



TIER

Das Schlachten von Tieren zu Nahrungszwecken erfolgte lange Zeit in den Schlachthäusern der in Zünften organisierten gewerblichen Metzger, die sich inmitten der Städte, meist in Flussnähe befanden. Weit verbreitet waren auch Hausschlachtungen, bei denen das von der Familie zum Eigenverzehr gehaltene Tier vom „Brandmetzger“ geschlachtet wurde. Den intimen Charakter dieser Schlachtungsform zeigen „Küchenstücke“ wie von Jan Josef Horemans d.Ä., in dem das geschlachtete und ausgenommene Tier inmitten des Wohnraums der bürgerlichen Familie zu sehen ist. Mit dieser Nutzungsform kontrastieren die im 19. Jahrhundert an den Rändern der Städte entstandenen industriellen Schlachtfabriken, die die Lärm- und Geruchsbelastigung für einen Großteil der Stadtbevölkerung „unsichtbar“ machten. Diese Anonymität und Distanz beim Schlachtvorgang ist heute aktueller denn je.



15

Modell eines neolithischen Pfahlbaus

Jakob Messikommer
Stegen-Wetzikon, um 1867
Nadelholz, Stroh, Lehm
H. 60,0 cm, L. 55,0 cm, B. 45,0 cm;
Maßstab 1:16
GNM, Vb8260
Foto: GNM/Dirk Messberger

15 Im Zuge der Neolithischen Revolution vor etwa 12.000 Jahren verwandelte sich der Mensch der Jungsteinzeit vom Jäger und Sammler zum sesshaften Bauern und vollzog damit den wohl grundlegendsten Entwicklungsschritt in der Geschichte der Menschheit. In der biblischen Erzählung markiert die Vertreibung aus dem Paradies diesen Umbruch, der Adam zum Ackerbauern macht. Durch Pflanzenzucht und Domestizierung von Tieren beschleunigte der Mensch die Evolution. Unter den Tieren wählte er solche mit konstant kindlichem Verhalten aus (Neotenie) und kontrollierte aggressive männliche Tiere etwa mittels Kastration. Den Lebensraum des sesshaften Menschen teilten neben domestizierten Tieren auch Mäuse, Ratten, Fliegen, Flöhe etc., die vom engen Zusammenleben profitierten. Der Mensch hingegen bezahlte dafür den Preis eines etwas kürzeren Lebens und einer Vielzahl von Krankheiten und Seuchen, die ihn bis heute begleiten. Trotz dieser Nachteile wuchs die Vermehrungsrate auf das Zehnfache. Entsprechend begehrt waren von der Natur begünstigte Siedlungsräume, zu denen dank innovativer Bauten auch die Grenze von Wasser und Land zählte. Die Pfahlbausiedlungen ermöglichten nicht nur eine gute Verteidigung, sondern neben der Bewirtschaftung auch die Nutzung von Fischfang.

Im Zentrum des Interesses der frühen Pfahlbauforschung standen neben den baulichen Hinterlassenschaften insbesondere die Anbaumethoden und die Entwicklungsgeschichte der Kulturpflanzen. Mit den von ihm aufgefundenen Pflanzenresten, die im feuchten Bodenmilieu besonders gut konserviert waren, gab Jakob Messikommer (1828–1917) der frühen Archäobotanik in Kooperation mit Oswald Heer

PFLANZENZUCHT UND DOMESTIZIERUNG VON TIEREN

(1809–1883, s. Kat. 62) wichtige Impulse. Zu seinen wegweisenden Grabungsfunden zählten ferner kunstvolle Textilien, mit denen Webstühle und eine qualitätsvolle Bekleidung nachgewiesen werden konnten. Messikommers touristisch vermarktete Grabungen und Pfahlbaumodelle erfreuten sich großer internationaler Resonanz und stifteten in ihrer Verbindung von Dokumentation und Imagination maximale Anschaulichkeit zum Leben der Pfahlbauer. Ein ähnliches Modell wie das hier gezeigte präsentierte er 1867 auf der Weltausstellung in Paris und lieferte eine historische Parallele zu Umbruch und Fortschritt in Technik und Landwirtschaft im 19. Jahrhundert. Diese Modelle sind nicht nur Dokumente einer nationalen Pfahlbaumantik, sondern bezeugen gleichzeitig die frühen Leistungen einer interdisziplinär ausgerichteten prähistorischen Archäologie, der wichtige Einblicke in die Neolithische Revolution zu verdanken sind. ↪ Daniel Hess

16.1

Die Stadtmetzg zu Augsburg

Entworfen von Simon Grimm
1678
Kupferstich, Radierung
H. 21,8 cm, B. 34,0 cm
GNM, HB4547
Foto: GNM/Scan

Headrick 2021, S. 47–81. – Ausst.Kat. Baden-Württemberg 2016. – Ausst.Kat. Nordrhein-Westfalen 2015. – Springer 2015, S. 48–49. – Ausst.Kat. Nürnberg 2014, S. 132, Kat. 194 (Ingo Wiwjorra). – Pfahlbaufieber 2004, S. 71–86 (Kurt R. Altdorfer), 138–139 (Marc-Antonie Kaeser), 173–176 (Alexandra M. Rückert).



WOHLSTANDSLEBENSMITTEL FLEISCH

16 Tiere wurden in den Städten des Mittelalters und der Frühen Neuzeit von in Zünften organisierten Metzgern zur Fleischgewinnung geschlachtet. Die Metzger genossen oft besonderes Ansehen, denn Fleischkonsum war (und ist) immer auch mit Machtfragen verbunden – und zwar nicht nur mit der Macht über Tiere. Die Sicherung der städtischen Lebensmittelversorgung war eine politische Herausforderung und gerade die Verfügbarkeit des Wohlstandslebensmittels Fleisch bewies den Reichtum einer Stadt. Davon zeugen repräsentative Gebäude wie die Augsburger Stadtmetzg(erei) von Elias Holl (1573–1646, Kat. 16.1). Im Untergeschoss dieser 1609 eröffneten, zentralen Metzgerei wurde Fleisch an 126 Marktständen („Fleischbänken“) verkauft. Darüber befanden sich Zunftträume. Schlachtabfälle konnten in einem unter das Gebäude geleiteten Kanal des Lechs entsorgt werden.

Metzger zogen ihre Schlachttiere nicht selbst auf, anders als etwa bei Hausschlachtungen im ländlichen Raum lässt sich eine enge Bindung zum Tier kaum voraussetzen. Gleichzeitig wurden die Tiere mitten in der Stadt geschlachtet. Die Fleischproduktion gehörte mit all ihren Geräuschen, Gerüchen und hygienischen Herausforderungen zum städtischen Alltag. Erst im 19. Jahrhundert wurde das Töten der Tiere an den Rand der Städte – und damit aus dem Bewusstsein der meisten Konsument*innen – verdrängt (Kat. 18).

Einen Hinweis auf die Beziehung der Metzger zu ihren Schlachttieren geben Zunftzeichen und repräsentative Trinkgefäße. Ochsen oder Rinder dienten oft zusammen mit zwei gekreuzten Beilen als Symbol des Metzgerhandwerks, so etwa auf dem Zunftbecher der Engelthaler Metzger (Kat. 16.2). Solche Zeichen zeugen von dem Bewusstsein, dass Status und Wohlstand der Metzger ohne die Schlachttiere nicht denkbar wären.

Auf die Spitze getrieben wird das bei der Schraubflasche einer unbekanntenen Metzgerzunft, die wie ein Ochse geformt ist (Kat. 16.3). Die Flasche kam bei Versammlungen und Ritualen der Metzger zum Einsatz, wo mit ihr der Vorgang des Schlachtens gleichsam nachvollzogen und das berufsmäßige Töten naturalisiert wurde: Der Kopf des Ochsen lässt sich abschrauben, der Hals des Tieres wird zum Flaschenhals, aus dem sich roter Wein wie Blut ergießt. ↪ Verena Suchy

Matuszak 2015, S. 66–67. – Thormann 1991, S. 108–109. –
Salvetti/Bührer 1988. – Schürer 1984, S. 1670.



16.2

Zunftbecher der Engelthaler Metzger

Johann Leonhard Eißler
Nürnberg, 1729
Silber, teilvergoldet, getrieben, graviert,
ziselirt, punziert
H. 15,5 cm, Dm Lippe 10,2 cm
GNM, HG11794
Foto: GNM/Monika Runge

16.3

Schraubflasche einer unbekannten Metzgerzunft

Süddeutsch, 1. Hälfte 17. Jahrhundert
Zinn, gegossen, gelötet, graviert, punziert
H. 27,2 cm, B. 27,0 cm, T. 16,6 cm
GNM, Z2290
Foto: GNM/Monika Runge



FREUDE ÜBER DEN SCHLACHTTAG



17 Jan Josef Horemans d.Ä. (1682–1759) gilt als wichtiger Chronist des Alltagslebens im Antwerpen der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Das Gemälde gibt Einblick in ein bürgerliches Interieur, eine Küche mit Fliesenboden und getäfelten Wänden. Im Zentrum des Geschehens steht ein frisch geschlachtetes und ausgenommenes, zum Ausbluten an einer Leiter aufgehängtes Schwein, drapiert beinahe wie eine Tafel auf einer Staffelei. Links davon stehen, in ein Gespräch vertieft, der Hausherr und der Metzger, der die kennzeichnende Metzgerschurz und das Beil trägt. Das Schlachten, Ausnehmen und Zerlegen, so legt die Darstellung nahe, war Männerarbeit, während die Frau auf der rechten Seite, der die Freude über den Schlachttag ins Gesicht geschrieben steht, das Gemüse putzt und damit den ihr zugewiesenen Aufgaben im Verarbeitungsprozess des Fleisches nachgeht. Neben ihr spielen die Kinder mit der aufgeblasenen Schweineblase. Zwei Knechte und eine Magd wärmen sich am Kamin auf – die niedrigen Temperaturen, die sie dazu veranlassen, verweisen auf die Schlachtsaison in Herbst und Winter, in der die hygienischen Voraussetzungen zur Konservierung des Fleisches durch Salz und Rauch gegeben waren. Von der Seite dringt Licht durch die Fenster.

In frühneuzeitlichen Städten wurde der Großteil der Tiere in eigenen oder kommunalen Schlachthäusern (vgl. Kat. 18) verarbeitet, die gelernten Fleischer oder Metzger kamen jedoch auch in Privathaushalte, um dort insbesondere Schweine zu schlachten. Regional unterschiedlich waren die Regeln, wer Kleinvieh wie Hühner oder Schweine für den Eigenbedarf halten durfte und wie viele. Auch in Städten lebten demnach Menschen und Nutztiere auf engstem Raum zusammen. Schweine konnten sich einerseits gut an die städtischen Gegebenheiten anpassen: Als Allesfresser ernährten sie sich von Abfällen, Schweinekot wiederum diente als Dünger für Stadtbauern. Andererseits begünstigte das enge Zusammenleben die Entstehung von Epidemien. → Susanne Thürigen

Ausst.Kat. Neusath-Perschen 2018, S. 15. – Matuszak 2015. – Salvetti/Bührer 1988.



17

Kücheninterieur

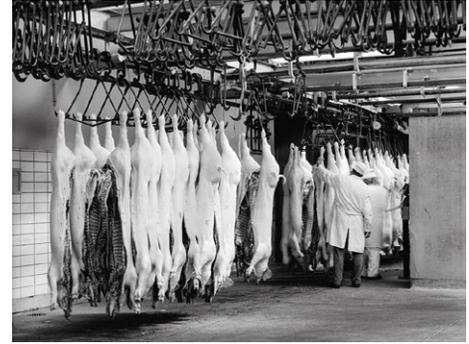
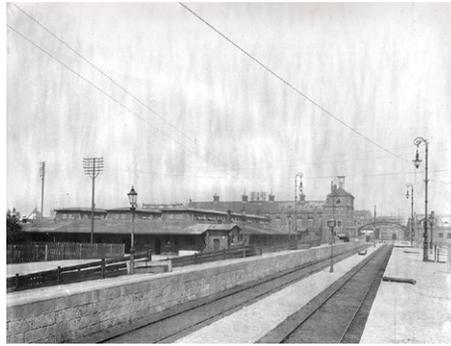
Jan Josef Horemans d.Ä.
Antwerpen (?), Mitte 18. Jahrhundert
Öl auf Leinwand
H. 45,5 cm, B. 58,0 cm
GNM, Gm2448
Foto: GNM/Georg Janßen

EFFIZIENTE UND REIBUNGSLOSE
ABFERTIGUNG





STEIGENDER FLEISCHBEDARF



18.1

Gleise im Schlachthof

Nürnberg, 1905

Fotografie

H. 18,0 cm, B. 24,0 cm

Foto: Stadtarchiv Nürnberg, A 38 C-85-4

18.2

Vieh im Schlachthof

Nürnberg, 1905

Fotografie

H. 24,0 cm, B. 30,5 cm

Foto: Stadtarchiv Nürnberg, KS 89-VI

18.3

Große Halle um 1900

Nürnberg, um 1900

Fotografie

H. 22,7 cm, B. 28,6 cm

Foto: Stadtarchiv Nürnberg, A 47 KS-99-3

18.4

Schweinehälften

Nürnberg, o.J.

Fotografie

H. 18,0 cm, B. 24,0 cm

Foto: Stadtarchiv Nürnberg, A 43 P-103-76

- 18** Die Entstehung des Nürnberger Schlachthofs im heutigen Stadtteil St. Leonhard steht im Kontext einer gesamteuropäischen Entwicklung des 19. Jahrhunderts, die ihren Ausgang von dem neuartigen Modell des Schlachthofs in den USA, Chicagos Union Stock Yards, nahm. Kleine zentrale Schlachthäuser und Metzgereien reichten für den steigenden Fleischbedarf in den schnell wachsenden Städten nicht mehr aus. Zudem sollte der Anblick des „schmutzigen Geschäfts“ mit seinen Lärm- und Geruchsbelästigungen aus den Zentren der Stadt verschwinden. So entstanden hochtechnisierte, große Areale an den Rändern der Stadt, wo der Vorgang gleichsam unsichtbar wurde. In Nürnberg machte der Stadtmagistrat bereits 1869 den Vorschlag, das alte Schlachthaus an der Fleischbrücke zu schließen und ein neues im Burgfrieden – also außerhalb der Burgmauern – zu errichten. Wegen des Widerstands der Metzger dauerte es zwanzig Jahre, bis mit dem Bau des neuen Schlachthofs am Kanalhafen in Sündersbühl begonnen werden konnte. Im September 1891 fand bereits nach zwei Jahren Bauzeit die feierliche Eröffnung statt. Zu dem Gelände gehörten neben den eigentlichen Schlachthallen auch Kühllhäuser, eine riesige Fläche für den Viehmarkt sowie Stallungen, in denen die Tiere bis zum Zeitpunkt der Schlachtung mit Stroh und Wasser versorgt werden konnten. Die Fotografien des Außenareals des Nürnberger Schlachthofs zeigen eindrücklich die große Anzahl der dort ankommenden Tiere (Kat. 18.2). Die direkt am Schlachthof vorbeiführenden Gleise, die auf einer anderen Fotografie zu sehen sind, erlaubten eine effiziente und reibungslose Abfertigung einer gewaltigen Menge an Tieren (Kat. 18.1.), die aus ganz Europa zugeliefert wurden – 1899 wurden allein 129.812 Schweine, 16.471 Ochsen und 34.422 Kälber in Nürnberg geschlachtet. Somit wurde von der Ankunft der Tiere, über das Schlachten bis zur konsumfertigen Fleischware alles an einem einzigen Ort erledigt.

Die Innenaufnahmen des Nürnberger Schlachthofs weisen eine standardisierte Motivik auf (Kat. 18.3), wie sie ebenso auf Fotografien aus Chicago oder Wien zu finden ist. Ein Foto zeigt die Arbeiter in ihrer typischen Kleidung – weiße lange Kittel mit Kopfbedeckung –, wie sie die an Luftbahngeleisen aufgehängten toten Schweinehälften begutachten (Kat. 18.4). Die Personen strahlen in ihrer Körperhaltung Souveränität, Kompetenz und Selbstbewusstsein aus, was den Schlachthofarbeitern Ansehen verleihen soll. Bewusst unterstreichen die beiden Bilder durch die Dominanz der Farbe Weiß die Sauberkeit, Reinheit und Ordnung der Hallen. Damit werden einerseits die hygienischen Zustände der modernen Schlachthofindustrie hervorgehoben. Andererseits erscheinen in dieser nüchternen Repräsentation die Tiere weniger als Lebewesen, denn als reines, ökonomisch taxiertes Material. Der versachlichende Charakter der beiden Innenansichten, auf welchen das Ausstellen von Blut, Körpersäften oder Innereien gezielt vermieden ist, unterstützt das städtische Anliegen, die „blutige“ Seite des Schlachtvorgangs unsichtbar zu machen.

Nürnberg's Schlachthof der Jahrhundertwende – einst eine hochmoderne Schlachtfabrik – musste 1997 seine Tore schließen, weil er die neuen EU-Richtlinien nicht mehr erfüllen konnte. Heute dominieren wenige gigantische fleischverarbeitende Konzerne den Markt.

↪ Alexandra Böhm

Borkfelt 2023. – Nieradzki 2017, S. 218–240. – Thaler 2016. – Rogner 1900.

- 19 Die im Verlauf des 19. Jahrhunderts gestiegene Nachfrage nach Fleisch und die – vor allem in den Städten – steigenden Bevölkerungszahlen führten zur Errichtung großer Schlachthöfe in den städtischen Randbezirken (Kat. 18). Dieser massenhafte Schlachtbetrieb erfuhr in der Nachkriegszeit einen neuen Höhepunkt. Die Bilder der Fotokünstlerin Mme d'Ora (1881–1963) stellen den aus der öffentlichen Wahrnehmung verschwundenen Prozess der industriellen Tiertötung anhand einer zwischen 1947 und 1957 entstandenen Schlachthof-Serie in Paris – Ivry Les Halles und Rue Brancion – eindrücklich vor Augen.

Mme d'Ora, eine österreichische Jüdin, eigentlich Dora Philippine Kallmus, wurde Anfang des 20. Jahrhunderts durch ihre Porträts und Modefotografien weltberühmt. In Wien fotografierte sie unter anderem Karl Kraus, Hermann Bahr, Arthur Schnitzler und Gustav Klimt. In Paris arbeitete sie später mit so bekannten Persönlichkeiten wie Josephine Baker, Marlene Dietrich und Coco Chanel. Nach dem zweiten Weltkrieg erfuhr ihr Werk jedoch einen entscheidenden Bruch. Neben den Aufnahmen, die sie in österreichischen Flüchtlingslagern zwischen 1946 und 1948 machte, sind es vor allem die erschütternden Schlachthofbilder, die in den letzten Jahren zu ihrer Wiederentdeckung führten. Die Bilder aus den Schlachthöfen nahm sie selbst mit einer Rolleiflex 6 x 6 cm auf. Die im Schwarzweißpositivverfahren hergestellten Fotografien auf Silbergelatinepapier strahlen eine Ästhetik des Grauens aus. In ihrer Schlachthof-Serie verzichtet Mme d'Ora auf Weichzeichner und gibt eine ungeschönte Darstellung des Schlachthofalltags: Kadaver, Blutlachen, tierliche Überreste, zerstückelte Körper. Für ihre Fotografien wählte sie einen engen



Schlachthof-Serie

Mme d'Ora
1949–1957
Fotografie, Silbergelatinepapier

19.1

Angebundenes Rind

H. 26,3 cm, B. 23,1 cm
Foto: Nachlass Madame d'Ora, Museum für
Kunst und Gewerbe Hamburg, P2021.296.2

19.2

Geschlachtetes Rind

H. 30,2 cm, B. 29,4 cm
Foto: Nachlass Madame d'Ora, Museum für
Kunst und Gewerbe Hamburg, P2021.296.2

AUS DER ÖFFENTLICHEN WAHRNEHMUNG VERSCHWUNDENER PROZESS DER INDUSTRIELLEN TIERTÖTUNG

Bildausschnitt, der herausgelöste Details fokussiert. Mit dieser Fragmentarisierung der Tierkörper wiederholt sie den Prozess des Schlachtens auf bildästhetischer Ebene. Der desintegrierende Charakter ihrer Abbildungen, die Fell, Haut, Knochen, Fleisch oder Gewebe der Tiere in den Mittelpunkt rücken, spiegelt die Materialisierung tierlicher Lebewesen in den Schlachtfabriken.

Fotoporträts wie *Angebundenes Rind* (Kat. 19.1) verleihen dem Schlachtvieh eine Identität und stellen über den Blick des Tiers eine Beziehung zu den Betrachtenden her. Der Blickkontakt schafft ein adressierbares „Du“, wodurch Mitgefühl mit der leidenden Kreatur möglich wird. Die Nahaufnahmen verhindern eine Distanzierung vom Dargestellten – wie etwa die Fotografie des *Geschlachteten Rinds* (Kat. 19.2), das die Betrachtenden involviert und zum empathischen Hinsehen auffordert. Die Tiere und ihr Schicksal werden in Mme d'Oras Fotografien wieder sichtbar. Aufgespannte bzw. aufgehängte Rinder- oder Schweinhälften, die im Kücheninterieur von Jan Josef Horemans d.Ä. (Kat. 17), in den Schlachthof-Fotografien um 1900 oder bei Yngve Holens *FOD* zu sehen sind (Kat. 20), prägen wie in *Aufgehängte Rinder* (Kat. 19.3) auch die Ikonografie von Mme d'Oras Bildern. Während allerdings die um 1900 entstandenen Schlachthausfotografien die Arbeiter in einer dominanten und selbstbewussten Pose vor den Schweinehälften präsentieren, und Spuren von Körperlichkeit und Tod aus dem hygienischen Ambiente verbannt sind (Kat. 18), zeigt ihre Aufnahme *Aufgehängte Schweine* (Kat. 19.4) die

Vulnerabilität allen kreatürlichen Seins. Darauf deuten nicht nur die Innereien und Blutlachen hin, sondern auch eine Arbeiterin, deren erschöpftes Gesicht inmitten der aufgehängten Tierhälften auftaucht und die so selbst als Opfer des brutalen Schlachthofsystems erscheint.

Ob die jüdische Holocaust-Überlebende Mme d'Ora mit ihrer Schlachthof-Serie die Traumata der nationalsozialistischen Gräueltaten künstlerisch verarbeitet, kann nicht sicher gesagt werden. Aber die Ästhetik ihrer Schlachthof-Serie verdeutlicht Gewaltzusammenhänge, die aktueller denn je sind. Mme d'Oras Bilder fordern auf hinzusehen, sie wollen nicht aus der Verantwortung entlassen. ↪ Alexandra Böhm

Böhm 2023. – Ausst.Kat. Hamburg/Wien 2017, S. 252–283. – Nieradzik/Schmidt-Lauber 2016. – Lutz 2015. – Wiedenmann 2005. – Salvetti/Bührer 1988.

STEIGENDER FLEISCHBEDARF



19.3

Aufgehängte Rinder

H 29,8 cm, B. 23,7 cm

Foto: Nachlass Madame d'Ora, Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg, P2021.297.25

19.4

Aufgehängte Schweine

H. 31,7 cm, B. 26 cm

Foto: Nachlass Madame d'Ora, Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg, P2021.297.33



20 Fleischkonsum ist ein wiederkehrendes Thema im Œuvre von Yngve Holen (geb. 1982). So beschäftigt er sich in seiner Plastik *FOD* mit dem Motiv des zerlegten Rinds. Dieses hat eine lange Tradition, seit in der niederländischen Genremalerei des 17. Jahrhunderts geschlachtete Schweine und Rinder im häuslichen Umfeld dargestellt wurden (Kat. 17). Von großer Bekanntheit ist Rembrandts (1606–1669) Darstellung eines geschlachteten Ochsen von 1655. Bis in die Gegenwart wurde dieses Sujet in allen Kunstgattungen vielfach aufgegriffen – das geschlachtete Tier ist dabei oft Ausgangspunkt für die Reflexion über das Menschsein. Während das Motiv in vielen Fällen als Verweis auf menschliches Leid und die Vergänglichkeit interpretiert werden kann, verfolgt Holen in seiner Auseinandersetzung unter anderem einen konsumkritischen Ansatz.

Für seine Plastik erfasste er eine Rinderhälfte mit dem 3D-Scanner. Anschließend wurde diese in hitzebeständigem Schaumstoff nachgebildet. Karbonfasern bilden die hautähnliche Oberfläche des Kunstwerkes – ein Material, das aufgrund seiner hohen Stabilität bei geringem Eigengewicht technische Anwendung bei Leichtbauteilen etwa für die Automobilindustrie, Luftfahrttechnik oder Sportgeräteherstellung findet. Die Formen der organischen Rinderhälfte wurden so in ihrer dreidimensionalen Beschaffenheit festgehalten und in ein skulpturales Objekt übersetzt.

Dabei hat sich der Künstler konzeptionell für ein Ineingreifen der Fleischindustrie mit scheinbar disparaten Industriezweigen entschieden. Das Objekt bricht mit den Seherwartungen an ein rohes Fleischstück und fasziniert durch eine hochglänzende schwarze Oberfläche, die ästhetisch an Elemente aus der Autorennsport-Szene erinnert. Gleichzeitig wirkt die Rinderhälfte herausgelöst aus ihrem Ursprungskontext, dem Schlachthaus, befremdlich. Dieser Status des Objektes als „Fremdkörper“ wird durch seinen Titel *FOD* unterstrichen. Der Begriff „Foreign Object Debris (FOD)“ ist der Luftfahrtindustrie entlehnt und bezeichnet Objekte, die sich an einem nicht vorgesehenen Ort befinden und als Fremdkörper Schäden verursachen könnten.

Mit der Industrialisierung der Schlachtung ging ein Prozess der zunehmenden räumlichen Distanzierung und Entfremdung von Mensch und Nutztier einher. Heute ist die Fleischherstellung oft auf Massenproduktion ausgelegt und analog etwa zur Autoindustrie hochtechnologisiert. Tiere wurden so zu Objekten der Industrie. Indem Holen die Repräsentation eines geschlachteten Lebewesens als Kunstwerk zurück ins unmittelbare Lebensumfeld des Menschen bringt, führt der Künstler diese Entfremdung vor Augen und regt zum Nachdenken über menschliche Konsumgewohnheiten an. Der entlehnte Titel und die Materialität des Werkes machen dabei Parallelen der Fleischindustrie zu anderen vor dem Hintergrund der Klimakrise hochproblematischen Industriezweigen deutlich.

↳ Judith Höchstötter

Holen 2021. – Boros Collection 2022, S. 82, 167. – Maughn 2022. – Wu 2022. – HyperOblique: Des carcasses au musée. In: YouTube, Video vom 24.07.2020, <https://youtu.be/v9CYfD4fu3A?si=RDwGa-H6dYn-xHHV> [15.05.2024]. – Gaëlle 2004.



20

FOD

Yngve Holen

2021

Karbonfaser, Schaumstoffkern

H. 101,0 cm, B. 270,0 cm, T. 27,0 cm

Berlin, Boros Collection, SB J00 00959

Foto: Boros Collection, Berlin © NOSHE