

Presseunterlage

# **KUNSTGENUSS ESSEN**

## **Von der Linzer Torte bis zur Bosna**

14. November 2014 bis 22. März 2015

# Inhalt

---

Ausstellungsdaten .....	3
Allgemeiner Text zur Ausstellung .....	4
KünstlerInnen .....	6
Saaltex te .....	7
Kindertex te .....	11
Kunst- und Veranstaltungsprogramm .....	16
Pressebilder .....	19

## Ausstellungsdaten

---

<b>Ausstellungstitel</b>	<b>KUNSTGENUSS ESSEN</b> <b>Von der Linzer Torte bis zur Bosna</b>
<b>Ausstellungsdauer</b>	14. November 2014 bis 22. März 2015
<b>Eröffnung</b>	Donnerstag, 13. November 2014, 19 Uhr
<b>Ausstellungsort</b>	NORDICO Stadtmuseum Linz, 1. OG
<b>Kuratorin</b>	Sabine Fellner
<b>Ausstellungsarchitektur</b>	Clemens Bauder
<b>Exponate</b>	Präsentiert werden rund 100 Kunstwerke, darunter Gemälde, Grafiken, Fotografien, Objekte, Skulpturen und Installation, von 92 KünstlerInnen und Künstlergruppen. Die Exponate stammen aus den Beständen der Museen der Stadt Linz ebenso wie aus zahlreichen Galerien und Privatsammlungen.
<b>Kooperationen</b>	Teile der Ausstellung wurden in Zusammenarbeit mit der <b>Kunstuniversität Linz</b> (Bereich Malerei und Grafik, Klasse Ursula Hübner) entwickelt. Die <b>Konditorei Leo Jindrak</b> stellt an den Kinder-Adventsamstagen Lebkuchen zum Naschen vom NORDICO Christbaum zur Verfügung.
<b>Kontakt</b>	Dametzstr. 23, 4020 Linz, Tel. +43(0)732/7070-1901; nordico@nordico.at, www.nordico.at
<b>Öffnungszeiten</b>	Di–So 10–18 Uhr; Do 10–21 Uhr Am 8., 24., 25., 31.12.2014, 1.1.2015 hat das NORDICO geschlossen, am 26.12.2014 und 6.1.2015 geöffnet.
<b>Eintritt</b>	€ 6,50 ermäßigt € 4,50
<b>Pressekontakt</b>	Nina Kirsch, Tel. +43(0)732/7070-3603; nina.kirsch@lentos.at

### **GesprächspartnerInnen bei der Pressekonferenz:**

Bernhard Baier, Vizebürgermeister und Kulturreferent der Stadt Linz  
Andrea Bina, Leiterin des NORDICO Stadtmuseum Linz und Kuratorin  
Sabine Fellner, Kuratorin

## Allgemeiner Text zur Ausstellung

---

Riesen-Erdäpfel als Skulptur, Käse und Schokolade an die Wand gehängt, eine Küche aus Draht als plastische Zeichnung, saftige Früchte, üppige Speisereste, tanzende Würste, Rezepte zum Kunstwerk erhoben und gemeinsames Essen und Kochen als neue Kunstform – Essen aus einem neuen Blickwinkel betrachtet.

Essen ist Lebensnotwendigkeit, es verbindet den Menschen auf elementarste Weise mit der Welt, es vergegenwärtigt den ewigen Zyklus von Leben und Tod. Essen ist aber auch als sozial normierte und kulturell geprägte Handlung fundamentaler Bestandteil gesellschaftspolitischer Prozesse wie religiöser Riten. Als Teil unserer kulturellen Identität ist Essen daher seit jeher eine Inspirationsquelle für kreatives Schaffen.

Die virtuose malerische Wiedergabe von Essbarem war seit dem 16. Jahrhundert dem Stillleben vorbehalten. Saftige Früchte, pralles Gemüse und üppige zum Verzehr angerichtete Speisen dienen aber nicht nur dem Augenschmaus, sondern symbolisieren im metaphorischen Sinn Körperlichkeit und Leben, Vergänglichkeit und Tod. Die diesem Verfall innewohnende Schönheit verdeutlichen die Fotografien toter Schweine von Madame d'Ora ebenso wie die Abfallbilder von Frenzi Rigling oder die düster atmosphärischen Früchte- und Gemüseparaloids von Sabine Jelinek.

Seit den 1960er Jahren ist Essen nicht mehr nur Darstellungsgegenstand, sondern wird zum Kunstmittel, seine Verarbeitung und Bearbeitung zum künstlerischen Prozess und seine Zubereitung zur Kunstaktion. Auf die Symbolkraft von Essen in der christlichen Tradition verweisen die Tierschlachtungen des Orgien-Mysterien-Theaters von Hermann Nitsch, und mit dem Teilen eines Brotlaibs unmittelbar auf ihrem Bauch rückt VALIE EXPORT in ihrer Kunstperformance, *Homo Meter II* Fragen nach Fruchtbarkeit, Geburt und Vergänglichkeit in den Mittelpunkt.

Als eigene Kunstrichtung postuliert die Eat Art die „Einheit von Kunst und Leben“. Daniel Spoerri *Fallenbilder* – abgeessene Tische als Tafelbild an die Wand gehängt – visualisieren diesen Schnittpunkt zwischen Natur und Kultur. Als stumme Zeugen eines ewigen Kreislaufs zeigen sie eine Momentaufnahme aus dem Zyklus des Lebens. Dieter Roth verdeutlicht das Prozesshafte allen Seins über die Verwesung und Zersetzung von Essbarem.

Für Peter Kubelka ist *„das Kochen nicht nur ein bildender Prozess wie andere Künste, sondern beides: Unmittelbares Eingreifen in die Natur und künstlerisch bildender Prozess“*. Weiterführend verknüpft Paul Renner Kochen und Kunst zu einer Performance Art im Rahmen gemeinsamer Koch- und Esserlebnisse.

Essen ist seit jeher Manifestation kultureller Zugehörigkeit, die ihren Ausdruck in bestimmten, für eine Region typischen Speisen findet. Heinz Cibulka zeigt in diesem Sinne Essen eingebettet in religiöse Rituale, Feierlichkeiten und den alltäglichen Kreislauf menschlicher Existenz. Essen vermag aber auch im Gegenzug als Katalysator für die Integration fremder kultureller Einflüsse dienen, wie die Geschichte der Bosna und die Videoporträts von Linzer Märkten anschaulich illustrieren.

Das Essverhalten der Gegenwart wird von zunehmender Genussfeindlichkeit und der Entfremdung des Menschen vom Ursprung seiner Nahrungsressourcen bestimmt. Robert F. Hammerstiel entlarvt in seinen Plastikstillleben Ersatzwelten und Wunschprojektionen der Werbung, die die Suche der Menschen nach einer heilen Welt bedienen. Genmanipuliertes Saatgut ist Thema der Arbeit von Lisl Ponger, und den Wandel von Essen als elementarem Grundbedürfnis zum Spaßfaktor einer Freizeitkultur verdeutlicht uns gigantisch vergrößertes Popcorn von Maria Bichler und Angelika Windegger.

Von 1900 bis heute zeigt die Ausstellung mit rund 100 Werken aus den Beständen des LENTOS Kunstmuseum, des NORDICO Stadtmuseum, aus zahlreichen Galerien und Privatsammlungen mit Werken von Albin Egger-Lienz, Rosa Scherer, Albert Paris Gütersloh, Alfred Wickenburg, Marie-Louise von Motesiczky, Edward Weston, Madame d'Ora, VALIE EXPORT, Hermann Nitsch, Otto Muehl, Rudolf Schwarzkogler, Dieter Roth, Daniel Spoerri, Alois Mosbacher, Heinz Cibulka, Paul Renner, Lisl Ponger, PRINZGAU/podgorschek, Frenzi Rigling und Ursula Hübner, um nur einige zu nennen, eine Bandbreite künstlerischen Schaffens, die die Relevanz der Grundsubstanz Nahrung als Verbindungsglied von Kunst und Leben verdeutlicht.

## KünstlerInnen

---

Leo Adler  
Fritz Aigner  
Christian Ludwig Attersee  
René Beeh  
Joseph Beuys  
Maria Bichler / Angelika Windegger  
Bernhard Johannes Blume  
Gerhard Brandl  
Heinz Cibulka  
Wolfram Dachauer  
Wallace Edwin Dancy  
Clemens Denk  
Gerhild Diesner  
Claudia Dworschak  
Albin Egger-Lienz  
Róza El-Hassan  
VALIE EXPORT  
Anton Faistauer  
Gerhart Frankl  
Judith Gattermayr  
Philippe Gerlach  
Bruno Gironcoli  
Magdalena Glas  
Dorothee Golz  
Albert Paris Gütersloh  
Julia Gutweniger  
Robert F. Hammerstiel  
Hanakam & Schuller  
Oliver Hangl  
Philipp Hanich  
Peter Hauenschild  
Julia Hinterberger  
Alfred Hofkunst  
Edgar Honetschläger  
Ursula Hübner  
Sabine Jelinek  
Leo Kandl  
Linde Klement  
Hans Kobinger  
Paul Kranzler  
Veronika Krenn & Vesela Mihaylova  
Auguste Kronheim  
Peter Kubelka  
Hans Kupelwieser  
Katharina Lackner  
Maria Lassnig  
Jakob Lechner  
Franz Leschanz  
Roy Lichtenstein  
Bernhard Luginbühl  
Anton Lutz  
Susanne Maschek  
Paula May-Pillesmüller  
Elfriede Mejchar  
Alois Mosbacher  
Stefanie Moshammer  
Marie-Louise von Motesiczky  
Otto Muehl  
Hermann Nitsch  
Max Oppenheimer  
Madame d'Ora  
Fritz Panzer  
Marga Persson  
Daniela Pesendorfer  
Georg Pinteritsch  
Lisl Ponger  
PRINZGAU/podgorschek  
Eszter Radak  
Adele Razkóvi  
Marion Reisinger  
Paul Renner  
Frenzi Rigling  
Georg Ritter  
Albert Ritzberger  
Dieter Roth  
Rosa Scherer  
Patrick Schmid  
Georg Schobert  
Gabriele Schöne  
Oktavia Schreiner  
Karl Schuch  
Rudolf Schwarzkogler  
Fritz Schwegler  
Roman Signer  
Fritz Simak  
Daniel Spoerri  
Miloš Stević  
Roland Topor  
Anton Trofymov  
Edward Weston  
Alfred Wickenburg  
Friedemann Wiethölter  
David Aaron Wittinghofer  
Die Wursthaberer (Baumüller&Hofmann)

## Saaltexte

---

### Raum 1

*„Das Kochen ist nicht nur ein bildender Prozess wie andere Künste, sondern beides: Unmittelbares Eingreifen in die Natur und künstlerisch bildender Prozess.“*

*Peter Kubelka*

*„Der Tellerrand ist auch ein Bilderrahmen!“*

*Peter Kubelka*

Essen ist als kulturell geprägte Handlung fundamentaler Bestandteil von gesellschaftspolitischen Prozessen und von religiösen Riten. Der soziale Akt des gemeinsamen Mahls ist mit der kulturellen Identität untrennbar verwurzelt und seit jeher Thema der Kunst. Dies zeigen Werke wie *Das Mittagessen* von Albin Egger-Lienz ebenso wie die Tischgesellschaft von René Beeh, oder Zeugnisse eines gemeinsam eingenommenen Frühstücks von Leo Adler oder Philippe Gerlach.

In der Kunstrichtung der Eat Art wird ab den 1960er Jahren die „Einheit von Kunst und Leben“ postuliert. Der Prozess gemeinsamen Kochens und Essens als Schnittpunkt zwischen Natur und Kultur steht hier im Mittelpunkt. Daniel Spoerri, der Begründer der Eat Art, zeigt in seinen *Fallenbildern* die Situation nach einem gemeinsamen Mahl als Momentaufnahme sozialer Interaktion. Diese spiegelt den ewigen Kreislauf im Zyklus des Lebens wider.

Der Künstler und Experimentalfilmer Peter Kubelka begreift Kochen, das „Essbar-machen“, als erste Kunstform und Paul Renner vereint Kochen und Kunst seit den 1980er Jahren zu einer Performance Art im Rahmen gemeinsamer Koch- und Esserlebnisse.

### Raum 2A

*„Etwas Fremdes wird ergriffen, zerkleinert, einverleibt und sich von innen her angeglichen; durch diesen Vorgang allein lebt man.“*

*Elias Canetti*

Essen ist eine Lebensnotwendigkeit. Es verbindet den Menschen auf elementarste Weise mit der Welt. Das Einverleiben von Nahrung, deren Verdauung und Ausscheidung markiert den Körper nicht nur als Schnittstelle von Außen und Innen, des Selbst und des anderen, sondern vergegenwärtigt auch den ewigen Zyklus von Leben und Tod. Die elementare Bedeutung von Nahrung findet seit jeher ihren Ausdruck in unterschiedlichsten Ritualen wie auch im christlich religiösen Kontext. Bestimmte Lebensmittel wie Brot, Fisch, Fleisch, Trauben oder der Apfel werden dabei mit symbolischer Bedeutung aufgeladen. Die Identifikation mit Essen als lebenserhaltende Kraft zeigen Selbstbildnisse: Marie-Louise von Motesiczky mit Birnen, Ursula Hübner, die als ihr Suppenteller fungiert oder Julia Gutweniger, die täglich zeichnerisch ihre Nahrungsaufnahme dokumentiert.

### Raum 2

*„Ob es in der Kunst überhaupt um etwas anderes gehe als das wiederzugeben, was man im Bauch habe.“*

*Emile Zola*

*„Die Sinnlichkeit der Arbeit des Kochs und des Malers ähneln einander schon bei den Vorbereitungen. Als Koch geht man auf den Markt und wählt seine Ingredienzien nach Farben, Konsistenzen und Gerüchen aus. Als Maler gehe ich ähnlich vor.“*

*Paul Renner*

Als niederstes Genre in der Malerei war das Stilleben seit jeher ein willkommenes künstlerisches Experimentierfeld und diente der Illustration von malerischem Können.

Seit dem 16. Jh. werden Nahrungsmittel aber nicht nur nach ästhetischen Aspekten behandelt. Sie sind bis heute im metaphorischen Sinn Ausdruck für Körperlichkeit und Leben, Vergänglichkeit und Tod. Dies verdeutlichen die im Erntekorb zum Verzehr bereit stehenden Äpfel Hanns Kobingers oder der getrocknete Knoblauch von Elfriede Mejchar ebenso wie die düster atmosphärischen Früchte- und Gemüse-Polaroids von Sabine Jelinek.

Aktuell greift die Darstellung von Essen grundlegende Fragen nach dem Umgang mit Nahrungsressourcen auf. Maria Lassnigs noch mit Zellophan verpackte Früchte transferieren ein klassisch komponiertes Stilleben in die unmittelbare Gegenwart des Konsumalltags. Die Abfallbilder von Frenzi Rigling, die zugleich sinnlich üppig und unbehaglich anmuten, thematisieren den verschwenderischen Umgang mit Nahrung. Adele Razkóvis Vision von bedrohlich mutierenden Karotten greift das Thema Genmanipulation auf.

*„Der Schweinsbraten kommt in der Natur nicht vor.“*

*Peter Kubelka*

Nichts führt uns den ewigen Zyklus von Leben und Tod drastischer vor Augen als der Konsum von Fleisch. Die Stilleben mit toten Hasen und Hühnern verdeutlichen dies ebenso wie die Fotografien toter Schweine von Madame d’Ora. Die Darstellung des Schlachtens von toten, opulent zum Verzehr angerichteten Tieren war Jahrhunderte lang künstlerische Selbstverständlichkeit.

Die zeitgenössischen Fotografien von zum Kauf angebotenen Schweinehälften von Anton Trofymov lösen dagegen leises Befremden oder Unbehagen aus.

Wie essentiell das Essen von Fleisch und dessen Zubereitung den Jahreszyklus und Alltag der Menschen bestimmte, verdeutlichen historische Lebensberichte aller sozialer Schichten. Die kulturelle Leistung, die in der Zubereitung eines Schweinsbratens liegt, führt uns Peter Kubelkas Zitat vor Augen.

Damals war die Aufzucht der Tiere, das Schlachten und die aufwändige Verarbeitung des Fleisches Teil des Lebens und Anlass für Festlichkeiten. Heute ist der Umgang mit diesem Nahrungsmittel geprägt von Skandalen um verdorbenes Fleisch und von Berichten über die für Tiere entwürdigenden Bedingungen der Massentierhaltung.

### **Raum 3**

*„Meine Arbeit soll eine Schule des Lebens, der Wahrnehmung und der Empfindung sein und mit allen fünf Sinnen erfahren werden.“*

*Hermann Nitsch*

*„wer das zubereiten einer speise fähig ist wie eine naturkatastrophe oder eine naturkatastrophe wie das zubereiten einer speise zu erleben, erfindet eine materialaktion.“* Otto Muehl



Essen ist ab den 1960er Jahren nicht mehr nur Darstellungsgegenstand, sondern wird in unterschiedlichster Form zum Kunstmittel. Der Wiener Aktionismus erhebt Nahrungsmittel zum zentralen Bestandteil künstlerischer Aktionen: so etwa in den Kreuzigungsritualen und Tierschlachtungen des *Orgien-Mysterien-Theaters* von Hermann Nitsch oder in der Aktion *Hochzeit* von Rudolf Schwarzkogler.

VALIE EXPORT thematisiert in ihrer Straßenaktion *HOMOMETER II* an Hand der Teilung von Brot gesellschaftliche Zwänge und geschlechtsspezifische Prägungen. Dieter Roth macht die zeitliche Dimension zum essentiellen Bestandteil des Kunstwerkes. Mit dem vorgeführten Vorgang der Verwesung und des ihm innewohnenden Prinzip des Unvorhersehbaren eröffnet er eine neue ästhetische Erfahrung. Neben dem künstlerischen Prozess des Gestaltens steht der des natürlichen Prozesses der Zerstörung.

Auf die Symbolkraft bestimmter Nahrungsmittel verweist das Video *Brot geben* von Oktavia Schreiner, in dem das Grundnahrungsmittel Brot zum Ausdrucksträger einer Mutter-Tochter-Beziehung wird. Ironie und Humor kennzeichnen die Arbeiten von Hanakam & Schuller und PRINZGAU/podgorschek: die Leuchtstoffröhre, Kunstmittel der Künstlerin Brigitte Kowanz, wird von ihr als Nahrungsmittel verzehrt. In *Pan und Circe* wird Brot zum Illustrationsmittel einer mythologischen Liebesbeziehung.

#### **Raum 4**

*„Abseits jeder Professionalität, auch jener der überall zitierten Kochkunst, besteht eine großartige Tradition des Urgenies in der Küche. Sie wird gepflegt von Hausfrauen, Dilettanten und Abenteurern, deren Erfindungen oft nur für die Dauer eines Menschenlebens Bestand haben, weil sie zusammen mit ihren Erfindern untergehen.“*  
Paul Renner

*„Für mich erfüllt eine Tiroler Bäuerin, die vor 100 Jahren in ihrem Bergdorf eine gute Mehlsuppe hergestellt hat, die Kriterien der Kunst.“*  
Peter Kubelka

Bestimmte, für eine Region typische Speisen und ihr Verzehr im Zusammenhang mit festlichen oder religiösen Ereignissen sind wichtiger Ausdruck der kulturellen Identität. Die Art ihrer Zubereitung, die von einer Generation auf die andere weitergegeben wird, bestimmt aber auch individuelle Familientraditionen. Die Geschichte und die lokale Bedeutung der Linzer Torte dienen Veronika Krenn und Vesela Mihaylova in ihrem Projekt *Taste of Data* zur Illustration aktueller frauenspezifischer und gesellschaftspolitischer Themen.

Auch der Lebkuchen, jahrhundertaltes lokales Nahrungsmittel, wird zum Transportmittel für künstlerischen Ausdruck wie – mit ironischem Augenzwinkern – in Roman Signers *Lebkuchentisch*.

Wurst, obwohl wesentlicher Bestandteil unserer Esskultur, findet traditionell kaum Eingang in künstlerische Betrachtungen. Aktuell rückt die Wurst ins Zentrum: ob als Hauptdarsteller einer Liebesgeschichte von Adele Razkovi und Julian Vavrovsky, als Bosna-Skulptur der Künstler Die Wursthaberer oder aber als Monumentalgemälde von Patrick Schmid.

Essen ist aber nicht nur Ausdruck lokaler Traditionen, es vermag auch, wie die Geschichte der Bosna illustriert, als Katalysator zur Integration fremder kultureller Einflüsse dienen.

## Raum 5

*„Geschmack prägt sich aus der Lebenspraxis. Wir sind programmiert, jeden neuen Eindruck zu untersuchen, um zu überleben.“*

*Peter Kubelka*

Das Essverhalten der Gegenwart ist von zunehmender Entfremdung des Menschen vom eigentlichen Ursprung der Nahrungsressourcen bestimmt. Die Unüberschaubarkeit des Angebotes, die Unklarheit über Herkunft und Zusammensetzung der Nahrungsmittel und die Ernährung mit Fertigprodukten manipulieren und verändern das natürliche Geschmacksempfinden und führen zu einer zunehmenden Genussfeindlichkeit.

Ganz in diesem Sinne koppelt Auguste Kronheim die Erfahrbarkeit von Geschmack nicht an Grundnahrungsmittel wie Gemüse oder Früchte sondern an üppige, bunt verzierte Süßigkeiten, deren Zusammensetzung undurchschaubar, deren Farbigkeit plakativ bunt und deren Geschmack unnatürlich süß ist.

Stefanie Moshammer verweist in ihrer *Brotesken Welt* auf die Verschwendung von Ressourcen und Lisl Ponger thematisiert Termingeschäfte und die Spekulation mit Nahrungsmitteln als Bedrohung der Lebenszukunft vieler Menschen.

Die Wandlung von Essen als elementares Grundbedürfnis zum Spaßfaktor einer Freizeitkultur visualisiert das ins Gigantische vergrößerte Popcorn von Maria Bichler und Angelika Windegger.

## Linzer Zimmer

*„Oder verhält es sich vielleicht genau umgekehrt – ist das Kochbuch nur der sehnsüchtige, symbolische Ersatz für ein Feld von Erfahrungen, das unwiederbringlich verloren gegangen ist, weil wir aufgrund eines immer hektischeren Berufslebens nur noch entweder ganz schnell zu Hause etwas Kaltes beziehungsweise Fertiges (..) essen?“*

*Robert Pfaller*

Wie das Zubereiten einer Speise von bestimmten Anweisungen, der korrekten Zusammensetzung bestimmter Zutaten und der richtigen Würze abhängt, so unterliegt auch der Verzehr dieser Speisen einer historisch gewachsenen Etikette. Ein aufwändig zubereitetes Mahl mit mehreren Gängen wurde traditionell im Rahmen von Festlichkeiten nach bestimmten Regeln und Ritualen verzehrt.

In einer Zeit, in der das Essen von Fast Food gelebter Alltag ist, geht nicht nur das Wissen und die Lust am selbst Zubereiten von Speisen verloren, sondern auch das genussvolle, in Gesellschaft zelebrierte Essen. Nahrung, die jederzeit fertig zur Verfügung steht, über deren Zusammensetzung Unklarheit herrscht und deren Verzehr in Mindestzeit erwünscht ist, geht auf Kosten von Genuss, Vielfalt und gemeinsam lustvoll erlebter Zeit.

## Kindertexte

---

### Nudelsuppe

Magst du auch so gerne Nudeln wie die meisten Kinder? Dann darfst du gerne weiterlesen, denn hier geht es ums Essen! Aber nicht um Essen wie zu Hause oder im Restaurant, sondern darum, was Künstlerinnen und Künstler daraus machen. Was ist eigentlich deine Lieblingsspeise?

Nudeln kann man ja nicht nur in der Suppe essen, so wie hier auf dem Foto von Paul Kranzler, sondern auch mit leckerer Soße. Erfunden wurde die Nudel schon vor etwa 4000 Jahren in Asien. Nach Europa kam sie aber erst viel später. In Italien soll es sogar mehr als 600 Sorten in unterschiedlichen Formen geben.

Möchtest du wissen, woraus Nudeln gemacht sind?

Italienische Pasta ist aus Hartweizengrieß und Wasser, in Österreich enthalten manche Sorten auch Ei.

### Kochlöffel

Es ist ein besonderer Ort, an dem Essen zubereitet wird: die Küche. Dort zischt es manchmal oder etwas brutzelt, Wasser wird eingelassen, manchmal scheppern Töpfe. Was braucht man außer Kochlöffel und Topf noch, um Kochen und Essen zu können? Was gibt es in dieser Küche für spezielle Möbel und Dinge? Gibt es die gleichen Sachen bei dir zuhause auch und wer kocht eigentlich bei dir daheim?

Aber halt, dies ist keine gewöhnliche Küche wie bei dir zuhause. Sie ist ganz aus Draht gemacht und stammt von Fritz Panzer. Der Künstler hat ab 1978 zwanzig Jahre in Prenning in der Steiermark gelebt und dort in einem Atelier in einer stillgelegten Kartonfabrik gearbeitet. Er nennt sein Kunstwerk aus Draht *Prenninger Küche*. Es sieht von weiter weg wie eine Zeichnung aus.

### Tisch

Wenn man zuhause isst, sitzt die Familie gemeinsam um einen Tisch.

So ähnlich wie hier auf diesem Bild von Albin Egger-Lienz, wobei hier nicht ganz sicher ist, ob das eine Familie ist. Vielleicht hast du eine Idee oder es fällt dir eine Geschichte zu diesen Leuten am Tisch ein?

Gemeinsame Mahlzeiten sind ein schönes Ritual. Du kannst deiner Familie beim Essen erzählen, was in der Schule passiert ist.

Gibt es bei euch zuhause einen Tischspruch? Etwa so: „Wir sitzen zusammen, der Tisch ist gedeckt. Wir wünschen uns allen, dass es gut schmeckt!“ Wenn du übrigens das Tische decken einmal ausprobieren möchtest: Im Linzer Zimmer im Untergeschoss gibt es eine Station, an der das geht. Du kannst dort auch kochen, indem du dein Lieblingsgericht auf einen Teller zauberst: mit Malstiften. Viel Spaß dabei!

### Gabel

Wer hat denn hier den Tisch nicht abgeräumt? Und nicht nur nicht abgeräumt, sondern die Sachen, wie z. B. die Gabel, darauf festgeklebt und dann an die Wand gehängt? Stell dir mal vor, du würdest das zuhause nach dem Kaffeetrinken mit euren Häferln Kaffeesevice machen. Unerhört!

Der Künstler, der schon 1959 die Idee dazu hatte, heißt Daniel Spoerri. Es ging ihm darum, einen Moment festzuhalten, so wie er war. Anstelle einer Fotografie machte er damals ein sogenanntes *Fallenbild*: ein Bild, in dem er die Wirklichkeit eingefangen hatte. Spoerri gilt als Erfinder der Essenskunst, der sog. Eat Art (das ist Englisch). Er hatte sogar ein Restaurant in Düsseldorf und später noch eine Eat Art Galerie, da waren immer viele Künstlerinnen und Künstler zu Besuch. Und nach dem Essen entstanden lauter verschiedene *Fallenbilder*.

## **Paprika**

Hast du schon erkannt, was auf diesem Bild zu sehen ist? Es ist eine Schwarzweiß-Fotografie des amerikanischen Fotografen Edward Weston. Vor fast 100 Jahren hat er einen besonderen Stil entwickelt: Ihm ist es gelungen, Gegenstände des Alltags wie Kunstwerke in Szene zu setzen. Wie zum Beispiel – richtig! – diese Paprikaschote. Heute kennen wir ähnliche Fotos nicht nur in der Kunst, sondern auch in der Werbung.

Paprika ist ja eine besonders vielseitige Gemüsesorte. Es gibt sie zum Beispiel in elb, grün oder rot – oder auch als Gewürz, fein gemahlen und manchmal richtig scharf im Geschmack. Hast du schon mal den Unterschied geschmeckt? Kennst du vielleicht auch ein Gericht, in dem sehr viel scharfe Paprika vorkommt?

Z. B. Gulasch

## **Pommes**

Hier dreht sich alles um die „tolle Knolle“! Hast du schon mal überlegt, was man aus Kartoffeln alles machen kann? Von Pommes über Knödel, Braterdäpfel, Püree bis Salat: alles ist aus Kartoffeln. Allerdings: Die Kartoffeln von Hans Kupelwieser sind aus Aluminium. Man kann also auch Kunstwerke *über* Kartoffeln machen!

Kartoffeln sind bei uns ein Grundnahrungsmittel. Sie stammen ursprünglich aus Südamerika.

1) Was meinst du, wie viele Kilo eine erwachsene Person jedes Jahr davon isst?

Wenn man Erdäpfel pflanzen will, muss man Mitte April die Knollen in die Erde setzen. Oben wächst dann die Kartoffelpflanze, und in der Erde sprießen aus der Mutterknolle die neuen Kartoffeln. 2) Rate mal, wie viele neue Kartoffeln sich daraus entwickeln können!

1) Ca. 60 Kilo

2) Bis zu 15 Kartoffeln

## **Zitrone**

Viel gelbes Essen findest du auf dem Bild von Roy Lichtenstein. Hast du schon mal eine rote, grüne oder gelbe Mahlzeit zusammengestellt? Essen nach Farben gilt in vielen Kulturen als gesund, außerdem macht es Spaß. Probier's mal aus!

Bilder wie dieses nennt man Stillleben: Das ist die Darstellung von stillen Gegenständen, die vom Künstler bewusst zusammengestellt worden sind. Stillleben gibt es schon seit vielen Jahrhunderten. Früher enthielten sie oft verschlüsselte Botschaften. Wein oder Trauben galten zum Beispiel als Symbole für Jesus Christus. Dass das gelbe Bild vor dir noch nicht so alt ist, erkennst du sicher an den knalligen Farben oder der klaren, einfachen Darstellung. Diese Kunstrichtung heißt Pop-Art und ist ein wenig verwandt mit der Pop-Musik!

## **Hühnerkeule**

Mahlzeiten mit Fleisch waren früher Luxus und wurden nur an Feiertagen gegessen. Deshalb wurden Hühner oder erlegtes Wild auf Stillleben besonders kunstvoll dargestellt. Fast Food kannte man damals noch gar nicht.

Heute steht uns das Grundnahrungsmittel Fleisch im Überfluss zur Verfügung und manche Menschen verzichten sogar bewusst darauf.

1) Weißt du, wie man Leute nennt, die gar kein Fleisch essen?

Hast du eine besondere Liebessorte, gekocht, gebacken oder gegrillt? Oder gibt es Tiere, deren Fleisch du nicht essen darfst oder magst?

Und vielleicht kennst du noch etwas von Tieren, das man essen oder auch trinken kann – 2) etwas vom Huhn und 3) etwas von der Kuh?

1) Vegetarierinnen oder Vegetarier

2) Ei

3) Milch

## **Brot**

VALIE EXPORT ist der Künstlername einer berühmten Linzerin. Sie ist für ihre Aktionen bekannt. Das sind Kunstwerke, die entstehen, indem man etwas mit dem eigenen Körper macht. Die Aktion hier hat mit Essen zu tun, genauer gesagt mit Brot. EXPORT hat sich einen Laib Brot auf den Bauch gebunden und in die Mariahilferstraße in Wien gestellt. Dort hat sie den Leuten, die vorbeigingen, ein Stück davon angeboten. Sie hatte ein Messer dabei, damit die Leute Stücke abschneiden konnten. Teilen ist eine gute Sache, so haben alle etwas davon. Die Künstlerin musste gut auf das Messer aufpassen.

Was hat es mit dem Brot noch auf sich? Wofür kann Brot noch stehen, wofür ist es ein Sinnbild? Aus der christlichen Religion kennen wir es: „Unser täglich Brot“ heißt es im Vater Unser, hier steht es dafür, dass wir immer etwas zu Essen haben sollen. Wenn sich VALIE EXPORT ein Brot auf den Bauch bindet, denkt man vielleicht auch an einen dicken Babybauch. Brot kann nämlich auch ein Symbol für Fruchtbarkeit sein.

## **Lebkuchenherz**

Lebkuchen. Köstlich! 1994 kamen viele Lebkuchenformen, die Gisela Tisserand aus Linz geerbt hatte, ins Stadtmuseum. Viele davon stammen aus dem 18., manche sogar aus dem 17. Jahrhundert. Damals war das Herstellen von Lebkuchen noch ein eigenes Handwerk: die Lebzelterei. Urkundlich nachgewiesen sind Lebzelter in Linz im 15. Jahrhundert. Wichtig für die Lebzelter war die Bienenzucht, denn für die Lebkuchen wurde neben Mehl und Gewürzen\* auch Honig gebraucht. Das Bienenwachs konnte man für Formen von Andachtsbildern verwenden. Beliebt war hier z. B. das Fatschenkind, ein in Windeln gewickeltes Jesuskind. Die Formen stellten oft wandernde Lebzeltergesellen oder Formenschneider her. Es gab viele verschiedene Bilder zur Auswahl, je nach Festen im Jahr. Am 6. Dezember wurden gerne Nikoläuse aus Lebkuchen verschenkt.

1) Weißt du, wie man diese Lebkuchenformen, in die ein Herzerl oder gar ein Krampus hineingeschnitzt wurde, nennt?

2) Und welches Märchen kennst du, das dich vom Lebkuchennaschen abhalten soll?

1) Modeln. Die gibt es übrigens nicht nur für Lebkuchen oder Wachs, sondern auch für Marzipan oder Butter.

2) Hänsel und Gretel

\* Welche Gewürze im Lebkuchen drinnen sind, kannst du an der Gewürzstation im Linzer Zimmer im Erdgeschoss herausfinden.

## **Kuchenstück**

Mürbeteig mit Gewürzen und Fruchtarmelade sind die Bestandteile einer Linzer Torte. Du kannst sie hier leider nicht essen, dafür aber auf einem Gemälde des 17. Jahrhunderts und als lustiges Möbelstück auf Rollen bewundern.

Die Linzer Torte gilt als ältestes Backwerk der Welt. Wer hat die Linzer Torte erfunden? Ein Wiener namens Linzer? Der Lehrling des Konditors Johann Conrad Vogel, der den Teig zulange gerührt hat, von dem immer erzählt wird? Fakt ist: Wir wissen es nicht. Das Original-Rezept der Linzer Torte ist unbekannt. Aber wir kennen Rezepte aus dem Kochbuch der slowenischen Gräfin Anna Margarita Sagramosa aus dem Jahr 1653, das im Stift Admont aufbewahrt wird. Schon damals war die Linzer Torte international bekannt.

Was meinst du, welche Zutat, die aus Spanien stammt, ist in der Linzer Torte?

Mandeln

## **Bosna-Wurst**

Die Künstlergruppe Die Wursthaberer besteht aus drei Künstlern: Heribert Reich, Patrick Baumüller und Severin Hofmann. Sie machen Kunst mit Lebensmitteln, aber auch Kunst über Lebensmittel. Ihr Name ist Programm: Oft geht es bei den dreien um die Wurst. In diesem Fall um die Bosna.

Bosna gibt es an vielen Linzer Würstelständen. Aber was ist das genau und wo kommt der Name her? Es handelt sich um eine Bratwurst in Weißbrot mit Zwiebeln, scharfem Curry und/oder Cayenne-Pfeffer, Ketchup oder auch mit Senf.

Ob die Bosna wohl aus Bosnien stammt? Manche behaupten, der Bulgare Zanko Todoroff hätte sie in Salzburg erfunden. Andere Quellen weisen nach Linz: 1974 soll der Jugoslawe Petar Radisaljevic die Bosna hier an einem Würstelstand am Schillerpark erfunden und nach seiner Herkunft benannt haben. So ganz genau wissen wir nicht, wer von den beiden der Erfinder ist. Sicher ist aber, dass die Idee für die scharfe Wurst aus Osteuropa stammt.

## **Popcorn**

Auf dem Urfahrer Jahrmarkt oder im Kino gibt es Popcorn.

Magst du es lieber süß oder salzig?

Man muss gar kein fertiges Popcorn kaufen, sondern kann es sich zuhause selbst machen.

Wichtig dabei ist, den dafür richtigen Mais zu nehmen, sogenannten Puffmais. Aus einem kleinen Maiskorn wird dann etwas viel Größeres. Du brauchst einen Herd, einen Topf, Öl und Puffmais.

Ein heißer Tipp: Deckel draufgeben nicht vergessen, sonst landet das Popcorn überall in der Küche. Wenn das Maiskorn aufpoppt, gibt es einen lustigen Ton.

Danach gibt man noch Salz oder ein bisschen Zucker dazu.

Das Popcorn hier muss ja in einem riesigen Topf gemacht worden sein! Oder vielleicht haben es die Künstlerinnen Maria Bichler und Angelika Windegger ganz anders hergestellt? Erkennst du die Materialien, aus denen sie diese Plastiken gestaltet haben?

Gummi und Ton

## **Brot**

Mit dem Essen spielt man nicht. Wenn man Künstlerin ist wie Stefanie Moshhammer, tut man das aber doch. Schau einmal: der Brotlaib wird zum eigenen Gesicht. Das sieht lustig aus. Schau dir mal die Riesenfinger aus Semmerln an.

Es wird viel zu viel Brot weggeworfen, viele Menschen wissen dieses Grundnahrungsmittel nicht mehr zu schätzen, es ist zur Massenware geworden. Bevor die Künstlerin das Brot wegwirft, macht sie lieber witzige Kunstwerke daraus. Probiere doch mit deinem Jausenbrot oder anderen Speisen einmal aus, wie du diese lustig gestalten kannst, zum Beispiel mit einem Gesicht. Und wenn dich dein Essen dann anlacht, umso besser. Nicht wegwerfen! Aufessen!

## **Wer schnuppert Gewürze?**

Gewürze schnuppern erlaubt! In den neun Gläsern siehst du Gewürze, die man zum Verfeinern von Speisen verwenden kann. Wie sie heißen, kannst du jetzt herausfinden!

Wähle ein Glas! Öffne den Deckel und erschnuppere das Gewürz!

1. Das Gewürz wird aus der getrockneten Rinde von Zimtbäumen gewonnen.

ZIMT

2. Die Königin der Gewürze ist die Frucht einer Orchideenpflanze.

VANILLESCHOTE

3. Wenn man daraus eine Paste macht, entsteht scharfer Senf.

SCHWARZE SENFKÖRNER

4. Riecht fast wie Zitrone, ist aber keine Frucht!

LEMONGRAS

5. Der Name kommt von der Form –sie sehen aus wie Nägel!

NELKEN

6. Den Geschmack kennst du vielleicht von Brot oder Curry.

KORIANDER

7. Die schön geformten Samen eines Magnolienbaums stammen aus China.

STERNANIS

8. Man sagt dazu auch Nelkenpfeffer

PIMENT

9. Das süß-scharfe Gewürz stammt aus Indien.

KARDAMOM

## **Gabel**

### **Wer deckt den Tisch?**

Hier kannst du einen Platz am Tisch decken! In der Lade findest du alles, was du für das Menü deiner Wahl brauchst!

Hier kannst du dein Lieblingsessen zum Mitnehmen auf das Tischset malen!

Hast du schon mal einen Tisch richtig schön für Gäste vorbereitet? Genau das macht Katharina Lackner in dem Film *Schreckliche Wendungen!* Feierlich wird auf der linken Seite im Video der Tisch mit Tafelsilber, Kerzen und feinem Geschirr gedeckt.

Aber auf der rechten Seite im Video stimmt doch etwas nicht!

In diesem schönen Raum endet alles im Chaos!

Welche Seite gefällt dir besser und warum? Sprich mit deiner Begleitung darüber!

## **Kunstvermittlungs- sowie Veranstaltungsprogramm**

---

### **GUERRILLAWALK: OLIVER HANGL & FUZZMAN (NAKED LUNCH)**

SA 22. NOVEMBER, 14.30 UHR

Funkkopfhörer-Stadtführung durch die kulinarischen Realitäten von Linz. Der Künstler, der Musiker und das Publikum fressen sich durch öffentliche und private Räume der Stadt und lassen sich eines sicher nicht: abspesen. Infos: [www.ollivood.at](http://www.ollivood.at)

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt, Anmeldung erforderlich.

Dauer max. 5 Stunden, Kosten: € 12

### **MUSEUM TOTAL**

DO 19. BIS SO 22. MÄRZ

Programm auf [www.nordico.at](http://www.nordico.at)

### **ÖFFENTLICHE FÜHRUNGEN**

Dauer 1 Stunde, Führungskarte € 3 zzgl. Eintritt.

Keine Anmeldung erforderlich. Begrenzte TeilnehmerInnenzahl

### **KURATORINNENFÜHRUNG**

DO 20. NOVEMBER, 18 UHR

mit Sabine Fellner

### **FÜHRUNG MIT KULTURVERMITTLER/IN**

Kombinierte Führung durch die Ausstellungen *Kunstgenuss Essen* und *100% Linz*

JEDEN DONNERSTAG, 18 UHR

JEDEN SONNTAG, 15 UHR

### **MIR ALLE SAN IN LINZ DAHAM**

Tandemführung durch die Ausstellungen *Kunstgenuss Essen* und *100% Linz* mit einer/m KulturvermittlerIn und einer Kulturlotsin von ibuk. Verein für interkulturelle Begegnung & Kulturvermittlung. Eintritt und Führung frei

SO 14. DEZEMBER, 15 UHR

SO 4. JÄNNER, 15 UHR

SO 15. FEBRUAR, 15 UHR

SO 8. MÄRZ, 15 UHR

### **FÜHRUNG FÜR GEHÖRLOSE**

mit Gebärdensprachdolmetscherin. Eintritt und Führung für Gehörlose frei

SA 3. JÄNNER, 16 UHR

SA 7. MÄRZ, 16 UHR

### **GRUPPENFÜHRUNGEN**

Dauer 1 Stunde, max. 25 TeilnehmerInnen, gegen Voranmeldung

Erwachsene | € 65 zzgl. Eintritt

Studierende | € 45 zzgl. ermäßigter Eintritt

Migrantische Einrichtungen | € 45, Eintritt frei

SchülerInnen | € 35, Eintritt frei im Klassenverband



## **KINDER UND FAMILIE**

### **TANTE ELSE UND DIE WEIHNACHTSMAUS**

SA 6. DEZEMBER, 15 UHR

Angeknabberte Lebkuchen schaukelten in den Zweigen. Wer trieb da wohl sein Unwesen? Ein klassisches Konzert vom Erzähltheater Ursophon für Kinder von 4–9 Jahren.

Jindrak Lebkuchen vom Christbaum solange der Vorrat reicht.

Die Sitzplätze sind begrenzt. Kartenvorverkauf: NORDICO Kasse oder

Kinderkulturzentrum Kuddelmuddel ([www.kuddelmuddel.at](http://www.kuddelmuddel.at), T 0732.600 444)

Kosten: € 6

### **"KRONE" FAMILIENTA GE**

Betreute Kinderstation *Wer schnuppert Gewürze und deckt den Tisch?* im Linzer Zimmer (14–17 Uhr) und Jindrak Lebkuchen vom Christbaum solange der Vorrat reicht.

Kinderführung für Naschkatzen jeweils um 15 Uhr.

SA 13. DEZEMBER

SA 3. JÄNNER

### **FÜR NASCHKATZEN**

SA 20. DEZEMBER

Kinderparcours und Jindrak Lebkuchen vom Christbaum solange der Vorrat reicht.

### **KINDERPARCOURS**

Ein Parcours durch die Ausstellung mit Texten extra für Kinder

## **SENIOR/INNEN**

### **SENIOR/INNENTAG**

JEDEN DIENSTAG AB 15 UHR

Eintritt frei

### **SENIOR/INNENFÜHRUNG**

JEDEN ERSTEN DIENSTAG IM MONAT, 16 UHR

Kombinierte Führung durch die Ausstellungen *Kunstgenuss Essen* und *100% Linz*,

Führungsbeitrag € 3, Eintritt für SeniorInnen frei

Keine Anmeldung erforderlich.

## **SCHULE UND MUSEUM**

### **SCHÜLER/INNENFÜHRUNG**

alle Schulstufen

[www.nordico.at/schule-und-museum](http://www.nordico.at/schule-und-museum)

### **PROGRAMM K 3 – KULTURVERMITTLUNG MIT LEHRLINGEN**

Kann Essen tatsächlich Inspirationsquelle für kreative Prozesse sein? Die Kulturvermittlung führt kostenlose, vierstündige Kurzmodule mit BerufsschülerInnen durch (in Zusammenarbeit mit Kulturkontakt Austria). Berufsschulklassen melden sich bei Interesse bitte bei:

[kulturvermittlung@nordico.at](mailto:kulturvermittlung@nordico.at) (Dunja Schneider)

## **INFORMATION / SERVICE**

### **LINZER TORTE BACKEN**

Backen Sie Ihre Original Linzer Torte in der SchauBackStube der Konditorei Leo Jindrak.

Anmeldung für Gruppen: T 0732.779258, [jindrak@linzertorte.at](mailto:jindrak@linzertorte.at)

Ab 10 bis max. 20 Personen, Mo–Sa von 9–15.30 Uhr

Jede/r TeilnehmerIn erhält ihre/seine Original Linzer Torte und ein Backdiplom.

## Pressebilder

---

Pressebilder stehen für die Dauer der Ausstellung auch auf [www.nordico.at](http://www.nordico.at) zum Download bereit. Lizenzfreie Nutzung nur im Rahmen der aktuellen Berichterstattung zur Ausstellung.



**1.-2. Stefanie Moshammer**  
Aus der Serie *Brotleske Welt*, 2012  
Courtesy Künstlerin



**3. Fritz Panzer**  
*Prenninger Küche*, 2002  
Courtesy Galerie Krobath Wien Berlin  
Foto: Fritz Panzer



**4. Unbekannter Künstler**  
Küchenstück mit Linzer Torte, 1650–1750  
Privatbesitz Alain Kunz, Basel  
Foto: Reinhard Haider



**5. Die Wursthaberer (Baumüller&Hofmann)**  
*BOSNA*, 2014  
Courtesy die Wursthaberer  
Foto: © Baumüller&Hofmann



**6. Albin Egger-Lienz**  
*Das Mittagessen*, um 1923  
LENTOS Kunstmuseum Linz



**7. VALIE EXPORT**  
*HOMOMETER II*, 1976  
Straßenaktion, Wien  
Courtesy Charim Galerie  
© VALIE EXPORT (Foto:  
Hermann Hendrich) /  
Bildrecht, Wien 2104



**8. Sabine Jelinek**  
*W 21*, 2010  
Courtesy Künstlerin  
© Bildrecht, Wien 2014



**9. Maria Bichler und Angelika Windegger**  
*POPCORN*, 2011/12  
 Courtesy Künstlerinnen  
 Foto: Marc Mühlberger



**10. Maria Lassnig**  
*Stilleben mit Selbstportrait als Glaskugel*, 1971  
 Maria Lassnig Foundation



**11. Linde Klement**  
*Lust am Essen*, 2004  
 Courtesy Künstlerin



**12. PRINZGAU/podgorschek**  
*Pan und Circe*, späte 1970er Jahre  
 Foto: Brigitte Podgorschek



**13. Roy Lichtenstein**  
*Stilllife with cheese*, 1974  
 LENTOS Kunstmuseum Linz



**14.-16. Ausstellungsansicht**  
 Foto: Norbert Artner