



ACC

8
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

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 Garcia-Dory (ES) | Arti Grabowski (PL) | Laura Junka-Aikio, Pekka Rantanen + Jarmo Valkonen (FI) | Jani Leinonen (FI) | Tom Marioni (US) | Rémy Markowitsch (CH) | Lucy + Jorge Orta (GB) | Naufús Ramírez-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, Askese 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 und wie wir uns ernähren, nicht nur von den vorherrschenden Bedingungen ab, sondern wirklich auf sie ein. Wie denken Konsumenten des 21. Jahrhunderts über Essen und Ernährung?



Eine übergroße *Castagne*, die vormals das Dach einer von Rémy Markowitsch in den Alpen, im schweizerischen Bergell, gebauten afrikanischen Rundhütte wie ein Fetisch krönt, lässt den Burgplatz erstrahlen. Erhellend ist auch die riesige Zwiebel, die ein schwarzes Kabinett erfüllt – ebenso die Erkenntnis, dass die rapide Steigerung des Zwiebelpreises 2004 gar zum Regierungsturz in Indien führte. Die wirtschaftliche und politische Sprengkraft der Zwiebel verursachte bereits 1637 den weltweit ersten Börsencrash auf dem holländischen Tulpenzwiebelmarkt (selbst Rembrandt trieb dies in den Ruin), wie das Bildnis einer rosaroten Tulpenblüte (*European Option*) andeutet. ■ Mit einer Art Turban ausgestattet, erinnert ein immerfort laufender Brausekopf im Video *Bubbles and Tears* ans Volk der Osmanen, die die Tulpenzwiebel nach Europa brachten – aus einem Land der Wüste, wo Wasser wiederum ein rares Gut ist. Der O-Ton von Schluchzern aus aufwändigen Spielfilmproduktionen erklingt aus dem an eine Dusche erinnernden Raum – neben der simplen Assoziation des tränenreichen Zwiebelnschneidens oder Wasser-verschwendens öffnet sich auch eine politisch-ökonomische Dimension. Was den ersten Börsencrash auf dem Zwiebelmarkt mit Hollywoods Filmindustrie verbindet ist – neben einem osmanisch verkleideten Duschkopf – das ambivalente Spiel zwischen Verzweiflung und purer Euphorie, Drama und Komödie, Macht und Lust, Glück und Unglück. Was wäre das eine ohne das andere? Was wäre ein Verkäufer ohne seinen Käufer? ■ Ähnlich wie auf dem Tulpenzwiebelmarkt des 17. Jahrhunderts mag es auf den Straßen-



märkten Beijings zugegangen sein, deren Treiben Markowitsch in den drei Videos der Arbeit *Handmade* dokumentiert. Die der Vergangenheit angehörenden Methoden der Fleisch- und Fischbehandlung hatten dort aber schon bald ein Ende – nach der brutalen Räumung des Marktes wurde ein Supermarkt auf dem Area errichtet. ■ Einen Meister des Marktes, der Produktion, des Handels porträtiert eine weitere großformatige Arbeit: verschwommen und überlagert von der Fotografie eines Ölfeldes mit Bohrtürmen der von John D. Rockefeller gegründeten *Standard Oil Company* zeigt sie den berühmten Autoproduzenten Henry Ford. Ihm kam – was wohl die Wenigsten wissen – beim Besuch eines Chicagoer Schlachthofs, wo Tiere in ihre Einzelteile zerlegt wurden, die Idee, jenen Prozess umzukehren – und Automobile erstmals Stück für Stück zusammenzubauen. Dies war die Geburtsstunde der wichtigsten Begriffe des Kapitalismus, für die Henry Ford berühmt werden sollte: die Fließbandarbeit, Massenproduktion, der Fordismus, welcher wiederum mit dem «für alle» erschwinglichen Automobil die amerikanische Fleischwerdung auf dem Rücksitz lustvoll vorantrieb. Weniger berühmt ist Ford jedoch für seinen ausgeprägten Antisemitismus. 1938 erhielt er das Adlerschild des Deutschen Reiches, damals die höchste Auszeichnung für Ausländer – und die *Ford Motor Company* war im Fertigungswerk in Berlin ein gern gesעהer Produzent von Autos und Kettenfahrzeugen für die Wehrmacht. Der Titel des Werks *The International Jew* bezieht sich auf eine von Henry Ford 1920 publizierte Hasskampagne (*The International Jew: The World's Foremost*



Problem) gegen die jüdische Bevölkerung. Dass Ford maßgeblich an den Kriegsvorbereitungen der Nazis teilhatte, nach Kriegsende aber Rückzahlungen für die Bombardementschäden durch deutsche Flieger erhielt, ist eine jener absurden ökonomischen Wechselwirkungen, die sich immer wieder im Werkzyklus Markowitschs andeuten. Was mit der Zwiebel beginnt, zur Tulpe heranwächst, deren ökonomische Tragweite in die Wirtschaftsthematiken einschließlich der Autoindustrie münden lässt, schließt – in Anspielung an die Fleischstücke, die Ford in der Schlachtereie begegneten – ab mit dem u. a. von Flauberts *Bouvard und Pécuquet* inspirierten Video *Schaschlik*, das literarische Zitate zum Thema Fleisch wie am Spieß aneinanderreihet. *The Good, The Bad and The Ugly* bezieht sich auf das in den 1990er-Jahren neu entstandene «Todesbewusstsein» beim Verzehr von fleischlicher Nahrung wegen aufkommenden Rinderwahns und auf das Dilemma, Unversehrtes von Verseuchtem zu unterscheiden. ■ Neben all den historischen, literarischen und politischen Diskursen, die von der gegebenen Thematik ausgehen, wird vor allem eines deutlich: Rémy Markowitsch schafft in der Galerie auf engstem Raum einen dichten Kosmos, der nicht nur Jahrhundert(ge)schichten übereinander lagert, sondern mit dem größten ästhetischen wie intellektuellen Anspruch die Politiken und Freuden des Essens ineinander verschränkt. Tod und Eros, Sublimation, die Vereinigung zwischen Vegetariern und Omnivoren – all das reizt Markowitsch an der künstlerischen Beschäftigung mit Politiken und Freuden des Essens.

So 31.8.2014 | 16:00

Die Arkadische Massenhochzeit – ein Festzug der Liebe

Das Ungenügen an der Welt schafft Sehnsucht nach einem besseren Sein.

Ihr seht Euch nach elementarem Glück?
Nach Einheit mit der Natur im Einklang mit der Welt?
Wünscht Ihr Euch Harmonie in Zweisamkeit?
Verspürt Ihr die Sehnsucht nach einem besseren Sein?

Dann traut Euch!

In der grünen Idylle einer verwunschenen Landschaft könnt Ihr Euch von dem Botschafter Arkadiens, S. E. Peter Kees, nach arkadischem Ritus vermählen lassen. Heiradet im Weimarer Park an der Ilm in traumhafter Kulisse zwischen weidenden Schafen und tanzenden Elfen. Gebt Euch gemeinsam mit anderen Paaren das Ja-Wort. Euch erwarten die köstlichen Genüsse einer arkadischen Massenhochzeit. Auf der spätsommerlichen Wiese biegt sich eine Festtalt unter der Last erlesener Speisen. Das klare Wasser der Ilm bietet erfrischende Labsal nach übermütigem Tanz. Mit einem Kostenbeitrag von jeweils 15 € pro Person könnt Ihr Teil dieses kulturellen Ereignisses werden. Die Kosten für das Hochzeitspaar beinhalten Begrüßungsgetränk, Trauung, Hochzeitsurkunde sowie einen duftenden Blumenschmuck für die Vermählten, ein Picknick im Park, Livemusik der Hochzeitskapelle *Tuba Libre*, elfengleiche Blumenmädchen und tanzende Museen vom Weimar Ballett des Deutschen Nationaltheaters. Die Hochzeitsgäste müssen selbstverständlich keinen Eintritt zahlen. Natürlich darf die Hochzeitsnacht sofort vollzogen werden. Vermählen lassen können sich auch Paare, die bereits anderweitig verheiratet sind.

Das arkadische Buffet mit Nektar und Ambrosia ist nicht im Preis inbegriffen. Weitere Informationen zur Arkadischen Massenhochzeit und das elektronische Anmeldeformular findet Ihr auf der Website der ACC Galerie www.acc-weimar.de.

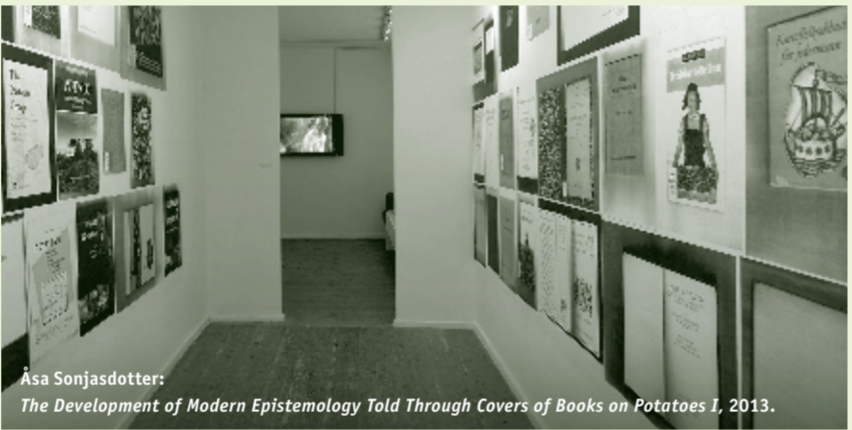
Arkadien hat sich allein der Schönheit, dem Glück und der Sanftmut verschrieben. Lebenslustige erhalten Visa. Glücklosen, Sinnsuchern, Utopisten, Flüchtlingen, Schutzsuchenden, Träumern, Hilfsuchenden und eiskalten Realisten wird Asyl gewährt.

Arkadien entspricht als poetischer Gegenentwurf zur überfeinerten und verderbten Zivilisation dem Traum des elementaren Glücks. Es ist die Erinnerung an den verlorenen Stand der Unschuld, der Muße, des Friedens – und der Liebe.

Embassy of Arcadia | ACC Galerie Weimar
Mehr Informationen und Anmeldung unter acc-weimar.de



ich
will.



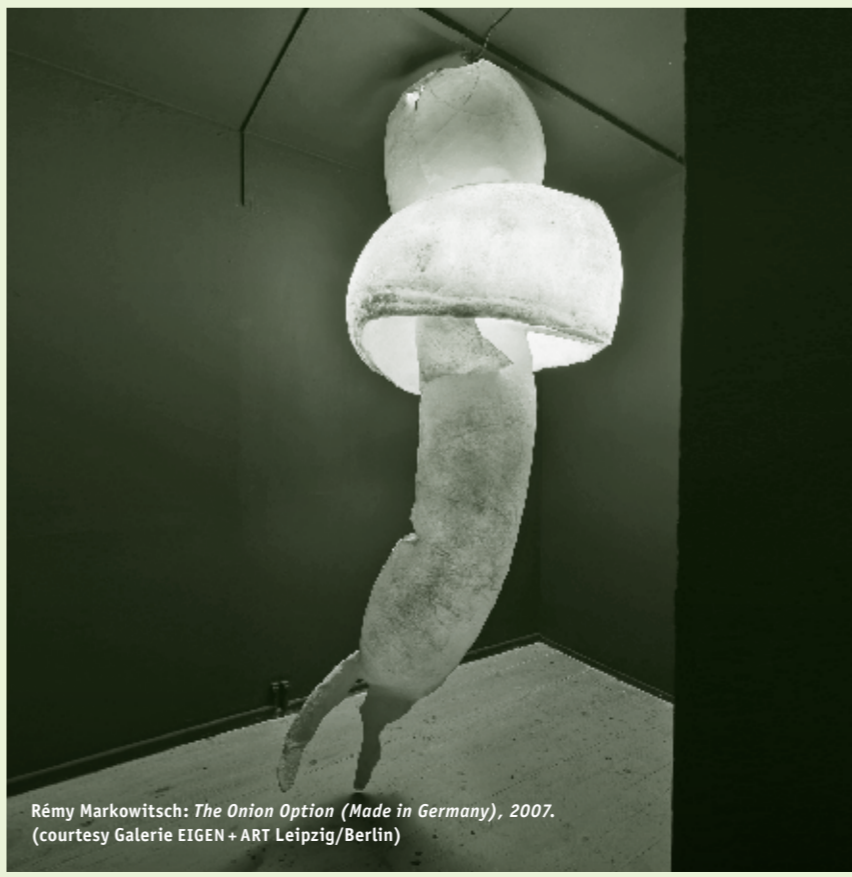
Bekannt wurde der selbsternannte (Überlebens-)Künstler Götz Bury mit seinen Kochshows und dem mittlerweile vergriffenen Buch *Gut leben ohne nix* – eine Anleitung für das Leben im rasant wachsenden Prekariat. Bury kocht einfach alles – und auch mit allem. Sein mobiler Herd, wahlweise auch ein umgedrehtes Bügeleisen, kommt überall zum Einsatz, wo der Strom gratis ist und Bury kulinarische Inspiration findet. Bury ist Bildhauer, Bastler und Querdenker, Performancekünstler – ein augenzwinkernd-Optimist mit postapokalyptischen Dystonien im Kopf; Seine Festtafel, eine assoziationsreiche Inszenierung verschiedenster Objekte und Dinge, verweist anspielungsreich auf unsere Esskultur. Seiner Arbeitsmethode treu bleibend, Materialien der Neuzeit mit Methoden der Steinzeit zu bearbeiten, sensibilisiert Bury mit Augenzwinkern und Ironie dafür, wie sehr wir heute vor allem auf das «Drumherum» des Essens konditioniert sind. ■ **Was ist der Reiz an der künstlerischen Auseinandersetzung mit der Essensthematik?** Götz Bury: Das Thema Essen ist mir sozusagen schon in die Wiege gelegt worden, nachdem ich als Sandwichkind in eine Dynastie von begnadeten Essern, Trinkern und Fernsehköchen geboren wurde. **Wie wichtig ist gesellschaftliches, politisches und/oder kulturelles Sendungsbewusstsein?** Das eigentliche Thema meiner Arbeit ist *The Power of Positive Thinking*, eine Philosophie, die die Dinge von einer positiven Warte aus zu betrachten versucht, was ja an sich als ganz große Kunst zu betrachten ist. Das geht schon los, wenn es sich um den Verzehr von Nachtschneckenst



handelt. Man kann diese Speise gerne als abstoßend bzw. ekelerregend abtun, ebenso wie man das mit Kreationen wie Blutmehl oder schlaffen Hamburgern einer amerikanischen Frittenbudenkette tun kann, und dabei leicht einmal übersehen, dass man auch positive Aspekte aus dem Konsum von derlei «Leckereien» ziehen kann wie etwa mentale Stärke, Disziplin und Selbstbeherrschung – Eigenschaften, die ja vor allem in wirtschaftlichen Zusammenhängen verstärkt von uns gefordert werden. **Ist ein genussvoller Umgang mit Essen noch möglich? Was braucht es dafür?** Mit entsprechender Grundhaltung ist ein genussvoller Umgang mit Essen, wie wir oben gesehen haben, grundsätzlich jederzeit möglich. **Welches Gericht oder Nahrungsmittel verbindest Du mit dem Begriff «Heimat»?** Zum Thema Heimat und Essen fällt mir als ausgewiesenem globalen Nomaden kochischerweise nur Kartoffelsalat ein, was mit Gerhard Polt in Zusammenhang stehen muss, der einmal, zu dem Thema befragt, ganz zutreffend bemerkte, dass die Heimat der Salmonelle der Kartoffelsalat sei. Eine Einsicht, der an sich nichts mehr hinzuzufügen ist. **Ein Lieblingsrezept?** Nachtschneckenstoa. Dazu benötigt man lediglich 4 große Nachtschnecken, 1 Scheibe Toast, 1 Esslöffel Pilzsahnesauce, 1/2 Esslöffel Sesamsamen. Zubereitet wird das Ganze so: Den Schleim der Schnecken durch mehrmaliges Auskochen und Abschütten des Wassers entfernen. Die auf diese Weise behandelten und gar gekochten Nachtschnecken auf eine Scheibe Toastbrot legen, mit Pilzsahnesauce übergießen, mit Sesam bestreuen und 10 Minuten bei 220° C im Ofen backen.



Naufús Ramírez-Figueroas Heimat ist bekannt als das Ursprungsland der allgemein beliebtesten Obstsorte: der Banane. Mit seiner Performance *Necrotic Yellow* untersucht er, inwieweit sich die ökonomische Abhängigkeit Guatemalas vom Bananenexport auf die zentralamerikanische Psyche auswirkt. Retrospektiv beschäftigt sich Figueroa zudem mit den politischen Hintergründen des ökonomisch und kulturell bedeutsamen Wahrzeichens der «Bananen-Republik»: «Ich bin kein Aktivist, aber insbesondere Themen des wirtschaftlichen Ungleichgewichts bewegen meine Kunst». Diese damals wie heute existierende Problematik, die seine eigenen Vorfahren – Arbeiter auf Bananenplantagen – zu spüren bekamen, verarbeitet er vor dem Hintergrund historisch bedeutender Ereignisse. Als Mitte des 20. Jahrhunderts der auf wirtschaftliche Unabhängigkeit ausgerichtete Kurs des ehemaligen guatemalteckischen Präsidenten Jacobo Árbenz Guzmán Wurzeln zu schlagen schien, sah der amerikanische Großkonzern *The United Fruit Company* seine Vormachtstellung im Bananenexport sowie sein Monopol im Transportwesen gefährdet. Die Regierung der USA reagierte 1954 mit der Invasion Guatemalas und der Absetzung seines Präsidenten. Kritik an militärischer Machtgabe und die Arroganz ihrer Ausübenden, anzunehmen, Natur und Mensch beherrschen zu können, übt er zudem mit der symbolischen Installation *Bitch on a Bent Palm Tree*: Diese zeigt die amerikanische Abu-Ghuraß-Folterchefin Lynndie England in Hundegestalt, den Kopf des Künstlers in der Schnauze, niedergelassen auf einer Palme, die sich unter ihrem Gewicht (ver)neigen muss.



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) 667 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, Künstler, Referenten. Grafikdesign Arkadische Massenhochzeit: Charlotte Witte
Gestaltung | Satz: Carsten Wittig. Druck: Druckerei Schöppel 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)



2011 entführte Jani Leinonens *Food Liberation Army* Ronald McDonald, Werbefigur des Fast-Food-Riesens, und forderte vom Konzern Antworten zur Herkunft und den Inhaltsstoffen von McDonald's-Gerichten sowie zu grundsätzlichen ethischen Standpunkten. Weil McDonald's die Antworten schuldig blieb, wurde Ronald McDonald enthauptet. ■ Leinonen: «Essen ist wichtig für uns – nicht nur, um zu überleben, sondern auch politisch. Die Nahrungsmittelindustrie tötet mehr Menschen und Tiere als die Waffen- und Drogenindustrie zusammen. Sie ist die wichtigste Ursache für den Klimawandel, für Zivilisationskrankheiten und sowohl die wirtschaftliche als auch soziale Ungleichheit in der Welt. Vor einem Jahr überstieg die Weltbevölkerung die 7-Milliarden-Marke. Mit der insgesamt global produzierten Nahrung könnten eigentlich 8 Milliarden Menschen ernährt werden, allerdings wird die Hälfte davon weggeworfen, verschwendet, weshalb über eine Milliarde Menschen an Hunger leiden. Aufgrund der Gier der Nahrungsmittelindustrie ist so viel Essen am falschen Ort – und Millionen sterben. ■ Unser Lebenswandel bringt Lebensmittelskandale, Gesundheits- und Umweltprobleme hervor. Steigende Nahrungsmittelpreise waren ein Auslöser für den sogenannten Arabischen Frühling und zwischen 2007/08 führten die Nahrungsmittelpreise zu Unruhen in insgesamt 14 Ländern. Jedes Jahr sterben etwa 70.000 Bauern an Pestizidvergiftungen, 30% der Arbeiter auf den Kaffeeplantagen Kenias sind Kinder und nicht zertifizierter Kakao aus Afrika wird ebenso von entführten Kindersklaven gepflückt. Außerdem gehören die



Patente für genmanipulierte Pflanzen und Samen inzwischen einigen wenigen Großkonzernen und die Bauern müssen jedes Jahr Lizenzen und neue Samen kaufen, um im Geschäft zu bleiben. Wurden Samen und Landwirtschaft früher als Recht und Grundbedürfnis aller betrachtet – also als etwas, das nie jemandem allein gehört –, beanspruchen die GMO-Unternehmen und mit ihnen Heerscharen von Anwälten dies heute für sich. Das sind allesamt politische Probleme, die auf den globalen Kapitalismus zurückzuführen sind. Sie alle könnten politisch gelöst werden, aber dazu bräuchte es einen großen ideologischen Umbau. Ohne Essen gibt es nichts – nicht einmal Menschen. Artikel 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der UNO besagt: «Jeder hat das Recht auf Nahrung». Wir müssen erkennen, dass wir nicht in der bestmöglichen Welt leben, aber wir müssen die Nahrungsmittelsicherheit für die Ärmsten dieser Welt verbessern. Dazu haben wir sowohl die historische als auch die moralische Verpflichtung – selbst wenn die Nahrungsmittelindustrie meint, dass Menschenrechte dem Profit schaden, wir müssen sie aufhalten! ■ Ich selbst liebe Burger aller Art. Und wie so viele andere Menschen auch bin ich nicht immer stark genug, eine persönliche Entscheidung zu treffen und nicht in Fast-Food-Läden zu essen, die den Burger zerstören. Ich denke noch nicht einmal, dass das ein Problem des Einzelnen ist. Ich glaube vielmehr, eine Menge, eine Masse, eine Gesellschaft muss ethische Regeln für die Herstellung von Nahrungsmitteln festlegen, sodass auch der Einzelne seinen Burger ohne Schuldgefühle genießen kann.»

Das ACC
ist der
kulturelle
Leuchtturm
Weimars.

Andreas Max Martin,
Musiker, Sänger und Conférencier, Weimar

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