

Feinkost

Rede zur Eröffnung
Fotoausstellung „Feinkost“
Leonardo - Dresden
11. Dezember 2010

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Ausstellungsbesucher,
ich begrüße Sie sehr herzlich zur Eröffnung der Ausstellung „FEINKOST“, die von der KronentorKunst-AG kuratiert wurde und die ab heute für eine geraume Zeit die Gäste des „Leonardo“ unterhalten wird.

Anfang November diesen Jahres konnte man auf der offiziellen Internet-Präsentation der UNESCO-Weltkulturerbekommission einen gleichermaßen hoch interessanten wie nachdenklich machenden Eintrag lesen: Der Französischen Küche wurde der Titel des „Weltkulturerbes“ verliehen. Gut drei Jahre lang kämpfte eine vor nationalem Selbstbewusstsein strotzende Phalanx aus Präsident Sarkozy und mehreren sacrosancten Sterneköchen wie Paul Bocuse, Alain Ducasse und Christian Millau – dem zweiten Teil des Gault-Millau Restaurantführers – um diese öffentlichkeitswirksame Anerkennung. „Wir haben die beste Küche der Welt!“, so der Präsident. Nachdem die UNESCO damit überzeugt werden konnte und nun die Kochkunst der stopfleber- und froschschenkelzubereitenden Nation auf gleicher kultureller Stufe steht wie die Peking-Oper, tschechische Faschingsmasken und der Tenorgesang der sardischen Schäfer, sollte die tatsächliche kulturelle Bedeutung dieser Nobilitierung genauer in Augenschein genommen werden. Denn das bonmot vom „Essen wie Gott in Frankreich“ verkommt immer mehr zur Leerformel. Auch vor den bonvivants in unserem westlichen Nachbarnland macht die immer stärker werdende Dominanz des fastfood nicht halt, auch hier konkurrieren schon längst Glutamat und Guanylsäure mit ehemals unverzichtbaren landestypischen Geschmacksgrundlagen wie Oregano, Rosmarin und Anis – (um nur drei der sieben Zutaten der weltbekannten provencialischen Kräutermischung zu nennen). Daß wir es hier mit keinem neuen Phänomen zu tun haben, weiß jeder, der mit Luis de Funes in seiner Rolle als Restaurantkritiker Charles Duchemin in der Fabrik des Industriekostherstellers Tricatel mitgelitten hat und mit ansehen musste, wie dort Nahrungsmittel produziert wurden, deren Grundzutaten verdächtig nach dem aussahen, was die Produktpalette der petrolchemischen Industrie in Schwedt oder Bitterfeld anzubieten hatte. Wohlgemerkt: Der Film „Brust oder Keule“, um den es hier geht, kam im Jahre 1976 in die Kinos. Seitdem hat sich viel getan auf dem Gebiet der Fertignahrung. Konnte Tricatel maßgeblich über günstige Preise seine Produkte verkaufen, so ist die Nahrungsmittelindustrie heute darauf angewiesen, verschiedenste Bedürfnisse zu bedienen und ein Konglomerat von Bequemlichkeit, Gesundheit, Geschmack, Haltbarkeit, aber auch gesellschaftlicher Akzeptanz zu versprechen. Schon längst konnte das Image der Fertiggerichte soweit aufpoliert werden, daß dahinter häufig mehr gesehen wird als eine Notlösung für Junggesellen oder ein weiteres Argument der Kulturpessimisten für die Amerikanisierung des europäischen Durchschnittshaushalts. Seitdem man mit Dosensuppen abnehmen kann – sonst hätten die Weight Watchers keine im Programm – und auch noch die Umwelt rettet – mit delphinfreier Tiefkühlachspfanne mit Biosiegel – hat sich eine gesellschaftliche Anerkennung von Fertigprodukten etabliert. Aus dieser Perspektive bekommt die Entscheidung der UNESCO eine gänzlich andere Ausrichtung. Denn nicht die feste Verankerung der französischen Küche als unverzichtbarer Bestandteil einer Lebens- und Alltagskultur wird hier gewürdigt, sondern eine fragile kulturelle Hinterlassenschaft, die sich

zusehends aus dem praktizierten kollektiven Selbstverständnis einer Nation ausblendet. Die UNESCO vergibt ihre Titel eben nicht an die italienische Pasta-Zubereitung oder die chinesische Mandarin-Entenkochkunst. Um deren Zukunft muß man sich keine Sorgen machen. Anders offensichtlich beim französischen Beispiel: Die etablierten, romantisch-verklärten Vorstellungen, die sich mit der fleischhaltigen Küche der Bourgogne, den Meeresfrüchten der Provence oder den rustikalen Innereineintöpfen der Region um Lyon verbinden, werden wohl überprüft und korrigiert werden müssen; auch in Frankreich scheint die unaufgeregte Selbstverständlichkeit traditionellen Kochens und des damit immer auch verbundenen Beisammenseins immer stärker durch die Mechanismen der Alltagseffizienz ersetzt. Zudem werden Strategien sozialer Differenzierung immer häufiger in der Küche angewendet. Denn auch die Haute Cuisine war inzwischen nicht untätig und beschäftigt eine Vielzahl findiger Marketingexperten, mit dem Ziel, immer größere Einzugsgebiete abzustecken und neue Zielgruppen zu gewinnen. Noch vor wenigen Jahren galt für viele der Genuß extravagant klingender Nobelkochkreationen als ein höchst seltener kulinarischer Ausflug in eine fremde, exotische und abenteuerliche Welt. Heute wird bei Abendverabredungen von Versicherungsvertretern, Bürokauffrauen und Lehramtsstudenten auch schon einmal lackierter Blauflossen-Thun mit Muskatblütenmilch auf Algensalat in Mandarinen-Gel aufgetischt. Nicht, daß hier die Phantasie ambitionierter Hobbyköche schlechtgeredet werden soll – allerdings steht das exklusive Selberkochen bei Greti und Pleti nicht nur deshalb hoch im Kurs, da eine Vielzahl von ausgefallenen Lebensmitteln immer einfacher, schneller und billiger zur Verfügung steht und der Besuch eines Exquisit-Kochkurses als Geschenk inzwischen die obligatorische Krawatte zu ersetzen scheint. Vielmehr schimmert hier ein hoch ausgebildeter Distinktionsmechanismus durch: „Du bist, was du isst“, und es macht vor allem etwas her, dem Umfeld zu demonstrieren, daß Lebensart und Gourmandise zum festen Bestandteil des eigenen Alltagslebens gehören.

Das hier skizzierte Spannungsfeld eröffnet sich zwischen Fertiggerichten und Luxusküche, zwischen pragmatischer Nahrungsaufnahme und leidenschaftlicher Genußerfahrung, zwischen zwanglosem Beisammensein und komplexen sozialen Zwängen. Es bildet damit den Rahmen für die hier gezeigte Arbeit der Kronentor Kunst AG. Der von den Kuratoren gewählte Gegenstand – Essen in Assietten – ist ein zentraler Aspekt in dieser Auseinandersetzung mit den kulturellen und gesellschaftlichen Beschaffenheiten der Nahrungsaufnahme. Auf insgesamt 14 Fotografien offenbart sich dem Betrachter ein atemberaubendes Sammelsurium an zubereiteten Speisen. Hier ist nichts gestellt, nichts nachbearbeitet oder künstlich verfremdet – nüchtern-dokumentarisch wurden über den Zeitraum von fast einem Jahr die täglichen Essenlieferungen an ein Büro direkt nach dem Öffnen des schützenden Aluminiumdeckels fotografisch festgehalten; die in der Ausstellung gezeigten Mahlzeiten stehen exemplarisch für ein Jahr gezeichnet von kulinarischer Lieblosigkeit, Geschmacksverstärkern und Sodbrennen. Die Spießbürgerlichkeit, die bei einer Vielzahl der Gerichte aufscheint – zum einen im Namen, zum anderen in der wahrscheinlich alle Zeiten und Wandel überdauernden Kombination Fleisch-Soße-Beilage – diese Spießbürgerlichkeit also überblendet zwei hochproblematische Entwicklungen: Zum einen die zunehmende Entgrenzung des Berufslebens. Immer größer werdender Druck, immer kürzere Pausen verlangen immer schnelleres Essen, Nahrungsaufnahme nicht um des Genuß' willen, sondern in seiner archaischsten Form, zum Überleben in der natürlichen Auslese des Büroalltags. Zum anderen dokumentiert die Assiette, von einem Zivildienstleistenden an der Türschwelle abgeliefert, auf ihre ganz eigene Art das Aufbrechen von Familienverbänden, sie symbolisiert die Vereinsamung im Alter und den Bruch mit bisher geltenden Fürsorge-Strukturen. Und selbst die bereits kurz nach 10:00 Uhr morgens gelieferte Alu-Form im Rentner-Haushalt steht nun auf dem Spiel, seitdem vergangene Woche die Aussetzung des Wehr- und damit auch des Zivildienstes beschlossene Sache ist.

Auf jeden Fall aber manifestiert sich in der Assiette einerseits das Fortleben kapitalistischer Ausbeutung und Entmenschlichung von Arbeitswelten, andererseits die Verantwortungslosigkeit der Gesellschaft gegenüber Bedürftigen, die nurmehr mit Nährstoff abgespeist werden.

Dies allein ist Grund genug, eine künstlerische Position zu entwickeln und zu präsentieren, die sich der Assietten-Problematik einmal genauer annimmt. Damit steht die KronentorKunst AG in einer gar nicht neuen, doch immer noch recht unterrepräsentierten künstlerischen Tradition. Bereits in den 1930er Jahren begannen die italienischen Futuristen, das Thema Essen, Geselligkeit, Ernährung und Nahrungszubereitung in den Mittelpunkt künstlerischer Auseinandersetzung zu rücken. Ihre Küche war die Galerie, die auch Austragungsort künstlerischer Happenings war. Als fester Bestandteil der Deutschen Kunstszene konnte sich die so genannte EatArt endgültig mit dem Beitrag „Ein Haus für Schweine und Menschen“ von Rosemarie Trockl und Christian Höller auf der Documenta X im Jahr 1997 etablieren, wobei es um die zentrale Problematik der modernen Landwirtschaft ging, um Massentierhaltung und um den verantwortlichen Umgang mit Nutztieren. Der Österreichische Künstler und Aktionist Peter Kubelka brachte die wichtige Rolle der EatArt mit folgendem Satz auf den Punkt [ich zitiere]: "Jede Speise teilt mit, wer der Koch oder die Köchin ist, in welcher Zeit und Kultur sie leben, in welcher Gegend sie leben. Sie stellen mit jedem Gericht ein Dokument ihrer Existenz dar und identifizieren sich mit diesem". Unter diesem Gesichtspunkt betrachtet, hinterlassen die hier gezeigten nüchtern fotografierten Nährstoffe einen doppelt schalen Nachgeschmack.

Doch neben dieser eher kritischen Dimension der Auseinandersetzung darf ein anderer Zugang nicht vernachlässigt werden: Der des spielerischen Umgangs mit Farben, Formen und Flächen, zu dem die Fotografien zweifelsfrei einladen. Der kunsttheoretische Begriff des aleatorischen Schaffensprozesses scheint hier auf – die bewusste Wirkung des Zufalls auf die Entstehung künstlerischer Arbeiten. Beilagen-Farbtöne, die es niemals in einen Pantone-Fächer schaffen würden, dürfen sich hier großzügig in ihrer Unattraktivität offenbaren, mischen sich zu extravaganten Farbverläufen, die sanft die geometrischen Linien des Formfleisches umschmeicheln oder streben nach der Vervollkommung der höchstmöglichen Farbpureität in einer zerquetschten grünbraungrau schimmernden Kohlroulade. „Mit dem Essen spielt man nicht“, so lautet nur allzu oft ein Satz am familiären Esstisch. Doch das ist wahrscheinlich der falsche Weg. Möglicherweise ist nur derjenige, der als Kind mit dem Finger tiefe Gänge in Kartoffelbreiburgen bohrte und in Schnecken gelegte Spaghetti als Ohrenschmuck gebraucht hat, dafür vorbereitet, den schwierigen Spagat zwischen Assiette und Servierhaube mit Anstand und Würde zu meistern. Daß diese Ausstellung in einer traditionsreichen Neustädter Restauration und nicht im whitecube einer Kunstgalerie gezeigt wird, ist dabei ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Der Kunstbetrieb nennt solche Ereignisse off space art performances. Ich möchte es gemütlichen Kneipenabend nennen. Der Austausch, der hier heute abend stattfindet, wird um so erfreulicher und tiefsinniger sein.

In diesem Sinne: Mahlzeit!

Und vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.