dem verdeutlichen insbesondere die Abbildungen, dass allein anhand des Aussehens nicht erkennbar ist, ob etwas Essbares mit oder ohne künstlerische Intention zubereitet wurde.

Die Beispiele sind Fallgruppen zugeordnet, um ihre Einordnung zu vereinfachen. Den Anfang macht ein Beispiel einer reinen Schutzbehauptung. Dieser Fall hat prompt nichts mit dem Kochen, wohl aber mit der Gastronomie zu tun. Ein Beispielsfall einer reinen Schutzbehauptung eines Kochenden war bemerkenswerterweise nicht zu finden.

## 3.2 Fallgruppen und Beispiele

### 3.2.1 Reine Schutzbehauptung: Bayerische Rauchkunst

Robert Manz, Geschäftsführer der Treff GmbH, betreibt in Memmingen eine gleichnamige Kneipe[5]. Diese ist täglich ab 11 Uhr geöffnet und bietet ganztätig Speisen und Getränke sowie Spiele wie etwa Billard, Darts, Gesellschaftsspiele und Spielautomaten an. Nach Angaben Manz' waren 2009 etwa 90 % der dortigen Gäste Raucher[6].

Nach Änderung des bayerischen Gesundheitsschutzgesetzes (GSG)[7] im Jahre 2009 erhob die Treff GmbH Verfassungsbeschwerde und machte eine Verletzung ihrer Grundrechte aus Art. 2 Abs. 1, Art. 3 Abs. 1, Art. 12 Abs. 1 und Art. 14 Abs. 1 GG durch das Rauchverbot in der Kneipe geltend[8]. Eine Verletzung der Kunstfreiheit wurde dabei nicht erwähnt. Die Verfassungsbeschwerde wurde nicht zur Entscheidung angenommen[9].

---

5 https://www.treff.de/.

6 R. Manz: Verfassungsbeschwerde vom 20.08.2009, S. 1, https://www.treff.de/files/treff/rauchen/verfassungsbeschwerde/eigene/2009-08-20_verfassungsbeschwerde_final.pdf.

7 Gesetz zum Schutz der Gesundheit (Gesundheitsschutzgesetz – GSG) vom 20. Dezember 2007 (GVBl S. 919, BayRS 2126–3–UG), geändert durch Gesetz vom 27. Juli 200 (GVBl S. 384).

8 R. Manz: Verfassungsbeschwerde vom 20.08.2009, S. 1, https://www.treff.de/files/treff/rauchen/verfassungsbeschwerde/eigene/2009-08-20_verfassungsbeschwerde_final.pdf.

9 BVerfG, Beschluss der 2. Kammer des Ersten Senats vom 10.09.2009 – 1BvR2054/09, https://www.bverfg.de/e/rk20090910_1bvr205409.html.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Im Jahre 2010 klagte die Treff GmbH vor dem Bayerischen Verfassungsgerichtshof gegen das neu erlassene GSG[10] und beantragte die Nichtanwendung des Rauchverbots aus Art. 3 Abs. 1 GSG, im einstweiligen Rechtsschutz[11], beides war erfolglos.

Im April 2011 wurde Manz als Geschäftsführer der Treff GmbH im Rahmen eines Ordnungswidrigkeitsverfahrens vom Amtsgericht Memmingen zu einer Geldbuße von 200,- Euro wegen Nichtbeachtung des Rauchverbots verurteilt[12].

Zu seiner Verteidigung berief er sich auf den Ausnahmetatbestand des Art. 5 Abs. 3 GSG, wonach das Rauchverbot bei künstlerischen Darbietungen, bei denen das Rauchen als Teil der Darbietung Ausdruck der Kunstfreiheit ist, nicht gilt. Manz behauptete, das Rauchen in seiner Kneipe sei Teil eines Improvisationstheaterstücks mit dem Titel »Musical Treff – Das Leben vor dem Rauchverbot«[13]. Vor Gericht behauptete Manz, jeder, der sich in seiner Gaststätte als Teil eines spontan zusammengekommenen künstlerischen Ensembles fühle, dürfe dort an dem Stück teilnehmen und daher rauchen – wer sich nicht als Künstler fühle, müsse fürs Rauchen vor die Tür gehen[14]. Dieses Ensemble setze sich jeden Tag aufs Neue und mit immer wieder anderen Mitgliedern zusammen. Die Richterin am Amtsgericht Memmingen sah weder den Ausnahmetatbestand des Art. 5 Abs. 3 GSG erfüllt noch den Schutzbereich der Kunstfreiheit berührt.

Die Auffassung des Gerichts überzeugt. Dem Geschehen im »Treff« lag keine künstlerische Intention zugrunde, vielmehr wurde es allein mit dem Ziel, vom geltenden Rauchverbot ausgenommen zu werden, als künstlerische Darbietung deklariert. Es handelte sich also allein um eine Schutzbehauptung zur Umgehung geltenden Rechts, Manz war selbst nicht ernsthaft davon überzeugt, künstlerisch tätig zu sein.

---

10 Gesundheitsschutzgesetz (GSG) vom 23. Juli 2010 (GVBl. S. 314, BayRS 2126-3-G).

11 R. Manz: Antrag auf einstweilige Anordnung vom 21.07.2010, https://www.treff.de/files/treff/rauchen/einstweilige_anordnung/eigene/2010-07-21_einstweilige%20_anordnung_popularklage.pdf.

12 Rauchverbot im Nikotin-Theater, Artikel vom 01.04.2011, https://www.infranken.de/ueberregional/bayern/rauchverbot-im-nikotin-theater-art-147439.

13 https://www.treff.de/gsg-version-03.html.

14 Rauchen ist keine Kunst, Artikel vom 01.04.2011 in der Augsburger Allgemeinen, https://www.augsburger-allgemeine.de/bayern/Rauchen-ist-keine-Kunst-id14534756.html, ausführlich auch Manz' eigener Kommentar zu dem Verfahren: https://www.treff.de/files/treff/rauchen/lokalspezifisch/Zur_Gerichtsverhandlung_vom_01-04.2011.pdf.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Dies zeigt sich insbesondere an folgenden Indizien:

Schon vor seiner Verurteilung im Ordnungswidrigkeitsverfahren kämpfte Manz sowohl mit juristischen Mitteln als auch auf seiner Homepage vehement gegen das geltende Rauchverbot. Seine Homepage enthält seitenweise Ausführungen dazu, wie sehr er sich durch das Rauchverbot in seinen Grundrechten eingeschränkt fühlt, er spricht u.a. von »Gesundheits-Diktatur«[15] und »Bevormundungs-Sucht«[16]. Umgekehrt sind die Informationen zum behaupteten Theaterstück auffallend spärlich. Es findet sich dort im Wesentlichen folgende Aussage:

»Sollte sich ein Gast auf sein Grundrecht der Kunstfreiheit berufen, müssen wir nicht dagegen vorgehen. So steht es explizit im GSG. Darüber hinaus wird die Kunstfreiheit verfassungsrechtlich vorbehaltlos gewährleistet und ist gegen jegliche Einmischung öffentlicher Gewalt tabuisiert: Kunst ist, was der Künstler als Kunst bezeichnet.

In der Tradition des Experimental-Theaters (Avantgarde), dessen künstlerische Ausdrucksform es gerade ist, die Grenzen zwischen Künstlern und Publikum zu verwischen, gestatten wir es unseren Gästen in unseren Gaststättenräumlichkeiten, ihren individuellen Ausdrucksformen nachzukommen: Insbesondere das Leben nachzuspielen, wie es früher einmal war, als in Kneipen geraucht werden durfte.

Dabei ist uns durchaus bewusst, dass Kunst nicht selten die herrschenden Verhältnisse ›angreift‹, um auf Missstände hinzuweisen. Dazu gibt es imho genug Anlass.«[17]

Bis auf einen entsprechenden Aushang vor der Gaststätte unterschied sich das »Treff« offenbar in keiner Hinsicht von einer regulären Kneipe. Auf der Homepage dominieren nach wie vor neben den sehr ausführlichen Argumentationen gegen das Rauchverbot Werbeaussagen zu Musik, Spielen, Speise- und Getränkeangebot. Dass die Räume primär einer Theateraufführung dienen sollen, ist nicht zu erkennen. Die knappe Aussage, Kunst sei, was der Künstler als Kunst bezeichnet, reicht nicht aus, um einen eigenen Kunstbegriff oder auch nur eine ernsthafte Intention, künstlerisch tätig sein zu wollen, anzunehmen. Erforderlich wären Erklärungen, die zumindest ebenso ausführlich wie die zum Rauchverbot wären, um ein ernsthaftes

15 https://www.treff.de/gesundheits-diktatur.html.

16 https://www.treff.de/bevormundungs-sucht.html.

17 https://www.treff.de/gsg-version-03.html.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Selbstverständnis des Gastwirts als Künstler anzunehmen. Sowohl die Internetpräsenz als auch insbesondere sein langer juristischer Kampf gegen das Rauchverbot verdeutlichen hingegen, dass es ihm allein auf die Nichtanwendbarkeit des Rauchverbots in seiner Gaststätte ankam und ankommt. Weder vor dem Inkrafttreten des Rauchverbots noch direkt danach behauptete Manz, künstlerisch tätig zu sein. In seiner Verfassungsbeschwerde und »Popularklage« gegen das Rauchverbot berief sich Manz allein auf seine allgemeine Handlungsfreiheit, Berufsfreiheit, Eigentumsgarantie und den allgemeinen Gleichheitssatz. Die plötzliche Behauptung, Avantgardetheater zu betreiben, wirkt als habe Manz' Anwalt diesen nach Jahren des erfolglosen Kampfes gegen das Rauchverbot anlässlich des Ordnungswidrigkeitsverfahrens auf den Ausnahmetatbestand für künstlerische Darbietungen hingewiesen.

Zwar ist es nicht auszuschließen, dass jemand tatsächlich aufgrund seines individuellen Verständnisses vom Wesen der Kunst allabendlich eine improvisierte Performance organisiert, bei der auch Getränke und Tabak konsumiert werden. Gerade dies berücksichtigt der Ausnahmetatbestand des Art. 5 Abs. 3 GSG. Der Schutzbereich der Kunstfreiheit wäre dann eröffnet, wenn der Betroffene sein individuelles Verständnis von Kunst derart darlegen könnte, dass zumindest glaubhaft wäre, dass dies sein Verständnis ist. Manz trifft aber so gut wie keine Aussagen zu seinem Kunstverständnis und der Bedeutung seines »Musical Treff«. Gerade angesichts der Eloquenz hinsichtlich des Rauchverbots ist diese Knappheit ein klares Indiz dafür, dass sich Manz keine besonderen Gedanken um den künstlerischen Charakter seines Tuns gemacht hat, sondern allein versucht, das Rauchverbot zu umgehen. Eine substantiierte Begründung der Frage, was das Künstlerische gerade ausmache oder weiterreichende Einlassungen zum individuellen Kunstverständnis des Klägers blieben auch vor Gericht aus. Bevor er Kneipenwirt wurde, war Robert Manz Polizist[18], ein besonderes Interesse für Kunst oder Theater, das unabhängig vom Rauchverbot besteht, lässt er nicht erkennen. Seine Homepage ist u.a. unter der URL »www.Raucherwirt.de« abrufbar.

Nach alledem sprechen die weit überwiegenden Anzeichen dafür, dass es sich bei der Einlassung des Klägers um eine reine Schutzbehauptung mit dem einzigen Zweck, das Rauchverbot zu umgehen, handelte.

Diese Art unsubstantiierter Behauptungen gilt nicht als ernsthafte künstlerische Intention, wie sie hier für die Eröffnung des Schutzbereichs der

18 Rauchverbot im Nikotin-Theater, Artikel vom 01.04.2011, https://www.infranken.de/ueberregional/bayern/rauchverbot-im-nikotin-theater-art-147439.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Kunstfreiheit vorausgesetzt wird. Denn Zweck der Kunstfreiheit ist es, dem Einzelnen die Freiheit zu lassen, sein tatsächlich als Kunst empfundenes Tun auszuleben und sein Leben dadurch mit einer bestimmten Sinnhaftigkeit zu füllen[19]. Dass der Kunstbegriff des Einzelnen dabei im Einzelfall sehr weit sein kann, muss hingenommen werden. Diesem Zweck dient es aber nicht, bloße Behauptungen ausreichen zu lassen, die erkennbar allein darauf abzielen, durch Inanspruchnahme der Kunstfreiheit von den allgemeinen Gesetzen ausgenommen zu werden.

Der geschilderte Fall illustriert anschaulich, dass die Forderung nach der grundsätzlichen Maßgeblichkeit des Selbstverständnisses mit Überlegungen, wie sich dieses Selbstverständnis zu äußern hat, einhergehen muss. Auch wenn hier das Besorgnis vor ausuferndem Missbrauch der Kunstfreiheit durch die Maßgeblichkeit des Selbstverständnisses nicht geteilt wird, so ist doch eine gewisse Ernsthaftigkeit und Substantiierung des Vorbringens zu verlangen, ähnlich wie bei der Prüfung anderer innerer Tatsachen[20]. Anhaltspunkte sind dabei insbesondere der Auftritt nach außen und Äußerungen der Betroffenen außerhalb eines Rechtsstreits. Eine gewisse Ausführlichkeit und Kontinuität der Beschäftigung mit der Kunsteigenschaft des eigenen Tuns ist insbesondere dann zu fordern, wenn die Betroffenen sich explizit und ausführlich gegen die Anwendung einfachgesetzlicher Regeln wenden. Hilfreich, aber nicht zwingend erforderlich ist ein ausführlich erarbeiteter eigener Kunstbegriff, wie ihn Christine Fuchs als »Fundamentalkonzeption« fordert[21].

### 3.2.2 Skulpturen unter Verwendung essbarer Elemente

#### 3.2.2.1 Margaret Braun

Margaret Braun backt Torten, dekoriert diese sehr aufwendig (Abbildung 4) und fertigt außerdem Skulpturen aus Zucker.

Mit insgesamt 2000 Bechern aus Zucker (Abbildung 5) war sie im Jahr 2016 als »resident artist« im New Yorker Museum of Art and Design vertreten. Auf ihrer Homepage bezeichnet sie sich selbst als »[…] pioneering cake designer who epitomizes the evolution of a food-focused artist«[22].

19 Siehe oben (2.2.2.8).

20 Siehe oben (3.1).

21 Siehe oben (2.2.2.7).

22 https://www.margaretbraun.com/about.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

*Abbildung 4: Torte als Skulptur*[23]

*Abbildung 5: Becher aus Zucker*[24]

2001 veröffentlichte sie das Buch »Cakewalk«, in dem sie Dekorationstechniken erklärt und verschiedene Designs für Tortendekorationen vorstellt. Obwohl Braun ihre Torten selbst backt, liegt der Fokus sowohl des Buches als auch ihrer Tätigkeit auf der visuellen Gestaltung: nur 15 Seiten der insgesamt 222 Seiten des Buches enthalten Rezepte, und diese sind recht konventionell (etwa Schokoladenkuchen, Rührkuchen, Buttercreme in den Sorten Vanille, Schokolade, Mokka und Praliné, und, etwas überraschend, da nicht zur Dekoration geeignet: »Sunday Pancakes«)[25]. Die Optik ihrer Torten hingegen ist unkonventionell, gewagt und stilistisch eindeutig zuzuordnen. Obwohl aufwendige (und mehr oder weniger kitschige) Dekorationen aus Zuckerguss und/oder Marzipanelementen auf Torten gerade im angelsächsischen Kulturkreis nichts Ungewöhnliches sind, fallen Brauns Torten durch einen sehr persönlichen Stil auf. Wiederkehrende Elemente sind insbesondere Schnörkel aus Pastillage[26]

23 Quelle: Margaret Braun, https://www.margaretbraun.com/sugar-objects.

24 Quelle: Margaret Braun, https://www.margaretbraun.com/artist-in-residence-museum-of-arts-and-design.

25 M. Braun: Cakewalk, S. 199ff.

26 Pastillage ist eine knetfähige Masse aus Puderzucker, Wasser und dem Verdickungsmittel Traganth, die durch Trocknen sehr hart und langlebig wird, vgl. M. Braun, a.a.O., S. 201.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

und Spritzglasur, flächendeckende Verwendung kleinteiliger Ornamente, dekorative Becher oder Kelche aus Pastillage auf der obersten Etage eines Kuchens und die Verwendung kräftiger Farben. Zudem trägt Braun Lebensmittelfarben wie Wasserfarben von Hand mithilfe eines Pinsels auf, die ansonsten für Torten und Marzipanfiguren üblichen Sprühtechniken lehnt sie kategorisch ab[27]. Diesen Stil behält sie auch bei der Fertigung essbarer und nicht essbarer Skulpturen (Braun arbeitet mittlerweile auch und vornehmlich mit Keramik) bei.

Zu ihrer Tätigkeit als »resident artist« im Museum of Art and Design äußert sie sich wie folgt:

> »Braun's medium is sugar. During her residency at The Museum of Arts and Design, she completed an installation of 2,000 hand-hewn sugar cups. Growing up in Levittown, New York, amongst thousands of cookie-cutter houses, Braun was exposed to the ways in which personal identity thrived when set against sameness. As a child, she chronicled her environment by drafting ornate patterns and alphabets onto surfaces and notebooks.
> As a cake decorator working in the bakery, where speed and assimilation reigned, she searched for the purest form of the classical arabesques, pearls, and the swags she piped onto thousands of cakes, searching for essential voice a codified motif. But what is a codified motif when the subtle changes in line gesture suggest endless attitudes and personalities?
> This community of sugar cups – no two alike, is an exercise in individuation, a recurring theme in her life. Working in an edible medium, also addresses questions of function, authenticity, temporality and material worth. Her process is rigorous and methodical, creating a studio environment of a fine artist operating under a strict production schedule.«[28]

Dass Braun davon überzeugt ist, mit den Bechern aus Zucker Kunst zu schaffen, ist offenbar. Sie bezeichnet sich nicht nur selbst als »artist«[29], sondern leitet ihre Gedanken zu den Zuckerbechern auch her, wie viele andere Künstler es zu ihren Werken tun. Insbesondere die Bezeichnung des Zuckers als künstlerisches Medium, die Herleitung ihrer Inspiration aus der eigenen Biografie,

27 »A word about airbrushing: Paint your cake – airbrushing is for T-shirts and vans.«, M. Braun, a.a.O., S. 87.

28 https://www.margaretbraun.com/artist-in-residence-museum-of-arts-and-design.

29 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

die Bezugnahme auf abstrakte »Fragen der Funktion, Authentizität, Zeitlichkeit und materiellem Wert« erinnert an den materialen Kunstbegriff des Bundesverfassungsgerichts[30] und lässt auf eine ernsthafte Beschäftigung mit dem Thema Kunst und ein ernsthaftes Selbstverständnis als Künstlerin schließen. Dass dieses Verständnis auch Anerkennung von außen findet, wird durch die Einladung des Museum of Art and Design deutlich.

Brauns Arbeit mit Zuckerskulpturen fiele also in den sachlichen Schutzbereich der Kunstfreiheit, sofern sie im Geltungsbereich des Grundgesetzes arbeiten sollte.

Außergewöhnlich ist, dass Braun auch ihre Torten als künstlerische Arbeit versteht. In ihrem Selbstverständnis als Künstlerin zieht sie keine klare Trennlinie zwischen Skulpturen aus dem essbaren Medium Zucker und Torten. Ihre Torten sind, da sie nicht allein aus Zucker (oder Pastillage) bestehen, sondern tatsächlich aus Kuchen, Creme und ggf. weiteren Füllungen, für Dritte nicht so eindeutig als Skulpturen einzuordnen wie etwa ihre Zuckerbecher. Braun selbst ist aber offenbar davon überzeugt, dass es sich bei ihren Torten ebenfalls um essbare Skulpturen handelt. Indiziert wird dies bereits durch die Bezeichnung des Menüpunktes ihrer Internetpräsenz, der nicht etwa einfach »Cakes«, sondern »Cake Sugar Sculpture« lautet[31]. Auch die Einführung ihres Buches zu ihren Torten liest sich ähnlich wie ihre Erläuterungen zu ihren Zuckerbechern: Sie beschreibt ausführlich ihren familiären Hintergrund, betont, aus einer Künstler- und Musikerfamilie zu stammen[32] und zieht Parallelen zwischen der Musik und Torten ebenso wie zwischen Architektur und Torten[33]. Ihre Überzeugung, Künstlerin zu sein, drückt sich außerdem darin aus, dass sie zwar begründet, warum sie gerade mit Zucker und essbaren Materialien arbeitet, die Frage, ob denn ihre Torten Kunst seien, nicht diskutiert. Dies scheint sie vorauszusetzen. Ihre berufliche Laufbahn war dabei von Anfang an auf Lebensmittel und Kunst fokussiert: Braun arbeitete ab dem Alter von 16 Jahren in verschiedenen lebensmittelbezogenen Berufen[34] und studierte gleichzeitig Kunst am Hunter College[35].

30 Siehe oben (2.2.2.1).

31 https://www.margaretbraun.com/sugar-objects.

32 M. Braun, a.a.O., S. 12.

33 M. Braun, a.a.O., S. 15.

34 M. Braun, a.a.O., S. 14.

35 D. Hubbel: Porcelain That Looks Like Pastry, in: Eater, Artikel vom 20.03.2018, https://www.eater.com/2018/3/20/17121300/cakewalk-celebrity-cake-decorator-margaret-braun.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

> »Why did I become a sugar artist? I always wanted to be an artist. But I never intended to work with food – it just happened that way.«[36]

Allein diese Passage aus der Einführung ihres allein auf Torten bezogenen Buches verdeutlicht, dass Braun sich durchgängig als Künstlerin, die Zucker als Medium verwendet, versteht und nicht in einer Doppelrolle. Sie differenziert nicht zwischen essbaren Skulpturen und Torten, sie versteht auch ihre Torten als essbare Skulpturen. Dabei sind die Torten im Inneren klassisch aufgebaut: Runde Scheiben von Biskuit oder Sandkuchen werden mit Ganache oder Buttercreme zu zylindrischen Formen gestapelt, eingestrichen und mit Marzipan oder Rollfondant eingedeckt, bevor Braun sie visuell gestaltet[37]. Die Geschmacksrichtungen sind dabei konventionell (etwa Vanille, Schokolade, Mokka, Zitrone)[38]. Nichtsdestoweniger bezeichnet Braun ihre Torten auch geschmacklich als »außergewöhnlich«[39] und legt nach eigenen Angaben Wert darauf, dass ihre Torten genauso gut schmecken, wie sie aussehen[40]. Dies begründet sie insbesondere damit, dass sie auch bei Kunstwerken anderer Gattungen, etwa in Museen, diese immer essen wolle, wenn sie ihr gefielen[41]. Braun betont, dass durch ihre Arbeit alle Sinne angesprochen würden und betitelt ihre Ausführungen »Beauty Is in the Mouth of the Beholder«[42]. Es störe sie zwar nicht, wenn ihre »Skulpturen« (womit offenbar ihre Torten gemeint sind) betrachtet und bewundert, aber nicht verspeist würden. Die Möglichkeit, dass der Betrachter die Torte aber doch verspeist und dabei feststellt, dass diese so gut schmeckt wie sie aussieht, mache die harte Arbeit an einer Torte aber lohnenswert, auch wenn diese zerschnitten und verschlungen werde[43]. Der sensorische Prozess, bei dem alle Sinne angesprochen werden, sei nur Teil der essbaren Kunst. Große Kunstwerke würden ihren Appetit anregen, und ihre eigenen, vom Museumsbesuch inspirierten Werke brächten sie der Erfüllung ihres Bedürfnisses, das Geliebte zu schmecken, näher[44].

36 M. Braun, a.a.O., S. 13.
37 M. Braun, a.a.O., S. 88ff.
38 M. Braun, a.a.O., S. 206ff.
39 M. Braun, a.a.O., S. 206.
40 M. Braun, a.a.O., S. 11.
41 Ebd.
42 Ebd.
43 Ebd.
44 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Nach alledem ist deutlich, dass Braun ihre Torten genauso ernsthaft als essbare Skulpturen betrachtet wie etwa ihre im Museum ausgestellten Zuckerbecher. Braun, die mittlerweile verstärkt mit Keramik arbeitet, begründet auch diesen Wechsel des Mediums mit diesem Selbstverständnis. Dritte hätten in ihren Torten einfach Torten gesehen; die Ernsthaftigkeit und Komplexität ihrer Werke sei nicht wahrgenommen worden. Sie habe immer Kunst schaffen wollen und die Torten als Skulpturen betrachtet[45]. Die Aussage erinnert an enttäuschte Künstler, die ihrer Zeit voraus sind und sich unverstanden fühlen.

Brauns ernsthafte Intention, essbare Skulpturen, zu denen sie ihre Torten zählt, als Kunstwerke zu schaffen, ist also manifest. Wenn sie auch keinen revolutionären neuen Kunstbegriff geschaffen haben mag, und in ihren Werken stets v.a. Schönheit anstrebt[46], so reicht doch diese feste Überzeugung, Kunst zu schaffen, aus, um den sachlichen Schutzbereich der Kunstfreiheit zu eröffnen. Auch für rein dekorative Kunst muss die Kunstfreiheit gewährleistet sein[47]. Brauns Selbstwahrnehmung äußert sich hinlänglich in ihrem Buch, der Darstellung ihrer Arbeit im Internet und gegenüber der Presse. Dass nichtsdestotrotz Dritte ihre Werke oft einfach als Torte und nicht als Kunst wahrgenommen haben, ändert nichts an dieser Einordnung. Denn nicht jeder Dritte muss auf Anhieb bei Betrachten allein des Werkes die Intention und das Selbstverständnis der Ausführenden begreifen. Es reicht, wenn ein Künstler seine Intention und sein Selbstverständnis überhaupt glaubhaft und ernsthaft äußert. Er muss nicht bei jedem Werk erneut ausdrücklich darauf hinweisen, dass es sich nach seinem Verständnis um Kunst handelt.

45 L. Yaeger: Treat Yourself to a Porcelain Confection at (Former Baker) Margaret Braun's New Ceramic Shop, in: Vogue, Artikel vom 03.07.2018; https://www.vogue.com/article/inside-margaret-brauns-new-ceramic-shop.

46 M. Braun, a.a.O., S. 11, S. 18.

47 Brauns Arbeit mit Keramik verdeutlicht i.Ü., wie schnell dekorative in sozialkritische Kunst übergehen kann. Einzelne ihrer Keramikarbeiten, die ähnlich wie ihre Torten mit goldenen Schnörkeln verziert sind, tragen Aufschriften wie »HANG IT UP YOU FUCKING FASCIST«, D. Hubbel: Porcelain That Looks Like Pastry, a.a.O.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

### 3.2.2.2 Kristiane Kegelmann

Kristiane Kegelmann[48] ist Konditormeisterin und hat als angestellte Konditorin u.a. in München, Australien und Wien gearbeitet[49]. Mittlerweile bezeichnet sie sich als Eat Art-Künstlerin und baut u.a. Skulpturen, die teilweise aus Beton und Stahl, teilweise aus Schokolade, Biskuit und verschiedenen Pralinenfüllungen und Cremes bestehen[50] (Abbildung 6). Die Werke sind abstrakt und bieten keine Ähnlichkeit zu konventionellen Konditoreiprodukten. Auf Vernissagen bzw. Kunstmessen oder Ausstellungen sind die Besucher eingeladen, die essbaren Teile der Skulpturen zu verzehren. Hierbei bedient man sich allein seiner Hände, abgetrennt und etwa auf Geschirr serviert wird nichts. Die Werke werden teilweise in Galerien und bei Kunstmessen ausgestellt. Es werden aber auch Werke auf Firmenveranstaltungen (z.B. Messeauftritte, Weihnachtsfeiern) ausgestellt und verzehrt. Diese Skulpturen werden spezifisch für die Veranstaltungen auf Bestellung angefertigt. Darüber hinaus fertigt Kegelmann Skulpturen an, die keine essbaren Elemente enthalten, sowie auch solche, die essbare Elemente wie etwa Fett enthalten, aber nicht gegessen werden sollen[51]. Zudem stellt Kristiane Kegelmann Pralinen in einer von ihr selbst entworfenen Hohlkörperform her und vermarktet sie unter dem Namen »PARS Praline«[52] (Abbildung 7). Die Füllungen reichten von relativ klassischen Cremes (etwa Nougat) zu ausgefalleneren Geschmacksrichtungen wie etwa geräuchertes Heu.

Wie Margaret Brauns Arbeit muss auch die von Kegelmann differenziert betrachtet werden: Sofern Kegelmann ihre Werke als Skulpturen, sei es mit oder ohne essbare Elemente, im Rahmen von Kunstmessen und Ausstellungen als teilweise essbare Skulpturen präsentiert, tritt sie als Künstlerin auf, präsentiert ihre Werke als Kunstwerke und wird auch durch die Ausstellenden, Kuratoren und Besucher als freie Künstlerin wahrgenommen.

---

48 https://www.kristianekegelmann.com/.

49 Food Art vom Feinsten; undatierter Artikel in: Berlins beste Bäcker, http://berlinsbestebaecker.de/kristiane-kegelmann/.

50 Ebd., außerdem A. Hoffmann: This Artist Wants You to Destroy Her Chocolate Sculptures by Eating Them, Time Magazine vom 21.03.2017, https://time.com/4705430/food-art-show/.

51 https://www.kristianekegelmann.com/exhibition/.

52 https://parspralinen.com/de.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

*Abbildung 6: Skulptur aus Schokolade*[53]

*Abbildung 7: PARS Praline*[54]

Dass die Werke teilweise während der Ausstellung aufgegessen werden, steht dem nicht entgegen. Um sich auf den Schutzbereich der Kunstfreiheit berufen zu können, muss eine Person keine ewigen oder auch nur mittelfristig dauerhaften Werke schaffen. Dies zu verlangen, hieße, jede Art von Live-Performance oder auch Musik vom Grundrechtsschutz der Kunstfreiheit a priori auszuschließen. Die Intention der Ausführenden, künstlerisch tätig zu sein, tritt hier hinreichend deutlich nach außen hervor. Auch nach dem formalen bzw. dem materialen Kunstbegriff lassen sich die Werke hier ohne Weiteres dem Schutzbereich der Kunstfreiheit zuordnen. Denn die Skulptur ist eine etablierte Gattung unabhängig von ihrer Dauerhaftigkeit oder den verwendeten Materialien. Auch lässt sich wie bei jedem anderen abstrakten Künstler begründen, wie Kristiane Kegelmann ihre persönlichen Erfahrungen und Eindrücke durch das von ihr gewählte Medium der Beton-Schokoladen-Skulptur verarbeitet und ausdrückt.

Dem steht nicht entgegen, dass Kristiane Kegelmann auch Konditormeisterin ist und Kenntnisse, die sie als solche, entweder in der Ausbildung oder bei der Arbeit, erworben hat, bei ihrer künstlerischen Tätigkeit anwendet. Für die Eröffnung des Schutzbereiches der Kunstfreiheit ist es nicht relevant, woher

53 Foto: Pujan Shakupa, http://berlinsbestebaecker.de/kristiane-kegelmann/.

54 Foto: Pujan Shakupa, https://parspralinen.com/de.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

die technischen Kenntnisse des Künstlers zur Umsetzung seiner Ideen kommen. Ob etwa ein Studium an einer Kunsthochschule absolviert wurde, der Künstler reiner Autodidakt ist oder er Kenntnisse aus früheren, nicht im engeren Sinne künstlerischen Tätigkeiten, wie etwa einer handwerkliche Ausbildung, anwendet, spielt für den Grundrechtsschutz keine Rolle.

Weniger eindeutig ist die Einordnung von Kegelmanns Tätigkeit, sofern sie die Skulpturen auf Bestellung anfertigt und auf Firmenveranstaltungen ausstellt. Für die Einordnung auch dieser Sachverhaltskonstellation in den Schutzbereich der Kunstfreiheit spricht, dass dieselbe Grundrechtsträgerin ganz ähnliche Skulpturen mal auf Bestellung, mal ohne Bestellung anfertigt. Die auf Anfrage der Firmen angefertigten Werke unterscheiden sich in Konzept, Material und Formensprache nicht von denen, die auf Kunstmessen und Galerien ausgestellt werden. Dies spricht dafür, dass auch die Künstlerin selbst hier keinen anderen Zweck verfolgt als bei den auftragslosen Werken. Hervorzuheben ist, dass gerade aufgrund der Verwendung verderblicher Lebensmittel auch die Werke, die nicht ausdrücklich von Firmen bestellt wurden, für bestimmte Anlässe bzw. Termine im letzten Moment fertiggestellt wurden. Dies unterscheidet die Werke Kegelmanns von denen eines Bildhauers, der möglicherweise mehrere fertige Skulpturen jahrelang in seinem Atelier stehen lässt, bevor er sie dem Publikum vor Augen führt. Gegen die Einordnung der teils verderblichen Werke Kegelmanns als Kunst spricht diese anlassbezogene, termingerechte Anfertigung also nicht. Sie liegt vielmehr im Konzept der Werke begründet. Die Anfertigung von Schokoladenhohlkörpern für Firmenfeiern muss aber nicht notwendigerweise mit künstlerischer Intention erfolgen. Liefert etwa ein konventioneller Konditoreibetrieb besonders große oder ausgefallen dekorierte Schokoladenweihnachtsmänner für eine Firmenfeier, gibt es in der Regel keinen Hinweis darauf, dass der Konditor sich bei dieser Lieferung künstlerisch betätigen wollte. Für ihn sind die Schokoladenhohlkörper, sofern es keine dem entgegensprechenden Anhaltspukte gibt, Teil seines Handwerksbetriebs und seiner gewerblichen Tätigkeit. Anders liegt der Fall bei Kegelmann: Dadurch, dass auch die für Firmenfeiern bestellten Werke ihren sonstigen, etwa in Galerien ausgestellten Werken entsprechen und sie diese auch als Skulpturen präsentiert, macht sie deutlich, dass sie auch in diesen Fällen künstlerisch tätig sein will und diese Anfertigungen als Teil ihrer künstlerischen Tätigkeit empfindet. Nach dem oben entwickelten Obersatz fallen daher auch die Auftragsarbeiten für Veranstaltungen in den Schutzbereich der Kunstfreiheit.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Für diese Einordnung spricht auch die Subsumtion unter den formalen Kunstbegriff: Die Skulpturen bleiben Skulpturen, egal zu welchem Anlass sie hergestellt, und auch unabhängig davon, ob sie bestellt werden. Die Bestellungen für Firmenveranstaltungen sprechen auch deshalb nicht gegen eine Einordnung in den Schutzbereich der Kunstfreiheit, weil es auch in anderen Kunstgattungen seit jeher üblich war und ist, Auftragswerke zu schaffen. Der freie im Sinne von selbstständige Künstler ist ein Phänomen, das sich erst im Laufe der Neuzeit entwickelte[55]. Regelmäßig spielen bei Auftragswerken sowohl das individuelle Können und die Kreativität des Künstlers als auch die Wünsche des Auftraggebers eine Rolle – man denke hier nur an Portraitmaler. Ob die Auftraggeber hier Wünsche hinsichtlich der Gestaltung der Skulpturen äußern, spielt daher keine Rolle, solange die Werke noch als von Kegelmann konzeptioniert und in ihrer Formensprache wiedererkennbar sind.

Wiederum anders gelagert ist der Sachverhalt hinsichtlich der PARS Praline. Die PARS Praline ist ein Hohlkörper aus Schokolade, der unterschiedlich gefüllt und mit Schokolade verschlossen wird. In dieser Hinsicht unterscheidet sich die PARS Praline nicht von anderen Hohlkörperpralinen[56]. Die Füllungen sind teilweise sehr ungewöhnlich, etwa geräuchertes Heu oder Pflaumenblüten[57]. Die Form der PARS Praline ist einzigartig und von Kegelmann selbst entworfen. Die Praline kann im Online-Shop bestellt oder bei verschiedenen Vertriebspartnern, darunter das KaDeWe, gekauft werden. Außerdem vermarktet Kegelmann die PARS Praline als Gast- oder Kundengeschenk oder auch als Dessert oder Bestandteil eines Partybuffets. Sie bietet an, die Pralinen auf besondere Weise anzurichten und bezeichnet dies als »kulinarische Installation«[58]. Es werden Sondereditionen für Feste, etwa den Muttertag, angeboten. Außer der eigentlichen PARS Praline verkauft Kegelmann unter derselben Marke auch Nussmus und Bruchschokolade[59]. Sie weist darauf hin, dass ihre »Manufaktur« ein Schaufenster habe, dass als »kleiner Kunstraum« »die Brücke zwischen außen und innen« bilde und in wechselnden Ausstellungen Kunst präsentiere[60]. Kegelmann bezeichnet die Pralinen als »Kostbarkeit, die

55 Vgl. E. Gombrich: Die Geschichte der Kunst, S. 287f.
56 E. Schild: Der junge Konditor, Band 2, S. 304f.
57 https://parspralinen.com/de/collections/pralinen-editionen.
58 https://parspralinen.com/de/blogs/news/pars-a-culinary-installation.
59 https://parspralinen.com/de.
60 https://parspralinen.com/de/blogs/news/showroom.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Genuss und Gestaltungskunst vereint«. Sie selbst sei »Konditorin, Chocolatière, Künstlerin«. Ihr »Showroom« (wo die Pralinen hergestellt werden) präsentiere »diese verschiedenen Ebenen«[61].

Ob Kegelmann bei der Herstellung und Vermarktung der PARS Pralinen mit dem Willen, künstlerisch tätig zu sein, handelt, ist weniger eindeutig als bei ihren Skulpturen. Der Internetauftritt enthält dazu keine eindeutige Aussage. Zwar ist die Praline in Form und Füllung ungewöhnlich. Dies allein lässt aber noch nicht den Schluss zu, Kegelmann betrachte auch die Pralinen als Kunst. Die Eröffnung des Schutzbereiches der Kunstfreiheit ist gerade nicht von äußeren Merkmalen wie Außergewöhnlichkeit des Erscheinungsbildes oder der Geschmackskombination abhängig. Denn würde die PARS Praline allein aufgrund ihrer ungewöhnlichen Form und Geschmacksrichtungen als Kunstwerk eingeordnet, und allein deshalb als von der Kunstfreiheit geschützt angesehen, so verlöre sie diesen Schutz, sobald sich etwa die Kombination von Topinambur mit Schokolade durchsetzt. Der grundrechtliche Schutz bestünde also nur abhängig von der Marktentwicklung im Süßigkeitensektor. Das kann nicht gewollt sein: Setzt sich ein avantgardistisches künstlerisches Konzept im Mainstream durch, kann der Künstler, der es sich ursprünglich ausgedacht hat, nicht seine Einordnung als Künstler und damit seinen Grundrechtsschutz verlieren.

Die PARS Praline ist also nicht aufgrund ihrer Unkonventionalität als Kunstwerk einzuordnen. Nach dem Eindruck, den die Internetpräsenz der PARS Praline vermittelt, hat Kegelmann diesbezüglich keine künstlerische Intention und sieht die Herstellung oder den Vertrieb der Praline nicht als künstlerischen Prozess. Denn zwar bezeichnet sie sich selbst auf der Homepage als Künstlerin, differenziert aber zwischen ihrer Arbeit als Künstlerin und der Herstellung der Pralinen, des Schokoladenbruchs und des Nussmuses. Auch der Hinweis, im Schaufenster der Manufaktur werde Kunst gezeigt, verdeutlicht, dass Kegelmann die Pralinen selbst nicht als Kunst betrachtet. Hierzu passt auch, dass sie ihre Arbeit als Konditorin, Chocolatière und Künstlerin als »verschiedene Ebenen« bezeichnet, die zwar alle am selben Ort erlebbar seien, die sie aber deshalb nicht alle als Kunst betrachtet. Ein weiteres Indiz dafür, dass Kegelmann selbst zwischen ihrer Arbeit als Künstlerin und der »nichtkünstlerischen« Arbeit in der Pralinenmanufaktur unterscheidet, ist, dass sie zwei verschiedene Internetpräsenzen für ihre verschiedenen

61 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Tätigkeitsfelder betreibt. Allein das Angebot, die Pralinen für Feste als »kulinarische Installation« zu präsentieren, ist weniger eindeutig: Denn die Art und Weise, wie die PARS Praline bei »kulinarischen Installationen« präsentiert wird, ist Kegelmanns Skulpturen unter Verwendung essbarer Elemente auffallend ähnlich.

Die Herstellung und der Vertrieb der PARS Praline werden hier also mangels eindeutigem entsprechendem Willen Kegelmanns nicht als künstlerische Tätigkeit eingeordnet. Kegelmann könnte sich diesbezüglich nicht auf den Schutz der Kunstfreiheit berufen.

Kegelmanns Arbeit verdeutlicht, dass dieselbe Person bei recht ähnlicher Tätigkeit mal mit und mal ohne Willen, künstlerisch tätig zu sein, handeln kann. Entscheidend ist die Intention und das Selbstverständnis des Grundrechtsträgers bezogen auf eine bestimmte Situation bzw. eine bestimmte Tätigkeit. Ein spezifischer Sachverhalt muss vom Grundrechtsträger selbst als künstlerische Tätigkeit gemeint sein, damit er in den Schutzbereich der Kunstfreiheit fällt. Die Abgrenzung wird desto schwieriger, je ähnlicher sich die Situationen bzw. Tätigkeiten sind. Ein Koch, der neben seiner Tätigkeit im Restaurant Bilder malt oder Romane schreibt, handelt recht offenkundig beim Malen bzw. Schreiben mit künstlerischer Intention, woraus sich aber nichts zu seiner Intention beim Kochen schließen lässt. Kocht er jedoch außerhalb seiner Tätigkeit im Restaurant noch bei anderen Gelegenheiten und handelt dabei mit der Überzeugung, dies sei Kunst, fällt die Darlegung dieser Überzeugung schwerer. Die unterschiedliche Bewertung durch den Handelnden selbst ist aber nicht auszuschließen.

Demzufolge ist es nicht widersprüchlich, Kegelmanns Tätigkeit im Zusammenhang mit Schokolade mal als künstlerisch (wenn sie Skulpturen herstellt und vertreibt) und mal als nicht künstlerisch gemeint (im Zusammenhang mit der PARS Praline) einzustufen. Ihrer Internetpräsenzen zufolge versteht sich Kegelmann selbst sowohl als Konditorin und Chocolatière als auch als Künstlerin. Dementsprechend kann davon ausgegangen werden, dass sie selbst nicht alles, was sie herstellt, als Kunst betrachtet. Die Unkonventionalität der PARS Praline und die eingeflossene Kreativität stehen dem ebenso wenig entgegen wie der Umstand, dass in ihre Werke, die sie als Künstlerin schafft, Wissen und Können aus ihrer Tätigkeit als Konditorin einfließen.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass die Tätigkeit Kegelmanns teilweise vom Schutzbereich der Kunstfreiheit umfasst ist, weil Kegelmanns künstlerische Intention von außen deutlich zu erkennen ist. Anders ist es bei der PARS Praline: Nach der bisherigen Kommunikation an die Öffentlichkeit zu

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

schließen handelt Kegelmann bei Herstellung und Vertrieb der Praline nicht mit künstlerischer Intention.

### 3.2.2.3 Food is Art

Prudence Emma Staite betreibt in Tewkesbury, Gloucestershire im Vereinigten Königreich die Food is Art Ltd[62]. Mithilfe eines kleinen Teams stellt sie Bilder, Mosaike, Skulpturen und Installationen aus Lebensmitteln verschiedenster Art her. Beispiele sind Bilder, die sie aus weißer und dunkler Schokolade auf eine 35 x 25 cm große Platte aus Schokolade malt und mit einem Rahmen aus Schokolade versieht[63], Mosaike wie etwa ein Portrait Elisabeth II. aus 2012 Cupcakes (Abbildung 8), eine Büste Boris Johnsons aus Butter, ein lebensgroßer Weihnachtsbaum aus Chips und Käse. Staite fertigt zudem essbare Skulpturen, für die sie nach Wunsch des Auftraggebers verschiedene Lebensmittel verwendet, etwa eine Weihnachtskrippe aus Käse (»The World's Cheesiest Nativity Scene«), Winston Churchill aus Brotteig oder der Buckingham Palace aus Frühlingsrollen mit Entenfleischfüllung (»Duckingham Palace«)[64]. Als »Installationen« schafft Staite zudem begehbare essbare Räume. So schuf sie eine Bar[65], ein Kleidungs- und ein Schuhgeschäft[66] aus Schokolade, einen lebensgroßen Weihnachtsbaum aus Ferrero Rocher, eine begehbare Landschaft mit Lebkuchenhaus und Bonbonbäumen und einen voll benutzbaren Picknicktisch aus Schokolade[67].

Außerdem bietet Staite ähnliche, aber nicht essbare Werke an, etwa Mosaikbilder aus Briefmarken oder Geschenkverpackungsmaterial (Abbildung 9). Stilistisch unterscheiden sich diese nicht wesentlich von ihren essbaren Werken. Beispiele sind etwa Mosaike aus Briefmarken oder Verpackungsmaterial oder Malerei auf Kokosnussschalen. Als Inspiration nennt sie insbesondere Matisse, Fauvismus und Pop-Art, und weist an dieser Stelle darauf hin, dass ihre essbare Kunst essbare Pop-Art sei.

62 https://www.foodisart.co.uk/contact/.
63 https://www.foodisart.co.uk/services/weddings-celebrations/.
64 https://www.foodisart.co.uk/services/food-sculptures/.
65 Für Carlsberg, https://www.foodisart.co.uk/services/installations/.
66 Für Cadbury, ebd.
67 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

*Abbildung 8: Portrait aus Cupcakes*[68]

*Abbildung 9: Portrait aus Geschenkverpackungsmaterial*[69]

Aus dem Internetauftritt der Food is Art Ltd. ergibt sich, dass Staite in der Regel auftragsbezogen arbeitet. Insbesondere spricht sie Unternehmen an, die Werke als besondere Marketingmaßnahme in Auftrag geben, oder Privatleute, die etwa Schokoladenskulpturen oder -bilder als Hingucker einer Feier ordern sollen. Sie zeigt Möglichkeiten auf, was sie standardmäßig anbieten kann (etwa Namensschilder aus Schokolade für Feiern)[70], betont aber auch, dass sie mit quasi jedem Material (d.h. Lebensmittel) arbeite. Ein potentieller Auftraggeber solle ihr einfach mitteilen, welches Material er sich vorstellt, und sie entwickle dann daraus einen individuellen Entwurf[71]. Außerdem bietet sie Beratung und Live-Auftritte sowie entsprechende Workshops an[72]. Saisonale Sonderaktionen, wie etwa Weihnachtskarten aus Schokolade mit aufgedruckten Bildern, die Staite zuvor selbst gemalt hat, ergänzen das Portfolio[73].

Über ihren Werdegang gibt Staite an, sie habe sich als Schülerin nicht entscheiden können, ob sie Köchin oder Künstlerin werden wollte. Sie habe schon damals mit Schokolade gemalt. Es sei ein Kunststudium an der Winchester

68 Foto: Shaun Walker, https://www.foodisart.co.uk/services/food-paintings-mosaics/.
69 Quelle: Prudence Emma Staite, https://www.foodisart.co.uk/services/non-food-art/.
70 https://www.foodisart.co.uk/services/weddings-celebrations/.
71 https://www.foodisart.co.uk/services/.
72 https://www.foodisart.co.uk/services/live-sculpting/.
73 https://www.foodisart.co.uk/services/chocolate-christmas-cards/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

School of Art gefolgt, in dessen Verlauf sie mehr und mehr nicht-traditionelles Material verwendet habe. Sie habe dem Publikum ermöglichen wollen, Kunst zu berühren, Kunst zu riechen, Kunst zu genießen, Kunst zu beißen und sich wirklich auf Kunst einzulassen. Ihre Abschlussarbeit sei ein interaktiver Raum gewesen, in dem man die Fußleisten aus Schokolade habe essen können[74]. Nach Abschluss des Studiums habe sie Food is Art Ltd. gegründet und biete jetzt maßgeschneiderte Skulpturen und Bilder an: »anything you can dream of«[75].

Aus alledem ergibt sich, dass Staite sich als Künstlerin und ihre Tätigkeit als eine künstlerische versteht. Sie bezeichnet ihre Werke ausnahmslos als Kunst und zieht an keiner Stelle eine Verbindung zu einer gastronomischen Tätigkeit. Sie stellt sich nicht als Köchin, Konditorin oder Schokoladenherstellerin, die auch figürlich arbeitet, dar, sondern nähert sich ihrer Arbeit ausschließlich aus der Perspektive einer Künstlerin. So ist die Aufgabe, die sie sich selbst stellt, offenbar nicht: »Wie schaffe ich es, ein Stück Schokolade oder Käse möglichst gut oder appetitlich aussehen zu lassen?« sondern stets »Wie schaffe ich Kunstwerke, die über den optischen auch anderen sinnlichen Genuss bringen?«. Staite will primär Kunst schaffen und tut dies mit essbarem Material, da sie alle Sinne ihres Publikums ansprechen will. Dass man ihre Werke essen kann, empfindet sie offenbar als besondere Form der Interaktivität[76].

Auch, dass sie Kunst studiert und nie in einem klassischen gastronomischen Kontext tätig war, spricht dafür, dass Staite sich der Welt der Lebensmittel durchgängig mit der Selbstwahrnehmung einer Künstlerin nähert. Aus ihrem Internetauftritt und nicht zuletzt ihren Werken ergibt sich, dass sie fasziniert von der Möglichkeit ist, essbare Skulpturen, Bilder usw. zu schaffen, nicht aber, dass sie primär Lebensmittel zubereiten oder zum Verzehr anrichten möchte. Insofern fällt nicht jedes ihrer Werke unter den hier aufgestellten Begriff des Kochens[77].

Staite bezeichnet sich selbst ausschließlich als Künstlerin, wenn auch ihre Angebote gerade für private Feiern teilweise denen einer Konditorei sehr ähneln. So ist es auch für Konditoreien nicht unüblich, beschriftete Schokoladenplättchen als essbare Namensschilder herzustellen. Auch die

74 https://www.foodisart.co.uk/about/.

75 Ebd.

76 »My first self-portrait was eaten«, https://www.foodisart.co.uk/about/.

77 Siehe oben (2.1).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

bedruckten Schokoladenplatten, die Staite als »essbare Weihnachtskarten« anbietet, könnten so oder ähnlich auch in regulären Süßwarengeschäften angeboten werden. Staites Überzeugung, auch mit diesen recht konventionellen Objekten Kunst zu schaffen, zeigt sich aber darin, dass sie erstens nicht zwischen Kunst und nicht-künstlerischen Produkten differenziert, und zweitens stets die Individualität ihrer Motive, Produkte und Herstellungsweise betont. Staite arbeitet nach eigenen Angaben mit einem Team, das ihr u.a. beim Aufbau und Abbau hilft, zusammen. Die Entwürfe und Ideen kommen aber offenbar stets von ihr persönlich. Die essbaren Weihnachtskarten beispielsweise könnte sowohl Staite als auch jeder andere Anbieter mithilfe vorhandener Motive herstellen. Staite allerdings hat zunächst eigenhändig Bilder entworfen und gemalt (u.a. Portraits ihrer beiden Hunde), um diese als Motive für die Schokoladenkarten zu verwenden. Darin zeigt sich, dass Staite auch bei diesen Objekten mit künstlerischer Intention arbeitet. Sie versteht sich derart durchgängig als Künstlerin, dass sie auf die Verwendung fertiger Druckvorlagen verzichtet, auch wenn es weihnachtliche Motive sicherlich zur Genüge gibt. Offenbar kommt es Staite gerade darauf an, etwas Eigenes zu schaffen, eigene Vorstellungen umzusetzen und eigene Erfahrungen und Lebenselemente einfließen zu lassen. Sie portraitiert selbst ihre Hunde, weil es ihr offenbar darauf ankommt, dieses persönliche Motiv in genau ihrem Malstil auf Schokolade gedruckt zu wissen. Insofern fällt ihre Arbeit auch unter den materialen Kunstbegriff des Bundesverfassungsgerichts[78], denn offenbar drücken etwa die Hundeportraits ureigenste Lebenserfahrungen Staites' aus und werden von ihr durch freie schöpferische Gestaltung (Malen) durch das Medium einer bestimmten Formensprache (Bilder in Staites' eigenem Stil auf Schokolade) zu unmittelbarer Anschauung (und sonstiger sinnlicher Erfahrbarkeit) gebracht[79]. Wie oben erläutert kann aber auch der materiale Kunstbegriff hier nur angewandt werden, wenn die Intention und Herangehensweise Staites' für ein Selbstverständnis als Künstlerin sprechen. Allein das Objekt, insbesondere ein so scheinbar »banales« wie die essbaren Weihnachtskarten mit Hundeportrait, enthält in sich selbst nicht genug Anhaltspunkte, um festzustellen, ob seine Fertigung und sein Vertrieb in den Schutzbereich der Kunstfreiheit fallen sollen. Aus den Äußerungen Staites' ergeben sich jedoch sowohl ihr Selbstverständnis als Künstlerin als auch die Art und Weise, wie sie eigenen Erfahrungen Ausdruck verleiht und dass sie das

78 Siehe oben (2.2.2.1).

79 Vgl. BVerfGE 30, 173, 188f.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

genau in der von ihr gewählten Formensprache tun will. Dass es sich hierbei ausgerechnet um möglicherweise kitschige Motive auf Schokoladenplatten handelt, hat auf die Gewährleistung eines Freiheitsrechts keine Auswirkung.

Auffällig ist, dass Staite an keiner Stelle angibt, mit welcher Schokolade sie arbeitet. Außer bei einer Sonderanfertigung für Cadbury's oder sofern sie Objekte im Auftrag bestimmter Firmen schafft, die das Material vorgeben (etwa Stonehenge aus Keksen der Marke Belvita), gibt Staite keine Informationen über die Herkunft oder Qualität ihrer Rohstoffe preis. Offenbar geht es ihr primär um die optisch ungewöhnliche Anordnung oder Form essbarer Produkte als um ein ganz bestimmtes Geschmackserlebnis (welches etwa nur durch Schokolade eines bestimmten Herstellers zu erlangen wäre). Für dieses Verständnis spricht auch, dass insbesondere Staite's Mosaikarbeiten teilweise zwar aus grundsätzlich essbaren Rohstoffen, in der konkreten Anordnung aber nicht unbedingt zum Verzehr geeignet sind. So fertigt sie auch Mosaike aus ungegartem Gemüse (darunter rohe Kartoffeln), Frühstückscerealien (pur, d.h. trocken) oder Tee und Kaffee (ebenfalls trocken). Obwohl Staite also wiederholt betont, ihre Kunst sei interaktiv und mit allen Sinnen erfahrbar, so liegt der Fokus doch auf der optischen Erfahrbarkeit, die nichtsdestoweniger durch die potentielle Erfahrung mit den anderen Sinnen an Faszination gewinnt. Nicht jedoch liegt der Geschmack oder Duft für Staite derart im Fokus, dass sie die Qualität der verwendeten Lebensmittel irgendwie für erwähnenswert hielte. Allein *dass* ihre Werke aus Lebensmitteln gefertigt sind, ist für Staite erwähnens- und betonenswert und wird von ihr offenbar als außergewöhnlich empfunden.

Nach alledem handelt Staite hier offenbar mit künstlerischer Intention. Ihre Arbeit ist ein Beispiel dafür, dass auch recht »banale« Kunst mit der ernsthaften Überzeugung geschaffen werden kann, dass es sich um Kunst handelt. Dass Staites Werke nicht immer essbar sind, steht der Einordnung ihrer Arbeit in den Schutzbereich der Kochkunst ebenso wenig entgegen, wie die Tatsache, dass sie der geschmacklichen Qualität der Werke offenbar keine besondere Aufmerksamkeit widmet.

#### 3.2.2.4 Laila Gohar

Laila Gohar fertigt Installationen und Skulpturen aus verschiedenen Lebensmitteln an. Außerdem lädt sie regelmäßig Freunde zum Abendessen ein, kocht

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

für die Nachbarschaft und veranstaltet Benefiz-Abendessen in Zusammenarbeit mit anderen Köchen[80]. Sie lebt in New York City und arbeitet weltweit[81].

Beispiele für ihre Installationen sind folgende:

Für den Juwelier Tiffany's fertigte Gohar einen Berg aus über 5000 Marschmallows sowie eine Sonnenuhr von über 3 m Durchmesser an, die mit Schokolade und Lakritze gefüllt war[82]. Beide Objekte waren dazu gedacht, vom Publikum gegessen zu werden und wurden das auch[83]. Auf ihrer Homepage gibt Gohar dazu an, es habe sich um eine multi-sensorische Interpretation des Films »Breakfast at Tiffany's« gehandelt und sie habe den Raum in einen Zufluchtsort aus Zucker[84] mit großformatigen Skulpturen verwandelt. Es sei dabei um das Thema Gier, verbunden mit Kindheitserinnerungen gegangen[85]. Da Gohar nicht angibt, die Süßigkeiten selbst hergestellt zu haben, handelte es sich vermutlich um fertig gekaufte Produkte, die Gohar lediglich angeordnet hat.

Für die New Yorker Galerie Chamber entwarf Gohar ein »interaktives Menü«[86], bei dem es um die fundamentalen Teile einer Pflanze (Wurzel, Stamm, Blüte, Samen) ging. Das Menü wurde anlässlich einer Ausstellungseröffnung serviert, deren Objekte sich mit der Interaktion zwischen der Natur und menschlichen Lebensräumen beschäftigten. Teile des Menüs waren u.a. aufgeschnittenes Obst, Kräutertee mit Honig, Sprossen, Brot, ganze Radieschen (in Sauce getaucht), ganze Fleischkeulen. Interaktiv war das Menü dadurch, dass sich die Gäste Stücke der im Raum an Fäden aufgehängten ganzen Brotlaibe abbrechen, sich die Sprossen selbst mit der Schere vom Beet schneiden, den Tee selbst aufbrühen mussten.

Anlässlich der Preisverleihung des Art Directors Club Young Guns award (den Gohar 2016 gewann) installierte Gohar über 20 kg (rohe) Kartoffeln sowie einen Haufen selbstgemachter Kartoffelchips, die aus der gleichen Menge Kartoffeln hergestellt waren. Die rohen Kartoffeln waren miteinander und mit drei LED-Leuchtröhren verkabelt, so dass das in den Kartoffeln enthaltene

80 M.-S. Müller: »Vielleicht will ich mich immer noch auflehnen?« Interview mit L. Gohar in: Zeit Magazin Nr. 47 vom 12.11.2020 S. 19ff.

81 http://lailagohar.com/info/.

82 http://lailagohar.com/tiffanys/.

83 M.-S. Müller: »Vielleicht will ich mich immer noch auflehnen?« Interview mit L. Gohar, a.a.O. S. 24.

84 »Sugar haven«, http://lailagohar.com/tiffanys/.

85 Ebd.

86 http://lailagohar.com/chamber/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Kalium als Stromleiter diente und letztere zum Leuchten brachte. Die Chips waren klassisch mit Essig und Salz gewürzt, was ebenfalls stromleitende Substanzen sind. Auf diese Weise sollten Gäste die Kartoffeln auf zweierlei Art konsumieren: Der Raum wurde von den kartoffelbetriebenen LEDs beleuchtet, während das Publikum die Chips verspeiste[87].

Bei der »Pre-Met Gala Party« der Vogue, die 2018 in dem italienischen Restaurant »Forlini« stattfand, bereitete Gohar ein italienisches Dessertbuffet zu. Es bestand u.a. aus mehrstöckigen Käsekuchen, traditionellen, teils sehr bunten, italienischen Keksen, Pandoro (ähnlich Panettone) kandiertem und frischem Obst und großen Platten Amaretti, die sich die Gäste mithilfe eines Hammers selbst in Stücke schlagen mussten[88]. Die Tische waren u.a. mit ganzen Birnen, Bündeln grünen Spargels, ganzen Zitronen und Kräuterbüscheln dekoriert. Vor dem Buffet Gohars wurden Spaghetti mit Fleischbällchen serviert[89]. Gohars Dessertbuffet sollte eine Interpretation des Films »La Grande Bellezza« von Paolo Sorrentino darstellen[90].

Für die Eröffnung einer Filiale des Kaufhauses Galéries Lafayette in Paris schuf Gohar große konische Assemblagen aus verschiedenen Materialien wie etwa Radieschen, Romanescokohl und Garnelen (Abbildung 10)[91]. Die Anordnungen erinnerten optisch an Macaron-Pyramiden, wie sie in vielen Konditoreien zu finden sind (Abbildung 11).

Außerdem gab es eine sehr große Wurst, die aufgeschnitten wurde, eine sehr große Himbeertarte, einen ebenfalls überdimensionierten Hefezopf und Butter, aus der Gohar Körperteile wie eine Hand, einen Mund oder ein Ohr geformt hatte[92]. Die Butterfiguren stellten Ausschnitte des David von Michelangelo dar[93]. Die Himbeertarte (Abbildung 12) ähnelt zumindest optisch auffallend einer ebenfalls überdimensionierten Himbeertarte, die der französische Konditor Cedric Grolet im Jahr 2020 im Pariser Hotel Le Meurice hergestellt hat.

87 http://lailagohar.com/potatopower/.

88 L. Ramzi: Chef Laila Gohar Provides Fructose and Glucose Galore at Vogue's Pre-Met Gala Party, Artikel vom 06.05.2018 https://www.vogue.com/article/chef-laila-gohar-bakes-italian-desserts-for-vogue-pre-met-gala-party.

89 Ebd.

90 Ebd.

91 http://lailagohar.com/langoustine-tower/.

92 Ebd.

93 M.-S. Müller: »Vielleicht will ich mich immer noch auflehnen?« Interview mit L. Gohar, a.a.O. S. 22.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

*Abbildung 10: Garnelenpyramide von Laila Gohar*[94]

*Abbildung 11: Pyramide aus Macarons in einer französischen Konditorei*[95]

*Abbildung 12: Himbeertarte von Laila Gohar*[96]

*Abbildung 13: Himbeertarte von Cedric Grolet im Hotel Le Meurice*[97]

94 Quelle: Laila Gohar, http://lailagohar.com/langoustine-tower/.

95 Quelle: Eric Martins, https://www.lateliergourmandericmartins.com/achat-pyramide-de-300-macarons-a308.html.

96 Quelle: Laila Gohar, http://lailagohar.com/langoustine-tower/.

97 Quelle: Cedric Grolet, https://www.facebook.com/doctissimo/photos/quand-on-aime-on-ne-compte-pas-on-craque-pour-cette-tarte-aux-framboises-g%C3%A9ante-/10159328089419739/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Die Tarte Gohars ist insgesamt weniger ordentlich, was sich insbesondere an ihrem unregelmäßigen Rand und den ungeordnet aufgeworfenen Himbeeren zeigt. Auf Grolets Tarte sind die Himbeeren offenbar einzeln in gleichmäßigen Abstand aufrecht hingestellt worden.

Außerdem lädt Gohar mehrmals wöchentlich zum Abendessen zu sich nach Hause ein[98]. Hierbei versammelt sie Freunde und Bekannte um sich, darunter in der Regel verschiedene Künstler. Diese hinterlassen im Gegenzug oft ein Kunstwerk in Gohars Wohnung und tragen dadurch zur Gestaltung der Umgebung, in der die Essen stattfinden, bei[99]. Sie kocht bei diesen Gelegenheiten einfach, oft mit aus ihrer Sicht unterschätzten Grundnahrungsmitteln wie Kartoffeln oder Bohnen, und vermeidet es, das Essen zu überhöhen[100]. Bei diesen Abendessen geht es nach Gohars Aussage darum, Menschen zusammenzubringen, eine lockere Stimmung zu erzeugen, ohne Agenda mit Freunden Zeit zu verbringen[101]. Angefangen hat ihre Rolle als Gastgeberin mit Mittagessen, die Gohar als Studentin in Miami für einen Künstler und dessen Nachbarschaft kochte. Sie gibt an, dabei kein ästhetisches Konzept gehabt zu haben, es sei nur darum gegangen, »die Leute satt zu machen«, es sei kein Kunstprojekt gewesen[102].

Während des pandemiebedingten Lockdowns im Frühjahr 2020 kochte Gohar etwa drei Monate lang täglich Mittag- und Abendessen für ihren Ehemann und drei Freunde. Sie gibt an, dies habe etwas von einem »sozialen Experiment« gehabt, da jeder einzelne Bissen, den die vier zu sich genommen hätten, durch ihre Hände gegangen sei[103].

Nachdem es in Beirut im August 2020 zu einer verheerenden Explosion gekommen war, veranstaltete Gohar Benefiz-Abendessen auf dem Gehweg. Gegen Spenden, die Betroffenen in Beirut zugutekamen, kochte sie in Zusammenarbeit mit anderen Köchen für etwa 30 Personen. Sie nimmt ihre Rolle als

98 M.-S. Müller: »Vielleicht will ich mich immer noch auflehnen?« Interview mit L. Gohar, a.a.O., S. 23.

99 A. Newell-Hanson: Their Friends Come for Dinner — and Remake Their Home; Artikel vom 10.10.2019, The New York Times Style Magazine, https://www.nytimes.com/2019/10/10/t-magazine/laila-gohar-omar-sosa-apartment.html.

100 M.-S. Müller: »Vielleicht will ich mich immer noch auflehnen?« Interview mit L. Gohar, a.a.O., S. 20, 24.

101 M.-S. Müller, a.a.O., S. 20ff.

102 M.-S. Müller, a.a.O., S. 23.

103 M.-S. Müller, a.a.O., S. 26.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Gastgeberin als eine politische wahr und betont die mit der Gastgeberrolle verbundene gesellschaftliche Verantwortung[104].

Nach alledem muss differenziert werden, welche von Gohars Tätigkeiten sie ernsthaft selbst als künstlerisch versteht. Sie gibt einerseits an, die Installationen seien ihre berufliche Tätigkeit, das andere sei ihr Privatleben. Im selben Atemzug aber sagt sie, im Grunde sei es alles dasselbe, da es ihr immer darum gehe, Menschen zusammenzubringen[105]. Essen habe eine gesellschaftliche Rolle, regelmäßiges gemeinsames Essen mache Menschen zu einer »Community«[106].

Die Art und Weise, wie Laila Gohar ihre Installationen präsentiert, darüber schreibt bzw. spricht und wie sie mit den Lebensmitteln umgeht, verdeutlicht, dass sie sie als Kunstwerke und sich selbst als Künstlerin versteht. So präsentiert sie ihre bisherigen Werke online unter dem Oberbegriff »Portfolio«[107], spricht von Essen als dem ältesten Kulturträger und von ihrer Arbeit als »einzigartige Ess-Erlebnisse in untraditionellen Rahmen«. Sie nutze Essen sowohl als künstlerisches Medium als auch als Kommunikationsmittel und untersuche das Wesen menschlicher Interaktion, indem sie gesellige, multi-sensorische essbare Ereignisse erschaffe. Ihre Arbeit beruhe auf historischen Zubereitungsmethoden und der gesellschaftlichen Rolle des Essens im Allgemeinen. In ihrem Studio erschaffe sie Installationen und Pop-ups in Verbindung mit Kunst- Design- und Modeveranstaltungen[108]. Auch in Interviews spricht sie von sich selbst als Künstlerin[109] und hat zudem u.a. Bildhauerei studiert[110]. Die Objekte bzw. Installationen selbst sind teilweise offenbar essbare Skulpturen (etwa die Körperteile aus Butter), teilweise nicht ohne Weiteres als solche zu erkennen. Das oben beschriebene interaktive Menü rund um die fundamentalen Teile einer Pflanze enthielt etwa auch aufgeschnittenes Obst, was jedenfalls keine figürliche Skulptur darstellte.

Die konischen Türme aus Lebensmitteln bei der Eröffnungsveranstaltung der Galéries Lafayette ähnelten im Design ähnlichen Aufbauten aus Macarons,

104 Ebd.
105 M.-S. Müller, a.a.O., S. 20.
106 M.-S. Müller, a.a.O., S. 23.
107 http://lailagohar.com/portfolio/.
108 http://lailagohar.com/info/.
109 M.-S. Müller, a.a.O., S. 24.
110 M.-S. Müller, a.a.O., S. 23.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Eclairs oder Ähnlichem, die bei vielen Konditoreien als Dekoration im Schaufenster stehen oder von diesen für Feste hergestellt und angeboten werden. Auch die überdimensionierte Himbeertarte oder Wurst sind nicht allein aufgrund ihrer Größe als Kunstwerke zu erkennen. Wie gesehen werden sehr große Kuchen auch von Konditoreien bzw. Hotels angeboten, und für Wurstwaren gilt dies mutmaßlich auch. Auch die etwas unordentliche Ausführung der überdimensionierten Himbeertarte macht diese nicht zum Kunstwerk. Auch das italienisch inspirierte Dessertbuffet anlässlich der Pre-Met Gala Party war zwar unkonventionell dekoriert (etwa durch die auf dem Tisch verteilten ganzen Zitronen, Birnen, Spargelbündel), die angebotenen Kuchen, Kekse usw. unterschieden sich aber nicht wesentlich von traditionell hergestellten italienischen Süßwaren. Auch handelte es sich einfach um eine Art Buffet, von dem sich die Gäste bedienen konnten – einzig die mit dem Hammer in Stücke zu schlagenden Amaretti wichen von der klassischen Zubereitungs- und Darbietungsform ab. Da aber Gohar selbst dies alles als Teil ihrer künstlerischen Arbeit darstellt (bzw. selbst als solche versteht), kann es nicht darauf ankommen, ob ein bestimmter Kuchen ohne Weiteres als Kunstwerk erkennbar ist. Selbst wenn ein Konditor oder Koch (ggf. berechtigt) mit dem Gedanken »Das kann ich auch, und technisch besser« reagieren möchte, ändert dies nichts an der Ernsthaftigkeit des Selbstverständnisses Gohars.

Auch der Kontext, in dem ihre Werke auftauchen, sprechen in der Regel für eine künstlerische Intention Gohars. Es handelt sich in erster Linie um Galerien, Kunstmessen, oder Design- bzw. Modeevents. Auch hier fällt die Pre-Met Gala Party mit dem italienischen Dessertbuffet aus dem Rahmen, da es sich offenbar um eine Party handelte. Die Grenzen zwischen geselligem Kunst-Event mit Essen und Party sind aber ebenso schwammig wie die zwischen interaktivem Menü und konventionellem Buffet. Entscheidend ist auch hier die Einordnung Gohars selbst: Da sie auch die Pre-Met Gala Party in ihrem »Portfolio« künstlerischer Betätigung aufführt, muss auch für diese (vorausgesetzt, sie fände im Geltungsbereich des Grundgesetzes statt) der sachliche Schutzbereich der Kunstfreiheit eröffnet sein. Versucht hingegen der Rechtsanwender selbst allein anhand der Werke einzuordnen, ob diese Kunst sind, zeigt Gohars Fall besonders anschaulich, dass allein aufgrund der Betrachtung (und ggf. Verkostung) der Werke keine Möglichkeit der klaren Abgrenzung zwischen Kunst und Nicht-Kunst besteht. Das liegt gerade an der Unkonventionalität der Werke, der ungewohnten Verwendung von Lebensmitteln und des fließenden Übergangs zwischen geselligem Essen und Kunstinstallation, die Gohar offenbar genau so beabsichtigt. Anhand

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

der eindeutigen und offenbar ernsthaften Aussage Gohars, bei allen diesen Installationen handele es sich um Teil ihrer künstlerischen Tätigkeit, lässt sich die Abgrenzung des Schutzbereiches klar vornehmen, ohne kunsttheoretische Diskussionen führen oder Gutachten einholen zu müssen.

Weniger eindeutig ist die Zuordnung der Abendessen, bei denen Laila Gohar für Freunde und Bekannte kocht. Diese fanden bis zum Ausbruch der Coronapandemie im Frühjahr 2020 mehrmals wöchentlich statt. Gohar betont auch hier die Geselligkeit der Zusammenkünfte, die soziale Rolle des Essens, die Einflüsse ihrer persönlichen Lebenserfahrung bei der Auswahl der Gerichte und der Gäste. Sie spricht von einer »Besessenheit«, mit der sie bestimmte Produkte immer wieder zubereite (z.B. Kartoffeln oder Bohnen)[111]. Auch bzgl. des täglichen Kochens für ihren Ehemann und Freunde während des Lockdowns spricht sie von einem »sozialen Experiment«, ohne dies jedoch näher zu erläutern[112]. Eine solche »Besessenheit« für bestimmte Zutaten könnte als Hinweis für eine Art künstlerisch-geniale Inspiration sein – wenn man denn den Maßstab für die Eröffnung des sachlichen Schutzbereichs anhand solcher idealisierter Vorstellungen von Künstlern aufstellen würde. Auch anhand des materialen Kunstbegriffs[113] wäre hier eine Einordnung als Kunst ohne Weiteres vertretbar: Auch beim Kochen für ihre Freunde bringt Gohar anhand eines bestimmten Mediums (etwa Bohnengerichte) durch freie schöpferische Gestaltung (Kochen) ureigenste Lebenserfahrungen (erfahrene Gastlichkeit während ihrer Kindheit, auf die sie explizit Bezug nimmt[114]) zur unmittelbaren Anschauung (Verzehr) ihrer Gäste. Es ist aber offenbar, dass quasi jedes gesellige Beisammensein, bei dem auch gekocht wird, auf diese Weise unter den materialen Kunstbegriff subsumiert werden könnte. Denn Kochen ist immer ein schöpferischer Prozess anhand des Mediums Essen, bei dem die Lebenserfahrung der Kochenden bewusst und unbewusst miteinfließt. Sofern man nicht u.a. mit Kubelka vertritt, dass jede Form des Kochens in jedem Kontext immer Kunst sei[115], ermöglicht eine Subsumtion unter den materialen Kunstbegriff daher keine sinnvolle Abgrenzung. Es bleibt erneut nur die Prüfung des Selbstverständnisses Gohars beim Kochen für Ihre Freunde. Hier gilt es zu differenzieren: Ihre Freunde sind zwar häufig Künstler, ihr Zuhause ist auch sehr

111 M.-S. Müller, a.a.O., S. 20ff.
112 M.-S. Müller, a.a.O., S. 26.
113 Siehe oben (2.2.2.1).
114 M.-S. Müller, a.a.O., S. 20f.
115 Siehe oben (1.).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

bewusst mit Kunst gestaltet[116] und Gohar gibt an, im Grunde genommen gehe es ihr immer darum, Menschen zusammenzubringen – ob beruflich oder privat[117]. Nichtsdestotrotz differenziert Gohar selbst zwischen ihrem »Portfolio«, das sie als ihren Beruf betrachtet und auf ihrer Internetpräsenz auch als ihre bisherige berufliche Leistung präsentiert, und Essen mit Freunden, die sie selbst explizit als ihr Privatleben bezeichnet[118]. Auch der private Lebensbereich kann in den sachlichen Schutzbereich der Kunstfreiheit fallen – man denke etwa an Laienmusiker – Gohar jedoch macht keine Aussage in der Hinsicht, dass die privaten Essen auch künstlerisch gemeint seien. Um ein dahingehendes Selbstverständnis Gohars anzunehmen, müsste sie sich zumindest positiv dazu äußern, dass sie bei den Abendessen mit künstlerischer Intention gehandelt hätte. Das tut sie nicht. Das Ziel, Menschen zusammenzubringen, mag sie sowohl bei den Abendessen mit Freunden als auch bei ihren Installationen verfolgen, solch eine parallele Zielsetzung reicht aber nicht aus, um eine künstlerische Intention in beiden Konstellationen zu bejahen. Insbesondere nennt Gohar bzgl. ihrer Werke weitere Ziele und Themen, die sie »erkundet«, wie etwa Kindheitserinnerungen, Gier, die Faszination der Kartoffel, die fundamentalen Teile einer Pflanze u.v.m. All dies spielt bei den Abendessen mit Freunden keine Rolle, zumindest erwähnt Gohar nichts, was über die Geselligkeit hinausgeht. Dass sie Geselligkeit als Wert anerkennt und hoch schätzt, spricht ebenfalls nicht ohne Weiteres für eine künstlerische Intention. Ein (subjektiv) wichtiges Ziel (etwa Geselligkeit) zu verfolgen macht aus einem Verhalten nicht ohne Weiteres ein künstlerisches. Auch indiziert dies nicht, dass die sich Verhaltende es selbst als künstlerisch versteht.

Ein weiteres Indiz, dass die Abendessen trotz der Wichtigkeit, die Gohar ihnen offenbar beimisst, nicht mit künstlerischer Intention stattfinden, sind die Essen selber. Sie bestehen in der Regel aus einfachen Gerichten wie Bohnen, Kartoffeln oder gegrilltem Fleisch[119]. Gohar betont, dass das Essen nur ein Vorwand sei, um Menschen zusammenzubringen und bei ihren Einladungen nicht im Mittelpunkt steht[120]. Sie erwähnt kein ästhetisches Konzept. Wichtig sei hingegen die Auswahl der Gäste, die Versorgung mit Alkohol, ihre ei-

116 A. Newell-Hanson: Their Friends Come for Dinner — and Remake Their Home, a.a.O.
117 M.-S. Müller, a.a.O., S. 20.
118 Ebd.
119 Ebd.
120 M.-S. Müller, a.a.O., S. 24.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

gene Aufmerksamkeit und Präsenz als Gastgeberin[121]. Das Essen zum Fetisch zu machen passe ihr hingegen nicht[122]. Gleichzeitig fetischisiere sie bei ihren Arbeiten »[z]u einem gewissen Grad« eben gerade doch das Essen. Sie überhöhe banale Lebensmittel, etwa die Kartoffel, aus denen sie »fantastische Welten« schaffe, »die in einer eher sterilen Umgebung wie einer Galerie das Eis bei den Besuchern brechen« könnten[123]. Auch wenn manche ihrer Arbeiten »banale« Elemente wie aufgeschnittenes Obst oder Kartoffelchips enthalten, die für sich genommen auch Teil eines Abendessens mit Freunden sein könnten, sind die Arbeiten als Ganzes doch jedes Mal als etwas Anderes als eine gesellige Mahlzeit zu erkennen. Die Darbietungsformen auch alltäglicher Lebensmittel sind nicht alltäglich; Brot wird an Schnüren im Raum aufgehängt, aus Butter werden Körperteile modelliert, Süßigkeiten werden in eine riesige Sonnenuhr geschüttet. Selbst bei den Arbeiten Gohars, die als Ziel eine gemeinsame Mahlzeit haben (etwa das interaktive Menü zu den fundamentalen Teilen einer Pflanze) wird durch die Darbietung der Bestandteile der Mahlzeit (Brot an Schnüren hängend, Sprossen zum Selberschneiden auf einer Art Reling an der Wand entlang angebracht[124]) und die sonstige Kontextualisierung (Erläuterungen zum Konzept, Anlass, Ort) deutlich, dass über die Geselligkeit hinaus noch weitere Themen und Ziele eine Rolle spielen. Dass solche sonstigen Werte und Ziele bei den Abendessen mit Freunden nicht erwähnt werden, verdeutlicht, dass Gohar zwar in jedem Fall gern Menschen zusammenbringt, aber nichtsdestoweniger nicht alles, was sie tut, als künstlerische Tätigkeit versteht. Im Zusammenhang mit ihren Installationen präsentiert sie sich ernsthaft und plausibel als Künstlerin, in Zusammenhang mit den Abendessen mit Freunden hingegen als Gastgeberin. Eine künstlerische Intention ist hier, gerade auch im Vergleich mit den künstlerisch intendierten Installationen, nicht auszumachen.

Ebenso verhält es sich mit dem regelmäßigen Kochen Gohars für ihren Mann und weitere Freunde während des Lockdowns anlässlich der Pandemie im Frühjahr 2020. Zwar sagt Gohar hierzu, es habe »etwas von einem sozialen Experiment« gehabt[125]. Dies reicht allerdings nicht aus, um eine künstlerische Intention Gohars beim täglichen Kochen für diese kleine Gruppe an-

121 Ebd.
122 Ebd.
123 Ebd.
124 http://lailagohar.com/chamber/.
125 M.-S. Müller, a.a.O., S. 26.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

zunehmen. Gohar reflektiert hier ihre Rolle bewusst, da es vermutlich in New York City eine ungewohnte Situation ist, nur zuhause zu essen. Diese Äußerung Gohars legt nahe, dass sie insgesamt konzeptuell denkt, mehr oder minder alltägliches Leben reflektiert und bewusst lebt – nicht aber, dass sie das tägliche Kochen als Kunstprojekt initiiert oder empfunden hat. Hierzu bräuchte es weitere Indizien, etwa Äußerungen Gohars oder auch Besonderheiten in Darbietung, Konzept oder Kontext des Essens.

Weiterhin veranstaltete Gohar im Sommer 2020 mehrere Benefizessen anlässlich der Explosion in Beirut. Sie arbeitete dabei mit weiteren Köchen zusammen und spendete die Erlöse einem Restaurantbetreiber im Libanon. Dazu betont Gohar ihre gesellschaftliche Verantwortung als Gastgeberin, und dass sie die Rolle der Gastgeberin als eine politische verstehe[126]. Diese Selbstwahrnehmung äußert Gohar nicht bezüglich ihrer Abendessen mit Freunden oder dem täglichen Kochen im Lockdown. Die Benefizessen hat sie also wiederum mit einem anderen Selbstverständnis, einer anderen Intention durchgeführt. Eine politische Intention ist aber nicht ohne Weiteres auch eine künstlerische; dafür, dass Gohar hier mit künstlerischer Intention handelte, gibt es keine Anzeichen. Die Essen selbst ähnelten eher den Essen mit Freunden auf dem Gehweg, die Gerichte wurden nicht auf die für Gohars Installationen typische Art und Weise aufgebaut, sondern einfach serviert, es gab keinen Hinweis auf eine künstlerische Intention durch Kontext, Erläuterung oder Ort der Mahlzeit. Trotz der politischen bestand hier also keine künstlerische Intention Gohars.

Laila Gohars berufliche und sonstige Aktivitäten haben alle mit dem Kochen und Essen zu tun. Es zeigt sich, dass eine Abgrenzung des sachlichen Schutzbereichs der Kunstfreiheit anhand des Selbstverständnisses bzw. der Intention Gohars im Kontext der jeweiligen Situation funktioniert. Obwohl Gohar auch ans tägliche Kochen, an die Gastfreundschaft für Freunde und an Abendessen zu Benefizzwecken bewusst und reflektiert herangeht, zeigt sich doch ein eindeutiger Unterschied in ihren Äußerungen bezüglich ihrer Installationen bzw. ihrer sonstigen Aktivitäten. Der Versuch, ihre Aktivitäten anhand des materialen Kunstbegriffs einzuordnen, führt hingegen zu Unklarheit, da sich jedes gesellige Essen mit Freunden unter diesen subsumieren lässt. Ihre »Obsessionen« mit bestimmten Lebensmitteln als Indiz künstlerischen Genies zu werten, weichte die Grenzen des Schutzbereichs ebenfalls

126 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

sachwidrig auf. Allein, wenn man das Kochen als Ganzes als Kunstgattung anerkennte, könnte Gohars sämtliches Tun als Kunst anerkannt werden.

### 3.2.3 Performance: Cooking Catastrophes

Die Performance »Cooking Catastrophes« basiert auf einem Konzept von Hanna Sybille Müller und Eva Meyer-Keller. Hanna Sybille Müller bezeichnet sich auf ihrer Homepage selbst als Tänzerin und Choreografin[127]. Eva Meyer-Keller hat Fotografie, bildende Kunst, Tanz und Choreografie studiert und arbeitet nach eigenen Angaben »an der Schnittstelle von Darstellender und Bildender Kunst«[128]. Bei »Cooking Catastrophes« handelte es sich um »Eine essbare Vorstellung, bei der man den Untergang der Welt zu schmecken bekommt«[129]. Drei Köche bereiteten ein mehrgängiges Menü vor (weder Müller noch Meyer-Keller beteiligten sich selbst an der Zubereitung), bei dem jeder Gang optisch an eine Umwelt- oder sonstige Katastrophe angepasst wurde. Jedes Gericht wurde vor den Augen der Zuschauer sorgfältig angerichtet bzw. wie eine Landschaft oder kleine Szenerie aufgebaut und direkt darauf zerstört. Das Ganze wurde live gefilmt, die Aufnahmen wurden auf einer großen Leinwand direkt übertragen, sodass der Aufbau und die die Zerstörung der Szenen für jeden Zuschauer als Nahaufnahme mitzuerleben waren. Gleichzeitig wurden Texte vorgelesen, die sich mit globalen Katastrophen beschäftigten. Zum Schluss erhielt jeder Zuschauer einen Löffel, um direkt von den aufgebauten und zerstörten Gerichten essen zu können. Beispiele für Gerichte sind etwa eine aus Tofu und Algen aufgebaute Stadt in einer flachen Schale, die von einem scheinbaren Tsunami aus Misosuppe überschwemmt und zerstört wurde sowie eine Straße aus Lakritzgelee mit Fahrbahnmarkierungen aus Zuckerguss, Büschen aus Kerbel und Himbeeren, Straßenlaternen aus Lakritzstangen und Marzipan. Diese wurde vor den Augen der Zuschauer sorgfältig aufgebaut bzw. angerichtet und verziert, direkt darauf aber derart gerüttelt und geschüttelt, dass sie komplett zerstört wurde. Die »Fahrbahn« aus Lakritzgelee bekam tiefe Risse, die Straßenlaternen fielen um, Himbeeren und Kerbel rollten durcheinander – das Ganze sollte ein Erdbeben darstellen. In zwei dem World Trade Center nachempfundene Türme aus Brot und Butter wurden an Schnüren zwei Flugzeuge aus Mürbeteig geleitet, das Ganze wurde gleichzeitig mit Rum übergos-

127 http://hannasybillemuller.com/bio.html.

128 https://www.evamk.de/information.

129 https://www.evamk.de/works/cooking-catastrophes-performance-2011.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

sen und angezündet. Die Rezepte im Einzelnen wurden im Vorfeld der Aufführung durch die beteiligten Köche entwickelt und vorbereitet. Einen Sonderfall bildeten Knäckebrotstücke, die mit saurer Sahne, gekochten Kartoffeln, gehackten Zwiebeln und Surströmming (vergorenem Hering) bereits während der Performance gereicht wurden. Die Häppchen wurden nicht als Landschaft angerichtet und auch nicht zerstört. Stattdessen wurden die Surströmmingdosen während der Performance im Beisein des Publikums geöffnet und eine Weile durch den Raum getragen, so dass sich der für diese schwedische Spezialität typische ekelerregende Geruch ausgiebig verbreiten konnte. Die Knäckebrot-Heringshäppchen wurden daraufhin ohne weiteren Kommentar oder visuelle Inszenierung wie Canapés angeboten.

Die »Kochperformance« wurde zwischen 2011 und 2016 an acht verschiedenen Theatern in Schweden, Italien, Deutschland, Belgien, Österreich und Polen aufgeführt[130].

Die Intention Müllers und Meyer-Kellers, sich hier künstlerisch zu betätigen, ist aus dem Kontext offenbar. Hierzu bedarf es keiner ausführlichen expliziten Ausführungen der beiden, dass es sich bei der »Kochperformance« um Kunst handeln sollte. Aus dem Hintergrund und der sonstigen Tätigkeit der beiden ergibt sich, dass sie sich grundsätzlich als Künstlerinnen und ihre Arbeit als Kunst betrachten. Weiteres Indiz ist, dass »Cooking Catastrophes« ausnahmslos an Theatern aufgeführt wurde. Die Gerichte selbst indizieren dies ebenfalls, denn das Anrichten als Landschaften sowie deren Zerstörung vor den Augen des Publikums betont den theaterähnlichen Charakter der Veranstaltung. Es ging hier offenbar darum, Katastrophen durch multiple Sinneseindrücke zu vermitteln, durch die vorgelesenen Texte, durch die Filmübertragungen sowie zuletzt durch den Verzehr der »Katstrophengebiete«. Der Gesamteindruck ist also der einer Performance, eines als Kunst gemeinten Erlebnisses für alle Sinne, das Katastrophen thematisiert. Es ging hier auch offenbar nicht primär um die Qualität der Speisen, um besonderes Können oder kulinarische Kreativität- die als Landschaften angerichteten Speisen verließen nicht das Spektrum konventioneller Geschmackserlebnisse. Ein Erdrutsch wurde etwa anhand eines Gebirges aus Karamell, an dem Schokoladeneis herunterrutschte, während es Puderzucker schneite, dargestellt; Paprika- und Süßkartoffelsuppe sprudelte als Vulkanausbruch aus Brotkratern und ergoss sich auf eine Landschaft aus gehackten Kräutern

130 An zwei Spielorten war die Verfasserin als Köchin beteiligt (Anmerkung der Verfasserin); https://www.evamk.de/works/cooking-catastrophes-performance-2011.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

und Semmelbröseln. Geschmacklich fand hier also weder eine Katastrophe noch eine unerhörte Erneuerung statt, die Lebensmittel wurden vielmehr als Material verwendet, das zu Skulpturen bzw. kleinen Bühnenbildern verarbeitet wurde. Dass diese Bühnenbilder zuletzt gegessen wurden, war zwar Teil des Konzepts, allein ihre Essbarkeit und die dadurch entstehende zusätzliche sinnliche Dimension des Gesamterlebnisses war aber offenbar das Ziel der Künstlerinnen. Unerhörte Geschmackseindrücke wurden hingegen offenbar nicht angestrebt.

Einzig die Knäckebrothäppchen mit Surströmming fallen hier aus der Reihe, denn sie wurden nicht als Landschaft oder Skulptur angerichtet. Hier sollte offenbar allein der sehr starke Geruch des vergorenen Herings den Eindruck einer Katastrophe vermitteln. Anhand der Einbindung in den allgemeinen Kontext ist hier aber deutlich erkennbar, dass auch die an sich alltäglich wirkenden Fischhäppchen als Teil der künstlerischen Arbeit gemeint waren. Dass sie nicht als Skulptur verfremdet und figürlich angerichtet wurden, sich vielmehr visuell nicht von anderen Canapés aus Knäckebrot und Hering unterschieden, steht dieser Einordnung nicht entgegen. Denn entscheidend für die Einordnung in den Schutzbereich der Kunstfreiheit ist nicht die Anschauung eines einzelnen zubereiteten Lebensmittels, anhand dessen äußeren Merkmalen sich oftmals keine eindeutige Zuordnung treffen lässt. Die Einordnung anhand der Intention der Ausführenden hingegen gelingt, wie gesehen, ohne Schwierigkeiten, und zwar auch ohne, dass Müller oder Meyer-Keller eigene Kunstbegriffe entwickelt hätten. Auch hat keine der beiden Ausführungen über die Kunsteigenschaft von Lebensmitteln, über die Kochkunst als Kunstgattung o.ä. veröffentlicht. Anhand der Einbindung des Kochens in den Gesamtkontext der Performance und der sonstigen offenbar mit künstlerischem Selbstverständnis ausgeführten Arbeit der beiden ist das Verständnis des Kochens als Teil der künstlerischen Arbeit ausreichend deutlich.

Cooking Catastrophes verdeutlicht außerdem, dass die federführenden Künstlerinnen selbst nicht an der Zubereitung der Gerichte beteiligt sein müssen, um die Situation als Ganzes, also auch das Kochen selbst, in den Schutzbereich der Kunstfreiheit fallen zu lassen. Ob die Köche, Vorlesenden, Filmenden und andere Beteiligten sich Gedanken über den künstlerischen Charakter ihres Handelns gemacht haben, ist nicht klar. Rein von der Handlung her kochten etwa die Köche einfach Paprikasuppe oder stellten Lakritzgelee her, wie sie es in einem anderen Kontext auch ohne künstlerische Intention tun könnten. Auch ist nicht bekannt, ob die ausführenden Köche

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

selbst ein grundsätzliches Selbstverständnis als Künstler mitbrachten, ob sie sich also als Künstler verstanden, die diesmal kochten, oder als Köche, die ausnahmsweise an einer Performance beteiligt waren. Den Schutz der Kunstfreiheit aber nur auf die »eigentlichen«, d.h. federführenden Künstlerinnen zu erstrecken, wäre sachwidrig. Wie im Theater auch jeder Requisiteur und jeder Tontechniker voraussetzen kann, Teil eines künstlerischen Gesamtkontextes zu sein, so kann dies auch jeder Mitwirkende an einer offenbar als Kunst gemeinten Kochperformance. Es ist also nicht auszuschließen, dass die Köche selbst das Kochen nicht grundsätzlich als Kunstform und sich selbst nicht grundsätzlich als Künstler verstanden. Es kann auch sein, dass sie dieselben Rezepte in andrem Kontext ohne künstlerische Intention zubereiteten. Anhand der Einbettung des Kochens in den Gesamtkontext der künstlerischen Arbeit Müllers und Meyer-Kellers konnten aber alle Beteiligten, auch die Köche, davon ausgehen, Teil dieser künstlerischen Arbeit zu sein.

Auch anhand der »Kochperformance« zeigt sich, dass das Verständnis bzw. die Intention, sich künstlerisch zu betätigen, sich ohne Schwierigkeiten aus dem Kontext und dem Gesamteindruck einer Situation erschließen lässt. Zur Feststellung eines künstlerischen Selbstverständnisses bzw. der Intention, sich in einem bestimmten Kontext künstlerisch zu betätigen, bedarf es keiner expliziter verbaler Ausführungen. Auch die rein ausführenden Beteiligten, die kein eigenes künstlerisches Konzept entwickeln, können sich, sofern sie in einem offenbar künstlerischen Kontext handeln, darauf verlassen, Teil der künstlerischen Gesamtsituation zu sein. Auch sie handeln also mit der Intention, sich künstlerisch zu betätigen. Erforderlich ist hierbei weder, dass sie das Kochen grundsätzlich als Kunstgattung, noch, dass sie sich selbst grundsätzlich als Künstler betrachten.

### 3.2.4 Restaurants, die explizit als Kunstprojekt betrieben wurden

#### 3.2.4.1 Restaurant Spoerri

Von 1968 bis 1971 betrieb Daniel Spoerri gemeinsam mit Carlo Schröter das »Restaurant Spoerri« in Düsseldorf[131], das er selbst als »Multimedia-Super-Happening-Kunstwerk« bezeichnete[132].

Im selben Haus betrieb Spoerri ab 1970 auch eine »Eat-art Gallery«, in der sowohl er als auch befreundete Künstler sogenannte Multiples, also mehr-

131 D. Spoerri in E. Hartung (Hg.): Daniel Spoerri presents Eat-art, S. 76ff.

132 Zitiert nach H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 53.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

fach ausgeführte Werke der Eat-art präsentierten[133]. Es handelte sich hierbei immer um Werke, die sich mit dem Thema Essen beschäftigten, nicht aber immer um Essbares: So gab es Spaghettibrötchen[134] und überdimensionierte Lebkuchenengel[135], Frauenbeine aus Marzipan[136], aber auch gebratene und gerahmte Heringsgräten[137], in Brotteig eingebackene Gegenstände (etwa Glasflaschen)[138] sowie eine Aktion, bei der sich der Künstler Ben Vautier nach der Einnahme von zwei Schlaftabletten in eine Holzkiste legte, diese zunageln ließ und dort 24 Stunden fastete[139].

Spoerri, der als klassischer Tänzer ausgebildet war[140], gilt heute vielen als Begründer der Eat-Art[141]. Essen, Kochen und auch Verdauen waren seit Beginn der 1960er Jahre regelmäßig behandelte Themen seiner Werke. Dass es sich dabei nach Spoerris eigenem Verständnis um Kunst handeln sollte, wurde spätestens deutlich, als Spoerri 1961 mithilfe eines Stempels alltägliche Lebensmittel (etwa Mehl, Tomaten, Nescafé usw.) mit der Aufschrift »Attention – oeuvre d'Art Daniel Spoerri« versah[142]. 1968 variierte er dies, indem er handelsübliche Rollmopsgläser mit Etiketten versah, auf denen in drei Sprachen »Achtung Kunstwerk«, außerdem Spoerris Signatur, eine Versandadresse und ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben waren[143]. Spoerri klebte außerdem u.a. Überreste von Mahlzeiten (samt dreckigem Geschirr) an den jeweils benutzten Tischplatten fest und hängte diese dann als sogenannte »Fallenbilder« vertikal auf. Die Mahlzeiten hatte er vorher selbst veranstaltet und teilweise zubereitet[144]. Im Laufe der 1960er Jahre hatte Spoerri zudem mehrere »Restaurantak-

133 E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 100ff.

134 Von Robert Filliou, E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 111.

135 »Der blaue Busenengel« von Richard Lindner, E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 116, hierzu noch unten (3.2.7.2).

136 »Candy« von Arman, E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 117.

137 »Freitagsobjekt, 1a gebratene Fischgräte« von Joseph Beuys, E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 116.

138 »Mat Objekt Tabu« von Daniel Spoerri, E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 116.

139 D. Spoerri: Ben fastet 24 Stunden in einer Kiste in der Eat-art Gallery; 10. November 1970, E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 122f.

140 https://www.danielspoerri.org/web_daniel/deutsch_ds/biografie.htm.

141 So etwa C. Novero in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 64, kritisch aber H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 48.

142 »L'épicerie/Der Krämerladen«, vgl. D. Spoerri in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 32, ausführlich auch P. Schmieder, ebd., S. 45.

143 »Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar«; vgl. E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 43ff.

144 D. Spoerri in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 28ff.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

tionen« in Galerien veranstaltet, bei denen er Gäste einlud, kochte, teilweise von Kellnern wie im Restaurant Bestellungen aufnehmen ließ und das Essen dann auch wie im Restaurant in Rechnung stellte[145]. Während eines längeren Aufenthalts auf der griechischen Insel Symi verfasste er ein »Gastronomisches Tagebuch«, in dem er unter anderem anhand des Beispiels griechischer Keftedes[146] erörtert, wie das Kochen mit der Zivilisation überhaupt korreliert und eine Entwicklung der »Loslösung vom Rohen zum l'art pour l'art in der Kochkunst« stattfinde[147]. Zur Begründung seines Interesses am Thema Essen und Kochen erklärte Spoerri selbst bei einer Rede anlässlich der Eröffnung eines seiner Bankette:

> »Vieles mußte passieren, ehe ich mir klar wurde, wie wichtig mir das Thema war, das ich jetzt etwas sloganhaft *Eat-art* nenne. Aber schauen Sie – unsere zwei wichtigsten Triebe sind doch die Selbsterhaltung und die Fortpflanzung – ordinär ausgedrückt: fressen und ficken. Und über den Sex lassen sich genügend andere aus. […] Erstmal mußte ich wissen, wie es dazu kam, zu dieser Unordnung auf dem Tisch, ich mußte in die Küche zurück, ich wollte wissen, wie man kocht, was es dazu braucht. Ich wollte sogar die Hühnchen selbst schlachten, die ich nachher aß – und so merkte ich, daß dieser eine aufgeklebte Moment nur eine Blitzsekunde war im Ablauf eines ganzen Zyklus, der Leben und Tod, Verwesung und Wiedergeburt heißt. […] Und das Leben als Kunstwerk zu gestalten, scheint mir eine ganz nette Lebensbeschäftigung.«[148]

Im »Restaurant Spoerri« fanden u.a. Bankette statt, wie sie Spoerri davor und danach auch an anderen Orten veranstaltete. Die Speisen waren dabei in der Regel nicht alltäglich, sondern anhand eines Themas konzipiert, und sollten die Konsumenten zum Nachdenken anregen. Beim »Dîner travesti« etwa wurde die Vorsuppe in einer Mokkatasse, der Kaffee zum Ende des Menüs dafür in einer Suppenschale gereicht, um die von der bürgerlichen Menütradition des 19. Jahrhunderts geprägten Essenden zu irritieren[149]. Beim »Dîner cannibale« servierte Spoerri gemeinsam mit Claude Lalanne täuschend echte Nach-

145 E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 46ff.

146 Bzw. »Bouletten, Klöße, Kneidlech, Hamburger, Frikadellen, Croquetten, Gnocchi und Dolmates, all dieses Vorgekaute«, D. Spoerri in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 62.

147 Ebd.

148 D. Spoerri in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 136.

149 E. Esterhazy in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 129.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

bildungen von Körperteilen Lalannes aus Lebensmitteln, und provozierte dabei Gruseln[150]. Spoerri servierte bunt gefärbtes Kartoffelpüree, mit einem Eisportionierer zu Kugeln geformt, in einem Eisbecher, dazu braune Bratensauce und aufwendig dekorierte »Hackfleischpralinen«[151]. Sowohl das Kartoffelpüree als auch die Sauce waren dabei aus Pulver angerührt[152], woran sich zeigt, dass es Spoerri eher um den Überraschungs- bzw. Täuschungseffekt als um kulinarisches Niveau ging.

Ähnliche Bankette veranstaltete Spoerri auch nach dem Rückzug aus seinem Restaurant an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Anlässen[153].

Das »Restaurant Spoerri« reiht sich also derart in das Gesamtwerk Spoerris ein, dass der Wille Spoerris, es als Teil seiner künstlerischen Arbeit zu betreiben, offenbar ist. Zwar »funktionierte das Restaurant in kommerzieller Hinsicht wie ein x-beliebiges anderes Lokal«[154], Spoerris ständige Thematisierung des Essens in seiner Arbeit vor, während und nach dem Betrieb des Restaurants lassen dieses aber als ein Kunstprojekt unter vielen erscheinen. Dabei ist nicht entscheidend, dass die servierten Gerichte oft kulinarisch sehr unkonventionell waren. Gerade auch Spoerris vorherige Arbeit, die sich mit der Kunsteigenschaft alltäglicher Lebensmittel allein durch die Deklaration bzw. Etikettierung zum Kunstwerk beschäftigte, verdeutlicht seine ernsthafte Intention, beim Kochen künstlerisch tätig zu sein. Zu betrachten sind also nicht einzelne Gerichte, sondern das hinter dem Restaurantbetrieb als Ganzes stehende Verständnis desselben als Teil der künstlerischen Auseinandersetzung mit dem Thema Essen. Ob Spoerri stets selbst kochte, ob er Fertigprodukte verwendete (etwa für Kartoffelpüree) und ob die Speisen wohlschmeckend oder insgesamt aus kulinarischer Sicht gelungen waren[155], ist für die Einordnung in den Schutzbereich der Kunstfreiheit irrelevant. Anhand der Einbettung des Restaurants in den Kontext von Spoerris Arbeit u.a. auch in seine theoretische Arbeit und seine Überlegungen zur Kunsteigenschaft von Lebensmitteln ist deutlich, dass der gesamte Restaurantbetrieb als Teil der künstlerischen Arbeit gemeint war.

---

150 Y. Friedrichs in: E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 82.

151 D. Spoerri, ebd. S. 143ff.

152 Ebd.

153 E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 146ff.

154 E. Hartung (Hg.), a.a.O., S. 76.

155 Der Gastrokritiker Wolfram Siebeck beanstandet den Geschmack von »Krokodilaugen in Aspik« in: Die Zeit Nr. 24 vom 06.06.2002, der Gastrosoph Harald Lemke bezeichnet ihn dafür als »Banausen«, vgl. ders.: Die Kunst des Essens, S. 51.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

### 3.2.4.2 Gastraumprojekt dreijahre

Von 2007 bis 2010 betrieb Anneli Käsmayr das »dreijahre« in Bremen[156]. Es handelte sich um ein als Wirtschaftsbetrieb geführtes Restaurant in der Form einer GmbH & Co. KG[157], dessen Bestehen von Anfang an auf drei Jahre begrenzt war. Käsmayr bezeichnet es als »Gastraumprojekt«, der Bezeichnung als »Lokal« widerspricht sie entschieden[158]. Als zweiter Teil des Projektes erschien 2012 eine von Käsmayr herausgegebene Publikation mit Beiträgen verschiedener Autoren zu verschiedenen Aspekten des »dreijahre«, der Gastronomie, des Geschmacks u.a.m. sowie mit einem beigefügten Rezeptheft.[159]

Käsmayr selbst beschreibt das »dreijahre« auf der Homepage des von ihr betriebenen »dilettantin produktionsbüro« folgendermaßen:

> »Das *dreijahre* ist ein Raum für eine begrenzte Zeit. Das Projekt zwischen 2007 und 2010 umfasst eine Bar, einen Speiseraum, ein Wohnzimmer, einen Salon und einen geheimen Club im Keller. Der Tisch ist gedeckt, die Zeit ist bemessen. Ein digitaler Countdown zählt die Tage hinunter. Drei Jahre, also 1095 Tage, an der Grenze zwischen Gastronomie und Kunst, dem Sichtbaren und dem Verborgenen, dem Banalen und dem Besonderen, dem Sinnlichen und dem Geistigen. Nicht sieht nach Kunst aus, ist aber als Kunst gemeint. Nur durch die künstlerische Behauptung wird der Möglichkeitsraum Kunst eröffnet und die Frage laut, ob und unter welchen Bedingungen etwas heute Kunst seinkann. Drei Jahre auf dem Grenzgang zwischen Kunst und Alltag: 140 Quadratmeter Gastfläche, zwei Festangestellte, über 30 Aushilfskräfte, ein Auszubildender in der Küche. Die klein gehaltene Karte wechselt jeden Freitag, donnerstags kocht ein immer anderer Gastkoch ein Dreigang-Menü, am Wochenende gibts Frühstück und Kaffeeklatsch mit Kuchen. Die Zutaten sind frisch, saisonal, regional und möglichst bio. Die Getränkekarte ist umfassend und birgt das eine oder andere vom Team selbst kreierte Getränk. Am Wochenende werden Schallplattenaufgelegt, ab und an findet ein Konzert oder eine Lesung statt. Am letzten Tag des Projektes bestimmt eine konzeptionelle Setzung das Bild– auf den Tischen ist Essen in Stilleben

156 https://www.dilettantin.com/dreijahre-gastraumprojekt/.

157 E. Bippus: Eine Reflexion ästhetischer Dispositive, in: A. Käsmayr (Hg.): No ART Around, S. 25.

158 A. Käsmayr im Interview mit C. Jakob: »Es war wunderbar hier«, Interview in der taz, erschienen am 01.02.2010, https://taz.de/Vergaenglichkeit/!5148359/.

159 A. Käsmayr, (Hg.): No ART Around; Über die (Un)Möglichkeit, ein Restaurant als Kunst zu betreiben; Berlin 2012.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

> aufgetürmt– Würste, Obst, Karaffen mit Saft und Wein, welke Blumen– Servicepersonal ist nicht zu sehen.Die Situation erfährt eine Umkehrung, Gäste werden zur Bedienung, Erwartungen werden nicht erfüllt, Gäste verlassen wütend das Lokal. Der Gast muss die Rolle des Gastes verlassen und vom Raum vor dem Tresen hinter den Tresen treten. Kühlschräke werden aufgemacht auf der Suche nach dem Wunschgetränk, Flaschen geleert, Bier gezapft. Es wird voll, es wird eng, Gäste bedienen Gäste, es ertönt Tanzmusik.«[160]

Die zugehörige Publikation beschreibt Käsmayr in einem Interview als »Katalog«, der »den Gedanken, der dem »Dreijahre« innewohnt[e], eine bleibende Form geben, ihn inhaltlich und atmosphärisch auf den Punkt bringen« sollte[161].

Sowohl aus Käsmayrs eigener Beschreibung, der Reaktion der Presse bei der Schließung[162] als auch Beiträgen zum zweiten Teil des »Gastraumprojektes«[163] ergibt sich, dass das »dreijahre« für denjenigen, der es betrat, erstmal nicht von einem regulären Restaurant zu unterscheiden war. »Es gab entschieden keinen Hinweis auf Kunst über der Tür«[164], Gäste wurden von der Behauptung, es handle sich um Kunst, teilweise während des Restaurantbesuchs überrascht[165]. Angestellte waren zuweilen »in ihrer Identität verwirrt« und wussten selbst nicht genau, »wo die Kunst ist«, da sie einerseits »Akteure eines Kunstprojektes, andererseits Servicekräfte in einem hierarchischen gastronomischen Betrieb« waren[166]. Käsmayr grenzt sich explizit von Daniel Spoerris »*Eat-art Gallery*« ab, die ihr Gesprächspartner René Block als »präparierten Raum, in dem oft verrückte Speisen serviert wurden«, als »installierte[n] Kunstraum«, als »Kultraum der damaligen Avantgarde und Kunstschickeria« bezeichnet[167]. Sie habe »keinen Nischengeschmack be-

160 https://www.dilettantin.com/dreijahre-gastraumprojekt/, Tippfehler im Original.

161 A. Käsmayr im Interview mit C. Jakob: »Es war wunderbar hier«, a.a.O.

162 »Nirgends sonst ist die Pleitequote höher, als im Gastrobereich […] Und Sie etablieren ein beliebtes Restaurant mit anspruchsvoller Küche – nur um es dann wieder zu schließen. Was ist daran Kunst?« C. Jakob: »Es war wunderbar hier«, Interview mit A. Käsmayr a.a.O.

163 Etwa: M. Glasmeier: No ART Around, in: A. Käsmayr (Hg.): No ART Around, S. 41, R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley: Vom Löffeln, a.a.O., S. 107ff.

164 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 107.

165 Ebd.

166 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 108f.

167 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 107.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

dient«, sondern auf »hohe Qualität in einem einfachen Ambiente« gesetzt[168]. Eine Tageskarte (mit Preisen), die beispielhaft in der zum Projekt gehörigen Publikation abgedruckt ist, ist die folgende:

- »Seeteufelmedaillons in Vanilleöl gebraten mit bunten Salaten 9.90
- Bunte Blattsalate mit Balsamicopfifferlingen & Cocktailtomaten 7.50
- Salat der Saison on Kräutervinaigrette 5.90
- Getrüffelte Topinamburcremesuppe 5.70
- Blutwurst-Kräuterrisotto mit Parmesan und Balsamico 10.90
- Pasta mit Oliventapenade & eingelegten Tomaten 10.90
- Krosses Zanderfilet mit getrüffeltem Lauchgemüse & Kartoffelpürree 16.20
- Hirschragout und Steak in Wacholderjus mit Rotkohl, Kumquatkonfit & Kartoffelstampf 15.80
- Gorgonzola gebacken mit Trauben & Balsamico 8.10
- Schoko-Minzparfait mit Beerenmark 5.90«[169]

Keines der angebotenen Gerichte ist radikal oder unerhört, keines sprengt die Grenzen kulinarischer Tradition oder Kreativität. Es handelt sich vielmehr um anspruchsvolle, aber im Grundsatz klassische europäische Gerichte. Auch die Preise sind unauffällig – Fantasiesummen, die auf etwas ganz Außergewöhnliches hinweisen könnten, werden nicht aufgerufen.

Für die Eröffnung des Schutzbereiches der Kunstfreiheit spricht in diesem Fall also allein die Behauptung Käsmayrs, es handele sich um ein Kunstprojekt – allein ihre künstlerische Intention. Außer am letzten Abend, als sich der Betrieb des »dreijahre« wie oben beschrieben für einen Abend änderte bzw. umkehrte, war für den nichteingeweihten Besucher nicht erkennbar, dass es sich nicht um ein »normales »Restaurant handelte. Käsmayr ist sich dieser Tatsache auch bewusst, sie setzt die Nichterkennbarkeit der Kunst bewusst ein. Gerade die von der Behauptung, es handele sich um Kunst, überraschten Gäste seien wiedergekommen, um darüber zu diskutieren[170], gerade der Grenzgang zwischen Kunst und Alltag, die Kunst im Verborgenen, sei ihre Intenti-

168 A. Käsmayr im Interview mit C. Jakob: »Es war wunderbar hier«, a.a.O.

169 A. Käsmayr (Hg.): No ART Around, dritte Umschlagseite, Rechtschreibfehler im Original.

170 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 107.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

on gewesen[171]. Denn gerade die Nichterkennbarkeit der Kunsteigenschaft im dreijahre selbst rege Besucher an, sich mit der Grenze von Kunst und Alltag, mit der Definition von Kunst überhaupt auseinanderzusetzen, und zwar gerade diejenigen, die eigentlich nur essen gehen wollten[172]. Käsmayr habe »das Publikum durch kulinarischen Geschmack verführ[en wollen,] um Dialog, Reflektion und Begegnung zu initiieren«[173].

Dies tut sie nicht nur im »dreijahre«: Viele ihrer Projekte (bzw. der des dilettantin produktionsbüros) finden »in ortsspezifischen, oft temporären Settings statt«[174], oft spielt Geschmack, Kulinarik und Interaktion eine Rolle, und oft ist für die Nichteingeweihten nicht ohne expliziten Hinweis erkennbar, dass es sich um ein Kunstprojekt handelt. So betrieb Käsmayr im September 2006 vier Tage lang ein Hotel in einer verwaisten Bremer Zollstation[175], in dem Gäste tatsächlich gegen Bezahlung übernachten, frühstücken, an der Bar sitzen usw. konnten – wie in einem regulären Hotel. Im Mai 2013 lud sie zu einem Abend mit historisch inspiriertem Fünfgängemenü und Belcantomusik von Grammophonplatten[176]. 2014 stellte sie einen Verkaufswagen in der Paderborner Innenstadt auf, der Kaffee, Kräutergetränke, Säfte, Kekse und bedruckte T-Shirts anbot[177]. Auch hier war nicht erkennbar, dass der Wagen als Kunstprojekt gemeint war. Käsmayr selbst beschreibt den Verkaufswagen folgendermaßen:

> »Außerhalb der üblichen institutionellen Räume zur Kunstpräsentation ermöglicht der öffentliche Raum die Inszenierung eines Verkaufsanhängers, welcher nicht inszeniert aussieht und es dennoch ist. Er tarnt sich durch seine Umgebung und durch sein alltägliches Format. Gleichsam ist SLOE ein Ort für Kommunikation – für Gespräche über Kunst, Gott und die Welt.«[178]

171 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 107, außerdem A. Käsmayr über das Kollektiv dilettantin produktionsbüro, https://www.dilettantin.com/about/.

172 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 107, außerdem A. Käsmayr über das Kollektiv dilettantin produktionsbüro, a.a.O.

173 Ebd.

174 Ebd.

175 https://www.kunst-im-oeffentlichen-raum-bremen.de/en/works/hotel-2006-walle-art1282kior.html.

176 https://www.dilettantin.com/eat-belcanto/.

177 https://www.dilettantin.com/sloe-tu-dir-gutes/.

178 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

In diesen geradezu im Geheimen inszenierten Räumen bzw. Situationen zwischen Kunst und Alltag sieht nichts nach Kunst aus. Es geht um Wahrnehmung, Aufmerksamkeit, Sinnlichkeit, um Kommunikation, Überraschung, Beteiligung und Genuss. Dabei provoziert Käsmayrs Arbeit immer wieder die Reflektion über die Frage, ob allein ihre Behauptung, etwas sei Kunst, allein ihre künstlerische Intention, eine Situation zur Kunst macht. Der »künstlerische Akt« soll die Behauptung selbst sein, gerade sie wecke Zweifel[179]. Auf diese Weise beschäftigt sich Käsmayr mit der Frage nach dem Wesen der Kunst, die sie als »nicht greifbar oder messbar« betrachtet, man könne Kunst »nur denken«[180]. Dass sie sich der Kontroversität dieser Auffassung bewusst ist, zeigt gerade ihre Intention, Zweifel zu wecken, das Publikum zur Diskussion und Reflektion anzuregen. Selbstkritisch-humorvoll betitelt sie denn auch den zweiten Teil des »Gastraumprojekts dreijahre«, die Publikation »No ART Around; Von der (Un)Möglichkeit ein Restaurant als Kunst zu betreiben«. Eine »kulinarische Lesung« dieser Publikation war noch deutlicher mit »Von Kunst keine Spur« betitelt[181]. Von 2016 bis 2018 forschte Käsmayr außerdem zum Thema »Kochen und Essen als ästhetische Praxis« im Rahmen des gleichnamigen Projekts des Forschungsinstituts für biologischen Landbau Frick (Schweiz)[182] und beteiligte sich an einer zugehörigen Publikation[183].

Das »dreijahre« und die damit verbundene Tätigkeit Käsmayrs und ihrer Mitarbeiter fällt in den Schutzbereich der Kunstfreiheit, auch wenn Besucher beim Betreten des Raumes nicht ohne Weiteres merken konnten, dass hier mit künstlerischer Intention gehandelt wurde. Das »dreijahre« ist insofern ein geeignetes Gegenbeispiel zur »bayerischen Rauchkunst«, im Rahmen derer die Behauptung des Wirtes, mit künstlerischer Intention zu handeln, als reine Schutzbehauptung betrachtet werden muss[184]. Die Ernsthaftigkeit, mit der sich Käsmayr der Frage nach der Grenze von Kunst und Alltag, gerade mit Bezug zur Gastronomie, widmet, ist offenbar. Zwar stellt Käsmayr immer wieder selbst die Frage, ob ihre Behauptung, das »dreijahre« (oder ein anderes

179 A. Käsmayr im Interview mit C. Jakob: »Es war wunderbar hier«, a.a.O.

180 R. Block, A. Käsmayr, A. Bromley, a.a.O., S. 107.

181 https://www.dilettantin.com/von-kunst-keine-spur/.

182 https://www.fibl.org/de/themen/projektdatenbank/projektitem/project/1123.html.

183 N. van der Meulen/J. Wiesel (Hg.): Culinary Turn; Aesthetic Practice of Cookery, Bielefeld 2017.

184 Siehe oben (3.2.1).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Projekt) sei Kunst, ausreicht, um dieses tatsächlich zum Kunstwerk zu machen. Sie lädt zu Reflektion, Diskussion und Zweifel ein, stellt mehr Fragen, als dass sie das Publikum belehrt oder zu überzeugen versucht. Sie selbst ist allerdings von der kunstschaffenden Wirkung ihrer Behauptung (»Taufe«[185]) überzeugt, und ihre Überzeugung beruht offenbar auf der kontinuierlichen, jahrelangen Beschäftigung mit dieser Frage und der damit verknüpften Frage nach dem Wesen der Kunst. Es schadet nicht, dass die künstlerische Intention Käsmayrs bezgl. des »dreijahre« beim Betreten desselben übersehbar war, dass sich die Frage nach dem Bestehen von Kunst erst im Laufe des Restaurantbesuchs stellte und man das »dreijahre« auch aufsuchen konnte, ohne sich mit dieser Frage beschäftigen zu müssen. Auch dieses auf den ersten Blick als Alltag getarnte Handeln mit künstlerischer Intention muss vom Schutzbereich der Kunstfreiheit geschützt sein, damit dieser gerade für Grenzgänger wie Käsmayr nicht leerläuft. Bleibt die künstlerische Intention zu geheim, äußert sie sich gar nicht, so ist schwer nachzuvollziehen, dass sie überhaupt besteht. Im »dreijahre« war sie aber nur auf den ersten Blick nicht erkennbar – ein Minimum an Recherche, oder auch an Austausch mit Käsmayr, ihren Angestellten oder anderen Gästen genügte, um die künstlerische Intention zu erkennen und damit die Frage nach den Grenzen zwischen Kunst und Alltag ins Gespräch zu bringen.

Ob Käsmayrs Überzeugung, Kunst lasse sich nur denken, und die Behauptung, etwas sei Kunst, mache dieses etwas auch zum Kunstwerk, zutrifft, lässt sich nicht anhand juristischer Kriterien beurteilen. Hierbei handelt es sich um eine kontroverse kunsttheoretische Position, die auch kunsttheoretisch diskutiert werden muss und über die es möglicherweise keine Einigung unter Künstlern, Kunsttheoretikern und Kunstkonsumenten geben wird. Für Juristen, insbesondere bei der Entscheidung über die Anwendbarkeit eines Grundrechts, dürfen hingegen nur juristische, genauer: verfassungsrechtliche Argumente und Überlegungen eine Rolle spielen. Die Gewährleistung der Kunstfreiheit darf nicht davon abhängig gemacht werden, ob eine bestimmte kunsttheoretische Position den Rechtsanwender überzeugt. Ebenso wenig darf sie davon abhängen, ob die Mehrheit oder besonders namhafte oder einflussreiche Angehörige der »Kunstwelt« diese Position vertritt bzw. vertreten. Gerade das Austesten von Grenzen, das Anregen zur Diskussion über das Wesen der Kunst muss grundrechtlich geschützt sein, soll der Grundrechtsschutz nicht seine Relevanz verlieren.

185 A. Käsmayr im Interview mit C. Jakob: »Es war wunderbar hier«, a.a.O.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Anhand des »dreijahre« zeigt sich besonders deutlich, dass das tatsächliche Vorhandensein von Kunst und die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit auseinanderfallen können: Hier soll explizit keine Position dazu ergriffen werden, ob es sich beim »dreijahre« durchweg um Kunst handelte. Aufgrund der ernsthaften Überzeugung Käsmayrs, künstlerisch zu handeln, muss dieses Handeln aber vom Schutzbereich der Kunstfreiheit erfasst sein. Anderenfalls liefe das Freiheitsrecht gerade für Käsmayr leer, denn gerade die Art, wie sie die Grenzen der Kunst und den Begriff der Kunst austestete und umdefinierte, war ihre höchst individuelle Art, nach eigenem Verständnis künstlerisch zu handeln. Wäre gerade solches Handeln nicht vom Schutzbereich der Kunstfreiheit erfasst, weil sich Käymayrs kunsttheoretische Position unter Juristen nicht durchsetzt, hätte das Grundrecht der Kunstfreiheit gerade für Käsmayr, die sich intensiv mit der Frage nach dem Wesen der Kunst beschäftigt, keine Bedeutung.

Unbeachtlich muss daher bleiben, dass das Restaurant als GmbH & Co. KG auftrat, dass es nach wirtschaftlichen Grundsätzen betrieben wurde, Angestellte und einen Auszubildenden hatte sowie relativ konventionelle Gerichte und Getränke in einer relativ konventionellen Atmosphäre anbot. Kurz: Unbeachtlich muss bleiben, dass das »dreijahre« für den Besucher auf den ersten Blick nicht von einem regulären Restaurant zu unterscheiden war. Das »dreijahre« zeigt besonders deutlich, wie viel konzeptionelle und kunsttheoretische Arbeit hinter einem scheinbar »normalen« Restaurantbetrieb stecken kann. Gleichzeitig verdeutlicht das »dreijahre«, dass ein vom Künstler behauptetes Kunstprojekt nicht anhand einer Momentaufnahme, sondern nur in seiner ganzen Konzeption beurteilt werden kann: Obwohl das Restaurant drei Jahre lang ganz regulär betrieben wurde, erfolgte am Tag der Schließung eine Umkehrung der Rollen von Betreiberin und Publikum, eine bewusst hervorgerufene Verwirrung, die Auflösung der bisherigen Struktur. Auch dass der drei Jahre währende Restaurantbetrieb nur als erster Teil des Projekts gedacht war, auf den die Publikation folgte, muss berücksichtigt werden.

Allein der Restaurantbesuch oder der Verzehr von Speisen reicht also nicht aus, um eine Entscheidung über die Eröffnung des Schutzbereichs zu treffen. Vielmehr muss eine verfassungsrechtliche Entscheidung aufgrund verfassungsrechtlicher Kriterien getroffen werden. Das »dreijahre« verdeutlicht: Der erste Eindruck, nach dem eine Situation scheinbar »offensichtlich keine Kunst« oder »nichts Besonderes« ist, darf nicht entscheidend sein. Juristen sollten Restaurantbetreibern die gastronomischen Entscheidungen sowie

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Künstlern die Entscheidung über die Form ihrer künstlerischen Betätigung überlassen und sich beim Fällen juristischer Urteile allein von juristischen Argumenten leiten lassen. Die künstlerische Intention des Restaurantbetreibers kann zwar nur in Betracht gezogen werden, wenn sie sich auch in irgendeiner Form ernsthaft äußert, sie muss aber nicht anhand der Gestaltung des Gastraumes, der Gerichte oder anderweitiger Faktoren beim Betreten des Restaurants auf den ersten Blick erkennbar sein. Ein gewisses Maß an Recherche ist dem Rechtsanwender zuzumuten, um über die Eröffnung des Schutzbereiches zu entscheiden. Wie bei jeder rechtlichen Streitigkeit kann diese Recherche auch Ergebnisse zutage bringen und zu juristischen Schlüssen führen, die sich dem Laien beim Besuch des Restaurants nicht aufdrängen. Ist der Rechtsanwender auch Laie, wenn es um Kunst geht, so kann er doch die rechtlich relevanten inneren wie äußeren Tatsachen recherchieren und in die rechtliche Bewertung einfließen lassen. Ein Rückzug auf das eigene Kunst(un)verständnis hingegen könnte zu verfassungsrechtlich falschen Ergebnissen führen, wie der Fall des »dreijahre« zeigt.

Bemerkenswert ist, dass Käsmayr, soweit ersichtlich, keinen rechtlichen Konflikt aufgrund des Restaurantbetriebs hatte. Unklar ist, ob sie alle für Restaurants vorgesehenen Regeln einhielt, ob das Land Bremen das »dreijahre« als Kunstprojekt privilegiert behandelte oder ob Regelverstöße einfach nicht bemerkt wurden. Im Falle eines rechtlichen Konflikts hätte aber die Anwendbarkeit einfachgesetzlicher Regeln aufgrund der Anwendbarkeit der Kunstfreiheit überprüft werden müssen[186].

### 3.2.5 Supper Clubs

#### 3.2.5.1 Vorüberlegung: Ein schwer zu fassendes Format

Supper Clubs sind ein seit den 2000er Jahren international vermehrt auftauchendes Phänomen, welches sich wegen ihres informellen Charakters schwer nachverfolgen oder abschließend definieren lässt[187].

---

186 Hierzu unten ausführlicher (4.).

187 Hierzu u.a. Berlins Supper Clubs – Zu Gast bei Unbekannten, B.Z., Artikel erschienen am 22.03.2015, https://www.bz-berlin.de/berlin/berlins-supper-clubs-zu-gast-bei-unbekannten; Silke Weber: Die geheime Gourmetgesellschaft, Tagesspiegel, Artikel erschienen am 25.11.2009, https://www.tagesspiegel.de/berlin/stadtleben/supperclubs-die-geheime-gourmetgesellschaft/1638282.html, Antje Hildebrandt:Supper Clubs im Berlin: Wenn das Essen zum Erzähl-Mahl wird, Morgenpost vom 08.09.2018, https://www.morgenpost.de/familie/article215267229/Beim-Essen-neue-

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Unter einem Supper Club versteht man in der Regel, dass jemand für Gäste, die er oder sie nicht persönlich kennt, zu bestimmten Gelegenheiten gegen Bezahlung oder eine Spende kocht. Oft laden die Kochenden zu sich nach Hause ein und informieren potentielle Gäste nur über Mund-zu-Mund-Propaganda oder online über soziale Netzwerke. Es besteht eine große Bandbreite an Supper Clubs, die mit unterschiedlicher Regelmäßigkeit stattfinden, bei den Gastgebern zuhause oder an eigens kuratierten Orten, teilweise in Zusammenarbeit mit Gastköchen. Die Bezahlung wird häufig als freiwillige Spende bezeichnet, wobei Betreiber von Supper Clubs die Teilnahme an ihren Veranstaltungen teilweise vom Eingang der »Spende« in einer bestimmten Höhe im Voraus abhängig machen[188]. Zumeist finden die Veranstaltungen in einigem zeitlichen Abstand (z.B. einmal monatlich) statt. In der Regel ist ein Supper Club nicht als Gewerbe, geschweige denn als Gaststätte, angemeldet. Betreiber und Besucher bezeichnen die Veranstaltungen als Gelegenheit, »Restaurant zu spielen«, ohne groß investieren zu müssen, sich in der Küche kreativ auszuleben, neue Bekanntschaften zu knüpfen und mit anderen zu ihrem Lieblingsthema (Essen) ins Gespräch zu kommen. Die Professionalität, das Niveau und die Richtung der Küche variieren stark, ebenso wie die Preise (bzw. Vorschläge, wie hoch die Spende sein sollte), Anzahl der Teilnehmer und Motivation. Viele Supper Clubs laden zum Abendessen (englisch: supper), manche aber auch zum Brunch oder Nachmittagstee[189]. Wie bei jeder anderen kulinarischen Richtung besteht auch bei Supper Clubs kein Indiz, dass die Betreiber grundsätzlich mit künstlerischer Intention handeln. Wenn auch die Supper Clubs in der Regel nicht offiziell als Gewerbe betrieben werden, ist nicht auszuschließen, dass bei einzelnen Betreibern die Gewinnerzielungsabsicht im Vordergrund steht. Andere betreiben das Ganze als Hobby, aus Neugierde, um ein kulinarisches Konzept in Vorbereitung auf eine Restaurantgründung auszuprobieren oder eben als Kunstprojekt. Auch hier gilt: Weder das Veranstaltungsformat noch die angebotenen Speisen an sich lassen zuverlässig erkennen, ob der Betreiber hier mit ernsthafter künstlerischer Intention

---

Freunde-finden.html; Willkommen im Supper Club: Privates Kochen für Fremde, Cookook, https://www.kuechenquelle.de/magazin/lifestyle/willkommen-im-supper-club/, Katherine Sacks: Digging into Berlin's supper clubs, Deutsche Welle, Artikel vom 13.09.2013, https://www.dw.com/en/digging-into-berlins-supper-clubs/a-17086489.

188 Etwa »Die anonymen Kulinariker«: http://die-anonymen-kulinariker.de/informationen/.

189 Etwa das »Sophiencafé«: https://www.sophiencafe.de/teeklub/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

handelt. Entscheidend ist auch hier eine Prüfung der dahinterstehenden Absichten im Einzelfall.

#### 3.2.5.2 Die anonymen Kulinariker

Unter dem Titel »Die anonymen Kulinariker« luden mindestens zwei Gastgeber zwischen 2015 und 2018 etwa alle zwei bis drei Monate zum gemeinsame Essen in ihre Privatwohnung in Stuttgart[190]. Es handelte sich um einen klassischen Supper Club: Acht bis zwölf Gästen wurden in der Regel drei- bis viergängige Menüs, teilweise mit Weinbegleitung, serviert. Die Teilnahme wurde von der Überweisung eines festgesetzten Betrages (je nach Menü zwischen 40 und 60 Euro) im Voraus abhängig gemacht. Diese »Spende« deckte nach Angaben der Gastgeber »gerade so [die] Einkaufskosten«[191]. Apéritif, Wasser und Espresso waren darin enthalten, wer an der Weinbegleitung teilhaben wollte, musste einen zusätzlichen Betrag »spenden«[192]. Den Gastgebern ging es offenbar auch darum, eine gemischte Gruppe von Gästen kennenzulernen und zu bewirten, weshalb man sich maximal zu zweit anmelden konnte und bei der Anmeldung »etwas mehr« über sich erzählen sollte[193]. Die servierten Speisen waren regional und saisonal inspiriert und teilweise thematisch betitelt (etwa »Soulfood« oder »Wilder Herbst«[194]). Im Jahre 2018 hatte der Supper Club offenbar derart an Beliebtheit gewonnen, dass ein von Le Creuset gesponsertes Gewinnspiel in Kooperation mit mehreren Foodbloggern zustande kam[195]. Zu ihrer Motivation schreiben die Gastgeber recht knapp: »Die gemeinsame Leidenschaft für gutes Essen, dass Interesse und die Neugier neue Leute kennenzulernen begeistert uns. […] Wir sind begeisterte Hobbyköche […]«[196].

Nach alldem besteht kein Anlass, die Veranstaltungen der »anonymen Kulinariker« dem Schutzbereich der Kunstfreiheit zuzuordnen. Es besteht kein Indiz dafür, dass die Veranstalter hier mit künstlerischer Intention handeln. Insgesamt machen die Veranstalter nur sehr knappe Angaben über ihre Motivation und Intention, Ausführungen zu Kunst oder ihrem Supper Club als

190 http://die-anonymen-kulinariker.de/informationen/; die Homepage enthält weder Impressum noch andere Hinweise auf Anzahl oder Identität der Gastgeber, die Anonymität wird also tatsächlich gewahrt.

191 Ebd.

192 Ebd.

193 Ebd.

194 http://die-anonymen-kulinariker.de/.

195 http://die-anonymen-kulinariker.de/gussgenuss-gewinnspiel/.

196 http://die-anonymen-kulinariker.de/informationen/, Rechtschreibfehler im Original.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Kunstprojekt fehlen aber vollständig. Die Angaben zur Spendenhöhe machen zwar deutlich, dass die Gastgeber ohne Gewinnerzielungsabsicht handeln und nur die anfallenden Kosten decken wollen. Allein, dass es sich bei dem Supper Club aber offenbar um ein nebenberufliches Hobby handelt, reicht aber für die Annahme einer künstlerischen Intention nicht aus. Ebenso wenig spielen hier die aufgewandte Kreativität oder die Qualität der Speisen eine Rolle. Die Tätigkeit der »anonymen Kulinariker« fällt also nicht in den Schutzbereich der Kunstfreiheit.

### 3.2.5.3 Restauration a.a.O.

Seit 2003 betreibt Dieter Froelich die »Restauration a.a.O.«, die er als »Gedankengebäude«, »(Koch)Kunstprojekt«, »konzeptuelles Speiselokal«, »Forschungsprojekt« und »Bildungseinrichtung« bezeichnet[197]. Dem äußeren Erscheinungsbild nach ähnelt die »Restauration a.a.O.« einem Supper Club: Froelich lädt an wechselnden Orten zum Essen, er betreibt ein informelles »Speiselokal« ohne gewerbliche Absicht, mit wechselnden Konzepten, Gästen und Menüs. Der Autor und Journalist Stevan Paul bezeichnet ihn als »Vordenker der heute so populären Private Dinner/Supperclub-Bewegung«[198].

Betrachtet man die angebotenen Mahlzeiten isoliert, so ergibt sich kein besonderer Hinweis auf Kunst. Froelich serviert meist recht traditionelle, schnörkellose Speisen auf weißem Geschirr, das er von Flohmärkten zusammengesucht und mit dem Schriftzug »Restauration a.a.O.« versehen hat[199]. Das online einsehbare Archiv seiner Veranstaltungen enthält etwa das folgende Menü:

- »Brennsuppe
- Spitzbeinsülze
- Tiroler Knödel
- Mandelsulz«[200]

197 D. Froelich, https://www.restauration-a-a-o.de/seiten/fset_aao.html.

198 S. Paul: Gelesen: »supen. Eine Betrachtung der flüssigen Speisen« von Dieter Froelich, Blogbeitrag vom 20.03.2012, https://www.stevanpaul.de/nutriculinary/2013/03/20/gelesen-supen-eine-betrachtung-der-flussigen-speisen-von-dieter-froelich/.

199 https://www.restauration-a-a-o.de/seiten/fset_aao.html, außerdem J. Fischer: Essen als Weltentwurf, taz, Artikel vom 29.05.2004, https://taz.de/!746044/, hierzu auch H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 93.

200 Menü anlässlich der Veranstaltung »Essen & Denken II« des Kunstvereins Hannover, https://www.dieterfroelich.de/restauration/seiten/fset_aao.html.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Suppen, Knödel, Pudding und Sülze bietet Froelich regelmäßig an. In der Regel serviert er diese ohne jegliche Dekoration, seine Speisen erinnern optisch an Hausmannskost oder Kantinenessen, fast schon lieblos auf die Teller verteilt (Abbildung 14).

*Abbildung 14: Mandelsulz*[201]

Der Kontrast zu den aufwendig angerichteten Speisen der zeitgenössischen Spitzenküche oder auch den figürlichen Dekorationen insbesondere im Bereich der Konditorei könnte größer nicht sein. Froelich ist insofern ein gutes Beispiel dafür, dass ernsthafte künstlerische Intention nicht am sichtbaren Ergebnis abgelesen werden kann.

Daran, dass Froelich mit ernsthafter künstlerischer Intention handelt, kann indes kein Zweifel aufkommen, sobald man den Blick im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinaus richtet. Mag eine isolierte Betrachtung des Tellerinhalts auch keinen Hinweis auf eine künstlerische Intention Froelichs enthalten, so wird diese umso deutlicher, sobald man den Kontext betrachtet.

201 Quelle: Dieter Froelich, https://www.dieterfroelich.de/restauration/mat_koch/kv/mandelsu/pages/abb_15.html.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Hinter Froelichs Speisefolgen steht ausführliche konzeptuelle Arbeit. Zu jeder Mahlzeit erhält jeder Gast ein erklärendes Heft, das nicht nur die Menüfolge, sondern auch theoretische Erläuterungen enthält[202]. Froelich hält außerdem zu jeder Mahlzeit einen einführenden Vortrag, wenn diese nicht ohnehin in ein Seminar, eine Ausstellung oder einen Workshop eingebettet ist[203]. Zur »Restauration a.a.O.« hat Froelich eine Studienbibliothek von über 500 Bänden angelegt, er bezeichnet sich selbst als »kulinarischen Archäologen«[204]. Die Bezeichnung »Restauration« meint bei Froelich »Wiederherstellung«, und zwar sowohl der »physischen Lebenskräfte« als auch vergessenen Wissens über Speisen und ihre Zubereitung[205]. Er beschäftigt sich intensiv mit den »Archetypen der Speisen«, wozu er bisher zwei Bücher[206] publiziert hat, ein drittes ist angekündigt. Froelich selbst bezeichnet diese als Kochbücher, neben Rezepten enthalten diese allerdings auch grundsätzliche Überlegungen über die Systematik der behandelten Speisen und das Kochen als Kunst. Die Rezepte stammen aus historischen Quellen und sind systematisch geordnet, so dass etwa die verschiedenen Gattungen der »vermengten und gehackten Speisen« in einen sinnvollen Zusammenhang gebracht werden. Der Zusatz »a.a.O.«, hat somit eine doppelte Bedeutung: er weist auf die wechselnden Veranstaltungsorte hin[207], kann aber auch mit Froelichs intensiver historischer Recherche und der Würdigung alter Quellen in Verbindung gebracht werden – angesichts des »affektierte[n] Koch[s] mit seiner falsch verstandenen Kreativität«[208] und wiederholten Forderungen nach einer Revolution der Küche[209] regt Froelich an: »[g]erade Köche mit einem schwergewichtigen wissenschaftlichen Überbau sollten sich auf den guten alten Brauch des Quellenverweises besinnen«[210].

202 https://www.restauration-a-a-o.de/seiten/fset_aao.html.

203 Ebd.

204 Ebd.

205 H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 92.

206 D. Froelich: Topographie der Gemengsel und Gehäcksel, Hannover 2010 und ders.: supen, Hannover 2012.

207 Hierzu H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 90.

208 D. Froelich: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 236.

209 Hierzu ausführlich und sehr kritisch: D. Froelich: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 230f., außerdem D. Froelich: Topographie der Gemengsel und Gehäcksel, S. 375ff.

210 D. Froelich: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 230.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Froelich äußert sich ausführlich zum Wesen der Kunst überhaupt[211], über die Äquivalenz von Werken der Kochkunst und der anderer Kunstgattungen[212] und über den »manierierten« Stil von Köchen wie Kritikern, deren Speisen respektive »Wortblasen« »so manchem Diskurs über Kunst« ähneln: »affektiert, artifiziell, oberflächlich und sinnentleert«[213]. Seiner Ansicht nach ist »ein Brei aus Kartoffeln Butter, Sahne und Gewürzen auf einem Teller […] *a priori* nicht weniger Kunst, als ein Brei aus Pigmenten, Bindemitteln und Füllstoffen auf einer Leinwand«[214]. Er bezieht sich auf Beuys' Ansicht, nach der jeder Mensch ein Künstler sei[215], schlägt einen Bogen zum Kochen und stellt fest, dass weder Kunst noch Kochen etwas mit Selbstverwirklichung oder Kreativität zu tun hätten, »Bestrebungen nach Originalität […] meist die Karikatur zum Ergebnis« hätten, Kunst insbesondere auch nichts ausdrücke[216]. Die Funktion der Kunst als Gegenentwurf zur alltäglichen Welt sei »durch die zeitgenössische Praxis längst überholt«, Grenzen würden »allenfalls noch durch die verschiedenen Referenzsysteme notdürftig aufrechterhalten«[217]. Speisen seien Bilder, wobei der Begriff des Bildes »nicht die visuelle Erscheinung eines Gerichts, sondern im weitesten Sinne die dahinterstehenden Vorstellungen von Welt« meine[218]. Kochen ist für Froelich daher stets gelebte Weltanschauung: »Nahrungszubereitung ist, wie jede Kulturleistung, Formulierung von Weltsicht und Weltverständnis. […] Eine Praline von Lamaleber zeugt von einem anderen Weltverständnis als ein Grünkernbratling«[219].

Wie sein Lehrer Peter Kubelka[220] lehrt Froelich Kochen als Kunstgattung an zahlreichen Einrichtungen, darunter die Fachhochschule Hannover

211 Etwa: D. Froelich, a.a.O., S. 225ff.

212 Ebd.

213 D. Froelich: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 228.

214 D. Froelich, a.a.O., S. 225f.

215 Nach H. Lemke wird Beuys' Ansicht, jeder Mensch sei auch ein Kochkünstler, zu wenig Beachtung geschenkt, H. Lemke: Jeder Mensch ist ein Kochkünstler oder Joseph Beuys' unentdeckte Gastrosophie, in: A. Käsmayr (Hg.): No ART Around; Über die (Un)Möglichkeit, ein Restaurant als Kunst zu betreiben, S. 54ff.

216 D. Froelich, a.a.O., S. 226f.

217 Ebd.

218 Ebd.

219 Ebd., ausführlich zu Froelichs Herangehensweise H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 90ff.

220 Froelich besuchte Kubelkas Seminare zum Kochen an der Staatlichen Kunsthochschule Frankfurt (Städelschule), https://www.dieterfroelich.de/seiten_plat/pla_set.html; ausführlich zu Kubelkas Lehrtätigkeit etwa H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 84ff.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

(Fachbereich Bildende Kunst), die Hochschule für Künste Bremen, oder die Universität Osnabrück (Kunsthistorisches Institut).[221] Auch die Veranstaltungen der »Restauration a.a.O.« entpuppen sich bei näherer Betrachtung ihres Kontexts oft eher als Lehrveranstaltungen denn als fröhliches Beisammensein mit wohlschmeckendem Essen. Ob Froelich überhaupt auf einen besonderen Wohlgeschmack oder ein freudiges Erlebnis bei seinen Besuchern abzielt, bleibt unklar: Er macht sich zwar ausführliche Gedanken um die Qualität seiner Speisen, äußert sich aber – anders als etwa Laila Gohar[222] – nicht zum angestrebten emotionalen Zustand seiner Gäste. Gastlichkeit, Freude, Geselligkeit, Überraschung – Ausführungen zu diesen so oft nicht nur mit gemeinsamem Essen sondern gerade auch mit Supper Clubs in Verbindung gebrachten Begriffen sucht man in Froelichs Veröffentlichungen vergebens. Stattdessen geht es ihm offenbar um Wissensvermittlung, Würdigung historischer Quellen und alter Kulturtechniken, philosophische Überlegungen zum Thema Lebensmittelzubereitung, immer wieder auch um die Abgrenzung seiner Arbeit von allem »Manierismus«[223].

Nach alledem ist offenbar, dass sich die »Restauration a.a.O.« von anderen Supper Clubs in ihrer Intention wesentlich unterscheidet. Die künstlerische Intention beim Kochen ist bei Froelich explizit, an ihrer Ernsthaftigkeit besteht kein Zweifel. Kochen als Kunstgattung ist gerade das Thema, mit dem er sich als Künstler hauptsächlich beschäftigt. Dass er dabei im Grunde genommen Hausmannskost zubereitet, möglicherweise auch weder geschmacklich noch visuell besonders gelungen[224], steht der Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit nicht entgegen. Die scheinbare Einfachheit, die Verwendung grundlegender, oft historischer Techniken, der Verzicht auf moderne technische Hilfsmittel sowie »alle Arten von Erlebnisgastronomie, Arrangements, Potpourris, Carpacchios, Variationen von… und an…, überpuderte Dessertteller, manierierte Amuse Gueules, gut gemeinte Tischdekorationen,

221 Im Einzelnen aufgeführt in Froelichs Biographie, https://www.dieterfroelich.de/seiten_plat/pla_set.html.

222 Siehe oben (3.2.2.4).

223 Zum Thema »Manierismus in der Speisenbereitung, von Apicius bis zu Ferran Adrià« veranstaltete Froelich im August 2009 in Zusammenarbeit mit dem Museum August Kestner (Hannover) ein Gastmahl mit vorangestelltem Vortrag und 48-seitigem Textheft, https://www.restauration-a-a-o.de/seiten/fset_aao.html.

224 »Fade im Quadrat« ist das Urteil eines Journalisten, der Froelichs Mandelsulz probiert: J. Fischer: Essen als Weltentwurf, taz, Artikel vom 29.05.2004, https://taz.de/!746044/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Hintergrundmusik, schlechte Bilder an den Wänden und anderen Unsinn«[225] ist gerade Teil des Konzepts. Wie sich manch anderer Künstler bewusst entschließt, einfarbige Leinwände herzustellen, so entschließt sich Froelich zur Herstellung des oben abgebildeten Mandelsulz, eines Desserts aus gelierter Mandelmilch, ohne jegliche dekorative oder geschmacksverbessernde Beigabe. Er will offenbar in erster Linie weder erfreuen noch überraschen, vielmehr seine Ansicht zu Kunst und Lebensmittelzubereitung plastisch erfahrbar machen.

Dass er dabei in der Regel mit Museen und Kunsthochschulen kooperiert, nicht aber mit Restaurants und erst recht nicht mit Plattformen wie eatwith.com[226], auf der die Teilnahme an Supper Clubs vermittelt wird, verdeutlicht ebenfalls, dass er die »Restauration a.a.O.« nicht als Supper Club, sondern eben als Kunstprojekt meint.

Der Unterschied auch zu Gastgebern von Supper Clubs, die mit Künstlern kooperieren, zum Essen in eine Galerie laden oder sich parallel zu ihrer Kochtätigkeit anderweitig künstlerisch betätigen, ist bei Froelich nicht zuletzt auch wegen seiner weiten Anerkennung als Künstler und Dozent besonders deutlich. Dies ist aber für die Eröffnung des Schutzbereiches nicht erforderlich, wie erläutert entscheidet die eigene ernsthafte Überzeugung, sich künstlerisch zu betätigen.

Froelichs ausführliche Beschäftigung mit dem Thema Kochen als Kunstgattung veranschaulicht, was eine ernsthafte Überzeugung nach reichlicher Auseinandersetzung von der gedankenlos dahingesagten Bezeichnung eines besonders ansprechenden Gerichts als »Kunstwerk« unterscheidet.

Ob Froelich hier einen neuen, originellen und unerhörten Kunstbegriff oder ein nie zuvor dagewesenes Konzept entwickelt hat, ist hingegen für die Eröffnung des Schutzbereichs nicht von Bedeutung. Ohne sein Kunstverständnis mit dem etwa Kubelkas oder Beuys' vergleichen zu müssen, ist doch die Ernsthaftigkeit seiner Überzeugung, künstlerisch tätig zu sein, offenbar. Die Originalität dieses Kunstverständnisses zur Bedingung der Freiheitsgewährleistung zu machen[227] würde die für Froelich überhaupt belangvolle Freiheit ohne sachlichen Grund von vorneherein beschränken[228].

225 https://www.restauration-a-a-o.de/seiten/fset_aao.html.

226 https://de.eatwith.com/.

227 Wie Fuchs das tut, siehe oben (2.2.2.7).

228 Siehe oben (2.2.2.8).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

## 3.2.6 Haute Cuisine

### 3.2.6.1 Vorüberlegung: Eine ganze Branche mit künstlerischer Intention?

Für die sogenannte Haute Cuisine oder Spitzenküche gibt es keine allgemeingültige Definition. In der Regel zeichnen sich Restaurants, die dieser Gruppe zugeordnet werden, durch die Verwendung hochwertiger Rohstoffe, deren technisch anspruchsvolle Verarbeitung und ein gewisses luxuriöses Ambiente aus. Oft fällt das Ganze mit einer gesteigerten Bekanntheit des Küchenchefs zusammen, diese werden teilweise wie Popstars verehrt. Kulinarisch stehen viele der klassischen Spitzenrestaurants der französischen Küche nahe, wobei sich hier seit einigen Jahren weltweit ein Wandel und eine Emanzipation von der französischen Dominanz feststellen lässt. Gerade Vertreter »neuer« regionaler Küchen, wie etwa René Redzepi, der als »Erfinder« der nordischen Küche gilt[229], sind heutzutage besonders erfolgreich. Die Kreativität der Spitzenköche, stets eine schwer messbare Einheit, wird hier besonders diskutiert, gelobt, bestritten[230]. Der Vergleich zu Künstlern liegt hier also nahe: Das idealisierende Bild des kreativen Genies, des unabhängigen Kopfes, des Revolutionärs einer Gattung[231] findet sowohl auf erfolgreiche Spitzenköche als auch auf Künstler Anwendung – häufig durch Menschen, die nur von außen bewundernd einen Blick auf »die Kunstwelt« oder auch die Welt der Spitzengastronomie erhaschen.

Nicht selten spielen Bewertungen in gastronomischen Führern wie dem Guide Michelin oder das Aufführen in einer Liste wie der von San Pellegrino gesponserten »World's 50 Best Restaurants«[232] eine große Rolle für Bekanntheit und wirtschaftlichen Erfolg eines Restaurants. Rein klarstellend sei daher angemerkt, dass es sich bei diesen Führern bzw. Listen um Publikationen privater Unternehmen handelt, die keine Auswirkung auf die Gewährleistung eines Grundrechts haben können. Ob dem Kritiker ein bestimmtes Restaurant mehr oder weniger gefällt, sagt nichts darüber aus, ob der Schutzbereich eines Grundrechts eröffnet ist. Sei die Bewunderung noch so groß und noch so

229 Hierzu etwa F. Mangiapane, a.a.O., S. 153–165.

230 D. Froelich: »Die […] angekündigten kulinarischen Revolutionen fanden glücklicherweise nicht statt«: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 228ff.

231 Zu regelmäßig auftauchenden Ankündigungen, die Küche zu revolutionieren: D. Froelich, a.a.O., S. 231.

232 https://www.theworlds50best.com/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

verdient, kann also auch die Tätigkeit des »Sternekochs« nur in den Schutzbereich der Kunstfreiheit fallen, wenn er selber sie ernsthaft als Kunst empfindet. Weder das Maß an dargebotenem Luxus noch die (ohnehin nicht objektiv messbare) Kreativität oder Perfektion der Ausführung können hier eine Rolle spielen.

Es ist nicht auszuschließen, dass die an der Haute Cuisine Beteiligten (seien es Köche, Restaurantbetreiber, Kellner usw.) die Kunsteigenschaft ihres Tuns stillschweigend voraussetzen. Dieses Verständnis hat hier eine gewisse Tradition; insbesondere bezeichnen Standardwerke wie der »Kochkunstführer« Auguste Escoffiers sowie der Larousse Gastronomique die Kochkunst selbstverständlich als Kunst[233]. Dieses stillschweigende Selbstverständnis einer ganzen Branche als Künstler kann etwa mit dem von Musikern verglichen werden, die in der Regel auch über die Kunsteigenschaft ihres Tuns nicht explizit werden. Ebenso kann es sein, dass ein Koch, Restaurantbetreiber o.ä. gerade in der Spitzenküche sich als Teil einer etablierten Kunstgattung versteht, ohne dies explizit zu machen. Im Konfliktfall wäre ein solches Verständnis daher besonders zu ermitteln; insbesondere bietet sich eine Anhörung der Betroffenen an. Wegen der teilweise traditionell vertretenen Auffassung, die Kochkunst sei, zumindest in der Spitzenküche, stets Kunst, kann es ausreichen, wenn ein Grundrechtsträger erst in der Anhörung seine diesbezügliche ernsthafte Überzeugung äußert. Wie ein Musiker sich in der Regel zu musikalischen Fragen, aber seltener zur Kunsteigenschaft der Musik überhaupt äußert, so äußert sich auch so mancher Koch oder Gastronom explizit nur zu kulinarischen oder gastronomischen Fragen, da er voraussetzt, dies sei ohnehin Kunst.

Die folgenden Beispielsfälle werden nichtsdestotrotz daraufhin untersucht, ob die betroffenen Köche eine künstlerische Intention äußern, ohne explizit dazu angehört zu werden. Allein Michel Guérard äußert sich explizit zur Kunsteigenschaft seiner Tätigkeit (die er verneint)[234]. Ob die beiden anderen beispielhaft untersuchten Köche sich nicht explizit dazu äußern, weil sie sich wie selbstverständlich als Teil einer Kunstgattung betrachten, oder weil sie gerade keine künstlerische Intention haben, kann hier nicht abschließend beurteilt werden.

---

233 Etwa W. Bickel: Einleitung zur deutschen Ausgabe in: A. Escoffier: Kochkunstführer, ohne Seitenangabe: »beglückendste und menschlichste aller Künste«; ähnlich J. Robuchon u.a.: Der große Larousse Gastronomique, S. 471.

234 Hierzu unten (3.2.6.4).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

### 3.2.6.2 Eckart Witzigmann

Eckart Witzigmann ist einer der bekanntesten und erfolgreichsten Köche Deutschlands. Sein Restaurant »Aubergine« erhielt im Jahr 1979 als erstes Restaurant in Deutschland drei Michelin-Sterne[235], 1994 verlieh ihm der Restaurantführer »Gault & Millau« als erst viertem Koch überhaupt die Bezeichnung »Koch des Jahrhunderts«[236]. Seine Tätigkeit ist vielfältig: Nach Kochlehre und jahrelanger Tätigkeit als angestellter Koch eröffnete er 1978 das Restaurant »Aubergine« in München, das er bis 1993 betrieb. Seit ihm ebenfalls 1993 wegen Kokainbesitzes die Gaststättenkonzession entzogen wurde[237], kochte er zunächst noch als Angestellter im »Aubergine«, entwickelte dann in Zusammenarbeit mit dem Zirkus Roncalli eine Dinner-Show, schrieb zahlreiche Kochbücher, konzipierte mehrere Restaurants und eine Kochschule, gründete die Deutsche Akademie für Kulinaristik[238] u.v.m. Witzigmann wird häufig von Dritten, insbesondere in der Presse, als »Künstler«[239] oder auch »Dirigent der Kochtöpfe«[240] bezeichnet. Gerade aufgrund dieser erheblichen Bewunderung seiner kreativen Leistung durch Dritte stellt sich die Frage, ob er sein Tun selbst als künstlerische Tätigkeit versteht.

Hier bietet es sich aufgrund der Vielfalt seiner Tätigkeit an, diese differenziert zu betrachten. Insbesondere ist so eine differenzierte Betrachtung sachgemäß, da Witzigmann jedenfalls nicht geäußert hat, er sei insgesamt ein Künstler, und alles was er tue, sei Kunst.

Als Betreiber und Küchenchef seines Restaurants »Aubergine« sowie vorher als Küchenchef des »Tantris« bestehen keine Anzeichen dafür, dass er diese Tätigkeiten als Kunstprojekt oder mit künstlerischer Intention irgendeiner

235 https://www.eckart-witzigmann.de/index.php?id=54.

236 Ebd.

237 K. Primorac: »Ich gebe niemals auf« – Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann: Das Leben eines Künstlers, in: Golfwelt online, Artikel vom 26.11.2010, http://golfwelt.com/artikel/people/»ich-gebe-niemals-auf«-jahrhundertkoch-eckart-witzigmann-das-leben-eines-künstlers, ebenso F. Gerbert: Ein Künstler gibt den Löffel ab, in: Focus online, Artikel vom 13.11.2013, https://www.focus.de/kultur/leben/gastronomie-ein-kuenstler-gibt-den-loeffel-ab_aid_146484.html.

238 https://www.kulinaristik.eu/%C3%BCber-die-akademie/geschichte-der-dafk/.

239 Etwa K. Primorac: »Ich gebe niemals auf« – Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann: Das Leben eines Künstlers, a.a.O., ebenso F. Gerbert: Ein Künstler gibt den Löffel ab, a.a.O.

240 Etwa M. Antonioni: Dirigent der Kochtöpfe, manager magazin, Artikel vom 04.07.2006, https://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/a-424753.html.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Art betrieb. Es handelte sich um Restaurants in München, die einen neuen Küchenstil in die dortige Gastronomielandschaft einführten. Witzigmann hatte in Frankreich u.a. bei den Gebrüdern Haeberlin, den Gebrüdern Troigros und Paul Bocuse gearbeitet und international Erfahrung gesammelt[241]. Daher hatte er einen anderen Stil entwickelt, als ihn das Münchner Publikum der 1970er Jahre gewohnt war. Insbesondere war er von der Nouvelle Cuisine beeinflusst. Das Publikum empfand seinen Stil offenbar zunächst als ungewohnt, weshalb sich der Erfolg erst allmählich einstellte[242]. Auf seiner eigenen Homepage bezeichnet Witzigmann dies als Einleitung der »Revolution der Küche in Deutschland«[243]. Das Restaurant »Aubergine« sei zur »Keimzelle des deutschen Küchenwunders«[244] geworden, zu der »Künstler, Könige und Gourmets aus aller Welt pilgerten […], um die kreative Kochkunst von Eckart Witzigmann zu erleben […]«[245]. Die Öffentlichkeit unterscheide »deshalb bis heute eine Zeit vor und nach Witzigmann«[246].

All dies spricht für eine hohe Einschätzung der eigenen Leistung, durchaus auch der eigenen Kreativität. An keiner Stelle wird aber deutlich, dass Witzigmann im »Tantris« bzw. »Aubergine« etwas Anderes tun wollte, als zu kochen, bzw. sich als etwas Anderes verstand als als Küchenchef bzw. Betreiber eines besonders guten Restaurants. Weder seine Kreativität noch die gelungene Ausführung seiner Ideen weisen auf eine andere verfassungsrechtliche Beurteilung hin. Nochmals: Es geht um das Selbstverständnis des Kochenden, nicht um die Wahrnehmung durch Dritte, und auch nicht um die Leistung in rein gastronomischer Hinsicht. Unbestritten war und ist Witzigmann eine wichtige Inspiration für zahlreiche Köche weltweit und besonders in Deutschland. Für die Annahme eines Selbstverständnisses als Künstler, das die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit rechtfertigt, reicht dies aber nicht aus.

Ebenso ist seine Tätigkeit in der Konzeption verschiedener Restaurants und einer Kochschule zu bewerten. In dem von ihm konzipierten Restaurant »Ikarus« in Salzburg etwa übernimmt jeden Monat ein anderer Koch die

241 https://www.eckart-witzigmann.de/index.php?id=54.

242 F. Kotteder: Als Deutschland in die erste Liga der Kochkunst aufstieg, Süddeutsche Zeitung, Artikel vom 17.11.2019, https://www.sueddeutsche.de/muenchen/muenchen-restaurant-aubergine-witzigmann-michelinsterne-1.4685193.

243 https://www.eckart-witzigmann.de/index.php?id=54.

244 Ebd.

245 Ebd.

246 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Führung der Küche, was die Homepage des Restaurants selbst als weltweit erstmalig und nie dagewesen bezeichnet[247]. Außerdem betont die Website, dass im selben Gebäude auch Kunst ausgestellt werde[248]. Es besteht jedoch kein Hinweis darauf, dass das Restaurant selbst Teil eines Kunstprojekts sei. Käsmayr, die ebenfalls Gastköche in die Küche des »dreijahre« einlud, tat dies mit der Intention, diese zum Teil ihres Kunstprojekts zu machen[249]. Es zeigt sich abermals, dass die äußerliche Form, die ein Verhalten annimmt, nicht entscheidend für die Eröffnung des Schutzbereichs sein kann. Allein die Intention bzw. das Selbstverständnis, mit der bzw. dem gehandelt wird, kann eine Eröffnung des Schutzbereichs begründen.

Das Verfassen zahlreicher Kochbücher lässt ebenfalls keine künstlerische Intention erkennen. Bei Witzigmanns Publikationen handelt es sich um klassische Kochbücher, die sich teilweise auf bestimmte Produkte konzentrieren (etwa »Das große Buch vom Reis«[250]) oder die Zusammenarbeit mit anderen Köchen betonen (etwa: »Eine Freundschaft – 100 Rezepte«[251]). Sie enthalten v.a. Rezepte, auch wenn diese von Anekdoten, allgemeinen Erklärungen und/oder Küchentipps begleitet sind. Die Kochbücher enthalten keinen Hinweis darauf, dass sie selbst als Kunstwerke gemeint sind. Auch hier kann nicht ohne Weiteres von einer künstlerischen Intention ausgegangen werden, es müssten entsprechende Ausführungen oder andere Indizien hierzu vorliegen. Solche sind aber weder aus dem Inhalt der Bücher noch aus deren Aufmachung oder anderen Begleitumständen ersichtlich. Witzigmanns Tätigkeit als Autor von Kochbüchern fällt also ebenfalls nicht in den sachlichen Schutzbereich der Kunstfreiheit.

Die Konzeption und der Betrieb der Dinnershows »Palazzo« bzw. später »Bajazzo« (letzteres in Kooperation mit dem Zirkus Roncalli) ist differenziert zu betrachten. Es handelte sich hierbei um eine Mischform aus Restaurant und Variétéshow, oder, wie die Süddeutsche Zeitung das Konzept zusammenfasste: »Ein stimmungsvoll nostalgischer Ort, halb Zirkuszelt, halb Luxusrestaurant, Kabarett-Artistik von gutem Niveau, verschnitten mit den vier Gängen

247 https://www.hangar-7.com/de/restaurant-ikarus/.

248 https://www.hangar-7.com/de/kunst/.

249 Siehe oben (3.2.4.2).

250 Witzigmann, Eckart/Lampe, Klaus/Khoo, Tony: Das große Buch vom Reis, München 1999.

251 Witzigmann, Eckart/Lafer, Johann: Eine Freundschaft – 100 Rezepte, München 2020.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

einer exquisiten Speisenfolge, das Ganze von einem Conferencier süffig aufbereitet und von einer Musikgruppe effektvoll pointiert […]«[252]. Kritischer bezeichnet Harald Lemke die Dinnershow als »Kochgroßkunst« und »Spaßessen für Reiche«, das die Bankette der Eat Art kommerzialisiere und trivialisiere[253].

Zunächst betrieb Witzigmann dieses Konzept allein unter der Bezeichnung »Palazzo«, später gemeinsam mit Bernhard Paul vom Zirkus Roncalli als »Witzigmann & Roncalli Bajazzo«[254]. Das Konzept änderte sich hierbei nicht wesentlich, allein die Show-Einlagen wurden nun unter der Regie von Bernhard Paul einstudiert. Beispielhaft für die in diesem Zusammenhang servierten Speisen sei folgendes Menü genannt:

- Mosaik von Perlhuhn mit Salat von Prinzessböhnchen und schwarzen Nüssen
- Pochierter Seesaibling in Kräutersauce, Forellenkaviar und Tapiokaperlen
- Kalbsfilet im Brotmantel auf Panaché von Wurzelgemüsen
- Délice von Schokolade mit Kokosschaum und Passionsfruchtsorbet[255]

Auch hierzu liegen keine expliziten Äußerungen Witzigmanns vor, die eine künstlerische Intention seinerseits gerade was das Kochen betrifft annehmen ließe. Wie auch bei seinen anderen Aktivitäten erörtert er nicht, ob das Kochen eine künstlerische Tätigkeit sein soll, ob er sich selbst als Künstler versteht oder Ähnliches. Witzigmanns Aufgabe bestand offenbar im Wesentlichen darin, das Menü zu entwerfen und für den reibungslosen Ablauf des gastronomischen Teils des Abends zu sorgen, an der artistischen Gestaltung hatte er offenbar keinen Anteil. Dafür, dass er seine kochende Tätigkeit mit anderer Intention als sonst ausübte, gibt es kein Indiz.

Dennoch fällt seine Tätigkeit hier in den Schutzbereich der Kunstfreiheit, da sie Teil des Gesamtkunstwerks der Dinnershow war. Ist eine anerkannte

252 G. Knapp: Dinnershow im Zirkuszelt, Süddeutsche Zeitung, Artikel vom 03.05.2012, https://www.sueddeutsche.de/muenchen/witzigmannroncalli-bajazzo-schuhbeckpalazzo-dinnershow-im-zirkuszelt-1.584667.

253 H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 61.

254 G. Knapp: Dinnershow im Zirkuszelt, Süddeutsche Zeitung, Artikel vom 03.05.2012, a.a.O.

255 Schäffler: Witzigmann und Roncalli servieren neue Shows und Delikatessen, Artikel vom 04.12.2007, https://www.urlaubsspass.de/freizeit_kultur/roncalli-bajazzo/roncalli-bajazzo.htm; außerdem G. Knapp: Dinnershow im Zirkuszelt, Süddeutsche Zeitung, Artikel vom 03.05.2012, a.a.O.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Kunstgattung, wie hier das Varietétheater, prägend für eine Situation, so kann davon ausgegangen werden, dass jeder Mitwirkende auf die Kunsteigenschaft der Veranstaltung insgesamt vertraut. Anders als bei Situationen, die allgemein nicht selbstverständlich als Kunst anerkannt sind (wie etwa im Restaurant) ist hier eine besondere Äußerung dazu, dass eine künstlerische Intention vorliegt, nicht erforderlich. So, wie nicht jede Maskenbildnerin im Theater oder jedes Orchestermitglied bei Konzerten sich Gedanken um das Vorliegen von Kunst machen muss, um vom Schutzbereich der Kunstfreiheit umfasst zu sein, so ist hier auch für die Mitwirkenden der Show im Ganzen ein anderer Maßstab anzusetzen, als wenn Witzigmann »nur« kocht. Gerade weil die Kochkunst nicht selbstverständlich als Kunstgattung anerkannt ist, müssen Kochende in der Regel eine künstlerische Intention entweder explizit oder durch Verhalten, Begleitumstände o.ä. ausdrücken. Wer allerdings Teil einer Veranstaltung ist, die durch die allgemeine Verkehrsauffassung ohnehin als Kunst gilt, der muss seine persönliche künstlerische Intention nicht mehr äußern. Vielmehr kann davon ausgegangen werden, dass diejenigen, die bei einer allgemein als künstlerisch anerkannten Veranstaltung mitwirken, sich der allgemeinen Verkehrsauffassung anschließen und ihr Tun daher auch als künstlerisch begreifen. Hierzu bedarf es keiner besonderen Überlegung, eine solche fällt in der Regel nur an, wenn eine unkonventionelle oder neue Ansicht vertreten wird. Wer nach eigenem Verständnis die Grenzen der anerkannten Kunst nicht überschreitet oder austestet, an den müssen auch geringere Anforderungen gestellt werden, was die Darlegung seines Selbstverständnisses betrifft.

Es kann daher davon ausgegangen werden, dass Witzigmann als Mitwirkender der Dinnershow mit künstlerischer Intention handelte. Eine Aufspaltung einer zusammenhängenden Situation in Teile, die dem Schutzbereich der Kunstfreiheit unterfallen (etwa die Showeinlagen) und solche, die es nicht tun (etwa das Menü) würde die Kunstfreiheit schon auf Schutzbereichsebene ohne sachlichen Grund begrenzen.

Der Eröffnung des Schutzbereiches der Kunstfreiheit steht auch nicht entgegen, dass das, was unter Witzigmanns Leitung im Rahmen der Dinnershow gekocht wurde, aller Wahrscheinlichkeit nach kulinarisch auf niedrigerem Niveau ansiedelte als das, was der »Jahrhundertkoch« in seinen Restaurants serviert hatte. Ein niedrigeres Niveau ist allein schon aufgrund der allabendlich servierten Mengen anzunehmen: Im Bajazzo wurde das o.g. Menü allabend-

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

lich bis zu 450 mal serviert[256], während im »Aubergine« bis zu 18 Köche maximal 45 Gäste bekochten[257].

Nochmals zeigt sich: Die Qualität der servierten Speisen ist nicht entscheidend für die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit. Stellt man auf das künstlerische Selbstverständnis Witzigmanns ab, so fällt seine Tätigkeit im Rahmen der Dinnershow in den Schutzbereich, seine Tätigkeit als – wohl verdient – gefeierter Spitzenkoch hingegen nicht. Auch die von Lemke wohl zurecht kritisierte Trivialisierung und Kommerzialisierung spielt für die Eröffnung des Schutzbereiches keine Rolle – denn auf die künstlerische Qualität kommt es bei der Eröffnung des Schutzbereiches für Kochende ebenso wenig an wie für Künstler jeder anderen Gattung.

### 3.2.6.3 René Frank

Das Restaurant »Coda« unter der Leitung von René Frank in Berlin serviert ausschließlich Desserts[258]. Gästen wird ein Menü aus sieben bzw. am späteren Abend vier Gängen mit Getränkebegleitung serviert, welche im Voraus festgelegt sind und ausschließlich aus Nachspeisen bestehen. Dabei verzichten Frank und seine Mitarbeiter komplett auf die Verwendung raffinierten Zuckers und süßen ihre Desserts stattdessen mit der natürlichen Süße anderer Zutaten, wie etwa Gemüse oder fermentiertem Reis. Auch Milch, Sahne und Eier kommen kaum zum Einsatz[259]. Frank präsentiert seine Arbeit als »Klassisches Handwerk neu und innovativ interpretiert«. Weiter erklärt er:

> »Dekonstruierte klassische Dessert-Bilder um zu zeigen, dass die Patisserie von heute weit über den letzten Gang des Menüs hinaus geht. Prägend für die Ideen ist der stark reduzierte Zucker-Einsatz. […] Patisserie neu gedacht: Andere Zutaten, leichte und bekömmliche Kombinationen, die angenehm süß, aber niemals zuckersüß sind.«[260]

Die Homepage erklärt außerdem, Frank »interpretier[e] den Dessert-Begriff neu«, es entstünden »Desserts mit einem komplett neuen Image« sowie

256 https://www.eckart-witzigmann.de/index.php?id=54.

257 P. C. Hubschmid: Trüffel aus, Küche zu, Die Zeit, Artikel vom 17.11.1995, https://www.zeit.de/1995/47/Trueffel_aus_Kueche_zu/komplettansicht?utm_referrer=https://de.wikipedia.org/.

258 https://coda-berlin.com/.

259 https://coda-berlin.com/team/.

260 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

»immer ein ausbalanciertes Spiel aus komplexen Aromen sowie allen fünf Geschmacksrichtungen umami, salzig, sauer, bitter und subtiler, unverstärkter Süße«[261].

Auch fertige Schokolade verwendet Frank nicht, sondern verarbeitet rohe Kakobohnen selbst mithilfe einer Steinwalze zu Schokolade, um größere Kontrolle über die Qualität zu behalten. Dieses Konzept nennt Frank »Bean to Plate«[262]. Der Verzicht auf raffinierten Zucker sowie die Verwendung von Kakaobohnen statt Schokolade bilden die Hauptbestandteile dessen, was Frank als seine »Philosophie« bezeichnet[263].

Das »Coda« erhielt 2019 seinen ersten und 2020 seinen zweiten Stern im Guide Michelin, und ist damit nach Angaben Franks das »weltweit einzige[…] progressive[…] Dessert-Restaurant« mit dieser Auszeichnung[264]. Beispiele für Gerichte des »Coda« sind »Gelbe Tomate, Kichererbse, Verna Zitrone«, »Waffel, Raclette, Joghurt, Mais, Salzgurke« oder »Knusprige Sojamilche, Kiwi, Himbeere«[265].

Neben seiner Tätigkeit im »Coda« berät Frank bei der Entwicklung »neuer Patisserie-Konzepte, Pralinen-Rezepturen und Produktentwicklungen« und hält Vorträge[266].

Das »Coda« ist also ein Restaurant mit innovativem Konzept, in dem ungewöhnliche Geschmackserlebnisse mithilfe ungewöhnlicher Zutatenkombinationen und Techniken erfahrbar gemacht werden. Offenbar fließen sowohl eine erhebliche Kreativität als auch außergewöhnliches handwerkliches Können in Konzeption und Umsetzung des ständig wechselnden Menüs. Dass der Gast keine Wahlmöglichkeit aus einer Karte hat, sondern nur das Menü konsumieren kann, das Frank von sich aus festlegt, verleiht einem Essen im »Coda« den Charakter einer ganz von Frank inszenierten Erfahrung und hebt es dadurch zusätzlich von einem »gewöhnlichen« Restaurantbesuch ab.

Nichtsdestotrotz gibt es keinen Hinweis darauf, dass Frank hier mit der Intention arbeitet, künstlerisch tätig zu sein. Er betont zwar die Innovation und Kreativität seiner Arbeit, spricht aber wiederholt von »Handwerk« und

261 Ebd.
262 https://www.rene-frank.de/.
263 Ebd.
264 Ebd.
265 http://coda-berlin.com/download/CODA_tasting_menu.pdf.
266 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

präsentiert sich selbst ausschließlich als »Pâtissier«. An keiner Stelle behauptet er, Künstler oder künstlerisch tätig zu sein. Die insgesamt recht ausführliche und auch selbstbewusste Darstellung sowohl seiner Arbeit als auch seiner selbst (»setzt […] neue Maßstäbe für die Patisserie der Zukunft«, »absolutes Ausnahmetalent in der Patisserie«[267]) indiziert, dass er, hielte er sich selbst für einen Künstler oder seine Arbeit als Kunst, dies ebenfalls ausführlich und selbstbewusst darstellen würde. Gerade die Ausführlichkeit der Präsentation seiner Arbeit und seiner Person im Internet spricht dafür, dass er ein Selbstverständnis als Künstler oder die Intention seiner Arbeit als Kunst nicht stillschweigend voraussetzen würde.

Nach alledem ist der Schutzbereich der Kunstfreiheit durch das »Coda« nicht berührt. Frank handelt dort offenbar mit dem Selbstverständnis als sehr kompetenter Pâtissier, nicht aber als Künstler. Das »Coda« verdeutlicht, dass ein noch so originelles Konzept, hohe Qualität und kreative Gerichte nicht ohne Weiteres zu einer Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit führen. Sofern Frank nichts qualitativ Anderes tun möchte, als Desserts zu kreieren und das entsprechende Restaurant zu führen, spricht nichts dafür, seine Tätigkeit dem Schutzbereich der Kunstfreiheit zuzuordnen.

Frank und das »Coda« sind daher auch gute Beispiele dafür, dass die hier entwickelten Voraussetzungen für die Eröffnung des Schutzbereiches nicht zu einer ausufernden Konturlosigkeit führen. Im Gegenteil: Versuchte man etwa, Franks Arbeit unter den materialen Kunstbegriff zu subsumieren, so wäre es ein Leichtes, Franks Arbeit als Kunst zu bezeichnen. Denn er schafft durchaus durch freie schöpferische Gestaltung Werke in einer bestimmten Formensprache (Desserts), in der er seine bisherige Lebenserfahrung, Eindrücke und individuelle Persönlichkeit zum Ausdruck bringt. Wiederum zeigt sich, dass dieser Kunstbegriff zwar dann, wenn ein Fall bereits unstreitig dem Schutzbereich der Kunstfreiheit zugeordnet wird, hilfreich bei der Einordnung der Situation ist. Zur Beantwortung der Frage, ob der Schutzbereich der Kunstfreiheit überhaupt eröffnet ist, fehlt es dem materialen Kunstbegriff aber an Trennschärfe. Das Selbstverständnis des Handelnden hingegen ist ein zuverlässigeres Kriterium zur Einordnung von Sachverhalten, da es als innere Tatsache mit juristischen Methoden in der Regel zu erkennen ist. Der Fall des »Coda« zeigt: die kulinarische Qualität, das Maß der Innovation und die eingeflossene Kreativität und persönliche Note des Handelnden – allesamt Kriterien,

267 https://www.rene-frank.de/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

die Juristen nicht ohne Weiteres selbst einschätzen können – sind nicht maßgeblich für das Selbstverständnis des Handelnden und damit für die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit. Das Selbstverständnis als innere Tatsache aber können Juristen in der Regel einschätzen. Die Zugrundelegung des Selbstverständnisses führt daher nicht zu einer Ausuferung des Schutzbereichs, sondern zu einer klareren Abgrenzbarkeit desselben mit juristischen Mitteln.

#### 3.2.6.4 Michel Guérard

Michel Guérard ist einer der berühmtesten und erfolgreichsten Köche und Konditoren Frankreichs und gilt als einer der Hauptinitiatoren der Bewegung der Nouvelle Cuisine.

Nachdem er 1958 mit 25 Jahren zum damals jüngsten Meilleur Ouvrier de France gekürt wurde[268], arbeitete er zunächst angestellt als Konditor bzw. Koch im Hotel Crillon sowie im Revuetheater »Lido«, beides in Paris[269]. Ab 1965 betrieb er sein erstes eigenes Restaurant »Le Pot au Feu«, ein Bistrot in einem Pariser Vorort, welches mit zwei Michelinsternen honoriert wurde und nach wenigen Jahren internationalen Ruhm genoss[270]. Er entwickelte mehrere Produktserien für das Tiefkühlsortiment von Nestlé[271], war einer der ersten Fernsehköche[272], entwarf kulinarische Konzepte sowie Speisekarten für mehrere Nachtclubs in Paris und New York[273], betrieb Delikatessengeschäfte[274] und beriet von 2008 bis 2011 das französische Gesundheitsministerium zum Thema Ernährung und damit zusammenhängende Zivilisationskrankheiten[275]. Guérards Buch »La Grande Cuisine Minceur«[276] von 1976 gilt als erste grundlegende Darstellung der damals bahnbrechenden Erneuerung der französischen Küche, bekannt als Nouvelle Cuisine[277]. Guérard hat darüber hinaus

268 M. Guérard/B. Peeters: Mémoire de la Cuisine Française, S. 53ff.
269 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 49ff.
270 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 69ff.
271 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 140ff.
272 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 149.
273 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 107ff.
274 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O. S. 149.
275 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 243ff.
276 M. Guérard: La Grande Cuisine Minceur, Paris 1976.
277 https://lespresdeugenie.com/produit/la-grande-cuisine-minceur/, hierzu u.a. auch M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 97ff, S. 129ff.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

zahlreiche weitere Kochbücher sowie seine Autobiografie[278] veröffentlicht und mehrere Sachbücher für Kinder illustriert[279].

Seit 1974 betreibt Guérard (bis zu ihrem Tod 2017 gemeinsam mit seiner Ehefrau Christine Guérard) einen Hotelkomplex mit mehreren Restaurants in Eugénie-les-Bains, Südwestfrankreich[280]. Sein Restaurant »Les Prés d'Eugénie« hält seit 1977 ununterbrochen drei Michelinsterne. Daneben bestehen das eher rustikal-ländliche Bistrot »La Ferme aux Grives«, das Café »Mère Poule« sowie das Restaurant »La Maison Rose«, in dem luxuriöse Diätkost serviert wird. Zum Ensemble gehört außerdem ein großer Kur- und Wellnessbereich, eine auf gesunde Küche spezialisierte Kochschule, ein Weingut sowie ein Strandhaus an der nah gelegenen Atlantikküste. Das Ganze ist als Société par actions simplifiées (SAS) strukturiert, eine vereinfachte Form der französischen Aktiengesellschaft, die wiederum Teil der Unternehmensgruppe la Chaîne Thermale du Soleil SAS ist.

Guérards Schaffen ist stets von außergewöhnlicher Kreativität, Unkonventionalität, Mut und Begeisterung geprägt. Guérard hat unzählige vollständig neue Techniken entwickelt sowie Geschmackskombinationen gewagt. Beispiele sind die bis dahin unerhörte Kombination von Foie Gras und Essig[281], das Binden von Saucen durch Gemüsepüree, wodurch auf Mehlschwitzen verzichtet werden konnte[282], sowie auch heute noch ungewohnte Geschmackskombinationen wie Austern mit grünem Kaffee[283]. Einige von Guérards Neuerungen sind mittlerweile selbstverständliche Bestandteile der Gastronomie: So war Guérard einer der ersten Köche, die ihre Gerichte auf einzelnen Tellern anrichteten (statt etwa einen Braten, wie bis in die 1960er Jahre üblich, direkt am Tisch vor den Augen der Gäste zu tranchieren)[284], und kam auf die Idee, Teller mit einer Silberhaube zu bedecken, um Temperatur und Aroma des angerichteten Gerichts zu bewahren[285]. Nicht zuletzt ersetzte er den bis dahin üblichen Dessertwagen (der, mit Kuchen und sonstigen Desserts bestückt, von Tisch zu Tisch durch den Gastraum gefahren wurde) durch

278 M. Guérard/B. Peeters: Mémoire de la Cuisine Française, Paris 2020.
279 Etwa M. Guérard, Michel/J.-P. Plantive: Petit Almanach des plantes improbables et merveilleuses, Paris 2005.
280 https://lespresdeugenie.com/.
281 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 79.
282 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 133.
283 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 223.
284 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 84.
285 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 123.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

in der Küche frisch zubereitete und angerichtete Desserts, was die bis dahin stiefmütterlich behandelte Nachspeise auf eine Stufe mit dem Rest des Menüs anhob[286].

Guérards Kreativität, Innovation, Revolution der eigenen Gattung, intuitives Handeln und Leidenschaft erinnern an typischerweise (und gerade von idealisierenden Unbeteiligten) Künstlern zugeschriebene Charaktereigenschaften bzw. Verhaltensweisen. Zudem sind seine Speisekarten oft fast bis zur Unverständlichkeit poetisch formuliert. Guérard zeichnet zudem mit Begeisterung und fertigt insbesondere für jedes neue Rezept eine sorgfältige Zeichnung in seinem sehr charakteristischen Stil an[287]. Dass er darüber hinaus auch Kinderbücher illustriert, wurde bereits erwähnt.

Guérard selbst ist sich der Parallelen seiner Arbeit mit der eines Künstlers wohlbewusst und thematisiert dies wiederholt. Zwar hat er nie eine seiner Aktivitäten explizit als Kunstprojekt angekündigt, wie dies etwa Käsmayr mit dem »dreijahre« tut[288]. Nichtsdestoweniger zieht er etwa in seiner Autobiografie wiederholt Vergleiche zwischen Küche und Kunst. Als er gemeinsam mit seiner Ehefrau 2017 den Internationalen Eckart Witzigmann Preis für Lebenskultur (auf Französisch *art de vivre*, also Lebenskunst) erhielt[289], stellte Guérard in seiner Dankesrede explizit die Frage nach der Kunsteigenschaft des Lebens überhaupt[290]. In seiner Rede kommt er zu dem Schluss, das Leben sei tatsächlich eine Kunst, und schlägt den Bogen zu Hotellerie und Küche, die wesentliche Bestandteile bzw. Facetten dieser Kunst seien. Guérard begründet diese Ansicht allerdings eher mit der Assoziation von Lebenskunst und *Savoir-Vivre*, nicht von Lebenskunst als eine der *Beaux Arts*, also schönen Künste. Der Kontext und die Begründung seiner anfänglichen Aussage, das Leben sei in der Tat eine Kunst, deutet darauf hin, dass er hier den Begriff »Kunst« eher von »Können« ableitet als dass er das Leben tatsächlich als Kunstgattung bezeichnen wollte. Ausführungen zur Grenze zwischen bzw. Überlappungen von Kunst und Leben, wie sie etwa die Dadaisten oder Joseph Beuys diskutierten[291], macht Guérard nicht. Vielmehr begründet er seine Aussage,

286 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 196.

287 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 182f, 222.

288 Siehe oben (3.2.4.2).

289 https://www.eckart-witzigmann-preis.de/preistraeger-2017/.

290 https://www.eckart-witzigmann-preis.de/wp-content/uploads/2017/10/Michel-Gu%c3%a9rards-anl%c3%a4sslich-der-Preisverleihung.pdf.

291 Ausführlich zu Beuys' »unentdeckter Gastrosophie«, nach der jeder Mensch ein Kochkünstler sei u.a. H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 62ff.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

das Leben an sich sei eine Kunst, mit begeisterten Beschreibungen des Wohlbefindens und der Freude, die Hotellerie und Gastronomie hervorrufen können. Er spricht über unaufdringlichen Luxus, elegante Geselligkeit, diskrete Höflichkeit, er schwärmt von Köchen und Kellnern, die ihren Beruf bis zur Perfektion beherrschen und mit Fantasie und Intuition ausüben. Auch vergleicht er ein Hotel mit einem Theater, Köche bezeichnet er als Ballettmeister, Mann oder Frau der Töpfe und des Theaters, gleichzeitig Autor, Komponist, Regisseur, Requisiteur, »manchmal Pyromane«[292]. Die »kulinarische Kunst« sei irgendwo zwischen Naturwissenschaft, Hexerei, Architektur, Dichtung, Alchemie und »Schule der Düfte« einzuordnen, wie im Übrigen auch die Lebenskunst[293]. Gleichzeitig stellt er die These auf, das Leben selbst sei ein Theater, in dem es darauf ankomme, immer wieder neue Handlungen und Inszenierungen aufzuführen, um eine herausragende Lebenskunst sicherzustellen.

Nach alledem gibt diese Rede wenig Auskunft darüber, ob Guérard ernsthaft von der Kunsteigenschaft seiner Tätigkeit überzeugt ist. Das Ganze wirkt eher wie ein schwärmerisches Sinnieren darüber, wie schön und geradezu bezaubernd das Leben sein kann, und welchen Beitrag Hotellerie und Gastronomie zu dieser Verzückung leisten können. Allein die Überzeugung, zum Genuss in der Welt beizutragen, reicht jedoch nicht aus, um ein ernsthaftes Selbstverständnis als Künstler zu begründen. Anderenfalls würde quasi durch die Hintertür im Endeffekt doch jedem Gastronom und jedem Koch der Schutzbereich der Kunstfreiheit eröffnet. Insbesondere hat Guérard sein Leben nicht (anders als etwa Beuys) ab einem bestimmten Zeitpunkt generell und für alles Weitere zur Kunst erklärt, er bezeichnet das Leben erst quasi rückblickend, im Alter von 84 Jahren, als Kunst. Dass er sowohl vom Leben an sich als auch insbesondere von Hotellerie und Gastronomie offenbar begeistert ist, steht zwar der Annahme eines ernsthaften Selbstverständnisses als Künstler nicht entgegen. Es reicht aber auch nicht aus. Denn das ernsthafte Selbstverständnis als Künstler hängt nicht primär von der Wertschätzung der eigenen Tätigkeit ab. Die Überzeugung, künstlerisch tätig zu sein, ist etwas qualitativ Anderes, als sich für die eigene Tätigkeit zu begeistern oder diese für wichtig zu halten. Nicht jeder, der das, was er tut, liebt oder für essentiell hält, versteht sich selbst als Künstler, und umgekehrt ist nicht jeder, der sich selbst als Künstler versteht, von der Wichtigkeit und Qualität seiner

292 https://www.eckart-witzigmann-preis.de/wp-content/uploads/2017/10/Michel-Gu%c3%a9rards-anl%c3%a4sslich-der-Preisverleihung.pdf.

293 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Tätigkeit überzeugt. Begeisterung und Wertschätzung für die eigene Tätigkeit und künstlerische Intention können also zusammenfallen, müssen dies aber nicht.

In seiner 2020 erschienenen Autobiografie setzt sich Guérard ebenfalls mit der Frage auseinander, ob seine Tätigkeit als Kunst zu betrachten ist. Anders als in der o.g. Dankesrede bleibt er dabei aber im Tonfall sachlich-nüchtern, weniger poetisch, was die Ernsthaftigkeit seiner Äußerungen plausibler macht. Bezeichnungen des Koches als Alchemisten, Zauberer oder Ballettmeister fehlen hier. Zwar zieht er mehrfach Parallelen zwischen seiner Tätigkeit bzw. der Gastronomie überhaupt und Kunstgattungen wie etwa Malerei oder Musik[294]. An verschiedenen Stellen kommt er aber zu dem Schluss, »nicht reiner Künstler« gewesen zu sein[295], bzw. dass das Kochen an sich trotz der offenbaren Parallelen zur schönen Kunst keine Kunstgattung sei[296]. Diese Ansicht vertritt er sogar, wenn er von seinem Gegenüber explizit und ernsthaft als Künstler bezeichnet wird. Die Bezeichnung »Künstler« sei ihm zu stark, er spreche lieber von »Emotivität und Empfindsamkeit«[297]. Auffällig ist, dass Guérard zwischen diesen Qualitäten und der Kunsteigenschaft seines Tuns differenziert, und sich ein Selbstverständnis als Künstler offenbar nicht anmaßen will. Seine Gegenüber sprächen häufig über Angelegenheiten, die sich in hohen Sphären abspielten, seine eigenen hingegen seien eher bodenständig (»près des pâquerettes«)[298]. Andere, gerade junge Köchinnen oder Konditorinnen, die diese Berufe im Anschluss an ein Kunst- oder Literaturstudium ergriffen, begriffen sich als Künstlerinnen[299]. Er selbst freut sich offenbar über die Aufwertung, die diese Berufe auf diese Weise finden, differenziert aber ausdrücklich zwischen der Herangehensweise dieser jungen Generation und seinem eigenen Hintergrund und Selbstverständnis.

Nach alledem ist Guérard der einzige der hier besprochenen Köche, der offenbar ausführlich und ernsthaft über die Kunsteigenschaft seines Tuns nachgedacht, diese dann aber verneint hat. Bemerkenswert ist, dass Guérard von Dritten durchaus als Künstler wahrgenommen und explizit so

294 Etwa M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 203, 220, 248.

295 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 248.

296 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 191f.

297 Ebd.

298 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 192.

299 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 235, Guérard geht an dieser Stelle explizit auf Frauen in den genannten Berufen ein.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

bezeichnet wird, insbesondere auch von Künstlern[300]. Die Anerkennung, die er national und international erfährt, macht ihn spätestens seit den 1970er Jahren zu einem internationalen Superstar. Dennoch ist Guérard bei seinem Selbstverständnis als Nicht-Künstler geblieben und empfände es offenbar als unbescheiden, sich selbst als Künstler zu betrachten. Die 2017 gehaltene Rede, in der Guérard das Leben an sich als Kunst bezeichnet, steht dieser Schlussfolgerung nicht entgegen. Denn diese Rede enthält zu wenig ernsthafte Auseinandersetzung mit der Thematik, um ein ernsthaftes Selbstverständnis als Künstler annehmen zu lassen. Die poetische, schwärmerische Formulierung dieser Rede steht zudem in krassem Gegensatz zu den sehr sachlich formulierten Äußerungen Guérards in seiner Autobiografie sowie seinen Kochbüchern und sonstigen Reden bzw. Veröffentlichungen. In der Dankesrede geht es außerdem nicht so sehr um Guérards persönliches Verständnis seines eigenen Tuns, sondern um die Lebenskunst an sich, das Savoir-Vivre, für das er Begeisterung äußert und zu dem er offenbar seinen Beitrag geleistet hat. Betrachtet man aber Guérards Äußerungen und Herangehensweise seit Beginn seiner beruflichen Tätigkeit in den 1950er Jahren, so entsteht nicht der Eindruck, dass er sich selbst als Künstler empfand oder präsentierte. Er agierte bzw. agiert in verschiedenen Rollen: als Konditor, Koch, Berater, Unternehmer, Hotelier, Autor, Zeichner, zwischendurch auch als Politiker[301]. Gerade aufgrund seiner sehr zahlreichen Äußerungen und Aktivitäten, bei der er kein Selbstverständnis als Künstler behauptet, ist eine einzelne Rede, in der er die Kunsteigenschaft des Lebens an sich und damit auch der Gastronomie bzw. Hotellerie bejaht, nicht ausreichend, um den Schutzbereich der Kunstfreiheit für seine zahlreichen Aktivitäten zu eröffnen. Insbesondere kann eine solche einzelne Rede am Ende eines erfüllten Lebens auch nicht im Nachhinein das ganze Leben derart als Kunst deklarieren, dass es quasi rückwirkend vollständig dem Schutzbereich der Kunstfreiheit zuzuordnen wäre. Da die Kunstfreiheit im Wesentlichen die Intention schützt, sich künstlerisch betätigen zu *wollen*, kann nur das Selbstverständnis zu Beginn einer Tätigkeit ausschlaggebend für die Eröffnung des Schutzbereiches sein. Nach erfolgter Anerkennung von Dritten sein eigenes Tun im Nachhinein als Kunst zu verstehen, reicht für die Eröffnung des Schutzbereiches hingegen nicht

300 M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 191f., 223.

301 Guérard war jahrelang Gemeinderat in Eugénie-les-Bains, M. Guérard/B. Peeters, a.a.O., S. 173.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

aus. Guérard scheint dies ohnehin nicht anzustreben: In der nach der besprochenen Dankesrede erschienenen Autobiografie verneint er wie erläutert explizit ein Selbstverständnis als Künstler.

Am Fall Guérards zeigt sich deutlich, dass immense Kreativität, selbst die Revolution einer ganzen Branche, etwas Anderes ist als ein Selbstverständnis als Künstler oder der Wille, sich künstlerisch zu betätigen. Auch das meisterliche Können sowie der ungemeine Erfolg Guérards lassen nicht auf ein Selbstverständnis als Künstler schließen.

### 3.2.7 Konditorei

#### 3.2.7.1 Vorüberlegung: Besondere Nähe zur Kunst durch stärkere Emotionalität?

Die Konditorei ist ein Sonderfeld der Lebensmittelzubereitung. Zwar fällt sie unter den für diese Arbeit zur Vereinheitlichung aufgestellten Begriff des »Kochens«[302]. Sie stellt innerhalb des Tätigkeitsfeldes des Kochens aber insofern eine Nische dar, als es in der Regel nicht um Ernährung geht. Kuchen und anderes Süßes wird in der Regel nicht zur Sättigung gegessen, sondern als zusätzlicher, rein auf Sinnesfreude gerichteter Luxus[303]. Während Lebensmittel und deren Zubereitung grundsätzlich immer zumindest auch dem Erhalt der biologischen Funktionen des menschlichen Körpers dienen, ist es biologisch nie erforderlich, Kuchen zu essen. Das Argument, Kochen könne nicht Kunst sein, da es der notwendigen Ernährung diene, greift daher erst recht nicht bei Süßem. Als Metapher bietet sich Sprache an, die zwar grundsätzlich der Vermittlung verbaler Inhalte dient, im Falle von Gesang oder Gedichten aber eine andere Funktion übernimmt. Das einzelne Wort mag in der Verwendung in einem Sachtext, einer Unterhaltung und einem Gedicht dasselbe sein. Betrachtet man aber den Kontext, ergibt sich in der Regel ohne Weiteres, ob das Wort mit poetischer bzw. künstlerischer Intention eingesetzt wurde. Wie beim Kochen auch ergibt sich dies aus der nach außen getretenen Intention des Verwenders. Und wie ein Sachtext eben der Vermittlung von Sachinformationen dient, ein Gedicht aber eine zusätzliche, assoziativ-emotionale

302 Siehe oben.

303 Ähnlich H. Karmasin: Die geheime Botschaft unserer Speisen, S. 116, die Süßes mit Bezug auf Kant dem Reich der Freiheit, nicht dem Reich der Notwendigkeit, zuordnet und damit grundsätzlich feststellt, am Ende eines Menüs gehe es um Kunst.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Ebene anspricht, so dient auch Essen in der Regel der Ernährung, Süßes hingegen einem anderen, oder zumindest zusätzlichen Zweck. Der Verzehr von Süßem ist nicht vernünftig zu begründen (zuckerfreie Lebensmittel sind gesünder), spricht aber eine hochemotionale Seite des Menschen an. Spontane Assoziationen von Süßem mit sinnlicher Freude, Sünde, Kindheitserinnerungen, Verwöhnung, Festlichkeit, Luxus, Märchen oder Spielerei sind die Regel, nicht die Ausnahme. Nicht ohne Grund wird Süßem etwa im Hinduismus eine religiöse und rituelle Bedeutung beigemessen, ist das Lebkuchenhaus der Hexe ausschließlich aus Süßem (obwohl Hänsel und Gretel solchen Hunger hatten, dass ein Haus aus Kartoffeln, Gemüse und Fleisch wohl sinnvoller gewesen wäre) und spielt das Süße auch im Schlaraffenland eine überproportionale Rolle. Der (offenbar fälschlich) Marie Antoinette zugeschriebene Ausspruch, wer kein Brot habe, solle eben Kuchen essen, sorgt deshalb für besondere Empörung weil Brot als notwendig, Kuchen aber als Luxus wahrgenommen wird. Wer kein Brot hat, hat erst recht keinen Kuchen, lautet die hinter der Entrüstung über die weltfremde Äußerung stehende Grundannahme. Denn: Brot ist Notwendigkeit und dient der Ernährung, Kuchen geht über das Notwendige hinaus und dient der Freude.

Emotionale Reaktionen und verschiedenste Assoziationen können freilich auch bei sonstigem Essen auftreten[304] (was die oben beschriebenen Künstler sich teilweise zunutze machen), sind aber nicht in gleichem Maße die Regel wie bei Süßem. Der Mensch muss sich ernähren und tut dies in unterschiedlichem Maße nach Gesichtspunkten der Vernunft und der Sinnesfreude. Wo aber bei herzhaftem Essen das Gewicht, das diesen beiden (teilweise sich widersprechenden) Entscheidungsfaktoren beigemessen wird, schwankt, beruht die Entscheidung, Süßes zu essen, fast ausschließlich auf Gründen der Freude.

Süßes ist der Musik oder Poesie daher in der Regel ähnlicher als herzhaftes Essen. Wenn auch herzhaftes Essen mit Hingabe, Kreativität und Emotion zubereitet werden kann und gleichzeitig Süßes auch industriell ganz ohne Emotion produziert wird, so ist die Wirkung auf die Verzehrenden bei Süßem in der Regel sinnlich-emotional. »Haribo macht Kinder froh und Erwachsene

304 Hierzu ausführlich etwa A. Käsmayr: Der Geschmack der emotionalen Berührung oder kann ich das nochmal haben, bitte? Epikur Journal für Gastrosophie, 01/2019, ohne Seitenangabe, https://www.epikur-journal.at/de/ausgabe/detail.asp?id=574&art=Artikel&tit=Der%2520Geschmack%2520der%2520emotionalen%2520Beruehrung%2520oder%2520kann%2520ich%2520das%2520nochmal%2520haben%2C%2520bitte%3F.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

ebenso« – dies trifft nicht weniger zu, weil es sich bei den so beworbenen Süßigkeiten um Industrieprodukte handelt. Ein Vergleich mit der Musik bietet sich auch hier an: Auch mithilfe künstlicher Intelligenz komponierte und rein digital produzierte Popmusik berührt die Hörenden als Musik, d.h. emotional, anders als etwa ein Sachvortrag. Dass sowohl bei Musik als auch bei Süßwaren erhebliche, allerdings sehr subjektiv empfundene Qualitätsunterschiede bestehen, steht dem nicht entgegen. Die grundsätzliche Wirkung auf den Konsumenten bleibt sinnlich-emotional-assoziativ.

Gleichzeitig ist die Konditorei als zulassungspflichtiges Handwerk wesentlich strenger reguliert als die Lebensmittelzubereitung im Allgemeinen. Anders als die Tätigkeit des Kochens im Allgemeinen, der Betrieb eines Restaurants, Cateringservices o.ä. bedarf es für die Eröffnung einer Konditorei als stehendes Gewerbe der Eintragung in die Handwerksrolle, und hierfür wiederum eines Meistertitels[305]. Es handelt sich um persönliche Zugangsvoraussetzungen und eine Pflichtmitgliedschaft in der Handwerkskammer, ähnlich wie bei Ärzten oder Rechtsanwälten.

Die Zulassungs- und Meisterpflicht stellt den Konditor rechtlich dem Fliesenleger und Elektrotechniker gleich. Von der eingebrachten Kreativität ebenso wie der oben beschriebenen Assoziativität und Emotionalität der Ergebnisse sind diese Sparten aber sehr unterschiedlich. In der Tat ist es mutmaßlich wahrscheinlicher, dass sich hinsichtlich der grundsätzlichen Kunsteigenschaft der Konditorei ein Konsens bildet als hinsichtlich der Kochkunst insgesamt. Aufgrund der emotionalen Wirkung süßer Lebensmittel leuchtet es umso mehr ein, dass hier Persönlichkeit, Kreativität und Emotion des Konditors Ausdruck findet. Etwa die Subsumtion unter den materialen Kunstbegriff liegt bei Konditoreiprodukten in der Regel näher als bei Lebensmitteln, die zumindest scheinbar primär der Ernährung dienen.

#### 3.2.7.2 Schaustücke

Bemerkenswert ist außerdem, dass essbare Skulpturen aus Zucker, Schokolade und ähnlichen Materialien (Schaustücke), Teil der handwerklichen Ausbildung in der Konditorei sind. Die Konditorei wird also einerseits als zulassungspflichtiges Handwerk strengeren berufsrechtlichen Pflichten als das Kochen unterworfen, andererseits ist das Schaffen von Skulpturen, die auch für

305 § 1 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 Satz 1 iVm. Anlage A Nr. 30, 31, 32 HwO, ausführlicher dazu unten (4.2.3).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Laien wie Skulpturen wirken, offiziell Teil dieses Handwerks (ein Beispiel ist Abbildung 3[306]).

Im Allgemeinen gilt: Schaustücke sind anhand äußerlicher Merkmale nicht von Skulpturen zu unterscheiden. In der Regel werden zwar recht klassische, um nicht zu sagen kitschige Motive, wie etwa Blumen, Schleifen, Obst, Tiere usw. dargestellt. Abstrakte Schaustücke oder auch solche mit sozialkritischen Motiven werden, wenn überhaupt, sehr selten angefertigt. Das allein muss Schaustücke aber nicht vom Schutzbereich der Kunstfreiheit ausschließen: Auch die Anfertigung banaler, rein dekorativer oder kitschiger Werke kann von der Kunstfreiheit geschützt sein[307]. Schaustücke aus Schokolade sind im Übrigen rein äußerlich kaum von den oben besprochenen Skulpturen Prudence Emma Staites' zu unterscheiden[308]. Wie gesehen betrachtet Staite ihre Arbeit ernsthaft als essbare Kunst, auch wenn eine gewisse Banalität bzw. Naivität ihren Werken nicht abzusprechen ist.

Die Anfertigung eines Schaustücks hingegen fällt nicht immer in den Schutzbereich der Kunstfreiheit. Denn werden Schaustücke, auch wenn sie wie Skulpturen aussehen, nach dem Selbstverständnis des Anfertigenden als Teil des Konditorhandwerks angefertigt, so fällt ihre Herstellung nicht in den Schutzbereich der Kunstfreiheit. Wie sich am Beispiel Staites' zeigt, kann fast die gleiche Skulptur auch mit der Intention, Kunst zu schaffen, hergestellt werden. Auch Schaustücke sind also ein anschauliches Beispiel dafür, dass sich anhand des Werks allein nicht erkennen lässt, ob der Schutzbereich der Kunstfreiheit eröffnet ist. Vielmehr können sehr ähnliche Werke mit ganz unterschiedlicher Intention geschaffen werden. Aus den oben beschriebenen Gründen ist es verfassungsrechtlich geboten, die Eröffnung des Schutzbereiches nicht von der Anschauung des Werks, sondern vom Selbstverständnis des Grundrechtsträgers abhängig zu machen.

Das Werk »Der blaue Busenengel« Richard Lindners[309] veranschaulicht diese Ansicht ebenfalls. Es handelt sich um einen über 1,20 m hohen, über 80 cm breiten Lebkuchen, der bunt mit Zuckerguss glasiert ist. Form und Glasur lassen den Lebkuchen als eine nur mit Handschuhen bekleidete Frau mit Flügeln erscheinen. Die Glasur ist derart auf dem Lebkuchen aufgebracht, dass dieser unschwer Lindner zuzuordnen war. Es besteht eine auffallende

306 Siehe oben (2.2.2.1).

307 Siehe oben (2.2.2.3).

308 Siehe oben (3.2.2.3).

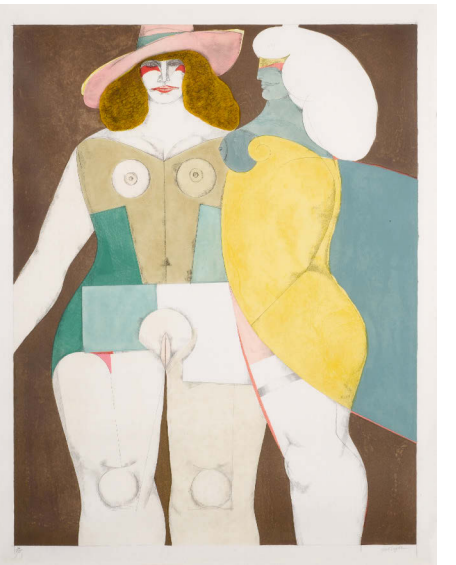
309 E. Hartung (Hg.): Daniel Spoerri presents Eat-art, S. 116.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Ähnlichkeit zwischen dem Lebkuchen (Abbildung 15) und Lindners Bildern (Abbildung 16).

*Abbildung 15: Lebkuchen »Blauer Busenengel«*[310]

*Abbildung 16: Two Women*[311]



Lindner hat diese Lebkuchenfigur 1970 als »Multiple«, d.h. als Serie, mit einer Auflage von 100 Stück hergestellt[312]. Anlass der Herstellung war eine Einladung Daniel Spoerris in dessen »Eat-art Gallery«[313]. Aus Lindners sonstiger Betätigung als Maler, der stilistischen Ähnlichkeit des Lebkuchenengels und seiner sonstigen Werke und der Anfertigung der Lebkuchenengel auf Einladung Spoerris als Teil einer Kunstausstellung zeigt sich, dass Lindner auch be-

310 Foto: Sotheby's 2022, https://www.sothebys.com/en/buy/auction/2021/prints-multiples-day-sale/two-women-and-blauer-busenengel, Courtesy of Sotheby's, 2022.

311 Foto: Sotheby's 2022, https://www.sothebys.com/en/buy/auction/2021/prints-multiples-day-sale/two-women-and-blauer-busenengel, Courtesy of Sotheby's, 2022.

312 E. Hartung (Hg.): Daniel Spoerri presents Eat-art, S. 116.

313 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

züglich der Lebkuchenengelserie mit der Intention handelte, sich künstlerisch zu betätigen.

Denn grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, dass derjenige, der regelmäßig Kunst schafft und ein Werk zwar mit anderen Materialien, aber im selben Stil wie seine sonstigen Werke (hier: Lebkuchen und Zuckerguss statt Öl auf Leinwand) herstellt, auch dieses Werk als Teil seiner künstlerischen Tätigkeit versteht. Es gilt ein Prinzip der Regel und Ausnahme: Wer regelmäßig und grundsätzlich als Künstler auftritt, bei dem kann vorausgesetzt werden, dass auch ein Werk aus für ihn atypischen (hier: essbaren) Materialien als Teil der künstlerischen Tätigkeit gemeint ist. Abweichungen von dieser Regel sind möglich, hierfür müsste es aber besondere Indizien geben. Lindner, der den Lebkuchen als Kunstwerk präsentierte, musste nicht anhand der Materialien Lebkuchen und Zuckerguss extra betonen oder begründen, warum es sich hier um Teil seiner künstlerischen Tätigkeit handelte. Insbesondere aufgrund der stilistischen Ähnlichkeit mit seinen sonstigen Werken reicht es aus, dass Lindner den Lebkuchenengel im Zusammenhang mit seiner sonstigen Tätigkeit wie selbstverständlich als Kunst behandelt und präsentiert. Die Verwendung essbarer Materialien macht im Einzelfall also nicht einmal eine besondere Begründung, warum es sich »trotzdem« um Kunst handelt, erforderlich. Der allgemeine Kontext und die stilistische Ähnlichkeit mit Lindners sonstigen Werken machen deutlich genug, dass Lindner auch dieses in Material und Technik atypische Werk als Teil seiner künstlerischen Tätigkeit meint.

Dass jeder Konditor (oder Hobbybäcker) einen engelförmigen Lebkuchen gleicher Größe backen und glasieren könnte, steht dieser Einordnung nicht entgegen. In einem solchen (hypothetischen) Fall würde sich das Regel-Ausnahme-Verhältnis und damit die Darlegungslast aber umkehren: Wer in der Regel als Konditor ohne künstlerische Intention backt, muss darlegen, was ein bestimmtes einzelnes Produkt oder eine bestimmte Produktreihe vom allgemeinen Kontext unterscheidet und dass hier eine ernsthafte künstlerische Intention besteht. Vermutet wird, dass jedes einzelne Produkt bzw. Werk erstmal Teil der allgemeinen Routine und des grundsätzlichen Kontextes ist. Abweichungen von diesem allgemeinen Kontext, sei es in die eine oder andere Richtung, bedürfen der besonderen Darlegung. So ist Lindners »Blauer Busenengel« in den Schutzbereich der Kunstfreiheit einzuordnen, ohne dass Lindner speziell für dieses Werk seine künstlerische Intention besonders darlegen müsste. Dass das Werk ausgerechnet aus Lebkuchen und Zuckerguss hergestellt wurde, ändert nichts an dieser Einordnung. Umgekehrt müsste, wer in der Regel ohne künstlerische Intention mit Lebkuchen und Zucker-

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

guss arbeitet, gesondert darlegen, dass er gerade bei einem bestimmten Lebkuchen künstlerische Intentionen hatte. Abweichungen von der Routine und dem allgemeinen Kontext bedürfen besonderer Indizien, wenn sie den Schutz der Kunstfreiheit in Anspruch nehmen wollen. Besteht im allgemeinen Kontext der Tätigkeit der Betroffenen keine künstlerische Intention, so muss diese letztere, sofern sie denn behauptet wird, glaubhaft nach außen deutlich werden. Wurde jedoch die künstlerische Intention des Grundrechtsträgers im allgemeinen Kontext schon deutlich gemacht, etwa durch jahrelange offenbar künstlerisch gemeinte Tätigkeit mit anderen Techniken oder Materialien, so muss der Betroffene für ein bestimmtes Werk nicht gesondert betonen, dass er dies ebenfalls als Teil ihrer künstlerischen Tätigkeit versteht. Dies gilt auch, wenn Material und Technik im Einzelfall von den bisherigen Werken des Betroffenen abweichen. Ob dann, wie bei Lindner, im Einzelfall Techniken der »Kochkunst«, Konditorei oder essbare Materialien verwendet werden, spielt für die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit keine Rolle. Lindners Tätigkeit im Zusammenhang mit dem »Blauen Busenengel« fällt also in den Schutzbereich der Kunstfreiheit, unabhängig davon, ob es sich ausgerechnet um einen großen Lebkuchen handelt. Stellte hingegen ein Konditor, der sonst keine künstlerische Intention erkennen lässt, einen besonders großen Lebkuchenengel mit buntem Zuckerguss her, so wäre diese Tätigkeit nicht ohne Weiteres vom Schutzbereich der Kunstfreiheit umfasst. Hierfür müsste der Konditor seine von seiner sonstigen Tätigkeit abweichende künstlerische Intention gesondert darlegen.

Ein großer, bunt mit Zuckerguss glasierter Lebkuchen, der hundertmal in einer Konditorei im Rahmen eines Handwerksbetriebs hergestellt wird, wird also in der Regel nicht mit der Intention gebacken, Kunst zu schaffen. Nicht die Größe, nicht das Material oder das Motiv lassen also erkennen, ob die Verwendung von Lebensmitteln in den Schutzbereich der Kunstfreiheit fällt. Dies gilt für Schaustücke aus Zucker, Schokolade, Brot oder sonstigen Materialien ebenso wie für Lebkuchen mit Zuckerguss: Sofern die Schaustücke, und seien sie rein äußerlich Skulpturen noch so ähnlich, nach dem Selbstverständnis des Handelnden nicht als Kunstwerke geschaffen werden, sondern als Teil der regulären handwerklichen Tätigkeit, so ist ihre Herstellung und ihr Verkauf auch nicht vom Schutzbereich der Kunstfreiheit umfasst. An Schaustücken zeigt sich besonders deutlich, dass Schönheit, Zwecklosigkeit und Kreativität keine geeigneten Maßstäbe für die Bestimmung der Grenzen des Schutzbereichs der Kunstfreiheit sind.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

### 3.2.7.3 Sylvia Zenz

2015 entschied das Amtsgericht Lübeck, die Herstellung von Motivtorten sei nicht automatisch dem Handwerk zuzuordnen, sondern könne auch rechtlich eine künstlerische Tätigkeit darstellen[314]. Konkret ging es um ein Ordnungswidrigkeitsverfahren wegen eines angenommenen Verstoßes gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz[315], die Handwerksordnung und die Gewerbeordnung[316]. Die Stadt Lübeck hatte eine Geldbuße in Höhe von 600,- Euro gegen Sylvia Zenz festgesetzt, da diese Motivtorten gestaltete und verkaufte, ohne Konditormeisterin oder in der Handwerksrolle eingetragen zu sein und ohne diesbezüglich ein Gewerbe angemeldet zu haben[317].

Zenz betrieb zu diesem Zeitpunkt einen Fachhandel für Tortendekorationsmaterial und gab Kurse bezüglich der Gestaltung von Motivtorten. Etwa 10 % ihres Umsatzes generierte sie aus dem Verkauf von Motivtorten, die sie selbst gestaltet hatte. Hierfür verwendete sie Torten, die sie fertig gebacken und gefüllt (nur eben ohne Dekoration) von Konditoreien bezog. Es handelte sich um »handelsübliche Torten aus der Produktion zugelassener Handwerksbetriebe«[318]. Diese Torten schnitt sie ggf. in Form und gestaltete daraus mithilfe von Buttercreme und Rollfondant[319] figürliche Motive (Abbildung 17).

---

314 Amtsgericht Lübeck: Urteil vom 17.06.2015, Az. 61 OWI 751 Js 122336/15 (64/15).

315 Gesetz zur Bekämpfung der Schwarzarbeit und illegalen Beschäftigung (Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz – SchwarzArbG) vom 23. Juli 2004 (BGBl. I S. 1842), das zuletzt durch Artikel 26a Absatz 2des Gesetzes vom 12. Juni 2020 (BGBl. I S. 1248) geändert worden ist.

316 Gewerbeordnung (GewO) Gewerbeordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 1999 (BGBl. I S. 202), die zuletzt durch Artikel 5 des Gesetzes vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1403) geändert worden ist.

317 Amtsgericht Lübeck: Urteil vom 17.06.2015, Az. 61 OWI 751 Js 122336/15 (64/15), über den Fall berichteten außerdem u.a. die Legal Tribune Online: Tortendesign ist Kunst, Artikel vom 17.06.2015, https://www.lto.de/recht/nachrichten/n/ag-luebeck-tortendesign-kunst-handwerk-konditor/, A. Scharpen in der taz: Legalisiertes Zuckerzeug, Artikel vom 18.06.2015, https://taz.de/!881109/; sowie E. N. Dzepina in Kunst und Auktionen: Tortenschlacht, Artikel vom 22.07.2016, Kunst und Auktionen Nr. 12, S. 42.

318 Amtsgericht Lübeck, a.a.O.

319 Rollfondant ist eine ausrollbare Zuckermasse, in der Konsistenz ähnlich wie Marzipan (Anmerkung der Verfasserin).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

*Abbildung 17: Motivtorte*[320]

Zenz' Torten stellen recht klassische Motive wie Blumen, Schleifen, Herzen, Tiere, menschliche Figuren, Fußbälle, Autos, Halloween-Motive usw. dar. Um geschmackliche Ausdifferenzierung oder Optimierung ging und geht es Zenz offenbar nicht primär. Auf ihrer Internetpräsenz[321] gibt sie zwar an, der Fondant, mit dem Torten dekoriert werden, müsse auch gut schmecken und riechen, der Geschmack der Torte selbst wird aber nicht thematisiert und v.a. nicht wesentlich variiert. Sie gibt Rezepte für einen neutralen Biskuit, einen Schokoladenkuchen, einen Zitronenkuchen und einen Rührkuchen mit Apfelstücken sowie ein Standardrezept für eine Schokoladenbuttercreme an. Bei jedem Rezept hebt sie insbesondere die technischen Vorzüge der Ergebnisse hervor: Der Schokoladenkuchen müsse eine Woche durchziehen, weshalb man ihn ganz in Ruhe dekorieren könne, die Creme sei nicht so wasserhaltig und lasse daher den Fondant nicht feucht werden, lasse sich außerdem bei Zimmertemperatur gleichmäßig verstreichen und werde gekühlt aber auch »schön fest, was das Eindecken erleichtert«[322] usw. Auf geschmackliche Aspek-

320 Foto: Lichtraum-Fotografie, https://www.motivtorten-schule.de/.

321 https://www.motivtorten-schule.de/.

322 https://www.motivtorten-schule.de/wp-content/uploads/Rezept_SchokiButterCreme.pdf.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

te geht sie nicht ausführlich ein, regt allein an, verschiedene Sorten Schokolade zu benutzen und dadurch geschmackliche Variation herzustellen (etwa: »statt dunkler Schokolade Kaffee-Sahne-Schokolade vom Discounter«[323]).

Zum Zeitpunkt des Ordnungswidrigkeitsverfahrens dekorierte Zenz durchschnittlich etwa zwei Torten pro Monat. Mit einigen ihrer Motivtorten nahm sie außerdem an Ausstellungen teil[324].

Die Lübecker Handwerkskammer war der Auffassung, Zenz übe das Konditoreihandwerk unerlaubt aus und sei zur Eintragung in die Handwerksrolle sowie zur Anmeldung eines Gewerbes mit dem Zweck der Fertigung von Motivtorten verpflichtet. Zenz selbst vertrat die Ansicht, die Fertigung von Motivtorten sei eine künstlerische Tätigkeit und nicht dem Handwerk zuzuordnen[325]. Sie sei keine Konditorin, sondern Tortendesignerin. Keines ihrer Designs gleiche dem anderen, und wenn sie die Torten bekomme, sei »alles Handwerkliche fertig«[326]. Sie kümmere sich nur noch um die Dekoration, und in der Konditorausbildung lerne man diese »Tortenkunst« nicht[327]. Im Gegenteil seien viele von Zenz angewandte Techniken im Handwerk verpönt, etwa Drahtgerüste[328].

An keiner Stelle äußert sich Zenz dahingehend, dass ihren Motivtorten ein abstraktes künstlerisches Konzept oder einzigartige Innovation zugrunde liege. Sie betont allerdings, eine der ersten deutschen Motivtortendesignerinnen zu sein und sich ihr Wissen selbst angeeignet zu haben[329]. Außerdem sei Tortendesign im Ausland als eigenständiger Beruf anerkannt[330]. Keine ihrer Äußerungen indiziert aber, dass sie ihre Tätigkeit im von Fuchs geforderten Sinne[331] als erstmalig oder weltweit unerhört innovativ empfindet. Auch hat sie nicht explizit einen eigenen Kunstbegriff entwickelt. Auch auf eine künstlerische Ausbildung, etwa in einer anderen, traditionelleren Gattung oder ein

323 Ebd.

324 Amtsgericht Lübeck, a.a.O.

325 Ebd.

326 S. Zenz, zitiert nach A. Scharpen in der taz: Legalisiertes Zuckerzeug, Artikel vom 18.06.2015, a.a.O.

327 S. Zenz, zitiert nach A. Scharpen, a.a.O.

328 S. Zenz, zitiert nach A. Scharpen, a.a.O.

329 A. Scharpen, a.a.O.; außerdem https://www.motivtorten-schule.de/sylvia-zenz-ueber-mich/.

330 S. Zenz, zitiert nach A. Scharpen, a.a.O.

331 Siehe oben (2.2.2.7).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Studium der Kunstgeschichte, gibt es in Zenz' Fall keinen Hinweis, laut einem Zeitungsbericht ist sie gelernte Psychiatriefachkraft[332].

Bemerkenswerterweise argumentierte die Handwerkskammer, Zenz' Tätigkeit sei dem Konditorenhandwerk zuzuordnen, da Konditoren ohnehin auch »einen künstlerischen Anspruch« hätten[333].

Das Gericht betonte, die Abgrenzung von Kunst und Handwerk sei nur im Einzelfall, nicht aber generell möglich. Die Gestaltung von Torten könne »bei einer rein formalen Betrachtung sowohl Handwerk als auch Kunstwerk sein«[334]. Es liege in der Natur der Sache, dass »eine künstlerische Tätigkeit auch mit einer handwerklichen Umsetzung einhergehen« sowie »eine handwerkliche Tätigkeit eine künstlerische Gestaltungshöhe erreichen« könne[335].

Das Gericht wandte den materialen Kunstbegriff des Bundesverfassungsgerichts an und ordnete Zenz' Tätigkeit als eine künstlerische ein. Den Motivtorten liege »eine eigenständige kreative Leistung« zugrunde, die »über das im Konditorhandwerk übliche Maß weit« hinaus gehe. Insbesondere seien die von Zenz verwendeten Gestaltungstechniken »kein Bestandteil der üblichen Ausbildung im Konditoreihandwerk«, es handele sich um »individuelle Einzelstücke«, die von einer »höchstpersönlichen Gestaltungsleistung in der Umsetzung bestimmter Motive« geprägt seien. Als entscheidend betrachtete das Gericht, dass Zenz keine Torten herstellte, sondern sich allein mit deren visueller Gestaltung beschäftigte[336].

Der Entscheidung des Amtsgerichts ist im Ergebnis beizupflichten, die Begründung weicht allerdings zumindest teilweise von der hier vertretenen Auffassung ab.

Es ist zutreffend, die Ausübung des Konditoreiberufs zu verneinen und das Vorliegen künstlerischer Tätigkeit im Einzelfall zu bejahen (und von handwerklicher Tätigkeit abzugrenzen), wenn die Grundrechtsträgerin gar keine Torten backt und damit eine Kerntätigkeit der Konditorei gerade nicht ausübt. Werden fertig beim Konditor gekaufte Torten visuell umgestaltet und weiterverkauft, spricht in der Tat nichts dafür, die Handelnde wegen unerlaubter Ausübung des Konditoreihandwerks zu belangen. Zenz handelte

332 A. Scharpen, a.a.O.

333 U. Grünke, Sprecher der Lübecker Handwerkskammer, zitiert nach A. Scharpen, a.a.O.

334 Amtsgericht Lübeck: Urteil vom 17.06.2015, a.a.O.

335 Ebd.

336 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

also nicht ordnungswidrig, den Bescheid aufzuheben war also die richtige Entscheidung.

Gleichzeitig sollte aber aus dieser Entscheidung nicht abgeleitet werden, dass umgekehrt jeder, der in der Überzeugung, sich künstlerisch zu betätigen, (wie auch immer gestaltete) Torten herstellt und verkauft, unerlaubt das Konditoreihandwerk ausübt. Die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit erfordert allein die ernsthafte Überzeugung und Intention des Grundrechtsträgers, sich künstlerisch zu betätigen. Die Wahl des Mediums des künstlerischen Ausdrucks muss dem Grundrechtsträger selbst überlassen werden, sofern nicht der Sinn des Grundrechts unterlaufen werden soll. Werden bestimmte Techniken von vorneherein ausgeklammert, weil sie einfachgesetzlich als Handwerk definiert sind, wird die Kunstfreiheit für diejenigen, die sich gerade durch diese Technik ausdrücken wollen, belanglos.

Auch das Herstellen von Torten und insbesondere auch die stärkere Konzentration auf geschmackliche Aspekte können also in den Schutzbereich der Kunstfreiheit fallen. Weder Wortlaut noch Dogmatik der Kunstfreiheit enthalten Indizien dafür, dass diese allein visuelle Gestaltungstechniken privilegieren soll[337]. Auch sind traditionelle und historisch anerkannte Kunstgattungen, insbesondere die Musik, aber auch Theater, Tanz, Dichtung und Lesung, um nur einige Beispiele zu nennen, nicht oder nicht nur visuell wahrnehmbar. Gerade die Ansprache mehrerer Sinne kann den besonderen Charme eines Kunstwerks ausmachen, und gerade die Wahrnehmbarkeit eines Kunstwerks durch (auch) andere als audiovisuelle Reize kann unkonventionell und daher besonders schutzbedürftig sein. Das Hervorrufen von Eindrücken auf verschiedenen sinnlichen Ebenen kann gerade bewusstes Mittel der Künstlerin sein, um einen bestimmten Eindruck zu vermitteln oder eine bestimmte Wirkung zu erzielen. Den Schutzbereich der Kunstfreiheit allein deshalb als eröffnet anzusehen, weil sich die Grundrechtsträgerin hier nur um die visuelle, nicht aber (oder nur sekundär) um die geschmackliche Gestaltung kümmerte, überzeugt also nicht. Die vom Gericht angeführte »höchstpersönliche Gestaltungsleistung« kann sich auf der geschmacklichen ebenso wie der visuellen Ebene niederschlagen. Wer sich entscheidet, eine bestimmte Zutat zu verarbeiten, trifft eine ebenso gestalterische (und ggf. kreative) Entscheidung

337 Kritisch zum »Adel des Sehens« in der philosophischen Ästhetik etwa H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 152ff., ähnlich B. Waldenfels: Foreign Food and Table Arts; in: N. van der Meulen/J. Wiesel (Hg.): Culinary Turn; Aesthetic Practice of Cookery, S. 223ff.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

wie Zenz, die sich entscheidet, ein bestimmtes Motiv aus Fondant in einer bestimmten Farbe herzustellen.

Ebenso kann das Argument, Handwerk könne eine »künstlerische Gestaltungshöhe« erreichen, irreführend sein. Der Begriff der Gestaltungshöhe kommt aus dem Urheberrecht und spielt für die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit keine Rolle. Da das Urheberrecht einen anderen Schutzzweck verfolgt als das Grundrecht der Kunstfreiheit, führt eine Verwendung der urheberrechtlichen Begriffe und (hochkomplexen) Dogmatik in einem Fall wie dem hier vorliegenden leicht zu Verwirrung. Hier ging es um einen klassischen staatlichen Eingriff in das Verhalten der Grundrechtsträgerin, nicht um die Anerkennung von deren Urheberschaft, die Verwertungsmöglichkeiten ihrer Ideen oder den Schutz vor Vervielfältigung durch Dritte. Die Gestaltungshöhe ist ein quantitatives Element und Schwelle des Urheberrechtsschutzes, bei Überschreiten derer der Urheber eines Werks zivilrechtlichen Schutz im Rechtsverkehr genießt[338]. Bei der Frage, ob ein staatlicher Eingriff in den Schutzbereich der Kunstfreiheit vorliegt, spielt sie hingegen aufgrund des anders gerichteten Schutzzwecks der Grundrechte keine Rolle. Wenn also die grundsätzliche Aussage des Amtsgerichts Lübeck, eine handwerkliche Tätigkeit könne eine künstlerische Gestaltungshöhe erreichen, zutrifft, so sollte sie doch nicht dahingehend missverstanden werden, dass die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit vom Erreichen dieser urheberrechtlichen Schwelle abhinge.

#### 3.2.7.4 Stephanie Illouz

Stephanie Illouz ist Inhaberin eines »Cake Studio«, das sie unter dem Namen »Cakes Berlin« in Berlin betreibt. Auf ihrer Homepage[339] kann man Bestellungen oder Anfragen für individuell anzufertigende Torten aufgeben. Illouz stellt hierfür ein Online-Formular zur Verfügung, das die Kategorien Größe, Geschmacksrichtung, Anlass, und allgemeine Angaben zum Stil der Dekoration enthält. Bei Bestellungen für Hochzeitstorten werden außerdem Angaben zum Floristen, zum Zeitpunkt des Servierens und zum Veranstaltungsort abgefragt. Die Liste der angebotenen Geschmacksrichtungen ist mit Vanille-Beeren, Mohn-Zitrone-Himbeer, Vanille-Schokolade-Beerensauce, Vanille-Schokolade, Vanille-Schokolade-Salzkaramell, Schokolade-Oreo, Schokolade-

338 Ausführlich hierzu etwa C. Fuchs, a.a.O., S. 129.

339 https://www.cakesberlin.com.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Matcha und Schokolade-Erdnussbutter[340] sowohl überschaubar als auch recht konventionell.

Jede Torte setzt sich aus mehreren horizontal gestapelten Scheiben Biskuit zusammen, zwischen die Frischkäase- oder Buttercreme gestrichen und ggf. Beeren oder eine andere Füllung eingesetzt wird. In der Regel sind die Torten außerdem mit Buttercreme eingestrichen. Sie haben ausnahmslos eine zylindrische Form, wobei Illouz auch mehrstöckige Torten anbietet, d.h. aufeinander geschichtete zylindrische Torten, bei denen die unteren immer breiter als die oberen Torten sind. Die Torten sind zumeist etwas höher als solche, die in deutschen Konditoreien in der Regel angeboten werden und gleichen damit eher dem im angelsächsischen Bereich verbreiteten Stil. Dekoriert werden die Torten mit echten Blumen, mehr oder weniger bunt gefärbter Creme, Marshmallows, Schokoladenglasur, Rollfondant, industriellen Zuckerperlen, Kerzen, Tortensteckern und ähnlichen Elementen. Die zur Dekoration verwendeten Blumen sind dabei nicht essbar. Auch zur Herkunft der Zutaten enthält Illouz' Internetpräsenz keine Angabe, sodass es sich um nichts erwähnenswert Außergewöhnliches zu handeln scheint. Die visuelle Gestaltung der Torten erinnert in der Regel an reich dekorierte moderne Hochzeitstorten, wie sie insbesondere im angelsächsischen Raum üblich sind. Hinsichtlich der Dekoration können die Kunden Wünsche und allgemeine Richtungen wie etwa »Herbsttöne«, »Pastell-/gedeckte Töne« oder »gemusterte Glasur« angeben, jedoch keine genauen Vorgaben machen[341]. Es gibt auf der Homepage weder eine Galerie von Tortendesigns noch einen Bestellkatalog, aus dem man sich eine bestimmte Torte aussuchen kann. Kerzen und Tortenstecker können gegen Aufpreis gebucht werden, Fototorten (d.h. Torten mit auf Fondant gedruckten Fotos) bietet Illouz aber explizit nicht an[342]. Illouz unterhält außerdem kein Ladengeschäft, sondern fertigt ausschließlich individuell entworfene Torten auf Bestellung an, die in ihrem »Studio« abgeholt oder per Kurier geliefert werden[343]. Sie weist auf ihrer Homepage ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei jeder Torte um ein Einzelstück handelt. Der Kunde könne zwar grundsätzliche ästhetische Vorgaben machen, solle sich aber darüber im Klaren sein, dass je-

340 https://www.cakesberlin.com/cakes-berlin-order-a-cake.

341 Ebd.

342 https://www.cakesberlin.com/q-and-a.

343 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

der Kuchen anhand Illouz' »artistic signature style« gestaltet werde[344]. Es folgt der Hinweis:

> »All cakes are subject to the artistic expression of CakesBerlin. All our products are handmade and unique, made by a cake artist, so no two are ever the same. As such, cake garnishes will change from time to time depending on their availability & flower season. Where a certain styling element is unavailable, CakesBerlin will endeavor to replace the element with another to maintain the artistic integrity of the finished cake.«[345]

In der kurzen Vorstellung ihrer Person weist Stephanie Illouz außerdem darauf hin, dass sie Kunst studiert habe und bezeichnet ihre Rolle bei CakesBerlin als »Artist & Owner«. Sie habe zu Beginn ihrer Karriere Theater- und Partyrequisiten gemacht. Sie beendet den Abschnitt mit folgender Aussage:

> »Creating edible decorations led to a natural realization that cakes are simply edible art, and a cake studio was born. Known for brave color combinations and funky style, Cakes Berlin is the chosen cake studio for Berliner who don't shy away from a bit of pizzazz in their celebration.«[346]

Aus dem Auftritt und allgemeinen Konzept Illouz' ergibt sich, dass sie den Fokus auf das Aussehen ihrer Torten legt und dies auch als künstlerischen Ausdruck empfindet. Die festgelegten und konventionellen Geschmacksrichtungen in nur acht Varianten (darin bereits mitgezählt sind mehrere Varianten der sehr klassischen Kombination Vanille-Schokolade) sowie der sehr klassische, immer gleiche Aufbau der Torten (runde Biskuitschichten mit Creme gestapelt) lassen vermuten, dass Illouz ihre Kreativität nicht auf das Innere der Torte fokussiert. Die Torten selbst scheinen nur als Grundlage zu dienen, auf der Illouz ihre nach eigener Aussage einzigartigen Dekorationen anbringt. Auch die Tortenform ist immer gleich und konventionell zylindrisch. Wenn die Torten auch etwas höher als solche der klassischen deutschen Konditorei sind, so macht sie das doch nicht in der Form außergewöhnlich kreativ, denn im angelsächsischen Raum ist solch eine Höhe gerade bei Festtagstorten üblich. Zudem weist nichts darauf hin, dass Illouz außergewöhnliche Biskuit- oder Cremerezepte oder auch Zutaten verwendet.

344 Ebd.

345 https://www.cakesberlin.com/q-and-a.

346 https://www.cakesberlin.com/about.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Die Torten selbst sind also nur in ihrer Dekoration außergewöhnlich, und auch hier ist das Anbringen von Blumen, Glasur und Creme nichts Einmaliges. Florale Bouquets und gespritzte bunte Creme stellen vielmehr einen Trend gerade bei Festtagstorten dar. Zudem fertigt Illouz keine Formtorten, d.h. keine figürlichen Motive, die leicht eine Parallele zur Skulptur ziehen ließen. Die Torten sehen einfach aus wie Torten, d.h. sind trotz ihrer aufwendigen und im Vergleich zur deutschen Konditorei unkonventionellen Dekoration auf den ersten Blick und eindeutig als Torten erkennbar. Trompe-l'oeil-Technik, wie sie gerade bei Form- oder Motivtorten beliebt ist (etwa eine täuschend echte Handtasche, die sich erst beim Aufschneiden als Torte entpuppt) wendet Illouz nicht an.

Nichtsdestoweniger scheint Illouz ernsthaft davon überzeugt zu sein, einzigartige Kunstwerke zu schaffen. Aus ihrem gesamten Internetauftritt wird deutlich, dass Illouz sich selbst ernsthaft als Künstlerin betrachtet. Indizien dafür sind die Bezeichnung ihres Betriebes als »Cake Studio«, ihrer eigenen Person als »Cake Artist« und der Hinweis auf ihr Kunststudium und ihre Arbeit beim Theater. Sie leitet für den Leser knapp, aber plausibel her, dass sie Kuchen – zumindest mit der Dekoration, wie sie sie anbietet – als äquivalent zu anderer Kunst sieht. Weiteres Indiz für Illouz' Selbstwahrnehmung als Künstlerin ist, dass sie sich nicht als Konditorin bezeichnet und auch sonst jegliche Rollen- oder Berufsbezeichnung, die eine Verbindung zum Lebensmittelhandwerk hätte, vermeidet. So erwähnt sie mit keinem Wort eine irgendwie kulinarische Ausbildung oder Berufserfahrung (die sie offenbar auch nicht hat), sondern betont allein ihren künstlerischen Hintergrund. An keiner Stelle behauptet sie, Konditorin zu sein oder eine Konditorei zu betreiben. Sie weist ausdrücklich darauf hin, dass sie kein Café betreibt, keine Kuchentheke vorweisen kann und auch keinen Laden betreibt, in dem der Kunde einfach zu bestimmten Öffnungszeiten bereits vorhandene Produkte kaufen und mitnehmen könnte[347].

Allein die mangelnde konditorische Ausbildung Illouz' spricht nicht automatisch für eine ernsthafte Selbstwahrnehmung als Künstlerin. Gerade in der Gastronomie bzw. Konditorei sind Quereinsteiger nicht außergewöhnlich. Gleichzeitig betrachtet sich nicht jeder Quereinsteiger ernsthaft als Künstler. Gerade, wer mit dem deutschen Ausbildungssystem und der Handwerksordnung nicht vertraut ist (Illouz kommt aus Israel und zog erst als Erwachse-

347 https://www.cakesberlin.com/q-and-a.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

ne nach Berlin[348]), könnte auch einfach eine Konditorei eröffnen, ohne von der Handwerksrolle und der Meisterpflicht zu wissen. Die Ernsthaftigkeit der Selbstwahrnehmung als Künstler und das Verständnis der eigenen Arbeit als Kunst muss daher im Einzelfall überprüft werden.

Bei der Prüfung der Ernsthaftigkeit von Illouz' Überzeugung, es handele sich bei ihren Torten um Kunst, sollten keine übertriebenen akademischen Maßstäbe angelegt werden. Insbesondere ist zur Prüfung der Ernsthaftigkeit nicht erforderlich, dass sie einen eigenen Kunstbegriff entwickelt hat. Ihre Aussage, nach ihrem Kunststudium und der Arbeit mit Theaterrequisiten habe sie »natürlich realisiert«, dass es sich bei Kuchen um essbare Kunst handele, reicht aus. Andernfalls wäre der Schutzbereich der Kunstfreiheit nur denjenigen eröffnet, die, wie Fuchs es fordert[349], einen nie gedachten, originären und theoretisch ausgereiften Kunstbegriff entwickeln. Der Schutzbedürftigkeit des Grundrechtsträgers tut es keinen Abbruch, wenn sich dieser einer bereits existierenden Ansicht anschließt. Gerade weil die Kochkunst unter Künstlern und Kunsttheoretikern häufig als bildende Kunst anerkannt wird, muss auch die nicht näher ausgeführte, aber ernsthaft wirkende Aussage Illouz' sie habe die Kunsteigenschaft von Kuchen aufgrund ihrer Beschäftigung mit Kunst und Requisiten »natürlich realisiert«, zur Eröffnung des Schutzbereiches ausreichen. Auch die allein auf Dekoration fokussierte Herangehensweise Illouz' tut dem keinen Abbruch. Denn auch andere Werke bildender Kunst oder Malerei werden vom Schutzbereich der Kunstfreiheit umfasst, auch wenn sie »nur« dekorativ sind. Trivialität des Inhalts steht der Gewährleistung des Freiheitsrechts der Kunstfreiheit nicht entgegen[350]. Wenn auch Kunst aufrütteln und erstaunen kann, so ist dies nicht Voraussetzung der Eröffnung des sachlichen Schutzbereiches der Kunstfreiheit.

Auch die Entgeltlichkeit und Auftragsabhängigkeit von Illouz' Tätigkeit spricht der Ernsthaftigkeit ihrer Selbstwahrnehmung als Künstlerin nicht entgegen. Dass gerade anlassbezogene, dekorative Kunst auf Auftrag hergestellt wird, ist nichts Neues. Die Emanzipation des freien Künstlers seit dem Mittelalter darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass Künstler nach wie vor

348 https://mitvergnuegen.com/2016/ist-das-schon-kunst-oder-noch-kuchen-zu-besuch-bei-tortendesignerin-stephanie-illouz/, https://www.tagesspiegel.de/themen/start-up-des-tages/start-up-des-tages-stephanies-cakes-berlin/13401378.html.

349 Siehe oben (2.2.2.7).

350 Siehe oben (2.2.2.3).

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

auftragsbezogen arbeiten können. Die Eröffnung des sachlichen Schutzbereiches der Kunstfreiheit davon abhängig zu machen, dass Künstler allein aus intrinsischer Motivation und auftragsunabhängig arbeiten, würde auf einem romantisierten, lebensfernen Bild vom »brotlosen Künstler« beruhen und zu einer erheblichen Schutzlücke führen. So arbeiten etwa Satiriker bei Zeitungen als Angestellte, Musiker werden gebucht, und auch Werke der Malerei oder Skulptur werden nach wie vor in Auftrag gegeben. Wie eine für eine Feier gebuchte Musikgruppe auch für ihren Auftritt bei dieser Feier die Eröffnung des Schutzbereiches für sich beanspruchen kann, so muss dies auch der- oder diejenige, der nach eigenem Empfinden ein kulinarisches Kunstwerk zu dieser Feier beiträgt. Dass Illouz nicht darüber hinaus – wie etwa Margaret Braun[351] – in Museen ausstellt, muss der Ernsthaftigkeit ihrer Selbstwahrnehmung keinen Abbruch tun. Da gerade Auftrags- und Trivialkunst häufig in keinem Museum auftaucht, ist dies kein Indikator für eine reine Schutzbehauptung auf Seiten Illouz'.

Anders wäre die Situation allenfalls zu bewerten, wenn Illouz allein die detaillierten Vorgaben ihrer Kunden ausführte und keinerlei eigene Kreativität einfließen ließe. Dies ist aber durch den Bestellprozess, in dem der Kunde nur grundsätzliche stilistische Wünsche äußern kann, nicht der Fall. Illouz betont vielmehr, jede Torte beruhe auf ihrem eigenen künstlerische Ausdruck.

Für die Ernsthaftigkeit ihrer Selbstwahrnehmung als Künstlerin spricht auch, dass Illouz auch entsprechend besprochen wird. In mehreren Zeitungsartikeln wird die Verbindung ihrer Tätigkeit zur Kunst hergestellt[352], wenn auch die Abgrenzung nicht immer eindeutig verläuft. So behauptet eine Besprechung einerseits,

> »[…] die Torten und Cupcakes, die die israelische Kuchendesignerin Stephanie Illouz erschafft, sehen eigentlich eher aus wie angewandte Kunst. Aus Fondant, Biskuit und Buttercreme zusammengefügte Kompositionen irgendwo zwischen Opulenz, Pop und Diabetes Typ II.«[353]

---

351 Siehe oben (3.2.2.1).

352 https://mitvergnuegen.com/2016/ist-das-schon-kunst-oder-noch-kuchen-zu-besuch-bei-tortendesignerin-stephanie-illouz/, https://www.tagesspiegel.de/themen/start-up-des-tages/start-up-des-tages-stephanies-cakes-berlin/13401378.html, S. Leimstoll: Backe, backe Kunstwerk, Der Tagesspiegel vom 03.11.2017, S. 16.

353 https://mitvergnuegen.com/2016/ist-das-schon-kunst-oder-noch-kuchen-zu-besuch-bei-tortendesignerin-stephanie-illouz/.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Derselbe Artikel behauptet aber auch, Illouz habe sich »als Konditorin« selbstständig gemacht[354] – eine Berufsbezeichnung, die Illouz selbst vermeidet. Andere Besprechungen nennen Illouz und ihre Torten in einem Atemzug mit Kristiane Kegelmann und deren Skulpturen[355] bzw. stellen einfach fest, sie backe »auf Bestellung kleine und große Kunstwerke«[356].

Wir erinnern uns: Entscheidend für die Eröffnung des sachlichen Schutzbereiches ist nicht, ob die Medien, die wie auch immer zusammengesetzte Allgemeinheit oder die »Kunstwelt« Illouz' Arbeit als Kunst anerkennen. Die wiederholte Bezugnahme auf deren künstlerischen Charakter und die künstlerische Ausbildung Illouz' lassen aber vermuten, dass Illouz selbst diesen Aspekt und diese Sichtweise im Gespräch mit Journalisten ständig betont. Dies ist ein weiteres Indiz für die Ernsthaftigkeit und Kontinuität von Illouz' Selbstwahrnehmung als Künstlerin. Es ist diese ernsthafte Selbstwahrnehmung, die die Schutzwürdigkeit und damit die Eröffnung des sachlichen Schutzbereiches begründet.

#### 3.2.7.5 Jubel Feine Pâtisserie

Ebenfalls in Berlin befindet sich die »Jubel feine Pâtisserie«, betrieben von der Michels/Friedrich GbR[357]. Dahinter stehen die frühere Restaurantleiterin Lucie Friedrich und die Köchin Kai Michels[358]. Beide waren vorher in der gehobenen Gastronomie tätig. Michels etwa leitete die Pâtisserie des Kempinski Hotel Adlon in Berlin[359]. Das gemeinsam betriebene Geschäft bezeichnen die beiden als »Pâtisserie«. Es handelt sich um ein Ladengeschäft mit Cafébereich, in dem bis zu 14 Gäste gleichzeitig an Tischen sitzen können[360]. Man kann verschiedene Heiß- und Kaltgetränke bestellen, die auf einer Tafel im Thekenbereich aufgeführt sind. Außerdem gibt es einen den Raum dominierenden Tresen mit Glasvitrine, in der nach Sorten geordnet Platten und Etageren mit Törtchen und Pralinen stehen. Die Törtchen kann man zum Verzehr vor Ort bestellen oder aber zum Mitnehmen kaufen[361]. Außerdem besteht die Möglichkeit, für

354 Ebd.

355 S. Leimstoll: Backe, backe Kunstwerk, Der Tagesspiegel vom 03.11.2017, S. 16.

356 https://www.tagesspiegel.de/themen/start-up-des-tages/start-up-des-tages-stephanies-cakes-berlin/13401378.html.

357 https://jubel.berlin/impressum.

358 Henschel/Schacht/Werkmeister: Sugar Girls, S. 97.

359 Henschel/Schacht/Werkmeister, a.a.O., S. 98.

360 https://jubel.berlin/#top.

361 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Anlässe aller Art einzelne Torten oder auch ganze Kuchen- oder Dessertbuffets zu bestellen[362]. Die Törtchen sind im Stil hochwertiger französischer Pâtisserie gehalten. Geschmacksrichtungen sind teils klassisch (etwa Brownies mit Wal- und Haselnüssen oder New York Cheesecake), teils etwas experimenteller (z.B. Windbeutel mit Apfel, Olivenöl, Quark und Cashewnüssen oder Ziegenfrischkäsetörtchen mit Zwetschgen, Süßholz und Anis). Die Törtchen decken eine Bandbreite an Formen und konditorischen Techniken ab (verschiedene verwendete Massen und Teige, verschiedene Cremes, verschiedene Aufbauten)[363]. Wie auf der Instagrampräsenz des Betriebs zu erkennen ist, produzieren Friedrich und Michels aber auch mit Creme eingestrichene und mit echten Blumen, aufgespritzter Creme und Tortenaufstellern dekorierte Torten wie Stephanie Illouz das tut.

Auf der Homepage der Pâtisserie ist u.a. Folgendes zu lesen:

> »Wir verbinden Patisseriekunst auf Sterneniveau mit einer Extraportion Leidenschaft und viel Liebe zum Detail. Wir sind vernarrt in Süßes, wir lieben Eier und Butter und Zucker und Sahne. Wir kreieren daraus mit Herzenslust und nach individuellen Vorlieben kleine Kunstwerke, die genauso gut schmecken wie sie aussehen. Wir interpretieren gerne neu, denn was gut ist, kann auch immer noch besser werden. Wie wäre es beispielsweise mit einem Basilikum-Limette-Bällchen oder einem Schokomousse Törtchen mit grüner Olive? Wir sind Jubel und wir heißen euch Willkommen in unserer kleinen Welt der süßen Wunder.«[364]

Weiter heißt es:

> »Kommt uns besuchen! Unser Ladencafé in der Hufelandstraße in Berlin Prenzlauer Berg ist unser kleines Reich, unsere Jubel-Republik. Klares Design, natürliche Materialen und ein zurückhaltendes Beleuchtungskonzept sorgen dafür, dass unsere Gäste und wir uns wohlfühlen. Herzstück des Ladens ist unser eigens entworfener Glastresen, in dem wir unsere kleinen Törtchen, Petit Fours, Cupcakes und Desserts präsentieren. Wir haben Platz für bis zu 14 Gäste. Wer mag kann seine süße Auswahl aber auch einfach in einer unserer liebevoll gestalteten Jubel Boxen mit nach Hause nehmen.

362 Ebd.

363 https://jubel.berlin/files/JUBEL_-_feine_Patisserie__Menue__2020-10_2.pdf.

364 https://jubel.berlin/#top, Rechtschreibfehler im Original.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

> Denn mal ehrlich, wer will sich beim Dessert schon auf ein Einziges festlegen, wenn man stattdessen auch zwei oder drei probieren kann? […] Für akute Jubel-Sucht bei euren Gästen können wir allerdings keine Haftung übernehmen.«[365]

Auch Friedrich und Michels bezeichnen ihre Produkte also als »Kunstwerke« und ihre Tätigkeit als »Patisseriekunst«. Gleichzeitig stellen sie diese Bezeichnungen in einen Kontext, in dem klar wird, dass sie ihren Betrieb insgesamt als Café bzw. Konditorei, nicht als Kunstprojekt betreiben. Indiziert wird dies bereits durch die Bezeichnung des Geschäfts als »Ladencafé«. Auch die weiteren, sehr blumigen Formulierungen auf der Homepage deuten jedoch darauf hin, dass nicht alles wörtlich zu nehmen ist: Da ist der Laden ein »kleines Reich« bzw. eine »Jubel-Republik«, es wird vor »Jubel-Sucht« gewarnt und die Produkte werden als »süße Wunder« bezeichnet. Die Verwendung derart poetischer Begriffe in einer derartigen Häufigkeit lässt darauf schließen, dass nicht jeder Begriff wörtlich zu verstehen ist. Den Text kennzeichnet insgesamt eine gehäufte Verwendung assoziativer, metaphorischer Sprache. Dafür, dass die »Jubel-Sucht« tatsächlich eine krankhafte Abhängigkeit oder die »Jubel-Republik« ein eigener Staat sein solle, gibt es keine Indizien. Gerade aus dieser insgesamt nicht ganz wörtlich gemeinten Sprache lässt sich auch schließen, dass die Bezeichnung der Produkte als »Kunstwerke« ebenfalls nicht wörtlich, sondern eher assoziativ-werbend gemeint ist. Gleichzeitig fehlen Indizien, die für die Ernsthaftigkeit der Betrachtung der eigenen Arbeit als Kunst sprechen würden: Es gibt keine Anzeichen dafür, dass sich Friedrich oder Michels mit dem Thema Kunst besonders (oder überhaupt) auseinandergesetzt hätten. Auch haben beide vor der Gründung des eigenen Betriebs in der Gastronomie gearbeitet und sind entsprechend ausgebildet. Anzeichen, dass sie ihre jetzige Arbeit als Bruch mit der Gastronomie oder klassischen Konditorei-/Cafébranche empfinden, bestehen ebenfalls nicht. Auch die Gestaltung der Räumlichkeiten entspricht der eines klassischen »Ladencafés«, wie Friedrich und Michels das Geschäft auch selbst bezeichnen. Der Kunde kann vor Ort Getränke und Törtchen kaufen und konsumieren, die Törtchen sind bereits vorhanden und werden nicht in jedem Fall eigens für den Kunden als Unikat angefertigt. Die Gestaltung und insbesondere geschmackliche Ausrichtung der Törtchen ist zwar teilweise recht außergewöhnlich, aber gastronomische

365 Ebd.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Kreativität ist für sich genommen kein Maßstab für die Eröffnung des Schutzbereiches der Kunstfreiheit. Denn eine staatlich festgesetzte Schwelle der Kreativität oder Schöpfungshöhe, ab deren Überschreitung der Schutzbereich der Kunstfreiheit eröffnet sein soll, käme einer staatlichen Qualitätskontrolle gleich.

Auffällig ist, dass sich die Torten, die Stephanie Illouz ernsthaft und glaubhaft als Produkte ihres künstlerischen Ausdrucks[366] bezeichnet (Abbildung 18), und die Torten, die Michels und Friedrich auf Bestellung – ebenfalls in Abstimmung mit dem Kunden und für besondere Anlässe – anfertigen (Abbildung 19), teilweise im Ergebnis stark gleichen. Auch Michels und Friedrich verkaufen u.a. mit Creme eingestrichene und mit echten Blumen, Aufsteckern und Cremetupfern verzierte Torten im angelsächsischen Stil.

*Abbildung 18: Torte als Skulptur bei Stephanie Illouz*[367]

*Abbildung 19: Torte bei Jubel Feine Pâtisserie*[368]

366 Siehe oben (3.2.7.4).

367 Quelle: Stephanie Illouz, https://www.cakesberlin.com/cakes-berlin-order-a-cake.

368 Foto: Caroline Prange, https://jubel.berlin/#top.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC

Zwar ist die Dekoration bei Illouz in der Regel eine Nuance gewagter, bunter, weniger zurückhaltend. Diese Feinheiten der visuellen Gestaltung sind aber nicht entscheidend für die Eröffnung des Schutzbereichs der Kunstfreiheit. Die Anwendbarkeit einer Norm kann gerade in einem Nischenbereich wie etwa Tortendekoration nicht von der Expertise des Rechtsanwenders in Sachen Stil und/oder Kreativität abhängig gemacht werden. Die Eröffnung des Schutzbereiches der Kunstfreiheit wäre reine Glückssache, wenn der Rechtsanwender jeweils die Torte selbst beurteilen müsste. Möglich wäre dann die grundsätzliche Ablehnung der Eröffnung des Schutzbereichs für Torten, die (laienhafte) Beurteilung der Qualität der Torte als Maßstab für die Einordnung als Kunst – was dem Verbot staatlicher Qualitätskontrolle im Rahmen der Kunstfreiheit widersprechen würde – oder auch der Versuch, die eingeflossene Kreativität irgendwie zu messen und die Kunsteigenschaft im Endeffekt von der Schöpfungshöhe abhängig zu machen. Denn dies ließe die Kunstfreiheit als Grundrecht leerlaufen.

Gerade die Gegenüberstellung von Illouz einerseits und Friedrich/Michels andererseits verdeutlicht also, dass sich allein am Produkt bzw. Werk nicht ablesen lässt, ob der Schutzbereich der Kunstfreiheit eröffnet ist oder nicht. Erst recht lässt sich bei Produkten bzw. Werken, die, wie Torten, alle Sinne ansprechen, nichts allein aus einer Abbildung ablesen. Bei fotografiertem Essen geht notwendigerweise ein Großteil der Dimensionen und Eindrücke verloren. Entscheidend ist die Intention dahinter, das Verständnis der Ausführenden selbst. Auf den ersten Blick recht ähnliche Gegenstände können künstlerischer Ausdruck des einen, aber Teil der gastronomisch-handwerklichen Tätigkeit des anderen sein. Letzteres ist hier der Fall: Mangels Indizien dafür, dass sich Friedrich und/oder Michels ernsthaft als Künstlerinnen oder ihre Tätigkeit als eine künstlerische betrachten, gibt es keinen Grund, den Schutzbereich der Kunstfreiheit hinsichtlich ihres Betriebs für eröffnet zu erklären. Illouz hingegen, die ebenfalls Torten backt, erklärt so konstant und ernsthaft, dies mit künstlerischer Intention zu tun, dass die Gewährleistung der Kunstfreiheit für sie leerliefe, wenn ihre Tätigkeit von deren Schutzbereich nicht umfasst wäre. Insbesondere ein pauschaler Hinweis, sie backe ja schließlich Torten und sei damit Konditorin (also Handwerkerin) würde dem Schutzzweck der Kunstfreiheit nicht gerecht.

https://doi.org/10.14361/9783839465608-006 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC