

ACC

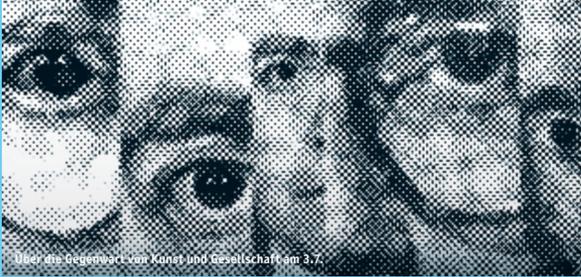
7
2014

THE POLITICS AND
PLEASURES OF FOOD

VERANSTALTUNGEN
IN DER ACC GALERIE

16. Juni bis 21. September 2014

ACC Galerie Weimar | Burgplatz 1+2 | 99423 Weimar
fon (+49) 0 36 43 – 85 12 61 | www.acc-weimar.de



Über die Gegenwart von Kunst und Gesellschaft am 3.7.

Do 3.7.2014 | 20:00 Kunst, Spektakel und Revolution

Kritik der Kunst – Ästhetik & Gesellschaftskritik | Marcus Quent, Leipzig

Die 1970 veröffentlichte *Ästhetische Theorie* ist ein Fragment gebliebenes Textgefüge, in dem Theodor W. Adorno wesentliche Gedanken in einer Verflechtung von Kunst, Philosophie und Gesellschaft entfaltet. In dem neu erschienenen Buch *Das Versprechen der Kunst* (Turia + Kant, 2014) fragen Autorinnen und Autoren aus den Bereichen Philosophie, Politische Theorie sowie der Kunst-, Literatur- und Musikwissenschaft nach der Aktualität von Adornos ästhetischer Theorie. Was verbindet das philosophische Nachdenken über Kunst mit einer Kritik der Gesellschaft – und kann eine kritische Ästhetik noch heute ein «Instrumentarium» bereitstellen, um die Gegenwart von Kunst und Gesellschaft zu fassen? Lukas Hofeld (Mitglied des Bildungskollektivs *Kunst, Spektakel und Revolution*) diskutiert diese Fragen mit dem Herausgeber Marcus Quent (Engagierte Wissenschaft e. V.). Es soll ein Einblick in das Buch gegeben und eine Diskussion über verschiedene Ansätze der ästhetischen Theorie geführt werden. Eintritt: 2 € | erm. 1 €

16.6. bis 21.9.2014 Ausstellung

The Politics and Pleasures of Food

Bureau d'études (FR) | Götz Bury (AT) | Mary Ellen Carroll (US) | Rafram Chaddad (TN/IL) | Cooking Sections (GB) | Fallen Fruit (US) | Tom Fecht (DE) | Fernando García-Dory (ES) | Arti Grabowski (PL) | Laura Junka-Aikio, Pekka Rantanen + Jarno Valkonen (FI) | Jani Leinonen (FI) | Tom Marion (US) | Rémy Markowitsch (CH) | Lucy + Jorge Orta (GB) | Naufus Ramirez-Figueroa (GT) | Zeger Reyers (NL) | Åsa Sonjasdotter (SE)

Gefördert durch die Kulturstiftung des Bundes, die Kulturstiftung des Freistaats Thüringen, das Thüringer Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur, die Stadt Weimar und den Förderkreis der ACC Galerie Weimar. Mit freundlicher Unterstützung der Brauerei Weimar-Ehringsdorf GmbH.



Mehr als alles andere bestimmt die Nahrungsaufnahme unser Leben. Als unumgängliches Grundbedürfnis wirft sie den Menschen tagtäglich auf seine nackte Existenz zurück. Doch neben der bloßen Aufrechterhaltung unserer Lebensfunktionen trägt das Essen entscheidend zum allgemeinen Wohlbefinden bei. Sättigung und Genuss haben nicht nur eine physiologische, sondern auch eine psychologische und sozial-gesellschaftliche Dimension. ■ Ob Gesundheitswahn oder Essstörungen, Fast oder Fusion Food, Askesse oder Frustfressen, Social Dining oder Social Business, Take-away oder Home Delivery, bloße Notwendigkeit oder purer Genuss bis hin zum Exzess – das Spektrum ist grenzenlos, geht es um die freie Gestaltung wie auch innere und äußere Zwänge dieses elementaren Daseins-Aspekts. ■ *Politiken und Freuden des Essens* sind als Teil jeder menschlichen Kultur (und Religion) Ausdruck der Ideologien und Gesellschaftsverhältnisse, des Entwicklungsstandes oder Verfalls einer Zivilisation. Ihr Potenzial als Gemeinschaftsbilder und Kollektivereignis wie auch ihre Funktion zur sozialen Distinktion (der König isst anders als der Bettelmann) sind Teil der Evolution. Man ist, was man isst, und so hängt, wovon wie wir uns ernähren, nicht nur von den vorherrschenden Bedingungen ab, sondern wirkt auf sie ein. Wie denken Konsumenten des 21. Jahrhunderts über Essen und Ernährung?



Bureau d'études: Government of the Agro-Food System, 2006, Governing the Agro-Food Industry through Information, 2006, Animal and Vegetable Programming, 2006.

Seit 1998 sammelt **Bureau d'études** («Studienzentrum») Informationen aus öffentlichen Kanälen, um sie zu Organigrammen zusammenzufassen. Was vereinzelt bedeutungslos erscheint, wird in umfassenden Recherchen zu Politik, Wirtschaft und Gesellschaft zu einem Bild höherer Ordnung zusammengefügt. Karten wie *The World Government*, *European Norms of World Production* und *Governing by Networks* bieten Aufklärung über die Machtgefüge und Interessengruppen, die unser Leben beeinflussen. Als Werkzeuge der sozialen Emanzipation und in Abkehr vom Kunstsystem werden diese Karten häufig in Zusammenarbeit mit verschiedenen Gruppen und Personen erarbeitet und vor allem im Internet und als Massenpublikationen auf Demonstrationen verteilt. In flankierenden Zeitungsprojekten wie *The Laboratory Planet* werden Hintergründe dargelegt. Die drei Karten, die in der Ausstellung gezeigt werden, sind Teil einer als Atlas angelegten Darstellung des französischen Staates, der über 40 Karten umfasst. Sie zeigen die Verflechtung des Staates mit der Agrar- und Ernährungsindustrie. Die agrarwirtschaftlichen Verwaltungsstrukturen, in der – gleich einem stark gegliederten Konzern – jedes Tochterunternehmen von einem fachübergreifenden Amt geleitet wird, haben nach dem Zweiten Weltkrieg nach und nach das bäuerliche Modell der Selbstversorgung abgelöst und eine Abhängigkeit der Produktion von staatlichen Direktiven und dem Weltmarkt erzeugt. Die geoinformationstechnische sogenannte Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) und die digitale Landwirtschaft stellen eine zentrale Kont-



Mary Ellen Carroll: Itinerant Gastronomy: The Copy – Die Kopie, 2014.

rolle darüber her, ob Flächen subventionsberechtigt sind und wie Umweltschutzmaßnahmen geregelt werden. Der Bauer wurde somit zu einem Arbeiter in einer gigantischen Fabrik, gemanagt von der höchsten Ebene der EU-Administration. ■ 500 stormierte Austeren eines befreundeten Fischhändlers bildeten 1996 die Grundlage für ein spontanes Kunstprojekt. **Mary Ellen Carroll** versenkte die roh zu verzehrenden Muscheln vor der Tür eines Kochbuchladens an das geladene Kunstpublikum und Vor-betieilende. Mit dieser Aktion begann die Serie *Itinerant Gastronomy* («Wandergastronomie»), bei der Carroll die Strategie verfolgt, verschiedene Menschen beim Tafeln zum Gedankenaustausch zu bringen. Essen ist der Anlass, um das Soziale, das Politische, das Kulturelle ringsherum in Bewegung zu versetzen – mit dem Augenmerk auf dem Einzelnen, dem Besonderen sowie auf den Politiken des Sprechens. Wie bei einem Rezept geht es nicht nur um das Was, sondern um das Wie. In der Ausstellung wird ein Archiv des bis heute andauernden Langzeitprojekts gezeigt: Eine *Timeline* liefert einen detaillierten Überblick über die wichtigsten Happenings der letzten 17 Jahre, unter ihnen das *German Meal* von 2002. Der Dialog lässt den Abend wieder aufleben: Der Stand-up-Comedian Demetri Martin unterhielt die Gäste. Nach der humorvollen Überwindung der Sprachbarriere zwischen Deutsch- und Englischsprachlern diskutierte die Tischgesellschaft lebhaft über die Unterschiede im kulinarischen wie politischen Umgang mit Nahrungsmitteln. Zudem sind auch in einem Video einer Sitzung der *Itinerant*

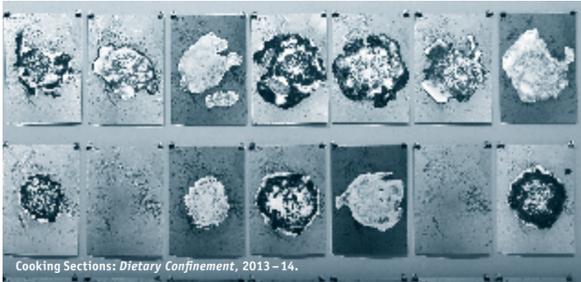


Die Ernährungsrevolution beginnt am 10.7.

Do 10.7.2014 | 20:00 plus zur aktuellen Ausstellung

Urbane Ernährungsrevolution | Philipp Stierand, Dortmund

Die Existenz jeder Stadt ist abhängig von der Versorgung mit Lebensmitteln. Diese Binsenweisheit kümmert heute niemanden mehr: Die Supermarktregale sind schließlich voll. Die mit der Lebensmittelversorgung verbundenen Verantwortungen, Probleme und Chancen werden von den Städten weitgehend ignoriert. Doch es bahnt sich eine urbane Ernährungsrevolution an: Mit Gemeinschaftsgärten, essbaren Städten, Community Supported Agriculture, Lebensmittel-Startups und anderen Ernährungsprojekten setzen Stadtbürger diesem Desinteresse etwas entgegen. Philipp Stierand plädiert für ein Ende der städtischen Verantwortungslosigkeit und fragt: Wie kann die Stadt die Lebensmittelversorgung beeinflussen, um die Versorgung der Bürger gesünder und nachhaltiger zu gestalten? Wie kann die Stadt Ernährung als Entwicklungschance nutzen? Philipp Stierand ist Autor von *Speiseräume – die Ernährungswende beginnt in der Stadt*, Blogger, promovierter Raumplaner und seit vielen Jahren in der Naturkostbranche aktiv. Eintritt: 3 € | erm. 2 € | Tafelpass 1 €



Cooking Sections: Dietary Confinement, 2013 – 14.

Gastronomy Commission Gespräche rund um das Thema Essen dokumentiert. Fotoaufnahmen zahlreicher Stationen der wandernden Gastronomie illustrieren den regen Austausch. In Weimar lud die Künstlerin den Leiter der Herzogin Anna Amalia Bibliothek, Dr. Michael Knoche, und deren «Neuerbauer» Walther Grunwald zum Dinner und Gespräch mit dem Kurator der ACC Galerie, Frank Motz, in die Goethe-Gartenhauskopie nach Bad Sulza ein, dokumentiert im Video *The Copy – Die Kopie*. ■ Lebensmittel formen Märkte. Märkte formen Kapitalflüsse. Kapital formt Territorien, Zukunft und Spekulation. Diese staatstragenden Verhältnisse erforscht der spanische Architekt und Stadtforscher **Daniel Fernández Pascual** in seinen *Geopolitical Cooking Performances* genannten Aktionen und Lesungen, die der kollektiven Erforschung unserer Beziehungen zu Lebensmitteln dienen. Diese für jeden Ort neu entwickelten geopolitischen Kochaktionen hat er bereits in Kassel (Documenta 13), in Berlin und New York aufgeführt. Gemeinsam mit **Alon Schwabe**, Performancekünstler mit Faible für den städtischen Raum, vereint Pascual die Wissenschaft der Urbanistik als ein interdisziplinäres Forschungsfeld mit fotografischer Konzeptkunst. **Cooking Sections** – Schwabe und Pascual als Künstlerduo – beschäftigt sich in der Fotoserie *Dietary Confinement* («Ernährungsgefängenschaft») mit dem Fluss an Lebensmitteln und anderer Güter, die in den Gaza-Streifen importiert werden. Welche und wieviel Nahrung durch die neu abgesteckten Grenzen gelangen, entscheidet sich danach, wie die politischen Kräfte vor Ort



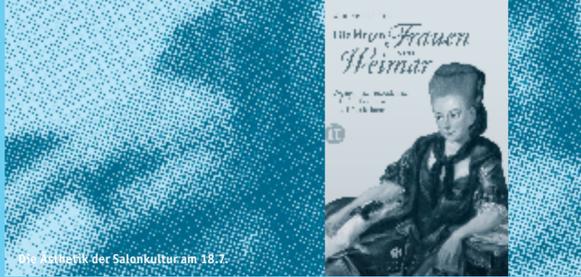
Tom Fecht: The Water Line, 2014.

agieren. *Dietary Confinement* ist so die Übersetzung der jährlichen Nahrungszustellungen in die Gaza-Zone: die 52 zubereiteten Eierkuchen zeigen als essbare Karten das Jahr 2013 im Gaza-Streifen auf. Einige sind verbrannt, nämlich dann, wenn in der jeweiligen Woche reichlich Gas zum Braten vorhanden war, allerdings nur wenig Öl importiert wurde. Andere sind, an jenen Tagen, als kein Gas geliefert wurde, nahezu roh. Manche sind groß, andere winzig, je nachdem, wie ertragreich die Wagenladungen waren, die den Grenzstreifen erreichten. Gab es einen Anschlag nahe Israel oder war ein jüdischer Feiertag, sind die Grenzen geschlossen geblieben – und der Teller leer. Die mehr oder weniger hohen Nährstoffwerte erläutern die entsprechende, von politischer Handhabe abhängige Qualität der Plätzchen. ■ Das Projekt begann mit einem Arbeitsaufenthalt in China, seitdem steht das Atelier des Künstlers **Tom Fecht** für Besucher jeden Alters offen, um ein Glas frisches Leitungswasser vor Fechts Kamera zu trinken. Wie immer das Glas gehalten wird, die Schwerkraftlinie des Wassers bleibt gleich und verweist auf einen weltweiten Horizont. Die Abhängigkeit von Schwerkraft und Wasser ist uns allen gemein, genau dies dokumentiert Tom Fecht mit der Kamera. Die Arbeit geht auf einen Aufruf des Nobelkomitees in Stockholm zurück, Beiträge zur Konfliktprävention zu entwickeln. *The Water Line* macht Trinkwasser zu einem fließenden gemeinsamen Nenner, um die Vision einer Welt zu fördern, die sich unabhängig von Nationalität, Einkommen und sozialem Status und jenseits von Alter, Geschlecht,



Götz Bury: Arbeitsessen mit Schnittkäse, 2013.

Kultur oder Religion auf unser gemeinsames Grundbedürfnis nach Wasser stützt. Fecht nutzte dabei eine Strophe aus dem weitgehend unbekanntem Gedicht *Schwerkraft* von Rainer Maria Rilke als künstlerisches Leitmotiv; es wird von Hegel in *Holzwege* zitiert: «STEHENDER – wie ein Trank den Durst durchstürzt ihn die Schwerkraft». Bis zu 75% des menschlichen Körpers bestehen aus Wasser, ohne Wasser überlebt nichts. Während unsere Lebensgrundlage noch immer als Regen, Dampf oder Eis mischig zwischen Himmel und Erde zirkuliert, hat sich unsere Wahrnehmung von Wasser in nur wenigen Jahren dramatisch verändert. Zunehmend bestimmt die Wasserqualität auch die allgemeine Lebensqualität in Alltag, Umwelt, Nahrung und Kultur. Wasser wird zur Schlüsselressource der Agroindustrie und vieles deutet darauf hin, dass sich der Zugang zu Trinkwasser zum zentralen Krisenrisiko der Zukunft entwickelt. Der von Wassermangel ausgelöste Verteilungskampf und die damit verbundenen Emigrationswellen werden das Ausmaß und die Gewalt konventioneller Konflikte um Gold, Öl und andere Ressourcen weit hinter sich lassen. ■ **Fernando García-Dory** zeigt sich fasziniert von der harmonischen Komplexität biologischer Formen und Prozesse. Seine Arbeit zielt auf die Verbindung von Mikroorganismen und sozialen Systemen, von traditionellen Sprachen der Kunst, wie beispielsweise die Zeichnung, und kollektiven agroökologischen Projekten und Aktionen. So initiierte er 2004 das Internetprojekt *Seeds in Net*, angelegt als virtuelle Datenbank, an der sich Kleinbauern, Hacker und Künst-



Die Salonkultur am 18.7.

Fr 18.7.2014 | 20:00 plus zur aktuellen Ausstellung

Von Gott, der Welt, Champagner und Hustenkeks | Ulrike Müller, Weimar

Nicht umsonst spricht man von *Esskultur*, *Wissensdurst* und *Lesehunger*. In geselligen Runden, in denen gegessen und getrunken wird, fällt der geistige Austausch leicht. Das ist nicht erst seit heute so. **Ulrike Müller** hat sich in ihren Büchern *Die klugen Frauen von Weimar* und *Salonfrauen* mit weiblichen Persönlichkeiten beschäftigt, die vor lauter Goethe-Schiller-und-wie-sie-alle-hießen-Kult allzu sehr ins Abseits der Geschichtsbetrachtung geraten sind. Diese Frauen, wissbegierig, geschlüssüchtig und ungeheuer erfindungsreich, inszenierten ihre Salons jahrhundertlang als Orte für Kunst, Kultur und Geselligkeit mit berühmten oder fremden Gästen. Gleich, ob es um die Tafelrunde Anna Amalias, die Dachstube Rahel Varnhagens oder den Freundschaftstempel von Natalie Barney ging – gleich, ob in Weimar, Wien oder Paris – überall in Europa trafen sich kunstsinvolle und genusslustige Frauen und Männer, tranken Tee oder Champagner, musizierten und diskutierten über Gott und die Welt. Kreativer Austausch und Essen werden an diesem Abend im Vordergrund stehen. Eintritt: 3 € | erm. 2 € | Tafelpass 1 €



Fernando García-Dory: Sonnenblumenlied, 2014.

ler beteiligten, um Wissen über Herkunft und Anbau von vom Aussterben bedrohten Pflanzenarten frei zu teilen – Selbstorganisation als Strategie angesichts zunehmender Monopolisierung, um Bio- und Infodiversität zu kultivieren. Die Beobachtung, dass es einerseits immer weniger Hirten auf dem Land gibt, aber andererseits immer mehr junge Menschen in der Stadt, die sich für das Landleben interessieren, bewegte 2004 den Künstler dazu, eine *Shepherd's School* zu gründen. Hirten können in Kursen, die mittlerweile über 100 Teilnehmer besuchen, ihre Erfahrungen weitergeben. García-Dory widmet sich in der Ausstellung der landwirtschaftlichen Produktion – und begibt sich in die vermeintliche Idylle eines Biobauernhofs am südlichen Rande von Berlin, die sich während seines Filmdramas *Sonnenblumenlied* in nichts auflösen scheint. Dory filmt unkommentiert die Stimmung auf dem Bauernhof ab, setzt gleichermaßen mit der schwedischen Schauspielerin Ida Gyllenstein inszenierte Situationen hinzu und verwebt das von Gyllenstein vorgetragene und von Dory geschriebene *Sonnenblumenlied* in die bewegten Bilder. ■ Ein in dieser Kombination bislang ungesehener Werkkomplex **Rémy Markowitsch** befasst sich mit Ernährung, Politik und Literatur und verschränkt Vegetarisches wie Fleischliches anspielungsreich miteinander. Inspiriert von Flauberts *Bouvard und Pécuchet* ist das Video *Schaschlik*, welches literarische Geschichten zum Thema Fleisch wie am Spielfeld aneinanderröhrt. *The Good, The Bad and The Ugly* setzt einem zusätzlich visuelle Fleischhappen vor, flankiert von der



Fallen Fruit: Fruit Machine, seit 2009.

Skulptur *Onion Option*. Die wirtschaftliche und politische Sprengkraft der Zwiebel verursachte 1637 den weltweit ersten Börsencrash auf dem holländischen Tulpenzwiebelmarkt (selbst Rembrandt trieb dies in den Ruin), die rapide Steigerung des Zwiebelpreises 2004 führte in Indien zum Regierungsturz. Das großformatige Werk *European Option*, das eine Tulpenblüte zeigt, verweist auf jenes historische Ereignis. Laute des Weinens und Wimmerns, die aus einem wie eine Dusche anmutenden Raum erklingen, spielen mit der Eigenschaft der Zwiebel, zu Tränen zu rühren – zu hören sind die klagenden Einlagen aus Hollywood-Streifen. Eine *Castagne*, die vormals das Dach einer von Markowitsch in den Alpen gebauten afrikanischen Rundhütte krönte (zu finden in der Galerie als Take-away-Postkarte) macht den visuellen Dreiklang komplett – und sorgt vor allem in den Abendstunden in den Bäumen am Burgplatz für eine atmosphärische Stimmung. *Handmade* dokumentiert auf drei Monitoren fast der Vergangenheit angehörende Methoden der Fleisch- und Fischbehandlung auf Straßenmärkten Pekings. Und in *Little Shop of Horrors* findet die gierige Pflanze aus dem Horrorklassiker voll Fleischeslust ihren vorläufigen Höhepunkt. ■ Milch ist ob ihrer Einfachheit, Schlichtheit und Direktheit ein einzigartiges Nahrungsmittel, findet das in London und Paris angesiedelte Künstlerduo **Lucy und Jorge Orta**. Zahlreiche Ernährungsexperten empfehlen Milch als Hauptbestandteil verschiedener Diäten und Ernährungsweisen – proteinhaltiger Schlank- und Schlaumacher, Zähne und Knochen stärkender Kraftspen-



Rémy Markowitsch: CASTAGNE, 2008 (courtesy Galerie EIGEN + ART Leipzig/Berlin).

der, Schönheits- und Klugheitselixier schlechthin. Die Skulpturenreihe von Lucy und Jorge Orta *Lait (Milk)* ist angelehnt an die Werbeinitiative aus dem Jahr 1992 *Vaso de Lece*, die in verschiedenen Medien unterernährten Kindern in Peru zu helfen gedachte. Im Gegensatz aber zu der höchstgradig symbolisch-plakativ aufgemachten Werbekampagne sind die hier gezeigten Milchverpackungen, Tetrapacks, Plastik- und Glasflaschen aus Aluminium und frei von jedweden piktografischen Hinweis und sämtlicher farblichen Gestaltung, die auf den Inhalt – nahrhafte, zu erwerbende und zu konsumierende Milch – aufmerksam machen könnte. Weder Slogans wie der «reinste Hochgenuss» von Weihenstephan oder «Nichts geht über Bärenmarke», noch weiße Fluten an samtigen Milchströmen zieren die äußere Schicht der Behältnisse. Stattdessen decken sie die ästhetische Schönheit funktionaler Designs auf. Milch scheint, nicht zuletzt für das Orta-Duo, dessen Studio in einer alten Molkerei an der Pariser Peripherie liegt, ein signifikanter, neutraler, aber essenzieller Stoff zu sein. Mit einem noch wesentlicheren und vor allem gefährdeteren Elixier beschäftigt sich die Skulptur *Bottle Rack*. Hierfür haben die Künstler wiederverwendbare Glasflaschen gesammelt, mit dem Namen des Künstlerduos beschriftet und auf eine Replikation eines Ready-mades von Marcel Duchamp gesteckt. 2005 auf der Biennale Venedig ausgestellt, wurde der Durst der Besucher aus den mit gereinigtem Wasser des Canal Grande gefüllten Flaschen gestillt. Ein Luxusgut ist klares, trinkbares, vielleicht auch noch in Flaschen

ACC Weimar

Galerie | Internat. Atelierprogramm | Veranstaltungen | Café-Restaurant

ACC Weimar e.V.
Burgplatz 1+2 | 99423 Weimar
fon (03643) 85 12 61/-62 | info@acc-weimar.de | www.acc-weimar.de
Galerie | Internationales Atelierprogramm: Frank Motz
(03643) 85 12 61 | (0179) 6 67 42 55 | galerie@acc-weimar.de | studioprogramm@acc-weimar.de
Kulturprojekte | Veranstaltungen | Kartentelefon: Alexandra Janizewski
(03643) 85 12 62 | (03643) 25 32 12 | (0176) 23 81 48 18 | kultur@acc-weimar.de
Café-Restaurant | Ferienwohnung und -zimmer: Anselm Graubner
(03643) 85 11 61/-62 | (03643) 25 92 38 | graubner@acc-weimar.de | www.acc-cafe.de
Büro: Karin Schmidt (03643) 85 12 61

Geöffnet täglich 12:00 bis 18:00 | Fr + Sa bis 20:00 und nach Vereinbarung

Führungen So 15:00 und nach Vereinbarung

Eintritt Galerie 3 € | ermäßigt 2 € | Tafelpass 1 €

Impressum

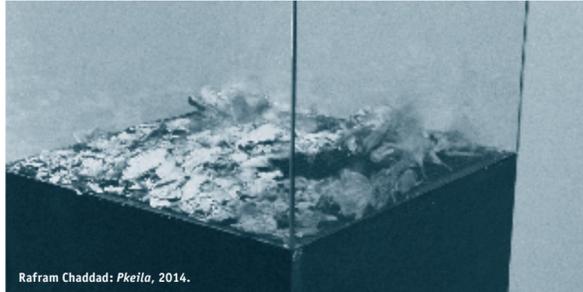
Herausgeberin: ACC Galerie Weimar.
Redaktion: Alexandra Janizewski, Franziska Handy, Frank Motz, Charlotte Witte.
Abbildungen: Claus Bach, Frank Motz, Künstler, Referenten.
Gestaltung | Satz: Carsten Wittig, Druck: Druckerei Schöpfel GmbH, Weimar. Änderungen vorbehalten!

Konsulat des Landes Arkadien
Burgplatz 1+2 | 99423 Weimar | contact@embassy-of-arcadia.de
Geöffnet tägl. 15–17 Uhr (außer an deutschen und arkadischen Feiertagen)



Åsa Sonjasdotter: Growing side by side: The Potato Varieties Adretta (Bred for the Planned Economy) and Gala (Bred for the Capitalist Economy), 2014.

abgefülltes Wasser mittlerweile – ebenso der Kulturtourismus, der aufgrund des damit oft verbundenen hohen finanziellen Aufwands zumeist nur gehobeneren Klassen vergönnt ist. ■ Nach dem Besuch einer indischen Bauernorganisation im Himalaya, die ausschließlich Grundnahrungsmittel aus ihrer Region anbaut und vertreibt, kehrte **Åsa Sonjasdotter**, Professorin für zeitgenössische Kunst in Tromsø, in ihre schwedische Heimat zurück. Dort angekommen, beschloss sie, das Bestreben der Inder, eine nachhaltig sinnvolle Landwirtschaft zu entwickeln, in den lokalen, europäischen Kontext zu transkribieren. Die Stellung, die für indische Bauern Reis und Bohnen einnehmen, mag hierzulande am ehesten die Kartoffel ausfüllen. Jenen Erkenntnissen folgend, entwickelte Sonjasdotter das Langzeitprojekt *Potato Perspective* als eine Auseinandersetzung mit Kulturgeschichte im Allgemeinen – aus dem Blickwinkel der Kartoffel. Die Wanderarbeit zeigt eine Auswahl über Jahre gesammelter Buchcover, die die Historie jener Knollenpflanze, von ihrer Einführung und Nationalisierung, Kommerzialisierung wie Popularisierung, Verwissenschaftlichung und Manipulation erzählt. Die Collage verklammert so anspielungsreich sowohl kulturelle, historische, gesellschaftliche, aber auch politische Aspekte der Geschichte der Kartoffel. Dass der kommerzielle Anbau der meisten Kartoffelsorten entgegen aller Sortenvielfalt in der hyperregulierten EU verboten ist, bekam die Künstlerin über ihre aktive universelle Kulturbeobachtung zwischen Wissenschaft, Schöngest und Kunst zu spüren. Im Sinne der Fußballwelt-



Rafram Chaddad: Pkella, 2014.

meisterschaft befinden sich auf dem Burgplatz vor dem ACC die Kartoffelsorten Adretta und Gala im Wettbewerb. Während die Adretta (entwickelt 1975 für das Kartoffelforschungsinstitut Groß Lüsewitz in der DDR) rund, robust und weitestgehend krankheitsresistent ist, ist die Gala (als Nachwende-Variante der Nordring-Kartoffelzucht- und Vermehrungs-GmbH Groß Lüsewitz von 2002) vor allem schön anzusehen – goldgelb, ovalförmig und hervorragend geeignet zur Herstellung von Pommes Frites. ■ **Rafram Chaddad** wurde in Djerba, Tunesien, als Sohn einer jüdischen Familie geboren. An Chaddads Kindheit erinnert ihn der Duft von Spinat: Seine Mutter wusch und trocknete die Spinatblätter tagelang, bereitete sie kompliziert zu – bis zu vier Stunden dauerte der Prozess, das Ritual des Kochens. Ein typisch jüdisch-tunesisches Gericht, dessen Duft nun durchs ACC fliegt – seine Tradition aber geht seit der Industrialisierung mehr und mehr verloren. Chaddad wünscht, verbunden mit seiner Kindheitserinnerung, die Natürlichkeit lokal angebaute Lebensmittel zurück. Die Abnormität massenweiser Ex- und Importe an Nahrung kritisiert der Slow-Food-Artist zutiefst. «Mein Fokus beim Thema Essen liegt auf Einwanderung und Fragen des Lokalen», so Chaddad. *Pkella* ist eine Arbeit, die im Rahmen des Projekts *Boaz* in Kollaboration mit dem Künstler Dor Guez entstand und für Chaddad Symbol eines alten, in der Schnelllebig- und Ruhelosigkeit unserer Zeit fast schon ausgestorbenen Handwerks ist. Unser Partnerkunstraum HALLE 14 Leipzig zeigte die Themenschau Mitte 2013.

Das ACC ist das Fenster von Weimar, durch das frische Luft herein kommt.

Andrea Hanna Hünninger, Schriftstellerin, Berlin

83 Internationale Stimmen aus Kunst, Kultur und Politik über das Wirken der ACC Galerie Weimar.