zwischen allzu einfühlendem 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 unbegründetem Wertkonservatismus. Denn nicht einmal mehr 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 Hauptdarsteller Charlton Heston durch eine düstere, umweltzerstörte, überbevölkerte Welt irrt – auf der Suche nach einem letzten, noch nicht industriell oder gentechnisch produzierten Stück Fleisch.

Fortsetzung Seite 22 ?????

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

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



Am Kreuzlinger/Konstanzer Hauptzollamt liess Max Bottini einen 500 m 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 geworden.

Am Kreuzlinger/Konstanzer Hauptzollamt liess Max Bottini einen 500 m 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 geworden.



«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...»

«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...»

Die Lektion der Käseife 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 ein oder mehrere besonders gelungene Käselaibe aus, die sie selbst in Krisenzeiten nicht anschnitten, sondern sorgsam in besonderen «caves» verwahrten. Diese oft über Jahrzehnte hinweg eingelagerten Käselaibe 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

Die Lektion der Käseife 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 ein oder mehrere besonders gelungene Käselaibe aus, die sie selbst in Krisenzeiten nicht anschnitten, sondern sorgsam in besonderen «caves» verwahrten. Diese oft über Jahrzehnte hinweg eingelagerten Käselaibe 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.⁶

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.

⁶ 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.

Eben dieses Lebensmittelritual bildet den historisch-alimentären Nucleus der bislang wohl aufwändigsten und anspruchsvollsten Aktion 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 Topographie und Geschichte her diametral entgegengesetzt, sind die Niederlande wie die Schweiz ein Land des Käses.

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

Eben dieses Lebensmittelritual bildet den historisch-alimentären Nucleus der bislang wohl aufwändigsten und anspruchsvollsten Aktion 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.⁸ Die Wahl Hollands ist kaum zufällig: Von Topographie und Geschichte her diametral entgegengesetzt, sind die Niederlande wie die Schweiz ein Land des Käses.

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

Fortsetzung Seite 22 ?????

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.

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 Amsteram. Zu Planung, Ablauf und Fotodokumentation des «Tischgesprächs» vgl. www.maxbottini.ch.

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 Amsteram. Zu Planung, Ablauf und Fotodokumentation des «Tischgesprächs» vgl. www.maxbottini.ch.

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.

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.



Das Tischgespräch / Disgenoten 2004

Das Tischgespräch, dass 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 Stadtteilen. 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.

Das Tischgespräch, dass 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 Stadtteilen. 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.



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 Käselaiib reifen, der im Spätsommer 2005 im Beisein der Eltern und Kinder hergestellt wird, und auf dessen Rinde, zu gleichen Teilen, die Namen sowie die Geburtsdaten der Kinder eingepägt sind. Ausgehend von deren Geburtsjahr 2004, 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.

Zeitraum hinweg «die soziokulturelle Entwicklung der Kinder (...) zu beobachten und zu vergleichen»⁹ – so die «wissenschaftliche» Grundierung des Langzeitdialogs, kreisend um ein Käselager im Berner Oberland, unweit von Gstaad.¹⁰ Dort wird der Käselaiib reifen, der im Spätsommer 2005 im Beisein der Eltern und Kinder hergestellt wird, und auf dessen Rinde, zu gleichen Teilen, die Namen sowie die Geburtsdaten der Kinder eingepägt sind. Ausgehend von deren Geburtsjahr 2004, wird das ausserordentliche Langzeitprojekt¹¹ 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.

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

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

¹⁸ Vgl. Max Bottinis Projektbeschreibung «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 Käselaiibe zu Kunstaktionen den Standort wechseln.

¹⁹ Das Käselager bei Gstaad fungiert als materielle Projektbasis:

Nur periodisch werden die Käselaiibe 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.

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.



Stets hat Bottini dabei den menschlichen Mehrwert des ursprünglichen Trauermahls vor Augen: «eine Art Gabe, die nicht einen materiellen Vorteil anvisierte, 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 – er eignenden 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.

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

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

²¹ Übersetzung des Originalzitats: «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., S.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 Übersetzung des Originalzitats: «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., S.346. Schon damals handelte es sich nicht etwa um eine idyllische Bergtalharmonie, sondern eine sozial ausdifferenzierte, durchaus konfliktreich zwischen arm und reich pendelnde Gemeinschaft.

Tel Steff 16.3. – Bio muss auf eine Seite! (w
Dokumentationen usw. müssten dann entfa

Bestell ein Blindmuster 52 Seiten bei Her

Des Hasen Tod (2005)
In der Ausstellung im Shed des Eisenwerk
Lebenszyklus eines Kaninchens nach. In
Schlachtung (Videoprojektion), der Zer
thematisierte er die «Produktion» von F

Projekt 12/18

Projekt 12/18 wird nicht mehr be

es hört auf mit dem Hasen

Des Hasen Tod (2005)

In der Ausstellung im Shed des Eisenwerkwerkes 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.

Des Hasen Tod (2005)

In der Ausstellung im Shed des Eisenwerkwerkes 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.

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 Kanton Thurgau, Kartause Ittingen, Warth (G)
2002 «geschält» Galerie Adrian Bleisch Arbon
2004 GalerieO, Schaffhausen mit Franz Anatol Wyss (SO), Johannes Dörflinger (DE)
Malerei, Galerie Werkhalle Oxyd, Winterhur
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 Löwengenossenschaft 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
2001 «Tonhühner» Internat. Kulturfestival «Isladencanta», Esporles, Mallorca
2002 «Rauch» Aktion am ArtZappening, Basel
«Rauch» Aktion an der Kunstnacht (14/09/02) in Konstanz,
Städtische Wessenberggalerie, Kunstverein Konstanz
«Schleckt den Thurgau weg» Aktion am Sommernachtsfest 2002,
Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth
2002/03 «Tisch» Aktionen mit der mobilen Küche unterwegs, 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 vom 11.-14. März, Weinfelden
«Das Tischgespräch – Disgenoten», Projekt in Zusammenarbeit
mit dutchartdesk.ch, 24. Mai 2004, 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

Preise

- 2004 Kulturpreis des Kanton Thurgau

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 Kanton Thurgau, Kartause Ittingen, Warth (G)
- 2002 «geschält» Galerie Adrian Bleisch Arbon
- 2004 GalerieO, Schaffhausen mit Franz Anatol Wyss (SO), Johannes Dörflinger (DE)
Malerei, Galerie Werkhalle Oxyd, Winterhur
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 Löwengenossenschaft 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
- 2001 «Tonhühner» Internat. Kulturfestival «Isladencanta», Esporles, Mallorca
- 2002 «Rauch» Aktion am ArtZappening, Basel
«Rauch» Aktion an der Kunstnacht (14/09/02) in Konstanz,
Städtische Wessenberggalerie, Kunstverein Konstanz
«Schleckt den Thurgau weg» Aktion am Sommernachtsfest 2002,
Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth
- 2002/03 «Tisch» Aktionen mit der mobilen Küche unterwegs, 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 vom 11.-14. März, Weinfelden
«Das Tischgespräch – Disgenoten», Projekt in Zusammenarbeit
mit dutchartdesk.ch, 24. Mai 2004, 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

Preise

- 2004 Kulturpreis des Kanton 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 macht der da?“ (2002); Linn’s Lectures (2001); „...was bedeutet, verletzbarer Mensch zu sein“ (2000), Performative Pädagogik (1999), Lehren lernen (1997), Konservierung (1994), Die Konstellation der Rationalitäten im interrationalen Bildungsprozeß (1993).

Dr. Ralf Beil (*1965 in Kobe/Japan)

Studium der Kunstgeschichte, Germanistik und Philosophie in Freiburg im Breisgau und Paris, Promotion in Essen. Kunstkritiker für Artefactum, Neue Zürcher Zeitung, Kunst-Bulletin, Kunstforum International. 1999 bis 2003 Ausstellungskurator 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 für 20. und 21. Jahrhundert am Musée cantonal des Lausanne. Zahlreiche Ausstellungen und Publikationen, u.a. Black Box. Der Schwarzraum in der Kunst, Zeitmaschine. Oder: Das Museum in Bewegung, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades sowie Albert Oehlen. Peintures/Malerei 1980-2004.

Fotografien

Tonhühner und Stockfisch: Marcel Studer, Zürich
Eigemachtes: 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 Sebastyen

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).

Dr. Ralf Beil (*1965 in Kobe/Japan)

Studium der Kunstgeschichte, Germanistik und Philosophie in Freiburg im Breisgau und Paris, Promotion in Essen. Kunstkritiker für Artefactum, Neue Zürcher Zeitung, Kunst-Bulletin, Kunstforum International. 1999 bis 2003 Ausstellungskurator 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, Zeitmaschine. Oder: Das Museum in Bewegung, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades sowie Albert Oehlen. Peintures/Malerei 1980-2004.

Fotografien

Tonhühner und Stockfisch: Marcel Studer, Zürich
Eigemachtes: 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 Sebastyen

«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
Korrektorat: Bettina Dyttrich, Winterthur
Litho und Druck: 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 x-xxxx-xxxx-x

