

Theoretische Arbeit

Kann man Kunst kochen? Ein konstruktivistischer Sechs-Gänger

Die avantgardistische Küche vereint vollendete handwerkliche Grundlagen mit einem losgelösten Stil voller Präzision, moderner Struktur und freisinniger Originalität. Diese Kochkunst steht, ohne sie mit einem Kunstbegriff tangieren zu müssen, für das kühne und kreative De- und Rekonstruieren visueller und geschmacklicher Arrangements und der steten Innovation fremdartiger Geschmäcker und Texturen, die durch wissenschaftliche Methoden verfremdet werden.

Die Molekulare Gastronomie von Ferran Adrià beruht dabei vor allem auf der Dekonstruktion traditioneller Gerichte, in ein geschmacklich, texturiell und/oder sensorisch neues Ganzes. Das dekonstruierte Gericht muss seine ursprüngliche Essenz beibehalten und ist so an die Geschichte seiner kulinarischen Tradition gebunden, weicht aber in seiner rekontextualisierten Erscheinung radikal vom Original ab. Um es als Rezipient vollständig und sinngenehm wahrnehmen und schmecken zu können, ist die Erinnerung an das Originalgericht zwingend.

Die ästhetische Rekonstruktion mutet als methodischer Gegenpol hingegen nicht an die visuelle Nachahmung oder Sezierung eines schon bestehenden Gerichts an, sondern als konstruktivistisches Verfahren, die Nahrung so zu ästhetisieren, dass sie zum blossen Mittel wird und ihre primäre Funktion nicht mehr in der Befriedigung des Nahrungsbedürfnis liegt, sondern im Erkenntnisprozess des Entstehens.

Der konstruktivistische Sechs-Gänger steht für eine aktive kulinarische Interpretation, die ihren Ausgang in Piet Mondrians Grundfarbenwerk findet. Die Beibehaltung der geometrischen Abstraktionen erinnern stilistisch zwar an die Ergebnisse avantgardistischer Kochwerke, sind aber in ihrer Form (als Fotografie) ungeniessbar und dementsprechend, da von Zweck und Funktion befreit, total ästhetisiert. Der Avantgardist Piet Mondrian hat mit seinen streng geometrischen Bildern, wie Ferran Adrià mit seiner *cocina de vanguardia*, die Kunst entgrenzt und sie durch den „neuen Stil“ neu definiert. Ganz im Sinne des Bauhaus-Stils oder dem Konstruktivismus, musste der Stuhl vor allem durch seine ästhetisierte Gradlinigkeit überzeugen und nicht zwingend bequem, also funktional sein.

Es handelt sich bei der nachahmenden Schichterei kulinarischer Volumina aber nicht um die Reproduktion eines bestehenden Werks durch originale Technik oder gar um Kopien, denn die Verfremdung ist durch die Verwendung von Nahrungsmitteln gezielt dekontextualisiert und durch die Fotografie ästhetisiert. Die Gourmetgeometrie in Primärfarben konstruiert ihre Bedeutung nicht mehr durch die Rezeption der Nahsinnigkeit, sondern erfordert durch das Medium Bild eine Anschauung auf Distanz, die nur zusammen mit dem kulturellen Gedächtnis des Betrachters die Erinnerung an den Geschmack evoziert.

Durch die Vernetzung von Mondrians Werke in Architektur, Mode, Werbung und Populärkultur soll mit den Bildern der Versuch gewagt werden, diese „Landschaften“ in den kulinarischen Kontext in Form eines festgehaltenen visuellen Arrangements zu implizieren.

Die Tradition des klassischen Drei-Gängers der Haute Cuisine (Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise) wird durch die sechs ungenießbaren Gänge gebrochen und gleichzeitig, durch die Bezugnahme auf das Original, das für die Ikone der Moderne steht, neu rekonstruiert. Das Original ist nur auf visueller Ebene erkennbar und die Geschmacksnoten und die Originalwerke Mondrians können nur durch des Betrachters Gedächtnis hergestellt und gelesen werden. Die Replikas sind aber nicht blosse Reproduktionen, sondern individuell konzipierte, kulinarische Bildarrangements, die Kunst, Kochen und Gegenstandskultur in sechs Fotografien, unabhängig von der Flüchtigkeit eines kulinarischen Werks, zum Tragen bringen.