

KUNST KOCHEN

*Für meinen Vater,
der mich gelehrt hat, große Träume zu haben.*

Dieses Buch hätte ihm gefallen.

Felicity Souter

KUNST KOCHEN

**52 Rezepte
inspiriert von Kunstwerken,
von Mark Rothko bis Frida Kahlo**

PRESTEL
München · London · New York

INHALT

Einführung	6
Über dieses Buch	7

VORSPEISEN UND BEILAGEN 8

LOUISE BOURGEOIS	10
Bruschetta mit Bayonne-Schinken, Kirschen und hausgemachtem Ricotta	12
ODILON REDON	14
Austern mit Ingwer-Schalotten-Dressing	16
JUDY CHICAGO	18
Gefüllte pinkfarbene Eier	20
HELEN FRANKENTHALER	22
Salat mit Wassermelone, Radieschen, Gurke und Ziegenfrischkäse	24
MARINA ABRAMOVIĆ	26
Frittierte Zwiebelblumen mit rotem Paprikadip	28
LEE KRASNER	30
Ofensalat aus Roter Bete, Kürbis, Halloumi und Chicorée mit Tahini-Joghurt-Dressing und Granatapfelsirup	32
OLAFUR ELIASSON	34
Kurkuma-Hummus mit Sesam-Algen-Crackern	36
REMEDIOS VARO	38
Chipotle-Garnelen	40
BARBARA HEPWORTH	42
Knuspriges Brot	44
LOWELL BLAIR NESBITT	46
Hausgemachte Blinis mit Graved Lachs in Rote-Bete-Beize	48
GEORGE SEGAL	50
Geflochtenes Brot mit getrockneten Tomaten und Feta	52
MAN RAY	54
Eingelegte Makrele in Rhabarbersud	56

HAUPTGERICHTE 58

ANDY WARHOL	60
Galette mit Tomaten, Mozzarella und karamellisierten Zwiebeln	62
GUSTAV KLIMT	64
Wildreissalat mit warmen Waldpilzen	66
SAKAI HÔITSU	68
Goldenes Ramen mit gebeiztem Wachteilegelb	70
CLARA PEETERS	72
Würzige Entenschenkel mit Pflaumen und Grünkohl	74
HENRI DE TOULOUSE-LAUTREC	76
Marinierte Lammkoteletts mit Joghurtsoße und Safrandressing	78
MARK ROTHKO	80
Röstpaprika-Tarte mit Parmesankruste	82
FRIDA KAHLO	84
Birria-Tacos mit Feta	86
UMBERTO BOCCIONI	88
Hausgemachte grüne Tagliatelle mit Schwarzkohlpesto	90
GEORGETTE CHEN	92
Laksa mit Fischbällchen auf Singapur-Art	94
RICHARD LONG	96
Börek-Spirale mit Spinat-Feta-Füllung	98
HOWARD HODGKIN	100
Schakschuka	102
JEAN DUBUFFET	104
Moules marinières mit Kräuter-Pommes-frites	106
LUCIO FONTANA	108
Blumenkohl-Käse-Pie	110
GARY HUME	112
Erbensuppe mit Meerrettichcreme	114
DANIEL SPOERRI	116
Käsefondue mit Kartoffeln, Radieschen, Cornichons und rotem Chicorée	118
JÓZSEF RIPPL-RÓNAI	120
Gebackene Auberginen mit Blauschimmel- käsesoße und Petersiliendressing	122

JACOB LAWRENCE	124
Gebratene Schweinekoteletts mit Okra und Tomatensalsa	126
ALISON KNOWLES	128
Grüner Orzo-Salat	130
PABLO PICASSO	132
Gebackene Meerbrasse mit spanischem Pisto	134
GABRIEL OROZCO	136
Spinatpfannkuchen mit Spiegelei und Feta	138

DESSERTS 140

VICTOR VASARELY	142
Rhabarber-Frangipane-Tarte mit Kardamomglasur	144
DAVID NASH	146
Schokoladentrüffeln mit Hülle aus Kakaopulver und Rauchzucker	148
PAUL CÉZANNE	150
Pochierte Birnen mit Safran und Kardamom	152
CLAUDE MONET	154
Fluffige French Breakfast Puffs mit Honig-Thymian-Butter	156
VINCENT VAN GOGH	158
Cremige Orangentarte	160
GEORGIA O'KEEFFE	162
Himbeer-Zitronen-Trifle	164
ROY LICHTENSTEIN	166
Churros mit Zimtzucker und Schokoladensoße	168
MARKUS PERNHART	170
Baiserhäubchen mit einem Sockel aus Schokolade, salzigen Pekannüssen und Rosmarin	172
JEAN-MICHEL BASQUIAT	174
Beren-Cobbler	176
SALVADOR DALÍ	178
Ziegenkäse-Eis	180
BRIDGET RILEY	182
Tarte mit gebackener Ananas und Baiserhaube	184

RENÉ MAGRITTE	186
Flammierte Pfannkuchen mit Äpfeln	188
DIETER ROTH	190
Schokoladen-Salami	192
JACKSON POLLOCK	194
Schokoladen-Brownies	196
RIRKRIT TIRAVANIJA	198
Crème Caramel mit sanfter Kokosnote	200
EDWARD BURNE-JONES	202
Tiramisu mit karamellisierten Pekannüssen und Schokoladengitterdeckel	204

GETRÄNKE 206

YVES KLEIN	208
Blauer Martini	210
HENRI MATISSE	212
Bloody Mary mit Dillnote	214
ADÉLAÏDE LABILLE-GUIARD	216
Champagner-Cocktail mit Birne und Ingwer	218
GORDON MATTA-CLARK	220
Kombucha	222

MENÜPLANER 224

Bibliografie	230
Über die Autorin	238
Dank	239
Impressum	240

EINFÜHRUNG

Seit Jahrtausenden besteht eine enge Beziehung zwischen Essen und Kunst. Angefangen bei den frühesten Höhlenmalereien bis hin zu Ölgemälden und konzeptioneller Performance-Kunst haben sich Künstler:innen immer wieder dem Essen als Motiv wie auch als künstlerische Ausdrucksform zugewandt.

Essen eröffnet spannende Möglichkeiten, sich mit bedeutenden Künstler:innen und ihren Werken aus einer ungewöhnlichen und gleichzeitig vielleicht verständlicheren Perspektive jenseits der Kunstgeschichte auseinanderzusetzen. Je intensiver ich mich mit diesem Thema beschäftigte, desto mehr seltsame und wunderbare Verbindungen von Essbarem und Kunst konnte ich entdecken: Die Futuristen lehnten Nudeln ab, Dieter Roth formte Literatur zu Würsten, Olafur Eliasson verwandelte Lebensmittel in Farbpigmente und Alison Knowles machte Salat zu einer Performance.

Künstler:innen müssen essen, so wie wir alle, und viele haben auch außerhalb des Ateliers ein starkes Interesse an Lebensmitteln: Gordon Matta-Clark eröffnete ein Restaurant, George Segal betrieb eine Hühnerfarm, Henri de Toulouse-Lautrec versteckte Alkohol in seinem Spazierstock und Jackson Pollock backte preisgekrönte Apfelkuchen.

Kunst kochen befasst sich ebenso mit der Kunstgeschichte wie mit dem Kochen. Es erforscht die einzigartige Beziehung von 52 Künstler:innen zum Essen und liefert dazu unkomplizierte, von jeweils einem Werk inspirierte Rezepte. Es handelt sich dabei nicht nur um künstlerisch anmutende Gerichte, sondern um Rezepte, die gut schmecken und sich visuell auf bestimmte Kunstwerke beziehen, denn vor dem Gaumenschmaus steht zunächst der Augenschmaus. So können wir ein Kunstwerk durch ein anderes Medium erfahren.

In den letzten Jahren habe ich mich mit der Arbeit und dem Leben vieler verschiedener europäischer, asiatischer und US-amerikanischer Künstler:innen von 1600 bis heute, ihren Stilen und Techniken beschäftigt. Nicht alle konnten in diesem Buch berücksichtigt werden – zum Beispiel aufgrund fehlender Bildrechte oder Ansprechpartner:innen. Leider sind insbesondere Frauen und ethnische Minderheiten in der Kunstgeschichte unter-

repräsentiert, und durch ihre Unzugänglichkeit wird dieser Teufelskreis aufrechterhalten. Der westlichen Kunstgeschichte mangelt es an Diversität, und die begrenzte Sichtbarkeit dieser wichtigen Künstler:innen verstärkt die Ungleichheit. Es ist nicht nur schwieriger, ihre Werke zu publizieren, sondern auch überhaupt schwieriger, mehr über sie in Erfahrung zu bringen. Trotzdem können wir eine Reihe faszinierender Kunstschafter vorstellen, und ich würde mich freuen, wenn dieses Buch Sie mit neuen Künstler:innen, Strömungen und Kunstwerken bekanntmacht oder Sie bereits Bekanntes aus einer neuen Perspektive betrachten lässt.

Vor allem aber hoffe ich, dass Ihnen dieses Buch einfach Freude bereitet. *Kunst kochen* ist mir eine Herzensangelegenheit, die ich seit fünfzehn Jahren geplant, verändert und immer wieder verbessert habe. Es soll informativ sein, aber auch Spaß machen. Kunst muss nicht immer ernst sein, und ich hoffe, dass meine Darstellung zu einer neuen Sichtweise von Kunstwerken verhilft – und sei es nur für eine einzige Mahlzeit. Also, suchen Sie sich ein Rezept aus und ran an die Töpfe! Es ist Zeit für ein Festmahl der Kunst.

ÜBER DIESES BUCH



Kunst kochen folgt den Gängen eines Menüs: Vorspeisen und Beilagen, Hauptgerichte, Desserts sowie Getränke. Es enthält Rezepte aus einer Vielzahl von Küchentraditionen und für eine Vielzahl von Ernährungsweisen.

Bei diesen einfachen Rezepten ist jedes Gericht für sich selbst ein kleines Kunstwerk. Spezielles Geschirr ist nicht nötig, einfaches weißes oder cremefarbenes Porzellan eignet sich am besten, um die Farben und Texturen der Speisen – ähnlich wie auf einer leeren Leinwand – richtig zur Geltung zu bringen. Einige Gerichte wirken am besten, wenn sie in der Pfanne oder Auflaufform serviert werden. Und so wichtig die Präsentation auch ist, um diese essbaren Meisterwerke zuzubereiten, muss man weder Profi-Köchin oder -Koch noch Künstlerin oder Künstler sein. Sie können jedes Rezept ganz einfach nachkochen, indem Sie den einzelnen Schritten folgen und sich an den Fotos orientieren – und loslegen! Kunst ist außerdem subjektiv, und so werden aus kleinen Unfällen im Handumdrehen kreative Interpretationen.

Für den Fall, dass Sie eine kunstvolle Dinnerparty veranstalten möchten, ist dem Buch ein *Menüplaner* beigelegt. Die meisten Gerichte sind gut zum Teilen geeignet, und auch durch ihre visuelle Wirkung und das Kunstwerk, das sie inspiriert hat, sollen sie zur Konversation anregen. Viele Menschen trauen sich eher eine Meinung über Essen als über Kunst zu. Bei einem gemeinsamen Essen fällt vieles leichter, und wenn man sich mit Freundinnen und Freunden an den Tisch setzt, ist das eine gute Gelegenheit, die Welt der Kunst kennenzulernen oder eine Diskussion unter erfahrenen Kunstliebhaber:innen anzustoßen.

Aber letztendlich soll *Kunst kochen* dazu beitragen, eine Prise Kreativität in Ihre kulinarische Welt zu bringen und mit Freude etwas Schönes in der Küche zu zaubern. Und vielleicht inspiriert es Sie dazu, Ihre eigenen essbaren Kunstwerke zu kreieren.

**VORSPEISEN
UND
BEILAGEN**

LOUISE BOURGEOIS

Immer samstags zwischen 18 und 23 Uhr – wenn die Kunstgalerien schon geschlossen, die Jazzclubs aber noch nicht geöffnet hatten –, pflegte Louise Bourgeois Freund:innen zum Abendessen einzuladen. Dabei kam ihre *cuisine à l'improviste* (spontane Küche) zum Einsatz – mit improvisierten, einfachen Gerichten aus tiefgekühlten Zutaten, zubereitet in ihren acht geliebten Schnellkochtöpfen. 1977 steuerte sie für das *Museum of Modern Art Artists' Cookbook* elf Rezepte bei und schilderte in einem kurzen Interview, wie sich ihr Verhältnis zum Kochen und Essen im Laufe ihres Lebens verändert hat.

Bourgeois kreierte einfache Essen aus französischen Delikatessen wie Lamnieren und Heringsrogen. *Veal Blanquette Lippe*, ein simples Gericht aus Kalbfleisch mit einer Käse-Sahne-Soße, war bei ihren Dinnerpartys sehr beliebt und das erste Rezept, das sie zum Kochbuch beisteuerte. Die Schnellkochtöpfe vereinfachten die Zubereitung, sodass sie mehr Zeit für ihre Gäste hatte. Vielleicht war das ihre Rebellion gegen gesellschaftliche Konventionen, die verlangten, dass Frauen für die Männer in der Küche schufteten – wozu man sie schon als Kind gezwungen hatte, als sie ihrer Mutter im Haushalt half.

Bourgeois' schwierige Kindheit beeinflusste nicht nur ihre Kunst, sondern auch ihr Verhältnis zum Essen. Schon als Kind machte sie ihrem Vater Abendessen. Als sie herausfand, dass dieser eine Affäre hatte, wurde ihr das Kochen verleidet. „Es war nicht einfach“, so Bourgeois. „Er kam oft sehr spät nach Hause. Ich hielt ihm stundenlang das Essen warm – darin wurde ich zur Expertin. Wenn mein Vater dann irgendwann auftauchte und ein Steak wollte, habe ich ihm eins gebraten. Damals hatte ein Mann das Recht darauf, bekocht zu werden, wann immer er es verlangte.“

Als Erwachsene überwand sie ihre negative Einstellung zum Kochen, wobei es ihr vor allem wichtig war, Freund:innen und Verwandte daran teilhaben zu lassen und das Gesellige in den Vordergrund zu stellen: „Die Vergangenheit wiederholt sich in der Gegenwart – doch nun warte ich nicht mehr am Herd, sondern fange erst dann zu kochen an, wenn alle da sind.“

Es gibt viele Bezüge zwischen Bourgeois' Beziehung zum Kochen und ihrer Kunst. In ihrem Werk erforschte sie

ihre Erfahrungen als Frau und hinterfragte ihre Vorstellungen von sich selbst und ihrem Körper als Kind und als Erwachsene, von Häuslichkeit und Mutterschaft – oft im Kontext der schwierigen Beziehung zu ihrem Vater. Eine ihrer bekanntesten Skulpturen, *The Destruction of the Father* (Die Vernichtung des Vaters; 1974), ist ein gebärmutterähnlicher, esszimmerartiger Raum, der mit runden Körperformen gefüllt ist, für die die Künstlerin Abgüsse von Rind- und Hammelfleischstücken mit rosa Latex überzogen hat. Bourgeois zufolge entsprang dieses Werk einer Kindheitsfantasie: Ihre Familie sitzt am Esstisch, ihr Bruder, ihre Schwester und ihre Mutter haben die Witze des Vaters satt und zerstückeln und essen ihn. In dem Videoclip mit dem Titel *How to Peel an Orange* (Wie man eine Orange schält) erzählt die damals 87-jährige Bourgeois, dass ihr Vater darauf bestand, jedes Familienmitglied solle nach dem Abendessen durch Vorlesen oder Singen für Unterhaltung sorgen. Sein Beitrag bestand zum Beispiel in einer kleinen Figur aus einer Mandarinschale. Bourgeois demonstriert, wie er das tat: Zunächst zeichnet sie die Umrisse der Figur auf die Schale der Frucht – wobei sie erklärt, wo genau jedes Körperteil platziert werden sollte – und löst diese dann vorsichtig mit einem Messer aus. Beim Abziehen der Figur von der Frucht offenbart sich die Pointe des väterlichen Witzes: Beim Erreichen des Hüftbereichs zieht sich mit der Mandarinhaut das weiße Innenleben heraus, das dann wie ein kleiner Penis vom Körper der Figur absteht. Daraufhin sagte der Vater zu seinem beschämten Kind: „Ich dachte, das sei meine Tochter, aber offensichtlich ist sie es nicht ... denn meine Tochter hat dort nichts.“

Für Louise Bourgeois glich der Esstisch gelegentlich einem Kriegsschauplatz. Doch mithilfe neuer Kochtechniken entdeckte sie ihre Liebe zu schnellen und einfachen Gerichten, durch die sie mehr Zeit für ihre Kunst hatte und der Esstisch im Kreise von Freund:innen zu einem Ort des friedlichen Austauschs und vielleicht auch der Heilung wurde.

Louise Bourgeois, *Les Fleurs* (Die Blumen), 2007
Gouache auf Papier, 18 Blätter, 59,6 × 45,7 cm
Privatsammlung



BRUSCHETTA MIT BAYONNE-SCHINKEN, KIRSCHEN UND HAUSGEMACHEM RICOTTA

Eines der elf Rezepte, die Louise Bourgeois zum *Museum of Modern Art Artists' Cookbook* beisteuerte, war ein simpler Gurkensalat mit knusprigem Brot – dieser Bruschetta gar nicht unähnlich. Die Kirschen bilden hier nicht nur einen schönen Kontrast zum salzigen Schinken, sie gelten auch seit der Antike als Symbol für Wolllust und wurden in der Kunstgeschichte immer wieder in diesem Sinne abgebildet. Ich denke, dass Bourgeois für diesen erotischen Beigeschmack durchaus etwas übriggehabt hätte.

Die einzelnen Bruschetta-Elemente lassen sich gut im Voraus zubereiten und vor dem Servieren rasch zusammenfügen, damit mehr Zeit für die Gäste bleibt – ganz im Sinne von Bourgeois.

FÜR 4-6 PERSONEN

FÜR DEN RICOTTA

560 ml Vollmilch
250 g Konditorsahne
(36 % Fett)
½ TL Salz
2 EL frisch gepresster
Zitronensaft

FÜR DIE BRUSCHETTA

1 Baguette / Ciabatta
80 g Bayonne-Schinken
oder Parmaschinken
15-20 Süßkirschen

Für den Ricotta Milch und Sahne in einem mittelgroßen Topf (möglichst mit Antihafbeschichtung) unter regelmäßigem Rühren zum Kochen bringen. Das Salz unterrühren und den Topf sofort vom Herd nehmen. Dann den Zitronensaft langsam einrühren. Sobald die Mischung gerinnt, diese beiseitestellen und 10 Minuten ziehen lassen.

Ein Sieb mit zwei Lagen Mulltuch, Käseleinen oder einem sauberen Geschirrtuch auslegen und über einer Schüssel platzieren. Die geronnene Milch vorsichtig hineingießen und mindestens 30 Minuten oder bis zu 12 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen. Je länger der Ricotta abtropft, desto fester wird er. Sobald eine streichbare Konsistenz erreicht ist, den Ricotta in einen Behälter mit Deckel abfüllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die abgetropfte Molke in der Schüssel für andere Rezepte einfrieren. Sie eignet sich zum Beispiel als köstliche Suppenzutat.

Für die Bruschetta das Brot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen, trockenen Pfanne auf jeder Seite 1 Minute goldbraun rösten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die abgekühlten Brotscheiben großzügig mit Ricotta bestreichen. Hier ist keine Akkuratess gefragt, denn auf einer groben Oberfläche haften die Toppings besser.

Die Schinkenscheiben halbieren und je eine Hälfte locker auf den Brotscheiben drapieren.

Den Großteil der Kirschen halbieren und entsteinen. 2 oder 3 Hälften auf jeder Bruschetta verteilen.

Die Bruschetta auf einer Servierplatte anrichten und die Platte mit einigen ganzen Kirschen dekorieren.

Alles mit überschüssigem Kirschsafte beträufeln (bei Bedarf für mehr Saft ein paar Kirschen zerdrücken) und servieren.



ODILON REDON

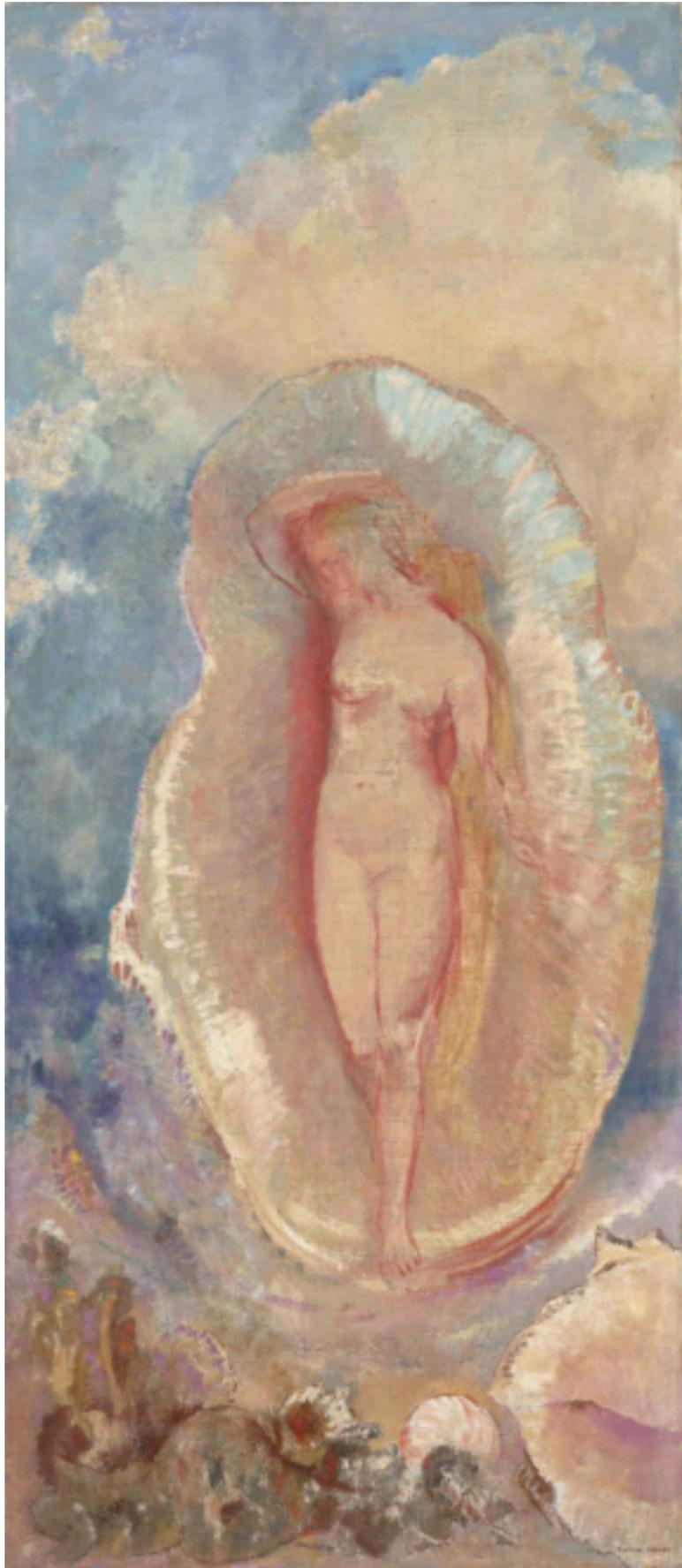
Während der ersten Hälfte seiner Malerlaufbahn gab Odilon Redon einem unsichtbaren Schrecken seiner Generation ein Gesicht: den Krankheitserregern. Die fantastischen Kreaturen in seinen Bildern zeigen die kollektiven Ängste im Frankreich des späten 19. Jahrhunderts und nicht – wie oft vermutet – seine eigenen Albträume. Aufgrund mangelnder Hygiene waren durch verunreinigtes Wasser und Lebensmittel verursachte Krankheiten weit verbreitet. Mit zunehmendem Verständnis dieser mikroskopisch kleinen gefährlichen Wesen wuchs auch die allgemeine Furcht vor ihnen – und Redons gespenstische Kreaturen erwachten zum Leben.

Redon wuchs bei seinem Onkel auf dem Weingut Château Peyre-Lebade in Bordeaux auf. Dort schuf er fasziniert von Verfall und Tod einige seiner berühmtesten Gemälde. Herzstück der Weinherstellung ist der Gärungsprozess. Der von Redon bewunderte Biologe Louis Pasteur entdeckte, dass Hefen Grundlage dieser jahrtausendealten Konservierungsmethode sind, deren Prozesse man in der Mitte des 19. Jahrhunderts noch nicht vollständig verstanden hatte. In dieser Zeit erlebte Frankreich eine Katastrophe: sauren Wein. Ein schwerer Schlag für die Wirtschaft, denn Wein war ein wichtiges Exportgut. In umfangreichen Forschungen fand Pasteur heraus, dass unerwünschte Hefen die Ursache dafür waren, und entwickelte das nach ihm benannte Verfahren der Pasteurisierung, bei dem Mikroorganismen und Krankheitserreger abgetötet werden, indem man eine Flüssigkeit bis zu einer bestimmten Temperatur erhitzt. Diese Methode kam bald nicht nur bei Wein, sondern auch beim Trinkwasser zur Anwendung und rettete unzählige Menschenleben. Das hatte tiefgreifende Auswirkungen auf die Lebensmittelindustrie, denn die Beseitigung von Krankheitserregern verlängerte die Haltbarkeit von Lebensmitteln und sorgte für eine verlässliche Qualität des Produkts. Die Pasteurisierung wird auch heute noch insbesondere in der Milchwirtschaft verwendet, um eine gleichbleibende Qualität des Endprodukts zu gewährleisten.

Redon hörte zum ersten Mal als junger Mann in Paris von den mikrobiellen Studien Pasteurs. In den 1870er-Jahren besuchte er dort wissenschaftliche Vorträge über die Welt der Mikroben. 1883 schrieb er Pasteur einen Brief mit einer Lobeshymne, dem er ein Exemplar von *Les Origines* (Die Ursprünge) beilegte, eine von den Forschungen des Wissenschaftlers inspirierte Lithografien-Serie seiner sogenannten *Noirs*: dunkle Schwarz-Weiß-Bilder, die Tod und Verfall in Form von hybriden Kreaturen zeigen – Pflanzen mit menschlichen Gesichtern, riesige schwarze Spinnen und körperlose Köpfe –, denen Pasteur „Lebensfähigkeit“ attestierte.

In den späten 1890er-Jahren vollzog Redon eine radikale künstlerische Kehrtwende. Er gab die Monochromie zugunsten leuchtend farbiger, irgendwo zwischen Realismus und Abstraktion angesiedelter Pastelle und Ölgemälde auf. Was genau diesen Umschwung auslöste, ist nicht bekannt, aber er fand großen Anklang und Redon erhielt mehr Aufträge als je zuvor. 1899 bestellte der Baron de Domecy 17 dekorative Wandpaneele für sein Esszimmer im Schloss Domecy-sur-le-Vault in Burgund. Die 2,5 Meter hohen, in überwiegend gelben Farbtönen gehaltenen Bildtafeln erinnern an japanische Paravents und zeigen weitaus angenehmere Motive als die Mikroben der *Noirs*. Die Blumen, Landschaften und mythologische Szenen wirken leicht verschwommen, die Farbschichten zart, fast transparent. Eher ein Tagtraum als ein Albtraum – weit entfernt von der Welt vor der Pasteurisierung.

**Odilon Redon, *Die Geburt der Venus*, um 1912
Öl auf Leinwand, 143,2 × 62,5 cm
Museum of Modern Art, New York**



AUSTERN MIT INGWER-SCHALOTTEN-DRESSING

Ähnlich wie das Spätwerk von Odilon Redon ist auch dieses Gericht ein französischer Klassiker mit subtilen japanischen Anklängen.

FÜR 3-4 PERSONEN

FÜR DAS DRESSING

1 Bananenschalotte

1 EL eingelegte

Ingwerscheiben,
abgetropft

75 ml Reissessig

½ TL zerstoßener

schwarzer Pfeffer

feines Salz

12 frische Austern

Für das Dressing zunächst Schalotte und eingelegten Ingwer sehr fein hacken und mit Reissessig, Pfeffer und einer Prise Salz in einer Schale verquirlen. Eingelegter Ingwer variiert hinsichtlich seiner Süße, deshalb mit Salz und/oder Essig nach Belieben abstimmen. Das Dressing abgedeckt mindestens 2 Stunden oder bis zu 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Um die Austern zu öffnen, zunächst ein Geschirrtuch längs zu einem dicken Rechteck falten. Eine Auster mit der bauchigen Seite an ein Ende des Tuchs legen und das Tuchende über die Muschel falten, um die Hand, die die Auster hält, zu schützen.

Die Spitze eines Austernmessers hinten am „Scharnier“ der Austernschale vorsichtig einstechen. Nach unten drücken und dann drehen, um die Schale aufzuhebeln. Das Messer entlang der oberen Schale führen und diese abnehmen. Die Auster mit dem Messer von der unteren Schale lösen.

Zum Servieren die Austern auf einer Platte mit Eis anrichten und das Dressing in einer Schale dazu reichen.



JUDY CHICAGO

1979 enthüllte Judy Chicago im Museum of Modern Art in San Francisco ihr ikonisches feministisches Werk *The Dinner Party* (Das Abendessen): ein riesiges Tischdreieck mit 39 Gedecken, die jeweils einer bekannten Frauengestalt aus der westlichen Geschichte oder Mythologie gewidmet sind. Zu den „Ehrgästen“ gehören unter anderen die Pharaonin Hatschepsut, die minoische Schlangengöttin sowie die Künstlerinnen Artemisia Gentileschi und Georgia O’Keeffe. Auf dem weiß gekachelten Boden der Installation sind die Namen von weiteren 999 Frauen verewigt, darunter Künstlerinnen wie Adélaïde Labille-Guiard, Mary Cassatt und Barbara Hepworth.

Die Zusammenstellung wirkt altarähnlich: Auf einem langen weißen Tischtuch wird jeder Platz durch ein großes, kunstvoll besticktes Platzdeckchen mit dem in Goldfäden geschriebenen Namen hervorgehoben. Die farbenfrohen, als Vulva gestalteten und von Besteck und Kelch eingerahmten Teller sind Einzelstücke, die die Persönlichkeit der jeweiligen Frau repräsentieren sollen. Sie entwickeln sich rund um den Tisch zu immer höheren skulpturalen Gebilden, allerdings mit einem sichtbaren Auf und Ab als Metapher für das Vor und Zurück in der Geschichte der Frauenbefreiung. Erst nach dem 19. Jahrhundert entsteht eine ungebrochene Aufwärtsbewegung. Die Tellerskulpturen scheinen nun förmlich vom Tisch abzuheben, weil, wie Chicago es ausdrückte, „Frauen nicht auf einen Tisch gehören“. Diese mithilfe der traditionell weiblich konnotierten Handwerke Stickerei und Porzellanmalerei von mehr als 400 Freiwilligen ausgeführte Arbeit stellt, so Chicago, „die Einschränkungen der Frauen und dadurch sowohl ihre Errungenschaften als auch ihre Unterdrückung dar“ – eine Version des letzten Abendmahls aus der Perspektive der Frauen, „die im Laufe der Geschichte die Mahlzeiten zubereitet und den Tisch gedeckt haben“. Jede Teilnehmerin dieses Abendessens wird gleichbehandelt – alle sitzen mit dem Gesicht zur Mitte, ohne die dreieckige Form aufzubrechen.

The Dinner Party ist ein wichtiges Werk der Zweiten Welle des Feminismus während der 1960er- bis 1980er-Jahre. Essen war im Kampf der Künstlerinnen und Schriftstellerinnen für die Gleichberechtigung ein zentrales Thema: Sie lehnten die traditionelle Rolle der Frau ab,

die durch Bücher wie *American Cookery* propagiert wurde. Dieses 1796 von Amelia Simmons als erstes amerikanisches „zur Vervollkommnung der heranwachsenden Generation von Frauen in Amerika“ verfasste Kochbuch sollte dazu beitragen, diese zu „guten Ehefrauen und nützlichen Mitgliedern der Gesellschaft“ zu machen. Fünfzig Jahre später rollte die Erste Welle des Feminismus heran, hundert Jahre später folgte die Zweite. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts sprang die Industrie auf den Zug auf und brachte Fertiggerichte auf den Markt, die als Beitrag zur „Befreiung der Frau“ beworben wurden, da sie Frauen mehr Freizeit verschaffen sollten.

Die Reklame ignorierte jedoch, dass die Feministinnen Gleichberechtigung im Sinne von Arbeitsteilung anstrebten. Sie hatten nichts gegen das Kochen an sich, wollten daraus aber eine geschlechtsneutrale Tätigkeit machen. Viele amerikanische Feministinnengruppen sammelten Geld für ihre Kampagnen durch den Verkauf selbstverfasster Kochbücher, in denen sie Männer zum Kochen ermutigten und sich dafür einsetzten, dass alle Kinder, nicht nur Mädchen, in Hauswirtschaft unterrichtet werden sollten. Außerdem propagierten sie den Vegetarismus und verglichen die Ausbeutung der Frauen und ihrer Körper mit der von Nutztieren. Ein umfassender sozialer Wandel wurde angestrebt, der in der Küche seinen Anfang nehmen sollte – in der Hoffnung, eine Gesellschaft zu schaffen, in der alle gleichberechtigt am Esstisch sitzen.

**Judy Chicago, *Let it All Hang Out*, 1973
Acryl auf Leinwand, 203,2 x 203,2 cm
New Orleans Museum of Art, New Orleans**

