



AUSSTELLUNGSHAUS  
**SPOERRI**

Hauptplatz 23

A - 3493 Hadersdorf am Kamp

[www.spoerri.at](http://www.spoerri.at)

und die  
**EAT ART**

AUSSTELLUNGSHAUS SPOERRI



Daniel Spoerri  
und die EAT ART

28. März bis 31. Oktober 2020

[www.spoerri.at](http://www.spoerri.at)

AUSSTELLUNGSHAUS SPOERRI



Daniel Spoerri  
in Cavigliano, um 1971  
Fotograf nicht bekannt

# INHALT

## **KÜNSTLER/INNEN**

DANIEL SPOERRI

SONJA ALHÄUSER

THOMAS RENTMEISTER

LAURA NITSCHKE

NATALIE LUDER

HERIBERT SCHULMEYER

GÜNTER HIRSEKORN

JULI GUDEHUS

## **TEXTE**

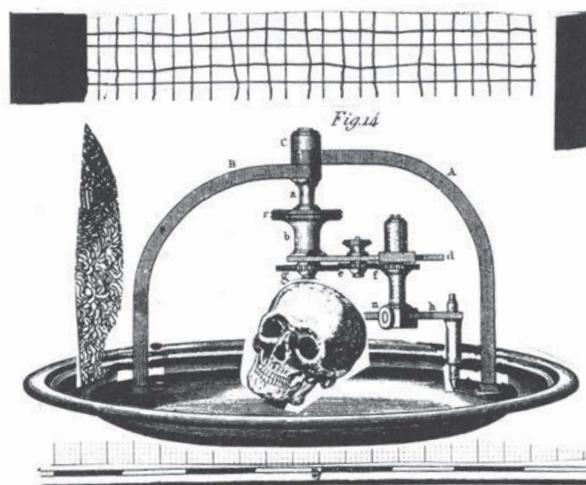
JÜRGEN RAAP

BARBARA RÄDERSCHIEDT

DANIEL SPOERRI

## **HOMMAGE À**

**WOLFGANG PHILIPP**



# Daniel Spoerri und seine Kochbücher - vom Fallenbild zur Eat Art

## Appetit auf Irritation

Barbara Räderscheidt

Im Ausstellungshaus sollen die vielen Facetten des künstlerischen Schaffens von Daniel Spoerri gezeigt werden, denn in seiner nunmehr 60jährigen Laufbahn hat der neugierige Objektkünstler neben seinen bekannten »Fallenbildern« noch vieles andere erfunden. Ein wichtiger Beitrag zur Kunstgeschichte war zum Beispiel die Erfindung der »Eat Art«. Ihr widmet sich das Hadersdorfer Museum in diesem Jahr, mit einem Seitenblick auf die Wirkung dieser Kunstrichtung auf andere KünstlerInnen, die das Thema auf ihre Weise bearbeitet haben und weiterhin bearbeiten.

Vom gedeckten Tisch, den er mittels Klebstoff fixierte, hat Daniel Spoerri sich schon bald der Küche zugewendet.<sup>1</sup> Er wollte Abstand gewinnen zu seinen »Fallenbildern«, wollte nicht darauf festgelegt werden und vorerst »kein Geschirr mehr festkleben« – so viel ist bekannt.

Als er sich dann 1967 mit seiner Freundin Kichka

Baticheff auf die griechische Insel Symi begab, habe er einen Koffer mit Kochbüchern mitgenommen, heißt es. Er wollte sich also auf Symi mit dem Kochen beschäftigen, aber wusste er bereits, dass er nach neun Monaten Inselaufenthalt nach Deutschland ziehen und dort gar ein Restaurant eröffnen würde?

Geplant oder nicht, auf Symi entstand ein »Gastronomisches Tagebuch«, in dem die täglichen Koch- und Küchenerlebnisse des Aufenthaltes verzeichnet sind: die Essgewohnheiten des jungen Paares sowie ihre Beobachtungen der örtlichen Gebräuche.

Den Zitaten und Quellenangaben in Spoerris »Tagebuch« ist zu entnehmen, welche Kochbücher sich in seinem Gepäck

befanden: Unter anderem war es »Geist der

Kochkunst« von Karl Friedrich von Rumohr.<sup>2</sup> Schon diese Auswahl, aber auch Daniel Spoerris Anstreichungen und eingelegte Zettel belegen, dass er nicht auf der Suche nach Rezepten war, sondern die Grundlagen des Kochens erforschte.



»Rumohr gehörte dem niederen deutschen Adel an und war ein boshafter und kluger Mann, ein großer Feinschmecker und in seiner Vorliebe für eine natürliche und einfache Küche seiner Zeit erstaunlich weit voraus. So beginnt das erste Kapitel seines Buches nicht mit Rezepten sondern mit einem Diskurs über die Qualität des Wassers, geht dann über zu dem was man hineintut und endet mit dem Kochen ohne Wasser, also dem Braten.«<sup>3</sup>

Daniel Spoerri  
»ohne Titel«  
Nudelhölzer und Steigeisen; 2013

Daniel Spoerri's Interesse an der Kochkunst lässt sich am besten mit dem Begriff »Gastrosophie« benennen, den Eugen von Vaerst 1851 prägte<sup>4</sup>, und der viel mehr einschließt als die Zubereitung von Speisen, nämlich Tischsitten, Diätetik, das Jagen, Fischen und die Viehzucht sowie die Physiologie und Chemie der Nahrungsmittel. Ums Essen geht es eher nebenbei.

Spoerri konstatierte, dass der Erotik in der Kunst schon viel Aufmerksamkeit geschenkt worden sei, weshalb er sich anderen Grundlagen der menschlichen Existenz widmen wolle, und eine davon sei die Ernährung.

»Seit ich den Kunstbetrieb als Aussageplattform akzeptiert habe, kreist meine Fragestellung um das Essen als eine der vitalsten Lebensnotwendigkeiten, bei der alle Sinneseindrücke – nicht nur optische – beteiligt sind, und wo die übernommenen Traditionen heute und in nächster Zukunft ganz radikale Veränderungen erfahren werden.« (Daniel Spoerri 1970)

Als Objektkünstler richtete Spoerri sein Augenmerk auch auf Küchengeräte. Die Vielfalt bei einfachen Gebrauchsgegenständen faszinierte ihn. 1963 stellte er in der Galerie J, in Paris, »623 ustensils de cuisine« aus. Während dieser Ausstellung verwandelte er die Galerie an einigen Abenden in ein Restaurant. Vom Künstler zubereitete Gerichte wurden den Gästen von Kunstkritikern serviert. Küchenwerkzeuge sammelt Daniel Spoerri bis heute.



Manche werden zu Bildern (»Collection de Händöpfelschäl-erli«; 1963 – 1997; Assemblage mit 200 Sparschälern, oder »Darwin's Nudlrädl-Collection« 2013; Assemblage mit 100 Nudelrädchen), andere, weniger bekannte, sammelt er um sie staunenden

Besuchern zu zeigen und darüber zu fachsimpeln. Ein Beispiel dafür sind die »Mastikatoren«, zangen-ähnliche Gegenstände, die zum Zerkleinern von Fleisch dienen und bei Tisch vor allem von älteren Menschen mit Zahnproblemen benutzt wurden.

Über Sinn und Zweck solcher Objekte denkt Daniel Spoerri gerne nach, weil die einfachsten Dinge Aufschluss über den Menschen geben: »Die ganze Kultur hat etwas damit zu tun, wie wir uns dem Ernährungsprozess nähern oder auch von ihm entfernen, weil schon eine Gabel ein Instrument ist, um uns von dem Fleisch, das wir essen, zu entfernen.«

Wenn das Studium der Kochkunst 1968 die Eröffnung des »Restaurant Spoerri« in Düsseldorf nach sich zog, so führte die künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema zur »Eat Art«. 1970 gründete Spoerri über seinem Restaurant die »Eat Art Galerie«. Dort wurden Ausstellungen von Künstlern gezeigt, die in ihren Werken Lebensmittel verwendeten. Joseph Beuys' »Freitagsobjekt – 1a gebratene Heringsgräte« war so ein Kunst-Objekt. Es verursachte großen Unmut bei den Käufern, die im Vorfeld blind für dieses Objekt gezahlt hatten. Sie waren enttäuscht, fanden es wertlos, während es für Beuys ein Energiespender war, ein Konzentrat reich an Kalzium, ein Symbol für Lebensenergie.

Daniel Spoerri  
»Traktorsesse«  
Brotteigobjekt; 1970

# Daniel Spoerri und seine Kochbücher - vom Fallenbild zur Eat Art Appetit auf Irritation

Barbara Räderscheidt

Womit wir wieder in der Küche wären. Im Restaurant Spoerri konnte man gute einfache Gerichte bestellen. Es standen aber immer auch einige exotische Speisen auf der Karte, für Experimentierfreudige: Löwe oder Python oder Omelette mit Ameisen. Dazu Spoerri 1970 in einem Interview: »Auch ich esse Spaghetti und Kartoffeln lieber als Klapperschlangengout, aber dass es überhaupt gegessen wird, fasziniert mich mehr als Kartoffelstock«.

Obwohl ein Freund von einfachem Essen überwiegt bei Daniel Spoerri also die Neugier. Damit möchte er auch andere anstecken. Er entwickelte Konzept-Essen, mit denen er nicht provozieren sondern irritieren wollte – eine Einladung zur Reflektion und Bewusstwerdung von Gewohnheiten und Vorurteilen.

»Vieles an der Kunst des 20. Jh. ist eine Infragestellung der traditionellen sinnlichen Eindrücke. Die Eat-Art wäre eine Infragestellung des gustativen Sinns.« (1970)

Spoerri spielt mit der Erwartung (Palindromisches Bankett), mit Tabus (Diner Cannibale), er kehrt das Verhältnis von Geschmack und Geld um (Un coup de dés - Arm und Reich-Essen) und regt zum Austausch an (Piquenique en pagaille).

Jürgen Raap erzählt in seinem Beitrag ab Seite 18 in diesem Heft von diesen Banketten, von denen einige in diesem Jahr in Hadersdorf übrigens auch »live« erlebt werden können.

Informationen auf: [www.spoerri.at](http://www.spoerri.at)

Ich möchte an dieser Stelle allen beteiligten Künstlern, Leih- und Ideengebern, allen Mitwirkenden, Helfern und Freunden herzlich danken!! Daniel Spoerri soll in diesem Jahr vor allem für die Erfindung der »Eat Art« gedankt werden!

Vor einem Jahr fanden wir nach der Saison-Eröffnung im »Ausstellungshaus« ein Handy, das ein Besucher liegen gelassen hatte. Es meldete sich niemand um den Verlust zu beklagen und wir fragten uns, wer wohl der Besitzer sein könnte. Ein Blick in das Telefonnummernverzeichnis half nicht weiter, aber als wir die gespeicherten Fotos anschauten war die Sache sofort klar: Das Mobiltelefon musste Wolfgang Philipp gehören! Der große Konditormeister und enger Freund Daniel Spoerris hatte beinahe ausschließlich die Kuchenauslagen diverser Konditoreien fotografiert!

Wolfgang Philipp betrieb seinen Beruf wirklich mit Leidenschaft und war neugierig auf die Arbeit seiner Kolleginnen und Kollegen. Dass dies in der Vergangenheitsform geschrieben werden muss ist sehr schmerzhaft, denn Wolfgang Philipp ist in diesem Monat verstorben.

Wir verdanken ihm viele unvergessliche Erlebnisse: Zur Eröffnung von Ausstellungshaus und Esslokal – »EatArt & AbArt« – brachte er eigens für Daniel Spoerri kreierte Eissorten mit und verteilte aus einem klassischen Eiswagen heraus Blunzn-, Kren- und Grammel-Eis. Zu vielen Eröffnungen wurden die Besucher im »Ausstellungshaus« mit essbaren Kunst-Torten von Wolfgang Philipp verwöhnt. Seine Großzügigkeit, seine Leidenschaft, wenn es darum ging, einem festlichen Ereignis noch mehr Glanz zu verleihen werden wir sehr vermissen und noch oft davon erzählen!

<sup>1</sup> Barbara Räderscheidt: Vom unordentlichen Tisch in die Küche, in: Daniel Spoerri

Eat Art Daniel Spoerris Gastronoptikum; Edition Nautilus 2006

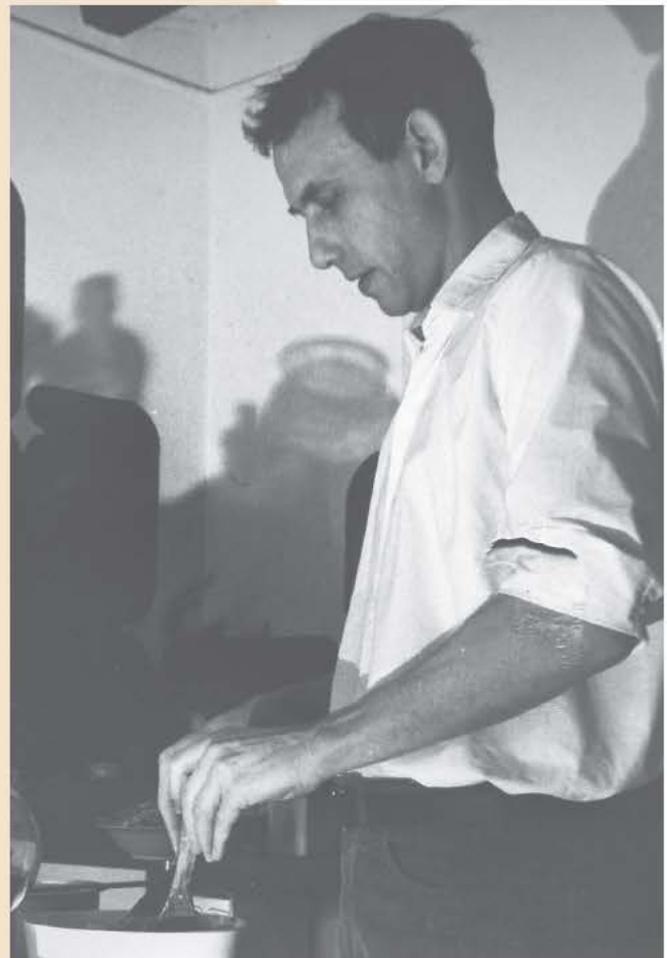
<sup>2</sup> Karl Friedrich von Rumohr: Geist der Kochkunst, Frankfurt Insel Verlag 1966

<sup>3</sup> Daniel Spoerri, Gastronomisches Tagebuch, Nautilus 1995; S.17

<sup>4</sup> Eugen Baron van Vaerst, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, Leipzig 1851

»La table est le seul endroit où l'on ne  
s'ennuie jamais pendant la première heure.«

Jean Anthelme Brillat-Savarin (in: Physiologie du Goût, 1826)



»Weder Dreisterneesser und -köche sind das Nonplusultra, noch die Körnchenpicker, Vegetarier oder Veganer. Die Eat Art stellt vielleicht nur Fragen, ist also unendlich neugierig und deshalb auch aufs Neue gierig, interessiert sich daher auch für alles, was essbar ist oder nur scheint, sowohl für Würmer, Insekten als auch Quellstoffe, die Satttheit vortäuschen, also nur gastronomische Placebos sind. Sie interessiert sich sogar für die Verweigerung oder die Überfütterung, also für Magersucht und Bulimie. Sie ist überzeugt, dass dem Menschen – einmal aus der kosmischen Ordnung gefallen – nur die Möglichkeit bleibt, immer wieder falsche Fragen zu stellen und immer wieder falsche Antworten zu geben.«

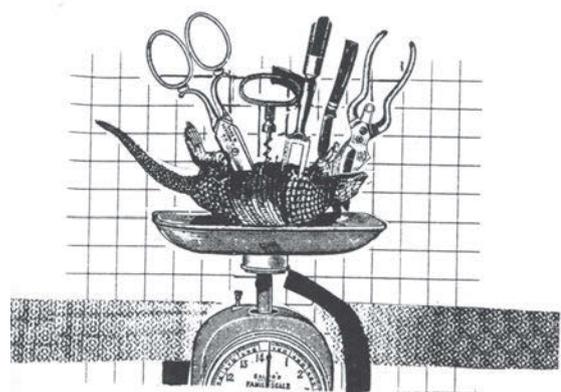
Daniel Spoerri über Eat Art, 2004

oben: Daniel Spoerri in der Küche seines Hauses »Moulin Boyard«, südlich von Paris, um 1973

unten: Daniel Spoerri am Herd; um 1970

Fotografen nicht bekannt





Daniel Spoerri  
»Sammlung Quirk«  
Holzquir, auf Holzplatte montiert, 50 x 60 x 10 cm; 2013

# Daniel Spoerri

Bemerkungen aus der Küche von Daniel Spoerri, Mai 2016

Diese paar Bemerkungen aus der Küche, sind meistens erst nach dem Kochen als "peuse bête" aufgeschrieben worden, einfach damit, ich mich erinnere; meistens weil es mir gut schmeckte, und, ich es nicht vergessen wollte.

In den meisten Fällen war ich allein zu Hause, fast immer abends und vorwiegend sind es schnelle Gerichte, wo ich mich immerhin die Mühe gab, sie allein für mich und Schokolade ~~herzubereiten~~. Meistens achtete ich auch darauf - aber nicht stur und pedantisch - einigmassen ~~genuss~~ ausgeglichen zu bleiben.

Wenn ich mich jetzt aber die abgeschriebenen Rezepte ansehe, so finden sich grosse Lücken; so sind fast keine Fischrezepte und sehr wenig Gemüse unter den Bemerkungen zu finden.

Es ist also beileibe kein Kochbuch. Man behaupte es als was es ist!

Verstosst mein mit Bemerkungen eines alten Mannes zu seinen abendlichen Essgewohnheiten.

Dass sie sich jetzt zu einer <sup>einer</sup> kleinen Sammlung gesellen, meine früheren Freunde Meret Oppenheims freut mich und zeigt mir dass sie ganz atmen und vorging. Denn eine bedeutende Köchin war sie schon nicht.

In Bern, damals in den 50 Jahren, traf ich sie auch meistens im Café du Commerce in der Gerechtigkeitstrasse. (1955)

Am häufigsten waren wir zusammen während der Vorbereitungen und Proben zu der Inszenierung zu dem einzigen kuriosen Theaterstückchen das Piasco <sup>1942</sup> geschrieben hat: "Bonne nuit" am Schwanzfackel (Comment aller les désirs par Chêne!) zu der Meret auch die späteren Kostüme beigetragen hat.

Sie fanden die deutsche Fassung schlecht und ungenau. Meret hatte sie irgendwoher auf französisch im Original aufgetrieben, und machte sich an eine eigene

2) nbertragung, die wir auch spielten.  
Peter Schiffler vom Arche Verlag, der das  
Büchlein mit dem Strich herausgegeben hatte,  
bestand darauf, dass seine Übersetzung die  
einzige autorisierte war, aber er drückte  
beide Augen zu, und liess uns freier Hand, wohl  
bei er diese Aufführung in einem kleinen  
Kellertheater nicht ernst nahm. Ich liess er  
war damals Meret noch mit die berühmte Meret  
Offenherm.

Eine Anekdote kann das gut illustrieren. In Tessin  
etwa 15 Jahre später (1969) hatte sich bei mir ein  
Biograph aus Stuttgart angemeldet, der mich in  
Seine Künstler Sammlung aufnehmen wollte.  
Meret war zufällig auch auf Besuch (in der  
Zuhause in Carona in Familienbesitz).  
Ich erklärte dem Fotografen, er hätte Glück  
zwei Fliegen auf einen Klick zu erwischen, aber  
er zeigte sich nicht begünstigt und befürchtete  
ich würde merkt mehr Zeit nehmen als ihm  
ihm begann etwas zu antworten und so fragte ich  
ihm, ob er die berühmte Peltasse mit Kieselsteinen  
Naturlich kannte er das berühmteste surreale  
Objekt. Nur mit der Namen der Künstlerin  
die sie schon 1932 in Paris zeigte.  
Als er seine Unkenntnis einsah, war mit einem  
Schlag sie der Star und ich war sofortigen Ver-  
gessen.  
Aber das hat uns sehr weit weg von den  
gastro Bemerkungen gebracht.

Diese paar Bemerkungen aus der Küche sind meistens erst nach dem Kochen als  
»pense bête« aufgeschrieben worden, einfach damit ich mich erinnere; meistens weil es mir gut schmeckte,  
und ich es nicht vergessen wollte. In den meisten Fällen war ich allein zu Hause, fast immer abends und vorwiegend sind es schnelle  
Gerichte, wo ich mir immerhin Mühe gab, sie allein für mich und schmackhaft zuzubereiten. Meistens achtete ich auch darauf – aber  
nicht stur und pedantisch – einigermaßen ausgeglichen zu bleiben.

Wenn ich mir jetzt aber die abgeschriebenen Rezepte ansehe, so finden sich große Lücken; so sind fast keine Fischrezepte und sehr  
wenig Gemüse unter den Bemerkungen zu finden. Es ist also beileibe kein Kochbuch. Man nehme es als das, was es ist.

Vergissmeinnicht-Bemerkungen eines alten Mannes zu seinen abendlichen Essgewohnheiten. –

# Daniel Spoerri

## Bemerkungen aus der Küche von Daniel Spoerri, Mai 2016

Dass sie sich jetzt zu einer ähnlichen Sammlung meiner früheren Freundin Meret Oppenheim gesellen, freut mich und zeigt mir, dass Meret in der Küche ganz ähnlich vorging wie ich; eine bedeutende Köchin war sie sicher nicht.

In Bern, damals in den 50er Jahren (1955) traf ich sie meistens im Café du Commerce in der Gerechtigkeitsgasse. Am häufigsten waren wir zusammen während der Vorbereitung und Proben zu der Inszenierung zu dem einzigen kuriosen Theaterstückchen das Picasso 1942 geschrieben hat – »Wie man Wünsche am Schwanz packt« (»Comment attraper les désirs par le queue«), zu der Meret die spärlichen Kostüme beigesteuert hat.

Wir fanden die deutsche Übersetzung schlecht und ungenau. Meret hatte irgendwo das französische Original aufgetrieben und machte sich an eine eigene Übertragung, die wir dann auch benutzten als wir das Stück aufführten.

Peter Schifferle vom Arche Verlag, der das Büchlein mit dem Stück herausgegeben hatte, bestand darauf, dass seine Übersetzung die einzige autorisierte war, aber er drückte beide Augen zu und ließ uns freie Hand; wohl weil er unsere Aufführung in einem kleinen Kellertheater nicht so ernst nahm. Schließlich war damals als Meret noch nicht die berühmte Meret Oppenheim.



Eine Anekdote kann das gut illustrieren: Im Tessin, etwa 1969, hatte sich bei mir ein Fotograf aus Stuttgart angemeldet, der mich in seine Künstlersammlung aufnehmen wollte. Meret war zufällig zu Besuch (sie wohnte zeitweise in Carona im Familienbesitz).

Ich erklärte dem Fotografen, er habe Glück, zwei Fliegen auf einen Klick zu erwischen, aber er zeigte sich nicht begeistert und befürchtete, ich würde Meret mehr Zeit widmen als ihm – ich ahnte das, und so fragte ich ihn, ob er die berühmte Pelztasse nicht kenne. Natürlich kannte er das berühmte surreale Objekt, das sie schon 1932 in Paris gezeigt hatte – aber nicht den Namen der Künstlerin. Als er seine Unkenntnis begriff, war mit einem Schlag sie der Star – und ich war sozusagen vergessen.

Aber das hat uns jetzt sehr weit weg geführt von den Gastro-Anmerkungen ...

Text erschienen in:

Simmen, René (Hrsg.): *Koch:Lust:Kunst – eine Collage über von und mit Meret Oppenheim*

Schuber mit 4 Cahiers; edition clandestin 2017

Daniel Spoerris Text sowie die faksimilierten Seiten seines privaten Kochbuchs (siehe Abbildung Rückseite)

finden sich in Cahier 2: *Vom Meretlein zur Grande Dame des Surrealismus*

Méret Oppenheim

»Déjeuner en fourrure (Frühstück im Pelz)«

Quelle: pa / United Archiv / United Archives

# Daniel Spoerri



Daniel Spoerri

»Wenn alle Künste untergehn«; 1969

Assemblage, 120 x 53 x 10 cm; Sammlung Viviana und Gino di Maggio, Mailand

# Travestie, Zufall und Paradoxon Daniel Spoerri und die Eat Art

von Jürgen Raap

present



Als Student an den Kölner Werkschulen betrat ich an einem Nachmittag im April 1978 zufällig das Fotostudio, einem saalgroßen Raum im Gebäude der Kunsthochschule. Einige Kommilitonen arrangierten dort gerade ein kunstvolles Büffet mit Speisen, die ausschließlich prominente Namen trugen: die Konservendosen, Gläser und Schachteln waren mit »Geräucherte Bach-Forellen«, »Schiller-Locken«, »Bismarck-Heringe« oder »Heine's Leberpastete«, »Mozart-Kugeln« oder »Leibnizkekse« bezeichnet. Auf der kunstvoll bedruckten Menükarte waren ebenfalls nur weitere Gerichte wie »Tournedos Rossini« oder »Chateaubriand« aufgelistet – ein »Chateaubriand« ist bekanntlich ein Doppelsteak vom Rind, das auf den französischen Staatsmann François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück geht.

Diese zufällige Besichtigung jenes Büffets war mein erster Kontakt zur Eat Art von Daniel Spoerri. Das Bankett »Hommage à Karl Marx« war sein Einstand, als Spoerri eine Professur an den Kölner Werkschulen antrat. Karl Marx, wie der Philosoph, so hieß nämlich ebenso der damalige Dekan der Kölner Werkschulen, ein im Rheinland allerdings durchaus gebräuchlicher Name. Zu diesem Bankett waren dann am Abend nur Namensvettern berühmter Persönlichkeiten eingeladen: der Rundfunkintendant Klaus von Bismarck, ein Notar mit

dem Namen Konrad Adenauer; d.h. ein gleichnamiger Enkel des ersten deutschen Bundeskanzlers, außerdem ein leibhaftiger Johann Wolfgang Goethe, von Beruf Lagerarbeiter, und ein pensionierter Beamter namens Friedrich Schiller. Eine Frau Holle, ein weiterer Gast namens Arthur Schopenhauer und ein Friedrich Nietzsche saßen an jenem Abend ebenfalls an der Tafel, und als »Gegenspieler« zu dieser geballten Versammlung prominenter Familiennamen schließlich auch zwei Träger der Allerweltsnamen Hinz und Kunz.

Die Idee zu solch einem »Diner homonym« hatte Spoerri erstmals 1963 in Paris als »Hommage à Raymond Hains« im »Restaurant in der Galerie J«. Als er im März 1980 einige seiner Studenten zum Eat Art-Festival »L'attrape tripes« im Maison de la Culture von Chalon-sur-Saône (Frankreich) mitnahm, erlebte ich dort ein weiteres Mal solch ein Dinner nach dem Prinzip der »homonymen Ironie«, bei dem dieses Mal u.a. ein Namensvetter des Generals Jean Mermoz, ein Ehepaar namens Rousseau und einer, der genauso hieß wie der Maler André Derain, an der Tafel saßen.

Der Autor Harald Lemke beschreibt dieses Happening mit prominenten Namen und Markenbezeichnungen zwar als ein

**Carlo Schröter D-4 Düsseldorf Burgplatz 18 Telefon 13328**

# Eat Art Galerie

Roy Lichtenstein, Freitag 8. Oktober 1971 ab 18.00 Uhr



## LICHTENSTEIN

»Geschmackstheater«<sup>(1)</sup>, aber der Sinn solcher Eat Art-Aktionen erschöpfte sich nie in einer bloß äusserlichen theatralischen Inszenierung, wie sie dann später ab den 1990er Jahren in der kommerziellen Event-Gastronomie üblich wurde. Doch ohne Spoerri Eat Art-Aktionen hätte diese heutige »Erlebnis-Gastronomie« wohl niemals so viele Inspirationen erfahren: Daniel Spoerri gestaltete z.B. in der Zeit der »Bonner Republik« die Tisch Sets für ein Sommerfest im Bundeskanzleramt; lange bevor dann Jahre später Event-Caterer begannen, solche Kanzlerfeste gastronomisch und dekorativ auszustaffieren und zu Firmenjubiläen und ähnlichen Anlässen Motto-Partys zu veranstalten.

Das erwähnte Eat Art-Festival in Chalon-sur-Saône dauerte im März 1980 achtzehn Tage lang. Jeden Tag fand eine Soirée zu einem anderen Thema statt: Jacques Halbert gestaltete einen »Cerises«-Abend nur mit Gerichten und Getränken aus Kirschen. Halbert fuhr 1976/77 häufig an den Vernissagenabenden mit einem Scooter durch Paris, parkte vor den Galerien und verkaufte an das Kunstpublikum Kirschtörtchen und monochrome Bilder, die er mit bemalten Kirschen bedeckt hatte. Dorothee Selz konzipierte ein »Repas funéraire ou la mort

douce« (Leichenschmaus oder der süße Tod); dazu wurden

dann u.a. Totenköpfe aus Zuckerguss präsentiert, wie sie in Mexiko dort am Festtag Allerheiligen üblich sind. Mit Antoni Miralda und anderen Künstlern bildete sie ab 1968 die Gruppe »traiteurs coloristes« (»Caterer Coloristen«). Zu deren Repertoire gehörten u.a. blau eingefärbtes Brot als »essbare Skulptur« und andere übermäßig bunt gestaltete Lebensmittel als »Carnival Food«.

Die Hamburger Künstlerin Lili Fischer beteiligte sich in Chalon mit einer »Kräuter-Soirée«. Ihre Kräuterapotheken, »Quarkideen«, Apfelorakelbücher und Teekonvente sollen die vergessene und übersehene Natur wieder mehr in unser Bewusstsein zurück holen – das war vor 40 Jahren noch ein höchst ungewöhnliches Kunstkonzept in einer Zeitstimmung, die noch weitgehend durch das ökonomische Denken der Industriegesellschaften geprägt wurde und noch lange nicht so wie heute durch den Naturlyrismus grün-alternativer politischer Strömungen.

Zum Festival-Programm gehörten in Chalon des weiteren ein Menü mit »Cuisine maghrebine« und ein »Repas astrologique« zu Spoerri 50. Geburtstag. Einige Programmpunkte bestritten auch wir Spoerri-Studenten mit eigenen Aktionen, und an den

# Travestie, Zufall und Paradoxon Daniel Spoerri und die Eat Art

von Jürgen Raap



anderen Abenden halfen wir als Kellner aus: der Kantinenchef dieses Maison de la Culture brachte mir in einem »Schnellkurs« bei, wie ein professioneller Kellner drei Suppenteller geschickt auf dem Unterarm balanciert.

Als Jacques Lameloise aus Chagny (Saône-et-Loire) ein vierstündiges Drei-Sterne-Menü zelebrierte, brachte er allerdings seine eigenen Kellner mit, und wir durften als Gäste ebenfalls an der Tafel Platz nehmen. Die Tische waren weiß eingedeckt. Mit wenigen Handgriffen und einfachen dekorativen Details, auch bei der Beleuchtung, verstand es der Star-Koch Lameloise, die sonst ziemlich nüchterne Cafeteria für diesen einen Abend in eine Gourmet-Kathedrale zu verwandeln und eine feierliche Atmosphäre zu erzeugen, in der sich alle Gäste nur in gedämpfter Lautstärke unterhielten, wo es hingegen an den anderen Abenden etwas ungezwungener zugehen durfte.

Da zelebrierten z.B. Dana Cebulla und zwei andere Kölner Werkschul-Studentinnen eine Aktion »Les oeufs sont faites« mit verschiedenen Eier-Speisen und mit »Eierlaufen« wie beim Kindergeburtstag. Studenten von einer französischen Universität kochten Gerichte aus dem Mittelalter nach und hielten sich dabei genau an die Original-Rezeptur: an dem Schweinebraten war für unseren heutigen Geschmack allerdings zu viel Kümmel, und er schmeckte auch sonst völlig überwürzt, ließ

uns aber immerhin ahnen, wie vor 800 Jahren ein Gastgeber durch übermäßigen Gebrauch von Salz demonstriert haben mochte, dass er wohlhabend genug war, um die Salzsteuer aufbringen zu können. In ähnlicher Weise zelebriert heute ein überbezahlter Fußballspieler seinen sozialen Status, wenn er sich im Restaurant ein Steak mit Blattgoldstreifen servieren lässt, obwohl Gold nach nichts schmeckt.

Der Vizedirektor des Maison de la Culture in Chalon, Jean Lenoir, führte als Oenologe eine Weinprobe durch: der »Bourgogne Aligoté«, den ich an jenem Abend erstmals probieren durfte, ist bis heute, noch 40 Jahre später, mein Lieblings-Weißwein geblieben.

Thomas F. Fischer (1954-2019) und ich verwandelten die Cafeteria mit Kitsch-Deko aus dem Karnevalsbedarfsladen in ein amerikanisches Schnell-Restaurant: wir kochten als Ironisierung der Automatenuppen an Autobahn-Raststätten eine »Suppe cybernetique« mit Instant-Pulver aus der Tüte, doch als Spoerri und der Kantinenchef unser Ergebnis begutachteten, meinten sie übereinstimmend, diese fade Suppe sei einem französischen Publikum nicht zumutbar, und der Chefkoch riet uns, den Kesselinhalt mit 100 Portionen unbedingt noch mit 2 Kilogramm Butter geschmacklich aufzupeppen.

Essen nach dem Bankett »Le Faim du CNAC«, Paris, bei Claude und Francois Xavier Lalanne  
auf dem Foto: Wolfgang Hahn, Jean Tinguely, Daniel Spoerri, Katharina Steffen, Meret Oppenheim  
Foto: Ad Petersen



Es gab nach dieser Suppeals »Plastic Food« Hamburger in vier verschiedenen Varianten, und um dieses Menü zu erleben, kam ein Rocker mit seiner Harley Davidson aus 100 km Entfernung angereist. Er durfte mit seiner Maschine in dem Raum eine »Ehrenrunde« drehen, mit Fischer auf dem Rücksitz, und es stank in dem Raum noch minutenlang nach Benzin.

Seit den 1970er Jahren hatte sich peu à peu im Kulturbetrieb die Differenz zwischen hochkultureller ernsthafter Kunst (»E-Kunst«) und Unterhaltungskunst (»U-Kunst«) aufgehoben. Die Happenings der Fluxus-Künstler und die Pop Art der 1960er Jahre mit ihrem bewussten Rekurs auf Alltägliches lehrten uns, dass Kunst eben auch kurzweilig sein und Amüsement

bieten darf. Viele der Objekte und Projekte von Daniel Spoerri fußen auf der Überzeugung, dass man das Sakrale und das Banale durchaus als kulturell bzw. ästhetisch gleichwertig nebeneinander inszenieren kann. Das kirchliche Ritual des christlichen Abendmahls mit Wein und Oblate, das Geschäftsessen der Manager im Spesenrestaurant oder das Staatsbankett im Präsidentenpalast folgen einem gleichen Zweck, nämlich durch gemeinsames und gleichzeitiges Verzehren einer Mahlzeit kommunikativ eine Gemeinschaft herzustellen.

In der Objektkunst z.B. haben dann Lebensmittel wie Brot mit ihrer spezifischen Stofflichkeit einen analogen materialästhetischen Wert wie in der klassischen Bildhauerei Gips, Holz, Stahl, Bronze oder Stein. Die künstlerische Haltung meiner Generation wurde in den 1970er Jahren nicht nur durch den »Erweiterten Kunstbegriff« von Joseph Beuys beeinflusst, sondern vor allem auch durch einen »erweiterten Materialbegriff« der Fluxus-Bewegung, der Künstler der Arte povera oder der Nouveau Réalistes. 1965 buk Daniel Spoerri Abfall in Brot ein – für manche Zeitgenossen, die noch die Hungerjahre der unmittelbaren Nachkriegszeit nach 1945 in Erinnerung hatten, war das zwar ein Tabubruch, aber Spoerri hatte in Paris beobachtet, wie dort Tag für Tag viele halb aufgegebene vertrocknete Baguettes einfach weggeworfen werden.

Spoerri's Eat Art-Bankette sind fast immer mit solchen kulturgeschichtlichen oder soziologischen Chiffren verbunden. Beim »L'attrape tripes«-Festival in Chalon-sur-Saone 1980 bekam z.B. an einem der Abende das gutbürgerliche Publikum das gleiche Essen serviert wie an jenem Tag die Insassen des örtlichen Gefängnisses.

Bei einer anderen Soirée zahlten dort alle 100 Gäste den gleichen Preis für das Diner (es waren 300 Francs, nach heutigem Geldwert etwa 50 Euro); doch dann wurde ausgelost, welchen 50 Gästen ein Gourmet-Menü aufgetischt wurde, während die 50 anderen sich mit einem Arme-Leute-Essen begnügen mussten.

Das Moment der Gleichzeitigkeit eines symbolischen Nebeneinanders von Arm und Reich spielte hier dramaturgisch eine zentrale Rolle; dazu ebenso eine gestische Umkehrung der sozialen Hierarchie, wie sie Spoerri auch bei anderen Banketten inszenierte:

Da früher die leibeigenen Bauern ihr Schlachtvieh beim Gutsherrn abliefern mussten und für sie selbst dann nur die Innereien übrig blieben, kehrte Daniel Spoerri bei einem Bankett auf einem Schloss in der Schweiz dieses Prinzip einmal um – in dem einstmaligen vornehmen Ambiente, das man inzwischen allerdings in eine Schwesternschule umgewandelt hatte, wurden Kutteln in zwanzig verschiedenen Variationen gereicht. In Frankreich gehört die Andouillette-Bratwurst aus Kutteln bis heute zur Traditionsküche; ebenso in Spanien die »Callos madrilenas«. In Deutschland hingegen waren Kaldaunen lange Zeit als »Arme Leute-Essen« verpönt, bis in jüngster Zeit durch den verstärkten Zuzug von Migranten aus orientalischen Ländern und vom Balkan auch der eine oder andere Supermarkt nördlich der Alpen wieder frische Kutteln anbietet.

Daniel Spoerri's »Diner travesti« beginnt optisch in umgekehrter Reihenfolge eines traditionellen Menüs: zu Beginn wird eine Kaffeetasse gereicht wie sonst als Abschluss, aber sie enthält keinen Kaffee, sondern stattdessen eine genauso aussehende Suppe. Das Dessert kann bei einem solchen Bankett dann z.B. aus Hackfleischbällchen bestehen, die mit einer weißen Sauce überzogen sind und dadurch wie Pralinen aussehen. Was somit äußerlich an eine Süßspeise erinnert, schmeckt mithin keineswegs so – unsere vertrauten Geschmackserfahrungen im Zusammenfallen von Aromatischem und Optischem werden bei solch einer Travestie gehörig irritiert.



# Travestie, Zufall und Paradoxon Daniel Spoerri und die Eat Art

von Jürgen Raap

»Grundprinzip des Menu travesti ist die Divergenz von Erscheinungsbild und Geschmacksinhalt: Die äußere Erscheinung täuscht eine Umkehr der üblichen Menüabfolge - also Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise, Kaffee- vor, geschmacklich entsprechen die Speisen aber dem gewohnten Ablauf. Dabei wird eigentlich eine doppelte Umkehr betrieben: zunächst eine augenscheinliche, formale Umkehr der üblichen Menüabfolge und dann gleichsam wieder dessen Umkehr, wenn die einzelnen Gänge und ihre Speisen durch ihre äußere Erscheinung und Form ihre wahre Natur und ihren Inhalt verbergen...«.<sup>(2)</sup> Hier zeigt sich sehr deutlich ein Interesse an paradoxen Phänomenen, das auch sonst Spoerris künstlerisches Gesamtwerk wie ein roter Faden durchzieht.

Da spielt sehr oft – vor allem bei seinen Fallenbildern mit dem Einfrieren des ganz bestimmten Moments in einer »abgegesenen« Tischsituation als dreidimensionales Stillleben – der Zufall eine Rolle. Im einzelnen Kunstwerk oder im Verlauf eines solchen Ess-Rituals stehen das (Vor)gefundene und das Gestaltete, das zufällig so entstandene Arrangement und das kalkuliert komponierte gleichwertig nebeneinander. Das Paradoxon wird vom Publikum vordergründig als unsinnig empfunden, weil es - wie beim »Diner travesti«- dem üblichen Verständnis zu wider läuft. In der Kunstgeschichte des 20. Jh. haben vor

allem die Dadaisten und Surrealisten mit paradoxen Phänomenen gearbeitet.

Betrachtet man die kunsthistorische Bedeutung solcher Eat Art-Aktionen aus heutiger Sicht, so offenbart sich dabei ein Wandel des Zeitgeists und ebenso ein ökonomischer und kultureller Wandel. Denn manches, was von 1968 bis 1981 im »Restaurant Spoerri« am Burgplatz in der



Düsseldorfer Altstadt noch als exotisch gelten mochte, ist uns heute doch recht vertraut, denn die Fleischtheken unserer Supermärkte haben inzwischen mitunter auch Straußen-Steaks in der Auslage, und im Internet-Versandhandel kann man heute alles ordern, was nicht unter die Artenschutzgesetze fällt, etwa Fleisch vom Kamel, Krokodil oder Känguru. Doch vor 50 Jahren waren Tigersüppchen und Hammelhoden noch etwas völlig ungewöhnliches. Als Spoerri einige seiner Studenten einmal dorthin einlud, riet er uns allerdings, anstatt des Löwenbratens doch lieber das Wiener Schnitzel von der Karte zu bestellen: »Der alte Zirkuslöwe hat schon drei Jahre lang in der Tiefkühltruhe gelegen; das Fleisch ist bestimmt völlig zäh«.

Bei der Eat Art geht es »einfach um das Phänomen des Sich-Ernährens. Überhaupt um Geschmack und Geruch, die ja untrennbar sind. Essen hat mich auch als die ursprünglichste Form sämtlicher Tätigkeit interessiert - es gibt die Fortpflanzung und es gibt das Fressen,« sagt Spoerri.<sup>(3)</sup>

»Poubelle«; Umgekippter Abfalleimer aus Marzipan  
Der letzte Gang des »Palindromischen Diners« ist ein umgekippter Mülleimer mit Küchenabfällen. Alle Elemente – Eierschalen, Apfelschalen, alte Teebeutel – bestehen aus Schokolade, Marzipan, Gelee und Fondant. Auch die schwarz weißen Küchenfliesen sind Schokoladeplatten. Der Grazer Konditor Wolfgang Philipp stellte dieses Meisterwerk her:



Claude Lalanne: Portraitbüste Daniel Spoerri; 1970 (Vorlage für die Backform beim »Diner Canibale«) galvanisiertes Kupfer, 25 X 20,5 X 17 cm  
Sammlung Claude und François Xavier Lalanne, Ury

Tatsächlich verlangt unsere anthropologische Grundstruktur existenziell nur nach drei Dingen: Nahrung, Wasser und ein sicherer Schlafplatz. Alles andere ist fakultativ und zum individuellen Überleben mithin nicht unbedingt notwendig. Die Fortpflanzung dient der Arterhaltung auch in soziologischer Hinsicht, damit nach einem »Generationenvertrag« die Jüngeren die Alten ernähren, wenn diese selbst dazu physisch nicht mehr in der Lage sind. In den paläontologischen Horden gingen die Jüngeren und Kräftigeren auf die Jagd, die anderen blieben im Lager zurück und hüteten das Feuer.

Die Speisekarte des »Restaurant Spoerri« illustrierte die Erkenntnis, dass der Mensch prinzipiell alles essen kann, was nicht giftig oder verdorben, sondern bekömmlich, d.h. verdauulich und halbwegs schmackhaft ist. Alle Ess-Tabus sind mithin nur kulturell bedingt. Sie werden oft religiös oder ethisch-ideologisch begründet, auch wenn der eigentliche Sinn des Nahrungsmeidungsgebotes hygienischer oder ökonomischer Natur ist: ein Rind oder Pferd, das als Last- oder Zugtier im Alltag einen viel größeren Nutzen hat, isst man nicht einfach auf.

Vor allem durch das Essen erfahren wir die Welt – will man eine neue, eine andere Kultur erforschen, dann sollte man sich zu aller erst ihrer Küche widmen und deren Esprit ergründen.

Als ich um das Jahr 1990 häufig in Brüssel war, stieß ich im Afrikaner-Viertel Matongé einmal zufällig auf einen Lebensmittelladen mit Elefantenrüsselscheiben und Zebrafleisch in der Tiefkühltruhe. Mir fiel der Besuch im Restaurant Spoerri wieder ein: ich erstand ein Stück Antilopenfleisch und fragte den Ladenbesitzer, wie man es zubereite: »Lange kochen«, lautete sein Rezeptvorschlag, »wir Afrikaner haben immer viel Zeit«.

(1) Harald Lemke, Die Kunst des Essens, Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld, 2007, S. 54

(2) Ewa Esterhazy, »Eat Art-Bankette«, in: Elisabeth Hartung (Hrsg.), »Daniel Spoerri presents Eat Art«, München/Nürnberg 2001, S. 129

(3) Belinda Grace Gardner, Interview mit Daniel Spoerri anlässlich einer Ausstellung in der Galerie Levy, Hamburg, veröffentlicht 2. April 2001



Eat Art Festival, Maison de la Culture, Chalon-sur-Saône; 1980  
 Auszug aus dem Programm: Dienstag, den 12. März 20 Uhr  
 Plastic Food mit Thomas Fischer und Jürgen Raap. Der Kult um die künstliche Nahrung an den Hamburger- und Frittenbuden, Flipperautomaten, Fernsehen, Bedienung auf Rollschuhen ...  
 »Ich ziehe es vor, allein zu essen. Ich habe den Plan, für Leute, die wie ich denken, eine Restaurantkette zu gründen. Sie würde ANDYMATS heißen, das Restaurant für die einsamen Seelen. Man kauft etwas zu essen und dann geht man mit seinem Tablett in eine Ecke und sieht Fernsehen«. (Andy Warhol)



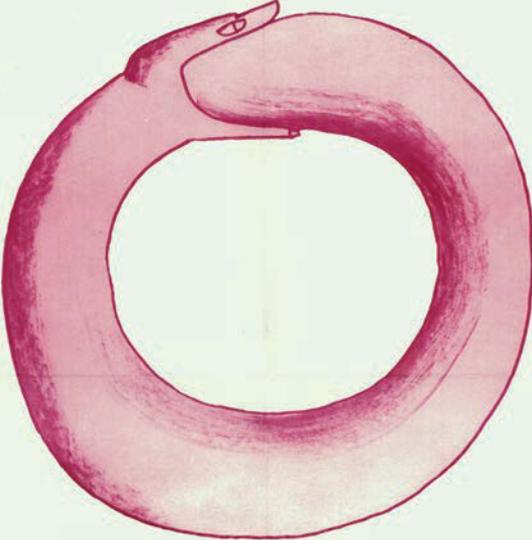
Abbildung oben: Grissini in Zigarrenform mit Banderole »BonSnob« (ein Palindrom)

Foto unten: links Thomas Fischer, rechts Jürgen Raap

# Restaurant Spoerri & Eat Art Galerie

Burgplatz, Düsseldorf

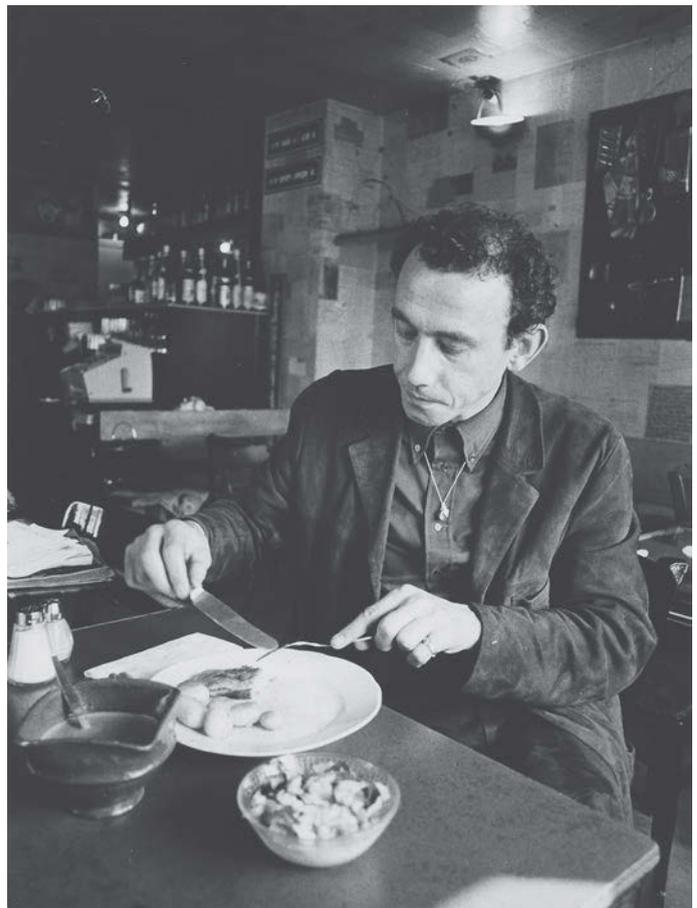
**Daniel Spoerri presents Eat Art**



**Claude et François Lalanne  
Le Dîner Cannibale**

Mit diesem beispielhaften Bankett eröffnen wir eine neue Seite der EAT ART.  
Ab jetzt können bei uns folgende Bankette (für beliebig viele Personen) bestellt werden - Preis auf Anfrage besteht werden.  
The Banana Trap Dinner by Daniel Spoerri  
Zum ersten Mal für das Edinburgh Festival August 1970 konzipiert.  
L'Utens Cens, Banquette hambro del Nouveau Réalisme by Daniel Spoerri  
Interpretationen der Arbeiten der 13 neuen Realisten in zitierbarer Form (Arman, Christo, César, Dufrêne, Hains, Yves Klein, Neri, de Saint-Paul, Rayne, Rausch, Spoerri, Tinguely, de la Villehelly, Restany).  
Zum ersten Mal für die Zeichnungen - Ausstellung des Neuen Realismus in November 1970 in Mailand präsentiert.  
EAT ART Bankett by Daniel Spoerri.  
Populaire et temporaire.  
Zum ersten Mal für Gabriele Henkel im September 1970 im Hotel Mond präsentiert.  
Le Dîner Cannibale de Claude et François Lalanne  
Éditeur: Hermann & Fige Dorel  
Présenté in menschelicher Körperlichkeit.  
Zum ersten Mal im Restaurant Spoerri im Dezember 1970 in Düsseldorf präsentiert.  
Le Dîner Coloré de Miró - Salt  
„Trousse colorée“  
(wird im Frühjahr 71 im Restaurant Spoerri präsentiert).  
Weitere Creationen folgen ...

EAT ART GALLERY Burgplatz 19 Eingang Mühlenstrasse D-4 DÜSSELDORF



**Daniel Spoerri presents Eat Art**



**Richard Lindner Der blaue Busenengel**

<p>Eine sechsfarbige Leinwand-Edition von hundert Exemplaren signiert und nummeriert auf einem Zerkleinert mit einem Zerkleinert der Originalzeichnung <b>Eröffnung Freitag, den 9. Oktober 1970</b> Preis der ersten 25 Exemplare 700,- DM (ohne Mehrwertsteuer und Verpackung) im Stockwerk über der Galerie. Daniel Spoerri's Bräutigam Nächste Ausstellung Freitag, den 30. Oktober: Joel Baer Öffnungszeiten: 10.30 Uhr bis 18.30 Uhr, Besichtigung: 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr. Von Samstag 14.00 Uhr bis Montag 14.00 Uhr geschlossen.</p>	<p>The Blue Busen-Angel a nine-coloured gouache-edition of 100 issues signed and numbered on a certificate with a zinc cliché of the original drawing <b>opening Friday October 9th 1970</b> Price of the first 25 issues: DM 700 (without taxes and packing) in the showroom above the gallery. Daniel Spoerri: dough-press objects next show Friday, October 30th 1970 Joel Baer opening hours from ten to ten. Closed from Saturday 2 p.m. till Monday 2 p.m.</p>	<p>L'ange aux lèvres bleues une édition en pain d'épices en neuf couleurs de 100 exemplaires signés et numérotés sur un "Brevet de Garantie" avec un cliché en zinc de dessin original <b>Vernissage vendredi le 9 octobre 1970</b> Prix des 25 premiers exemplaires: 700,- DM (sans taxes et emballages) Dans la salle d'exposition Judouze de la Galerie. Daniel Spoerri: Pâtes de pain d'épices Prochaine Exposition: Vendredi 30 octobre: Joel Baer Heures d'ouverture de dix à dix heures. Fermé de samedi 14 heures à lundi 14 heures.</p>
--	--	--

<p>EAT ART GALERIE Burgplatz 19 Eingang Mühlenstrasse D-4 DÜSSELDORF Tel. 13329 NETE HÜNERMANN</p>	<p>EAT ART GALLERY Burgplatz 19 Eingang Mühlenstrasse D-4 DÜSSELDORF Tel. 13329</p>	<p>EAT ART PRODUKTION RESTAURANT SPOERRI Burgplatz 19 D-4 DÜSSELDORF Tel. 13327 CARLO SCHRÖTER</p>
--	---	--



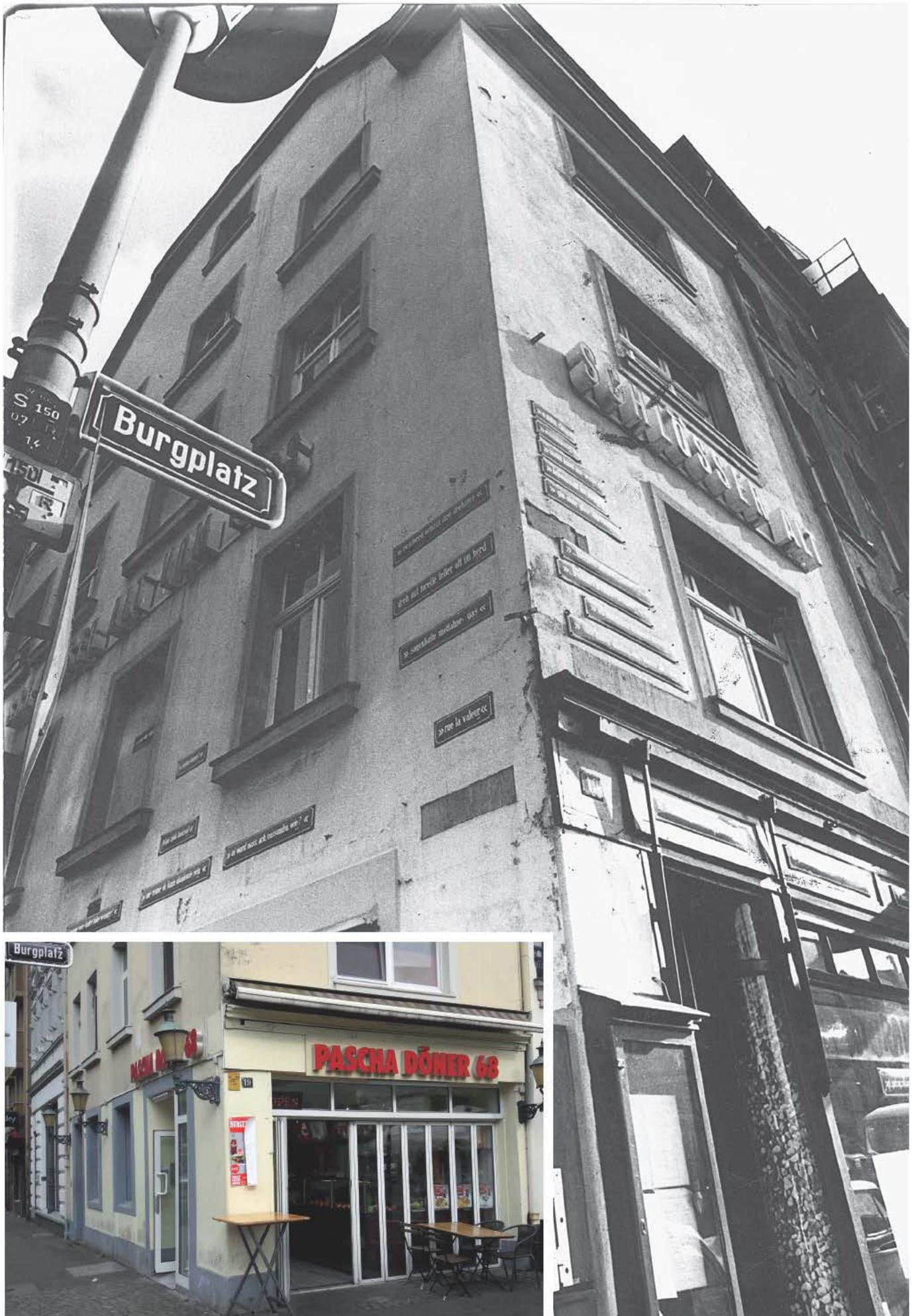
Ausstellungsplakate »Daniel Spoerri presents Eat Art«:

Claude et François Lalanne, »Le Dîner Cannibale«, Plakat; 1970

Richard Lindner, »Der blaue Busenengel«, Eröffnung Freitag, den 9. Oktober 1970; Plakat, 1970

Schweizerische Nationalbibliothek, Graphische Sammlung; Archiv Daniel Spoerri

Fotos »Restaurant Spoerri«, Düsseldorf 1968 bis 1970



Außenansicht »Restaurant Spoerri«, Düsseldorf, Burgplatz,  
in den Jahren 1970 (groß) und 2013 (klein)

# Bankette und Eat Art Galerie

Foto: Manfred Vollmer und Bernd Jansen



# Daniel Spoerri: Liste der Bankette

- 1968 »UBU Club BonSnob FrEssen für Andre Thomkins«, Karlsruhe, 17. März 1968
- 1969 »Was passiert im Kopf während man ißt«; Pferdegulyas, Intermedia, Heidelberg, 16. Mai 1969
- 1970 »The Bananatrapp-Dinner«, Festival in Edinburgh, in Rahmen der Ausstellung Art and Anti-Art, Strategy: GetsArt, 23. August 1970  
»Das Henkel-Bankett«, Haus Henkel, Hösel, 29. Oktober 1970  
»L'Ultima Cena. Banchetto funebre del Nouveau Realisme«, Mailand, 29. November 1970
- 1972 »La cuisine des pauvres du monde« (Die Küche der Armen der Welt), Ruhrpark Zentrum, Bochum, 4. Juni 1972
- 1974 »La cuisine des pauvres du monde« (Die Küche der Armen der Welt), Ränder Kunstzentrum, Amsterdam, 24. Januar 1974
- 1975 »Cuisine astro-gastronomique à la noix - 12 étoiles«, (Astro-Gastro-Essen) Restaurant Le Coin du Restaurant Spoerri, Galerie Multhipla, Mailand. 19. Mai bis 5. Juni 1975, ab 6. Juni 1975: Ausstellung der unbetitelten Tableaux-pieges, 13 pieges astrologique (13 trappole astrologiche)
- 1976 »La Faim du C.N.A.C. Paris«, Centre National d'Art Contemporain, 2. Juni 1976  
»Bankett«, Galerie Eliane Ganz, San Francisco, Vernissage der Ausstellung Works done in San Francisco, artist in residence
- 1978 »Hommage a Karl Marx«, Köln, in Räumlichkeiten der ehemaligen Kölner Werkschulen, 14. April 1978 (Kunsthochschule Köln)  
»Reliefs de table d'occasion de l'anniversaire de Cheese«, Hammerausstellung, Hammerstraße, Basel, 13. Oktober 1978
- 1980 »Promenade Sentimentale«, Köln, 1980 (Projekt mit Studierenden der Kunsthochschule Köln)  
»Arm und Reich Essen«, Chalon-sur-Saône, 6. März 1980  
Eat-art Festival in Chalon-sur-Saône, 4.-27. März 1980 (Studentenprojekt, 17 Bankette)
- 1981 »Xmas Kitsch«, 4. Dezember 1981 (Projekt mit Studierenden der Kunsthochschule Köln)
- 1983 »Das längliche Essen für Imbezille und Germanen«, Köln, Kunsthochschule, 8. Februar 1983 (Kunsthochschule Köln)  
»Le déjeuner sous l'herbe«, Begräbnis des Fallenbildes, Fondation Cartier, Jouy-en-Josas, 23. April 1983  
»Astro-Gastro-Fest«, München, Münchener Kunstakademie, 22. Juli 1983 (Münchener Kunstakademie)
- 1988 »Le Dîner Travestie«, Graz, Josef-Kreiner-Haus, 18. August 1988
- 1992 Gestaltung des Schweizer Pavillon bei der Expo 1992, Sevilla: Abendessen »eaten by...«; die unterschiedlich gestalteten Tische dieses Abends werden fixiert
- 1994 Bankett »Un coup de dés«; Zentrum für Kunst und Scherz/Spaß, Nationale Bühne von Montbeliard, zur Ausstellungseröffnung von Le Cabinet Anatomique
- 1997 »Un coup de dés jamais n'abolira le hazard«, Vorchdorf, Galerie Spitzbart/Tangelberg, 22. Oktober 1997
- 1998 Eat-art Bankett für 400 Personen: »Un coup des dés«, Kunstgewerbemuseum Wien, Ausstellung »out of actions«, 15. Juni 1998  
Mahlzeit! Das perverse, palindromische Travestie-Essen, Bankett im Rahmen von »Vakanz«, Schwarzenberg, 1. Juli 1998
- 2001 »Palindromisches Diner« bei Maria und Walter Schnepel, Bremen
- 2002 Zehn Bankette im »Restaurant Spoerri au Jeu de Paume«
- 2005 »Palindromisches Diner« anlässlich des 75. Geburtstag des Künstlers und 35jährigem Bestehen der Galerie Levy
- 2009 »Palindromisches Diner«, Eucarbon, Wien, 2009
- 2010 »Un coup de dés« im Festsaal des Bahnhof Rolandseck, Ausstellung »Weißt du, schwarzst du« im Arp Museum, 12.11.2010  
»Un coup des dés«, Haus Maria Theresia, Düsseldorf, 5.2.2010
- 2012 »Un coup des dés«, Galerie Krinzinger, Wien, Juli 2012
- 2013 »Un coup des dés«, Supper Club Thyssen-Bornemisza  
Art Contemporary, Wien, 28.11.2013  
»Un coup des dés«, Esslokal, Hadersdorf  
»Die Küche der Armen der Welt« (mit Sarah Wiener) – Galerie Levy, Hamburg, 2013
- 2014 »Piquenique en pagaille«, ein »Tausch-Essen«, Milly-la-Forêt, Le Cyclop de Jean Tinguely
- 2015 »Picknick Exchange – Picken und Nicken«, anlässlich der Ausstellung »Nomadin im Amt«, Altes Finanzamt Wien, 19. Juni 2015
- 2015 »Banquet Palindrome«, Le Carroi - Musée, Ville de Chinon
- 2018 »Palindromisches Diner«, Verona BoxArt Gallery

Abbildungen von links oben  
nach rechts unten:

Brotteigobjekt Backofen  
Hommage à Dieter Roth; 1969  
Puppenherd, Brotteig  
33 x 35 x 42 cm  
Sammlung Beatrice Monti della  
Corte Rezzori, Santa Maddalena  
Foto: Bernd Jansen

Gedeckter Tisch vor Beginn des  
Banketts im Hause Henkel, 1970  
Foto: Bernd Jansen

Daniel Spoerri verteilt  
Richard Lindner »Busenengel«  
Eat Art Galerie, Düsseldorf,  
ca. 1970  
Foto: Bernd Jansen

»Ultima Cena«, Tavolo Rotella  
Dezember, 1970  
Foto: Manfred Vollmer

Restaurant Spoerri, Düsseldorf  
»Dîner Cannibale« nach einer  
Idee des Ehepaars Lalanne  
»Füße aus Brotteig«  
Foto: Bernd Jansen



»Unter Eat-Art verstehe ich einen Fächer, der  
also auch die Nahrung selbst betreffen. Von  
Armensuppe erfunden, die einfach und sparsam  
Das ist auch

Daniel Spoerri

»Tableau piège«; 1990

Courtesy Sammlung des Landes Niederösterreich, St. Pölten



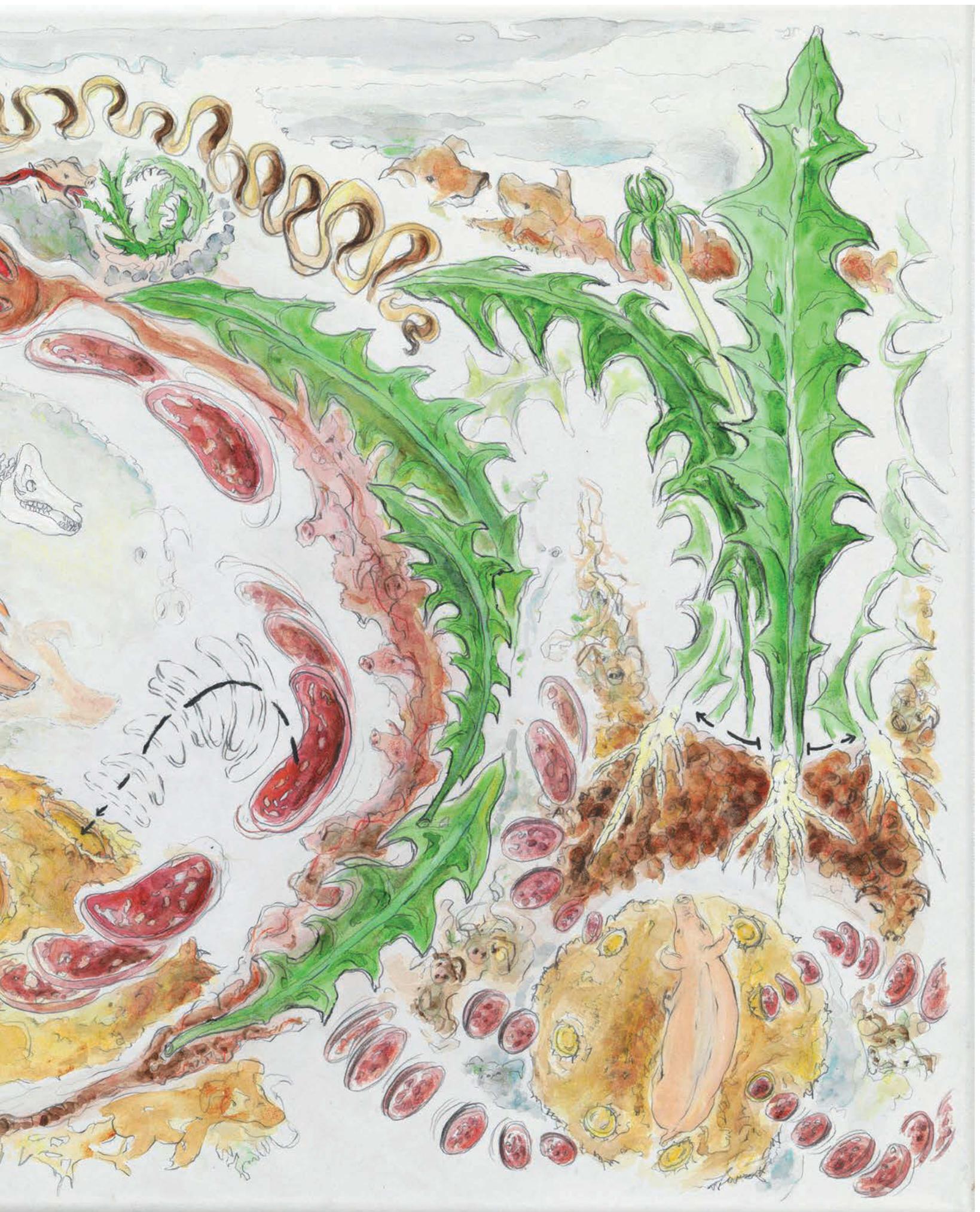
alle Fragen abbilden kann, die das Überleben,  
vor rund 200 Jahren hat Graf Rumford eine  
schon, aber dennoch nahrhaft und gesund war.  
eine Kunst.«

Daniel Spoerri über Eat Art

anlässlich eines Banketts in der Galerie Krinzinger, Wien, 2012

# Sonja Alhäuser





Sonja Alhäuser

»Roxane sieben«

Aquarell, Acryl, Buntstift, Bleistift, Papier;  
kaschiert auf Leinwand, 50 x 80 cm; 2013



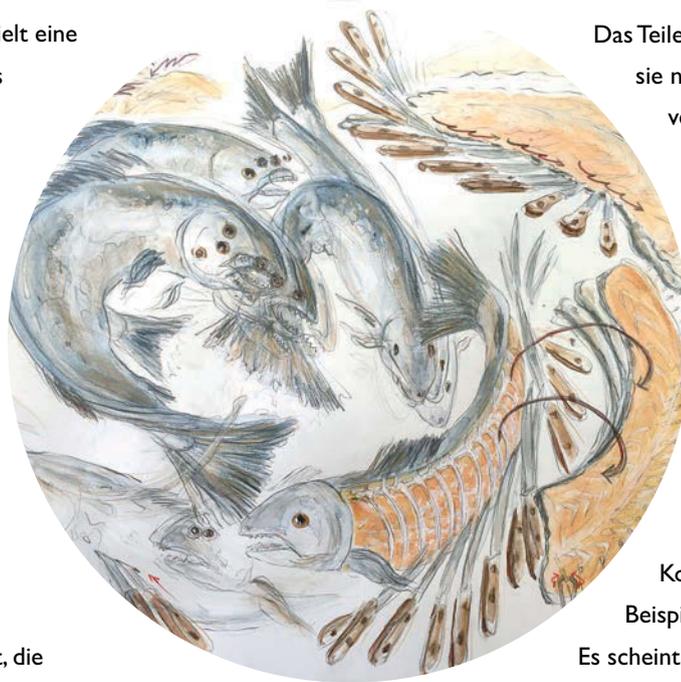
# Sonja Alhäuser

Sonja Alhäuser \*1969, lebt und arbeitet in Berlin.

Die Zubereitung von Speisen spielt eine zentrale Rolle in Sonja Alhäusers Schaffen.

In gezeichneten und gemalten Rezepten transponiert sie die Auflistung der Zutaten und die Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte, die in einem Rezept für gewöhnlich tabellarisch erfolgen, in ein Nebeneinander. Es ist erstaunlich, wie die Künstlerin auch komplexe Zubereitungsweisen bildlich umsetzt. Sie erzeugt auf diese Weise eine Gleichzeitigkeit, die dem Geschmackserlebnis sehr nahe kommt, denn eine Speise wirkt ja mit allen Komponenten zugleich, sobald man sie auf der Zunge hat.

Man sieht es Alhäusers Bildern an, dass ihre Urheberin gerne in der Küche wirkt, und dass die Rezepte eher für große Festgesellschaften gedacht sind als für einen Abend zu zweit.



Das Teilen ist ihr wichtig und es scheint sie nicht zu stören, dass solche Werke vergänglich sind.

Große Bankette und aufwändige Buffets sind Teil ihres Werks. Die üppige (essbare) Tischdekoration erinnert an Zuckerskulpturen, wie sie fürstliche Festtafeln zu Zeit des Barock zierten.

In Daniel Spoerris historischen Kochbüchern finden sich imposante Beispiele für solche Kunstwerke.

Es scheint nichts zu geben, das nicht aus Zucker oder Butter hergestellt werden kann.

Spoerri erinnert sich an ein Bankett in London, zu dem er eingeladen war und von dem er nur eines behalten hat: »The Prince of Wales in Butter«!

Barbara Räderscheidt, März 2020

Sonja Alhäuser

»Das kleine Willkommen«

Ziehmarginale, beleuchtete Kühlvitrine

37 x 42 x 80 cm; 2010

Foto: Fabian Georgi

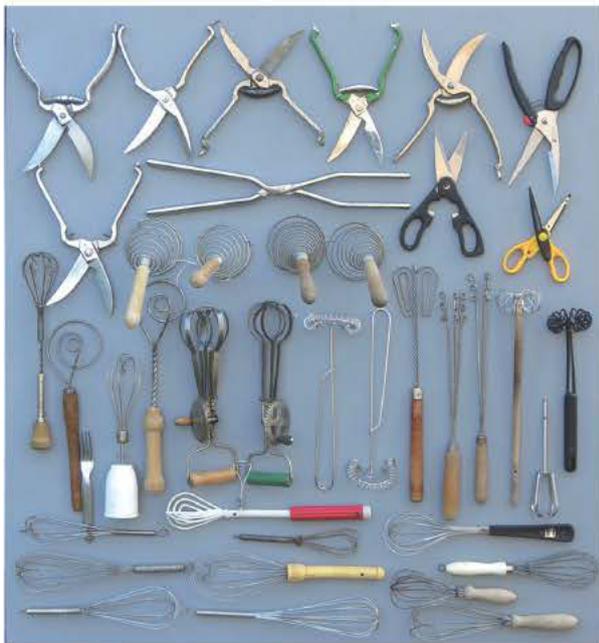
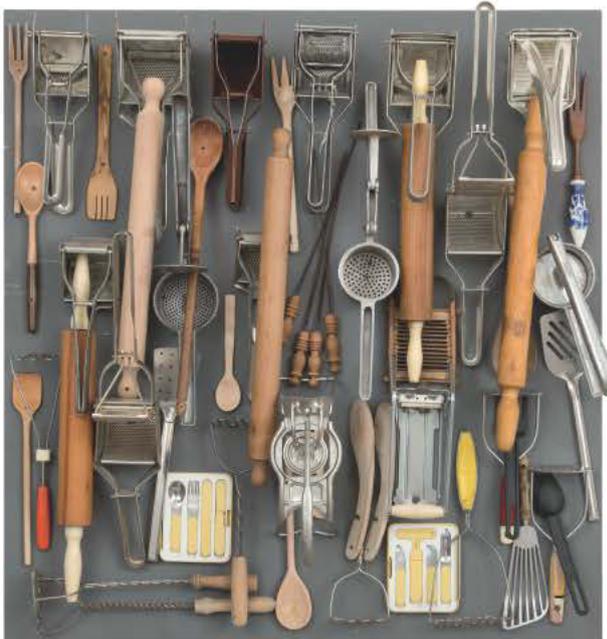
Sonja Alhäuser

»Du mußt Filetieren lernen«

Aquarellfarbe, Acrylweiß, Buntstift und Bleistift auf Papier

29,7 cm x 35 cm; 2018

# Daniel Spoerri



Daniel Spoerri  
oben links: »Vieux ustensiles de la cuisine«  
Assemblage, 109 x 135 x 33 cm; 1962  
Sammlung Viviana und Gino Di Maggio, Mailand

Daniel Spoerri  
Werke aus der Serie »Küchenwerkzeuge«  
Assemblagen; 2014 bis 2016  
Foto: Rita Newman



Daniel Spoerri vor dem Atelier in Seggiano während der Arbeit an der Serie »Küchenwerkzeuge«; 2014

Foto: Susanne Neumann

# Thomas Rentmeister

Thomas Rentmeister \*1964, lebt und arbeitet in Berlin, lehrt in Braunschweig.



Schon während seines Studiums arbeitete Thomas Rentmeister gelegentlich mit Lebensmitteln. Er stellte zum Beispiel eine Reihe von 34 gleichen Stapeltassen auf und füllte sie mit Kaffee, dem er von Tasse zu Tasse immer etwas mehr Milch hinzufügte, so dass eine chromatische Reihe aus verschiedenen Brauntönen entstand. Eine spätere Version umfasste 96 Tassen. Unter anderem fanden Zucker und Nutella Eingang in Rentmeisters Werk. Dabei spielten eigene Erfahrungen, aber vor allem die besondere Beschaffenheit des jeweils verwendeten Materials eine Rolle. Nuss-Nougat-Creme ist für Rentmeister in erster Linie ein Werkstoff und kein Lebensmittel.



Auch Verpackungen von Massenprodukten wie Milch, Süßigkeiten oder Papiertaschentüchern interessierten ihn wegen der Gleichförmigkeit ihres Designs. Im Unterschied zu Andy Warhol, für den die museale Umdeutung von Verpackungen (z. B. die »Campbell's Soup« Motive) vorwiegend noch mit dem Charakter von Einzelgegenständen verbunden war – obwohl er diese teilweise bereits seriell darstellte –, steht für Rentmeister von vorn herein eine aus ihrer seriellen Ordnung resultierende Ästhetik im Vordergrund. Geometrisch strenge Rauminstallationen lassen das einzelne Objekt in den Hintergrund treten. Es geht um die Reflektion von Überfluss und Verschwendung, zugleich aber auch um ein Art von absurder Schönheit, die dann entsteht, wenn zum Beispiel Milchverpackungen in großen Mengen zu einer Bodenarbeit in Form eines präzisen Rechtecks angeordnet werden. Diese Schönheit der Verschwendung findet man in Rentmeister Werk auch in unverpackten Lebensmitteln – zum Beispiel im fleckenlosen Weiß einer tonnenschweren Zuckeranhäufung.



Man mag Anstoß nehmen an der Verschwendung von Lebensmitteln. Dazu vertritt der Künstler einen klaren Standpunkt: »Kunst hat nicht die Aufgabe zu sagen: Schmeiße keine Lebensmittel weg oder verpacke Lebensmittel nicht in Plastik. [...] Ich kann gut verstehen, wenn Leute sagen, ich werfe kein Brot weg. Das ist auch ein symbolischer Akt. Ich mache das auch. Ich esse auch Brot, das vertrocknet ist. Das ist eine Frage von Respekt. Das ist, wie wenn man beim Zähneputzen das Wasser abstellt. Ob es wirklich was bringt, weiß ich nicht. [...] Wenn ich Zucker verschwende in der Kunst, dann mache ich das bewusst. Ich habe kein schlechtes Gewissen, wenn die Arbeit verlangt verschwenderisch zu sein, weil sie sonst nicht funktioniert. Wenn ich sieben Tonnen Zucker brauche, dann besorge ich mir die. Fertig.«



(»Im Gespräch mit Künstler Thomas Rentmeister« aus einem Interview mit Ludwig Cramer-Klett // <http://contemporaryfoodlab.com/de/hungry-people/2013/12/interview-with-thomas-rentmeister/>)

Abbildungen links:  
Thomas Rentmeister  
»H Milch 3«  
H Milch Packungen  
ca. 21 x 490 x 190 cm; 2016  
Foto: Horst W. Kurschat

»Zuckerwürfel«  
Würfelzucker, Pattex,  
Metall, Glas  
82 x 46 x 46 cm; 2007  
Foto: Bernd Borchardt

»ohne Titel«  
Kühlschrankschrankgitter  
ca. 102 x 320 x 55 cm; 2013  
Foto: Bernd Borchardt

»ohne Titel«  
Bastkörbchen, Zucker  
9 x 27 x 21 cm; 2007  
Foto: Bernd Borchardt

Abbildung rechts:  
Thomas Rentmeister  
»Zuckerwürfel«  
Würfelzucker, Pattex, Metall,  
Glas, 82 x 46 x 46 cm; 2007  
Foto: Bernd Borchardt



# Thomas Rentmeister



Thomas Rentmeister

»ohne Titel«

Bratpfanne, Beton, 47 x 44 x 26 cm; 2007, Privatsammlung

Foto: Bernd Borchardt

# Daniel Spoerri



Daniel Spoerri

»Catalogue Tabou«

Brotteig mit Abfall gefüllt, 63 x 63 x 13,5 cm; 1961

Museum Moderner Kunst, Stiftung Ludwig, Wien, ehem. Sammlung Hahn

Daniel Spoerri



# Sonja Alhäuser



Daniel Spoerri  
»Hanswurst«  
Bronze; 2004  
Installiert an der Fassade des Esslokals, Hadersdorf am Kamp

Sonja Alhäuser  
»Roxane sieben«  
Neusilberguß, 36 x 39 x 39 cm; 2013  
Foto: Bernd Borchardt

# Günter Hirsekorn

Günter Hirsekorn \*1932 in Tilsit. Lebt und arbeitet in Tirschenreuth.



## Papiers collés

Meine Collagen aus unterschiedlichstem Bildmaterial von Druckerzeugnissen, geschnitten und geklebt, sind fiktive Flickenteppiche, die nicht liegen, sondern fliegen möchten. Nach Picassos Prinzip »Ich suche nicht, ich finde« entstandene Spiele mit dem Zufälligen, in eine aus »Liebe zur Geometrie« kontrollierte strenge Formstruktur gebracht, die dem vielfältigen, vielschichtigen Gehalt Kontext und Festigkeit gibt, ohne ihn einzusperren und ihm seine sinnliche Dynamik und unerwartete Verrätselung zu nehmen. Keine starre Geschlossenheit, sondern pulsierende Offenheit – eine riesige Bandbreite der Themen, Sujets und Assoziationen.

In prozessualen Streifzügen durch Zeit (die meisten Collage-teile sind aus der ZEIT) und Raum unserer privaten und sozialen, komplexen Welt versuche ich mit skeptischer Ironie und subtilem Humor und mit »hinter Pessimismus klug verborgenem Optimismus« (S. Troller) in dieser besten aller Welten (Der Pessimist sagt, so ist es) einen Durchblick zu erhaschen. Bilder, die sich nie gleichen, gemäss Picassos These, daß es schändlich ist, sich selbst zu wiederholen – und wohl auch langweilig. »Bleib nicht, wo du bist«.

Ausgestattet mit großer »Ambiguitätstoleranz« für das weite »sowohl als auch« statt des engen »entweder/oder«, die den

Günter Hirsekorn

»Vegetarier vereinigt Euch oder Cholesterinsenker«

Collage, 60 x 40 cm; November 2017

Foto: Stefan Köstler

Weg zur »vielsagenden Unbestimmbarkeit« als Wesen der Kunst öffnen soll. Ich weiß, daß ich, nach Picasso, eine Lüge ausbreite, die aber die Wahrheit erkennen läßt.

Es genügt wohl auch »nur« der Wirklichkeit in ihrer ambivalenten Komplexität auf die Schliche zu kommen, die heute keine solche mehr sind, denn wir hängen alle im Netz, das mit Lichtgeschwindigkeit agiert, uns umgarnt, um in die Irre zu führen. Der beigefügte Text widerlegt die überholte kurzatmige Forderung: »Bilde, Künstler, rede nicht«. Er ist nur Bestandsaufnahme und Syntax, keine Interpretation, die dem Betrachter überlassen und zugemutet wird. Was nie in seinem Auge liegt, wenn dieses zwar sehen, aber nicht schauen kann. Jede Interpretation ist, wie Gadamer wußte, immer unterwegs, ohne jemals anzukommen, das wäre tödlich.

»Der Künstler geht auf dünnem Eis. Erschafft er Kunst? Baut er nur Scheiß?«. Solche Frage von Robert Gernhardt treibt auch mich um, wie jeden großen und kleinen Künstler, der scheitern kann, und der mit ängstlichem Pfeifen im Bilderwald das Scheitern nicht als Bedrohung, sondern als Chance sehen will, obwohl er nicht das Zauberwort trifft, das die Welt zum Singen bringt. Mein großes Vorbild Max Ernst wußte, weil er es mit seiner Kunst erlebt hat, daß seine Collagen des »Zusammentreffens von wesensfremden Realitäten auf augenscheinlich ungeeigneten Ebenen« das auslösen, was die Essenz aller Kunst ist, den Funken Poesie, der überspringt. Ich hoffe, daß auch ich einen schwachen entzünde, obgleich ich kein Vogeltrauma o.ä. als kreativen Schub hatte. Zum palindromischen »marinettiesken« Dinner als verbale Würze: Nee, die Ideen.

# Juli Gudehus

Juli Gudehus \*1968, lebt und arbeitet in Berlin.

Juli Gudehus ist Grafikerin mit einer starken Neigung zu Projekten im Selbstauftrag. So »erzählte« sie die Schöpfungsgeschichte mittels Piktogrammen, Logos, Verkehrsschildern und Markenzeichen. Kaum weniger aufwändig war der Abreißkalender, den sie für das Jahr 1999 ausschließlich aus Mindesthaltbarkeitsdaten zusammenstellte. Dieses Objekt ist nicht nur eine Auseinandersetzung mit dem Thema »Zeit«, es führt auch die Vielfalt von Lebensmitteln in unserem Kulturraum vor Augen, mit der Unzahl von Verpackungen, welche die Aufmerksamkeit des Käufers auf sich ziehen sollen. Der Kalender ist somit durchaus der Eat art zuzuordnen.

»Du sitzt beim Frühstück und studierst halb abwesend die Verpackungen auf dem Tisch: Inhaltsstoffe, Rezeptvorschläge ... in so einem Moment kam mir vermutlich der Gedanke, mit Mindesthaltbarkeitsdaten die Vergänglichkeit der Zeit zu illustrieren. Entstanden ist ein kalorienarmer Abreißkalender für das ganze Jahr, eine Bereicherung des täglichen visuellen Speiseplans: Quark-Tage, Saft-Tage, Chips-Tage ...«

(...)

»Für diesen Kalender sammelte ich Lebensmittelverpackungen aller Art, von Appenzeller bis Zitroneneis. Ich besaß den Ehrgeiz, für jeden Tag des Jahres ein passendes Verfallsdatum zu finden. In etlichen Fällen konnte ich Bezug auf die Jahreszeit oder auf Feier- und Gedenktage nehmen. Anderthalb Jahre lang durchkämmte ich Supermärkte, Kaufhäuser, Tante-Emma- und Feinkostläden.

Um an bestimmte, begehrte Haltbarkeitsdaten zu kommen, probierte ich so manches Lebensmittel.

Ich notierte, für welche Tage ich schon Produkte hatte und versuchte, mir zu merken, welche Produkte das waren. Jedes Motiv sollte nur einmal vorkommen.«



Juli Gudehus

»Abreißkalender Mhdc«

1999

# Daniel Spoerri

## Ein vergrabenes Picknick



Am 23. April 1983 nahmen 120 Personen in Montcel (Jouy-en-Josas), südwestlich von Paris, an einem Essen teil, zu dem Daniel Spoerri geladen hatte. Der lange Tisch stand mitten auf einer Wiese und wurde nach dem Essen in einen eigens dafür ausgehobenen Graben versenkt; mitsamt allen noch darauf befindlichen Resten und Objekten – Flaschen, Gläsern, Tellern etc. »Déjeuner sous l'herbe« nannte Daniel Spoerri die Aktion in Umkehrung des Titels eines Gemäldes von Edouard Manet aus dem Jahr 1863. Das »Begräbnis des Fallenbildes« fand also statt.

Spoerri folgte damit einer Wette, die er mit dem Maler Konrad Klapheck eingegangen war. »Wenn man ein Bild von mir auf dem Schrott finden würde, würde man immer noch sehen: *Das ist ein Bild!* Ein »Fallenbild« von Dir würde man aber nicht von dem restlichen Krempel unterscheiden können.« hatte Klapheck gesagt. Daniel Spoerri hielt dem entgegen: »Wenn aber jeder von uns eins seiner Bilder vergraben würde, und es in 20 Jahren wieder ausgegraben würde, wäre von meinem noch etwas übrig, Deines wäre wieder zu Staub und Erde geworden.«

An das Ausgraben hat Daniel Spoerri 1983 wahrscheinlich nicht ernsthaft gedacht. Es fand aber dennoch statt.

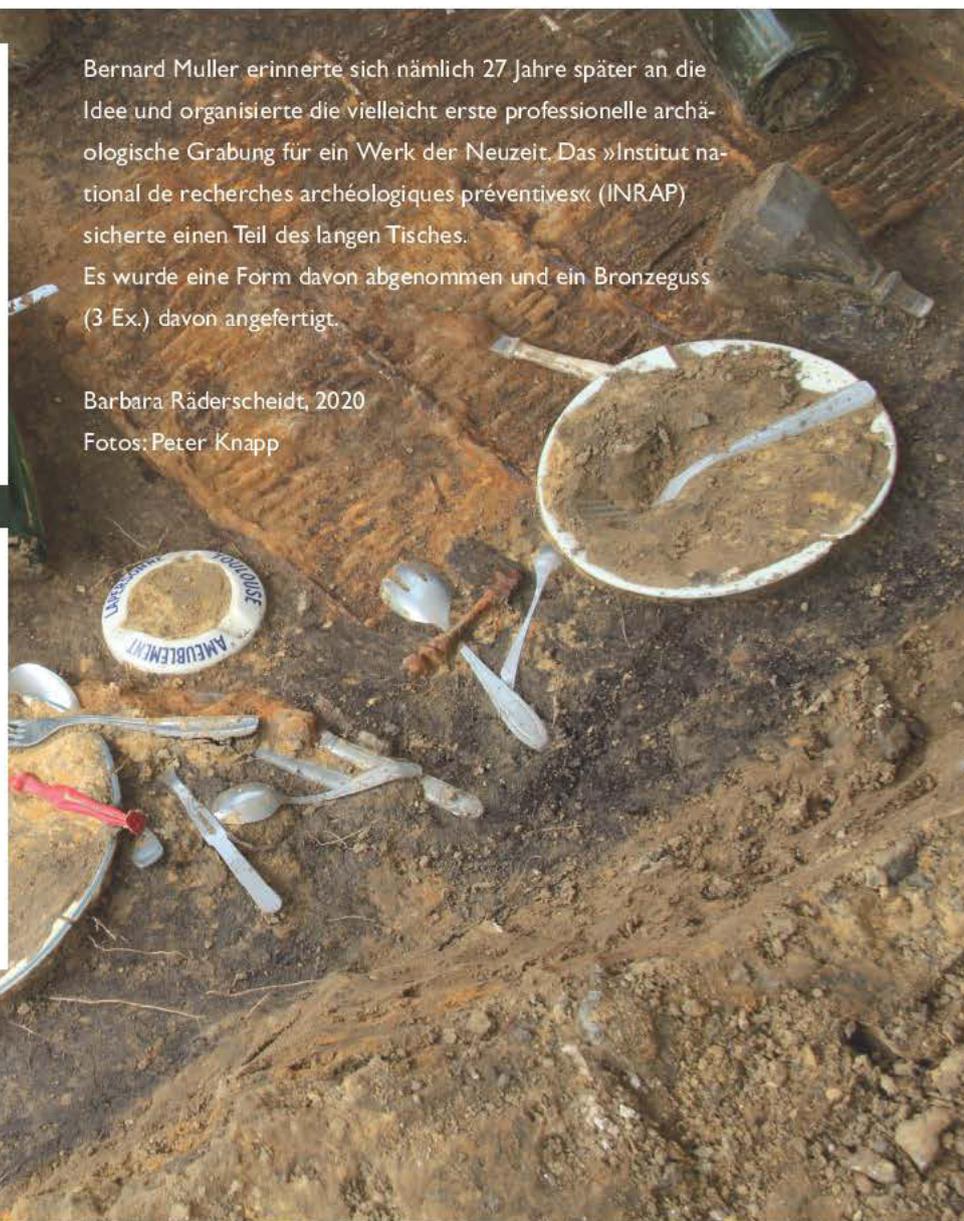


Bernard Muller erinnerte sich nämlich 27 Jahre später an die Idee und organisierte die vielleicht erste professionelle archäologische Grabung für ein Werk der Neuzeit. Das »Institut national de recherches archéologiques préventives« (INRAP) sicherte einen Teil des langen Tisches.

Es wurde eine Form davon abgenommen und ein Bronzeguss (3 Ex.) davon angefertigt.

Barbara Räderscheidt, 2020

Fotos: Peter Knapp



# Laura Nitsche

Laura Nitsche \* 1977, lebt und arbeitet in Wien und Niederösterreich.

»Ich sammle seit Jahren Handgeschriebenes aller Art und vor allem Einkaufszettel fremder Menschen.

Die finde ich in Einkaufswagen, auf der Straße vor Supermärkten oder auch in Mistkübeln (wenn sie ganz oben liegen).

Vor einiger Zeit habe ich begonnen, diese Listen malerisch umzusetzen, d.h. ich besorge die Sachen auf den Listen und stelle sie zu Kompositionen zusammen und male sie.

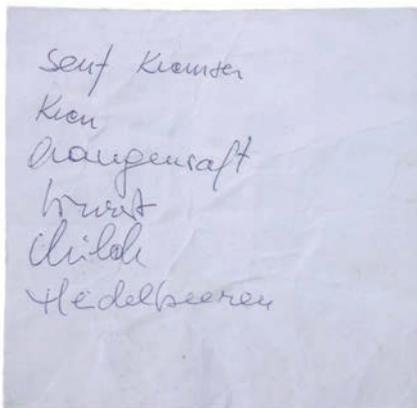
Bilder und Einkaufslisten werden gleichermaßen gerahmt und sind beide Teil des Werkes.

In einer Folgeserie werde ich den Müll abbilden, also die weggeworfenen Verpackungen der abgebildeten Lebensmittel.«

Stillleben mit Wurst und Heidelbeeren

© Laura Nitsche/Bildrecht

Dazugehöriger Einkaufszettel



Stillleben Tomaten/Mozzarella

© Laura Nitsche/Bildrecht

Dazugehöriger Einkaufszettel »Ei zwei«;

geschrieben von einem Grundschüler:

Da die Malerin das Wort »MeHl« nicht deuten konnte, malte sie es nicht.



# Heribert Schulmeyer

Heribert Schulmeyer \*1954, lebt und arbeitet in Köln.

Als eine Neuauflage von Daniel Spoerris »Gastronoptikum« geplant wurde, fragte Daniel Spoerri einen befreundeten Zeichner, ob der es übernehmen würde, die kleine Textsammlung aus den 1970er Jahren zu illustrieren.

Heribert Schulmeyer übernahm die ehrenvolle Aufgabe gerne.

In Anlehnung an Spoerris Kochbuch-Sammlung entschied er sich für eine Collagetechnik mit Reproduktionen alter Stiche, wie sie in historischen Kochbüchern oft zu finden sind.

Er fügte sie zu surrealen Neuschöpfungen zusammen, still oder despektierlich, ironisch oder boshaft – ganz im spoerri'schen Sinne.

Eine Leseprobe:

»Eine unaussprechliche Delikatesse (...). Man bestelle bei seinem Metzger im Flüsterton pro Person eine »spanische Niere« (Stierhoden) und lasse sie von ihm präparieren (abhäuten). (...) Kleinere halbiert man, größere in drei Scheiben schneiden. In heißer Butter anbraten, mit Whisky flambieren.

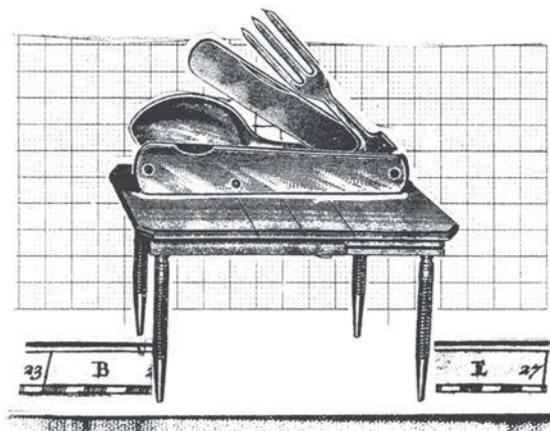
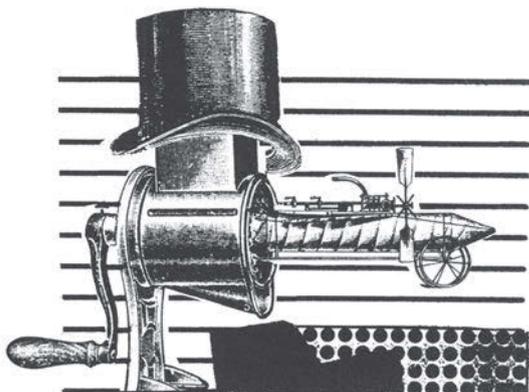
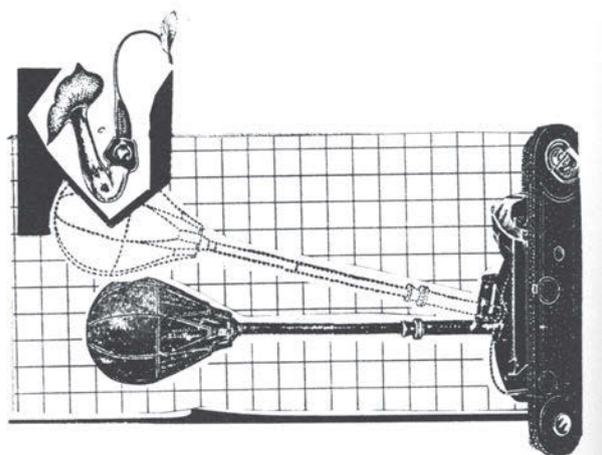
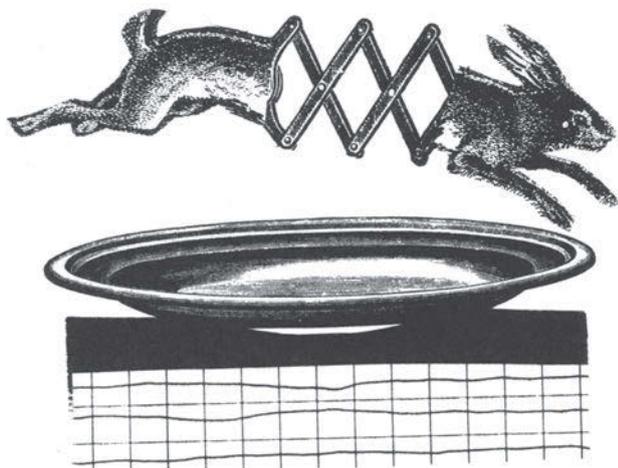
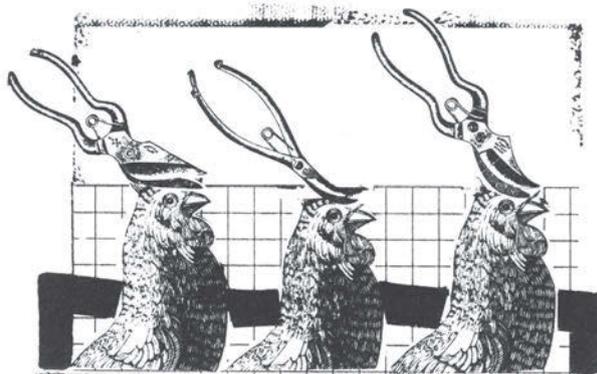
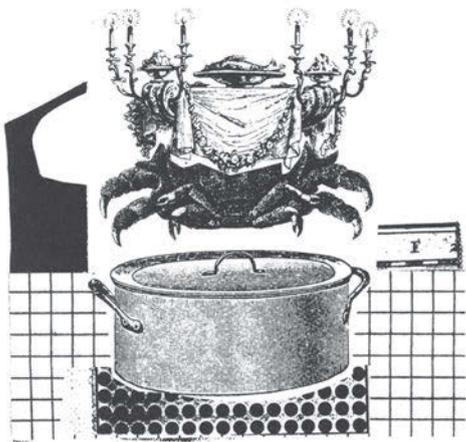
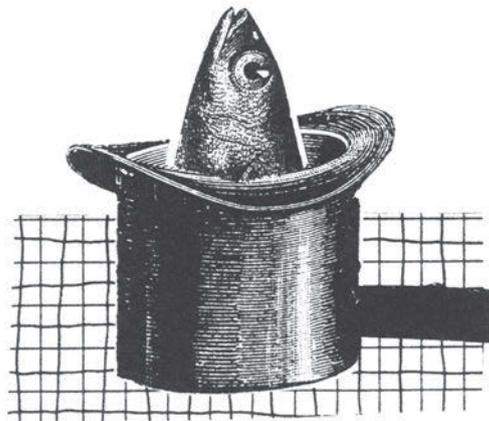
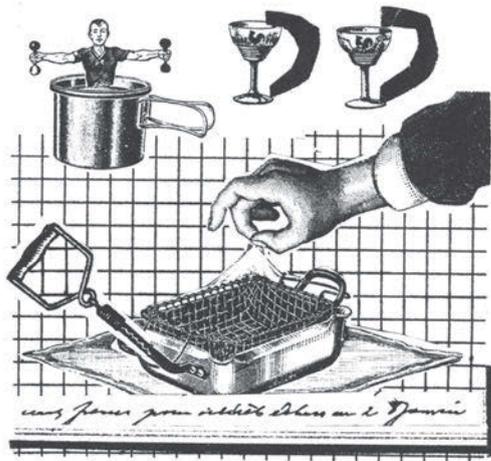
In einer vorher gemachten weißen Rahm-Curry-Sauce (ausgezeichnet ist die Green-Masala-Curry-Paste) mit Champignons und Spitzmorcheln. Darin die gebackenen Hodenscheiben fünf Minuten Ziehen lassen (...). Dazu Reis, Teigwaren, Kartoffeln oder, was mir am liebsten ist: gebackene Hirsebrei-Schnitten.

Ich habe es seither schon oft Gästen aufgetischt, die es meistens noch nie gegessen hatten und auch immer vorher Hemmungen zeigten. Nicht ein Einziger hat es bis jetzt stehen lassen. (...)

Kochbücher übergehen diese ausgezeichnete Spezialität geflissentlich und schamvoll. Lediglich Prosper Montagne, der Verfasser auch des Larousse Gastronomique führt der Vollständigkeit halber »cet abat d'un caractère un peu spécial« unter dem noblen Tarnnamen »Animelles« auf und bescheinigt ihnen ihre Beliebtheit als Aphrodisiakum. (...)



Die Vignetten auf den Seiten 5, 11 und 19 entstammen ebenfalls dieser Reihe von Illustrationen.



# Natalie Luder

Natalie Luder \*1975, lebt und arbeitet in Cavigliano.



Natalie Luder ist Designerin. In ihren Schmuck-Kreationen, ihren textilen Werken oder auch bei der Gestaltung von Gebrauchsgegenständen nimmt sie oft Bezug auf Nahrungsmittel. Gerne lässt sie sich auch von der Sprache inspirieren. Ein seidener Schal – im Französischen »Foulard« – wird so bedruckt, dass er wie eine große, hauchdünne Scheibe Speck aussieht (fou = verrückt, lard = Speck); kleine aus Perlmutter geschnittene Anstecknadeln und Ohrstecker in Form von Maden werden als »Made in Switzerland« ausgewiesen.

Im Jahr 2007 fertigte Natalie Luder Schmuckstücke aus den Zähnen von 125 Kaninchen. »Die Inszenierung dieser Schmuckstücke im Rahmen eines barocken Festessens, das die tatsächliche Einverleibung der 125 Kaninchen vorsah, sollte verschiedene Kunstformen zusammenführen und sich zu einem Gesamtkunstwerk verdichten.«

Bei dem so genannten »Jagdessens« wurden 125 Kaninchen-Rezepte für 125 Gäste zubereitet. Die Damen, die servierten, trugen die von der Designerin gefertigten Ketten, Ohringe, Armbänder und Colliers aus Kaninchenzähnen.

Fergus Hendersons 1999 erschienenes und 2014 ins Deutsche übersetzte Buch »Nose to Tail« ist sehr bekannt und hat einen regelrechten Trend ausgelöst. Es geht um die Verwertung aller essbaren Teile von einem geschlachteten Tier. Natalie Luder hat diese Idee noch weiter geführt indem sie auch die nicht-essbaren Teile in die Inszenierung des Abends einbezieht.



Natalie Luder

»Fou Lard«

100% Seide Crèpe de Chine,  
digital bedruckt, 180 x 35 cm; 2011

Natalie Luder

»Manschettenknopf«

Geschnittenes Perlmutter; 2010

# Daniel Spoerri

Die Rezeptbuchbibliothek / Rezeptmappen-Bibliothek / 1980 bis 1988

Ein kurzes sachliches Textlein, August 2000

Jede Kochbuchbibliothek enthält zehn »Rezeptmappen«, als verschiedenfarbige, leinengebundene Portfolios, mit jeweils mindestens zehn Blättern (A2= 42 x 60 cm). Jedes Blatt ist vom jeweiligen Künstler und von Daniel Spoerri, der die Rezepte beibrachte und das Konzept entwickelte, signiert.

Die Herausgabe der zehn Mappen dauerte etwa acht Jahre und zwar in folgender Reihenfolge:

Fritz Schwegler: Suppe

(Dies ist das erste Portfolio; die Idee mit den Körperteilen entstand erst danach.)

Roland Topor: Kutteln mit einem zusätzlichen Leporello von ca. 200 Kuttelrezepten.

Bernhard Luginbühl: Blutrezepte

Katharina Duwen: Lunge und Zunge

Alfred Hofkunst: Hodenrezepte

Bernhard Johannes Blume: Hirnrezepte

Sabine Schroer: Herzrezepte

Christian L. Attersee: Fußrezepte

Dieter Roth: Fettrezepte; zehn Originalzeichnungen (42x30cm)

Karl Gerstner: Nach aristotelischen Kriterien sich vergrößernde Fettaugen (A3)

Die Rezeptmappen sind in einem Kasten auf Rollen untergebracht, an dessen rechter Seite ein Tableau-piège von Daniel Spoerri fixiert ist: ein kleines Frühstückstablett mit den Überresten einer Mahlzeit.



Daniel Spoerri

»Rezeptbuchbibliothek«

1980 1988, 65 x 57 x 35 cm

Graphiken, Bücherregal mit Rollen, Bücher, Tablett mit Geschirr

# Salute Wolfgang Philipp!

Wir haben die traurige und schmerzliche Aufgabe, an dieser Stelle mitzuteilen, dass wir Abschied nehmen müssen von Wolfgang Philipp.

Die jahrzehntelange Freundschaft mit dem heimlichen Koch («cuoco segreto») Daniel Spoerri basierte auf Kunst und Kuchen. Wolfgang Philipp kam zu jeder größeren Ausstellung von Daniel Spoerri und brachte jeweils eine große Torte mit – das Motiv der Einladungskarte gestaltet in Marzipan!

Diese großzügigen Geschenke wurden an die Eröffnungsgäste verteilt, die den Kuchen genossen und die Dekorationsstücke als Souvenirs zu ergattern versuchten. Diese Torten waren ein ganz eigenes »Event« und manchmal merkte Daniel Spoerri eifersüchtig an, sie wären nun schon bald wichtiger als seine Ausstellung.

Wolfgang Philipp aber war ein äußerst bescheidener Mensch, der sich keineswegs in den Vordergrund drängte. Mit seinen Backwerken verlieh er seiner großen Bewunderung und Zuneigung zu Daniel Spoerri Ausdruck und es machte ihm Spaß, Spoerri's Gäste zu beschenken.

Die beiden hatten sich kennengelernt als Daniel Spoerri einen Backofen suchte, der groß genug war für eines seiner Brotteig-Objekte. Es sollte ein kompletter, mit Brotteig gefüllter Traktor-Sitz im Ofen gebacken werden. Wolfgang Philipp fand eine Lösung. Seine Kunstfertigkeit und unglaublichen Kenntnisse im Bereich Lebensmittel, gepaart mit leidenschaftlicher Begeisterung und Neugier für zeitgenössische Kunst waren ein ideales Biotop für die Freundschaft zwischen Künstler und Konditor.

Philipp und seine Torten wurden zum Lebensbegleiter. Bei allen wichtigen Ereignissen war er zugegen.

Als 1998 Daniel Spoerri's italienischer Skulpturenpark »Il Giardino« eine Stiftung wurde, brachte Wolfgang Philipp einen riesigen runden Kuchen mit Marzipanfiguren nach dem Vorbild der Werkserie »Carnaval des animaux«; als Daniel Spoerri in Schwerin seine »Prillwitzer Idole« präsentierte, setzte Philipp eine dieser Skulpturen in Schokolade um, und als 2001 in Paris das Museum »Jeu de Paume« 10 Tage in ein Restaurant verwandelt wurde, in dem jeden Abend ein anderes von Spoerri's legendären Banketten realisiert wurde, reiste Wolfgang Philipp mit einem Kühltransporter an, gefüllt mit ungezählten Boxen, die feinstes Konfekt in Gestalt von täuschend ähnlich nachgebildeten Küchenabfällen enthielten: der letzte Gang des Palindromischen Dinners, ein umgestoßener Abfallkübel auf einem Schokoladenfliesenboden!





# Impressum

Dieser Katalog (Katalogheft No. 14) erscheint anlässlich der Ausstellung  
»Daniel Spoerri und die Eat Art« im Ausstellungshaus Spoerri  
Ausstellung vom 28. März bis 31. Oktober 2020

## Wir danken den Leihgebern

Daniel Spoerri

### sowie

Sonja Alhäuser

Günter Hirsekorn

Natalie Luder

Susanne Neumann

Laura Nitsche

Thomas Rentmeister

Eusebius Wirdeier

Ein großer Dank für ihre wertvolle Unterstützung und Beratung  
gebührt dem Land Niederösterreich und der Niederösterreichischen Versicherung,

### sowie

Juli Gudehus

Wolfgang Henze

Thomas Levy

Susanne Neumann

Robert Paget

Jürgen Raap

Wolfgang Sabath

Heribert Schulmeyer

Benjamin Schwaighofer

Roman Steger

Eusebius Wirdeier

und natürlich Daniel Spoerri!

## Titelbild

Daniel Spoerri: »Faux Tableau piège«, 2007.

Das Bild lieferte die Vorlage für die 2009 für  
das »Esslokak« hergestellten Papiertischdecken.

Foto: Rita Newman

## Rückseite

Daniel Spoerri's Kochbuch

## Ausstellungskonzeption

Barbara Räderscheidt

Daniel Spoerri

### Texte

Günter Hirsekorn

Jürgen Raap

Barbara Räderscheidt

Daniel Spoerri

### Katalogredaktion

Susanne Neumann

Barbara Raederscheidt

### Katalog

Susanne Neumann

### Fotos

Bernd Borchardt

Fabian Georgi

Bernd Jansen

Peter Knapp

Stefan Köstler

Horst W. Kurschat

Susanne Neumann

Rita Newman

Laura Nitsche

Ad Petersen

Barbara Räderscheidt

Manfred Vollmer

und Schweizerische Nationalbibliothek /  
Graphische Sammlung: Archiv Daniel Spoerri

## Für weitere unverzichtbare Mitwirkung danken wir

Nikolaus Christoforetti

Susanne Neumann

und Patrizia Loewert

### sowie

Oskar Butt

Rupert Ruiner

Wolfgang Sabath

## Druck

Sonja Russ

Medienfabrik Graz / Wien

© Kunststaulager Spoerri GmbH & Co. KG  
AUSSTELLUNGSHAUS SPOERRI  
Hauptplatz 23 • A 3493 Hadersdorf am Kamp



Die Ausstellung wird ermöglicht dank  
der freundlichen Unterstützung von  
Die Niederösterreichische Versicherung  
Land Niederösterreich



Demel Sporen  
~~demel~~  
Kochbuch  
12.08 → 4.16  
privat

AUSSTELLUNGSHAUS  
**SPOERRI**

Hauptplatz 23

A - 3493 Hadersdorf am Kamp

[www.spoerri.at](http://www.spoerri.at)