

CASSINIS
LICHTSPEISEN

Thomas Zaunschirm

CASSINI'S LICHTSPEISEN

Residenz Verlag

Inhalt

07	Fotopictura	40	Lichtboxen
09	Kochen in der Hierarchie der Sinne	58	Versuchsreihen
13	Exkurs: Luft und Licht oder Licht ist kein besonderer Saft	76	Schleck Shots
16	Etikettenschwindel als Kunstform	90	Left Overs
21	Exkurs zur Intimität der Sphäro-Mantik und die Aromapalette der Molekularküche	112	Harztondi
25	Kochkünstler und Künstlerköche	118	Produktion und Logistik
27	Die <i>Lichtspeisen</i> und das Licht der Kunst	122	Biografie Cassini
32	Die Geselligkeitsmaschine Bausteine einer Interpretation	124	Der Autor
36	Anmerkungen	125	Abbildungsverzeichnis
		127	Dank
		128	Impressum

1. Fotopictura (Pictura lucis)

Die Begeisterung, mit der die erfahrensten Koch-Kritiker der Gegenwart ihre Eindrücke schildern, ist Kunstkritikern längst abhanden gekommen. Das schwärmerische Potential der Gourmets steigert sich geradezu zu Hymnen, wenn außerordentliche Gaumenreize vermittelt werden. Nie zuvor ist so viel über kulinarische Erlebnisse geschrieben worden, seit die Überschreitung kulturgeografischer Grenzen programmatisch oder zumindest selbstverständlich geworden ist. Dabei ist das Phänomen zu beobachten, dass Vergleiche mit anderen Künsten gezogen werden, um außerordentliche Qualitätsstandards hervorzuheben. Sudi Pigott vergleicht die Abfolge eines japanischen Menüs mit Juwelen und unterstreicht, warum Kaiseki-Speisen mit dem Essen von Poesie verglichen werden. Manche Gerichte erinnern sie in ihrer Schönheit an Stilleben oder eine Tanzchoreografie.¹ Neidlos attestiert auch der berühmteste Koch der Gegenwart, Ferran Adrià, dass es sich hier um absolute Höhepunkte der Kochkunst handelt.

Neben den traditionellen Meisterleistungen und den neu entwickelten Konzepten, wie der Molekularküche, gibt es individuelle Impulse auf dem weiten Feld der Kochkunst. Künstlerische Ansätze erfreuen sich ihrer Intention wegen bei Gourmets nicht immer großer Wertschätzung. Oft geht es bei Künstlerköchen mehr um den kommunikativen Aspekt des Speisens als um originäre Gaumenfreuden. Die *Lichtspeisen* von Theres Cassini stellen einen exemplarischen Sonderfall dar, in welchem Kochkunst, performatives Speisen und Fotografie die drei Schwerpunkte bilden.

Zunächst sind die *Lichtspeisen* auf den festlich gedeckten Leuchttischen eine Augenweide. Das gläserne Geschirr, die Blüten und Kleinplastiken von Tieren schaffen ein märchenhaftes Ambiente. Die jeweilige Menükarte führt in den literarischen Kosmos der *Lichtspeisen* ein. Hier wird in assozia-

tionsreichen Benennungen und blumenreichen Begriffen geschwelgt, die das Dargebotene poetisch erfassen:

Blüten aus Schönbrunn, Frisée-, Eichenlaub- und Radicchio Salat mit Granatapfelkernen; Blattspinat Zwitschgerl mit geräuchertem Tofu und Lotuswurzel; Obelisk aus marinierten Kamut-Dinkel-Nudeln mit Kurkuma-Gelee-Spitze in Kräutersauce; Luftschaum von der Holunderblüte mit Orangenbasilikumblüten; Gerösteter Kanadischer Wildreis mit sphärisierten Preiselbeeren, Schafskäse und Mangoldblatt; Eierschwammerl-Spitzkegel in Agar Agar mit Kräutern; Schwalbennest in Kokos-Suppe, mit Minze und Red Pomelo; Sphärisierte Mangomurmeln in Heidelbeermark; Kaffeekaviar mit Mango und Salbeiblüten.

Seit Anfang 2006 lädt die Künstlerin zu *Lichtspeisen* ein. Die ersten Gäste, die in den Genuss der zunächst siebengängigen Menüs kamen, waren Freunde und Bekannte. Die Rezepte reichten von der legendären Paprikasuppe nach Johanna Maier² bis zu transparenten Versuchen wie „chinesische Lilie, Makadamia in Ananasgelee und Blütenpollen“ und anderen Eigenkreationen. Ein im Juni 2008 für eine Bank angerichtetes Menü bestand aus zwölf Gängen, von denen vier den teilweise abgewandelten Rezepten von Ferran Adrià zu verdanken waren.

Die *Lichtspeisen* werden ständig abgewandelt, erweitert und mit Bedacht auf die Aggregatzustände aufeinander abgestimmt. *Lichtspeisen* sind keine Geschmacksfrage. Wer sie isst, reagiert individuell. Die einen sind von der Inszenierung und der Dekoration der Leuchttische gefangen, andere bemerken die Anklänge an die experimentelle Molekularküche. Die Gäste können bei solchen Festessen den rituellen Aspekt empfinden, sich an die künstlerische Ahnengalerie der Lebensmittel in der „Künstlerküche“³

erinnern oder einfach neugierig auf neue olfaktorische Erfahrungen sein. Im Allgemeinen bemerken die Gäste allerdings nicht die Intention der Abendessen-Kompositionen.

Theres Cassini ist keine passionierte Köchin, auch keine Performancekünstlerin, die die Gäste als Mitspieler ihrer Dramolette einsetzt, und keine Esoterikerin, die in der Nachfolge von indischen Prana-Gurus das Überleben durch ausschließliches Licht-Essen predigt - sie ist Fotografin, wörtlich „Lichtzeichnerin“. Die Speisen sind keine vegetarischen Skulpturen, wie sie in vielen künstlerischen Inszenierungen entstehen - man denke an die klassischen Butter-, Eis- und Zuckerplastiken und ostasiatischen Gemüseschnitzereien, die an europäischen Höfen seit dem 17. Jahrhundert bekannt waren.⁴ Solche entsprechen in ihrer Essenz auch anderen Gestaltungsmitteln traditioneller Mahlkunst. Die Stofflichkeit von Servietten etwa entzieht sich bislang allen künstlerischen Faltungen zum Trotz⁵ der Ästhetik von *Lichtspeisen*.



S. Alhäuser: Bankett, Performance Emsrausch, 2006

Die Unterschiede erschließen sich rasch im Vergleich mit künstlerischen Ansätzen, Lebensmittel einzusetzen. Sonja Alhäuser formt Plastiken aus Schokolade oder Marzipan, ihr *Ralf* (1997) ist lebensgroß. In ihren Inszenierungen kann man sie als Zeichnerin sehen, denn nur in diesem Medium kann sie ihre explosive Fantasie umsetzen.⁶ Im Spannungsfeld Kunst-Kochen bewirken zahllose

Strategien die Sublimation oder Synthese. Bei Cassini sind die *Lichtspeisen* und ihr Verzehr Rohmaterial für Lichtmalereien. Auch wenn man seit Jahrzehnten im Sinne des erweiterten Kunstbegriffes keine Berührungängste mehr kennt, stellt sich die Frage nach der Geschichte des Verhältnisses von bildender Kunst, Fotografie und Kochkunst. Es gelten jeweils andere Kriterien für die Qualität des Angebots, auf dessen Beurteilung das Publikum seit langem zu verzichten gelernt hat, um ungestört von theoretischen Implikationen neue Erfahrungen sammeln zu können. Wenn Fotografie auf Kochen trifft, dann hebt sie die entscheidende Schwäche jeder ephemeren Kunst teilweise auf, sie vermag zumindest visuelle Eindrücke des Vergänglichen zu bewahren. Wie in der Musik oder im Theater ist der eigentliche Genuss der Wiederaufführung vorbehalten. Die Rezepte als Partituren der Interpretation sind hierbei nicht der entscheidende Grund, da das Endprodukt sich nicht im Verzehr der Speisen aufbraucht, sondern als Rohmaterial weiterverarbeitet wird.

Theres Cassini verarbeitet den Genuss der *Lichtspeisen* in ihrer Lichtmalerei. Die Farbkompositionen von Speisen werden in den meisten Kochbüchern an die Fotografen delegiert. Die Gerichte stabilisiert man mit Drähten und Klebern, alles wird kühn arrangiert, mit Farbverstärkern angereichert, und das für die Augen und nicht den Gaumen bestimmte Stillleben festgehalten. Diese opulent auftrumpfenden Speisen sind nicht zum Essen bestimmt. Dass sich in einer Rückkoppelung die Köche ihrerseits für das Kolorit der Speisen interessierten, führte zu einem eigenen Berufszweig der Lebensmittelchemie. Immer neue Farben wurden entwickelt, bis sich erst 2008 EU-Parlament und Ministerrat auf eine Kennzeichnungspflicht geeinigt haben. Bisher verbargen sich künstliche Lebensmittelfarben hinter E-Nummern wie E 122.⁷ Bald werden wir bei Einkäufen vor Allergien auslösenden

Substanzen und vor dem schönsten Farbklang in Purpur und Türkis aufleuchtender Speisen gewarnt werden. Es wird vermutlich so wenig nützen, wie die jährlich vor der Urlaubssaison wiederholten Warnungen vor Sonnenbrand und Tiefenrausch.

In den Rezepten ist nur selten die Rede von den Farbnuancen der Speisen. Als es noch keine Farbfotos gab, betonten die empfindsamsten Kochkünstler das Kolorit ihrer Gestaltungen. So beginnt der „erste Koch Sr. Durchlaucht des Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, Herzog von Krumau etc.“ F. G. Zenker in seinem von Peter Kubelka herausgegebenen Kochbuch *Nicht mehr als sechs Schüsseln!* (1820)⁸ gleich in der „I. Schüssel“ mit der „Schwarzen Brühe“. Da heißt es: „Die Farbe entscheidet bey den Gerichten mehr, als man glauben sollte: allein mit Verstand muß dieses Mittel angewendet werden.“ (3) Und Zenker schließt das Buch in der „VI. Schüssel“ mit der Zubereitung von Mandel-Bögen, wobei er auch hier in olfaktorischen Koloritbezeichnungen schwelgt: „Dieser Verzierung noch mehr Reiz zu geben, wird das Eis mit verschiedenem Geruch und Farbe bereitet: so z.B. Vanille-Geruch mit etwas Alkermes-Saft rosenroth gefärbt, Orangengeruch von gelber Farbe, mittels des Abreibens der Orangenschale über den noch ungestoßenen Zucker. Schwarz, mittels dem Beysatze der Chocolate. Orangenblüth-Geruch mit Spinat, grün zart gefärbt u.d.gl...“ (283 f.)

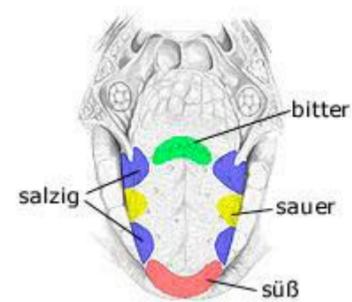
Die Kunstgeschichte hat entsprechende Kolorituntersuchungen bislang vermissen lassen.⁹ Der Grund liegt nicht in einer mangelnden Sensibilität, sondern darin, dass im klassischen System der Künste die Kochkunst als eine auf niedere Sinne gerichtete Tätigkeit unberücksichtigt blieb. Mit den visuellen Mitteln der Farb- und Formgestaltung sorgfältig umzugehen, wird der Wertschätzung der Kochkunst sicher nützen. In Cassinis *Pictura Lucis* wird größte Sorgfalt auf die Farbabstimmung der einzelnen Gänge gelegt.

2. Kochen in der Hierarchie der Sinne

Dass sich in der Neuzeit das Kochen nicht gleichberechtigt mit Malerei und Plastik aus den artes mechanicae zur freien Kunst zu emanzipieren vermochte, sondern weiterhin als unfreies Handwerk gegolten hat, hängt nicht zuletzt von der Vorstellung hoher und niederer Sinne ab. Dass die entstehenden Werke nur ephemere waren, war hingegen sekundär. Auch die Musik ist eine ephemere Kunst, sie war aber wegen ihrer mathematischen Wissenschaftlichkeit seit jeher eine freie Kunst. Die Entwicklung der Kunstsysteme ging mit einer Hierarchisierung der Sinne einher. Die Bewertung der Sinne hängt vom jeweiligen Vergleichskriterium ab. Die 10.000 wahrnehmbaren Gerüche lassen sich nicht sprachlich erfassen oder abstrahieren. Man kann verschiedenen Gegenständen die gleiche Farbe zuweisen, aber nicht den Gerüchen, die nur in Relationen bestimmt werden. Die abendländische Einteilung der fünf Sinne geht auf Aristoteles zurück. Immer wieder hat es Denker gegeben, die sein System nicht als naturgegeben gesehen haben.¹⁰ Es waren Außenseiter, die den Geruchssinn aufzuwerten versuchten: Der Abbé de Condillac, Diderot, Rousseau, Ludwig Feuerbach, der vor allem im Blick auf Hegel meinte, ohne „Nasen“ seien Philosophen dazu verdammt, nur inhaltslose Theorien aufzustellen.¹¹

Kein größerer Gegensatz ist denkbar, als der zwischen Friedrich Nietzsche und Sigmund Freud. Nietzsche vertritt die Auffassung, die Nase sei das „delikateste uns zur Verfügung stehende Sinnesorgan“.¹² Freud stellt dagegen in *Das Unbehagen in der Kultur* einen Zusammenhang her zwischen der Entwicklung der Kultur und dem Schwinden der Geruchswahrnehmung.¹³ Da die Sinneswahrnehmungen die Welterfahrung bestimmen, ist Distanz ein entscheidender Faktor. Es ist kein Zufall, dass hierbei analog zu den physikalischen Wechselwirkungen der Elementarteilchen gedacht wird, die von der erst im großen Maßstab wirkenden Gravitation über den auf menschlicher

Ebene wirksamsten Elektromagnetismus bis zu den auf den subatomaren Bereich beschränkten leichten und schweren Wechselwirkungen reichen. Das Auge (der Gesichtssinn) überwindet die größten Distanzen, das Ohr (der Hörsinn) kann nicht die Sterne wahrnehmen, die Nase (der Geruchssinn) nimmt noch weniger weit entfernte Phänomene wahr, der Geschmack ist im Mund angesiedelt und der haptische Sinn reicht von der Haut bis in den Körper (Muskeln und Nerven). Bereiten Sehen, Hören und Schmecken keine Probleme ihrer abstrakten Ordnung, sind das Riechen und der Tastsinn kaum zu ordnen. Etwas, das sich der Systematisierung entzieht, wird als unordentlich oder gar schmutzig und vulgär kategorisiert.



Reduzierte man das Essen auf den Geschmackssinn, wäre eine Differenzierung der Küchen unmöglich, da es nur darauf ankäme, die fünf Geschmäcker zu variieren. Salzig-bitter-sauer-süß hat man in den letzten Jahren durch umami, die Wahrnehmung von Glutamat ergänzt. „Umami“ ist das japanische Wort für ‚köstlich‘ und

bezeichnet den Geschmack von Stoffen aus der Gruppe der Aminosäuren, ausgelöst am typischsten von Natriumglutamat...“¹⁴ Die Geschmacksknospen für bitter sind 10.000 Mal empfindlicher als jene für süß. Evolutionsgeschichtlich ist das Erkennen des bitteren Geschmacks von großer Bedeutung, weil damit Giftstoffe erkannt wurden, weshalb sich das Gros der Essenden und Trinkenden nicht mit Bitterstoffen anfreunden mögen. (Dem werden Biertrinker widersprechen.) Und ein Welschriesling aus dem Weinviertel aus einem warmen Jahr gewinnt für den Kenner durch seinen

„bitteren Abgang“. Durch die Reizung des Geruchsinnes, des Tastsinnes (auf der Zunge) und natürlich des Sehens kann sich das Kochen praktisch unendlich weiterentwickeln. In den letzten Jahren wurde der Geschmackssinn durch ein immer raffinierteres, psychologisch abgestimmtes Verpackungsdesign überlistet. Am schönsten sind die rotscheinenden glatten Oberflächen der Äpfel und Tomaten, die ihren Eigengeschmack verloren haben. Das Projekt der *Lichtspeisen* dient auch der Rehabilitierung des visuell unterstützten Wohlgeschmacks. Das Misstrauen gegen den frischen Glanz von Oberflächen bei Obst und Gemüse ist schwer einzudämmen, auch wenn die Konsumenten runzelige und unbunte Ware genausowenig annehmen und offenbar ihren eigenen Nasen ebenso misstrauen.

Der große Soziologe Georg Simmel hat in einem *Exkurs über die Soziologie der Sinne* eine kühne These aufgestellt, die die Systematisierung historisch dynamisiert: „Im allgemeinen wird mit steigender Kultur die Fernwirkung der Sinne schwächer, ihre Nahwirkung stärker, wir werden nicht nur kurzsichtig, sondern überhaupt kurzsinnig; aber auf diese kürzeren Distanzen hin werden wir um so sensibler.“¹⁵ Vergessen wir nicht, dass das vor 100 Jahren geschrieben wurde. Allzu ernst wird man hier den genialen Simmel aber nicht nehmen dürfen. Dass immer mehr Menschen kurzsichtig werden, d.h. nicht mehr in der Ferne scharf sehen, bedeutet ja nicht, dass sie aus kürzerer Distanz besser sehen. Beim Hören bestimmt überdies nicht die Distanz den Grad der Hörfähigkeit, sondern die Lautstärke. Immer mehr Jugendliche hören schlecht, weil sie in der Disco und mit dem iPod zu laute Musik verabreicht bekommen. Distanzen ändern auch nichts beim Riechen oder beim Geschmack. Gleichwohl liegt in der Beobachtung Simmels, dem wir auch eine Abhandlung über die *Mahlzeit*¹⁶ (s.u.) verdanken, ein wahrer Kern. Kultur besteht in einer Verfeinerung der Sinne und einem Angebot an

immer neuen und überraschenden Geschmacksangeboten.

Das Projekt einer Systematisierung der Künste ist von der Einsicht abhängig, dass alle Sinne gleichwertig sind, mögen sie auch in ihrem Wert historisch unterschiedlich eingeschätzt worden sein. Die Erweiterung des Kunstbegriffs wird vielleicht dazu führen, dass man die Kunstgattungen von den Wahrnehmungsorganen völlig trennt. Synästhetische Erfahrungen machen ein Werk weder besser noch schlechter. Viele Besucher einer Eröffnung genießen es, wenn die Bilder nach Farbe riechen, so als ob sie noch am Prozess der Werkentstehung teilhaben dürften, was ja dem Begriff der Vernissage entspricht. Der rigoroseste Begründer der Objektkunst und zynische Beobachter der Künstlerkollegen, Marcel Duchamp, hat die Maler beschuldigt, überhaupt nur wegen des Geruchs der Farben malen zu wollen. „Ich hatte stets einen Horror, ein ‚Berufsmaler‘ zu sein. In dem Augenblick, wo man es wird, ist man verloren... Ich war nie ein passionierter Maler. Ich hatte nie das olfaktorische Empfinden der meisten Künstler. Diese malen, weil sie den Geruch des Terpentins lieben. Ich persönlich pflegte zwei oder drei Stunden im Tag zu malen und konnte nie schnell genug davon wegkommen.“¹⁷

Wie sind die verschiedenen Sinneswahrnehmungen in die Kunst zu integrieren? Jenseits aller hierarchischen Ästhetik ist das nur zu beantworten, wenn man den visuellen Leitsinn zu relativieren vermag. Wir beurteilen etwa die ägyptische Kunst genauso wie andere, spätere Epochen nach ihrer sichtbaren Erscheinungsweise. Dass es sich allerdings um haptische Erfahrungen handeln mag, die in Bildwerken sichtbar werden, erlaubt das Bewusstwerden der sinnlichen Distanz. Diese Einsicht verhindert die naive Frage, ob denn die Ägypter so gesehen haben, wie sie gestaltet haben oder gar, ob sie es nicht besser gekonnt haben.¹⁸ Die visuelle Erscheinungsweise

entspricht nur unvollkommen der haptischen Wahrnehmung, und noch weniger dem Geschmacks- oder Geruchssinn. Oder um es durch eine Spekulation noch deutlicher zu machen: Es mag Epochen gegeben haben, in denen das Riechen der Leitsinn einer Gesellschaft war. Ihrer künstlerischen Umsetzung (im Bild, im Lied, im Tanz etc.) ist das aber nicht „aus heutiger Sicht“ anzumerken. Es riecht nicht, wenn man Speisen besingt, über Gerichte schreibt oder sie als Skulpturen nachbildet oder als Stillleben malt. Die Rückkehr des Kochens als Kunst bedeutet einen Schritt in diese Reintegration, ohne dass man sich ausmalen könnte, wie das in den anderen Leitsinn einer Gesellschaft übertragbar ist.

In den Beobachtungen Georg Simmels vermittelt sich etwas von den Schwierigkeiten der soziologischen Annäherung an die Mahlzeit. Er lässt Rückschlüsse auf eine Zeit zu, in der das Gesamtkunstwerk angestrebt wurde, wir aber nur wenig vom damaligen Essen wissen. Von der legendären Beethoven-Ausstellung der Wiener Secession (1902) kennen wir den architektonischen Raum, das Ausstellungsdesign von Josef Hoffmann, die Skulptur von Max Klinger, die Gemälde von Gustav Klimt & Co., die musikalische Umrahmung (Gustav Mahler), ja auch die Mode und die Pflanzendekoration. Nichts steht aber über den Wein und die zur Eröffnung gereichten Speisen geschrieben. Simmels Gedanke übersteigt allerdings die Linie einer gemeinsamen, einheitlichen Ästhetik, weil die Mahlzeit gerade Menschen zusammenbringt, „die keinerlei spezielles Interesse teilen.“¹⁹ Allein in diesem Faktum liegt die Tatsache einer ästhetischen Regulierung (etwa der gleichen Teller und des gleichen Bestecks für alle) und formalen Reglementierung begründet, die so weit reicht, dass man bei einer Mahlzeit auf keinen Fall eine gehobene Konversation zu erwarten hätte. Die Stilisierung bedarf keiner geistigen Erbauung. Damals schienen

ihm als angemessene Farben Weiß und Silber am besten, bei den Speisen sollten „Symmetrie, ganz kindliche Farbenreize, primitive Formgebungen und Symbole“ vorherrschen.²⁰

Allerdings möge der Tisch nicht als ein „geschlossenes Kunstwerk erscheinen, so dass man nicht wagte, seine Form zu zerstören.“²¹ Simmel hätte sich gewundert, mit welcher Selbstverständlichkeit heute die schönste Dekoration im Laufe einer Mahlzeit zerstört wird. Die zentrale These betrifft aber den Prozess der Sublimation. „Nur das Dunkle und Böse kann, gleichsam in sich selbst umschlagend, das *Lichteste* und Wertvollste erzeugen, das uns erreichbar ist... Dass wir *essen* müssen, ist eine in der Entwicklung unserer Lebenswerte so primitiv und niedrig gelegene Tatsache, dass sie jedem Individuum fraglos mit jedem anderen gemein ist. Dies eben ermöglicht das Sichzusammenfinden zur gemeinsamen *Mahlzeit*, und an der so vermittelten Sozialisierung entfaltet sich die Überwindung des bloßen Naturalismus des Essens.“²² Im Sinne Simmels sind *Lichtspeisen* daher ein Medium der Stilisierung und Ästhetisierung des über sich selbst hinausgehobenen „Niedrigen und Nichtigen“, als welches er das bezeichnet, was allen Menschen notwendigerweise eignet. Es ist ein Signum seiner Zeit, das zu verachten, was nicht individuell ist. Der Zwang zur Ästhetisierung liegt gerade darin, allgemeine Tätigkeiten und Eigenschaften einzigartig erscheinen zu lassen. Damals ist die Entwicklung nicht weitergegangen. Simmel hat wohl den Zusammenhang von oberflächlichem Essensdesign und Tiefe soziologischer Bedeutungen erkannt, aber das Jahrhundert der Avantgarde stürmte in eine andere Richtung, eher in Spezialisierung als in einen Zusammenklang. Theres Cassini versucht diese Lücke zwischen den Künsten zu schließen. Die *Lichtspeisen* sind ein olfaktorisch-haptisches Erlebnis und darüberhinaus ein visueller Genuss. Aber es gibt kein Speichermedium, um die dabei

gemachten Wahrnehmungen zu bewahren. Folglich werden sie einerseits literarisch in den Menüs und Rezepten bewahrt, so wie auch Ferran Adrià seine Rezepte in einem Werkverzeichnis nummeriert.²³ Andererseits fließt der Nachvollzug des Geschmacks und der haptischen Aneignung in die Mimik der Essenden ein, die man empathisch anhand der Fotos rekonstruieren kann, je nach Geschmack und eigenen Erfahrungen.



Theres Cassini beim Schlecken, 2008

Fotos der beim Schlecken der Teller aus der Façon geratenen Gesichter werden von den Betroffenen weniger mit Entsetzen als mit auto-ethnologischem Interesse betrachtet und gekauft. Der letzte Schritt findet in den Kompositionen der „Pictura Lucis“ statt. Das Licht ist zwar nicht die Speise, aber das Medium der grenzüberschreitenden Ästhetik.

3. Exkurs: Luft und Licht oder

Licht ist kein besonderer Saft

Cassinis *Lichtspeisen* sind ein ästhetischer und kein esoterischer Genuss. Die Künstlerin ist zwar Vegetarierin, hat aber mit entsprechenden Glaubensinhalten nichts zu schaffen. Auch gab es kein Schlüsselerlebnis wie ein Schafsaug, das Donna Leon einmal im Iran auf ihrem Teller fand.²⁴ „Einmal hat sie [Leon] sich überlegt, was passieren würde, wenn wir nur nach Schönheit essen würden: Kirschen, Pfirsiche, Melone, wie hübsch die sind, auch Möhren und Tomaten, 'wunderschön'. Aber ein nacktes Hühnerbein?“²⁵ Es gibt viele Facetten der Empfindsamkeit, aber auch der formalen Neugier, die über den Gemüsestand am Naschmarkt hinausführen.

Bei Cassinis Projekt wird nicht Licht gegessen oder auch nur im entferntesten insinuiert, man könne von Luft, Liebe und Licht leben. Licht hat keine Kalorien. Definiert man „Licht als einen kleinen Ausschnitt aus der Skala elektromagnetischer Schwingungen, der durch das menschliche Auge die Empfindung der Helligkeit vermittelt“²⁶, ist es naturgemäß ein visuelles Phänomen. Es sind vom Auge aufgenommene und ans Gehirn weitergeleitete Signale und nicht von der Nase wahrgenommene Düfte oder vom Darmtrakt verdaute Nährstoffe. Werden Lichtreize verarbeitet, wie in der Fotografie, kommt es zu chemischen Veränderungen, wie auch bei der von Pflanzen mithilfe von Chlorophyll durchgeführten Fotosynthese. Jedesmal spielen aber dabei chemische Substanzen eine zentrale Rolle.²⁷ Ohne solche Substanzen bzw. Nährstoffe verhungert der Organismus entropisch. Das Licht „an sich“ sieht man nicht selbst, sondern immer nur in seiner Wirksamkeit an Oberflächen.



Jasmuheen mit Nimbus

In den letzten Jahren hat die Australierin Ellen Greve unter dem Pseudonym Jasmuheen das Überleben durch Licht gepredigt, zahllose Bücher darüber geschrieben und die Self-Empowerment-Academy gegründet. Nach ihren Aussagen lebt sie seit 1993 von Licht. Da viele ihrer Anhänger, die sich dem empfohlenen 21-Tage-Prozess des Hungerns unterzogen, Schaden genommen haben, akzentuierte sie ihre Botschaft. Man habe ihre Lehre darauf reduziert, „ob Menschen essen oder nicht essen. Das ist niemals meine Absicht gewesen. Die Botschaft ist, wenn du wirklich in das Feld der Liebesenergie gehst, aus der du ursprünglich kommst, wird sie dich heilen, führen, ernähren - alles, was du möchtest.“²⁸

Einfühlsame, positiv gestimmte Kritiker haben ihre religionshistorischen Analogieschlüsse gezogen: „Wir haben in Deutschland Therese Neumann von Konnersreuth (1898-1962), eine berühmte Stigmatisierte, die 30 Jahre täglich nur eine geweihte Oblate zu sich nahm, und Maria Furtner, auch aus Bayern, die 52 Jahre nahrunglos lebte. In der Schweiz gibt es Nikolaus von Flüe, ein Nationalheiliger, der zwei Jahrzehnte von nichts als von Wasser lebte. Aus der langjährigen Forschung des deutschen Arztes Dr. Karl Granninger sind weltweit über 20 Erwachsene und 6 Kinder bekannt, die zwischen 2 und 55 Jahre ohne Nahrungsaufnahme waren. Viele von ihnen wurden über längere Zeit streng beobachtet und es konnte kein Betrug nachgewiesen werden.“²⁹

Das mag man glauben oder nicht - für kunstästhetische Fragen spielt der Wahrheitsgehalt keine Rolle. Yogis haben im Pranayama eine Technik entwickelt, mit der sie wie im Winterschlaf ihre körperlichen Funktionen verlangsamen können. „Prana“ wird die mit dem Atem assoziierte Lebensenergie genannt. Auch wenn man am Atem ansetzt, ist nicht einfach der durch die Lungen aufgenommene Sauerstoff der Luft entscheidend, sondern eine Energie, die durch Übung in der Meditation entsteht, mit der Aufmerksamkeit koordiniert, und schließlich gemäß den traditionellen (buddhistischen) Meditations-Texten zur Umkreisung eines lichthaften Zentrums sublimiert wird. Dabei handelt es sich nicht um materielle Vorgänge, sondern um eine Disziplinierung des Bewusstseins. Die Vorstellung, man könne wie Pflanzen Licht verwandeln und davon leben, also Licht essen, ist ein Aberglaube, der die Erfahrung des Pranayama umkehrt. Nicht durch Atemübungen werden Lichterfahrungen erzeugt, sondern umgekehrt, durch die Wahrnehmung von Licht soll Lebensenergie geschaffen werden.



Esoterische Theorien begleiten die Kunst seit dem Beginn der Moderne.³⁰ Die Schaustellung eines indischen Fakirs auf der Biennale von Venedig 1999 durch den italienischen Künstler Maurizio Cattelan führt den Kunstkritiker eher in das Labyrinth des Kunstbegriffes als in die Meisterschaft der Atemtechnik. Für einen das Licht der Öffentlichkeit scheuenden Künstler wie Cattelan ist der Atemtechniker gewiss eine angemessene Metapher. Wer sich für die Physiognomie des Künstlers interessiert, kommt nicht auf seine Rechnung. Darum geht es.

Cassinis Arbeit bewegt sich nicht im Grenzbereich des Sichtbaren, auch wenn sie sich seit jeher mit dem Gefängnis des Körpers, seiner Leistungsfähigkeit und seinen Schwächen auseinandergesetzt hat. Es ist für ihre Arbeit entscheidend, dass das Überleben ein ästhetisches Phänomen ist, bzw. sich die Schönheit in der unzumutbaren Schwäche des Organismus als Oberfläche drapiert. Ob sie sich zunächst an Mode versucht oder in der Fotografie ihre Technik gefunden hat, immer ist das Äußere der Erscheinung entscheidend.



Auch in ihren als *Leibes-Hausung* bezeichneten Raumplastiken drängt das Innere heraus, ans Licht. „Leibes-Hausung handelt von Ausbrüchen und Umbrüchen. Emotionskerker werden gesprengt“, sagt sie selbst. Aus den Leibes- bzw. Architekturöffnungen quillt das Innenleben heraus, es gibt keinen Weg zurück. Das Beharren auf der Oberfläche als Signum einer

apotropäischen Ästhetik verwehrt den Blick auf den inneren Emotionsstau. Körperöffnungen gewähren keine Aussicht auf ein Eindringen. Auch da, wo *Mundschlitze* (2006) angekündigt werden, handelt es sich bei den verführerisch roten Signalen um geschminkte Puppenmünder, die nichts zu sagen oder zu verspeisen haben.



Für Theres Cassini sind die *Lichtspeisen* nicht als eine „Geste“ zu verstehen. Vilém Flusser hat merkwürdigerweise allen möglichen oder unmöglichen Gesten seine Aufmerksamkeit geschenkt, aber nicht dem Essen oder Trinken.³¹ Das ist seltsam, da er unter Gesten „Bewegungen des Körpers“ versteht, die eine „Ausdrucksweise einer Intention“ wiedergeben. Vlusser erkennt in sehr unterschiedlichen Bewegungen des Körpers interpretationswürdige „Gesten“: im Schreiben, Sprechen, Machen, Lieben, Zerstören, Malen, Fotografieren, Filmen, Maskenwenden, Pflanzen, Rasieren, Musikhören, Pfeifenrauchen, Telefonieren, Video, Suchen. Umso erstaunlicher, dass das Speisen als jedem wohlbekanntes Geste von ihm ausgelassen worden ist, so als ob ihm keine eigene Bedeutung zukäme. Unabhängig davon spielt das für unseren Zusammenhang keine Rolle. Wie ein Vergleich mit anderen „Künstlerküchen“ zeigen wird, spielt bei Cassini tatsächlich die Geste des Verzehens von Lichtspeisen keine unmittelbare Rolle, sondern wird von ihr ausgebeutet. Es ist egal, wie jemand mit dem Ungetüm eines Gemüsekegels zurechtkommt, ob er wackelig umstürzt oder mit erhobener Spitze den Weg in den Mund findet, denn das Resultat gehorcht ästhetischen Erwägungen. Es sind nicht die Gesten, sondern die Farben im Licht bedeutsam. Insofern stellt die Künstlerin die Konsequenz des Denkers auf den Kopf, bzw. bewertet die Schlussfolgerung anders. Zwar erkennt Flusser, dass „das stimmungshafte Gebärdespiel der Welt und dem Leben eine ästhetische Bedeutung“ verleiht³², aber er konfrontiert sie mit dem Informationsgehalt. „Je mehr Information eine Geste enthält, desto schwieriger ist es offenbar für einen Empfänger, sie zu lesen. Je mehr Information, desto weniger Kommunikation. Folglich, je weniger eine Geste informiert (je besser sie kommuniziert), desto leerer ist sie und desto angenehmer und hübscher, denn sie erfordert wenig Anstrengung, um gelesen zu werden.“³³

Die Teilnehmer an den Lichtspeisen-Essen haben ihren Spass, sie beob-

achten einander beim Verzehr ungewöhnlicher Gerichte, lachen und trinken, kurz, sie pflegen die Kommunikation in der Unterhaltung, d.h. die eigentliche Information verschließt sich den Gästen. Das ist angenehm und hübsch im Sinne Vlusers. Die Regie verfolgt bestimmte Ziele, keine Esoterik und keine Besinnung, sondern Phänomene im Licht, die es außerhalb dieses Ereignisses nicht gibt. Die bedeutungslosen Gesten des Essens sind Motive der bedeutsamen Geste des Fotografierens.

Das Licht findet sich nicht verwandelt im Inneren des Körpers, sondern ganz materiell in den Leuchttischen, die von unten die Speisenfolge beleuchten, wodurch sie ihre Farbenpracht aufglühen lassen. Findet in der Regel bei Festgelagen die Beleuchtung von oben durch Lampen und Kerzen statt, sind die Leuchttische ein Erbe der traditionellen Diabetrachter, wie sie Kunsthistorikern vor dem Zeitalter der Powerpoint-Präsentation geläufig waren. Die Leuchttische und -kästen gehen auf dieses Hilfsmittel zurück.

Kehren wir noch einmal zum Verhältnis von Luft und Licht zurück. In den modernen Lichtessern besteht ein Mangel an Ästhetik insofern, als von einer sinnlichen Erfahrung nicht die Rede ist. Dem Licht-Prana-Komplex von Jasmuheen mangelt es im Vergleich zu Teresa von Avila (1515-1582) an einer Qualität, auch wenn man diese nicht beschreiben kann, wie das unhörbare Donnerröllen. Teresa weist ihre Wahrnehmungen jeweils den verschiedenen Sinnen zu, um die Beschreibungen im Sinne einer negativen Theologie sogleich zurückzunehmen. Also Donnerröllen, das man nicht hört, ein Bild oder Glanz, den man nicht sieht, aber auch „ein starker Geruch, der durch alle Sinne sich ihr mitteilt (ich sage nicht, es sei ein Geruch, sondern gebrauche dies nur als Vergleich).“³⁴ In der abendländisch-christlichen Tradition glaubte man daran, dass Götter bzw. Gott und Engel nur von den feinstofflichen Extrakten der Speisen, also vom Duft der Köstlichkeiten

4. Etikettenschwindel als Kunstform

lebten. Der Erzengel Raphael erklärt dies in der Tobias-geschichte seinem Schützling und dessen Vater: „Es schien wohl, als äße und tränke ich mit euch; aber ich brauche unsichtbarer Speise und eines Trankes, den kein Mensch sehen kann.“³⁵ „Kompromisslos gottergebene Christinnen verzichteten seit Beginn des 13. Jahrhunderts gar vollends auf irdische Kost und lebten allein noch vom ‚Brot der Engel‘: der Eucharistie... Die heilige Katharina von Siena (1347-1380) ernährte sich, wie sie berichtet, viele Jahre vor ihrem Tod einzig von diesem ‚Brot‘, das sie aus der Hand der Engel empfing.“³⁶

Im Gegensatz zu den asiatisch inspirierten Esoterikern ist die Luft europäischer Hungerkünstler nicht nur substanzloses Licht, sondern wenigstens mit der Qualität des Duftes angereichert, also eine olfaktorische Wahrnehmung. Charakteristischerweise war die 2000 in einer Kirche stattfindende Performance *Lichtnahrung* der Bildhauerin Elke Schmees nicht mehr als ein ironischer Kontrast, ein „Gegenbild“ zur Fleischplastik-Installation von Robert Reschkowski am selben Ort und keineswegs zum Verspeisen gedacht.

Als 2007 der spanische Meister Ferran Adrià als erster Künstler der documenta XII berufen wurde, waren die Erwartungen hoch. Was für eine Ausstellung würde das wohl sein, zu der ein Koch den Reigen des Kunstspektakels eröffnet? Wie wunderbar hätte es werden können, endlich den ohnehin durch Expansion strapazierten Kunstbegriff in die Gefilde der noch nicht sanktionierten artes mechanicae, also des Handwerks wuchern zu lassen. Es war nämlich ein Unterschied, ob man Kochen als Kunst akzeptieren wollte und nicht umgekehrt Künstler als Köche, die es ohnehin zur Genüge gab. Und dann die Enttäuschung, Adrià war zwar zur Eröffnung angereist, aber sein Lokal elBulli wurde einfach als externe Ausstellungsfläche der documenta erklärt. In der „Werkliste“ des offiziellen Kataloges findet sich unter dem Namen Ferran Adrià: „documenta 12 BersucherInnen zu Gast bei Ferran Adrià“. Ein Tisch stand jeweils einigen zufällig ausgesuchten Besuchern der documenta offen, die sich nicht wie hunderttausende andere Fans der Molekularküche jahrelang vergeblich um eine Reservierung bemühen mussten. So hieß es, doch das wurde eben nicht dem Zufall überlassen, sondern auf ein handverlesenes Publikum oder Künstler beschränkt. Der Knalleffekt verpuffte wie manchmal ein Gericht der Molekularküche.

Noch in einem Interview Ende 2006 überlegte Adrià, wie seine Gerichte museal „auszustellen“ wären, wie problematisch aber interessant eine Koch-Kunstgeschichte wäre, wie aber letztlich nur die „Originale“, d.h. der Genuss der Gerichte eine ästhetische Erfahrung bereiten könnten.³⁷ Deziert erklärte er, es wäre respektlos gegenüber Künstlern, würde er sich selbst als Künstler bezeichnen. Hinter der bescheidenen Geste verbarg sich die selbstbewusste Kehrseite: „Ich hätte auch keine Lust, dass ein Maler mit Lust am Kochen gleich meint, er könne sich Koch nennen.“³⁸ Zumindest

eines wird darin klar, nicht die Systematik der Künste löst das Problem des wechselseitigen Verhältnisses, sondern die Gleichberechtigung und Unterscheidungsfähigkeit. Es stellt sich aus dieser Sicht gar nicht die Frage, ob Kochen Kunst sei, genausowenig ob Künstler Köche seien. Ein Künstler muss nicht nur ein guter Künstler auf seinem Gebiet sein, sondern auch ein guter Koch, wenn er als solcher ernst genommen werden will.

Gleichwohl erholte sich die Kunstwelt rasch von der Enttäuschung in Kassel. Adrià blieb in der Küche und in seinem Labor und expandierte nicht in die Kunstwelt. Mag er auch seine Gerichte nummerieren und in Katalogen publizieren und kommentieren, solange er nicht an einer Ausstellung interessiert ist oder Multiples für den Kunstmarkt produziert, macht es wenig Sinn, ihn nicht nur als weltbesten Koch, sondern auch als Künstler anzusehen. Es ist schlicht überflüssig. Jedoch die Kochwelt suchte weiterhin bis heute, den Ruhm Adriàs zu mindern. Der Gourmetkritiker Jürgen Dollase würdigt im Katalog den künstlerischen Aspekt Adriàs: „Über diese immer auch spielerisch variierten und optisch oft wie bildende Kunst inszenierten neuen Grundtechniken hinaus liegt Adriàs Verdienst vor allem in der Ergänzung des traditionell eher an Aromen gebundenen Verständnisses von Essen durch alle Formen der Sensorik.“³⁹ Die Diskrepanz von Aroma und Sensorik wird oft auf den Nenner der nach Kirsche aussehenden Frucht gebracht, die beim Aufbeißen nach Tomaten schmeckt. Diese Variation der Aggregatzustände schaut aus nach „Effekthascherei und Trickseriei, die mit den wahren Werten der Kochkunst nichts zu tun haben.“⁴⁰ So der Vorwurf der traditionellen Haute Cuisine, die angesichts der Molekularrezepte von „Schäumchen“ redet.

Aber Täuschungsmanöver sind seit jeher ein Mittel herausragender Küche. „Während der Karwoche gibt der König ein Essen, bei dem mit Gemüse alle Fische nachgebildet werden, die man im Meer fängt... Man verleiht diesen Gemüsen den Geschmack jener Fische, die sie darstellen.“ So berichtet Louis-Sébastien Merdier (1740-1814) in seinem *Tableau de Paris*.⁴¹ In der bildenden Kunst ist es die Regel, Dinge mit anderen Materialien abzubilden und darzustellen, „Trompe-l’œil“ ist das Herzstück jeglicher Kunst. Wie immer, wenn man von „wahren Werten“ spricht, geht es nur um eine ideologische Entscheidung. Bei aller Kritik bleibt die Molekularküche siegreich im Ranking der weltbesten Köche. Die drei Erstplatzierten unter den „World’s Best Restaurants 2008“ gehören dieser Schule an: Ferran Adrià ist nach wie vor die Nummer Eins, gefolgt von Heston Blumenthal und Pierre Cagnaire.⁴²

In der Systematik der Kochkunst hat man von einem „Kreuz der Küchen“ gesprochen. „Das Kreuz der Küchen besteht gleichfalls aus zwei Achsen: vertikale Küche und horizontale Küche.“⁴³ Die vertikale Küche sei die raumzeitlich regional gebundene. Der Speiseplan folge dem Jahresablauf und den Möglichkeiten einer bestimmten Landschaft. Hingegen sei die horizontale Küche nicht durch diese Grenzen bestimmt, weil die Produkte von überall her kommen. Durch den Handel werde der Geschmacksinn zu einem Fernsinn. Gegenwärtig befinde sich die vertikale Küche auf dem Rückzug. Das muss nicht immer so sein. Durch den prognostizierbaren Kollaps des Güterverkehrs, die in der Perversion des Biosprits (der Umwandlung von Nahrung in maschinell eingesetzte Energieträger) wurzelnden explodierenden Kosten, das retardierende Bewusstsein der Schrebergärtner, durch die Sehnsucht nach der vergleichsweise armen Kindheit, individuelle oder epidemische Gewichts- und Gesundheitsprobleme kann das Pendel jederzeit umschlagen.

Doch vielleicht stimmt diese Systematik des „Kreuzes der Küchen“ gar nicht. Sie stellt eine Polarität auf, die aus dem Blickpunkt der Kubelka-Schule errichtet worden ist. Peter Kubelka, legendärer Professor für Film und Kochen als Kunstgattung an der Frankfurter Städelschule, hat das im 19. Jahrhundert einsetzende Verständnis für die Kochkunst verfeinert, wobei er in seiner Betonung aller Ursprünge zum Gegner der Sterne-Hauben-Küchen wurde. Doch Mentalitätsunterschiede eignen sich nicht immer als Basis für philosophisch-historische Systematiken. Auch in den Küchen der Gourmettempel ist zu differenzieren, auch dort gibt es die Sehnsucht nach dem unverfälschten Genuss der Produkte, selbst wenn nicht die Forelle aus dem nahen Gebirgsbach, sondern der Loup de Mer aus dem Atlantik aufgetischt wird. Die Sehnsucht nach dem Urgeschmack der Produkte hängt nicht davon ab, woher diese stammen, aus dem eigenen Kräutergarten oder als Flugware aus thailändischen Plantagen. Aus dieser Sicht kann man Peter Kubelka und Johanna Maier als einen Pol sehen⁴⁴, dem die Verwandlung des Klassischen zum kreativen Manierismus gegenübersteht. Also auf der einen Seite die Suche nach der Eigenart der Produkte, auf der anderen Seite das Probieren und Komponieren überraschender Geschmackserlebnisse. Das eine tendiert im schlechten Fall zur Langeweile der Hausmannskost, bei deren gleichmäßig-konventionellen Rezeptur man dann schon Lieblingsgerichte kennt, das andere zum Kreativitätswahn, das nur nach dem Neu-Unerhörten bzw. noch nie Geschmeckten strebt.⁴⁵ Ganz gleich, woher die Produkte kommen, aus dem Speisen wird dann keinesfalls ein „Fernsinn“, weil man ja nicht räumlich versetzt isst, wenn man Flugware speist.

Das Denken beim Kochen oder über das Kochen muss, allen Vorarbeiten in früheren Jahrhunderten zum Trotz, erstmals entwickelt werden. Vorsicht ist geboten, wenn man bei Neuentwicklungen immer das ganz Andere sieht

oder schmeckt. So ist aus der Sicht der regionalen Küchen die Molekularküche sicher ein absoluter Gegenpol. Aber wie steht es dann mit einem Gericht des spanischen Avantgardisten Andoni Luis Aduriz *Zerdrückte Kartoffel, zerbrochene Eier und Holzkohle mit Knoblauchkasein?* Was Jürgen Dolase als „Dekonstruktion im textuellen Bereich“⁴⁶ beschreibt, ist zugleich mimetische Kunst wie ein manieristisches Verwirrspiel. Das Gericht besteht aus fünf Komponenten, der „Holzkohle“, den zerbrochenen Eiern, zerdrückten Kartoffeln, einer Olivenöl-Knoblauchsauce und ascheartigem Auberginenpulver. Einzelne Elemente stellen sich selbst dar - also was wie Kartoffel oder Eier aussieht, sind auch diese Materialien -, andere allerdings werden simuliert. Die sogenannte Holzkohle besteht aus mit Tintenfisch gefärbten Maniokstücken. Mimetisch ist das, weil es nicht abstrakt aussieht, sondern realistisch, auch wenn es durch ein anderes Material repräsentiert wird. Aber das ist in der bildenden Kunst auch nicht anders, ein Stillleben wird nicht aus natürlichen Materialien gefertigt, sondern mit Ölfarben gemalt. Die Begriffe der Kunstgeschichte verschwimmen und erfassen die Phänomene nicht richtig. Wie bei der Molekularküche gibt es geschmackliche Überraschungen, aber sie werden formal weiterentwickelt.

Theres Cassini ist als Künstlerin an solchen prinzipiellen Unterschieden desinteressiert. Es geht ihr nicht um die Entfaltung der Aromapalette oder um ehrliche Produkteerschließung, obwohl sie von den Vorzügen weiß, statt der geschmacklosen überdünnten Glashausware wieder zu vergessenen Gemüsearten zurückzukehren. Ihr geht es vielmehr um eine möglichst vollkommene Transparenz des natürlichen Kolorits. Denn das Ende ihrer gastrosophischen Hierarchie ist nicht das Schlucken, sondern das Sehen. Sie kehrt gewissermaßen den kulinarischen Prozess um. Das Visuelle stellt in der traditionellen Küche auf dem Weg vom Kochen zum Verzehr ein Zwi-

schenstadium dar. Die prunkvollen Inszenierungen bei Hof mögen noch immer als künstlerische Folie taugen, auch wenn sie ironisch gebrochen sind - man denke an die Inszenierungen von Alhäuser -, aber nur zu oft ist



Daniel Spoerri: *Fallenbild*, 1972



Rirkrit Tiravanija: *Küche*, 1996



Dieter Roth: *Küche*, 1999

die Schlacht am Buffet das eigentliche Prozedere des Verzehrs. Das Ephemere der Künstlerküchen von Daniel Spoerri über Dieter Roth bis zu Rirkrit Tiravanija (s. Kap.6) kulminiert in seiner trostlosen Zerstörung eher im Haptischen als im Visuellen.

Die von Axel Schmidt beschriebene Hierarchie der Sinnesfunktionen beim Mahl, nämlich „Sehen-Anfassen-Riechen-Schmecken - dann Schlucken“ wandelt sich für Cassini, auch wenn ihre Gäste derselben (logischen) Hierarchie folgen. Ihre Ausbeute liegt im Optischen, in dessen Dienst auch das haptische Moment treten muss. Das Tasten, Greifen, Schlürfen und Schlecken vermischt, verdünnt und strukturiert die Speisereste und -farben auf den transparenten Glastellern über dem Leuchttisch und bildet auch für die Mitspeisenden einen eigenen Unterhaltungswert. Die dabei entstehenden Aufnahmen werden im Anschluss daran verarbeitet. Wie bei jedem Künstler steht

nicht die Form der Speisekultur im Zentrum, sondern die jeweilige Intention. Das Zuschnappen und Bildwerden von Spoerri in der Nachfolge von Marcel Duchamp erdachten *Fallenbildern* ist von ganz anderer Art als die zu Lichtkästen und Licht-Tondi⁴⁷ verarbeiteten Schnappschüsse Cassinis. Gemeinsam ist ihnen der Schwenk von der Horizontalen (Tisch) zur Vertikalen des Bildwerkes.

Generell, dieser unfreundliche Schluss darf erlaubt sein, ist Künstlern der Geschmack der eingesetzten Speisen zweitrangig, auch wenn sie sich als Gourmets gebärden. Allzu oft geht auf dem Weg der Kochkunst vom Handwerk zur bildenden Kunst der eigentliche Sinn des Speisens verloren. Da sich Cassini aber nicht der Reste wie andere bedient, bleibt ihr die Rezeptur wichtig. Das Angebot der Aromen und Stofflichkeiten dient auch der Überraschung der Gäste, für die der Lichtfaktor ein zusätzlicher Reiz ist. Die körperlichen Reaktionen und das Mienenspiel gehören zum Erleben der *Lichtspeisen* selbstverständlich dazu.

Der vermeintliche Coup der documenta-Macher, Adrià als gleichwertigen Künstler einzuladen, ging nicht nur aus organisatorischen Gründen schief - man bekam ja von seiner Kunst in Kassel nichts zu schmecken. Vielmehr ist die Integration der anderen Sinne nach wie vor ein Problem für das Kunstpublikum. Durch Video und Filmprojektionen hat man sich an akustische Phänomene gewöhnt, der Tastsinn darf bedauerlicherweise nach wie vor generell nicht eingesetzt werden, Wohlgerüche kommen nur selten zum Einsatz. Da der visuelle Reiz nach wie vor gefordert wird, werden Köche in Verkennung ihres Metiers vom Kunstpublikum (und nicht von den Speisenden) noch immer nach ihrer visuellen Leistung beurteilt. Da hat sich seit einem Jahrhundert wenig geändert. Ein Zeitgenosse beobachtete

den 1910 verstorbenen Frédéric Delair wie einen Maler, um ihn recht zu würdigen. Er „beschrieb, dass der Meister, geschmückt mit Monokel und grauem Schnäuzer, die Sauce präparierte, salzte und pfefferte ‘wie Monet seine Bilder malte’, mit der ‘Ernsthaftigkeit eines Richters und der Präzision eines Mathematikers’, jede Perspektive und jeden Aspekt der Sauce planend.“⁴⁸

Es fällt auf, dass die Nobilitierung des Koches als Künstler wie am Beginn der Neuzeit durch die Betonung seiner wissenschaftlich-mathematischen Gewissenhaftigkeit erfolgt, als man die Entdeckung der Perspektive (sie darf in dem Zitat auch nicht fehlen) weniger als *ars mechanica*, sondern als *ars liberalis* zu würdigen suchte. Die künstlerische Handschrift und malerische Meisterschaft war das Letzte, was man dabei bestaunte (so wie wir heute), weil das ja nur das Handwerkliche betraf. Vielleicht hat gerade die Tatsache, dass Adrià viele Monate mit seinem Team in einer Art Versuchslabor zubringt, um wie ein Alchimist neue Kreationen zu erfinden bzw. zu entdecken, wesentlich dazu beigetragen, ihn nicht nur als einen Koch, der mit dem Messer schneidet, mit dem Löffel probiert, an seinen Fingern schleckt und dessen Schürze befleckt ist, gering zu schätzen, sondern als Wissenschaftler. Allerdings heißt es schon 1739 in der berühmten gastronomischen Abhandlung *Les Dons de Comus* (= *Die Gaben des Comus*): „Die Arbeit eines modernen Kochs gleicht der eines Chemikers.“⁴⁹ Vor allem bei der Dessertzubereitung trat der Koch in Konkurrenz mit dem Apotheker. Süßigkeiten wurden im 18. Jahrhundert „Apothekerschleck“ benannt.⁵⁰ Die bildende Kunst geht in den letzten Jahren immer neue Verbindungen mit den Naturwissenschaften ein, um ihren gesellschaftlichen Stellenwert zu wahren.⁵¹

Es muss nicht eigens erwähnt werden, dass Theres Cassini genauso höchsten Wert darauf legt, nicht am Herd zu stehen und in den Töpfen zu rühren. In ihrem Küchenlabor dampft und brodeln es nicht, die Gerüche des Bratens in der Pfanne oder die Hitze des Öls werden vermieden. Das Handwerkliche ihrer Kunst bleibt zum großen Teil im Verborgenen.

5. Exkurs zur Intimität der Sphäro-Mantik und die Aromapalette der Molekularküche

Geschlechtsspezifische Unterschiede im Kochen und Essen haben sich in einer multikulturellen und globalisierten Welt verschliffen. Nur noch in traditionellen Gesellschaften werden die Unterschiede bewahrt. Sowohl der räumliche wie der zeitliche Rahmen eines Essens verraten etwas über den Zweck oder Sinn des Ereignisses. Die Gewohnheiten der eigenen Familie oder des eigenen Volkes, den Geschmack der Hausmannskost, d.h. in den meisten Fällen der Gerichte der Mutter zu verlassen und sich auf das Abenteuer anderer Küchen einzulassen, ist so selbstverständlich geworden, dass man nicht mehr die Frage danach stellt, ob eine Art des Speisens aus dem Rahmen fällt. Es gibt diesen Rahmen nur noch in rückständigen Weltteilen, in unseren Breiten auf dem Land.

Jemanden zum Essen einzuladen, hatte in vielen Gesellschaften einen symbolischen Wert, der bis zur zeitlich begrenzten Aufnahme in die Familie reichte. Da wurde die Speisegegenden Samen des Besuchers für die Hausfrau oder die älteren Töchter getauscht, symbolisch das Fruchtbarwerden und Auffrischen, das Fortpflanzen im weitesten Sinn. Wenig hat sich davon nur hintergründig erhalten. In den meisten Repertoires der Verführung in unserer modernen Welt bildet das Essengehen mit Alkoholgenuss einen selbstverständlichen Auftakt. Dabei präsentieren sich die Herren den Damen als mögliche Partner durch den finanziellen Einsatz, die Kennerschaft von Ambiente und Wein, von neuartigen Speisen im Idealfall von Mehrsterneoderhaubenköchen. Der Tisch wird zu einer Bühne für den eigenen Charme und die Bildung. Nicht zuletzt wird die Unterhaltung durch gemeinsame Bekanntschaften ergänzt, die ein Grundvertrauen schaffen. Die unterschiedlichsten Formen gemeinsamen Essens haben durch das Knüpfen von Netzwerken den erotischen Grundton übertüncht.

Die Funktionalisierung des Arbeitssessens ist ein weitverbreitetes Instrument für den angestrebten erfolgreichen Geschäftsabschluss, womit die traditionellen Bedeutungen des gemeinsamen Speisens verdrängt wurden.

Immer noch gelten einige Grundregeln, wie sie Lu Wenfu für den *Gourmet* beschrieben hat: „Wie bei anderen Künsten kommt es eben auch bei der Kunst des Essens auf das richtige Timing an.“⁵² Notorisch Zuspätkommende verderben den Spaß genauso wie ver- und zerkochte Gerichte sowie lange Wartezeiten. „Wer jemals braune Butter erschaffen hat, kennt dieses intensive Zeiterlebnis. Es ist wohl das intensivste, das ein Koch haben kann. Sekundenbruchteile, in denen die Erhitzung abgebrochen werden muss, entscheiden zwischen Katastrophe und Triumph.“⁵³ Und „um ein komplettes Menu genießen zu können... müssen sich mehrere Gourmets zusammenfinden, denn sonst geht es einem wie dem Theaterbesucher, der nur einen Akt sieht und auf diese Art gar nicht mitbekommt, worum es in dem ganzen Stück eigentlich geht.“⁵⁴ Interessant an dieser Beobachtung ist, dass die anderen Teilnehmer einen integralen Bestandteil eines Menüs bilden. *Lichtspeisen* sind nicht für den Alltag gedacht und auf die Zusammenstellung der Gäste legt Cassini größten Wert. (+S.66-75)

Cassinis *Lichtspeisen* haben bestimmte Eigenschaften, die es erlauben, ihre gesellschaftliche Rolle und Bedeutung näher zu bestimmen. Meist wurden bisher Paare eingeladen. Das können Geschäftsfreunde, Kunden, Kollegen oder Bekanntschaften sein. Die Essen können auch geordert oder im Rahmen einer Ausstellung angerichtet werden. Die Neugierde richtet sich auf die ungewöhnlichen Speisen und weniger auf die anderen Gäste. Auch in anderem Sinn spielen die fleischlichen Assoziationen keine Rolle, da es

sich um vegetarische Gerichte handelt. Die Duftnote ist verhalten. Es wird nicht geraucht. Die Gespräche sind kultiviert. Es wird nicht gestritten, es werden keine Gegensätze ausgetragen. Es wird angebahnt, d.h. den immer neuen Versuchsreihen der Speisen entsprechen die immer neuen Zusammenstellungen der Gäste. Es gibt keine Tafel, sondern Leuchttische, weshalb man nicht mit dem Auftragen der Speisen konfrontiert wird. Es fehlt die Schwere, da auch das Geschirr transparent ist, auf dem die im Idealfall durchsichtigen Gänge angerichtet sind.

Dass die Gerüche sekundär oder sehr fein und in ihrer Fülle erst nach einer fortschreitenden Sensibilisierung wahrnehmbar sind, hängt mit dem Konzept der Transparenz zusammen. Um die bunten Formen sichtbar zu bewahren, sind sie oft in Agar-Agar-Gelee eingehüllt oder flüssig. Zuzubeißen ist nicht die angemessene Form des Aneignens. Nur beim Salat ist das Kauen wichtig, ein Messer nicht nötig. Die Aromapalette der Molekularküche entfaltet sich nicht durch den Einsatz der Zähne, sondern der Zunge, die die sphärisierten Kügelchen am Gaumen zerdrückt. Noch im Mund werden dabei die Formen haptisch empfunden. Viele Gäste entdecken dabei verblüfft die Schwäche ihrer Zungenmuskulatur.

Im Medium der *Lichtspeisen* kann es zu charakteristischen Transformationen kommen. In der Silvesternacht 2008 wurde das Bleigießen von Theres Cassini, ihrem Mann Franz J. Schaudy und Freunden durch das Sphärisieren ersetzt. (+S.66) Den Ergebnissen fehlen die silberne glänzende Härte, das metallische Gekröse und die scharfen Spitzen der üblichen Bleigüsse. Das zum Brauchtum reduzierte, schon im alten Rom eingesetzte Orakel nützt den Zufall ähnlich dem chinesischen I Ging. Manchmal setzte beim Bleigießen die Deutung das Licht in der Weise ein, dass die Bleigüsse vor

einen weißen Schirm gehalten werden, sie also zu Schattenrissen werden, die leichter zu deuten sind. Heute wird eher Zinn als Blei benützt, weil es nicht giftig ist und einen deutlich niederen Schmelzpunkt (bei 183 Grad) hat. In selteneren Fällen benützt man auch Wachs zum Gießen. Immer ist aber Hitze nötig, ganz im Gegensatz zum Sphärisieren. Im auch auf einschlägigen Ratgeber-Seiten im Internet verfügbaren Deutungsangebot dieser Guss-Mantik reicht der Bogen von „Adler für baldige Hochzeit“, den „Ähren für Wünsche gehen in Erfüllung“ über „Korb“ - merkwürdigerweise - „für Glück in der Liebe“ bis zu „Zylinder für wichtige Dinge“.

Die sphärisierten Güsse haben eine eigene bio-, manchmal zoomorphe Konsistenz mit unterschiedlichen Dichtegraden, die heller und dunkler auf dem Leuchttisch erscheinen. In jedem Gebilde ist die Geste des Schützens und Werfens in die Flüssigkeit aufgehoben. Unwillkürlich fragt man sich, wie jemand werfen muss, ob schwungvoll ohne Zögern oder affektiert, damit das Resultat diese Form annimmt. Und wie haben die Mitspieler sich geäußert und selber ihre Würfe durchgeführt.



Silvester 2008

Sie sind essbar und damit auch ephemere verderblich. Werden sie verspeist, ist das Hemmnis einer implementierten Bedeutung zu überwinden, so wie man vergleichsweise die Bleigüsse vergangener Jahre und der entsprechenden Deutungsmöglichkeiten entsorgt. Blickt man ein paar Monate später auf das Foto, rekonstruiert man vielleicht die Deutungen und was alles nicht eingetroffen ist. Oder man erinnert sich

an das Essen und Schlucken und den durchschimmernden Ekel, weil dieser skorpionartige Embryo durch seine Form Leben angenommen hat.

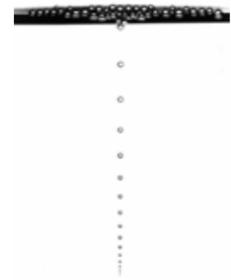
Das solcherart individualisierte Phänomen der *Lichtspeisen* hat sich im Zufall verselbständigt, auch wenn es den Rahmen des Aufwandes nicht verlassen hat. Zur Ikonografie der *Lichtspeisen* trägt dieser Ersatz des Bleigießens die Einsicht bei, dass alle vielfältigen Formen einen identischen Geschmack aufweisen und sich trotzdem beim Verspeisen unterscheiden. Man sieht nicht nur, man hört nicht nur, was man weiß und kennt, sondern man riecht und schmeckt auch nur, was man im Vergleich überprüfen kann. Immer werden die Assoziationen mitgegessen. Überdies gibt es die „Phantosmie“, Phantomgerüche und damit auch krankhafte Geschmackswahrnehmungen, denen keine Speisen zugrundeliegen.⁵⁵ Fünf Prozent der Bevölkerung können überhaupt nicht riechen.

Der soziale Aspekt spielt normalerweise nicht diese große Rolle, wie beim gemeinsamen Deuten. Aber er kommt zum Tragen, wenn der Überraschungseffekt der Molekularküche noch groß ist. Dann wollen viele Gäste sich in der Produktion der Kügelchen oder der Schäume versuchen, und die Küche wird zum Laboratelier. Aus ethnografischer Sicht ist dieses harmlose Hantieren nicht mit den Bedeutungsschichten traditioneller Küchen zu vergleichen. Man kann sogar sagen, dass der atavistische Zug des Feuers beim Braten und Kochen in den Hintergrund tritt und nahezu gänzlich aufgehoben scheint. Ein Rest besteht darin, dass die Feuerstelle ursprünglich neben dem Spenden der Wärme auch das Lichtzentrum war, um das man sich scharte. Die Leuchttische mögen daran erinnern. Es entstehen neue, kaum wahrnehmbare Beziehungsnetze, die der Erforschung harren. Das

Medium der *Lichtspeisen* ist zu jung, um daraus schon soziologische Schlüsse zu ziehen. Die Spannungen zwischen Partnern, die sonst keine Probleme mit ihren unterschiedlichen Geschmäckern haben, betreffen Nuancen der Verhaltenheit, in denen die Öffnung und Bereitschaft für das Neue zum Konflikt werden können. Das betrifft vor allem das Finale, wenn Cassini dazu auffordert, sich mit den flüssigen Substanzen auf den Tellern für die fotografische Dokumentation zu produzieren. Hier werden Charaktere bloßgestellt, wie es bei üblichen Essen nicht passiert. Da erweist sich manche(r) Gemahl(in) als resistent oder ausschweifend. Ob man es sich wünscht oder nicht, hier eröffnet die Etymologie des Wortes (Ge)Mahl neue Perspektiven. In dieser Situation wünscht sich nicht jeder, dass „Liebe durch den Magen geht.“

Im szenarischen Gefüge der *Lichtspeisen* gerät die Aromapalette etwas in den Hintergrund. Das Erstaunen und Bewundern betrifft in erster Linie das optische Phänomen. Thomas Vilgis stellt seiner *Molekularküche*⁵⁶ ein bedenkenswertes Zitat von Cees Nottebohm voraus: „Ich habe Respekt vor Vegetariern, nicht aber vor Menschen, die halbe Tiere wegwerfen und nur das essen, was ihnen keinen Ekel einflößt.“ Der Verzicht auf Fleisch und Fisch ist keine Voraussetzung für die Molekularküche, die streng genommen schon beim Einsatz von Kartoffelstärke zum Eindicken von Soßen beginnt. Das übliche Aufschäumen und Gelieren kommt dabei genauso zum Einsatz, wie die ungewohnte Verwendung von Stickstoff, um Schäume zu Meringuen zu gefrieren. Wie neu die Molekularküche im Sinne von Adrià und seinen Nachfolgern ist, zeigt sich daran, dass der bekannteste Gourmet-Kritiker der USA, Jeffrey Steingarten diesen Begriff (jedenfalls in seinen Büchern) nicht benützt.⁵⁷

Wichtig ist es, den Unterschied von Struktur und Textur zu verstehen. „Struktur ist immer eine physikalisch messbare Eigenschaft. Textur wird erst in unserem Gehirn aus allen Eindrücken und Informationen zusammengefügt.“⁵⁸ Die Struktur der *Lichtspeisen* ist in den Rezepten notier- und rekonstruierbar, ihre Textur allerdings hängt von der Bereitschaft ab, sich in das künstlerische Metier zu vertiefen. Essen ist nicht nur ein passiver Vorgang, man muss es genauso lernen wie Laufen oder Hören. Wie sich die Essgewohnheiten weiter Bevölkerungskreise verändert haben, sieht man nicht nur daran, dass heute jede Tageszeitung regelmäßig Restaurantkritiken und Rezepte veröffentlicht, sondern dass sich auch die Wissenschaft mit dem Essen befasst.



Gérard Liger-Belair:
Champagnerblasen, 2000

Die Kenntnis der Wirkungsweise des Champagners im Vergleich zum ebenfalls schäumenden Bier nuanciert die Gaumenfreude. Die Hochgeschwindigkeitsfotografien des Physikers Gérard Liger-Belair von der Universität Reims Champagne-Ardenne finden ihren Weg auch in Kunstgalerien. Jedenfalls ist die „Blasen-Dynamik“ beim Bier wesentlich starrer als bei Kohlensäure, deren Eigenschaften bei ihrem Zerfall Aroma- und Duftstoffe freisetzen. „Denn viele aromatische Verbindungen in kohlen-säurehaltigen Getränken zeigen aufgrund ihrer molekularen Struktur Oberflächenaktivität. Die in der Flüssigkeit aufsteigenden und sich ausdehnenden Bläschen nehmen also aromatische Moleküle auf und schleppen sie wie ein Fahrstuhl mit nach oben. Infolgedessen konzentrieren sich diese Verbindungen auf der Oberfläche des Getränks.“⁵⁹ Die mit einer Geschwindigkeit von mehreren Metern pro Sekunde aufspritzenden und dann zer-

platzenden Bläschen verleihen den Oberflächen der Getränke aufgrund der mit freiem Auge nicht sichtbaren konischen Strukturen ein stacheliges Aussehen. Schon bevor man trinkt, registrieren die Schmerzrezeptoren der Nase die Eigenschaften solcher Getränke.

Zu einem vollständigen Genuss der *Lichtspeisen* gehörte denn auch eine haptische Bestandsaufnahme. Die immer wieder wegen ihrer Instabilität zu großer Heiterkeit führenden *Gemüse- Spitzkegel in Agar Agar mit Kräutern* aktivieren nicht nur den Gaumen, sondern auch ein technisches Reflektieren darüber, wie man die Speise in den Mund befördert, ohne dass sie abknickt, abstürzt oder in sich zusammensinkt. Es gibt *Lichtspeisen*, die in sich geschlossen sind und geöffnet werden müssen, solche, deren Starrheit oder Elastizität oder ephemere Schaumstruktur oder was auch immer es hier an Strukturen gibt, zu individuellen Geschmacksmustern führt. Das Verhalten der Mahl-Teilnehmer ist sehr unterschiedlich, weil sich die meisten nicht auf ihre Gewohnheiten zurückziehen und verlassen, sondern auf das Neue konzentrieren. Dieser Speise-Kodex führt zum Bereich der Weiterverarbeitung im Medium der Fotografie, zugespitzt in den *Schleck-Shots*.

6. Kochkünstler und Künstlerköche



Dieter Roth: *Gewürzfenster*, 1971

Einer Emanzipation der Kochkunst steht das angesprochene historisch verwirrende Verhältnis von Kochkünstlern und Künstlerköchen entgegen. Die Ausweitung des Kunstbegriffs umfasst die Materialvielfalt der Kunstwerke und ihre mediale Integration. Man benötigt nicht einen Marmor, um eine Skulptur zu schaffen, sondern kann seine formalen Ideen auch mit Marzipan verwirklichen. Man kann auf Ölfarben verzichten, wenn Bilder auch mit Gewürzen „gemalt“ werden können (Dieter Roth). Es ist eine andere Frage, ob es beim Einsatz ungewöhnlich wirkender Materialien wirklich um diese geht oder um andere Effekte, und ob das im Falle von Lebensmitteln überhaupt etwas mit den Themen Kochen und Speisen zu tun hat. Den Kopf mit Speckstreifen zu bedecken (Inge Broska 1994) oder in der Badewanne auf das Austreiben von Kressesamen um den Körper der Künstlerin (Teresa Murak 1989) zu warten, das sind performative Materialerkundungen, bei denen Rezepte und Essen keine Rolle spielen. Auch bei der sicher sehr lustigen, slapstickartigen *Tortenperformance* von Klaus Richter (1979) und der *Tortenschlacht* von Alexej Koschkarow (2000) bleibt das Geschmackserlebnis im Hintergrund.

Durch die immer selbstverständlichere Integration der Fotografie in die bildenden Künste haben sich die Fragestellungen nach der Art und Weise, wie Gegenstände herzustellen sind, völlig verflüchtigt. Künstler, die ihre Werke mit Essmaterialien herstellen, werden nicht an ihren kulinarischen Ergebnissen gemessen. Es kommt dabei sehr oft auf die Reduktion auf

einen Material-Aspekt an.⁶⁰ Da werden dann alle Gerichte und Getränke aus Kirschen (Jaques Halbert) oder Kräutern (Lili Fischer) gebraut, mit Eiern gekocht und gespielt (Dana Cebulla, Ursula Majer, Friederike Schmelzer) oder aus Faschiertem geformt (Julia Kissina).

Andererseits wird Essen für verschiedenste Ideen instrumentalisiert: Leichenschmäuse konzipiert (Dorothee Selz), Speisetausch organisiert (Mona Beisegel), astrologische Regeln durchexerziert (Michael Altman). In André Kapinskys *Konzept-Buffets* werden Lebensmittel geformt und zurechtgeschnitzt. Auch die künstlerische Gestaltung der Tische ist längst üblich.



Michael Dörner, 1997

Michael Dörner arbeitet in seinen Installationen unterschiedslos mit Lampen und Fruchtgelee. Zwar kann das manchmal aufgegessen werden, aber von einer Speisenfolge kann man da nicht sprechen. Immer wieder wird ein Mahl performativ dekonstruiert, da kommt es nicht auf die Ästhetik an, sondern auf das bei Cassini als ein Aspekt unter anderen intendierte Schmatzen und Schleckern. Die Gruppe Oralapostel führte 1998 das „Stück“ *Mund-Art* auf. Die sechs weißgekleideten Teilnehmer benahmen sich so daneben, dass der Rotwein und die Speisen alles braun bedeckten. 2000 führte dieselbe Gruppe die Performance *Schleck* auf. Zwei mit Schlagobers bedeckte Schaufenster wurden von den sechs Akteuren freigeschleckt.

Oralapostel hat 1998 zur ironischen Illustration des Spruches „die Weisheit mit Löffeln zu fressen“ sich bei einem öffentlichen Mahl auf weiße Speisen beschränkt. An drei Abenden zelebrierten 2000 die beiden Künstlerinnen Karin Schlechter und Judith Gavarelli Speisen und Getränke *von weiß zu rosa zu rot*. Zahllos sind die Farbexperimente der Künstler, die mit Nahrungsmitteln durchgeführt werden. Auch im Lebensmittelhandel wird mit überraschenden Farben gelockt. Neben der bunten italienischen Pasta gibt es Kristallzucker in allen Farben bis zum Schwarz. Auf den Festen des spanischen Künstlers Antoni Miralda wird das Kolorit verfälscht, so gibt es durchgängig gefärbte Speisen, etwa violette Spaghetti. In so einem Geschmackstheater wird der Verzehr der surrealen Strukturen zu einem Erlebnis, das sich fast unabhängig davon einstellt, ob es schmeckt oder nicht. Bei Kochkünstlern ist das Gegenteil der Fall. Einen Übergang von Farbe bzw. Farblosigkeit zum sprachlichen Konzept bildete ein Abendessen in Spoerri's Eat-Art-Festival *L'attrape tripes* in Châlon-sur-Saône (1980), in dem nur Speisen gereicht wurden, die im Namen „grau“ aufweisen. Wolfgang Kliege arbeitete in *Schwarzessen* (1971) mit Rübenkrautsirup, den er 1996 in *Flache Seen* mit weißem Palmin kontrastierte.

Wenn weniger der malerische Aspekt im Vordergrund steht, dann werden andere künstlerische Strategien wirksam. Von den bekanntesten Künstlerköchen Rirkrit Tiravanija und Mathew Ngui sagt Jürgen Raap: „Kommunikation und nicht Repräsentation steht mithin beim Künstleressen im Vordergrund.“⁶¹ Dabei gibt es kein Endprodukt. Die Eat-Art von Daniel Spoerri ist in erster Linie auf die Bildwerdung ausgerichtet. Die Mahl-Reste auf dem Tisch werden befestigt und vertikal aufgehängt. Dass die Mahl-Tische auch eingegraben werden können, wie in *Le déjeuner sous l'herbe* oder *L'enterrement du tableau piège* (1983 in der Fondation Cartier, Jouy-

en-Josas), kennzeichnet sie als dunklen Gegenpol zu den *Lichtspeisen*. Hier zählt nur noch das Konzept und nicht die Visualisierung.

In einer bemerkenswerten Studie zum tisch-architektonischen Verlauf eines Essens hat Sarah Wigglesworth eine „Spur“ beschrieben: „The dirty tablecloth, witness of disorder. A palimpsest. This is the reality of domestic life.“⁶² Spoerri's *Fallenbilder* sind derartige Palimpseste, weil sie den Essensverlauf, wenn auch oft ohne Tisch Tuch, aber immer als „totes“ Durcheinander, zumindest in Grenzen nachzuvollziehen erlauben. Cassinis Fotos von gestapeltem Geschirr und Besteck gewähren dagegen Einblicke in den Zustand nach dem Essen, aber vor der notwendigen Reinigung. Es sind Aufnahmen von organischen Resten und tektonischen Aufbauten, die als dekorative Fotopictura autonom werden.

Dass ein Blick auf Essensreste gar nichts Palimpsestartiges aufweisen muss, zeigen die unter dem Titel *Morning and Melancholia* versammelten Fotos von „remains“ von Laura Letinsky.⁶³ Ein Vorläufer von Cassinis *Schleck-Shots* sind die während sieben Wochen 1999 fotografierten *LebensMittel*, Mahlzeiten von fünf Menschen, einschließlich der Tischsets, die Ute Bartel in einem Raster fotografiert hat.



Ute Bartel: *LebensMittel*, 1999

Das Verhältnis von Künstlerköchen und Kochkünstlern kann auf ein Merkmal reduziert werden. Künstler haben die Kunst im Auge, Köche den Genuss der Speisen. Wenn beides zusammenwirkt, vermischen sich nicht unbedingt die Kriterien. Bei einer *Performance à la carte* der beiden Künstler

Ben Patterson und Rolf Hinterecker (1995, 1996) gab es zwar ein künstlerisch gestaltetes Buffet, aber *à la carte* konnte man nicht speisen, sondern aus dem reichhaltigen Angebot von sechzig verschiedenen Performance-Künstlern wählen. Dabei kamen die Künstler mehrmals zum Einsatz. In der Erlebnisgastronomie bilden die zusammenwirkenden Künste keine gesamt-künstlerische Synthese, sondern kehren wieder jeweils zu ihrem eigentlichen Metier zurück.

7. Die *Lichtspeisen* und das Licht der Kunst

Die *Lichtspeisen* leuchten nicht von selbst, sondern werden beleuchtet. Allerdings werden sie durch die besondere Anlage der Beleuchtung von unten nicht nur wie bei einem diffusen Licht von oben oder auch durch Bestrahlung durch Lampen sichtbar, sondern scheinen mehr oder weniger transparent. Cassinis Menüs sind auf dieses Vermögen des Durchscheinens angelegt. Zum Vergleich kann man die Beleuchtungsstärken des Lichtes erwähnen. Tageslicht ist sehr hell, es absorbiert künstliche Lichtquellen. Ein sonniger Sommertag hat eine Lichtintensität von 100 000 Lux, ein wolkgiger Dezembertag hat noch 5000 Lux, niedrigere Lux-Zahlen gelten bereits als Dämmerung. Zum Vergleich: eine 60 Watt-Lampe bringt es dagegen nur auf max. 100 Lux. Auch wenn die sechs Leuchtstoffröhren einer Lichtbox annähernd 3600 Lux erzeugen, wirken sie in einem geschlossenen Raum strahlend hell. Zum Vergleich: das Licht der in der Lichttherapie eingesetzten Leuchtkästen erzeugt zwischen 2500 und 10.000 Lux. Dagegen entsteht an trüben Tagen etwas, das der deutsche Leuchtendesigner Tobias Grau „Lichtsoße“ nennt, eine gleichförmige Beleuchtung, die keine Schatten wirft, nichts akzentuiert. Die *Lichtspeisen* vertragen kein helles Licht, sondern eine Helle der Beleuchtung, in der die Materialien erscheinen und man nicht geblendet wird. *Lichtspeisen* kann man sich schwer im Freien auf einer Terrasse am Meer oder im Licht der Toskana vorstellen. Sie verlangen im Idealfall ein kontrastierendes Dämmerraumlicht.

Das Gelieren und Sphärisieren entspricht dem Wunsch nach dem Anschein von Selbstleuchten am besten. Die aufgeschichteten Glasteller mit den Speiseresten werden abgeräumt und erscheinen als essmaschinenartige Konfigurationen (+S.90-111, besonders 107). Sie verraten im Rückblick den Prozess des Essens, so wie das Konglomerat der Steine die erdgeschichtlichen Abläufe geologisch zu rekonstruieren hilft.

In der Kunstgeschichte haben Glasfenster eine vergleichbare Wirkung. Für die mittelalterlichen Fenster hat Wolfgang Schöne den Ausdruck „Eigenlicht“ geprägt.⁶⁴ Doch die Wirkung der Glasfenster ist anders, sie unterscheidet sich in einem wesentlichen Punkt. „Die figürlichen farbigen Fenster sind wohl faktisch transparent, aber phänomenal sind sie unmittelbar die Lichtquelle selbst, das heißt: Lichtquelle und Dargestelltes sind identisch. Wer das nicht glauben will, muß nach Chartres oder Bourges fahren: dort wird er überzeugt.“⁶⁵

Wir können uns trotzdem selbst vor Ort nicht mehr die Wirkung des Eigenlichts oder „Sendeglanzes“ auf den mittelalterlichen Menschen vorstellen, der ja noch nicht den in der Renaissance sich entwickelnden subjektiven perspektivischen Standort gekannt hat. Von der Rolle der aus dem Außenraum beleuchtenden Sonne können wir nicht mehr abstrahieren. Das funktional die leuchtenden Glasbilder hervorbringende ursprüngliche Licht war für die damalige Theologie die Ursache aller Dinge. „Auch Albertus Magnus (1193-1280) bezeichnet, die Erste Ursache als reines Licht, über das hinaus es kein höheres gibt - ein unsagbares und namenloses Licht, das erst in seinen Offenbarungen Namen gewinnt“⁶⁶ Und Vincenz von Beauvais lehrt (um 1250)... „Die Wesensform der Dinge ist Licht, welches die Materie bekleidet; je intensiver das Licht, um so vollkommener... die Substanz.“⁶⁷ Das hinter den Glasbildern strahlende Licht wurde nicht kausal auf die irdische Sonne, sondern theologisch auf die Ursache des Gezeigten im Sinne der vom Bild ausgehenden Offenbarung zurückgeführt. „Das abgestufte Sein der Dinge ist also eine Ausbreitung des Lichtes, das seinerseits am göttlichen Lichte teil hat.“⁶⁸ Eine eigene Frage ist, warum die mittelalterliche Sichtweise bei späteren Glasgemälden (vor allem im 19. Jahrhundert) verlorengeht. Die Wirkung ist von der Darstellungsweise nicht zu trennen. In perspektivisch konstruierten Räumen geht der Eindruck nicht von der Bildfläche, sondern

vom davor stehenden Betrachter aus. Das hat Erwin Panofsky mit dem berühmten Schlagwort der „Perspektive als symbolische Form“⁶⁹ gemeint. Ohne den entsprechenden Glauben kann eine leuchtende Fläche nicht mehr als Emanation Gottes, sondern nur noch als von der Leuchtstoffröhre ausgehend wirken.

Es ist „im indoeuropäischen Sprachgefüge unvermeidlich, dass jedes Verständnis des Göttlichen, des Seienden und Erscheinenden auf die Semantik des Lichts angewiesen ist.“⁷⁰ Das gilt nicht umgekehrt, weil wir wissen, dass das sichtbare Licht nur einen Bruchteil des Spektrums der Lichtwellen ausmacht. „Wenn auch der Name der Einfachheit halber beibehalten worden ist... so hat doch die physikalische Lehre vom Licht oder die Optik, in ihrer vollen Allgemeinheit genommen, mit dem menschlichen Auge und der Lichtempfindung so wenig zu tun, wie etwa die Lehre von den Pendelschwingungen mit der Tonempfindung.“ Das hat Max Planck schon vor bald einem Jahrhundert 1919 geschrieben.⁷¹ Nur in diesem eingeschränkten Sinn kann man in der Moderne von „Licht“ sprechen. Da das Licht selbst nicht sichtbar ist, sondern erst in der Materie, auf die es trifft, aufscheint - und zwar als hellere bzw. dunklere Farben -, entsteht ein schwer durchschaubarer Rückkoppelungseffekt, der sich der Reflexion nur langsam erschließt. „Licht können wir in zwei allgemeinen Erscheinungsweisen sehen: als Licht-Quelle und als Licht-Helle.“⁷² Die Helle bildet die Voraussetzung dafür, dass wir sehen können, sie ist aber kein Objekt unserer Wahrnehmung.

In den *Lichtspeisen* bildet die Lichtquelle der Leuchttische die Helligkeit, in der wir die Speisen wahrnehmen. Die Namensgebung verweist nicht nur darauf, dass die Speisen in der Helligkeit gut zu sehen sind, sondern dass das Licht zu reflektieren ist, weil es eine besondere Rolle spielt. „Darum geht es: das Licht zu erfahren und das Wahrnehmen wahrzunehmen.“⁷³ Es ist klar,

dass diese Art der Aufmerksamkeit für das Licht „im Zeitalter vollendeter Gottesferne ein ästhetisches Ritual“⁷⁴ und kein religiöses ist. Der Verlust der sakralen Dimension des Lichts führt gleichwohl nicht in die profane Sphäre aufgeklärter Theorie. Die Lichtkunst „bereitet eine elementaristische Naturästhetik vor und ist zugleich unhintergebar selbstreflexiv, d.h., sie dient der Erkundung der ästhetischen Kompetenzen.“⁷⁵

Leuchttische werden von Künstlern um des besonderen Effekts willen eingesetzt, da die Objekte nicht (von oben) beleuchtet werden, sondern der Betrachter in die Helligkeit blickt. Transparente Materialien wie Gelee (Jelly) glühen in den Installationen förmlich auf. Ein in den USA populär gewordenes Beispiel sind die topografisch exakten oder auf noch nicht realisierten Plänen beruhenden Städte aus Jelly O von Liz Hickok, die ephemere, zu riechende Installationen bilden, auch wenn sie dann nicht gegessen oder weiterverarbeitet werden. Die Künstlerin, die ihre Städte auch fotografiert, gerät selbst ins Schwärmen: „Lit from below, the molded shapes of the city blur into a jewel-like mosaic of luminous color and volume. The gelatinous material also evokes uncanny parallels with the geological uncertainties of San Francisco’s landscape. While the translucent beauty of the compositions first seduces the viewer, their fragility quickly becomes a metaphor for the transitory nature of human artifacts.“⁷⁶ Immerhin hat Hickok als „Gelatin Artist“ in Miami 2007 den „Food Network Award“ verliehen bekommen.



Liz Hickok: Bay Bridge, 2005

Die *Lichtspeisen* verharren nicht in einer ästhetischen Rückkoppelung, weil sie lichtbezogen weiterverarbeitet werden. Die leuchtende Arena der *Lichtspeisen* bildet das Mahl am gedeckten Tisch. Doch die *Lichtboxen* sind das strahlende Endergebnis der Verarbeitung. Die entsprechende „ästhetische Kompetenz“ setzt das Verständnis für weitere Gegebenheiten voraus. Erstens kommt den Großdiapositiven auf einem Leuchtkasten eine andere Rolle als Fotografien zu. Die sich der Lichtwirkung verdankende Fotografie dient zunächst nur zur Dokumentation des Essens, erst danach der adäquaten Umsetzung in ein künstlerisches Medium. Man könnte eine *Lichtspeise* auch malen, aber dabei ginge der leuchtende Effekt verloren. Zweitens setzen die Boxen selbst aufgrund ihrer Ausmaße kunsthistorische Vorbilder der Minimal Art (Donald Judd) voraus, drittens werden die im „Hintergrund“ der Boxen befindlichen Leuchtstoffröhren nicht negiert, sondern bleiben sichtbar. Sie verweisen auf die Geschichte der Lichtkunst (Dan Falvin). Viertens werden die Stadien der *Lichtspeisen* inhaltlich mit Anleihen aus Cassinis sich in Barbiepuppen manifestierenden Körperkunst collagiert.

Wird das Foto auf Papier gedruckt, so wird die Transparenz nur vorge-täuscht. Es leuchtet nicht, sondern bildet das Leuchten ab. Es geht dabei genauso wie bei der Malerei verloren. Wird die Aufnahme am Monitor betrachtet, stellt sich ein durchscheinender Effekt ein. Der Gestaltungsprozess setzt daran an und verliert grundsätzlich durch die Möglichkeiten der digitalen Manipulation den Eindruck der getreuen Wirklichkeitswiedergabe. Die *Lichtspeisen* werden in den Leuchtkästen zum transitorischen Material der eigenständigen Komposition. Das klingt kompliziert, weil unterschiedliche Lichtquellen übereinander gelagert werden und einander sowohl ergänzen wie aufheben. Listen wir deshalb die einzelnen Schritte auf.

1) In der Herstellung der Speisen werden diese sowohl farbig wie transparent vorbereitet. (+S.118-119)

2) Als Gerichte evozieren sie in ihrer jeweiligen Textur einerseits den spezifischen Geschmacksklang, andererseits mithilfe der Beleuchtung den optischen Reiz leuchtender Eindrücke. An den Rändern der Leuchtkästen wird die Wirkung der Beleuchtung besonders deutlich. (+S.67)

3) Beim Essen verzehren die Teilnehmer die präzisen Formen (wie einen Kegel, (+S.60-61, 64, 65), erzeugen neue (+S.101) und transformieren die Farben in ihrer Durchmischung und Verdünnung. (+S.74-75, 78-89) Dabei überwindet das Schlürfen, Schlecken und Schmatzen die Grenzen des gesitteten Speisens und der olfaktorische Reiz wird durch haptische Reizung der Lippen und Zunge und die Lust an der Selbstdarstellung gesteigert. In im Juli vorgestellten neuen Happen, den *Thomasini*, bleiben Reste des umhüllenden Blattgoldes an den Lippen haften.

4) Theres Cassini tritt hier als ermunternde Regisseuse mit der Kamera in Aktion. (+S.122) In kleiner Runde findet eine interaktive Performance statt.

5) Nach dem Abschluss des Mahls beginnt die Verarbeitung und manipulative Komposition. Die Fotopictura erscheint in unterschiedlichen Formen, als geharte Tondi (+S.112-117), als Schleck-Shots (+S.76-89) oder als Leuchtkästen (+S.40-55).

6) Die Transparenz der mit früheren Werkphasen (Barbie-Puppen) kombinierten Lichtspeisen wird in den Leuchtkästen revitalisiert. Die vorher naturgemäß von außen beleuchteten Puppen werden jetzt der gleichen Beleuchtung anteilig wie die *Lichtspeisen*. Einerseits wiederholt sich das Ereignis des Beleuchtetseins, andererseits konstituiert der mediale Wechsel von der Realität zur mimetischen Abbildung das Werk.

7) Die Bewertung darf sich nicht darauf beschränken, die Komposition der Formen und Farben zu analysieren. Das mit Licht arbeitende Instrument der Fotografie überträgt die *Lichtspeisen* auf die Leuchtkästen. Das Licht wird dabei zum dynamischen Faktor der Werkentstehung.

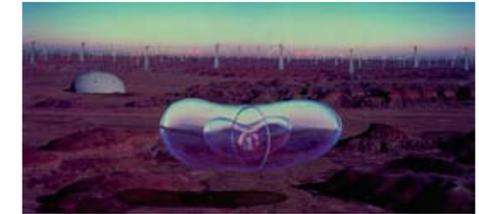
Der paradoxe Effekt der Leuchtkästen beruht wie erwähnt darauf, dass die Technik der beleuchtenden Leuchtstoffröhren durchschimmert. Vergleicht man das mit dem Theater, wirkt es so, als ob mehr als die Bühne gezeigt werden soll. Dadurch entstehen unterschiedliche Nuancen und Tiefen, die es bei gleichmäßiger, ununterscheidbarer Beleuchtung, wie sie sonst gewünscht wird, nicht gäbe. Cassini hat mit verschiedenen Varianten experimentiert, bis sie das Empfinden der modulierten Oberfläche erreicht hat. Bei ihrer Neigung zur Ästhetik der Oberflächen ist das ein paradoxer Akzent. Da die vor sandstrahlbearbeiteten Gläsern auf Plexiglas kaschierten Großektachrome eigentlich ihre Oberfläche sind, wird die Tatsache demonstriert, dass in der fotografischen Oberfläche jeder Anschein von Räumlichkeit existiert. Oder einfacher: Die Oberflächen geben je nach Qualität der „Duraclear“-Fotos Nuancen der Tiefe preis.

Der Prozess der Werkentstehung scheint technisch logisch und klar und ist es doch nicht. Die Illusion, wir sähen auf den *Lichtboxen* verarbeitete *Lichtspeisen*, wird nicht nur durch das Wissen um die Verarbeitungsprogramme, sondern mehr noch durch das technische Wissen der Digitalfotografie zerstört. Wohin verschwindet in einem Fotoapparat das Licht, wo wird es aufbewahrt, wie entsteht es wieder? Ein Gegenstand wird in einer Fotografie in einen Raster von Millionen Bildpunkten (Pixel) verwandelt. Jeder Bildpunkt besteht aus drei separaten Elementen (je eines für Rot-

Grün-Blau/RGB), den Luminophoren (wörtlich Lichtstoffen). Die digitalen Helligkeitswerte reichen von 0 bis 255. Wenn in der additiven Farbsynthese alle drei Farben eines Bildpunktes den Wert 0 haben, sehen wir Schwarz, bei 255 Weiß. Diese Helligkeitswerte entstehen beim digitalen Fotografieren durch die Verwandlung von Licht in elektrischen Strom in den Fotodioden. Das sind lichtempfindliche Halbleiter. Sie ersetzen die Fotozellen der analogen Fotografie. Die jeweilige Helligkeit entspricht der Stärke der elektrischen Ladung. Die Farb-Information wird durch Filter erzeugt. Z.B. stoppt ein roter Filter grüne und blaue Strahlen. Es gibt jeweils vier Filter, einen für Rot, einen für Grün und wegen der für Blau weniger empfindlichen Leuchtstoffpunkte zwei für Blau. Die Millionen unterschiedlichen Ladungen werden als Informationen in der Bilddatei gespeichert.

Der Vorgang der Digitalisierung des Lichtes und der Farben, die Umwandlung in eine je nach Belieben manipulierbare Datei kappt die Illusion einer Verbindung von Wirklichkeit und Bild, wie sie in der analogen Fotografie bestand. In der digitalen Fotografie verkommen die geistvollen Philosopheme der Fotografie-Theoretiker zur Makulatur. Alle schon für die analoge Fotografie fragwürdigen Beobachtungen von Roland Barthes in seinem Bestseller *Die helle Kammer* erweisen sich als Unsinn. Das kulminiert in berühmt gewordenen Sätzen: „Wenn die Photographie sich nicht ergründen läßt, dann deshalb, weil ihre Evidenz so mächtig ist“ oder „Das Noema der Photographie ist schlicht, banal, hat keine Tiefe: *Es ist so gewesen.*“⁷⁷

In den *Lichtboxen* von Theres Cassini sehen wir das Gegenteil: *So ist es nicht gewesen!* Denn ihre Evidenz ist alles andere als mächtig. Wir wissen nichts von dieser Zwischenwelt der *Lichtspeisen* und Barbiepuppen,



Mariko Mori: Entropy of Love, 1998



Cassini: Lichtspeisen 01, 2007



Mariko Mori: Birth of a Star, 1995

die sich vor die in den Boxen sich manifestierende Geschichte der Kunst seit den 1960er Jahren schiebt. In den Kompositionen werden die Objekte der *Lichtspeisen* zu stilisierten Landschaften und Umräumen, in welchen die aus ihrer Idealform gebrachten und überspachtelten Püppchen agieren. Manche Momente der implantativen Isolationskapseln, von Helga Ripper poetisch „Trias der weißschimmernden Tropfen“⁷⁸ genannt, (S.41, 42-43) oder erotische Signale (S.44-45) erinnern an Mariko Moris technobuddhistische Behausungen und japanische Teefräulein.



Cassini: Lichtspeisen 02, 2007

8. Die Geselligkeitsmaschine Bausteine einer Interpretation



Tom Forsythe: Margarita Barbie

Zwar wird nichts erzählt, aber die Situationen sind fragwürdig. Was für ein Unhold macht sich von dannen (S.44), und wird der anschwellende gelbe Moloch im Pool die Schönen des Harems (S.47) verschlingen? Barbies sind in den letzten Jahren öfters zu Projektionskörpern geworden, die sich auch Aggressionen ausgesetzt finden (Tom Forsythe).⁷⁹ Welche verbotenen Früchte (S.48,50-51) werden den Freund der Barbie-Ikonografie verführen? Vor welchen fruchtigen Idolen werfen sich die Puppen nieder (S.52), um sich anzubieten? Und sind die von den drei Grazien („bis zur Unkenntlichkeit bearbeitete Barbiepuppen mit monströsen Frisetten, deren Bewegtheit durch sockelartige Füße gebremst wird“)⁸⁰ ersehnten Ziele nur schaumgeboren, jäh erscheinend und sofort wieder entschwindend (S.54-55)?

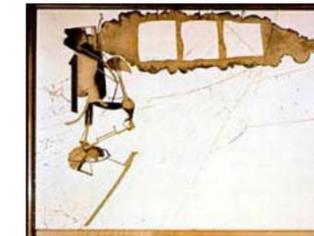


Cassini: Lichtspeisen 08, 2007

Die stimulierenden Zitate aus der sinnlich erregenden Welt kindlichen Spiels und der vollmundigen Genüsse dienen nicht zuletzt als vielversprechende Assoziationsträger, deren verweigerte Wunscherfüllung schon die Enttäuschung in sich birgt. Ikonografisch kann man die *Lichtboxen* mit den „Junggesellenmaschinen“ vergleichen. Seit dem *Großen Glas* (1915-1923) von Marcel Duchamp dienen Junggesellenmaschinen der Denunziation männlicher Begierden und der polar dazu schwebenden weiblichen Unerreichbarkeit.⁸¹

Es ist eine verschlungene Metamorphose, in der aus der heiteren Geselligkeit der Geschlechter bei Cassinis *Lichtspeisen* eine Sphäre der Wunschverweigerung in den *Lichtboxen* entsteht. Man muss noch einmal an Freuds Charakterisierung der Kunst als Resultat des Triebverzichts erinnern, um die Komplexität der Bedeutungs-Wandlung zu beleuchten. Seine Schlussfolgerung lässt sich auch geschlechtsspezifisch umdrehen: „Kulturarbeit ist immer mehr Sache der Männer geworden, stellt ihnen immer schwierigere Aufgaben, nötigt sie zu Triebsublimierungen, denen die Frauen wenig gewachsen sind.“⁸² Cassini verspricht uns kein Glück und bestätigt damit die fast ironisch klingende Einschätzung Freuds, mit der er die Funktion der Kunst beschreibt: „Wer für den Einfluß der Kunst empfänglich ist, weiß ihn als Lustquelle und Lebenströstung nicht hoch genug einzuschätzen. Doch vermag die milde Narkose, in die uns die Kunst versetzt, nicht mehr als eine flüchtige Entrückung aus den Nöten des Lebens herbeizuführen und ist nicht stark genug, um reales Elend vergessen zu machen.“⁸³

Handelte es sich lediglich um Bilder, könnte man es bei diesem Kommentar des unentschieden schwebenden Kunstgenusses belassen. Doch sollte



Marcel Duchamp: Das Große Glas, 1915-23, Detail (Die Braut)

man präzise und naiv nachfragen, in welcher Polarität die *Lichtboxen* eigentlich als Junggesellenmaschinen wirken. Der vollständige Titel des *Großen Glases* heißt *Die Braut, von ihren Junggesellen nackt entblößt, sogar. „La mariée“*, die Neuvermählte, die Braut bleibt bei Duchamp allein und abstrakt. In Cassinis *Lichtboxen* sind sie multipel und man erkennt ihre Nacktheit. Es wurde aber schon angedeutet, dass nicht die Barbie-Puppen das Ziel des Begehrens darstellen. Vielmehr sind sie selbst Stellvertreterinnen des Begehrens, nämlich für die „Idole“ der *Lichtspeisen*. Wer sich aus der Polarisierung der „Maschine“ lösen kann, der wird Freud ernst nehmen können, indem er den Genussfaktor der Kunst (und nicht ihrer Inhalte) postfeministisch als Ziel definiert und annimmt. Die ikonografischen Elemente des *Großen Glases*, an denen die zahllosen Deutungen andocken, sind zwar wichtig, aber bedeutsamer ist der Motor der „Maschine“. Es handelt sich um das nicht sichtbare, aber der



Marcel Duchamp: Unbekanntes Meisterwerk. Detail: Bec Auer

Imagination die potentiellen Abläufe sichtbar machende „Leuchtgas“, das als gegeben vorausgesetzt wird. Im zweiten Hauptwerk Duchamps, das nach seinem Tod 1968 im Philadelphia Museum of Art installiert wurde, sieht man einen weiblichen Torso, der in seiner erhobenen Linken den Bec Auer hält. Dieses sogenannte *Unbekanntes Meisterwerk* hat den vollständigen Titel *Gegeben sei 1. Der Wasserfall 2. Das Leuchtgas* (1946-1966). Der von Carl Auer von Welsbach 1885 entwickelte

Glühstrumpf löste als Beleuchtung die Gaslampen ab. Das zunächst von Duchamp nur imaginierte Leuchtgas wurde im Spätwerk zu einem historischen Zitat.⁸⁴ Jedenfalls vertritt es die Idee der Beleuchtung, die auch in den *Lichtboxen* nicht einfach wirkt, sondern demonstriert wird. Die durchscheinenden Leuchtröhren könnten auch als „Helle“ verborgen sein, um die Bildebene nicht zu stören. Cassini betont sie aber eigens in ihrer Konstruktion.

Der hier skizzierte Inhalt betrifft nur den vierten Punkt der oben angeführten Bausteine der Interpretation. Die „ästhetische Kompetenz“ setzt das Verständnis des Bildträgers voraus, des meist außer Acht gelassenen Rahmens, der hier nicht an den Seiten das Bildfeld abschließt, sondern dem (nicht nur der Beleuchtung dienenden, sondern selbst gezeigten) Hintergrund Raum verschafft. Erst wenn man aus dem Blickfeld rückt, wird dieser Box-Raum von der Seite aus sichtbar. Die Boxen sind nicht die an die Wand gehängten Leuchttische, sondern verdanken sich dem Vorbild Donald Judds.

Technisch einfacher wären die im Handel erhältlichen, fast körperlosen Lightboxen, die nicht dicker als 2mm sind. Man bezeichnet sie deshalb als Lightsheets. Cassinis 75 kg schwere Behälter sind im Sinne von Judd auf den ersten Blick „specific objects.“ Cassinis Boxen sind nicht einfach leer, sondern schreiben sich mit ihren Leuchtstoffröhren technisch auch in die Geschichte der Lichtkunst eines Dan Flavin ein, nur um Fotos erstrahlen zu lassen.

Die Schirme könnten nicht nur flacher sein, sondern beleuchtungstechnisch einheitlicher, sie könnten an Jeff Wall und anderer Künstler Leuchtkästen



Donald Judd: o.T., 1971



Dan Falvin: „Monument“ I for Tatlin, 1964



Jeff Wall: Overpass, 2001

erinnern.⁸⁵ Sie unterscheiden sich aber davon, weil sie auch „leuchtgasartig erfüllte Maschinen“ sind und nicht narrativ. Die neueste kunsthistorische Forschung hat aus den minimalistischen Kisten im Raum einen Meilenstein in der Umdeutung der modernen Kunst gemacht. Man kann auf diesen verständlichen Kontext nicht einfach verzichten, auch wenn er schwer zu vermitteln ist.

Die weitere, hier nur anzukündigende Deutung muss von einer Neuinterpretation der Moderne und einem eigenen Werk-Begriff ausgehen. Irgendwann wird es banal wirken, Phänomene zu beschreiben und sie historisch einzuordnen, so als ob es an den Anknüpfungspunkten keinen Zweifel gäbe. „Bild meint die Seite der - auch im intersubjektiven Spiel vermittelten - Anschaulichkeit des Werks. Was ich *Werk* nenne, geht

nicht auf in dieser Anschaulichkeit. Das Werk stellt die Beziehung des Bildes zur abgekehrten Dimension des *Bildträgers* her.“⁸⁶ Die Kiste als Raum für das Licht ist der „Bildträger“. Egenhofer zeigt, dass sich in den spezifischen Objekten von Donald Judd zwei Entwicklungslinien kreuzen. „Im Minimalismus kommt die Bewegung der *Abstraktion* der modernen Malerei zum Abschluss und kreuzt sich mit dem Paradigma der *industriellen Produktion*.“⁸⁷ Stark verkürzt kann man sagen, dass die in die *Lichtboxen* vor die Geschichte eingeschobene digitale Fotografie die versiegten Impulse der Malerei als Fotopictura wieder aufgegriffen hat.

Als Teil des „Bildträgers“ gibt es hinter der auf Plexiglas kaschierten Fotofolie, aber vor dem Kistenlichtraum die schon erwähnte vertikale Glasscheibe. In ihr findet sich das zwar unsichtbare, aber vorhandene Zitat des Bildträgers des deshalb auch so genannten *Großen Glases*. Nach Cassini verändert sich durch die Sandstrahlbearbeitung die Sicht in den Lichtraum - sie wird feinkörnig. Der Automatismus der Interpretation führt Duchamp-Kenner zum Vergleich mit den „Sieben“, die im *Großen Glas* die Aufgabe übernehmen, das Leuchtgas in seiner Konsistenz zu verändern. Der Bearbeitung durch die hohe Geschwindigkeit des Sandstrahls steht die historisch entsprechend langsame, berühmte von Man Ray fotografierte „Staubzucht“ in Duchamps Atelier gegenüber. Der Staub wurde nur auf den „Sieben“ fixiert. Nicht zuletzt ist der verschlossene Lichtkasten ein Käfig, in welchem nach Duchamp die „Braut“ im *Großen Glas* eingesperrt ist.⁸⁸



Man Ray: Elévage de poussière (Staubzucht), 1920

Das Projekt von Theres Cassini besteht nicht nur aus den vier Akten (Barbie) Körperkunst - *Lichtspeisen* - Fotografie - *Lichtboxen*, also aus verschiedenen Werkkomplexen, sondern ebenso aus irrlichternden Störfaktoren, die die Glätte der Produktionen unterlaufen. Sie benötigt die Ersatzkörper der Barbies, um die jugendliche Idealhaut faltenfreier Oberflächen zu überspachteln und um die Illusionen der Rezeption zu verstören. Sie konzentriert sich auf feinste, nicht jedem sichtbare (abstrakte) Modulationen in den Gründen der transparenten Fotos und lässt mutwillig durch die Leuchtstoffröhren den Sehraum aufwallen. Das was sie zeigt, scheint ein Ablenkungsmanöver für eine Art kulinarische Skulptur zu sein, zu der das Mahl der *Lichtspeisen* den Weg eröffnet. Visuelle Schönheit ist für Cassini nicht das vordringliche Ziel, sie entsteht an den Rändern. Der visuelle Reiz der malerischen Einblicke in die organischen und tektonischen Reste nach dem Mahl verweist das dekorative Moment auf ein ephemeres Nebenprodukt, bevor der Reinigungsprozess die Relikte zerstört, nachdem die Gäste aufgebrochen sind.

Anmerkungen:

1 Sudi Pigott: *The Kaiseki Kings*. In: Financial Times, How to spend it, Issue 199, May 3 2008, S.24-30

2 In ihrem großen Kochbuch *Johanna Maier* (Collection Rolf Heyne, München 2003) nennt die Meisterköchin diese Suppe noch „Rahmsuppe vom gelben Paprika mit Ingwer und Zitronengras.“ In der Variante mit rotem Paprika verzichtet sie auf das Zitronengras

3 Ralf Beil: *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial - von Schiele bis Jason Rhoades*. DuMont Literatur und Kunst Verlag, Köln 2002

4. Hans-Jürgen Lechtreck: *Die Äpfel der Hesperiden werden Wirtschaftsobst. Botanische Illustration und Pomologie im 18. Jahrhundert und frühen 19. Jahrhundert*. Deutscher Kunstverlag, München-Berlin 2000, S.229

5 Joan Sallas: *Tischlein deck dich - Ursprung und Entwicklung des Serviettenbrechens*. Katalog, Freiburg i. Br. und Salzburg 2008

6 Sonja Alhäuser: *Kunst auf Dessertebene*. Ein Gespräch mit Heinz-Norbert Jocks. In: Kunstforum International Bd.159, April-Mai 2002, S.144-155

7 Hinter den E-Nummern verbergen sich alle Zusatzstoffe in Lebensmitteln: E100 - E180 Farbstoffe E200 - E252 Konservierungsstoffe E260 - E297 Säuerungsmittel E300 - E385 Antioxidantien E400 - E422 Verdickungs-, Gelier-, Feuchthaltemittel und andere E432 - E450 Emulgatoren E500 - E585 Verschiedene Zusatzstoffe E620 - E1518 Geschmacksverstärker, Süßstoffe u.a. So wird z.B. eine Rotfärbung in Marmeladen, Sushi,

Senf u.a. mit E122 (Azorubin) erreicht. Vgl.: <http://www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe>

8 Peter Kubelka (Hg.): F.G. Zenker *Nicht mehr als sechs Schüsseln!* Czernin Verlag, Wien 2006. Am Beispiel der Pomologie entwickelt Lechtreck streckenweise historische Bezugspunkte von Farbe und Geschmack. Hans-Jürgen Lechtreck: *Die Äpfel der Hesperiden werden Wirtschaftsobst. Botanische Illustration und Pomologie im 18. Jahrhundert und frühen 19. Jahrhundert*. Deutscher Kunstverlag, München-Berlin 2000, z.B. Kap.: „Auf der Zunge und vor Augen“, S.198 ff.

9 Der Nachruf auf den berühmtesten Tessiner Koch Angelo Conti-Rossini von Harald Szeemann heißt bezeichnenderweise *Farbverlust* und gilt mehr der Erinnerung an die Persönlichkeit des Kochkünstlers als dem Geschmack oder dem Kolorit seiner Meisterwerke. In: *artis*, Mai 1993, S.15

10 Vgl.: Ulrike Zeuch: *Umkehr der Sinneshierarchie. Herder und die Aufwertung des Tastsinns seit der Frühen Neuzeit*. Communicatio, Bd.22. Niemeyer, Tübingen 2000

11 Annick Le Guérer: *Ist der moderne Mensch geruchsbehindert?* In: *Das Riechen. Von Nasen, Düften und Gestank*. Katalog Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Steidl Verlag, Göttingen 1995, S.37-46

12 Friedrich Nietzsche 1888, zit. nach: Annick Le Guérer: *Ist der moderne Mensch geruchsbehindert?* In: *Das Riechen. Von Nasen, Düften und Gestank*. Katalog Kunst- und

Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Steidl Verlag, Göttingen 1995, S.40

13 Sigmund Freud: *Das Unbehagen in der Kultur*, 1930. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main 1972 ff., S.93/1

14 Joseph G. Brand: *Mechanismen der Signalumwandlung beim Riechen. Wie Gerüche von der Nase wahrgenommen werden*. In: *Das Riechen. Von Nasen, Düften und Gestank*. Katalog Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Steidl Verlag, Göttingen 1995, S.99. Vgl.: *Geschmackssache*. Kunst- und Ausstellungshalle der

Bundesrepublik Deutschland, Steidl Verlag, Göttingen 1996. In den letzten Jahren mehren sich die Bücher mit dem Titel *Geschmackssache*: Uta Brandes 2002, Christian Grünwald 2002, Volker Kriegl und Stephan Opitz 2004, Christian Stegbauer 2006, Jürgen Dolasse 2007

15 Georg Simmel: *Exkurs über die Soziologie der Sinne* (1908). In: G.S.: *Jenseits der Schönheit. Schriften zur Ästhetik und Kunstphilosophie*. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt a. M. 2008, S.64

16 Georg Simmel: *Soziologie der Mahlzeit* (1910). In: G.S.: *Individualismus der modernen Zeit und andere soziologische Abhandlungen*. Ausgewählt und mit einem Nachwort von Otthein Rammstedt. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt a. M. 2008, S.95-102

17 Marcel Duchamp 1952. Zitiert nach: Sege Stauffer (Hg.): *Marcel Duchamp Ready Made. 180 Aussprüche aus Interviews mit Marcel Duchamp*. Regenbogen Verlag, Zürich 1973, S.18

18 Robert W. Witkin: *Von der „Berührung“ der Alten zum „Blick“ der Neuzeit. Gesellschaftliche Strukturen und die Semiotik der ästhetischen Form*. In: G. Schöllhammer - C. Kravagna: *REAL TEXT. Denken am Rande des Subjekts*. Verlag Ritter, Klagenfurt 1993, S.89-112

19 Georg Simmel: *Soziologie der Mahlzeit* (1910). In: G.S.: *Individualismus der modernen Zeit und andere soziologische Abhandlungen*. Ausgewählt und mit einem Nachwort von Otthein Rammstedt. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt a. M. 2008, S.95

20 Georg Simmel: *Soziologie der Mahlzeit* (1910). In: G.S.: *Individualismus der modernen Zeit und andere soziologische Abhandlungen*. Ausgewählt und mit einem Nachwort von Otthein Rammstedt. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt a. M. 2008, S.99

21 Georg Simmel: *Soziologie der Mahlzeit* (1910). In: G.S.: *Individualismus der modernen Zeit und andere soziologische Abhandlungen*. Ausgewählt und mit einem Nachwort von Otthein Rammstedt. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt a. M. 2008, S.100

Vgl.: Jean-Claude Kaufmann: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*. UVK Verlagsgesellschaft, Konstanz 2006, S.195

22 Georg Simmel: *Soziologie der Mahlzeit* (1910). In: G.S.: *Individualismus der modernen Zeit und andere soziologische Abhandlungen*. Ausgewählt und mit einem Nachwort von Otthein Rammstedt. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt a. M. 2008, S.101; Hervorhebung von mir.

23 Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià: El Bulli 1983-1993; El Bulli 1994-1997; El Bulli: 1998-2002; El Bulli 2003-2004 (2005-2006)

24 Donna Leon: *Als ich zum erstenmal Schafsauge aß*. In: *Warum reden alle vom Essen?* Tintenfass - Das Magazin für den überforderten Intellektuellen, Nr.30, Diogenes Taschenbuch, Zürich 2006, S.71-74

25 Susanne Kippenberger: *Mit Donna Leon beim Türken*. In: *Warum reden alle vom Essen?* Tintenfass - Das Magazin für den überforderten Intellektuellen, Nr.30, Diogenes Taschenbuch, Zürich 2006, S.76

26 Max Keller: *Faszination Licht - Licht auf der Bühne*. Prestel Verlag, München-London-New York 1999, S.7. Cassini hat dieses informative Buch weniger als Fundus der Lichtphilosophie genützt, denn als beleuchtungstechnisches Handbuch für ihre Lichtkästen.

27 Die Fotosynthese kann in drei Schritte untergliedert werden: Zuerst wird die elektromagnetische Energie in Form von Licht unter Verwendung von Farbstoffen (z.B. Chlorophylle) absorbiert. Im zweiten Schritt erfolgt eine Umwandlung der elektromagnetischen Energie in chemische Energie. Schließlich wird diese chemische Energie zur Synthese energiereicher organischer Verbindungen verwendet, die den Lebewesen sowohl für das Wachstum als auch im Energiestoffwechsel für die Gewinnung von Energie dienen. Die Synthese dieser Stoffe geht überwiegend von der sehr energiearmen anorganischen Kohlenstoff-Verbindung Kohlenstoffdioxid

(CO2) aus, in wenigen Fällen allerdings von einfachen, energiearmen organischen Kohlenstoff-Verbindungen.

In jedem Fall müssen diese Ausgangsstoffe reduziert werden. Welches Reduktans verwendet wird, hängt vom Organismus ab, von seinen Enzymen, die ihm zur Nutzung der Reduktantien zur Verfügung stehen.

28 <http://www.confessio.de/cms/website.php?id=/religionheute/aktuelles/archiv2006/065-jasmuheen-lichtnahrung.html>

29 <http://www.stardust-archiv.de/prana.htm>

30 Vgl.: Astrid Kury: *„Heiligenscheine eines elektrischen Jahrhundertendes sehen anders aus...“ Okkultismus und die Kunst der Wiener Moderne*. Studien zur Moderne 9. Passagen Verlag, Wien 2000. Vom Unbehagen, das die Kunsthistoriker bei dem Thema erfasst, legt ein Brief Zeugnis ab, den Andreas Beyer an Beat Wyss als den Herausgeber eines entsprechenden Bandes geschrieben hat. A.B.: *„Intrinsic Meaning“? Ein Absagebrief*. In: Beat Wyss (Hg.): *Mythologie der Aufklärung. Geheimlehren der Moderne*. Jahresring 40. Verlag Silke Schreiber, München 1993, S.210

31 Vilém Flusser: *Gesten. Versuch einer Phänomenologie*. Fischer Wissenschaft, Frankfurt a. M. 1995

32 Vilém Flusser: *Gesten. Versuch einer Phänomenologie*. Fischer Wissenschaft, Frankfurt a. M. 1995, S.16

33 Vilém Flusser: *Gesten. Versuch einer Phänomenologie*. Fischer Wissenschaft, Frankfurt a. M. 1995, S.17

34 Teresa von Avila: *Die innere Burg*. Hg. Fritz Vogelsang. Diogenes Verlag, Zürich 1979, S.122

35 Tobias 12:19

36 Klaus E. Müller: *Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens*. Verlag C.H. Beck, München 2003, S.61

37 *Köstliche Kunst*. Titelgeschichte von art Das Kunstmagazin, Nr.12, Dezember 2006, S.54-60

38 Ferran Adrià in: *Köstliche Kunst*. Titelgeschichte von art Das Kunstmagazin, Nr.12, Dezember 2006, S.57

39 Jürgen Dollase: *2007 Ferran Adrià*. In: Documenta 12, Kassel 2007, Katalog Taschen, Köln, S.204

40 Jürgen Dollase: *Diktatur des Kulinaris*. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 7. Juni 2008

41 Zit. nach: Rudolf Trefzer: *Der Kreativitätswahn*. In: DU Das Kulturmagazin, Ausgabe 787, Juni 2008, S.59

42 www.theworlds50best.com

43 Axel Schmidt: *Die Sinne in den Küchen*. In: DU Das Kulturmagazin, Ausgabe 787, Juni 2008, S.49

44 T.Z.: *Die Kunst des Urgeschmacks*. In: frame - the state of the art 20, Sommer 07, *Servus Austria*, S.194-196

45 Rudolf Trefzer: *Der Kreativitätswahn*. In: DU Das Kulturmagazin, Ausgabe 787, Juni 2008, S.59

46 Jürgen Dollase: *Zertrümmerte Kulinaria*. In: Kunstzeitung, Ausgabe 143, Juli 2008, S.28

47 „Tondo“ ist ein in der Frührenaissance entwickeltes Rundbild.

48 Marcus Reckewitz / Hannes Bretsch: *Safran, Sushi und Prosecco. Skurrile Geschichten aus der Welt der Speisen und Getränke*. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt a. M. 2007, S.30

49 Zit. nach: Rachel Laudan: *Der Ursprung der modernen Küche*. In: Spektrum der Wissenschaft - Highlights 2. Nachdruck 2/08: Forschung für Essen und Trinken, S.11. Der

berühmte François Marin zugeschriebene Text *Die Gaben des Comus* (griechisch „komus“ = Festschmaus) leitete die hohe Schule der französischen Kochkunst von der italienischen Küche ab.

50 Hans-Jürgen Lechtreck: *Die Äpfel der Hesperiden werden Wirtschaftsobst. Botanische Illustration und Pomologie im 18. Jahrhundert und frühen 19. Jahrhundert*. Deutscher Kunstverlag, München-Berlin 2000, S.214

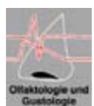
51 Susanne Witzgall: *Kunst nach der Wissenschaft. Zeitgenössische Kunst im Diskurs mit den Naturwissenschaften*. Verlag für moderne Kunst, Nürnberg 2003

52 Lu Wenfu: *Der Gourmet*, 1993. Auszug in: *Warum reden alle vom Essen?* Tintenfass - Das Magazin für den überforderten Intellektuellen, Nr. 30, Diogenes Verlag, Zürich 2006, S.56

53 Peter Kubelka: *Kochen, die älteste bildende Kunst*. Essbare Niederschrift der Weltanschauung. Ein Gespräch von Heinz-Norbert Jocks. In: Kunstforum International, Bd. 159, April-Mai 2002, S.109

54 Lu Wenfu: *Der Gourmet*, 1993. Auszug in: *Warum reden alle vom Essen?* Tintenfass - Das Magazin für den überforderten Intellektuellen, Nr. 30, Diogenes Verlag, Zürich 2006, S.57

55 An der Universitäts HNO-Klinik Dresden ist 1998 ein eigener Forschungszweig „Riechen& Schmecken“ eingerichtet worden, nach Vorarbeiten im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft „Olfaktologie/ Gustologie“ der Deutschen HNO Gesellschaft



S. <http://www.tu-dresden.de/medkhno/riech.htm> mit neuester Literatur zum Thema.

56 Thomas Vilgis: *Molekularküche. Das Kochbuch*. Tre Torri, Wiesbaden 2007

57 Jeffrey Steingarten: *Der Mann, der alles isst. Aufzeichnungen eines Gourmets*. Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins, Frankfurt a. M. 2004

Jeffrey Steingarten: *Der Mann, der alles isst. Zweiter Gang*. Rogner & Bernhard bei Zweitausendeins, Frankfurt a. M. 2006

58 Thomas Vilgis: *Molekularküche. Das Kochbuch*. Tre Torri, Wiesbaden 2007, o.S.

59 Gérard Liger-Belair: *Der Charme des Champagners*. In: Spektrum der Wissenschaft - Highlights 2. Nachdruck 2/08: Forschung für Essen und Trinken, S.65

60 Zum folgenden: Jürgen Raap: *Hommage à Karl Marx*. In: Kunstforum International, Bd.159, April-Mai 2002, S.62 ff.

61 Jürgen Raap: *Liebe geht durch den Magen*. In: Kunstforum International, Bd.159, April-Mai 2002, S.55

62 Jamie Horwitz – Paulette Singley (Hg.): *Eating Architecture*. The MIT Press, Cambridge/Mass. – London 2004, S.13

„Palimpsest“ ist eine Handschrift, die nach Abkratzen ein zweites oder drittes Mal beschrieben und bemalt worden ist. Die ursprünglichen Texte werden heute auf fotografischem Wege wieder sichtbar gemacht. Metaphorisch werden damit mehrere Schichten beschrieben. Vgl.: T.Z.: *Palimpsest. Klaus Pinter im Akademischen Kunstmuseum Bonn*. Katalog, Ritter Verlag, Klagenfurt 1997

63 In: Jamie Horwitz / Paulette Singley (Hg.): *Eating*

Architecture. The MIT Press, Cambridge/Mass./London 2004, S.203-209

64 Wolfgang Schöne: *Über das Licht in der Malerei*. Gebrüder Mann Verlag, Berlin 1954, S.37ff.

65 Wolfgang Schöne: *Über das Licht in der Malerei*. Gebrüder Mann Verlag, Berlin 1954, S.38

66 Wolfgang Schöne: *Über das Licht in der Malerei*. Gebrüder Mann Verlag, Berlin 1954, S.61

67 Wolfgang Schöne: *Über das Licht in der Malerei*. Gebrüder Mann Verlag, Berlin 1954, S.62

68 Wolfgang Schöne: *Über das Licht in der Malerei*. Gebrüder Mann Verlag, Berlin 1954, S.63

69 Erwin Panofsky: *Die Perspektive als „symbolische Form“*, 1927. Wiederabdruck: E. P.: *Aufsätze zu Grundfragen der Kunstwissenschaft*. Verlag Bruno Hessling, Berlin 1964, S.99-167

70 Hartmut Böhme: *Das Philosophische Licht und das Licht der Kunst*. In: Parkett Nr.38, 1993, S.8. Entsprechend ist auch die Analogie von künstlichem Licht und Aufklärung bedacht worden. Wolfgang Schivelbusch: *Lichtblicke. Zur Geschichte der künstlichen Helligkeit im 19. Jahrhundert*. Carl Hanser Verlag, München-Wien 1983, S.12

71 Max Planck: *Das Wesen des Lichts*, 1919. Zit. nach: Eckart Heimendahl: *Licht und Farbe*. Walter de Gruyter, Berlin 1961, S.15

72 Eckart Heimendahl: *Licht und Farbe*. Walter de Gruyter, Berlin 1961, S.107

73 Hartmut Böhme: *Das Philosophische Licht und das Licht der Kunst*. In: Parkett, Nr.38, 1993, S.14

74 Hartmut Böhme: *Das Philosophische Licht und das Licht der Kunst*. In: Parkett, Nr.38, 1993, S.15

75 Hartmut Böhme: *Das Philosophische Licht und das Licht der Kunst*. In: Parkett, Nr.38, 1993, S.15

76 <http://www.lizhickok.com/> Langfristig werden diese ephemeren Werke als Fotos überdauern. S.: *Großstadt als Dessert*. In: Photo Technik International, Juli-August, 4, 2008, S.44-53

77 Roland Barthes: *Die helle Kammer*, 1980. Suhrkamp Taschenbuch, Frankfurt am Main 1989 ff.

Vgl. meine Kritik in: *Vom Leben der Fotos*. In: Norbert Bolz / Ulrich Rüffer (Hg.): *Das große stille Bild*. Wilhelm Fink Verlag, München 1997, S.218-231

78 Helga Ripper: *Lichtspeisen*. Katalog, Wien o.J. oS.

79 Z.B.: Tom Forsythe: *Serie Food Chain Barbie*, 1998

80 Helga Ripper: *Lichtspeisen*. Katalog, Wien o.J. oS.

81 Michel Carrouges hat als erster diesen Begriff anhand verschiedener Phänomene untersucht. Harald Szeemann verfasste die Einleitung zu: *Junggesellenmaschinen - Les Machines Célibataires*. Katalog, Kunsthalle Bern u.a.O., Alferi 1975

82 Sigmund Freud: *Das Unbehagen in der Kultur*, 1930. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main 1972 ff., S.96

83 Sigmund Freud: *Das Unbehagen in der Kultur*, 1930. Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main 1972 ff., S.78

84 Annette Schindler: *Ikonographie des Leuchtgases*. In: T. Z.: *Marcel Duchamps „Unbekanntes Meisterwerk“*. Ritter Verlag, Klagenfurt 1986, S.138143

85 Stephan Trescher: *Light Boxes Leuchtkastenkunst*. Verlag für moderne Kunst, Nürnberg 1999

86 Sebastian Egenhofer: *Abstraktion Kapitalismus Subjektivität. Die Wahrheitsfunktion des Werks in der Moderne*. Wilhelm Fink Verlag, München 2008, S.20. Fernab von dem immer wieder vom Meer überspülten Abdrücken am sandigen Ufer methodischer Ratlosigkeit hat Egenhofer auf dem Festland neue kunsthistorische Orientierungslinien gezogen.

87 Sebastian Egenhofer: *Abstraktion Kapitalismus Subjektivität. Die Wahrheitsfunktion des Werks in der Moderne*. Wilhelm Fink Verlag, München 2008, S.14

88 T.Z.: *Bereites Mädchen Readymade*. Ritter Verlag, Klagenfurt 1983, Kap.VIII: „Der Gehängte im Käfig“.



Lichtbox 99 x 147 x 29 cm · Lichtspeisen 05 · 2007 · Duraclear Film, Glas, Acrylglas, Leuchtbalken



Lichtbox 82 x 195 x 29,5 cm · Lichtspeisen 01 · 2007 · Duraclear Film, Glas, Acrylglas, Leuchtbalken





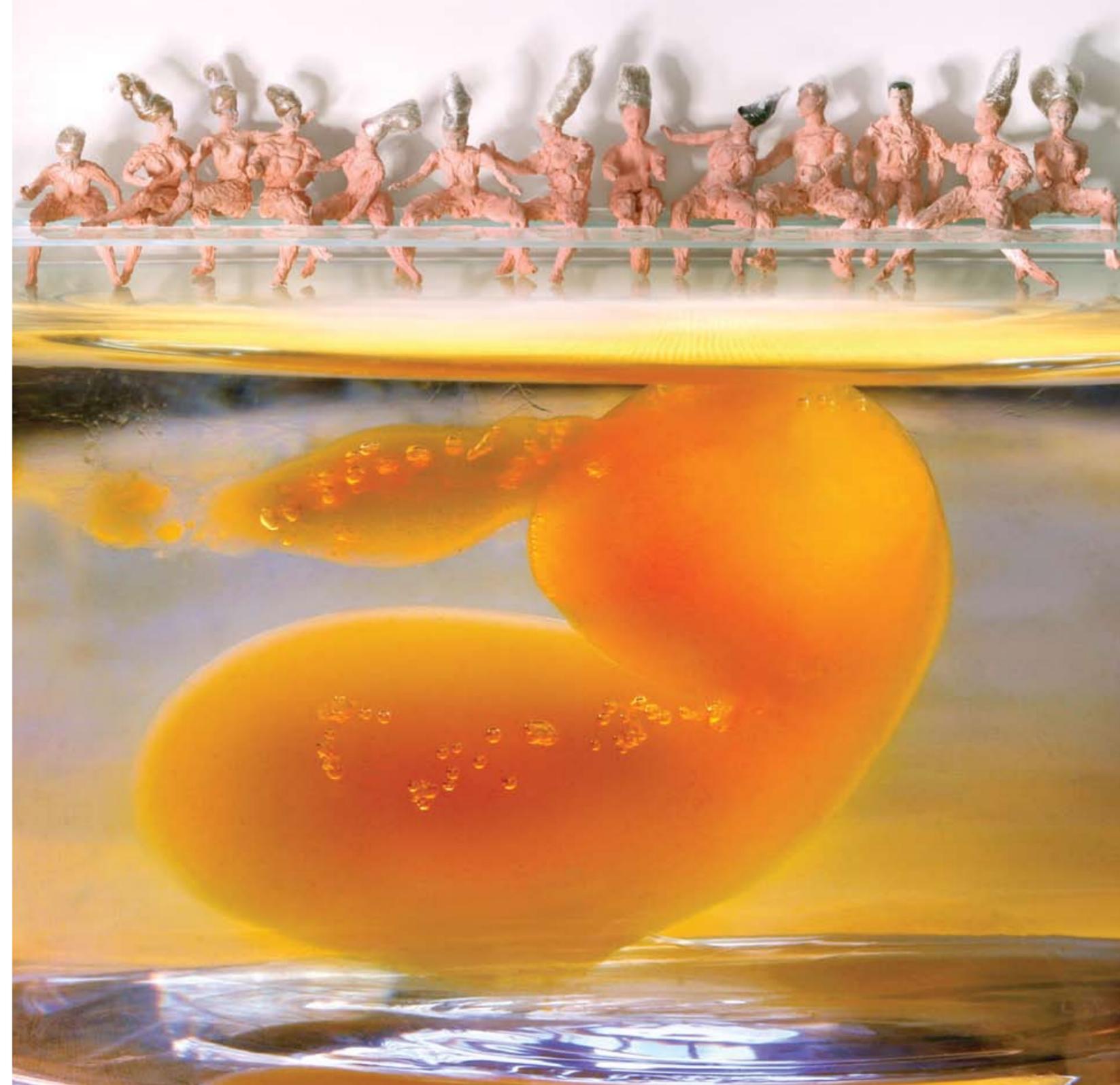
Seite 42 - 43

Lichtspeisen 01 · 2007 · Duraclear Film, Glas, Acrylglas, Leuchtbalken · Lichtbox 82 x 195 x 29 cm

Seite 44 - 45

Lichtspeisen 02 · 2007 · Duraclear Film, Glas, Acrylglas, Leuchtbalken · Lichtbox 81,6 x 194,6 x 29

Lichtspeisen 03 · 2007, Duraclear Film, Glas, Acrylglas, Leuchtbalken · Lichtbox 126,2 x 126,2 x 29 cm







Lichtspeisen 05 · 2007 · Duraclear Film, Glas, Acrylglas, Leuchtbalken
Lichtbox 99 x 147 x 29 cm



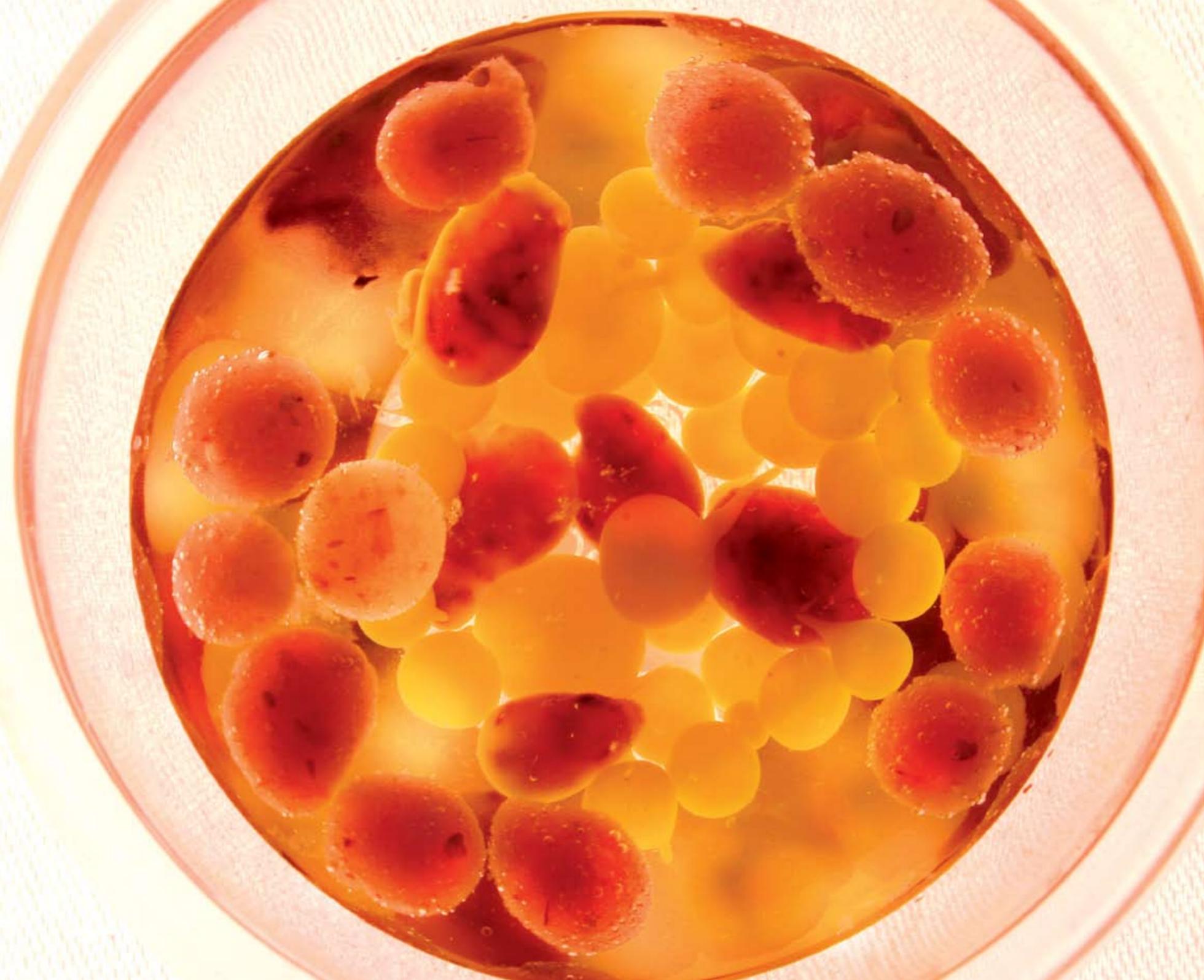


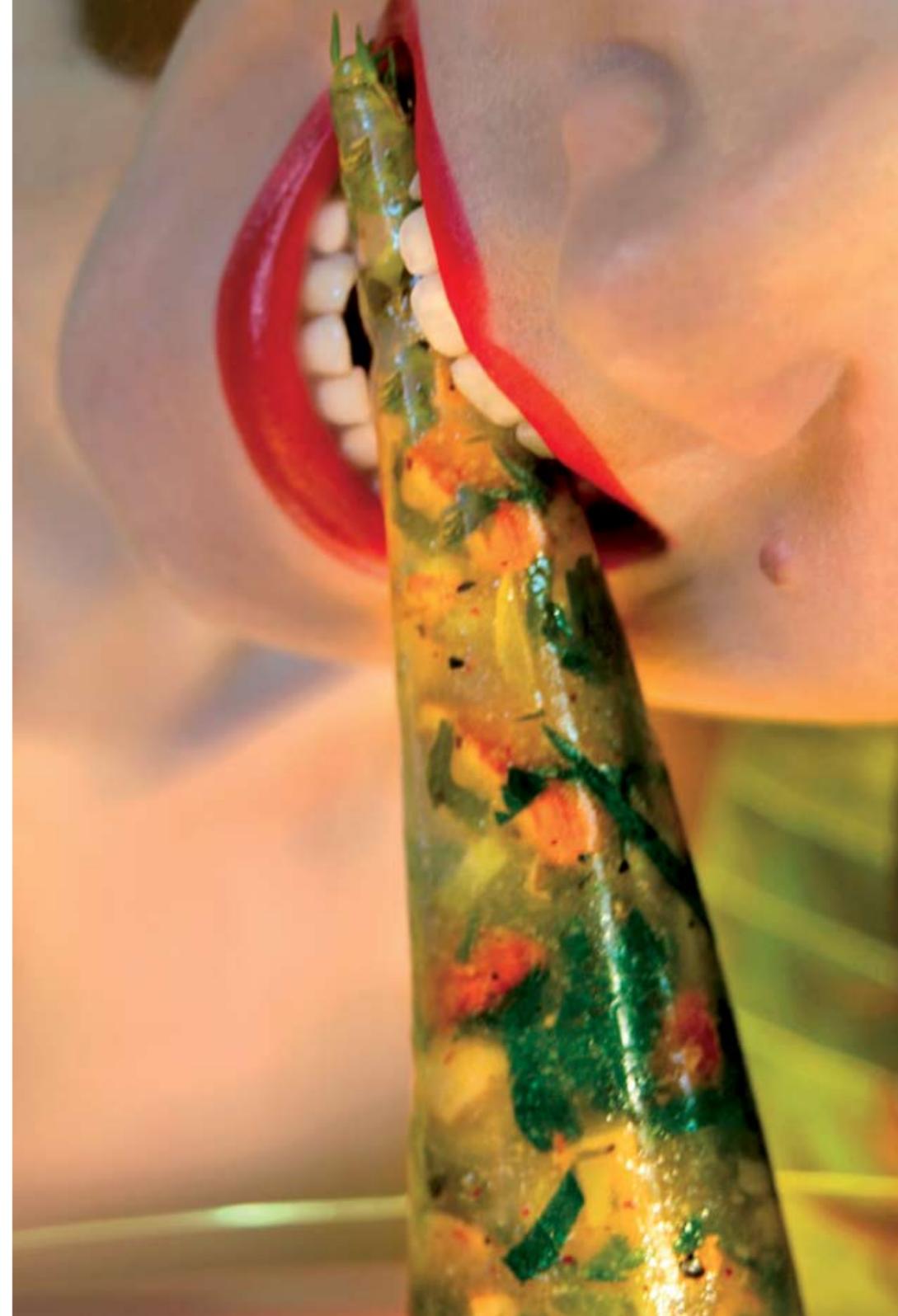


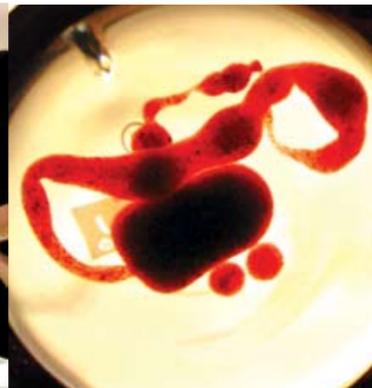
Feb. 2006 bis Juli 2008 Versuchsreihen „LICHTSPEISEN“

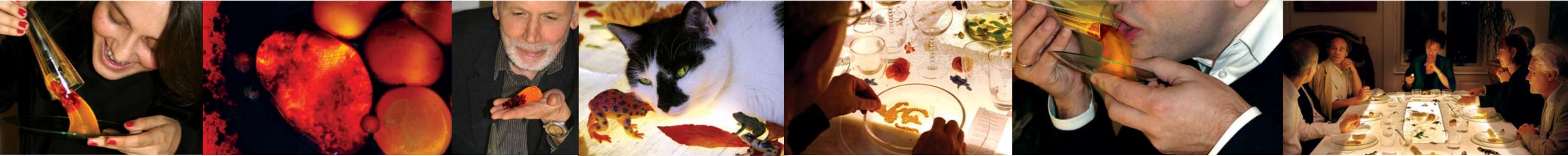




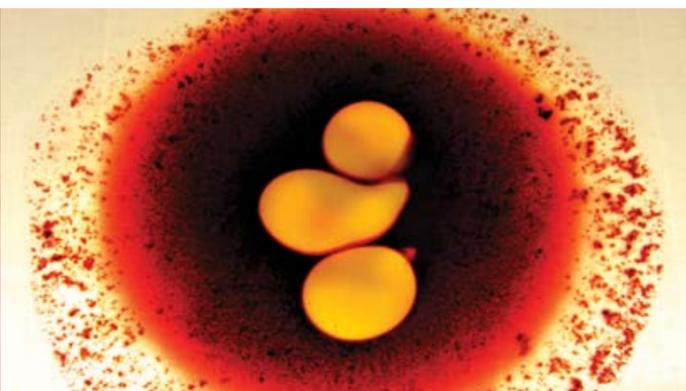
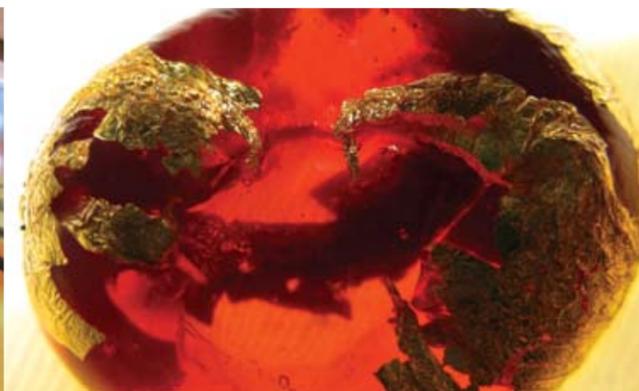






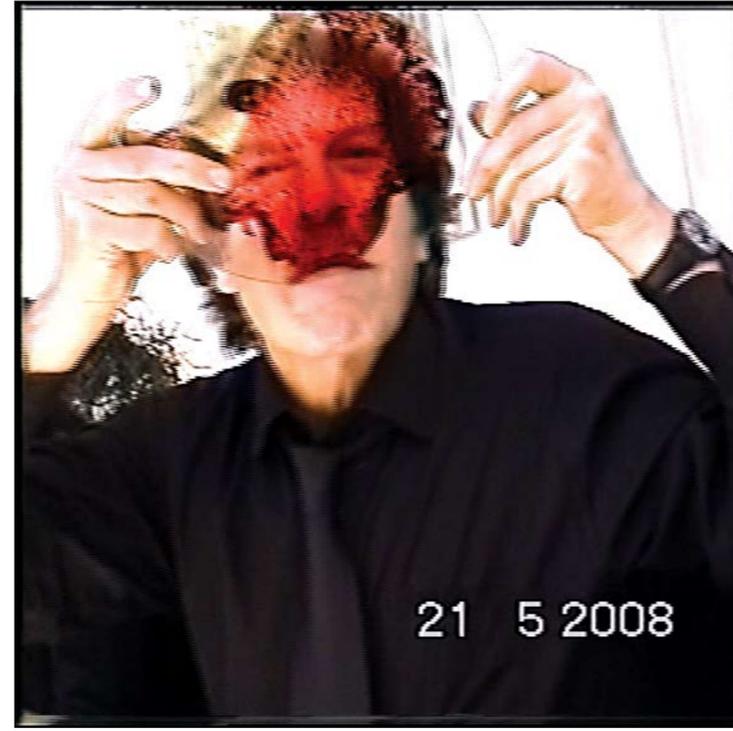




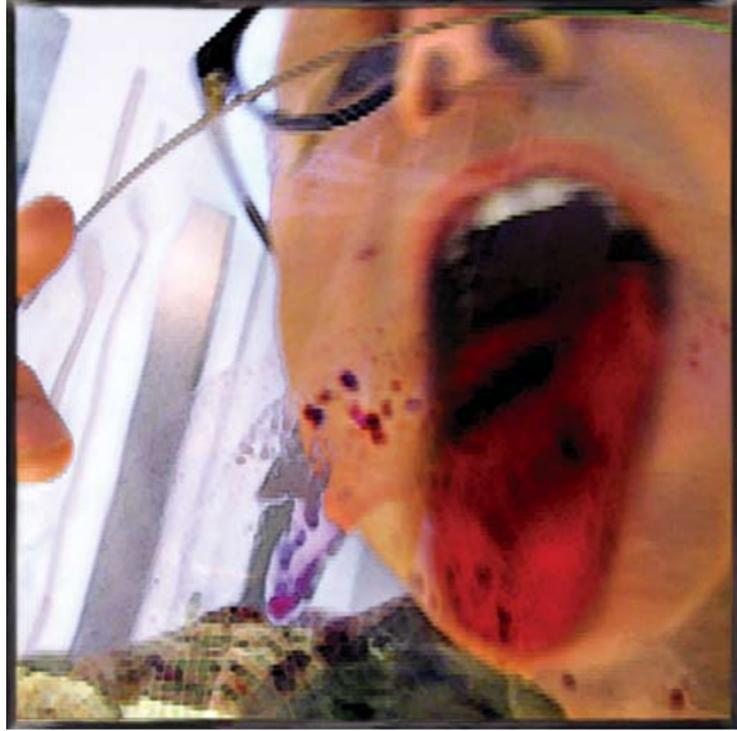




Schleck Shots

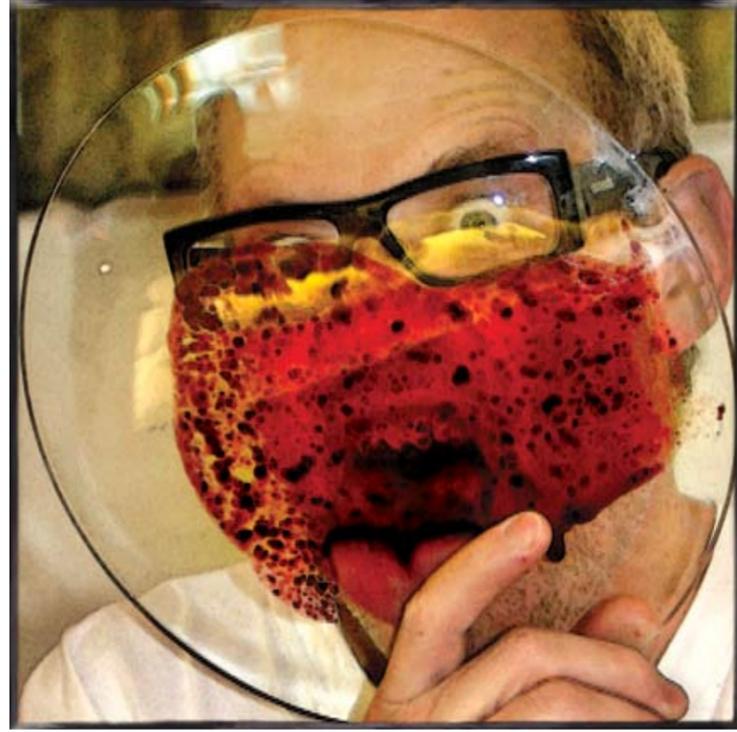










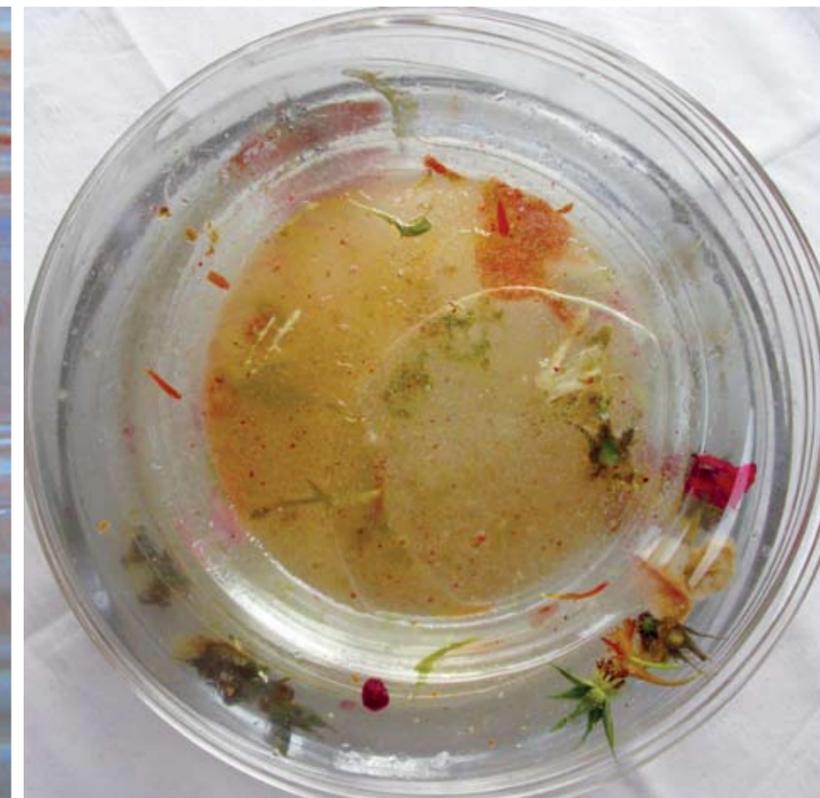


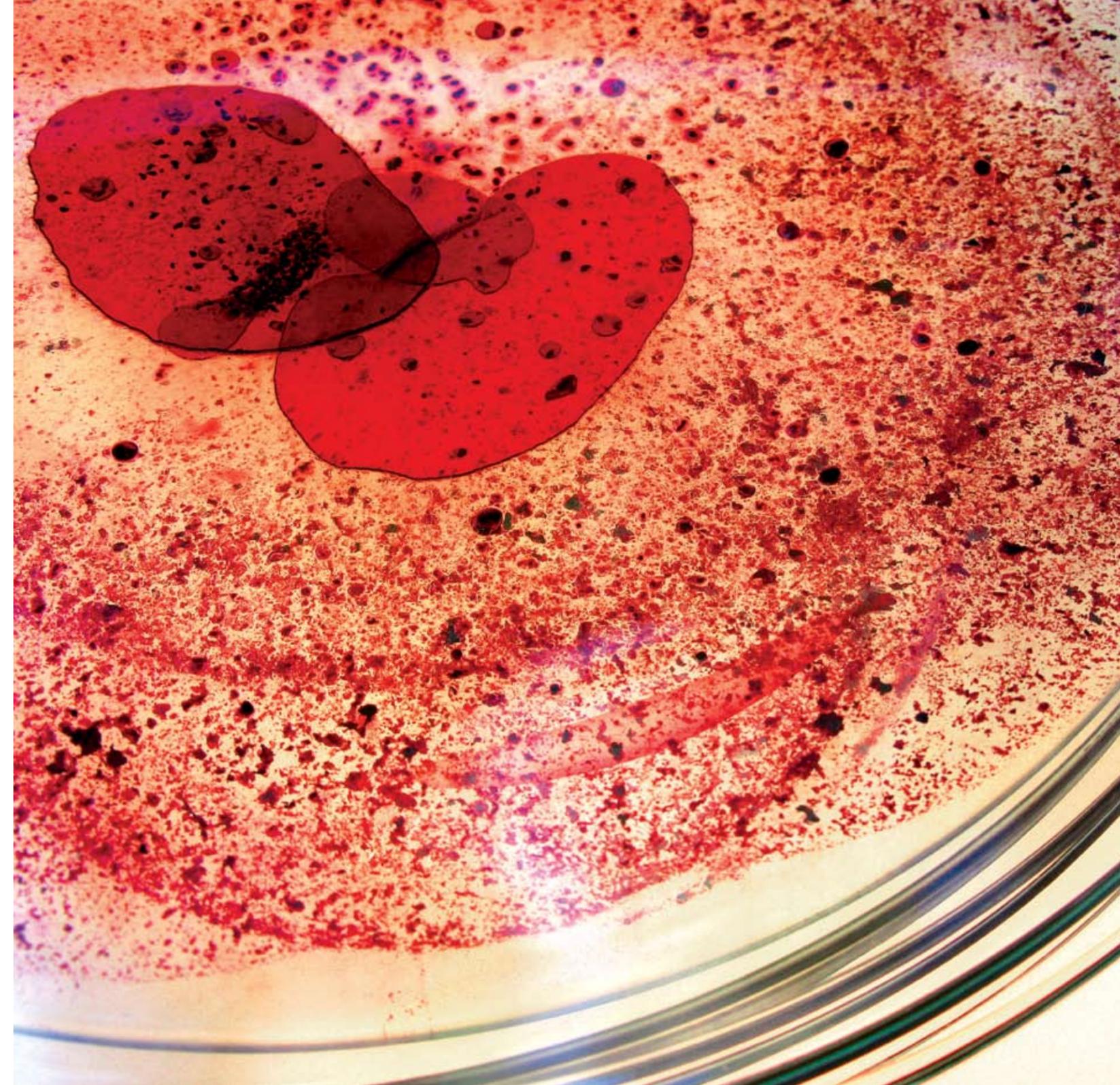
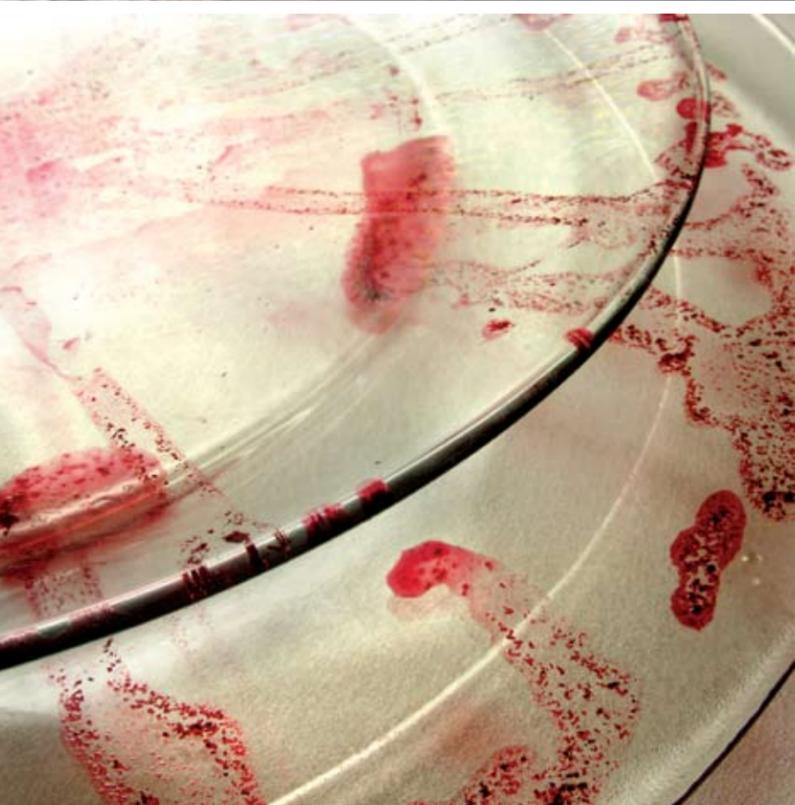
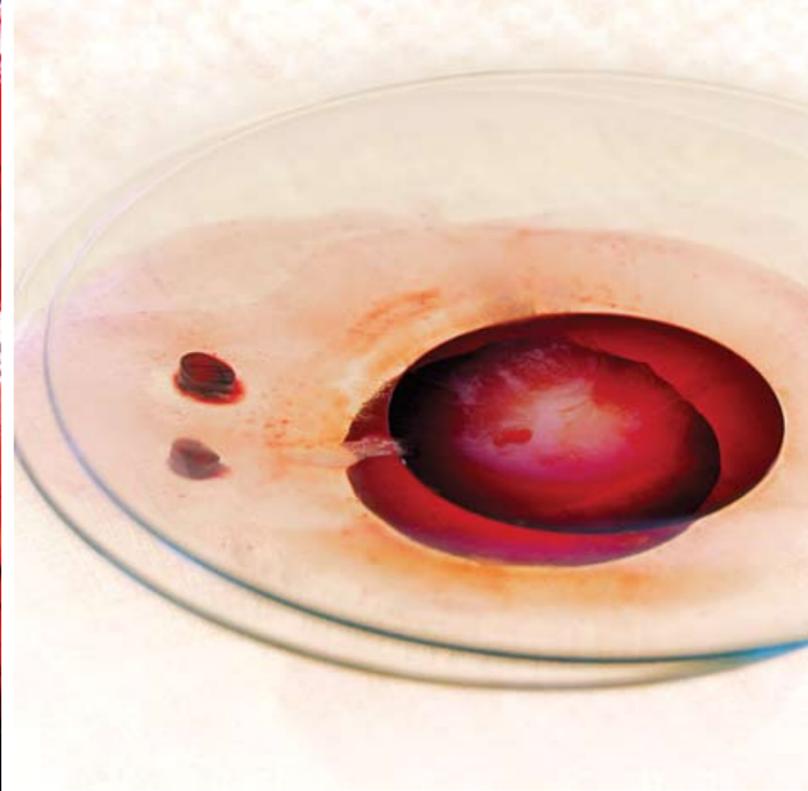


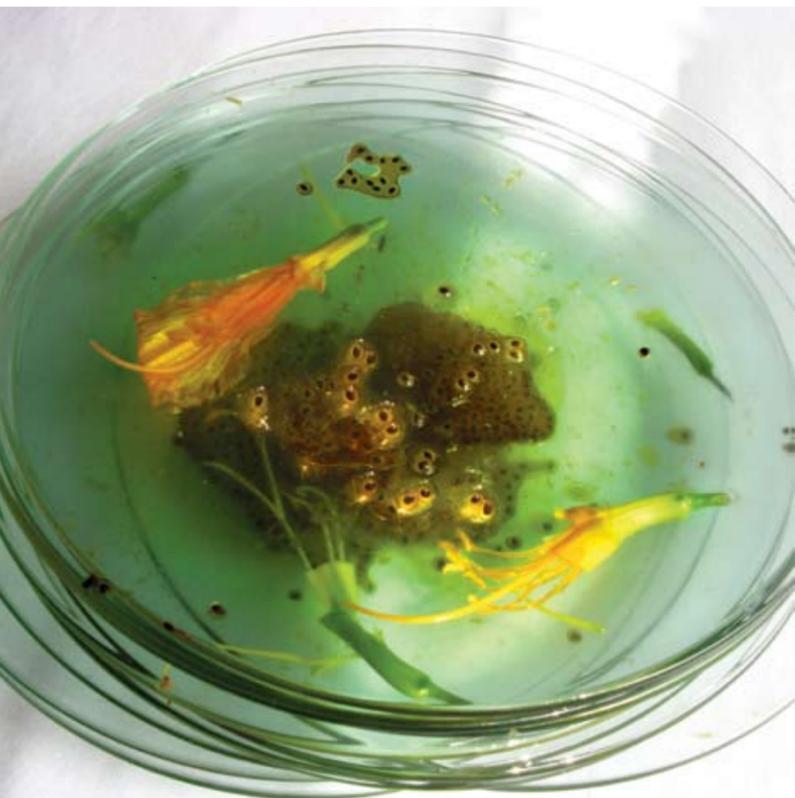
Left Overs

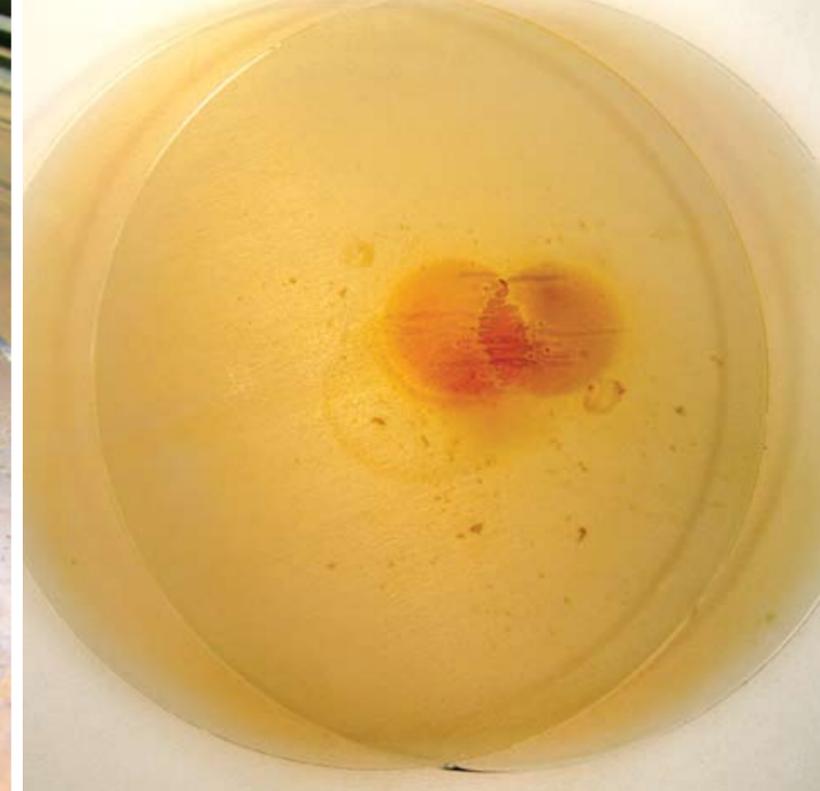
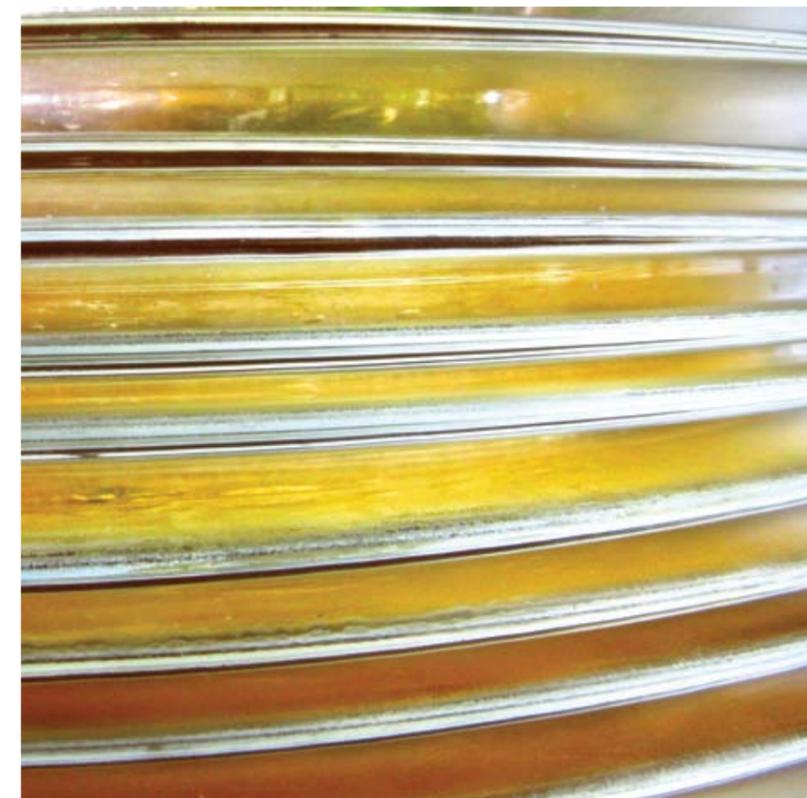


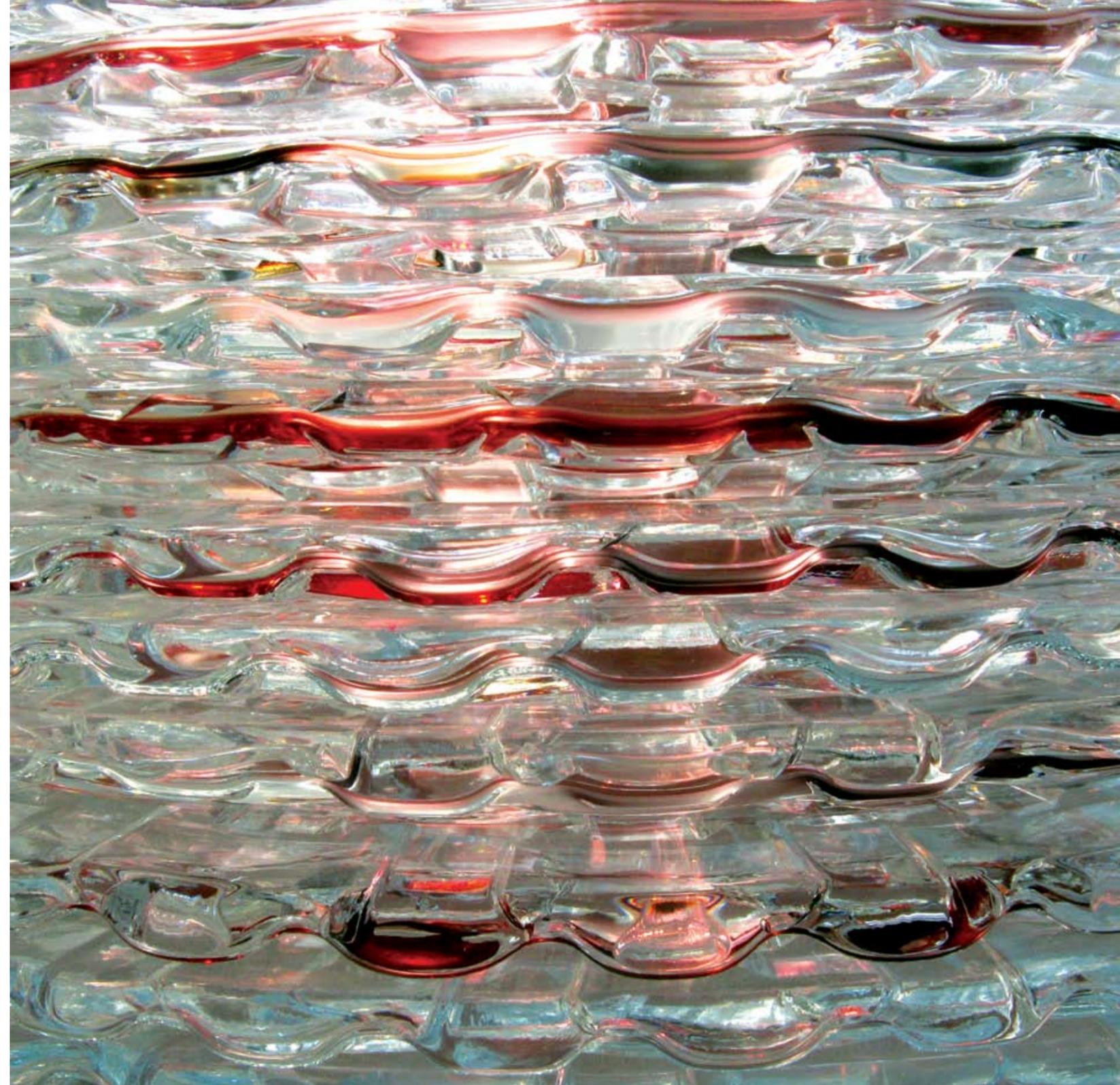
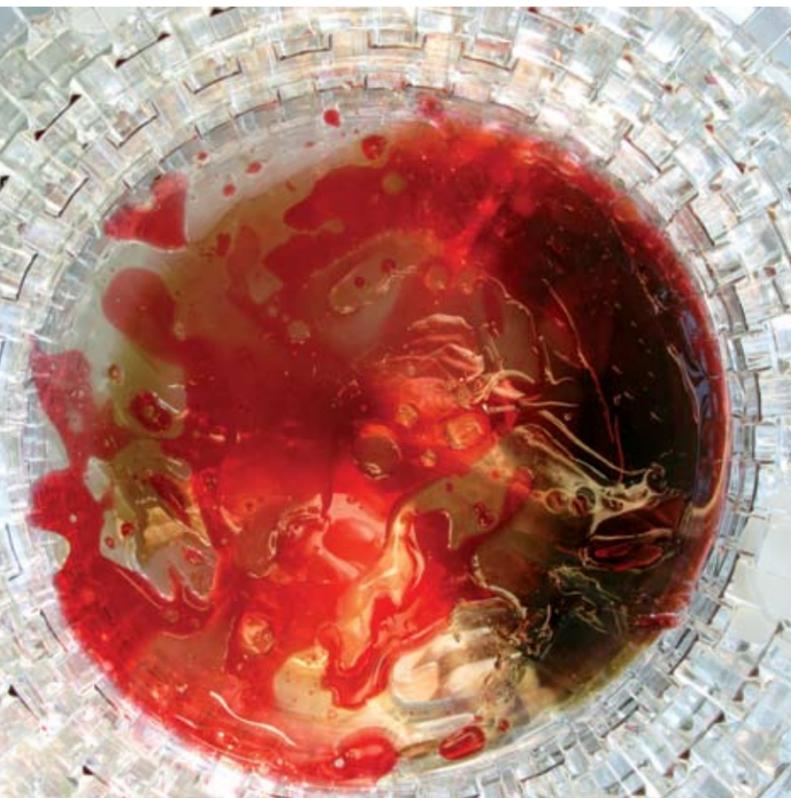


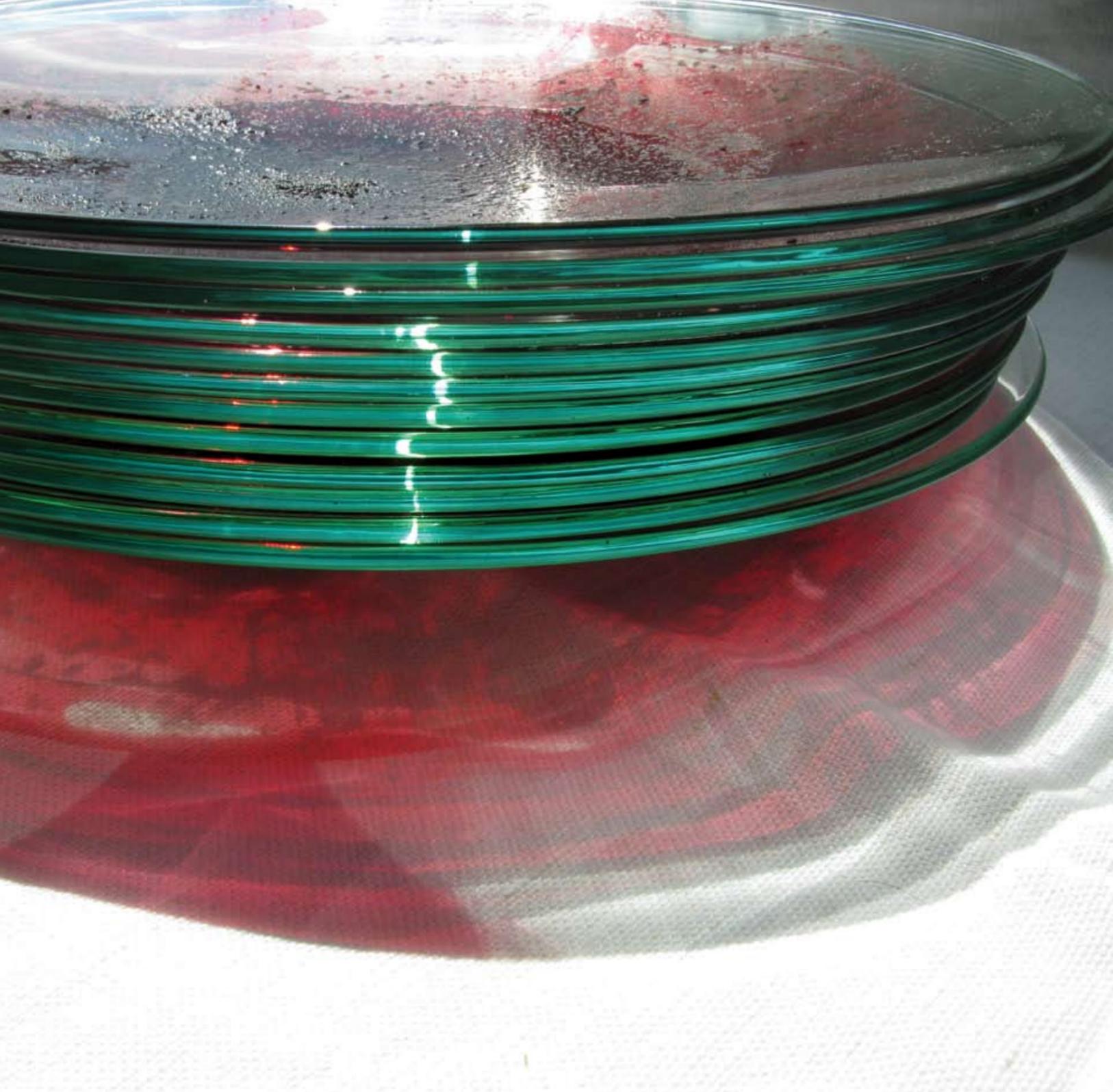


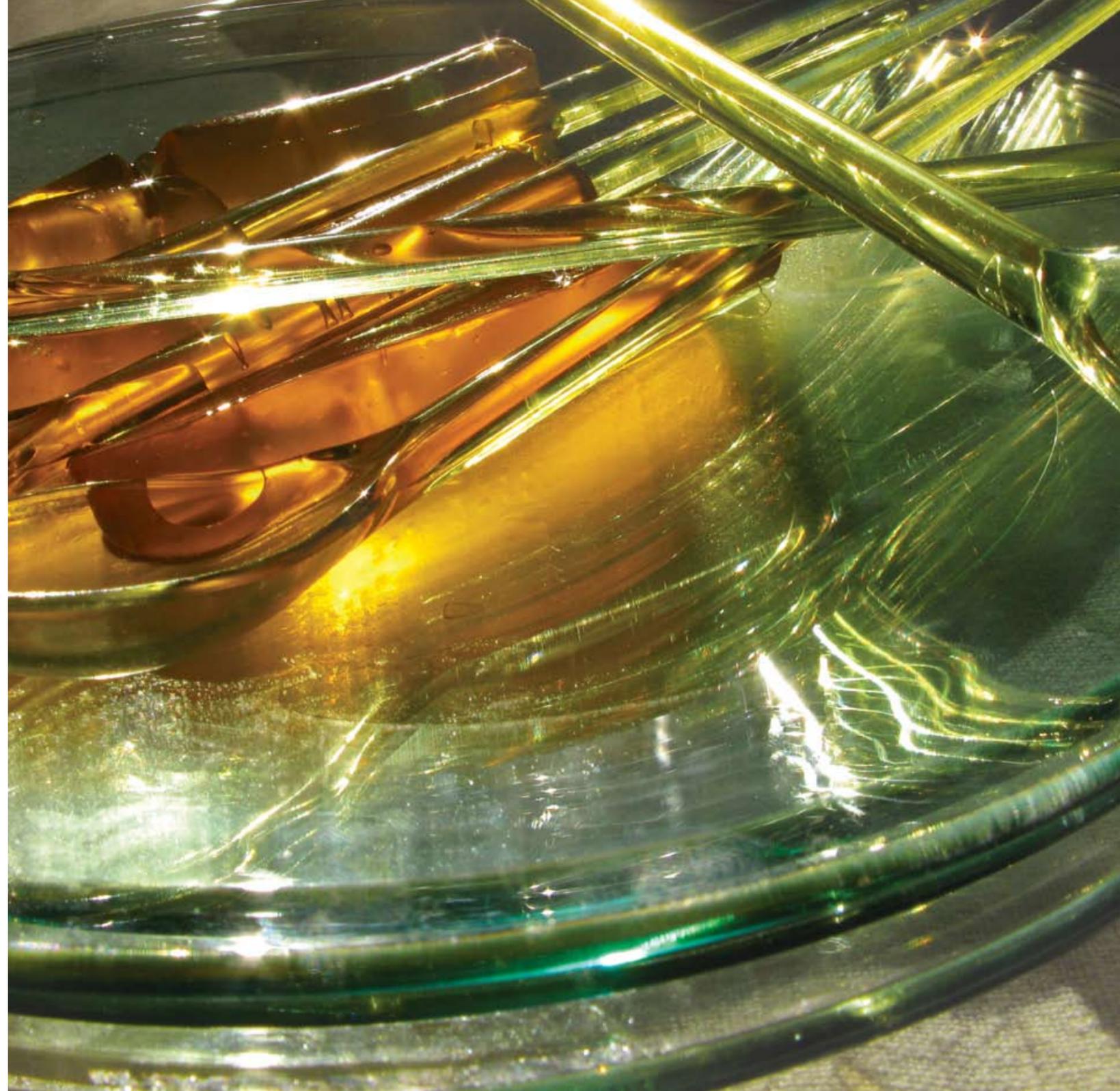








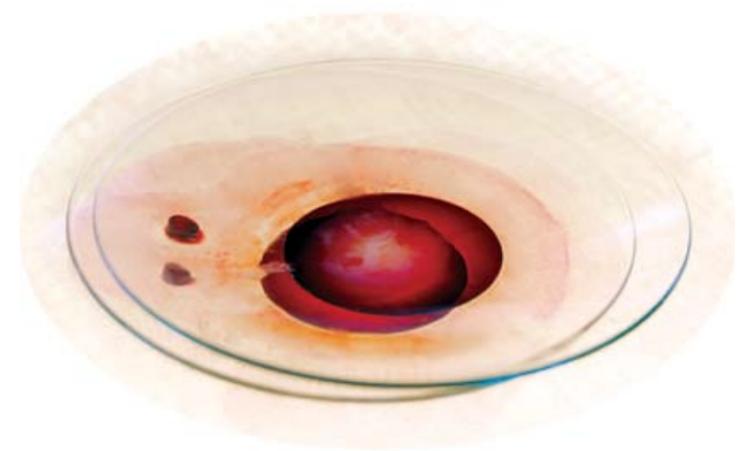


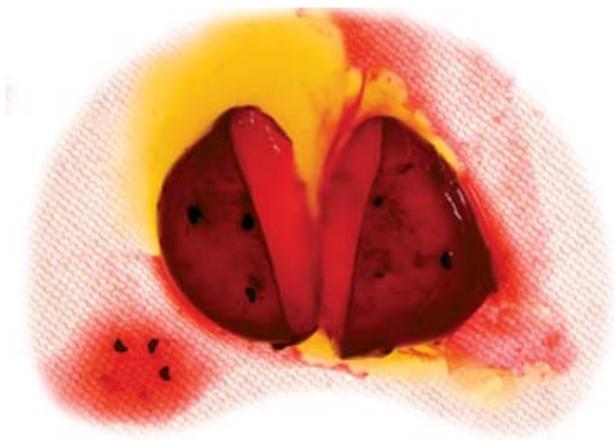






Harztondi





Produktion und Logistik





Theres Cassini in Aktion
Lichtspeisen-Versuchsreihe Nr. 14
5. Jänner 2008

THERES CASSINI

Geboren **1960** in Kärnten (A)

lebt und arbeitet in Wien (A)

www.cassini.at

1977 - 1987 HTL-Betriebstechnik für Maschinenbau, Ingenieursarbeit in Südafrika und Wien

1988 - 1993 TEXTILE OBJEKTKUNST „CASSINI + MARLOWE“

Ausstellungen (Auswahl):

1990 Wien - Hofburg; Offline - Modekunstpreis

1991 Wien, Gemeinschaftsprojekt „Dornenkrone“ mit
Martin Kippenberger: KIPPENBERGER SUPERSTAR

1992 EXPO Sevilla und Barcelona

1993 Paris

1994 - 1997 Schauspielausbildung und Beginn der kontinuierlichen Auseinandersetzung
mit dem menschlichen Körper, gleichzeitig ab

1994 KONZEPTIONELLE FOTOGRAFIE (Skulpturen, Fotografien und Rauminstallationen)

Einzelausstellungen (Auswahl):

1999 MOMENTAUFNAHME DER ÖSTERR. FOTOGRAFIE, Wien, „Realität“ (A)

2002 GALERIE 3, Klagenfurt, Kabinett, „balance akte“ (A)

2004 KUNST WIEN, Personale der GALERIE 3, „wir sind noch nicht so weit“ (A)
GALERIE 3, Klagenfurt, Kabinett, „wir sind noch nicht so weit“ (A)

2005 GALERIE WALTER BISCHOFF, Berlin, „Duschberichte“ (D)
ARCOTEL Hotel VELVET, Berlin, interaktives Projekt „Duschberichte“ (D)

2006 STADTGALERIE, Wolfsberg, „Leibes-Hausung“ (A)

2008 BANK AUSTRIA KUNSTFORUM, Wien, tresor, „Lichtspeisen“ (A)

Gruppenausstellungen (Auswahl):

2002 MUSEUM MODERNER KUNST, Klagenfurt - Ankauf und Ausstellung, „balance akte“ (A)

2004 STADTGALERIE, Wien, „balance akte“ (A)

2005 VILLA HAISS MUSEUM, Stuttgart, Ankauf und Ausstellung, „wir sind noch nicht so weit“ (D)
CITY ART MUSEUM LJUBLJANA, Ljubljana, „wir sind noch nicht so weit“ (SVN)

2006 GALERIE JULIUS HUMMEL, Wien, „Mundschlitze“ (A)

2007 MUSEUM MODERNER KUNST, Klagenfurt, Ankauf und Ausstellung, „Leibes-Hausung“ (A)

2008 VIENNAFAIR, GALERIE 3, „Lichtspeisen“ (A)
K08, Emanzipation und Konfrontation (A)

Veröffentlichte Texte zu Cassinis Arbeiten:

Balance Akte, Martin Adel, 2002

Das Heile und der Alb, Maja Schlatte, 2002

Wir sind noch nicht so weit, Martin Adel, 2004

Eine Ästhetik des Ekels, Bernd Czechner, 2006

Emotionskerker/Emotionskörper, Bernd Czechner, 2006

Von der Schönheit des visuellen Missklanges, Gerda Krainer, 2006

Lichtspeisen, Helga Ripper, 2007

alle Texte nachzulesen unter www.cassini.at

Der Autor



Thomas Zaunschirm, Jg. 1943.

Promotion und Habilitation in Salzburg.

Lebt in Wien.

Gastprofessuren an den Universitäten Zürich und Graz.

1989-1994 Professor für Kunstgeschichte an der Universität Freiburg i. Br.,

1995-2007 Professor für Neuere Kunstgeschichte/ Kunstwissenschaft an der Universität Duisburg-Essen.

Zahlreiche Bücher zur Kunst der Moderne (*Die Fünfziger Jahre*, 1980;

Duchamp-Trilogie, 1982-86),

Ausstellungskataloge (*Wiener Diwan – Sigmund Freud heute*, 1989;

Die Farben Schwarz, 1999)

Methodologische Studien (*Leitbilder*, 1993; *Kunstwissenschaft*, 2002;

Über Velázquez, 2006).

www.zaunschirm.de

Abbildungsverzeichnis

Lichtboxen

Lichtspeisen 01 - 07

Duraclear Film, Glas, Acrylglas und Leuchtbalken

40 | Lichtspeisen 05 | 2007 | 99 x 147 x 29 cm | Lichtbox

41 | Lichtspeisen 01 | 2007 | 82 x 195 x 29,5 cm | Lichtbox

42 | 43 | Lichtspeisen 01 | 2007 | 82 x 195 x 29,5 cm | Lichtbox

44 | 45 | Lichtspeisen 02 | 2007 | 81,6 x 194,6 x 29 cm | Lichtbox

47 | Lichtspeisen 03 | 2007 | 126,2 x 126,2 x 29, cm | Lichtbox

48 | 49 | Lichtspeisen 04 | 2007 | 101,2 x 151,3 x 29 cm | Lichtbox

50 | 51 | Lichtspeisen 05 | 2007 | 99 x 147 x 29 cm | Lichtbox

52 | Lichtspeisen 06 | 2007 | 151,3 x 101,2 x 29 cm | Lichtbox

53 | 54 | Lichtspeisen 07 | 2007 | 101,2 x 151,3 x 29 cm | Lichtbox

Schleck Shots

01 - 24

C-Print, Acrylglas, Dibond (Alu/Plast), 48 x 48 x 1,2 cm

78 | Schleck Shot 01, 02 | 2008

79 | Schleck Shot 03, 04 | 2008

80 | Schleck Shot 05, 06 | 2008

81 | Schleck Shot 07, 08 | 2008

82 | Schleck Shot 09, 10 | 2008

83 | Schleck Shot 11, 12 | 2008

84 | Schleck Shot 13, 14 | 2008

85 | Schleck Shot 15, 16 | 2008

86 | Schleck Shot 17, 18 | 2008

87 | Schleck Shot 19, 20 | 2008

88 | Schleck Shot 21, 22 | 2008

89 | Schleck Shot 23, 24 | 2008

Left Overs

01 - 36

C-Print, Acrylglas, Dibond (Alu/Plast), 48 x 48 x 1,2 cm

94 | Left Over 01, 02, 03, 04 | 2008

95 | Left Over 05 | 2008

96 | Left Over 06 | 2008

97 | Left Over 07, 08, 09, 10 | 2008

98 | Left Over 11, 12, 13, 14 | 2008

99 | Left Over 15 | 2008

100 | Left Over 16, 17, 18, 19 | 2008

101 | Left Over 20 | 2008

102 | Left Over 21 | 2008

103 | Left Over 22, 23, 24, 25 | 2008

104 | Left Over 26, 27, 28, 29 | 2008

105 | Left Over 30 | 2008

106 | Left Over 31 | 2008

107 | Left Over 32 | 2008

108 | Left Over 33 | 2008

109 | Left Over 34 | 2008

110 | Left Over 35 | 2008

111 | Left Over 36 | 2008

Harztondi

01 - 08

Fine Art Print in Piezotechnologie auf Bütte, geharzt

114 | Harztondi 01 | 50 x 45 cm | 2008

| Harztondi 02 | 40 x 60 cm | 2008

115 | Harztondi 03, 04 | 40 x 60 cm | 2008

116 | Harztondi 05 | 40 x 60 cm | 2008

| Harztondi 06 | D 50 cm | 2008

117 | Harztondi 07, 08 | D 50 cm | 2008



Fotonachweis

F.J.Schaudy: Rückseite, Portrait Theres Cassini, 2008

Michael Freund: Seite 122, beide Fotos

Alle übrigen Fotos: Theres Cassini

Dank und Anerkennung

Ich möchte meine tiefe Dankbarkeit all meinen Freunden und Gästen gegenüber ausdrücken, die meine Begeisterung für das Projekt in den letzten beiden Jahren geteilt und unterstützt haben.

Allen voran gilt mein Dank meinem über alles geliebten Fofo (F.J. Schaudy). Ohne seine Liebe, sein Vertrauen und seine tatkräftige Unterstützung gäbe es dieses Projekt nicht.

Mein Dank gilt weiters:

Helga Ripper und Thomas Zaunschirm für ihre Inspiration und wohlthuende Offenheit bei der Begleitung des Projektes, vor allem für ihre herzliche Freundschaft.

Er gilt ganz besonders Thomas Zaunschirm, dem brillanten Denker mit Humor und Witz, der mit seinem Text den Lichtspeisen ein Denkmal gesetzt hat und der mich damit lehrte, meine Arbeit besser zu verstehen.

Sowie Helga Ripper, die mit ihrem wunderbar lyrischen Text die Lichtspeisen in die erste Öffentlichkeit begleitete.

Robert Kropf dafür, dass er mit seinem Lichtspeisen Artikel den Stein ins Rollen brachte.

Wolfgang Lamprecht für seine unkonventionelle Art, Projekte, an die er glaubt, spontan umzusetzen.

Renate Freimüller, meiner Galeristin, für ihr ausdauerndes Engagement.

Herwig Bitsche, meinem Verleger, für seine über viele Jahre währende Wertschätzung.

Und meinen Unterstützern und Helfern in technischen Nöten:

Valentin Wille, Eginio Lindenbauer, Gabriel Schöllner und Philipp Steinkellner.

Theres Cassini

Martin Adel
 Barbara Baum
 Christa Bernbacher
 Herwig Bitsche
 Katja Blomberg
 Karin und Erwin Bundschuh
 Sonja und Thomas Bundschuh
 Eva Böckl
 Verena Dahlitz
 Florens Eblinger
 Veronika Ellersdorfer
 Charles J.F. van Erp
 Sibilla Feltrinelli
 Erika Freeman
 Renate und Manfred Freimüller
 Michael und Gabriel Freund
 Martina Gabriel
 Gabi und Burkhard Gantenbein
 Walter Geyer
 Foster Goldstrom
 Marta Gómez
 Gilbert Haake
 Loni Haberler
 Othmar Hill
 Julius Hummel
 Anna Heindl
 Arabella Kiesbauer
 Anita und Philipp Konzett
 Robert Kropf
 Judith Kürmayr
 Ingeborg und Nikolaus Lehner
 Elisabeth Leyser-Hill
 Mario und Waltraud Mauroner
 Daniela Mautner-Markhof
 Helmut Meier
 Peter Melicharek
 Petra Percher
 Heinz Ploner
 Gerhard Puttner
 Christoph Ransmayr
 Helga Ripper
 Sabine Schmeller
 Rudi Schmutz
 Gabriel, Helen und Caspar Schöllner
 Harald und Silvia Schreiber
 Gernot Schulz
 Hannes Sonnberger
 Barbara Sonnberger-Frenzel
 Rupert-Heinrich Staller
 Ernst und Brigitte Steinkellner
 Katharina Steinkellner
 Dali, Philipp und Ivan Steinkellner
 Cäcilia und Fritz Steinkellner
 Barbara Storch
 Veronika Trubel
 Alexander Tsitsovit
 Manfred Wakolbinger
 Yvonne Weiler
 Nives Widauer
 Christian Wrenkh
 Paul Yvon
 Thomas Zaunschirm

Impressum

Das Buch erscheint anlässlich der Ausstellung **Cassinis Lichtspeisen**
im **Bank Austria Kunstforum tesor**, Freyung 8, 1010 Wien

Bibliografische Informationen der deutschen Bibliothek

Die deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Residenz Verlag

Niederösterreichisches Pressehaus
Druck-und Verlagsgesellschaft mbH
St. Pölten - Salzburg
www.residenzverlag.at

©2008 **Theres Cassini**

Sämtliche Rechte vorbehalten.

Gesamtherstellung/Grafische Gestaltung Theres Cassini

Druck Rema Print, Wien

©**Fotos** Theres Cassini, www.cassini.at

©**Text** Thomas Zaunschirm, www.zaunschirm.de

Titelbild Theres Cassini *Lichtspeisen 05, 2007* (Detail)

Rückseite Schleck Shot Portrait Theres Cassini

ISBN 978-3-7017-3125-1

 **Bank Austria Kunstforum**



 **ZUMTOBEL**

hs  art service austria GESELLSCHAFT

 **Nachtmann**
A Division of Riedel Glassworks

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY 

HILL
INTERNATIONAL 