

# 1. Essen in der zeitgenössischen Kunst

---

## 1.1. Futuristische Revolution der Kochkunst

oder Zur Ambivalenz des Eat Artisten Filippo Marinetti

Über Jahrhunderte hinweg wurde das Essen in der bildenden Kunst im Kontext der Stillebenmalerei thematisiert. Der historische Zeitpunkt, an dem diese Tradition der ›Eat Art‹ durch die künstlerische Moderne radikal in Frage gestellt wird, kann auf den Tag genau datiert werden: Am 15. November 1930 wendet sich die moderne Kunst dem Essen nicht länger in der ikonographischen Form des Stillebens malerisch zu, sondern thematisiert es real kulinarisch, als Lebenspraxis. Am Rande eines Festessens im Restaurant *Gänsefeder* in Mailand lässt der italienische Dichter und maßgebliche Kopf der Künstlerbewegung des ›Futurismus‹, Filippo Tommaso Marinetti, über den ortsansässigen Radiosender verlauten: »Ich kündige euch die Manifestation der futuristischen Küche zur völligen Erneuerung des italienischen Ernährungssystems an.« Kurze Zeit später verleiht er der totalen Erneuerung der gesellschaftlich vorherrschenden Essgewohnheiten durch das *Manifest der futuristischen Küche* eine programmatische Form.<sup>1</sup> »Diese unsere futuristische Küche«, verkündet Marinetti in der Turiner Zeitung *Gazzetta del Popolo*, will »eine Übereinstimmung zwischen dem Gaumen der Menschen und ihrem Leben heute und morgen schaffen.« (Ebd.) Um diese Übereinstimmung zwischen dem Gaumen der Menschen und ihrem Leben heute und morgen zu erreichen, fordert Marinetti eine »futuristische Revolution der Kochkunst«. Diese, so proklamiert das Manifest, »setzt sich das hohe, edle und gemeinnützige Ziel, die Ernährung unserer Rasse radikal zu ändern, um diese zu stärken, zu dynamisieren und zu spiritualisieren, und zwar durch ganz neue Speisen, bei denen Erfahrung, Intelligenz und Phantasie so wichtig sein werden wie bei den bisherigen Qualität, Einfallslosigkeit, Wiederholung und Preis.« (Ebd., 5) Die

---

1 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche

futuristische Revolution der Kochkunst bekennt sich zum radikalen Bruch mit allen kulinarischen Traditionen und zum avantgardistischen Projekt, Leben und Kunst zu einer neuen und ›besseren‹ Lebenspraxis und Esskultur zu vereinen.<sup>2</sup> Gleichzeitig kündigt sich aber schon mit dem Begriff der ›Rasse‹, in der eben zitierten Passage, die fatale Richtung an, die die futuristische Künstlerbewegung ideologisch einschlägt. Bevor über diese, gelinde gesagt, problematische Seite der Futuristen zu sprechen sein wird, ist zunächst festzuhalten: Noch vor der dadaistischen und surrealistischen Bewegung in Frankreich und Deutschland forciert die futuristische Avantgarde in Italien seit 1909 im Bereich der Literatur und Malerei und darüber hinaus im Theater, in Film und Fotografie wie auch in der Architektur eine radikale Hinterfragung der traditionellen Stile, Kunstformen und ästhetischen Geschmacksgewohnheiten. Zur Verbreitung der Bewegung bedient sich Marinetti radikal neuer Strategien der künstlerischen Praxis, die seitdem jede Form von interventionistischer Kunst kennzeichnen: die Veranstaltung publikumsbezogener Aktionen, Vortragsperformances, Taktiken der kunstkritischen Polemik und politischen Provokation, aber auch den Betrieb eigener Ausstellungsräume oder der systematische Einsatz von werbewirksamen Flugblättern, Plakaten und anderen sub- bzw. popkulturellen Kommunikationsmedien (vor allem erstmals das Radio). Die Künstlerbewegung des Futurismus beeinflusste alle maßgeblichen Strömungen der modernen Kunstavantgarden wie dem Expressionismus, Dadaismus, Surrealismus und Konstruktivismus. Namentlich Alfred Döblin, Fernand Léger, El Lissitzky und Marcel Duchamp, dem Anti-Futuristen, verdanken der futuristischen Revolution der Kunst entscheidende Anregungen.

Mit der Problematisierung nicht nur der symbolischen Ordnung des konventionellen Kunstgeschmacks, sondern buchstäblich der existenziellen, nämlich realen kulinarischen Selbstverständlichkeiten der Moderne schlägt Marinetti eine neue, überraschende Richtung ein. Gleichwohl liegt der kunsthistorische Anfang der realen Verbindung von Kunst und kulinarischem Geschmack, Ästhetik und Küche nicht bei den Futuristen. Denn selbstverständlich sind bereits Apicius, Taillevent, Pierre de Lune und Marie-Antoine Carême etc. einflussreiche Kochkünstler gewesen. Aber ihre Kunst entsteht zu einer Zeit, die es ihr nicht gestattet, im gleichen Maß und auf ähnliche Weise als Ausdrucksform einer künstlerischen Ästhetik zu gelten, wie dies erst mit der Avantgardebewegung zum Anfang des 20. Jahrhunderts, durch Marinetti, möglich wird. »Die Küche«, stellt Michel Onfray richtig fest, »ist eine zeitgenössische Kunst, die erst seit der ästhetischen Revolution in der Lage ist, sich in die Galaxie der schönen Kunst einzuschreiben.«<sup>3</sup> Mit der Inszenierung eines gekochten Kunstwerks als einer echten Sache *des Geschmacks* gelingt es den Futuristen, die Avan-

2 | Bürger, Theorie der Avantgarde

3 | Onfray, Die genießerische Vernunft, 198

ciertheit der eigenen Kunst von den anderen Avantgardisten ihrer Zeitgenossen noch einmal zu radikalisieren.

Denn erst durch die Hinwendung zur Kochkunst und Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, zur *Essthetik* macht Marinetti mit dem avantgardistischen Anspruch wirklich ernst, dass die Kunst nicht vor dem Leben außerhalb der Kunst Halt macht und nicht bloß zu schöngestiger (oder anti-schöngestiger) Unterhaltung dient, sondern tatsächlich in existenziell relevante Lebensbereiche eingreift, um das bestehende Gesellschaftssystem zu verändern. Um ihre ästhetische Utopie einer kulturellen Erneuerung aus dem Geiste der Kunst zu verwirklichen, »erhebt« Marinetti das *Kochen* (das Essenmachen, die kulinarische Praxis) zu *Kunst* und erklärt diese *Koch-Kunst* zum avancierten Gegenstand und maßgeblichen Inhalt einer progressiven Praxis: »Von den sprichwörtlichen Ausnahmen abgesehen, haben sich die Menschen bisher wie Ameisen, Mäuse, Katzen und Ochsen ernährt. Durch uns Futuristen entsteht die erste menschliche Küche, das heißt die Kunst, sich zu ernähren. Wie alle Künste schließt sie das Plagiat aus und verlangt schöpferische Originalität.«<sup>4</sup> Ausgehend von dem Ideal eines kreativen Kochens entwirft Marinetti die elf Regeln der futuristischen Küche, deren kulinarischen Grundsätze die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse revolutionieren sollen. Die aufgestellten Prinzipien setzen die Ästhetik der klassischen Kochkunst bzw. der traditionellen Esskultur teils radikalisiert fort, teils werden sie grundlegend modifiziert. Für diese Kunst des Essens gilt:

1. Die unbedingte Originalität der Speisen, welche die traditionellen Zusammenstellungen und Rezeptvorgaben durch das freie Experimentieren mit neuen und scheinbar absurden Kombinationen ersetzt, um mit dieser gelebten Kreativität »der mediokren Alltäglichkeit bei den Gaumenfreuden« entgegen zu wirken.
2. Das Verfahren zur Gestaltung einer »vollkommenen Mahlzeit« verlangt eine originelle Harmonie der Tafel (Kristall, Geschirr, Dekoration) mit dem Geschmack und den Farben der Speisen.
3. Die Erfindung »plastischer Geschmackskomplexe«, deren originelle Harmonie in Form und Farbe die Augen schmeicheln und die Phantasie anregen sollen.
4. Die Abschaffung von Gabel und Messer, damit noch vor der Berührung durch die Lippen das Wohlgefallen der taktilen Berührung gewährt wird.
5. Die Anwendung der Kunst der Düfte, um die sinnliche Wahrnehmung zu befördern.
6. Die Darbietung von Musik auf die Pausen zwischen den einzelnen Gängen zu beschränken, damit die Sensibilität der Zunge und des Gau-

mens nicht abgelenkt und der Geschmacksgenuss nicht geschwächt wird, um so die Aufmerksamkeit des Kostens und Probierens wiederherzustellen.

7. Die Abschaffung des Beredens und des Politisierens bei Tisch.
8. Die feine Dosierung von Poesie und Musik als überraschende Beigaben, um mit ihrer sinnlichen Intensität die Geschmacksnuancen einer gegebenen Speise zu erschließen.
9. Die rasche Aufeinanderfolge der Speisen unter den Nasen und Augen der Gäste, von einigen Speisen, die sie essen, und anderen, die sie nicht essen werden, um die Neugier, die Überraschung und die Phantasie zu beleben.
10. Die Kreation von simultanen und veränderlichen ›Bissen‹ oder Konzentraten, die zehn, zwanzig verschiedene Geschmacksmomente enthalten und in wenigen Augenblicken gekostet werden können, um intensivste Eindrücke zu erzeugen. Und schließlich als letzter und maßgeblicher Faktor einer futuristischen Ästhetik:
11. Die Ausstattung der Küche mit wissenschaftlichen Instrumenten und Technologien.

Die Ess-Kunst wird zu einem beispielhaften, lebenspraxischen (nicht nur innerkünstlerischen) Bezugspunkt der avantgardistischen Formel »Kunst = Leben«, welche alle futuristischen Aktivitäten beseelt.« (Ebd., 103) Zwar wird in kunstwissenschaftlichen Studien betont, die Futuristen hätten sich als eine ›Vorhut‹ im gesellschaftlichen wie ästhetischen Sinn verstanden und versucht, »die Künste zur revolutionieren und ihren umfassenden futuristischen Lebensentwurf politisch umzusetzen.«<sup>5</sup> Doch trotz der wiederholten Rückgriffe auf das Motiv einer revolutionären Vorhut durch zahlreiche Künstlerbewegungen ist die Koch-Kunst kaum als *paradigmatischer* Bezugspunkt einer avantgardistischen Lebens-Kunst wahrgenommen worden.<sup>6</sup> Die ›futuristische Revolution der Kochkunst‹ versteht sich nicht als phantasievolles und provokantes Spiel mit Lebensmitteln, sondern als zentraler, gesellschaftlicher Kulminationspunkt einer veränderten und verändernden Lebenspraxis durch künstlerische Aktivitäten, die diese revolutionäre Praxis *vormachen*. Konsequenterweise findet sich in Marinettis kulturphilosophischer Aufwertung einer Lebenskunst des Kochens und ästhetischen Mahlhaltens (als Praxisformen eines tätigen Lebens) das Marx'sche Ideal eines reduzierten Arbeitslebens und dessen futuristischer Industrialismus ausgehoben: »Die Maschinen«, schreibt Marinetti, »werden bald ein gehorsames Proletariat aus Eisen, Stahl und Aluminium bil-

5 | Schmidt-Bergmann, Futurismus, 19

6 | Kunstforum International, Lebenskunstwerke; Kunstforum International, Lebenskunst als Real Life; Schmid, Auf der Suche nach einer neuen Lebenskunst

den, im Dienst der Menschen, die von der manuellen Arbeit befreit sein werden. Wenn die Arbeitszeit auf zwei oder drei Stunden reduziert wird, kann man die übrige Zeit bereichern und adeln im Gedanken an die Künste und durch den Vorgeschmack vollkommener Mahlzeiten.«<sup>7</sup>

### ›Santopalato‹ – Taverne zum Heiligen Gaumen

Eineinhalb Jahre nach der ersten Ankündigung wird die futuristische Revolution der Küche praktisch in Angriff genommen und das umstürzlerische Programm einer radikalen Offensive gegen den vorherrschenden Geschmack und dessen kunst- wie geistlosen Ernährungsgewohnheiten in die historische Tat umgesetzt. Am 8. März 1931 eröffnen die Eat Artisten in Turin eine Experimentalküche – *nomen est omen* – unter dem Namen *Santopalato*: die *Taverne zum Heiligen Gaumen*. Ein anwesender Kunstintressierter notiert die überschwängliche, aber, so wird man rückblickend einräumen müssen, nicht in Erfüllung gegangene Prophezeiung: »Das Ereignis wird außergewöhnliche Bedeutung erlangen, sein Datum wird der Geschichte der Kochkunst eingepägt bleiben, wie in der Geschichte der Welt die Daten der Entdeckung Amerikas, der Erstürmung der Bastille, des Friedens von Wien und des Versailler Vertrags unauslöschlich verankert sind.« (Ebd., 81) In der Tat hätte dieses Ereignis eine größere kunsthistorische Bedeutung verdient – wenn nicht, wie wir sehen werden, der futuristische Überschwang mitten in den italienischen Faschismus geführt hätte und diese gewaltästhetische Wendung den verheißungsvollen kulinarischen Avantgardismus schwer belastete.

Mit der Erfindung einer Koch-Kunst und einem selbstbetriebenem Koch-Kunstraum führen die Futuristen auf alle Fälle eine epochal neue Form der künstlerischen Praxis in die Geschichte der modernen Kunst ein, die seitdem vielfache Fortsetzungen und Variationen erfahren hat. Auf einige von ihnen, wie das *Restaurant Spoerri* oder Dieter Froelichs *Restauration a.a.O.*, wird zurückzukommen sein. Die in Form eines eigenen ›Ausstellungsraumes‹ lokalisierte Kochkunst und der damit verbundenen Avancierung zur Koch-Kunst stellt die Rolle des Künstlers als Genie eines ›höheren Sinns‹ in Frage und unterläuft darüber hinaus den traditionellen Werkbegriff. An dem denkwürdigen Abend der Eröffnung des ersten Künstlerlokals der Kunstgeschichte, an jenem besagten 8. März 1931 in Turin, werden vierzehn Gänge einer »vollkommenen Mahlzeit« offeriert. Die Leitung dieses Abends wie dieser eat-artistischen ›Dauerinstallation‹ insgesamt übernimmt der Futurist Fillià. Sein Konzept ist, dass die »Initiative und Aktivität zur Eröffnung des *Heiligen Gaumens* rein künstlerische Zwecke verfolgt und unsere Küchentheorie fördern soll.« (Ebd., 71) Entsprechend sollen sich – im Unterschied zum Gastronomiegewerbe und des

professionellen Kochkunsthandwerks – kein kommerzielles Interesse und kein ökonomisches Gewinnstreben mit dem futuristischen Restaurant verbinden. Die präsentierten Köstlichkeiten sind nicht teuer, sondern zu einem durchschnittlichen Preis zu haben. Ebenso will das Lokal kein rein konventionelles Wirtshaus sein, das ausschließlich einem kulinarischen Zweck dient. Stattdessen sieht die futuristische Philosophie vor, dass das Künstlerlokal mit der körperlichen auch geistige Nahrung bietet und das kulturelle Leben so auf ›ganzheitliche‹ Weise mit neuen Kräften stärkt. Dafür werden neben der Verköstigung Veranstaltungen zu Literatur, Malerei, Fotografie oder Mode angeboten.

Die *Taverne zum Heiligen Gaumen* versteht sich darüber hinaus als Ort der Begegnung und Vernetzung, der ausdrücklich für (noch) Nicht-Futuristen offen steht. Vor allem aber hat das Lokal die Funktion eines Labors, in dem die Künstlerköche und Kochkünstler neue Speisen erfinden und diese Werke anschließend der Öffentlichkeit präsentieren, so dass die vorgestellten Kunst von den Anwesenden real genossen und einem *wirklichen Geschmacksurteil* unterzogen werden kann. Kurz und alles in Einem: Die lokale, öffentliche Küche soll zu jener revolutionären Keimzelle werden, von der die allmähliche Erneuerung der Ess- und Lebenskultur ausgeht. Diese ›Mission‹ wird schon durch die Raumgestaltung des Restaurants signalisiert: Der Veralltäglichen einer kreativen Praxis entsprechend wird die Künstlerküche durch eine originelle Dekoration zu einem Gesamtkunstwerk gemacht. Wie sich die äußere Form der Taverne zur Skulptur einer futuristischen Ästhetik totalisiert, so wird auch ihre Innenarchitektur mit dem erklärten Ziel gestaltet, die futuristische Theorie in die Praxis umzusetzen. Das Lokal ist dementsprechend rundum mit Aluminium ausgestattet – das den Inszenatoren als Inbegriff eines zeitgemäßen und avancierten Materials gilt –, um eine ›progressive‹ Atomsphäre zu erzeugen. Die Aluminiumästhetik des Raumkörpers wird durch eine passende Lichtinstallation verstärkt. Auch alle weiteren innenarchitektonischen Kunstgriffe wie große Reklamebilder, bearbeitete Glasscheiben, verschiedene Gegenstände, leuchtende Säulen – alles soll zur Inszenierung des Restaurants als Vorzeichen der zukünftigen Ernährungs- und Lebensweise beitragen. Diese umfassende ›Koch-Kunst im öffentlichen Raum‹ bewirkt nicht nur eine stärkere Annäherung der künstlerischen Praxis an das gesellschaftliche Alltagsleben, sie untergräbt auch die traditionelle Trennung von Hoch- und Volkskultur. Marinettis *Taverne zum Heiligen Gaumen* kündigt an, was sich heute als *kitchen clubbing*, einer zur Schau gestellten Köchelei, zum Phänomen der esskünstlerischen Popkultur entwickelt hat. (Siehe 1.4.)

Mit der Künstlerküche der Futuristen verbindet sich der avantgardistische Anspruch, *Kunst zu veralltäglichen*. So legen die Kunstköche konzeptuell Wert darauf, über die kostspielige und zeitaufwändige Hochkultur der traditionellen Kochkunst hinaus auch die Alltagskultur einer unaufwändigen Küche zu vertreten: »Wir werden sowohl einfache Speisen als auch

Luxusgerichte präsentieren – Speisen, die sich eher der Pasta asciutta vergleichen lassen, und solche, die die alten Leckerbissen im Konkurrenzkampf überbieten.«<sup>8</sup> Ein entscheidendes Element dieser revolutionären Veralltäglichen einer kreativen Alltagsküche, die jedoch von den Futuristen letztlich nicht konsequent umgesetzt wurde und erst bei Joseph Beuys' wirklich konzeptuelles Gewicht bekommt, bestünde darin, dass die kulinarische Kunstpraxis als ›Laien-‹ oder ›Alltagskunst‹ praktizierbar wäre. Um im Essenmachen ein ›Künstler‹ zu werden, ist folglich zwar Kreativität und Originalität erforderlich; aber man braucht dafür kein gelehrter Koch oder berufstätiger Küchenchef sein. Man muss ›nur‹ kochen – das aber schon. Anstatt kulinarisch untätig zu sein, muss man das *Kochen täglich praktizieren*, um darin *lebenskünstlerisch zu sein* und *Kochkünstler zu werden*. Wie die Kunst selbst, so ist dem alltagspraxischen Begriff nach auch die kulinarische Praxis kein bloß schulmäßiges Handwerk, weshalb darin im Prinzip jeder Mensch ein Künstler sein kann. (An ebendiesem Punkt wird Beuys ansetzen; siehe 1.3.) Indessen ruft diese Gastrosophie heftigen Widerspruch in der Zunft der Gastronomen hervor: Erwartungsgemäß hält ein gelehrter Koch und standesbewusstes Mitglied der Italienischen Gastronomischen Akademie den Aktivisten des *Santopalato* die handwerkliche Unprofessionalität ihrer Kochkunst vor. Er beruft sich in seiner harschen Abrechnung mit dem »Stümperwerk« einer kreativen Alltagsküche auf die technischen Standards und stilistischen Normen des (althergebrachten) ›guten Geschmacks‹. Auf diesen typischen Schul-Einwand, der die Technik gegenüber der Ästhetik, das regelgeleitete Handwerk gegen die freie Gestaltung ausspielt und Kunst auf Können reduziert, erwidert der kulinarische Autodidakt Fillià selbstsicher: »Wenn die akademischen Köche uns aus rein technischen Gründen bekämpfen, werden sie unterliegen: die Opposition von Handwerkern kann die Kraft von Künstlern nicht besiegen. Und die futuristischen Kreationen werden technische Vollkommenheit erlangen, während die alten Speisen, technisch vollkommen, sich nicht erneuern können.« (Ebd.) Entsprechend machen die Künstlerköche den bloß rezepthörigen Herdarbeitern den Vorwurf, den Kanon einer schulmäßig anerkannten, aber phantasielosen ›Kunst‹ aufzustellen, um den eigenen Mangel an origineller Komposition und kreativer Ästhetik zu kaschieren: »Die Küche trug bis heute nicht der ästhetischen Seite Rechnung«, sind sich die Eat Aristen einig. »Die Verfeinerung unserer Empfindungen erfordert dagegen ein durch und durch ›künstlerisches‹ Studium der Küche.« (Ebd., 74) Aus der Sicht der Avantgardisten unterschätzt ein Standpunkt, der sich nur auf das handwerkliche Können bei der kulinarischen Praxis beruft, den Kunstcharakter dieser genuinen Tätigkeit eines freien Gestaltens. Daher ist sich Marinettis Kollege Fillià gewiss, dass das futuristische Restaurant in Turin die Wissenschaft der akademischen

Köche schlagen wird. »Der Protest der akademischen Köche«, so seine Gastrosophie der Zukunft, »erinnert seltsamerweise an den Widerstand, den die Professoren der Kunstgeschichte gegen alle Bewegungen künstlerischer Erneuerung in diesem und dem vorigen Jahrhundert geleistet haben. Deshalb sind wir sicher, dass die Prophezeiungen des erlauchten Mitglieds der Küchenakademie dasselbe Ergebnis wie die anderen haben werden: sie werden nämlich unseren Erfolg nur beschleunigen.« (Ebd., 78) Ein avantgardistisches Kunstverständnis überwindet aber nicht nur den herkömmlichen Gegensatz zwischen Koch-Hochkultur und -Volkkultur, respektive den zwischen Kochen und Kunst. Darüber hinaus richtet sich die futuristische Eat Art auch gegen die Prämissen der idealistischen Ästhetik, deren schöngestiger ›Kunstgenuss‹ ein *interessenloses Wohlgefallen* an Kunstwerken verlangt. Im Widerspruch dazu will die *Taverne zum Heiligen Gaumen* einen *realen Kunstgenuss* bieten dadurch, dass die Beteiligten »die Sensation erleben, Kunstwerke zu essen.« (Ebd., 159) Damit räumen die Futuristen mit den bürgerlichen Vorbehalt auf, Kunst – und mithin Koch-Kunst – dürfe, um wahre Kunst zu sein, nicht nützlich sein und buchstäblich nicht schmecken (kulinarisch-ästhetisch wohlgefallen). Tatsächlich vertritt Adornos Kunsttheorie die Auffassung, dass die »Emanzipation der Künste von den Erzeugnissen der Küche [...] irrevokabel« sei.<sup>9</sup> Daran ist zwar die Ablehnung der idealistischen Geschmacksästhetik Kants richtig, der zufolge nur etwas als Kunst goutiert werden könne, was ›schön‹ ist und als solches gut gefällt. Doch daraus folgt nicht notwendig, wie Adorno fordert, dass »wahrer Kunstgenuss« den »Kunstgenuß nach dem Modell realen Genießens« (ebd.) ausschließe. So richtig es ist, dass zeitgenössische Kunst *nicht schön* und *nicht gefällig* sein muss, um gleichwohl oder gerade deswegen *als Kunst* genossen werden zu können, so unzutreffend ist diese kategorische Abgrenzung der ästhetischen von der kulinarischen Erfahrung für jede Kunst, die kocht bzw. das Essen thematisiert. Für diese Kunst muss Adornos ästhetische Theorie wieder vom Kopf auf ihre Füße gestellt werden. Seit der futuristischen Eat Art und für jede andere Kunst des Essens gilt: Wer kulinarische Kunstwerke, die kulinarisch genießbar sein wollen (wenn sie es denn wollen), kulinarisch genießt, erfährt tatsächlich das seltene Glück eines realen Kunstgenusses. Daher ist auch Adornos Diktum zum ästhetischen Geschmacksurteil zu revidieren, das besagt: »Tatsächlich werden Kunstwerke desto weniger genossen, je mehr einer davon versteht.« (Ebd., 27) Denn der Genuss guter Kochkunst erschließt sich nur, oder doch vor allem, dem Kenner: dem, der – wie auch sonst in der Kunst und in jeder Kunst – etwas von der Sache versteht.<sup>10</sup>

Bevor wir die Speisen der futuristischen Küche im Detail zu schmecken

9 | Adorno, Ästhetische Theorie, 26

10 | Den Begriff ›wahrer Kunst‹ habe ich näher erläutert in: Lemke, Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie

bekommen, ist also hervorzuheben: Die *Taverne zum Heiligen Gaumen* verbindet Leben und Kunst, ihre Koch-Kunst löst den Gegensatz zwischen professionellem Meisterwerk und alltäglicher Köchelei auf und nimmt Abschied vom idealistischen Grundgedanken der traditionellen (ungastroso-phischen) Ästhetik, der zufolge wahre Kunst kein echter Genuss sein darf. Und doch ist hier seitens eines philosophischen und genauer eines gastroso-phischen Kunstbegriffs ein Einwand geboten. Denn die Künstlerküche der Futuristen setzt die idealistische Ästhetik in einem Punkt fort, darin nämlich, dass ihr Formprinzip sich primär über den konzeptuellen Vorrang eines ›genialen Kunstschaffens‹ definiert. Danach besteht künstlerische Kreativität alleine in der schöpferischen Freiheit einer *gänzlich ungebundenen, willkürlichen Formgebung*: der ebenso autonomen wie herrschaftlichen (autokratischen) Kreation. Im Falle der Koch-Kunst bedeutet dies, dass das Künstlersubjekt seinem Material und dessen Eigenschaften nicht das gleiche Recht und nicht die innere Notwendigkeit (oder technische Stimmigkeit) einer mimetischen Gerechtigkeit im »Vorrang des Objekts« einräumt, die Adorno sogar für jede künstlerische Praxis fordert.<sup>11</sup> Dem futuristischen Stilprinzip gemäß *unterwirft* der Künstlerkoch die Speisen seiner genialischen Manipulation. Durch den programmatischen Vorrang der Kreation und ihres Schöpfers gegenüber dem Objekt (dem natürlichen Material) kommt es zum rein ästhetischen oder *ästhetizistischen Imperativ* der ständigen Produktinnovation, bei der die Idee die Naturalien und deren geschmacklichen Eigensinn willkürlich beherrscht, überwältigt, verkleidet oder ganz durch die Künstlichkeit der willkürlichen Gestaltung zerstört und annulliert. Dieser kulinarische Nihilismus oder Ästhetizismus begegnet uns in der ›originellen‹ Welt der futuristischen Speisekreationen, die den gesellschaftlichen Geschmack revolutionieren wollen.

---

11 | Das Konstruktionsprinzip eines Kunstwerks genügt nur, sofern es, wie Adorno freilich ohne Bezug auf die kochkünstlerische Praxis schreibt, »aus dem zu Konstruierenden, den mimetischen Impulsen, aufsteigt, ihnen sich anschmiegt, anstatt daß (es) ihnen souverän zudiktieren würde. Form objektiviert die einzelnen Impulse nur, wenn sie ihnen dorthin folgt, wohin sie von sich aus wollen.« (Adorno, *Ästhetische Theorie*, 180) Entsprechend wäre das, was Adornos Theorie für den konzeptuellen Wahrheitsgehalt eines ›echten‹ Kunstwerks bestimmt, problemlos auf eine entsprechende (mimetische) Kochkunst anzuwenden: »Ästhetische Einheit empfängt ihre Dignität durchs Mannigfaltige selbst. Sie lässt dem Heterogen Gerechtigkeit widerfahren.« (Ebd., 285)

### ›Schöne‹ Erfindungen der futuristischen Koch-Kunst

Den erwähnten Grundsätzen entsprechend kommen die futuristischen Künstlerköche dem genie-ästhetischen Imperativ nach, nur Originelles zu produzieren. So erfindet der unermüdliche Eat Artist Fillià solche Kreationen wie das *Exaltierte Schwein*. Dazu wird eine rohe, abgepellte Salami in einem Teller serviert, der sehr heißen Espresso-Kaffee enthält, gemischt mit viel Eau de Cologne. Das symbolträchtige Tellermonument der *Fleischplastik* wiederum besteht aus einem großen zylindrischen Stück Kalbsbraten, der mit elf verschiedenen Sorten gekochtem Gemüse gefüllt ist, welches eine synthetische Interpretation der Gemüsekulturen, der Gärten und der Felder Italiens darstellt. Dieser senkrecht in der Mitte des Tellers aufgestellte Zylinder wird von einer dicken Honigschicht bekrönt und an der Basis von einem Wurstring getragen, der sich auf drei vergoldete Kugeln aus Hühnerfleisch stützt. Mit dem *Simultanessen* erfindet der futuristische Kochkünstler eine versierte Form von Fast Food, die bereits eine kulinarische Schnittstelle zur künstlichen Ernährung markiert: Für Kaufleute, die vom Sturm der Geschäfte daran gehindert werden, sich im Restaurant aufzuhalten oder nach Hause zurückzukehren, wird ein *Simultanessen* zubereitet, das ihnen erlaubt, die verschiedenen Aktivitäten (schreiben, gehen, reden) fortzusetzen und gleichzeitig Nahrung zu sich zu nehmen. Eine weitere Besonderheit des kulinarischen Futurismus sind gastrotherapeutische Verfahren. Die diätetische Verbindung von Kochkunst und Heilkunst wird dabei jedoch nicht unter einem leiblichen Gesichtspunkt verfolgt, d.h. es geht nicht um die Wirkung des Essens auf die körperliche Gesundheit. Die Künstler interessieren sich für den entgegengesetzten Prozess: für den Einfluss der Nahrungsstoffe auf das psychische Befinden. Daher erhebt Marinetti neben der unbedingten Originalität und genialen Extravaganz der Werke zum Programm, durch eine entsprechende »Harmonisierung« der Speisen »wichtige Seelenzustände« hervorzurufen und insbesondere, so die erklärte Absicht, Fröhlichkeit und Optimismus diätisch zu erzeugen. Das Mittel dieser psycho- bzw. gastrotherapeutischen Behandlung, um den psychischen Haushalt der »lethargischen und zu ungesundem Skeptizismus« neigenden Zeitgeist-Seele heilen zu helfen, sind die so genannten *suggestiven* und *determinierenden Dinners*: Mit ihrer Hilfe – gewissermaßen als Glücksspielen – soll der allgemeine Bewusstseinszustand der Bevölkerung nachhaltig verbessert werden.

Das *Sommeressen für Malerei und Bildhauerei*, welches Marinetti kreiert, soll direkt auf das Zusammenwirken von Geist und Körper, Gemütszustand und Tatkraft, Kunstschaffen und Verdauungsaktivität Einfluss nehmen. »Nach einer langen Ruhezeit«, so die Erklärung, »würde ein Maler oder Bildhauer, der seine schöpferische Tätigkeit im Sommer um 3 Uhr nachmittags wieder aufzunehmen wünscht, vergebens versuchen, die ei-

gene Inspiration durch ein traditionell üppiges Essen anzuregen. Von jenem beschwert, müsste er Verdauungsspaziergänge unternehmen und würde bei zerebraler Unruhe und Pessimismus enden, um den Tag mit künstlerischem Herumschlendern zu verbringen, ohne doch Kunst zu schaffen.«<sup>12</sup> Wer es hingegen als Künstler wirklich zu etwas bringen will und die wahren Quellen seiner unerschöpflichen Schaffenskraft kennt, muss wissen, wie sein Geist richtig speist. Geraten wird zu einer mediterranen Kost, die durch kluge Kombinationen der Zutaten die geistigen Kräfte mobilisiert. Dafür kommt in Frage: eine Suppenschüssel voll schöner Tomatensoße, eine große gelbe Polenta, ein Haufen grüner Salat, dicht angerichtet und ohne Teller (!), ein Schälchen Olivenöl, ein Schälchen mit kräftigem Essig, ein Schälchen Honig, ein großes Bund roter Radieschen, ein Haufen weißer Rosen mit entsprechenden Dornstielen.

Das epistemische Zusammenspiel von Bewusstsein und Küche macht sich die futuristische Gastrosophie auch in einer anderen Hinsicht zunutze: über die *Speisesprache*. Anders als in der gewohnten Haute Cuisine Rhetorik, die durch Formeln und Semantik ihren Werken einen ›geschmacklichen Zusatz‹ andichtet und so die sprachlichen Zusatzmittel als eine Art künstliche Geschmacksverstärkung einsetzt – man denke hier beispielsweise an das *Mousse von Erdäpfeln auf mariniertem Gemüsebeet* als Poetisierung eines Kartoffelbreis mit Erbsen aus dem Glas –; anders also als in der Haute Cuisine täuscht die futuristische Menüpoesie nichts vor: Die parodistischen Anspielungen einer simplen Metaphorik, die das Eine für das Andere nimmt, zertrennen durch konzeptuelle Bedeutungsverschiebungen bewusst die *trägerische Einheit von Signifikant und Signifikat*. Die futuristischen Küchenmeister spielen mit der Differenz zwischen der Bezeichnung und dem Ding an sich. In der provokanten Metaphorik und willkürlichen Poetik ihrer Speisekarten dominiert künstlerische Freiheit vor dem kommerziellen Trug, mit etwas Appetit zu machen, was es selber nicht ist. Auf diese Weise entstehen Bezeichnungen und Speisekunstwerke, wie *Eingekerkerte Düfte* oder *Netzwerke des Himmels*, *Pikanter Flughafen*, *Kosmische Erscheinungen*, *Worte in Freiheit*, *Tennis-Koteletts*, *Essbare Skifahrer*, *Berauschetes Kalb* usw. Über diese Konzeptkunst hinaus nutzt der Dichter Marinetti auch die natürliche Zeichenfunktion der Nahrungsmittel als illustrative Erzählmittel, so dass der Tafelteller buchstäblich zum Tafelbild wird – ein stilistisches Verfahren, das von den Nouvelle Cuisine aufgegriffen und bis ins Extreme radikalisiert wird. Eines dieser Tafelteller-Bilder trägt den Titel *Meerestafel der befreiten Worte*. Dazu wird erläutert: »Auf einem Meer von krausem Salat, der hier und da mit Quarkspritzern verziert ist, schwimmt eine halbe Wassermelone, an Bord die Skulptur eines kleinen Kommandanten aus holländischem Käse, der eine schlaffe Mannschaft befehligt, die

von Kalbshirn, in Milch gekocht, angedeutet wird. Wenige Zentimeter vor dem Bug eine Klippe von Pfefferkuchen aus Siena. Man bestreue das Schiff und das Meer mit Zimt oder rotem Pfeffer.« (Ebd., 167)

### Exkurs zum ›El Bulli‹ von Ferran Adrià

Auch die Kochkunst preisgekrönter Berufsköche der Gegenwart definiert sich über die Ästhetik eines futuristischen Kunstessens und dessen Semantik. Als neuer Star unter den Spitzengastronomen wird der Katalane Ferran Adrià gefeiert: »Ferran Adrià gilt als der innovativste, der kreativste, der verrückteste Koch auf Erden.«<sup>13</sup> In seinem Luxusrestaurant *El Bulli* im Nordosten Spaniens ›revolutioniert‹ er die moderne Kulinarik durch abenteuerliche Kombinationen von Lebensmitteln und neuartigen ›Esskalationen‹. »Er sucht nach dem ganz anderen, nach einer nie da gewesen Dimension.«<sup>14</sup> Mit seinem Bruder Albert, dem Dessertspezialisten, und weiteren Subköchen experimentiert Adrià mit möglichst Ausgefallenem oder er versucht, Wohlbekanntes ganz neuartig einzusetzen, um ›Magie‹ zu schaffen. »Die magischen Gerichte«, sagt Ferran Adrià, »sind jene, die die einen ekelhaft finden und die anderen fantastisch.«<sup>15</sup> So kreiert der Starkoch beispielsweise Teig aus heißer Gelatine und treibt das Spiel einer manipulativen Künstlichkeit zur technischen Perfektion, die Form Farbe Textur Temperatur und Konsistenz der alimentären Realia neu erfindet. Er dekonstruiert traditionelle Rezepte, verwandelt Melonen in Kaviar, Blumenkohl in Couscous oder Milchsäure in Ravioli. Er geliert Hühnerbrühe mit Hilfe von japanischem Agar-Agar, so dass dieses Gelee weder in kochendem Wasser zerläuft noch unter dem Gratinier-Grill schmilzt. Weitere Sensationen seiner Experimentalküche sind Schäume – erhabene ›Luftspeisen‹, von den Marinetti und seine Mitstreiter nur träumten. Die luftigen Gebilde erhalten Festigkeit ganz ohne Sahne oder Eiweiß, nur durch Gaszufuhr im Metall-Siphon. Mit futuristischer Technologie gelingt es Adrià, von dem gesagt wird, er »habe sich nie als Künstler gesehen«<sup>16</sup>, das aromareiche Nichts eines Rauchschaums (*espuma de humo*) zu erschaffen. Dazu präsentiert der Speisebaukünstler die Aromen nicht konventionell mit Butter (oder Sahne, Ei), sondern extrahiert sie künstlich zu portionierten Essenzen. Eine andere provokante Kreation, *sashimi de gamba*, sieht eine Kunststoffpipette vor, auf deren Röhrchen ein Garnelenschwanz und der karamellierte Kopf einer Garnele stecken. Der Kellner gibt die Essanleitung: Erst den Garnelenkopf knabbern, dann den Schwanz vom Röhrchen streifen! Und zum Schluss die Soße aus der Pipette direkt in den Mund spritzen.

Wegen solcher ästhetisch ausgefallenen ›Verfeinerungen‹ zählt Ferran Adrià heute zu den bekanntesten Vertretern der Molekulargastronomie, die im Kult des Künstlichen für eine Konvergenz von Haute Cuisine und Astronautennahrung

13 | Lechner, Der Chemiker vgl. Adrià et al., *El Bulli* 2003-2004

14 | Der Spiegel, Im Mund explodiert

15 | Adrià in Lechner, Der Chemiker

16 | Emmerich, Der Kochkünstler

sorgt. Das artifizielle Essen aus der Molekularküche stellt weniger den Ästhetizismus der traditionellen Kulinarik eines Apicius oder Carême konzeptuell in Frage – denn auch in deren Kochkunst herrscht bereits die Form über den Inhalt. Vielmehr perfektioniert sie diesen Essthetizismus durch futuristische Technologie. Adriàs Kochkunst ›beschönigt‹ gleichsam die Nutrigenomik, die jüngste Entwicklung moderner biotechnologischer Forschung im Bereich der Lebensmittelindustrie: Unter der Molekularmagie triumphiert das Artifizielle anstelle einer nachhaltigen Ökologisierung des menschlichen Naturverhältnisses durch eine naturnahe Landwirtschaft und Öko-Küche – eine ›Option‹, auf die zurückzukommen sein wird. Hingegen zerlegt die neue futuristische Küche alle natürlichen Produkte in deren biochemische und genetische Kleinstbestandteile. Ihr Prinzip der programmatischen Manipulation erweitert die biotechnologische Naturbeherrschung bis in die kulinarische Ästhetik. Das Essen ist nicht ›künstlich‹ in dem modernen Sinne, dass bei dessen Produktion synthetische Stoffe zugesetzt werden. Jenseits des Gegensatzes von Künstlich versus Natürlich verkörpert es eine postmoderne ›natürliche Künstlichkeit‹. Dieser artifizielle Geschmack beginnt an vielen Orten der Welt die Küchen und Mänder zu erobern in Form von so genannten *nutriceuticals*: eine Mischkost aus Nahrung (Nutrition) und Medizin (Pharmazie). Eine der aktivsten und kreativsten dieser futuristischen Vor-Mänder ist Ferran Adrià. Als Forschungslabor für seine Hexenküche dient das *taller*, eine Atelier-Werkstatt in Barcelonas Altstadt, die mit den modernsten Eismaschinen, Schneidgeräten, Mixern, Öfen und Induktionsherden ausgerüstet ist. Die Innenarchitektur des Arbeitsraums mutet an wie eine konsequente Umsetzung der futuristische Küchenphilosophie: blitzendes Edelstahl, kühles Design aus grauem Marmor und große nackte Flächen.

Der Molekularmagier Adrià erhält für seine Kunst regelmäßig die höchsten Auszeichnung der Berufsküche, die drei Michelin-Sterne. Der stilistische Rigorismus dieses kulinarischen Systems lässt der geschmacksästhetischen Erfahrung indessen keinen Spielraum für einen Kunstgenuss, bei dem eine freie Sinnlichkeit zur selbstbestimmten Rezeption und ästhetischen Erfahrung des Dargebotenen gehört: Der Meisterkoch und Chef de Cuisine diktiert, wie die Gäste seine Kunstwerke erfahren sollen, indem die Reihenfolge ihrer Darbietung und Wahrnehmung strikt festgelegt wird: Der Geschmack wird inszenatorisch ›geschult‹. Wie bei einem Eat Art Bankett der Futuristen erteilen die Kellner im *El Bulli* den Anwesenden Befehle. »Schnecke, Schnecke, Fenchel; Schnecke, Fenchel; Schnecke, Butterravioli, Schnecke.« Dann fordert der junge Mann in dunkelblauer Uniform dazu auf: »Das Glas langsam und in einem Zug leeren, ohne beim Trinken abzusetzen.«<sup>17</sup> Gleichzeitig werden Flöten ausgehändigt, etwas größer als Grappaglaser. Sie sind gefüllt mit grüner Flüssigkeit. Wer den Kopf folgsam in den Nacken legt und schluckt, erlebt die erstaunliche Verwandlung von heißer Erbsensuppe in warme, dann kalte. Als Abgang bleibt kräftiger Minzgeschmack auf der Zunge. Angesichts dieses provokanten Didaktik der sinnlichen Wahrnehmung trifft der Kommentar zu: »Man isst nicht, man unterzieht sich einer Behandlung.« (Ebd.) Adriàs Geschmackstheater,

diese technisch avancierteste Kochkunst im Zeitalter der Nutrigenomik und Molekulargastronomie, versteht sich auf die älteste und bis heute goutierte Kunstform, die schöne Illusionskunst: Nichts ist, wie es scheint. Das Couscous entpuppt sich als Blumenkohl in stecknadelkopfgroße Röschen zerteilt, die Soße liegt in ihre festen Gewürz- und Kräuterkomponenten aufgespalten am Tellerrand. *Royal von Seeteufel-leber mit Soja und sieben Südfrüchten* verzaubert Ekel gegenüber intensiven Lebertrangeschmack in einen unvergleichlichen Gaumenkitzel. Die Entenmuscheln umgibt ein Gelee aus ihrem eigenen Wasser, ein Schaum von Algen lässt die Ahnung von Jod im Mund zurück. Auf diese ungewöhnliche Art einverleibt sich der Esser, wie einer von ihnen berichtet, das »reine Meer«: Er habe dabei den Ozean elementarer als beim Bad oder beim Strandspaziergang im Sturm erfahren – kulinarischer Genuss als sensationelles Erlebnis des essthetisch Erhabenen.

Begeisterte und erlebnishungrige Kommentatoren äußern eine oft wiederholte Einschätzung: »Mit seiner Idee vom gastronomischen Fest hat Adrià inzwischen eine ganze Generation junger Köche inspiriert. Durch seine Neuerungen in der Kochtechnik löste er einen Boom aus, von dem alle in Spanien profitieren. Was er für die Gastronomie getan hat, kommt der zweiten Revolution nach der durch die Nouvelle Cuisine ausgelösten Befreiung von stundenlangen Garzeiten gleich.« (Ebd.) Während jedoch das erklärte Konzept der Nouvelle Cuisine um Paul Bocuse war, die Produkte möglichst naturbelassen auf den Teller zu bringen und den natürlichen Eigengeschmack der Dinge hervortreten zu lassen, will Adriàs Hightech Cuisine eine skulpturale und molekulare Veränderung des Essens. Durch die konzeptuelle Nähe dieser artifiziellen Geschmacksästhetik zur Lebensmittelchemie, zu Aromadesign und Food-Processing treibt der kulinarische Neofuturismus jene fragwürdige Gewöhnung des gesellschaftlich vorherrschenden Appetits an den ›Geschmack der Zukunft‹ einen entscheidenden Schritt voran, den sich Marinetti herbeiwünschte. Die erneute Revolutionierung der Kochkunst setzt die ästhetische Utopie ihres futuristischen Vorgängers auf dem heutigen Stand fortgeschrittenster Technologie um.

Das *El Bulli* liegt direkt auf dem Weg von nordspanischen Figueres, dem Domizil des Surrealisten Salvador Dalí, zum benachbarten Cadaqués. Dieser Umstand mag einen auf den Gedanken bringen: »Was, wenn Ferran Adrià der wiedergeborene Dalí ist? Und das, was er als Essen verkauft, surrealistische Kunst?«<sup>18</sup> Zwar trifft zu, dass Dalí auch ein respektabler (wenngleich noch weitestgehend unbekannter) Lebensmittel-Künstler war.<sup>19</sup> Aber weit mehr gilt es sich klarzumachen, dass Adriàs Kunstessen heute Marinettis ›futuristische Küche‹ fortsetzt. Damit beerbt und perfektioniert die Molekularküche des *El Bulli* die, wie wir sehen werden, gesellschaftlich problematischste Kunst des Essens, der gerade jene ethischen, sozialkritischen, emanzipatorischen und (links-)politischen Implikationen fehlt, wodurch sich die anderen Positionen und Aktivitäten der zeitgenössischen Eat Art gastrosophisch auszeichnen. Ein Sachverhalt, der auch einen Schatten auf die Entscheidung wirft,

18 | Wolfgang Lechner, *Der Chemiker*

19 | Beil, *Künstlerküche*

ausgerechnet Adriàs Kochkunst im Rahmen der *Documenta 12* (2007) als Repräsentant der zeitgenössischen Kunst des Essens ins Rampenlicht der gesellschaftlichen Aufmerksamkeit zu stellen. Für die Dauer dieser international renommierten und viel beachteten Kunstausstellung wird seine Restaurantküche – als ›ausgelagerter‹ *Documenta*-Standort – einen reservierten Tisch für zufällig Auserwählte bieten. Bereits bei vorangegangenen *Documenta* waren eat-artistische Positionen vertreten, aber sie blieben ohne eine vergleichbar große mediale Beachtung, die so weit geht, dass Ferran Adrià als der »prominenteste Teilnehmer« bezeichnet wird.<sup>20</sup> Bei der *Documenta 6* (1977) inszeniert sich immerhin Joseph Beuys als revolutionärer Freizeitbauer und links-politischer Aktivist einer ökologischen Landwirtschaft. (Siehe Kap. 1.3.) Ebenso ist an Matthew Ngui zu erinnern, der sich auf der *Documenta X* (1997) als Künstlerkoch präsentierte und mit asiatischen Gerichten für allgemein wohlgefalligen Kunstgenuss sorgte. Oder das für die gleiche *Documenta* aufgestellte *Haus für Mensch und Schwein* von Carsten Höller und Rosemarie Trockel (auf deren tierethischen und ökologischen Motive zurückzukommen sein wird). Doch mit Ferran Adrià wird erstmals kein frei schaffender Künstler, sondern das Werk eines gelernten Kochs und kommerziell erfolgreichen Gastronoms als ›zeitgenössische Kunst‹ vorgestellt. Mit seiner Beteiligung an der *Documenta 12* wird das Kochen auch ›offiziell‹ zur Kunst und als gleichberechtigt in den Rang der gesellschaftlich anerkannten Künste aufgenommen. Für die kulturelle Anerkennung der kulinarischen Ästhetik ist dies zweifelsohne ein Meilenstein. In dieser ›Würdigung‹ kulminiert zum einen der (allerdings durch diese Ausstellung nicht sichtbar gemachte) Verdienst der Berufsköche, die den Sinn und Zweck der Kulinariik seit drei Jahrzehnten durch eine Ästhetisierung, d.h. durch die Transformation vom schulmäßigen Handwerk zu einer freien Kreativität, neu erfinden; darin kulminiert zum anderen die (allerdings durch diese Ausstellung nicht sichtbar gemachte) Wirkung der vorangegangenen, avantgardistischen *Eat Art* Aktivitäten, die diesen Prozess kulturell flankierten und forcierten. So hätte das Ausstellungskonzept der *Documenta 12* ein profundes, *gastrosophisches Kunstverständnis dokumentieren* können, wären auch andere Akteure der zeitgenössischen Kunst des Kochens und Essens präsentiert worden. Sowohl die diversen Positionen zur *Eat Art* als auch kochende Künstler wie Daniel Spoerri, Rirkrit Tiravanija und Dieter Froelich oder gar solche politischen Gegenküchen, die sich jenseits der gesellschaftlichen Aufmerksamkeit an vielen Orten der Welt für eine kulturelle Veränderung des kulinarischen Geschmacks einsetzen, hätten mehr gesellschaftliche Beachtung verdient. Dies will die vorliegende Publikation, als eine Art ›Gegenausstellung‹ der zeitgenössischen Kunst des Essens und deren vielfältigen ästhetischen Erscheinungsformen, (wenigstens ansatzweise) leisten.

Mit der Wahl Ferran Adriàs haben sich die *Documenta*-Macher – neben der fragwürdigen, elitären Präsentationsform, wonach es der Entscheidungswillkür der Ausstellungsmacher obliegt, wer zu den wenigen Glücklichen gehören wird, die in den Genuss dieser Kunst kommen sollen – für eine rein ästhetische, ansonsten aber

---

20 | Vgl. *Documenta 12*: Viele Rätsel, wenig Stars und ein Restaurant in Barcelona

gesellschaftlich äußerst brisante, nämlich eine entpolitisierte, unkritische, kommerzielle, technoide Variante der Kochkunst entschieden. (Dazu gleich mehr.) Hingegen gehört es zur Aufgabe eines philosophischen Kunstverständnisses, mittels einer gastrosophischen Ästhetik, die sich als eine kritische Theorie der zeitgenössischen Kunst versteht, die Existenz der zur futuristischen Molekulargastronomie gegenläufigen, aber nicht weniger kreativen Positionen eines Kochens als Kunst zu bezeugen. In diesem Sinne lohnt es sich, anhand der italienischen Futuristen zu zeigen, dass die heute so gefeierte neofuturistische Koch-Kunst eines Adrià die eat-artistische Aktionskunst ihrer Vorgänger aufs Ganze gesehen weit *unterbietet*. Und es lohnt sich auch in emanzipatorischer Hinsicht, darüber im Klaren zu sein, welchen gesellschaftlichen Entwicklungen eine technologisch revolutionierte Zukunfts- oder Molekularküche potentiell zuarbeitet. Denn während Adrià scheinbar in naiv gedankenloser und verspielter Kreativität keinerlei philosophische Reflexionen über den gesellschaftlichen Kontext seines Schaffens und die ideellen Orientierungen seiner ›Revolutionierung der Kochkunst‹ anstellt, ist sich die künstlerische Avantgarde von einst sehr wohl bewusst, wozu ihre Kunst dient. Marinetti findet unzweideutige Worte: »Man muß, indem man die Art der Ernährung und ihre Bedingungen fortwährend ändert, die alteingewurzelten Gewohnheiten des Gaumens töten, um die Menschen auf die zukünftigen chemischen Nahrungsmittel vorzubereiten.«<sup>21</sup>

## Bankettaktionen und Tafelvergnügen

In formalästhetischer Hinsicht zählt die *Ess-Aktionskunst* – neben der *Koch-Kunst* (der unmittelbaren Zubereitungsform) – zu der vielleicht einflussreichsten Innovation der italienischen Futuristen. Denn ein wesentlicher Teil ihrer Eat Art besteht darin, Essaktionen und Bankett-Happenings zu veranstalten. Diese aktionistischen Inszenierungen tragen allerdings nicht zu der angekündigten kulturellen Veralltäglichen der Kochkunst als einer Lebenskunst bei, sondern betreiben stattdessen eine Totalästhetisierung des kulinarischen Geschehens: Anstelle einer alltagskulturellen Erneuerung der kunstlosen und unästhetischen Ernährungsverhältnisse durch eine kreative Alltagsküche und ›Hausmannskost‹, wie dies später bei Joseph Beuys und anderen emanzipatorischen Eat Artisten der Fall sein wird, setzt der kulinarische Futurismus eine *Eventgastronomie* ins Werk, um *künstliche Erlebniswelten* zu schaffen. Dieser Drang zum ästhetizistischen Gesamtkunstwerk macht es konzeptuell notwendig, die futuristische Küche in der repräsentativen Form von zahlreichen, groß angelegten Bankett-Happenings und aufwändigen Festessen zu inszenieren. Beispielsweise *das große Luftbankett* am 12. Dezember 1931 in Bologna im Journalistenclub oder die eat-artistische Aktion am 22. November 1931 in Chiavari, die im Rahmen einer Ausstellung zur *Futuristischen Kunst* mit 300 Personen stattfindet,

---

21 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 73

oder das *Große futuristische Bankett in Paris*: Zur Kolonialausstellung im Jahre 1932 gestaltet der Architekt Fiorini einen spektakulären Pavillon, in dem für den Ausstellungszeitraum ein italienisches Restaurant betrieben wird. Das Innere des Pavillons besteht aus einem großflächigen Saal, der über hundert traditionell weiß gedeckte Tische präsentiert. Der futuristische Maler Prampolini richtet den Raum mit acht pompös dekorierten Paneelen ein. Sie verfolgen die symbolische Anspielung zum Thema der Ausstellung und »gaben dem Lokal eine afrikanische und zugleich mechanische Atmosphäre, die glänzend den Willen ausdrückte, die kolonialen Motive einer modernen und futuristischen Empfindung gemäß zu deuten.« (Ebd., 97) Darüber hinaus bietet die Speisekarte dieses Festabends die vereinte Kreativität der Futuristen, gewissermaßen eine Werkschau ihrer Delikatessen, auf: 1. *Sämtliche Fontänen*, 2. *Alkoholkarussell*, 3. *Simultan-Vor Speisen*, 4. *Appetitanreger*, 5. *Veränderliche Vorreden*, 6. *Ganzreis*, 7. *Die Nahrungsinseln*, 8. *Äquator + Nordpol*, 9. *Luftspeise*, als Überraschung: *Hühnchen aus Stahl*, 10. *Fleischplastik*, 11. *Maschine zum Kosten*, 12. *Frühlingsparadox*, 13. *Elastiksüß*. Zwischen den Gerichten sind Tanz-, Gesangs- und Musikeinlagen vorgesehen. Den Schluss dieses Banketts bilden Duftstoffeinsätze, *Polygetränke* und Geräusche und Lieder aus Italien. Zu den Gästen, die diesem Spektakel beiwohnen, zählen Regierungsvertreter, Politiker, Rechtsanwälte, Mediziner, Kunstkritiker und Adlige – »die besten Persönlichkeiten von Paris«.

Ein schriller Gongschlag, verbunden mit dem überraschenden Einsatz von grünem Licht, eröffnet das Festmahl. Man beginnt die Gänge anzukündigen und zu erläutern: Marinetti hat die Ehre, den Bankettvorsitzenden zu spielen; er lobpreist sie als eine exemplarische Manifestation der »futuristischen Küche«. Während sich der Beifall bei seiner kurzen Ansprache erhebt, erscheint die afroamerikanische Künstlerin Joséphine Baker im Saal – ein Detail, das (wie sich gleich zeigen wird) eine gewisse Brisanz in sich birgt. Denn der Schilderung dieses Events ist der irritierende Sachverhalt zu entnehmen, dass ausgerechnet Baker – die frühe Ikone einer demokratischen Massenkultur, die als schwarze Künstlerin eine hybride Selbstkonstruktion mit weiblichem Sexappeal zu verbinden wusste – zur triumphalen Vollendung der futuristischen Kunst beitragen sollte: Sie habe, erinnern sich die Beteiligten, eine äußerst wichtige Rolle beim Gelingen des Festes gespielt, weil »ihrem unwiderstehlichen Zauber die Überwindung der letzten Zweifel bei den Teilnehmern über die Konsequenzen der futuristischen Küche zuzuschreiben« (ebd., 104) gewesen sei. Diese bemerkenswerte Allianz steht in einem krassen Widerspruch zu den weltanschaulichen Prämissen der futuristischen Künstlerbewegung, die zunehmend in den Vordergrund rückten und den gastrosophischen Ansatz ihrer Küchenkunst dann vollständig überschatten und verdrängen sollten: ihr antifeministischer Sexismus und nationalistischer Rassismus.

## Attacke gegen Spaghetti

Die antidemokratische und simplifizierende Sozialkritik der Futuristen, der wir uns im folgenden zuwenden müssen, lässt keinen Zweifel darüber aufkommen, was ihrer Auffassung gemäß die wesentlichen Fehlentwicklungen der vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten sind: Man bekämpft »die Pfützen der Soßen« und »die liederlichen Speisefetzen« der bürgerlichen Küche; vor allem aber wird das italienische Nationalgericht, die »pasta asciutta«, als Dekadenzphänomen attackiert. (Ebd., 74) Dementsprechend will eine Grundforderung ihrer revolutionären Zukunftskost die vollständige Abschaffung der Nudeln. Indessen stehen bei der Kampagne gegen die Pasta keine Geschmacksfragen im Vordergrund, vielmehr meint Marinetti in der populären Mehlspeise vielfältige Symptome einer gesundheitlich gefährlichen Diät ausmachen zu können, die das körperliche und seelische Wohlbefinden der Menschen angreife. Er werden die ernährungswissenschaftlichen Hintergründe für die entsprechenden körperlichen Vorgänge angeführt: »Im Unterschied zu Brot und Reis ist die Pasta asciutta eine Nahrung, die man hinunterschlingt, aber nicht kaut. Diese stärkehaltige Nahrung wird zum großen Teil durch den Speichel im Mund verdaut, und Pankreas und Leber sind von der Verdauungsarbeit entbunden. Dies führt zu einem Ungleichgewicht mit Störungen dieser Organe. Davon leiten sich ab: Schlaptheit, Pessimismus, nostalgische Untätigkeit und Neutralismus. (Ebd., 26) Aufgrund der Untätigkeit der inneren Organe und schlaffer Verdauungskräfte blockiert demzufolge die Makkaronidiät jede höhere Entwicklung und zwingt den Menschen einen lethargischen Gemütszustand auf. Dadurch untergräbt sie jede psychosomatische Integrität und zukunftsstaugliche Seelengröße. Daher stehe, so der selbst ernannte Trophologe und ›Heil-Künstler‹, häufiges Nudelnessen »im Gegensatz zum lebendigen Geist und zur leidenschaftlichen, großzügigen und einfühlsamen Seele.« (Ebd., 25) Zuletzt zerstört die tägliche Pasta die *physischen* Voraussetzungen für die Entwicklung eines revolutionären Geistes und lässt in ihren Konsumenten ein notwendig falsches Bewusstsein wachsen. »Indem sie Pasta essen, entwickeln sie den typischen ironischen und sentimental Skeptizismus, der oft ihren Enthusiasmus beschneidet«, findet der gastrosophische Materialist Marinetti.

Zwar rechnet er durchaus mit nahe liegenden Einwänden gegen diese krude Version einer materialistischen Anthropologie, doch genügt ihm die simple ›Wahrheit‹ eines alimentären Totalitarismus: »Auch wenn wir zugeben«, so der Künstler, »dass schlecht oder grob ernährte Menschen in der Vergangenheit oft Großes geleistet haben, verkünden wir dies als Wahrheit: Man denkt, man träumt und man handelt nach Maßgabe dessen, was man trinkt und isst.« (Ebd., 24) Trotz des deutlichen Anklangs von Feuerbachs Gastrosophie und deren Grundsatz, wonach ›der Mensch ist, was er isst‹, spiegeln sich in dem reduktionistischen Materialismus der Fu-

turisten nicht so sehr die Feuerbach'schen Gedanken wider, als vielmehr jene ethnologisch nationalistische Position des Esskulturtheoretikers Karl Friedrich von Rumohr. In seinem 1822 erschienen Werk zum *Geist der Kochkunst* ist zu lesen: »Stumpfsinnige, für sich hinbrütende Völker lieben mit schwer verdaulicher, häufiger Nahrung gleich den Masttieren sich anzustopfen. Geistreiche, aufsprudelnde Nationen lieben Nahrungsmittel, welche die Geschmacksnerven reizen, ohne den Unterleib zu beschweren. Tiefsinnige, nachdenkende Völker geben gleichgültigen Nahrungsmitteln den Vorzug, als welche weder durch einen hervorragenden Geschmack, noch durch eine schwerfällige Verdauung die Aufmerksamkeit zu sehr in Anspruch nehmen.«<sup>22</sup> Und doch wirkt der futuristische Fluch auf die Nudel als der Ursache für die vermeintliche Dekadenz der italienischen Kultur und der gleichzeitige Lob des Reises (oder des Brots) als dem alleinigen Heil- und Erlösungsmittel, welches den gefährdeten Gesellschaftskörper zu retten vermag, letztlich wie eine bewusste Persiflage der Idee einer ›revolutionären Diät‹, die von Feuerbach stammt.<sup>23</sup>

Der Philosoph und Linkshegelianer suggeriert den grotesken Glauben, es könne sich der untertänige und undemokratische Charakter der Deutschen durch einen bewussten Diätwechsel – nämlich von der Kartoffelkost zu einer Hülsenfrüchteküche – von Grund auf ändern, weil durch ›bessere‹, nämlich phosphor- und eiweißhaltige Nahrungsstoffe eine Befreiung des deutschen Gemüts von seiner preußischen Obrigkeitsmentalität und alltäglichen Bereitschaft, die Vorherrschaft von ›geistloser Stärke‹ zu ›verinnerlichen‹, möglich sei. Zwar würdigt immerhin André Breton, der führende Kopf des französischen Surrealismus sowie erklärter Gegenspieler zu Marinetti und dessen futuristischen Revolution der Küche, Feuerbachs gastrosophischen Materialismus. Dennoch aber weist er dessen revolutionstheoretisches Potential zurück – und damit auch das biopolitische Programm Marinettis. Daher kann sich Breton mit der Idee, »dass eine künftige Revolution erfolgreicher verlaufen müsse, wenn das Volk eine bessere Nahrung« genösse, nicht anfreunden.<sup>24</sup> Zu einem ähnlichen Urteil gelangt auch der italienische Philosoph und inhaftierte Marxist Antonio Gramsci, woran zu erkennen ist, welche Brisanz damals dieses Thema im linken Diskurs hat. Gramscis Reflexionen verdienen es, hier in vollem Umfang wiedergegeben zu werden; er notiert mit explizitem Bezug auf Marinettis Feldzug gegen die Nudeln: »Der Satz Feuerbachs: ›Der Mensch ist,

22 | Rumohr, *Geist der Kochkunst*, 28

23 | Lemke, Feuerbachs Stammtisch-These

24 | Breton, *Die Manifeste des Surrealismus*, 68. Daher hält Breton, trotz vieler Bedenken und Zweifel, an der marxistischen Revolutionstheorie fest und sucht zögerlich den Kontakt zur kommunistischen Arbeiterpartei – freilich um sich zuletzt die Aussichtslosigkeit auch dieses Ansatzes einer Veränderung der Gesellschaft, einer ›revolutionären Praxis‹ eingestehen zu müssen.

was er isst«, kann, an sich, verschieden interpretiert werden. Grobe und törichte Interpretation: – der Mensch ist von Mal zu Mal das, was er materiell isst, d.h. die Speisen haben einen unmittelbar bestimmenden Einfluss auf die Denkweise. Erinnerung an die Behauptung von Amadeo [Bordiga], dass, wenn man zum Beispiel wüsste, was ein Mensch vor einer Rede gegessen hat, man besser in der Lage wäre, diese Rede zu beurteilen. Diese Behauptung ist kindisch und hat tatsächlich auch nichts mit positiver Wissenschaft zu tun, da das Gehirn nicht von Bohnen und Trüffeln ernährt wird: sondern erst wenn die Speisen in assimilierbare und homogene Substanzen verwandelt sind, die potentiell ›dieselbe Natur‹ der Gehirnmoleküle haben, ersetzen sie diese. Wäre diese Behauptung richtig, dann hätte die Geschichte ihre entscheidende Matrix in der Küche, und Revolutionen würden zeitlich mit den radikalen Veränderungen der Ernährung der Massen zusammenfallen. Geschichtlich ist das Gegenteil richtig: d.h. es sind die Revolutionen und der gesamtgesellschaftliche Prozess, die die Ernährung und die daraus sich ergebenden ›Geschmäcker‹ bei der Auswahl der Speisen geändert haben. Nicht die regelmäßige Getreideaussaat haben das Nomadentum beendet, sondern die dem Nomadentum hinderlichen Umstände haben zur regelmäßigen Aussaat geführt etc. (Vergleiche diese Behauptung Feuerbachs mit der Kampagne von Marinetti gegen die Pasta-sciutta).«<sup>25</sup>

Marinetti verschreibt sich, wie Gramsci richtig sieht, einer »groben und törichte Interpretation« des Feuerbach'schen Materialismus, d.h. der biologistischen Vorstellung, die eine Veränderung der Gesellschaft von der Substitution eines Grundnahrungsmittels durch ein anderes abhängig macht. Die Futuristen denken ihre propagierte Revolution qua Ernährungsrevolution als das Heranzüchten eines ›neuen Gesellschaftskörpers‹. Damit zerfällt die ästhetische Utopie der futuristischen Küche in zwei ungleiche und gegensätzliche Hälften: einen (semi-)gastrosophischen Teil, dessen Kern die kulturelle Aufwertung des Essenmachens als einer vollwertigen Kunst sowie des Kochens als einer täglichen Lebenskunst bildet. Im krassen Gegensatz dazu wird der Gedanke einer Erneuerung der vorherrschenden Esskultur in einen ideologischen Rahmen eingespannt, der von einem technologischen Fortschrittswahn in Verbindung mit einem antidemokratischen und profaschistischen Weltbild zusammengehalten wird. In diesem totalitären Gehäuse reduziert sich die avantgardistische Revolution der Kochkunst und der gastrosophische Aufbruch zu »neuen Küchenhorizonten, um den Geschmack und die Begeisterung für das Essen wieder zu wecken«<sup>26</sup>, auf einen nutritiven Totalitarismus.

25 | Gramsci, Philosophie der Praxis, 156

26 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 74

## Futurismus der Nahrungsproduktion

Die revolutionäre Küche der italienischen Futuristen mutiert zu einem technoiden Nahrungsdispositiv: Nicht die Kunst des Kochens und nicht die alltägliche Vervollkommnung einer geschmackvollen Mahlkultur, sondern der Fortschritt der modernen Naturwissenschaft und deren biotechnologischen Anwendungen werden nun zu jenen phantastischen Mitteln glorifiziert, die eine – mit den Mitteln der individuellen Kreativität undenkbar – Perfektionierung der Nahrungsproduktion und die planmäßige Manipulation des Geschmacks ermöglichen, um ultimativ »den Gaumen auf die künftige Ernährungsweise« vorzubereiten. (Ebd., 77) In dem programmatischen Glauben an den technischen Fortschritt einer industriellen Nahrungsproduktion kommt der *Futurismus* als weltanschauliche Ideologie zu sich selbst und streift den revolutionär-emanzipatorischen Anspruch ab, eine künstlerische Praxis als Zuwachs an Freiheit (eines selbst gestalteten Lebens bzw. Essens) zu veralltäglichen. Unter dem elften Grundsatz des Manifests propagiert Marinetti, wie erwähnt, die »Ausstattung der Küche mit wissenschaftlichen Instrumenten.« Es wird die heroische Verbindung einer Ästhetik der Maschine mit synthetischer Chemie propagiert, die in der Verherrlichung des technischen Geräts und der Lebensmitteltechnologie als ultima ratio des alimentären Produktionsprozesses kulminiert. Es entsteht das Phantasma einer Futurologie, die heute unter dem Vorzeichen der Molekulargastronomie und Funktionskost (Functional Food) tatsächlich an Realität gewinnt.

Schon bei den Futuristen werden aromatechnologische »Ozonisatoren« in Erwägung gezogen, die flüssigen und festen Lebensmitteln den Duft des Ozons geben. Auch an den Einsatz von nahrungsfunktionellen (nutrigenomischen) Techniken wird gedacht wie beispielsweise an »Lampen für ultraviolette Strahlen«, wozu Marinetti die ernährungsmedizinische Erklärung beisteuert, »da viele Nahrungsmittel, die Ultraviolett bestrahlt werden, aktive Eigenschaften annehmen, die Rachitis bei Kindern verhindern usw.« Ähnlich wird heute diätetisch »*vergoldeter Reis*«, der mittels genetischer Manipulation mit Provitamine angereichert ist, an Arme ausgegeben, die mit diesem Genfood ihren Hunger stillen sollen. Der futuristischen Küche geht es ebenso um die großmaschinelle Aufrüstung des Food-Processing durch »*elektrische Geräte*«, um Säfte, Extrakte usw. zu bereiten, um derart aus einem bekannten Produkt ein neues Produkt mit neuen Eigenschaften zu gewinnen.« Die heute großindustriell eingesetzten, so genannten *Extruder* erträumen sich die technokratischen Fortschrittsvisionäre als »feinste Mühlen«, die eine »Pulverisierung von Mehl, Trockenfrüchten, Gewürzen usw.« ermöglichen sollen. Des Weiteren werden Herstellungsverfahren durch »Distillierapparate für normalen Druck« und »für das Vakuum«, »Überdruckzentrifugen«, »Dialysatoren«, und vieles mehr erwogen. Und nicht zuletzt antizipiert die futuristische Essthetik die industrielle

Verwendung von technischen Hilfs- und Zusatzstoffen, so genannten Aditiven oder Indikatoren. »Die chemischen *Indikatoren* werden Rechen-schaft abgeben über den Säure- und Alkaligehalt der Leckerbissen und so mögliche Fehler korrigieren können: zu wenig Salz, zuviel Essig, zuviel Pfeffer, zu süß.« (Ebd., 30)

Wenn heute führende Konzerne computergesteuerte Küchentechnologien für den Hausgebrauch auf den Markt bringen, dann setzt sich darin nicht zuletzt dieser Technizismus der futuristischen Küche um, der in der Geschmacksindustrie nunmehr real im Großeinsatz ist. Mithin lebt die in dieser futuristischen Ästhetik der großindustriellen Nahrungsproduktion wirksame Rationalität von dem Kult einer automatisierten Effizienz, von der Religion der grenzenlosen Beschleunigung und Mobilmachung, die »wie der Motor eines Wasserflugzeugs auf hohe Geschwindigkeiten eingestellt« ist, wie es bei Marinetti poetisch überhöhend heißt. Was in dieser technoiden Morgendämmerung nur noch stört, ist der menschliche Faktor. Deswegen fordern die italienischen Turbogourmets auch einen »wissenschaftlichen Gebrauch der Apparate«, damit »z.B. der Fehler vermieden wird, Speisen in Dampfdrucktöpfen kochen zu lassen, deren hohe Temperaturen die Zerstörung der aktiven Stoffe (Vitamine usw.) bewirkt.« (Ebd., 31)

Durch den beiläufigen Hinweis auf die inzwischen geläufigen Vitamine bestätigt sich, dass Marinettis Diätlehre keineswegs aus dem hohlen Bauch heraus erdichtet ist. Sie stützt sich auf Kenntnisse des neuesten Standes der naturwissenschaftlichen Ernährungsforschung, die erst einige Jahre zuvor die biochemischen Eigenschaften und tropho-physiologischen Wirkungen einer neuen Stoffgruppe entdeckt hatte – eben die so genannten ›Vitamine‹. Die futuristische Utopie verherrlicht die industrielle Gesundheitskost und macht sie zum Wundermittel eines nutritiven Funktionalismus, welcher der Menschheit eine ›bessere Zukunft‹ verheißt. »Nehmen wir die Chemie in die Pflicht«, fordert der radikale Modernisierer. Kein tierliebender Vegetarismus und keine ›asketischen‹ weniger-Fleisch-und-mehr-Gemüse Ideale versprechen eine gesellschaftliche Transformation wie im ›Fall Nietzsche‹.<sup>27</sup> Statt einer solcher Alternativküche wird eine ›Nutriarznei‹-Diät verabreicht: »Sie soll dem Körper schnell die notwendigen Kalorien durch Nahrungsäquivalente zuführen, unentgeltlich vom

27 | Nietzscheanisch fällt indessen die doppeldeutige Position der Futuristen zur moralischen bzw. substitutionstechnischen Frage einer vegetarischen Kost aus: »In unserer nächsten Proklamation zum *Heiligen Gaumen* wird ganz klar gesagt, daß man, solange die Chemie keine synthetischen Stoffe mit der Kraft von Fleisch und Wein gefunden hat, Fleisch und Wein gegen jeden Angriff verteidigen muß.« (Marinetti/Fillia, *Die futuristische Küche*, 74) Zu Nietzsches Philosophie der Ernährung und dem Ideal eines gastrosophischen Vegetarismus siehe: Lemke, *Ethik des Essens*, 362-381

Staat verteilt, in Pulver- oder Pillenform, die eiweißartige Stoffe, synthetische Fette und Vitamine enthalten.« Marinetti weiß den monströsen Futurismus einer solchen staatlichen Volksverköstigung – die biopolitische Variante der karitativen ›Volksküche‹ (siehe Kap. 1.4.) – auch in das handliche Format einer akzeptablen Reformpolitik zu packen: »So wird man eine tatsächliche Senkung der Lebenshaltungskosten und der Gehälter bei entsprechender Minderung der Arbeitszeit erreichen.« (Ebd., 27) Ein Kommentator des Manifests der futuristischen Küche radikalisiert den Geist dieser Kochkunst der Zukunft um einen weiteren Grad, wenn dort mit dem kühnen Gedanken gespielt wird, dass es dereinst vielleicht möglich werden könnte, »Ernährungswellen über das Radio zu verbreiten.«<sup>28</sup> Es ist durchaus denkbar, dass diese realistischen Phantasiebilder einer Welt des Functional Food bereits dem nur einige Jahre später geschriebenen und berühmt gewordenen Science Fiction *Schöne Neue Welt* als Anregung und Vorlage dienten. Zumindest legen die von Aldous Huxley entworfenen Szenarien der zukünftigen Hightech-Ernährung nicht fern von den revolutionären Träumen der Food Designer von damals – wie von heute.<sup>29</sup> Die Utopie der italienischen Avantgardisten flankiert die gesellschaftliche Ausbreitung der modernen Lebensmitteltechnik und die zu dieser Zeit in der Ernährungsindustrie einsetzende Mechanisierung der organischen Substanz. Darüber hinaus treiben die Künstler-Köche die kulturelle Erneuerung und zukünftige Selbstverständlichkeit eines nutritiven Funktionalismus voran. Um aber den gesellschaftlichen Geschmack auf Hightech-Kost vorzubereiten, muss zunächst die ›gemeine‹ Nudel, der Inbegriff einer schlichten Alltagsküche, abgeschafft werden.

### Nationalküche und antidemokratischer Stahlkörper

Die bizarre Zurückweisung der Nudelkultur, die Marinetti zufolge den ›Volkskörper‹ schwächt, verfolgt vor allem das nationalökonomische und protektionistische Motiv, die inländische Produktion gegenüber ungewollter Konkurrenz zu schützen. Denn »die Abschaffung der Pasta asciutta«, argumentiert Marinetti, würde »Italien vom teuren ausländischen Getreide befreien und die italienische Reisindustrie begünstigen.«<sup>30</sup> Dabei geht es keineswegs um eine Überwindung der kapitalistischen Wirtschaft und der Ungerechtigkeiten des Weltmarktes. Nicht emanzipatorische Kapitalismuskritik bewegt die futuristische Ästhetisierung des Politischen; stattdessen soll durch die Befreiung des politischen Körpers aus seiner globalökonomischen Unterwerfung die Geburt eines antidemokratischen Nationalismus hervorgehen. Marinettis Programm wird zeitgleich vom alliierten

28 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 73

29 | Belasco, Meals to come

30 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 26

Nazi-Deutschland umgesetzt: Dessen Ernährungspolitik sieht vor, dass deutsche Lebensmittel gekauft werden sollen, dass der saisonale Ernterhythmus die Kost diktiert, um die Importquoten zu vermindern. Ernährungswissenschaftler der Zeit fordern die billige, frugale Diät der Vorfahren. Letztlich ist weniger die gesundheitliche Sorge um das leibliche Wohl der Bevölkerung, vielmehr sind handgreifliche ökonomische Versorgungsprobleme und die drohende Hungersnot die eigentliche Ursache, welche zu einer Ernährungsweise zwang, die dann über einen ideologischen Gesundheitsdiskurs propagiert wurde.<sup>31</sup> Auf diese Weise forcierte das Hitler-Regime tatsächlich eine totalitäre »Volksernährung«.<sup>32</sup> Wie der beliebte und mittlerweile globalisierte deutsche *Volkswagen*, so geht auch die Verbreitung von deutschem *Vollkornbrot* auf die NS-Zeit zurück. Doch nährte letztlich nicht das Schwarzbrot den kriegerischen Volkskörper. Was die totalitären Strukturen am Leben erhielt, sind die technologischen Errungenschaften der modernen Industrienahrung – ganz wie es die italienischen Futuristen und Nationalisten herbeisehnten. Die neuen Machthaber im Deutschland der 1930er Jahre setzten auf nutritive Effizienz, auf klare Nährstoff- und Vitaminvorgaben. Neue Rohstoffe, etwa Lupinen und Soja, wurden getestet, neue Ersatzstoffe und Produkte entwickelt und neuartige Konservierungstechniken eingesetzt. So wurde die Produktion von Tiefkühlkonserven des Jahres 1942 erst Anfang der 1960er Jahre wieder erreicht. Mindestens ein Drittel der Bevölkerung Deutschlands wurde in den letzten Kriegsjahren massenverpflegt, wofür eine Heerschar effizient geschulter Fachkräfte sorgte. In der Nachkriegszeit setzt sich auch die Vorherrschaft einer »technokratisch-stofflichen Sichtweise innerhalb der Ernährungswissenschaft« fort, weil die Versorgungsprobleme blieben – »die Experten beider späteren deutschen Staaten waren größtenteils die Experten des NS-Regimes.«<sup>33</sup>

Vor dem Hintergrund dieser späteren Entwicklung ist noch einmal auf Marinettis Feldzug gegen die Nudel zurückzukommen. Dieser entpuppt sich auch als ein grotesker Sexismus: »Die Pasta asciutta ist zudem unmännlich, weil der beschwerte und beengte Magen niemals der physischen Begeisterung für die Frau und der Möglichkeit, sie geradewegs zu besitzen, förderlich ist.«<sup>34</sup> Neben Technizismus und Nationalismus wird mit diesem Sexismus deutlich, dass eine maskuline Gewaltästhetik zur ungeschmacklosen Ideologie der futuristischen Bewegung gehört. Daher versteht sich ihre Zukunftsvision einer technologischen Automatisierung der Essensproduktion auch nicht als möglicher Befreiungsprozess der Frauen

31 | Kollath, Vernünftige Ernährung und ihre Propaganda in der Schule

32 | Hirschfelder, Europäische Esskultur, 225ff

33 | Spiekermann, Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler: das Beispiel Kollaths

34 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 32

von einer aufgezwungenen Küchenarbeit, wie dies in den politischen Forderungen des zeitgenössischen Feminismus artikuliert wird.<sup>35</sup> Ebenso wenig wird der gastrophische Aufbruch zu »neuen Küchenhorizonten« mit der expliziten Vorstellung einer Emanzipation des kochkünstlerisch untätigen Mannes vorgetragen, wofür die individuelle, also genderfreie Kochkunst die ethische Voraussetzung wäre. (Siehe 2.2.) Die kulinarische Ästhetik des technoiden Food-Futurismus soll einzig und allein der Befriedigung viriler Machtfülle und Körperkraft dienen. In der politischen Symbolik der propagierten Machtküche zeigt sich eine gewisse konzeptuelle Nähe zur traditionellen Grande Cuisine als einem repräsentativen Herrschaftsinstrument. Während jedoch beispielsweise der große Kochkünstler Marie-Antoine Carême zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts die Wirtschaftsmacht des entstehenden Kapitalismus in monumentalen Sättigungsformen lediglich in ›sinnlicher‹ (kulinarischer) Veranschaulichung *affirmiert*, wollen die Futuristen mit ihrem totalitären Ernährungsprogramm einen kampfbereiten neuen Nationalcharakter *schaffen*, der sich einem Krieg verherrlichenden Nationalismus zu opfern bereit ist. Im Gegensatz zu Carême, der die Tafelpracht zu einer erweiterten Herrschaftsarchitektur stilisiert, um in der Kulinarik den Triumph des Bestehenden symbolisch nachzubauen, schlagen die Futuristen einen radikal anderen Weg einer Instrumentalisierung des Kulinarischen ein: Sie totalisieren ihre Kochkunst zu einer rassistischen ›Bildhauerei‹, um einen aggressiven, starken, robusten, erfindungsreichen, kreativen, männlichen Menschentyp zu ›bilden‹. Diesem neuen Menschen wird, Marinetti zufolge, der Sieg in dem zu erwartenden und ersehnten Krieg gewiss sein.<sup>36</sup> Damit pervertiert die futuristische Revolution der Kochkunst zur brutalen Realität eines *Kanonfutters*: Kunst und Leben vereinen sich zu dem monströsen Zweck einer kriegerischen Menschenfresserei. Ihr ›Koch‹ und Chefkannibale, Filippo Tommaso Marinetti, wird – daran sei erinnert – im Jahre 1933 vom italienischen Diktator Mussolini zum Kulturminister ernannt ...

Letztlich überrascht es also nicht, dass die Künstlerbewegung des italienischen Futurismus samt der atemberaubenden Ambivalenz ihrer ›Eat Art‹ innerhalb der modernen Kunstgeschichte kaum Erwähnung finden. In einer groß angelegten Studie zum Schwerpunktthema Essen wird die ›futuristische Küche‹ an keiner Stelle erwähnt.<sup>37</sup> Bezüglich der bizarren Figur Marinettis kann mit gutem Grund von der ›Kompromittierung seiner theoretischen und philosophischen Kühnheiten im Mussolini-Faschismus‹ gesprochen werden.<sup>38</sup> Daher ist nachvollziehbar, warum der historische

35 | Boudry/Kuster/Lorenz, Reproduktionskonten fälschen

36 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 25

37 | Kunstforum International, Essen und Trinken I; Kunstforum International, Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z

38 | Onfray, Die genießerische Vernunft, 21

Aufstieg der modernen Kunst des Essens lieber mit einem anderen Künstler, einem anderen Programm und einem anderen Namen assoziiert wird: So gilt allgemein Daniel Spoerri, Mitbegründer der in den 1960er Jahren in Frankreich entstehenden Künstlerbewegung des Neuen Realismus als offizielle Gründerfigur und Namensgeber der *Eat Art*. Doch trotz der aufgezeigten Ambivalenz der Kunst der italienischen Futuristen steht außer Zweifel: Mit der kulturellen Subversion, die das Kochen zur Kunst erhebt, und mit den eat-artistischen Interventionen, die den gesellschaftlich vorherrschenden Geschmack hinterfragen, haben Marinetti und seine Kombattanten eine gastrosophische Reflexion über den ästhetischen, ethischen und politischen Stellenwert ›des Essens‹ initiiert sowie durch ihre neuen künstlerischen Ausdrucksformen und performativen Strategien unbestreitbare Innovationen für eine zeitgenössische Kunstpraxis hervorgebracht.

Dass sich eine Kunst des Essens und das gegenkulturelle Bestreben, »den Geschmack und die Begeisterung für das Essen zu wecken«, in politischer Hinsicht jederzeit und ohne Weiteres wieder aus einer rechtsextremen Vereinnahmung befreien kann – zumal in Deutschland –, belegt beispielsweise die Aktion *Kochen gegen Rechts*, die im Herbst 2001 stattfand und Teil eines Happenings war, zu dem ›Köche mit Herz‹, einem lockeren Zusammenschluss bekannter deutscher Spitzenköche, aufgerufen hatten. In verschiedenen Restaurants griffen bundesweit zahlreiche Küchenchefs zum Kochlöffel und kellnerten namhafte Künstler, um mit dieser eat-artistischen Aktion ein Zeichen gegen Rechtsextremismus und Fremdenfeindlichkeit in der Bundesrepublik zu setzen.<sup>39</sup> Den Gästen wurde ein Mehr-Gänge-Menü serviert, dessen demonstrativer Genuss nicht nur eine neue Form der politischen Demonstration darstellte. Als positiver Protest kam diese politisch korrekte Schlemmerei auch der Anti-Rassismus Initiative »Gesicht zeigen!« finanziell zugute – nach dem Motto: *Kochen für ein weltoffenes Deutschland*.

## 1.2. Zum dialektischen Schein des ästhetischen Geschmacks

oder Daniel Spoerri, der Großmeister der Eat Art

Seit Anfang der 1960er Jahren macht Daniel Spoerri mit einer künstlerischen Thematisierung des Essens auf sich aufmerksam. Zwar kann Spoerri angesichts der Vorgeschichte der ›futuristischen Küche‹ kaum als Begründer der Eat Art im Allgemeinen, als eigenständiges Genre innerhalb der modernen Kunst, gelten. In wesentlichen Aspekten setzt er seine Vorgänger fort: Auch er gründet ein *Restaurant*, in dem mit originellen und kreativen Erfindungen neuer Gerichte experimentiert wird. Auch er veranstaltet *Bankette*, die Essen als kulturelles Ereignis inszenieren und für eine Totalästhetisierung des Kulinarischen sorgen. Aber trotz dieser Kontinuitäten erschöpft sich die Bedeutung Spoerris Eat Art nicht darin, eine bloße Neuauflage von schon Dagewesenem zu sein. Wie bislang kein anderer Künstler hat Spoerri das Essen zum *alleinigen Inhalt* der eigenen künstlerischen Arbeit gemacht: Seine Kunst beschäftigt sich ausschließlich mit Essensresten, Essenszubereitungen, Essensinszenierungen. Es ist auch Spoerri, der den Begriff der *Eat Art* erfindet. Seiner Kunst des Essens gebührt der große Verdienst, der kulinarischen Praxis als einem elementaren Bestandteil des kulturellen Lebens größere Aufmerksamkeit verschafft und maßgeblich für die mittlerweile selbstverständliche Präsenz des Essens sowohl in der Kunst als auch in den öffentlichen Medien gesorgt zu haben. So ist ein gesellschaftlicher Effekt von seiner Eat Art darin auszumachen, dass die konventionellen Grenzen zwischen der Kochkunst der professionellen Gastronomie und der Koch-Kunst bildender Künstler mittlerweile verwischt sind und, wie gesagt, ein Koch (Ferran Adrià) in einer großen, international wahrgenommenen Ausstellung (der Documenta 12) – und dies sogar in Deutschland, einem einstmals gastrosophisch unterentwickelten Land von ›Krautfressern‹ und ›Kartoffelopfern‹ – als ein *Künstler gefeiert* wird.

Die Merkmale dieser kulturellen Konvergenz von Kunst und Küche können anhand der Eat Art von Spoerri analysiert werden. Drei eat-artistische Strategien sind dabei von konzeptueller Relevanz: 1) Die Kritik am Tafelbild bzw. an der traditionellen Malerei-Kunst durch die Erfindung von so genannten *Fallenbildern*. 2) Die antimuseale Entgrenzung der künstlerischen Praxis durch die Inbetriebnahme eines eigenen Restaurants als einem autonomen Produktions- und Ausstellungsraum. 3) Die gesellschaftliche Einmischung durch eine interventionistische Kunst in Form von Bankett-Aktionen. Spoerri macht das Essen mittels dieser drei Strategien zum Inhalt der Kunst, sowohl um das Nahrungsgeschehen künstlerisch zu reflektieren als auch um grundlegende Fragen des kulturellen Selbstverständnisses (bezüglich der Kunst und des Lebens) zu thematisieren. Wie wir sehen werden, führt seine Eat Art auch die Problematik neoavantgar-

distischer Kunstpraxis vor Augen. Deren emanzipatorische Forderung, die gesellschaftliche und alltagsweltliche Trennung von Kunst und Leben in einer besseren Lebenspraxis aufzuheben, lässt sich nicht nur anhand Spoerris Arbeiten prüfen und konkretisieren; darüber hinaus kann an ihr die falsche Aufhebung von Leben und Esskunst in einer bloß ästhetisierten und gesellschaftlich affirmativen Esskultur erörtert werden.

### Tafel-Fallenbilder

Das erste seiner berühmt gewordenen Essensarbeiten stellt Spoerri beim *Festival d'Art d'Avantgarde* in Paris im Jahre 1960 aus. Als *Fallenbilder* bezeichnet Spoerri nachträglich fixierte Mahlzeiten: An einem gedeckten Tisch wird gespeist, im Anschluss daran klebt der Künstler die Reste der Tafelrunde so, wie sie von den Gästen zurückgelassen wurden, fest. Die fixierte Tafelsituation wird schließlich als ›Bild‹ an die Wand gehängt. Eine Einladungskarte zur Ausstellungseröffnung erläutert dazu: »Nach dem Dinner werden die Konstellationen der Gedecke genau in der vorgefundenen Stellung von Spoerri fixiert. Vertikal wie Tafelbilder präsentiert, werden sie die *pièces de résistance* der vorgesehenen Ausstellung ausmachen.«<sup>40</sup>

Man kann die Tatsache, dass Spoerri die *Fallenbilder* und frühen Werke seiner Eat Art als *pièces de résistance* bezeichnet, auch als ironischen Kommentar auf die *pièces montées*, auf die Meisterwerke der klassischen Grande Cuisine eines Carême verstehen.<sup>41</sup> Mit diesen, der Tradition von Bild- und Tafelkunst Widerstand leistenden, ›Tafel-Bildern‹ setzt Spoerri bewusst Marcel Duchamps Dekonstruktion der konventionellen Vorstellungen von ›schöner Kunst‹ fort. In Abgrenzung zu den herkömmlichen Prinzipien der bürgerlichen Ästhetik, beispielsweise dem Prinzip des unvergänglichen Meisterwerks oder dem Künstler als Genie und der idealistischen Gleichsetzung von Kunst mit dem (Vorschein des) ›Schönen‹, versteht sich Spoerri nicht als Urheber und Schöpfer der *Fallenbilder*. Bei diesen wird nicht die Imagination des Künstlers ins Werk gesetzt; stattdessen beschränkt sich der künstlerische Anteil am Werk im buchstäblichen Sinne auf die bloße *Wiedergabe* und *Abbildung* einer *realen Gegebenheit*. Die beendete Tafelsituation und damit ein Stück *ready made* echten Lebens wird allein durch ein Ausstellen im Museum oder in einem anderen Kunstraum zum neorealistischen ›Kunstwerk‹, dessen zufälliges, objektives Zustandekommen vom Künstlersubjekt lediglich bildartig veranschaulicht wird. Die *Fallenbilder* nehmen zwar die traditionelle Form des Tafelbildes auf und stellen so auch eine assoziative Verbindung zu den Konventionen bürgerlicher Kunstästhetik her; doch geschieht dies nur, um diese Konventionen kritisch zu modifizieren.

40 | Spoerri presents Eat Art, 55

41 | Onfray, Kritik der genießenden Vernunft, 141ff

Über eine solche Formkritik hinaus beinhalten Spoerris Arbeiten, insofern sie das Essen thematisieren, auch eine inhaltliche Kritik an der vor-modernen Stilleben-Malerei. Spoerri erklärt zur Antikunst-Strategie seiner frühen Eat Art: »In den ›Natur mort-‹Motiven wurde seit der Renaissance die Darstellung von Nahrungsmitteln Hauptthema des Bildes. Mit der Anwendung einer perspektivischen Täuschung hatten die Maler eine illusionistische räumliche Tiefenwirkung im Bild erzielt. Bei den *Fallenbildern* hingegen stülpe ich das Bild aus der Wand heraus, indem ich die Gegenstände so fixiere, als ob es sich um eine dreidimensionale Fotografie handeln würde.«<sup>42</sup> Auch andere konzeptuelle Aspekte der *Fallenbilder* lassen erkennen, dass zu diesem Zeitpunkt das Kulinarische noch nicht im programmatischen Mittelpunkt von Spoerris Interesse steht. Beispielsweise wollen seine 29 *Variations on a Meal – eaten by* anlässlich einer Ausstellung in der Allan Stone Gallery in New York »das Prinzip der Variation über ein Thema der Konkreten Kunst durch die Einbeziehung des Zufalls erweitern.«<sup>43</sup> Zu diesem Zweck werden 31 gleiche Tische angerichtet, an denen die geladenen Gäste Platz nehmen und durch den individuellen Gebrauch deren Ordnung verändern. Die *ready made* Ergebnisse werden danach in *Fallenbildern* fixiert und ausgestellt – und veranschaulichen nicht zuletzt den sich bei jedem Mahl ereignenden ›Verfall‹ zivilisatorisch normierter Tischsitten.

Freilich liegt die kunstkritische Pointe der Tafel-Fallenbilder vor allem in der Negation der konventionellen Darstellung bloß schöner Nahrungsmittel oder Esstafeln. Der visuellen Schönheit der klassischen Stilleben-Malerei halten Spoerris dreidimensionale ›Fotografien‹ abgeessener Tafeln den unschönen Dreck der Realität entgegen. So präsentiert die Hinfälligkeit der abgebildeten Tafelreste eine neorealistische Übersetzung der veralteten Vanitas-Symbolik. Dadurch wird das Programm eines *neuen Realismus* anschaulich umgesetzt, dessen sich Spoerri im Zusammenschluss mit einigen anderen Künstlern verschreibt, um die Realität des täglichen Lebens in die Kunst zu integrieren. Seine alimentären Realia konterkarieren das Schönheitsideal einer Kunst des Essens: Sie kommentieren nicht nur den Kanon der Kunstgeschichte kritisch; sie markieren ebenso einen Bruch mit den herkömmlichen Kategorien und Zuordnungen der philosophischen Ästhetik, die sich bei ihrer schöngestigen Betrachtung der Essensthematik in der Kunst ausschließlich auf die Stilleben-Malerei zu beziehen pflegt.<sup>44</sup> Beispielsweise ordnet Arthur Schopenhauer die Essensbilder der niederländischen Meister dem »Reizenden« zu, das seinen kunstphilosophischen Kategorien gemäß das Gegenteil zum Genuss »schöner Kunst« sei, weil es den realen Appetit reize und die sinnliche Ess-

42 | Spoerri, Zyklus des Lebens, 77

43 | Spoerri, Topographie des Zufalls

44 | Korsmeyer, Making Sense of Taste; Telfer, Food for Thought

lust und damit den »Willen« (oder, in Kants Terminologie, das »Interesse«) erzeuge. Dadurch aber zögen die gemalten »Esswaren« den Betrachter aus der reinen Kontemplation, die für eine rein ästhetische Erfahrung unerlässlich sei. Schopenhauer zufolge sind daher Abbildungen »aufgetischter und zubereiteter Speisen« *negative* Beispiele einer Kunst, die darauf verpflichtet wird, das interesselose Wohlgefallen am Schönen zu bilden. Der Philosoph erläutert seine Kunsttheorie des schönen Essens: »Gemaltes Obst ist noch zulässig, da es als weitere Entwicklung der Blume und durch Form und Farbe als ein schönes Naturprodukt sich darbietet, ohne dass man geradezu genötigt ist, an seine Essbarkeit zu denken; aber leider finden wir oft, mit täuschender Natürlichkeit, aufgetischte und zubereitete Speisen, Austern, Heringe, Seekrebse, Butterbrot, Bier, Wein usw., was ganz verwerflich ist.«<sup>45</sup>

Für den avantgardistischen Künstler Spoerri muss Kunst nicht schön sein, um als Kunst gelten zu können. Zur Veranschaulichung einer ungeschönen und auf ihre Art auch reizlosen Kunst wählt er – im direkten Widerspruch zu Schopenhauer und den idealistischen Prämissen der philosophischen Ästhetik – die besagte »Abbildung« von Essenstafeln samt Speiseresten. »Daß ich einen Moment wählte, der nach landläufigen Begriffen nicht schön war, geschah ja gerade, weil ich die Welt so sah, hässlich, dreckig und traurig und nicht schön aufgeräumt und verloggen arrangiert.«<sup>46</sup> Die Wahrheit dieser nicht-ästhetischen Kunst leitet sich aus der Programmatik des Neorealismus ab, der die ganze Schäbigkeit oder Erhabenheit des Daseins unverschönt präsentieren will. Als Unschönes thematisiert Spoerri's Kunst auch das Vergängliche und Verfallende: Auf einem handelsüblichen Glas mit eingelegten Rollmöpsen klebt sie das Etikett *Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar* (1968). Oder es werden alimentäre Materialien, die als vermeintlich unbedeutende Gebrauchsgegenstände gewöhnlich kaum eine ästhetische Wahrnehmung erfahren, zu Kunstwerken auratisiert und als Urtatsachen alltäglicher Geschmacksfragen gekennzeichnet. Entsprechend zeigt eine Objektpräsentation das umfangreiche und ausdifferenzierte Gewürzregal aus der Küche des Künstlers (*Collection d'épices*, 1963); eine andere Präsentation verleiht alten Küchengeräten und -werkzeugen den Rang von ausgestellten Kunstobjekten (*Vieux utensiles de la cuisines*, 1962).

Doch werden von Spoerri auch die ästhetischen Grenzen der *Fallenbilder* gesehen. »Als ich die zufällige Anordnung auf einem Tisch aufklebte, war ja ein Festhalten am Gegebenen, sozusagen die Anpassung an eine gegebene Situation.« (Ebd.) Aus konzeptueller Unzufriedenheit gegenüber den frühen Arbeiten seiner Eat Art, die in ihrer kunstkritischen Auseinandersetzung letztlich nicht über den eingeschränkten und bloß immanenten

45 | Schopenhauer, Die Welt als Wille und Vorstellung, § 40

46 | Spoerri presents Eat Art, 136

Bezug auf traditionelle Objektkunst hinausgeht, verlagert Spoerri schließlich den programmatischen Schwerpunkt auf die Koch-Kunst: aufs Kochen als Aktionskunst. Ein längerer Aufenthalt auf der griechischen Insel Simi im Jahre 1967 ermöglicht es dem Künstler, einen grundsätzlicheren, nämlich theoretisch fundierten Ansatz zu formulieren. Das *Gastronomische Tagebuch*, das er in dieser Zeit schreibt, dokumentiert diese konzeptuelle Fundierung.<sup>47</sup> Die einleitenden Worten geben Auskunft über die Gegebenheiten dieser Reise, die einen seltenen, aber in der Sache nicht unwichtigen Einblick in die materiellen Grundlagen und realen Voraussetzungen des Kochens als Lebenskunst, der Essthetik als Ethik gewähren: »Personen: ein Pärchen: Kichka, die Frau, Daniel, der Mann, beide freischaffend und ausnahmsweise ohne finanzielle Sorgen (wenn auch mit sehr bescheidenen, für diese arme Insel jedoch reichlichen Mitteln). Die Möglichkeit also, sich einen nicht jedem erschwinglichen kulinarischen Luxus zu leisten und – ausnahmsweise genügend Zeit, sich mit der Kochkunst zu beschäftigen.« (Ebd., 7)

Dennoch verbindet Spoerri seine Einsicht in die tendenziell museale, »konservative« Ausdrucksform seiner frühen Objektkunst nicht mit einer prinzipiellen Absage – er mumifiziert auch danach unschöne Tafelreste zu *Fallenbildern*. Was seitdem aber stärker in den Mittelpunkt seiner Eat Art rückt, ist neben dem Essenmachen selbst, der kulinarischen Praxis als ästhetischer Kreativität, gerade auch seine gastrosophischen Einsichten in die größeren Zusammenhänge der Ernährungsthematik, die ihn erkennen ließen, »dass dieser eine aufgeklebte Moment nur eine Blitzsekunde war im Ablauf eines ganzen Zyklus, der Leben und Tod, Verwesung und Wiedergeburt heißt.«<sup>48</sup> Diese Rekonzeptualisierung seiner Eat Art schlägt sich zunächst in dem Experimentalfilm *Resurrection* nieder: Der Film zeigt, im Rückwärtsgang, die Ernährungskette in ihrer zyklischen Ganzheit zwischen Erzeugung, Zubereitung, Verdauung, Reintegration der Fäkalien in den allgemeinen Stoffwechselprozess und die erneute Erzeugung von landwirtschaftlichen Produkten.<sup>49</sup> Damit erweitert Spoerri seinen Blick auf die weit reichenden Voraussetzungen und vielseitigen Hintergründe der Tafelsituation. Gleichzeitig begann der kulinarische Produktionsprozess an Bedeutung zu gewinnen. Zu dieser konzeptuellen Verschiebung von der Objektkunst zur Prozesskunst erläutert er: »Ich musste in die Küche zurück, ich wollte wissen, wie man kocht, was es dazu braucht. Ich

47 | Spoerri, *Gastronomisches Tagebuch*

48 | Spoerri presents Eat Art, 136

49 | Spoerri, *Resurrection* 1970, in Zusammenarbeit mit Tony Morgan. Diese Gelegenheit möchte ich nutzen, um mich bei Daniel Spoerri dafür zu bedanken, diesen Film der Philosophie-Gruppe AUSSEN für die Veranstaltung »Nietzsche + die Wurst« auf [Kampnagel] Hamburg während der Spielzeit 2002/2003 zur Verfügung gestellt zu haben.

wollte sogar die Hähnchen selbst schlachten, die ich nachher aß.« (Ebd.) Dieses Interesse an der kulinarischen Gestaltungspraxis, der Zubereitung und Darbietung, führt schließlich zur Gründung des *Restaurant Spoerri* als eigener Produktions- und Ausstellungsstätte seiner Koch-Kunst.

### **Restaurant Spoerri: Pythonschnitzel, Ameisenomelettes, Elefantenrüssel-Steaks**

Über drei Jahrzehnte nachdem Marinetti mit der futuristischen *Taverne zum Heiligen Gaumen* erstmals in der Geschichte der bildenden Kunst eine Künstlerküche ins Leben gerufen hatte, eröffnet Spoerri am 17. Juni 1968 in der Altstadt Düsseldorfs ein Speiselokal, um seinerseits – anscheinend ohne von seinem Vorgänger zu wissen<sup>50</sup> – dem kulinarischen Produktionsprozess als einer eigenständigen Kunst programmatisches Gewicht zu verleihen. Indessen tritt die konzeptuelle und weltanschauliche Differenz zwischen den (politisch ohnehin kompromittierten) Futuristen um Marinetti und dem Realisten Spoerri deutlich zutage, macht man sich die radikal unterschiedliche Auffassung des avantgardistischen Selbstverständnisses ihrer Koch-Kunst klar: Marinetti denkt die utopische Vereinigung von Kunst und Leben totalitär über die zu mobilisierenden und zu bevormundenden Massen und propagiert folglich eine kollektive Zwangsernährung durch eine spezielle funktionelle Kostform. Im grundsätzlichen Widerspruch zur revolutionären Ernährungsdiktatur der ersten Avantgardebewegung denkt der Neorealist die praktische Verbindung von Kunst und Leben konsequent neoavantgardistisch: nämlich *ausschließlich* vom *Individuum und einzelnen Menschen* aus. Danach geht eine Revolutionierung des gesellschaftlichen Geschmacks und der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse vom eigenen Leben aus, indem die selbstgestaltete Ernährungspraxis zum Gegenstand, ›zum Kunstwerk‹ einer kreativen Lebenspraxis wird: Der Künstler, der das Kochen als Kunst praktiziert, lebt den Menschen die Praxis einer kulinarischen Lebenskunst vor. Er nutzt gleichsam seine Kunst dafür, dieses *Vorleben* einer Kunst des Essens der gesellschaftlichen Öffentlichkeit *vorzuführen*. Ganz unpathetisch verkündet Daniel Spoerri im Jahre 1970 diesen eat-artistischen Neoavantgardismus, dem sein befreundeter Künstlerkollege Joseph Beuys zeitgleich (siehe 1.3.) ein wesentlich ernsteres und linkskritisches Format verleiht. Spoerri erläutert: »Das Leben als ein Kunstwerk zu gestalten, scheint mir eine ganz nette Lebensbeschäftigung.«<sup>51</sup> Eine ganz nette Lebenstätigkeit lässt sich allenthalben beim Kochen realisieren, weil durch die freiwillige Küchenarbeit, bei der man(n) selbst kulinarisch tätig wird, ein Stück Freiheit in Form einer selbstbe-

50 | Beil, *Künstlerküche*, 114

51 | Spoerri presents Eat Art: 136, anlässlich einer Rede zum *Henkel-Bankett* am 29.10.1970

stimmten Essenszubereitung und eines machtvollen Weltbezugs verwirklicht werden kann.

Indessen *verspielt* Spoerri buchstäblich den neoavantgardistischen Charakter seiner Koch-Kunst, indem er sich einer exaltierten Künstlerküche, einem kulinarischen *l'art pour l'art* verschreibt: Daher steht das *Restaurant Spoerri* als Kunstpraxis dem kulinarischen Ästhetizismus der *Taverne zum Heiligen Gaumen* konzeptuell nahe. Beides Mal wird im eigenen Lokal keine Alltagsküche praktiziert und serviert und das Kochen wird nicht primär als eine kreative Alltagspraxis vorgelebt, sondern als ›geniale‹ und spektakuläre Koch-Kunst aus- und zur Schau gestellt. Entsprechend liegt das konzeptuelle Gewicht in der Speisengestaltung auf dem Primat eines repräsentativ gekünstelten Formprinzips: einer unbedingten Originalität der künstlichen Verfeinerung, der sensationell neuen Kombination und der erzwungenen Extravaganz der Ingredienzen. Zu der Kunst, die Spoerri seinen Gästen aufischt, gehören folglich *Pythonschnitzel*, *Ameisenomelettes* oder *Elefantenrüssel-Steaks*, *Tigersüppchen*, *Klappeschlangengragout* oder *gebratene Löwentatzen* und *Hahnenkämme mit Trüffeln*. Stilbestimmend für diese kulinarische Ästhetik ist die Machart des folgenden Rezeptes: »Aus Fischmousse kann man eine täuschend echte Torte machen. Statt Eischnee oder süßer Sahne nimmt man Meerrettich. Man erwartet eine süße Sahnetorte, aber sie schmeckt nach Fisch.«<sup>52</sup> Das verspielte, überkünstelte *Menu travesti*, wie Spoerri schließlich seine Koch-Kunstwerke tituliert, verfolgt neben einem offenkundigen Sensationseffekt die subtile Absicht, durch die Produktion von Tellergerichten als ›Ent-täuschungsbildern‹ eine kritische und provokante Verwirrung oder eben eine ›Travestie‹ von zumeist unreflektierten Wahrnehmungs- und Geschmacksgewohnheiten hervorzurufen.

Zu Gemeinsamkeiten von Spoerris Koch-Kunst mit der Küche der italienischen Futuristen zählt auch die Tatsache, dass mit dem Restaurantbetrieb keine Luxusgastronomie imitiert wird. Das *Restaurant Spoerri* bietet Speisen zu erschwinglichen Preisen. Außerdem betreibt der Neorealist, wiederum in unbewusster Übereinstimmung mit seinen Vorgängern, das eigene Lokal als einen innovativen Veranstaltungsort des kulturellen Lebens, wozu in einem Extraraum die *Eat Art Gallery* eingerichtet wird. In lockerer Folge präsentieren eingeladene Künstlerfreunde eigene Koch-Kunststücke. Unter ihnen das berühmte *Freitagsobjekt* beziehungsweise die *1a gebratenen Fischgräten* von Joseph Beuys, *Spaghettibrötchen* von Robert Filliou oder das neunfarbig glasierte Riesen-Lebkuchenweib *Der blaue Busenengel* von Richard Lindner. Einige Arbeiten werden als ›Multiples‹ in der Edition *Eat Art* hergestellt – wobei Spoerri mit den Multiples zugleich eine neue Werkform in die Kunstgeschichte einführt.<sup>53</sup> Tatsächlich gehen von

52 | Spoerri, Zyklus des Lebens, 90

53 | Stocker, *Eat Art Multiples*

seinen Aktivitäten als Galerist nachhaltige Impulse für die Formation der Eat Art als eigenständigem Genre innerhalb der Gegenwartskunst aus. Von 1970 bis 1972 veranstalteten der Künstler und sein Team zwanzig Ausstellungen mit 31 Editionen von fünfundzwanzig befreundeten Künstlern.<sup>54</sup>

Mit dieser Form einer kooperativen Netzwerkkunst tritt ein grundlegender Unterschied zum stilistischen Heroismus der Futuristen hervor. Zwar ist auch beim Düsseldorfer Ambiente die äußere und innere Raumgestaltung Bestandteil eines Gesamtkunstwerks, eines Stilwillens. Bei Spoerri wird jedoch – statt kaltem Stahlfanatismus, maschinistischer Architektur und dem programmatischen Zwang zur Gleichmachung der verschiedenen Einrichtungselemente wie bei seinen Vorgängern – ein privater Stil inszeniert, der einladende Gastlichkeit vermitteln will. Die Innenwände werden, neben den eigenen *Fallenbildern* und Arbeiten seiner Freunde, mit der persönlichen Korrespondenz des Künstlers dekoriert; ein auffällig gestyltes Markisendach soll die Besucher anlocken und auch sonst herrscht die Atmosphäre eines ›gemütlichen‹ Interieurs. Darüber hinaus geht es Spoerri, der sich zwischen verschiedenen Kulturen bewegt, im Gegensatz zu Marinetti um eine Kritik an einer Nationalküche, die nur die autochthonen Geschmacksvorlieben schätzt und den kulturellen Einfluss des Fremden – fremder Küchen oder Fusion Cuisine – als Gefahr einer multikulturellen Hybridisierung bekämpft. In seiner Eat Art Galerie bringt Spoerri seine Gäste nachfolgend an je einem Tag auf den Geschmack der indischen, rumänischen, ungarischen, schweizerischen und serbischen Küche. Bei einer anderen Gelegenheit tischt der Ethnologe der Esskulturen ein *Buffet exotique* mit Spezialitäten aus Mexiko, China, Dänemark, Bulgarien u.a. auf. »Spoerri entwirft hier gewissermaßen skizzenhaft die Konturen einer alimentären Global-Geografie und spricht damit zugleich eine Einladung zur kulinarischen Weltreise mit und durch den Magen aus, die trotz aller Internationalität der modernen Gastronomie keineswegs selbstverständlich ist.«<sup>55</sup> Zweifelsohne haben Spoerri's eat-artistischen Interventionen über die letzten drei Jahrzehnte dazu beigetragen, dass kulinarischer Kosmopolitismus und internationaler Gastrotourismus mittlerweile zu kulturellen Selbstverständlichkeiten gehören. Mit dem ebenso exotischen und exaltierten Speiseangebot im Düsseldorfer *Restaurant Spoerri* verbindet sich jedenfalls von Anfang an das Anliegen, »die Sinne für das Essbare zu erweitern, im wahrsten Sinne des Wortes andere Kontinente des Essens zu entdecken, die vorher als *terra incognita* jenseits der Vorstellungskraft und/oder Ekelgrenze lagen.« (Ebd., 121)

Dennoch veranschaulicht Spoerri mit seinem *Gastronoptikum* (1970), einer Ansammlung von Koch- und Küchenkuriositäten, die konzeptuelle Problematik, dass die Irritationstechnik seiner Kunst nicht über die klassi-

54 | Violand-Hobi, »Das Beste an mir sind meine Freunde« (Spoerri)

55 | Beil, *Künstlerküche*, 116

sche Ästhetik eines l'art pour l'art der Kochkunst hinauskommt: Die Exotik der Zutaten, die raffinierte Verfälschung der Materialien, die Extravaganz der kombinatorischen Originalität, der ›schöne Schein‹ einer verspielten Künstlichkeit und geschmacklichen ›Verfeinerung‹ bzw. die bloß symbolische Verkehrung der etablierten ›feinen Unterschiede‹ des gesellschaftlichen Geschmacks – alle diese Kunstgriffe ziehen sich wie ein roter Faden durch die Geschichte der Kulinarik. Und dieser Essthetizismus gewinnt auch bei Spoerri konzeptuelle Bedeutung. Neben den erwähnten *Menu travesti* wird beispielsweise beim *Bananatrap-Dinner* eine *Lady-Curzon-Suppe* in einer Mokkatasse serviert und am Ende des Menüs der Kaffee in einer Suppenschale. Die Vorspeise besteht aus Spoerris Kreation des *banana prick*: Eine aufrecht hingestellte Bananenschale ist gefüllt mit Lachsmousse, begleitet von zwei Wachteleiern, das Ganze auf einem Feigenblatt. Andere Kunstwerke kombinieren Genuss und Grauen auf – mindestens – irritierende Weise: Sie bieten Kaviar als Scheiße, Tomatenpüree als Blut, Lammkeule mit Truthahnklauen. Doch wie zurecht hervorgehoben wurde: »Der Umkehreffekt funktioniert natürlich nur vor dem Hintergrund der Erfahrung bürgerlicher, klassisch französischer Menükonstruktion in der Tradition des 19. Jahrhunderts, die heute noch in der Gastronomie eine wesentliche Rolle spielt.«<sup>56</sup>

Angesichts dieser teilweise bewusst ›geschmacklosen‹ Küche mag mancher Kritiker den Einwand vorbringen, dass dies keine Kochkunst sei, weil sie nicht schmecke. Freilich verrät diese Meinung, dieser Degout ein, mit Adorno gesprochen, banausisches Kunstverständnis. Denn wer Kunstgenuss *ausschließlich* nach dem Modell realen Genießens denkt, gibt sich als ein in der Sache Unkundiger, als ein »Banause« zu erkennen.<sup>57</sup> Ein solches kunstphilosophisches Banausentum legt beispielsweise Wolfram Siebeck – seit Jahrzehnten *der* Kochkunstkritiker Deutschlands – an den Tag, wenn er während einer Vernissage im Pariser Museum Jeu de Paume nach dem Genuss von Spoerris Kunst (wohin ihn der Künstler als Ehrengast eingeladen hatte) sich über »Magenbeschwerden« und seine Zweifel über Kunstwerke äußert, die »so richtig gern nur das Auge isst«.<sup>58</sup> Siebeck scheint sich nicht über die kunstphilosophische Differenz der Eat Art gegenüber der professionellen Kochkunst im Klaren zu sein. Der Umstand, dass die *Krokodilaugen in Aspik*, mit denen Spoerri das Geschmacksurteil von Siebeck herausfordert – wie überhaupt alle Kunstwerke, die hier als Eat Art behandelt werden –, nicht schmecken und ihren Konsumenten eventuell keinen kulinarischen Genuss bereiten, mag zwar beklagenswert sein und im Einzelfall vielleicht sogar schädlich für das gesundheitliche Wohl des Publikums sein, weil sich diese Kunst auch physisch als unge-

56 | Esterhazy, Eat Art Bankette, 129

57 | Adorno, Ästhetische Theorie, 27

58 | Siebeck, Krokodilaugen in Aspik

nießbar erweist. Die Eat Art stellt jedoch ihre prinzipielle Autonomie gegenüber der realen Kochkunst (der professionellen Restaurantküche oder des heimischen Herds) darin unter Beweis, dass ihre Kunstwerke *nicht* schmecken müssen und ihre Produkte ebenso ungenießbar wie geschmacklos sein können und *trotzdem* Kunst und Koch-Kunst sind, die dem Konsumenten und Kenner gerade nicht nach dem Modell des kulinarischen Genießens als Kunst, eben als Eat Art ›schmeckt‹. Diese Freiheit hat die reale Kochkunst nicht. Denn ihr Sinn und Zweck ist es, dass die eigenen Werke kulinarisch und physisch genießbar und geschmackvoll sind. Die reale Kochkunst versucht sich in einer solchen Kunst, die ihren Konsumenten kulinarisch-ästhetisch schmecken *soll*. Anders als der eat-artistische Umgang mit Essen (im weitesten Sinne) bemisst sich die Wahrheit der realen Kochkunst daran, ob sie im realen Genuss mündet. Die Koch-Kunst Spoerri und anderer Künstlergastrosophen, über die noch zu sprechen sein wird, braucht im Prinzip tatsächlich, wie Siebeck bedauert, nur für die Augen – bzw. für den geistigen Sinn für zeitgenössische Kunst – gut zu sein, um als Kunst gut zu sein.<sup>59</sup> Mit anderen Worten: Vorbehalte gegenüber der Eat Art, wie sie beispielsweise von Siebeck gegenüber Spoerri Kunst vorträgt, sind nicht triftig. Außerdem untergräbt der Gastrokritiker das eigene Kunstverständnis und Geschmacksurteil durch den Stolz darüber, dass »der Meister« bei dieser Gelegenheit lobende Worte für die eigene Kleinkunst gefunden habe: »Dann trat der Meister an unseren Tisch und stellte ein Körbchen ab, bei welcher Gelegenheit er mein Kuttelrezept lobte. Leider lobte er auf Deutsch, was natürlich keiner [der französischen Gäste] verstand.« (Ebd.)

Indessen sollte die kunsttheoretische Kritik an einem Banausentum, das Kunstgenuss und mithin den Genuss der Werke von kochenden bzw. das Essen thematisierenden Künstlern nur nach dem Modell realen Genießens beurteilt und fälschlicherweise die eat-artistische Koch-Kunst mit alltäglicher Kochkunst gleichsetzt, nicht über ihr Ziel hinausschießen. Dies tut, wie gesagt, Adornos ästhetische Theorie, wenn sie behauptet, das Verhältnis zur Kunst dürfe »keines von Einverleibung« sei.<sup>60</sup> Auch die Idee ist falsch, die behauptet, Eat Art könne in dem Maße nicht als Kunst gelten, wie sie realen Genuss bereitet, weil sie ihren Konsumenten gut schmeckt, anstatt diesen ein rein geistiges, asketisches, »interessenloses Wohlgefallen« abzuverlangen. Selbstverständlich kann Eat Art einen Kunstgenuss nach dem Modell realen Genießens bereiten, wie viele Werke – beispielsweise die Curry-Suppen von Rirkrit Tiravanija, auf die näher einzugehen sein wird – köstlich beweisen.

Dennoch tritt an Spoerri *Gastronoptikum* und dessen *Krokodilaugen in Aspik*-Küche ein problematisches Merkmal *seiner* Eat Art hervor. Denn in-

59 | Lemke, Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie

60 | Adorno, Ästhetische Theorie, 27

dem er die kulinarische Praxis als geniale Künstlerküche inszeniert, bleibt seine neoavantgardistische Kunstpraxis hinter ihren eigenen Ansprüchen und Möglichkeiten zurück. Einen neuen Avantgardismus, der die emanzipatorischen Defizite der futuristischen Revolution der Kochkunst beheben würde, hätte erforderlich gemacht, dass er das eigene Restaurant dazu nutzt, das Kochen als eine individuelle Lebenskunst einen kreativen Alltagsküche zu zeigen, um damit dieser *Kunst* die bis dato verwehrte gesellschaftliche Anerkennung zu verschaffen. Stattdessen aber setzt Spoerri seine eigene Kunst mit dem Leben gleich: Für ihn erschöpft sich der progressive Übertritt der Kunst ins Leben mit der *Praxis seiner Eat Art*: »Dieses als Kunstwerk gestaltete Leben verwirklichte der Künstler in seinem Düsseldorfer *Restaurant Spoerri*, das er zum ›Multimedia-Super-Happening-Kunstwerk‹ deklarierte.«<sup>61</sup> Wegen dieser verabsolutierten Gastrosophie, die die eigene Kunst für das ganze Leben hält und die ganze Lebenspraxis auf das eigene Kunstschaffen reduziert, trifft für Spoerri gerade nicht die Behauptung zu, dieser hätte »einen wesentlichen Beitrag zur Rehabilitation der Alltagsküche geleistet.« (Ebd.) Wenn Spoerri neuerdings, in selbstkritischer Fortsetzung seiner Düsseldorfer Anfänge, wieder ein Restaurant betreibt, das keine bloße Koch-Kunst auftischt, sondern »ganz normale toskanische Küche« und »Typisches aus der Region« anbietet<sup>62</sup>, dann zeigt sich darin eine weitere ›Kehre‹ von Spoerri's Kunst des Essens: nämlich die konzeptuelle Hinwendung seiner Eat Art zu einer echten Alltagsküche und einer alltäglichen Kochkunst als einer gastrosophischen Lebenskunst. Bezeichnenderweise trägt das toskanische Lokal den programmatischen Namen *Non solo Eat Art ...*

## Eat Art Aktionen und Eventgastronomie

Indessen besteht Spoerri's Eat Art zu einem Großteil aus Aktivitäten, die die Künstlerküche des eigenen Restaurants und die Produktion von Tafel-Bildern konzeptuell ausweiten. So veranstaltet das *Restaurant Spoerri* neben dem Tellerspektakel der *Menu travesti* auch thematische Abendmahle, wie das von Claude und François-Xavier Lalanne realisierte *Dîner cannibale*, bei dem einige ihrer Körperteile in essbarer Gestalt aufgetischt werden. Mit derartigen Dinnershows und Eat Art Happenings, den *Dîner travesti*, ergänzt Spoerri seine künstlerischen Ausdrucksformen. Darüber hinaus lösen diese sich von der lokalen Verortung im Düsseldorfer Restaurant. Mit seinen, ab 1970 inszenierten, großen Dinnershows setzt Spoerri's Eat Art den heute weit verbreiteten Trend zu Großveranstaltungen einer Eventgastronomie in Gang, die nicht die Nähe zur pompösen Ästhetik der traditionellen feudalen Bankettorgien scheuen. Für die Vorbereitung zu einem

61 | Stocker, Eat Art Multiples, 105

62 | Spoerri, Zyklus des Lebens, 91

*Dîner travesti*, das im Rahmen des steirischen herbstes 1988 in Graz stattfindet, hält der Künstler ein Kochseminar, in dem die technischen Voraussetzungen in Kooperation mit professionellen Köchen erarbeitet werden. Esterhazy erläutert rückblickend: »Das *Dîner travesti* in Graz erwies sich als eine Aufarbeitung von Spoerris Eat Art Hintergrund im Allgemeinen sowie als eine perfektionierte Inszenierung des *Menu travesti* im Besonderen. Rund um das Essen gab es gebackene, signierte Brotteigobjekte und auch das Besteck war an beziehungsweise in Brötchen eingebacken. Die Tische waren in einem labyrinthischen Zickzack angeordnet, große Kirchenkerzen wurden als Beleuchtung benutzt, rundherum waren skulpturale Objekte von Spoerri aufgestellt. Instrumente, gefüllt mit überquellendem, gebackenen Brotteig. Präsentiert wurden auch Butterplastiken, mit denen [...] auf die klassische Bankettskulptur angespielt wurde. Vom Band rückwärts abgespielte Barockmusik sorgte für atmosphärischen Hintergrund. [...] Einzelne Gänge, etwa der Hahn im Federkleid, wurden zeremoniell aufgetragen. Ein Teil der Speisen war auf einem großen Buffet angerichtet, an dem sich die Gäste selbst bedienen. Zwischen den Gängen trug Spoerri Anmerkungen zu den Gerichten und ihrem Hintergrund vor.«<sup>63</sup> Mit derartigen *Eat Art Banketten* bringt sich Spoerri erneut in die Nähe zu seinen futuristischen Vorgängern. Allerdings spiegelt sich in dem deutlichen Kontrast des konzeptuellen Sinns der jeweiligen Bankett-Inszenierungen eine gewichtige Differenz. Denn im Unterschied zu Marinettis Bankett-Aktionen erheben Spoerris Gesellschaftsessen nicht den totalitären Anspruch der Erzeugung eines neuen Menschen durch eine technologisch veränderte Ernährung. Spoerris Eat Art entgeht (um das Mindeste zu sagen) einer falschen Politisierung der Ernährungsfrage durch eine weitestgehende *Entpolitisierung der Tischgesellschaft*. Dies ist freilich nur zu dem nicht unbeträchtlichen Preis einer *affirmativen Ästhetisierung* der gesellschaftlich vorherrschenden Esskultur zu haben. Allenthalben ersetzt die Interventionskunst von Spoerris Veranstaltungen das revolutionäre Ziel der modernen Avantgarde durch eine postmoderne Theatralisierungen aktionistischer Kunstpraxis.

### Hommage à Karl Marx

Mit welchem Grad an inhaltlicher Distanz sich Spoerri zu jedem politischen, mithin auch gesellschaftskritischen und links-alternativen Gedankengut positioniert, wird deutlich an den Implikationen seines Karl-Marx-Essens. Mit der *Hommage à Karl Marx* feiert Spoerri seinen Einstand an der Kunsthochschule Köln im Jahre 1978. Wie zur gleichen Zeit sein Eat Art Kumpane (und Antipode) Peter Kubelka in Frankfurt das Kochen als Kunstgattung zu lehren beginnt, so gibt auch Spoerri als Professor für

Kunst Kochunterricht. Beide sind sich darin einig, dass es sich bei der Kochkunst, wie Kubelka proklamiert, »um eine bildende, ja um die älteste Kunst überhaupt handelt.«<sup>64</sup> Während jedoch Kubelka das Kochen als eine Lebens-Kunst lehrt (siehe 1.4.), spezialisiert sich Spoerri auf die Inszenierung spektakulärer Bankette. Als sich der frisch gebackene Professor beim Dekan der Kölner Kunsthochschule vorstellt, stutzt er über dessen Namen: Karl Marx. Dies weckt die Idee, weitere Personen mit berühmten Namen aus den Bereichen der Musik, bildenden Kunst, Literatur und Philosophie für ein Festessen einzuladen. So kommt es zu einer erlauchten Gästeliste, unter ihnen sind Friedrich Engels, Richard Wagner, Johann Wolfgang von Goethe, Friedrich Schiller, Albrecht Dürer, Wilhelm Tell, Arthur Schopenhauer, Immanuel Kant, Georg Wilhelm Friedrich Hegel und Friedrich Nietzsche, aber auch Herr Hinz und Frau Kunz. Das präsentierte Menü folgt ebenfalls der Methode einer homonymen Ironie und besteht folglich nur aus berühmten Namen. Es werden aufgetischt: geräucherte Bach-Forellen, Bismarck-Heringe, Schillerlocken, Heine's Leberpastete, Cicero- und Pascal-Sardinen, Mozartkugeln, Franz-Schubert-Marzipan, Idee-Kaffee und Leibniz-Keks.<sup>65</sup> Zugunsten einer spaßigen Persiflage gibt dieser Eat Art Event demonstrativ jegliche ernsthafte Auseinandersetzung mit Marx' Philosophie preis. Es wird nicht der – wie auch immer aussichtsreiche – Versuch ins Spiel gebracht, aus der Kunst und der Philosophie heraus eine gesellschaftliche Alternative zum Kapitalismus zu formulieren, wie bei Spoerri's befreundeten Kollegen Beuys. *Karl Marx*, dessen Name eigentlich an gesellschaftspolitische Probleme denken lässt und das emanzipatorisch Revolutionäre wachruft, wird zu einem bloßen Namensspiel karikiert und in Form einer kunstgenüsslichen Volksverköstigung abgefiebert. Der kritische und gastrosophische Impuls von Spoerri's aktionistischer Kunst des Essens mutiert zum affirmativen Charakter einer essthetisierten Kultur: Statt subversiver Koch-Kunst, die die alltägliche Selbstverständlichkeit eines wenig kunstvollen Nahrungsgeschehens und eines allgemein verarmten Geschmacksinns durch neue kulinarische Erfahrungen erschüttert, wird ein Geschmackstheater zelebriert, dessen vergnügliche Belustigung jede Form von gastrosophischer Kritik und politisch-ökonomischer Hinterfragung der globalen Ernährungsverhältnisse ausblendet. Mit gutem Grund hat man Spoerri's eat-artistischen Festivals auch als »gastronomische Spektakel« bezeichnet.<sup>66</sup>

Wie weit Spoerri's Eat Art Bankette die kulturelle Ambivalenz einer Eventgastronomie vorwegnehmen, zeigt der im Jahre 1980 im französi-

64 | Kubelka, Kochen die älteste bildende Kunst, 94

65 | Im Laufe der Jahre inszeniert Spoerri eine Reihe weiterer Homonymie-Essen wie die *Hommage à Raymond Hains*, das *UBU Club Bon Snob FrEssen für André Thomkins*, oder *La Faim du C.N.A.C.*

66 | Esterhazy, Eat Art Bankette, 130

schen Chalon-sur-Saône stattfindende, über drei Wochen andauernde *Griff in den Kutteltrog/L'Attrape Tripes*. Konzeptuell besteht dieser Festschmaus aus verschiedenen Themenabenden, die *Menu travesti* und *Diner travesti* Kunststücke im ganzen Umfang abspielen: *Homonymes Bankett*, eine *Küche des Mittelalters*, ein *Kräuter-und-Gräser-Abend*, ein *Plastic Food Abendmahl*, ein *Weinverköstigungsabend*, ein *astrologisches Abendessen im Zeichen des Widders* u.a. Weitere Eat Art Events, die Spoerri bis in die Gegenwart hinein veranstaltet, sind: das *Henkel-Bankett*, *Kunst in Torte* oder auch das Mahl *Was passiert im Kopf während man isst*, das *Palindromische Diner* oder *L'ultima Cena* (»das letzte Abendmahl«: ein Leichenschmaus, das erstmals 1970 anlässlich der förmlichen Beerdigungsfeier der Künstlergruppe des Neuen Realismus veranstaltet wurde). Zur Veranschaulichung derartiger Aktionskunst kann hier die *Astro-Gastro 12 Sterne Küche* dienen. Dieses Riesenspektakel, das 1983 während einer Jubiläumswoche der Münchner Kunstakademie stattfand – anlässlich ihrer 175 Jahre zurückliegenden Eröffnung durch den Philosophen Friedrich Schelling. Dem dorthin berufenen Professor für Eat Art eröffnet dies die Möglichkeit, ein imposantes Festmahl für zweitausend Personen zu inszenieren. Ein Teilnehmer berichtet über die tumultuarischen Zustände des Volksfest-ähnlichen Kunstereignisses, das Reminiszenzen an alte Schlaraffenland-Exzesse hervorruft: »Schon am Abend war der Andrang am Hauptportal nur noch schwer zu kontrollieren. In den folgenden Stunden brach man Tore auf, kletterte über den Eisenzaun, besetzte den Park und stürmte den Bau. Gegenüber der entfesselten Vergnügungs-Meute war das Hauspersonal machtlos.«<sup>67</sup> Entsprechend orgiastisch ist der weitere Verlauf der Ereignisse: Das dionysischen Festgelage verkehrt sich in die Exzesse einer archaischen Spaßgesellschaft von fünf- bis sechstausend Leuten. Mit dem Alkohol floss schließlich auch die Grenze zwischen Schickeria und Barbarei über. Am nächsten Morgen, so der Bericht, »sah das Schlachtfeld im hundertjährigen Gebäude schlimmer aus als auf dem Höhepunkt der Studentenrevolte. Vom geborgten Geschirr lag mehr als zwei Drittel in Scherben, die Leih-Firma soll daran Pleite gegangen sein. Wenn man so will, hatte also auch der Morgen nach der *Astro-Gastro 12 Sterne Küche* seine allegorische Bedeutung, indem sich hier ein Wendepunkt zwischen elitärem Künstlerfest und Event zeigte, an dem der spätrömische Luxus einer Wohlstandsgesellschaft im Vandalismus unterging.« (Ebd.)

67 | Zacharis, Darf eine ›Jungfrau‹ Weißwürste zuzeln?, 179

## Provokante Tischgesellschaften: Gefängnismenü, Das Arm und Reich Essen

Die totale Konvergenz von Kunst, Küche und Kommerz, die sich in diesen Banketten abzeichnet und heute ihre perfekteste Fortsetzung erfährt (worauf gleich zurückzukommen sein wird), wendet Spoerri durch die Integration von Elemente der Provokation ab. Diese verhindern, dass seine Eat Art eine affirmative Spaßkultur nährt. So veranstaltet der Künstler – nicht zuletzt auf Anregung durch eine Hungeraktion seines Fluxus-Kollegen Ben Vautier in der Eat Art Galerie und sicherlich auch unter dem Einfluss der politischen Kunst seines weit bekannteren Kollegen Joseph Beuys – parallel zu seinem Geschmackstheater ab den 1980er Jahren teils provokante *Gesellschaftsessen*. Vor dem Hintergrund der linkskritischen Kunstszene und dem antikapitalistischen Geist der damaligen Zeit »war es auch für Spoerri an der Zeit, sich des anderen Endes vermeintlicher Gaumenfreuden anzunehmen und die ›Küche der Armen‹ dem verwöhnten und oft privilegierten Kunstpublikum nahezubringen.«<sup>68</sup> Bei der Aktion *Gefängnis-Essen* wird den teilnehmenden Gästen jene Nahrung serviert, die an dem gleichen Tag die Insassen des örtlichen Gefängnisses vorgesetzt bekommen. Die konzeptuelle Idee, die Spoerri mit diesem Arrangement umsetzt, lässt jedoch erkennen, dass ihn weniger gesellschaftskritische und machttheoretische Fragen des Gefängnisses interessieren, die einige Zeit zuvor den Philosophen Michel Foucault dazu bewegt hatten, den *Knastfraß als Strafe* zu problematisieren. Spoerri hingegen versteht seine Eat Art nicht als politische Kunst, sondern lediglich als Provokationskunst: »Es ist nicht die Tatsache, dasselbe schlechte Essen zu sich zu nehmen, die mich interessiert, sondern das Element der Gleichzeitigkeit. Man isst zur gleichen Zeit das gleiche Essen wie ein Sträfling. Dadurch stellt man sich auf die gleiche Stufe, man identifiziert sich mit ihm durch dieses Essen, das man mit ihm teilt.«<sup>69</sup>

Auch das wiederholt veranstaltete *Arm und Reich Essen*, das Spoerri erstmals 1980 während des Eat Art Festivals von Chalon-sur-Saône realisiert, steht in diesem Zusammenhang. Die Tischgesellschaft, die diese Aktion erfindet, bietet für die eine Hälfte der Teilnehmer ein luxuriöses Menü und für die andere Hälfte eine Arme-Leute-Mahlzeit. An den parallel zueinander angeordneten Tischen ist auf der einen Seite auf goldenen Stühlen Platz für die Reichen, während sich die Armen gegenüber mit einfachen Sitzbänken begnügen müssen. Doch nicht die gesellschaftlichen Positionen und die sozial ungleich verteilten Chancen bestimmen hier über die jeweilige Lebenslage der (Tisch-)Gesellschaftsmitglieder – darüber, wer zu den Reichen und wer zu den Armen gehört. Jeder, der an dieser Mahlgemeinschaft partizipieren will, muss den gleichen Eintrittspreis zahlen –

68 | Esterhazy, Eat Art Bankette, 126

69 | Spoerri presents Eat Art, 176

und erwirbt eine nummerierte Karte. Der Zufall eines Würfelwurfs in Verbindung mit der Kartennummer entscheidet, wer arm (dran) ist und wer das Glück hat, an der Tafel der Reichen teilnehmen zu dürfen. Dieses schick-salhafte Verfahren entsagt sich einerseits jeder positiven Orientierung auf eine explizite Idee gleicher Versorgung und dem egalitärer Glück eines geteilten Wohllebens; andererseits ermöglicht es dem Einzelnen den realen Vorschein veränderter Verhältnisse. Die gleiche Erfahrung ungleicher, besserer und schlechter Mahlverteilung ruft einen Sinn für politische Verteilungsgerechtigkeit hervor: Die zufällig von der Armut Betroffenen finden sich in einer ungleichen Situation wieder, deren Ungerechtigkeit ihnen sofort bewusst wird. Spoerri *Arm und Reich Essen* veranschaulicht mit diesem unfairen Arrangement jenen gerechtigkeitstheoretischen »Urzustand«, der John Rawls einflussreichen *Theorie der Gerechtigkeit* bereits als Gedankenspiel dient.<sup>70</sup>

Welche weit reichenden Konsequenzen für die Welt hätte es gehabt, wenn Spoerri im Jahre 1999 zum Weltwirtschaftsgipfel in Köln eingeladen worden wäre und das Staatsbankett, welches der deutsche Regierungschef in diesem Rahmen seinen Gäste im Ambiente des Römisch-Germanischen Museums servieren ließ, durch sein *Arm und Reich Essen* ersetzt worden wäre? Den Sozialphilosophen Vittorio Hösle veranlasste die ungerechte Situation, dass zum Auftakt des »Weltgipfels für nachhaltige Entwicklung« in Kapstadt (1996) von den UN-Delegierten und den Politikern der führenden Industrienationen ein Essen der Reichen inmitten der afrikanischen Armut zelebriert wurde, zu einer deutlichen Kritik. Hösle erteilte den Reichen den ethischen Rat, als allererstes *ihr* Essen zu ändern: Eine Verbesserung der Welt im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung und einer Abschaffung der globalen Ungleichheit zwischen Reich und Arm sowie des milliardenfachen Hungers in der dritten Welt verlange vor allem eine Veränderung des Ernährungsstils der Wohlstandsländer der ersten Welt.<sup>71</sup>

Spoerri Kunst greift indessen nicht auf solche gerechtigkeitstheoretischen Forderungen nach einer besseren Welternährungspolitik aus. Seine Eat Art bleibt apolitisch, doch nicht ohne die Süffisanz einer ästhetischen Wahrnehmungsirritation ins Spiel zu bringen: Während anfangs beim *Arm und Reich Essen* die Reichen als Entrée Champagner und einen Crevetten-Salat gereicht wird und den Armen nur eine Brotsuppe, wird in neueren Versionen dieses Eat Art Banketts eine konzeptuelle Subversion wirksam. Diese Subversion verfolgt die Absicht, das kulinarische Wertesystem und die feinen Unterschiede des »guten Geschmacks« zu untergraben. »Inzwischen lege ich«, erläutert Spoerri, »auch großen Wert darauf, dass beim Armenessen die Zutaten so gut wie möglich sein müssen: Die »Ar-

70 | Rawls, *Theorie der Gerechtigkeit*

71 | Hösle, *Philosophische Hilfestellungen für UN-Delegierte zwischen Austerität und Austerität*; Ders., *Moral und Politik*, 1092ff

men« bekommen ein gutes Graubrot, die »Reichen« hingegen nur dieses Standardbrot aus dem Supermarkt. Den »Reichen« stelle ich irgendeine Flasche teuren Wein mit einem hochtrabenden Namen hin, aber für die »Armen« suche ich einen guten Landwein aus. Es muss zwar billig sein, aber gut. Das geht mit den anderen Zutaten so weiter, bis die »Reichen« merken: Die »Armen« essen eigentlich viel besser als wir.«<sup>72</sup> Damit verwischt der Neorealist freilich gerade die reale Dürftigkeit und das schlechte Essen der alten und neuen Armut. Seine Eat Art Dinnershows erzeugen einen ästhetisierten, im wahrsten Sinne des Wortes *künstlichen Schein* eines für alle irgendwie »guten Essens«. Auf diese oberflächliche Weise suggeriert seine Kunst eine leichte Veränderbarkeit und die nötige Umwertung der gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungsverhältnisse. Dabei bleiben die gesellschaftspolitischen Inhalt des globalen Nahrungsgeschehens (der ökonomischen, ökologischen, geschmacksindustriellen, gender-relevanten und gesundheitlichen Zusammenhänge) unthematisiert.

Doch es steht außer Zweifel: Daniel Spoerri hat durch seine Eat Art wie kaum jemand anders in den letzten Dezentennien die alltägliche und neben-sächliche Beschäftigung mit »Essen« aus einer kulturellen Marginalisierung befreit und über das künstlerische Ins-Werk-Setzen des Kochens und Speisens den potenziellen (gastrosophischen) Gehalt des Essens als mögliche Lebenskunst freigelegt.<sup>73</sup> Diese großen Verdienste für die gesellschaftliche Ausweitung einer Ästhetik des kulinarischen Geschmacks werden gleichsam von einem dialektischen Schatten begleitet. Statt die Esskunst als die ethisch-ästhetische Praxis einer Alltagskultur zu präsentieren, stilisiert Spoerri seine Eat Art zu spektakulären Spaßveranstaltungen, von denen maßgebliche Impulse einer unpolitischen Ästhetisierung des Essens als integraler Bestandteil einer florierenden Ess-Kulturindustrie ausgegangen sind. Heute bieten Food Entertainer, Partyservice-Unternehmen für Catering Events, Koch-TV-Shows etc. in unzähligen Variationen die kommerzialisierten Schlemmerspektakel einer affirmativen Erlebnisgastronomie an. An dieser popkulturellen Konvergenz von unbeschwerter Gaumenfreude und gesellschaftlicher Vereinnahmung lässt sich nicht zuletzt jenes immanente Dilemma einer gesellschaftsorientierten Kunst ablesen, vor dem bereits Herbert Marcuse warnte: Das Dilemma einer *falschen Aufhebung avantgardistischer Kunst*, die einen schönen Schein produziert, der nur die schlechte Realität einer letztlich unveränderten, kunstlosen Essistenz versüßt.<sup>74</sup> Entsprechend tischt eine in emanzipatorischer und gastrosophischer Hinsicht falsche Kunst des Essens lediglich eine spektakuläre Fertigmühe auf, von der sie weiß, dass der gesellschaftlich vorherrschende Geschmack diese mit interesselosem Wohlgefallen goutiert.

72 | Spoerri, Zyklus des Lebens, 85

73 | Metzler Lexikon, Kultur der Gegenwart: Art. Esskultur

74 | Marcuse, Über den affirmativen Charakter der Kultur

## Eckart Witzigmanns Dinnershow für alle Sinne

Während Spoerri mit seiner Eat Art den schlechten Geschmack der ›Fresswelle‹ (der 1960er Jahre) konterkariert und ein neues Genre in der Kunstwelt etabliert, das schließlich im kulturellen Leben der Gegenwart langsam Wurzeln zu schlagen beginnt, wird zeitgleich im Feld der professionellen Gastronomie Eckart Witzigmann als erster deutscher Koch mit drei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet. Witzigmann wird schließlich für die Kochkunst, die er in seinem Münchner Restaurant *Tantris* nach den Kriterien der *Nouvelle Cuisine* kreiert, zum ›Jahrhundertkoch‹ gekürt – ein Titel, der weltweit bisher erst vier Köchen verliehen wurde –, er wird in die ›Hall of Fame de Grands Chefs‹ aufgenommen und nicht zuletzt zum Ehrenpräsidenten der Deutschen Akademie für Kulinaristik ernannt. Sein jüngster Beitrag zur Verfeinerung der deutschen Esskultur ist die Dinnershow *Palazzo* bzw. das *Witzigmann Roncalli Bajazzo*: ein Restaurant-Theater, das seit 2001 an verschiedenen Veranstaltungsorten in Deutschland regelmäßig Hunderte von Gästen anzieht. Während einer mehrstündigen Abendveranstaltung wird ein Vier-Gänge-Gourmet-Menü serviert. Für die kulturelle Umrahmung der »Eventgastronomie der gehobenen Art« sorgt ein Showprogramm, »das von stillen, poetischen Momenten hin zu temporeichen, spannungsgeladenen Darbietungen reicht. Eine Riege an international renommierten Artisten begeistert mit gleichermaßen akrobatischen wie ästhetischen Showeinlagen.«<sup>75</sup> Neben dem Unterhaltungsprogramm dürfen sich die Palazzo-Gäste auf ein besonderes kulinarisches Ereignis freuen. Für jede Spielzeit entwirft Witzigmann ein neues viergängiges Einheitsmenü für alle Palazzi. (Wobei das seit 2006 neu konzipierte Programm des *Geschmackstheaters Palazzo* in Kooperation mit anderen deutschen Starköchen stattfindet.) Die Kunst des Essens besteht hier indessen weder in dem avantgardistischen Projekt, die Menschen auf einen neuen Geschmack zu bringen und sie mit einem ›revolutionären‹ Sinn für Neues zu konfrontieren, noch in der provokanten Absicht, den vorherrschenden Geschmack zu problematisieren oder anhand von tiefsinnigen Experimenten eine erlahmte Urteilskraft zu reaktivieren. Anders als bei Spoerri und Marinetti muss die Kunst, die Witzigmann schafft, den Konsumenten schmecken – denn mit tüppigen 120 Euro pro Person darf das Publikum einen garantierten Kunstgenuss erwarten. Das *Geschmackstheater* ist und inszeniert ausschließlich ein Bankett für Betuchte. Gleichzeitig muss das kostspielige Menü vielen unterschiedlichen Ansprüchen und Wünschen gefallen. »Wenn ich Wachteln nehme, haben einige Menschen aus Tierschutzgründen Vorbehalte«, weiß Witzigmann. Und »den Geschmack von Hammel wiederum mag nicht jeder«. Dagegen scheint Perlhuhn mit Trüffeln nicht nur repräsentativ für die Kunst eines außergewöhnlichen Kochens, sondern gefällt vielen auch deshalb, weil es neben den gewünschten Assoziationen (Trüffel = teuer = gut) keine appetitlichen Dissonanzen erregt (Perlhuhn = fremdartiges niedriges Tier und fettarmes Fleisch = tierethisch und gesundheitlich unbedenklich).

---

75 | Witzigmann Roncalli – *Bajazzo*. Die Dinnershow für alle Sinne; [www.witzigmann-palazzo.de](http://www.witzigmann-palazzo.de)

Trotz der Tatsache, dass Witzigmans »Dinnershow für alle Sinne« ein kommerzielles Vergnügungskonzept verfolgt, weiß das Palazzo-Gesamtkunstwerk den Koch zu einem genialischen Künstlersubjekt zu heroisieren. Ähnlich wie Adrià (siehe 1.1.), so wird Witzigmann als »Großmeister« und »Starkoch« zelebriert, dessen Meisterwerke – wie in vormodernen Epochen der Kunstgeschichte – ohne die Arbeit unzähliger Gehilfen undenkbar wären. Die vielköpfige Kellner- und Kochbrigade reproduziert die Menüelemente eine ganze Saison lang nach dem gleichen Zeitmanagement. Die monotonen Arbeitsabläufe folgen einem genau ausgetüftelten Zeitplan, jeder Zubereitungs Vorgang oder jedes Anrichten ist exakt berechnet. Die fabrikmäßigen Produktionsabläufe im »Gourmettempel« leben von keiner kreativen Selbstbestimmungspraxis, die in der eigenen Küche abwechslungsreiche Köstlichkeiten bastelt. Hinter der bunten Showbühne und dem eleganten Bankett-Glanz verlangt Witzigmans Kochgroßkunst die Großküchentechnik einer profitablen Vergnügungsindustrie. Diese setzt auf die von den Futuristen einst geforderte und heute übliche Technologisierung des kulinarischen Produktionsprozesses durch den optimalen Einsatz spezieller Warm-, Kalt-, Anrichtegeräte. Die perfekte Logistik einer stählernen Systemküche erfüllt die komplexen Anforderungen dieser exquisiten Variation der ursprünglichen Eat Art Happenings. An die Stelle avantgardistischer Ideale ist die Logik einer banalen Unterhaltung getreten: Statt zum Kochen als einer Lebenskunst zu ermutigen, mit der man sich und Anderen und vielem in der Welt Gutes tun kann, wird man »schön« bedient – ausnahmsweise, als Belohnung, nicht mit preisgünstiger Fertigmüchle und häuslichem convenience food wie sonst. Das ist der *feine Unterschied* des heute gesellschaftlich vorherrschenden »guten Geschmacks«. Wie schon bei den großen futuristischen Dinnershows, so spielen auch heutzutage prominente Künstlerinnen und Persönlichkeiten eine glamouröse Vorzeigerolle. Statt Joséphine Baker tragen Uschi Glas und Barbara Schöneberger oder solche jedem Kunstsinn erhabenen Medienstars wie Wladimir Klitschko und Boris Becker, laut Pressebericht, zum Gelingen des Festes bei. Ihnen ist – um Marinettis Worte zu variieren (siehe 1.1.) – »die Überwindung der letzten Zweifel bei den Teilnehmern über die Konsequenzen dieser Erlebnisgastronomie zu verdanken«. Witzigmans *Geschmackstheater*, darf man sagen, kommerzialisiert und trivialisiert Spoerris Eat Art Bankette zu einem *Spaßessen für Reiche*.

### 1.3. Jeder Mensch ist ein Kochkünstler

oder Joseph Beuys' unentdeckte Gastrosophie

Die sicherlich bekannteste Maxime des »erweiterten Kunstbegriffs« von Joseph Beuys lautet: »Jeder Mensch (ist) ein Künstler«. Erstmalig taucht dieses Motto im Jahre 1979 als Titel einer im Fernsehen gesendeten Dokumentation auf, die den Künstler beim Gemüseputzen, Kohlrabi- und Kartoffelschälen zeigt.<sup>76</sup> Beuys Kochtätigkeit und Speisedarbietung werden zum konzeptuellen Rahmengeschehen des ganzen Films. Den biographischen Aufzeichnungen einer langjährigen Freundin verdanken wir weitere Einblicke in die Beuys'sche Kunst des Essens: »In seinem Studio in Düsseldorf bereitete er Mahlzeiten zu mit der gleichen Selbstverständlichkeit, wie er Kunstwerke schaffte. Wenn Freunde oder Mitarbeiter oder renommierte Kulturleute dort zufällig um die Mittagszeit auftauchten, stellte sich der Zauberkünstler hinter den großen Herd und begann den Kochlöffel zu schwingen.«<sup>77</sup> Mit dem Bild vom kochenden Mann in der häuslichen Küche entwirft Beuys das, was er eine »soziale Plastik« nennt. Die plastische, ebenso gestalterische wie wertschöpfende Arbeit an der Verwandlung von natürlichen Kräften in menschliche Energiequellen begreift er als eine »anthropologische« Kreativität, die jeden Menschen, der so tätig ist, zu einem sich selbst bestimmenden und einen elementaren Lebensalltag frei gestaltenden Menschen macht. Die (Fernseh-)»Bilder«, die Beuys im häuslichen Kontext bei der Küchenarbeit abbilden, reterritorialisieren die kulinarische Praxis jenseits der professionellen Gastronomie und der traditionellen Geschlechterrollen und deren Arbeitsteilungen. In einem gewissen Sinne reagiert das Beuys'sche Vorbild (eines kulinarisch emanzipatorischen Mannes) auf Martha Roslers feminismustheoretisches Video *Semiotics of the Kitchen* aus dem Jahre 1975, in dem die traditionelle Hausfrauenrolle problematisiert und die weibliche Küchenarbeit persifliert wird. So sagt es viel über den gegenwärtigen Stand des Emanzipationsprozesses aus, wenn der Videofilm der französischen Künstlerin Susan Chales de Beaulieu unter dem Titel *Das ist meine Küche* aus dem Jahre 2006 ausschließlich Frauen am Herd zeigt und dazu auch noch erläutert wird, es sei »vielleicht nicht unbedingt in der Küche, wo man am besten die Befreiung der Frauen im Lauf der letzten vierzig Jahre beurteilen kann«.<sup>78</sup>

Beuys proklamiert kein eigenes »Manifest der anthropologischen Küche«, auch wenn dies in der Sache nahe gelegen hätte. Gleichwohl versteht er, der Sozialutopist par excellence, die gewissermaßen transsexuelle, individuelle Kochkunst als eine *konstitutive* Praxisform eines erweiterten Kunstbegriffs. Deswegen führt die »Kapitalfrage des Menschen« direkt in

76 | Beuys, Jeder Mensch ein Künstler

77 | De Domizio Durini, Beuys: Art of Cooking, 20

78 | Kunstverein Linda, Hamburg, 4. November 2006

den Kontext eines kulinarischen Tätigseins sowie der konvivialen Mahlpraxis als ethischer Lebenskunst. Trotz der konzeptuellen Tragweite der Beuys'schen ›Eat Art‹ hat die kulturelle Hegemonie eines ungastrosophischen Geistes dazu geführt, dass unter den unzähligen Publikationen und Einzelstudien zu Beuys dieser ›kapitale‹ Aspekt des erweiterten Kunstbegriffs kaum Erwähnung findet und *Beuys als Gastrosoph* unbekannt geblieben ist. Allgemeine Bekanntheit erlangte lediglich der Großmeister und Mythenbildner legendärer Fett- und Filz-, Honig- und Wachsplastiken; der Schamane, der in geheimnisvollen Aktionen dem »Bruder Tier« die Welt und die Kunst und vielleicht ja auch dessen Schutzrechte erklärt. (Allerdings steht Beuys, wie wir sehen werden, für eine inkonsequente Haltung gegenüber »Bruder Tier«. Der Tierrechtsaktivist erliegt der kulinarischen Unvernunft: Anstatt sich einen tierethischen Vegetarismus zu Eigen zu machen und kein Fleisch oder Fisch zu essen, lässt er sich ein mit Rosmarin gewürztes Stück Lamm, spezielle Fischgerichte und dergleichen mehr mit Freude schmecken.) Unter der ›Beuys'schen Philosophie‹ wird – weit entfernt davon, darin eine Gastrosophie zu vermuten – am ehesten noch an das tendenziell christlich-spirituelle Gedankengut seiner Anthroposophie gedacht.

Die Evidenz all dieser Zuschreibungen und vor allem Selbstinszenierungen steht außer Zweifel. Gleichwohl gibt es noch einen anderen Beuys: eben den veritablen Gastrosophen, der hier porträtiert werden soll. »Im Künstler als Küchenchef«, so Beuys-Experte Beil zurecht, »bündeln und realisieren sich alle plastischen, synästhetischen, anthropologischen und ethischen, aber auch ökologischen Leitideen des Joseph Beuys«. <sup>79</sup> Sicherlich wird dieses Urteil angesichts der Rezeptionsmuster auf Verwunderung stoßen. Vom Standpunkt einer philosophischen (gastrosophischen) Theorie der Kunst, die einen Sinn fürs Essen und für kulinarische Fragen des ›ästhetischen Geschmacks‹ hat, ist Beuys eine respektable Größe der Eat Art, die ansonsten ausschließlich mit dem Namen seines Künstlerkollegen Daniel Spoerri in Verbindung gebracht wird. Indes findet sich in der zeitgenössischen Kunst weder vor Beuys noch nach ihm eine vergleichbar systematisch umfassende Position zum Essen. Wie kaum jemand anders, verkörpert er die historischen und ästhetischen Anfänge einer »Counter Cuisine« (Belasco), die mit den Aktivisten der Umweltbewegung und linken Alternativkultur seit den 1970er Jahren zu wachsen begann: Eine *Gegenküche*, die sich seitdem in ein kaum überschaubares Spektrum von Aktivitäten und Geschmäckern zerstreut und, wie wir sehen werden, auch ›verfeinert‹ hat. Beuys' gastrosophische Kunst umfasst drei wesentliche Aspekte des Sujets: 1. die Verwendung von Lebensmitteln als Rohmaterial für die künstlerische Arbeit. 2. Nahrungserzeugung als Wirtschaftsfaktor und damit der politisch-ökonomische Zusammenhang zwischen Küche und

Land-Wirtschaft unter dem Gesichtspunkt eines ökologischen Naturverhältnisses und 3. das Kochen als alltägliche, lebenskünstlerische Kreativität.

### Erste Erweiterung: Lebensmittel als Kunstmaterial

Joseph Beuys ist eine Zentralfigur der Lebensmittelkunst des 20. Jahrhunderts. Wie kaum jemand hat er die Materialwertigkeiten von Lebensmitteln in sein Denken einbezogen und mit Naturalien und Esswaren als Rohstoffe, Konsumgüter, Energiequellen und Gestaltungsobjekten gearbeitet. Dazu gehören Werke wie: *Fond* (1957), der Birnenhälften im Einmachglas zeigt; *Tierdenkmal* aus Blockschokolade (1961), *Fingernachabdruck* (1971) aus gehärteter Butter, *Sauerkrautpartitur* (1969), einer Aktion, bei der Sauerkraut statt Musiknoten auf einen Partiturständer platziert wird, *Honigpumpe am Arbeitsplatz* (1977), einer groß angelegten Installation, bei der Honig durch ein Schlauchsystem gepumpt wird, *Gib mir Honig* (1979), ein signierter Bleicher mit Honig, *Unschlitt/Tallow* (1977), eine monumentale Skulptur hergestellt aus reinem Wualtg, *Wein* (1982), eine Kiste voll biologisch angebauten Weines aus der Toskana, die von der Freien Internationalen Universität (FIU) zertifiziert ist, *Zitronen-Batterie* (1985), bei der eine Glühbirne an eine Zitrone als Energiequelle »angeschlossen« ist. In vielen Arbeiten kommen weitere alimentäre Realia zum Einsatz. Um einen gewissen Eindruck die Vielfalt und Menge der Lebensmittel, die Bestandteil der Beuys'schen Kunst sind, zu vermitteln, sind hier über die bekannten Rohstoffe *Fett* und *Honig* hinaus zu nennen: Äpfel, Bier, Bonbons, Blutwurst, Brot, Doppelkorn, Dörrfleisch, Eier, Fisch, Gebäck, Gelatine, Grieß, Grütze, Haferflocken, Himbeeren, Hirse, Karamell, Kartoffeln, Kekse, Knoblauch, Kuchenteig, Kümmel, Maggi, Majoran, Malzkaffee, Milch, Olivenöl, Orangen, Passionsfrucht, Pilze, Salz, Sandkuchen, Schokolade, Senfkörner, Speck, Speisekuchen, Sülze, Süßmost, Tee, Vollsoja, Waffelteig, Weizen, Zucker, Zwieback. Eine ähnliche Liste ließe sich für verwendete Küchengeräte erstellen.<sup>80</sup> Beuys wählt dieses Material einer *arte povera* nicht aus einer persönlichen Vorliebe, sondern bewusst und programmatisch, um einen inhaltlichen Bezug zu den elementaren Dingen und existenziellen Grundlagen des Alltagslebens herzustellen. Die Verwendung von Lebensmitteln *erweitert* den verengten Gegenstandsbezug der Kunst und deren traditionellen Ausdrucksmitteln. Wenn Beuys von einem »erweiterten Kunstbegriff« spricht, dann ist dabei auch an diese von ihm intensiv betriebene *Lebensmittelkunst* zu denken.

## Zweite Erweiterung: Land-Wirtschaft und die Kunst der bäuerlichen Arbeit

Aus der Sicht eines gastrosophischen Kunstverständnisses ist darüber hinaus bemerkenswert, dass sich die Beuys'sche Eat Art nicht darauf beschränkt, Esswaren als Material zu verwenden. Seine Auseinandersetzung mit Essen geht über Strategien und Mittel der Objektkunst hinaus. Die Erweiterung der Kunst, die mit seinem Namen verbunden ist, besteht ebenfalls darin, dass das gesellschaftliche Leben zum Gegenstand der künstlerischen Reflexion gemacht wird. Dabei schlägt Beuys freilich einen anderen Weg ein als Spoerri. Stärker als dieser entwickelt Beuys seit den 1970er Jahren eine interventionistische Kunstpraxis, die ihre Themen – und mit hin auch die Essensthematik – in größere gesellschaftspolitische Zusammenhänge stellt, als dies bei Spoerri und dessen eat-artistischen Happenings der Fall ist. Indem Beuys seinen Kunstbegriff auf den »Wirtschaftsbe-griff« und damit auf politisch-ökonomische Fragen erweitert, kann er den gastrosophischen Sachverhalt erfassen, dass das menschliche Nahrungsgeschehen ein grundlegender Wirtschaftsfaktor ist und Lebensmittel nicht nur Material für die Kunstproduktion, sondern weit mehr auch ganz reale Güter der gesellschaftlichen und globalen Warenproduktion sind. Die große Rauminstallation, die Beuys im Jahre 1980 durch ein Regalsystem arrangiert, zeigt Nahrungsmittel wie Mehl, Maggi, Margarine, Fischkonserven, Reis, Erbsen. Er inszeniert auf diese Weise Esswaren als *Wirtschaftswerte* – so lautet auch der Titel dieser Installation. Indem Produkte aus den antagonistischen Wirtschaftssystemen der ehemaligen DDR einerseits sowie des ehemaligen Westdeutschlands ausgestellt werden, wird auf die globale Problematik des Ost-West-Konflikts und die damit verbundene politische ›Systemfrage‹ zwischen Kapitalismus und Sozialismus angespielt. Über zahllose Vortragsaktivitäten und Workshops zur kapitalistischen Geldwirtschaft und zu theoretischen wie praktischen Ansätzen für ein alternatives Wirtschaftssystem sucht Beuys in den 1980er Jahren das ökonomische Denken in ökologische (naturphilosophische und umweltethische) Reflexionen zu integrieren.<sup>81</sup> Als einer der maßgeblichen Köpfe der linken Alternativbewegung macht er sich klar, dass eine Veränderung der kapitalistischen Wachstumsimperative nur durch eine Überwindung der modernen Agrarindustrie mithilfe einer Ökologisierung der Landarbeit möglich ist, weil in der konventionellen Landwirtschaft eine Hauptursache für die rücksichtslose Ausbeutung der planetaren Lebensgrundlagen und ebenso eine Hauptursache für die Fortsetzung der globalen Ungerechtigkeit der Weltwirtschaft bzw. der Welthungerproblematik steckt. Kurz, eine auf Wirtschaftsfragen erweiterte Kunst dehnt eine Kunst des Essens not-

81 | Kurt, Der umgedrehte Spazierstock

wendig auf die *politisch-ökologischen Fragen der Landwirtschaft* und der ›landbalkünstlerischen‹ Zukunft des Planeten aus.<sup>82</sup>

### Der Bauer Beuys

Beuys bezieht seinen gastrophisch erweiterten Kunstbegriff in wirtschaftlicher Hinsicht auf die Agrikultur als einem *Feld gesellschaftlich notwendiger Arbeit*. Entsprechend werden von ihm die konventionelle Wahrnehmung der bäuerlichen Existenz als einer ›niedrigen‹ und ›rückständigen Arbeitskraft‹ kritisch hinterfragt und die landwirtschaftlichen Tätigkeiten als ein künstlerisches Schaffen aufgewertet. Denn, »wenn ein Mensch als Bauer etwas Wahrhaftes nachweisen, wenn er ein lebenswichtiges Produkt aus der Erde entwickeln kann, dann muss man ihn doch als ein wirklich schöpferisches Wesen auf diesem Felde bezeichnen. Und insofern muss man ihn doch als Künstler akzeptieren.«<sup>83</sup> Mit dieser ungewöhnlichen Sicht der Dinge wendet sich Beuys nicht nur gegen den globalen Bedeutungsverlust der kleinbäuerlichen Existenzform, die die hochtechnologische Rationalisierung der Agrarproduktion mit massenhafter Arbeitslosigkeit bezahlt und weltweit über die Abwanderung aus dem ländlichen Raum sowie mit der Zuwanderung in die städtischen Ballungsgebiete für einen anhaltenden Migrationsstrom sorgt. In der programmatischen Absicht einer Umwertung des ›Bäuerlichen‹ macht sich Beuys zum Initiator einer Landbau-Kunst, die das Anbauen von Nahrungsmitteln als kreativen Akt und als wertschaffende Arbeit begreift. In einer Aktion im März 1977 pflanzt der Künstler Kartoffeln in den Vorgarten des Berliner Galeristen René Block: Mit einem Rucksack auf dem Rücken betätigt er sich als Subsistenzbauer und beackert das Gärtchen. Am Ende der *Documenta 6* im Oktober des gleichen Jahres gräbt der Vorzeige- und Vorlebe-Bauer Beuys das Erntegut dieser ökologischen Landbaukunst aus. Die geernteten Kartoffeln sind die natürlichen Früchte eines kreativen Widerstands gegen die kapitalistische Agrarindustrie und deren ›Schweinesystem‹ (im realen wie übertragenen Sinne). Angesichts der Tatsache, dass Deutschland in jenem Jahr den ›deutschen Herbst‹ – im Banne der gewaltsamen Terroraktionen der Roten-Armee-Fraktion – erlebt, sieht er in der widerständigen Kreativität und ertragreichen Subversion einer Landbaulebenskunst ein »elementares Bild unangepassten Überlebens jenseits von Stadtguerillagewalt«.<sup>84</sup> Das Kultivieren eines eigenen Gemüsegartens lässt sich, mit Beuys, als eine Wiederaneignung der Kontrolle über ein Stück selbstversorgtes, eigenes Leben verstehen: eines von der Massenproduktion des Agrarkapitalismus befreites, kulinarisches Leben. Zwar lässt sich dieser Gedanke bereits lange

82 | Belasco, *Appetite for Change*

83 | Beuys et al., *Ein Gespräch*, 115

84 | Beuys, in Beil, *Künstlerküche*, 225

vorher bei einer Reihe von gastrosophischen Freigeistern wie Epikur, Rousseau, Marx und Nietzsche finden; doch während die Philosophen nur den Begriff davon erfassen, setzt der Künstler diesen auch in die Tat um. In der unmittelbaren Nähe zu seinem Düsseldorfer Studio ebenso in seinem kleinen Landhaus im holländischen Veert und erst recht auf seinem eigenen Stück Land in der Toskana betätigt sich Beuys in der Kunst eines ökologischen Ackerbaus. De Domizio Durini berichtet von einer geradezu kitschigen (auf alle Fälle aber bloß zeitweiligen) Idylle des toskanischen Landlebens: »Hier wurde Joseph Beuys zum Bauer, zu einem echten Landwirt. Er kümmerte sich um seine Pflanzen, unternahm Vorkehrungen für den Misthaufen und machte Kompost aus biologisch abbaubarem Abfall; stapelte Brennholz und beschnitt die Pflanzen. [...] Er erntete Gemüse und Kräuter aus seinem Gemüsegarten, um seine delikatsten Gerichte herzustellen.«<sup>85</sup>

### »Difesa della natura« – Verteidigung der Natur

Dass die organische Landwirtschaft einen programmatischen Stellenwert in Beuys' Wirtschaftsbegriff einnimmt, spiegelt sich in zahlreichen umweltpolitischen Aktionen wider. Unter anderem in der *Foundation for the Rebirth of Agriculture*, die 1978 im Kontext des Gründungsaktes der von Beuys inaugurierten *Freien Internationalen Universität* in Pescara/Italien stattfindet. Dort wird das Forschungsprogramm formuliert, alternative Formen des Anbaus und der Biotechnologie zu suchen sowie Methoden der landwirtschaftlichen Produktion zu entwickeln, die die globale Agrikultur unter die humanen Kriterien der sozialen Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit stellen.<sup>86</sup> Auch die Gründung der *Organisation der Nichtwähler* (1970) bzw. die Einrichtung eines Büros der *Organisation für direkte Demokratie durch Volksabstimmung* während der *Documenta 5* (1972) sowie der Gründungsauftrag zur *Freien Internationalen Hochschule für Kreativität und interdisziplinäre Forschung* (Free International University) belegen, dass der erweiterte Kunstbegriff nicht von einer politischen Lebenskunst zu trennen ist. Dieser konzeptuelle Bezug zur Politik führt jedoch zu keiner Ästhetisierung des Politischen beispielsweise durch die Diktatur einer futuristischen Küche und Weltanschauung (siehe I.I.), sondern zu einer kapitalismuskritischen Repolitisierung der globalen Nahrungsverhältnisse und, vor allem, des eigenen Essens.

In diesem Zusammenhang steht auch Beuys' anfängliches Engagement bei der Gründung der Partei *Die Grünen*, die zu dieser Zeit der politische

85 | De Domizio Durini, Beuys: The art of cooking, 22

86 | *Foundation for the Rebirth of Agriculture*, Präsentation am 12. Februar 1978 an der FIU Bolognano (Pescara); und *Defense of Nature – Difesa della Natura* am 13. Mai 1984 am gleichen Ort.

Hoffnungsträger einer ökologischen Erneuerung der Industriegesellschaft ist. 1979 kandidiert der Künstler und ›Revolutionär‹ für das Europaparlament, 1980 für *Die Grünen* im Landtag von Nordrhein-Westfalen. Allerdings erkennt Beuys früher als so mancher, dass die parlamentarischen Vertreter der Demokratie- und Umweltbewegung die großen politischen Erwartungen nicht erfüllen und wendet sich von ihnen ab. Erst neuerdings besinnen sich die *Europäischen Grünen* der Gastrosophie ihres namhaften Mitbegründers und dessen erweiterten Kunstbegriffs eines guten Essens. Im Beuys'schen Geiste wird eine »Food Revolution« proklamiert. Entsprechend heißt es auf der Webseite der Grünen im Europäischen Parlament: »*Gutes Essen ist politisch*. Daher brauchen wir eine gute Ernährungspolitik, die den Ärmsten das Recht auf Nahrung gibt, die die Nachhaltigkeit und Vielfältigkeit der AgrarKultur widerspiegelt und bei der Landwirte und Verbraucher gemeinsam die Verantwortung für gerechte Preise und gerechten Handel tragen. Die Europäischen Grünen haben eine neue Kampagne gestartet – ›Für eine europäische Ernährungskultur‹. Zusammen mit Euch möchten wir für ein stärkeres öffentliches Bewusstsein, persönliches Engagement und für partizipative Demokratie kämpfen, um der Ernährungspolitik in ganz Europa eine neue Richtung zu geben und sie zu verbessern.«<sup>87</sup> Beuys' Interventionen für eine naturnahe Landwirtschaft und eine Alternative zum globalisierten Agrarkapitalismus veranlassen ihn schließlich zu einer Reise auf die tropischen Seychellen, um in direkter Kooperation mit der ländlichen Bevölkerung eines Entwicklungslandes der Dritten Welt erste Schritte zur Agrarwende in die Wege zu leiten. Das Projekt verbindet Aspekte der biologischen Diversität und ökologischen Nachhaltigkeit mit postkolonialem Wirtschaftswachstum und lokaler Demokratie.<sup>88</sup> Durch diese »zivilgesellschaftliche Initiative« setzt der Sozialutopist ein entwicklungspolitisches Modell in Gang, das heute mithilfe von zahlreichen Nichtregierungsorganisationen wie der Menschenrechtsorganisation *Fian*, der internationalen Bauernbewegung *Via Campesina* oder der indischen Frauenorganisation der *Women's Charter of Food Rights* an vielen Orten des Globus professionelle Fortsetzung findet.<sup>89</sup>

### Dritte Erweiterung: Kochkünstler-werden

Eine besondere Stärke der Beuys'schen Gastrosophie hängt mit der Tatsache zusammen, dass sie den ökologisch-politischen Landwirtschaftsbezug mit der kulinarischen Alltagspraxis und dadurch Politik mit Ästhetik ver-

<sup>87</sup> | Die Grünen/EFA (im Europäischen Parlament); [www.eat-better.org/eat-better.php](http://www.eat-better.org/eat-better.php)

<sup>88</sup> | De Domizio Durini et al., Joseph Beuys: Diary of Seychelles

<sup>89</sup> | Lutzenberger/Gottwald, Global denken, lokal essen; Lappé/Lappé, Hoffnungsträger

bindet. Die eingangs erwähnte Dokumentation *Jeder Mensch (ist) ein Künstler* veranschaulicht dies ›plastisch‹: Indem sich Beuys bei der unspektakulären Tätigkeit des Kartoffelschalens und Suppeschöpfens filmen lässt und schließlich diese Bilder durch das Fernsehen der allgemeinen Öffentlichkeit gezeigt werden, lenkt er die Aufmerksamkeit auf den alltagspraktischen Ursprung dieses Selbst- und Weltbezugs. Es entsteht ein *Wärmeobjekt* zur Speisung der Familie und Freunde als einem Lebens-Kunstwerk, das kreative Individualität und gastrosophisch kultivierte Selbstbestimmung verkörpert. Seine Praxis des Kochens ist dabei ebenso unpräzise wie seine Haltung als Chef de Cuisine. In welchem Sinne jeder Mensch als Kochkünstler sein eigener *Küchen-Chef* ist, erläutert Beuys mit folgenden Worten: »Der Chef da drin ist das menschliche Haupt. Das Wort Chef kommt vom Kopf. Und den hat jeder Mensch. Jeder Mensch hat seinen Chef. Jeder Mensch hat also die Möglichkeit zu bestimmen. Es ist also das Moment der Selbstbestimmung drin. Das heißt Chef.«<sup>90</sup> Damit distanziert sich die Beuys'sche Kochkunst grundsätzlich von der herkömmlichen Hierarchie in der Küche und dem Herrschaftsmodell des Chefs, das sowohl bei Marinetti als auch bei Spoerri – beide lassen Andere für sich kochen – und erst recht in der professionellen Gastronomie eines Witzgmanns und anderer Meisterköche für ungleiche Machtverhältnisse zwischen dem Meister und seinen Untergebenen sorgt.<sup>91</sup> Wird das Kochen als individuelle Lebenskunst potentiell eines jeden Menschen anstatt als Praxis von einigen Künstlern oder Berufsköchen verstanden und kultiviert, ist die ›Kunst‹ daran die ethisch aktivierte Gestaltungstätigkeit, in der menschliche Kreativität alltäglich gelebt wird. Zwar ist die Überwindung der vorherrschenden Nicht-Kochkunst, der überwiegenden kulinarischen Untätigkeit und gastrosophischen Selbstentfremdung, nur *ein* widerständiges Handlungsfeld neben anderen, aber dafür ist es ein *von vielen jederzeit* ergreifbares Veränderungspotential. Beuys' gastrosophisch erweiterter Kunstbegriff, der das Essenmachen als kreative Alltagspraxis umfasst, verleiht dem herkömmlichen Verständnis einer avantgardistischen Überwindung von Kunst und Leben in einer besseren Lebenspraxis einen radikal neuen Sinn. Wie die volle Wirklichkeit einer demokratischen Gesellschaft dem Beuys'schen Neoavantgardismus zufolge reale Gestalt nur durch die politischen Mitbestimmung und alltägliche Beteiligung eines jeden annehmen kann, weil nur dann politische Freiheit allgemein gelebt und verwirklicht wird, so veralltäglicht nur das kulinarische Selbsttätigsein eine kreative Selbstbestimmungspraxis, die – neben dem Genuss der eigenen Kochkunst sowie der Kochkunst Anderer – über das Einkaufsverhalten die landwirtschaftlichen Produktionsverhältnisse *gestaltet* und an einer umwelt- und sozialgerechten Transformation des globalen Agrarkapitalismus *mitwirken kann*.

90 | Beuys in Beil, *Künstlerküche*, 246

91 | Götze, *Les Chefs*

## Statt Künstlerküche – Alltagsküche

In der eingangs beschriebenen Dokumentation, in der sich Beuys als erster »TV-Koch« Deutschlands in Szene setzt, wird ein denkbar einfaches Essen zubereitet: ein Eintopf aus Kartoffeln, Kohlrabi und Zwiebeln, gewürzt mit Pfeffer und Salz. Als Lebenskunst verstanden und gelebt, beruht Kochkunst nicht auf einer spektakulären Koch-Kunst. Anders als Spoerri, Marinetti und andere Künstlerköche, die Restaurants als Ausstellungs- und Versammlungsräume für ihre Eat Art arrangieren, kocht Beuys, um nichts weiter zu tun, als sich und seinen Freunden oder seiner Familie Essen zu machen. »Nichts weiter« – das aber schon. Insofern verfehlt man den gastrosophischen Kern der Beuys'schen Kunst, wenn man sagt: »Mag sich auch der kochende Beuys gerade aufs Äußerste alltäglichen Erfahrungen annähern, scheint das Schaffen des Künstlers hier ganz in Lebenstätigkeit überzugehen.«<sup>92</sup> Was man bei dem Bild, das Beuys beim Essenmachen zeigt, sieht, ist nicht der Künstler, der seine Kunst auf irgendeine Lebenstätigkeit appliziert, »übergehen« lässt. Was ausgestellt wird, ist das sorgsam inszenierte Bild eines in der privaten Wohnküche stattfindenden alltäglichen Kochens und Mahlhaltens als einer »revolutionären« Lebenskunst. Worauf es bei dieser das kulinarische Leben verändernden Praxis ankommt, ist offenbar der *ethische* Schritt vom Nichtkochen zum Selbstkochen, der aus dem eigenen Leben (Essen müssen) eine Kunst (Essen zubereiten können) macht. Jeder Mensch kann diese Kunst lernen; jeder Mensch ist der Möglichkeit nach ein Kochkünstler. Beuys' Widerwillen, die gastrosophische Lebenskunst in eine eat-artistische Ästhetik zu überführen und als Künstler mit kulinarischen Dingen zu spielen, verdeutlichen seine Beiträge zur Eat Art Galerie seines befreundeten Kollegen Spoerri. Die *1a gebratenen Fischgräten*, die Beuys als *Eat Art Objektkunst* in Spoerris Galerie zeigt, ist weder ein Koch-Kunstwerk noch eine Dinnershow, sondern buchstäblich ungenießbare Kunst: unappetitliche Speisereste, die auf den vorgegangenen Genuss als der vollen Erfahrung der Sache selbst verweisen. Der ausgestellte Rest erinnert an seine Zubereitung und seinen Verzehr an einem Ort außerhalb der Eat Art Galerie – in der eigenen Küche. Weniger bekannt ist die *Schweinshaxe*, die Beuys im *Restaurant Spoerri* gekocht hat, um auf andere Weise deutlich zu machen, dass es ihm nicht um eine extraordinary und bloß repräsentative Kochkunst geht, sondern um nährnde und deftige Hausmannskost als Ausdruck einer Alltagsküche: einer »einfachen« Alltagskunst. Beuys, der stets auf die Öffentlichkeitswirksamkeit und den popkulturellen Zuschnitt seiner Aktionen achtet und dafür bewusst mythische Symbolik verwendet, zielt auf das ebenso Populäre wie Mythische einer »Vollsküche«, um seinem erweiterten Kunstbegriff gesellschaftliche Aufmerksamkeit zu sichern.

Im Zusammenhang der Kunst des Essens bzw. der Eat Art als Populärkultur ist an den künstlerischen Austausch zwischen Joseph Beuys und Andy Warhol, dem Mitbegründer und bedeutendste Vertreter der Pop Art, zu erinnern. Ihre von gegenseitigem Respekt geprägte Beziehung überbrückt die ansonsten absolut konträren Positionen. Ohne Zweifel ist Warhol auch im eat-artistischen Sinne der weit populärere Künstler: Seine legendären *Campbell's Soup Cans* stehen bis heute für die modernen Nahrungsindustrie und die globale Dominanz der Fast-Food-Kultur. Warhols nicht minder provokanter Ausspruch, er »möge Hamburger« und »das Schönste an Tokio« – der Hauptstadt eines Landes mit der vielleicht ausgeprägtesten Ästhetik des Essens – seien »die McDonald's«, drückt treffend wie nichts anderes die Mentalität und den populären Geschmack unter der westlichen Bevölkerung aus. Ohne Zweifel ist es diese kulturelle Globalität und Popularität, die sich auch Beuys für seine gastrosophische Gegenküche erhoffte. Tatsächlich bietet ein publikumswirksamer Grundgedanke seines Kunstverständnisses, der gerade in seiner Kunst des Essens praktisch zum Tragen kommt, eine Brücke zur Alltagskultur der Massen: die Idee der menschlichen Kreativität. Anschaulich thematisiert die Aktion *Sauerkrautpartitur* (1969) die ästhetische Utopie einer Menschheit der freien Kreativität. Während eines Happenings am 27. Februar 1969 in der Berliner Akademie der Künste spielt Beuys nach einer ›Sauerkrautpartitur‹ Klavier, nachdem er zuvor echtes Sauerkraut statt Noten auf den Klaviernotenständer platziert hatte. An die Stelle eines sklavischen Gehorsams gegenüber konventionellen Regeln (in diesem Fall dem Notensystem) und tradierten Formen künstlerischen Ausdrucks soll die kreative Improvisation treten. Der Titel der Aktion verdeutlicht die Idee: *Ich versuche dich freizulassen (machen)*. Dabei dient das vermeintlich Urdeutsche – Sauerkraut als deutsches ›Nationalgericht‹ und Verweis auf ›deutsche Tugenden‹ – dazu, die geistige Befreiung und die universelle Idee der individuellen Kreativität der Menschen zu nähren. Wie die musikalische Kreativität, beispielsweise das Klavierspielen, nicht unnötigen Regeln unterworfen werden soll, so entwirft Beuys auch für die kulinarische Lebenskunst das Prinzip einer kreativen Selbst-Bestimmung als einer höheren Form des Denkens und Tuns, welches die Kochkunst von phantasielosem Rezeptenachkochen befreit: *Intuition (... statt Kochbuch)* lautet die Titel-Ergänzung des *Multiplés Intuition* aus dem selben Jahr. Jeder Mensch ist ein Kochkünstler besagt dann auch, dass jeder, der kocht und kulinarisch selbst tätig wird, seine eigene Kunst kreieren und ganz persönliche Kompositionen erfinden kann. Diese (bislang nicht populäre) Kunst befreit sich konzeptuell auch von der aufwändigen Gastronomieküche, deren repräsentative Ästhetik dem Zwang zur Originalität und extravaganten Kreation unterworfen ist. Wer unter Kochkunst lediglich eine Kochhochkultur und die Großküche von Berufsköchen versteht, und sich einen ›Kochkünstler‹ nur als besternten Spitzengastronom vorstellt, den der Hobby-Gourmet nachzuei-

fern versucht, lässt erkennen, dass die eigene Küche noch keine vom gesellschaftlich vorherrschenden Geschmack befreite Zone einer gastroso-phischen Lebenskunst ist.

Das Bild, das den kochenden Beuys zeigt, porträtiert deshalb keinen Künstler, der die kulinarische Praxis als künstlerische Arbeit inszeniert; es zeigt das Vorbild und Vorleben eines kreativen Menschen, der kulinarisch tätig ist. Von dessen Kreationen berichtet Beuys-Biographin De Domizio Durini: »Seine Spezialität war ein kreatives Gericht aus Fleisch und Gemüse, das er oft für seine Freunde kochte. Ich titulierte es *Drakeplatz-Eintopf*.«<sup>93</sup> Dazu werden in einem großen Drucktopf verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse aufeinander geschichtet, mit viel klein gehakten Zwiebeln, einem Haufen Schmalz, ganzen Knoblauchzehen, zwei oder drei Esslöffeln Margarine und großen Kartoffelstücken. Zuletzt gibt Beuys verfügbare Kräuter und Gewürze hinzu: Rosmarin, Lorbeer, Thymian, Salbei ... zusammen mit Salz, gemahlenem Pfeffer und großen Mengen an Chili-Schoten. Schließlich wird das ganze Gemisch mit Wasser, wahlweise zusätzlich mit zwei Gläsern guten Rotweins, übergossen und dann unter geringer Hitze gekocht. »Schon nach wenigen Minuten war das ganze Studio von einem intensiven Aroma erfüllt. In Ruhe begann er den Tisch für seine Gäste zu decken.« (Ebd.) Auch das Kunstwerk *Gesalzener Dorsch à la Veert*, ein ra gekochtes Fischgericht, das Beuys nach seinem niederländischen Wohnort benennt, wo er Zugang zu frischen Dorsch aus der Region hatte, vermittelt die leitende Idee eines unaufwändigen, alltagspraktischen Kochens, das Aspekte einer gesunden (d.h. mediterranen) Ernährungsweise mit politisch korrekten Zutaten, delikatem Geschmack und persönlicher Note verbindet. Neben dem *Drakeplatz-Eintopf*, verdiente auch dieses Werk einer erweiterten Kunstpraxis mindestens soviel kulturelle Bekanntheit wie Beuys' legendäre *Fettecke*. Es entsteht, indem der Fisch vorsichtig mit einem weißen Leintuch abgewischt wird. Im nächsten Arbeitsschritt wird er mit frischen Rosmarinzweigen »geschlagen«, so dass das Aroma in das weiche Fischfleisch eindringt. Dann wird der Fisch in eine ovale Schale gelegt mit einer großen Mengen Sojaöl. Dazu kommen einige geschälte, aber ganze Zwiebeln und verschiedene aromatische Kräuter. Außerdem ein wenig Rosmarin und weißer Chili-Pfeffer, Salz und viel Knoblauchzehen. Schließlich wird die ganze Sache mit Wasser und zwei Gläsern Weißwein »abgedeckt« und dann langsam etwa eine Stunde ohne umzurühren gekocht. (Ebd., 19)

De Domizio Durini erinnert sich, dass der Stil von Beuys' Kochkunst einer Art Landküche entsprach, die mit der Wirkkraft der Dinge, ihres wohlnatürlichen, d.h. durch biologischen Landbau kultivierten Eigengeschmacks arbeitete und oft nach einer Mischung aus scharfen Gewürzen und aromatischen Kräutern duftete. Wegen des direkten Zusammenhangs

von Küche und Landwirtschaft setzt Beuys' gastrosophische Lebenskunst *das Naturgute* einer ökologischen Naturästhetik in die Welt. Während die traditionelle Ästhetik das Naturschöne in einer von Menschen unberührten und ungenutzten Natur hineinprojiziert, beinhaltet bei Beuys das ästhetische Denken einer gut genutzten und behandelten Natur ein Denken von Stoff- und Energiekreisläufen und mithin die profane Tatsache, dass der organische Abfall, wie die Kartoffel- und Kohlrabischalen, die Beuys' Kochpraxis erzeugt, schließlich an den im Haushof lebenden Hasen zum Essen verfüttert wird.<sup>94</sup> Dementsprechend kommt in einer guten Alltagsküche der bewusste Gebrauch der Materialwertigkeiten, der die spezifischen (biologischen, eubiotischen) Eigenschaften der Naturalien betont, zum Tragen und wird dort zum Maßstab einer materialgerechten Formgebung. Die Natur wird auf diese Weise nicht beherrscht oder überwunden, sondern als etwas kultiviert und in etwas verwandelt, das seinen eigenen Wert und seine Seinsfülle behält. Die Kochmethoden dieser naturnahen oder mimetischen Kulinarik, die den Vorrang des ›Objekts‹ bewahrt, verweist so auf Substanz- und Formfragen einer Kunstwürdigkeit der Natur und auf die energetischen Kräfte ihrer kulinarischen Transsubstantiation und Zweckmäßigkeit. Die kosmologische Fundierung einer dem agrarischen Naturguten gerechten Kochkunst verarbeitet der Mythopoet Beuys zu einer Naturphilosophie der heilwirksamen Lebenskräfte (der Lebensmittel). So verwendet er beispielsweise Knoblauch nicht nur in der Küche, sondern steckt ihn auch als Medizin in die Erde, weil dessen wohltuende und therapeutische Wirkkraft sowohl der Bodenfruchtbarkeit diene als auch auf das Umfeld reinigend wirke. Daher fällt es nicht schwer, in Beuys einen Erdgeistanbeter, Schamanen und Spiritualisten zu sehen, der an die Seele und Würde alles Lebendigen ›glaubt‹. In diesem Sinne spricht Durini von einer »Beuys'schen Mystik des Kochens«, die über die simple Weisheit von Erfahrung und Geschmack hinausgehe, »um die versteckten Harmonien und das großartige Zusammenwirken der Natur einzubeziehen.«<sup>95</sup> Freilich ist dieser Mystizismus nicht weiter verwunderlich, greift doch die Anthroposophie, in deren Nähe sich Beuys' Denken bewegt, auf eine magische Kosmologie zurück.<sup>96</sup> Indes wird mittlerweile das, was Beuys noch für die »energetischen Wirkkräfte« des Knoblauchs und anderer Küchenkräuter oder Küchengemüse hält, heute von der Naturwissenschaft als so genannte »bioaktive Substanzen« entzaubert. Was bedeutet, dass die Existenz dieser gar nicht so magischen Energien und Wirkkräfte bewiesen und nicht als bloßer Glauben widerlegt ist.

94 | Beuys, Jeder Mensch ist ein Künstler

95 | De Domizio Durini, Beuys: The art of cooking, 21

96 | Steiner, Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft

## Foucault und Marcuse als Paten von Beuys' Idee einer revolutionären Lebenskunst

Es gehört zur Faszination des Beuys'schen Lebens-Kunst, dass man deren Wahrheiten nicht einfach als Spleenigkeiten eines Mythologen und Anthroposophen abtun kann. Das wird spätestens dann evident, wenn man sich seine radikale politische und sozialkritische Position vergegenwärtigt und sich den gesellschaftstheoretischen Hinterlagen des erweiterten Kunstbegriffs in Erinnerung ruft. Noch unter dem persönlichen Eindruck der Zerstörungen des Zweiten Weltkriegs – bekanntlich entkommt Beuys als Luftwaffenpilot nur knapp dem Tod – und angesichts der Herrschaftsstrukturen der kapitalistischen Gesellschaft in der Nachkriegszeit sowie der anschließenden Bedrohung durch das atomare Wettrüsten in der Ära des Kalten Kriegs, der fortgesetzten Ausbeutung der Dritten Welt durch ein ungerechtes Weltwirtschaftssystem, der fortgesetzten Zerstörung der Natur, der parteipolitischen Verhinderung demokratischer Mitbestimmung sowie der Ausweitung von kulturindustrieller Kommerzialisierung und alltäglicher Selbstentfremdung – angesichts dieser gesellschaftlichen Situation verharrt Beuys nicht in einem linken Kritizismus. Stattdessen verbindet er die theoretische Kritik dieser Verhältnisse mit dem Versuch, eine transformative, »bessere Praxis« aufzuzeigen, wie dies zur gleichen Zeit auch Michel Foucault und Herbert Marcuse auf ihre je eigene Art versuchen. Foucaults Machtanalyse zur Disziplinargesellschaft mündet, was in der vorherrschenden Foucault-Rezeption oft übersehen wird<sup>97</sup>, nicht im resignativen Negativismus der totalen Herrschaft, einer »total verwalteten Welt« (Adorno/Horkheimer). An Foucaults Machtanalyse knüpfen programmatische Überlegungen zu einer »Ästhetik der Existenz« im Sinne der »Freiheitspraxis« einer »ethischen Lebenskunst« an.<sup>98</sup> Auch Marcuses kritische Theorie des »eindimensionalen Menschen« und des »affirmativen Charakters der Kultur« steuert praxisphilosophische Ausführungen zu einer selbstbestimmten Alltagskultur und ästhetischen Umgestaltung des Daseins an.<sup>99</sup> Bei beiden Philosophen gewinnt ein Konzept der Lebenskunst und Individualethik an systematischer Bedeutung, das sich in Beuys' Grundgedanken des *erweiterten Kunstbegriffs* und der *sozialen Skulptur* in Sinne einer vernünftigen Gestaltung der Lebenspraxis wiederfindet. Auch Beuys erweitert die theoretische Kritik der Herrschaft durch die ergreifbare Praxis der Freiheit. Der auf die Lebenspraxis erweiterte Kunstbegriff weist den *Weg* zu einer menschengemäßen Gesellschaft jenseits von

97 | Auf diesen Punkt bin ich an anderer Stelle ausführlich eingegangen: Lemke, Kritik des Gouvernementalitäts-Diskurses

98 | Schmid, Auf der Suche nach einer neuen Lebenskunst

99 | Marcuse, Versuch über die Befreiung; Ders., Konterrevolution und Revolte

Kapitalismus, sondiert die *Richtkräfte* einer zukunfts-fähigen Wirtschafts- und Lebensweise – um hier an den Titel einer großen Installation in der Nationalgalerie Berlin (1977) zu erinnern.<sup>100</sup>

Beuys wendet sich – wie Marcuse und Foucault auch – der Idee der ›Lebenskunst‹ zu aus Distanz gegenüber der traditionell marxistischen Vorstellung, die ›gesellschaftsverändernde‹, ›revolutionäre‹ Praxis bestünde ausschließlich in einem kollektiven Aufbegehren der Arbeiterklasse, der unterdrückten Massen. Obgleich er immer noch bereit ist, der Arbeiterschaft idealisierende Zuschreibung entgegenzubringen – wenn er beispielsweise von einer subversiven Kreativität der Müllmänner schwärmt<sup>101</sup> –, macht er sich angesichts des realen Scheiterns der Theorie vom revolutionären Proletariat klar, dass eine Rekonzeptualisierung des orthodoxen Revolutionsbegriffs erforderlich ist. Demnach ist ›revolutionäre Praxis‹ überhaupt nur über den rhizomatischen Prozess denkbar, dass nur »vom Menschen«, d.h. »vom freien Individuum, das selbst seine eigene Kultur schafft«, praktische Veränderung ausgehen kann. Und schlechtweg ausgehen muss, weil das gesellschaftliche Ganze nichts anderes ist als die Summe der handelnden Einzelnen, deren Widerstandspotential gerade nicht von staatlichen und ökonomischen Machthabern total beherrscht wird. Während bei Spoerri die individuelle Lebenskunst lediglich »eine ganz nette Lebensbeschäftigung« (siehe 1.2.) ist, verleiht Beuys der neoavantgardistischen Rede von der Lebenskunst bzw. vom »erweiterten Kunstbegriff« einen politisch-kämpferischen Gehalt. Diesem revolutionären Neoavantgardismus entsprechend erläutert er: »Was wir bisher als Revolutionen hatten, waren keine solchen. Das waren Putsche, usurpatorische, erkonservative Vorgänge.« (Ebd., 119) Anders als Foucault und Marcuse bringt Beuys die polit-agitatorische Bereitschaft auf, an einer pathetisch vorgetragenen Rede von »der Revolution« festzuhalten und die Lebenskunst als »die einzig revolutionäre Kraft« zu proklamieren. Dieser mutwillig stilisierte Pathos einer revolutionären Lebenskunst bzw. einer Revolution durch die individuellen Lebenskunst trägt der aufklärerische Mythenbildner Beuys in der Aktion *Die Revolution sind wir* kaum überbietbar zur Schau, in welcher der zielstrebig und tatkräftig dahin schreitende Künstler sich gleich einer Person zeigt, die – ausgerüstet mit dem Wesentlichsten: selbstverständlich mit einem kleinen Proviatranzen als Feldküche – sich auf ›den Weg‹ macht ...

Die Vorherrschaft der kapitalistischen Lebensverhältnisse ist, so der Befreiungstheoretiker Beuys, »weder durch die Demokratie, noch durch die Rechtsfragen und auch nicht durch die Wirtschaft selbst, wie Marx das meinte, [zu beenden], sondern: Das ist nur durch das Konzept der Kunst

100 | Lange, Beuys: Richtkräfte einer neuen Gesellschaft

101 | Beuys et al., Ein Gespräch, 109f

überwindbar.«<sup>102</sup> ›Kunst‹ steht in diesem Fall und für jeden, der *vom Marxisten zum Praxisten* wird<sup>103</sup>, für das regulative Ideal einer Lebenskunst, die in allen Lebensbereichen und ethischen Praxen (des Kulturellen, des Politischen, der Wirtschaft, des Wohnens, der Bildung, der Beziehungsverhältnisse, des Essens) zu verwirklichen wäre. Lediglich in einem synekdochischen Sinne steht die erweiterte ›Kunst‹ – stehen die künstlerische Praxis und die kreative Autonomie moderner Kunst – für die lebenskünstlerische Utopie einer selbstbestimmten Gestaltung der wesentlichen Praxisformen eines besseren Lebens. Das Primat der Kunst meint *nicht* die gesellschaftliche Ausweitung der bildenden Kunst und ihrer Ausdrucksmittel, wie dies bei Spoerri der Fall ist, wenn er seine Koch-Kunst in Form von Eat Art Festivals zu pompösem Spektakel totalisiert und damit das unverändert Bestehende bloß oberflächlich ästhetisiert. In einer solchen Entgrenzung und affirmativen Popularisierung der Kunst sieht Beuys nichts weiter als eine langweilige Provokation, einen »Bürgerschreck« der »alten Kunst«. (Ebd., 156) Eine solche Kunst will »nur etwas Besonderes machen, eine Extrawurst braten« – was bei Dinnershows und sonntäglicher Erlebnisgastronomie im wahrsten Sinne des Wortes zutrifft. Der bloß ausweidende Kunstbegriff dieser Ästhetisierung übergeht die Tatsache – wenn er nicht ohnehin ganz andere Zwecke verfolgt –, dass in jedem Lebensbereich jeweils spezifische Lebenskünste und Formen der Freiheitspraxis erforderlich sind, von denen alle, außer der Kunst, nichts mit künstlerischer Arbeit zu tun haben. In diesem Sinne inszeniert das Bild, das *Beuys beim Essen machen* zeigt, nicht den Künstler bei irgendeiner Verrichtung. Es zeigt einen öffentlich bekannten Mann und ›Praxisten‹, der die Kunst, kochen zu können, (vor-)lebt.

Gleichwohl ergibt sich für Beuys aus der gesellschaftlichen Sonderstellung des Künstlers durchaus eine spezielle, über die anderen Lebensbereiche und potentiellen Lebenskünste bzw. Lebenspraxen hinausgehende oder vorausgehende, buchstäblich avant-gardistische und vorbildliche Verantwortung, eben die Wege und Kräfte der gesellschaftlichen Veränderung aufzuzeigen. Denn »was könnte überhaupt der Sinn der Kunst sein, wenn es nicht die humane Frage wäre, wenn sie nicht etwas liefern kann, was substantiell für den Menschen unentbehrlich ist!«<sup>104</sup> Dabei ist sich Beuys bewusst, dass nur wenige Künstler diesen emanzipatorischen Impuls haben: »Die meisten Künstler wären sehr erschreckt, wenn sich die Verhältnisse der Gesellschaft verändern würden. Denn sie leben in dieser Brühe

102 | Beuys et al., Ein Gespräch, 130

103 | Zur Gegenüberstellung von Marxisten versus Praxisten, Marxismus und Praxismus siehe: Lemke, Was ist Praxologie?

104 | Beuys in Beil, Künstlerküche, 213

geradezu phantastisch.«<sup>105</sup> Für diese angepassten Künstlerkollegen, die – um im Bild zu bleiben – die Brühe des Massengeschmacks mit ihren Extrawürsten appetitlich machen, hat Beuys nur wenig Verständnis, aber dafür deftige Worte übrig.<sup>106</sup> Insofern ist er sich darüber im Klaren, dass die Kunst in seinem Sinne keinen leichten Stand hat: Unter den vorherrschenden Bedingungen wird »die Kunst an die Peripherie oder in die Nicht-Existenz gedrängt.« (Ebd., 168) Beuys weiß, wovon er spricht. Im Jahre 1972 wird ihm die Universitätsprofessur aberkannt und das zuständige Ministerium (unter dem späteren Bundespräsidenten Rau) suspendiert Herrn Beuys vom Hochschuldienst, weil er sich hochschulpolitischen Ausschlussmechanismen widersetzt und trotz Numerus Clausus nach dem demokratischen Gleichheitsprinzip jeden, der bei ihm studieren will, auch studieren lässt. Befreit von akademischen Zwängen und staatlicher Kontrolle, meint Beuys, dass nur aus der gesellschaftlichen Position der freien Kunst die nötigen Begriffe und Bilder von Zuständen jenseits des Kapitalismus generiert werden können. »Ein Mensch, der im Augenblick sehr weit von sich selbst entfremdet ist«, macht er sich klar, »verlangt, dass man ihm eine Methode nennt, wie er aus der Entfremdung herauskommt. Ich glaube schon, dass die Kunst das leisten kann, und radikal gesagt gibt es überhaupt keine andere Methode, die noch übrigbleibt als die Kunst. Also werde ich der Kunst auch die zentrale Rolle einräumen.« (Ebd., 101) Hier sei dahingestellt, ob diese Einschätzung der Bedeutung und der Möglichkeit der Kunst zutrifft und ob nicht mit gleichem Recht auch andere Bereiche der Gesellschaft in Frage kämen. Entscheidend ist vielmehr der unbestreitbare Sachverhalt, dass Vorstellungen von Lebensweisen, die über die bestehenden Selbstentfremdungen hinausgehen, gebraucht werden und folglich irgendwie und von irgendwem entwickelt werden müssen. Und es ist Beuys recht darin zu geben, dass sicherlich die Kunst aus den beschriebenen Gründen dazu beitragen kann. Kann sie dies und tut sie dies auch und, ebenfalls angenommen, nur sie alleine wäre dazu in der Lage, dann gilt zweifelsohne das Beuys'sche Diktum: »Die einzig revolutionäre Kraft ist die Kunst.« Damit wird gerade nicht gesagt, die Kunst als Kunst und jeder berufstätige ›Künstler‹ per se – jede Extrawurst – sei eine revolutionäre Kraft; vielmehr ist damit lediglich gesagt, dass aus der Kunst heraus ein brauchbares Verständnis von revolutionärer Praxis möglich ist, und dass eine Kunst, die diesen Revolutionsbegriff erfasst und vermittelt, zeigt und vorlebt, wirklich eine revolutionäre Kraft ist. Die *Kunst*, an die Beuys

105 | Beuys et al., Ein Gespräch, 152

106 | »Denn die Künstler sind zum großen Teil opportunistisch, sie sind Arschlöcher, das muss ich jetzt auch mal sagen. Die Künstler sind die reaktionärste Klasse. Eigentlich gibt es ja keine Klassen mehr, aber die Künstler sind so reaktionär, dass sie schon fast wieder eine neue Klasse bilden.« (Beuys et al., Ein Gespräch, 110)

bei diesem Satz denkt, ist selbstverständlich seine eigene: die auf eine revolutionäre Lebenspraxis der Individuen erweiterte Kunst. Mit anderen Worten: »Der größte Künstler ist der Lebenskünstler.«

Die pathetische Formel von einer revolutionären Lebenskunst – besser bekannt als der »erweiterte Kunstbegriff« – bezweckt die tief greifende Reflexion und Umwertung elementarer Kategorien des gesellschaftlichen Lebens wie Staat, Geld, Kapital, Konsum, Ökonomie, Demokratie und – Ernährung: die großen Themen der Beuys'schen Kunst. Hätte der Künstler Beuys brauchbare *philosophische* Begriffe und Werkzeuge zur Hand gehabt, um seine Gedanken entsprechend philosophisch – und gastrosophisch – zu artikulieren, wäre ihm vielleicht verschont geblieben, trotz seiner ausdrücklichen Kritik und Zurückweisung religiöser Heilslehren durch allzu treue Verehrer und spirituell Ausgehungerte anthroposophisch und christologisch vereinnahmt zu werden. Bedauerlicherweise hat die Philosophie seiner Zeit, insbesondere die von Foucault und Marcuse, keinen erkennbaren Einfluss auf Beuys' Denken ausgeübt. Freilich gilt das Gleiche auch umgekehrt. Beuys' Kunst des Essens hätte der unbestimmten Rede von der »Lebenskunst« und einer »Ästhetik der Existenz« bei Foucault einen konkreten Sinn verleihen können. Auch hätte sie Marcuses Ansätze zu einer gastrosophischen Ethik und Ästhetik weiterhelfen können. Denn tatsächlich hat Marcuse die Kochkunst als exemplarische Form einer vernünftigen Alltagspraxis und einer unerlässlichen Möglichkeit der Weltverbesserung im Sinn, weil in dieser Tätigkeit die übliche Trennung von Kunst und Leben überwunden werden kann. »Dies würde die Aufhebung von Kunst bedeuten: das Ende der Trennung des Ästhetischen vom Wirklichen, aber ebenso das Ende der kommerziellen Vereinigung von Geschäft und Schönheit, Ausbeutung und Freude. Die Kunst gewönne einige ihrer ursprünglicheren »technischen« Nebenbedeutungen zurück: als Kunst der Zubereitung (Kochkunst!), der Kultivierung der Dinge, die ihnen eine Form verleiht, die weder ihre Materie noch die Sinnlichkeit verletzt.«<sup>107</sup>

Doch, wie Foucault, scheint auch der Philosoph Marcuse nichts von der Kunst (und Gastrosophie) eines Beuys zu wissen. Diese gegenseitige Unkenntnis hat dazu beigetragen, dass Beuys wahlweise auf Rudolf Steiners Anthroposophie und zwangsläufig auf das kulturell vertraute, christliche Gedankengut zurückgreifen muss, um über seine Ethik und Ästhetik zu philosophieren.<sup>108</sup> Doch zweifelsohne wollte Beuys' Philosophie mehr und anderes sein als eine Erneuerung des Christentums oder eine künstlerische Anwendung des anthroposophischen Weltbildes. Allenthalben sind viele seiner visionären Thesen zu Politik und Gesellschaft, zu Natur und

**107** | Marcuse, Versuch über die Befreiung, 5; zu Ansätzen einer gastrosophischen Ethik bei Marcuse siehe: Lemke, Ethik des Essens, 437f.

**108** | Mennekens, Beuys zu Christus; Zumdick, Über das Denken bei Beuys und Steiner

Umwelt inzwischen von der Geschichte bestätigt worden und der kämpferische Impetus, mit dem er sie vortrug, scheint wenigstens im Rückblick nicht ganz unberechtigt. Außerdem bleibt sein Bestreben, dem kapitalistischen Weltbild eine – wiewohl kritisch reflektierte – Spiritualität und kreative Selbst-Gestaltung des Menschen entgegenzusetzen, angesichts der jüngsten Entwicklungen wie der neoliberalen Globalisierung und der technologischen Götterdämmerung äußerst aktuell. Entsprechend lautet das Beuys'sche Vermächtnis: In dem Maße, wie eine Veränderung ›der Gesellschaft‹ von der Veränderung des Selbst – des Lebens der Individuen, des einzelnen Menschen – abhängt, geht ›die Revolution‹ auch von vermeintlich kleinen und unwichtigen Dingen der Alltagspraxis aus. Eines dieser ebenso unscheinbaren wie revolutionären Dinge ist das Essen, gerade weil es in unmittelbarem Zusammenhang mit ökonomischen, ökologischen, sozialen, kulturellen, gesundheitlichen und ästhetischen Weltverhältnissen steht. Deshalb kann und muss auch in der Küche »die Welt Diskussion beginnen«. <sup>109</sup> Folglich lässt sich aus den globalen Zusammenhängen des Nahrungsgeschehens ein *gastrosophischer Weltbegriff* herleiten, den sich Beuys in einem Vortrag klarmacht: »Was heute in der Küche erscheint, ist vergiftet, das weiß man. [...] Man muss fragen: Wo kommt das her? Das kommt aus dem kapitalistischen System. Wie sind die kapitalistischen Systeme entstanden? Ja, und ist es überhaupt noch ein Begriff von Kreativität, wenn die Produkte für die Menschen, gerade die aus der Natur, also aus der Landwirtschaft, schon so degeneriert sind und so kaputtgemacht sind? Also muss die ganze Sache nicht stimmen, und der Sache muss eine andere Richtung gegeben werden. Das sag ich doch, da fängt es doch an, beim Salatkopf, da fängt es doch an.« (Ebd.)

Im Kontext der seit den 1980er Jahren wachsenden Bewegung einer sozialpolitischen Gegenkultur verkörpert Joseph Beuys' »Counter Cuisine« (Belasco) exemplarisch den erweiterten Kunstbegriff einer ethischen Lebenspraxis. Dieser hält an der Möglichkeit einer gesellschaftlichen Veränderung fest, ohne dem tragischen Gedanken an einen Typ von Revolution nachzuhängen, der sich die Verwirklichung eines besseren Lebens nur über eine totale Mobilisierung der Arbeitermassen vorstellen kann. Zwar taucht in Beuys' Gastrosophie das erstmals von der Futuristen-Künstlergruppe proklamierte, avantgardistische Programm einer »Revolution der Kochkunst« erneut auf und damit die Einsicht, dass Gesellschaftsveränderung nicht ohne eine Revolution der Ernährungsweise und Esskultur denkbar ist. Insofern teilt Beuys deren Idee einer kulinarischen Lebenskunst als einer wesentlichen Aktivität des kulturellen Widerstands und einer transformativen Alltagsästhetik. Aber Beuys' ökologischer Humanismus unterscheidet sich radikal von der totalitären Ideologie des Futurismus: Während dieser glaubt, den neuen Menschen durch den biopoliti-

schen Einsatz von Lebensmitteltechnologie und Hightech-Diät heranzüchten zu können, lebt Beuys eine ebenso politisch korrekte wie kulinarisch kreative Alltagsküche vor.

## 1.4. Aktive Künstlerküchen

oder Aktuelle Positionen zur Eat Art und jenseits davon

Die Vielzahl von künstlerischen Arbeiten zur Essensthematik, die in den letzten zwanzig Jahren entstanden sind, läßt erkennen, dass mittlerweile nahezu alle erdenklichen Aspekte und Faktoren des Nahrungsgeschehens behandelt werden. Mit der kürzlich erschienenen *Großen Enzyklopädie zum Essen und Trinken* bietet das *Kunstforum Internationale* einen guten Überblick über das umfangreiche Spektrum eat-artistischer Aktivitäten und dokumentiert deren wachsende inhaltliche Bedeutung in der zeitgenössischen Kunstwelt.<sup>110</sup> Das Spektrum erstreckt sich von Saatgut und Tierhaltung, Landwirtschaft und Gentechnologie, über das Einkaufen und die Lebensmittelregale der Supermärkte, die Küche als Produktionsort und Geschmacksgenerator, die kulinarischen Codes der Esssitten, das Phänomen der Mahlgemeinschaft bis hin zur Verdauung, Essensresteverwertung und zum Abwasch.<sup>111</sup> Eine große Anzahl an eat-artistischen Arbeiten lenkt unsere Aufmerksamkeit auf gewöhnliche Nahrungsmittel, die wegen ihrer Alltäglichkeit und fraglosen Zuhandenheit selten zu Objekten einer ästhetischen Wahrnehmung gemacht werden. Hier sind exemplarisch zu erwähnen: Dieter Roths *Schimmelobjekte*, die physische Lebendigkeit und organischen Verfall der alimentären Materialien inszenieren; Installationen wie der *Milchstein* von Wolfgang Laib, wo auf großen, leicht ausgeschalteten Marmorblöcken ein kleiner Milchsee ruht; essbare *Schokoladenskulpturen* von Sonja Alhäuser; der Augenschmaus, den Patricia Wallers *gehäkelten Gerichte* bieten; das *japanische Gastro-Tagebuch* von Heike Breitenfeld, das die allmähliche Einverleibung des Fremden sowie die Angleichung an das Fremde dokumentiert; die *Brotheefe-Skulpturen* und deren Fermentationsprozess bei Judith Wagenbach; die raumgroße Installation *Cloaca* von Wim Delvoye, ein in Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern entwickelter künstlicher ›Verdauungsapparat‹ aus einem Arrangement von Glaskolben, Pumpen, Zentrifugen, Kompressoren und Schläuchen; das Environment *Austernpilz frisst Altlast* von Georg Dietzler, das die Verwendbarkeit von gentechnikfreier Biochemie anhand bakterieller Müllverwertung, der Tafelfreuden von Pilzen, zeigt; die schönen Arrangements von *eingelegtem Gemüse* durch Jason Rhoades; die *Käsearbeiten* von Dan Peterman, bei denen chemisch verseuchte Milch zu oberflächlich delikaten Käselaibern verarbeitet werden; oder die *halbierten Kuhkörper* bei Damien Hirst. Diese Beispiele der zeitgenössischen *Lebensmittel-Kunst* unterziehen gesellschaftlichen

**110** | Kunstforum International, Essen und Trinken I; Kunstforum International, Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z

**111** | Einen Überblick über einige aktuelle Eat Art Arbeiten bietet: Hartung, Mit vollem Munde spricht man nicht!; Dies., Kunst – Essen – Kommunikation

Wahrnehmungsgewohnheiten, die der Nahrung gewöhnlich keine ästhetische Einstellung entgegenbringen, einer Irritation und thematisieren auf diese Weise den allzu selbstverständlichen und unreflektierten Umgang mit den kulinarischen Dingen.

Andere und eher *interventionistische Positionen* der Eat Art nehmen Beuys' politisch-ökologische Erweiterung der Kunst auf und problematisieren Fragen des menschlichen Naturverhältnisses, der globalen Landwirtschaft bzw. des ländlichen Lebensraums oder der urbanen Nutzgartenkunst. Ein Beispiel dieser *Land Eat Art*, welches das eingangs erwähnte und von Anke Haarmann ›archivierte‹ *Wachstum-Grünkohlessen* als künstlerische Maßnahme einer subversiven und kreativen Stadterneuerung variiert, ist das *Projektbüro Landwirtschaft und Kunst* unter der Leitung von Patrick Meyer-Glitza und Helena Rytkönen. In Projektwochen und Sommerschulen mit Vorträgen, Lesungen, Diskussionen und Seminaren, die zwischen 1995 und 2003 stattfanden, ging es um Themen, wie dem Verhältnis von Landwirtschaft und Kunst, dem Nutztier, der Arbeit des Bauern und dem Landbau als Kunst sowie der Agrikultur als kultureller Keimzelle für neue, interdisziplinäre und interkulturelle Lehr-, Lern- und Forschungsformen. Weitere Beispiele für derartige eat-artistischen Interventionen sind – neben denen, auf die später genauer einzugehen sein wird – das von der britischen Kunststiftung Littoral lancierte internationale Kulturprogramm *Art and Agriculture* oder die deutsche Künstlervereinigung *Slap. social land art project*, die durch Projekte wie *Künstler treffen Landwirte* (2004) eine öffentliche Auseinandersetzung mit der gegenwärtigen Agrarkultur und deren landschaftsgestalterischen Auswirkungen herstellen. Ebenso wird von anderen künstlerischen Arbeiten eine zentrale Problematik der heutigen Landwirtschaft reflektiert: die Massentierhaltung. Auch unter diesem Gesichtspunkt werden Impulse der Beuys'schen Gastrosophie kritisch fortgesetzt. Während Beuys' symbolische Annäherung an die Tiere (in seiner berühmten *Coyote* Aktion) den moralischen Gedanken einer ›Verbrüderung‹ noch nicht mit den gesellschaftlichen sowie wirtschaftlichen Zusammenhängen der modernen Fleischproduktion verbunden hatte, wird dieser Bezug in der Arbeit *Haus für Schweine und Menschen* von Christian Höller und Rosemarie Trockel ausdrücklich hergestellt. Ausgehend von tierethischen Überlegungen bestand ihr Beitrag zur *Documenta X* in der Installation eines komfortablen Schweinestalls, der auch den Besuchern einen kontemplativen Raum bot, um über das Verhältnis von Mensch und Schwein und die landwirtschaftliche Alternative zwischen dem industriellen Elend und dem artgerechten Glück von Nutztieren nachzudenken: ›Sind die grausamen Zustände in der Tierproduktion und ihre Duldung oder Stützung durch Kauf der entsprechenden Produkte nicht ursächlich mit den jeweiligen gesellschaftlichen Zuständen verknüpft, und zwar in dem wie folgt ausgeführten Sinne?: Übermittelt sich durch den Verzehr

des Fleisches von offensichtlich gequälten Tieren nicht auch etwas aus dieser Qual?»<sup>112</sup>

Noch eindeutiger als die artistische Subversion des agrarkapitalistischen ›Schweinesystems‹ durch Trockel und Höller findet die politisch-ökonomische und gesellschaftskritische Perspektive der auf Beuys zurückgehenden alternativen Agrarforschung eine sachliche Fortsetzung durch die *BioTech Projekte* der amerikanischen Künstlergruppe *Critical Art Ensemble* (CAE).<sup>113</sup> Das Projekt *Free Range Grain* beispielsweise, das im Rahmen der Ausstellung *Auf eigene Gefahr* (2003) in der Schirn Kunsthalle Frankfurt realisiert wurde, hinterfragt die wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Verheißungen der Gen-Biotechnologie.<sup>114</sup> Dafür entwickelte die Gruppe eine Art ›Gen Food Messgerät‹, um so – gewissermaßen mit technisch avancierten Mitteln einer Ästhetik des Widerstands – dem interessierten Publikum die Möglichkeit zu geben, Nahrungsmittel testen zu lassen und ihren Verdacht auf gentechnische Manipulation oder unzureichende Lebensmittelkontrolle durch entsprechende wissenschaftliche Instrumente eines öffentlich gemachten Gegen-Wissens klären zu können.

Während die Interventionen der hier unter dem Oberbegriff *Land Eat Art* zusammengefassten Arbeiten vor allem die landwirtschaftliche Dimension sowie die biologischen, technologischen und politisch-ökonomischen Aspekte der globalen Nahrungsproduktion thematisieren, leben in einigen eat-artistischen Aktivitäten der Gegenwartskunst eher die Koch-Kunst und die gestalterischen Aspekte des Essensmachens fort. Sowohl die kulinarische Praxis des Zubereitens als auch der geschmackliche Genuss und das konviale Gemeinschaftsmahl werden dabei zum Gegenstand einer Reflexion der zeitgenössischen Essalltagskultur auf eine Art, die sich von der Ästhetik der (bereits behandelten) Künstlerküchen à la Marinetti, Spoerri und Beuys unterscheidet. Anhand der Arbeiten von Peter Kubelka, Dieter Froelich und Rirkrit Tiravanija soll die gastrosophische Bedeutung dieser Varianten einer Kunst des Essens ausführlicher erörtert werden.

---

**112** | Höller/Trockel, *Haus für Schweine und Menschen*: 11; vgl. Höller, *Der Geruch, die Vogeljagd, das Essen und die Kunst*

**113** | *Critical Art Ensemble* (CAE), *Molecular Invasion*

**114** | Was jüngst zu einem bizarren und bedenklichen Vorfall führte: Aufgrund der biotechnischen Kunstprojekte des *Critical Art Ensemble*, bei denen harmlose Bakterienarten involviert waren, wurde ein Gruppenmitglied, Steve Kurtz, in den USA des Bioterrorismus verdächtigt, nachdem dessen Lebensgefährtin unerwartet starb. Die grundlosen Verdächtigungen und die künstlerische Freiheit unterminierenden Ermittlungen wurden zum Skandal und schließlich eingestellt.

## Kubelkas Kochvorlesungen

Im Jahre 1978 tritt der österreichische Künstler Peter Kubelka eine Professur für *Film und Kochen als Kunstgattung* an der Staatlichen Kunsthochschule Frankfurt (Städelschule) an, die er bis 2000 innehält. Zwar ist Kubelka nicht der erste bildende Künstler, der Kochen als künstlerisches Schaffen begreift. Dennoch ist Kubelka der erste freie Künstler, der außerhalb des kommerziellen, gastronomischen Ausbildungswesens explizit eine *Kunst des Kochens* lehrt. »Ich möchte«, so erläutert Kubelka dazu, »Kochbewegungen zeigen, einfach die Tätigkeit zeigen, wie es gemacht wird. Handarbeit, Handkunst. Ich bin der Ansicht, dass es sich beim Kochen um eine Kunst handelt. Genauso wie beim Malen, Bildhauern, Musizieren, um nichts weniger geistig.«<sup>115</sup> Anders als Daniel Spoerri, der einige Jahre zuvor mit seinem *Restaurant Spoerri* dem kulinarischen Produktionsprozess einen inszenatorischen Sinn als eigenständiger Kunstform verleiht und der die Koch-Kunst in Form eines öffentlichen Speiselokals der kommerziellen Gastronomie und deren professionellen Kochkunst angleicht (siehe i.2.), lässt sich Kubelka einen Veranstaltungsraum der Staatlichen Kunsthochschule zu einer Küche einrichten und beschränkt so seine Eat Art auf den internen Kunstkontext, den Kontext der künstlerischen Ausbildung. Diese Ausrichtung auf ein per se lernbereites und kunstinteressiertes ›Publikum‹ ermöglicht es Kubelka, die Kunst als eine Aktivität des Forschens und Philosophierens freizusetzen. Er nutzt die Möglichkeit, mit seinem eat-artistischen Programm das Bildnerisch-Geistige der kulinarischen Praxis zu zeigen und sich dem philosophischen Selbstverständnis einer bis auf Platon zurückgehende Kulturentwicklung zu widersetzen, die dem Kochen jedes geistige und künstlerische Wesen abspricht.<sup>116</sup>

Indem seine *Kochvorlesungen* die gastrosophische Grunderkenntnis vermitteln, dass es sich bei der alltäglichen Gestaltung des Essens »um eine bildende, ja um die älteste Kunst überhaupt handelt«, konterkariert seine Küchenkunst auch Adornos idealistische Ästhetik und deren dogmatisches Vorurteil, dass die Emanzipation der Künste von den Erzeugnissen der Küche unwiderruflich sei. (Siehe i.1.) Kubelkas Seminare vermitteln die Tätigkeit des Essenmachens als eine fröhliche Wissenschaft, die das praktische Denken über das Kochen auf ein philosophisches Niveau hebt und den Studierenden den Gedanken unterbreitet, dass die Gestaltung des Essens eine schöpferische Tätigkeit ist. Damit wird Beuys' praktische Ethik der Kreativität, wonach sich jeder Mensch auch zu einem Kochkünstler machen kann, durch Kubelka konkretisiert. Da alle kulinarischen Bestand- oder Bauteile eine unterschiedlich lange Zubereitungszeit haben, muss der Koch – wobei unter Koch nicht der Profikoch, sondern jeder gemeint ist,

115 | Kubelka, Kochen die älteste bildende Kunst, 94

116 | Platon, Gorgias 464b-466a

der kocht – stets die spezifischen Zeitabläufe genauestens kennen und beispielsweise die Bearbeitung zu verschiedenen Zeitpunkten beginnen. Er muss alles genau vorplanen und die temporalen Dynamiken im Kopf haben. Jede Speise enthält auf diese Weise Aussagen über Zeit und ist das Sein dieser Zeit. Neben dieser Kunst des Zeitigens und der Kochkunst als Zeitkunst gehen auch räumliche, skulpturale Gestaltungsfaktoren in die kulinarische Praxis ein. Der Koch agiert als Bildhauer lebender Objekte und Baukörper, weshalb Kubelka vom Kochen bzw. der Speisenzubereitung auch als »Speisenbau« spricht. Ebenso ist die Komposition von Farben, Formen, Temperaturen und Texturen ein konstitutives Element der künstlerischen Arbeit des Speisenbaus. »Was die Energie und Fähigkeiten betrifft, die dieser schöpferische Kochprozess voraussetzt, so ist das Kochen mit jeder anderen Kunstaübung vergleichbar. Der Dirigent eines Symphonieorchesters denkt nicht komplexer als ein Koch oder eine Köchin.«<sup>117</sup> Indes fallen in der Alltagsküche die zahlreichen Mit- und Mitarbeiter weg, auf die sich der Dirigent oder Chefkoch stützen kann und muss, um als ›Meister‹ in seiner Kunst zu brillieren. Auf die hierarchische Arbeitsteilung und negative Dialektik ›großer Kunst‹ kann verzichten, wer – wie es der Künstler Kubelka vollführt und vormacht – die Kochkunst als Lebenskunst praktiziert: Weshalb die kreative Alltagsküche als die vollkommenerere Kunst gelten darf. Dabei ist eine gleichberechtigte Zusammenarbeit mit anderen Kochkünstlern jederzeit möglich und auch sinnvoll, weil das gemeinsame Kochen mehr Spaß macht und auch mehr schafft. Dementsprechend lässt die althergebrachte Vorstellung, wonach ›viele Köche den Brei verderben‹, ein auf das geniale Künstlersubjekt fixierte Kunstverständnis erkennen (einmal abgesehen davon, dass dies speziell für die Zubereitung von Brei sicherlich zutrifft).

So verwundert es nicht, dass eine gesellschaftskritische Intention von Kubelkas Kochvorlesungen mit der essthetischen Weigerung zu tun hat, sich durch den Geschmack von bereits fertig fabriziertem Essen im wahren Sinne des Wortes bevormunden zu lassen. Seine Kritik an der Ess-Kulturindustrie setzt sich für eine Küche ein, deren (lebens-)künstlerische Wahrheit eines ganz persönlichen, individuellen Geschmacks einer Verfälschung durch den künstlichen Geschmack von industriellen Fertigprodukten gegenübergestellt werden. »Wenn man nämlich alles irgendwie künstlich macht, also auf beliebige Weise verändert, so lösen sich die Dinge so weit von den überlieferten, ritualisierten Wahrheiten ab, dass sie gar nichts mehr bedeuten.« (Ebd.) Das lebensweltliche Zusammenspiel zwischen der Wahrheit des kulinarischen Geschmacks und seiner handwerklichen, kochkünstlerischen Produktion lebt von der Kenntnis und Vertrautheit der natürlichen Herkunft und technischen Veränderung der Speisen, die deren großindustrielle Herstellung erzwingt und zugleich verschleiert. Deshalb

vergegenwärtigen Kubelkas Veranstaltungen das Kochen als eine Wissensform, welche die größeren Zusammenhänge der Welt des Essens zu ergründen sucht. Deshalb auch versteht der Künstler die kulturell gering geschätzte Tätigkeit des Essensmachens als eine »angewandte Philosophie, in Praxis umgesetzte Weltkenntnis«. (Ebd., 105) Wie Beuys, so lebt auch der Eat Art Aktivist Kubelka die Kochkunst als eine selbstzweckliche Tätigkeit vor. Aber anders als Beuys zeigt Kubelka weit programmatischer und ganz ohne neoavantgardistisches Pathos, wie die vorherrschende gastrosophische Selbstentfremdung überwunden werden kann, indem anstelle der kulinarischen Untätigkeit und des üblichen Nicht-Kochens die alltägliche Kreativität eines kulinarisch aktiven Lebens tritt. »Gegen den eindimensionalen Menschen, wie ihn die Technik im Dienst der liberalen Ideologie will und fabriziert, will Kubelka«, wie Michel Onfray richtig feststellt, »ein unverwechselbares Subjekt, das Akteur seiner eigenen Existenz, Baumeister seiner eigenen Form, Künstler seines eigenen Lebens ist. Er will die Entfremdung überwinden, die aus dem Individuum ein Rädchen macht, und den Menschen in seiner vollständigen Sinnlichkeit befreien.«<sup>118</sup>

Zum Zwecke einer Befreiung der verkümmerten Sinnlichkeit und der Veralltäglichung einer Essthetik der Existenz entwickelt der Künstler eine gastrosophische Metapherologie, die der kulinarischen Praxis eine neue Sinndimension verleiht. Dafür greift er auf die ursprüngliche Bedeutung des griechischen Wortes *Metapher* als dem *Transfer von etwas an einen anderen Ort* zurück. In diesem weiten Sinne ist jedes Essen eine Metapher, weil es ein aus verschiedenen Substanzen Zusammengesetztes darstellt. Demnach verfügt das kulinarische Subjekt über eine tatsächliche, auch essbare und lebenserhaltende Metapher, die, so Kubelka, »wie die sprachliche die gesamte künstlerische schöpferische Kraft aufweist, aber in einem viel stärkeren Maße«. <sup>119</sup> Der epistemologische Befund, dass die Technik des Übertragens und Bildens einer neuen sinnvollen Form nicht nur in der Sprache stattfindet, sondern auch beim Essen, lässt sich dann zu einer allgemeinen Theorie der Sprachentstehung in Beziehung setzen und daraus sogar zwecks einer metapherologischen Erkenntnistheorie schlussfolgern, dass »das System der Metaphernbildung als Grundlage der Sprache der Speisebereitung entstammt. Jedoch ist in der Speisebereitung die Metapher etwas Reales.« (Ebd.) Kubelka will, dass wir Nahrungsmittel als metaphorische Realitäten verstehen lernen und seine Ess-Kunst veranstaltet ein Entziffern dieser realen Metaphern als echte Weltbilder. Eine Zeichnung aus dem Jahre 1981 mit dem Titel *Bilderrahmen und Tellerrand* veranschaulicht die Philosophie dieser kulinarischen Weltanschauung: Was für das traditionelle Tafelbild die Umrahmung ist, ist in der Metaphorik einer gastrosophischen Lebenskunst der Tellerrand, der das dargebotene Werk (der

118 | Onfray, Kritik der genießenden Vernunft, 222

119 | Kubelka, Kochen die älteste bildende Kunst, 96

Kochkunst) als ein eigenständiges und bedeutungsvolles Bildnis umgrenzt. Darüber hinaus setzt Kubelka die bildende Kunst des Essens bzw. des Speisenbaus von der Malerei mit dem Hinweis ab, dass das Kochen die »ursprünglichere Kunst« sei: Denn sie existierte »früher als die Bilder an den Zimmerwänden«. Und so entsteht auf jedem vollen Teller die köstliche Poesie eines realen Weltbildes, dessen Sinn – wie bei jedem anderen Tafelbild auch – erfasst werden kann. »Die Suppe im Teller ist«, führt Kubelka aus, »nichts anderes als ein See in einem Tal. Dort schwimmen die Fische, und in der Suppe die Einlage. Die von mir so geliebte Sternchensuppe ist etwas Hochpoetisches. Die Einlage besteht aus Teigelementen in Form von Sternchen. Man schöpft mit dem Löffel, also mit der künstlichen hohlen, genau in den Mund passenden Hand die Suppe aus dem Teller. Im Grunde ein heißer See, in den Sterne eingekocht wurden. [...] Es gibt meines Erachtens kein poetischeres, kraftvolleres Dokument einer *conditio humana* als eine Suppe in einem Teller. Nur ist es uns so alltäglich geworden, dass es uns nicht mehr überrascht.« (Ebd., 106) Kubelkas *Eat Art* will nichts weiter, als diese erneute Überraschung und Achtung gegenüber der Suppe als einem Weltbild und Dokument unseres kulinarischen Selbst auszulösen. Erst in einer solchen essthetischen Einstellung zur Welt und zu sich Selbst erkennt und versteht man die Suppe als eine »Skulptur, die unsere Existenz feiert und darstellt«. (Ebd.)

Wie einst die Kochvorlesungen des römischen Kochkünstlers Apicius, deren intellektuellen Reiz sich der stoische Philosoph Seneca nur mithilfe von Polemik und Diffamierung zu entziehen wusste<sup>120</sup>, so lehren auch Kubelkas Kochvorlesungen die Küchenarbeit als eine unvergleichlich künstlerische Tätigkeit, deren Kreativität einem göttlichen Schaffensprozess gleichkommt: Letztlich spiegelten sich in der Vorstellung von einem ›Schöpfergott‹ lediglich die kulinarischen Wesenskräfte der Menschen wider. In Ergänzung zur gastrosophischen Religionskritik Ludwig Feuerbachs macht sich Kubelka klar: »Im Grunde werden Gott die Eigenschaften des Koches angedichtet. Der kochende Mensch benutzt die Elemente Wasser, Feuer, Luft und Erde, um seine Speisen herzustellen.«<sup>121</sup> Nicht nur in dem unmittelbaren Sinne des Ressourcengebrauchs, sondern auch in der Analogie des Kochens: Wie die Sonne scheint und die Natur wärmt, so wird die Speise mit Feuer in Berührung gebracht und durch diese künstliche, auf eine bestimmte Distanz gehaltene Sonne gestaltet. Wie der Regen die Erde benetzt und sie nicht vertrocknen lässt, so lässt der Kochende, der einen Braten zubereitet, es regnen, indem er den Braten mit einer Flüssigkeit übergießt. Wie der Schnee sich auf die winterliche Landschaft senkt, so schneit der Staubzucker aus dem Zuckerstreuer auf die Oberfläche eines Apfelstrudels. »Die ewige Wiederkehr der Jahreszeiten lässt das Wachstum

120 | Seneca, Briefe an Lucilius über Ethik, 95. Brief

121 | Kubelka, Kochen die älteste bildende Kunst, 107

der Pflanzen im Winter stagnieren und erweckt sie im Frühling zu neuem Leben. Der Koch entzieht Früchten oder Fleisch das Wasser, indem er sie der Sonne aussetzt – er lässt altern. Und zu einem späteren Zeitpunkt führt er wieder Wasser zu – er lässt auferstehen.« (Ebd.) Dem göttlichen Willen des kochenden Menschen unterstehen Raum und Zeit; er gebietet über Leben und Tod; er stellt eine wie Wasser rinnende Flüssigkeit her, die in sich das Feuer und die Seele jenen Wesen trägt, mit denen er zwar die Welt teilt, die er aber beherrscht und deswegen essen kann. »Wenn ich eine Rindssuppe im Wissen um die Kuh esse, so [bin ich] der Herr der Kuh. Der Herr des Feuers. Der Herr des Wassers. Der Herr der Schwerkraft, denn ich halte die Suppe in meinem künstlichen Becken.« (Ebd.) Diese gottgleiche Herrlichkeit kann etwas altern oder sich verjüngen lassen: Die getrockneten Pflaumen werden wieder saftig; das steinhart getrocknete, zerleinerte Tierfleisch wird wieder kau-, schluck- und essbar. Der kochende Mensch hat den Raum in der Hand, indem er Dinge in Form von essbaren Metaphern und Skulpturen zusammenführt, die in der Natur nicht vorkommen. Es werden vorher getrennte Substanzen und Kräfte zu etwas Neuem, zu kunstvollen Entitäten synthetisiert. So entsteht aus Olivenöl und Eigelb durch Bewegung und Vermischung ein neu geschaffenes Gebilde: es vereint Öl, Eigelb, Salz, Knoblauch zu einem neuen Wesen, über das wir gewöhnlich wenig nachdenken und *Mayonnaise* nennen: ein reiner Schöpfungsakt.

Kubelka lässt seine Eat Art in den Grundzügen einer alimentären Anthropogenie kulminieren. Der Künstlergastrosoph macht sich klar, dass für die herkömmliche Anthropologie die Genese der Menschheit mit dem Einsatz von Werkzeugen (Kultur) in der so genannten Steinzeit beginnt, während alles Frühere noch in eine vorzivilisatorische Wildheit zurückverweist. Der primitive Wilde lebt dieser Auffassung zufolge ganz ohne Küche und eben dieser vorkulinarische Zustand macht ihm zum Wilden und bloßen Vorläufer des Menschen. Demnach wird der Mensch zum Mensch, zum *Homo sapiens* eigentlich erst mit der kulturellen Herausbildung der Landwirtschaft und der Küche, des untrennbaren Zusammenspiels von Agri-Kultur und Koch-Kultur. Dieser geläufigen Anthropologie hält Kubelka entgegen, dass die Kulturgeschichte der Menschheit bereits vor der Steinzeit und vor der Existenz einer Küche eingesetzt habe. Diese vorkulinarische Ära nennt er die »Weidezeit«, in der sich die Menschen noch ohne Werkzeuge weidend ernährt hätten. Der vorkulinarische Mensch versorgte sich durch gefundenes Fressen: *nourriture trouvée*. Ausgangspunkt dieser eigenwilligen Theorie bildet das Marcel Duchamp entlehnte Konzept des *ready made* oder *objet trouvé*. Das *objet trouvé* in der Welt des Essens zielt auf den Seinsmodus einer totalen Versorgung durch Fertignahrung, d.h. durch verzehrfertig vorgefundenem oder fertig zubereitetem Essen, und zielt somit auf die *Geburt der Menschheit aus dem Geist des Fast Food*. »Man suchte und fand in dieser Epoche«, so diese Mutmaßung über die

Anfangsgründe der Menschheit, »die von der Natur gefertigten Speisen aufgrund von Erfahrung und Wissen«. (Ebd., 98) Es handelte sich dabei um Nomaden, die in der Wildnis nicht einfach herumirrten, wie die herkömmliche Anthropologie abschätzig annimmt. Ihr zufolge sollen frühe nomadisierende Wesen und Vorläufer des heutigen Menschen kein Gebiet gehabt haben, so dass die irrtümliche Vorstellung entstehen konnte, dass nomadische Völker bloß umherirrten und dadurch überlebten, weil sie zufällig irgendwo und irgendwann irgendetwas zu essen fanden. Dem hält Kubelka alimentäre Anthropogenie entgegen, dass die frühen Menschen ihre großen Gebiete bestens kannten und diese ihnen auch gehörten. Sie hätten sowohl gewusst, was in ihrem Gebiet vorging, als auch, wo und wann es die fürs Überleben notwendigen Quellen gab: Das alimentäre Nomadisieren an sich ist dann Teil der Speisenzubereitung, das wilde Zusammenlesen des Genießbaren ist folglich eine Art Kochprozess des *nourriture trouvée*. Damit erweitert Kubelka die zivilisatorische Kategorie eines verfeinerten Genießens aufgrund einer durch Kochkunst gewährleisteten Esskultur zu einer raffinierten Kunst des Essens jenseits des Kochens. Entsprechend kann man davon ausgehen, dass der *wilde Gourmet* solche Orte aufsuchte, von denen er wissen konnte, dass er dort verzehrfertige Leckereien findet. Im fundamentalen Unterschied zu der kochenden Menschheit übten die frühen Fast Food Hominiden eine bewusste Tätigkeit der geschmacklichen Komposition ihrer Speisen aus, ohne dafür zu kochen. Dennoch arbeiteten sie mit Elementen und Medien, die heute allen, die kochen, vertraut sind. »Wenn diese heute mit Wasser, Feuer, Luft und Materie zur Speisenzubereitung umgehen, so eignete man sich während der Weidezeit die Naturereignisse so an, um zu finden, was man zum Speisen benötigte.« (Ebd.)

Daher wussten die frühen Menschen und edlen Wilden Bescheid über den Lauf der Natur, den Wechsel der Regen- und Trockenzeit, der Reife und Saisonalität der Genüsse. Sie hatten ein kenntnisreiches Wissen über alle Details, über jede Pflanze und jedes Tier, über jedes Gewässer und jahreszeitliche Spezifikum. »Sie waren in der Lage, ihre Nahrung im Fertigzustand vorzufinden. Dieser Zustand wird in der Bibel mit dem Begriff des Paradieses beschrieben. Das Heimweh nach der Weidezeit existiert noch immer.« Mit diesem immer noch existierenden Heimweh nach einer paradiesischen Zustand eines Ernährtheits ohne Küchenarbeit und Kochkunst spielt Kubelka auf die *nourriture trouvée* und *ready made* Praktiken unserer Tage an, mittels derer sich die heutigen Fast Food Nomaden und vorkulinarischen Wilden wieder dieser unvorstellbaren Vorgeschichte ihrer (Ess-)Kultur anzunähern scheinen – dies freilich mit dem unwiederbringlichen Unterschied, dass die üppige Vielfalt von Fertigkostprodukten weder von allen umsonst abgeweidet werden kann noch ihre Qualität die ursprüngliche Frische und Vollwertigkeit von damals haben. Und auch das edle Wissen, wo es wann das Beste gibt, fehlt den neuen unedlen wilden

Fast Food Hominiden. So entwirft Kubelkas Anthropologie in gastrosophischer Absicht zwar den utopischen Gedanken einer menschenwürdigen Zukunft einer Fast Food Esskultur. Doch zugleich bereitet seine eigene Kunst des Kochens die Menschen auf die entgegengesetzte Entwicklung vor: Auf die Zukunft einer essthetischen Menschheit und neuer Feinschmecker – echter Homo sapiens sapiens –, die gerade nicht von der Abschaffung der Küche und vom Ende der kulinarischen Selbsttätigkeit lebt, sondern der Entdeckung des Essensmachens als einer weltbildenden Lebenskunst, als einer – um diese Formulierung noch einmal aufzugreifen – »angewandter Philosophie, einer in Praxis umgesetzte Welterkenntnis.« Das hellenistische Altertum gab dieser Welterkenntnis und Philosophie eines guten Geschmacks den gleichen Namen wie der Weisheit: *sapientia*.<sup>122</sup>

### Froelichs Restauration

Während Peter Kubelka aufgrund seiner Professur für das Kochen als Kunstgattung eine Eat Art praktiziert, die im Wesentlichen innerhalb der Kunsthochschule und des Kunstbetriebs verortet bleibt, entwickelt Dieter Froelich, der bei Kubelka das Kunstkochen studierte, eat-artistische Aktivitäten in der konzeptuellen Form eines mobiles Speiselokals weiter: Einem barocken Wanderkoch gleich, betreibt Froelich seit 2003 die temporäre Künstlerküche *Restauration a.a.O.* Diese in der gesellschaftlichen Öffentlichkeit agierende interventionistische Kochpraxis stellt wieder stärker Bezüge her zu Eat Art Aktivisten wie Daniel Spoerri oder Gordon Matta-Clark und deren außerhalb des institutionellen Kunstbetriebs inszenierten Künstlerküchen. Wie bei ihnen schon, so gewinnt auch bei Froelich wieder ein avantgardistischer Impetus an konzeptueller Bedeutung, indem die Koch-Kunst im Leben verortet wird. Während Spoerri oder Matta-Clark und andere jedoch eigene Speiselokale in Betrieb nehmen, um dadurch neuartige Kunsträume zu etablieren, bei denen das Kochen und Essen tendenziell zugunsten anderer (Kommunikations- und Vernetzungs-)Zwecke in den Hintergrund treten, arbeitet Froelich mit einer *Restauration a.a.O.*, die weder eine feststehende Lokalisation noch geregelte Öffnungszeiten hat. Ort und Zeit der Restauration werden jeweils rechtzeitig vor dem Ereignis in der Tagespresse, per Newsletter und auf der Website angegeben: daher a.a.O. – am angegebenen Ort.<sup>123</sup> Wenn die ästhetische Praxis des *Restauration a.a.O.* das Ess-Kunstgeschehen aus dem institutionellen, musealen Kontext befreit, schließt dies nicht aus, dass sie zeitweise auch wieder

---

122 | Luck, Zur Geschichte des Begriffs *sapientia*

123 | Die *Restauration a.a.O.* ist ein Projekt von Dieter Froelich unter Mitarbeit von Vera Burmester und Maja Langreder. Ich knüpfte hier an frühere Überlegungen an, die anlässlich der Ausstellung *Restauration a.a.O. // Dieter Froelich* in Hannover (2005) vorgetragen wurden; vgl. Lemke, Kochen als Kunst

in den Kunstraum einwandert und dort eine Zeitlang ihre Feuerstelle einrichtet. Entscheidend ist die Mobilität und Mobilmachung der kulinarischen Praxis. So kann mit dem französischen Philosophen Gilles Deleuze gesagt werden, Froelichs mobile Küche *deteritorialisiert* die Kunst des Kochens, indem sie den Transfer des Essenmachens und des Essensgenießens von der häuslichen Privatsphäre in den öffentlichen Raum zeigt und auf diese Praxis gesellschaftlich aufmerksam macht, indem sie an jedem erdenklichen Ort – einem leerstehenden Ladenlokal, einer Werkstatt, einer Galerie, einem Museum oder ähnlichen Lokalitäten – *reterritorialisiert* wird.<sup>124</sup>

Konzeptuell steht Froelichs Eat Art für eine Alltagsküche ein, die den Ästhetizismus sowohl der professionellen Kochkunst als auch einer plakativen Koch-Kunst untergräbt. Genie-Kreationen aus bizarren Kombinationen und Zutaten oder extravaganten Spezialitäten und anderen spektakulären Augenweiden einer repräsentativen Kochhochkultur wird, wie bei Beuys, die unkomplizierte Schönheit einer regionalen Küche entgegengestellt. Dementsprechend müssen die Gäste und Teilnehmer der *Restauration a.a.o.* auf alle ›Effekte‹ der Erlebnisgastronomie: auf Arrangements, Potpourris, Carpaccios, Variationen von[...] und an[...], überpuderte Dessertteller, manierierte Amuse Gueules, gut gemeinte Tischdekorationen, Hintergrundmusik und spaßigem Begleitprogramm verzichten. »Die Kochkunst«, so erläutert Froelich das eigene Konzept, »wird nicht in einer ›falsch verstandenen Kreativität‹ im Zubereiten oder Erfinden von Speisen gesucht. Der in der Gastronomie verbreitete Hang zur angestregten Selbstverwirklichung und Originalität ist überflüssig.«<sup>125</sup> Stattdessen übt sich Froelich lieber im Ungekünstelten einer alltagsweltlichen Kulinarik, um mit einer Möhrensuppe oder einer sauer gekochten Schweinswurst ein anderes Weltbild entstehen zu lassen als das von Elefantenrüttelsteaks oder Blumenkohlparfaits unter der Kaviarhaube mit sautiertem Rochenflügeln. Trotz, oder gerade wegen, der anti-ästhetizistischen Programmatik einer Hausmannskost richtet sich seine Kunst des Kochens an Menschen, die sich auch auf ungewohnte und fremdartige Speisen einlassen wollen. Statt das Ungewohnte wie üblich durch eine Effekt erheischende Küchenexotik des Fremdländischen und Skurrilen zu erzwingen und letztlich den mittlerweile an dererlei Ungewohntes gewöhnten Geschmack der Konsumenten oberflächlich zu bedienen<sup>126</sup>, wertet Froelich die Kategorie des Ungewohnten und einverlebten Fremden gastrosophisch um. Seine Küche erzeugt die essthetische Erfahrung des Fremden durch die Wiederaneignung des entfremdeten Eigenen: Den Gästen werden kulinarische Erkundungen

124 | Deleuze/Guattari, Was ist Philosophie?; Dolphijn, Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption

125 | [www.restauration-a-a-o.de](http://www.restauration-a-a-o.de)

126 | Heldke, Exotic Appetites

der Regionen und die site-specificity der jeweiligen Gegebenheiten der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und lokalen Biodiversität nahegebracht. Mit der Philosophie, traditionelle Gerichte beziehungsweise in Vergessenheit geratene Nahrungsmittel, Zutaten und Zubereitungsweisen neu zu entdecken, will Froelich keinen altbackenen Traditionalismus auftischen. Statt die konservative Nostalgie der ›guten alten Rezepte der Großmutter‹ als vermeintlich letzten Ausweg zu beschwören, den Verfall der Kochkunst entgegenzuwirken, wird der Begriff *Restauratation* als eine *Wiederherstellung* wörtlich genommen, die nicht nur die physischen Lebenskräfte wiederherstellt, sondern eben auch ein kulinarisches Grundwissen und Kochen-Können. Seine Seminare zum *Kochen als Kunstgattung* an der Fachhochschule Hannover (1999-2002) beschäftigen sich beispielsweise mit *Grünkohl*, dessen regionalen Varianten und Zubereitungsarten, oder mit Speise-Archetypen wie *Nudeln*, *Suppe*, *Wurst*, *Gemengsel* und deren spezifischen Gestaltungsprinzipien. Unter der Kategorie *Gemengsel* werden Falaffel, Semmelknödel, Griesklößchen und andere Kloß-, Klops- und Knödelparame-ter unter allgemeinen Gesichtspunkten wie Zutatenauswahl, Produktionsmethoden, Aufbau, Größe, Konsistenz, Kochzeit und chemisches Reaktionsverhalten erforscht.

Froelichs Küchenphilosophie betreibt Aufklärung im besten Sinne des Wortes: Seine Kunst vermittelt Erkenntnisse über gastrosophische Zusammenhänge und ein elementares Wissen, das den Menschen hilft, besser zu essen und kulinarisch besser zu leben. Sie leitet zu einer Lebenskunst an und setzt damit anhand der kulinarischen Praxis das ursprüngliche Anliegen des künstlerischen Avantgardismus wirklich um, indem Leben und Kunst (als Prinzip gestaltender und gestalteter Freiheit) zu einer besseren Lebenspraxis vereint werden. Froelichs *Eat Art* lebt eine Ethik vor, die ihre moralische Implikation, das tägliche Kochen als Lebenspraxis zu wählen statt nicht zu kochen, im Reiz der Ästhetik schmackhaft macht. Zur ethischen Vorbildlichkeit dieser Kunst des Essens gehört insgleichen die Tatsache, dass die verwendeten »Grundstoffe aus ökologischem Anbau und artgerechter Tierhaltung« (ebd.) kommen.

Die Besucher der seit Beginn des Jahres 2007 veranstalteten *Kochkurse* der *Restauratation a.a.O.* erfahren eine Kunst, deren ganzer Sinn darin liegt, grundlegende Kenntnisse der Speisezubereitung zu präsentieren. Damit setzen sich Froelichs Kochveranstaltungen von populären Kochkurs-Angeboten kritisch ab. »Viele dieser Kochkurse laufen nach einer ähnlichen Dramaturgie wie ihre TV-Vorbilder ab. Der Eventcharakter steht im Vordergrund und im unglücklichsten Fall sollen die Kochlehrlinge auch noch gegeneinander kochen.« (Ebd.) Statt auch noch das Kochen unter das Leistungsprinzip zu stellen oder einzelne Gerichte vom Zuschauer als Kunstwerke bestaunen zu lassen, stellt Froelich die künstlerischen Grundprinzipien des Kochens in den Mittelpunkt seiner Kurse. Diese vermitteln ein technisches und kompositorisches Verständnis beispielsweise des *Prinzips*

*Knödel*, das die Teilnehmer dazu befähigt, fortan jede Art von Knödel kochen zu können statt ein spezielles Knödelrezept bloß nachzukochen. Diese Prinzipienlehre versetzt die Beteiligten in die Lage, als Produzent und eigener Küchenchef aktiv zu werden. Entgegen des ersten Anscheins operiert diese Eat Art nicht mit fragwürdigen partizipatorischen Elementen, die die pädagogisch motivierten Mitmach-Aktionen der 1970er Jahre wieder beleben. Wenn die Teilnehmer und Gäste aufgefordert werden, selbst Rezepte für einfache, ihnen vertraute Speisen mitzubringen, gelingt es den Kochkursen und Kochaktionen des *Restaurants a.a.O.*, Elemente einer didaktischen Kunstvermittlung mit einer interventionistischen Kunstpraxis zu verbinden, die die Grenzen zwischen künstlerischem und außerkünstlerischem, lebenskünstlerischem Kochen nahezu vollständig aufhebt.

Indem Froelichs mobile Feldküche allerdings ausschließlich Geschirr verwendet, das aus weiß glasiertem Porzellan ist, setzt sie bewusst den White Cube Purismus konventioneller Kunstausstellungspraxis inszenatorisch ein. Diese formalästhetische Strategie der arrangierten Installation wird noch unterstützt durch die Tatsache, dass jedes Geschirrelement mit dem Schriftzug *Restaurarion a.a.O.* signiert ist und es so als einen äußeren Bestandteil eines Gesamtkunstwerks markiert. Doch anders als beispielsweise die Kochgeschirr-Kunst von Lingner und Ohno, bei der die Teller mit kunstphilosophischen Sentenzen und trivial-tiefsinnigen Fragen beschriftet sind<sup>127</sup>, geht es Froelich mit seinem Geschirr-Environment nicht um plakative Denkanstöße, sondern um eine phänomenologische Konzentration der Aufmerksamkeit auf die Wahrnehmung des Inhalts: des präsentierten Essens. Darüber hinaus gewinnt mit dieser Installation bei ihm ein zentraler Aspekt einer Kunst des Essens erneut an programmatischer Bedeutung, der bei seinem Lehrer Kubelka in den Hintergrund getreten war: Der Essensgenuss wird als *soziales, konviviales Happening* veranstaltet. Dies lässt eine konzeptuelle Nähe zu den Eat Art Banketten von Spoerri erkennen. Während Spoerri aber, wie wir sahen, die eat-artistischen Happenings zu einer Eventgastronomie popularisiert und trivialisiert, bringen Froelichs Tafelrunden die alltagsweltliche Sozialität einer Mahlvergemeinschaftung ins Spiel. Indem das Kochen im gemeinsamen Genuss mündet, machen die Beteiligten eine fundamentale essthetische Erfahrung der gastrosophischen Lebenskunst. Stärker noch als bei Froelich kommt die konviviale, Gemeinschaft stiftende Dimension des Essens und mithin die sozialutopische Idee einer Tischgesellschaft bei Rirkrit Tiravanija, einem weiteren Repräsentanten der zeitgenössischen Eat Art zum Tragen.

---

127 | Lingner/Ohno, Pruszkower Rhizom; vgl. Kunstforum International, Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z, 187

## Tiravanijas Currygerichte und Sozialpudding

Auch in der Kunst des thailändischen Künstlers Tiravanija spielt das Essen und seine Zubereitung eine zentrale Rolle. Weltweit bekannt gemacht haben ihn seine Koch-Performances und seine *Thai-Currys*, mit denen er bei verschiedenen Ausstellungsgelegenheiten das Kunstpublikum verköstigt. Das mehrwöchige Kochprojekt, das Tiravanija während seiner Gastprofessur an der Städelschule in Frankfurt (2001-2002) – seinerseits in Anlehnung und Fortsetzung von Peter Kubelkas Koch-Kunst – veranstaltete, bestand unter anderem in einem *cooking battle*. Der Sinn dieses Koch-Wettkampfes war allerdings weder, dass die Beteiligten besonders originelle Werke kreieren sollten noch, dass es Sieger und Verlierer geben würde. Absicht des Projekts war auch hier, wie bei jeder anderen eat-artistischen Kunst, die gesellschaftliche Aufmerksamkeit auf eine alltägliche Kreativität zu lenken, die über Jahrhunderte die Ehre verwehrt blieb, in das Olymp der ›schönen Künste‹ aufgenommen zu werden. Indem bei Tiravanijas *cooking battle* Künstlerfreunde, Hochschulangehörige oder irgendwelche Bekannte aufgefordert waren, im Kochen wettzueifern, gewann die kulinarische Lebenspraxis als Ausdruck und Gradmaß der persönlichen Kochkunst normative Kraft. Auf diese Weise setzt sich die von Joseph Beuys propagierte Ethik einer einfachen Alltagsküche bei Tiravanija ebenfalls fort: Die Kunst des Kochens verlangt keine exaltierte Feinschmeckerei unter Einsatz exquisiter Zutaten, sie besteht vielmehr im Idealismus des Selbstmachens und der unaufwändigen Kreativität eines gut ausgebildeten Geschmacks. In den Worten des Künstlers: »Du arbeitest einfach mit dem, was du gerade hast und das Wesentliche darin ist der Geist und die Art und Weise, wie es gemacht ist. Insofern geht es nicht nur darum, dass es gut schmeckt.«<sup>128</sup>

Anders als die ortlose Garküche von Froelich verzichtet Tiravanija nicht auf eine zeit-räumliche und situative Umrahmung seiner Koch-Kunst. Er zeigt sie bewusst in den Institutionen des internationalen Kunstbetriebs und stellt so die öffentlich gemachte Präsenz und Tätigkeit des Essenmachens aus als konkrete Möglichkeit einer Lebenskunst, zu der jeder fähig ist, wenn er oder sie nur will: »Wenn du Leben zu Kunst machst, was wäre dann sinnvoller, wenn nicht die Tatsache, dass wir dafür direkt unsere Lebenspraxis nehmen anstatt irgendetwas zur Kunst zu zwingen. Deshalb erschöpft sich die ganze Sache nicht im Servieren von Essen. Das Essen ist eine Art Rahmen und was in diesem Rahmen stattfindet, ist etwas anderes. Und zwar eine Aktivität, die auf der einen Seite einen Bruch darstellt, dadurch dass Essen in einer Galerie ausgegeben wird. Aber auf der anderen Seite ist es eine Aktivität, die jeder vollführt; sie ist etwas, das alle realisieren können, sofern ein initialer Schritt getan ist.« (Ebd.) Zur öffentlichen Initialisierung und kulturellen Aufwertung des Kochens als einer lebens-

künstlerischen Aktivität ruft auch Tiravanija ein temporäres Speiselokal ins Leben. Das Speiselokal, das er zusammen mit Tobias Rehberger und Olafur Eliason im Arsenal während der Biennale in Venedig 2001 betreibt, bewegt sich zwischen den stationären Vorläufermodellen, wie die *Taverne zum Heiligen Gaumen* der Futuristen oder dem *Restaurant Spoerri* und Froelichs Wanderküche *Restauration a.a.O.* Wenn die Ausstellungsmacherin Elisabeth Hartung zu Tiravanijas temporärem Koch-Kunstraum feststellt, der Künstler als Gestalter und Betreiber eines Restaurants sei »nicht mehr müde belächelter Dekorateur, sondern Trendsetter«<sup>129</sup>, dann ist angesichts der variantenreichen Vorgänger zumindest dessen Trendsettersein zu relativieren. Tatsächlich hat sich die Künstlerküche inzwischen als sub- und klubkulturelle Realität außerhalb der Kunst, worauf noch näher einzugehen sein wird, längst etabliert.

Neben der Installation eines temporären Restaurants als Koch-Kunstraum tauchen bei Tiravanija auch andere Ausdrucksformen des Eat Art Genres auf. Beispielsweise werden die Tafelrestebilder von Daniel Spoerri variiert: Anlässlich der Ausstellung *fast nichts/almost invisible*, die im Sommer 1996 im ehemaligen Umspannwerk in Singen stattfand, ließ Tiravanija nach dem Eröffnungsabend die Kochplatte, Töpfe und die anderen Reste des gemeinsamen Stehimbiss (Teller, Bestecke usw.) über die ganze Ausstellungsdauer so stehen, wie sie verlassen wurden. Statt jedoch die beendetete Tafelfreude wie Spoerris *Fallenbilder* »abzubilden«, mit der Idee, eine zufällige Situation und einen flüchtigen Moment im Lebensfluss zu verewigen, stellt Tiravanija die zurückgelassene und abgeessene Tafel als soziale Plastik und Wärmeskulptur à la Beuys aus, um eine narrative Spur der gelebten konvivialen Aktivität sichtbar zu machen. »Keep on cooking!« steht als Erinnerungsbild für das Primat und die Permanenz der gastroso-phischen Praxis. Auch spektakuläre Bankett-Festmahle kommen in seinen eat-artistischen Aktionen zum Einsatz. Zur Eröffnung der Ausstellung *In the Middle of the Night* in der Kunsthalle Bielefeld von September bis November 2005 kocht Tiravanija, unterstützt von Assistenten, für achthundert Personen eine mild gewürzte thailändische Suppe. Indessen verfolgt diese Eventgastronomie nicht die konzeptuelle Idee, den Beteiligten eine bestimmte (soziale, politische) Thematik in den Mund zu legen wie beispielsweise Spoerri mit seinem *Reich und Arm Essen*. Tiravanija beabsichtigt mit dem Arrangement von solchen Esssituationen nichts weiter als die Ermöglichung einer rein essthetischen Erfahrung: den Genuss von kunstvoll zubereitetem Essen als einem Guten an sich. So soll Aufmerksamkeit und Sinnfälligkeit auf die alles andere als triviale Tatsache gelenkt werden, dass Essen und Kochen zu jenen konstitutiven Aktivitäten gehören, in denen sich die kulturelle Identität von Lebensweisen widerspiegelt und bildet. In welchem Maße sich die Lebensweise der Menschen und die Eigentüm-

lichkeit ihrer Kultur in der Küche manifestiert und reproduziert, zeigt Tiravanija, indem er, als gebürtiger Thailänder, typische Speisen der thailändischen Esskultur präsentiert. Seine *Thai-Currys* sind zu ähnlichen, wenn auch noch nicht ganz so berühmten Markenzeichen einer Version der Eat Art geworden wie die *Campbell's Soup* von Andy Warhol und sie sind zugleich ein Meilenstein, der die inzwischen stattgefundene Transformation der zeitgenössischen Kunst des Essens ermessen lässt. Tiravanijas interkulturelle Gastrosophie umgeht die Problematik eines konzeptionellen Traditionalismus und Ethnozentrismus, welche die Kulturen zu einer unveränderlichen Identität naturalisieren und exotisieren, indem sie die tatsächliche Konstruiertheit der esskulturellen Identitäten bewusst hervorhebt. So werden bei einer Ausstellung in München (1997) die Besucher und kunstgenießenden Gäste nicht mit thailändischen Curry-Gerichten, sondern bewusst mit *deutschen Schupfnudeln* verköstigt. Auch anlässlich der Ausstellung *Back Stage* des Hamburger Kunstvereins im Jahre 1993 kocht Tiravanija eine »ganz einfache deutsche Suppe«, um die kulturelle Integration von Immigranten und Fremdheit über Essenspraktiken zu reflektieren. »Das Zentrale daran war die Idee, Fremder zu sein und durch das Kochen einer guten deutschen Suppe zu einem guten Bürger oder guten Einwanderer zu werden. Als Beweis, dass man Deutscher sein kann.«<sup>130</sup> Tiravanijas Aneignung der deutschen Kultur im Medium der Suppe veranschaulicht so einerseits die alltägliche Machbarkeit einer (affirmativen) Integration. Andererseits zeigt das allgemeine Interesse der Deutschen an Thai-Küche, dass gerade die wohlgefällige Exotik einer fremdländischen Kochkunst und Esskultur für Völkerverständigung und interkulturelle Begegnung sorgt. Die Tatsache, dass ein ›Fremder‹ eine ›deutsche Suppe‹ zu kochen versteht, demonstriert einen Kosmopolitismus, den viele und immer mehr Menschen an zahllosen Orten der Welt tagtäglich einüben und als multikulturelle Identität der eigenen Existenz leben: beispielsweise Rirkrit Tiravanija, der im argentinischen Buenos Aires geboren wurde, in Kanada und Thailand aufwuchs, im kanadischen Banff und Toronto sowie in den us-amerikanischen Städten Chicago und New York studierte, wo er heute ebenso zu Hause ist wie zeitweise in Berlin und der nordthailändischen Stadt Chiang Mai – ein exemplarischer Weltbürger und Repräsentant einer globalisierten Menschheit, deren Dasein längst nicht mehr in nationalen Kategorien zu fassen ist.

Als interkultureller Ess-Künstler tritt Tiravanija beispielsweise in Japan auf, wo er für eine Ausstellung in der Tokyo Opera City Art Gallery zwei Spezifika der japanischen Esskultur reflektiert. Die Installation *Untitled, 2002 (the Raw and the Cooked)* zeigt eine große Tafel, auf der verschiedene Tellergerichte gedeckt sind. Indes handelt es sich bei den ausgestellten Speisen nicht nur um ›Plastiken‹ der Eat Art, sondern um Plastiken im

eigentlichen Sinne: In Japan sollen *Plastikimitate* der angebotenen Speisen, die üblicherweise in Vitrinen vor Restaurants aufgestellt sind, den Appetit der Passanten anregen. Neben diesem Spezifikum der japanischen Ästhetik des Essens, bei welcher die visuelle Impression größere Bedeutung hat als der reale Geschmack, thematisiert Tiravanija einen weiteren zentralen Aspekt des japanischen Wegs des Essens.<sup>131</sup> Dafür ließ er an der Decke des Ausstellungsraums einen Monitor anbringen, auf dem eine Video-Dokumentation – in Analogie zu den zahllosen populären TV-Kochsendungen<sup>132</sup> – läuft, die einen Koch bei seiner Arbeit zeigt. Dieser produziert aber keine echten Speisen, sondern seinerseits Speisen aus Plastik. Ähnlich wie bereits das künstliche Essen der Schaufenster-Speiseimitate virtualisiert die ausgestrahlte Kochshow die kulinarische Erfahrung zu einem rein visuellen Konstrukt: dem schönen Schein eines Essens ohne Geschmack. Tiravanijas kritische Intervention in die japanische Kochkunst, die im starken Kontrast zu seinen anderen eat-artistischen Aktionen jeden realen Genuss ausschließt, lässt eine Erkenntnis aufscheinen, die eine grundlegende Ambivalenz der zeitgenössischen Esskultur Japans erfassbar macht: In dem Land, welches sein kulturelles Selbstverständnis wie kaum ein anderes über eine Ästhetik des Essens konstruiert, wird das Kulinarische der stilisierten Perfektion einer bloß augenscheinlichen Schönheit und einer total manipulierten Künstlichkeit des Geschmacks unterworfen.

Freilich blendet Tiravanijas gastrosophische Feldforschung in Japan einen entscheidenden Aspekt der dortigen Kunst des Essens aus, nämlich das gemeinsame Tafeln: die *Mahlgemeinschaft*, die er in seinen anderen Projekten gerade (neben dem Kochen) ins Zentrum rückt. Denn ähnlich wie Froelichs *Restauration a.a.O.* veranstaltet Tiravanija seine Koch-Kunst nicht bloß um ihrer selbst willen. Zwar soll durch die künstlerische Auseinandersetzung mit der kulinarischen Praxis diese Tätigkeit eine gesellschaftliche Aufwertung erfahren; aber letztlich ist auch hier der gemeinsame Genuss des Gekochten das Ziel und der Endzweck einer Kunst des Essens. Daher dienen seine Koch-Aktionen allenthalben der Vorbereitung für das situationistische Happening von Tafelgemeinschaften, in denen die Besucher die soziale Dimension der gastrosophischen Lebenskunst teilhaftig werden. Jedoch ›demonstriert‹ Tiravanija nicht die alltagsweltliche Konkretion der konvivialen Gemeinschaftserfahrung im familiären oder Freundeskreis, wie dies Beuys tut. Stattdessen interessiert ihn primär die formale Struktur einer Tischgesellschaft: ihr partizipatives Wesen und ihre

---

**131** | In Anlehnung und Abgrenzung zum bekannten japanischen Tee-Weg (chadô) wäre die gastrosophische Idee eines japanischen Wegs des Essens (ryôridô) denkbar; Lemke, Zen oder der japanische Weg des Essens

**132** | Das interkulturell erfolgreiche und nachgeahmte Format von TV-Kochsendungen geht insbesondere auf die japanische Kult-Sendung *ryôri no tetsujin* zurück; Bestor, Tsukiji, 134

Vollzugsform als *social pudding*, worauf das gleichnamige Projekt in der Galerie für Zeitgenössische Kunst in Leipzig (2003; in Zusammenarbeit mit dem dänischen Künstler-Trio Superflex) mit seinem Titel anspielt. Die Besucher und Gäste verbindet der Konsum eines dargebotenen Puddings zu einer Genuss- und Urteilsgemeinschaft. Man löffelt die kostenlose Nachspeise und beginnt automatisch über ästhetische Geschmacksfragen zu reflektieren. Das gemeinsam Einverlebte funktioniert so als Nährstoff und Bindemittel: eben als *social pudding* einer freien Verbindung und konvivialen Vergesellschaftung der Anwesenden. Das Kunstpublikum, das gewohnt ist, distanziert schlendernd zu schauen, wird in die unerwartete und ergebnisoffene Situation einer gemeinschaftsstiftenden Erfahrung versetzt.

Für diesen sozialen Metabolismus ist von Bedeutung, dass die von Tiravanija veranstalteten Gastmähler, wie bei der *social pudding* Aktion, Tischgespräche in Gang setzen (wollen). Auch wenn er dabei vermutlich nicht an seinen gleichgesinnten großen Vorgänger Immanuel Kant denkt, der die Humanität des Tischgesprächs als das höchste Gut praktischer Vernunft lobpreiste, weil sich darin kulinarischer Genuss und sinnliches Wohlleben mit geistigem Austausch und der Belebung der Erkenntniskräfte vermähle.<sup>133</sup> Doch wie schon der Königsberger Philosoph, so philosophiert der Künstler über ebendiese Humanität des Tischgesprächs: »Das Essen ist ganz gewöhnlich, aber was sich gesprächsweise ergibt, das soll künstlerisch und geistvoll sein.«<sup>134</sup> In dieser Formulierung drückt sich eine gewisse idealistische Überhöhung des Logos gegenüber dem Gastros aus, in der eine konzeptuelle Ambivalenz von Tiravanijas Beschäftigung mit dem Essen zur Sprache kommt (die ihrerseits kantianisch ist, insofern sie sich bei Kant ebenfalls ausmachen lässt). Denn trotz der Tatsache, dass Tiravanija vor allem durch seine Eat Art bekannt geworden ist, macht das Essen in seinen Projekten insgesamt doch nur eine Lebenssituation unter anderen aus. Ein großer Teil seiner Arbeiten setzt situationistische Arrangements in Szene, die andere Lebenspraxen thematisieren. So werden neben dem Essen insbesondere das Wohnen, das Schlafen, das Reisen und das kommunikative Handeln künstlerisch durchdacht. Auch in diesen Fällen agiert Tiravanija als Initiator von Erfahrungen oder genauer: von Einlebungen exemplarischer Aktivitäten und Lebenssituationen, deren Sinn erst durch ihre Rezipienten, durch eine Kunst nachvollziehende, geistvolle Betätigung der Menschen erfüllt wird. Der Ästhetiker Alexandre Melo merkt zu diesem partizipatorischen Kunstkonzept an: »Die Autozentrierung [des Künstlers] weicht einer vollkommenen Öffnung, und was ein Individualvorgang sein könnte, wird zu einer gemeinsamen Aktivität. [...] Tiravanijas Werk ist eines der seltenen Beispiele für ein Vorgehen, das tatsächlich die Schranken des kleinen Publikums der Kunstkreise durchbricht

133 | Lemke, Ethik des Essens, 221ff.

134 | Alles im Wok. Konzeptkoch Rirkrit Tiravanija

und mit dem Publikum im Allgemeinen sowie mit jedem einzelnen Besucher im Besonderen interagiert.«<sup>135</sup> Durch diese Interaktion werden das Kochen und die Mahlvergemeinschaftung beim Genuss dieser Kunst universelle (transkulturelle) Lebenssituationen, die Tiravanijas Eat Art einfängt und aktiviert. Das Universelle daran ergibt sich aus dem Sachverhalt, dass alle Menschen täglich essen müssen und also fortwährend mit der ess-künstlerischen Situation konfrontiert sind, was und wie sie essen, und insofern hier die Kunst die eigene Lebenspraxis unmittelbar – anänelnd – hinterfragt. Darüber hinaus ermöglicht und initiiert das geteilte Mahl auch eine allgemeine soziale, kommunikative Begegnung. Tiravanija erklärt dazu: »Eben dies findet statt, Menschen setzen sich neben andere, die sie noch nie getroffen haben und es entsteht ein eigenartige Intimität. Sie fangen eine Diskussion an, aus der sich wirkliche Beziehungen entwickeln. Das ist der Sinn der Sache, es soll eine Situation entstehen – offenkundig keine alltägliche, aber eine ähnliche. Sie unterscheidet sich nicht weiter von den Erlebnissen, die man auch sonst hat.«<sup>136</sup> Insofern diese situationistischen Erlebnisse oder Einlebungen zeitlich wie räumlich bloß innerhalb des institutionellen Kontextes des Kunstsystems (in Ausstellungsräumen von Museen oder Galerien) stattfinden, bleibt Tiravanijas Lebens-Kunst zuletzt doch kunstmäßig.

Vom Standpunkt einer gastrosophischen Ästhetik, welche die thematische und konzeptuelle Auseinandersetzung der zeitgenössischen Kunst mit dem Essen in den Blick nimmt, steht aber außer Frage: Nicht weniger als von Künstlern wie Joseph Beuys und Daniel Spoerri oder den frühen Anfängen bei den italienischen Futuristen sind auch von den hier diskutierten Repräsentanten der Eat Art Bewegung wie namentlich Rirkrit Tiravanija, Dieter Froelich und Peter Kubelka wesentliche Impulse für jene neue Lust am Kochen und Essen ausgegangen, welche heute erfolgreich im popkulturellen Format von Kochshows wie Jamie Oliver oder Tim Mälzer und Artverwandtes vermarktet werden. (Siehe 2.2.) Im wesentlichen Unterschied zu dieser unpolitischen Pop Eat Art, deren Köchelei ökologische und konsumethische Fragen ausblendet, ist es gerade Tiravanija, der die Beuys'sche Erweiterung der Kunst (des Essens) auf die (Land-)Wirtschaft als wesentlicher politisch-ökonomischer Bestandteil der zeitgenössischen Kultur (des Nahrungsgeschehens) fortsetzt und seine Gastrosophie damit in die zeitgenössischen Projekte einer Landbau-Kunst einreicht. So initiiert er im Jahre 1998 im thailändischen Chiang Mai ein kommunales Kunstprojekt unter dem bezeichnenden Titel *The Land*, mit dem Ziel, ein vormals brachliegendes Stück Ackerland durch Reisanbau zu rekultivieren. Das Projekt richtet sich nach ökologischen Kriterien der Nachhaltigkeit und erforscht die Philosophie einer natürlichen Agrikultur. In Kooperation

135 | Melo, Rate mal, wer zum Essen kommt, 99f

136 | Tiravanija in Trippi, Untitled Artists' Projects, 157

mit Ortsansässigen und thailändischen Studenten einerseits und internationalen Künstlerkollegen andererseits entstand mit der landwirtschaftlichen Nutzung des Landes in den zurückliegenden Jahren eine lokale Infrastruktur, die dieses Stück Natur in einen »offenen Lebensraum« verwandelte, in dem »bestimmte Absichten in Bezug auf Gemeinschaft, Diskussionen und Experimente in anderen Felder des Denkens« realisiert werden können.<sup>137</sup> Dafür entwickelte die Künstlergruppe Superflex die *Installation Biogas*, eine Anlage zur regenerativen Stromerzeugung aus Dung und Biomasse. Außerdem entwarf der Künstler Tobias Rehberger einen mit diesem Biogas betriebenen Kochherd und eine ebenfalls damit versorgte Lichtquelle. Tiravanija beteiligte sich am Bau und an der Inbetriebnahme einer Küche. Weitere Künstlerkollegen konzipierten und installierten Toiletten, Waschmöglichkeiten und eine Versammlungshalle bzw. einen Arbeitsraum. Darüber hinaus entstanden auch kleine, zum Teil mehrstöckige Hütten. Wie *The Land*, so steht auch diese kommunale Infrastruktur jedem offen und ist kein privates Eigentum einer einzigen Person. Zentriert um die gemeinsame Küche – als der Sonne der dort gegründeten, kleinen *Land*-Kommune – hält Tiravanijas Gartenprojekt den revolutionären Traum von einer besseren Gesellschaft wach, in der die Menschen neben der Garten- bzw. Feldarbeit oder anderen Formen eines existenzsichernden Ackerns und Rackerns das Wohnen, Diskutieren, Genießen und Kunstmachen oder Nichtstun als Universalien eines guten Lebens praktizieren. *The Land* lässt an glückliche Verhältnisse denken, die schon Karl Marx vorschweben und die ihm zufolge bekanntlich darin bestünden, dass jeder die Freiheit hätte, »morgens zu jagen, nachmittags zu fischen, abends Viehzucht zu treiben, nach dem Essen zu kritisieren, wie ich gerade Lust habek«. <sup>138</sup>

### Yomango – Befreiendes Einkaufen

Die politische Dimension einer Kunst des Essens, die nicht bei der agrarischen (oder kulinarischen) Produktion, sondern am anderen Pol der wirtschaftlichen Zusammenhänge des Nahrungsgeschehens ansetzt, also beim Einkauf und Konsumverhalten, wird von der spanischen Künstlergruppe *Yomango* thematisiert.<sup>139</sup> Die seit einigen Jahren aktiven Yomangos bringen die alltägliche Lebensmittelbesorgung ins Spiel – allerdings unter einem ungewöhnlichen, künstlerisch-avantgardistischen Vorzeichen. Die kreative Praxis ihrer eat-artistischen Interventionen setzt einen »geldlosen Einkauf« von Nahrungsmitteln in Szene: *yo mango* bedeutet in der spanischen Umgangssprache so viel wie, ich klaue oder ich zocke. Die von den Yomango-

137 | [www.thelandfoundation.org](http://www.thelandfoundation.org)

138 | Marx, *Deutsche Ideologie*, 33

139 | [www.yomango.net](http://www.yomango.net)

Künstlern veranstalteten Klau-Kunstaktionen führen die subversive Praxis eines alternativen, nicht-kapitalistischen Wirtschaftslebens in Verbindung mit der Marx'schen Idee einer Abschaffung des Privateigentums vor. Bei *Yomango Dinners* werden geklaute Nahrungsmittel als Kunststücke eines strategischen Widerstandes serviert und als Beutezüge eines zivilen Ungehorsams kollektiv genossen. Mit einer solchen anti-kapitalistischen Kunstpraxis stellt Yomango der ungerechten Verteilung der Nahrungsmittel auf der Welt das Ideal einer freien Verfügbarkeit und paradiesischen Üppigkeit für jeden entgegen. Wie auch bei anderen in jüngster Zeit entstandenen *Umsonst-Kampagnen*<sup>140</sup>, so wird von den Yomangos mit ihren kollektiven Aktionen eine Kunst der ausgleichenden Gerechtigkeit und kostenlosen Aneignung von Lebensmitteln propagiert. Derartige linksradikale Kampagnen für ein ›schönes Essen‹ werden als ein rebellischer Spaß und realer Kunstgenuss inszeniert: ›Was die inhaltliche Ebene dieser Kampagnen angeht, so lassen sie sich klar dem linksradikalen Spektrum zuordnen: die Forderung nach einem ›schönen Leben für alle‹ kann als zeitgenössische Kodierung des kommunistischen ›jedem nach seinen Bedürfnissen‹ gelten. Auch auf der Formebene haben diese Kampagnen vieles gemein: sie alle spielen mit Elementen der Verfremdung, des Theaters und der Ironie. Damit unterscheiden sie sich einerseits von den traditionellen Protestformen der radikalen Linken wie Demonstrationen und direkten Aktionen. Andererseits sind sie auf Grund ihres klaren politischen Gehalts, ihres kalkulierten Regelverstoßes, der weit über die bloß symbolische Ebene hinausgeht, und ihrer Einbindung in eine kollektive Organisation genauso wenig dem künstlerischen Spektrum zuzuordnen.«<sup>141</sup>

Im Sommer 2004 veranstaltet Yomango in Kooperation mit der Gruppe *Hamburg-Umsonst* eine *YoKü* – eine wortspielerische Kombination aus Yomango und VoKü (dazu gleich mehr) –, deren Büffet aus ›befreiten‹, d.h. umsonst beschafften Lebensmitteln besteht sowie die hungrigen Mägen und Geister der einschlägigen Szene erfreut. Eine ähnlich spektakuläre Klau-Kunstaktion veranstaltet ein argentinischer Ableger der inzwischen an verschiedenen Orten der Welt vertretenen und aktiven Yomango-Bewegung. Am Jahrestag des Aufstands in Argentinien ›befreien‹ Aktivisten Champagnerflaschen aus einem Supermarkt. Dabei nutzen sie den Wirrwarr einer Tango-Performance, die sie in diesem Laden unangekündigt vollführen. Während der dadaistisch anmutenden Aktion skandieren sie durch Megaphone ›*contra el capitalismo!*‹ Die erbeuteten Flaschen werden anschließend mit viel Freude und Genugtuung in der Eingangshalle einer Bank geleert (die man für die Wirtschaftskrise des Landes mitverantwortlich machte). Auf diese Art inszenieren sich die Yomangos als Robin Hoods der Gegenwart und erweitern Motive einer radikalen Gesellschafts-

140 | Dyk/Stützle, Alles umsonst?

141 | Ray, Kunst – Kritik – Politik

kritik, die bereits Beuys' erweiterte Kunst bewegt, kreativ auf die Alltagskultur. Das befreiende Einkaufen von Nahrungsmitteln mobilisiert einen Geschmack der wilden Küche, die im vorkulinarischen Zustand rohes, nicht-gekochtes, nicht selbstzubereitetes, kurz: »gefundenes Fressen« genießt. Entsprechend veranstalten die Yomangos in Kochkursen, die sich konsequent als *Klau-Workshops* verstehen, die hohe Kunst einer geräuschlosen, unentdeckten Entwendung beziehungsweise einer gekonnten Wiederaneignung des Expropriierten. Statt Speisekreationen werden originelle Rezepte des Zockens vorgeführt. Statt kulinarische Techniken zeigen die Künstler nützliche Kunstgriffe, die Dinge »verschwinden« lassen, oder raffinierte Tricks, beispielsweise wie die Magnet-Diebstahlsicherung entschärft wird, die »lästigerweise« an vielen Produkten haftet. Dazu werden Schnittmuster für Umhängetaschen mit verstecktem doppeltem Innenleben kreiert und gratis verteilt.<sup>142</sup> Doch geht es den Yomangos nicht um die Heroisierung krimineller Kleinkunst, sondern im Wesentlichen um die künstlerische Thematisierung gesellschaftlicher Realität. »Wir wollen keiner einzelnen Person Schaden antun. [...] Wir zeigen nur, was ohnehin schon Realität ist. Wir haben den Ladendiebstahl nicht erfunden, wir machen ihn bloß sichtbar.« (Ebd.) Gerichtet ausschließlich gegen den Reichtum mächtiger Konzerne, die von der Ausbeutung ihrer Arbeiter und Lieferanten leben, aktualisiert diese Klau-Kunst eine alte Einsicht des französischen Anarchisten Proudhon: »Nicht Yomango ist Diebstahl; Eigentum ist Diebstahl.«<sup>143</sup> Freilich finden neben dieser subversiven Polit Eat Art auch weniger spektakuläre Supermarkt-Aktionen in der zeitgenössischen Kunst statt, wie beispielsweise die des Künstlers Christian Jankowski. Beim Einkauf in einem großen Shoppingcenter parodiert er den Sozialcharakter der gemeinen »Schnäppchen-Jäger« und Aldianer, die in ihrem Konsumverhalten lediglich dem archaischen Instinkt folgen, sich mit dem Billigsten göttlich zu tun: In der Supermarkt-Aktion *Die Jagd* (1992) »schießt sich« der Künstler Waren im buchstäblichen Sinne – mit Pfeil und Bogen.<sup>144</sup>

### Rote Gourmet Fraktion (RGF)

Die spielerische, kreative Subversion einer Kunst des Essens, die bei den Yomango-Künstlern als gesellschaftskritische Lebensmittel-Klaukunst zum Tragen kommt, wird bei der *Roten Gourmet Fraktion* wieder direkt auf die Praxis des Kochens angewandt. Hinter diesem provokant-ironischen Label verbirgt sich die mobile Küche von Jörg Raufeisen und Ole Plogstedt, einem jungen Cateringkombo, das gewöhnlich Musikbands wie Die Toten

142 | Guschas, »Lebensgefühl des Ladendiebstahls«

143 | [www.yomango.net](http://www.yomango.net)

144 | Kunstforum, Große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z, 228

Hosen oder Die Ärzte auf ihren Tournées verköstigt.<sup>145</sup> Die beiden Aktivistinnen der *Roten Gourmet Fraktion* sind keine studierten Künstler und keine kulinarische Autodidakten wie Tiravanija, Kubelka und Froelich, sondern tatsächlich ausgebildete Berufsköche – aus der Punkszene. So lässt sich am Beispiel der Gourmet-Punks zeigen, in welchem Maße die eat-artistischen Interventionen und Künstlerküchen längst zum Bestandteil der zeitgenössischen Subkultur geworden sind und Essenmachen mittlerweile auch außerhalb der freien Kunstszene als Kunst praktiziert wird. Mit dem neuartigen, trendigen *Kitchen Clubbing* (Plogstedt) hat sich in offenkundiger Kontinuität und kultureller Diversifikation der eat-artistischen Kunstpraktiken eine kulinarische Gegenöffentlichkeit zur herkömmlichen Spitzengastronomie oder proletarischen Imbissbude etabliert.<sup>146</sup> Gleichsam als Parallelwelt, aber mit Überschneidungen zum kommerziellen Mainstream der TV-Köchelei, tritt das freie Kochen aus dem direkten Bezug zum Kunstbetrieb heraus – ins Leben. Im Fall der *Roten Gourmet Fraktion* und vergleichbarer Unternehmungen freilich nicht als individuelle Lebenskunst, sondern in der sub- und klubkulturellen Form, bei der es Essen nicht wie in der freien Kunst umsonst gibt, sondern nur kommerziell im Tausch gegen Geld – dafür aber auf unkonventionelle und auch gastrosophisch relevante Weise. Die *Rote Gourmet Fraktion* betreibt eine solche unkonventionelle Kochkunst: Statt tourende Musiker mit der üblichen Dauerpizza abzuspeisen, sorgen sie für phantasievolles Essen beispielsweise *Junkie-Fish*, ein mit Pinienkernen paniertes Steinbeißer, in dem eine Einwegspritze mit grüner Flüssigkeit steckt. Mit ihrem berauschenden Mix aus Senf, Limone und Kurkuma darf dann der Kunstgenießer seinem Fisch »einen Druck setzen« – den »goldenen Schuss«. Eine derart avancierte Kochkunst, mit einem unverwechselbaren Stil aus Humor, Provokation und Unterhaltungswert, kann es zweifelsohne mit den in die Kunstgeschichte eingegangenen Avantgarden der Eat Art aufnehmen. Weitere einschlägige Requisiten dieser Punkästhetik lassen sich sehen: Horror-Devotionalien, wie Rieseninsekten aus Latex, künstliche Totenköpfe und Attrappen von menschlichen Gliedmassen, abgerissene Plastikbeine, Gummiköpfe und dergleichen Augenweiden dienen als Stimulanzien oder Dekoration. Mitunter kriecht niedliches Plastikgetier von der Vogelspinne bis zur Eidechse durch die Salate. Auf diese ebenso makabere wie originelle Weise tauchen bei der RGF eat-artistische Motive auf, die Tiravanijas parodistisches Porträt der plastischen Kulinarik Japans noch einen konzeptuellen Schritt weiter radikalisiert. Auch bei den Hamburger Punks entstehen die Kunstwerke – ähnlich wie schon bei den, allerdings auch in politischer Hinsicht, zum Extremen tendierenden italienischen Futuristen – unter dem Einfluss harter Beats. In ihrem Buch, das ihr Schaffen dokumentiert, wird erklärt: »Für ein klar

145 | Raufeisen/Plogstedt, Rote Gourmet Fraktion

146 | Wetzlar/Buckstegen, Die Kultur der Imbissbude

strukturiertes Essen mit wenigen, aber erstklassigen Geschmacksnuancen, die den Gaumen nicht überfordern, sondern ihm schmeicheln, bedarf es kurzer und prägnanter Melodien. Aus unserer Küche dröhnen deshalb immer schnelle Rhythmen von den Beatsteaks, Dead Kennedys oder den Vibrators. Nicht zuletzt, weil uns dann alles etwas schneller von der Hand geht.« (Ebd., 118) Ganz im ironisch-polemischen Duktus eines Marinetti erfährt die Welt von Raufeisen und Plogstedt: »Wer dagegen U2 oder Genesis beim Kochen hört, darf sich nicht wundern, wenn er von einer lahmen Rotweinstimmung übermannt wird und für manche Arbeiten doppelt so lange braucht. HipHop oder Death Metal reichern das Essen automatisch mit Hass an. Bei Volksmusik gerät das Essen zu fettig, wie man an den Wildecker Herzbuben sieht, und bei Jazz völlig durcheinander.« (Ebd.)

### ›Kochen gegen Rechts‹

Eine Geburt der Küche aus dem Geiste der Musik ereignet sich inzwischen an vielen Orten großstädtischer Subkultur. Zum Konzept des Kitchen Clubbings erläutert der Kulturtheoretiker Roger Behrens, dass es beispielsweise das Programm des *Kochsalons* in Hamburg (gewesen) sei, »nicht erst das Essen zum Genuss zu machen, sondern schon das Kochen. Das Kochen also nicht in die Küche abzudrängen, nein, den Herd zur offenen Bühne zu machen – das ist das Konzept von Telse Buss' Kochsalon, unweit von Hafestraße und Pudel Club. [...] Telse Buss' leckere Gerichteküche ist nicht nur Gesamtkunstkonzept, sondern auch soziale Praxis; zumindest lässt sich hier bei gutem Essen und leichter Musik schwer diskutierend die nötige soziale Praxis in Angriff nehmen: Nach dem Essen sollst Du ruh'n, oder Widerstand organisieren.«<sup>147</sup> Dass die Kunst des Essens, die die *Rote Gourmet Fraktion* kreiert (ähnlich wie die ›linke‹ Eat Art von Beuys, Tiravanija und Yomango) mit einer politischen Perspektive verbunden ist, belegt die Teilnahme an dem bereits erwähnten Demonstrations-*Kochen gegen Rechts*. (Siehe i. I.) Dazu riefen im Herbst 2001 deutsche Spitzenköche auf, um ein Zeichen gegen Rechtsextremismus und Fremdenfeindlichkeit in Deutschland zu setzen. Die RGF veranstaltet in diesem Zusammenhang eine in diesem Sinne politisch korrekte Dinnershow in Rantum auf Sylt. Für diese Eventgastronomie der anderer Art arbeiten Plogstedt und Raufeisen mit einem halben Dutzend anderer Star- und Sterneköche zusammen, um zweihundert Gästen anti-rassistische Kunstwerke mit Ingredienzen aus den fünf Kontinenten der Erde zu servieren. Produziert wird mustergültige Koch-Kunst, die Marinettis futuristischen Ästhetik und Spoerri's Menu-travesti-Kulinarik in nichts nachsteht: *Scampi-shooter*, einer Hummer-Vanillesuppe im Reagenzglas gereicht, verkorkt mit

einem Scampi, oder *Flußkrebs-Hirnsoufflé* und *Essen auf Rädern*, das mit der Maurerkelle aus der Schubkarre auf Dachziegel serviert wird.

Durch das *l'art pour l'art* einer unbedingten Originalität und Extravaganz ebenso wie durch die Speisearchitektur und Raumgestaltung schaffen die Punkköche ein Gesamtesskunstwerk, das an den Prunk eat-artistischer Bankette erinnert: In einem sterilen Lagerhaus werden die Tische sternförmig um die Küche aufgebaut und eine weißblau gleißende Kulisse durch fünfzehnfach aufeinander getürmte blaue Getränkeboxen und deren angestrahlten Wasserflaschen erzeugt. Dieses Arrangement verleiht der Benefizveranstaltung (der Erlös der Küchenparty kam der Anti-Rassismus-Initiative ›Gesicht zeigen!‹ zugute) den für die zahlkräftigen Prominente erforderlichen Glamoureffekt. Man hat gegen eine derartige Essthetisierung des Politischen eingewendet, dass die beteiligten Reichen real nichts weiter tun, als es sich für eine gerechte Sache zu teuren Preisen gutgehen zu lassen. Allerdings übersieht die nicht ganz unberechtigte Kritik an dem faden Beigeschmack derartiger Events die unterschwellige Brisanz der Sache. Ole Plogstedt erläutert dazu, dass die Aktion im Kreise und Sumpf der Berufsköche von manchen als Judenveranstaltung beschimpft wurde. »Wer da nichts tut«, so der RGF-Koch, »der macht mit, gerade auch in unserer Szene.«<sup>148</sup> Ebenso spricht Starkoch Vincent Klink offen darüber, dass die professionelle Gastronomie in Deutschland »allgemein verdammt rechtslastig« sei, weshalb er ein demonstratives *Kochen gegen Rechts* befürwortete. (Ebd.)

Die ›harten Jungs‹ der *Roten Gourmet Fraktion* inszenieren ihr antirasistisches Festessen als Zeichen, dass sie *cuisinier com coeur*, ›Köche mit Herz‹ sind (so lautete die Kampagne offiziell). Dieses Herz schlägt nicht nur links im unmittelbaren wie übertragenen Sinne: Die roten Gourmets zeigen auch ein Herz für Tiere. Sie gehören zu den wenigen Profiköchen, die keine kaltherzigen Vorurteile gegenüber Vegetariern haben und bewusst auch mal ohne ›Zentrum‹ und Machtsymbol auskommen – legt man die herkömmlichen kulinarischen Codes zugrunde, wonach Fleisch als Symbol der (männlichen) Macht und unentbehrliches Zentrum des Essens gilt. Der Reiz ihrer fleischfreien Kunstwerke geht soweit, berichtet ein Kenner, dass selbst »Currywurst-Typen« und »fleischsüchtige Rock'n'Roll-Trucker plötzlich eine Vorliebe für Gemüsekreationen entwickeln.«<sup>149</sup> Dass Raufeisen und Plogstedt der vegetarischen Küche zwar einen gewissen Stellenwert einräumen, ihr aber keine konzeptuelle Bedeutung verleihen, verrät letztlich dann doch die gastrosophische Halbherzigkeit ›eingefleischter Gourmets‹, denen der Genuss einer rein pflanzlichen oder zumindest konsequent fleischarmen Feinschmeckerei fremd bleibt.

148 | Plogstedt in: Klüver, Schlemmen gegen Rechts

149 | Schallenberg, Erst kommt das Fressen, dann die Musik

Hingegen findet sich in einer anderen Hinsicht durchaus eine kulinarische Ästhetik des Widerstandes bei der *Roten Gourmet Fraktion*. Nämlich in ihrer unkonventionellen, selbstbestimmten Arbeitsweise, die Teil und Voraussetzung ihrer Küchenkunst ist. Um kochkünstlerische Kreativität selbstbestimmt leben zu können, hängten die beiden gelehrten Gastronomen zuvor ihre weiße Kochmütze an den Nagel und ließen mit der chromglitzernden Hotelküche auch hierarchische Strukturen hinter sich, um ihr *eigener Küchenchef* zu werden. Indessen geht es ihnen dabei nicht im Beuys'schen Sinne um die individuelle Verwirklichung einer lebenskünstlerischen Alltagsküche (siehe 1.3.), sondern darum gegen Geld andere Menschen zu bekochen. Diese unternehmerische Selbstständigkeit und freiwillige Ökonomisierung der kulinarischen Praxis erinnert entfernt an die kulturellen Ursprünge einer ›freien Kochszene‹ am Ende des 18. Jahrhunderts. Damals wurden mit dem Zerfall der feudalen Gesellschaft die Köche des Adels arbeitslos und erfanden daraufhin – aus existenzieller Not und flexibler Selbstinitiative – das *Restaurant* als öffentliches Speiselokal und als Einnahmequelle einer kommerziellen Kochkunst. Dementsprechend kommen auch die Profiköche der RGF nicht umhin, ihr Leben als freischaffende Kochkünstler und vorbildlichte Wir-AG zwischen einem Dutzend mobiler Herde, Backöfen und Kochplatten zu managen. Anders als Koch-Kunstprofessoren wie Kubelka oder Tiravanija, denen alle erforderlichen Arbeitsräume und -mittel frei zur Verfügung gestellt werden, besteht der flexibilisierte Arbeitsplatz von Plogstedt und Raufeisen in winzigen Backstage-Kabuffs von Konzerthallen oder vergleichbaren widrigen Produktionsstätten. Ihrer in Kisten und Flightcases verpackten, überall installierbaren Kücheneinheiten und Getränkepaletten dienen der vollen Mobilität. Das mobile Einsatzkommando der *Rote Gourmet Fraktion* rückt nicht aus, um die Bevölkerung kulinarisch aufzuklären, wie es der Wanderkoch Froelich mit seiner *Restauration a.a.O.* tut. So wenig wie sich Jahrhundertkoch Witzigmann daran stört, mit seiner Palazzo-Kochbrigade satte Gewinne zu machen, so selbstverständlich steht für Plogstedt und Raufeisen fest, dass sie ihre ökonomische Zukunft im profitablen Eventkochen und Kitchen Clubbing sehen. (Ebd.) Geschäftsbewusst verkaufen sie die eigene Dienstleistung als avancierte Lohnkunst oder, in ihren eigenen Worten, als »spaßige« Unterhaltungskunst.<sup>150</sup> Gemessen an dem militant antikapitalistischen Geist, auf den der großkalibrige Name ihres Kleinunternehmens anspielt, lässt ihr gesellschaftskritisches Selbstverständnis vermessen, dass neben den explizit ästhetischen, antinationalistischen und tendenziell tierethischen Aspekten auch die politisch-ökonomischen und ökologischen Faktoren der globalen Ernährungsverhältnisse einbezogen werden. Sich selbst als *Rote Gourmet Fraktion* zu bezeichnen, hat insofern ungefähr so viel mit den komplexen Fragen eines revolutionären Huma-

nismus und dessen terroristisch radikalisierten Irrgängern zu tun wie Spoerri's *Karl Marx Essen* mit der philosophischen Kritik der kapitalistischen Lebensverhältnisse seines Namensgebers.

### **Volxküche und Food not Bombs: eine politisch korrekte Revolution der Kochkunst?**

Ein permanentes Kochen gegen Rechts, das den bemühten Namen *Rote Gourmet Fraktion* noch am ehesten verdienen würde, findet heute tagtäglich in zahlreichen so genannten *Volxküchen* und *Food Not Bomb* Gruppen (FNB) statt. Die *Volxküche*, oft auch verkürzt *VoKü*, ist ein regelmäßiges Gruppenkochen meistens in kollektiven und selbstverwalteten, politisch linken Einrichtungen (Kneipen, Infoläden, Jugendhäusern, autonomen Zentren, besetzten Häusern, Bauwagenplätzen und dgl.), bei dem das Essen und zwar tendenziell vegetarische bzw. vegane Kost zum Selbstkostenpreis oder umsonst ausgegeben wird. Bekocht werden sowohl arme Menschen mit Hunger (zumeist Obdachlose) als auch Leute mit wenig Geld, prekäre Existenzen und hungrige Geister aus der eigenen Szene. Im Gegensatz zu den kreativen Jungunternehmern der Kitchen Clubs und zu den Großmeistern einer kommerziellen Eventgastronomie praktizieren *Volxköche* auf dem Terrain des Alltagslebens eine Essthetik des Widerstands gegen die kapitalistische Welt. Sie arbeiten weder für Lohn noch ist es ihr Interesse, mit ihrer Küche Mehrwert zu erzielen. Darin sind sie den eat-artistisch aktiven Künstlern sinnverwandt. Doch anders als diese wollen die Gastrosophen der antikapitalistischen Volksverköstigung auch nicht als berühmte Künstler oder wohlthätige Helden in der Öffentlichkeit gefeiert werden. Ihre politische Kunst des Essens hat nichts mehr mit dem Kunstbetrieb und dessen subtiler Struktur der kulturellen Kapitalakkumulation zu tun. *Volxküchen* agieren an jenen theoretischen Grauzonen und offenen Grenzen, wo sich die kulinarische Dinge mit den Fragen nach einer anderen Gesellschaft verbinden, wo sich eine gastrosophische Ethik des Geschmacks mit der Philosophie des Sozialen vermischt. Obwohl die linken Aktions-Herde täglich und weltweit eine Masse von Menschen mit kostenlosem bzw. günstigem Essen versorgen, sind sie kaum Gegenstand der gesellschaftstheoretischen Reflexion und werden weder im philosophischen Diskurs noch in Geschichtsbüchern thematisiert. Selbst von der ansonsten sehr publikationsfreudigen und dem eigenen Anspruch nach undogmatischen Linken werden *VoKüs* kaum wahrgenommen.<sup>151</sup> Indes steht außer Zweifel, dass es sich bei diesen Erscheinungsformen einer aktiven Counter Cuisine und politisch korrekten Küche um ein äußerst bemerkenswertes gastrosophisches Phänomen der Gegenwartskultur handelt.

Die Schreibweise *Volxküche* statt *Volksküche* soll das erklärtermaßen

antinationalistische und antirassistische Selbstverständnis signalisieren, dem zufolge der Begriff Volk ungewollte Assoziationen sowohl zur nationalsozialistischen Geschichte des ›deutschen Volkes‹ als auch zu rechter, rassistischer Ausgrenzungspolitik weckt. In programmatischem Gegensatz dazu stehen *Volxxküchen* grenzenlos allen Menschen offen und sie verstehen sich als herrschaftsfreie Zonen. Die bewusste Falschschreibung und damit die *begriffliche* ›Verfremdung des Deutschen‹ signalisieren eine umwertende Falschmünzerei als ironisch-parodistische Ausdrucksweise der autonomen Szene. Gleichzeitig hält der Ausdruck *Volxxküche* wegen seines nur leichten Verfremdungseffekts einen sachlichen Verweis auf den kulturhistorischen Hintergrund des Wortes wach. Eine der frühesten Verwendungen des Begriffs ›Volxsküche‹ lässt sich bis zur Frauenrechtlerin und Sozialaktivistin Lina Morgenstern zurückverfolgen, die in der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts die öffentliche Essensausgabe an Bedürftige in Berlin begründete. Deren karitatives Engagement wird gegenwärtig durch die *Berliner Tafel* und ähnliche *Volxsküchen* in anderen Städten wieder belebt. Sie sammeln verwertbare Essensreste und Lebensmittel bei Spendern ein, um diese anschließend an eine wachsende Zahl von Bedürftigen in Kirchenküchen, Tagesaufenthaltsstätten, Anlaufstellen für Suchtgefährdete, Aids- und Drogenberatungsstellen, Obdachloseneinrichtungen, Frauenhäusern und Kindereinrichtungen zu verteilen.<sup>152</sup> Freilich ist bereits die soziale Hungertafel- oder Volxsküchen-Bewegung des neunzehnten Jahrhunderts nichts wirklich Neues. Sie geht ihrerseits auf die Entstehung von *Armenküchen* bzw. *Suppenküchen* und, noch früher, von so genannten *Suppenanstalten* zurück, die sich seit dem achtzehnten Jahrhundert als weltliches Gegenstück zur religiösen *Armenspeisung* der Klöster ausbreiteten. Die bekannteste Allerweltssuppe der frühen Armenküche ist die *Rumfordsuppe*, die um 1790 Benjamin Thompson, Graf Rumford, erfindet. Die Rumford'sche Idee einer billigen Volksverköstigung ist dem Revolutionstheoretiker Karl Marx nicht entgangen. In seinem Hauptwerk kommt Marx auf Graf Rumfords Philosophie der Armenküche zu sprechen: »Ein besonders gelungenes Rezept dieses wunderlichen ›Philosophen‹ ist folgendes: Fünf Pfund Gerste, fünf Pfund Mais, für 3 d. Heringe, 1 d. Salz, 1 d. Essig, 2 d. Pfeffer und Kräuter – Summa von 20 3/4 d. gibt eine Suppe für 64 Menschen, ja mit den Durchschnittspreisen von Korn kann die Kost auf 1/4 d. per Kopf [noch nicht 3 Pfennige] herabgedrückt werden.«<sup>153</sup> Indessen hält Marx die billige und mildtätige Volksverköstigung bloß für oberflächliche Philanthropie, weil sie nichts an den realen Ernährungsverhältnissen verändert.

152 | Innerhalb von zwei Jahren stieg zum Jahre 2007 die Zahl der Tafel-Bedürftigen laut Bundesverband Deutsche Tafel um vierzig Prozent auf rund 700.000; vgl. [www.tafel.de](http://www.tafel.de)

153 | Marx, Das Kapital I, 628

Entsprechend ist oder sollte der Ausgangspunkt der zeitgenössischen linken *Volxküchen* – im Gegensatz und in Abgrenzung zu karitativen *Hungertafeln* und *Armenspeisungen* – nicht primär das philanthropische Motiv der Notsättigung von Bedürftigen sein, sondern die gesellschaftstheoretische Erkenntnis, dass der ›politische Kampf‹ auf dem Weg zur ›antikapitalistischen Revolution‹ verstärkt auch das *Recht auf Nahrung* zu berücksichtigen hat und darüber hinaus ein bestimmtes, politisch korrektes Essen selbst etwas Revolutionäres hat. Speziell in dieser letztgenannten Hinsicht steht eine emanzipatorische Gegenküche eher dem Gastrosophen Feuerbach nahe als dem Kritiker Marx, der Feuerbach dafür kritisierte, die revolutionäre Praxis mit einer veränderten Esskultur in Verbindung zu bringen anstatt ausschließlich den proletarischen Klassenkampf zu forcieren.<sup>154</sup> Indessen ist hier gar kein unnötiger Gegensatz in der Sache zu konstruieren: Die Counter Cuisine der linken *Volxküche* begreift sich als *eine* gesellschaftsverändernde Praxis *neben anderen* ebenso wichtigen revolutionären Aktivitäten. Viele *VoKü*-Aktivisten beteiligen sich auch an der ›außerkulinarischen Opposition‹ und unterstützen politische Aktionen, die nichts unmittelbar mit Essen zu tun haben. Diese erweiterte Revolutionspraxis, die – zumeist unbewusst – an Beuys' ebenso antikapitalistische wie kreative Kunst des Essens und Lebens anknüpft, lässt sich insbesondere an der weltweit aktiven *Food not Bombs* Bewegung ablesen, die den linken *Volxküchen* als eine spezielle Variante zugerechnet werden kann und die sich gleichzeitig von diesen durch ihr gastrosophisch erweitertes Revolutionsverständnis unterscheiden lässt. *Food not Bomb* Aktivitäten entstanden in den 1980er Jahren in den USA als Teil der dortigen Antimilitarismus- und Friedensbewegung: daher der Name *Food not Bombs* – Essen nicht Bomben. Neben einem kostenlosen Verteilen von Essen, worin sich diese mobilen Garküchen nicht von karitativen sowie affirmativen Hungertafeln unterscheiden, engagieren sich *Food Not Bombs* Fraktionen auch im Bereich Hausbesetzung, Piratenradios, Flüchtlingsunterstützung, Knastarbeit und anderer gesellschaftlicher Problematiken, bei den ›etwas anbrennen‹ kann. Doch die zentrale Thematik der *FNB*-Küche ist das Essen, weil sich in diesem speziellen Fall radikale Gesellschaftskritik *unmittelbar* in eine bessere Praxis umsetzen lässt.

Systematischer als bei die meisten *Volxküchen* wird die Kunst eines politisch korrekten Kochens und Essens von den *FNB*-Gastrosophen im theoretischen Kontext der globalen Ernährungsverhältnisse und ihrer facettenreichen Weltbezüge reflektiert. Dazu gehört als erstes, wie es in einer Selbsterklärung heißt, die ethische »Empörung über die Tatsache, dass Menschen hungern. Diesen Zustand alleine zu skandalisieren, ist Startpunkt für Analysen von Gesellschaft, die neben Kapitalismus und Militarismus auch die mit ihnen verwobene Geschlechter- und Sexualitätsord-

nung betrachten – und angreifen.«<sup>155</sup> Statt die eigenen Energien auf eine umfangreiche theoretische Kritik des vorherrschenden Nahrungsdispositivs zu lenken, konzentrieren sich die FNB-Aktivist:innen auf eine individuell veränderte und gesellschaftlich verändernde Ernährungspraxis. *Food not Bombs* verteilt *Nahrung an alle* grundsätzlich *umsonst*, um die Machbarkeit des anarchistischen Prinzips der gegenseitigen Hilfe und sozialen Verteilungsgerechtigkeit unter Beweis zu stellen. So wird ein Genussleben für jeden ohne Geld und ohne Klau-Kunst möglich. Anders als die *Yomango Eat Artisten* greifen die FNB-Aktivist:innen auf eine ebenso legale wie nachhaltige Methode des geldlosen Einkaufs zurück: Sie verwenden ›Abfälle‹ und ›containern‹, d.h. sie *verwerten* solche noch genießbaren Lebensmittelreste, die auf Märkten oder von Großhändlern nicht mehr verkauft oder anderweitig an Hungertafeln gespendet, sondern weggeschmissen werden würden. Statt wie Spoerri die abgeessene Tafel als einen alltäglichen Lebensmoment bloß abzubilden, sammeln die rebellischen Überlebenskünstler:innen die Essensreste der übersättigten Wohlstandsgesellschaft zusammen, um daraus ein respektables Gemeinschaftsmahl zu schaffen. Nicht aus materieller Not oder ideeller Askese, sondern aus sachkundiger Überzeugung und praktischen Widerstand gegen einen unersättlich ressourcenhungrigen und zerstörerischen Überflusskonsum werden die vergeudeteten Überbleibsel verwertet.

Über das Merkmal einer kostenlosen oder kostengünstigen Sättigung hinaus prägt ein Grundgeschmack diese politisch korrekte Garküche: das Vegetarische, der Verzicht auf Fleischgeschmack und im Prinzip sogar der vegane Verzicht auf jegliche Fleischprodukte. Was folglich im Geiste einer kapitalismus- und herrschaftskritischen Diät auf den Tisch kommen muss, ist fleischlose Kost. Während sich die Bedürftigen in den historischen Anfängen der Volksküchen mit vorwiegend fleischlosem Essen begnügen mussten, weil nur gelegentlich der Genuss von teurem Fleisch erschwinglich war, sind die Gründe für die vegetarischen oder veganen *Volxküchen* der Gegenwart durchweg ethischer Natur. Ein Hauptgrund ist das pazifistische Prinzip der Gewaltfreiheit, welches das Nicht-Töten von Tieren einschließt. Wer es mit Herrschaftskritik ernst meint, wird diese nicht nur auf die Herrschaft von Menschen über Menschen beziehen, sondern auch auf die Herrschaft von Menschen über nicht minder schutzbedürftige Tiere. Während das Projekt *Haus für Schweine und Menschen* von Trockel und Höller das Bewusstsein für eine artgerechte Tierhaltung schaffen will und damit den Menschen letztlich nicht die moralische Pflicht auferlegt, den Genuss von Fleisch und Produkten von Tieren, denen es wenigstens zu Lebzeiten gut ging, ganz einzustellen (siehe 1.4.), gehen die FNB-Aktivist:innen einen korrekten Schritt über diesen anthropozentrischen Hedonismus hinaus. Um jedoch die eigenen politischen Ideale einer konsequent herr-

schaftskritischen und pazifistischen Diät nicht von vorneherein durch eine solche asketische Moral ›unbeliebt‹ zu machen, wird in der realen Praxis der *Volxküchen* und *FNB*-Volksverköstigungen nicht selten ganz vom Veganismus und sogar noch vom gemäßigteren Vegetarismus abgesehen oder aber diese in weniger kontroverse und unpopuläre Begründungen verpackt. Beispielsweise kocht eine *Food Not Bombs* Gruppe den Sachverhalt, warum sie ausschließlich vegane Gerichte serviere, auf die utilitaristische Erklärung runter, »möglichst für alle Menschen zu kochen, also auch für solche, die sich für eine vegetarische oder vegane Lebensweise entschieden haben.«<sup>156</sup> Eine andere, ähnlich abschwächende Erklärung bringt *Food Not Bombs* Mitbegründer McHenry vor, um den unbeliebten Fleischverzicht zu erleichtern: »Außerdem kann vegetarische Nahrung leichter verteilt werden, Menschen können davon nicht krank werden, sie ist hygienischer.«<sup>157</sup> Abgesehen von diesen rhetorisch verpackten ›Beschönigungen‹ der globalen Notwendigkeit einer zumindest tendenziell vegetarischen und tiergerechten Ernährungsweise der Menschen herrscht unter den *FNB*-Gastrosophen ein sachkundiges Wissen über die größeren Zusammenhänge, die für die revolutionäre Praxis einer solchen Küche sprechen. Sie sind sich darüber im Klaren, dass nur eine solche Esskultur eine klar und leicht praktikable Antwort auf die moralische Problematik bietet, dass der heute in den westlichen und verwestlichten Wohlstandsländern übliche hohe Fleischkonsum weder universalisierbar noch zukunftsfähig ist. Denn es darf als eine kaum bestreitbare Tatsache gelten, »dass genügend Ressourcen auf der Erde vorkommen um alle Menschen zu ernähren, wenn nur Obst, Gemüse etc. angebaut würde und die Energie des Bodens nicht für Futter zur Zucht von Schlachtvieh verwendet wird.« (Ebd.) Entsprechend lässt sich die moralisch-asketische Pflicht einer weitestgehend vegetarischen Ernährungsweise leicht auf die nüchterne Kausalität ökonomischer Zahlen runterrechnen. »Nach Informationen der UN-Welternährungsorganisation werden jährlich rund zwei Milliarden Tonnen Getreide produziert. Damit könnte der Energieumsatz von durchschnittlich 2500 Kilokalorien für jeden der ca. 6,2 Milliarden Menschen auf der Erde mehr als gedeckt werden. Es wird jedoch nicht versucht, mit diesen Mitteln allen Menschen ein Leben ohne Hunger zu ermöglichen. Über eine Milliarde Menschen leben in Hunger, jeden Tag sterben ca. 100.000 Menschen an den Folgen von Unterernährung – mehr als 36 Millionen im Jahr, Tendenz steigend.«<sup>158</sup> Damit findet, was in den 1980er Jahren mit der links-ökologischen Alternativbewegung als Counter Cuisine seinen Ausgang nahm, in seiner asketischen Version heute Fortsetzung in den diversen *Volxküchen* und *FNB*-Konviven. Diese gehen mit ihrer politisch korrekten Küche einen

156 | Food Not Bombs Bochum; [www.bo-alternativ.de/fnb/](http://www.bo-alternativ.de/fnb/)

157 | McHenry, Food Not Bombs

158 | Food Not Bombs Bochum

moralisch konsequenteren Weg als orthodoxe Linke, die sich nur das Billigste ›schießen‹ und freiwillig auf das Selbstkochen verzichten, weil man – so diese Fast Food Philosophie – im revolutionären Kampf nur für verzehrfertiges ›schnelles Essen‹ Zeit habe und ansonsten das bloß leibliche Wohl vernachlässigen kann (– und auch vernachlässigen muss: als selbstaufopfernder Beweis für die eigene ›höhere Bestimmung‹). Dafür nehmen *linke Aldianer* – die aus ›wilder Überzeugung‹ und nicht aus materieller Not Alditütenträger sind – trotz ihrer theoretischen Kritik am kapitalistischen ›Schweinesystem‹ in ihrer alltäglichen Lebenspraxis buchstäblich gerne ›in Kauf‹, dass sie mit dem eigenen Geschmack und mit dem eigenen Geld die ›gierigen Kapitalisten‹ der globalen Nahrungsindustrie, wie hierzulande primus inter pares die Discountkette der Aldi-Brüder, weiter ›mästen‹ und immer ›fetter‹ – immer mächtiger machen.<sup>159</sup> Die antikapitalistische *Multitude*, von der das Kultbuch einer neuen radikalen Linken schwärmt, ernährt sich allemal als eingefleischte *Alditude*.

Indessen geht es letztlich auch in der autonomen *Volxküche* nicht permanent revolutionär und politisch korrekt zu, wenn die Verwendung von sozial und ökologisch gerecht erzeugten Zutaten zu kurz kommt. Gelingt es ihr jedoch, das produzierte Essen für den Selbstkostenpreis zu verkaufen oder umsonst auszugeben, ohne dabei auf diese gesellschaftsverändernde Moral zu verzichten, steht sie für eine wirklich antikapitalistische und progressive linke Praxis, die ihren Namen verdient. *Food Not Bombs* Aktivist\*innen können dann zu recht den Anspruch erheben, das gastrosophische Programm der von den futuristischen Eat Art Avantgardisten einst geforderten Revolution der Kochkunst heute in einem *emanzipatorischen* Sinn unter dem Slogan »Free Soup for the Revolution!« umzusetzen.<sup>160</sup> Und doch wäre ihre Auszeichnung, in dem großen Spektrum der künstlerischen und lebenskünstlerischen Aktivitäten der gegenwärtigen Koch- und Esskunst die wahre ›linke Gourmet Fraktion‹ zu sein, unzutreffend. Denn woran es bei der politischen Ethik der *Volxküchen* oft mangelt, um in den vollen Genuss einer gastrosophischen Ethik zu kommen, ist eben das Gourmet-sein: der vernünftige Hedonismus einer kulinarischen Ästhetik, die die Kunst und den Genuss eines geschmackvollen und kreativen Kochens als Alltagspraxis kultiviert. Zwar besteht insbesondere unter den *FNB*-Köchen, ähnlich wie bei den Punkband-Köchen der *RGF*, ein reger Austausch zwischen Küche und Kunst (Musik); Kochkombattant McHenry betont: »Hardcorebands, vegetarische Gruppen und *Food Not Bombs*, sie alle zusammen ergeben eine wirklich starke Bewegung.«<sup>161</sup> Doch ihre politisch korrekte Küche ist häufig kulinarisch kunstlos und das konviviale

159 | Schneider, Aldi – Welche Marke steckt dahinter?; Hintermeier, Die Aldi-Welt; Kotteder, Die Billig-Lüge

160 | [www.food-not-bombs.de/](http://www.food-not-bombs.de/)

161 | McHenry, Food Not Bombs

Vergnügen eines phantasievoll zubereiteten wie geschmacklich guten Essens kein selbstverständlicher, konzeptueller Bestandteil ihrer Praxis. Warum sollte aber kultureller Widerstand nicht auch kreativ und lustig sein, wie es beispielsweise die eat-artistische *YoKü* vormacht – bei der die beteiligte Tischgesellschaft im gepflegten Rahmen eines Festmahls schönes Essen mit viel Vergnügen feiert? Denn für *diese* revolutionäre Praxis spricht ja gerade *auch*, dass sie gut schmecken kann und allen dieses Glück verheißt.

