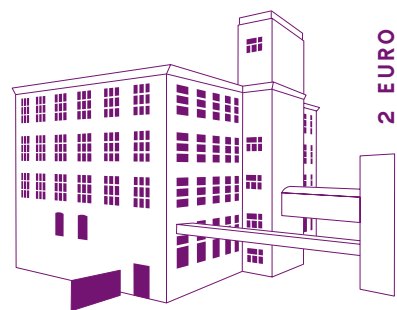


VIERZEHN



HALLE 14 – Zentrum für zeitgenössische Kunst, Spinnereistr. 7, 04179 Leipzig, www.halle14.org, office@halle14.org, +49 341/492 42 02

SEPTEMBER 2013

INHALT:

EDITORIAL	1
EINFÜHRUNG	2
KÜNSTLER A – Z	5
VERANSTALTUNGEN	18
KUNSTVERMITTLUNG	19
BIBLIOTHEK	21
STIPENDIUM	22
RESIDENCIES	23
REVIEW	24



THE POLITICS AND PLEASURES OF FOOD



Kunst ist alles, was mit
Leidenschaft
gemacht wird.

Alles, was Kunst braucht.

- ▶ Mehr als 26.000 Artikel professioneller Künstlermaterialien aus allen Bereichen zu dauerhaft günstigen Preisen
- ▶ Bilderrahmen und Einrahmungen
- ▶ Bücher und Medien zu allen Themen der Kunst
- ▶ Workshops, Seminare und Veranstaltungen

www.boesner.com | www.boesner.tv

boesner
KÜNSTLERMATERIAL + EINRAHMUNG + BÜCHER

boesner GmbH

Spinnereistraße 7
04179 Leipzig
Tel.: 0341/87069-0
leipzig@boesner.com



LEIPZIG-ComicCOMBO

SEELENFRESSER
DIE GRAPHIC NOVEL VON SCHWARWEL
BEI UNS! EXKLUSIV ALS PREVIEW!

LEIPZIG-ComicCOMBO
RIEMANNSTRASSE 31 · 04107 LEIPZIG
ÖFFNUNGSZEITEN: MO – FR 11:00 – 19:00 · SA 10:00 – 15:00
Tel. +49 341 2124520 · Fax +49 341 2124521
E-Mail: shop@comiccombo.de
WWW.COMICCOMBO.DE

DEINE RIESEN-AUSWAHL:
COMICS · MANGA · GRAPHIC NOVELS
ANIMES · DVDs · ARTBOOKS
BÜCHER · CARDGAMES · SPIELE
FIGUREN · MERCHANDISE ...

DIE NR. 1 IN DER MESSESTADT

LEIPZIG INNENSTADT
With.-Leuscher-Platz

Hohe Straße
Richtung Marktleiberg Ost **11** **10** Richtung Loßnig

LIEBE BESUCHERINNEN, LIEBE BESUCHER DER HALLE 14,

herzlich willkommen in der HALLE 14, dem gemeinnützigen Kunstzentrum auf dem Gelände der Leipziger Baumwollspinnerei! Seit 2002 dient die denkmalgeschützte Fabrikhalle als Schauplatz, Produktions- und Kommunikationsort für zeitgenössische bildende Kunst. Ganzjährig finden hier Ausstellungen, Veranstaltungsreihen, Studio- und Kunstvermittlungsprogramme statt. Initiativen und Institutionen, die sich in diesem Bereich engagieren, stellt die HALLE 14 Räumlichkeiten zur Verfügung. So werden zum Beispiel die großzügigen Ausstellungsflächen im zweiten und dritten Obergeschoss für Gastausstellungen genutzt. Darüber hinaus besitzt das Kunstzentrum eine einzigartige Kunstbibliothek mit rund 25.000 Medien.

Nachdem sich die letzte internationale Gruppenausstellung der HALLE 14 dem Phänomen Habgier widmete, dreht sich in der aktuellen, von Frank Motz kuratierten Schau »The Politics and Pleasures of Food« nun alles um das Thema Nahrung. Näheres zur Idee des Projektes, zur Intention der Ausstellung und den 14 daran beteiligten internationalen Künstlerinnen und Künstlern, deren Positionen gezeigt werden, erfahren Sie ab Seite 2. Neben sehr lesenswerten Interviews haben uns die Künstler auch ihre Lieblingsrezepte verraten – als Poster können diese gleich in die Küche gehängt und ausprobiert werden. Wir wünschen dabei viel kulinarisches Vergnügen!

Um über diese Ausstellung hinaus für die Thematik des Essens und der Nahrung zu sensibilisieren, die uns alle unmittelbar betrifft, initiiert die HALLE 14 ein umfangreiches Rahmenprogramm, das eine facettenreiche Veranstaltungsreihe und diverse Kunstvermittlungsprogramme für Kinder, Jugendliche und Erwachsene anbietet. Während des gesamten Ausstellungszeitraums lädt die HALLE 14 zu Vorträgen, Künstlergesprächen, Präsentationen und Lesungen ein, die im Besucherzentrum stattfinden (Genaueres finden Sie auf Seite 18).

Die ausstellungsbegleitenden Angebote des Kunstvermittlungsprogramms changieren vom kunstvollen Puddingwurf über das Erstellen von Nahrungsmittelkartografien bis hin zu Führungen durch die Ausstellung von Senioren für Senioren und natürlich



Willkommen in der HALLE 14

auch für alle anderen Interessierten. Erstmals können diese Angebote auch von Unternehmen für ihre Mitarbeiter gebucht werden. Interessierte schlagen bitte die Seite 19 auf.

Wer lieber liest, als mit Pudding zu werfen, für den steht ein eigens für die Ausstellung zusammengestellter Handapparat bereit. Hier sind vertiefenden Publikationen zum Thema zu finden, die für alle zur freien Recherche in der HALLE 14 bereitliegen. Unsere themenspezifische Literaturliste stellen wir Ihnen auf Seite 21 vor.

Dank der umfangreichen Förderung, die die HALLE 14 zur Ausrichtung von »The Politics and Pleasures of Food« erhalten hat, konnte überdies ein ausstellungsbegleitendes Stipendium ausgeschrieben werden. Erhalten hat es der tunesisch-israelische Künstler Rafram Chaddad, der vom 1. September bis 30. November 2013 in der HALLE 14 arbeiten wird. In diesem Zeitraum heißen wir noch weitere Residenzkünstler aus der Slowakei und Dresden willkommen, die im Rahmen unseres Studioprogramms in den HALLE-14-Ateliers im ersten Obergeschoss ihre Projekte realisieren werden (mehr dazu auf den Seiten 22 und 23). Wir freuen uns auf einen spannenden künstlerischen Austausch!

Träger des Kunstzentrums ist der gemeinnützige HALLE 14 e.V., der 2007 mit dem Ziel gegründet wurde, die Produktion, Präsentation und Rezeption von zeitgenössischer Kunst und Kultur zu fördern. Damit die HALLE-14-Projekte durchgeführt und weiterentwickelt werden können, bedarf es sowohl öffentlicher als auch privater Zuwendungen. Wenn Sie unsere Arbeit unterstützen und Teil dieses lebendigen Kunstzentrums werden möchten, laden wir Sie herzlich ein, Mitglied in unserem Förderverein zu werden. Auf der Rückseite des Heftes finden Sie das Beitrittsformular. Von allen, die dagegen lieber vereinsungebunden bleiben und uns dennoch unterstützen möchten, nehmen wir gern eine Spende an den HALLE 14 e.V. entgegen: Kontonummer 61 23 774 008, BLZ 101 201 00, Weberbank Berlin. Wir freuen uns über jede Zuwendung, die unsere Arbeit mit zeitgenössischer Kunst möglich macht. Werden auch Sie Teil aktiver Kunst und Kultur in Leipzig!

Im Namen aller des Teams der HALLE 14 danke ich für Ihren Besuch und freue mich auf ein baldiges Wiedersehen.

Herzlichst,

Sophia Littkopf
Geschäftsführerin der HALLE 14

IMPRESSUM

Herausgeber: HALLE 14 e.V., Leipzig 2013
V.i.S.d.P.: HALLE 14 e.V.

Spinnereistraße 7
04179 Leipzig
vertreten durch Geschäftsführerin
Sophia Littkopf

Kurator der Ausstellung: Frank Motz
(Weimar / Leipzig)

Assistenz: Lukas Holldorf

Pressearbeit: Susanne Tenzler-Heusler

Texte: Michael Arzt, Monique Erlitz,

Paula Kanefendt, Sophia Littkopf,

Frank Motz, Max Müller, Ina Nitzsche

Übersetzung: Franziska Pieloth, Leipzig;

Dr. Stanislaw Gierlicki, Leipzig

Redaktion: Katrin Günther,

KUNST – Buch Text Netz, Berlin

Grafik Design: Kristina Brusa,

Aurelia Markwalder

Auflage: 3.000 Stück

Druck: Druckerei

Friedrich Pöge e. K., Leipzig

Bildnachweis / Fotos:

Robert Beske (25) / Hagen Betzwieser (4,

15) / Laura Castro Sanchez (10) / Allan

Fish (3) / Teresa Ibañez (9) / Michael

Isabell (6 r.) / Vilhelm Sjöström (12) / Åsa

Sonjasdotter (17)

Alle übrigen Abbildungen die jeweiligen

Künstler oder HALLE 14.

Poster / Rückseite: Foto entnommen aus:

»Garnier-Vorlagen«

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil des Werks darf in irgendeiner

Form ohne schriftliche Genehmigung der

Urheber reproduziert, verarbeitet, verviel-

fältigt oder verbreitet werden.

Trotz intensiver Recherchen und sorg-

fältiger Bemühungen ist es uns nicht in

allen Fällen gelungen, die Rechtsinhaber

der abgebildeten Werke zu ermitteln.

Wir bitten um Kontaktaufnahme mit den

Herausgebern, sollten Rechtsansprüche

Dritter berührt sein.

© 2013 HALLE 14 / ACC Weimar,

die Herausgeber, Künstler und Autoren

THE POLITICS AND PLEASURES OF FOOD

ERST KOMMT DAS FRESSEN, DANN KOMMT DIE MORAL von Frank Motz

Mehr als alles andere bestimmt die Nahrungsaufnahme unser Leben. Doch neben der bloßen Aufrechterhaltung unserer Lebensfunktionen trägt das Essen ebenso entscheidend zum allgemeinen Wohlbefinden bei. Ernährung, Sättigung und Genuss haben nicht nur eine physiologische, sondern auch eine psychologische und sozialgesellschaftliche Dimension: Sie sind Gemeinschaftsbildner, Kollektivereignis und Ausdruck der Gesellschaftsverhältnisse, des Entwicklungsstandes oder Verfalls einer Zivilisation. Ihre Funktion zur sozialen Distinktion (der König isst anders als der Bettelmann) ist Teil der kulturellen Evolution. Man ist, was man isst, und so hängt, wovon und wie wir uns ernähren nicht nur von den vorherrschenden Bedingungen ab, sondern wirkt auf sie ein.

Ob Gesundheitswahn oder Essstörungen, Fast oder Fusion Food, Askese oder Frustessen, Social Dining oder Business Lunch, Take-away oder Home Delivery, bloße Notwendigkeit oder purer Genuss bis hin zum Exzess – das Spektrum ist grenzenlos, geht es um die freie Gestaltung wie auch innere und äußere Zwänge dieses elementaren Daseinsaspekts.

In privilegierten Weltregionen führt die ›Mobilmachung‹ lokaler Nahrungsgüter aus aller Herren Länder zu einem so nie da gewesenen kulinarischen Aktionsradius, einem globalen Speiseplan, der die Wahl zwischen Haute Cuisine und Slow Food, Vegan- und Vegetarismus, Öko- und Biofetischismus erlaubt und sich in bewussterer und gesünderer Ernährung niederschlagen mag.

In den Entwicklungs- und Schwellenländern Asiens, Afrikas und Lateinamerikas hungern dagegen eine Milliarde Menschen, jeder siebte Weltbewohner. Jährlich sterben 8,8 Millionen, hauptsächlich Kinder, an Hunger – ein Todesfall alle 3 Sekunden. Selbst im Wirtschaftsland Nummer 1, den USA, hungern 10 Millionen, Menschen mit »sehr geringer Nahrungssicherheit«, wie es offiziell heißt.

Dabei mangelt es der Erde nicht an Nahrung: Sie gelangt einfach nicht zu denen, die sie brauchen. Globale Erwärmung, Klimaschwankungen, Dürren, Überschwemmungen, bewaffnete

BUREAU D'ÉTUDES (FR)
GÖTZ BURY (AT)
MARY ELLEN CARROLL (US)
CRITICAL ART ENSEMBLE (US)
FALLEN FRUIT (US)
FERNANDO GARCÍA-DORY (ES)
ARTI GRABOWSKI (PL)
LAURA JUNKA-AIKIO (FI)
JANI LEINONEN (FI)
TOM MARIONI (US)
RÉMY MARKOWITSCH (CH)
NAUFUS RAMÍREZ-FIGUEROA (GT)
ZEGER REYERS (NL)
ÅSA SONJASDOTTER (SE)



Food-Snapshot Critical Art Ensemble

Konflikte, Fluchtbewegungen, Korruption, schlechte Regierungsführung, wachsende Weltbevölkerung, Biosprit-Boom, verändertes Ernährungsverhalten der neuen Mittelklasse in China und Indien und die Subventionspolitik z. B. der EU verschärfen die Situation. Im Zuge der Monopolisierung von Ressourcen durch multinationale Konzerne setzt sich das geopolitische Tauziehen um Rohstoffregionen weiter fort. Grundnahrungsmittel werden Spekulationsgütern, Allmende an überlieferter Agrarkultur zu patentiertem Privateigentum. Die Kriege des 21. Jahrhunderts werden um Wasser und Reis, Mais oder Soja, um die Fischgründe der Weltmeere, die Weizenfelder Afrikas geführt. Aber auch Essenskandale, Biopiraterie und genmodifizierte Lebens-



Laura Junka-Aikio, »The Tourism Day«, 2008, Videostill

mittel zerrütten die Idee, dass »Essen eben Essen ist«, wie wir es immer kannten. Wie fühlen und denken Konsumenten des 21. Jahrhunderts darüber, was sie essen und trinken?

Zu jenen Verbrauchern, Künstlern und Ausstellern, die in »The Politics and Pleasures of Food« gegenwärtige Praxen in der Nahrungsmittelproduktion infrage stellen, zählen die Feldforscher zivilen Ungehorsams vom **Critical Art Ensemble**, wenn sie Methoden der Biotechnologie und Gentechnik auf's Korn nehmen. Mit Maissamen und einem Unkrautbekämpfungsmittel, das außer der Aussaat fast alles im Ökosystem tötet, entsteht ein steriles, genmanipuliertes Kornfeld – in vielen Ländern bereits Alltag. Auch **Fernando García-Dory** tiefenprüft ebendiese Produktion – und veranschaulicht den quantitativen Zusammenhang zwischen Erdöl und erzeugten Grundnahrungsmitteln, genauer Milch, Brot und Hühnerfleisch, der einen durchaus bitteren Nachgeschmack hinterlässt. Eine andere kritische Annäherung an die Praxis – und gleichsam an eine aktive, gemeinschaftliche Beteiligung an der Lebensmittelproduktion (wenn auch eher im



Tom Marioni, Das Original: »The Act of Drinking Beer with Friends is the Highest Form of Art«, 1970, Oakland Art Museum, Kalifornien

Do-it-yourself-Stil) – und an die Dreiecksbeziehung Nahrung, Kunst und Politik liefert das Künstlertrio **Fallen Fruit**, das den Obstbaumbestand im öffentlichen Raum von Los Angeles kartierte, um die Bürger zur kostenfreien Ernte zu animieren, Pflanzaktionen initiiert, kollektive Marmeladeneinkochaktionen startet und Künstlergärten errichtet.

Zurück im Abendland ist für die meisten Europäer das Sammeln von Obst oder Früchten für den Eigenbedarf ein Freizeitvergnügen – für andere hingegen ein lebenserhaltender Knochenjob. **Laura Junka-Aikio** hat ein Tabu gebrochen und zwei thailändische saisonale Gastarbeiter, die für die meisten Finnen unsichtbar bleiben, während sie sich zu Tausenden, ausgerüstet lediglich mit einem Touristenvisum, zur Beerenernte in den karelischen Wäldern verdingen, mit auf Erholungstour durch die nordische Landschaft genommen und diesen »Tourism Day« aufgezeichnet. Auch in Mittelamerika ernten Plantagenarbeiter die Früchte für die erste Welt: **Naufus Ramírez-Figueroa** prüft, inwieweit sich die ökonomische Abhängigkeit seines Heimatlandes Guatemala vom Bananenexport auf die zentralamerikanische Psyche auswirkt, schmiegt sich schlafend an die Frucht, die sein Leben prägte, eine Bananenstaude, die sich durch seine Körperwärme langsam gelb färbt. Und wenn die Pilzkulturen von **Zeger Reyers** das Ausstellungsgebäude bevölkern und damit zurückerobert, was Ende des 19. Jahrhunderts endgültig in Menschenhand geriet – Raum für Natur –, fragt er, wie der Mensch in seiner Hybris mit den Lebens-, Nahrungs- und damit Produktionsräumen anderer Spezies umgeht. Um Einblicke in das komplexe Gefüge von Interessengruppen und Machtverhältnissen zu geben, stellt das **Bureau d'études** auf Leinwänden oder in installativen Settings seine auf Rechercheergebnissen basierenden Kartografien, z. B. zu Themen wie »Rassenpolitik und Nahrungsproduktion« oder »Lebensmittel und Informationsnetzwerke«, zur Schau.

Ein Meister des Netzwerkens ist zweifelsohne **Tom Marioni**. Gespickt mit einer gehörigen Portion Charme, Witz und Lebensfreude, ist das Biertrinken mit Freunden für den Konzeptkünstler

AUSSTELLUNG: 21.9. – 17.11.2013

nicht nur als gemeinsamer Akt des Konsums, sondern auch des sozialen Umgangs, die höchste Form der Kunst. Gespräche über Nahrungsmittel, die Spekulation mit und die Kunst zu ihnen in Gang zu setzen, z. B. an der weltältesten Börse in Chicago, während Speisen gereicht werden, die Bezüge zu den auf dem Parkett gehandelten Gütern herstellen, dies charakterisiert die Handschrift **Mary Allen Carrolls**.

Kunst als sinnlich-ästhetische, gemeinschaftlich erfahrene und sprachlich geprägte Wahrnehmungsform bestimmt auch **Rémy Markowitschs** Œuvre. Seine wie ein Obelisk fünf Meter in die Luft ragende »Bonsai Potato«, aus deren Innerem Schaschlik-Fleischzitate tönen, leiht sich ihre Form von der Standard-EU-Kartoffel, vereint Ideen von Licht, Energie und Ernährung und erhellt die geistige Nahrung der Bücher, flankiert von weiteren strahlenden Großskulpturen elementarer Nahrungsmittel: der Zwiebel und der Kastanie, gepaart mit Fußnoten zu deren politischer Sprengkraft. Dass in Wirklichkeit der kommerzielle Anbau der meisten Kartoffelsorten entgegen deren Artenvielfalt in der hyperregulierten EU verboten ist, bekam seine Künstlerkollegin **Åsa Sonjasdotter** – nicht minder aktiv in den Sphären der universellen Kulturbeobachtung zwischen Wissenschaft, Schöngest und Kunst – zu spüren, als sie sich mit einem Zweig der Kulturgeschichte, erzählt nämlich aus dem Blickwinkel der Kartoffel und darüber mit der Beziehung zwischen Wissen und Macht in der Biopolitik, zu beschäftigen begann.

Als unausweichliches Grundbedürfnis wirft die Nahrungsaufnahme den Menschen tagtäglich auf seine nackte physische Existenz zurück – was Essgebaren, -sitten, und -atmosphäre durchaus beeinträchtigt. Während eines als »Octoberfest« benannten, kompromisslosen Performance-Gelages kommt die Fleischeslust wie beim Original nicht zu kurz, teilt **Arti Grabowski** sein Mahl mit Hausschweinen: Während er es sich am gedeckten Tisch munden lässt, nehmen die Schweine auf ihre Art Anteil an der Festivität. Die Festtafel von Bastler, Querdenker und kulinarischem Verwerter **Götz Bury** dagegen schmückt ein Sammelsurium aus Baummarktartikeln und Fundgegenständen aller Art und soll uns zusammen mit seiner gleich mehrfach aufgeführten Kochshow präventiv auf postapokalyptische Zustände vorbereiten. Und wenn er Geldscheine als Kohlenhydrate versteht, möge keiner mehr behaupten, dass man Geld nicht essen könne.

Jani Leinonen dagegen sagt der Monopolisierung von Lebensmittelangeboten und Essenseffizienz um jeden Preis den bedingungslosen Kampf an, indem er die »Food Liberation Army« formiert, Ronald McDonald, das Maskottchen des McDonald's-Konzerns, in Geiselnahme nimmt und, als die Fast-Food-Kette der geforderten Veröffentlichung ihrer Qualitätsrichtlinien nicht nachkommt, schließlich zum letzten Mittel greift ...



Rémy Markowitsch, »Handmade«, 1998/99, Videostill

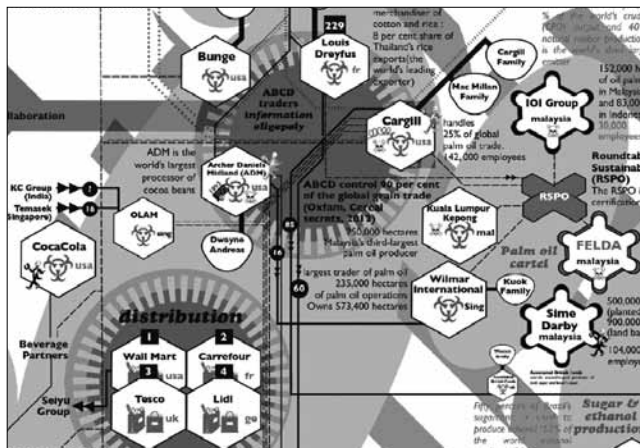


Naufus Ramírez-Figueroa, »Bitch on a Bent Palm Tree«, 2011, Detail

KÜNSTLER B

Bureau d'études (FR)

VERMESSUNG DER VERHÄLTNISS



Bureau d'études, »World government«, 2013, Recherche und Entwicklung mit Unterstützung des Museum of Contemporary Art, Tokio

Als Bureau d'études entwickeln die französischen Medienkünstler Léonore Bonaccini und Xavier Fourt seit über zehn Jahren kartografische Darstellungen gegenwärtiger politischer, sozialer und ökonomischer Systeme. Diese visuellen Analysen werden meist in Form von großformatigen Wandbildern präsentiert, die auch als PDF-Versionen auf ihrer Webseite frei zugänglich sind. In jüngster Zeit bereiten sie ihre Rechercheergebnisse zunehmend auch als installative Settings auf, die eine direkte Interaktion und Intervention ermöglichen.

Die Arbeiten des Bureau d'études verbinden singuläre Aspekte eines Themas piktografisch zu einem großen Ganzen. Sie veranschaulichen abstrahiert, was normalerweise unsichtbar ist, und ermöglichen so Einblicke in die komplexen Gefüge von Interessengruppen und (tatsächliche) Machtverhältnisse in den unterschiedlichsten gesellschaftlichen Bereichen: Von transnationalen Verflechtungen globaler Medienkonzerne, der Finanzwelt, der Pharmaindustrie, biologischer Kriegsführung, EU-Normen, Widerstandsorganisationen bis zur »Ökonomie des Selbst«.

Auch in der Ausstellung bleibt sich das Bureau d'études treu: Zu sehen sind drei grafische Kartendarstellungen zu den so spannenden, relevanten wie zugleich hochkomplexen Themen »Government of the Agro-food System«, »Governing the Agro-food Industry through Information« und »Animal and Vegetable programming«. Die drei hier gezeigten Karten sind Teil einer als Atlas angelegten Darstellung des französischen Staates, der über 40 Karten umfasst. Sie zeigen die Verflechtung des Staates mit der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Die agrarwirtschaftlichen Verwaltungsstrukturen, in der – gleich einem stark gegliederten Konzern – jedes Tochterunternehmen von einem fachübergreifenden Amt geleitet wird, haben nach dem Zweiten Weltkrieg nach und nach das bäuerliche Modell der Selbstversorgung abgelöst und eine Abhängigkeit der Produktion von staatlichen Direktiven und dem Weltmarkt erzeugt. Erhellung über verborgene und überraschende Verbindungen inklusive!

KÜNSTLERSTATEMENT

»In der Zeit des New Deal führte die amerikanische Regierung als erste eine systematische Planung und die fordistische Produktionsweise in die Landwirtschaft ein. In den 1950er-Jahren entwickelte sich das amerikanische Landwirtschaftsministerium so zu einer riesigen Planungsbehörde, deren Entscheidungen über Kredite, Ernteversicherungen, agronomische Beratung und Landwirtschaftsprogramme in jedem County zu spüren waren. Diese Programme legten die Größe der bestellbaren Flächen und die von den Landwirten aus ihrer Getreideproduktion zu erwirtschaftenden Gewinne fest. Die europäische Landwirtschaftspolitik war im Allgemeinen, die französische im Besonderen grundlegend von derartigen Steuerungsmaßnahmen betroffen. In Frankreich nahm die landwirtschaftliche Großverwaltung der Nachkriegszeit die Form einer »kammartigen« Organisation an, in der – ganz wie bei einem untergliederten Großkonzern – jede

Tochterniederlassung von einem fachübergreifenden Amt geleitet wurde. Zusammen bildeten diese Filialen eine riesige Landwirtschaftsindustrie, die von einem Verwaltungsrat gelenkt wurde, der sich aus den verschiedenen Schlüsselakteuren – Gewerkschaften, Bauernbank, Ministerium, Forschungseinrichtungen – zusammensetzte und die zugewiesenen Gelder verwaltete sowie die landwirtschaftliche Grundausrichtung festlegte.

Diese Filialstruktur der Landwirtschaft ging mit einer Input-Output-Struktur einher, die Hersteller und Verbraucher band, und in der jeder Schritt in der Kette – Produktion, Verarbeitung, Transport, Vertrieb, Verbrauch – seine eigene Regierung und Verwaltung hatte, die wiederum Teil der allumfassenden Staatsmaschinerie waren.

Heute müssen für die Einrichtung einer Landwirtschaftsregierung jedoch die Werkzeuge einer Regierung eingesetzt werden. Die Einrichtung eines territorialen Netzwerks von Onlinecomputern und die Entwicklung der Satellitentechnologie haben eine neue, auf Informations- und Kommunikationssystemen basierende Art der Fernkontrolle ermöglicht. Auf die Landwirtschaft übertragen, brachte diese Form der zentralisierten Kontrolle über ein Informationssystem die geoinformationsgestützte sogenannte Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) und die digitale Landwirtschaft hervor. Die »grafische« GAP bringt eine neue Art der Regierungsführung: Die Fernkontrolle darüber, ob Flächen subventionenberechtigt sind und wie Umweltschutzmaßnahmen geregelt werden, ist nun möglich. Die Fernkontrollmechanismen gleichen die von einem Satelliten erfasste elektromagnetische Resonanz der Pflanzen mit Kulturdatenbanken ab. Dadurch kann jegliche unangemeldete oder abweichende Bodennutzung (beispielsweise biodynamische Düngung) vom Himmel aus entdeckt werden. Das eröffnet neue Möglichkeiten zum Aufdecken von Regelverstößen. Kultur- und Grundstücksdatenbanken ermöglichen die Fernbewertung des Nettoprodukts und des Fruchtbarkeitsgrades der verschiedenen Landparzellen. Der Bauer wird dadurch zum Arbeiter einer gigantischen Landfabrik, die von der höchsten Ebene der Europaverwaltung geleitet wird. Auf einer noch komplexeren Ebene könnte die geoinformationsgestützte GAP mit einer völlig neuen Generation landwirtschaftlicher Verfahren verknüpft werden. Diese Art der »digitalen Landwirtschaft« wendet Mikroelektronik, Raum- und Informationstechnologien auf die landwirtschaftliche Praxis an und nutzt dazu RFID-Mikrochips, Satelliten, GPS sowie Computer.«

www.bureaudetudes.org

1998 Léonore Bonaccini und Xavier Fourt gründeten das »Bureau d'études« in Paris.

Beide leben und arbeiten als Medien- und Konzeptkünstler in Paris.

Götz Bury (AT)

KOCHSHOW EINES QUERDENKERS

Bekannt wurde der selbsternannte (Überlebens-)Künstler Götz Bury mit seinen Kochshows und dem mittlerweile vergriffenen Buch »Gut leben ohne nix« – eine Anleitung für das Leben im rasant wachsenden Prekariat.

Bury kocht einfach alles – und auch mit allem. Sein mobiler Herd, wahlweise auch ein umgedrehtes Bügeleisen, kommt überall zum Einsatz, wo der Strom gratis ist und Bury kulinarische Inspiration findet.

Eigentlich ist Bury Bildhauer. Aus Dingen andere Dinge zu kreieren, sein Blick für Fundgegenstände diverser Art und seine Fähigkeit, alles eher so zu sehen, wie es sein könnte, mag daher kommen. Und seine Originalität sucht ihresgleichen. In Geldscheinen sieht Bury vor allem die Eigenschaft, dass sie als Kohlenhydrate verstanden werden können und widerlegt so, dass man Geld nicht essen könne: Sein Brotgeld bzw. Geldbrot überzeugt jeden Skeptiker. Doch Bury ist nicht nur ein Bastler und Querdenker. Er will nichts weniger, als uns auf postapokalyptische Zustände vorbereiten – auf die schöne neue Bury-Welt: endzeitliche



Götz Bury, »Gut leben ohne nix – Kochshow«, Performance

Modenschauen mit Trenchcoat-Hosen, PET-Flaschen-Flip-Flops und Einweg-Mischbrot-Schuhen inklusive.

In der Ausstellung widmet sich Bury dem Kontext der »Festtafel«: Eine assoziationsreiche Inszenierung verschiedenster Objekte und Dinge verweist anspielungsreich auf unsere Esskultur. Seiner Arbeitsmethode treu bleibend, Materialien der Neuzeit mit Methoden der Steinzeit zu bearbeiten, sensibilisiert Bury mit Augenzwinkern und Ironie dafür, wie sehr wir heute vor allem auf das »Drumherum« des Essens konditioniert sind.

Burys rustikale Festtafel, auf der Zollstöcke zu Gabeln und geteilte Bierflaschen zu Weingläsern werden, erinnert zudem an den Aspekt der Arbeit, der dem Nahrungsverzehr in früheren Zeiten einmal vorrausging und für uns heute nur noch marginal zu spüren ist. Mit ihm verschwand ein gutes Stück Wertschätzung für den Lebensmittelgenuss in der bunten Glitzerwelt der Lebensmittelverpackung.

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Götz Bury: Das Thema Essen ist mir sozusagen schon in die Wiege gelegt worden, nachdem ich als Sandwichkind in eine Dynastie von begnadeten Essern und Trinkern geboren wurde.*

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

GB: Das eigentliche Thema meiner Arbeit ist »The Power of Positive Thinking«, eine Philosophie, die die Dinge von einer positiven Warte aus zu betrachten versucht, was ja an sich als ganz große Kunst zu betrachten ist.

Das geht schon los, wenn es sich um den Verzehr von Nacktschneckenketoast handelt. Man kann diese Speise gerne als abstoßend bzw. ekelerregend abtun, ebenso wie man das mit Kreationen wie Blutmehl oder schlaffen Hamburgern einer amerikanischen Frittenbudenkette tun kann, und dabei leicht einmal übersehen, dass man auch positive Aspekte aus dem Konsum von derlei »Leckereien« ziehen kann wie etwa mentale Stärke, Disziplin und Selbstbeherrschung – Eigenschaften, die ja vor allem in wirtschaftlichen Zusammenhängen verstärkt von uns gefordert werden.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

GB: Die realisierte Arbeit für die Ausstellung in der HALLE 14 nennt sich »Arbeitsessen mit Schnittkäse«. Die zu erwartende Performance heißt »Modern Stone Age – Gut leben ohne nix«

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

GB: Mit entsprechender Grundhaltung ist ein genussvoller Umgang mit Essen, wie wir oben gesehen haben, grundsätzlich jederzeit möglich.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

GB: Zum Thema Heimat und Essen fällt mir als ausgewiesenem globalen Nomaden komischerweise nur Kartoffelsalat ein, was mit Gerhard Polt in Zusammenhang stehen muss, der einmal zu dem Thema befragt, ganz zutreffend bemerkte, dass die Heimat der Salmonelle der Kartoffelsalat sei. Eine Einsicht, der an sich nichts mehr hinzuzufügen ist.

Was ist deine Lieblingsspeise?

Verrätst Du uns dein Lieblingsrezept?

GB: Nacktschneckenketoast.

→ Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

* [Auto]Biografie: Als Sandwichkind wurde Götz Bury 1960 in Hamburg in eine Dynastie von begnadeten Essern und Trinkern geboren. Seine Mutter Champain war in ihren besten Tagen amtierende Weltrekordhalterin im Hot-Dog-Essen [53,5 Hot Dogs in 12 Minuten!]. Seine Schwester Rosina hielt den deutschen Rekord im Eierkuchenwenden, während der Vater bei einem Wodka-Wetttrinken in der Stadt Wolgodonsk im Jahr 1995 zwar alle fünf Mitbewerber krankenhaushausreif trank [Intensivstation], aber selbst vor Empfang des Preises [zehn Flaschen Wodka] den Folgen des Alkoholgenusses erlag. Allerdings kann auch das Trinken von Wasser zu gesundheitlichen Schäden führen, wie das Beispiel von Cousin John Tomatoe aus Parma/Ohio zeigt, der nach einem Wetttrinken, bei dem der Lake Michigan geleert werden sollte, ins Koma fiel und vom Notarzt wiederbelebt werden musste. Den längsten gemessenen Schluckauf verzeichnete übrigens Schwägerin Marille Brand mit 32 Jahren, 2 Monaten, 3 Tagen, 11 Stunden, 51 Minuten, 17 Sekunden und 24 Hundertstel. Tom Bury selbst besitzt die seltene Fähigkeit, aus großer Entfernung geworfene Hundespielzeuge direkt mit dem Mund aufzufangen. Sein Rekord liegt bei 99,82 Metern.

1960 in Hamburg geboren

1983–1986 Studium Holzbildhauerschule, München

1986–1991 Studium der Bildhauerei an der Hochschule für angewandte Kunst, Wien

Lebt und arbeitet in Wien.

Mary Ellen Carroll (US)

DISKURSIVE EVENTGASTRONOMIE



Mary Ellen Carroll, aus der Serie »Itinerant Gastronomy«, 6. November 2003, New York City, Diskussion über das Schicksal von »The Highline« vor der Entscheidung, zu einem öffentlichen Ort in der Stadt zu werden, Gäste: Thom Browne, Designer; Charles Fagan, Ralph Lauren, EVP und Personalchef; Joel Sternfeld, Fotograf; Steven Touhey, Grundstücksverwalter; mit Donna Wingate

Am Anfang waren 500 Austern: Eine stornierte Bestellung verwandelte Mary Ellen Carroll 1996 spontan in ein Kunstprojekt und verschenkte die Austern vor der Tür eines Buchladens für Kochbücher an das eingeladene Kunstpublikum.

Mit dieser Aktion begann eine eigene Serie mit dem Namen »Itinerant Gastronomy« (»Wandergastronomie«), deren Grundidee ist, am Schauplatz eines Diskurses verschiedene Akteure zum Essen einzuladen. Carrolls Interesse und Ziel ist ein Gespräch

KÜNSTLER C

über Nahrungsmittel, einen bestimmten Kontext und Kunst in Gang zu bringen und zu beobachten, welche Politiken sich beim Sprechen in dem speziellen Umfeld ergeben.

2012 entstand so die Arbeit »Open Outcry« (»Offener Aufschrei«): Ein Biobauer, ein Wissenschaftler und ein Ökonom dinierten neben weiteren Akteuren in der Chicago Board of Trade, der ältesten Börse der Welt; das hektische Treiben des Parketts immer in Sichtweite. Heraus kam dabei eine fast römische Gesprächskonstellation, die einige sehr relevante Aspekte der Nahrungsmittelspekulation zur Anschauung brachte, zugleich aber auch, welche Rolle Kunst in einem Prozess des Überdenkens von Gesellschaft spielen kann.

In der Ausstellung werden dokumentarisch Carrolls »Itinerant Gastronomy« und weitere Arbeiten vorgestellt. Zum einen präsentiert ein Video verschiedene Ausschnitte von einzelnen Veranstaltungen der Serie, die von 2002 bis 2012 in verschiedenen Städten von New York bis Busan, Korea, u. a. unter Titeln wie »A Modest Proposal« (2002) oder »What is Korean« (2012) stattfanden. Texttafeln mit ausführlichen Projektbeschreibungen und Dialogauszügen erlauben darüber hinaus tiefere Einblicke in konkrete Bezüge und Diskurse einzelner Events.

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Mary Ellen Carroll: Das ist nicht die richtige Frage. Essen ist Essen und Kunst ist Kunst. Essen allein ist wirklich langweilig. Es ist alles vielmehr um das Essen herum, einschließlich des Sozialen, Politischen und Kulturellen und natürlich die Beschäftigung mit dem Einzelnen.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

MEC: Missionen gibt es im Weltraum oder in der Diplomatie. Das Soziale, Politische und Kulturelle sind dagegen notwendig für künstlerisches Schaffen. Das sind Grundpfeiler der Philosophie.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

MEC: Wichtig ist die Übersetzung der Arbeit. Da die Unterhaltung der zentrale Gegenstand ist, muss sie korrekt wiedergegeben werden. Wie bei einem Rezept besteht die Analogie darin, wie etwas gemacht wird. Das kann auch fehlerhaft gemacht werden.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

MEC: Wie kann man Essen nicht genießen? Es sei denn, man verliert seinen Geschmackssinn.

Was ist deine Lieblingsessenseite?

MEC: Das wäre ein Kampf zwischen einem Mollusken und einem Stachelhäuter. Die Auster oder der Seeigel.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

MEC: Die Auster.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

MEC: Ein Messer nehmen. Eine Auster öffnen. Die Auster essen.

www.mecarroll.com

1961 geboren in Danville (US)

Lebt und arbeitet in New York City und Houston.

Critical Art Ensemble (US)

FELDFORSCHUNG IM 21. JAHRHUNDERT

Das Critical Art Ensemble (CAE) arbeitet im Sinne der »Tactical Media« vor allem mit Aktionen und Performances, Kunst im öffentlichen Raum, Computerkunst, Filmen und theoretisch-wissenschaftlichen Publikationen. Zusammen entwickeln fünf Künstler kritische Theorien zu Medien, Politik und Gesellschaft. Ihr Schwerpunkt liegt auf modernen Bio- und Gentechnologien, aber auch Formen des zivilen Ungehorsams.

Mit verschiedenen Beiträgen, die sich mit Mythen und Realitäten der bakteriologischen Kriegsführung auseinandersetzen, war das CAE 2007 bereits in der HALLE 14 zu Gast. 2010 nahm es mit



Critical Art Ensemble, »Free Range Grain«, 2003, Schirn Kunsthalle Frankfurt

einer Performance an der Werkleitz Biennale in Halle (Saale) teil, die durch die Demonstration einer Bombenexplosion die Angst vor sogenannten Dirty Bombs und deren Kontext im globalen Terrorismus thematisierte. Im Projekt »Free Range Grain« griff CAE die 2003 von der EU erlassenen Gesetze zur Einfuhr und Kennzeichnung gentechnisch und chemisch behandelter Getreide- und Sojaprodukte auf. In Hinterfragung, ob diese strengen Normen aufrechtzuerhalten seien, entstand ihr tragbares Labor, in dem Ausstellungsbesucher prüfen konnten, ob (ihnen verdächtige) Lebensmittel genetisch behandelt worden waren. In der Ausstellung zeigen CAE eine organische Skulptur, in der auf einem sterilen Feld genveränderte Pflanzen gedeihen. Was unscheinbar aussieht, birgt Zündstoff! Das Erbgut dieser Pflanzen ist so verändert, dass sie Abwehrstoffe gegen Bakterien, Schädlinge und Unkräuter selbst produzieren und den Traum von effizienten, riesigen Monokulturen in greifbare Nähe rücken. Die Kehrseite der Medaille: Diese Pflanzen sind steril und produzieren selbst keinen Samen. Das Saatgut muss also immer wieder gekauft werden, zudem funktioniert das System nur in Kombination mit bestimmten Chemikalien und Herbiziden. Ein Umstand, der Landwirte auf Kurz oder Lang in die Hände weniger profitorientierter Agrargiganten zwingt, die schon heute in manchen Bereichen schonungslos den Markt dominieren; Tendenz bedrohlicher werdend.

Ein weiteres Subthema ist die Qualität der so erzeugten landwirtschaftlichen Güter: Müssen wir womöglich bald Insekten dem Mehl beimischen, damit der Proteingehalt zum Beispiel von gebackenem Brot noch stimmt?

Außerdem wird der Film »Workshop_23/New Alliances« gezeigt, der als Resultat eines viertägigen Workshops am PAV Parco Arte Vivente in Turin entstand.

INTERVIEW

Was reizt euch an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Critical Art Ensemble: Nichts. Essen ist momentan so ein kultureller und politischer Stein des Anstoßes, dass man kaum daran vorbeikommt.

Das CAE bevorzugt eher Themen, die am Rande des kulturellen Diskurses stehen, aber es gibt Momente, in denen ein Schritt hin zur Mitte notwendig ist.

KÜNSTLER F

Wie wichtig ist euch gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

CAE: Es ist das Einzige. Ästhetik, Kunst und Design sind Mittel zum Zweck.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

CAE: Dass einige genmanipulierte Produkte aus der Nahrungsmittelherstellung für den Menschen das allgemeine Ökosystem aushungern lassen.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich?

Was braucht es dafür?

CAE: Ja, natürlich, solange das Gesamterlebnis auf gewisse Art genussvoll ist. Das Essen muss nicht immer köstlich oder gesund sein, obwohl es besser ist, wenn es so ist. Das Erlebnis kann allein dank des Moments, des Abenteuers oder der Gesellschaft gut sein.

Was sind eure Lieblings Speisen?

CAE: Grillhähnchen, Erdbeeren, Bacon, Muffins

Welches Essen verbindet ihr mit dem Begriff »Heimat«?

CAE: Felderbsen auf Maisbrot, Thunfisch-Nudel-Auflauf, Kartoffelbrei.

Verratet ihr uns euer Lieblingsrezept?

CAE: Hushpuppies.

-> Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

www.critical-art.net

1987 Gründung des Critical Art Ensemble (CAE) durch die Tactical-Media-Aktivistin Steve Barnes, Dorian Burr, Steve Kurtz, Hope Kurtz und Beverly Schlee.

Fallen Fruit (US)

DER STADTRAUM ALS OBSTPLANTAGE

Fallen Fruit, ein Kollektiv der Künstler David Burns, Matias Viegner und Austin Young, sensibilisiert für urbane Räume und neue Formen lokal verankerter Gemeinschaften. Die Befragung der Beziehungen zwischen Mensch, Nahrung, Kunst und Politik geschieht stets »durch die Brille« von Früchten, die demokratische, kultur- und klassenübergreifende Werte verkörpern und zudem eine jahrhundertealte Rolle in der Kunst spielen. Was 2004 mit der Kartierung von »öffentlichen« Obstbäumen in Los Angeles begann – und sich bis heute fortsetzt –, entwickelte sich zu diversen weltweiten Fallobst-Projekten, die Fotografie, Video, ortsspezifische Installationen und partizipatorische Happenings umfassen.

»Public Fruit Jams« laden zum Beispiel als Sozial- und Küchenexperiment gleichermaßen ein, selbst angebautes und/oder gepflücktes Obst zu kollektiven Marmeladen-Einkochaktionen mitzubringen. »Public Fruit Tree Adoptions« ermutigt dazu, Fruchtbäume im öffentlichen bzw. auf privatem Grund zu pflanzen, für die »Adoptiveltern« gesucht werden, um so kollektive Beziehungen zu initiieren. Während einer einjährigen Residenz am Los Angeles County Museum of Art 2010 realisierten sie das dreiteilige Projekt »EATLACMA« mit einer Sammlungs Ausstellung von Kunstwerken rund um Früchte, der Errichtung von sechs Künstlergärten und einem eintägigen Fest als Abschluss.

»Nimm nur, was du brauchst! Grüße Fremde! Teile dein Essen! Finde neue Freunde! Geh' zu Fuß!« steht als Motto auf den von ihnen erstellten und frei verteilten Obstbaum-Stadtplänen, von denen eine Auswahl in der Ausstellung zu sehen ist. Das Video »Double Standard« (31:55 Min.) begleitet eine geführte Nahrungssuche des Kollektivs in ihrer Nachbarschaft in L.A. aus zwei Kameraperspektiven. Über der Zweikanal-Projektion liegt ein Textblock aus Kommentaren zu einer Fernsehsendung über diese Führung, die bei YouTube gepostet war. Die Verschmelzung von Echtzeitaufnahmen und Kommentaren, darunter zahlreiche bössartige und diskriminierend sowie wenige scharfsinnige, schafft damit einen offenen Disput über das Projekt und über die Frage nach der Grenze zwischen öffentlich und privat.

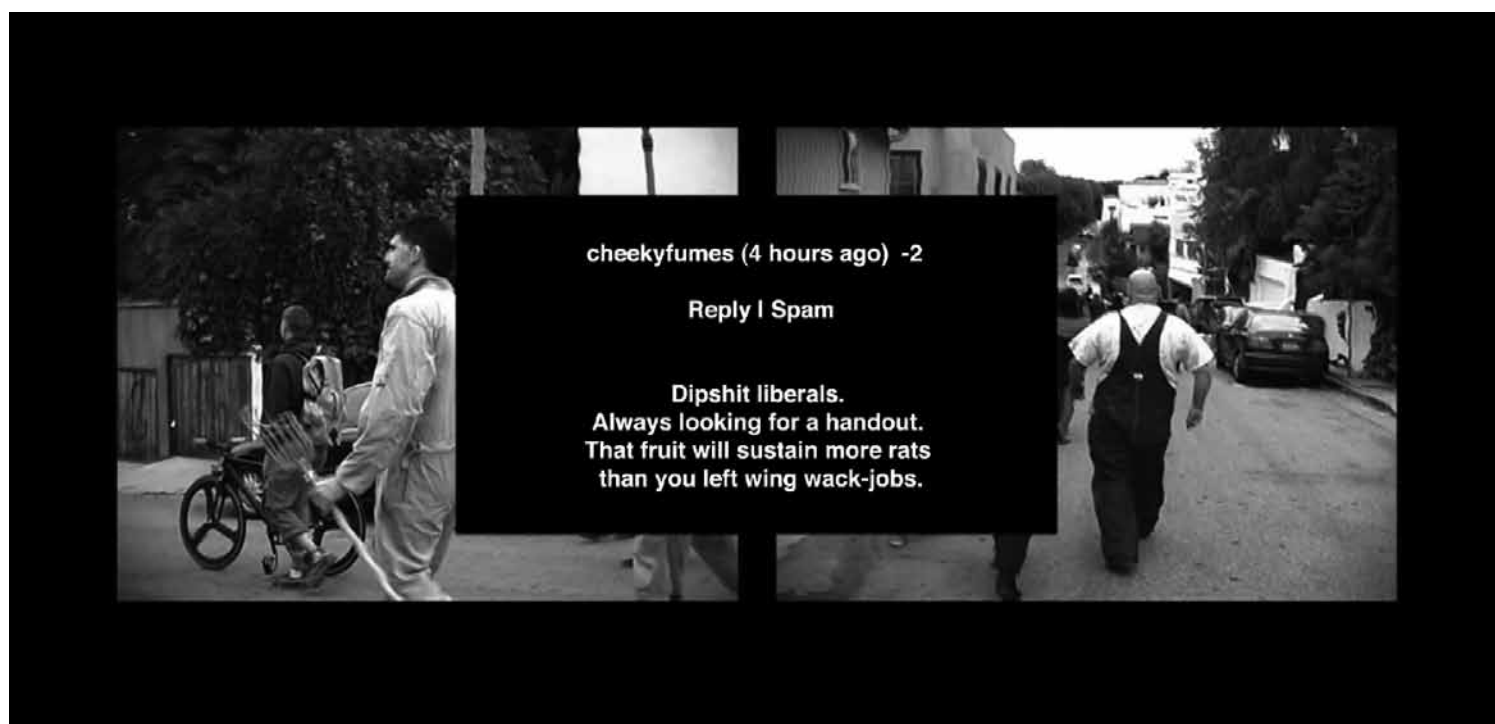
INTERVIEW

Was reizt euch an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Fallen Fruit: Der Austausch von Nahrung in Gesellschaft ist die Basis von Kultur. Unter allen Nahrungsmitteln nehmen Früchte eine Sonderstellung als ein Symbol des Gebens ein. Sie stehen für Fruchtbarkeit, Schönheit und Gastfreundlichkeit. Obst wird überall angebaut, wo Menschen leben, und wird wahrscheinlich daher von allen Lebensmitteln am liebsten verschenkt. Das Konzept des Gebens, ohne eine Gegenleistung zu erwarten, bildet die Grundlage und den roten Faden der Arbeit von Fallen Fruit.

Wie wichtig ist euch gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

FF: Obst ist universell und einzigartig demokratisch. Als Symbol für Großzügigkeit und und Freigiebigkeit verbindet es alle Schichten. Es ist ein gesundes Nahrungsmittel, unraffiniert und unverarbeitet. Oft wird es sprichwörtlich vom Baum gegessen und verkörpert so das unkomplizierte Gute der Natur – nicht den Überfluss oder Abfall der Kommerz- oder Industriekultur. Schon die ältesten Formen menschlicher Gemeinschaft entstanden durch



Fallen Fruit, »Double Standard«, Videostill

KÜNSTLER G

das Essen. Jäger und Sammler verbündeten sich für das gemeinsame Überleben, die Sammler wurden später zu Bauern. Der Anbau legte den Grundstein für die Verbindung des Menschen zur Erde und »Bauernhöfe« entwickelten sich zu den ersten Gemeinschaften.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

FF: -

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich?

Was braucht es dafür?

FF: Natürlich insbesondere Obst, weil zu jeder Jahreszeit überall andere Früchte reif sind.

Was ist eure Liebesspeise?

FF: Amerikanische Heidelbeere, Ananas, Apfel, Aprikose, Avocado, Banane, Birne, Boysenbeere, Brombeere, Cantaloup-Melone, Cherimoya, Dattel, Drachenfrucht, Durianfrucht, Erdbeere, Feige, Granatapfel, Grapefruit, Guave, Heidelbeere, Himbeere, Holunderbeere, Honigmelone, Jackfrucht, Johannisbeere, Kaki, Kirsche, Kiwi, Klementine, Kokosnuss, Kumquat, Limette, Litschi, Loquat, Mandarine, Mango, Nektarine, Orange, Papaya, Pfirsich, Pflaume, Quitte, Satsuma, schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, Sternfrucht, Trauben, Wassermelone und Zitrone.

Welches Essen verbindet ihr mit dem Begriff »Heimat«?

FF: Amerikanische Heidelbeere, Ananas, Apfel, Aprikose, Avocado, Banane, Birne, Boysenbeere, Brombeere, Cantaloup-Melone, Cherimoya, Dattel, Drachenfrucht, Durianfrucht, Erdbeere, Feige, Granatapfel, Grapefruit, Guave, Heidelbeere, Himbeere, Holunderbeere, Honigmelone, Jackfrucht, Johannisbeere, Kaki, Kirsche, Kiwi, Klementine, Kokosnuss, Kumquat, Limette, Litschi, Loquat, Mandarine, Mango, Nektarine, Orange, Papaya, Pfirsich, Pflaume, Quitte, Satsuma, schwarze Johannisbeere, Stachelbeere, Sternfrucht, Trauben, Wassermelone und Zitrone.

Verratet ihr uns euer Lieblingsrezept?

FF: Ambrosia.

-> Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

www.fallenfruit.org

2004 Gründung des Künstlerkollektivs Fallen Fruit durch die Künstler David Burns, Matias Viegner und Austin Young in Los Angeles.

Fernando García-Dory (ES) (EIN)BLICK IN DIE SPEISEKAMMER

20. PAN (BLANCO, REBANADA, ENVASADO) 1 KG LA PIEZA (MJ)		
Inputs (MJ)		
Bruto 0,934 kg. grano trigo: fertilizantes		2,30
tractores, carburantes, maquinaria		1,09
Secado grano		0,33
Pulverizadores		0,10
Total a pie de la explotación		4,02
Rendimiento molienda: 0,69 (74% extracción)		2,68
Tahona		13,31
Tiendas		0,71
Total al punto de venta (redondeado)	MJ	20,7
Superficie cultivo de trigo 2,4 m ²		
Outputs		
1 barra de pan de 1 kg. 10,60 MJ,		
8,3% proteína (83 g.)		
Índices		
Energía aportada/superficie	GJ/ha	86
Energía obtenida/superficie	GJ/ha	44
Proteína obtenida/superficie	kgP/ha	350
Energía aportada/proteína	MJ/kgP	243
Energía obtenida/aportada	E _p	= 0,525
<p>Fuentes y notas: cultivo de trigo. Balance 17 (media del Reino Unido). Molienda de trigo 1968 a 68,8 MJ/libra: para «derivados del trigo que no sean alimentos cereales para el desayuno» que justifican el 71% del output total, con un input energético nulo para productos secundarios, dá 81,55 MJ/libra. El output era el 94% de harina blanca a 47,51 libras/tm. De aquí 3,87 MJ/kg de harina blanca. De este input 57,0% para carburantes directos y electricidad, 10,9% transporte, 15,2 envasado, 16,9 otros.</p> <p>Elaboración: industrias del pan y la harina en 1968 a 147,6 MJ/libra: precio pan blanco a pie de tahona a 90,18 libras por tm. Por lo tanto 13,31 MJ/kg. pan. De este input, 47,1 % para carburantes y electricidad, 12,2% transporte, 13,9% empaquetado y 26,8% otros.</p> <p>Panaderías, etc. Comercios distribuidores 1968 a un valor añadido de 71 MJ/libra. Precio total de venta de una pieza de un kg. 0,09 libras; venta al detalle cerca de 0,10 libras. Subida presumible 0,01 libras. De aquí 0,71 MJ/pieza de pan. Los datos sobre molienda, elaboración y venta a partir de¹⁶⁴.</p>		

Fernando García-Dory, »In the pantry, energy and food production«, 2002

Fernando García-Dory beschäftigt sich mit aktuellen Fragen, die die Beziehungen zwischen Kultur und Natur thematisieren. Im Fokus seines Interesses stehen die Komplexität biologischer Formen und Prozesse ebenso wie die Verbindungen und »Kooperationen« von Mikroorganismen, sozialen Systemen oder kollabo-

rativ angelegten agrarökologischen Projekten. Immer spielt für ihn auch der Kontext zur ländlichen Lebensrealität, zu Utopien, Identitätsfragen und Wandel ein Rolle.

Als Internetprojekt sammelte und sicherte »Seeds in net/Seed network« (2004) in einer virtuellen Saatgut-Datenbank Informationen zu Herkunft und Anbau von vom Aussterben bedrohter Pflanzen. Angesichts zunehmender Monopolisierung von Rohstoffen und Wissen soll dieses Projekt zudem für Bio- und Informationsdiversität sensibilisieren.

Um den Schutz kultureller Vielfalt geht es García-Dory auch bei zahlreichen Projekten wie »Bionic Sheep« und »Cheese Design CPMU«, die sich mit dem Beruf des Hirten auseinandersetzen und 2004 in die Gründung einer »Shepherd's School« mündeten.

In der HALLE 14 zeigt Fernando García-Dory seine Installation »In the pantry« (2002). Darin stellt er drei der beliebten Nahrungsmittel Milch, Brot und Huhn in einer Karaffe die Menge Petroleum gegenüber, die nötig ist, um jedes der Produkte nach dem Modell industrieller Landwirtschaft herzustellen.

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Fernando García-Dory: Die Zubereitung und der Verzehr von Nahrung ist immer noch ein sehr ursprünglicher Weg, sich mit Materie auseinanderzusetzen, das Leben zu feiern, eine kreative Handlung zu entwickeln und mit anderen darüber übereinzukommen, was Menschlichkeit ist. Oder was sie sein könnte.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

FGD: Vor langer Zeit schon entwickelte sich das Essen vom reinen Überlebensakt hin zum kulturellen Ausdruck und sozioökonomischen Statussymbol. Liebe kann bei einem Essen entfachen oder verschwinden und ganze Regime sind schon über ihre Abhängigkeit vom Brot gestürzt. Heute, in Zeiten des Hyperkapitalismus der Konzerne, gibt es eine bedeutende politische Resonanz darauf, wie und was wir essen. Wer jedoch tatsächlich isst, das ist es, was trotz all unserer hohen Entwicklungen, stets die Frage bleibt.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

FGD: Das hängt davon ab, welche finale Arbeit ich letztlich für die HALLE 14 machen werde ...

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

FGD: Für mich gehörte Dankbarkeit schon immer zum Essen. Daneben genieße ich es, wenn bestimmte Faktoren wie Zeit, Ort, Gesellschaft, gutes Essen und die richtige Stimmung und Empfänglichkeit für das alles zusammenkommen. Die künstlerische Handlung besteht vielleicht darin, so viele dieser Qualitäten wie möglich zusammenzubringen, und das so oft wie möglich. Anderenfalls müssten wir vielleicht stets den Hersteller des Rohmaterials kennen, mit dem wir kochen, oder mit ihm bzw. ihr den Tisch teilen, um in Frieden genießen zu können.

Was ist deine Liebesspeise?

FGD: Neben bestimmten Gerichten oder Rezepten mag ich Obst, Leber, Meeresfrüchte, viele Pilze, Käse und die unterschiedlichsten Desserts. Die Geschichte hinter einem Essen kann für mich auch zum intensiven Genuss beitragen. Deshalb probiere ich, wo immer ich auch bin, stets die originellsten und unterschiedlichsten Speisen.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

FGD: Das erinnert mich an den Roman über einen Mann, der in der Zeit der Dampfschiffe ein Vermögen machte. Als er in sein Dorf zurückkam, wollte er einzig und allein Maismehlpfannkuchen mit Rohmilch – ein Gericht der Schäfer. Ich würde noch frisch gepflückte Feigen, Nüsse und Honig hinzufügen – am liebsten an einem Septembermorgen.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

FGD: Das ist schwer zu beantworten. Normalerweise ändere ich die Rezepte immer, wenn ich unterwegs bin; und die, um Käse

KÜNSTLER G

zuzubereiten, sind zu lang und kompliziert, um sie hier zu beschreiben. Tintenfisch galizische Art ist sehr köstlich, und mit einem Eintopf aus schwarzen Bohnen kreolischen Ursprungs aus dem späten 19. Jahrhundert zusammen mit geräucherten Schweinedelikatessen aus den Bergen Nordspaniens kann ich hin und wieder, zwischen den Reisen, einen ganzen Morgen verbringen.

www.fernandogarciadory.com

1978 geboren in Madrid

Studium der Soziologie im ländlichen Raum und Kunst in Madrid
Gründungsmitglied der »Plataforma Rural« (aktivistische Internetplattform für Verbesserungen in der Landwirtschaft) und verschiedener agrarökologischer Initiativen

Arti Grabowski (PL)

DAS GROSSE FRESSEN

Der Performancekünstler Arti Grabowski realisierte in den vergangenen Jahren zahllose Aktionen, die stets voller Energie, Humor und nachdenklicher Kritik mit Wörtern, Assoziationen und Bedeutungen spielen. In seinen Arbeiten balanciert Grabowski zwischen Absurdität und Ironie, gewürzt mit dynamischer Vitalität und der Unberechenbarkeit seines Auftretens. Schon sein Vater – ein Förster, Bergmann, Rebell und bekannter Art-Brutkünstler – ging stets bis zum Äußersten. So auch der Sohn. In Aktion ist er buchstäblich kompromisslos zu sich und dem Publikum und es passiert nicht selten, dass er mit Prellungen oder sogar Brüchen aus seinen Performances geht.

Das Publikum überrascht Arti Grabowski oft mit der plötzlichen Änderung von Stimmungen, Situationen und Gefühlen, vom Lachen bis zur Angst, vom wirren Durcheinander bis zur Ordnung. Gegenstände, die regelmäßig Elemente seiner Performances sind, lassen einen zunächst schmunzeln, offenbaren dann jedoch einen scharfsichtigen Sarkasmus, der sich auf das Unvermögen der Dinge und unsere mühselig erbauten Systemstrukturen richtet.

Das Selbstbildnis »Sukcesor« zeigt den Künstler als Napoleon-Karikatur mit aus einem Brotlaib gefertigten Helm und Epauletten. Das gleichnamige Video zeigt diese Verwandlung zum Feldherren. Auch in »October Fest« geht's ums Fressen. Dabei isst Arti Grabowski in einem Schweinestall von einer gedeckten Tafel. Diese wird später vom Künstler und zur Szenerie hinzukommenden Schweinen nach allen Regeln der Kunst und zunehmend animalisch ruiniert. Neben sofort heraufbeschworenen Assoziationen wie »du frisst wie ein Schwein«, »jemand ist schweinisch« und »du fettes Schwein« werden auch Tischsitten und ihr Anteil an Kultur und Genuss hinterfragt. Und: Warum ist eigentlich das Nutztier, das in Europa wohl zu den meist verzehrten zählt, in der Umgangssprache so negativ besetzt?

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Arti Grabowski: Nahrung kann sowohl eine simple performative (prozessuale) Funktion erfüllen als auch als kreatives Material gesehen werden; sie ist auf unterschiedliche Weise auf dem Küchentisch, aber zugleich auch Leinwand, Happening und Conceptual Art. Sie ist sehr formbar, kann einfach verarbeitet werden, zugleich ist sie aber auch in vielerlei Hinsicht materiell. Sie bietet nahezu unbegrenzten Zugang zu den Farben, Düften, »Variationen« des kulturellen Konsums, zu Symbolik und zu religiöser Bedeutung (siehe etwa »verbotenes Essen«). Sie ist Thema in sich, Treibstoff, aber auch ein Vorwand für Kriege.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

AG: Je nach Stimmung, persönlicher oder Gruppensituation. Einige Ereignisse bringen dich einfach in Rage. Du legst die Rüstung an und brichst auf, um zu missionieren, hast Lust zu schreien, eine Kunstbombe zu legen, zu kritisieren oder einfach nur Hilfe

zu leisten. »Politisches, Soziales, Kulturelles« sind Kampfplätze. Okay, ich nutze gern die Gesten des »mit dem Fübchen Aufstampfens«, der Meuterei, Empörung, oft die des Absurden. Der Schwerpunkt der Mission liegt dann im Engagement, im Glauben, etwas für den höheren Zweck zu tun. Manchmal ist es vielleicht zu hochtrabend, aber es ist eine Mission.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

AG: »Octoberfest« will den fortschreitenden Verfall zeigen, das Wechseln der Rollen: vom Menschlichen zum Animalischen. Sie soll einfach hinterfragen, wer hier mehr an ein »Schwein« erinnert. »Sukcesor« ist ein Selbstbildnis. Aus dem Brotlaib wurden Insignien des Diktators geschnitten, der Helm, die Epauletten. Die Arbeiten sind sehr deutlich in ihrem Ausdruck. Persönlich mag ich in der Kunst das Wörtliche mehr als das Stricken von inhaltlichen Wortspielen. Ich bereite auch eine Performance vor, die ich zur Ausstellungseröffnung präsentieren werde.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

AG: Das Essen als Tätigkeit ist nicht nur ein Schlüssel zu Sentimentalem, es hilft beim Aufbau neuer Beziehungen und Freundschaften. Es ist im gewissen Sinne ein zweipoliger Geschlechtsakt – oder sogar eine gemeinsame Selbstbefriedigung – mit einem eigenen, eigentümlichen Vorspiel und spezifischen Ritualen. Es begleitet einen Flirt, die Sinnlichkeit, macht die Obsession der Bulimie aus, es ist manchmal eine mechanische Handlung, die die Emotionen beim Anschauen eines Films oder Fußballspiels entfacht. Dazu hat jede Tageszeit ihr eigenes Zeremoniell der Zubereitung – und das ist das Schönste am Essen: die Verschiedenartigkeit. Ich habe die Esskultur als solche erst vor ein paar Jahren für mich entdeckt.

Was ist deine Liebesspeise?

AG: Es soll vor allem frisch, gesund, bunt, herausfordernd sein, jeden Tag anders, lang im Gedächtnis bleibend, »Fusion«.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

AG: Elternhaus: schnell, wenig, mit dem Finger im Glas mit eingekochtem Obst. Auf dem Land bei den Großeltern: frisch, direkt vom Strauch, das warme Weiß der Milch. Studienzeit: egal wie, unregelmäßig, egal wo. Zu Hause jetzt: Slowfood, Fusion, gesund, farbenreich, exotisch, jeden Tag anders.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

AG: Power blendena.

→ Das genaue Rezept gib't auf dem Poster.

www.arti.art.pl

1977 geboren

Lebt und arbeitet in Krakau.



Arti Grabowski, »October Fest«, 2003, Performance in Zagaje, Videostill

KÜNSTLER J

Laura Junka-Aikio (FI)
BEERENDIENST



Laura Junka-Aikio, »The Tourism Day«, 2011, Videostill

Laura Junka-Aikio ist Fotografin, Journalistin und Politikwissenschaftlerin. Ihre akademischen und künstlerisch-dokumentarischen Arbeiten beschäftigen sich mit den Schnittstellen von internationaler Politik und Ästhetik – meist in Bezug auf postkoloniale Theorie und Kulturwissenschaft.

In der Ausstellung ist die Arbeit »The Tourism Day« (2011), die Laura Junka-Aikio zusammen mit ihrem Mann Antti Aikio realisierte, zu sehen. Das Video war in Finnland Teil des Ausstellungsprojektes »Berry Tours« und problematisiert den Gegensatz zwischen Finnen, die – weil sie die Gastfreundschaft des Landes schätzen – gern nach Thailand reisen, und Thailändern, die per Touristenvisa als billige saisonale Erntehelfer nach Finnland kommen. Hier pflücken sie die beliebten Waldbeeren, an denen die finnische Wohlstandsgesellschaft kulturell sehr haftet, die aber kein Finne mehr selbst ernten will. Die globalisierte Welt kennt glücklicherweise Abhilfe und so pflücken thailändische Gastarbeiter unter fragwürdigen Bedingungen die begehrten Früchte, die dann an finnische Vertreiber verkauft werden. Oft schufteten sie ohne Arbeitsverträge, ohne jede arbeitsrechtliche Absicherung, rund um die Uhr, ohne Kontakt zur lokalen Bevölkerung.

Diese Gegensätze unterwandert »The Tourism Day« zielgerichtet: Junka-Aikio »buchte« das thailändische Beerenpflückerpaar Nit und Prakop Takosri, um ihnen einen Tag lang die Sehenswürdigkeiten in der finnischen Kleinstadt Rovaniemi zu zeigen. So besuchten die Gastarbeiter nun Touristen gleich Restaurants, spazierten durch die nordische Landschaft und erlebten ein ganz anderes Finnland, als sie bisher kannten.

Ein Video und ein Fotoalbum dokumentieren, was geschah. Diese werden durch die Installation »Ten days equals Zero« von Pekka Rantanen und Jarno Valkonen ergänzt. 60 blaue, rote und weiße Eimer repräsentieren die thailändische Fahne und stehen für die Menge von Waldbeeren, die die Gastarbeiter innerhalb von zehn Tagen pflücken müssen, um ihre Schulden, die durch Reise und Aufenthalt entstehen, abzarbeiten.

INTERVIEW

Was reizt euch an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Laura Junka-Aikio und Antti Aikio: Da sie mit beinahe allen Aspekten des menschlichen Lebens verknüpft ist, ist »Nahrung« im Privaten unserer Körper genauso politisch wie auf globaler Handelsebene. Während der konkreten Projektplanung zu »Tourism Day« lag unser Hauptaugenmerk auf den verschiedensten Machtbeziehungen, die dazu führten, dass thailändische Saisonarbeiter in Skandinavien zum Pflücken von Waldbeeren eingesetzt werden, und dazu, dass dieses neue Vorgehen Standard wurde.

Wie wichtig ist euch gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

LJA/AA: Sehr wichtig, das geben wir gern zu. Man sollte gegenüber seinem eigenen Sendungsbewusstsein jedoch kritisch sein. Leicht kann es passieren, dass es sich auf den Aufbau und Erhalt der eigenen Identität und des eigenen Egos reduziert.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

LJA/AA: Wir wollten die Idee zersetzen, dass die skandinavische Waldbeerenindustrie thailändische Niedriglohnarbeiter ausbeuten muss, um nachhaltig zu sein. Es war unser Ziel, die Aufmerksamkeit auf die »imaginäre Geografie« zu lenken, die diese Art des Vorgehens notwendig und vernünftig erscheinen lässt.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

LJA/AA: Natürlich. Können wir das Leben noch genießen, obwohl das Ökosystem kurz vor einem Kollaps steht? Leider ist das Essen von heute kaum schlechter oder ungesünder als das Leben in den Gesellschaften der Jetztzeit insgesamt.

Was ist eure Lieblingsspeise?

LJA/AA: Das wird wohl Rentierfleischsuppe sein. Ein traditionelles Gericht der Sámi, das es nicht im Restaurant gibt. Es ist für uns

KÜNSTLER L

aber auch ein romantisches Gericht, weil Laura es noch nie probiert hatte, bevor sie mit Antti zusammenkam. Antti hat es für unsere Hochzeitsfeier gekocht und es war auch das allererste Essen, das unser Sohn gekostet hat.

Welches Essen verbindet ihr mit dem Begriff »Heimat«?

LJA: Wenn ich an meine Kindheit zurückdenke, fallen mir Kartoffelbrei und Fischstäbchen ein. Ja, das ist peinlich, aber ich habe Fischstäbchen schon immer geliebt und liebe sie heute noch. Momentan würde ich aber Rentierfleisch sagen: Wegen des Geschmacks, weil es für die traditionellen Werte der Sámi steht und weil es mein Mann Antti für uns zubereitet. Ich habe keine Ahnung, wie man mit großen Fleischstücken umgeht. Er ist derjenige, der in die Rentierkultur hineingeboren wurde und weiß, wie man es kocht.

AA: Es ist August und ich denke gerade an die verschiedenen Eintöpfe, die Laura mit den Zutaten kocht, die in unserem Garten wachsen. Sie ist ziemlich entspannt, was das Kochen angeht. Sie wirft zusammen, was ihr gerade einfällt und das Ergebnis wird toll.

Verratet ihr uns euer Lieblingsrezept?

LJA/AA: Rentierfleischsuppe. Es erfordert Geschick, Kraft und eine gute Säge, um das Fleisch (Rentierrücken) richtig zu schneiden – hat man das aber geschafft, ist der Rest der Suppe simpel zuzubereiten. Man kocht einfach das Fleisch und die Knochen zusammen mit Zwiebeln und Salz in Wasser. Das war's. Rentierfleisch schmeckt am besten ohne zusätzliche Gewürze oder weitere Zutaten.

→ Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

1987 geboren in Helsinki

Studium der Fotografie in Helsinki und Jerusalem

Dozentin für Politikwissenschaften und Internationale Beziehungen an der University of Lapland, Rovaniemi (FI)

Jani Leinonen (FI) KUNST IST WAFFE



Jani Leinonen, »Ronald and the Guillotine«, 2012, Courtesy of Showroom Helsinki

Der Konzeptkünstler Jani Leinonen kritisiert die moderne »Ernährungskultur«, indem er sich plakative Marketingstrategien aneignet. Er deckt die versteckten Codes scheinbar neutraler Bilder und Anzeigen auf und spielt mit den Systemen des Konsums, indem er Waren künstlerisch allegorisiert.

Um dafür zu sensibilisieren, dass weltweit eine Milliarde Menschen hungern, obwohl täglich die Hälfte aller produzierten Lebensmittel weggeworfen wird, durfte sich die Kundschaft eines vom Künstler initiierten Grillkiosks beispielsweise zwischen Take-Away- und Give-Away-Menüs entscheiden, die an Bedürftige verteilt wurden. Auch die Arbeit »Hunger King« machte – das Branding einer bekannten Fast-Food-Kette imitierend – darauf aufmerksam und hatte zum Ziel, dass durch die Herstellung hochwertigen, wertgeschätzten Essens weniger weggeschmissen wird.

2011 entführte Leinonen »Food Liberation Army« in Helsinki die Werbefigur einer anderen Fast-Food-Kette, Ronald McDonald, und forderte vom Konzern Antworten zur Herkunft und den Inhaltsstoffen von McDonald's-Gerichten sowie zu grundsätzlichen ethischen Standpunkten. Weil McDonald's die Antworten schuldig blieb, wurde Ronald McDonald enthauptet.

Auch in der Ausstellung wird Leinonen »Food Liberation Army« der Monopolisierung von Nahrungsgrundlagen den bedingungslosen Kampf ansagen: Gezielt wird das Bewusstsein wachgerüttelt und eng verknüpft mit der selbstgewählten Forderung, Worten Taten folgen zu lassen, ist die Botschaft eindeutig: »Wir wollen die Kontrolle über unser Leben zurück!«

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Jani Leinonen: Essen ist wichtig für uns – nicht nur, um zu überleben, sondern auch politisch. Die Nahrungsmittelindustrie tötet mehr Menschen und Tiere als die Waffen- und Drogenindustrie zusammen. Sie ist die wichtigste Ursache für den Klimawandel, für Zivilisationskrankheiten und sowohl die wirtschaftliche als auch soziale Ungleichheit in der Welt.

Vor einem Jahr überstieg die Weltbevölkerung die 7-Milliarden-Marke. Mit der insgesamt global produzierten Nahrung könnten eigentlich acht Milliarden Menschen ernährt werden, allerdings wird die Hälfte davon weggeworfen oder verschwendet, weshalb über eine Milliarde Menschen an Hunger leiden. Aufgrund der Gier der Nahrungsmittelindustrie ist so viel Essen am falschen Ort – und Millionen sterben.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

JL: Sehr wichtig. Unser Lebenswandel bringt zunehmend neue Probleme hervor: Lebensmittelskandale genauso wie Gesundheits- und Umweltprobleme. Steigende Nahrungsmittelpreise waren ein Auslöser für den sogenannten Arabischen Frühling und zwischen 2007 und 2008 führten die Nahrungsmittelpreise zu Unruhen in insgesamt 14 Ländern. Jedes Jahr sterben etwa 70.000 Bauern an Pestizidvergiftungen, 30% der Arbeiter auf den Kaffeepflanzungen Kenias sind Kinder und nicht zertifizierter Kakao aus Afrika wird ebenso von entführten Kindersklaven gepflegt. Außerdem gehören die Patente für genmanipulierte Pflanzen und Samen inzwischen einigen wenigen Großkonzernen und die Bauern müssen jedes Jahr Lizenzen und neue Samen kaufen, um im Geschäft zu bleiben. Wurden Samen und Landwirtschaft früher als Recht und Grundbedürfnis aller betrachtet – also als etwas, das nie jemandem allein gehört –, beanspruchen die GMO-Unternehmen und mit ihnen Heerscharen von Anwälten dies heute für sich. Das sind allesamt politische Probleme, die auf den globalen Kapitalismus zurückzuführen sind. Sie alle könnten politisch gelöst werden, aber dazu bräuchte es einen großen ideologischen Umbruch.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

JL: Als Bürger hatten viele von uns den Glauben an die aktuellen politischen Systeme sowie deren Werte und an die Politiker, die

KÜNSTLER M

nach Gutdünken handeln und trotzdem an der Macht bleiben, verloren. Als Verbraucher hatten wir die Nase voll davon, dass wir einzig durch unsere Kaufentscheidung Einfluss nehmen können, und von den gesichtslosen Unternehmen, deren einziger wirklicher Wert das Geld ist. Wir wollten die Kontrolle über unser Leben zurück. Im Ergebnis wurde die Organisation »Food Liberation Army« (dt. »Nahrungsbefreiungsarmee«) gegründet. Ihre einfache Aufgabe ist folgende: Die Vorherrschaft der Großkonzerne über die Menschheit brechen und gegen die Macht (der Unternehmen) dort ankämpfen, wo sie nicht hingehört. Entscheidungen wieder selbst treffen. Worten Taten folgen lassen.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

JL: Ich genieße Essen mehr denn je. Ohne Essen gibt es nichts – nicht einmal Menschen. Artikel 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte besagt: »Jeder hat das Recht auf Nahrung.« Wir müssen erkennen, dass wir nicht in der bestmöglichen Welt leben, aber wir müssen die Nahrungsmittelsicherheit für die Ärmsten dieser Welt verbessern. Dazu haben wir sowohl die historische als auch die moralische Verpflichtung – selbst wenn die Nahrungsmittelindustrie meint, dass Menschenrechte ihren Profiten schaden. Wir müssen die Nahrungsmittelindustrie aufhalten!

Was ist deine Lieblingsspeise?

JL: Ich liebe Burger, alle Arten von Burgern. Und wie so viele andere Menschen auch bin ich nicht immer stark genug, eine persönliche Entscheidung zu treffen und nicht in Fast-Food-Läden zu essen, die den Burger zerstören. Ich denke noch nicht einmal, dass das ein Problem des Einzelnen ist. Ich glaube vielmehr, eine Menge, eine Masse, eine Gesellschaft muss ethische Regeln für die Herstellung von Nahrungsmitteln festlegen, sodass auch der Einzelne seinen Burger ohne Schuldgefühle genießen kann.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

JL: Den Schinken-Kartoffel-Auflauf meiner Mom.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

JL: Nein, es ist das Geheimrezept für eben diesen Auflauf meiner Mom.

www.janileinonen.com, www.freeronald.org

1978 geboren in Hyvinkää (FI)

2002 Abschluss an der Academy of Fine Arts, Helsinki

Lebt und arbeitet in Helsinki.

Tom Marioni (US)

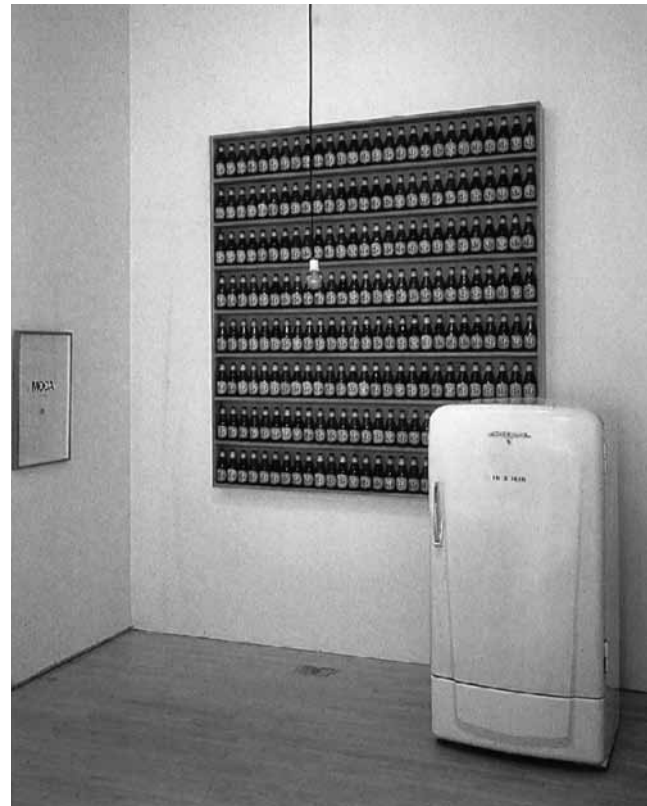
IN CERVISIA VERITAS

Tom Marioni erklärt Biertrinken mit Freunden zur Kunst. Damit ist er wohl nicht ganz allein, aber kaum einer hat so viel Expertise wie er. Herkunft und künstlerische Arbeiten stehen bei Marioni in enger Beziehung: Nach eigenen Angaben stammt er aus einer deutschen Bierstadt und hat italienische Wurzeln, tatsächlich wurde Marioni in Cincinnati geboren, wo er auch aufwuchs. Seit 1968 prägte er die Kunstszene in San Francisco, Messdiener in der katholischen Kirche war er auch – seine bis heute andauernde Faszination für Riten und Relikte mag daher rühren. Er gehörte zu den Vorreitern der Konzeptkunst in den USA, begründete mit anderen Künstlern einen ersten Kunstraum für diese Strömung, zeitweilig wurde er auch selbst zum Kurator. Neben der bildenden Kunst gehört auch die Musik zu seinen Leidenschaften und eine weitere Inspirationsquelle für seine Arbeiten ist die asiatische Philosophie, vornehmlich der Zen-Buddhismus.

Zurück zum Hopfensaft: Mit ihm thematisiert Marioni nicht nur eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel mit langer Tradition, sondern er gibt dem Konsum eine zentrale Qualität zurück: das soziale Moment – gespickt mit einer gehörigen Portion Charme, Witz und Lebensfreude.

In der Ausstellung erlebt seine seit Jahrzehnten fortgeschriebene soziale Skulptur »the act of drinking beer with friends is the highest form of art« (1970–2013) nun eine Neuauflage. Im kollektiven

Bierkonsum verdichten sich allerlei Fragen um das Kulturgut Bier als klassenloses Getränk mit ritualhaft-sozialen Komponenten einerseits. Andererseits bleibt auch die Sensibilisierung für den Alkoholgenuss mit all seinen Begleiterscheinungen von geselliger Gemütlichkeit bis hin zum Rausch nicht unberührt. Indem das Biertrinken von Marioni im musealen Kontext re-aktiviert wird und damit als Performance institutionelle Grenzen und Codes durchbricht, hinterfragt er zugleich den zeitgenössischen Kunstbetrieb, der in [seiner] Bierseeligkeit diskutiert werden darf.



Tom Marioni, »Free Beer«, 1970–1979, Sammlung des San Francisco Museum of Modern Art

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Tom Marioni: Ich beschäftige mich mit allen Themen auf künstlerische Weise. Ich bin rundum Künstler.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

TM: Sämtliche gute Kunst ist politisch. Mein Bier mit Freunden ist sozial. Nicht all meine Kunst ist sozial.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

TM: Soziales.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

TM: Nur wenn ich krank bin, kann ich Essen nicht genießen und nehme ab.

Was ist deine Lieblingsspeise?

TM: Italienische, deutsche, japanische Küche.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

TM: Spinatravioli.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

TM: Gemischter grüner Salat. Öl und Champagner-Essig, Knoblauchdressing. Orangenspalten, Walnüsse, Rucola und Lollo rosso, Avocado, Brot und Butter, kaltes Bier.

www.tommarioni.com

1937 geboren in Cincinnati

Lebt und arbeitet in San Francisco.

KÜNSTLER M – R

Rémy Markowitsch (CH)

CARNIVOR, HERBIVOR, OMNIVOR

Im zentralen Ausstellungsraum wird ein in dieser Zusammenstellung bislang ungesehener Werkkomplex des Schweizer Rémy Markowitsch gezeigt, der sich mit Ernährung, Politik und Literatur befasst und Vegetarisches wie Fleischliches anspielungsreich miteinander verschränkt. Inspiriert von Gustave Flauberts unvollendeter Romansatire »Bouvard und Pécuchet« entstand die leuchtende, in Form der EU-Standardkartoffel fünf Meter in die Höhe ragende »Bonsai Potato«, – Standleuchte (ohne Licht keine geistige Nahrung, kein Lesen), Fruchtbarkeitssymbol und hierzulande ranghöchste Gemüsebeilage menschlicher Omnivoren (Allesfresser), spätestens seit dem Erlass Friedrichs II. zu ihrem Anbau und ihrer Zubereitung. Markowitschs »Bibliotherapy«, ein Kollaborationsprojekt, in dem er Hunderte Menschen einlud, aus Flauberts Schelmenstück und zwei weiteren Romanen der Weltliteratur – Daniel Defoes »Robinson Crusoe« und Gottfried Kellers Bildungsroman »Der grüne Heinrich« – vorzulesen, war der Vorläufer eines Filtrats aus jener Langzeitkonzeptarbeit – der aus der riesigen Knollenfrucht tönenden Soundeinspielung »Schaschlik«, in der literarische Geschichten zum Thema Fleisch wie die Fleischstücken am Spieß aneinandergereiht sind. In »The Good, The Bad and The Ugly« bekommt man zusätzlich kleine visuelle Fleischhappen vorgesetzt. Flankiert wird das Objekt von der Zwiebelskulptur »The Onion Option (Made in Germany)«. Der Handel mit Tulpenzwiebeln verursachte 1637 in Holland den weltweit ersten Börsencrash, der selbst Rembrandt in den Ruin trieb. Die rapide Steigerung des Zwiebelpreises führte in Indien 2004 zum »Zwiebelkrieg« und Regierungsturz. Eine »Castagne«, die vormals wie ein Fetisch das Dach einer von Markowitsch in den Alpen selbstgebauten afrikanischen Rundhütte krönte, macht den visuellen Dreiklang komplett: Zutat fürs »Armeleuteessen« weniger Beuchter, Abwechslung in der trendigen Kosmetika besser Gestellter. Die Videocollage »Handmade« dokumentiert Methoden der Fleisch- und Fischbehandlung auf Straßenmärkten Beijings. Und in »Blüten für Leipzig meets Little Shop of Horrors« findet die Fleischeshlust in der Fressgier der Fleisch verschlingenden Pflanze aus jenem Horrorklassiker ihren vorläufigen Höhepunkt.



Rémy Markowitsch, »Afrika mit dem Objektiv und mit dem Magen!«, 2013, Quelle: Jiří Hanzelka/Miroslav Zikmundi, »AFRIKA – Traum und Wirklichkeit«, Berlin 1959, Courtesy Galerie EIGEN + ART Leipzig Berlin

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Rémy Markowitsch: Tod & Eros.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

RM: Ich bin nicht beim Radio.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

RM: Die Vereinigung zwischen Vegetariern und Omnivoren [Allesfressern].

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

RM: Sublimation.

Was ist deine Lieblingsspeise?

RM: Alle Weißen sind gut.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

RM: Älplermagaronen. [Auch: Älplermakkaronen, ein Schweizer Gericht aus der Alpenregion bestehend aus Nudeln, Kartoffeln, Rahm, Käse und Zwiebeln]

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

RM: Gebackenes Kamel mit Füllung (T. C. Boyle).

→ Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

www.markowitsch.org

1957 geboren in Zürich

Lebt und arbeitet in Berlin.

Naufus Ramírez-Figueroa (GT)

ALLES BANANE

Die CIA organisierte 1954 einen Putsch in der »Bananenrepublik« Guatemala, um Agrarreformen rückgängig zu machen. Dies war der Beginn eines jahrzehntelangen Krieges, in dem Naufus Ramírez-Figueroa zur Welt kam. Als Künstler untersucht er unter anderem das Bezeugen und Erzählen traumatischer Erlebnisse, aber auch ökonomische und soziale Kontexte zur Ernährung. Hinterfragend, ob sich die endlose ökonomische Abhängigkeit vom Bananenexport auf die zentralamerikanische Psyche auswirke, schlief er beispielsweise zwei Wochen lang in einer Performance-Installation neben einer Bananenstaude. Parallel zu den Olympischen Winterspielen 2010 in Vancouver gab Ramírez-Figueroa, der selbst Ernährungsprobleme hat, Kochkurse mit guatemalteken Rezepten auf der Grundlage von Bohnen als Hauptzutat. Dies gipfelte nach sechs Stunden in der Performance »Beaner's Culinary Secrets Revealed!: An Elegant Guatemalan Bean-Based Dinner«. Dieses Abendessen bestand vollständig aus Bohnen und lieferte damit ein vielschichtiges Bild zur Ökonomie und Soziologie eines Nahrungsmittels: »Beaner« ist ein beleidigendes Slangwort für Latinos; es steht für Armut.

In der Ausstellung ist eine retrospektiv angelegte Installation von Naufus' Arbeiten zur politischen gesellschaftlichen Bedeutung der Bananenpflanze in Guatemala zu sehen. Daneben werden aktuelle Arbeiten und eine Performance mit dem Titel »Necrotic Yellow« präsentiert, die von seiner Aktion »Original Banana Republic« von 2002 inspiriert ist. Dabei waren um die Beine des Künstlers 100 Pfund Bananen mit Frischhaltefolie gepackt, bis jeder Schritt unmöglich wurde. In Anspielung auf imperiale Verwicklungen zwischen Zentralamerika, dem Bananenexport und globalen Unternehmensinteressen beginnt ein kräftezehrendes Ringen.

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Naufus Ramírez-Figueroa: Essen ist für mich ein Weg, über Wirtschaft und Geschichte auf eine Weise zu sprechen, die für die meisten Menschen nachvollziehbar ist. Hinter der Schokolade, die sie bei Rewe kaufen, oder den Bananen, die sie ihren Kindern geben, steht ein politisches Netzwerk, das die Preise



Naufus Ramirez-Figueroa, »Bitch on a Bent Palm Tree«, 2011, Akademie Schloss Solitude, Stuttgart

für die nordamerikanischen und europäischen Verbraucher niedrig hält.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

NRF: Die soziale und politische Dimension der Dinge inspirieren mich. Ich bin kein Aktivist, aber solche Themen bewegen meine Kunst, insbesondere Themen des wirtschaftlichen Ungleichgewichts. Es gibt nicht vieles, was mich inspiriert – Erotik inspiriert mich zum Beispiel nicht –, aber die Politik der Lebensmittelproduktion war für mich immer eine Ideenquelle.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

NRF: Das Grundanliegen der Projekte, die ich in der HALLE 14 vorstelle, ist, wie militärische Macht eingesetzt wurde, um die internationalen Preise für verschiedene Rohstoffe niedrig zu halten. Mit der Performance »Necrotic Yellow« erinnere ich an die Invasion der USA in Guatemala 1954, nachdem Präsident Jacobo Árbenz Guzmán das massenhafte Grundstückseigentum der von Amerikanern gehaltenen United Fruit Company infrage stellte. »Bitch on a Bent Palm Tree« zeigt ein Porträt der amerikanischen Soldatin Lynndie England als Hündin auf einer Palme, die sich unter ihrem Gewicht biegt. Für mich steht dieses Werk für die Arroganz der Militärmacht, die der Ansicht ist, sie könne Mensch und Natur nach Belieben verbiegen.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

NRF: Essen ist notwendig und ich weiß, dass, selbst wenn ich Fairtrade- oder Bioerzeugnisse kaufe, diese Produkte nicht die Lösung sind. Ich weiß nicht genau, wie man die Dinge ändern kann, aber vielleicht ist dieses Unbehagen auch genau das, was mich reizt, Kunst über Nahrung zu machen.

Was ist deine Lieblingsspeise?

NRF: Ente in Tamarindensoße. Doña Felicia, die in Antigua lebt, macht die unglaublich gut.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

NRF: Den Duft von selbst gekochtem Essen.

Ich habe momentan kein richtiges Zuhause. Mein Familienhaus brannte im Juni dieses Jahres ab und noch in diesem Monat beginne ich einen Stipendiatenaufenthalt an der Jan van Eyck Academie in Maastricht. Das erste, was ich immer in meiner neuen Wohnung gemacht habe, war, mir Linsensuppe zu kochen. Damit kann ich mich »zu Hause« fühlen, auch wenn es das nur zeitweise ist.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

NRF: Ich habe kein Lieblingsrezept, aber ich kann das Rezept für »Rellenitos« verraten, ein Dessert aus Guatemala.

→ Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

www.naufus.com

1978 geboren in Guatemala City (GT)

2006 Emily Carr University, Vancouver, Bachelor of Media Arts, Video & Installation Art

2008 The School of the Art Institute of Chicago

Master of Fine Arts, Performance Studies and Sculpture, Trustee Merit Scholarship

Lebt und arbeitet in New Westminster (CA).

Zeger Reyers (NL)

PILZBEFALL UND WELTENKÜCHE

Zeger Reyers künstlerische Arbeiten, die auf natürlichen und wissenschaftlichen Prozessen basieren, attackieren unsere gewohnte sinnliche Wahrnehmung und bestechen durch zahlreiche Interpretationsebenen. Beispielsweise mit Werken, bei denen sich Pilze auf Alltagsobjekten und Möbeln ausbreiten, oder einem »Muschel-Stuhl«, der erst zwei Jahre unter der Wasseroberfläche einer Flussmündung in Holland von diesen Schalenweichtieren besetzt und zur Ausstellungseröffnung (in einem eigens gefertigten Topf) gekocht und serviert wurde. In »Rotating Kitchen« (2009) überließ er in der Kunsthalle Düsseldorf eine voll ausgestattete Küche, in bzw. aus der die Eröffnungsgäste zuvor noch bewirtet wurden, in einem rotierenden Konstrukt sich selbst –



Zeger Reyers, »Pink Room«, Installation

Sinnbild von Schönheit und Chaos zugleich. »Kochen« und »Küche« stehen seit jeher metaphorisch für das Leben, es verschränken sich hier das Kreieren mit Einfallsreichtum und Disziplin. In Reyers »Welt als Küche« werden Zutaten zu guten oder schlechten Gerichten verarbeitet, heiß gekocht, kalt gegessen, wieder aufgewärmt, eingefroren oder gar dem Verrotten überlassen. In der Ausstellung präsentiert Zeger Reyers eine installative organische Arbeit, die den Food-Begriff nicht mehr nur aus Menschenwarte betrachtet und seine ephemeren Pilzinstallationen der Vergangenheit in neuer Interpretation fortschreibt. Indem er unter anderem industrielle Lüftungsrohre als Nährboden für Pilze inszeniert, verweist er einerseits auf Zersetzungsprozesse, die Produkte der modernen Zivilisation wieder an den Anfang einer primitiven Nahrungskette stellen. Zugleich thematisiert die fragile und zugleich eigendynamische Arbeit hochentwickelte, komplexe und global verwobene Systeme und Gesellschaften, die ökologische Ressourcen bisweilen gnadenlos ausbeuten.

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Zeger Reyers: Ich mag Arbeit an sich eigentlich gar nicht, da ich aber wie ein richtiger Workaholic am Ackern bin, läuft wohl irgendetwas verkehrt. Vielleicht ist es nur eine romantische Vorstellung, dass Künstler ihre Arbeit mögen – so wie die von Bauern, die mit der Natur arbeiten, obwohl sie in Wahrheit immerzu gegen sie ankämpfen. Ein Großteil meiner Arbeit ist in Wirklichkeit der übliche Bürokratismus mit all seinen Aspekten.

Wenn ich so zurückdenke, haben die Nahrungsmittelthemen eher mich ausgesucht als ich sie. Ich entdeckte, dass, wenn man schon jeden Tag essen muss, man auch ebenso gut das essen kann, was man mag. Man fühlt sich dadurch besser. Und sich dabei täglich selbst zu überraschen, liegt wirklich nahe (ich bin mir bewusst, dass das ein Luxus ist).

Es ist außerdem geistige Nahrung für eine unbezähmbare Neugier.

Meine Devise wäre also: Lehne niemals ein Kochexperiment ab, zu dem dich deine Neugier führt.

Und zweitens: Iss immer analytisch.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

ZR: Es ist in meinen Arbeiten immer vorhanden, steht aber nie im Vordergrund. Ich möchte eher, dass man alle meine Arbeiten auf den ersten Blick mag, so wie das Styling beim Produktdesign und in der Werbung.

Es gibt aber in den meisten meiner Werke viele weitere Ebenen zu entdecken, wenn man sich die Zeit dazu nimmt – auch weil sie sich selbst stets weiterentwickeln, verändern und nie zur Ruhe kommen.

Die Arbeiten sehen vielleicht ruhig aus, sind aber eigentlich immer neurotisch, so wie die Politik oder die Natur selbst.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

ZR: Wird sie wachsen? Was wird man sehen? Sind alle Parameter richtig? Gibt es Infektionen, die sich von den Proteinen meiner Pilze ernähren?

Ich weiß, dass die Frage anders gemeint war, aber im Moment [Anm. der Red.: vor der Ausstellung] sind das meine größten Sorgen.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

ZR: Antworten dazu gibt es in Frage eins – allerdings bin ich mittlerweile allergisch auf meine eigenen Arbeiten ...

Was ist deine Lieblingspeise?

ZR: Fisch, Gemüse und ein guter Wein.

Als Henry Miller seinen Vater in »Wendekreis des Krebses« zitierte, sagt dieser sinngemäß:

»Licht und Raum sind die perfekte Nahrung für das Gehirn. Und Champagner und Austern sind die perfekte Nahrung für den Körper [...] Hat man aber wie meistens keinen Champagner und auch keine Austern, sind eine Tüte Chips und ein kühles Bier genauso gut.«

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

ZR: Lene Lovich (mein erster Gedanke): »Home is where the heart is / Home is so remote / Home is just emotion / Sticking in my throat / Home is hard to swallow / Home is like a rock / Home is good clean living / Home is – I forgot / Let's go to your place«

Aber das ist der romantische Gedanke.

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

ZR: Pink Spiral Fish & Spinach Roll. Das ist ein Rezept, das ich gern anderen serviere, auch weil es so schön aussieht und der Umgang mit Ästhetik vielleicht eine meiner größten Herausforderungen ist.

-> Das genaue Rezept gib'ts auf dem Poster.

www.zeger.org

1966 geboren in Voorburg (NL)

Studium an der Willem de Kooning Art Academy, Rotterdam

Lebt in Den Haag.

Åsa Sonjasdotter (SE)

KARTOFFEL-PERSPEKTIVEN

Åsa Sonjasdotters Arbeiten fragen nach der Vermittlung von Inhalten im hyperregulierten öffentlichen Raum und nach den Beziehungen von Wissen und Macht in der Biopolitik.

Inspiriert von einem Aufenthalt 2004 bei der indischen Bauernorganisation begann Sonjasdotter seltene Kartoffelarten in Schweden anzubauen. Ihr daraus entwickeltes Langzeitprojekt »Potato Perspective« ist eine Auseinandersetzung mit Kulturgeschichte aus dem Blickwinkel der Kartoffel. Deren Sortenvielfalt wird zur Metapher für das Spektrum von Wissen und spiegelt gleichzeitig Machtverhältnisse und Politik.

»The Order of Potatoes« etwa präsentierte in den Berliner »Prinzessinnengärten« 2010 die in der EU für den kommerziellen Anbau verbotenen Kartoffelsorten – die meisten übrigens – und ihre Geschichte(n). Der Künstlergarten »The way potatoes go«, 2010 temporär in Los Angeles angelegt, zeichnete anhand von zwölf Kartoffelsorten die Geschichte Amerikas nach. »Systems of

KÜNSTLER S

Simultaneity« (2012) berichtet mittels von Archivbildern des Instituts für Pflanzenzüchtung der DDR von der Entwicklung der besonders widerstandsfähigen Kartoffelsorte »Adretta 1975«, die wesentlich dazu beigetragen haben soll, den Sowjetblock zu stabilisieren.

In der Wandarbeit, die in der Ausstellung zu sehen ist, zeigt Åsa Sonjasdotter ihre Sammlung von Buchcovern mit Kartoffelmotiven und anderen Bezügen zur Historie der Knollenpflanze. Die Collage verklammert – in der Buchstadt Leipzig – dabei anspielungsreich sowohl kulturelle, historische, gesellschaftliche aber auch politische Aspekte der Geschichte der Kartoffel.

INTERVIEW

Was reizt dich an der künstlerischen Beschäftigung mit Nahrungsmittelthemen?

Åsa Sonjasdotter: Ich interessiere mich für die Beziehung des Menschen zu Pflanzen, zu Nichtmenschlichem, zu Geld. Dazu zählen auch Nahrungsmittel. Man könnte auch sagen, wir gehen diese Beziehung ein, um zu überleben. Ob es uns gefällt oder nicht. Wenn nicht, sterben wir.

Wie wichtig ist dir gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?

AS: Ich denke, es geht um eine bestimmte Art Humor, und um Sensibilität. Wie über Dinge geredet wird und wie man ihnen gegenübersteht. Das ist Kultur, und diese wird politisch.

Was ist das Grundanliegen der aktuellen für die HALLE 14 realisierten Arbeit?

AS: Lange Zeit haben mich die Einbände von Büchern über Kartoffeln fasziniert. Während meiner Recherchen zu verschiedenen Themen rund um die Kartoffel habe ich die Buchdeckel kopiert, die ich besonders interessant fand. Sie sagen so viel über ihre

Zeit, Überzeugungen und Ideologien aus. Das hat mich überrascht. Zusammen erzählen diese Bucheinbände eine interessante Geschichte über die Menschen, finde ich.

Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?

AS: Ich genieße Essen jeden Tag. Ich koche gern. Ich mag sehr einfaches, aber schön zusammengestelltes Essen.

Was ist deine Lieblingsspeise?

AS: Ich liebe das Savoir-vivre der italienischen Küche. Ich habe teilweise in einer italienischen Familie gelebt, nachdem ich zu Hause ausgezogen bin. Dort habe ich diese Art des Essens und der Zubereitung von Essen kennengelernt. Dadurch und weil meine Familie während meiner Kindheit das meiste Essen selbst angebaut hat, habe ich gelernt, wie man Essen aus guten, einfachen Produkten genießen kann.

Welches Essen verbindest du mit dem Begriff »Heimat«?

AS: -

Verrätst du uns dein Lieblingsrezept?

AS: Hühnersuppe. Eine Hühnersuppe ist nicht schwer zu machen und stärkt im Winter das Immunsystem.

-> Das genaue Rezept gibt's auf dem Poster.

www.potatoperspective.org

1966 geboren in Lund (SE)

Studium an der Royal Danish Academy of Fine Arts in Kopenhagen (DK) und der Trondheim Academy of Fine Art (NO)

1996-2006 Mitglied der feministischen Kunst- und Aktionsgruppe »Women Down the Pub«

2007 Gründungsprofessorin für zeitgenössische Kunst an der Akademie für zeitgenössische Kunst in Tromsø (NO)

Lebt und arbeitet in Berlin.



Ausstellung »Die Kartoffel«, 2013, Kunstverein & Stiftung Springhornhof, Neuenkirchen, Deutschland

VERANSTALTUNGSPROGRAMM

Samstag, 21. September 2013 12, 14, 15, 17 und 19 Uhr

Sonntag, 22. September 2013 12, 14 und 16 Uhr

PERFORMANCE

Modern Stone Age – Götz Bury's Kochshow

»Gut leben ohne nix«

Performances des Künstlers Götz Bury (Wien, AT)



Götz Bury, »Gut leben ohne nix – Kochshow«, Performance

Samstag, 21. September 2013 13 Uhr

TALK

Make Food Not War – Food And Politics In A Conflict

Gespräch mit dem Kochkünstleraktivisten Kamal Mouzawak

(Beirut, LB)

-> Ein Rezepttipp des Meisters findet sich auf dem Poster.

Samstag, 21. September 2013 16 Uhr

TALK

Künstlergespräch mit Götz Bury (AT), Zeger Reyers (NL),

Åsa Sonjasdotter (SE) und weiteren Künstlern der Ausstellung

Moderation Frank Motz (Kurator der Ausstellung)

Samstag, 21. September 2013 17:30 Uhr

PERFORMANCE

Necrotic Yellow

Performances des Künstlers Naufus Ramírez-Figueroa (GT)

Ort: HALLE 14 Ausstellung

Samstag, 21. September 2013 20 Uhr

PERFORMANCE

Performance des Künstlers Arti Grabowski (PL)

Ort: HALLE 14 Ausstellung



Arti Grabowski, »Sukcesor«, 2013

Donnerstag, 10. Oktober 2013 19 Uhr

VORTRAG

Ausblick über den Tellerrand. Wofür es sich zu leben lohnt

Vortrag des Philosophen Robert Pfaller (Wien, AT)

Donnerstag, 17. Oktober 2013 19 Uhr

BUCHPRÄSENTATION UND VORTRAG

Geografie des Fleisches

Vorstellung des »Fleischatlas« (2013) und Vortrag

von Dr. Christine Chemnitz (Referentin für Internationale Agrar-

politik der Heinrich-Böll-Stiftung) in Kooperation mit »Weiterden-

ken – Heinrich-Böll-Stiftung Sachsen«

Samstag, 19. Oktober 2013 17 Uhr

PERFORMANCE

The Cured. Delicious Acts on Future Preservation

Performance der Künstler Daniel Fernández Pascual (London,

GB) und Alon Schwabe (London, GB)



Daniel Pascual, »The Cured«

Mittwoch, 23. Oktober 2013 19 Uhr

LESUNG, DISKUSSION UND EXPERIMENT

Leuchtendes Grünzeug und fluoreszierendes Bier.

Schönes neues Futter aus der Biohacking-Garage?

Lesung, Diskussion und Experiment mit den Wissenschaftsjour-

nalisten und Buchautoren Richard Friebe und Sascha Karberg

(»Biohacking – Gentechnik aus der Garage«, Hanser 2013)

Mittwoch, 30. Oktober 2013 19 Uhr

FILM UND TALK

Koscher. Über die Freiheit im Verzicht und die Verlockungen

verbotener Speisen am Beispiel jüdischer Speiseregeln

Screening des Korsakow-Films »Was heißt kosher für dich?« und

Gesprächsrunde mit Ruth Olshan (Regisseurin, Berlin), Dr. Mirjam

Wenzel (Jüdisches Museum, Berlin) und Florian Thalhofer (Künst-

ler und Filmemacher, Berlin)

Freitag, 8. November 2013 19 Uhr

VORTRAG

Lebensmittel gestalten Stadt: Vom Verschwinden und der

Rückkehr kommunaler Ernährungspolitik.

Vortrag des Raumplaners Philipp Stierand (Dortmund)

Donnerstag, 14. November 2013 19 Uhr

VORTRAG

Die Kunst des Essens: Zwischen Politik, Ethik und Ästhetik

Vortrag des Philosophen Harald Lemke (Hamburg)

Die Kunstvermittlung der HALLE 14 möchte eine Brücke zwischen der zeitgenössischen Kunst und den Besuchern bilden. Sie richtet sich an alle interessierten Gruppen und Einzelpersonen jeden Alters, denen für jede Ausstellung zu aktuellen und relevanten Themen und Fragen vielfältige und wechselnde Angebote zur Auswahl stehen. In Workshops, Projekten, Kursen und Aktionen wird eine intensive Begegnung mit aktueller bildender Kunst möglich. Auf Anfrage werden auch eigene Konzepte entwickelt. Wir freuen uns auf Sie und euch!

Ansprechpartnerinnen: Paula Kanefendt und Ina Nitzsche
kreative-spinner@halle14.org
www.halle14.org/kunstvermittlung.html

SPINNEREIRUNDGANG – 21. SEPTEMBER 2013

ISS' JA KEINE KUNST!

In »The Politics and Pleasures of Food« dreht sich alles ums Essen – und um Kunst. Aber Kunst kann man nicht essen, denn Kunst ist flach, sie hängt an der Wand oder steht im Raum. Oder?

Mach dir selbst ein Bild! Zur Ausstellungseröffnung am 21. September 2013 kannst du diesen Fragen auf den Grund gehen.

In unserer Koch-Kunst-Aktion »Iss' ja keine Kunst« lassen wir die Grenzen zwischen Kochen und Kunst verschwimmen ... Sei dabei, denn es wird lecker! Bereite zusammen mit Kamal Mouzawak, einem Koch-Aktionskünstler aus dem Libanon, und seinem Team dein eigenes Gericht zu und sei Teil der Gemeinschaftsaktion »Tafelbild«!

Teilnahme ab 8 Jahre, Anmeldung nicht erforderlich

SPINNEREIRUNDGANG – 22. SEPTEMBER 2013

WERF' DEN PUDDING AN DIE WAND!!! – BILDER DER VERSCHWENDUNG

Mit Essen spielt man nicht! Das hat wohl jeder schon mal zu hören bekommen und eigentlich weiß jedes Kind: Man sollte Lebensmittel nicht verschwenden. Dennoch werden Tag für Tag Berge davon weggeworfen. Ist das Verfallsdatum da, führt kein Weg mehr auf den Teller.

Am 22. September wollen wir uns ganz dem provokativem, spielerischem und gestaltendem Umgang mit dem überflüssigem Überfluss verschreiben. In drei Aktionen wird jeweils eine weiße Leinwand zu einem »Bild der Verschwendung« gestaltet. Jeder ist eingeladen, die bereitstehenden abgelaufenen Lebensmittel als Farbe zu verwenden und sie mit gezieltem Wurf auf die Leinwand zu bringen!

Teilnahme ab 8 Jahre, Anmeldung nicht erforderlich

Aktionstermine: 14, 15, 16 Uhr



Aktion zum Spinnereirundgang – 22. September 2013



Kunstvermittlung in der HALLE 14

KUNSTVERMITTLUNGSANGEBOTE WÄHREND DER AUSSTELLUNG

Neu! Unser Angebot für Erwachsene!

MAPPING THE MENU – EIN BANKETT IN DER HALLE 14

Ein Kunstvermittlungsangebot für Firmen, Vereine, Agenturen und Gruppen.

Gemeinsam Essen verbindet. Festessen, Bankette bis hin zu Gelagen sind wichtige gesellschaftliche Ereignisse. Dabei wird die Tafel zur sozialen Landschaft: Abgründe tun sich auf, aber es lassen sich auch paradiesische Plätze finden. Wer hat sich nicht schon einmal eine Landkarte zur Hand gewünscht, mit der man zielsicher navigieren könnte?

Bei »Mapping the Menu« wird die Kunstbegegnung zum sozialen Ereignis! Zu Beginn wird die Gruppe ausgewählten Kunstwerken der Ausstellung »The Politics and Pleasures of Food« begegnen. Anschließend erproben die Teilnehmer die künstlerische Methode des Mapping, doch nicht mit Farbe auf Papier – die ganze Tafel wird zur Landkarte! Das festliche Menü, das ein renommierter Leipziger Koch aus regionalen und vegetarischen Zutaten auftritt, wird zum Gegenstand der Erschließung. Die Teilnehmer teilen nicht nur die Erfahrung des gemeinsamen Essens, sondern auch ihre Erinnerungen und Erfahrungen, die durch die verschiedenen Zutaten wachgerufen werden. So wird die Tischplatte zur Karte oder »Map« eines Mahls.

Gruppen bis max. 20 Personen

Dauer: ca. 3 Stunden (Termin und Preis auf Anfrage)

EIN KÖNIGREICH FÜR EINE BANANE!

Im Königreich der Banane ist nicht alles Gold, was glänzt. Die Wege der gelben Südfrucht bis in unsere Supermärkte und auf unseren Esstisch sind lang, verworren und teilweise sogar zerstörerisch für Mensch und Natur.

In der HALLE 14 wird es keine Bananenrepublik geben: Wir schaffen ein »Königreich für die Banane« – mit Papier, Schere, Farben und Kleber! In Zeichnungen, Collagen und Pop-ups werden wir gemeinsam eine fantasievolle, märchen- oder alptraumhafte Bananenwelt erschaffen, die wir der brisanten Situation der gelben Südfrucht entgegenstellen. Lasst mit uns eine 3-D-Landschaft aus Papier entstehen und genießt dabei einen leckeren Bananenmilchshake!

Teilnahme ab 10 Jahre

Dauer: ca. 2 Stunden (Termin nach Absprache)

Teilnahmegebühr: 3 Euro pro Teilnehmer

TASSE IM SCHAFSPELZ

Wohl kaum eine Kunstrichtung weckt so direkte Emotionen beim Betrachter wie die Eat Art. Essen ist eine existenzielle Angelegenheit, auch in der Kunst. Dennoch haben gerade Nahrungsmittel eine eigentümliche Doppelnatur: Was eben noch appetitlich war, ist nach dem Mahl plötzlich ekelerregend. Das wuchern den Angebot an Einwegverpackungen und -geschirr schafft hier Abhilfe: Wegwerfen leicht gemacht. Doch leider wird immer deutlicher, dass »aus den Augen, aus dem Sinn« nicht funktioniert. Die Überreste des schnellen Essens kommen zurück: in unseren Wäldern und an unseren Stränden.

Der Workshop greift diese brisanten gesellschaftlichen und ökologischen Phänomene auf spielerische Weise auf. In der Begegnung mit ausgewählten Werken der Ausstellung und dem Phänomen der Synästhesie, dem Verbinden mehrerer Wahrnehmungsimpulse, soll dafür sensibilisiert werden. Vertieft wird die Auseinandersetzung durch eigenes Gestalten der Workshop-Teilnehmer. Es entstehen Installationen aus Zivilisationsmüll.

Teilnahme ab 14 Jahre

Dauer: ca. 2,5 Stunden (Termin nach Absprache)

Teilnahmegebühr: 3 Euro pro Teilnehmer



Tasse im Pelz

MAHLZEIT! – EIN PERFORMANCE-WORKSHOP

Essen ist nicht nur Essen – eine Mahlzeit ist ein soziales, psychologisches, ökonomisches Ereignis. Von der Bedeutung der Nahrung für den Einzelnen und in der Gesellschaft zeugen zahlreiche Rituale, Reglementierungen und Sprichwörter. Jeder Einzelne ist geprägt von diesem kulturellen Kanon.

Im Performance-Workshop werden diese Prägungen zum Ausgangspunkt gewählt. Die Teilnehmer begegnen nicht nur ausgewählten Werken der zeitgenössischen Performancekunst, sie erleben sich selbst in außer-alltäglicher Weise. Vom Gewöhnlichen und Gewohnten entkleidet, werden Verhaltensweisen, Rituale und Sprichwörter Gegenstand der Reflexion. Aus dieser neuen Perspektive heraus entwickeln die Teilnehmer ihre eigene Performance.

Workshop-Angebot I: für Grundschul Kinder

Workshop-Angebot II: für Jugendliche ab 15 Jahre

Dauer: ca. 2 Stunden (Termin nach Absprache)

Teilnahmegebühr: 3 Euro pro Teilnehmer

AUSSERDEM

ETNA – EXPLORING TECHNOLOGIES AND NEW APPROACHES IN ART EDUCATION FOR SENIOR ADULTS

Im Dialog ... Leipziger führen Besucher durch die Ausstellung »The Politics and Pleasures of Food«

Im Rahmen von ETNA, einer Bildungsinitiative 50+, laden wir ein, an drei Terminen die Ausstellung »The Politics and Pleasures of Food« zu erkunden und ausgewählte Werke im Dialog zu erschließen.

Termine: 9.10., 16.10., 23.10.2013

Zeit: jeweils 15-16 Uhr

etna-learning.weebly.com/germany.html

URBAN GARDENING:

»PFLANZEN PFLANZEN – KUNST IN KÜBELN«

Bildungsbenachteiligte Kinder aus sozialen Brennpunktstadtteilen kommen über ein Jahr regelmäßig in die HALLE 14, lernen die Ausstellung kennen, befassen sich mit Strategien der zeitgenössischen Kunst, sehen durch Pflanzenführungen ihre städtische Umgebung in neuer Perspektive und erstellen eigene gärtnerische Ausstellungen auf dem Gelände um die HALLE 14.

Kooperationspartner: Erziehungswissenschaftliche Fakultät der Universität Leipzig – im Rahmen des Projekts wird es ein eigens eingerichtetes Master-Seminar und eine Doktorarbeit geben.

KULINARISCHER HANDAPPARAT

Zu Tisch in der zeitgenössischen Kunstliteratur

Im Rahmen der Ausstellung stellt die Kunstbibliothek der HALLE 14 vielfältige weiterführende und vertiefende Literatur zum Projekt und den beteiligten Künstlern zur Verfügung. In über 20 Publikationen werden verschiedenste Aspekte des Themas Essen in der zeitgenössischen Kunst auf wissenschaftliche, politische, gesellschaftliche, ethische, künstlerische oder sinnliche Art und Weise beleuchtet.

Alle Besucher sind eingeladen, sich hier über die Geschichte des Essens in der Kunst zu informieren, in Tom Marionis Abhandlung über »Beer, Art and Philosophy« zu schmökern oder sich von den faszinierenden bis skurrilen Begegnungen in Susanne Kippenbergers Buch »Am Tisch: Die kulinarische Bohème oder Die Entdeckung der Lebenslust« beglücken zu lassen. Monografien von u. a. Mary Ellen Carroll, dem Critical Art Ensemble oder Rémy Markowitsch runden unsere Auswahl ab und vermitteln neben den Werken der Ausstellung tiefere Einblicke in das bisherige Schaffen der teilnehmenden Künstler.



Handapparat zur Ausstellung »To Have and Have Not«, Sommer 2013



»Bücher bekommen und Gutes tun« in der Bibliothek der HALLE 14

NEUIGKEITEN: DAS NICHTPUBLIZIERBARE PUBLIZIEREN

Das Jahr 2013 eröffnete die Kunstbibliothek der HALLE 14 direkt mit zwei Highlights:

Anlässlich der Leipziger Buchmesse im März wurde das Projekt »Die Documenta in Büchern« präsentiert. Neben dem begleitend erschienenem Katalog »Das Buch der Bücher« konnte die Schriftenreihe »100 Notizen – 100 Gedanken« mit Texten von 100 internationalen Künstlern, Wissenschaftlern, Schriftstellern und Kulturschaffenden vor Ort in der Bibliothek eingesehen werden.

Dem Wunsch folgend »Das Nichtpublizierbare zu publizieren« (Carolyn Christov-Bakargiev, Leiterin der »dOCUMENTA (13)« 2012 in Kassel) vermittelte dieses Publikationsprojekt den Besuchern einen grundlegenden und einzigartigen Eindruck von dem Konzept sowie dem Entstehungsprozess der »dOCUMENTA (13)«.

NEUES MAGAZIN

Beinah zeitgleich zu dieser Präsentation im März wurde im April 2013 feierlich das neue Bibliotheksmagazin eröffnet. Hinter dem Freihandbereich befindet sich nun ein Archiv, das die restlichen 17.000 Medien aus der Publikationssammlung der HALLE 14 beherbergt. Der Raum wurde im Zuge der Umbaumaßnahmen 2012 fertiggestellt und ab Januar 2013 mit gestifteten Regalen aus der Universitätsbibliothek sowie der Stadtbibliothek Leipzig ausgestattet. Damit ist nun erstmalig der gesamte Bibliotheksbestand der HALLE 14 mit seinen rund 25.000 Bänden zur zeitgenössischen Kunst zusammengefasst. An der Erfassung ebendieser Bücher, Magazine und Publikationen wird weiterhin ambitioniert gearbeitet.

Mit der inzwischen abgeschlossenen vollständigen Katalogisierung und Etikettierung der Bücher im Besucherzentrum wurde in diesem Jahr bereits ein wichtiger Meilenstein erreicht.

»Bücher bekommen, Gutes tun – Spenden Sie für unsere neue Bibliotheksleiter!«

BÜCHER FÜR ALLE

Ein weiteres Novum ist unser Buch-Spendenprojekt »Bücher bekommen und Gutes tun«. Wir geben Dubletten aus dem Bibliothekskonvolut gegen eine selbstgewählte Spende an Interessierte ab. Hier können sich Besucher also nicht nur zukünftig mit neuer Lektüre versorgen, sondern tun auch etwas Gutes: Das so gesammelte Geld kommt einer dringend benötigten neuen Bibliotheksleiter zugute.

DIE SOZIALGESCHICHTE DES VOLLKORN-COUSCOUS. DAS PROJEKT DES HALLE-14-STIPENDIATEN RAFRAM CHADDAD von Max Müller

Im Vorfeld der Ausstellungs- und Veranstaltungsreihe der HALLE 14 wurde bereits im Juli 2013 ein Aufenthaltsstipendium ausgeschrieben. Bis zum 5. August meldeten sich ca. 120 Bewerberinnen und Bewerber aus insgesamt 51 Ländern. Die dreiköpfige Kunstexpertenjury, zusammengesetzt aus Dr. Petra Lewey (Leiterin der Kunstsammlung Zwickau), Stéphane Bauer (Leiter des Kunstraums Kreuzberg/Bethanien, Berlin) und Frank Motz (Künstlerischer Leiter der HALLE 14, Leipzig), hatte die Aufgabe, aus den eingereichten Beiträgen einen Bewerber für das Stipendium zu küren: Ihre Wahl fiel auf den israelisch-tunesischen Künstler Rafram Chaddad und sein Projekt »Black and White Food«.

Exkurs: Ein Gericht und seine Geschichte

Couscous ist eines der Grundnahrungsmittel in der nordafrikanischen Region, und damit auch in Tunesien. Traditionell meist über kochendem Wasser gedämpft, gehört das aus Grießkügelchen von Weizen, Gerste oder Hirse bestehende Gericht zum festen Speiseplan in jedem tunesischen Haushalt. Was hierzulande jedoch kaum geläufig ist, gibt es ihn sowohl in dunkler als auch heller Erscheinungsform. Der dunkle Couscous ist auch als unbehandelter »Vollkorn-Couscous« bekannt, während die helle Variante ihre Farbe durch die industrielle Verarbeitung erhält. Doch diese beiden Couscous-Versionen spiegeln noch mehr als nur die Esskultur des Landes, sie verweisen auch wie kaum ein anderes Nahrungsmittel auf die Geschichte und sozialen Verhältnisse in der tunesischen Gesellschaft. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der weiße, industriell aufgehellte Couscous in Tunesien hauptsächlich von der reichen Bevölkerungsschicht konsumiert. Der dunkle Vollkorn-Couscous dagegen galt als Gericht der armen Landbevölkerung. Auf ihren Teller kam nur das unbehandelte Korn mit Keimling und Schale. Doch im Laufe des Jahrhunderts wandelten sich auch innerhalb der tunesischen Gesellschaft die Sichtweisen auf Ernährung und Status. Ähnlich wie auf dem europäischen Kontinent wuchs hier die Wertschätzung und Bedeutung von »Bio-Produkten«. Ironisches Symbol dieser Entwicklung wurde nicht zuletzt der dunkle Couscous. Schale und Keimling als Lieferant von Ballaststoffen, aber auch die wachsende Abneigung gegen die industrielle Nahrungsmittelverarbeitung ließen den Vollkorn-Couscous zum Luxusgut und zur wichtigen Säule einer »besseren« Ernährung werden. Bis heute hat diese gänzliche Umkehrung der Verhältnisse Relevanz. Der ehemals als Arme-Leute-Essen geltende Vollkorn-Couscous hat seine Position innerhalb der



Rafram Chaddad, »7as«, Performance, Jerusalem

tunesischen Oberschicht erobert, währenddessen die weiße Instantvariante heute als Grundnahrungsmittel der unteren sozialen Schichten gilt, in jedem Supermarkt zu finden ist und überdies als weniger nahrhaft gilt.

Rafram Chaddad und der Couscous

Rafram Chaddads Konzept »Black and White Food« liegt ebene Geschichte des Couscous in Tunesien zugrunde und überzeugte damit die Jury. In seinem Projekt werden dunkle und helle Couscous-Sorten zum Spiegel von Ernährungsmoden und Veränderungen innerhalb der sozialen Schichten Tunesiens. Das Konzept des »Black and White Food« möchte Rafram Chaddad nun während seines Aufenthalts auf die Leipziger Essensgewohnheiten übertragen. Außerdem plant er eine Installation in der HALLE 14 sowie eine damit verbundene Kochperformance. Rafram Chaddad wurde 1976 in Djerba, Tunesien, als Sohn einer jüdischen Familie geboren. Chaddads Großvater handelte seinerzeit mit dem für die Zubereitung von Couscous notwendigem Getreide. Der Künstler, der also von frühester Kindheit an mit dem Lebensmittel in Berührung war, gewann im Laufe seines Lebens eine immer reflektierter werdende Sicht auf Tunesiens Grundnahrungsmittel. Heute kritisiert er die Verbreitung des weißen, wenig nahrhaften Couscous als einhergehend mit dem Abbau sozialer Sicherungssysteme und dem Beginn der neoliberalen Ära. Chaddads Kunst findet zumeist in Aktionen im öffentlichen Raum statt, aber er arbeitet auch in den Medien Fotografie und Video. Im Jahr 2005 begann Chaddad, sich mit dem Thema Essen zu beschäftigen. Zu seinen jüngsten Projekten gehört unter anderem die Fotoausstellung »end of the day« in einer alten Bäckerei in Jerusalem. Chaddad stellte hier fünf Fotografien aus dem Jahr 2007 aus, die den alteingesessenen Bäcker Samir Zalaito zeigen, der jeden Tag gegen 15 Uhr für etwa eine halbe Stunde bewegungslos vor seiner Bäckerei saß, um Pause zu machen, während sein Sohn Hani still neben ihm sitzt. In Chaddads Performance »7as« finden sich verstärkt Aspekte interkultureller Kommunikation. Hier griff er die alte Tradition aus Straßencafés in Aleppo und Beirut auf, Reisenden kostenlos

Salatblätter und ein Glas Wasser zu servieren. Er übertrug dies in die Altstadt Jerusalems und zog mit einem Wagen durch die Gassen, um Salat und Wasser an Passanten zu verteilen. Der daraufhin rasch entstehende Menschauflauf wurde ganz im Sinn des Künstlers zur Kommunikationsplattform.

Besonders wichtig ist es Chaddad, bei seinen Projekten den lokalen Bezug zu betonen. Diese Grundsätze vertritt er auch in den Slow-Food-Events, die er seit 2005 in Israel organisiert. In diesem Rahmen kommen lokale Nahrungsmittelproduzenten zusammen, halten Vorträge und tauschen Ideen aus. Auch hier gelingt Chaddad die Brücke zwischen künstlerischer Darstellung und politischer Dimension, zwischen öffentlicher Performance und interkultureller Kommunikation.

Im Jahr 2010 machte Chaddad eine einschneidende Erfahrung. Auf einer Reise durch Libyen, auf der er verlassene jüdische Synagogen und Friedhöfe fotografierte, wurde er von der libyschen Geheimpolizei festgenommen. Da man ihn fälschlicherweise für einen israelischen Spion hielt, verbrachte er die nächsten sechs Monate in einem libyschen Gefängnis und erlebte andauernde Folter und Verhöre. Das Ende dieser Gefangenschaft gelang glücklicherweise durch die Intervention libyscher und österreichischer Freunde und der Künstler konnte schließlich nach Österreich ausreisen. Im darauffolgenden Jahr verarbeitete er seine erschütternden, aber auch kulinarischen Erlebnisse in einem Buch, das bald auf Englisch erscheinen wird.

Ab September 2013 wird Rafram Chaddad, der vor allem in Israel und rund um das Mittelmeer lebt und arbeitet, nun die Möglichkeit haben, seine Ideen für drei Monate in einem Atelier auf dem Spinnereigelände in Leipzig umzusetzen. Zum Abschluss seines Aufenthalts hier wird Chaddad die Ergebnisse seines Projektes öffentlich präsentieren. Wir dürfen also schon heute gespannt sein!

Nähere Informationen zu den geplanten Veranstaltungen werden zeitnah auf www.halle14.org veröffentlicht.



Rafram Chaddad, »Zalaito«, 2007, fünf Fotografien, Fotoausstellung »end of the day«, 2012, Jerusalem

In Kooperation mit internationalen Organisationen ermöglicht die HALLE 14 regelmäßig Arbeits- und Rechercheaufenthalte von Künstlern in Leipzig. 2013 kooperiert die HALLE 14 mit dem Košice-Artist-in-Residence-Programm (Košice, SK), der Kulturstiftung des Freistaates Sachsen, der University of Puget Sound (Tacoma, USA) und ihren Partnerinstitutionen im EU-Projekt »SECOND CHANCE«.

JAROSLAV KYSA

Gesandter der Europäischen Kulturhauptstadt Košice

Jaroslav Kysa, 1981 in Sillein, Slowakei, geboren, lebt und arbeitet in Prag; er ist nach dem Maler Peter Čábocký der zweite ostslowakische Künstler, den das Košice-Artist-in-Residence-Programm, kurz K.A.I.R., in diesem Jahr nach Leipzig entsendet. Seit 2011 ist er der Fünfte.

Kysas Objekte, Installationen, Fotografien und Videos zeichnen sich durch die Aneignung und die ästhetische Wahrnehmung von Alltagsobjekten und Waren aus, mitunter auch von Ausschnitten aus Alltagssituationen. Dabei relativiert er die Funktionalität des jeweils gewählten Objekts oder Phänomens, indem er es von einer anderen als der gewohnten Seite zeigt, es in den Kontext der Kunst stellt und gleichzeitig die Grenzen zwischen Alltag und Kunst hinterfragt. Diese Strategie nutzt er auch in seinen Interventionen im öffentlichen Raum, wo er sogenannte Testsituationen heraufbeschwört. »Ich arbeite mit der Erinnerung von Orten und lokalen Geschichten. Durch spitzfindige, manchmal geringfügige Einflussnahme verändere ich ihre Wahrnehmung«, erläutert Kysa. Durch seine Eingriffe an einem bestimmten Schauplatz in Zeit und Raum will er für ein zufälliges Publikum die Möglichkeit schaffen, die historische und damit politische Dimension und Aussagekraft ihrer unmittelbaren Wirklichkeit zu entdecken. Dabei beleuchtet er häufig Ereignisse, die entweder tabu oder schlicht vergessen sind.

In der Performance »The Barrier«, die er im Jahr 2010 in London veranstaltete, schuf Kysa beispielweise »tierische Mauern« mithilfe von Taubenschwärmen, die er mit Körnern anlockte und solcherart Straßen, Eingänge zu Einkaufszent-

ren oder Fußgängerwege blockierte. Die Barrieren blieben dabei beweglich und hinderten niemanden direkt daran, den entsprechenden Raum zu passieren. Dennoch stellten sie zunächst irritierende Hindernisse dar. Diese Dynamik der Transformation ist für Kysas Arbeiten charakteristisch.

Im Projekt »25.9.1944« machte der slowakische Künstler durch seine feinsinnigen Realitätsverschiebungen auf eine zuvor kaum beachtete, grausame Vorgeschichte eines Ortes aufmerksam: Im slowakischen Banská Štiavnica richtete Kysa ein Stück einer Eisenbahnschiene, das er dort entdeckt hatte, senkrecht auf. Indem er den metallenen Gegenstand, nun zur Stele geworden, vergoldete, verlieh er der Installation zugleich einen sowohl zeitlosen als auch monumentalen Charakter und spielte so auf ein Massaker an, bei dem im September 1944 während des Zweiten Weltkrieges etwa 80 karpatisch-deutsche Zivilisten vom nationalen slowakischen Widerstand am Bahnhof von Banská Štiavnica erschossen worden waren.

Auch während seiner Residenz in Leipzig möchte sich Jaroslav Kysa in das historische Gedächtnis seiner Umgebung vertiefen: »Leipzig ist ein Ort mit einer turbulenten und reichen Geschichte, aber auch ein Ort der mit Wandel sehr dynamisch umgeht«, hält Kysa fest. »Die Makro-Geschichte von Plätzen wird schnell vergessen oder verschwindet nach und nach hinter aktuelleren Geschehnissen.« In seinem Projekt plant er, sich mit den Mitteln der Kartierung von Verhaltensweisen der Leipziger, eines Videotagebuchs und kleiner temporärer Interventionen in die sich überlagernden historischen Schichten und Geschichten der Stadt zu vertiefen.

Heimspiel für TONY FRANZ

Im Rahmen ihres Heimspiel-Stipendiums beschert die Kulturstiftung des Freistaates Sachsen bereits im achten Jahr einem Künstler aus Sachsen einen dreimonatigen Atelieraufenthalt in Leipzig. Dieses Jahr hat die Jury den Dresdner Tony Franz für die Residenz ausgewählt.

Der 1985 in Zwickau geborene Künstler hat an der Hochschule für Bildende Künste Dresden studiert. Auf der Suche nach einer eher für die Malerei



Tony Franz, »Ring«, 2013, Bleistift auf Papier, 40 x 30 cm

typischen Ausdruckskraft neigen seine Zeichnungen dazu, Genregrenzen zu überschreiten. Als Vorlagen für seine Arbeiten bemüht Franz die Kunstgeschichte ebenso wie Film, Mode und Internet: Alltagsgegenstände, cineastische Momentaufnahmen und Porträts, abstrakt tobende Muster und Wortmarken, wie in Grafit gemeißelt. Dabei sind seine Bilder von einer malerischen Dichte und skulpturalen Plastizität, die von einer ganz »eigenen Form der Radierung«, einer ebenfalls kraftaufwendigen Arbeitsweise, herühren: Mit dem Radiergummi konturiert Franz aus bereits eingefärbten Flächen hellere Partien heraus. Es ergibt sich so ein meisterliches Spiel von Schwarz und Weiß, Hell und Dunkel, das die gewählten Motive bisweilen eindrücklich dramatisiert. Auf der Suche nach Kampfscenen stieß Tony Franz etwa auf Fotografien von in Asien beliebten Pferdekämpfen. Fasziniert von diesen grausamen Szenerien, in denen sich die Tiere, die im Westen eher als liebevolle Lasttiere, sportliche Statussymbole oder romantischer Mädchentraum besetzt sind, gegenseitig zu Tode ringen, inszenierte Franz diese so pathetischen wie ergreifenden Motive »Pferde 01« und »Pferde 02« vor düsteren Wolkenlandschaften.

Auch bei dem Bild »Schiff« haben wir es mit der Darstellung von Kraft zu tun. Eine deutsche Fregatte, wie sie derzeit vor Somalia im Einsatz gegen Piraten kreuzt, bewegt sich frontal auf den Betrachter zu. Der Bug spaltet schäumend die Wellen. Die Bilderserie »Linien« dagegen erinnert an informelle All-over-Gemälde eines Jackson Pollock, während sich die Arbeiten »Form 01« und »Form 02« an die poppigen Formencluster Frank Stellas anzulehnen scheinen. Vielleicht ist das Blatt »Streifen« gar als Transformation von Anselm Reyles Bildern ins Schwarz-Weiß der Zeichnung zu verstehen? In anderen Arbeiten wie »Happy Meal« werden Schriftzüge und Markennamen zu ikonenhaften Monumenten des Konsums erhoben. In Installationen wie »She« kombiniert Franz seine Zeichnungen. In diesem Fall dürfen sie sogar vertauscht werden, um neue Bildzusammenhänge herbeizuführen.



Jaroslav Kysa, »The Barrier«, 2010

TO HAVE AND HAVE NOT

Internationale Gruppenausstellung 4.5. – 7.7.2013



Ausstellung »To Have and Have Not«, HALLE 14, Sommer 2013



Ausstellung »To Have and Have Not«, HALLE 14, Sommer 2013

Das Phänomen der Habgier ist so faszinierend wie abgründig: Seit jeher ist das Streben nach Besitz wesentliche Triebfeder und zugleich Hemmnis gesellschaftlicher Entwicklung. In der Habgier schlummern Obsessionen und Perversionen, jedoch auch Potenziale. Als Todsünde von der Kirche verdammt, von zahllosen sozio-ökonomischen Utopien für auflösbar erklärt, tritt sie gerade in der Jetztzeit des totalitär-globalen Turbokapitalismus verstärkt in den Vordergrund und durchdringt sämtliche Lebensbereiche. Als materialisierte Sehnsucht des Individuums nach Besonderheit und Sinn, als Stabilisator gesellschaftlicher Verhältnisse, als Instrument zur Einbeziehung oder Ausgrenzung sowie zur kulturellen Distinktion erfüllt sie soziale Funktionen. Wer hat, der hat – wo gilt das heute nicht? Doch während sich die Mentalität des Materialismus in der westlichen Welt als komplexes Geflecht aus Haben wollen, Besitzen und nicht Abgeben entfaltet, sterben in Entwicklungsländern Menschen oder werden Kriege geführt.

Die vielbeachtete Ausstellung zur Pathologie der Habgier versammelte im Frühjahr/Sommer 2013 zwölf internationale Künstler aus elf Ländern, die sich in facettenreichen Arbeiten mit dieser allzu menschlichsten Untugend befassten. Ohne den moralischen Zeigefinger zu heben, beschäftigten sie sich mit den Mechanismen, zerstörerischen Effekten und der psychologischen Dimension der Raffsucht. Themen waren dabei auch die Mentalität des Immer-mehr-haben-Wollens vor der Folie globaler ökonomischer Zusammenhänge, das Streben nach Gewinnmaximierung im Zeichen von Konsum und Besitz, Fragen nach Reichtum und Armut, aber auch nach der Ungleichverteilung von Gütern und den sozialen Bedingungen im Kapitalismus. Ferner wurde Kontexten des persönlichen Verhaltens bzw. individueller Denkweisen, des Schaffens und Zerstörens sowie emotionaler und symbolischer Werte auf den Grund gegangen.

Künstler: James Cauty (GB), Fabio Cifariello Ciardi (IT), Ingo Günther (DE), Jan Peter Hammer (DE), Pablo Helguera (MX), Han Hoogerbrugge (NL), Sven 't Jolle (BE), Nevan Lahart (IE), Thomas Rentmeister (DE), Oliver Ressler (AT) & Zanny Begg (AU), Lisa Strömbeck (SE), Übermorgen.com (CH/US/AT)

Ein vielfältiges Vermittlungsprogramm bot ausstellungsbegleitend unter anderem »The Sound of Greed – Auf der Suche nach dem Klang der Habgier«, lotete in »Smash it! – Die Kunst der Zerstörung« aus und begab sich in weiteren Workshops auf die Spuren von Konsumverhalten, Lieblings- und Wunschobjekten, aber auch konsumistischen Markenaffinitäten als Mittel der Selbstdefinition und -darstellung.

AUFRUF

Ein »The Sound of Greed«-Workshop steht noch aus:

Für interessierte Leiter von Arbeitsgemeinschaften oder Jugendgruppen (zum Beispiel in den Bereichen Musik, Kunst, Technik oder Informatik) besteht die Möglichkeit, sich mit ihrer Gruppe für eine Teilnahme bei uns zu bewerben.

Ermöglicht wird das Workshop-Format »The Sound of Greed« durch die Unterstützung der Sächsischen Landesanstalt für privaten Rundfunk und neue Medien und durch die Kooperation mit Radio Blau.

Ansprechpartner: Paula Kanefendt und Ina Nitzsche
kreative-spinner@halle14.org
www.halle14.org/kunstvermittlung.html

DIE CHANCE GENUTZT!

HALLE 14 zieht erfolgreiches Resümee zum EU-Projekt »SECOND CHANCE«



HALLE 14, »SECOND CHANCE«-Atelier

»From Industrial Use to Creative Impulse« – diesem gemeinsamen Ziel hatten sich 2010 die fünf europäischen Städte Leipzig, Nürnberg, Venedig, Krakau und Ljubljana verschrieben, um ihre ehemaligen Industriebrachen in kreative und kulturell geprägte Arbeits- und Lebensräume zu verwandeln. In jeder Partnerstadt befand sich ein einstiger Industriestandort, der eine »zweite Chance« erhalten sollte. In Leipzig war dies die HALLE 14, in Nürnberg die AEG-Fabrik, in Venedig das Arsenal, in Krakau der Distrikt St. Lawrence und in Ljubljana die Fabrik »Rog«. Von 2010 bis September 2013 arbeitete die internationale Projektfamilie, aus zehn Institutionen bestehend, im Rahmen des gemeinsamen EU-Projektes »SECOND CHANCE« vor Ort an der Entwicklung und Umsetzung konkreter, nachhaltiger Konzepte und Projekte, bei denen Kunst und Kultur als urbaner Katalysator für

die Aufwertung der jeweiligen Areale und ihrer Stadtregionen eingesetzt wurde. Zudem stand die Implementierung/Verankerung erweiterter und auf Langfristigkeit angelegter Managementstrukturen für die Standorte im Fokus, für die vor allem auch die sich positiv entwickelnde Zusammenarbeit von privaten und öffentlichen/städtischen Einrichtungen hervorzuheben ist. Klares Ziel war es, für jedes Gebiet neue Nutzungsformen zu identifizieren, die modellhaft auch auf andere europäische Städte übertragbar sind. Auch über 2013 hinaus werden die Partner zusammenarbeiten und sind erste Projekte gesichert.

Im Rahmen des Projekts der Leipziger HALLE 14 wurde der Bau von Ateliers in der ersten Etage des Kunstzentrums initiiert. Es entstanden mithilfe der EU-Mittel insgesamt elf Studios, die bereits seit 2012 Künstlern aus der ganzen Welt als Arbeitsraum zur Verfügung stehen. Endlich konnte damit das Studioprogramm der HALLE 14 umgesetzt werden, dessen Ziel der interanationale Austausch junger Künstlerinnen und Künstler ist.

Auf dem AEG-Gelände in Nürnberg entstand eine Kulturwerkstatt für theaterpädagogische Workshops und weitere Kulturangebote, der venezianische Projektpartner baute seinem Turm »Torre di

Porta Nuova« auf dem Arsenale-Gelände zur »Ideenschmiede« mit einer Ausstellungsfläche für lokale und internationale Initiativen und Künstler aus. Das ehemalige Tramdepot Distrikt St. Lawrence in Krakau erweiterte seine Ausstellungsfläche um einen Raum für Workshops, Diskussionen und Kulturveranstaltungen und die ehemalige Fahrradfabrik »Rog«, eines der letzten qualitativ hochwertigen Industriedenkmale in Ljubljana, wurde um einen mobilen Produktions- und Ausstellungsort für Design und Architektur ergänzt.

Nachdem das Projekt erfolgreich zum Abschluss gebracht wurde, möchte sich die HALLE 14 bei allen Projektpartnern, besonders bei der Aufbauwerk Region Leipzig GmbH, ganz herzlich für ihre Unterstützung bedanken. Wir haben unsere »zweite Chance« für die HALLE 14 gut genutzt, zahlreiche Erfahrungen gesammelt und spannende Netzwerke geknüpft. Ausgehend von unserem Erfolg wünschen wir uns, dass sich viele europäische Städte ein Beispiel an »SECOND CHANCE« nehmen mögen und keine Möglichkeit ungenutzt lassen, ihre Industriestandorte voller Neugier, Spannung und Zuversicht wiederaufleben zu lassen. Inspirationen dazu erhält man hier www.secondchanceproject.eu.



HALLE 14, Studio der Leipziger Künstlergruppe »famed«

FÖRDERER



SPONSOREN



MEDIENPARTNER



WIR DANKEN AUSSERDEM FOLGENDEN LEIPZIGER GASTRONOMEN UND LOKALEN:

Acapulco
Barcelona
BioMare
Café Cantona

Café im Grassi
Café Fleischerei
Café Kowalski
Café Versorgung

Die Plattenküche
Fela
Hotel Seeblick
Kesselhaus

Kirow-Kantine, Kirow Ardelt GmbH
Literaturcafé im Haus des Buches
PILOT
süß + salzig

TELEGRAPH+++
Vleischerei

KUNST BRAUCHT FREUNDE!

Werden Sie Fördermitglied im HALLE 14 e.V.

Als Fördermitglied des gemeinnützigen HALLE 14 e.V. unterstützen Sie die Arbeit und die Entwicklung des Kunstzentrums. Der HALLE 14 e.V. schafft mit Ihrer Hilfe so unter anderem Räume und Anlässe für zeitgenössische Kunst und ermöglicht und fördert ihre Produktion, Präsentation und Rezeption. Neben der aktiven Kunstförderung setzt er sich seit 2007 für die Erhaltung sowie die bauliche Sanierung der HALLE 14 ein, damit ihre dauerhafte Nutzung als lebendiges Kulturzentrum und Ort der zeitgenössischen Kunst in Leipzig möglich ist – und bleibt.

Werden auch Sie unser Freund und unterstützen Sie unsere Arbeit in der und für die HALLE 14 mit Ihrer Fördermitgliedschaft im HALLE 14 e.V.!

Wir freuen uns sehr über Ihr Engagement.

Alles, was Sie tun müssen, ist die untenstehende Karte auszufüllen und an uns zurückzusenden. Von allen denjenigen, die lieber ungebunden unterstützen möchten, freuen wir uns über jede Spende!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

Ja, ich möchte den HALLE 14 e.V. unterstützen und werde Fördermitglied als:

- ◊ **Freund der HALLE 14** für jährlich 140 Euro (ermäßigt 40 Euro; ermäßigt sind Studierende/Schüler/Arbeitslose)
- ◊ **Freund der HALLE 14 mit Partner** für jährlich 140 Euro + 40 Euro
- ◊ Als Studierender/Schüler/Arbeitsloser bzw. habe ich Anspruch auf Ermäßigung.
- ◊ Zusätzlich möchte ich die HALLE 14 mit einer jährlichen/einmaligen* Spende von Euro unterstützen.
* Nichtzutreffendes bitte streichen.

Name, Vorname

Name, Vorname des Partners

Straße

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

◊ Mit dem Einzug des Jahresbeitrags per Lastschriftverfahren bin ich einverstanden.

Kontoinhaber/-in

Kontonummer

Bank

BLZ



HALLE 14
Leipziger Baumwollspinnerei
Spinnereistr. 7, 04179 Leipzig
www.halle14.org
office@halle14.org
fon +49 341/492 42 02
fax +49 341/492 47 29

- ◊ Ich überweise meinen Mitgliedsbeitrag bzw. meine Spende auf folgendes Konto:

HALLE 14 e.V.
Kontonummer 61 23 774 008
Weberbank Berlin
BLZ 101 201 00

- ◊ Sie können mich gerne auf der Webseite www.halle14.org als Fördermitglied des HALLE 14 e.V. namentlich erwähnen.

Ort, Datum.....

Unterschrift.....