

# Mahlzeit

Deutsch

Dom Museum | Wien



- 4 **Einleitung**
- 6 **Erstes und letztes Mahl**
- 8 Pieter de Bloot  
Christus bei Martha und Maria, 1637
- 9 Anonym  
Reliquientafel mit Tischtuch des letzten Abendmahls, 1454
- 10 Meister des Friedrichsaltars  
Letztes Abendmahl, um 1440–1450
- 11 Anonym  
Hostienlöffel, 1679
- 12 **Sinneslust und Vergänglichkeit**
- 14 Taryn Simon  
An American Index of the Hidden and Unfamiliar, 2007
- 15 Abraham van Beyeren  
Prunkstillleben, Mitte 1660er-Jahre
- 16 Klaus Pichler  
One Third – ein Projekt über  
Lebensmittelverschwendung, 2011
- 17 Sonja Alhäuser  
Meereskampf, 2022
- 18 Nelson Jalil  
Algo vivo dentro de algo muerto, 2021
- 19 Dieter Roth  
Löwenselbst, 1969

20 **Tischgemeinschaften**

- 22 Albin Egger-Lienz  
Das Tischgebet, nach 1923
- 23 Ramiro Wong  
a la mañana con \_\_\_\_\_, y a la tarde con \_\_\_\_\_,  
2021
- 24 Götz Bury  
Tête-à-Tête de Luxe, 2022
- 25 Domenico Cresti, gen. Passignano  
Hochzeitsmahl Großherzog Ferdinands I.  
von Toskana (1549–1609), um 1590
- 26 Lois Bielefeld  
Weeknight Dinners, 2013–2015, 2017
- 27 Gaetano Gandolfi  
Das Bankett der Esther, um 1775–1780

28 **Alleinsein und Selbstreflexion**

- 30 Marina Abramović  
The Kitchen, Homage to Saint Therese, 2009
- 31 Maria Lassnig  
Selbstporträt mit Kochtopf, 1995
- 32 Izumi Miyazaki  
Taraco, 2018
- 33 Daniel Spoerri  
Tableau Piège, 1972

- 34 **Politik auf dem Teller**
- 36 Zina Saro-Wiwa  
Table Manners: Season 2, 2019
- 37 Maja Vukoje  
Ethiopian Cube, 2020
- 38 Gregg Segal  
Daily Bread, 2016–2018
- 39 Thierry Boutonnier  
Objectifs de production (Produktionsziele), 2005
- 40 Maha Malluh  
Food for Thought „Almuallaqat“ AE, 2022
- 41 desertArtLAB  
Desertification Dinner, 2022

**Einleitung**

**700**

„Mahlzeit“ verhandelt ein gleichermaßen sinnlich-lebensbejahendes wie gesellschafts- und geopolitisch brisantes Thema. Essen gehört zu den menschlichen Grundbedürfnissen, doch seit jeher übersteigt das gemeinsame Mahlhalten die Funktion der bloßen Nahrungsaufnahme: Sinnesfreude und Genuss, Stiftung von Gemeinschaft, Repräsentation des sozialen Status und rituelle Handlungen sind nur einige Aspekte, die mit dem Mahl verbunden sind.

Es verwundert nicht, dass die Kunst immer schon auf unsere Weisen des Mahlhaltens reagiert – darstellend, analysierend, abstrahierend, ironisch, aber auch kritisch: So nehmen Künstlerinnen der feministischen Avantgarde Rollenverteilungen im Haushalt wie auch Körpernormierungen aufs Korn. Auch Themen wie das globale Ungleichgewicht der Nahrungsversorgung oder die Massenproduktion von Lebensmitteln erfahren kritische Resonanz in der Kunst.

Anhand von Skulpturen, Gemälden, Zeichnungen, Fotografien und Videoinstallationen spannt die Ausstellung einen großen Bogen vom Mittelalter bis in die Gegenwart, ohne Anspruch auf eine vollständige Darstellung des Themas zu erheben. Inhaltliche und ästhetische Blickwinkel greifen bei den Gegenüberstellungen ganz unterschiedlicher Kunstpositionen ineinander.

Die Auswahl zeigt sowohl Werke aus den historischen Beständen des Hauses als auch aus der Sammlung Otto Mauer Contemporary, umfasst darüber hinaus auch hochkarätige Leihgaben aus nationalen und internationalen Sammlungen, Museen, Stiften und Galerien.

**Erstes und letztes Mahl**

**710**

Leben ist unweigerlich mit Essen verknüpft: Handlungen rund um Mahlzeiten erfuhren im Laufe der Geschichte vielfältige kulturelle Überformungen in Bezug auf religiöse, gesellschaftspolitische und sittliche Werte. Welche Funktionen des Speisens von existentieller Bedeutung sein können, wird in diesem Kapitel durch den Blick auf die bildende Kunst vorgestellt.

Das erste Mahl im Sinne des Nährens eines Neugeborenen erschöpft sich nicht nur in seiner sättigenden Funktion: Eltern schenken ihrem Kind durch das Stillen oder die Verabreichung des Fläschchens liebevolle Zuwendung und Geborgenheit: Die Künstlerin Elinor Carucci bringt mit dem Akt des Stillens ihrer Zwillinge den intimen Moment der Verbundenheit ins Bild. In der Darstellung der Maria lactans wird der Jesusknabe an Marias Brust gezeigt, womit sein Menschsein betont wird und gleichzeitig die Betrachtenden berührt werden sollen.

Das gemeinsame Mahl ist in vielen Religionen von großer Bedeutung: Im christlichen Glauben erhält es durch das letzte Abendmahl Jesu vor seinem Kreuzestod, das er mit seinen Jüngern abgehalten hat, besondere Relevanz. So verwundert es nicht, dass es zum Sujet vieler Kunstschaffender wurde.

Heinz Cibulkas sogenannte Bildgedichte aus den 1970er- und 1980er-Jahren dagegen erzählen ausschnitthaft vom Kreislauf eines ländlichen Lebens: Es ist geprägt durch die Zucht von Tieren und Pflanzen, die zu Nahrungsmitteln verarbeitet und besonders an den religiösen Festtagen gemeinsam verspeist werden.

**Christus bei Martha und Maria, 1637**

Öl auf Holz

LIECHTENSTEIN.

The Princely Collections, Vaduz–Vienna

Die holländische Malerei aus dem 17. Jahrhundert zeigt rechts vorne eine virtuos gemalte, bunte Vielfalt an Gemüse, Obst, Wein, Geflügel und Innereien. Die Objekte sind voller Symbolik: So steht die abgebrannte Kerze für die Vergänglichkeit alles Irdischen, die Ähre für das Brot des Himmels, das Ei für die Auferstehung – dieses gilt aber auch als erotische Anspielung. Die saure Zitrone mahnt zur Mäßigung. Im Hintergrund ist für Bibelkundige Jesu Besuch bei Martha und Maria zu erkennen: Martha beschwert sich bei ihm, dass ihre Schwester Maria ihr nicht im Haushalt hilft, sondern sich stattdessen in religiöse Fragen vertieft.

Während besonders flämische Künstler das Motiv traditionsgemäß auch in größerem Maßstab darstellten, orientierte sich Pieter de Bloot an dem gebürtigen Amsterdamer Maler Pieter Aertsen: Dieser hatte Mitte des 16. Jahrhunderts in Antwerpen zum ersten Mal ein biblisches Thema in den Hintergrund eines Marktstilllebens verlegt. Scheuten die calvinistisch geprägten Nordniederlande im Allgemeinen die explizite Darstellung religiöser Inhalte auf Profanbildern, erstaunt umso mehr, dass gerade dort das Thema „Christus bei Martha und Maria“ (Luk 10,38–42) sehr beliebt war. Das hängt wohl mit der Figur der Martha zusammen. Sie verkörperte im religiösen Kontext der Zeit das protestantische Ideal eines gottgefälligen Lebens: den aktiv arbeitenden Menschen („vita activa“). Die katholische Seite legte dagegen mehr Wert auf die geistliche Hingabe („vita contemplativa“).

**Reliquientafel mit Tischtuch  
des letzten Abendmahls, 1454**

Holz, Bronze, Email, textiles Gewebe

Domkirche St. Stephan, Wien.  
Reliquienschatzkammer

Das hier gezeigte gestreifte Stoffstück aus Baumwollgemisch ist ein Teil jenes Tischtuchs, das laut der an der Rahmung angebrachten Inschrifttafel beim letzten Abendmahl Christi Verwendung fand. Als ein neuartiges Element unter den Passionsreliquien Christi war es erstmals in der Mitte des 14. Jahrhunderts am Hof König Ludwigs I. von Ungarn in Erscheinung getreten.

Die Inschrift bezeugt, dass König Ludwig I. Herzog Rudolf IV. einen Teil des Tischtuchstoffs zum Geschenk machte. Mit der Schenkung der Tischtuchreliquie lädt der ungarische König den Herzog symbolisch zu einem Gemeinschaftsmahl ein: zum einen an den Tisch des Herren, mit dem beide Regenten im Glauben verbunden sind, und zum anderen drückt die Einladung eine enge politische, als freundschaftlich bezeichnete Verbindung der beiden Fürstenhäuser aus.

Der Stoff mit den rotbraunen, grünblauen und gelben Streifen wurde ungefähr hundert Jahre nach seiner feierlichen Übertragung nach Wien wie ein Bild in eine gerahmte Holztafel eingespannt. Das Reliquiar war am Rand mit 26 emaillierten „Röslein“ verziert. Erhalten hat sich von dieser Rahmung aus dem Jahr 1454 nur die vergoldete, emaillierte Inschriftplatte, die diese Datierung und den Wiener Bürger Mert Flieschmaschn als Stifter anführt.

Das Wiener Heiltumbuch von 1502 beschreibt die heilsgeschichtliche Bedeutung der Tischtuchreliquie und bildet sie mit ihrer Fassung aus dem 15. Jahrhundert ab: An diesem Holzschnitt orientiert sich auch das heutige Reliquiar aus der Zeit um 1900.

**Letztes Abendmahl, um 1440–1450**

Tempera oder Mischtechnik auf Lindenholz

Belvedere, Wien

Auf der bühnenartigen Ausführung des *Letzten Abendmahls* drängen sich dreizehn Männer um einen schräg von oben gezeigten großen, runden Tisch. Dieser ist symbolisch gedeckt: Das gebratene Lamm in der Mitte nimmt Bezug auf das jüdische Passahfest und auf Jesus selbst, den Johannes der Täufer als „Lamm Gottes“ bezeichnet hat. Die Hostie und der Kelch mit Wein auf dem spätgotischen Tafelbild erinnern an die Einsetzung der Eucharistie beim Letzten Abendmahl.

„Einer von euch wird mich verraten“ (Joh 13,21), kündigt Jesus in der Nacht vor seinem Tod traurig an. Die Apostel reagieren unterschiedlich auf die Verratsankündigung. Sie drängen den Herrn, den Namen preiszugeben. „Der ist es, dem ich den Bissen Brot, den ich eintauche, geben werde“ (Joh 13,26).

Im Vordergrund kniet ein keck wirkender Mann ohne Heiligenschein unter einem Bogen: Das Gelb seines Gewandes kennzeichnet ihn als sozial Ausgegrenzten. Es ist Judas, der die Mundkommunion empfangen und dann die Tischgemeinschaft verlassen wird, um Jesus auszuliefern.

Die Tafel stammt vom sogenannten Meister des Friedrichsaltars, der mit seiner Werkstatt im Wiener Raum zwischen 1430 und 1460 tätig war und mehrere Aufträge für Kaiser Friedrich III. ausführte. Der Künstler ordnet die Personen symmetrisch zur vertikalen Mittelachse an. Dadurch entsteht trotz der dramatischen Ereignisse eine ruhige Gesamtkomposition. Ausdrucksstark erscheinen Mimik und Gestik der mit pastosem Farbauftrag grob modellierten Gesichter und übergroßen Hände.

**Hostienlöffel, 1679**

Silber, vergoldet

Dom Museum Wien,  
Leihgabe der Domkirche St. Stephan, Wien

Der zierliche Hostienlöffel mit einer Länge von 28,2 Zentimetern besteht zur Gänze aus vergoldetem Silber. Sein Dekor ist ein feinziseliertes Kreuz mit Kleeblattenden und einem Strahlenkranz. Es handelt sich hier also um ein Gerät in liturgischem Gebrauch.

Der Geistliche setzte den „Hostienlöffel“ oder „Pestlöffel“ aufgrund der großen Ansteckungsgefahr ein, um Pestkranken die heilige Kommunion zu spenden, ohne ihnen zu nahe kommen zu müssen. Mithilfe eines solchen Löffels konnte die gewandelte Hostie auch durch ein Loch in der Kirchenmauer hinaus ins Freie gereicht werden. Daher waren die Geräte bis zu einem Meter lang, manche außerdem zusammenklappbar. Der Stiel konnte auch aus Kupfer oder Holz sein. Die Löffelmulde bestand zumeist aus vergoldetem Silber, kam sie doch einerseits mit der gewandelten Hostie und andererseits mit dem Mund der Pestkranken in Berührung – von der Praxis der Mundkommunion wurde selbst während der Epidemien nicht abgegangen. Noch im Mund aber sollte der Löffel umgedreht und dann zur Desinfektion verkehrt über eine Kerzenflamme gezogen werden, ordneten etwa die Lütticher Richtlinien für Pestzeiten aus dem Jahr 1586 an.

Gleichermaßen wie mit Lebensmitteln wurden die Isolierten in Seuchenzeiten mit „Seelennahrung“ versorgt: Den Sterbenden galt bzw. gilt das „Brot des Lebens“ als „Wegzehrung“ auf dem Weg zum „himmlischen Gastmahl“.

Der hier ausgestellte Hostienlöffel wurde anlässlich des Ausbruchs der Pest in Wien im Jahr 1679 von St. Stephan angeschafft.

**Sinneslust und Vergänglichkeit**

**720**

Kaum eine andere Bildgattung bereitet ein so sinnliches Vergnügen wie das Stilleben. Die Objekte wurden dazu verwendet, religiöse, politische oder auch erotische Botschaften zu übermitteln, oftmals in einer Überlagerung von Sinnschichten. Inmitten der Pracht wird aber auch, wie im barocken Werk von Abraham van Beyeren, an die Vergänglichkeit des Lebens erinnert.

In der Gegenwartskunst analysiert Stéphane Soulié in seinen laufenden Bildern ebenfalls Themen wie Zeitlichkeit, Veränderung und Vergänglichkeit. Catrin Bolt macht in ihrer stillebenartigen Fotografie wie Klaus Pichler Lebensmittelverschwendung zum Thema. Taryn Simon untersucht mit ihrem Werk unter anderem die Rolle von staatlichen Regulierungen in Bezug auf Lebensmittel. Robert F. Hammerstiel lotet in seiner Fotoserie *Made by Nature – Made in China* die feine Grenze zwischen Natürlichkeit und Künstlichkeit aus, indem er Stilleben aus Plastik zeigt.

Ab den 1960er-Jahren wurde Essen auch als künstlerisches Material genutzt: Daniel Spoerri prägte dafür den Begriff „Eat Art“. Bei Joseph Beuys' Werken sind verwendete Nahrungsmittel wie Schokolade und Fett eher als Energieträger anzusehen, die er mit symbolischer Bedeutung auflädt.

Gegenwärtige Kunstpositionen setzen Lebensmittel für aktuelle Themen ein: Der kubanische Künstler Nelson Jalil fragt 2021 in seiner Arbeit aus Brot nach der Möglichkeit von Freiheit. Die österreichische Künstlerin Anna Paul überprüft anhand ihrer *Bread Pieces* Marktmechanismen der Lebensmittelproduktion.

**U.S. Customs and Border Protection, Contraband Room, John F. Kennedy International Airport, Queens, New York, 2007 aus der Serie *An American Index of the Hidden and Unfamiliar***

Inkjet-Archivabzug, gerahmt, Letraset auf Wand

Taryn Simon. Courtesy Gagolian

An keinem anderen Flughafen in Nordamerika werden mehr internationale Passagiere abgefertigt als am John F. Kennedy International Airport in New York. Strikt reguliert wird, wer einreisen darf und welche Waren mitgebracht werden dürfen. Taryn Simon bietet einen Blick hinter die Fassade dieses zentralen Reiseknotenpunktes in einen Raum mit beschlagnahmtem Gut: Aus Furcht vor der Einschleppung von Seuchen oder Schädlingen wird es in Kürze von den Behörden vernichtet werden.

Simon hat die Nahrungsmittel nach ästhetischen Gesichtspunkten des Stilllebens aus dem 17. Jahrhundert arrangiert: Doch weckt der Überfluss und die Inszenierung in ihrem Werk keineswegs Lust am Genießen.

Die Gegenüberstellung von Text und Bild spielt in Simons Praxis eine wesentliche Rolle: Das Foto ist für sie ein Ort der Fantasie, während der faktenbasierte Textteil fest in der Realität verankert ist. Als Teil der Serie *An American Index of the Hidden and Unfamiliar* entstand die Arbeit als Reaktion auf die zunehmende staatliche Überwachung der Zivilbevölkerung und die massiven Einschränkungen der Informationsfreiheit nach den Anschlägen vom 11. September 2001. Die Künstlerin suchte jene Orte auf, die konstituierend für den Mythos der USA und dennoch für die meisten unzugänglich sind. Vor diesem Hintergrund wird deutlich, dass Simon mit der Dokumentation eines streng bewachten Bereichs, gefüllt mit als fremd identifizierten, beschlagnahmten Waren, nicht nur ökologische Fragen aufwirft.

**Prunkstillleben, Mitte 1660er-Jahre**

Öl auf Leinwand

Hohenbuchau Collection,  
Dauerleihgabe an LIECHTENSTEIN.  
The Princely Collections, Vienna

Überreich bieten sich auf einem Tisch in einem holländischen Bürgerhaus die feinsten Delikatessen wie reifes Obst, Krustentiere und Schinken zur Verkostung an, technisch brillant wiedergegeben mit all den unterschiedlichen Texturen. Appetitlich präsentiert werden sie auf kostbarem chinesischem Porzellan und auf Silberplatten.

Ab Mitte des 17. Jahrhunderts stellte die kaufkräftige, calvinistisch geprägte Bürger- und Kaufmannsschicht der führenden Großmacht Holland ihren Status selbstbewusst in sogenannten „Prunkstillleben“ zur Schau: Naturnahe holländische Stillleben wie das Werk von Abraham van Beyeren waren deshalb so erfolgreich, weil sie mehrere, auch gegensätzliche Bedürfnisse befriedigten: Gerade die Vieldeutigkeit der Dinge machte den Reiz im Barock aus. Charakteristisch für diese Bildgattung war die Thematisierung der Vergänglichkeit: Alles Sichtbare ist dem Tod geweiht. Die schnell verderblichen, exklusiven Speisen, das umgefallene Römerglas und der Nautiluspokal weisen auf dem Gemälde auf die Flüchtigkeit des Genusses hin.

Angesichts der sinnlichen Ausführung des Gemäldes könnte zudem das barocke *Carpe diem* im Vordergrund stehen: Es lässt als Kehrseite der Flüchtigkeit des Lebens und der Vergänglichkeit äußerlicher Schönheit die Gegenwart kostbar erscheinen und appelliert, den Augenblick zu genießen.

Van Beyeren lässt mit seinem unverwechselbaren, lockeren Pinselstrich eine raffinierte, vielschichtige und rätselhaft widersprüchliche barocke Inszenierung erstehen.

**3 Werke aus der Serie**  
***One Third – ein Projekt über***  
***Lebensmittelverschwendung, 2011***

C-Prints auf Büttenpapier

Klaus Pichler

Für die Fotografien des Projekts *One Third*, aus dem drei Arbeiten in der aktuellen Ausstellung zu sehen sind, setzt Klaus Pichler gezielt auf eine Form von Ästhetik, wie sie in der Werbefotografie zum Einsatz kommt – schwarzer, verheißungsvoller Hintergrund, dramatische Beleuchtung und imposante Präsentation der Lebensmittel. Auch ein Bezug zu den Stillleben vergangener Jahrhunderte erscheint evident: Früchte, Blumen und Güter wiesen dabei besonders auf die Vergänglichkeit allen Lebens hin.

So kostbar die Lebensmittel auch präsentiert werden: in der Mehlpilzpyramide sind bereits Larven geschlüpft, die Erdbeeren und Kekse sind mit Schimmelfäden überzogen und über den Beeren schweben Fruchtfliegen! Das genussvolle Betrachten wird bald von einem Gefühl des Ekels abgelöst.

Auf schlichten Schildern neben den Fotografien stellt Pichler Informationen zu Anbau und Transport sowie zur CO<sub>2</sub>-Bilanz der einzelnen Produkte bereit. Der Titel der Serie bezieht sich auf eine viel beachtete UN-Studie aus dem Jahr 2011, der zufolge im Durchschnitt ein Drittel aller Lebensmittel weltweit verschwendet wird.

Klaus Pichler regt mit seinem Projekt zum Nachdenken an: über den Zustand der Nahrungsmittelproduktion und über das eigene Verhalten in Bezug auf Lebensmittel. Auf visueller Ebene bindet der Fotograf die Geschichte der (westlichen) (Tafel-)Kultur durch die Auswahl der Präsentiergefäße ein. Er fragt aber auch nach unseren Prioritätensetzungen und, was uns Lebensmittel – 2011 wie heute – bedeuten.

**Meereskampf, 2022**

Margarine, Styrodur, Kühlvitrine

Courtesy of the artist

Sonja Alhäusers opulente Schokoladearrangements oder Margarine-skulpturen sind unwiderstehliche Attraktionen für die Sinne: Duftend, glänzend und von barock anmutender Fülle locken die Arbeiten nicht nur optisch und vom Geruch her, sondern laden auch zum Aufessen ein. Die Installationskünstlerin, Bildhauerin und Grafikerin nutzt Nahrungsmittel als Werkstoff, um Fragen des Essens, Geessenwerdens, Erschaffens und Zerstörens auszuloten.

Schmierspuren an den Vitrinenscheiben etwa verweisen auf die fettige Margarine, aus der die Skulptur im Inneren gefertigt ist. Hier sind es Fische und Putti, die sich aus ihrer Rolle als rein dekorative Symbole von Reichtum und Unbeschwertheit lösen und ihren Kampf um Raum und Leben in aller Härte austragen.

Neben den Objekten stehen die Grafiken Alhäusers, die die analytische Betrachtung von zwischenmenschlichen Beziehungen oder des Nahrungskreislaufs erlauben.

Die auf dem Tisch im Raumzentrum präsentierte Zeichnung verbindet beides: Der Hase als unschuldig Gejagter und zukünftige Speise hinterlässt Spuren in Form seiner Köttel, die Sonja Alhäuser den Besucherinnen und Besuchern in Nachbildungen aus Kakao und Marzipan anbietet. Der Tisch gerät so zum Ort der Interaktion zwischen Künstlerin, Werk und Betrachtenden, die durch das Verzehren der Hasenköttel direkt in den Werkprozess eingreifen. Sie alle nehmen damit am gleichen Kreislauf aus Entstehen und Vergehen Teil, der weit über die Arbeiten hinaus grundlegende Momente menschlichen Lebens beschreibt.

**Algo vivo dentro de algo muerto, 2021**

Sauerteigbrot, gebacken in einem Metallkäfig

Dom Museum Wien,  
Otto Mauer Contemporary

Ein Brot im Käfig: Gleichzeitig bestechend einfach und surreal, wird das Werk spätestens zum Sinnbild, wenn wir den Titel lesen – *Algo vivo dentro de algo muerto* (Etwas Lebendiges in etwas Totem) hat der kubanische Künstler Nelson Jalil es genannt. Das Lebendige, das könnten die Menschen sein. Das Tote, das Gitter, vielleicht die Grenzzäune oder der Stacheldraht. Es geht möglicherweise auch einfach um Dinge, die uns hindern, uns zu entfalten, und darum, dass wir trotz Grenzen kleine Freiräume finden können.

Als das Werk bei einer Ausstellung in Kuba erstmals gezeigt wurde, erkannten jedenfalls viele Kubaner eine Allegorie der Lage in ihrem Land. Tatsächlich war Jalil, der seit Langem mit Alltagsobjekten arbeitet, das Brot im Käfig plötzlich wie ein Sinnbild Kubas erschienen, wo seit den blutigen Protesten vor dem Kulturministerium in Havanna Ende 2020 die Zensur immer brutaler wird und viele Kunstschaffende ins Gefängnis kommen.

Jalil, der 1984 geboren wurde und 2009 das Instituto Superior de Arte – Kubas bedeutendste Kunstakademie in Havanna – abschloss, verwendet seit vielen Jahren Streichhölzer, Bleistifte oder Gummibänder, die entweder zu Skulpturen oder zum Motiv großformatiger Malereien werden und dann surreale Geschichten erzählen. Seit 2020 haben seine Werke dabei einen zunehmend politischen Charakter angenommen.

Weil auch für ihn die Gefahr von Repressionen immer stärker wurde, floh Jalil Anfang 2022 schließlich aus Kuba über Mexiko in die USA und lebt jetzt in Miami.

**Löwenselbst, 1969**

Vollmilchschokolade, in Löwenform gegossen

Sammlung Ph. Konzett, Wien

Bei diesem skulpturalen Gebilde handelt es sich um ein in Serie produziertes Selbstbildnis von Dieter Roth. Die Oberfläche ist mit Rissen und Löchern übersät, die durch den Zersetzungsprozess der Schokolade entstanden sind.

Ein eigenwilliges Selbstporträt: Das *Löwenselbst* gibt keine Auskunft über Aussehen oder Charakter des Künstlers. Mit dem Einsatz eines verderblichen Materials rückt Roth den Aspekt von Zeitlichkeit in den Vordergrund. Er zeigt den Prozess der Veränderung auf, der dem Schokoladeporträt innewohnt – genau wie dem Porträtierten selbst. Schonungslos konfrontiert uns der Künstler mit diesem Thema, allein die selbstironischen Aspekte des Porträts stimmen etwas versöhnlicher.

Veränderung ist auch allgemein das Hauptthema seiner künstlerischen Untersuchungen: Roth klammert dabei die hässliche Seite des Lebens, wie Zerfall und Zerstörung, nicht aus. Ab den 1960er-Jahren begann der Künstler, gegen das traditionelle Kunstverständnis aufzubegehren und mit gewöhnlichen Lebensmitteln wie Schokolade, Zucker, Wurst, aber auch mit Weggeworfenem zu arbeiten. Das eingesetzte Material wurde von ihm auch aufgrund seiner sinnlich-ästhetischen Qualität ausgewählt, was sein *Gewürzobjekt* ebenfalls bezeugt.

Der Universalkünstler, Literat und Verleger arbeitete wie seine Zeitgenossen Joseph Beuys und Daniel Spoerri an der Entgrenzung der Künste. Mit vergleichbaren Materialien und doch gänzlich unterschiedlichen künstlerischen Ansätzen schufen sie neue Ausdrucksformen für ihre Anliegen.

**Tischgemeinschaften**

**730**

Das Herzstück dieser Ausstellung ist dem Blick auf Tischgemeinschaften von der Renaissance bis heute gewidmet. Im Spiegel der Kunst wird deutlich, in welchem hohen Maße dem Mahlhalten eine gemeinschaftsbildende Funktion zukommt. Nicht selten wurde und wird das gemeinsame Essen auch zu Repräsentationszwecken genutzt und der soziale Status zur Schau getragen. Demonstration und Fortschreibung von Rangordnungen, der Versuch, diese zu unterlaufen, die Weitergabe von Verhaltensregeln, religiöse Handlungen in Verbindung mit dem Mahl – all dies ereignet sich am gedeckten Tisch, wobei notwendigerweise auch Ausschlüsse produziert werden. Das thematisieren sowohl Josef Danhauser, der 1836 einen Bettler direkt bis zur Tafel des „reichen Prassers“ dringen lässt, als auch Katharina Mayer, die Obdachlose in ihrer Fotoarbeit *Das Gastmahl der Freunde* (2006/2021) ähnlich kritisch-subversiv im Refektorium eines Klosters porträtiert.

Der Gemeinschaftsaspekt des Mahls erfährt mit der pandemiebedingten Einschränkung von sozialen Kontakten neue Aufmerksamkeit. Auch Familienkonstellationen, Essgewohnheiten und Verhaltensweisen lassen sich an diesem Thema analysieren. Das Gemälde von Geldorp Gortzius aus dem Jahr 1602 etwa regt im Dialog mit den zeitgenössischen Arbeiten zur Frage an, welche Regeln heute praktiziert werden. Als reales Objekt kommt der gedeckte Tisch ab den 1960er- und 70er-Jahren in den Kunstkontext: In Gestalt etwa der sogenannten Fallenbilder von Daniel Spoerri, die reale Spuren eines Mahls sind.

**Das Tischgebet, nach 1923**

Öl auf Leinwand

Belvedere, Wien

Es ist eine alltägliche Szene, die sich hier bietet: Eine Bauernfamilie hat sich um den Tisch versammelt, der Vater spricht ein Gebet, Mutter und Sohn lauschen andächtig. Sie stehen „wie Heilige auf einem Altar“, wie Albin Egger-Lienz seinen Anspruch an die Figuren seiner Bilder formuliert.

Der Tiroler Maler sucht um die Wende zum 20. Jahrhundert nach einem neuen Ausdruck in der figürlichen Malerei. Durch die formale Orientierung an der zeitgenössischen Plastik von Constantin Meunier oder Auguste Rodin mit ihrer klaren, kraftvollen Bewegung vollzieht er auch einen inhaltlichen Wandel und trifft nun allgemein menschliche Aussagen, wie hier beim Thema des Tischgebets im bäuerlichen Umfeld.

Die tägliche Zusammenkunft bei Tisch dient wesentlich mehr als nur der Nahrungsaufnahme: Sie ist ein spiritueller Moment in einer von harter körperlicher Arbeit geprägten Existenz. Farben und Formen spiegeln die Erdverbundenheit und Verinnerlichung der drei Personen wider: Die Vermeidung jeglicher Überschneidung der Figuren, der starke Lichtkontrast und geschlossene, dunkel umrissene Silhouetten verleihen den Charakteren eine Kraft, die gerade in ihrer ehernen Ruhe liegt. Um jegliche Ablenkung zu vermeiden, lässt der Maler nicht nur den einfachen Innenraum der Bauernhütte völlig schmucklos, sondern auch die Schüssel in der Tischmitte leer. Unberührt vom Vergehen der Zeit vollführt die Tischgesellschaft das, was Egger-Lienz am stärksten beeindruckt: eine „allgemein menschliche, uralte Handlung“.

**morgens mit \_\_\_\_\_,  
und abends mit \_\_\_\_\_, 2021**

Keramikteller, Tassen und Edelstahlbesteck,  
Essensreste, Bambus, Seil

Dom Museum Wien,  
Otto Mauer Contemporary

Die meisten Speisen essen wir, ohne uns jemals bewusst zu machen, woher die Zutaten kommen oder dass sie eine Geschichte haben. Genau dafür interessiert sich Ramiro Wong. Die Teller, Tassen oder Schüsseln, aus denen die Skulptur der Serie *a la mañana con \_\_\_\_\_, y a la tarde con \_\_\_\_\_* besteht, fanden bei einem Essen in Wien Verwendung, zu dem der Künstler Menschen unterschiedlicher Herkunft eingeladen hatte. Er selbst kochte dabei ein dreigängiges Menü und erzählte im Laufe des Abends die Geschichten der Speisen. Dabei erfuhren die Gäste, dass das Essen dem entspricht, was chinesische Einwanderinnen und Einwanderer seit Ende des 19. Jahrhunderts in Peru kochen: Die in der neuen Heimat improvisierten Gerichte haben dabei wenig mit den nationalen Stereotypen zu tun, die in Supermärkten als Fertigprodukte zu kaufen sind, so dass Wongs differenzierte Arbeit sich auch gegen reduktionistische kulinarische Aneignungen wie die Pekingsuppe richtet.

Besonders Speisen, die in Peru aus sogenannten „ollas comunes“, gemeinsamen Töpfen, kommen und stark mit Armut assoziiert werden, findet Wong interessant, denn sie sind viel stärker gemeinschaftsbildend als das Essen im Restaurant.

Diese individuellen oder auch kollektiven Erzählungen sind für Wong ein wesentlicher Teil seiner Arbeit, die er als Aufruf für einen aufmerksameren Nahrungskonsum versteht. Das Stapeln und die Instabilität der Skulptur werden dabei zu Sinnbildern für die Überlagerungen von Kulturen, Rezepten und Prekarität.

**Tête-à-Tête de Luxe, 2022**

Vermischte Materialien

Götz Bury

Unter einem Tête-à-Tête versteht man ein vertrauliches Zwiegespräch, das sowohl körperliche Nähe als auch die Abhandlung gewichtiger Themen beinhalten kann: Götz Bury präsentiert unter diesem Titel eine lange Tafel, die für ein 10-Gänge-Menü für zwei Personen gedeckt ist. Am Tisch platziert sind zwei gefüllte Etageren, Blumenschmuck sowie ein prachtvolles Salzgefäß in Form einer Galeone. Mit dem üppigen Tafelschmuck imitiert Bury die Opulenz von Staatsbanketts und Galadinnern. Doch setzt Bury dazu auf äußert schlichte, zweckentfremdete Materialien: Tischbeine aus Staubsaugerrohren, Blumenschmuck aus Löffeln und Obst aus Blech, das aus Waschmaschinen- und Trocknertrommeln geschnitten wurde.

Machtansprüche und soziale Stellung wurden und werden bei Tischgesellschaften durch den Sitzplatz eines jeden Gastes ausgedrückt: Hier platziert Bury die zwei Gäste an den gegenüberliegenden Tischenden als Ebenbürtige.

Die Machtsymboliken bei Tischgemeinschaften führt Bury mit viel Ironie und Witz vor: Er ersetzt den herrschaftlichen Glanz von Silber und Gold durch jenen von ausrangierten, unedlen Materialien und lässt die Gäste auf adaptierten Bierkisten sitzen. Zudem verhindert er jegliche Kommunikation, indem er den Blick durch den Tafelschmuck verstellt. Bury selbst beschreibt seine Werke als experimentelle Skulpturen und ergänzt diese oft durch (Koch-) Performances. Das Ermöglichen neuer Sichtweisen und eine Offenheit für vielfältige Assoziationen sind Markenzeichen seines Schaffens.

**Hochzeitsmahl Großherzog Ferdinands I.  
von Toskana (1549–1609), um 1590**

Öl auf Leinwand

Kunsthistorisches Museum Wien,  
Gemäldegalerie

Das Bild zeigt Ferdinando I. de' Medici, Großherzog der Toskana, und Christine von Lothringen bei einem Festbankett, das im Rahmen ihrer einmonatigen Hochzeitsfeierlichkeiten im Mai des Jahres 1589 in Florenz abgehalten worden sein dürfte: Die vollbesetzte Festtafel erstreckt sich in perspektivischer Schrägansicht vom Bildvordergrund bis weit in die Raumtiefe, wo sie sich im vorgelagerten Säulengang fortsetzt.

Heiraten wie diese verhalfen der vormals bürgerlichen Kaufmannsfamilie und noch jungen Herrscherdynastie zur Etablierung im Hochadel. Eine im Sinne des Regenten verfasste „Festbeschreibung“ dokumentierte das flüchtige Ereignis; sie förderte die überregionale Verbreitung der florentinischen Festkultur und erhöhte dadurch das Prestige des Hofes.

Domenico Crestis *Hochzeitsmahl Großherzog Ferdinands I. von Toskana* lässt sich innerhalb der Reihe der vielen Veranstaltungen nicht genauer zuordnen. Das Gemälde hatte zumindest nicht die Aufgabe, die Pracht des Mahles sinnesfreudig festzuhalten, wohl aber die bis ins letzte Detail durchdachte Gestaltung des Festes: Die vielen auf der Tafel verteilten übervollen goldenen Salzgefäße stehen für die Großzügigkeit des Gastgebers seinen Gästen gegenüber.

Der Florentiner Maler verbindet in dem Gemälde zeichnerisches Können mit der malerischen Komponente, die er sich in Venedig angeeignet hat. 1588 kehrte Cresti nach Florenz zurück, um an der Vorbereitung der acht für den Einzug der Braut temporär errichteten Architekturaufbauten mitzuwirken.

**8 Werke aus der Serie  
*Weeknight Dinners, 2013–2015, 2017***

C-Prints, Archivpigmentdrucke

Lois Bielefeld

Für ihre Serie hat die US-amerikanische Künstlerin Lois Bielefeld Einzelpersonen und Familien beim Abendessen in den eigenen vier Wänden fotografiert, und zwar zwischen Montag und Donnerstag, da es ein alltägliches Essen sein sollte. Es entstanden 86 Fotografien, vornehmlich in den USA, einige auch in Europa, die das Interesse der Künstlerin an Menschen in deren Beziehungsgefüge und privatem Umfeld bezeugen. Vor allem aber erzählen sie von den unterschiedlichsten Essgewohnheiten. Die Bandbreite erstreckt sich von beinahe formellen Familiendinnern bis zu legeren und unpräzisen Abendessen. Die Einblicke geben viel von der Persönlichkeit der Abgebildeten preis: Sie zeigen, wie diese Menschen wohnen, mit welchen Gegenständen sie sich umgeben, was und wie sie am liebsten essen.

Bielefeld hat ihre Arbeiten jeweils vor Beginn der eigentlichen Mahlzeit aufgenommen. Sie hebt die Menschen bei ihrer Tätigkeit mittels gebündeltem Licht hervor, vermittelt aber auch eine Idee vom tatsächlichen Beleuchtungsambiente. Damit bleibt sie in einem gewissen Sinne dokumentarisch. Ihre Serie zwischen künstlerischer Befragung, Sozialstudie und Gesellschaftsportrait feiert die Vielfalt kultureller Kontexte und unterschiedlichster Familienkonstellationen, stets verbunden durch die Frage nach der Bedeutung des Essens. Dabei zeigt sich, dass private Gemeinschaft nach wie vor über das gemeinsame Mahl gelebt wird – wie auch immer die individuelle Entfaltung dieses Alltagsrituals aussehen mag.

**Das Bankett der Esther, um 1775–1780**

Öl auf Leinwand

LIECHTENSTEIN.

The Princely Collections, Vaduz–Vienna

Der Barockmaler Gaetano Gandolfi schildert hier einen dramatischen Moment: Eine Serviette liegt zusammengeknüllt am Rand des Esstischs, die Gläser sind bereits fast leer. Gerade muss ein wichtiges Wort gefallen sein, denn der König hat mit beiden Händen sein rotes Gewand ergriffen. Wie der freie und bewegte Pinselstrich, der starke Hell-Dunkel-Kontrast und die intensive Farbigkeit tragen diese Details zur Dramatik der Szene bei. Ein wesentliches Indiz bleibt zunächst verborgen: Hier ist es – spärlich von einem Baum verdeckt – ein Galgen, der die Handlung andeutet. An ihm soll, so die biblische Geschichte aus dem Buche Esther, Mordechai, der Pflegevater der Königin, erhängt werden. Wie Esther selbst ist er Jude und wird deshalb von Haman, einem Günstling des Königs, verachtet. Gerade hat Haman ein Dekret erwirkt, das ihm das Recht gibt, die jüdische Bevölkerung des Landes zu ermorden.

Bis dahin wusste der Perserkönig Xerxes allerdings weder von der geplanten Hinrichtung, noch dass seine Frau Jüdin ist. Esthers Versuch, Haman aufzuhalten, birgt ein gewisses Risiko, denn ohne Audienz vor Xerxes zu erscheinen, stand unter Todesstrafe. Erst am zweiten Abend gibt sie sich vor ihm als Jüdin zu erkennen und steht für ihr Volk und gegen Haman ein. Dieser endet schließlich an dem Galgen, den er für Mordechai aufstellen ließ. In Erinnerung an seine Errettung begeht das jüdische Volk bis heute das Purimfest mit der Lesung des Buches Esther, viel Wein, Essen und einem expliziten Fastenverbot.

**Alleinsein und Selbstreflexion**

**740**

Alleine essen muss nicht immer Einsamkeit bedeuten: Bei Kunstwerken ist oft nicht eindeutig, welche Perspektive ein Werk verkörpert, wie bei Martin Dichtls alter Person beim Essen ihrer Suppe. Die konstruierten Selbstporträts der japanischen Künstlerin Izumi Miyazaki eröffnen Abgründe: Bilder, in denen ihr gespaltenen Körper den Blick auf lachsartiges Fleisch freigibt oder ihr Kopf aufgeschlagen wird wie ein Ei, sind im Grunde Reflexionen über den Tod: Das Essen wird so zum Sinnbild des Leblosen.

Maria Lassnigs Gemälde *Selbstporträt mit Kochtopf* erscheint zunächst humorvoll, ist es eigentlich nicht: Die Augen der Frau sind verbunden wie die einer Gefangenen, der Schrei bestätigt den Eindruck der Bedrohung. Im Kontext des Gesamtwerks und der Zeit malt Lassnig wohl ein feministisches Statement gegen die Verbannung der Frau in die Küche. Geradezu nüchtern wirkt dagegen Marina Abramovičs *The Kitchen: Homage to Saint Therese de Ávila*. Die Fotografien der Serie sind in einer spanischen Klosterküche entstanden. Daniel Spoerri zeigt uns lediglich die Spuren eines Mahls, das jemand alleine zu sich nahm. Das einsame Essen findet dabei beim Betrachten nur in unserem Kopf statt. Ähnlich spielt auch Franz West mit Präsenz und Abwesenheit: Die oder der Einzelne ist hier in der Leerstelle gegenwärtig, denn das *Labstück* war ursprünglich dazu gedacht, gehalten zu werden, als würde man daraus trinken. Jetzt lädt es dazu ein, den Bezug zum Körper geistig nachzuvollziehen.

**The Kitchen VI, 2009**  
**aus der Serie *The Kitchen*,**  
***Homage to Saint Therese***

Fine art pigment print

Courtesy Galerie Krinzinger and the artist

Die Frau in der Küche ist durch die Jahrhunderte ein beliebtes Motiv, sei es als Teil einer genrehaften Schilderung, sei es im Rahmen einer Erzählung. Mit dem Beginn der feministischen Kunst wird das Setting schließlich zur Verhandlung althergebrachter Rollenbilder genutzt. Marina Abramovićs *The Kitchen* fällt aus all diesen Zuschreibungen heraus: Hier wird die Küche zum Ort der Auseinandersetzung mit sich selbst.

Die Künstlerin zeigt sich in der aus Videos, Fotografien und Texten bestehenden Serie in einer Klosterküche aus der Franco-Zeit. In ein strenges, schwarzes Kleid gehüllt begibt sie sich sitzend, stehend und sogar schwebend in einen Zustand weltabgewandter Kontemplation. Kühle Farben, geschlossene Silhouetten und zurückgenommene Bewegungen verstärken den Eindruck von geradezu religiöser Ernsthaftigkeit. Die Künstlerin bewegt sich im Raum, verwendet ihn aber eigentlich nicht.

In *The Kitchen* rekurriert Abramović auf eine grundlegende persönliche Beziehung: Die Küche als Wirkstätte ihrer geliebten Großmutter wird zu einem erinnerten Ort von Geborgenheit und einer Verwurzelung, die die international agierende Künstlerin längst aufgegeben hat. Das an das Nonnenhabit erinnernde Kleid und der Titelzusatz lassen die Inspiration Abramovićs durch die heilige Teresa von Ávila erkennen. Sie bezieht sich auf die Tagebücher der Heiligen, die sich darin über einen verklärten Schwebezustand während des Suppekochens und die damit einhergehende Störung ihrer alltäglichen Handlungen beklagt.

**Selbstporträt mit Kochtopf, 1995**

Öl auf Leinwand

Maria Lassnig Stiftung

Mit dynamisch gesetzten Pinselstrichen stellt sich Maria Lassnig in diesem Selbstporträt mit einem verkehrt über das Haupt gestülpten Kochtopf dar. Der Inhalt des „Helmes“, welcher der Künstlerin die Sicht nimmt, changiert zwischen breiigem Kochgut und textilartiger Binde. Lassnigs typische Grünschattierungen im Hintergrund lassen die warmen Körperfarbtöne der Gesichtspartie besonders präsent wirken.

Ist es ein Aufschrei oder hat in diesem Gemälde der Mund die Funktion der Augen übernommen? Die gesamte Mimik zeugt von einem Moment der körperlichen Erstarrung – ein Moment des Erstaunens oder Erschreckens oder beides?

Dieses Selbstporträt scheint ein spitzer Kommentar zur Stellung der Frau in der Gesellschaft zu sein, die zu Lassnigs Zeit überwiegend in ihrer Funktion als Hausfrau (und Mutter) gesehen wurde. Im Kontext des Gesamtwerks der Künstlerin lassen sich die Figuren als intensive Weiterentwicklung ihrer Arbeit an den frühen „Körperbewusstseinsbildern“ beschreiben – einer malerischen Erkundung des eigenen Körpers, für die sie schlüssige Bildformen fand. Ein Mittel, um die Gesamtheit des menschlichen Wesens mit seinen körperlichen und seelischen Empfindungen ins Bild zu setzen, zeigt sich in der beschriebenen Darstellung durch Mehrdeutigkeit. Die erst spät gewürdigte österreichische Künstlerin hat die Malerei grundlegend auf eine eigenständige und unverkennbare Weise entgrenzt.

**Taraco, 2018**

C-Print auf Dibond

Izumi Miyazaki

Izumi Miyazaki eröffnet mit jedem ihrer farbintensiven Selbstporträts eine eigene Welt, in der Reales durch digitale Bildbearbeitung eine Übersteigerung ins Surreale erfährt – oftmals mittels Speisen. Dafür multipliziert, miniaturisiert und fragmentiert sich die japanische Künstlerin. Zum Beispiel in *Taraco*, wo sie sich genau wie die Delikatesse aus Lachsrogen, die ihr gleichsam als Zunge aus dem Mund wächst, den Betrachtenden darbietet – Zunge wie Gesicht von demselben feucht-benetzenden Glanz überzogen. Zudem werden Gewalt und die Verletzlichkeit des Fleisches zum Thema, indem sich die Zunge durch die Essstäbchen versehrt zeigt. Die Künstlerin präsentiert sich genauso als Objekt von Begehrlichkeiten wie die Delikatesse, mit der sie im Bild verschmilzt. „Food Porn“ nennt man den aktuellen Trend zu Lebensmittelfotografien, die über das Internet geteilt werden.

Ihre Fotografien verbreitet die Künstlerin über die Sozialen Medien. Miyazaki regt mit ihren genau geplanten Werken zum Nachdenken über das Präsentieren des eigenen Abbilds an. Der Fotografie erteilt sie eine gezielte Abfuhr, gerade weil sie ihre Selbstporträts als Manipulationen der Realität vorführt. Sie reagiert auf verschiedene Trends, wie etwa das Konzept von *Kawaii*, eine besonders in Japan populäre Niedlichkeitsästhetik, die sie jedoch ins Gegenteil kippt, etwa wenn sie sich in Magritte'scher Manier von Wolken aus Brokkoliröschen umgeben darstellt, die Sauce zum Gemüse ihr jedoch provokant aus den Nasenlöchern rinnt.

**Tableau Piège, 1972**

Assemblage auf Holz im Plexiglaskasten

SPREGOLD COLLECTION Berlin

Das Essen ist bereits verzehrt. Teller, Schüsseln, Glas und Brotkorb sind leer, die Serviette liegt zerknüllt am Tellerrand. Auf den ersten Blick erscheint dieser verlassene Tisch recht unspektakulär – außer, dass der Künstler ihn um 90 Grad gekippt an der Wand wie ein Tafelbild präsentiert. *Tableau Piège* gehört zu Daniel Spoerris berühmtester Werkgruppe, den „Fallenbildern“. Er bezeichnet sie als dreidimensionale Fotografien, die wie ein Schnappschuss die Realität festhalten: Das Essen hier fand am 7. Dezember 1972 im Düsseldorfer „Restaurant Spoerri“ statt.

In seinen Fallenbildern hält der Künstler nicht einzelne Objekte, sondern Situationen fest. Die Dinge stehen in Relation zueinander und fordern das Publikum aktiv zu einer Deutung auf. In diesem Sinne irritiert die Objektsituation von *Tableau Piège*, denn während seine Fallenbilder meist von rauschenden Festen stammen, zeigt uns dieses Werk ein einzelnes Gedeck.

Mit seinem äußerst vielseitigen Œuvre sprengt der Autodidakt Daniel Spoerri alle Gattungsgrenzen. Er ist nicht nur ein bedeutender Vertreter der Objektkunst und Gründungsmitglied des *Nouveau Réalisme*, sondern prägte Ende der 1960er-Jahre auch den Begriff der „Eat Art“. Diese Kunstrichtung umfasst essbare Kunstobjekte und erschließt Nahrungsmittel als künstlerisches Material. Bei seinen konzeptuellen Banketten serviert Spoerri den Gästen nicht nur Essbares, sondern führt ihnen auch die Grenzen ihrer kulturell geprägten Essgewohnheiten vor Augen.

**Politik auf dem Teller**

**750**

Essen ist nicht nur eine Geschmacksfrage: Auch was das Essen mit den Menschen macht, beschäftigt uns seit der Antike. Neu sind allerdings Fragen der Produktion im Zeitalter der globalen Wirtschaft. Und auch die Kunst beschäftigt sich mit der politischen und ethischen Dimension des Essens.

Die koloniale Ausbeutung beschäftigt neben Maja Vukoje auch die Künstlerin Zina Saro-Wiwa: Wenn sie Menschen aus dem Nigerdelta beim Essen filmt, vollzieht sie eine bewusste Verschiebung hin zum Individuum. Bei Maha Malluh werden die Menschen dagegen durch ihre Spuren sichtbar. Indem die Künstlerin Kochtöpfe sammelt, die ursprünglich von Nomadinnen und Nomaden benutzt wurden, erinnert sie an eine uralte Lebensweise im Einklang mit der Natur. In dieser Vergangenheit findet das desertArtLAB alte Lösungen für neue Probleme: „Welche essbaren Pflanzen überleben bei Dürre?“ ist eine der Fragen für die Zeit des Klimawandels, in dem die Lebensmittelknappheit zunimmt.

Scheinbar antipodisch zu diesem Fokus verhält sich Veronika Merklein: Mit *FATLife* thematisiert sie in einer fiktiven Dauerwerbese-ndung den Wunsch nach Selbstoptimierung in westlichen Überflussgesellschaften. Auch Gregg Segal widmet sich in seiner Serie *Daily Bread* verschiedenen Körperbildern, für die er Kinder auf der ganzen Welt mit den Gerichten, die sie essen, fotografierte. Das Kollektiv honey & bunny greift dieses Thema ebenfalls auf und konfrontiert industriell Produziertes mit dem Ideal einer gesunden, natürlichen Nahrung.

**Table Manners: Season 2, 2019**

Videoinstallation

Zina Saro-Wiwa,  
Courtesy Montague Contemporary

Für ihre Videoserie *Table Manners* (Tischmanieren) filmt die britisch-nigerianische Künstlerin Zina Saro-Wiwa acht Personen aus ihrer Heimat Ogoniland, wie sie alleine bei Tisch sitzen und lokale Gerichte essen. Im Hintergrund ist das Treiben ihrer Dörfer hörbar: Hupen, dumpfe Musik, Gesprächsfetzen, ab und zu Ziegen-geblöke. Die Installation simuliert eine gemeinsame Mahlzeit: Betrachtende sind eingeladen, an einem Tisch Platz zu nehmen, auf dem der Bildschirm platziert ist. Jemandem allerdings schweigend beim Essen zuzuschauen, ohne jegliche Konversation, widerspricht den gesellschaftlichen Umgangsformen. Das Unheimliche der Erfahrung wird verstärkt, wenn sich abzeichnet, dass die Porträtier-ten ihren resoluten Blick auf uns gerichtet haben und nicht umgekehrt.

Nahrung, ihre Produktion und ihr Verzehr sind eng mit Klasse, Macht und geopolitischen Themen verbunden. Mit der Hervorhebung der landschaftlichen Fülle und traditionsreichen Kulinarik der Ogoni versucht Saro-Wiwa, den Negativschlagzeilen entgegenzuwirken, die das erdölreiche Nigerdelta begleiten. Der umweltschädliche Förderprozess ist für multinationale Ölkonzerne zwar ungemein lukrativ, für die lokale Landwirtschaft aber verheerend. Von der Untrennbarkeit von Nahrung, Land und Körper überzeugt, sieht Zina Saro-Wiwa die Rückbesinnung und das Zelebrieren der Lebensmittel, die auf umkämpftem Land angebaut werden, als Heil- und Kraftquell und legt den Fokus auf die Ausdauer und Kreativität, die damit verbunden sind.

**Ethiopian Cube, 2020**

Acryl, Zucker, Kaffee und Kakao auf Jutesack

Courtesy Maja Vukoje

Zucker, Kaffee, Kakao: Was sich hier wie der Anfang eines Rezeptes für eine süße Köstlichkeit liest, ist die Materialangabe von Maja Vukojes Gemälde *Ethiopian Cube*. Die Künstlerin applizierte diese malereifremden Materialien auf einen mit dem Firmenlogo eines äthiopischen Lieferanten der Rohstoffe bestempelten, groben Jutesack.

Die Arbeiten von Maja Vukoje sind geprägt von ihrer intensiven Auseinandersetzung mit der Geschichte der Malerei und der Kunsttheorie. So nimmt sie mit *Ethiopian Cube* Bezug auf die klare, lineare Formensprache der klassischen Moderne. Hat sich die Malerei der Moderne vor allem auf sich selbst bezogen, verankert Vukoje ihre Werke durch die Wahl von unorthodoxen Materialien klar in den sozialen und ökonomischen Kontexten, in denen sie entstehen. Zucker, Kaffee und Kakao sind eben nicht nur Genussmittel, sondern auch Haupterzeugnisse der kolonialen Ausbeutung. Ein Thema, das die Künstlerin auch in ihrer Serie von sich schälenden Südfrüchten aufgreift.

*Ethiopian Cube* kann zudem in Verbindung mit den opulenten Stillleben des 17. Jahrhunderts gebracht werden. Doch während die Kunstschaffenden von damals die Genussmittel illusionistisch in Öl darstellten, verwendet Maja Vukoje die tatsächlichen Rohstoffe, ohne deren Materialität zu verfremden. Somit gelingt es ihr, nicht nur auf die asymmetrischen Machtverhältnisse hinzuweisen, die in der Lebensmittelproduktion und -konsumation herrschen, sondern sie zeigt auch die Verflochtenheit von Geschichte, Ökonomie und Kultur auf.

**17 Fotografien aus der Serie  
*Daily Bread*, 2016–2018**

C-Prints

Gregg Segal

Noch bevor sie richtig sprechen können, haben Kinder ihr Lieblingsessen. Der Speiseplan erweist sich dabei im Verhältnis zu dem, was auf der Welt verzehrbar ist, als sehr eingeschränkt. Nur 0,19 Prozent der ca. 80.000 essbaren Pflanzenarten sind für die Ernährung von Bedeutung. Doch durch Kombination, Zubereitung und Würze ergeben sich trotzdem riesige Unterschiede. Die Kultur spielt hier eine wichtigere Rolle als der persönliche Geschmack: Vor gewissen Dingen – man denke an verdorbene Lebensmittel – haben wir alle einen natürlichen Ekel und unser „verhaltensgesteuertes Immunsystem“ verhindert, dass wir sie zu uns nehmen. Aber selbst das lässt sich beeinflussen. So duftet für die einen verführerisch, was für die anderen bereits stinkt – man denke an Camembert. Entsprechend unterschiedlich sehen die Speisepläne der Welt aus.

All diese Aspekte schwingen in Gregg Segals Fotoserie *Daily Bread* mit. Für die Aufnahmen aus der Vogelperspektive ließ er über 50 Kinder aus der ganzen Welt mit den von ihnen innerhalb einer Woche verzehrten Speisen posieren. Dabei merkt man schnell, dass Fleisch nicht überall die gleiche Rolle spielt. Erst auf den zweiten Blick erkennt man dagegen, dass Kinder an unterschiedlichen Orten der Welt wohl ganz unterschiedliche Esswerkzeuge oder mitunter gar keine verwenden. So stellt Segals Werk auch eine Einladung zum vergleichenden Sehen dar: Was kennen wir, was nicht? Wie wird das Essen zubereitet? Und was könnten wir vielleicht voneinander lernen?

**4 Werke aus der Serie  
*Objectifs de production*  
(Produktionsziele), 2005**

C-Prints auf Dibond

Dom Museum Wien,  
Otto Mauer Contemporary

Die Geschichte der menschlichen Ernährung ist auch die unseres Umgangs mit anderen Lebewesen: Unsere urzeitlichen Vorfahren pflückten Feigen und jagten, griffen aber sonst nicht bewusst in die Entwicklung anderer Lebensformen ein. Das änderte sich mit der „landwirtschaftlichen Revolution“, die vor ca. 11.500 Jahren begann. Auch wenn sich heute ganze Industriezweige mit der Nahrung befassen, sind Pflanzen und Tiere immer noch für jedes Lebensmittel wesentlich. Thierry Boutonnier thematisiert aber nicht unseren *Zugang* zur Nahrung, sondern den *Umgang* der Menschen mit den Lebewesen, die sie zu Lebensmitteln machen.

Die auf den ersten Blick rätselhaften Fotografien bekommen beim Lesen der Titel eine humorvolle Seite. Sie zeigen, wie der Künstler das Gespräch mit einigen der „Hauptbetroffenen“ der Lebensmittelherstellung sucht: So erklärt er der Milchkuh die Ziele der Milchproduktion, einem Mastschwein die Fleischverarbeitung und dem Weizen die Entwicklung der Weizenpreise. Der Humor der Bilder, ihre Inkongruenz, bringt die Betrachtenden zum Kern der Themen. Zeigen sie doch unmittelbar den Kontrast zwischen der Welt der Tiere und Pflanzen, deren Realität aus objektiven Dingen wie Wasser oder Stroh besteht, und der menschlichen, die auch viele Fiktionen wie Geld und Börsenkurse umfasst. Indem Boutonnier die Unverständlichkeit menschlichen Handelns für andere Lebewesen drastisch aufzeigt, thematisiert er eindrücklich die Ausbeutung pflanzlichen und tierischen Lebens durch die Menschen.

**„Almuallaqat“ AE, 2022 aus der Werkgruppe  
*Food for Thought***

Aluminiumtöpfe

Courtesy Galerie Krinzinger and the artist

Zerbeult, zerkratzt, rußgeschwärzt: Die Oberfläche und vor allem die Böden der 16 Aluminiumtöpfe zeugen von ihrer intensiven Nutzung. Die ausrangierten Kochgeräte wurden von der saudiarabischen Künstlerin Maha Malluh auf Flohmärkten in ihrer Heimat gesammelt – sie dienten einst den Nomadenstämmen der Region zur Zubereitung von Speisen. Die Dimensionen der Gefäße verraten, dass es sich dabei um Gerichte für Gemeinschaftsmahle handelte. Damit zelebriert die Künstlerin die arabische Geschichte und deren ausgeprägte Tradition der Gastfreundschaft. Der Titel unterstreicht den hohen Stellenwert der Esskultur für die kulturelle Identität: *Almuallaqat* (hängende Gedichte) bezeichnet eine Sammlung von Texten aus dem 6. Jahrhundert aus vorislamischer Zeit, die eine einzigartige Stellung in der arabischen Literatur haben. Formal sind der serielle Charakter der Werkgruppe *Food for Thought* und die Gitterstruktur der Präsentation sowohl im Minimalismus verankert als auch in traditionellen Webmustern und Wandbemalungen von Wohnräumen – beides vor allem von Frauen praktizierte Kunstformen.

Maha Malluh arbeitet gerne mit gebrauchten Objekten, um auf den Erhalt von Identität und kulturellem Erbe in der sich rasant ändernden saudischen Gesellschaft hinzuweisen, aber auch um die Wegwerfgesellschaft zu kritisieren. Indem sie die Töpfe an der Wand präsentiert, hebt sie deren obsoleten Status hervor, bettet sie aber dank des neuen Kontextes gleichzeitig wieder in gegenwärtige Narrative ein.

**Desertification Dinner, 2022**

Installation

Courtesy of the artists

In einer reduziert gestalteten Tischvitrine werden Kakteen auf weißen Keramiktellern präsentiert. Die Wüstenpflanzen sind in so wenig Erde eingebettet, dass man sich fragen muss, ob und wie sie in dieser Umgebung überleben können. Die ebenfalls auf dem Tisch platzierte Menükarte beschreibt ein mehrgängiges Menü, wobei sich die Hauptzutaten auf den Tellern befinden.

Das Kollektiv desertArtLAB wurde von April Bojorquez und Matt Garcia gegründet. Es forscht und agiert an den Schnittstellen von Ökologie, Kunst und Gemeinschaft. In der eigens für das Dom Museum Wien entwickelten Installation *Desertification Dinner* visualisiert es die Stoßrichtung seiner künstlerischen Praxis.

Seit 2010 aktiviert die Gruppe öffentlichen Raum durch partizipative Kunstwerke, indem sie daran arbeitet, Ödland mithilfe von indigenem Wissen in intakte Wüstenlandschaften zu verwandeln. desertArtLAB zeigt auf, dass diese seit jeher eine Quelle für Nahrung und Medizin sind und eine reiche Geschichte und kulturelle Praxis aufweisen.

desertArtLAB verharrt nicht im Aufzeigen von Problemen, sondern erprobt Möglichkeiten, die Zukunft neu zu gestalten. Das Kollektiv agiert gleichermaßen künstlerisch wie politisch – nicht nur durch die Erprobung neuer ökologischer und kulinarischer Wege, sondern auch, indem es bewusst macht, dass sich das Wissen von im Laufe der Geschichte vertriebenen und marginalisierten Bevölkerungsgruppen als wesentlich für die Zukunft der Menschheit erweisen kann.

## **Mahlzeit**

29. September 2022  
bis 27. August 2023

Dom Museum Wien  
Stephansplatz 6  
1010 Wien

[dommuseum.at](http://dommuseum.at)

Herausgegeben von  
Johanna Schwanberg

Redaktion  
Katja Brandes  
Carola Schreiner-Walter

Texte  
Nina Schermann  
Carola Schreiner-Walter  
Johanna Schwanberg  
Klaus Speidel  
Anke Wiedmann  
Susanne Winder

Lektorat  
Andrea Schellner  
Carola Schreiner-Walter

Grafische Gestaltung  
Büro Ferkl

© Dom Museum Wien

## **Ausstellung**

Kuratorin

Johanna Schwanberg

Ausstellungsgestaltung

Christian Sturminger

Kuratorische Assistenz

Anke Wiedmann

Susanne Winder

Kuratorische Beratung

Klaus Speidel

Produktion

Anke Wiedmann

Franziska Maria Urban

Grafische Gestaltung

Büro Ferkl

Registratur und Bildrechte

Anke Wiedmann

Susanne Winder

Nora Brozovic

Leitung Kunstvermittlung

Katja Brandes

Team

Kerstin Kapeller

Katharina Karner

Una Matanović

Silvia Müllegger

Carola Schreiner-Walter

Barbara Steininger-Wetzlmair

Doris Weidacher

Mediaguide

Fluxguide

Andreas Wolf/einverstanden

Shop und Ticketing

Kata Jekely

Haustechnik und Sicherheit

Andreas Rottenschlager

Kommunikation

Kerstin Schuetz-Mueller

Fundraising

Christina Hardegg



WIENER STÄDTISCHE  
VERSICHERUNGSVEREIN



KATHOLISCHE KIRCHE  
Erzdiözese Wien

— Bundesministerium  
Kunst, Kultur,  
öffentlicher Dienst und Sport



Schelhammer  
Capital 1832



