

No. 3

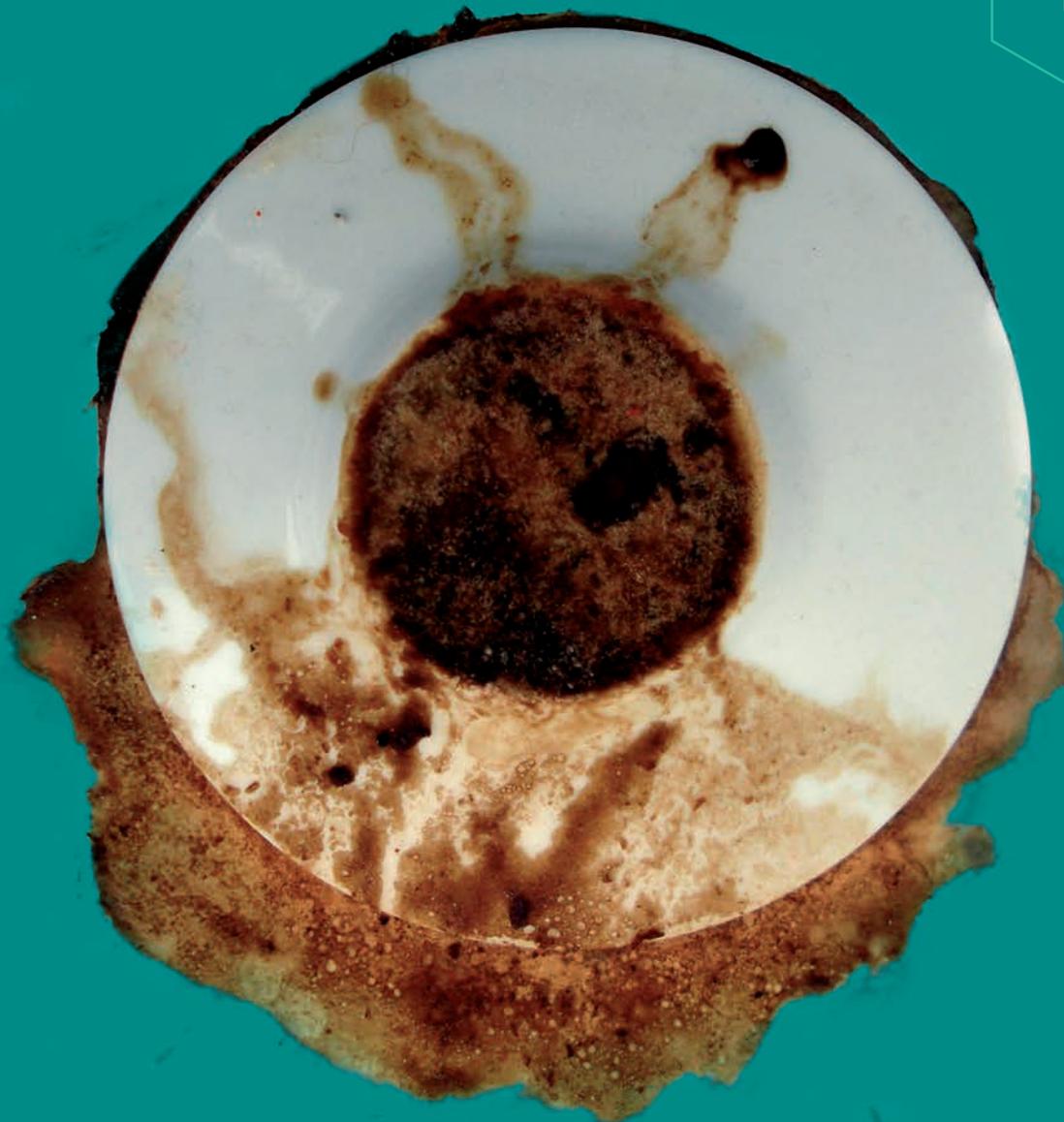
Februar 2016



**Lunch
Box**

Impulse

Texte und Bilder
zur Kunstvermittlung



Inhalte der dritten Ausgabe

- 3 — **Sabiene Autsch, Tim Pickartz** Vorwort | 4 — **Miriam Döring** Zwiebeln und Heidelbeeren | 8 — **Sabiene Autsch** Lunch Box
14 — **Tim Pickartz** 7 Tableaus | 22 — **Monique Breuer & Peter Lepp** Tisch | 24 — **Anell Bernard** Kunst trinken
30 — **Uta Lücking** Ein REZEPT | 32 — **Uta Lücking** Dieter Roth und die Einverleibung der Welt | 38 — Materialerprobung
40 — **Lisa Meiercord** Auf dem Weg zum »Culinary-School-Project« | 46 — **Monique Breuer** Brotbacken
48 — **Miriam Schröder** Campus Curating (V): Ess_Bar



Sabiene Autsch, Tim Pickartz

Vorwort

Kulinarik und Kunstvermittlung – diese Verbindung erscheint auf den ersten Blick gewagt, fragwürdig, ungewöhnlich, auf jeden Fall kommentarbedürftig.

Was Kunstvermittlung sein kann oder soll, ist nicht eindeutig definiert. Der Begriff wird einerseits für viele sehr unterschiedliche Dinge verwendet, so z. B. für den Verkauf von Kunstwerken, das Schreiben über Kunst, das Vermitteln einer Aussage durch Kunst, andererseits tritt er vielfach synonym zu den Handlungsfeldern von Kunst- und Museumspädagogik auf. Ohne in einem Vorwort klären zu wollen (oder zu können), was Kunstvermittlung genau ist, sind wir der Meinung, dass sie gerade aus dieser ungesicherten Position dennoch ein Alleinstellungsmerkmal aufweist, wodurch das Handeln von Kunstvermittlerinnen und Kunstvermittler gekennzeichnet ist: Sie agieren häufig an diskursiven Schnittstellen oder in mentalen Zwischenräumen und begeben sich dadurch oftmals in einen Status der Unsicherheit, des Experimentierens und auch des produktiven Scheiterns. Nur dadurch scheint es möglich, zu neuem Wissen über Kunst, das Ich und die Welt zu gelangen.

Impressum

IMPULSE – Texte und Bilder zur Kunstvermittlung
»Lunch Box«
3. Ausgabe, Februar 2016

Herausgegeben von
Prof. Dr. Sabiene Autsch und Tim Pickartz

Mit Texten und Bildern von
Sabiene Autsch, Anell Bernard, Monique Breuer,
Miriam Döring, Peter Lepp, Uta Lücking, Lisa Meiercord,
Tim Pickartz und Miriam Schröder.

Dank an die Universität Paderborn / Kulturwissenschaftliche
Fakultät für die Finanzierung sowie an alle Teilnehmerinnen
und Teilnehmer der verschiedenen Projektseminare.

Layout: Stephan Hilpert (www.intravisuell.com)
Kontakt: Tim Pickartz (tim.pickartz@icloud.com)
1. Auflage, 250 Stück

Impulse

No. 3

Kochbücher, Küche und Gastronomie. Kulinarik als »Kochkunst«, so die Übersetzung, fragt insbesondere nach den praktischen Vorgängen, von der Auswahl bis zum Anrichten, von der Herstellung bis zur Benutzung, aber auch von der Darstellung bis zur Inszenierung. Das Feld der Kulinarik hat in den 1990er Jahren eine immense Ausdifferenzierung erfahren, die insbesondere mit der Molekularküche und einem damit verbundenen Perspektivenwechsel eng verbunden ist. Mit einer stärker naturwissenschaftlichen Betrachtung auf Kochvorgänge und Zubereitungsarten und durch ein verstärktes Interesse an Lebensmittelstrukturen traten fortan andere Abläufe und Vorgänge und somit auch geänderte Inhalte in den Blick: Biochemische Prozesse, Temperatur, Textur und Struktur, Konsistenz und Transparenz. Aus künstlerischer Perspektive interessieren Lebensmittel als Material und in ihrer Materialität. Die Befragung von Lebensmitteln in ihrem spezifischen Material-Sein schließt Erkundungen und Erprobungen von Materialeigenschaften ein, wodurch Experimentieren, Prozesshaftigkeit und Ergebnisoffenheit als disponierende und mit zu reflektierende Faktoren in den Mittelpunkt künstlerischen Arbeitens mit Lebensmitteln treten. Was aber passiert, wenn ephemere Materialien wie Zucker, Butter, Salami u. a. aus dem produzierten

Werk »verschwinden« oder das Werk etwa durch Verschimmeln sogar vernichten? Über was kann gesprochen, was kann bewertet und was und wie kann etwas präsentiert werden, das einer permanenten Dynamisierung und Veränderung ausgesetzt ist, die bis zur völligen Absenz reicht?

Kunstvermittlung und das künstlerische Arbeiten mit Essen haben somit aus unserer Erfahrung den Status der Unsicherheit gemeinsam – der sich für beide Bereiche gleichwertig produktiv umsetzen lässt. Dabei eröffnen Ansätze und Strategien der Kunstvermittlung, die von Kunst aus bzw. vom Werk aus argumentieren, insbesondere in der Auseinandersetzung mit »kunstfernen« Materialien und Fragestellungen und im Einlassen auf offene Prozesse rückwirkend auch neue Erkenntnisse und Kompetenzen über das Tradierte, Klassische, Kanonisierte in der Kunst. Der Rezeptionsvorgang wird dabei vielfach als Selbst-Forschungs-Prozess initiiert, womit jene Verlagerung auf die dem Werk vorausgegangenen Prozesse deutlich wird. Sich mit diesen Formen von Unsicherheiten als eine Art Perspektivenwechsel zu beschäftigen, kann bedeuten, gewohnte Denk- und Handlungsvorgänge zu durchbrechen und dadurch selbst zum Mittler und Vermittler eines umfassenden Prozesses zu werden.

Die dritte Ausgabe der Zeitschrift »Impulse« widmet sich mit Kunst(-Vermittlung) und Kulinarik einem Gegenstandsbereich, der im Fach Kunst an der Universität Paderborn seit 2008 verortet ist. Die hier versammelten Beiträge nehmen auf unterschiedliche Weise Bezug zu den Themen, die u. a. aus den universitären Veranstaltungen »Lunch Box: Kochwerkstatt« (Sabine Autsch, Tim Pickartz), »Campus Curating (V): Ess_Bar« (Miriam Schröder) und auf das für schulische Kontexte konzipierte »Culinary-School-Project« (Lisa Meiercord) hervorgegangen sind. Die stark erfahrungsgeschichtliche Dimension dieser Beiträge, in denen Vermittlungsansätze konstelliert und aus künstlerischer, gestalterischer und inszenatorischer Perspektive diskutiert werden, erhält durch stärker kunstwissenschaftliche Beiträge und mit Blick auf exponierte »Gattungsgrenzenüberschreiter« aus der Kunst, wie Dieter Roth (Uta Lücking) oder Cyprien Gaillard (Anell Bernard), eine diskursive Rahmung. Auch die Zeitschrift »Impulse« argumentiert seit ihrer ersten Ausgabe neben Texten auch immer »vom Werk aus« und kombiniert diese Überlegungen außerdem mit künstlerischen Äußerungen von Teilnehmerinnen und Teilnehmern der projektbezogenen Seminare (Monique Breuer, Miriam Döring, Peter Lepp, Uta Lücking).





Miriam Döring

Zwiebeln und Heidelbeeren



8 kleine Schalotten von der Insel Laso
Salz
200g Heidelbeersaft
110g Apfelbalsamessig
90g Honig
2 Thymianzweige

schälen halbieren
 blanchieren Abkühlen trennen
 Kochen bringen geben verrühren zum gießen marinieren

4 weiße Zwiebeln
Salz

schälen halbieren
 trennen blanchieren

300g Heidelbeeren
20g Zucker
10g Apfelbalsamessig, zzgl. Apfelbalsamessig
nach Geschmack
Salz, nach Geschmack

zugeben zerdrücken
 vakuumieren
 abseihen garen Abkühlen lassen würzen

40g Petersilie
150g Kiefernsprossen
150 Traubenkernöl

blanchieren
 pürieren Abkühlen ziehen lassen,
 abseihen

Servieren

erwärmen
 erhitzen
 gießen anrichten
 garnieren

schälen halbieren
 blanchieren Abkühlen trennen
 Kochen bringen geben verrühren zum gießen marinieren

schälen halbieren
 trennen blanchieren

zugeben zerdrücken
 vakuumieren
 abseihen garen Abkühlen lassen würzen

blanchieren
 pürieren Abkühlen ziehen lassen,
 abseihen

Servieren

erwärmen
 erhitzen
 gießen anrichten
 garnieren



ZWIEBELN UND HEIDELBEEREN

8 kleine Schalotten von der Insel Luss
 200 g **Heidelbeersaft**
 110 g **Apfelbalsamessig**
 90 g **Honig**
 2 **Thymianzweige**

4 weiße Zwiebeln
 Salz

300 g **Heidelbeeren**
 20 g **Zucker**

10 g **Apfelbalsamessig**, zzgl. **Apfelbalsamessig**
 nach Geschmack
 Salz, nach Geschmack

40 g **Petersilie**
 150 g **Kiefernsprosen**
 150 ml **Traubenkernöl**

etwas **Butter**
 einige **Kiefernsprosen**

Eingelegte Schalotten
 Die Schalotten schälen, halbieren und in Salzwasser kurz blanchieren. Nach dem Abkühlen die Häute voneinander trennen. Alle restlichen Zutaten in einen Topf geben, verrühren zum Kochen bringen und über die Schalotten gießen. Vor der Verwendung mindestens 1 Woche marinieren.

Zwiebeln
 Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Häute voneinander trennen. In Salzwasser kurz blanchieren.

Heidelbeersauce
 Die Heidelbeeren mit dem Zucker zerdrücken und den Essig zugeben. Diese Mischung vakuumieren und im Wasserbad bei 80 °C 20 Minuten garen. Abkühlen lassen und die dickflüssige Sauce abseihen. Nach Geschmack mit Salz und Essig würzen.

Kiefernsprosenöl
 Die Petersilie blanchieren und anschließend mit den Sprossen und dem Öl im Thermomix auf Höchstgeschwindigkeit 8-9 Minuten pürieren. Abkühlen und 24 Stunden ziehen lassen, dann durch ein feines Tuch abseihen.

Servieren
 Die eingelegten Schalotten in etwas Einlegeflüssigkeit, die blanchierten Zwiebeln in wenig Butter erwärmen. Die Heidelbeersauce leicht erhitzen und in die Mitte eines Tellers gießen. Die Zwiebeln und die Schalotten mit dem Kiefernöl um den Saucenspiegel herum anrichten und zum Schluss mit einigen Kiefernsprosen garnieren.

Abbildung Seite 152

schälen II
 halbieren II
 blanchieren III
 abkühlen III

- trennen (voneinander) II
- geben (in einen Topf) / (dazugeben) II
- verrühren
- kochen / zum Kochen bringen
- gießen II
- marinieren
- zerdrücken
- vakuumieren
- garen
- abseihen II
- würzen
- pürieren
- ziehen lassen
- servieren
- erwärmen
- erhitzen
- anrichten

295

Schalotten Insel

Zwiebeln
 Heidelbeeren
 Kiefernsprosen
 Petersilie

