

Eröffnungsrede

Ausstellung „Subkulinaria – Ernährung in der zeitgenössischen Kunst“

Deutzer Brücke, Köln, 8. August 2008

Das Thema Essen ist schon seit Jahrhunderten in der Kunst präsent, etwa in den niederländischen Stilleben des 17. Jahrhunderts, die von der Sinnlichkeit und dem Genuss der dargestellten Speisen erzählen. Doch geht es in diesen Gemälden nicht allein um das Kulinarische – auch moralische Werte oder die Angehörigkeit zu einer gesellschaftlichen Schicht kommen in der Darstellung von Nahrungsmitteln zum Ausdruck. So ist das Essen (auch in der Kunst) nie allein biologische Notwendigkeit – wir alle müssen schließlich Nahrung zu uns nehmen, um zu überleben. Immer manifestieren sich im Essen auch soziale, politische und kulturelle, aber auch ökologische Aspekte, etwa in Anbau und Ernte, in den Arten der Zubereitung von Speisen, in der Verwendung von Gewürzen oder in den Ritualen gemeinschaftlich eingenommener Mahlzeiten. So ist das Essen zugleich absolut essentiell wie auch ein Sinnbild für Kultur schlechthin. Die Annäherung verschiedener Kulturen scheint daher am einfachsten über das Essen zu gelingen – beispielhaft ist die Internationalisierung unserer Küche in Rezepten aus aller Welt, im Supermarkt, wo exotische Speisen dargeboten werden und in Restaurants und Imbissbuden, wo wir die Kulturen anderer Länder ganz unmittelbar sinnlich kennen lernen. Natur und Kultur, physiologische Notwendigkeit und Schule des Geschmacks, reine Sättigung und höchster Genuss werden im Medium des Essens vereint. Auch in der Kunst des 20. Jahrhunderts sind die metaphorischen, ethischen und sozialen Aspekte des Essens thematisiert worden; in jüngster Zeit vor allem unter ökologischer Perspektive, wie etwa die Werkreihe von Ines Doujak auf der vergangenen Documenta belegt.

Die Ausstellung „Subkulinaria“ zeigt Werke solcher zeitgenössischer internationaler Künstler, die sich zum großen Teil kritisch mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen. Bei aller Verschiedenheit ist den hier gezeigten Kunstwerken gemein, dass sie sich nicht ausschließlich auf kunstimmanente Aspekte beziehen, sondern mit den Mitteln der Kunst bewusst die Nähe zum Leben suchen, um neue Wege eines Umgangs mit dem Essen aufzuzeigen. Es sind dies vor allem die ansonsten wenig sichtbaren Aspekte zum Thema Ernährung, die hier, im Bauch der Deutzer Brücke, unterhalb des Straßenverkehrs, offenbar werden. Beispielhaft dafür ist die Fotoserie „Die schwarze Garnele“ des italienischen Fotografen **Davide Dutto**, der in einem Gefängnis die Kochkultur der Inhaftierten dokumentiert hat. Hier wird eine gesellschaftliche Randgruppe bei der Befriedigung elementarer Bedürfnisse gezeigt, für die in den beeng-

ten Verhältnissen ein gehöriges Maß an Kreativität gefragt ist. In den Gemeinschaftsküchen kommen die Rezepte verschiedener Kulturen zusammen, mittels improvisierter Kochgeräte werden ganz neue Gerichte erfunden. Einer höchst schöpferischen Subkultur wird somit ein menschliches Antlitz verliehen, wodurch es uns erlaubt ist, den Gefangenen auf Augenhöhe zu begegnen. Als Poster auf der nackten Betonwand unterhalb der Neonröhren angebracht, zieht sich die Fotoserie wie ein roter Faden durch den gut 500 Meter langen Innenraum der Deutzer Brücke. Dies kommt nicht von ungefähr, denn die Fotografien Davide Duttos waren der Ausgangspunkt für die Entwicklung des Konzeptes von „Subkulinaria“. Den gesellschaftspolitischen Hintergrund der Ausstellung wird Ihnen nun der Sozialwissenschaftler Davide Brocchi erläutern, bevor ich aus kunsthistorischer Perspektive näher auf die Werke der einzelnen Künstlerinnen und Künstler eingehe.

Der Mensch besteht zu 100% aus Natur und zu 100% aus Kultur: gibt es ein besseres Medium als die Ernährung, um diese Idee auszudrücken? Die Menschlichkeit und die Ökologie, das heißt die innere und die äußere Natur des Menschen, sind die wichtigsten Brücken zwischen den Kulturen - und das sollte vor allem für das 21. Jahrhundert gelten.

Die Griechen erfanden die Olympiaden um Frieden zu stiften – und nicht nur um sich zu bewegen. Schon lange haben das Kochen und das Essen auch eine kulturelle Funktion – und sind nicht nur da, um Hunger zu stillen. Mein Vater hat ein Landstück und produziert seinen Wein selbst, jedes Jahr im Herbst. Diese Kunst lernte er von meinem Großvater, der alles von meinem Urgroßvater lernte. Viele kleine Winzer in Italien stecken sehr viel Liebe und Kreativität in der Produktion ihres Weines – und das Schönste für sie ist, wenn Gäste nach Hause kommen und ihren Wein kosten: Erst dann spürt mein Vater, dass sich die ganze Arbeit gelohnt hat. Sonst, ja, es wäre viel einfacher alles im Supermarkt zu kaufen. Diese Art von Landwirtschaft hat etwas Gemeinsames mit der Kunst: Es ist eine Form von Produktion, die die Gemeinschaft stärkt. In beiden Fällen geht es um emotionale Rezepte. Bei der Produktionsform der Kleinbauern führt die Nähe zwischen Herstellern und Verbrauchern dazu, dass man fast keine Pestizide verwendet. Das Vertrauen ist viel wirksamer als jedes Gesetz!

Ich habe gerade beschrieben, wie sich Natur und Kultur in der Ernährung vermischen. Nun definiert sich aber die Moderne vor allem durch die Trennung von Natur und Kultur. Wir entfernen uns immer mehr von der Natur, um uns in einer Hochkultur zu integrieren. Die künst-

lerischen Arbeiten, die bei dieser Ausstellung gezeigt werden, hinterfragen diese Entwicklung kritisch – und zwar am Beispiel der Ernährung. Sie zeigen, dass das Essen immer weniger mit der äußeren und inneren Natur des Menschen zu tun hat. In anderen Worten: Die industrialisierte Ernährung bedeutet oft eine Selbstentfremdung des Menschen.

Die kulturbedingte Trennung zwischen Natur und Kultur findet sich auch in der Trennung von Handarbeit und geistiger Arbeit wider: Die künstlerischen Fähigkeiten eines kleinen Winzers werden zum Beispiel nur selten als Kunst anerkannt. Die dominante Kunst sieht sich leider auf der Seite der Elite. Sie will lieber als Finanzanlage dienen und beschäftigt sich kaum mit gesellschaftlichen und kritischen Themen. Lebenswelten von Arbeitern und Bauern sind nur selten Objekt der dominanten Kunst, obwohl diese Menschen die Mehrheit ausmachen. Bei „Subkulinaria“ geht es deshalb nicht nur um eine andere Esskultur, sondern auch um eine andere Kunst.

Neben dem Kulinarischen ist ein anderes Wort im Titel „Subkulinaria“ enthalten, nämlich Subkultur. Subkulturen sind ein gesellschaftliches Labor für Andersdenkende; Überlebensstrategien für ausgegrenzte Menschen. Subkulturen sind Brücken zwischen Kulturen, aber auch zwischen Alt und Neu. Für Cultura21 ist eine Gesellschaft zukunftsfähig, wenn sie ihre interne kulturelle Vielfalt fördert und nicht hemmt.

Seit seinem Beginn im Januar 2007 haben beim Projekt „Subkulinaria“ mehr als 40 Personen mitgewirkt. Die meisten von ihnen haben einen Migrationshintergrund. Manche sind Wissenschaftler, andere Künstler; manche Schauspieler und manche Musiker. Gemeinsam haben wir erfahren, wie schwierig und wie wichtig diese interkulturelle Zusammenarbeit ist. Wir wollten kein einfaches „unter sich“. Bei „Subkulinaria“ wollten wir kein Kunstprojekt für Kunstinteressierte machen. Wir wollten kein Ökoprojekt für Ökos machen. Wir wollten neue Wege gehen – und wir fühlten uns durch eine Sehnsucht vereint: die Sehnsucht nach einer gemeinsamen besseren Welt.

Ich bedanke mich bei jedem, der dieses Projekt so weit gebracht hat und daran geglaubt hat. Ich bedanke mich bei Susanne Buckesfeld, Elissavet Hasse, Simone Hirt, Claus Dieter Geissler, bei allen Künstlern und Mitarbeitern für die gute Zusammenarbeit. Ich bedanke mich bei unseren Förderern, vor allem bei dem Kulturrat der Stadt Köln und der RheinEnergie Stiftung Kultur. Ohne ihre Unterstützung wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen. Schließlich

bedanke ich mich bei allen Organisationen, die „Subkulinaria“ unterstützen: das Wuppertal Institut, Greenpeace, Slow Food, Planet Diversity, Zukunftsfähiges Bonn sind nur einige davon. „Subkulinaria“ hat eine ungewöhnliche Brücke auch zwischen Kultur und Zivilgesellschaft geschaffen.

Davide Brocchi

Der Aufbau der Ausstellung „Subkulinaria“ folgt entsprechend der soeben beschriebenen Brückenfunktion eher thematischen Schwerpunkten und ist weniger an formalen Aspekten ausgerichtet. Im ersten Raum der Brücke begegnen uns Kunstwerke, die sich mit der gegenwärtigen Entfremdung von einer ausgewogenen Ernährung auseinandersetzen. Die Installation „Costa del Plastico“ des Kölner Fotokünstlers **Claus Dieter Geissler** bezieht sich auf die Anbaugelände an der spanischen Küste, wo Obst und Gemüse unter riesigen Plastikfolien industriell genormt herangezogen werden. Unter den Folien schufteten bei unerträglichen Temperaturen Arbeitsmigranten aus Nordafrika, die ihre Pässe vernichtet haben, um nicht mehr in ihr Heimatland abgeschoben werden zu können. Mit billigsten Materialien wie Dachlatten und Folie hat Geissler eine Art Gewächshaus aufgebaut, in dessen Inneren sich ein Super-8-Film dreht und ein Panorama der öden Industrielandschaft auf die Plastikhaut projiziert. Vervollständigt wird die bewusst unansehnliche Szenerie durch die Konstruktion eines Gerüsts, wo Fotografien einiger derjenigen Arbeiter zu sehen sind, die es mit ihrer Arbeit möglich machen, Obst und Gemüse in großen Massen billig einkaufen zu können. Die Gesichter der gezeigten sind undeutlich und verschattet, so dass zum einen die Anonymität der einzelnen im Heer der Arbeiter zum Ausdruck kommt. Zum anderen vermeidet Geissler solcherart eine voyeuristische Zurschaustellung des Elends, das im Hintergrund einiger Aufnahmen in den unwürdigen Behausungen der Arbeiter sichtbar wird.

Nicht weniger katastrophal für Mensch und Natur als die Auswirkungen einer solchen Massenproduktion von Nahrungsmitteln ist heute vielfach der Umgang mit körperlichen Vorgängen, die mit der Aufnahme von Nahrung zu tun haben. Der Tabuisierung und medizinischen Reglementierung von Verdauungsprozessen stellt der Brasilianer **Charles de Moura** in dramatischer Inszenierung seine bedrohlich dunklen Tafelgemälde mit dem Titel „Metamorphosis“ entgegen. Über den Abwasserrohren der Brücke angebracht, dem eigentlichen Verdauungssystem des Bauwerks, erscheinen die Gemälde als Sinnbilder für das produktive Mo-

ment, das der Verdauung inhärent ist. De Moura lässt schwarze Lackfarben, mit chemischen Substanzen versetzt mehr oder weniger kontrolliert auf dem Bildträger zerfließen, so dass sich organische anmutende Formationen ergeben, deren glänzende Oberfläche eine Nobilitierung des Themas Verdauung zur Folge hat.

Auf eine andere Tabuisierung nimmt der Kölner Bildhauer **Dennis Thies** Bezug: in seinem Video „Ravioli“ erscheint der Verzehr des klassischen Arme-Leute-Essens von einer Dame der oberen Zehntausend ebenso genussvoll und erotisch wie auch aggressiv. Neben der Verleugnung kulinarischer Gelüste, die in einer hochstilisierten Esskultur wie der unsrigen keinen Platz haben und dort Ekel hervorrufen, kommt hier auch das gewaltsame Potential des Verzehens und Einverleibens zum Vorschein, das stellenweise sogar kannibalisch anmutet. Thies verleiht somit Teilen der menschlichen Triebnatur Ausdruck, die im Laufe der Jahrhunderte langen Disziplinierung der Essgewohnheiten sublimiert worden sind.

Von hier aus geht es erst einmal abwärts, um in den nächsten Raum der Brücke zu gelangen. Der erste Teil dieses Raums ist den Utopien vorbehalten, die zu einem neuen, bewussteren und nachhaltigeren Umgang mit dem Essen auffordern. Zu Beginn hat der chilenische Performance-Künstler **Alex Mora** ein kleines Biotop aufgebaut, das erkennbar eine andere Klimazone im Inneren der Brücke markiert. Möglichst ohne Schuhe soll der Rasen betreten werden, den Mora ausgelegt hat, jedoch nicht nur um das Gras unter den Fußsohlen zu spüren und ein taktiles Erlebnis zu haben. Denn am Ende der mit dem Rasen bedeckten Steigung befindet sich ein Schrein, in dessen Inneren Mora ein Samendenkmal untergebracht hat. So kann man sich nicht anders als demütig dem Heiligtum zu nähern, und unwillkürlich eine ehrerbietige Haltung den Cerealien gegenüber einzunehmen. Überstrahlt wird das Ganze mit Projektionen, die neben idyllischen Palmenhainen das utopische Potential von politischen Aktionen wie dem Fall der Berliner Mauer aufzeigen. Mit seinen interaktiven Performances wird Alex Mora im Verlauf der Ausstellung weitere Möglichkeiten eines bewussten Umgangs mit Nahrungsmitteln aufzeigen, so dass die Installation im Laufe der Zeit buchstäblich weiterwächst.

Es folgt das Video „Eichelschwein“ von **Insa Winkler**, Teil eines großangelegten, mehrteiligen Projektes, in dem die Künstlerin Schweinen ein artgerechtes und weitgehend selbstbestimmtes Leben ermöglicht. Ob Schweine eine Seele haben, wird im Video unmissverständlich bejaht: denn aus der Perspektive eines der Eichelschweine erzählt die Ich-Erzählerin vom

guten Leben fernab von der Massenproduktion. In einer fröhlichen Zeremonie wird ein Schwein schließlich geschlachtet und verzehrt. Alle kommen an einen Tisch zusammen, singen und lachen und zollen dem Tier somit den notwendigen Dank und Respekt für das reichhaltige Mahl.

Dass Essen immer auch Kommunikation bedeutet, wird im folgenden Teil der Brücke noch näher unter die Lupe genommen. Wie aus dem Nichts materialisiert sich die Tischskulptur des Kölner Künstlers **Cornel Wachter**, bis wir fast vor den Tisch gelaufen sind. Teller und Besteck sind herausgeschnitten nur noch als Lücke vorhanden, so wie in unserer beschleunigten Zeit oftmals die Gespräche bei Tisch verstummen oder erst gar nicht mehr möglich sind. Wachter lädt uns dagegen ein, Platz zu nehmen und uns auszutauschen, über das Essen ins Gespräch zu kommen und so das Kunstwerk als soziale Plastik zum Leben zu erwecken.

Kommunikation pur ist die Mailart, die uns ungefragt von der Künstlergruppe **Nula Horo** aus Alicante, Spanien zugeschickt wurde, und deren Bild- und Wortcollagen in Deutsch, Esperanto, Spanisch und Englisch wir Ihnen nicht vorenthalten wollen. Hier kommen buchstäblich alle konzeptionellen Fäden der Ausstellung zusammen, die von Nula Horo mit hintergründigem Witz aufgegriffen und weitergesponnen worden sind.

Dass sich der soziale Aspekt des Essens nicht nur in der Tischgemeinschaft und dem zwischenmenschlichen Austausch erschöpft, wird in der Installation von **Martine Saurel** offenbar. Mitten im Raum glitzert eine überdimensionale Schürze, traditionell weibliches Bekleidungsstück, an der in Form einer Zunge Haken mit Nummern und Löffeln angebracht sind. So wie das, was wir essen, Hinweise auf unsere gesellschaftliche Herkunft gibt, so spricht auch die Art des Bestecks vom wirtschaftlichen Status ihres Besitzers. Die billigen Aluminiumlöffel, die Saurel verwendet, geben beredt von der Armut Kunde, da sie das Licht nicht opulent reflektieren, sondern jegliche Strahlen durch das stumpfe Material geschluckt werden. Wer satt wird und wer den Löffel abgeben muss, wird überwiegend dadurch bestimmt, ob wir auf der südlichen oder nördlichen Hälfte der Erdkugel aufwachsen. Dass Hunger ein zentraler Beweggrund für globale Migration ist, macht Martine Saurels Installation eindringlich sichtbar.

Parallel zu den Strömen der Migranten verlaufen die Ströme der Waren über den Globus: verpackt in den immergleichen, standardisierten Containern kommt auch das Essen aus aller

Welt zu uns auf den Tisch. Für die Schweizer Künstlerin **Rosa Lachenmeier** ist das Bunt der gleichförmigen Container in den Häfen Basels und Amsterdams Anlass für ihre gleichnamigen übermalten Fotografien, die das ästhetische Potential dieser Modularisierung aufgreifen. Die systematische, raumbezogene Hängung ihrer Tafelbilder beruht auf dem Prinzip der Stapelung, das uns heute im Supermarkt ebenso wie in der Architektur und anderswo begegnet. Ohne kritischen Unterton wird in Lachenmeiers strahlend farbigen Tafelbildern die Chance der Globalisierung sichtbar, die in einem weltweiten Austausch beruht.

Damit sind wir bereits im letzten Raum angelangt, der eher ästhetischen Kategorien der Esskulturen vorbehalten ist. Ebenso vielfarbig wie die Container von Rosa Lachenmeier ist die Tischskulptur des nigerianischen Künstlers **Chidi Kwubiri**. In Analogie zu künstlerischen Prozessen verkörpert die Skulptur mit dem Titel R.S.V.P. – um Antwort wird gebeten – den schöpferischen Aspekt des Kochens. So wie ein Mahl durch die anfängliche Präparierung der Zutaten, bestimmte Arten der Zubereitung und die Hinzufügung geschmacklicher Akzente allmählich zusammengefügt wird, so prozesshaft und erfinderisch entsteht auch ein Kunstwerk. Mit „Rice Stew Very Plenty“, wie Kwubiri die Abkürzung R.S.V.P. auflöst, verweist er auf die universale Bedeutung und die Nahrhaftigkeit von Reis.

Während bei Kwubiris Materialassemblage jedoch die überbordende Farbigkeit afrikanischer Kunst aufblitzt, arbeitet der Klangkünstler **Johannes S. Sistermanns** mit einem entgegengesetzten ästhetischen Prinzip. Ihm geht es in seiner Klangplastik mit dem Titel „Reis und Wasser“ um das Konzept der Fadheit, wie es in den ostasiatischen Kulturen präsent ist. Der Geruch von frisch gekochtem Duftreis hat zwar keine spezifische Ausprägung – aus dem Chinarestaurant wissen wir, dass der Reis eigentlich nach nichts Besonderem schmeckt. Doch sind in ihm alle anderen potentiellen Geschmacksrichtungen enthalten, die durch Hinzufügung von Gewürzen jeweils aktualisiert werden können. Dieses Prinzip überträgt Sistermanns auf seiner Klangplastik, gefügt aus Geräuschen, die beim Kochen von Reis entstehen. Die Leere der Deutzer Brücke wird angefüllt allein mit den kargen Tönen der Komposition Sistermanns. Zugleich wabern Duftwolken durch den Raum, um ein synästhetisches Erlebnis zu ermöglichen. Dass die Entstehung der Kunst letztlich auf das Kochen zurückzuführen ist und Geschmack in kulinarischer wie ästhetischer Hinsicht auf der Zubereitung von Speisen beruht, ist hier, am Ende der Ausstellung, mit allen Sinnen begreifbar.

Susanne Buckesfeld