

Do not eat art : Konservierung von Lebensmitteln in der zeitgenössischen Kunst

Autor(en): **Scheidemann, Christian M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **NIKE-Bulletin**

Band (Jahr): **16 (2001)**

Heft 3: **Bulletin**

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-726969>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Do not Eat Art – Konservierung von Lebensmitteln in der zeitgenössischen Kunst

Die Bedeutung von Lebensmitteln in unserem Leben, ob in Zeiten der Not oder des Überflusses, spiegelte sich schon immer als ergiebiges Thema in der Kunst. Die Wandmalereien mit Darstellungen üppiger Fruchtschalen in den Pompejianischen Villen oder die Vanitas-Emblemata von kostbaren und leicht vergänglichen Speisen in den Stilleben der niederländischen Malerei des 17. Jahrhunderts verweisen auf die Qualität des guten Lebens. Dass sich Kunstschaffende unserer Zeit ebenfalls mit Lebensmitteln beschäftigen, ist demnach nicht erstaunlich. Erstaunlich ist nur die Art des Umgangs mit dem Thema und die Vielschichtigkeit der Bedeutung.

Die folgenden Überlegungen beschäftigen sich mit dem konservatorischen Umgang mit Kunstwerken, die zum Teil oder auch ganz aus Lebensmitteln bestehen. Hier ist nicht die berühmte Eat Art der sechziger Jahre gemeint, also Kunstwerke, die zum Verzehr gedacht waren, sondern gemeint sind Werke der zeitgenössischen Kunst mit Lebensmittelbestandteilen, die nach Auffassung der Künstler nicht vergänglich sein sollen und auch nicht gegessen werden dürfen.

Teigkringel

Im Herbst 1989 fand in der New Yorker Galerie Paula Cooper eine Ausstellung des amerikanischen Künstlers Robert Gober (*1954) statt. Auf einem Podest in der Mitte des Raumes stand eine Papiertüte gefüllt mit einem Dutzend Donuts. Gober hatte die Papiertüte aus säurefreiem Papier einer herkömmlichen Gebäcktüte nachgebaut und die Donuts mit Rhoplex (Acryl-Emulsion) überzogen, damit das Fett aus dem Gebäck nicht Flecken in dem Papier verursachte.

Während der Eröffnung griff ein bekannter New Yorker Kunstkritiker in die Tüte, nahm einen der Teigkringel heraus und biss – wohl um seine Missachtung vor diesem so gewöhnlich erscheinenden Kunstwerk zu bezeugen – herzhaft hinein. Kurz danach fand er sich im Kran-

kenhaus wieder, wo ihm der Magen ausgepumpt werden musste.

Wie die meisten Künstler gibt auch Gober keine Anleitung zur Interpretation. Seine Arbeiten leben in einem biografischen Raum, der von «Drama, Argwohn und Nostalgie» (Trevor Fairbrother) beherrscht wird.

Bei meinem Besuch in seinem Studio schilderte Gober das Problem mit den Fettflecken, welche die Donuts trotz Rhoplex-Beschichtung im Papier verursachten. Gober legt wert darauf, dass er die Donuts selbst backt. Die Bedeutung seiner künstlerischen Arbeit liegt nicht nur in der Herstellung eines ausstellbaren Produktes und in der Freude an dem Resultat, sondern vielmehr darin, sich – quasi als eine Performance im Stillen – in die Rolle seiner Mutter in der Küche zu versetzen und – wie sie – Donuts zu backen; in die Rolle eines Homosexuellen, der sich mit dem selber Nähen seines Hochzeitskleides auf einen alten Brauch und auf die dramatische «Symbolik normierter Geschlechtsbeziehung» (Ulrich Look) beruft.

Gobers Interesse ist es nicht, Vergänglichkeit darzustellen, so wie es die Eat Art-Künstler versuchten, sondern er möchte die Vergangenheit möglichst exakt rekonstruieren, sich erinnern und die Zeit zurückspulen. Die Objekte wirken wie Momentaufnahmen, vermitteln einen Zustand von Unberührtheit und Zeitlosigkeit. So wird deutlich, dass Fettgebäck keine unschönen Flecken verursachen darf.

Behandlung

Die Donuts wurden gewogen (ca. 40 g), anschliessend wurde in einem Exsikkator durch 4-maliges Spülen im Aceton-Bad mit abwechselndem Druck und Vakuum (–400 mbar) das Fett aus dem Gebäck extrahiert. Nach dem Trocknen auf einem Löschkarton (4 Tage) hatte jedes Teil einen Gewichtsverlust von ca. 8 g. Das Gebäck war nun spröde und brüchig. Im selben Vakuum-Verfahren wurden die Teile mit Paraloid B 72, gelöst in Ethanol (5T) und Methylethylke-

Résumé

L'importance des produits alimentaires, que ce soit en période de pénurie ou d'abondance, a de tout temps été un thème très utilisé dans l'art. Les peintures murales représentant des coupes débordant de fruits dans les villas de Pompéi, les vanitas-emblemata des natures mortes néerlandaises en sont quelques exemples. Rien d'étonnant donc que les artistes de notre époque s'intéressent également aux produits alimentaires. Ce qui est étonnant, c'est la manière d'aborder ce sujet et la complexité de sa signification: il s'agit essentiellement d'œuvres d'art contemporain qui, contrairement au fameux «Eat Art» des années 60, ont été créées ni pour être éphémères ni pour être mangées. Cet article traite des diverses conceptions des artistes face à la lente dégradation de leurs œuvres d'art et des solutions qu'ils ont choisies pour y remédier: de la conservation préservatrice à la disparition progressive.



Konservierung der Donuts
im Exsikkator

ton (1 T) getränkt. Um ein optimales Eindringen zu gewährleisten, nahm der Viskositätsgrad allmählich zu, von einer zunächst 10%igen zu einer 30%igen Lösung.

Nach dem völligen Austrocknen wogen die Gebäckteile ca. 36–39 g. Auf Wunsch des Künstlers wurden die Donuts mit Zimt bepudert, um die Oberfläche zu mattieren und dem Gebäck einen Geruch zu geben, wie er ihm aus der Kindheit vertraut ist.

Sandkuchen

Fast die gleichen Zutaten, aber in ganz anderer Absicht, verwendet Matthew Barney (*1967) in seiner Installation «OTTOshaft», 1992. Die 1996 von der Tate Gallery angekaufte Installation wurde auf der documenta IX in einer Tiefgarage ausgestellt. Ratten und Mäuse hatten aus einem Teil des Komplexes «The Al Davis Suite» die beiden über 1,15 m langen und 40 Pfund schweren Sandkuchen (Pound Cakes) derartig zerfressen, dass man sie nur noch hätte wegwerfen können.

In einem etwas anderen Verfahren, aber mit den gleichen Chemikalien und Kunstharzen wie bei den Donuts wurden diese Kuchen konserviert.

Zweimal Kuchenteig und zwei verschiedene Bedeutungen. Während Gobar das Gebäck unbedingt selbst herstellen wollte, delegierte Barney die Wiederherstellung mit genauer Anweisung an einen Restaurator. In Barneys Atelier fiel mir eine Wandarbeit auf, die möglicherweise Aufschluss über die Bedeutung des Sandkuchens gibt: «HYBRIS-pills», 1994, sieben überdimensionale Pillen gegessen resp. gepresst.

Dargestellt sind die biochemischen Eigenschaften eines Pound Cake, die gleichzeitig die Entwicklung und Stärkung des berühmten amerikanischen Footballspielers Jim Otto aufzeigen sollen.

Die Reihe beginnt mit der Glucose (Traubenzucker) als wichtigstem Monosaccharid oder auch Blutzucker. In der zweiten Pille sehen wir die Verbindung von Glucose und Fructose (Fructose). Die Kette der Kohlenstoffe führt weiter über die Disaccharide Saccharose (Haushaltzucker) und Maltose, verbunden mit Vaseline als reinem Kohlenwasserstoff, bis zu dem Polysaccharid Amylose (Stärke, Tapioca). Der Baiser (Meringue) ist bereits eine Kombination aus Saccharose und Protein. Die höchste Entwicklung stellt schliesslich der Pound Ca-

ke dar – die verfeinerte Verbindung von Protein, Saccharose und Stärke.

Protagonisten in der Installation und im Video «OTTOshaft» sind der Footballspieler Jim Otto der Oakland Raiders und Al Davis, President (commissioner) der National Football League (NFL). Jim Otto entwickelte sich vom kleinen Football-Spieler 1973 im College zum Star-Quarterback bei den Raiders. Weil er sich einer klassifizierenden Nummerierung der Spieler nicht unterordnen wollte, trug er auf seinem Trikot die Nummer 00. Als 0–0 stellt sich auch die Verbindung der beiden ringförmigen Hexosen in der Maltose dar.

Früchte

Im Mai 1999 kaufte das Philadelphia Museum of Art ein umfangreiches Werk der New Yorker Künstlerin Zoe Leonard (*1961) an. Die Arbeit besteht aus etwa 300 Teilen: getrocknete Schalen von Avocados, Orangen, Bananen, Grapefruits und Zitronen. Das Fruchtfleisch wurde herausgenommen, die Öffnung der Schalen wurden sauberlich mit bunten Fäden zugenäht, mit eingenähten Reissverschlüssen verschlossen oder mit Knöpfen appliziert. Die Arbeit mit dem Titel «Strange Fruit» entstand in der Zeit von 1993 bis 1997 unter dem Einfluss

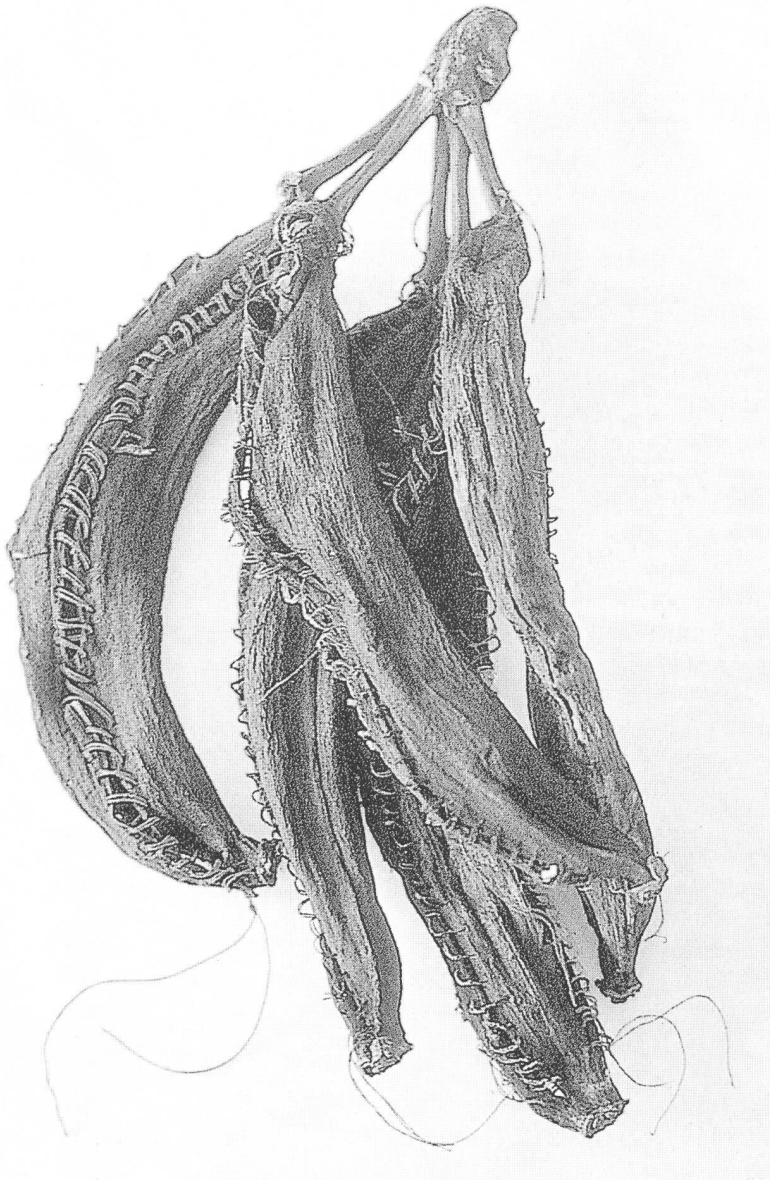
der Trauer über den Verlust eines ihr sehr nahe stehenden Freundes. In einem Interview sagt sie: «Es war sozusagen ein Weg, mich selbst wieder zusammenzunähen. Ich habe noch nicht einmal realisiert, dass ich Kunst machte, als ich mit den Früchten begann. ... Ich war gerade aus Indien zurückgekommen und tief davon beeindruckt, wie jeder Fetzen Papier, jedes Stückchen Draht bis zu seinem Äussersten verwendet wurde, bis zum allerletzten Ende seines nutzbaren Daseins.»

Hier handelt es sich also um eine Arbeit mit langfristig ephemerer Intention: die Künstlerin will den Verfall sichtbar machen und sieht sich damit in der Tradition der Vanitas-Darstellungen des 16. und 17. Jahrhunderts. Die Arbeit soll schliesslich die Vergänglichkeit des Seins aufzeigen und selbst vergehen, aber unter den Augen des Publikums und in der würdevollen Obhut eines Museums.

Im Shock-freezing-Verfahren wurde der Feuchtegehalt den Fruchtschalen entnommen und durch Kunststoff ersetzt. In zahlreichen Gesprächen und Briefen mit der Künstlerin stellte sich jedoch heraus, dass die Idee der Konservierung eher von ihrer Galeristin Paula Cooper kam, welche die als haltbar präparierten Früchte besser zu verkaufen glaubte; die Künst-

Matthey Barney,
HYBRIS-pills, 1994





Zoe Leonard, *Strange Fruit*,
1995, Detail

lerin befand jedoch bald, dass sie doch keine künstlichen «lebenserhaltenden» Massnahmen in ihren Fruchtschalen haben möchte. So bat sie uns, lediglich 25 Früchte zu konservieren – sozusagen als Referenz-Stücke.

Der Restaurator als Komplize des Künstlers, der Künstlerin?

Es stellt sich nun die Frage, was ein Restaurator mit der Herstellung oder dem Haltbarmachen von Kunstwerken zu tun hat, zumal, wenn sie noch gar keine sind? Zweifellos hat das Präparieren von Kunstwerken nicht direkt mit der Arbeit eines Restaurators zu tun. Die konservatorischen und pflegenden Aufgaben der Restauratorin beginnen nach unserem bisherigen Verständnis erst nach der Fertigstellung eines Kunstwerkes.

Wer jedoch im Bereich der zeitgenössischen Kunst arbeitet und die Werke von Kunstschaffenden seiner Generation konservatorisch betreut, kann gar nicht früh genug am Denk- und Herstellungsprozess teilhaben, um so das Werk dieser Künstler und Künstlerinnen besser kennenzulernen und wie eine Begleitflotte das Mutterschiff zu begleiten. Die Nähe zum Herstellungsprozess und die Verfügbarkeit der verwendeten Materialien bergen zweifellos Gefahren: die Gefahr, den gegebenen «originalen» Zustand immer wieder rekonstruieren zu können und Spuren der materialbedingten Alterung mit geeigneten Mitteln «wegzuzaubern». Die weit verbreitete Erwartung an Restaurierende, einen «neuen Zustand» immer neu zu erhalten, führt eigentlich zwangsläufig immer zu einer Enttäuschung.

Künstler und Künstlerinnen sind über erste Spuren von Alterung und Veränderung entsetzt, weil sie das Objekt nicht sein eigenes Leben leben lassen mögen, die Sammelnden sind es auch, und noch mehr der Kunsthandel, der in der Regel ein makellostes Werk verkaufen möchte.

Die konservatorisch-ethischen Grenzen zwischen dem Gestern und dem Heute einzuhalten, ist zumeist weitaus schwerer als zwischen dem Vor-vorgestern und dem Heute. Hier zeigen die verschiedenen Ehrencodices (ICOM, IIC) immer wieder eine doch erfrischende Aktualität und Griffigkeit.

Christian M. Scheidemann
Gemälderestaurator DRV
Michaelisbrücke 1
D-20459 Hamburg
(cmscheidem@t-online.de)