

# „Das Auge isst mit“ Über Kochkunst, *Eat Art* und Kochbuchillustrationen der letzten 60 Jahre

Wolfgang Brassat

**Abstract** Der folgende Essay behandelt zunächst das weite Feld des Kulinarischen im Blickfeld der jüngeren kunstwissenschaftlichen Forschung, die sich in den letzten Jahren insbesondere der *Eat Art* zugewandt hat. Im Anschluss daran werden Illustrationen aus Kochbüchern, vor allem solchen aus den Jahren 1963 und 2018, analysiert. Diese bezeugen den historischen Wandel der Wahrnehmungsbedürfnisse eines Publikums, das in den frühen 60er Jahren noch vor allem satt werden wollte und Kochbuchillustrationen mit hungrigen Augen betrachtete, in der heutigen Wohlstandsgesellschaft hingegen eine ästhetische Haltung entwickelt hat. Die an den Fotografien analysierten formalen Veränderungen werden schließlich mit dem stilistischen Wandel von Stillleben des späten 16. Jahrhunderts und der 1630er Jahre verglichen.

**Keywords** *Eat Art*, Kochkunst, Kochbuchillustrationen, Synästhesie, kognitiver Stil, ästhetische Haltung, gedeckte Tische, monochrome banquetjes

## Kunstaffine Köche und kochende Künstler

Zu den vielen Talenten und Fähigkeiten des Jubilars gehört, dass Hubertus Kohle ein vorzüglicher Koch ist. In der Ehe mit seiner nicht minder erfolgreichen Kollegin Gudrun Gersmann sorgt in der Regel er in der Küche für das leibliche Wohl. Dieser Passion, von der ich manches Mal profitieren durfte, ist er schon in jungen Jahren nachgegangen und mir ist noch gut in Erinnerung, wie er mir einmal in unserer gemeinsamen Assistentenzeit am Kunsthistorischen Institut der Ruhr-Universität Bochum begeistert und kenntnisreich von einem seiner Idole erzählte, von Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843), dem bedeutenden Kunsthistoriker, Schriftsteller, Zeichner und Maler, Kunstsammler und Mäzen, der auch Agrarhistoriker und Gastrosoph war und 1822 sein erfolgreichstes Buch, den *Geist der Kochkunst von Joseph König*, veröffentlichte.<sup>1</sup> Dies hat dem Autor (Abb. 1), der die Kochkunst als eine eigenständige Wissenschaft gewürdigt wissen wollte,<sup>2</sup> einen Platz in den Annalen derselben gesichert.

In diesen findet man ihn z. B. neben Guillaume Tirel (um 1312–1395), dem zum Rat ernannten Chefkoch Karls V. von Frankreich, Caterina de' Medici (1519–1589), der ‚Mutter der französischen Kochkunst‘, und François-Pierre de La Varenne (1618–1678), dem bedeutendsten französischen Küchenchef des 17. Jahrhunderts und Verfasser von *Le Cuisinier François* (1651) und *Le Pastissier François* (1653). Zu nennen wäre weiter neben jüngeren Spitzenköchen wie Paul Bocuse (1926–2018) u. a. noch Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), ein wichtiger Vorläufer des Rumohrschen Ausflugs in agrarwissenschaftliche, gastrosophische und kulinarische Gefilde, der in seiner 1826 erschienenen *Physiologie du goût* schrieb: „Das Schicksal der Völker wird von der Art ihrer Ernährung bestimmt [...]. Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“<sup>3</sup> Die Gastronomische Akademie Deutschlands verleiht seit 1963 Persönlichkeiten, die sich in besonderer Weise um die Kochkunst und Tafelkultur verdient gemacht haben, den *Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring*.<sup>4</sup>

1



**Abb. 1** Carl Friedrich von Rumohr: *Selbstporträt*, Federzeichnung zu *Geist der Kochkunst*, 1822.

Hubertus' Neigung zur Kochkunst war in der Zeit, als ich ihn kennenlernte und seit dem Januar 1992 ein Büro mit ihm teilte, unter Männern nach wie vor ungewöhnlich. Er ist Kind einer Generation, deren Väter in der Regel lediglich Spiegeleier braten konnten. Ambitioniert zu kochen war damals noch kein Volkssport wie heute, in dem man in zahllosen Fernsehsendungen sogar zu besten Sendezeiten unterwiesen worden wäre. Nach wie vor gab es Millionen Hausfrauen, die täglich dieser Aufgabe nachgingen, und einen Fernsehkoch, wie seinerzeit Feministinnen gerne betonten. Kochen war nichts, worüber gemeinhin viele Worte verloren wurden. Und auch in den Kunstwissenschaften zeigte man damals noch keinerlei dahingehendes Interesse, obwohl Joseph Beuys schon 1979 eine Lanze für die Kochkunst gebrochen hatte, als er bei einem Interview zum Thema *Jeder Mensch ist ein Künstler*, am Küchentisch sitzend, in aller Seelenruhe Kohlrabi schälte und dabei seinen erweiterten Kunstbegriff erläuterte.<sup>5</sup>

All dies hat sich mittlerweile grundlegend geändert und damit ist auch das weite Feld des Kulinarischen in unserer Disziplin zunehmend wissenschaftswürdig geworden. So befasst sich z. B. Wolf-Dietrich Löhr in seinem Beitrag *Spielformen der Kunst: Andrea del Sarto als Architekt und der Triumph der Würste* mit der „älteste[n] der Künste, denn Adam ward nüchtern geboren“, wie Marie-Antoine Carême (1784–1833), ein nur ein Jahr älterer, auch in der Architektur bewandeter Zeitgenosse Rumohrs, der als „Palladio der Pâtisserie“ gerühmt

wurde, in seiner 1833 publizierte Schrift *L'Art de la cuisine française* erklärte.<sup>6</sup> Unter dem Gesichtspunkt des Paragone geht Löhr zunächst auf die höfische Tafelkultur der Frühen Neuzeit ein, die mit allerlei essbarem Dekor aufwartete. So wurden bei einem Festmahl in Rom, das man Ercole d'Este 1473 nach seiner Hochzeit in Neapel auf Geheiß von Papst Sixtus IV. bereitete, vergoldete Brote aufgetischt und wie lebendig wirkendes Wild, dessen Bret man nach der Zubereitung wieder in seinem eigenen Fell oder Federkleid angerichtet hatte. Zudem gab es Wappen des Fürsten aus Gelatine und Marzipan und Impresen aus Zucker, aus dem man sogar mannshohe Skulpturengruppen mit den Taten des Herkules hergestellt hatte.<sup>7</sup> Vasari berichtet, dass Künstler wie Andrea del Sarto und Domenico Puglio aus Lebensmitteln gefertigte Kunstwerke für die Treffen der von dem Bildhauer Gianfrancesco Rustici begründeten Florentiner *Gesellschaft vom Kochtopf* schufen,<sup>8</sup> einer der damals beliebten *compagnie bizarre*, und Löhr weist hin auf subtile Interferenzen zwischen diesen Praktiken und Werken der Hochkunst, vornehmlich von Andrea del Sarto.

In jüngerer Zeit ist vor allem aber die sogenannte *Eat Art* ein Thema der Kunstgeschichte geworden.<sup>9</sup> Im Horizont der Materialikonografie hat das Fach Interesse an dieser Kunstrichtung entwickelt, als deren Begründer Daniel Spoerri gilt.<sup>10</sup> 1968 eröffnete dieser mit dem Wirt Carlo Schröter das *Restaurant der Sieben Sinne* am Burgplatz 19 in Düsseldorf und gründete die *Eat Art*

*Edition*. Auch Spoerri verstand die Kochkunst als legitime Schwester der hohen Künste, agierte in seinen *Eat-Art*-Aktionen als Koch und erprobte neue Rezepte, wobei er zuweilen die Haut Cuisine parodierte.<sup>11</sup> Aus gemeinsamen Mahlzeiten mit Kollegen und Freunden sind seine *Fallenbilder* (*tableaux pièges*) hervorgegangen, auf deren zunächst als Tischplatte oder -decke benutzten Bildträgern er Reste und Spuren der Mahlzeiten mit Leim und Konservierungsstoffen fixierte. 1970 eröffnete der Künstler in seinem Restaurant auch die *Eat Art Gallery*, in der noch im selben Jahr Joseph Beuys sein *Freitagsobjekt: 1a gebratene Fischgräte (Hering)* ausstellte.<sup>12</sup> Beuys hatte ein Heringsskelett an der Schwanzflosse mit einem Faden in einem hochrechteckigen Holzkasten mit gläserner Schauseite aufgehängt und auf einem an der Rückwand fixierten Pergamentpapier das in einer Auflage von 25 Exemplaren hergestellte Werk betitelt, signiert, nummeriert und datiert. Mit der hintergründigen Erhebung der kargen, unverdaulichen Reste einer Fastenspeise zum *Eat-Art*-Objekt bekundete er – bei aller Sympathie – wohl auch eine ironische Distanz zu diesem neuen, von ihm selbst theoretisch angebahnten Weg der Kunst mit seiner Gefahr des Trivialen und Hedonistischen.

Spoerris Restaurant folgten gleichwohl umgehend weitere ähnliche Einrichtungen, darunter das von Allen Ruppersberg schon 1969 ins Leben gerufene *Al's Cafe* und das Restaurant *Food*, das Gordon Matta-Clark, Carol Goodden, Tina Girouard, Suzanne Harris und Rachel Lew 1971 im New Yorker Stadtteil SoHo eröffneten. Das Kochen wurde in dieser Einrichtung, in der die Gerichte zu günstigen Preisen oder sogar umsonst zu haben waren, in einer offenen Küche als performativer Akt inszeniert, bei dem regionale und saisonale Produkte verarbeitet, aber auch ungewöhnliche Zutaten wie Algen verwendet und gelegentlich spielerische Experimente, wie die Herstellung eines „used car stew“, durchgeführt wurden.<sup>13</sup>

Es erscheint sinnvoll, mit dem Begriff *Eat Art* sämtliche aus essbaren Materialien erschaffenen Kunstwerke zu bezeichnen und nicht nur solche, die explizit zum Verzehr bestimmt sind oder mit Ritualen des Essens in Zusammenhang stehen. Der *Eat Art* sind demnach auch Werke von Dieter Roth zuzurechnen, der bereits ab Mitte der 60er Jahre Lebensmittel als Werkstoffe seiner Kunst verwendet hat. Bei seinen *Schimmelbildern* aus Sauermilch, Käse, Wurst, Bananen und anderen Lebensmitteln und seinen Skulpturen aus Schokolade, darunter seinem bekannten Selbstbildnis *P.O.T.H.A.A.V.F.B. (Portrait of the artist as Vogelfutterbüste)* aus dem Jahr 1970, waren die Alterung und Zersetzung des Materials integraler Bestandteil des künstlerischen Prozesses.<sup>14</sup>

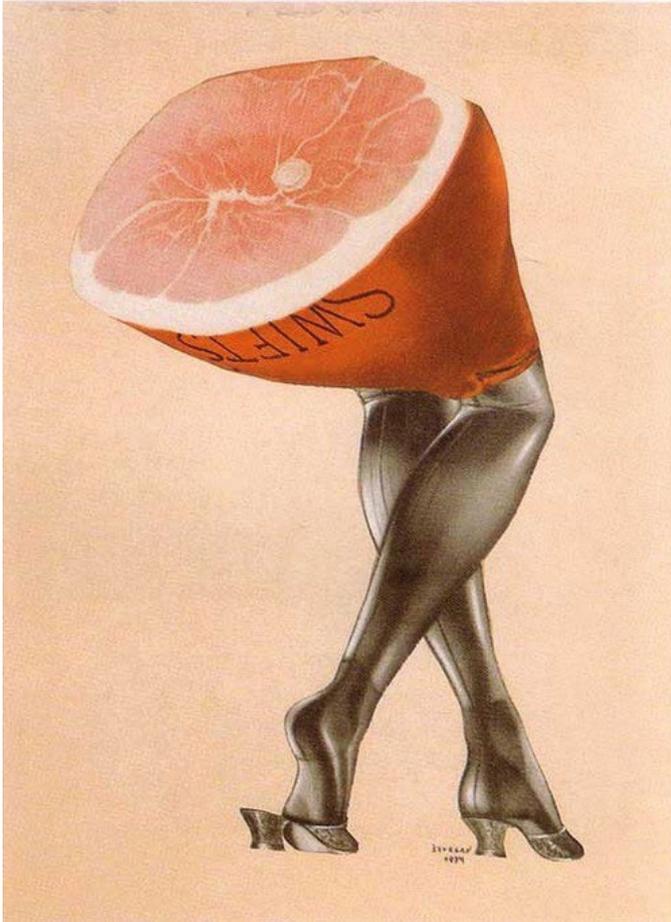
Im Fahrwasser der Arte Povera konterkarierte Roth den überkommenen Begriff der Kunst mit ihrem Anspruch auf dauerhafte Geltung, indem er nicht nur billige, bis dahin nicht kunstwürdige, sondern verderbliche Materialien benutzte, wodurch er die museale Restaurierung vor neue Herausforderungen stellte.

Der eigentliche Auftakt der *Eat Art* aber war die 1930 begründete, in der Turiner *Taverne zum Heiligen Gaumen* betriebene *Cucina Futurista*. Ähnlich wie später Spoerri erklärten die Futuristen öffentliche Festmähler zu Kunstwerken. In lebensreformerischer Absicht und Opposition zu den üblichen „kunst- und geistlosen Ernährungsgewohnheiten“ wollten sie ihren Gästen „vollkommene Mahlzeiten“ servieren.<sup>15</sup> Spiritus Rector war auch auf diesem Feld Filippo Tommaso Marinetti, der 1931 *La Cucina Futurista* publizierte, eine von ihm verfasste, von dem Dichter Fillia redigierte, witzig-provokative Mixtur aus Manifest und dadaistischem Nonsense, in der er das Kochen als Schule der Kreativität pries, die liebste Speise seiner Landsleute, die Pasta, als unmodern verdammt und mit Rezepten für Eiscreme auf dem Mond, nächtliche Liebesfeste und für eine Fleischplastik (Rezept des futuristischen Luftmalers Fillia alias Luigi Enrico Colombo) aufwartete.<sup>16</sup>

Auch Meret Oppenheims *Bankett* ist hier zu erwähnen, ein erstmalig im April 1959 in ihrer Wohnung in Bern inszeniertes und auf Bretons Wunsch im Dezember auf der Vernissage der *Exposition internationale du Surréalisme (EROS)* in der Pariser Galerie Daniel Cordier wiederholtes „Frühlings-Fruchtbarkeits-Ritual“. Bei diesem betete die Künstlerin ein nacktes weibliches Modell auf Waldanemonen, bemalte seinen Körper mit Ofenbronze und Vaseline und richtete auf und neben ihm Langusten, kandierte Früchte und Veilchen, Himbeeren, Schlagsahne und Schokolade an.<sup>17</sup> Oppenheims Anliegen, „die Nahrungsaufnahme im Freudschen Sinne als Verschiebung des sexuellen Begehrens“ erfahrbar zu machen, sollte Salvador Dalí 1964 in *Ideales nekrophiles Mal*, einer „Inszenierung kannibalistischer Erotik“, noch expliziter und zugleich abgründiger verfolgen.<sup>18</sup>

Im Sinne der surrealistischen Programmatik einer „Entregelung der Sinne“, wie sie schon Arthur Rimbaud u. a. in seinem sogenannten *Zweiten Seherbrief* gefordert hatte,<sup>19</sup> war die Verwandtschaft von Begehren und Appetit bereits von dem tschechischen Surrealisten Jindřich Štyrský 1934 in der Collage *Le beau jambon* (Abb. 2) thematisiert worden, in der er einen großen gekochten Schinken in Frauenbeine in Feinstrümpfen und Pantoletten übergehen ließ. Anzunehmen ist, dass solche Werke auch die *Pop Art*, ihren Blick auf die Werbung und ihre synästhetischen Verknüpfungen

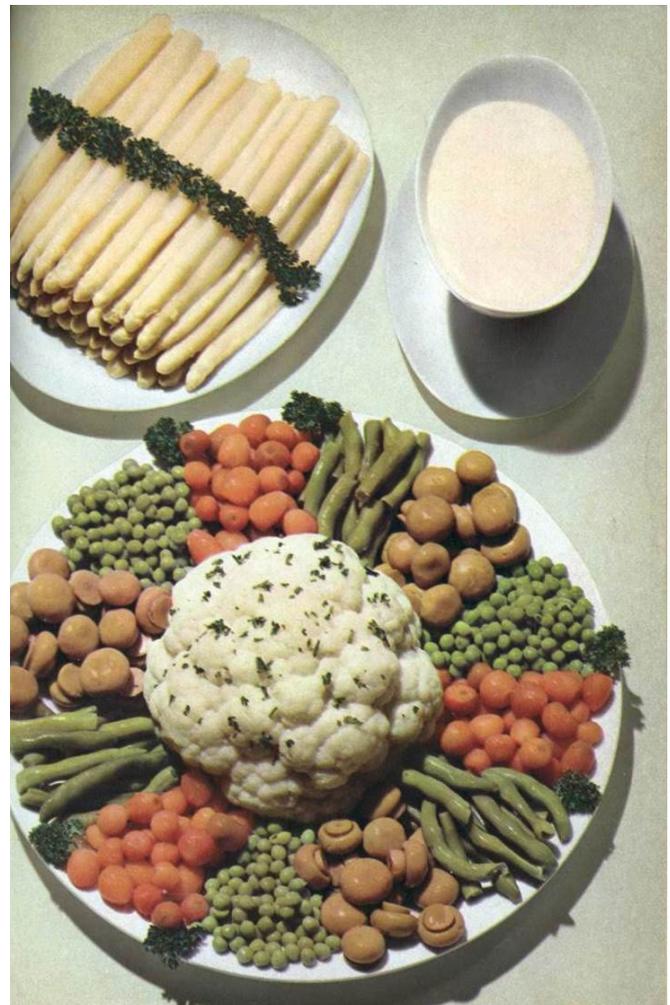
2



**Abb. 2** Jindřich Štyrský: *Le beau jambon*, 1934.

**Abb. 3** Gemüse, aus: *Dr. Oetker Schul Kochbuch für den Gasherd*, 1963.

3



erotischer und kulinarischer Reize, z. B. in Arbeiten von James Rosenquist, Tom Wesselman und Mel Ramos, inspiriert haben.

### Kochbuchillustrationen von 1963

So viel zum neuerlichen Aufstieg des Kulinarischen in die Sphären des kunstgeschichtlich Wissenschaftswürdigen. Im Folgenden soll es allerdings weder um Spitzenleistungen der Haut Cuisine, noch um die Entgrenzung des Kunstbegriffs gehen, sondern um tatsächlich Triviales, nämlich fotografische Kochbuchillustrationen.<sup>20</sup> Die Abbildungen dieser Buchgattung haben konstanten Funktionen der sachlichen Information und Anschaulichkeit zu entsprechen, gleichwohl unterliegen sie dem historischen Wandel, der sie zu aussagekräftigen Dokumenten macht.

Die Kochbuchsparte hat in den letzten Jahrzehnten einen enormen Zuwachs verzeichnet. Zumal heute jeder Starkoch irgendwann eine eigene Rezeptsammlung publiziert, offeriert der Buchmarkt mittlerweile ein Angebot von einer Diversität, die uns eindrucksvoll unsere Pluralität der Welten und Lebensstile vor Augen führt. Das breite Spektrum differiert nach Ernährungsgewohnheiten (fleischauff, Vollwert, Diät, vegan, vegetarisch etc.), dem Familienstand und den finanziellen Mitteln der avisierten Verbraucher (Singleküche, Familienküche; günstige bis exklusive Speisen), nationalen Küchen etc. und bedient noch die speziellsten Bedürfnisse mit Titeln, wie z. B. *Fatburner: Die 100 besten ALDI Rezepte*, *Das inoffizielle Harry-Potter-Backbuch: Von Kesselkuchen bis Felsenkekse* oder *Liköre aus dem Thermomix*. In dem kaum mehr überschaubaren Angebot finden sich Bücher mit Rezepten längst vergangener Zeiten (*Kochen wie die Wikinger*, *Das Hildegard-von-Bingen-Kochbuch*), Nachdrucke älterer Kochbücher und Publikationen wie *Unser Kochbuch der 50er Jahre*, *Unser Kochbuch der 60er Jahre* etc. Letztere lassen uns eine nicht abreißende Kette von Innovationen, wie Elektroherd, Tiefkühlkost, Mikrowelle etc., gewahr werden. Und mit der wohligh-gruseligen Erinnerung an den Käse- oder Mettigel, Falschen Hasen, Kalten Hund sowie die „Bohnensuppe Negerin“, den Toast Hawaii oder die Schinkenbananen Panama, mit denen sich in der Ära der Pax Americana überseeische Einflüsse bereits bemerkbar machten, bevor in den 70er Jahren der Hamburger nach Deutschland kam, nähren sie eine nostalgische Neugierde auf Vergessenes und Unvergessenes.

Hier aber soll es mit bewährtem kunsthistorischem Rüstzeug um mehr als das gehen. Den Beginn mache ich mit Abbildungen aus dem *Dr. Oetker Schulkochbuch für den Gasherd: Bearbeitet von der Versuchsküche der Firma Dr. August Oetker Bielefeld*, dessen 25. verbesserte Auflage 1963 im Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker

KG Bielefeld erschien. Das *Dr. Oetker Schulkochbuch* ist „einer der erfolgreichsten Longseller des deutschen Buchmarktes“, wie die 2011 erschienene Ausgabe zum 100-jährigen Jubiläum beworben wird.<sup>21</sup> Im Buchhandel erhältlich sind derzeit neben der neuesten Ausgabe von 2018 auch Reprints derjenigen von 1952 und des *Dr. Oetker Schulkochbuch[s] für den Elektroherd* von 1960 sowie antiquarische Angebote.

Die genannte Publikation richtete sich an „die erfahrenen Hausfrauen ebenso wie das junge Mädchen von heute – die Hausfrau von morgen –, insbesondere die Haushaltsschülerinnen und nicht zuletzt aber auch die ‚Herren der Schöpfung‘, für die sich das *Dr. Oetker Schulkochbuch* in der Küche des Strohwitwers wie des Junggesellen stets als Retter in der Not erwiesen hat“, wie dem Vorwort von Dr. August Oetker zu entnehmen ist.<sup>22</sup> Das 367 Seiten starke Buch enthält zahlreiche, überwiegend schwarz-weiße Abbildungen, aber auch ganzseitig gedruckte Farbfotos, auf die wir uns hier beschränken.

Beginnen wir mit derjenigen, deren Legende auf „Gemüse Rezepte ab Seite 175“ hinweist: Das Foto (Abb. 3) zeigt auf dem neutralen Fond einer hellen Tischplatte mit leicht grau-blauer Tönung das auf weißem, schmucklosem Geschirr angerichtete Essen. Links oben ist ein großer Teller mit Spargelstangen zu sehen, rechts daneben eine mit Bechamelsauce, die man damals noch „helle Soße“ nannte, gefüllte Sauciere. Der untere Teil des Bildes wird auf nahezu ganzer Breite von einer runden Platte mit Gemüse eingenommen. In deren Mitte sitzt ein Blumenkohl, um den herum in insgesamt zwölf Segmenten dreimal in immer gleicher Abfolge zu kleinen runden Bällen geschnittene Möhren, kurze Brechbohnen, Champignonköpfe und Erbsen angeordnet sind. Das Arrangement in seiner geradezu klinisch sauberen Umgebung ist in starker Aufsicht aufgenommen und so hell erleuchtet, dass das Geschirr auf den Untergrund scharf konturierte Schatten wirft. Daraus ergibt sich eine optimale Sichtbarkeit eines jeden Details und eine additive, farblich von den klaren Objektfarben bestimmte Komposition.

Auch die Farbbildung zum Rezept für Grüne Heringe (Abb. 4) zeigt die in Mehl gewendeten und angebratenen Heringe nebst einem Tomaten- und einem grünen Salat mit größtem Ordnungssinn angerichtet auf weißem, diesmal viereckigem Geschirr. Auch dieses ist mit geradezu pedantischer Präzision mit minimalen Abständen nebeneinander und neben der roten und grünen Serviette links oben im Bild, zugleich aber in kühner Diagonalstellung auf dem hellblauen Untergrund angeordnet, wobei die Ränder des Geschirrs durch die des Bildes überschritten sind. Die Darbietung der wiederum in starker Aufsicht aufgenommenen Speisen verrät, wie schon

erwähnt, einen ausgeprägten Ordnungssinn und zugleich ein Schmuckbedürfnis, wie insbesondere die zuoberst der Heringe alternierend angeordneten Tomaten- und Zitronenscheiben und die gleichmäßige Reihung der einander überlappenden, die beiden Lagen geschichteter Tomatenscheiben verbindenden Zwiebelringe zeigen. Der abermals parataktischen Anordnung der Speisen korrelieren die kräftigen Grundfarben, wobei die der Servietten exakt denen der Tomaten und der Petersilie entsprechen. Auf eine gewisse Interdependenz der Bedürfnisse von Auge und Gaumen lässt der Zusammenhang schließen, dass die bunte Vielfalt, die auch dieses Foto vor Augen führt, insofern dem noch geringen Entwicklungsstand des vermittelten Kochhandwerks präzise entspricht, als dieses aus kaum mehr als der Zubereitung der einzelnen Zutaten bestand.<sup>23</sup> Tatsächlich kommen Saucen in diesem Kochbuch kaum vor, ebenso wenig Aufläufe, und Gerichte wie Schmorbraten, bei denen durch lange Kochzeiten die Geschmackswerte zahlreicher Zutaten verbunden werden, fehlen ganz.

Betrachten wir noch die Abbildung mit Russischen Eiern und gefüllten Tomaten (Abb. 5), die diese angerichtet auf einer weißen Porzellanplatte zeigt. Deren ungewöhnliche Form eines Schildes erinnert daran, dass – trotz Pollock, der Emphase des dionysischen gestischen Ausdrucks und den Anfängen der Pop Art – die ästhetische Ära von Nierentisch und Gummibaum noch andauerte. Das Geschirr steht auf einem violetten Platzdeckchen, das zusammen mit einem Besteck auf einer hellgrauen Tischplatte angeordnet wurde. In relativ gleichmäßiger Reihung sind die offenbar mit Reis – wahlweise auch mit Fleisch, Pilzen oder Semmeln – gefüllten Tomaten, die auf Salatblättern angerichteten Hälften hartgekochter Eier mit ihrer aus dem Eigelb, Salatöl, Zitronensaft, Senf und Salz gewonnenen, durch einen Spritzbeutel gepressten und mit gekreuzten Sardellenscheiben dekorierten Füllung – das Rezept sagt: „Mayonnaise dazu reichen“<sup>24</sup> – und unten hartgekochte Eier angeordnet. Auf Letztere wurden ausgehöhlte Tomatenhälften aufgesetzt und so gleichmäßig mit kleinen Mayonnaisetupfen garniert, dass diese Arrangements wie kleine Fliegenpilze aussehen – es handelt sich tatsächlich um das „Fliegenpilz-Ei“, das es mittlerweile zu einem eigenen Wikipedia-Artikel gebracht hat.<sup>25</sup> Zudem ist links auf der Platte eine kunstvoll aufgeschnittene, im Inneren mit einem Ring aus Petersilie verzierte Tomate zu sehen, deren Anblick an den geöffneten Kelch einer aufgeblühten Blume erinnert – eine suggestive Anmutungsqualität, die das Petersilienbeet darunter mit den drei Maisstängelchen offenbar noch bestärken soll. Abermals wurde das Arrangement der Speisen mit Ordnungssinn und einem großen

dekorativen Aufwand vorgenommen, der ihren Genuss steigern und sie wohl auch vor achtlos gierigem Verzehr bewahren sollte. Damit lässt gerade diese Abbildung erkennen, dass sie einer Zeit entstammt, in der Essen tatsächlich kostbar war. Ebendies zeigen auch die formalen Merkmale dieser Fotos, die mit ihrer starken Aufsicht, der gleichmäßigen Ausleuchtung und parataktischen Anordnung der Objekte stets einen präzisen Eindruck von der Quantität der Speisen vermitteln. Man kann an ihnen tatsächlich Erbsen und Kalorien zählen (Abb. 3). Offensichtlich richteten sich diese Fotografien an ein Publikum, dem die Erfahrung von Hunger in den entbehrensreichen Kriegs- und Nachkriegszeiten noch gegenwärtig war und dessen Bedürfnisse in erster Linie darauf zielten, ordentlich satt zu werden. Die Fotos weisen einen, man könnte mit Michael Baxandall sagen, „kognitiven Stil“ auf,<sup>26</sup> der den Wahrnehmungsdimensionen eines das Essen quantitativ bemessenden, sich zuallererst seines Nährwerts vergewissernden Sehens entgegenkam.

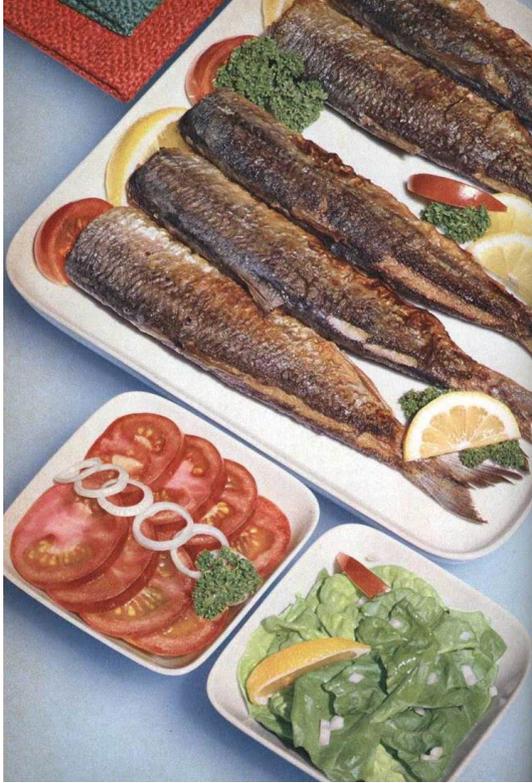
Weitere Abbildungen, wie insbesondere diejenige von „Dr. Oetker Götterspeise, Rote[r] Grütze, Schokoladenpudding (zubereitet nach der Gebrauchsanweisung)“ (Abb. 6), die für das Foto offenbar auf einer Glasscheibe platziert wurden, was den Effekt einer ominösen ortlosen Präsenz des Desserts auf mehrfarbigem Untergrund ermöglichte, bezeugen die Ambitionen ihres in der Publikation nicht genannten Urhebers. Ich würde seine Fähigkeiten höher einschätzen als das durch seine Fotos vermittelte kulinarische Know-how. Zur Variationsbreite der Fotos ist noch anzumerken, dass die unser heutiges Auge oft befremdende farbliche Zusammenstellung der Speisen zwar immer starke Kontraste kräftiger Grundfarben aufweist, aber vor allem bei Nachtischen und Gebäck solche auch in den spezifischen chromatischen Skalen der 50er Jahre durchaus raffiniert mit Mischfarben kombiniert. Das Foto mit einem Napfkuchen mit Schokoladenstückchen und Windbeuteln soll dies abschließend belegen (Abb. 7).

### Kochbuchillustrationen von 2018

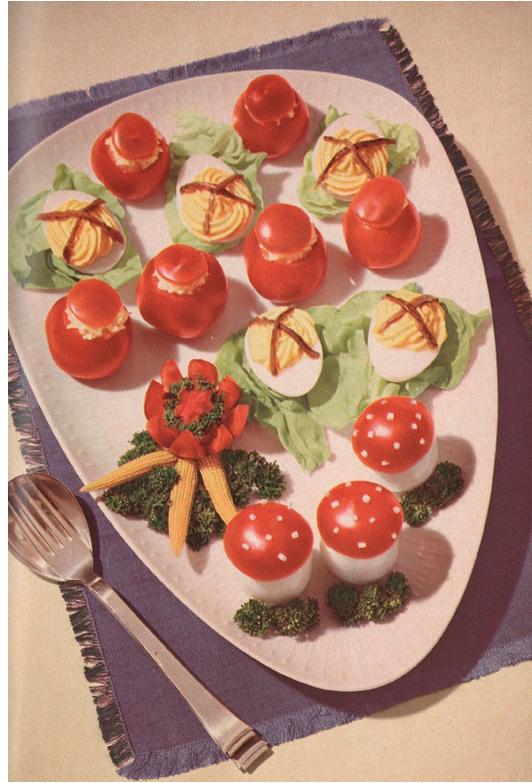
In den fotografischen Abbildungen des neuesten *Dr. Oetker Schulkochbuchs* von 2018 herrschen andere ästhetische Prinzipien. Die Fotos, die von einem im Impressum genannten Hamburger und weiteren Studios angefertigt wurden, darunter einem einschlägig spezialisierten, das sich „Studio Food Photo & Video“ nennt, richten sich nicht mehr an gierige Augen, sondern einen kultivierten Geschmack.

In der Abbildung eines Lachssteaks mit Zitronenbutter (Abb. 8) – ich nehme an, dass das Foto diese Variante der wahlweise auch mit Zitronenschäum

4



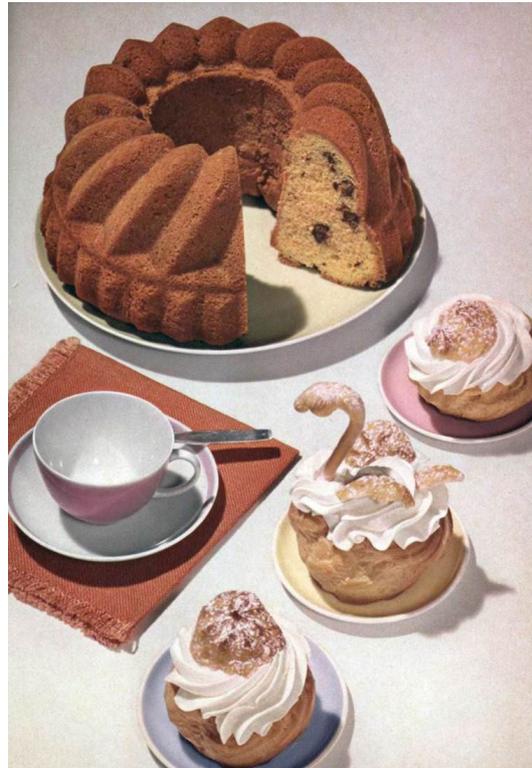
5



6



7



**Abb. 4** Grüne Heringe, **Abb. 5** Russische Eier und Gefüllte Tomaten, **Abb. 6** Dr. Oetker Götterspeise, Rote Grütze, Schokoladenpudding (zubereitet nach der Gebrauchsanweisung), **Abb. 7** Napfkuchen mit Schokoladenstückchen und Windbeutel; alle Abbildungen aus: *Dr. Oetker Schulkochbuch für den Gasherd* (1963).

oder Senfsahne zuzubereitenden Fischmahlzeit zeigt – ist das von beiden Seiten mit Öl und Butter angebratene und danach auf vorgewärmter Platte warm gestellte Lachssteak mit der aus Butter, der Schale von „1–2 Bio-Zitronen (unbehandelt, ungewachst)“<sup>27</sup> und Dillspitzen hergestellten Sauce nebst kleinen Kartoffeln auf weißem Geschirr angerichtet. Dieses ruht auf einem dunkelbraunen Holztablett, das auf einem hellblau-braun gestreiftem Platzdeckchen und einer hellblauen Tischplatte platziert wurde. Das Essen ist nahsichtig in leichter Aufsicht mit geringer Tiefenschärfe aufgenommen, so dass der Lachs mit der Soße und geriebenem Pfeffer sowie die vorderen Kartoffeln scharf fokussiert sind, während Details im Vorder- und Hintergrund verschwimmen, insbesondere die beiden Wassergläser am oberen Bildrand, deren diffuse Präsenz noch durch helle Reflexlichter akzentuiert wird. Das Foto der leichten Speise in lichter Umgebung weist nuancierte Farben auf, wobei die von kleinen weißen Punkten durchsetzten braunen und blauen Flächen des gewählten gewebten Stoffes farblich sowohl auf das Holztablett, als auch die Tischplatte und die Haut des Lachses abgestimmt sind.

Auch das Foto einer auf ovaler Platte angerichteten Portion Wirsing (Abb. 9) zeigt ein reduziertes Spektrum weniger tonal gebundener Farben, das noch kleinste Nuancen der vorherrschenden Grün- und Weißtöne zur Wirkung kommen lässt. Das Essen ist wiederum nahsichtig, in leichter Aufsicht mit geringer Tiefenschärfe aufgenommen, so dass das Wasserglas und die Löffel am oberen Bildrand unscharf erscheinen.

Es ist hervorzuheben, dass die Fotografien dieses Bandes eine größere Variationsbreite aufweisen als diejenigen des Kochbuchs von 1963. Man findet in der aktuellen Ausgabe auch vereinzelt Fotos, die mit ihrer Aufsicht und additiven Anordnung der Speisen an die älteren erinnern, sinnigerweise z. B. das eines frugalen Mahls spanischer Pellkartoffeln (Abb. 10).

Durchaus denkbar ist, dass man durch solche intra-visuellen Bezugnahmen das Alter und die Ausnahme-stellung des eigenen Produktes unterstreichen wollte. Tatsächlich wird die eigene Tradition in der Ausgabe von 2018 in einer illustrierten Rückschau mit der Überschrift „Immer dabei: Dr. Oetker Schulkochbuch. Von der Haushaltsfibel zur Bibel des Kochens“ ausgebreitet,<sup>28</sup> und in verschiedenen Ausgaben, z. B. denen der Jahre 1987, 1992 und 2011, erhielt das Buch den Titelzusatz „Das Original“, um sich gegen konkurrierende Angebote zu behaupten.

In der Regel aber sind die Gerichte in den neueren Fotografien (Abb. 11) von einem nur leicht erhöhten Standpunkt nahsichtig aufgenommen und in wohl

komponierten Arrangements mit fein abgestimmten Akkorden zumeist zarter Pastellfarben inszeniert. In dem Foto, das Grießschnitten mit Ananas angerichtet auf einem Tisch mit einer mit weißen Vierpassformen kleinteilig gemusterten rosa Tischdecke zeigt, weist die Farbkomposition nostalgische Anklänge auf, während sie in anderen, z. B. denen zu den Rezepten von Zitronencreme, Himbeersorbet, Vanilleeis und Soufflé, eher Stimmungswerte jugendlicher Frische evokiert.<sup>29</sup> Hinsichtlich des Settings variieren die Bilder dahingehend, dass teure und aufwändige Speisen eher mit Accessoires gehobener Tischkultur inszeniert sind, einfacheres Essen hingegen oft in rustikaler Umgebung, z. B. auf Holztischen oder auch Steinböden.

Es bedarf kaum der Ausführung, dass die Fotos der aktuellen Ausgabe für ein anspruchsvolles Publikum mit gleichermaßen verwöhnten Gaumen und Augen bestimmt sind. Diesem geht es nicht mehr bloß darum, satt zu werden, sondern um den verfeinerten Genuss der Erzeugnisse einer ambitionierten Küche, die weder an Kosten und Ressourcen, noch zeitlichem Aufwand sparen muss. Die von spezialisierten Profis gemachten Fotografien appellieren mit ihren raffinierten, nuancenreichen Inszenierungen, die, ästhetischen Genuss bereitend, kulinarischen verheißten, an eine „ästhetische Haltung“ (Pierre Bourdieu).<sup>30</sup> Sie rechnen mit dem genießerischen Habitus einer luxurierenden Klientel, die, da ihre grundlegenden Bedürfnisse gestillt sind, ihr Begehren sublimierend auf Entlegenes ausweitet, wofür die visuelle Wahrnehmung das ergiebige Terrain bietet. Es ist dies eine inzwischen in der Mitte unserer Wohlstandsgesellschaft angekommene und verbreitete Haltung, die, vorbereitet durch die Aristokratie insbesondere des Rokoko, in Reinform von den Dandys des späten 19. Jahrhunderts verkörpert wurde, von Personen wie Charles Baudelaire, Joris-Karl Huysmans, Walter Pater und Oscar Wilde. Hochgebildet und kultiviert, verbrachten diese viel Zeit im Morgenmantel und erregten Aufmerksamkeit mit prätentiosen, exzentrischen Auftritten, wie z. B. der Dichter Gérard de Nerval, ein Flaneur, der bei seinen Pariser Spaziergängen einen Hummer an der Leine führte und so die hektische Betriebsamkeit des bürgerlichen Geschäftslebens konterkarierte. Ein berühmter Dandy war Édouard Manet, der beim sommerlichen Flanieren in dem vom Baron Haussmann erneuerten Paris eine von Staubwolken umgebene Baustelle als „Symphonie in Weiß“<sup>31</sup> wahrnahm, und als solche Farbsymphonien sollte ja Claude Monet die Industrielandschaft des Hafens von Le Havre (*Impression, Soleil levant*, 1872, Paris, Musée Marmottan Monet) und den *Bahnhof Saint-Lazare* (z. B. *La Gare Saint-Lazare*,



8



9



10

11



**Abb. 8** Lachssteak mit Zitronenbutter,  
**Abb. 9** Wirsing, **Abb. 10** Spanische Pellkartoffeln,  
**Abb. 11** Grießschnitten mit Ananas; alle Abbildungen  
 aus: *Dr. Oetker Schulkochbuch* (2018).

1877, Paris, Musée d'Orsay) darstellen. Beispielhaft für die verfeinerte Wahrnehmung des Dandys war auch James Abott McNeal Whistler, der seine Geliebte Joanna Hiffenan tatsächlich als *Symphony in White, No.1 (The White Girl, 1862, Washington, National Gallery)* repräsentierte, ein nächtliches Feuerwerk an der Themse in London als *Nocturne in Black and Gold (The Falling Rocket, 1874/77, Detroit Institute of Arts)* genoss und das Porträt der eigenen greisen Mutter, emotional eher indifferent, aber ästhetisch anspruchsvoll, als *Arrangement in Grey and Black No.1 (1871, Paris, Louvre)* gestaltete.

Der verwöhnte Pariser Manet, der sowohl kleine, unspektakuläre Blumensträuße, als auch eine Zitrone, ein Bündel Spargel oder lediglich eine einzelne Stange desselben als hinreißendes Augenerlebnis zu repräsentieren verstand, hat übrigens, als er 1868 in Madrid weilte, um im Prado die Gemälde von Velázquez, dem „Maler der Maler“, zu studieren, unter der rustikalen spanischen Küche gelitten. Im Restaurant des neueröffneten vornehmen Hotels *Puerta del Sol* bestellte er, wie sein späterer Biograf Théodore Duret mit ansah und der Nachwelt überlieferte, nach und nach zahlreiche Speisen, die er jeweils probierte, ungenießbar fand und mit snobistischer Verachtung wieder abtragen ließ.<sup>32</sup> Im New York der 60er Jahre, in dem der Dandyismus in der Bewegung des New York Camp eine Erneuerung erfuhr,<sup>33</sup> hat Andy Warhol dessen ästhetische Haltung mit Bildtiteln wie *Silver Disaster, Red Race Riots, Mustard Race Riot* und *Big Orange Electric Chair* grotesk übersteigert und erklärt, man glaube nicht, wer sich nicht alles einen *Electric Chair* ins Wohnzimmer hänge, wenn dieser nur zur Farbe der Vorhänge passe.

Auch die neueren Fotos des *Dr. Oetker Kochbuchs* sind an einen eher zerstreuten, indifferenten Blick und verhaltenen Appetit adressiert, den sie mit ihrer nahsichtigen Fokussierung der Speisen steigern sollen. Denn die Neigung, bereits die zahllosen weiß-grünen Farbnuancen des Wirsings zu genießen, setzt immer auch Bedürfnislosigkeit und damit Distanz und eine gewisse Gleichgültigkeit voraus. In Hinblick darauf verdienen Kochbuchillustrationen der 80er und 90er Jahre Erwähnung, an denen sich Tendenzen einer Distanzierung und ästhetischen Aufladung des Essens feststellen lassen. So ist z. B. an Fotos in *essen & trinken: Das große Buch vom Kochen* aus dem Jahr 1982 eine Weitung des Blicks auf Accessoires und ein stimmungsvolles Umfeld auffällig (Abb. 12).<sup>34</sup> Häufig sind in ihnen neben dem eigentlichen Gericht passende Getränke, auch weitere Gänge, Suppen oder Nachtsche, nicht selten auch farblich abgestimmte Blumensträuße und Details von Einrichtungsgegenständen zu sehen, womit die Fotos den geselligen Aspekt festlicher Tafelfreuden anklingen lassen. Diese

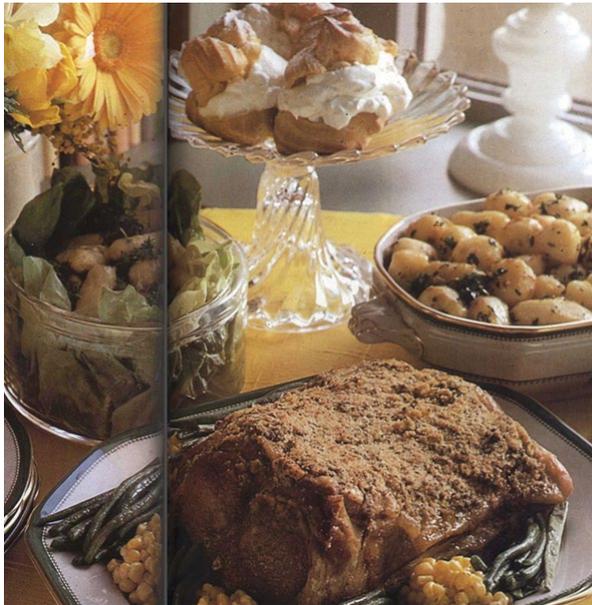
opulenten Inszenierungen versprechen weiterhin reichhaltiges Essen, wobei sie zugleich dessen Bedeutung durch das Drumherum und seine Ästhetisierung relativieren,<sup>35</sup> die sich hier bereits einer tonal gebundenen Farbigkeit bedient.

In Kochbüchern mit exklusivem Anspruch werden die Speisen zuweilen auch in Arrangements präsentiert, die an die Tradition der älteren Stillebenmalerei anknüpfen (Abb. 13), z. B. in dem Buch eines gewissen Antonio Carluccio mit dem Titel *Pasta & Opera: Klassische italienische Rezepte – große italienische Arien* und beiliegender CD.<sup>36</sup> Durch solche Zugaben an Bildungskapital wird das gute Essen als Bestandteil gehobener Kultur und eines distinktierten Lebensstils gepriesen. Die Fotos der jüngsten Ausgabe des traditionsbewussten *Dr. Oetker Schulkochbuchs* scheinen diese Inszenierungen als Zwischenschritt vorauszusetzen. Von der Weitung des Blicks machen sie nur verhalten Gebrauch (Abb. 11) und präferieren, ohne auf ein farbenfrohes Umfeld zu verzichten, eine nahsichtige Fokussierung des Eigentlichen (Abb. 8f.).

### Zur Aussagekraft der analysierten Veränderungen

Der stilanalytische Vergleich der Kochbuchillustrationen mag trivial erscheinen, doch die mit ihm erfassten formalen Unterschiede lassen sich auch mit den *Kunstgeschichtlichen Grundbegriffen* beschreiben, mit denen Heinrich Wölfflin, an universellen Gesetzen der Stilgeschichte interessiert, in seiner erstmals 1915 erschienenen Publikation die stilistischen Differenzen der Renaissance- und Barockkunst erfasst hat.<sup>37</sup> Auch an den Fotos von 1963 und 2018 lassen sich einerseits eine Betonung der Grenzen eines jeden Gegenstandes – der Begriff Linearität ist bei diesen Fotografien unangebracht –, eine geschlossene Form, Klarheit und Vielheit, andererseits eine malerische Wirkung, offene Form, Unklarheit bzw. relative Klarheit und Einheit feststellen.<sup>38</sup> Eine derart fundamental-formalistische Begrifflichkeit kann auch den Blick dafür öffnen, dass sich die an den Kochbuchfotos beobachteten Veränderungen in einer angesichts der unterschiedlichen Epochen und Medien doch erstaunlichen Übereinstimmung auch an der Stillebenmalerei des 16. und 17. Jahrhunderts festzustellen lassen, nämlich an der Entwicklung von den „Gedeckten Tischen“ zu den „Monochromen Banketjes“ der Haarlemer Malerei der 1630er Jahre.

In den Stilleben z. B. von Georg Flegel (Abb. 14), wie auch in den Markt- und Küchenstilleben sowie weiteren „gedeckten Tischen“ der Zeit, sind die von einem hohen Standpunkt aus dargestellten Lebensmittel in additiver Form ausgebreitet und mit großer Präzision in bunter Vielfalt wiedergegeben. In Haarlem malte z. B. Floris

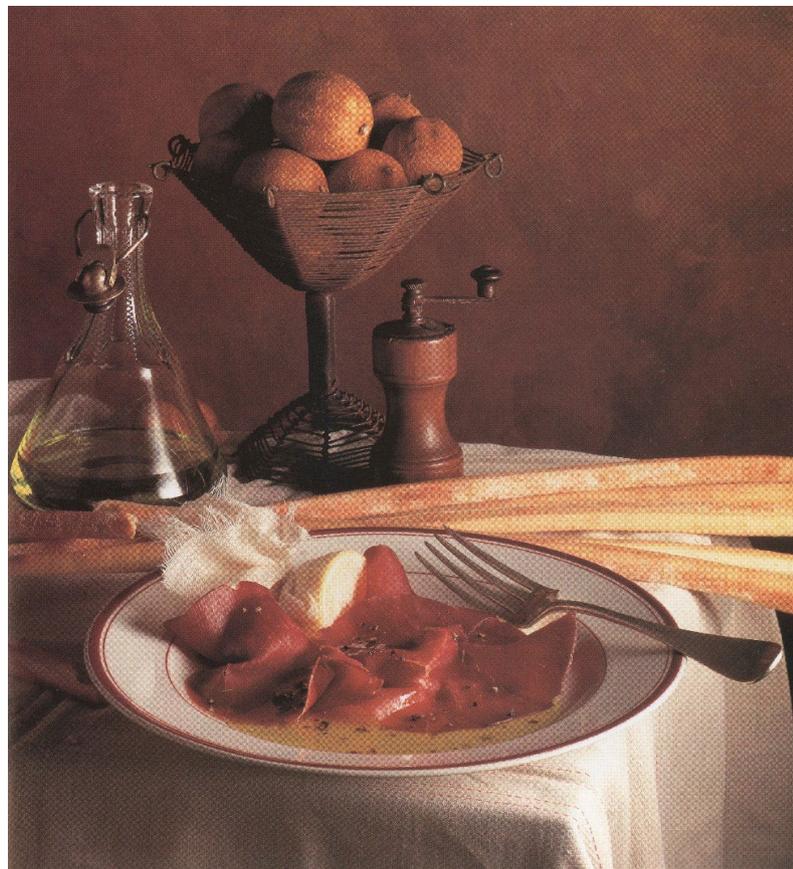


12

**Abb. 12** Lammrücken in Kräuterkruste mit jungen Kartoffeln und feinen Gemüsen, aus: *essen & trinken: Das große Buch vom Kochen* (1982).

**Abb. 13** Bresaola della Valtellina (Luftgetrocknetes Rindfleisch Veltliner Art), aus: *Pasta & Opera: Klassische italienische Rezepte – große italienische Arien* (2004).

13



14



15



**Abb. 14** Georg Flegel: *Stillleben mit verschiedenen Esswaren, Insekten und Meisen* (1581).

**Abb. 15** Pieter Claesz: *Stillleben mit Hering* (1636).

van Dyck noch 1613 sein *Stilleben mit Käse und Früchten* (Haarlem, Frans-Hals-Museum) ganz in dieser Manier, während am selben Ort bald darauf Pieter Claesz z. B. mit seinem *Stilleben mit Austern, Römer, Tazza, Berkemeyer und Brötchen* (1633, Kassel, Gemäldegalerie Alter Meister) und seinem *Stilleben mit Hering* (Abb. 15) Musterbeispiele des monochromen Bankettbildes schuf. In diesen ist das Essen – es sind nunmehr nur noch portionsgerechte ‚Imbisse‘, oft mit Spuren des Verzehrs, oder sogar lediglich Speisereste – nahsichtig von einem nur leicht erhöhten Standpunkt aus dargestellt. Die reduzierte, tonal gebundene Farbigkeit und die hypotaktische Anordnung, die alle Gegenstände zu einer Einheit verbinden, sind zugleich Mittel einer Ästhetisierung der Speisen, ganz gleich, ob es sich dabei um Fastenspeisen handelt, wie den Hering (Abb. 15), oder um luxuriöse Genüsse, wie die in dem Rotterdamer Beispiel präsentierte Austernmahlzeit oder etwa auch die Speise in Willem Claesz. Hedas *Frühstückstisch mit Brombeerpastete* (1631, Dresden, Gemäldegalerie Alter Meister).

Die Markt- und Küchenstilleben und „gedeckten Tische“ des 16. Jahrhunderts führten im Sinne einer enzyklopädischen *varietas* eine opulente Vielfalt vor Augen, wie sie damals, in der Kleinen Eiszeit, in der aufgrund schlechter klimatischer Bedingungen nur geringe Ernteerträge erzielt wurden und die Bevölkerungsentwicklung stagnierte,<sup>39</sup> wohl nur höchst selten realiter zu genießen war. Im prosperierenden Haarlem der 1630er Jahre aber boten die Stillebenmaler einer wohlhabenden, im Sinne einer protestantischen Ethik des Maßhaltens erzogenen Klientel kultivierte Sinnenfreuden.<sup>40</sup>

Es gibt, so lässt sich aus dem Gesagten schließen, mehr und weniger naheliegende ästhetische Lösungen und eine Entwicklungstendenz vom Einfachen zum Komplexeren, dessen Niveau aber auch wieder reduziert werden kann. In der zeitgenössischen Kunst sind aufgrund der heutigen Vielfalt ihrer medialen und materiellen Erscheinungsformen derartige formale Entwicklungen kaum mehr gegeben, während sie weiterhin in den funktional gebundenen, anwendungsorientierten Bereichen von Architektur und Design oder eben auch in der Buchillustration zu beobachten sind. Die Fähigkeit, dergleichen wahrzunehmen und zu analysieren, ist eine Kernkompetenz unseres Faches.

## Abbildungsnachweis

**Abb. 1** *Geist der Kochkunst* (1822).

**Abb. 2** Arturo Schwarz (Hrsg.): *Die Surrealisten*. Ausst.-Kat. Schirn Kunsthalle Frankfurt (Mailand 1989).

**Abb. 3–7** *Dr. Oetker Schulkochbuch für den Gasherd*, (Bielefeld 1963).

**Abb. 8–11** *Dr. Oetker Schulkochbuch*. Bielefeld 2018.

**Abb. 12** *essen & trinken. Das große Buch vom Kochen*. (Köln 1982).

**Abb. 13** Antonio Carluccio: *Pasta & Opera. Klassische italienische Rezepte – große italienische Arien*. (München 2004).

**Abb. 14** Kunstmuseum Basel.

**Abb. 15** Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam.

## Anmerkungen

- 1 Karl Friedrich von Rumohr: *Geist der Kochkunst* (Frankfurt a.M.: Insel Verlag 1978). Joseph König war der Leibkoch Rumohrs.
- 2 Siehe Alexander Bastek: *Kunst, Küche und Kalkül: Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte*, Ausst.-Kat. Lübeck, Museum Behnhaus Drägerhaus (Petersberg: Imhof 2010).
- 3 Siehe <<https://de.wikipedia.org/wiki/Kochkunst>> (letzter Aufruf am 5. März 2019). Das Zitat von Brillat-Savarin („Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es“) ist, wie auch das von Ludwig Feuerbach 1850 in seiner Rezension von Moleschotts *Lehre der Nahrungsmittel für das Volk* formulierte Wortspiel: „Der Mensch ist, was er isst“, eine der Quellen, auf die das geflügelte Wort „Man ist, was man isst“ zurückgeht. Bereits Paracelsus hatte 1530 über das analogische Mikro-Makrokosmos-Verhältnis von Mensch und Welt geschrieben: „alles das, das er aus ihr isset, dasselbig ist er selbst.“ Siehe Theophrastus Bombastus Paracelsus: *Opus Paramirum*, in: *Opera*, hrsg. von Johann Huser (Basel 1589), Band 1, 117; hier zitiert nach Wolf-Dietrich Löhr: „Spielformen der Kunst: Andrea del Sarto als Architekt und der Triumph der Würste“, in: Hannah Baader/Ulrike Müller Hofstede/Kristine Patz/Nicola Suthor (Hrsg.): *Im Agon der Künste: Paragonales Denken, ästhetische Praxis und die Diversität der Sinne* (München: Wilhelm Fink Verlag 2007), 143–168, Zitat 143. Zu dem im Titel verwendeten Sprichwort siehe: <[https://de.wiktionary.org/wiki/das\\_Auge\\_isst\\_mit](https://de.wiktionary.org/wiki/das_Auge_isst_mit)>; <<http://www.sprichwort-plattform.org/sp/Das%20Auge%20isst%20mit>> (letzter Aufruf am 5. März 2019)
- 4 <[https://de.wikipedia.org/wiki/Carl\\_Friedrich\\_von\\_Rumohr](https://de.wikipedia.org/wiki/Carl_Friedrich_von_Rumohr)> (letzter Aufruf am 5. März 2019).
- 5 Siehe <<https://www.youtube.com/watch?v=Ml9HkNmbqBM>> (letzter Aufruf am 6. März 2019).
- 6 Löhr: „Spielformen der Kunst“ [wie Anm. 3], Zitate 145.
- 7 Ibid., 143f.
- 8 Ibid., 150, 152; Giorgio Vasari: *Le vite de' più eccellenti pittori scultori e architettori nelle redazioni del 1550 e 1568*. Band 5: Testo, hrsg. von Rosanna Bettarini und Paola Barocchi (Florenz: Sansoni 1984), 481f.
- 9 Siehe Ralf Beil: *Künstlerküche: Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades* (Köln: DuMont 2002); *Eating the Universe: Vom Essen in der Kunst*, Ausst.-Kat. Innsbruck, Galerie im Taxispalais; Stuttgart, Kunstmuseum; Düsseldorf, Städtische Kunsthalle (Köln: DuMont 2009); Cecilia Novero: *Andidiets of the Avantgarde: From Futurist Cooking to Eat Art* (Minneapolis: University of Minnesota Press 2010); Silvia Federici: *Aufstand aus der Küche: Reproduktionsarbeit im globalen Kapitalismus und die unvollendete feministische Revolution* (Münster: edition assemblage 2012); Silvia Bottinelli/Margherita D'Ayala Valva (Hrsg.): *The Taste of Art: Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices* (Fayetteville, Arkansas: University of Arkansas Press 2017); Julia Boog: „Eat Art: Vom Essen und Gefressenwerden in der Gegenwartskunst“, in: *Avenue*, 22. Januar 2018 <[https://avenue.jetzt/roh\\_gekocht/eat-art/](https://avenue.jetzt/roh_gekocht/eat-art/)> (letzter Aufruf am 7. März 2019).
- 10 Zur Materialikonografie siehe Monika Wagner: *Das Material in der Kunst: Eine andere Geschichte der Moderne* (München: C. H. Beck 2001; 2. Aufl. der broschiierten Sonderausgabe 2013); Monika Wagner/Dietmar Rübél/Sebastian Hackenschmidt (Hrsg.): *Lexikon des künstlerischen Materials: Werkstoffe der modernen Kunst von Abfall bis Zinn* (München: C. H. Beck 2002; 2. Aufl. 2010), bes. den Beitrag von Dietmar Rübél: „Nahrung“, *ibid.*, 182–186, sowie Sebastian Hackenschmidt: „Fleisch“, *ibid.*, 102–106.
- 11 Siehe Madalina Diaconu: *Tasten – Riechen – Schmecken: Eine Ästhetik der anästhetisierten Sinne* (Würzburg: Königshausen und Neumann 2005), 408ff.; Claus Stephani: „Daniel Spoerri and the Conception of Eat-Art: ‚Alltagskultur‘ and the Contemporary Art“, *Studia Judaica XIV* (2006), 129–144; Heribert Schulmeyer: *Eat Art: Daniel Spoerri's Gastronomoptikum* (Hamburg: Edition Nautilus 2006).
- 12 <<https://www.lempertz.com/de/kataloge/lot/1071-2/713-joseph-beuys.html>> (letzter Aufruf am 5. April 2019). Siehe Boog: „Eat Art“ [wie Anm. 9].
- 13 Siehe hierzu die Beiträge in Bottinelli/D'Ayala Valva: *The Taste of Art* [wie Anm. 9].
- 14 Siehe Dirk Dobke: „*Melancholischer Nippes*“: Dieter Roth: *Frühe Objekte und Materialbilder 1960–1975*, ergänzt und kommentiert von Dieter Roth. 2 Bände (Köln: Walther König 2002), *passim*, bes. Band 1, 151ff. („Kleine Geschichte der Kunst mit Schokolade“); Monika Wagner: „Vom Umschmelzen: Plastische Materialien in Kunst und Küche“, in: Beate Söntgen/Theodora Vischer (Hrsg.): *Über Dieter Roth: Symposium, Beiträge und Aufsätze*, Schaulager Basel (Köln: Walther König 2004), 121–135.
- 15 Harald Lemke: *Die Kunst des Essens: Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks* (Bielefeld: transcript Verlag 2007), 24ff.
- 16 <[https://it.wikisource.org/wiki/La\\_cucina\\_futurista](https://it.wikisource.org/wiki/La_cucina_futurista)>; Filippo Tommaso Marinetti: *Die futuristische Küche* (Stuttgart: Klett-Cotta 1983); *id.*: *The Futurist Cookbook* (London: Penguin Classics 2014). Siehe Carol Helstosky: „Time Changes Everything: Futurist/Modernist Cooking“, in: Bottinelli/D'Ayala Valva: *The Taste of Art* [wie Anm. 9], 45–59.
- 17 Siehe Isabel Schulz: „*Edelfuchs im Morgenrot*“: *Studien zum Werk von Meret Oppenheim* (München: Silke Schreiber 1993), 122ff.; Wagner: *Das Material in der Kunst* [wie Anm. 10], 279 und 281, Abb. 141; Daniele Muscionico: „Die enteignete Schamanin“, in: *Literatur & Kunst / A Magazine of Literature and Art* 5, Nr. 77 (2011) <<http://www.literaturundkunst.net/die-enteignete-schamanin/>> (letzter Aufruf am 6. März 2019).
- 18 Wagner: *Das Material in der Kunst* [wie Anm. 10], 279.
- 19 Arthur Rimbaud: *Briefe und Dokumente*, hrsg. von Curd Ochwaldt (Heidelberg: L. Schneider 1961), 28.
- 20 Die folgenden vergleichenden Analysen gehen zurück auf die Bochumer Zeit, in der Hubertus und ich nicht nur Rezepte austauschten, sondern auch mit der Durchführung der Propädeutika betraut waren. Für diese stellten wir seinerzeit einen von der Universitätsdruckerei hergestellten Reader zusammen, aus dem später unser Methoden-Reader hervorgegangen ist. Siehe Wolfgang Brassat/Hubertus Kohle (Hrsg.): *Methoden-Reader Kunstgeschichte: Texte zur Methodik und Geschichte der Kunstwissenschaft* (Köln: Deubner Verlag für Kunst, Theorie & Praxis 2003, 2. Aufl. 2009). Damals präsentierte ich erstmals den Teilnehmenden der Propädeutika das folgende Bildmaterial, das ich aus Gründen einer wissenschaftlichen Ansprüchen genügenden Vergleichbarkeit noch um Fotos der in Anm. 27 genannten Publikation ergänzt habe.
- 21 <[https://www.amazon.de/Schulkochbuch-Jubil%C3%A4umsausgabe-Dr-Oetker/dp/3767006634/ref=s\\_1\\_5/259-5126448-9831011?ie=UTF8&qid=1551958096&sr=8-5&keywords=schulkochbuch](https://www.amazon.de/Schulkochbuch-Jubil%C3%A4umsausgabe-Dr-Oetker/dp/3767006634/ref=s_1_5/259-5126448-9831011?ie=UTF8&qid=1551958096&sr=8-5&keywords=schulkochbuch)> (letzter Aufruf am 7. März 2019).
- 22 *Dr. Oetker Schulkochbuch für den Gasherdt*, 25. verbesserte Auflage (Bielefeld: Ceres-Verlag), 5.
- 23 Einige der Fotos zeigen eine für unsere heutigen Augen geradezu ‚schreiende‘ Buntheit, wie z. B. das Foto zu den Rezepten von eingelegten Heringen und Rollmöpsen (Abb. *ibid.*, 71). Die Fische sind hier mit Tomaten- und Zitronenscheiben, Zwiebelringen und Radieschen angerichtet, was farblich einiges hermacht, nach heutigen Maßstäben aber eine eher ungewöhnliche Zusammenstellung ist. Ich nehme daher an, dass die Kultivierung von Auge und Gaumen, die beide für die Entscheidung zuständig sind, was miteinander kombinierbar ist und was nicht, onto- und phylogenetisch zumeist in einer gewissen Synchronie erfolgt. Historisch

- lässt sich z. B. zeigen, dass der große Geschmackswandel des 18. Jahrhunderts, im Zuge dessen die im Barock beliebten schweren Ledertapeten und Tapisserien den lichtereren Ausstattungen des Rokoko und des Klassizismus wichen, mit einer Verfeinerung von Augen, Gaumen und Nase einhergegangen sind. Die ehemalige Vorliebe für kräftige, schwere Genüsse wich im Ästhetischen, Kulinarischen und auch beim Gebrauch von Parfum einer neuen Präferenz für das Leichte, ‚Natürliche‘. Siehe hierzu Alain Corbin: *Pesthauch und Blütenduft: Eine Geschichte des Geruchs* (Berlin: Klaus Wagenbach 1984), passim, bes. das Kapitel „Eine Neudefinition des Unerträglichen“, 81–100.
- 24 Dr. Oetker *Schulkochbuch*, 25. Aufl. [wie Anm. 22], 234.
- 25 Siehe <<https://de.wikipedia.org/wiki/Fliegenpilze>> (letzter Aufruf am 13.3.2019).
- 26 Baxandall hat mit diesem Begriff Stilmerkmale der Quattrocento-Malerei charakterisiert, die er auf die Wahrnehmungsgewohnheiten einer merkantilen Gesellschaft zurückführte, in der die Fähigkeit, mit dem Auge Warenmengen zu bemessen, eine alltäglich geforderte kognitive Leistung war. Siehe Michael Baxandall: *Die Wirklichkeit der Bilder: Malerei und Erfahrung im Italien des 15. Jahrhunderts*, 2. Aufl. (Frankfurt/M.: Suhrkamp 1980), 105ff.; im Auszug nebst Erläuterungen nachzulesen in Brassat/Kohle: *Methoden-Reader Kunstgeschichte* [wie Anm. 20], 98–106.
- 27 Dr. Oetker *Schulkochbuch* (Bielefeld: Dr. Oetker ein Imprint von ZS Verlag 2018), 282.
- 28 Ibid., 4–7.
- 29 Siehe *ibid.*, 561, 569, 573 und 579.
- 30 Bourdieu hat dargelegt, dass die mehr oder weniger ausgeprägte ästhetische Haltung eine den individuellen kulturellen Konsum bestimmende Größe ist, und erklärt: „Ein umfassendes Verständnis des kulturellen Konsums ist [...] erst dann gewährleistet, wenn ‚Kultur‘ im eingeschränkten und normativen Sinn von ‚Bildung‘ dem globaleren ethnologischen Begriff von ‚Kultur‘ eingefügt und noch der raffinierteste Geschmack für erlesenste Objekte wieder mit dem elementaren Schmecken von Zunge und Gaumen verknüpft wird.“ Pierre Bourdieu: *Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, 3. Aufl. (Frankfurt/M.: Suhrkamp 1984), 17. Weiter heißt es dort: „Die Negation des niederen, groben, vulgären, wohlfeilen, sklavischen, mit einem Wort: natürlichen Genusses, diese Negation, in der sich das Heilige der Kultur verdichtet, beinhaltet zugleich die Affirmation der Überlegenheit derjenigen, die sich sublimierte, raffinierte, interesselose, zweckfreie, distinguierte, dem Profanen auf ewig untersagte Vergnügen zu verschaffen wissen.“ Ibid., 27.
- 31 Antonin Proust hat in seinen *Erinnerungen an Manet* den Maler wie folgt charakterisiert: „Für Manet spielte das Auge eine so große Rolle, dass Paris noch nie einen flâneur wie ihn gesehen hat, oder einen flâneur, der mit größerem Nutzen spazieren ging.“ Über einen gemeinsamen Spaziergang, bei dem Manet seine Eindrücke knapp skizzierte, woraus z. B. das Gemälde *Die Straßensängerin* (1862, Boston, Museum of Fine Arts) entstand, berichtet er: „Eines Tages gingen wir dort herum, wo sich jetzt der Boulevard Malesherbes erstreckt, inmitten der Abbrucharbeiten und der gähnenden Leere bereits abgerissener Häuser [...]. Alle paar Schritte hielt mich Manet an. Da drüben stand eine einsame Zeder zwischen den Resten eines demolierten Gartens. ‚Siehst du ihre Rinde und die purpurbauen Schattentöne?‘, fragte er. Weiter weg standen Abbrucharbeiter, weiß gegen das dunklere Weiß der Mauern, die unter ihren Schlägen fielen und sie in Staub hüllten. Manet verweilte hier lange Zeit, um dieses Schauspiel zu bewundern. ‚Das ist‘, rief er aus, ‚die Symphonie in Weiß, von der Théophile Gautier gesprochen hat!‘“ Zitiert nach Robert L. Herbert: *Impressionismus: Paris – Gesellschaft und Kunst* (Stuttgart: Belser 1989), 55f.
- 32 Hans Körner: *Edouard Manet: Dandy, Flâneur, Maler* (München: Wilhelm Fink 1996), 97.
- 33 Siehe Susan Sontag: „Anmerkungen zu ‚Camp‘“, in: ead.: *Geist als Leidenschaft: Ausgewählte Essays*, 2. Aufl. (Leipzig und Weimar: Gustav Kiepenheuer 1990), 41–59.
- 34 *Essen & trinken: Das große Buch vom Kochen* (Köln: Gruner & Jahr 1982).
- 35 Darauf reagiert heute der bodenständige englische Sprachgebrauch, der solche Inszenierungen als „food porn“ denunziert. „Food porn is a glamorized visual presentation of cooking or eating in advertisements, infomercials, blogs, cooking shows or other visual media.“ Siehe <[https://en.wikipedia.org/wiki/Food\\_porn](https://en.wikipedia.org/wiki/Food_porn)>; letzter Aufruf am 14.3.2019.
- 36 Antonio Carluccio: *Pasta & Opera: Klassische italienische Rezepte – große italienische Arien* (München: Bassermann 2004). Erstausgabe: *Antonio Carlucci's Music & Menues from Italy* (London: Pavilion 1996).
- 37 Heinrich Wölfflin: *Kunstgeschichtliche Grundbegriffe: Das Problem der Stilbildung in der neueren Kunst* (München: F. Bruckmann 1915) sowie ders.: „Kunstgeschichtliche Grundbegriffe: Eine Revision“, *Logos* 22 (1933), 210–218. Dazu Brassat/Kohle: *Methoden-Reader Kunstgeschichte* [wie Anm. 20], 51–61.
- 38 Ich verzichte auf das Begriffspaar „Fläche – Tiefe“, das mir das problematischste der *Kunstgeschichtlichen Grundbegriffe* zu sein scheint, welche „[i]n ihrer Radikalität [...] fast den Status metaphysischer Kategorien [erreichen], weshalb ihr heuristischer Wert [...] bezweifelt wurde.“ Brassat/Kohle: *Methoden-Reader Kunstgeschichte* [wie Anm. 20], 52.
- 39 Brian Fagan: *The Little Ice Age: How Climate Made History 1300–1850* (New York: Basic Books 2000); Wolfgang Behringer/Hartmut Lehmann/Christian Pfister (Hrsg.): *Kulturelle Konsequenzen der „Kleinen Eiszeit“ / Cultural Consequences of the „Little Ice Age“* [Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte, Bd. 212] (Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht 2005); Philipp Blom: *Die Welt aus den Angeln: Eine Geschichte der Kleinen Eiszeit von 1570 bis 1700 sowie der Entstehung der modernen Welt, verbunden mit einigen Überlegungen zum Klima der Gegenwart* (München: Carl Hanser 2017).
- 40 Diese Stilmerkmale blieben damals nicht auf das Haarlemer Stillleben beschränkt. So malte z. B. in Antwerpen in den 30er Jahren Adriaen Brouwer mit solcher reduzierten Farbigkeit Wirtshausszenen und z. B. seinen *Bittere[n] Trank* (1636/38, Frankfurt/M., Städel Museum) und in London bediente sich Anthonis van Dyck einer solchen in seinen Bildnissen, insbesondere in seinem *Selbstporträt mit Sir Endymion Porter* (um 1635, Madrid, Prado).

