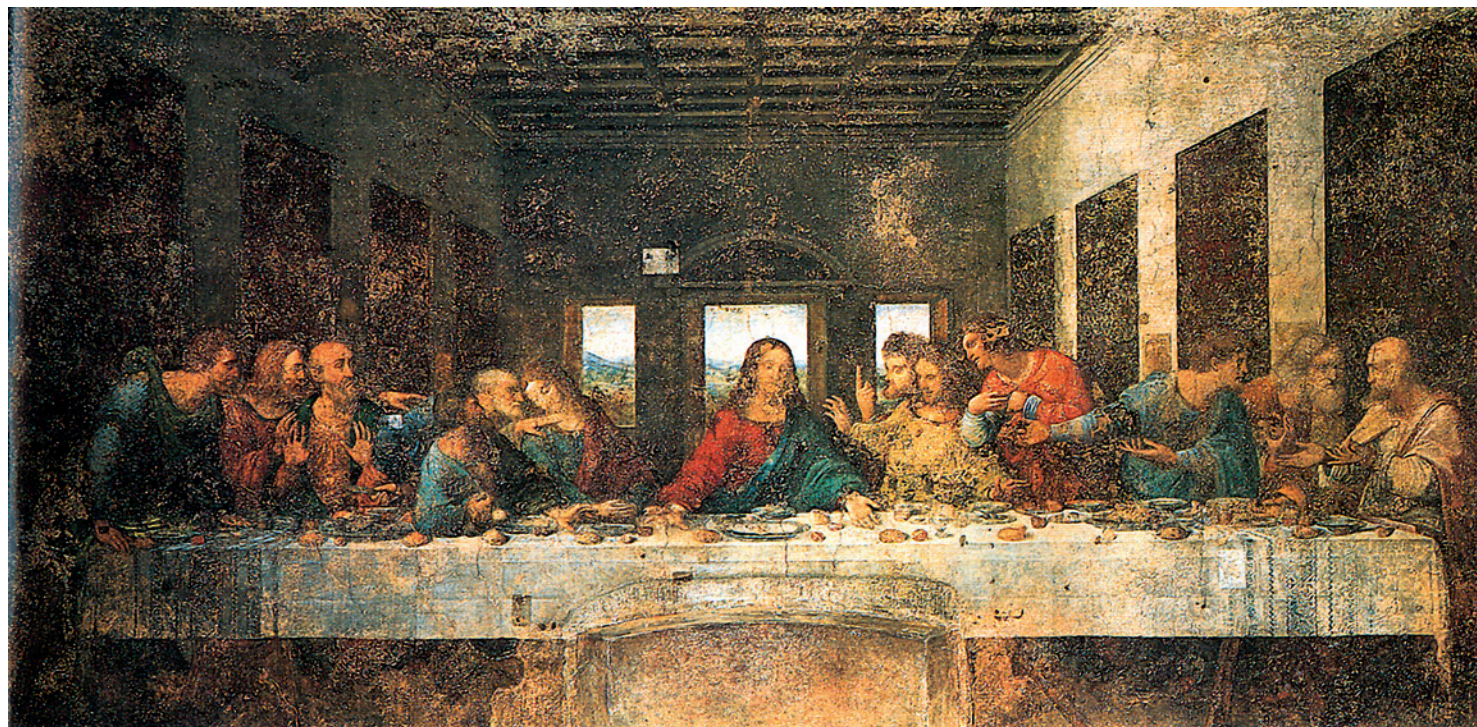


Anna Bürkli

Der Tisch als Ort der Erfahrung

Max Bottinis Projekte im Kontext der Künstlerküche

Der Thurgauer Künstler Max Bottini zelebriert das Kochen und das Essen in Gemeinschaft als Kunst. Dieser Weg in Richtung einer allumfassenden Ästhetik zeichnet sich in der Kunst mit der Thematisierung von Nahrungsmitteln in der Malerei und dem Durchbruch in die Aktion im 20. Jahrhundert ab.



Leonardo da Vinci: Das letzte Abendmahl, 1495–1498, Tempera auf Verputz, 460 x 880 cm, Refektorium des Klosters Sta. Maria delle Grazie, Mailand

Im Spätmittelalter: Ausserhalb der Stadtmauern

Es ist Mittagszeit. Max Bottini hat gekocht. Für zwei Personen. Mit seiner mobilen Küche ist er kreuz und quer in der Schweiz unterwegs. Seine Orte findet er jeweils an Passantenlagen, auf Plätzen, an Durchgangsorten, an Bahnhöfen. Er kauft jeweils vor Ort ein und kocht auf seiner Kleinstküche für einen Gast. Dieser Gast muss zuerst gefunden werden. Wer hat schon eine Stunde Zeit zur freien Verfügung? Und doch findet sich immer jemand. Eine Stunde lang gilt die ganze Aufmerksamkeit des Künstlers seinem Gast. Sie reden über Gott und die Welt. Die gemeinsame Mahlzeit wird von einer Kamera festgehalten und geht so in die Reihe der Dokumentation zum Projekt Tisch ein. Ebenfalls zur Dokumentation gehört eine Postkarte, die der Gast im Anschluss dem Künstler von seinem Wohnort aus schickt.

Mahlzeiten sind kommunikative Situationen. Mit dem Projekt Tisch zelebriert der Thurgauer Künstler Max Bottini das Kochen und Essen als kommunikationsstiftende Momente.

Die Mahlzeit erzählt, welche Zutaten am Ort erhältlich sind, ob sie währschaft oder leicht ist, mit welchem Aufwand sie gekocht wurde, und sie erzählt etwas über die Person des Kochs. Ein Essen ist geprägt von der Hand und dem Wesen des Kochs. Die Kommunikation geschieht aber auch direkt, wenn Max Bottini mit den ihm bisher fremden Personen zu Tisch sitzt und mit ihnen ins Gespräch kommt.

Kunst wendet sich an die Sinne. Während sich das Auge als das edelste Sinnesorgan herausgebildet hat, sind die Schmeck- und Riechorgane vergessen worden. Das Kochen ist eine Kunst, die alle Sinne berücksichtigt. Im Mund wird nicht nur der Geschmack identifiziert, sondern die Zunge liest tastend Konsistenzen, Beschaffenheit und Temperatur, kurz die Architektur der Speisen. Die Speisen richten sich immer an den Geschmackssinn, ohne aber die anderen Sinne auszuschalten. Das Erlebnis des Speisens geschieht im Jetzt und ist real erfahrbar.

Für Kunstschaffende wie Max Bottini bietet die Küche ein ideales Feld zu differenzierten künstlerischen Aussagen und Stellungnahmen. Mit ihren Projekten tragen sie zu einer Umwertung der Sinneshierarchie in Richtung einer allumfassenden Ästhetik bei. Somit rütteln sie an der in der westlichen Welt festgefahrenen Ordnung, die das Auge an die oberste Stelle setzt. Kochprojekte wenden sich in der realen Zeit als

Aktion an ein Publikum und appellieren an dessen Sinne. Das Rezipieren der Speisen findet auf allen sinnlichen Ebenen statt: Es wird eine ästhetische Erfahrung gemacht. Künstlerküchen setzen voraus, dass die rezipierende Person genauso viel leisten muss wie die Kunstschaffenden selbst. Die Speise bedingt, dass sie gegessen wird, ansonsten bliebe der Prozess unvollendet. So entsteht Kommunikation. Kunst setzt voraus, dass sie eine Öffentlichkeit findet. Erst das Verspeisen von etwas Gekochtem macht dieses zum Werk.

Auf der künstlerischen Ebene bietet die grosse Palette der Symbole, Tabus, Regeln, Rituale und der tradierten Speisen einer Kultur das Spielfeld, das kreuz und quer begehbar ist. Gezielt können bestimmte Tabus oder Gebote eingesetzt werden, ohne dass dabei Konsequenzen entstehen. Denn künstlerische Aktion mit Essen ist zwar real, aber ein «Probearbeiten»¹ im Bereich des Kulturthemas Essen. Darüber hinaus ist es ein Bild der *Conditio humana*. Die Thesen des Anthropologen Richard Wrangham, der das Kochen an den Anfang der Menschheit stellt, lauten kurz zusammengefasst: Dem Kochen verdankt die Menschheit ihre Intelligenz.²

Mit dem französischen Philosophen Michel Onfray kann eine Unterscheidung zwischen Kochkünstlern und Künstlerköchen gemacht werden. Die Künstlerküche stellt die kulinarische Praxis selbst ins Zentrum. Während der Kochkünstler ein *Homo faber* sei, der vor allem am Werk ist, sei der Künstlerkoch zungenfertig, ein *Homo sapiens*, der erzähle, zeige und theoretisiere, der male und Gebrauchsanweisungen liefere, ein Ereignis erzeuge und es expliziere.³

Die mit dem Kochen verbundenen Handlungen können mit den Handlungen der bildenden Künstler beim Ausführen eines Gemäldes oder einer Plastik verglichen werden. Die rohen Materialien können beliebig in Form gebracht, verändert und kombiniert werden und bieten zudem eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten. Zudem folgt das Kochen wie jede andere schöpferische Tätigkeit eigenen Gesetzmässigkeiten.⁴

Alimentäre Realia in der Kunst

Die bildende Kunst hat seit je das Essen als Metapher für die Gemeinschaft thematisiert. Das Motiv des Abendmahls ist in der christlichen Kunst weit verbreitet. Die Kunst tritt im Laufe der Zeit näher an die Realität des Rezipienten. Aus einem unbeteiligten Zuschauer, der von aussen die Szene betrachtet, wie etwa im ►

Abendmahl (1495–1498) von Leonardo da Vinci, wird ein Betrachter, der die Perspektive eines Beteiligten einnimmt und in die Handlungsebenen des Bildes einbezogen wird, wie im Gastmahl von Paolo Veronese (1562). Diese Tendenzen verstärken sich im Laufe der Zeit und münden mit der Aktionskunst in die direkte Beteiligung des Publikums. Bei der Performance tritt die Handlung an die Stelle der Illustration. Die Aktion, die seit den 1960er Jahren zunehmend an Stellenwert gewinnt, erweitert die Kunst um eine neue Dimension. Der Alltag findet Eingang in die Kunst. Das Kochen, das in der Gegenwartskunst Verbreitung findet, ist eine aus dem Alltag und dem Leben gegriffene Handlung. Künstlerische Kochprojekte beziehen sich auf das alltägliche Kochen und sind so untrennbar mit der Lebenskunst verknüpft. Das Feld der für die Kunst würdigen Materialien erweiterte sich im 20. Jahrhundert stetig. Seit das Material als konkreter Bedeutungsträger einen zunehmenden Stellenwert in der Kunst erreicht, werden in Objekten und Installationen alimentäre Realia aufgrund der Materialqualität eingesetzt. Kochen ist eine Transformation von Nahrungsmitteln. Es fokussiert auf die Wahrnehmung des Essens und auf die Aussage sowie den zwischenmenschlichen Austausch zwischen Rezipierenden und macht sich die bedeutungsbestimmenden Funktionen von Lebensmitteln zunutze. Da jedes Nahrungsmittel symbolisch geladen ist und seine Materialität auf den Kochprozess bestimmend wirkt, erhalten die Speisen automatisch spezifische Bedeutung. Für das Feld der Gestaltungsmöglichkeiten schafft diese ein Repertoire von Grundlagen.

In diesen Kontext tritt die Künstlerküche und schafft heute das Gastmahl als eine reale Erfahrung.

Die futuristische Küche

Bereits im frühen 20. Jahrhundert setzt in der Kunst die explizite Beschäftigung mit der Ernährung ein. Das Essen wird in der bildenden Kunst real kulinarisch als Lebenspraxis thematisiert, als Filippo Tommaso Marinetti am 15. November 1930 im Restaurant Gänsefeder in Mailand die Manifestation der futuristischen Küche zur völligen Erneuerung des italienischen Ernährungssystems ankündigt. Eine programmatische Form erhält diese Ankündigung als Manifest der futuristischen Küche, das in der Turiner Zeitung *Gazzetta del Popolo* veröffentlicht wurde. Marinetti fordert darin eine futuristische Revolution



Ansicht einer futuristischen Speisetafel im Turiner Restaurant Santo Palato, 1931, Dokumentationsfoto

der Kochkunst. Durch die Hinwendung zur Küche und zur Kochkunst begibt sich Marinetti in einen existenziellen Lebensbereich und zeigt, dass die Kunst nicht vor dem Leben ausserhalb der Kunst haltmacht, sondern das bestehende Gesellschaftssystem verändern will. Am 8. März 1931 eröffneten die Futuristen in Turin eine Experimentalküche mit dem Namen Santopalato – die Taverne zum heiligen Gaumen. Damit führten sie eine neue künstlerische Praxis in die Geschichte der modernen Kunst ein. Das Restaurant war gemäss dem Anspruch an das Gesamtkunstwerk auch in der Inneneinrichtung futuristisch gestaltet.

Das Lokal hatte die Funktion eines Labors, in dem neue Speisen einem Geschmacksurteil unterzogen wurden, und dies zu einem für alle erschwinglichem Preis. Es wurde sowohl körperliche wie auch geistige Nahrung geboten, mit Veranstaltungen zu Literatur, Malerei, Fotografie und Mode. Die futuristischen Speisefolgen richteten sich an alle Sinne und hatten zum Ziel, die Ernährungsgewohnheiten der Italiener zu revolutionieren. Sie wandten sich zum Beispiel vehement gegen die Pasta, die ihrer Meinung nach träge und schlapp machte. Leider wurde die Ernährung von Marinetti missbraucht und mit seiner faschistischen Ideologie gekoppelt. Dies hat verständlicherweise dazu geführt, dass die Bemühungen der Futuristen von der Kunstgeschichte lange nicht beachtet wurden.⁵

Daniel Spoerri, der erste Künstlerkoch

Deshalb wird Daniel Spoerri als Pionier wahrgenommen und die Anfänge des Kochens in der Kunst bei ihm gesucht. Parallel dazu hat sich auf akademischer Ebene in Deutschland mit dem österreichischen Filmemacher Peter Kubelka eine Schule des Kochens entwickelt. Er richtete nach seiner Ernennung als Professor 1980 an der Städelschule Frankfurt einen Lehrstuhl für Fotografie und Kochen als Kunstgattung ein.

Daniel Spoerri, der seine Wurzeln in Rumänien und in der Schweiz hat, wird stets vom Essen und Kochen begleitet. Die ersten Projekte, bei denen der Künstler in der Öffentlichkeit kochte, sind in Paris im Rahmen der Nouveaux Réalistes entstanden. Im Restaurant de La Galerie J wurde zwischen dem 2. und 13. März 1963 jeden Abend Essen, das Daniel Spoerri selber zubereitete, von Kunstkritikern serviert. Eine Kurzfassung dieser Aktion führte Spoerri am 25. September 1965 in der Galerie von Bruno Bischofberger in Zürich durch. Es gab ein Buffet exotique, und anschliessend wurden rumänische Spezialitäten serviert. Aufgetragen wurde das Essen von den Kunstkritikern Fritz Billetter, Manuel Gasser und Willy Rotzler. Das Restaurant Spoerri betrieb der Künstler in Düsseldorf. An der Hochschule von Köln hat er mit seinen Schülern auch Kochseminare durchgeführt. Ein wichtiger Aspekt bei Daniel Spoerri ist, dass er dem Kochen und Essen eine autonome Bedeutung zumisst, was bei seinen inszenierten Essen, die unter Berücksichtigung der Kulturgeschichte vonstatingen, zum Ausdruck kommt. Sein *Gastronomisches Tagebuch* zeigt exemplarisch, wie ein Kunstschaffender sein alltägliches Kochen in den Zusammenhang mit anderen künstlerischen Äusserungen stellt.⁶

Daniel Spoerri bezeichnet seine Arbeit mit alimentären Realia 1970 im Rückblick als Eat-Art. Seither wird leider die Künstlerküche und das Kunstkochen im Allgemeinen oft mit diesem sloganhaften Begriff abgetan. Dabei unterscheidet sich die Künstlerküche von der Eat-Art dadurch, dass sie das Kochen und Essen als Handlung reflektiert, Speisen als Metapher betrachtet und immer soziokulturelle Aspekte einbezieht.

Max Bottini, Essen als Kommunikation

Max Bottinis Projekte im Rahmen der Künstlerküche sind in der Schweiz in ihrer Kontinuität einmalig.⁷ Seit den frühen 1990er Jahren ►



Daniel Spoerri: Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen, 1969, Assemblage, 120 x 63 x 10cm (Archiv Daniel Spoerri, Graphische Sammlung, Schweizerische Nationalbibliothek)

verankert er seine Projekte im Feld des Kulturthemas Essen.⁸ Wichtige Aspekte in seinem Schaffen sind die Anstiftung zur Kommunikation, der Ort, die Zeit und der Geschmack.

Der Künstler ist Initiant, Koch, Organisator und Moderator. Als Generalist schafft er Konzepte für eine Soziale Plastik, mit Themen aus der Ernährung als Ausgangspunkt. Die Ernährung als existenzielles Grundbedürfnis ist jedem zugänglich. Max Bottini plant seine Projekte akribisch und verleiht ihnen in ihrer äusseren Form eine klar strukturierte Ästhetik, was sich von der Szenerie bis zur Dokumentation niederschlägt.

Bei den Arbeiten von Max Bottini geht es darum, dass die Ernährung und die Kommunikation miteinander verschränkt sind. Er zeigt auf, dass gemeinsame Mahlzeiten kommunikative Situationen sind und dass das Essen ein Kommunikationsmedium ist.

Der Tisch steht bei Max Bottini als Metapher für die Kommunikation. Kleinste Einheiten für zwei Personen bis zu mehreren Hundert Personen sind in seinem Werk zu finden. Bei «grenzenlosfeiern» hat der Tisch eine Länge von 275 Metern erreicht. Dieser Kulturtisch im Rahmen der 200-Jahr-Feier des Kantons Thurgau bot 150 Paaren Platz. In der Schweiz wurden Gastgeber gesucht, in Deutschland Gäste. Die Gastgeber hatten den Auftrag, ein Essen für zwei Personen mitzubringen. Die Gäste waren gebeten, ein kleines Präsent als Dankeschön mitzubringen. Max Bottini wird zum Anstifter für zwischenmenschliche Begegnungen und Austausch, die sogar zu Freundschaften werden können.

Viele von Max Bottinis Arbeiten sind an den Ort gebunden geplant. Der Tisch an der Grenze zu Deutschland erfährt erst durch seinen Standort eine spezifische Bedeutung. Ähnlich verhält es sich auch bei der Intervention «Infusionen», die er im Juni 2010 im Rahmen der Eröffnung der Kunst Station Triemli in Zürich schafft. Die Gäste konnten sich selber mit Getränken, welche mittels langen Schläuchen aus Mostflaschen geleitet werden, versorgen. Die Infusionsschläuche, an denen die Patienten des Spitals hängen, bildeten eine Analogie zur Verpflegung der Vernissagegäste. Im Gegensatz zu den Patienten konnten diese aber aus verschiedenen Getränkesorten von Sirup und Süssmost bis zu Rot- und Weisswein auswählen, ihren Geschmack untereinander vergleichen und sich darüber austauschen.

Dem Mund kommt eine existentielle Doppelfunktion zu. Er wird sowohl zum Essen wie auch

zur Artikulation von Sprache benutzt. Die Zunge ist sowohl Schmeck- wie auch Artikulationsorgan. Er ist ein kompliziertes Gebilde, das sowohl grundlegende körperliche Funktionen erfüllen muss als auch für den intellektuellen Output zuständig ist.

Max Bottinis Projekte sind so angelegt, dass sich eine Differenzierung der Geschmäcker, die auf einem Lebensmittel basieren, ausbildet. Es sind geradezu Geschmacksorgeln. Für seine Arbeit «Tonhühner», welche vom 19. April bis zum 10. September 1994 dauerte, wurde der Künstler von einem asiatischen Rezept inspiriert. Dabei handelt es sich um ein in Ton eingeschlagenes Huhn, das in einem Erdloch sanft gegart wird. Der Künstler beschloss, die Hühner für diese Aktion selber aufzuziehen. Nach 138 Tagen waren sie rund 1,6 Kilogramm schwer und konnten geschlachtet werden. 49 Hühner wurden je in einem Erdloch gegart, jedes mit einer anderen Gewürzmischung versehen. Hier thematisierte der Künstler neben den sieben mal sieben verschiedenen Geschmäckern auch die Garmethode des Niedergarens. Für das «Projekt» Rauch entwickelte der Künstler kleine Räucheröfen, die jeweils einem Fisch Platz bieten. Auch hier nimmt der Künstler eine Kochtechnik und den mit ihr verbundenen spezifischen Geschmack in Variationen auf.

Im Jahr 2005 machte Max Bottini in der Shedhalle in Frauenfeld am Beispiel des Hauskaninchens die Produktion von Fleisch als Nahrungsmittel zum Thema. In einer Inszenierung des Hasenlebens vom Tier zum Gericht hinterfragte er das Tabu der Schlachtung. Hier wurden die Betrachter der Ausstellung schliesslich in den Prozess des Kochens des geschlachteten Tiers einbezogen. Jeweils zwei Personen hatten ein ausgebalgtes Kaninchen zur Verfügung, das sie auf einem Gaskocher nach Belieben zubereiten konnten.

Max Bottinis Projekte sind oft von langer Hand geplant. Er schafft für seine Vorhaben ein Netzwerk aus Menschen, die daran mit Begeisterung teilnehmen. Der Künstler, der ein kollektiv betriebenes Projekt initiiert, unterläuft die Rolle des genialen Einzelkämpfers und den traditionellen Werkbegriff. Er schafft eine Soziale Plastik im Sinne von Joseph Beuys. Im Kunstmuseum Thurgau thematisierte er im Jahr 2000 Eingemachtes. Über 1100 Gläser mit konservierten Speisen hat er dafür zusammengetragen. Die Gläser wurden auf Kellergestellen ausgestellt und konnten von den Besuchern degustiert und einer Kritik un-

terzogen werden. Die Rezepte des Einmachgutes wurden notiert und bilden so einerseits einen Beitrag zur Dokumentation des Projektes, können aber heute noch nachgekocht werden und lassen so das Werk zu einem Work in Progress werden.

In Zusammenarbeit mit dem Naturmuseum Thurgau lancierte Max Bottini 2008 das Projekt «TomARTen». Für Hunderte verschiedener Tomatenpflänzchen suchte er Adoptiveltern, die diese bei sich im Garten aufzogen. Das Projekt mündete am 15. August 2009 in eine grosse Tomatendegustation prêt-à-manger in Frauenfeld. Der Künstler schafft Kollektiverfahrungen, die sich bleibend in das Gedächtnis der Beteiligten einprägen.

Nach John Dewey praktiziert Max Bottini im besten Sinne die Kunst als Erfahrung: «Doch ist dies die Konsequenz seines Werks – das in der Tat erst dann in Kommunikation lebt, wenn es in der Erfahrung anderer wirksam wird.»⁹ ●

Anmerkungen

1 Neumann 1993, S. 421.

2 Wrangham 2009.

3 Onfray 1996, S. 197.

4 Breuss 1999, S. 15.

5 Vgl. Beil 2002, S. 38–54 und Lemke 2007, S. 17–39.

6 Spoerri 1995.

7 Ciocco 2005. Es gibt verschiedentlich Kunstschaffende in der Schweiz, die sich auch mit Projekten im Bereich der Künstlerküche beschäftigen. Die Diplomarbeit *Mise en place* von Annina Ciocco aus dem Jahr 2005 gibt dazu einen Überblick.

8 Bottini 2005. Eine Dokumentation über Max Bottini hat der Kanton Thurgau im Rahmen von Facetten 2005 herausgegeben. Hier sind die Projekte zwischen 1994 und 2004 chronologisch aufgeführt. Siehe auch die Website von Max Bottini, www.maxbottini.ch (31.10.2010).

9 Dewey 1988, S. 123.

Zur Autorin

Anna Bürkli (*1975, Solothurn) ist Kunstwissenschaftlerin und Kuratorin. Lizenzratsarbeit: *Das Kochen als eine Praxis der Gegenwartskunst*, 2007. Kontakt: anna.buerkli@gmx.ch



Max Bottini: Essen als Kommunikation und Begegnung

Literatur

Ralf Beil. *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades.* Köln 2002.

Max Bottini. *Kunst um das tägliche Brot.* Sulgen/Zürich 2005.

Renate Breuss. *Das Mass im Kochen. Mengen- und Massangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Masse im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien.* Innsbruck 1999.

Annina Ciocco. *Mise en place. Recherchen im Bereich von Kunstkochen (Diplomarbeit HGKZ).* Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich 2005.

Harald Lemke. *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks.* Bielefeld 2007.

Gerhard Neumann. *Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens.* In: *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, hrsg. von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg. Berlin 1993, S. 385–445.

Michel Onfray. *Die geniesserische Vernunft.* Baden-Baden/Zürich 1996.

Daniel Spoerri. *Gastronomisches Tagebuch.* Hamburg 1995.

Richard Wrangham. *Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution.* München 2009.

Résumé

La table en tant que lieu d'expérience

Les repas sont des situations lors desquelles on communique, ce que les arts plastiques thématisent depuis toujours. Depuis que l'art s'est éloigné de l'œuvre en tant qu'objet et que le processus a revêtu une signification autonome, l'action elle-même est devenue objet de l'art. Un repas ne peut donc plus être montré seulement sous forme de représentation, mais dans l'ici et maintenant, avec la participation des destinataires. Dans ce contexte, faire la cuisine peut, en tant que pratique, trouver sa place dans l'art contemporain. L'artiste thurgovien Max Bottini travaille depuis le début des années 1990 à une œuvre dédiée au thème culturel de l'alimentation. L'incitation à la communication, le lieu, le temps et le goût sont des aspects centraux de ses créations. L'artiste est à la fois initiateur, cuisinier, organisateur et présentateur. Se voulant généraliste, il crée des concepts pour une plastique sociale au sens où l'entendait Joseph Beuys, prenant comme point de départ des thèmes issus de l'alimentation, qui deviennent œuvre d'art dans l'expérience de son public.

Riassunto

La tavola come luogo di esperienza

I pasti costituiscono situazioni di comunicazione. Da sempre le arti figurative hanno fatto proprio il tema del pasto quale metafora di socialità. Da quando l'arte ha preso le distanze dall'oggetto a favore del processo, che ha acquisito una valenza autonoma, anche l'azione è diventata un soggetto artistico. Un pasto può quindi essere proposto non più soltanto attraverso una rappresentazione visuale, bensì nel qui e ora, con la partecipazione del fruitore. In questo contesto, l'azione concreta del cucinare si iscrive a pieno titolo nelle pratiche nell'arte contemporanea. L'attività dell'artista turgoviese Max Bottini è incentrata dai primi anni Novanta sul tema culturale del mangiare. Tra i principali aspetti del suo lavoro figurano l'invito alla comunicazione, il luogo, il tempo e i sapori. L'artista è attivo come iniziatore, cuoco, organizzatore e moderatore. Di spirito generalista, Bottini crea concetti per una «plastica sociale», basati su temi relativi all'alimentazione quale punto di partenza, che prendono corpo attraverso l'esperienza del pubblico.



Fotessay à table: der gedeckte Tisch, Alimentarium, Vevey