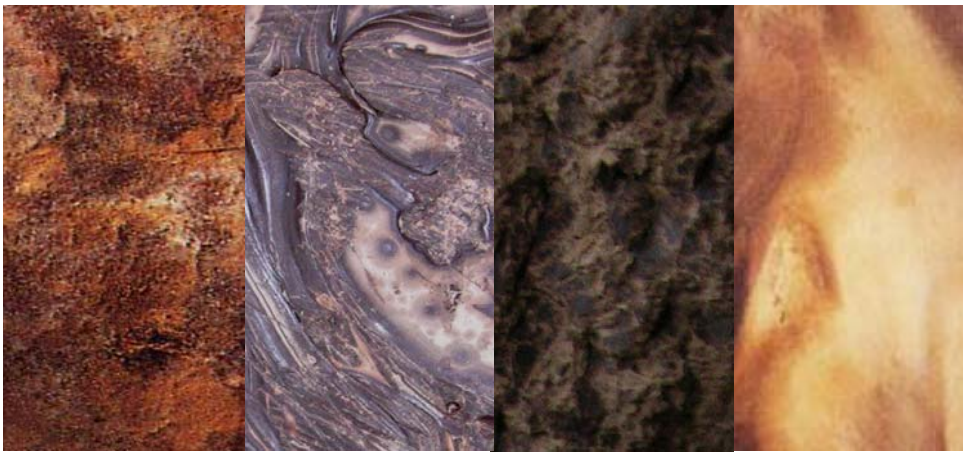

Schokolade als Material der zeitgenössischen Kunst

Schriftliche Hausarbeit
vorgelegt im Rahmen der Ersten Staatsprüfung
für das Lehramt Sekundarstufe I
im Fach Kunst
von

Charlotte Willemsen

Paderborn, Mai 2006

Gutachterin
Prof. Dr. Jutta Ströter-Bender

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis ... iii

1 Einleitung ... 1

2 Begriffsklärungen ... 5
2.1 Zeitgenössische Kunst ... 5
2.2 Material ... 8

3 Zum Wandel von Materialvorstellungen in der Kunst ... 12
3.1 Materialgerechtheit und die industrielle Produktion ... 12
3.2 Die Emanzipation des Materials im 20. Jahrhundert ... 14
3.3 Materialtendenzen in der zeitgenössischen Kunst ... 18
3.4 Organisches Material am Beispiel von Lebensmitteln ... 20

4 Zur Methode der Materialikonologie ... 23
4.1 Grundlagen zum Forschungsgegenstand ... 23
4.2 Materialikonologie ... 25
4.3 Zur Methode der eigenen Arbeit ... 26

5 Materialbetrachtung von Schokolade ... 30
5.1 Perspektiven des ästhetischen Gegenstandes ... 30
5.2 Schokolade ... 31
5.3 Materialbeschreibung ... 32
5.3.1 Materialcharaktere mit Blick auf Materialverarbeitung und Formgestaltung ... 32
5.3.2 Haltbarkeit und Verderb ... 35
5.3.3 Unsichtbare Charaktere ... 37
5.4 Materialgeschichte ... 40
5.4.1 Ursprünge der Schokolade ... 40
5.4.2 Kakao kommt nach Europa ... 43
5.4.3 Schokolade als Heilmittel ... 43
5.4.4 Schokolade und die Kirche ... 46
5.4.5 Schokolade als Luxusgut mit gesellschaftlichem Flair ... 47
5.4.6 Vom Luxusgut zur Massenware ... 49
5.4.7 Schokoladenkonsum im 21. Jahrhundert ... 52
5.5 Kunsthistorischer Abriss: Die Verwendung von Schokolade als künstlerischen Werkstoff ... 60
5.6 Materialbetrachtung von Schokolade in monographischen Kontexten anhand ausgewählter Künstler ... 77
5.6.1 Janine Antoni ... 78
5.6.2 Sonja Alhäuser ... 89
5.6.3 Warren Laine ... 102

6 Schluss ... 111

7 Ausblick ... 113

Literaturverzeichnis ... 115

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 01: Marcel Duchamp: La mariée mise a nu par ses célibataires, même, (Das Große Glas), 1915-1923. 16
Abbildung 02: Detail einer Palastszene auf einem Maya-Gefäß des Spätklassikums. 41
Abbildung 03: Wandmalerei in Zentralmexiko, weit ab vom Mayagebiet aus der Zeit der Endphase des Spätklassikums um 800-900 n. Chr..... 42
Abbildung 04: Mexikaner bei der Herstellung von Schokoladenschaum. 42
Abbildung 05: Francois Boucher: Das Frühstück, 1739. 48
Abbildung 06: Philippe Rousseau: Stillleben, 19. Jahrhundert. 48
Abbildung 07: Jean-Etienne Liotard: Das Schokoladenmädchen, 1744. 49
Abbildung 08: Schokoladentempel der Firma Stollwerck auf der Weltausstellung 1893 in Chicago..... 61
Abbildung 09: Joseph Beuys: Tierdenkmal, 1961. 63
Abbildung 10: Joseph Beuys: Zwei Hasen bombardieren das geheimnisvolle Dorf, 1969. 64
Abbildung 11: Dieter Roth: Portrait of the artist as Vogelfutterbüste, 1969..... 67
Abbildung 12: Dieter Roth: Die Badewanne zu ›Ludwig Van‹,1969..... 68
Abbildung 13: Daniel Spoerri: Hommage à la Merda d´artista di Pierro Manzoni, 1970. 70
Abbildung 14: Hanna Wilke: Venus Pareve, 1982-84. 70
Abbildung 15: Larry Miller: A Cross, 1969-1984. 70
Abbildung 16: Franz Ziegler: Nefertiti, 1944..... 72
Abbildung 17: Ultra Violet: Politically Incorrect, 1995..... 72
Abbildung 18: Simon Grennan: Christopher Sperandio an and Bakery Confectionery and Tobacco Local 552, “We Got it! “ point of purchase chocolate bars, 1993. 73
Abbildung 19: Ilya und Emilia Kabakov: The set for the chocolate, 2005. 76
Abbildung 20: Isa Genzken: Nach Della Robbia um 1500, 2005. 76
Abbildung 21: Janine Antoni: Gnaw, 1992. Schokoladenquader. 80
Abbildung 22: Janine Antoni: Gnaw, 1992. Fettquader..... 80
Abbildung 23: Janine Antoni: Gnaw, 1992. Pralinenschachteleinlage aus Schokolade und Lippenstifte. 82
Abbildung 24: Janine Antoni: Lick and Lather, 1993. 85
Abbildung 25: Johann Friedrich Pereth: Altarbild, Die 14 Nothelfer, 1711. 88
Abbildung 26: Sonja Alhäuser: Schokoladenmaschinen, 1998/99..... 92
Abbildung 27: Sonja Alhäuser: Schokoladenmaschinen, 1998/99. Detailansicht. 92
Abbildung 28: Sonja Alhäuser: Installation in der Galerie für Zeitgenössische Kunst Leipzig, 2000. 95
Abbildung 29: Sonja Alhäuser: Ohne Titel, 2000. 96
Abbildung 30: Sonja Alhäuser: Ohne Titel, 2000. 96
Abbildung 31: Sonja Alhäuser: Installation Art Forum Berlin, 2000. 100
Abbildung 32: Sonja Alhäuser: Installation Art Forum Berlin, 2000. 100
Abbildung 33: Sonja Alhäuser: Installation Art Forum Berlin, 2000. 101
Abbildung 34: Sonja Alhäuser: Demonstration, 2005. Nahaufnahme. 102
Abbildung 35: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. 105
Abbildung 36: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. Detailansicht. 105
Abbildung 37: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. 107
Abbildung 38: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. Detailansicht. 107
Abbildung 39: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. 108
Abbildung 40: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. 109

1 Einleitung

Ich möchte meinen geschätzten Lesern auch den guten Rat geben, ganz besonders vorsichtig zu sein mit Liebesromanen, Schokolade und ähnlichem Zündstoff, deren Gebrauch ich für sehr gefährlich halte.

Joseph Steel, in einer Ausgabe des Londoner „Spectators“, 1712

Schokolade ist mehr als ein Nahrungs- und Genussmittel. Schokolade ist wie kein anderes Lebensmittel ein moderner Mythos, der den klassischen und traditionellen Lebensmitteln in Sagen, Erzählungen und Geschichten, wie Brot, Wein und Honig, den Rang streitig zu machen scheint. Dies liegt zum einen daran, dass Schokolade in ihrer heutigen Gestalt ein sehr neuzeitliches Produkt ist und erst sehr spät zu ihrer gegenwärtigen Verbreitung und Bedeutung gelangt ist. Zum anderen ist Schokolade aber auch eine Erscheinung eines modernen Lebensgefühls, das gerade in den letzten Jahren in verschiedenen Filmproduktionen Ausdruck findet. Alfonso Araus „Bittersüße Schokolade“, Sharon Maguires „Schokolade zum Frühstück“ und Lasse Hallströms „Chocolat“ sind nur drei der bekannteren Produktionen der letzten Jahre, die diese verführerische Süßigkeit thematisch aufgegriffen haben.
Schokolade fasziniert, verspricht Lust und Genuss, wird gelobt und verteufelt, verführt zum Naschen und plagt das Gewissen im selben Moment. Edel und exotisch, zugleich jedoch alltäglich und jederzeit verfügbar, ist Schokolade ein wesentlicher Bestandteil unserer Alltagskultur geworden. Von teuren einzigartigen Pralinees, kreiert von Chocolatiers, den Meistern ihres Fachs, bis zum industriellen Massenprodukt als Schokoriegel reicht die Angebotspalette, die beständig durch neue Kreationen und Kombinationen erweitert wird.
Kein Wunder also, dass auch die Kunst dieses Genussmittel für sich entdeckt hat und thematisch aufgreift. Als Material jedoch wurde die Schokolade, wie andere Lebensmittel auch, erst in den letzten Jahrzehnten in Museen und Galerien präsentiert. So hat sie beispielsweise unter der Bezeichnung „Eat-Art“ eine verbreitete Aufmerksamkeit gefunden.

Kunst in und mit Schokolade trifft hierbei sicherlich auf mehr Resonanz und Akzeptanz als andere ephemeren Stoffe, wie zum Beispiel Fleisch oder Käse, da eine Nähe zum Kunsthandwerk der Chocolatiers und Konditoren augenscheinlicher

ist und sich bei diesem Material Erwartungen zunächst auf Genuss, Rafinesse und exotische Extravaganz beziehen. Es zeigt sich jedoch auch eine besondere Schwierigkeit für dieses Material in der Kunst. So ist es dem Kunsthandwerk weitgehend vorbehalten, die ästhetischen Erwartungen zu bedienen, das auf eine Jahrhunderte alte Tradition von Wissen und Kunstfertigkeit zurückschauen kann. Zeitgenössische Kunst lässt sich hieran nicht messen.
Wenn heute Künstler Schokolade in ihren Werken verwenden, so müssen andere und neue Kontexte sowie Bedeutungshorizonte erschlossen werden. Die Ideen und Auseinandersetzungen mit diesem Material können zwar an traditionellen Inhalten und Perspektiven anknüpfen oder diese aufgreifen, es besteht jedoch nicht die Möglichkeit, diese plagiatorisch zu adaptieren. Das Material muss demnach in neue und durchaus überraschende Wahrnehmungs- und Sinnzusammenhänge transformiert werden. Diese Herausforderung, die sich bei der Wahl von Schokolade als Material in besonderem Maße den Künstlerinnen und Künstlern der zeitgenössischen Kunst stellt, ist Anlass und Reiz für eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema.

Die vorliegende Arbeit betrachtet die Verwendung des Materials Schokolade in der zeitgenössischen Kunst. Jedoch müssen auch hier Einschränkungen dieses weitgefächerten Themenfeldes getroffen werden.
Das Handwerk der Konditoren und Chokolatiers kann in dieser Arbeit nicht berücksichtigt werden, obwohl auch die Meister des Kunsthandwerks beachtenswerte Werke bis in die heutige Zeit hinein entwerfen und gestalten.
Zudem kann die gesamte Kulturgeschichte der Schokolade und des Kakaos nicht Gegenstand dieser Arbeit sein. Hier muss ein kurzer auszugsweiser Überblick genügen, der sich auf Hinweise zu möglichen Bedeutungsebenen zeitgenössischer Kunstwerke beschränkt.
Notwendig erscheint es jedoch, die Begriffe „zeitgenössische Kunst“ und „Material“ näher zu bestimmen. Zum einen ist dies erforderlich, um hierüber die Auswahl der zu betrachtenden Künstlerinnen und Künstler und ihrer Werke einzuschränken sowie zu begründen. Zum anderen stellt die Emanzipation der Materialien selber einen besonderen Entwicklungsaspekt zeitgenössischer Kunst dar.
Fragen zur Stellung und Bedeutung der Materialien und ihrer Auswahl in der Kunst werden ausführlich zu Beginn dieser Arbeit erörtert. Über das Thema der „Materialgerechtheit“ in der Kunst werden Materialtendenzen in der jüngeren Geschichte aufgezeigt und ihre Bedeutung reflektiert. Besondere Anerkennung finden hierbei die organischen und ephemeren Stoffe. Lebensmittel wie Schokolade

als Materialien in der Kunst ermöglichen nicht nur eine häufig provokative Erweiterung künstlerischer Ausdrucks- und Gestaltungsmöglichkeiten, sondern verändern auch traditionellere Vorstellungen von Kunst und der Rolle des Künstlers selber.

Die Veränderung des Stellenwerts der Materialien in der Kunst eröffnet andere methodische Herangehensweisen und Zugangsmöglichkeiten zu Werken zeitgenössischer Kunst oder machen diese in ergänzender Weise notwendig.

Die Materialikonologie und besonders materialikonografische Interpretationsverfahren bieten gerade dort, wo sich Objekte und Aktionen im vorsprachlichen Bereich präsentieren und sich der direkten sprachlichen Interpretation und Erklärung zu entziehen scheinen, eine Möglichkeit des Verständnis entwickelnden Zugangs und der reflexiven Betrachtung. Auch unter didaktischen Aspekten kann diese Methode eine zunehmende Bedeutung erlangen; hierauf wird am Schluss der Arbeit noch einmal verwiesen.

Schokolade und ihre ästhetischen Perspektiven, sowohl in materieller Hinsicht als auch in Bezug auf ihre unsichtbaren, jedoch sinnlich wahrnehmbaren Qualitäten, bilden den Anfang des Kapitels über diese Substanz. Dieser Teil und die folgenden Hinweise sowie Überlegungen zur Material- und Kulturgeschichte der Schokolade sind wesentliche Grundlagen für eine Materialikonologie, auch dann, wenn diese Aspekte in ihrer Gesamtheit niemals bei einem einzelnen Werk zum Tragen kommen.

Schokolade hat jedoch nicht nur eine umfangreiche Material- und Kulturgeschichte, sondern auch in der neueren Kunst des 20. Jahrhunderts bereits eine gewisse Tradition erlangt, die u.a. mit Namen von Künstlern wie Joseph Beuys und Dieter Roth in Verbindung steht und auf die sich gegenwärtige Arbeiten mit diesem Stoff direkt oder indirekt, vergleichend aber auch radikal unterscheidend beziehen lassen. Zwei viel beachtete Ausstellungen zum Thema Kunst und Schokolade mit sehr gegensätzlichen Intentionen und Schwerpunkten haben die Vielfalt möglicher Einsatzmöglichkeiten dieser Substanz zum Ausdruck gebracht.

Als Vertreter zeitgenössischer Kunst, die sich entweder gegenwärtig mit diesem Material auseinandersetzen oder bei denen Schokolade sich zu einem Mittelpunkt ihres Schaffens herausgebildet hat, werden Janine Antoni, Sonja Alhäuser und Warren Laine exemplarisch vorgestellt. Hierbei stellen zwar immer materialikonografische Überlegungen einen wesentlichen Interpretationszugang zu den Werken dieser Künstlerinnen und Künstler dar, beschränken sich jedoch nicht darauf. Besonders dort, wo die Wahl des Materials selber in einem engen Bezug mit persönlichen und biografischen Hintergründen steht, ist es notwendig auch immer

individuelle Intentionen und Erfahrungen der Künstlerinnen und Künstler mit zu berücksichtigen.

Aber auch diese Individuellen und persönlichen Aspekte stehen wieder in einem kulturellen Kontext, den sowohl Künstlerinnen und Künstler als auch Rezipienten miteinander teilen. Insofern bietet die Materialikonografie auch überraschende Möglichkeiten, Zugänge zu zeitgenössischen Kunstwerken zu erschließen. Hinweise hierzu beschließen die Arbeit und eröffnen weiterführende Überlegungen zu einer Didaktik zeitgenössischer Werke, die jedoch hier nicht detailliert erörtert werden können, da sie sich erst allmählich, während der Auseinandersetzung mit dem Thema dieser Arbeit entwickelt haben.

2 Begriffsklärungen

Thema der vorliegenden Arbeit ist die Betrachtung der Schokolade als ein Material der zeitgenössischen Kunst. Untersucht wird die Bedeutung und Verwendungsweise der Schokolade als ein spezifisches Material künstlerischer Auseinandersetzung im Kontext ihrer Realität und Geschichte. Die zeitgenössische Kunst bietet hierbei den Betrachtungsrahmen, da diese Substanz erst in den letzten Jahrzehnten in der Kunst zur Anwendung gelangt ist. Für ein genaueres Verständnis sollen die Begriffe „zeitgenössische Kunst“ und „Material“ vorab bestimmt werden.

2.1 Zeitgenössische Kunst

Der Begriff „zeitgenössische Kunst“ ist terminologisch nicht einheitlich benannt. Sein Gebrauch umfasst ein breites Feld gegenwartsbezogener kunsttheoretischer Auseinandersetzungen.

> Tatsächlich ist ››zeitgenössische Kunst‹‹ ein Begriff, der sich vor allem seit den achtziger Jahren durchgesetzt hat und damit die Begriffe wie ››Avantgarde‹‹, ››Art Vivant‹‹ (Lebende Kunst) und ››Aktuelle Kunst‹‹ abgelöst hat.[1]

Bezeichnungen wie „Kunst der Gegenwart“, „gegenwärtige Kunstszene“ oder „Gegenwartskunst“ stehen in ihrer Bedeutung der zeitgenössischen Kunst sehr nah und werden oft als Synonyme verwendet. Um die neunziger Jahre verwenden Sandro Bocola und auch einige andere Autoren ebenso verstärkt den Begriff „Postmoderne“, um zeitgenössische Tendenzen speziell seit den späten 70er bzw. 80er Jahren des 20. Jahrhunderts zu charakterisieren.[2] Dieser Bergriff ist jedoch nicht ohne Vorbehalte mit dem hier intendierten Begriff „zeitgenössische Kunst“ gleichzusetzen.[3]

Der Ausdruck „zeitgenössische Kunst“ wird im chronologischen sowie im ästhetischen Sinne verwendet.[4] In seiner rein chronologischen Anwendung bezeichnet der Begriff aus kunstwissenschaftlicher Sicht jene Kunst, die nach 1945 entstanden ist und entsteht.[5] Diese Interpretation ist sehr allgemein und geht nicht näher auf seine Bedeutung ein, sondern verweist lediglich auf eine Vielzahl von

---

[1] Millet: Zeitgenössische Kunst. 2000. S. 6
[2] Vgl.: Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 579 ff
[3] Vgl.: Olbrich, et. al.: Lexikon der Kunst. Bd. 5. 2004. S. 716
[4] Vgl.: Heinrich: Le triple jeu de l´art contemporain. 1998. S. 10
[5] Vgl.: Heinrich: Le triple jeu de l´art contemporain. 1998. S. 10

Kunstentwicklungen, die sich nach dem Zweiten Weltkrieg im Kanon der Kunst wieder finden.

Nach Catherine Millet kann unter ästhetischen Gesichtspunkten die zeitgenössische Kunst hingegen als eine bestimmte ‚Kunstform' aufgefasst werden, wobei es nicht um jede Art von Kunst geht, die gegenwärtig entsteht, sondern um eine Bewegung in der Kunst, die eine Vielzahl von Kunstströmungen in sich vereint.[6] Diese Kunstentwicklung zeigt sich seit den 60er Jahren bis in die jüngste Gegenwart hinein. Catherine Millet bezeichnet die Zeit zwischen 1960 und 1969 als das tatsächliche Geburtsdatum der zeitgenössischen Kunst.[7] Kennzeichnend für die zeitgenössische Kunst sind hierbei u.a. die verschiedensten Dinge und Materialien, die im Rahmen künstlerischer Auseinandersetzung Verwendung finden. Industriell gefertigte Objekte, Natürliches sowie Vergängliches und sogar der Körper des Künstlers selbst können zu Bestandteilen von Kunst werden.[8] Gleichzeitig sind es aber auch die unterschiedlichsten Vorgehensweisen wie künstlerische Strategien und Haltungen, die sich in der zeitgenössischen Kunst verorten lassen.

Informell, Fluxus, Happening, Performance- Video- oder Netzkunst sind nur einige wenige formulierbare Richtungen oder Ausdrucksweisen, die im Zusammenhang der zeitgenössischen Kunst genannt werden können.

Inzwischen lassen sich Orientierungen in der Kunst jedoch kaum noch separat betrachten, da Formen künstlerischer Auseinandersetzungen heute zunehmend Kombinationen von Richtungen darstellen und sich vom traditionellen Gattungsbewusstsein abheben.[9] Lars Blunck spricht in diesem Zusammenhang über eine ‚Aktivierung von Erfahrungspotentialen' und meint damit eine ‚Kunst, die zur Aufführung kommt, Kunst, die sich im Handlungsvollzug generiert' sowie ‚performative Installationen, psycho-physische Irritationen, inszenierte Ereignisse, ortsspezifische Interventionen' oder ‚soziopolitische Kontextbildungen' und stellt den klassischen Werkbegriff unter den gegenwärtigen Bedingungen von Kunst damit erneut zur Diskussion.[10] Dies will aber nicht heißen, dass man heute im Rahmen der zeitgenössischen Kunst nicht mehr von Werken sprechen kann, es verweist aber auf die Tatsache, dass es für die gegenwärtige zeitgenössische Kunst keine klare typologische Bestimmung gibt, die mit der traditionellen Klassifizierung von Kunstwerken vereinbar wäre. Die zeitgenössische Kunst entzieht sich gegenüber

---

6 Vgl.: Millet: Zeitgenössische Kunst. 2000. S. 6

7 Vgl.: Millet: Zeitgenössische Kunst. 2000. S. 14

8 Vgl.: Millet: Zeitgenössische Kunst. 2000. S. 14

9 Vgl.: Schneckenburger: Kunst des 20. Jahrhunderts. Slulpturen und Objekte. 2005. S. 560 ff

10 Vgl.: Blunck: Werk oder Wirkung?. 2005. S. 7

einer solchen Eingrenzung geradezu selbst, indem sie mit ihren eigenen Trends und Entwicklungstendenzen immer wieder aufs Neue zu brechen versucht. Sie findet sich in den Strukturen einer scheinbar stetig neu eingeforderten Freiheit wieder, in der ihr der phantasievolle Regelbruch erlaubt, Kunst zu sein. Diese Form des Regelbruchs versagt sich vorhersehbaren Prognosen. Der künstlerischen Phantasie sind also keine Grenzen gesetzt, selbst nicht mehr durch strukturelle Regeln chronologischer Entstehungs- und Entwicklungsprozesse.[11]

Die zeitgenössische Kunst, die den Blick des Publikums gegen die konventionellen Formen kollektiver Wahrnehmungsmuster lenkt, Bekanntes transformiert und gleichzeitig differenziert,[12] verweist auf eine Entwicklung in der Kunst, die für das gegenwärtige Kunstschaffen ihren Ausgang schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit den Avantgardisten hatte. In den 60er Jahren erreichte diese einen Höhepunkt und schaffte damit eine Freiheit von Möglichkeiten, die letztlich selbst Grenzziehungen avantgardistischer Ansprüche hinter sich lässt.[13] Der Anspruch „avantgardistisch“ zu sein hat sich damit in der zeitgenössischen Kunst überholt.

Mit Blick auf die Vielzahl heutiger künstlerischer Strategien und die Frage nach einer systematischen Erfassung der gegenwärtigen Kunstentwicklung äußert sich Helga Kämp-Jansen mit folgenden Worten:

> Wollte man hier den Versuch unternehmen, so etwas wie ein System der ästhetischen Sprache der Ding -Transformation herauszuarbeiten, so käme als Erkenntnis vor allem eines heraus: Die Vielzahl der zu verknüpfenden Elemente – Material, Ding, Medien, Raum, Zeit, etc. – führt zu einer unendlichen Offenheit, sodass sich weder ein System für Handlungsmuster ableiten lässt, noch das Ganze irgendwann endlich wäre, d.h. keine neuen Möglichkeiten, sondern nur die Wiederholung alter zulässt.[14]

Der Aspekt der Kombinatorik stellt sich auch deswegen als ein ständiger Akt der Wiederholung dar, da dieser ein zentraler Bestandteil künstlerischen Schaffens selber ist. Als neu und überraschend erscheinen jedoch immer wieder die Inhalte und Materialien, Zeit- und Raumbezüge etc., die mit-, zu- und gegeneinander in Beziehung gesetzt und verknüpft werden.

Betrachtet man die Komplexität der zeitgenössischen Kunst aus den hier genannten Perspektiven von Material und Prozess, so stellen diese beiden Momente wesentliche Bestandteile dieser Kunst dar, die einerseits gegeneinander als auch

---

[11] Vgl.: Breitenbürger: Fantasie kontra Maschine. 02. 01. 2005
[12] Vgl.: Kämpf-Jansen: Ästhetische Forschung. 2002. S. 108
[13] Vgl.: Millet: Zeitgenössische Kunst. 2000. S. 14
[14] Kämpf-Jansen: Ästhetisch Forschung. 2002. S. 108

miteinander wirken können.[15] Das Miteinander erweist sich als werkimmanent, auch im Sinne von Zeitlichkeit: die Zeit, als ein Prozess des Alterns, des Vergehens aber auch als ein Prozess, der das Werk zeichnet, es verändert.[16] Das Gegeneinander verkörpert sich durch den Versuch der Überwindung der jeweils spezifischen Charaktere von Material oder Prozess. In einem eher traditionellen Werksbegriff von Kunst erhebt sich das Werk über die Zeit als ein Ausdruck von Beständigkeit. Dagegen steht u.a. das Augenblickliche des Erlebens und der Wahrnehmung.[17]
In der zeitgenössischen Kunst kommt dieser Konflikt auf eine explizite Weise, insbesondere auf der Ebene von Material und Form, immer wieder zum Ausdruck und trägt im Wesentlichen zur Aussage und zur Möglichkeit von Deutung bei.

Der Begriff „Zeitgenössische Kunst“ findet in der vorliegenden Arbeit im Hinblick auf seine ästhetische Konnotation Verwendung. Der Betrachtungsschwerpunkt liegt auf der Seite des Materials, wobei das Prozessuale als immanentes Faktum unterschiedlich sichtbar wird.

2.2 Material

Die terminologische Bestimmung und Verwendung von den Begriffen Material und Materie sowie Werkstoff, Stoff, Stofflichkeit und Substanz sind sich sehr ähnlich in ihrer Bedeutung und werden teilweise in der Kunstwissenschaft synonym gebraucht, aber ebenso unterschieden. Im Folgenden soll für die Arbeit auf die wichtigsten Merkmale und Verwendungsweisen der Begriffe hingewiesen werden.

Material ist ein wesentlicher Bestandteil von Kunst und Kunstwerken. Es dient in diesem Zusammenhang als Träger und Medium der künstlerischen Idee. Es steht in einer engen Verbindung zur Form und ist, auch wenn man diesem in seiner ursprünglichen Erscheinung Form absprechen mag, doch niemals formlos. Wenn im Folgenden jedoch von Formlosigkeit gesprochen wird, verweist dieser Terminus auf eine Entwicklung, die in jüngster Zeit, besonders in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts, in Erscheinung tritt und mit den traditionellen Anschauungen von Material bzw. Materie und Form zu brechen versucht, ja sogar radikal die Form, der das Material als Träger dient, abwertet und negiert.[18] Die Kunstrichtungen Informell

[15] Vgl.: Bertram: Kunst. Eine philosophische Einführung. 2005. S. 261 ff
[16] Vgl.: Bertram: Kunst. Eine philosophische Einführung. 2005. S. 264 ff
[17] Vgl.: Bertram: Kunst. Eine philosophische Einführung. 2005. S. 283 ff
[18] Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 868 ff

oder Minimal Art können beispielsweise in diesem Zusammenhang genannt werden. Bei diesen Kunstrichtungen spielen Materialien amorpher Qualität, wie Holz, Gestein, Sand, Laub oder Erde, in ihrer Rohform eine Rolle. Ohne eine traditionelle Weiterverarbeitung und Umformung wird Material zum Werk.[19] Der Künstler Robert Morris spricht sogar von ‚Anti-Form' bei seiner Auffassung von der reinen Materialverwendung.[20]

Mit dieser Betrachtung werden die unterschiedlichen Wirkungsebenen von Materialen, bedingt durch deren Verwendungsarten, deutlich. Material kann einerseits unmittelbar und offensichtlich in einem Kunstwerk in Erscheinung treten und dadurch direkt auf sich selbst, einschließlich seiner Geschichte, verweisen. Gleichzeitig kann es aber auch in Gestalt einer bestimmten Form auf Dinge hindeuten bzw. diese Dinge imitieren. Darüber hinaus kann es als mögliches Zeichen fungieren und damit eine symbolische Aussage evozieren. Lange Zeit diente Material in der Kunst nur als sekundärer Bestandteil, also als Medium für Symbolik und / oder visuelle Versinnbildlichung und war der Form als bedeutungstragendes Element untergeordnet. Eine solche Sichtweise änderte sich erst mit dem 20. Jahrhundert, deutlich erkennbar an einer zunehmenden Ausweitung und wachsenden Eigenbedeutung von Materialien in der bildenden Kunst.[21]

Die terminologische Bestimmung von „Material" als eine eigenständige ästhetische Kategorie unter heutigen Gesichtspunkten meint „im engeren Sinne den Werkstoff der Künste, im erweiterten Sinne alles, was Wider- und Gegenstand der künstlerischen Gestaltung ist. M[aterial] oder Werkstoff kann alles sein, was einer künstlerischen Idee objektive Existenz in Raum und / oder Zeit verleiht und sie intersubjektiv mitteilbar macht."[22] Material verweist demnach gleichzeitig auf materielle wie immaterielle Eigenschaften. Seine Bedeutung geht also über die Bestimmung fester und taktiler Stoffe hinaus. Im 18. Jahrhundert schon, so nach Monika Wagner, bezeichnete man mit diesem Begriff „alles, was dem Künstler oder Handwerker durch Kopf- oder Handarbeit zur Weiterverarbeitung diente."[23] Weiterhin deutet sie Material als einen Begriff, „der einen Stoff, gleichgültig, ob er aus der Natur oder den chemischen Laboratorien stammt, ungreifbar oder gar

---

19 Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 869

20 Vgl.: Olbrich, et. al.: Lexikon der Kunst. Bd.1. 2004. S. 189

21 Vgl.: Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000. S. 21

22 Henckmann: Material. In: Lexikon der Ästhetik. 2004. S. 236 ff

23 Wagner: Einleitung. 2002. S. I

unsichtbar ist, als kulturellen definiert, der aber nichts über dessen Aggregarzustand oder Taktilität aussagt.“[24] Zwischen Alltagsmaterialien oder Materialien der Kunst wird bei diesem Materialbegriff nicht unterschieden.
Die Grenzen zwischen Materialien des Alltags und Materialien der Kunst werden mit Beginn der Moderne zunehmend undeutlicher bzw. verschwinden ganz.[25] Jedes Material kann also von der Kunst adaptiert werden und gleichzeitig verweisen viele Materialien der gegenwärtigen Kunst auf Gegenstände und Zusammenhänge des Alltags.

Unter etymologischer Betrachtung geht der Begriff Material auf die Bezeichnung Materie zurück. Monika Wagner weist darauf hin, dass sich der Begriff des Materials erst mit der Renaissance entwickelt hat und zunächst mit Bauholz, Vorrat, Rohstoff oder Arzneimittel in Verbindung gebracht wurde. Der Begriff löste sich allmählich aus der bis dahin geläufigen Bezeichnung „Materie“ heraus. Die Ursprünge reichen in seiner Nähe zu diesem Ausdruck daher geschichtsphilosophisch weit zurück und zwar auf die bereits in der Antike entwickelten Unterscheidungen zwischen Form und Materie.[26]

> Unter diesem Gesichtspunkt steht auch Material, wie Materie in Wechselbeziehung zu Form und Idee, den Inbegriffen schöpferischer Gestaltung.[27]

Es wird deutlich, welch weitreichendes Bedeutungspotential sich hinter dem Begriff Material im Sinne seiner Herkunftsgeschichte verbirgt. Gleichzeitig wird eine kulturhistorische Umdeutung bzw. ein Deutungswandel des Begriffs „Material“ sichtbar, der eng mit den epochalen Veränderungen von Weltanschauungen in Verbindung steht.

> Material im Sinne eines physischen Stoffes war bis um 1800 in der ästhetischen Debatte vorwiegend negativ konnotiert. Es gehörte der niederen Sphäre des Alltags an, die in der künstlerischen Gestaltung zum Verschwinden gebracht werden sollte.[28]

Historisch wurde dem Material somit im Rahmen einer verinnerlichten unausgesprochenen Hierarchie zwischen Inhalt, Form und Materie gegenüber der künstlerischen Idee und der gestalterischen Verwirklichung dieser Idee nur eine

---

[24] Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 867
[25] Vgl.: Wagner: Einleitung. 2002. S. VIII
[26] Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 866 ff
[27] Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 867
[28] Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 868

geringe Bedeutung für das Werk beigemessen, lediglich im Zusammenhang seines Sachwertes wird ihm ein eigenständiger Wert zugesprochen.[29]

> Die Ablehnung der Materie – nicht etwa einzelner Materialien – geht mindestens bis auf Platons Ideenlehre zurück und gilt mit gewissen Einschränkungen bis heute. Das Material wird demnach als notwendiges Übel, als >>niedrigster<< Teil des Kunstwerks aufgefaßt.[30]

Der Materialcharakter wurde unter diesen hier geschilderten Auffassungen an seiner jenseitigen Aussagekraft bemessen. Mit der Hinwendung zum Diesseits veränderten sich auch die Materialbedeutungen.

Heutzutage haben Materialien in Kunst und Alltag einen stärkeren Eigenwert, eine stärkere inhärente Aussagekraft. Dieser Bedeutungswandel wird auch damit begründet, dass wir heute einer Fülle von Materialien gegenüberstehen, die jeweils eigenständige funktionale Bedeutungen transportieren. Jedes Material, auch Materialien, die keine lange Tradition in der Kunst verzeichnen können, d.h. kunstfremde und ephemere Stoffe, aber auch diejenigen, die schon Objekt oder Dingcharakter haben, sind demnach heute „kunstwürdig“, indem sie Bedeutungen der Welt enthalten und gerade von dieser selbst berichten.
Material ist unter diesen Gesichtspunkten mehr als nur ein Träger von Form oder Idee, es wird zu einem „selbst-bedeutenden“ Element im künstlerischen Schaffensprozess. Diese zunehmende Selbstbedeutung von Material in der Kunst verdeutlicht sich darin, dass die vielfältigen Konnotationen des Materials und die Kontexte, in denen es gebraucht wird, den Bedeutungsgehalt des Kunstwerkes weitgehend mitbestimmen. Material kann also neben und auch im Gegensatz zur Form eines Kunstwerkes eine eigenständige Verweisungs- und Aussagefunktion übernehmen.
In dieser Arbeit wird unter Material in erster Hinsicht der physisch greifbare Stoff verstanden. Die Begriffe Stofflichkeit und Substanz als Synonyme zu Material weisen in ihrer Bedeutung noch einmal verstärkt auf das eigentliche Wesen von Material hin.[31]

---

[29] Vgl.: Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 18 ff
[30] Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 18
[31] Vgl.: Scholze-Stubenrecht, et. al.: Duden. Fremdwörterbuch. Bd.5. 2001. S. 502

3 Zum Wandel von Materialvorstellungen in der Kunst

Die Frage nach der Materialität von Kunstwerken als ein bedeutungstragendes Element, erfordert eine Rekonstruktion von Bedeutungen eines Materials im Kontext seiner kulturhistorischen und zeitlichen Betrachtungsperspektiven. In diesem Rahmen ist die Entstehungszeit des Werkes ebenso ausschlaggebend wie die Verwendungs- und Deutungsgeschichte des Materials selbst.[32]

> Die Wirkung eines Materials – im oder als Kunstwerk – und dessen bewußter Einsatz hängt eng zusammen mit der gesellschaftlichen determinierten und daher Schwankungen unterworfenen Einschätzung des Werkstoffes.[33]

Ungeachtet der Tatsache, dass sich die zeitgenössische Kunst nicht mehr im Kanon der Moderne wieder findet, lässt sie sich nur in ihren Bezügen zur Moderne verstehen und deuten.[34] Im Nachfolgenden werden wichtige Entwicklungen aufgezeigt, anhand derer sich Substanzen, wie die Schokolade, als ein Material der Kunst näher bestimmen lassen. Betrachtungsschwerpunkte sind die emanzipatorische Entwicklung des Materials in der Kunst und die damit verbundene Bedeutung des seit den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts vorherrschenden Materialverständnisses, welches sich in unterschiedlichen Tendenzen der zeitgenössischen Kunst widerspiegelt.

3.1 Materialgerechtheit und die industrielle Produktion

Die Emanzipation des Materials, also die Auflösung von seiner, der Form untergeordneten Stellung, umfasst einen weit in die Geschichte zurückreichenden Wandel der Materialbewertung. Ein wesentlicher Ausgangspunkt für die Betrachtung stellt die industrielle Revolution dar. Seit der Industrialisierung hat sich das Spektrum der Materialien enorm erweitert. Neben den von weit her transportierten Naturstoffen, bot sich nun zunehmend die Verfügbarkeit von neuartigen, eigens für bestimmte Zwecke hergestellten Materialien. Diese artifiziellen Stoffe versprachen vielfältige Möglichkeiten einer Materialverarbeitung, die sich über althergebrachte

---

[32] Vgl.: Wagner: Das Material der Kunst. 2001. S. 12

[33] Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000. S. 37

[34] Vgl.: Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 600

Materialvorstellungen hinwegsetzten und „das alte Regulativ der ››materialgerechten Form‹‹“[35] überwunden.

In einer eher traditionellen Sichtweise, bei der das Material der Form untergeordnet ist, beinhaltet das Material Formtendenzen, die durch den Künstler realisiert werden. Die Materialeigenschaften eines Steins implizieren beispielsweise seine reale Formbarkeit, die seinen natürlichen physikalischen Eigenschaften entspricht. Diese Haltung wird in der Geschichte im Rahmen unterschiedlicher Kontexte immer wieder betont.[36] Die Betonung birgt einerseits eine Aufwertung, andererseits eine normative Beurteilung von Material in sich.[37] Anfang des 20. Jahrhunderts münden derartige Positionen, die in der gesamten Phase der Industrialisierung stark diskutiert wurden, mit Konrad Lange um 1907 im Begriff der „Materialgerechtheit“. Der Begriff dient im Rahmen einer ästhetischen Argumentation u.a. gegen die materielle Erschließung neuer synthetischer Stoffe und deren weit verbreitete Anwendung.[38]

> Je umfangreicher der durch die industrielle Revolution erschlossene Kosmos neuer Stoffe und neu entdeckter Elemente wurde, welche die Herstellung synthetischer Materialien versprachen, desto stärker diente das Argument der dem Material angemessenen Form als Instrument der ästhetischen Kontrolle gegenüber dem Kitsch industrieller Produktion. Das Plädoyer für Materialgerechtheit trug besonders in England mit John Ruskins Ästhetik und dem *Arts and Crafts Movement* um William Morris mit seinen handwerklichen Produktionsidealen industriefeindliche Züge und diente der Abschottung gegen neue, flexible Materialien.[39]

Die Emanzipation des Materials fällt hier also zusammen mit der Industriellen Revolution, die durch die Reproduktion der Formen, sprich Massenproduktion der Gegenstände, Form vorgibt, ohne auf die herkömmlichen Formprinzipien von Material angewiesen zu sein.

Das Material hat sich dem Anspruch der Massenproduktion zu unterwerfen. Das Ziel unbegrenzter Flexibilität und Verwendbarkeit wurde durch die Erfindung der Kunststoffe zunehmend gelöst. Die Kunststoffe in ihrer Plastizität sind weitgehend unbestimmt und weisen prinzipiell informelle Qualität auf, so dass weder die mögliche Form, noch der Gebrauch, durch die Eigenschaften des Materials festgelegt werden. Der Formbarkeit und der intendierten Verwendung sind somit

---

35 Wagner: Einleitung. 2002. SII

36 Vgl.: Olbrich, et. al.: Lexikon der Kunst. Bd. 4. 2004. S. 606

37 Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 873

38 Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 874

39 Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 874

keine Grenzen mehr gesetzt. Das „entfesselte Spiel der Illusionen“, die unbegrenzten Möglichkeiten des Ersatzes eines Materials durch ein anderes, wurde um 1900 von Vertretern der Materialgerechtheit der Lüge bezichtigt, „reinem“ Material dagegen wurde Ehrlichkeitscharakter zugesprochen.[40]

Alle Versuche jedoch, hinter diese neuen Entwicklungen zurück zu gehen, mündeten letztendlich in dogmatischen Vorstellungen, wie sie z.B. zur Zeit des Nationalsozialismus propagiert wurden.

> Während des Nationalsozialismus, als im deutschen Sprachraum terminologisch vom >Werkstoff< die Rede war, gelangten einzelne Materialien mit speziellen Eigenschaften und Zuschreibungen wie Härte, Reinheit oder Unvergänglichkeit und einer entsprechenden Bedeutungsgeschichte zu höchsten Ehren.[41]

Die erweiterte Materialvielfalt und ihr bedeutender Nutzen zeugten tendenziell von einer Aufwertung des Materials gegenüber der Form und fanden sich bereits Anfang des 20. Jahrhunderts in unterschiedlichster Anwendung in der Kunst wieder.

3.2 Die Emanzipation des Materials im 20. Jahrhundert

Im 20. Jahrhundert setzen sich verschiedene Kunstströmungen verstärkt mit der Rolle neuer Materialien auseinander. Darüber hinaus wurden hier weitere Möglichkeiten der Materialerweiterung erkannt. Man setzte sich über die Verwendung traditioneller Werkstoffe wie Holz, Stein und Bronze hinweg oder sprengte deren traditionelle Bearbeitung und Handhabung.[42]
Zunächst war es die Farbe, die sich in der anbrechenden Moderne, im Impressionismus und im Expressionismus zunehmend von der Form der dargestellten Gegenstände löste und somit die Möglichkeiten ihres traditionellen Gebrauchs erweiterte. Sandro Bocola spricht davon, dass Licht und Farbe gegenüber der Zeichnung an Autonomie gewinnen und zu einem integralen Bestandteil des gesamten Bildes werden.[43] Die weitere emanzipatorische Entwicklung der Farbe verleiht ihr schließlich einen vom traditionellen Bild unabhängigen Eigenwert, so beispielsweise bei den blauen Farbbildern von Yves Klein, bei den „Drippings“ von Jackson Pollock oder auch bei „Contraband“ (1969) von Lynda Benglis. Hier lässt sich erkennen, dass Farbe nun auch vom klassischen

---

[40] Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 875
[41] Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 877
[42] Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 875
[43] Vgl.: Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 96

Bildgrund abgelöst wird und sich vielfältige neue Untergründe finden lassen, bis die Farbe sogar skulpturale Züge annimmt.[44]
Bei der Betrachtung von Material und dessen Verwendung ist, wie dieser kurze Blick auf die Farbe eröffnet, immer auch die Verwendungsgeschichte von Bedeutung. Materialverwendungen in der Kunst zeigen sich unter dieser Perspektive demnach nicht als beliebig, sondern als diskursive Entwicklung mit ausdifferenzierenden, aber zum Teil auch widersprüchlichen Tendenzen.

Eine grundlegende Materialexpansion, die über die ersten materiellen Experimente hinausgeht, beginnt jedoch erst mit Marcel Duchamp und dem Begriff des „Ready-Mades“ (1915), der im Dadaismus und Surrealismus weitergeführt wird. Auf der Grundlage des von Marcel Duchamp im Jahr 1913 in die Kunst erhobenen „Fahrrad-Rades“, das erst im Zuge weiterer Objekte, wie sein „Flaschentrockner“ (1915) oder sein so bezeichneter „Brunnen“ (1917), unter den Begriff des „Ready-Mades“ gefasst wird, entwickelten sich tendenziell neue Gedanken in der Kunst. Dadurch, dass der Künstler Gebrauchsgegenstände und industriell gefertigte Produkte als Kunstwerke deklariert und diese schließlich im musealen Kontext eine eigenständige Bedeutung finden, verwandelt sich nicht allein der Gegenstand im Rahmen seiner funktionalen Bezüge, sondern gleichermaßen die herkömmliche Kunstauffassung.
Im besonderen Maße schließt diese Form von visueller Epigrammatik die veränderten Zugänge zur Kunst und zum Material mit ein. Neue Möglichkeiten der Gestaltung werden entdeckt.

> In diesen Arbeiten wendet Duchamp eine Reihe gestalterischer Prinzipien an, die allen bisherigen Auffassungen über Kunst diametral zuwiderlaufen:
> - der persönliche Ausdruck weicht anonymer Sachlichkeit und technischer Präzision.
> - der Zufall wird zu einem bestimmenden Faktor der künstlerischen Gestaltung.
> - die persönliche Willkür ersetzt den Künstlerischen Kanon.
> - die Wahl eines realen Objekts ersetzt die Gestaltung eines künstlerischen Werkstoffes.
> - der Schwerpunkt des schöpferischen Prozesses verschiebt sich von der Ausführung des Werkes hin zu dessen Konzeption.
> - die künstlerische Aussage ist verborgen. Das Werk wird zum Rätsel.[45]

[44] Vgl.: Wagner: Das Material der Kunst. 2002. S. 48
[45] Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 291

Gerade diese vielfältigen Zugänge lassen sich an dem Werk „La mariée mise a nu par ses célibataires, même“ oder anders „Das große Glas“ (1915-1923) demonstrieren.

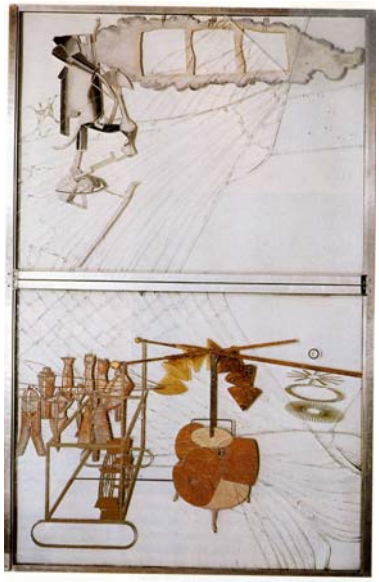

Abbildung 01: Marcel Duchamp: La mariée mise a nu par ses célibataires, même, (Das Große Glas), 1915-1923.[46]

Sehr deutlich werden an diesem Werk das symbolische Moment sowie das Rätselhafte in Form einer individuellen Mythologie des Künstlers.[47] Ein bedeutender Gegenstand des Bildes ist eine Schokoladenreibe im unteren Teil des Bildes.
Sandro Bocola schreibt:

> Mit der *Schokoladenreibe* entdeckt Duchamp zum ersten Mal das suggestive Potential, das in der isolierten und distanziert-nüchternen Darstellung eines alltäglichen Gegenstandes liegt.[48]

Unterschiedliche interpretatorische Zugänge laden diesen Gegenstand auf, hinzu kommen Fragmente von Selbstdeutungen seitens Marcel Duchamps. Sandro Bocola äußert in Bezug auf das Element der Schokoladenreibe folgenden Gedanken:

> Die Schokoladenreibe, das zentrale Element des Jungesellenapperates, symbolisiert die Selbstbefriedigung: >>*der Junggeselle reibt seine Schokolade selber*<<.[49]

Die Deutungen erstrecken sich bei dieser Kunst klar erkennbar in den individuellen Ideenbereich des Betrachters selbst. Der Betrachter wird direkt in die Entstehung

---

[46] Bildquelle: Schneckenburger: Kunst des 20. Jahrhunderts. Skulpturen und Objekte. 2005. S. 458
[47] Vgl.: Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 294 f
[48] Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 299
[49] Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 298

der Kunst mit einbezogen, indem er diese sich selbst als Kunst vor Augen führt. Die Materialien sind im Grunde bloß Projektionsflächen und Medien der Selbstreflexion. „Duchamps Werk wirft den Betrachter auf sich selbst zurück [...].“[50]

Die erwähnten revolutionären Erneuerungen der künstlerischen Ansätze Marcel Duchamps, in denen sich Merkmale von Veränderung, Umdeutung, Vieldeutigkeit, Irritation, Zufall, Spiel oder Absuridät entdecken lassen, bilden den Rahmen der zukünftigen Kunstentwicklung.[51] Mit dem Dadaismus und dem Surrealismus, die in diesem Zusammenhang neben vergleichbaren Kunstströmungen als exemplarisch angesehen werden können, beginnt nun ein erweiterter Umgang mit der Dingwelt, der immer wieder neue Materialien, häufig unbehandelt, in Teilen wie auch als Ganzes, verfremdet oder als reines Objekt, als Ausdruck von Gestaltungsmöglichkeiten für die Kunst adaptiert.[52] Natürlich entwickeln sich, wie sich mit Duchamp erkennen lässt, zeitgleich zu diesem Trend, immer auch neue oder erweiterte Verfahren der Bearbeitung und Gestaltung. Besondere Begrifflichkeiten sind in diesem Zusammenhang die Collage, die Assemblage, die Montage oder die Konstruktion.[53]

> Dadaisten wie Man Ray und Kurt Schwitters „[...] bringen die karge Hermetik von Duchamps Readymade auf einen lesbaren Nenner und locken sie ins Bilderrätsel, Expressive, Proto-Surrealistische. Emotionen und Assoziationen werden auf pointierte Art und Weise durch Widersprüchlichkeit provoziert.“[54]

Material tritt unter diesen Bedingungen sehr unterschiedlich in Erscheinung. Häufig ist es gerade die gegen den gewohnten Blick gerichtete Kombination von stark ins Gegenteil reichenden Bestandteilen unserer alltäglichen Wirklichkeit, wodurch sich die Dinge selbst fremd werden, z.B. „Das Frühstück im Pelz“ (1936) von Meret Oppenheim. Oder Materialien, die ihren prototypischen Charakter verlieren und Irritation hervorrufen, so beispielsweise der Hummer als Telefonhörer bei Dalis surrealistischem Objekt „ Hummer-Telefon“ (um 1936).

Je mehr sich die Kunst der Materialfrage als bedeutungstragendes Element in Kunstwerken zuwendet, desto stärker verzeichnet sich neben der bloßen Materialerweiterung und den damit verbundenen Möglichkeiten, nun deutlich erkennbar, gleichzeitig ein Standpunkt aus kunstphilosophischer Sicht, der die

---

[50] Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 299
[51] Vgl.: Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 308
[52] Vgl.: Bartholomeyczik: Materialkonzepte. 1996. S. 17
[53] Vgl.: Bocola: Die Kunst der Moderne. 1997. S. 95 f
[54] Schneckenburger: Kunst des 20. Jahrhunderts. Skulpturen und Objekte. 2005. S. 460

Autorität des Künstlers und den in der Moderne in Frage gestellten Kunstbegriff mit einer gesellschaftlich gewachsenen Idee von den Dingen beantwortet.

3.3 Materialtendenzen in der zeitgenössischen Kunst

Die Wahrnehmung von Welt und Wirklichkeit erfährt mit den vielfältigen Interpretationen von Material grundlegend neue Perspektiven. Diese Tendenz setzt sich nach dem II. Weltkrieg, insbesondere in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts, in der Kunst fort, zudem greifen nun immer stärker auch transkontinentale Einflussfaktoren in die wechselseitigen Bedingungen von Kunst ein.

> Im Kontext des seit den sechziger Jahren herrschenden 'offenen' Kunstbegriffs, der sich nach künstlerischen Konzepten und nicht nach Gattungen oder Stilen auffächert, sind die Positionen der Materialverwertung vielfältig erweitert worden. Die Möglichkeiten, wie das Material aufgefaßt und eingesetzt wird, sind seitdem so individuell und unterschiedlich wie die künstlerischen Positionen insgesamt.[55]

Diese Entwicklung in der Kunst, die sich immer stärker abzeichnet, kann man als eine allmähliche Konstruktion der unterschiedlichsten Strukturen des Diesseits verstehen, in der sich viele Wahrheiten der Welt, im Sinne von Wirklichkeitsinterpretationen, nebeneinander konstituieren. Wirklichkeit kann sich im Material wieder entdecken lassen und somit Ausdruck finden. Entgegengesetzt zur „Verneinungsgeste" des Ready-Mades oder der surrealistischen, so wie der dadaistischen indirekten Deutung von Wirklichkeit, bildet sich nun eine direkte Wirklichkeitsdeutung in Form einer radikalen Materialsprache heraus.

> Das Readymade und sein Abkömmling, die Assemblage, explodieren seit 1960 ins Fraglose, Breite. Dahinter steckt weniger eine Erneuerung von Duchamp als ein ungeheures Bedürfnis nach Realität, nach direkter, banaler, alltäglicher Lebenswirklichkeit.[56]

Es ist eine Materialsprache, die den Blick auf die unmittelbare und offensichtliche Realität lenkt. Eine Wahrheit im Sinne von Echtheit, die sich den Sinnen des Betrachters in einer medialisierten und immateriellen Welt immer stärker entzieht und somit gerade diesbezüglich einen Gegenpol verkörpert.
Wie bereits erwähnt, gibt es in der zeitgenössischen Kunst keine Einschränkungen in Bezug auf die Materialverwendung mehr. In der zweiten Hälfte des 20.

---

55 Bartholomeyczik: Materialkonzepte. 1996. S. 17 f
56 Schneckenburger: Kunst des 20. Jahrhunderts. Skulpturen und Objekte. 2005. S. 509

Jahrhunderts entwickelt sich das Gestaltungspotential durch den Gebrauch unterschiedlichster Materialien zu einem weitestgehend eigenständigen Thema. In den verschiedenen Strömungen, die sich nach 1945 in besonderem Maße in Abgrenzung gegenüber dem Faschismus, aber ebenso als Reaktion auf alltagskulturelle Muster der Warenindustrie und Konsumgesellschaft herausbilden, werden, ungeachtet jeglicher Grenzvorstellungen, nun auch bevorzugt „niedere" Materialien als Mittel künstlerischer Schaffensprozesse genutzt.[57] Niedere bzw. arme Materialien meinen in diesem Zusammenhang in erster Linie diejenigen Stoffe, die im Gegensatz zu den zeitlosen und beständigen Ansprüchen traditioneller Werkstoffe einen ephemeren Charakter aufweisen.[58] Neben den für die Kunst als banal eingestuften Alltagsgegenstände, Schrottteile oder auch jeglicher Abfall, sind es insbesondere Materialien amorpher Qualität und organisches Material, welche diese Gruppe von Stoffen kennzeichnen. An ihnen werden Phänomene des Natürlichen, des Zufälligen, der Zeitlichkeit oder des Prozessualen sichtbar gemacht. Einerseits spiegeln diese Stoffe das Leben eines profanen Heute wieder.[59] Die Überwindung der Grenzen von Alltagswelt und hoher Kunst sind zentrale Gedanken, die auf originelle Weise mit Hilfe der „Materialsprache" gelöst werden.[60] Andererseits wird die grundlegende existenzialistische Seinsweise, die formlose Formqualität von Material ins Betrachtungsfeld der Kunst gerückt. Karl Schawelka hebt in Bezug zur Materialität dieser Stoffe genau diese Eigenschaften hervor. Neben dem Wandelbaren als einem Charakteristikum der Formlosigkeit, verweist er auf die Tatsache, dass „sie nicht eigentlich zur Wahrnehmung eines Körpers, eines Objektes führen und ihre räumliche Lage vor einem Hintergrund unbestimmt bleibt."[61]

Wenn man die genannten Aspekte zusammenfasst, zeichnen sich zwei deutliche Erscheinungsformen hinsichtlich der Materialtendenzen ab. Einmal thematisiert Material als Gegenstand der Gesellschaft Kontexte sozialer und individueller Bezüge, das andere Mal wird Materialqualität als solche thematisiert.

Während die Pop Art sich in den USA stark an der Waren- und Konsumwelt, der Massenproduktion, sowie den vielfältigsten Reproduktionsmöglichkeiten orientiert, und „[...] auch physisches Material in Form industriell gefertigter Alltagsgegenstände

---

57 Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 878
58 Vgl.: Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 880
59 Vgl.: Schneckenburger: Kunst des 20. Jahrhunderts. Skulpturen und Objekte. 2005. S. 509
60 Vgl.: Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. S. 19
61 Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. 23

kunstfähig machte“[62], beginnt in Europa die radikale Einbeziehung von entwerteten Materialien aus dem Alltag. So z.B. mit der 1960 um den Kunstkritiker Pierre Restany gegründeten Gruppe der Nouveau Realistes. Entgegengesetzt zur Pop Art werden vorgefundene Materialien oder der Abfall der Konsumgesellschaft zu Ausdrucksformen von Kunst.[63]

3.4 Organisches Material am Beispiel von Lebensmitteln

In auffällig weiter Verbreitung finden Lebensmittel als eine wesentliche Materialtendenz seit den 60er Jahren in die zeitgenössische Kunst Einzug. So z. B. mit Daniel Spoerri und seiner von ihm begründeten Eat Art.

> Daniel Spoerri (∗1931) gehört zu den Pionieren einer ganzen Generation von Nachkriegskünstlern, die in den sechziger Jahren mit Lebensmitteln zu arbeiten beginnt: Zeitgleich mit dem Wahl-Pariser tritt Pierro Manzoni in Mailand auf den Plan, wird in New York der Happening- Künstler Allenkaprow aktiv, bald darauf folgen Dieter Roth, Fluxus und Wiener Aktionismus.[64]

Ralf Beil, der sich in seinem Buch „Künstlerküche“[65] ausschließlich dem Aspekt der Lebensmittel als einen realen Bestandteil von Kunstwerken widmet, verdeutlicht in diesem Zusammenhang die Spannbreite ihres Einsatzes und die vielfältigsten Bedeutungsebenen.

Lebensmittel entsprechen geradezu ideal den weitgefächerten gestalterischen Ansprüchen dieser Zeit. Es verbirgt sich in ihnen ein ungeahntes Bedeutungspotential, das über ihre rituellen Zuschreibungen bis hin zu ihrer massenkulturellen Erscheinung in Form ihrer zunehmenden Synthetisierung reicht. Ebenso steht der Aspekt der Entsorgung im Kontext künstlerischer Fragen. Darüber hinaus weisen Lebensmittel bedeutende chemische und physikalische Eigenschaften auf. Lebensmittel sind besonders gekennzeichnet durch Vergänglichkeit und Verfall, mit denen zahlreiche Strukturveränderungen einhergehen. Ihr Aufbau verliert sich auf eine beobachtbare langsam fortschreitende Art und Weise. Schimmelbefall, Zersetzung, Austrocknung oder Porosität kennzeichnen diesen Prozess. Dieser Werdegang einer grundlegenden

---

62 Wagner: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 879

63 Vgl.: Schneckenburger: Kunst des 20. Jahrhunderts. Skulpturen und Objekte. 2005. S. 518

64 Beil: Künstlerküche. 2002. S. 102

65 Beil: Künstlerküche. 2002.

Materialveränderung wird irgendwann in jedem Material sichtbar.[66] Gerade die Lebensmittel als eine Gruppe unter den organischen und amorphen Substanzen bergen als Kunstwerk den Verlauf ihrer Veränderung unmittelbar in sich selbst. Bei Nahrungsmitteln vollzieht sich eine so genannte Metamorphose von Material durch die oxidationsanfällige Struktur und durch eine hohe Sensibilität gegenüber äußeren Einflüssen, wie Wärme, Kälte, Luft und Feuchtigkeit sehr schnell und augenscheinlich. Auch wenn diese Tatsache nur ein Merkmal der Faszination des Lebensmitteleinsatzes für die Kunst formuliert, wird hieran der Aspekt der Zeitlichkeit bzw. des Prozessualen klar benannt.

Deutlich wird, dass der Prozess fortschreitender Veränderung in der Kunst nun nicht mehr als ein technisches Problem gesehen wird, das den Ewigkeitsansprüchen eines Kunstwerkes entgegensteht, sondern als ein wesentliches gestaltendes Moment selbst angesehen wird.

Das Prozessuale betrifft hierbei nicht nur das Werk in seinem Vergehen, sondern es beschreibt ebenso sein Werden. Das werkimmanente Werden und Vergehen vollzieht sich dementsprechend auf der Grundlage der jeweiligen technischen Beschaffenheit des Materials, das für das Gesamtkunstwerk eine bedeutende Funktion übernimmt.

Die Emanzipation der Materialien steht in einer unverkennbaren Korrelation zu anderen Tendenzen der Kunst, so z.B. zu den virtuellen Arbeiten der Video- und Filmkunst. Während dort ein direkter Bezug aufgezeigt werden kann zu einer zunehmenden Virtualisierung von Welt und Alltag, erscheinen die Materialien schon wieder als archäologische Relikte einer vergessenden Alltäglichkeit, deren physische Existenz kaum noch Beachtung findet oder, wie das Sterben und der Tod, verdrängt werden. Aus dieser Perspektive erscheint das Materielle, unter Einbeziehung der Zeitlichkeit, als provokanter Ausdruck einer Authentizität und Lebenswirklichkeit, die sich den Virtualisierungstendenzen entgegenstellt.

Selbstbedeutung und Authentizität als zentrale Aspekte der Emanzipation der Materialien der zeitgenössischen Kunst durchbrechen, wenigstens für einen Augenblick, das Artifizielle der Kunst selber und stellen somit auch einen Anlass für die Selbstreflexion von Kunst dar.

Materialien der Kunst, wie hier die Lebensmittel, lassen sich also durchaus analysieren und in Bezüge setzen. Sie verweisen heute jedoch verstärkt auf Entwicklungen und Fragen, welche die Kunst unmittelbar selbst betrifft. Ersichtlich

---

66 Vgl.: Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000. S. 49

wird darüber hinaus, dass die Aussage und Deutung von Material u.a. bedingt wird durch den sozialen Gebrauch, den ökonomischen Wert und den physikalischen Eigenschaften des Materials, die in Abhängigkeit zu kulturspezifischen Entwicklungen technologischer und naturwissenschaftlicher Erkenntnis, so wie zu ideologisch und politisch bedingten Vorstellungen stehen können.[67] Die Kunst als eine gesellschaftliche Institution reagiert und agiert unter und mit diesen Bedingungen.

[67] Vgl.: Wagner: Einleitung. 2002. S. VIII

4 Zur Methode der Materialikonologie

Mit welchen folgerichtigen und wissenschaftlichen Methoden man sich den Materialien der Kunst nähern kann, soll in diesem Abschnitt der Arbeit behandelt werden. Bewährte aber auch neue Wege der kunstwissenschaftlichen Auseinandersetzung eröffnen sich bei dieser Betrachtung. Hieran lassen sich auch das wachsende Interesse und ebenso die Faszination kunstwissenschaftlicher Auseinandersetzung, bezogen auf die Frage nach der werkimmanenten Bedeutung von Material, ablesen.

Es werden kunstwissenschaftliche Positionen genannt, die sich mit der Materialfrage auseinandersetzen. Im Zentrum hierbei stehen der materialikonologische Ansatz sowie materialikonografische Verfahren, die als eine Grundlage für die methodische Vorgehensweise der Materialuntersuchung dieser Arbeit herangezogen werden. Erweiterte Perspektiven werden ergänzend berücksichtigt.

4.1 Grundlagen zum Forschungsgegenstand

Blickt man heute auf die zeitgenössische Kunst, die den Kanon kunstwürdiger Stoffe schon längst gesprengt hat, so findet eine wesentliche Auseinandersetzung mit Kunstwerken gerade in Bezug auf deren Materialität statt. Somit ist auch die Kunstwissenschaft bemüht, sich mit diesem Thema auseinander zu setzen. Die Frage nach der Materialität von Kunstwerken als bedeutungstragendes Element inhaltlicher Aussagekraft ist in der Kunstwissenschaft ein noch sehr junges Gebiet und findet erst im Laufe des 20. Jahrhundert zunehmend Beachtung. Der methodische Zugang wird unter den Begriff der Materialikonologie zusammengefasst. Die Materialikonologie orientiert sich im entfernten und erweiterten Sinne an der klassischen Ikonologie Erwin Panofskys (1892-1968), die sich im Anschluss an Aby Warburg (1866-1929) einer inhaltlichen Betrachtung und Deutung von Kunstwerken widmet.

> Ist die Ikonologie die wissenschaftliche Betrachtungsweise und Erklärung der Zusammenhänge von Inhalten in Werken der bildenden Kunst, so widmet sich die Materialikonologie insbesondere der Erforschung inhaltlicher Bedeutungen der Werkstoffe, aus denen Kunstwerke bestehen.[68]

[68] Beil: Künstlerküche. 2002. S. 16

Wie der historische Abriss zum Material in der Kunst darlegt, lassen sich ungeachtet wissenschaftlicher Fundierungen immer schon Materialklassifikationen verzeichnen. Kritische Überlegungen zur Forschungsgeschichte verweisen beispielsweise auf Goethe oder Alfred Stange.[69] Nach Ralf Beil setzt die materialikonologische Forschung jedoch erst 1969 mit Günter Bandemanns „Bemerkungen zu einer Ikonologie des Materials“ ein.[70] Seitdem lassen sich auf kunstwissenschaftlicher Ebene vermehrt materialikonologische Überlegungen verzeichnen. Ein wesentlicher Beitrag zu diesem Thema erfolgt mit Thomas Raff 1994. In seiner Habilitation „Die Sprache der Materialien. Anleitung zu einer Ikonologie der Werkstoffe“[71] erläutert er umfassend wesentliche methodische Zugänge für eine materialikonologische Analyse.

Es ist jedoch anzumerken, dass sich Thomas Raff und ebenso das Feld bis dahin geleisteter Pionierarbeiten auf Kunstwerke älterer Epochen oder traditionelle Materialien, wie Bronze, Granit oder Holz beziehen. Es handelt sich also gerade bei Thomas Raff um eine Betrachtungsmethode, die Ansätze für eine Ikonologie des Materials in einem weiter zurückliegendem kunsthistorischen Kontext eröffnet und exemplarisch verifiziert. Das 20. Jahrhundert lässt eine traditionelle gattungskritische Annäherung an das Thema jedoch immer weniger bzw. nicht mehr zu. Das Interesse kunstwissenschaftlicher Auseinandersetzungen im Hinblick auf die Kunst des 20. Jahrhunderts zeigt sich vermehrt in jüngster Zeit. Die materialikonologischen Untersuchungen beispielsweise von Ralf Beil[72], Monika Wagner[73] oder auch Winfried Nußbaummüller[74] bieten unterschiedliche Quellen, die im kunstwissenschaftlichen Diskurs aktuell anerkannte Verfahrensweisen einer methodischen Annäherung an das noch junge Feld materialikonologischer Forschung darstellen. Die Untersuchungen der genannten Autoren bewegen sich weitgehend und doch differenziert im Feld der von Thomas Raff erhobenen Methodik. Mit dem Band „Material in Kunst und Alltag“[75], erschienen 2002 im Rahmen der Publikationsreihe der Hamburger Forschung zur Kunstgeschichte, werden mit Monika Wagner weitere Beiträge unterschiedlicher Verfasser zu diesem Thema eröffnet. Die vorliegende Arbeit beruft sich auf die methodischen

---

69 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 16

70 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 16

71 Raff: Die Sprache der Materialien. 1994.

72 Beil: Künstlerküche. 2002. S.16

73 Wagner: Das Material der Kunst. 2001

74 Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000.

75 Wagner und Rübel: Material in Kunst und Alltag. 2002.

Überlegungen von Thomas Raff, bezieht aber gleichfalls die erweiterten Forschungsbeiträge mit ein, im Rahmen derer verstärkt die Kunst des 20. Jahrhunderts bis hin zur Gegenwart Berücksichtigung findet.

4.2 Materialikonologie

Bei der Materialikonologie findet auf verschiedenen Ebenen eine Beschäftigung mit der Semantik von Material künstlerischer Auseinandersetzungen statt. Hierbei spielen sowohl direkte physische Merkmale, die als die natürlichen Materialeigenschaften gedeutet werden, als auch die indirekten, also zugeschriebenen Eigenschaften von Material, eine Rolle. Thomas Raff betont in seinem Ansatz eine rein inhaltliche Reflexion des Materials.[76]
Er deutet die Materialikonologie folgendermaßen:

> Diese Betrachtungsweise schreibt jedem Material bestimmte Eigenschaften, Bedeutungen oder Kräfte zu, die durch die Materialien in der einen oder anderen Weise auf die Kunstwerke übertragen werden.[77]

Unter dieser Perspektive handelt es sich um eine interdisziplinäre Forschungsmethode und Vorgehensweise. Die Materialikonologie bezieht allgemeine kontextuelle Bereiche, wie die Kulturwissenschaften, die Naturwissenschaften aber auch Befunde aus der Trivialliteratur oder dem Alltag in die Erhebungen der Materialbetrachtung mit ein.[78] So können z.B. die Sprach- und Literaturwissenschaften „für die Ikonologie der Materialien anregend sein, etwa wenn sie Materialien in sprichwörtlicher, redensartlicher oder literarischer Verwendung untersuchen.“[79] Des Weiteren besitzen Materialien für Naturwissenschaften und ebenso für Volksmedizin, Alchemie und Aberglaube feststehende Bedeutungen.[80]

Nach Thomas Raff besitzt jedes Material eine Fülle von natürlichen Qualitäten, von denen hingegen in der Regel nur einzelne als besonders auffallend und kennzeichnend empfunden werden.[81] Hierbei handelt es sich u.a. um Merkmale wie Dauerhaftigkeit oder Farbigkeit. Die Farbigkeit erweist sich bei Edelsteinen etwa als

---

[76] Vgl.: Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 30
[77] Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 30
[78] Vgl.: Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 31
[79] Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 31
[80] Vgl.: Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 31
[81] Vgl.: Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 33

eine charakteristische Eigenschaft.[82] Die Symbolik der Farbe spielt auch in anderen Kontexten immer wieder eine Rolle und kann auf politische, ideologische, religiöse oder alltägliche Assoziationsfelder verweisen.[83]

Da Materialien hinsichtlich ihrer wesentlichen Materialeigenschaften in der Kunst wie im Alltag differenziert Beachtung finden, muss auch bei der materialikonologischen Vorgehensweise zwischen dem Bedeutungsgrad der unterschiedlichen Betrachtungsebenen, die für die Analyse des einzelnen Materials oder ggf. einer Materialgruppe folgerichtig sind, unterschieden werden. Nur so ist es letztendlich möglich, die Semantik des Materials oder der Materialien im Rahmen bestimmter Fragestellungen systematisch zu ermitteln und unter Umständen seine / ihre Stellung in einem Materialkanon einer bestimmten Zeit zu erfassen. Thomas Raff verweist auf einen ähnlich chronologischen Aufbau. Bei seiner Betrachtung von Aussagemöglichkeiten sind es die allgemeinen physischen Eigenschaften von Materialien, die an erster Stelle Berücksichtigung finden, darüber hinaus stellen die zugeschriebenen Materialeigenschaften eher spezifische, den Werkstoffen und der Zeit zu entnehmende, Forschungsschwerpunkte dar. Unklar bleibt jedoch der Aspekt, wie Material im konkreten Fall wahrgenommen wird.[84] Gerade für eine ikonografische Untersuchung von Material der zeitgenössischen Kunst ist diese Fragestellung jedoch von zentraler Bedeutung.

4.3 Zur Methode der eigenen Arbeit

Die Materialbetrachtung der Schokolade folgt dem dargelegten Schema der Materialikonologie. Darüber hinaus finden Überlegungen von Karl Schawelka, der sich zur Wahrnehmung von Material mit Blick auf die zeitgenössische Kunst äußert,[85] eine wesentliche Berücksichtigung.

In Bezug auf gegenwärtige Tendenzen reicht es nicht aus, den materialikonologischen Ansatz im Rahmen prototypischer Materialrezeption zu verwenden. Hierbei würde es sich weitgehend um eine Interpretation innerhalb vorgängig festgelegter Kategorien handeln, die sich auf ein semantisches System beziehen, in welchem die Bedeutungen der Materialien historisch und kulturell vorbestimmt sind.[86] Ergänzt würde eine solche Sichtweise letztendlich noch durch

---

82 Vgl.: Raff: Die Sprache der Materialien. 1994. S. 39
83 Vgl.: Riedel: Farben. 1983.
84 Vgl.: Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. S. 15
85 Vgl.: Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. S. 13 ff
86 Vgl.: Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. S. 18 f

Reflexionen auf die realisierte Materialwahl und alternative Optionen, die vom Künstler verworfen wurden. Eine Büste beispielsweise besteht unter klassischen Vorstellungen aus den Materialien Holz, Marmor oder Bronze, nicht jedoch aus Seife oder Fett.

In der zeitgenössischen Kunst hat der Bruch mit der Prototypikalität von Materialien, neben ihrer Auflösung durch die Betonung des Formlosen, allerdings eine contraintuitive Aussagefunktion gefunden.[87] Objekte, die sich gegen normative Regeln der Wahrnehmung wenden, sorgen für Irritationen, die künstlerisch genutzt werden können.[88] Mit Blick auf die Kunst des 20. Jahrhunderts und ihren Entwicklungen bis hin zur Gegenwart erwächst mit Hinzunahme dieser gestalterischen Perspektiven eine ganz neue Sprache der Materialien, die jedoch nicht losgelöst von ihrer alten Sprache, den traditionellen Konventionen und Regeln, aussagefähig wäre. Letztendlich muss berücksichtigt werden, dass die gewählten Materialien auch nicht mehr zwangsläufig für die Eigenschaften und Bedeutungen stehen, die sie im alltäglichen Verständnis repräsentieren und konnotieren. Fließender Honig muss zum Beispiel nicht mehr auf den Kontext von Honig verweisen, sondern kann möglicherweise den Fluss der Zeit symbolisieren oder energetische Eigenschaften sozialer Systeme.

Die Ebenen der Materialdeutungen werden somit nicht nur gebrochen, sondern auch erweitert. Um sich zeitgenössischer Kunst zu nähern, müssen mehrdimensionale Perspektiven erkannt und gedeutet werden können, nur dann entlädt sich die Selbstbedeutung bzw. die Semantik von Material in Anbetracht materialikonologischer Deutungsversuche.

Die Schokolade als ein Material der Kunst kann beim Betrachter unterschiedliche Assoziationen hervorrufen. Die Materialikonologie unter Einbeziehung der genannten Ausblicke bietet sich als ein Verfahren an, sich mit der Vielzahl möglicher Bedeutungen auf der Seite der Rezipienten und ebenso mit den Motiven und Intentionen der Materialwahl des Künstlers auseinander zu setzen. Das Verfahren der Auseinandersetzung wird im weiteren Verlauf als Materialikonografie bezeichnet. Die Auswertung, kritische Reflexion und Würdigung der ikonografischen Ergebnisse führen zu einer materialikonologischen Deutung von Schokolade in der zeitgenössischen Kunst.

Dem Material Schokolade sind bestimmte Materialeigenschaften immanent, die sich auch in der kulturellen Tradition ihrer Rezeptionsmöglichkeiten spiegeln. Diesem

---

87 Vgl.: Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. S. 18

88 Vgl.: Schawelka: ››More matter with less art‹‹?. 2002. S. 19

Faktum wird zunächst stärkere Beachtung geschenkt als der spezifischen Materialerhebung in einzelnen Werken.

Es liegt nahe, zunächst spezielle Merkmale eines Materials so wie seine allgemeinen Bedeutungszuschreibungen zu erfassen. Auch wenn das Material nicht allein das Kunstwerk erklärt, tragen diese Elemente wesentlich zu einem Verständnis der Materialbedeutungen und Möglichkeiten ihrer Verwendung und Inszenierungen in Kunstwerken einer bestimmten Epoche bei. Eine deduktive Vorgehensweise materialikonografischer Überlegungen verspricht eine andere Schwerpunktsetzung als die induktive Bezugsnahme. So finden verstärkt die allgemeinen Materialbedeutungen künstlerischer Auseinandersetzungen und Perspektiven Beachtung, die allerdings monographisch verifiziert werden.

Erster Zugang der Materialbetrachtung ist eine typologische Beschreibung des Materials. Diese bezieht sich zunächst auf die sichtbare Oberfläche, also auf die primären Eindrücke eines Stoffes. Weitere Wahrnehmungskriterien bezüglich stofflicher Eigenschaften, schließen sich dieser Betrachtung an. Jedes Material birgt typische Qualitäten, die für die künstlerische Verwendung und Wirkung ausschlaggebend sind. Die Möglichkeiten technischer Zugänge beruhen auf den jeweils chemischen und physikalischen Dispositionen eines Materials. Sie bestimmen in erster Linie den Einsatz und die Art und Weise der Materialverwendung, sowie dessen Erscheinung.[89] Es spielt also eine Rolle, ob ein Stoff fest, zähflüssig oder flüssig ist, ob er Temperaturschwankungen Stand hält, Gerüche birgt oder mit anderen Stoffen kombinierbar ist.[90] Die visuellen und die taktilen Qualitäten unterliegen ebenso jenen Bedingungen.

Im Wesentlichen sind hiermit die Möglichkeiten und Grenzen der Verarbeitung eines Werkstoffes vorgegeben.[91] Diese bilden die Grundlagen für die künstlerische aber auch für die außerkünstlerische Beschäftigung mit der Substanz, sowie die Basis seiner sinnlichen Eindrücke. Eine diesbezügliche Reflexion widmet sich den Hauptaspekten bestimmter Konnotationen aus Geschichte und Gegenwart, die auf charakteristische und konventionelle, semantische und symbolische Assoziationsfelder des Materials verweisen. Demnach kann und soll nicht die bisher zu diesem Thema existierende Literatur im Hinblick auf Vollständigkeit rezipiert werden, sondern es werden nur die wichtigsten, für die heutige Kunst

---

89 Vgl.: Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000. S. 45

90 Vgl.: Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000. S. 45

91 Vgl.: Nußbaummüller: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. 2000. S. 45

wegweisenden Momente fokussiert. Bei der Reflexion kunsthistorischer Zugänge wird ebenso verfahren. Der spezifische zeitgenössische Einsatz des Materials und die hieraus resultierende Semantik werden anhand monographischer Werkbetrachtungen exemplarisch dargelegt. Es wird ersichtlich, dass die Betrachtungsebenen diskursiv miteinander zusammenhängen und Übergänge fließend sind.

5 Materialbetrachtung von Schokolade

5.1 Perspektiven des ästhetischen Gegenstandes

Schokolade als ein Material der bildenden Kunst gehört zu den ephemeren Werkstoffen und wird erst Mitte des 20. Jahrhunderts, wie andere Lebensmittel, von zeitgenössischen Künstlern in ihren Werken verwendet.

> Eine künstlerische Beschäftigung mit Schokolade tangiert wirtschafts- und sozialgeschichtliche Facetten, Mythologisches, Fragen der Ernährungsphsiologie und natürlich den stofflichen Aspekt.[92]

Die Schokolade birgt also besonders vielseitige Interpretationsebenen. Eindrücke, die mit Kindheits- und Alltagserfahrungen verbunden sind, aber auch mit Erlebnissen längst vergessener Welten, Illusionen oder Märchen.
Doch entgegengesetzt vorrangig positiver und harmloser Assoziationen verbergen sich hinter der Schokolade durchaus zahlreiche Ambivalenzen. Nicht nur alltägliche Phänomene, wie die „Lust und der Frust mit der süßen Last“, deuten auf diese Tatsache hin. Bei der Geschichte der Schokolade handelt es sich oftmals um abenteuerliche Erzählungen. Eine Geschichte, die sich mit Hilfe von nicht immer eindeutigen Quellen bis in die Zeit 1500 v. Chr. zurück verfolgen lässt.[93] So sollen bereits die Olmeken die Kakaopflanze kultiviert und entsprechend genutzt haben, lange bevor ihre Vor- und Nachteile die westliche Welt erreichten. Der exotische Charakter des Kakaos und der Schokolade bot nicht selten ebenso dem Aberglauben leichtes Spiel.[94] Auch heute schreibt man der Schokolade noch besondere heilende oder krankmachende Eigenschaften zu.[95] Der Blick auf die Schokolade, ihre Möglichkeiten der Form- und Texturveränderung durch die Einwirkung von Temperatur, lassen darüber hinaus ein weites Feld gestalterischer und künstlerischer Annäherungen vermuten.

Im Folgenden werden die genannten Reflexionspunkte der Materialanalyse untersucht. Die Erscheinungen, Eigenschaften, Verwendungsweisen und Bedeutungszuschreibungen des Materials in Alltag und Kunst skizzieren die

---

92 Raap: Schokolade > Zucker, Torten, Süsswaren. 2002. S. 260
93 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 42 f
94 Vgl.: Montignac: Gesund mit Schokolade. 1996. S. 56 f
95 Vgl.: Montignac: Gesund mit Schokolade. 1996. S. 181 ff

allgemeinen Deutungsebenen des Materials für die zeitgenössische Kunst, wie für die monographische Reflexion gegenwartsbezogener Werke.

5.2 Schokolade

Schokolade ist ein Produkt zwischen Kunst und Alltag, dem trotz aller ephemeren und affirmativen Konnotationen, immer schon in Grenzbereichen der Kunst und des Handwerks große Anerkennung zu Teil wurde. In erster Linie ist die Schokolade jedoch ein sehr nährstoffreicher Energielieferant und zählt unter den Lebensmitteln zu den Genussmitteln oder Süßwaren.[96] Diese Tatsache überlagert zum Teil sehr stark ihre sehr eigene „Mentalität".

Heute ist die Schokolade ein industriell verfeinertes und ebenso hoch veredeltes Produkt. Ihr Grundbestandteil ist der Kakao bzw. die Kakaomasse. Hierbei handelt es sich um den Rohstoff, der aus gerösteten und geschälten Kakaobohnen, den Kakaokernen, gewonnen wird.[97] Aus diesem Rohstoff geht ihr eigentlicher Charakter hervor. Eine Vielzahl von Aromastoffen und chemischer Substanzen, die bis heute nicht alle bestimmt werden konnten, sind die Quelle für ihren besonderen Geschmack und die Fülle ihrer angeblichen Wirkungsweisen auf Körper und Geist.[98] Die Grundbestandteile von Schokolade sind neben der Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Milchpulver, das Bindemittel Lecithin und selten auch Kakaopulver.[99] Darüber hinaus bieten Gewürze und Aromen ein unendliches Spiel der Verfeinerung. Schokolade dient als Oberbegriff für alle Schokoladen, jedoch wird sie hinsichtlich ihrer Qualität und Sortenvielfalt unterschieden.[100] Grundsätzlich lassen sich drei Schokoladenarten benennen: Die dunklen Halbbitter- und Bitterschokoladen, die sich durch ihren hohen Kakaoanteil auszeichnen, die etwas helleren Milchschokoladen, die aufgrund von Milchpulver einen sehr viel geringeren Kakaogehalt aufweisen und die weiße Schokolade. Die weiße Schokolade birgt lediglich einen hohen Gehalt an Kakaobutter und nicht die braunen fettfreien Kakaobestandteile, wie die „klassischen" Typen der Schokoladenarten.[101] Ihr fehlen

[96] Vgl.: Matissek: Was sind Süßwaren? – Über eine heterogene Lebensmittelgruppe. S. 2-6
[97] Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 173
[98] Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 180 f
[99] Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 173
[100] Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 175
[101] Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 176 f

die Farb- und Geschmacksstoffe des Kakaos, womit sie eigentlich nur noch im übertragenen Sinne eine Schokolade ist.[102]

5.3 Materialbeschreibung

Die Schokolade birgt eine Vielzahl von Sinneseindrücken. Das Wort „Schokolade“ lässt zunächst an eine braune klebrige und süß schmeckende Masse denken, doch ist die Masse durchaus fähig, auf unterschiedlichste Art und Weise in Erscheinung zu treten. Ein Genussmittel berührt selten so intensiv wie die Schokolade alle fünf Sinne gleichzeitig. In ihr verbergen sich unendlich viele Reize, die immer wieder neue Facetten, Aspekte und Themen entdecken lassen. Im Folgenden wird die Schokolade hinsichtlich ihrer materiellen Eigenarten und ihrer grundlegenden Gestaltungsperspektiven genauer untersucht.

5.3.1 Materialcharaktere mit Blick auf Materialverarbeitung und Formgestaltung

Schokolade gehört zu den Lebensmitteln, die neben der gegebenen Funktion als eine ess- bzw. trinkbare Substanz im Sinne ästhetischer Ansprüche inszeniert wird. Doch erst das Industriezeitalter ermöglichte eine substantielle Veränderung und Veredelung, die den heutigen Materialcharakter der Schokolade gestattet.

Farblich bewegt sich die Schokolade, angesichts ihrer jeweiligen Grundbestandteile und damit der Menge an Kakaomasse, in einem weiten Spektrum zahlreicher Brauntöne von schwarz-, dunkel- und rot-braun über hellere Nuancen bis hin zu Weiß. Darüber hinaus ist jedoch ebenso die Provenienz der Kakaobohnen für die farbliche Erscheinung von Bedeutung. Insbesondere Java-, Ceylon-, und Samoa-Kakao sollen der Schokolade eine helle Bräune verleihen.[103] Bei einigen Sorten wird in der Literatur auch von einem ins Violett gehenden Farbton gesprochen.[104]

Die stoffliche Zusammensetzung der Schokolade gemäß ihres Kakao-, Fett-, Milch- oder Zuckergehalts ist von physikalischer und chemischer Bedeutung. Viele Faktoren materieller Qualität lassen sich neben den farblichen Abstufungen diesbezüglich verzeichnen.

---

[102] Vgl.: Schuhmacher, et. al.: Das Große Buch der Schokolade. 2004. S. 41

[103] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 259

[104] Vgl.: Fincke: Handbuch der Kakaoerzeugnisse. 1965. S. 355

Form und Oberfläche der Schokolade sind somit einerseits abhängig von den jeweiligen Eigenschaften ihrer Bestandteile, andererseits von jeweiligen Wechselwirkungen mit der Umgebung. Schon leichte Temperatur-veränderungen wirken sich auf Aggregatzustand, Textur und Formqualität der Schokolade aus. Schokolade schmilzt bei einer Temperatur von 32°C. Bei Raumtemperatur hingegen erweist sie sich als eine feste Substanz. Eine besondere Rolle hierbei spielen der hohe Fettgehalt und die Tatsache, dass es sich bei diesem Fett hauptsächlich um Kakaobutter handelt.[105] Kakaobutter weist eine bestimmte Fettzusammensetzung auf, wodurch ein zarter und im Mund als kühl empfundener Schmelz zustande kommt. Wenn das Fett der Schokolade sich verflüssigt, entzieht es seiner Umgebung Wärme. Die Kakaobutter ist bei Raumtemperatur das härteste Speisefett, mit einem dennoch niedrigem Schmelzpunkt von 32-35°C.[106]

Bei der Schokolade als Produkt für spezielle Verarbeitungsprozesse im Sinne der Patisserie, Confiserie oder Schokoladenindustrie handelt es sich meist um Kuvertüre.[107] Die Kuvertüre zeichnet sich im Gegensatz zu den konventionellen Schokoladenarten durch einen höheren Fettgehalt aus, was dazu führt, dass die Schokolade einen noch dünnflüssigeren Schmelz bzw. eine niedrige Viskosität birgt.[108] Ein zähflüssiger Charakter von Schokolade wird somit verhindert. Die Kuvertüre wird hinsichtlich unterschiedlicher Viskositätswerte gehandelt.[109] Eine gewollte Viskosität oder auch Schnittfestigkeit weisen sich hingegen bei z.B. Nougatcreme oder Nougat auf. Diese Eigenschaft wiederum wird erzielt durch bestimmte Zusätze von Puderzucker, Nüssen und pflanzlichen Fetten.[110]

Das Fett die Kakaobutter, ist also ein bedeutendes Kriterium hinsichtlich der stofflichen Erscheinung und Eigenschaften von Schokolade. Es bestimmt weitestgehend den Verarbeitungsprozess und die Bedingungen, die für die jeweiligen Verarbeitunkschritte erforderlich sind. Ähnlich, wie z.B. Wachs, erweist sich die Schokolade als ein inkonsequentes Material. Ihr Zustand bleibt variabel und kann sich ihrer gegebenen Gestalt wieder entziehen.

Bestimmte Gießtechniken, aber auch bildhauerische Zugänge, lassen sich auf das Material hin anwenden. Gemäß verschiedenartiger Aggregarzustände der Schokolade können drei charakteristische Bearbeitungsprozesse differenziert

---

105 Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 180
106 Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 180
107 Vgl.: Schuhmacher, et. al.: Das Große Buch der Schokolade. 2004. S. 48
108 Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 260
109 Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 260
110 Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 188

werden. Das Material in seiner flüssigen Konsistenz eignet sich für die Gestaltung von Hohlfiguren, Tafeln oder auch massiven Objekten sowie für bestimmte Verfahren der Ummantelung oder Füllung. Auch bestimmte Mal- oder Drucktechniken lassen sich mit flüssiger Schokolade verwirklichen. Das weiche Material birgt eine besondere Geschmeidigkeit mit der vielfältige Form- und Strukturqualitäten erzielt werden können.
Im Handwerk gibt es genau vorgegebene Regeln nach denen Schokolade und Küvertüre verarbeitet werden muss, um bestimmten Qualitätsstandards zu entsprechen. Das richtige Temperieren spielt in diesem Zusammenhang eine grundlegende Rolle. Insbesondere dann, wenn es um eine glänzende Oberfläche geht.
So heißt es:

> Küvertüre soll stehts „von unten nach oben“ temperiert werden, d.h. die z.B. auf 45°C erwärmte Kuvertüre wird mit Hilfe von erkalteter, erstarrter Kuvertüre zunächst heruntergekühlt und sodann „von unten nach oben“ auf die gewünschte Temperatur (31-33°C bzw. 29-31°C) gebracht.
> Kuvertüre soll bei der Verarbeitung nicht mit Wasser oder Wasserdampf in Berührung kommen, weil sie sonst „abstockt“, also verhärtet.[111]

Beim anschließenden Aushärten sollten dann kühle Oberflächen gewählt werden, damit eine schnelle und gründliche Kristallbildung erfolgen kann. Diese bestimmt neben dem Glanz, die spätere gleichmäßige Oberflächenspannung, wodurch die Schokolade in sich fest ist und gut haftet.[112]

Im Sinne freier Formgebung lässt sich Schokolade ebenfalls plastisch formen. Im Gegensatz zum Modellieren, einer additiven Gestaltungsmethode, bietet sich der Werkstoff im erkalteten und festen Zustand genauso gut für bestimmte Bossiertechniken oder andere subtraktive künstlerische Annäherungen an. Selbst der Einsatz körpereigener Werkzeuge ist hierbei sicherlich nicht abwegig, da es sich bei der Schokolade immer noch um ein Nahrungsmittel handelt. Auch wenn eine leichte Disparität bezüglich der gestalterischen Zugänge zu dieser Art von Material, gerade im Sinne künstlerischer Auseinandersetzungen der bildenden Kunst, mitschwingen mag, erweist sich insbesondere die Schokolade unter den Lebensmitteln als ein Stoff ästhetischer Gestaltung und Formgebung.

---

111 Schild: Der junge Konditor.1995. S. 300
112 Vgl.: Schild: Der junge Konditor.1995. S. 300

> Bedurften, solange die Schokolade ein Getränk war, die Gerätschaften für ihre Zubereitung und ihren Verzehr einer besonderen Formgebung, so wurde es mit der Industrialisierung die Schokolade selbst, die eine Form bekam.[113]

Zweck und Gestalt im Sinne ästhetischer und qualitativer Ansprüche liegen hierbei sehr nah bei einander.

Erweiterte Perspektiven bietet die bildende Kunst. Sicherlich sind konventionelle Verarbeitungsprozesse und Lagerung der Schokolade, sowie die zu berücksichtigenden qualitativen Handgriffe und Temperiermethoden von Bedeutung, wobei sich eine künstlerische Intention auch gerade gegen die gestalterischen Paradigmen richten kann, um bestimmte Materialwirkungen zu erzielen. Immanente organische Veränderungen, Zufallsprozesse oder typische fabrikationsgenormte Rohformen dieser Substanz können demnach gerade mit Blick auf die zeitgenössischen Materialtendenzen gestalterischen Nutzen bergen. So bietet auch das Thema Haltbarkeit und Verderb Anlass zur Reflexion über diesen spezifischen Werkstoff hinsichtlich möglicher Verwendungs- und Wirkungsweisen.

5.3.2 Haltbarkeit und Verderb

Kakaoerzeugnisse weisen in der Regel eine relativ gute Haltbarkeit auf, die durch die Wirkung der antioxidativen Stoffe begünstigt wird. Hinsichtlich der unterschiedlichen Schokoladenarten lässt sich insgesamt der Zeitraum von sechs bis zwölf Monate benennen, in denen sich bei entsprechend günstigen Lagerungsverhältnissen weder Qualitätseinbußen noch sichtbare Veränderungen zeigen. Teilweise können diese Werte auch noch weit überschritten werden. Je nach Oxidationsmöglichkeit durch Luft oder Licht, Temperaturschwankungen sowie Feuchtigkeit lassen sich Unterschiede feststellen.[114]
Für Schokolade günstige Bedingungen sind Temperaturen unter 20°C und bestenfalls um etwa +10°C, sowie eine relative Feuchtigkeit unter 75%.[115] Erste Folgen von Über- oder schlechter Lagerung sind zunächst Merkmale von Geschmacksabfall oder bestimmte Anzeichen von Texturveränderungen. So kann es u.a. zu Fettreif oder Zuckerreif kommen.[116] Eigentliche Verderbserscheinungen erfolgen dagegen erst sehr spät. Sie sind äußerlich und entsprechend an einem

---

[113] Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 13
[114] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 261
[115] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 261
[116] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 261 ff

unangenehmen Geruch auch deutlich zu erkennen. In erster Linie ist dies ein Hinweis auf mikrobakteriellen Verderb, sprich Schimmel.[117]

Bei Fettreif handelt es sich um einen unter bestimmten Voraussetzungen auftretenden bläulichen Schimmer auf der Oberfläche jener Substanz, der unter schwerwiegenden Bedingungen zu einer grauen bis weißen Schicht führt. Bedingt wird diese Erscheinung durch mikroskopische kleine Fettkristalle, die jedoch bei einer Temperaturerhöhung auf 35°-36°C wieder aufschmelzen. Gesundheitlich gesehen ist eine solche Strukturveränderung unbedenklich und birgt weder Geschmacks- noch Geruchsverluste.[118]

Zuckerreif ist dagegen ein weißgrauer Belag aus Zuckerkristallen, der sich auf der Oberfläche der Schokolade bildet und eine rau wirkende Textur veranlasst. Er entsteht bei relativ erhöhter Feuchtigkeit um 80% oder bei Unterschreitung des Taupunktes der Luft und starkem Temperaturwechsel. Hierbei kann sich Feuchtigkeit auf der Schokolade absetzen und einen Teil des Zuckers aus der Schokolade herauslösen, so dass sich beim Trocknen letztendlich kleine Zuckerkristalle bilden. Dieser Vorgang ist irreversibel. Die gewonnenen Zuckerkristalle verbinden sich nicht wieder direkt mit der Schokoladenmasse.[119]

Mikrobakterieller Verderb ist wegen dem geringen Wassergehalt von Schokolade bei guten Lagerungsbedingungen äußerst selten. Feuchtigkeits- und Temperaturschwankungen sind jedoch auch hier Faktoren, die das Wachstum von Schimmelkulturen und die Bildung von Schimmelrasen begünstigen können. Schimmelwachstum führt außerdem durch enzymatisch bedingte Zersetzung zu einem deutlich starken Geschmacksrückgang.[120]

Ein ebenso anzumerkender Aspekt ist der Befall von Ungeziefer. So können Maden oder anderes Kleingetier die süße Substanz befallen. Dies führt dazu, dass die Schokolade porös wird und irgendwann in sich zusammen fällt.

> Der durch Mottenbefall verursachte Schaden besteht meist weniger in der Substanzvernichtung durch Fraßschäden, als vielmehr darin, dass die Erzeugnisse infolge eines Mottenbefalls eine ekelerregende Beschaffenheit annehmen.[121]

Insofern ist Schokolade ein Material, das sich in erster Linie durch die charakteristische Farbe, die Formqualität und durch eine bedingte Haltbarkeit

---

[117] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 262 f
[118] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 263
[119] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 263
[120] Vgl.: Lange und Fincke: Kakao und Schokolade. 1970. S. 261
[121] Fincke: Handbuch der Kakaoerzeugnisse. 1965. S. 265

auszeichnet. Visuell und technisch unterscheidet sich Schokolade somit von anderen Materialien der Kunst, lässt aber ebenso Ähnlichkeiten erkennen.
Das Braun der Schokolade verweist zunächst einmal auf Schokolade selber, aber auch darüber hinaus lassen sich kontextgebundene Assoziationsfelder erschließen, die beispielsweise an „Erdiges, Warmes und Energetisches“[122] erinnern mögen.
Schokolade als eine fettreiche Substanz ist weder so anfällig auf Temperatur oder Feuchtigkeit wie reines pflanzliches oder tierisches Fett, noch so stabil, wie das aus bestimmten Glyzeriden bestehende Material Wachs. Es gehört eindeutig zu den organischen Substanzen, die in sich selbst einen raschen Veränderungsprozess bergen. Die Substanz erscheint als ein fließender und amorpher Stoff, sowie als Masse, die unendlich viele Formen annehmen kann bzw. die dieser gegeben werden können. Einmal geformt, kann die Substanz auch wieder deformiert und neu interpretiert werden. Das bedeutet nach Dirk Dobke, dass die Schokolade als Material auch im erhärteten Zustand auf klimatische oder mechanische Einwirkungen weiterhin sensibel reagiert.[123]
Nicht weniger charakteristische Züge von Schokolade sind ihr verheißender Geruch sowie ihr besonderer Geschmack. Eine Rolle hierbei spielen die unzähligen Aromastoffe und die ihr zugesprochenen psychoaktiven Substanzen. Welche diese sind und wie sie erfahren werden, beschreibt der Blick auf die unsichtbare Charaktere der Schokolade.

5.3.3 Unsichtbare Charaktere

Die Schokolade ist eine Substanz, die über primäre Materialeigenschaften hinaus durch ein komplexes Zusammenspiel physischer, psychischer, sinnlicher und mentaler Vorgänge Wirkung erzielt.[124] Verantwortlich dafür sind die besonderen Inhaltsstoffe der Schokolade, aber auch die sozialen Formen ihres Gebrauchs.
Bisher sind nur einige wenige chemische Stoffgruppen der Schokolade wirklich erforscht, die mit zu ihrem typischen aromatisch herben, bitteren wie ‚säuerlich-adstringierenden’ Geschmack führen.[125] Vielleicht ist es gerade ein Effekt des Gegensätzlichen und Ergänzenden, der die Fülle und die Vielfalt substantieller Erfahrungen auslöst.

---

[122] Raap: Schokolade ›Zucker, Torten, Süsswaren. 2002. S. 260
[123] Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 1999 . S. 75
[124] Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 24
[125] Vgl.: Vollmer: Lebensmittelführer. 1990. S. 180

Die 500 Aromen der Schokolade, die von Wissenschaftlern identifiziert werden konnten, aber von denen nur in etwa 50 bestimmend für das Aroma der Schokolade sein sollen, werden erst bei der Fermentation, dem Rösten und insbesondere bei dem Conchieren direkt erschlossen, womit der Veredelung des Produktes ein besonderer Stellenwert zu kommt.[126] Die so gewonnenen Aromen entfalten sich bereits mit dem intensiven Duft von Schokolade, bevor es zum eigentlichen Geschmackserlebnis kommt.

Gerade Gerüche spielen bei Wahrnehmungs- und Erinnerungsprozessen eine bedeutende und nachhaltige Rolle, die blitzschnell emotionale Assoziationen wach rufen können. Der Grund hierfür liegt im lymbischen System, in dem Duftinformationen Gefühle und Erinnerungen aktivieren.[127] Bianca Beuttel betont, dass besonders die Schokolade ein „situatives Therapeutikum“ sei.[128] In verschiedenen Handlungskontexten des Alltags erscheint Schokolade, wie andere Snacks oder auch die Zigarette, als ein typischer Begleiter zur Gestaltung oder Bewältigung von Situationen. Die Wirkung von Schokolade, als ein situativ eingesetztes Lebensmittel, ist vor allem das Ergebnis frühkindlicher Erfahrungen, die einerseits iniziiert werden durch besonders positiv besetzte Ereignisse, wie Weihnachten, Ostern oder Geburtstage, andererseits durch den Gebrauch von Schokolade als positiven Verstärker, als Ausdruck von Zuwendung, Aufmerksamkeit, Belohnung oder Trost.[129]

Neben den sozialen Faktoren, die auf gelernten, kulturbedingten und individuellen Mustern beruhen, birgt die Schokolade Substanzen, denen psychoaktive Wirkungen zugesprochen werden. Als einer der Haupwirkstoffe gilt hierbei die Aminosäure Tryptophan. Dieser Stoff unterstützt den Organismus bei der Produktion von Serotonin. Serotonin gehört zu den neuronalen Botenstoffen. Er trägt wesentlich zu dem Gefühl der Entspannung und seelischer Ausgeglichenheit bei.

Weitere psychoaktive Substanzen in der Schokolade sind Theobromin, Koffein, Phenylethyamin und Anandamin.[130] Theobromin und Koffein gehören zu den Alkaloiden. Ersteres wirkt sich bei entsprechend hohen Mengen auf das zentrale Nervensystem aus. Es soll zur Verbesserung der Muskeltätigkeit und zur Beschleunigung der Nervenleitungsgeschwindigkeit, d.h. zu einer Verkürzung der Reaktionszeit bei der Reizung peripherer Nerven führen.[131] Koffein, das mit bis zu

---

126 Vgl.: Quarks Script: Schokolade - Die süße Last. 1998. S. 22
127 Vgl.: Quarks Skript: „Die Welt der Düfte“. 2003. S. 6 f
128 Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 24
129 Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 24
130 Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 27
131 Vgl.: Montignac: Gesund mit Schokolade. 1996. S. 191

50 mg pro Tasse heißer Schokolade fast an den Gehalt von einer Tasse Kaffee heran kommen soll, verzeichnet generell wachhaltende und leistungssteigernde Effekte.[132] An anderer Stelle werden einer Tasse Schokolade jedoch nur lediglich 10 mg Koffein zu gesprochen.[133] Dies bedeutet, dass die Werte dieser Stoffe insgesamt nicht immer objektiv angegeben werden und eine genaue Produktzusammensetzung oftmals vernachlässigt wird bzw. bei der Fülle der feinen Unterschiede als nicht möglich erachtet wird.

Phenylethyamin und Anandamin sind endogene Botenstoffe. Phenylethyamin wird in der Regel bei Gefühlsreaktionen wie Verliebtsein vom Körper ausgeschüttet und wirkt euphorisierend sowie leicht aphrotisierend. Anandamin soll die Produktion von Dopamin unterstützen und somit ebenfalls Glücksgefühle fördern.[134] Auch wenn diese Stoffe nur in Spurenelementen enthalten sind, ist mit Schokolade der Glaube verbunden, dass ihr Genuss glücklich macht. Somit enthält sie nicht nur stimmungsaufhellende Substanzen, sondern gleichfalls einen Placebo- Effekt. Die Wirklichkeit, die wir bestimmten Phänomenen zusprechen, wird wesentlich mitbestimmt von individuellen Erfahrungen und allgemeinen kulturellen Zuschreibungen. Bei der Schokolade handelt es sich dabei um ein intensiv studiertes Produkt. Schon immer wird die Schokolade in höchsten Tönen gelobt und ebenso wird ihr übermäßiger Verzehr kritisiert. Das lustförderne Genussmittel ist aufgrund seines hohen Zucker- und Fettgehaltes ein sehr kalorienreiches Produkt, so beinhaltet die Schokolade auch eine negative Konnotation. Der Schokolade wird die Förderung von Übergewicht oder Karies zu gesprochen. Der Verzehr von Schokolade kann daher ebenso ein schlechtes Gewissen hervorrufen und ganz und gar gegenteilige Gemütsstimmungen bewirken. Hier zeigt sich eine Ambivalenz jeglicher Genuss- und Freiheitsliebe, die immer auch mit einem Ausbruch aus konventionellen Strukturen des Alltags verbunden ist. Der Genuss von Schokolade tangiert das Verlangen, dem Alltagstrott zu entkommen. Schokolade als Snack oder kurze Pause besticht durch ihre süße weiche Substanz und unterbricht quasi für einen Moment die Grenzen von Zeit und Raum, lässt Tagträume zu oder überwindet Langeweile, Einsamkeit und Sinnleere in Zeiten, in denen die gemeinsame Malzeit durch einen ‚autonomen Versorgungs-Talisman' ersetzt wird.[135]

---

[132] Vgl.: Montignac: Gesund mit Schokolade. 1996. S. 191

[133] Vgl.: Menninger: Genuss im kulturellen Wandel. 2004. S. 61

[134] Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 27-28

[135] Vgl.: Grünewald: Von der gemeinsamen Mahlzeit zum autonomen Versorgungs-Talisman. 2004

Inwiefern mit der Schokolade historische und kulturelle Ausdrucksformen und Handlungsmotive skizziert werden, wird im folgenden Abschnitt genauer erläutert.

5.4 Materialgeschichte

Schokolade birgt vielfältige Deutungsebenen. Das Spektrum ihrer zugeschriebenen Eigenschaften, ihrer Konsumrituale und Bedeutungssymbolik reicht weit in die vorkoloniale Zeit zurück.
Die gesamte kulturgeschichtliche Entwicklung der Schokolade kann im Rahmen des zu untersuchenden Gegenstandes hier nicht geleistet werden. So beschränkt sich die Materialbetrachtung auf bedeutende Hauptaspekte, anhand derer historische und alltagskulturelle Konsummotive sowie Folgen der Etablierung von Schokolade sichtbar werden. Daneben soll auch ein Blick auf die Herstellungsverfahren und Produktionsbedingungen geworfen werden, da Schokolade in der zeitgenössischen Kunst auch in seiner ungestalteten Form ein bereits industriell hergestelltes Produkt ist.

5.4.1 Ursprünge der Schokolade

Die Schokolade in ihrer heutigen überwiegend festen Erscheinung birgt eine Vielzahl von Entwicklungsstufen. Zunächst wurde sie überwiegend in flüssiger Form konsumiert. Ihre Quelle ist der Kakao, - die Speise der Götter- so bezeichnete der schwedische Naturforscher Carl von Linné (1702-1778) die Kakaopflanze, indem er ihr den Namen „Theobroma cacao“ gab.[136] Dieser Ausdruck verweist auf die lange Tradition der Kultivierung dieses Baumes und auf seine ursprüngliche Bedeutung. Der Kakao hat eine etwa 3000 Jahre alte Geschichte. Sie beginnt mit den Olmeken schon ca. 1500 v. Chr. Die Bezeichnung „Olmeken“ steht für ein historisch dokumentiertes Volk, über das nur spärliche Quellen Auskunft geben.[137] Doch sollen die Olmeken den Kakao bereits in Form von Schokolade genossen haben.[138] Sicher ist ein solches Brauchtum jedoch erst mit den Mayas und Azteken zu benennen.[139]
Der Einsatz des Kakaos in Altmittelamerika kann unterschiedlichen Bereichen zugeordnet werden. So wurde dem Kakao, also der flüssigen Schokolade, bei

[136] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 20
[137] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 43
[138] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 43
[139] Vgl.: Menninger: Genuss im kulturellen Wandel. 2004. S. 73

Opferritualen, Verlobungs- und Hochzeitszeremonien und als Grabbeigabe eine große Bedeutung zugeschrieben. Dabei nutzte man die Schokolade zum Teil als Farbe für Körperbemalungen.[140] Hier stand die flüssige Schokolade im Rahmen ritueller Handlungen, sowohl bei den späten postklassischen Mayas als auch bei den Azteken in einem symbolischen Bezug zu menschlichem Blut. Dementsprechend verkörperte der Kakao im Sinne seines rituellen Stellenwertes die zyklische Fruchtbarkeit, aber ebenso das Bindeglied zwischen Mensch und heiligem Kosmos.[141]

Neben ihrer rituell-religiösen Bedeutung wurden die Bohnen gleichzeitig als Zahlungsmittel verwendet und ebenso dienten sie als Grundlage eines edlen Genusses. Dem Kakao wurden bereits medizinische und stärkende Wirkungen zugesprochen, womit er ebenso als Kriegsverpflegung Verwendung fand. Insgesamt war der Genuss dieser Substanz jedoch lediglich Königen, dem Adel und höheren Priestern vorbehalten.[142]

Kakaobohnen wurden damals als echte Kostbarkeiten gehandelt. Die Zubereitung von Kakao als Nahrungsmittel zeugte bereits früh von bedachter Qualität. Bereits die Mayas kannten vielfältige Würz- und Verarbeitungsmethoden dieser Bohnen.

Viele Gefäße mit Malereien oder Verzierungen, sowie vereinzelt originale Schrift- und Bilddokumente sind nicht nur wesentliche Quellen der Geschichte des Kakaokonsums und seiner Verwendungsart, sondern zeugen gleichzeitig von dem bedeutenden Stellenwert dieses Produktes zu jener Zeit.

Abbildung 02: Detail einer Palastszene auf einem Maya-Gefäß des Spätklassikums.[143]

[140] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 12 f
[141] Vgl.: Quinten: Nicht die Bohne wert?. 2002. S.14
[142] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 12 f
[143] Bildquelle: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 112

Abbildung 03: Wandmalerei in Zentralmexiko, weit ab vom Mayagebiet aus der Zeit der Endphase des Spätklassikums um 800-900 n. Chr.[144]

Abbildung 04: Mexikaner bei der Herstellung von Schokoladenschaum.[145]

[144] Bildquelle: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 112
[145] Bildquelle: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 15

5.4.2 Kakao kommt nach Europa

Im Zuge der maritimen Expansion und Kolonialisierung sollte der Kakao schließlich auch die westliche Welt und zunächst Spanien erreichen. Viele exotische Konsumgüter fanden zu dieser Zeit weite Verbreitung. Auch wenn die spanischen Eroberer dem Getränk zunächst mit Vorbehalt gegenüber standen, erkannten sie sehr bald die besonderen Qualitäten des Kakaos. Mit ein paar geschmacklichen Veränderungen durch die Zugabe von Zucker und vertrauteren Gewürzen wurde die Schokolade ein begehrtes Produkt der gehobenen Klasse.

In der westlichen Welt etablierte sich der Kakao im 16. Jahrhundert dennoch zunächst langsam. Es gibt unterschiedliche Berichte wie der Kakao wirklich nach Europa kam.

Mit Kolumbus erfolgt die erste Erwähnung der Kakaobohne, als er auf seiner vierten Überfahrt 1502 auf ein Handelsschiff der Maya aus dem damaligen Yukatán stieß, die eine große Menge von diesem Rohstoff geladen hatten.[146] Unwissentlich soll Kolumbus die Kakaobohnen „braune Mandeln“ genannt und ihnen keine größere Beachtung gezollt haben.[147]

Des weiteren wird auf Hernán Cortés verwiesen, der das Getränk 1529 an den spanischen Hof gebracht haben soll, und gleichzeitig erste Kakaoplantagen in Mexiko von indianischen Arbeitern bewirtschaften ließ.[148] Bereits in diesen Jahren forderte der Handel mit Kakao in der neuen Welt viele Opfer. Schlechte Arbeitsbedingungen, Ausbeutung und neue Krankheiten waren an der Tagesordnung. Tatsächlich, so heißt es, wurde aber erst im Jahre 1585 die erste große Ladung mit Kakaobohnen aus Veracruz nach Sevilla verschifft.[149]

Bekannt ist, dass die Schokolade zunächst als Heilmittel Einzug in die gehobene Gesellschaft fand. Der Verzehr dieser Substanz überzeugte aber bald auch als Genussmittel.

5.4.3 Schokolade als Heilmittel

Die heilende Wirkung, die der Schokolade schon bei den Mayas und Azteken zugesprochen wurde, überzeugte die Ärzte und Gelehrten der alten Welt. Als sich die medizinische Forschung im 16. Jahrhundert noch in ihren Anfängen befand, fußten viele Theorien auf dem Grundsatz der „heißen“ und „kalten“ Wesensart, wie

---

146 Vgl.: Menninger: Genuss im kulturellen Wandel. 2004. S. 144

147 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 131

148 Vgl.: Kolonialware Kakao. Imhoff Stollwerk Museum. 2006.

149 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 158

auf dem Gleichgewichtsprinzip der Körperenergien nach den alten Lehren Hippokrates und Galens.[150] So klassifizierte der Hofarzt Francisco Hernández, der die Pflanzenwelt im Sinne seiner Heilkunde nach Galen in „heiße“ und „kalte“ bzw. „feuchte“ und „trockene“ Exemplare unterteilte, die Schokolade als eine dem Wesen nach „gemäßigte“ Substanz, die zum „Kalten“ und „Feuchtem“ neige.[151] Hernández schätzte die Schokolade somit als ein Getränk für heiße Tage und setzte sie gegen Fieber ein. Durch die Zugabe bestimmter Gewürze sei sie zudem bestens als Mittel gegen Magenbeschwerden und Koliken geeignet, führe zu einem guten Atem, bekämpfe Gifte und fördere die ‚geschlechtliche Lust'.[152] Nicht selten wurde gerade die ihr zugesprochene Potenz steigernde und aphrodisierende Wirkung geschätzt. Andere Untersuchungen der physischen Wirkung von Schokolade ähneln weitgehend denen von Hernández. So hatte man die Schokolade in das so genannte humorale System eingeordnet.[153] Im Jahre 1661 billigte die französische Fakultät für Medizin schließlich „offiziell die Anwendung von Schokolade zu Heilzwecken“[154]. Es folgten Abhandlungen über die kraftspendende Wirkung von Schokolade gegen Rachitis, Gicht, Leber- und Milzerkrankungen, Zahnschmerzen, Ohnmacht und noch vieles mehr.[155] Viele lobende Stimmen sprachen der Schokolade fast schon ins Bizarre reichende arzneiwirksame Funktionen zu. Aber auch bei Liebeskummer, wie es der Schokolade heute noch nachgesagt wird, hatte sich die braune Substanz als stärkender und wertvoller Trost etabliert.[156]

Unter all den bejahenden Äußerungen um die braune Substanz befanden sich auch kritische Positionen, welche die Schokolade für Blähungen, Verstopfung und Herzklopfen sowie für unablässiges Schwatzen, Reizbarkeit und Schlaflosigkeit verantwortlich machten.[157] Insgesamt setzte sich jedoch der Glaube an ihre positiven und heilenden Eigenschaften durch.

Da man die Schokolade neben ihrem Genusswert in erster Linie als Arznei betrachtete, wurde sie lange Zeit in Apotheken angeboten. In behördlich aufgestellten Apothekertaxen ist die Schokolade in Deutschland seit 1640 verzeichnet.[158] Im 19. Jahrhundert wurde das *Galnsche System* der Körpersäfte

---

150 Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 26
151 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 147
152 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 147 f
153 Vgl.: Schmale: ››Zu Risiken und Nabenwirkungen‹‹. 2002. S.86
154 Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 26
155 Vgl.: Schmale: ››Zu Risiken und Nabenwirkungen‹‹. 2002. S.86
156 Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 26
157 Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 26
158 Vgl.: Schmale: ››Zu Risiken und Nabenwirkungen‹‹. 2002. S. 89

und Temperamente schließlich nach und nach von der modernen Medizin verdrängt.[159] Infolge der Veränderungen wurde auch die Schokolade aus jenen Fesseln des Aberglaubens befreit. Heutzutage überzeugen die Substanzen des Kakaos lediglich noch als ein peripherer Wirkstoff. Eine Ausnahme ist die Kakaobutter, die eine bedeutende Rolle in der Pharmazie und der Kosmetikindustrie spielt. Als eine der teuersten Pflanzenfette eignet sie sich wegen besonders guter Hautverträglichkeit für die Herstellung von Cremes.[160]

Den gehaltvollen und Energie spendenden Wert hat man der Schokolade jedoch niemals abgesprochen. Die Trinkschokolade fand schnell ihre Bedeutung als ein bekömmliches und beliebtes Familiengetränk.[161] Immer wieder wurde der allgemeine Nutzen, den man der Schokolade bald auch in fester Form für Gesundheit und Ernährung bei maß, betont. Eine solche Haltung zeigt sich besonders darin, dass die Schokolade im ersten und zweiten Weltkrieg als Fliegerration, auch „Ration D“ genannt, eingesetzt wurde.[162] Auf der Expedition Roald Amundsens zum Südpol gehörte Schokolade genauso zur Proviantausrüstung wie später bei den bemannten Weltraumflügen der NASA.[163]

Die Schokolade als Lichtblick in schweren Zeiten, stärkende Substanz oder positive Gabe, hat Tradition. Die Bedeutung wird in unterschiedlichen Kontexten bis heute selbst medienwirksam und politisch genutzt. Ralf Beil nennt in diesem Zusammenhang die amerikanischen GIs, die ihre Fliegerration an bedürftige deutsche Nachkriegskinder verschenkten, Rektoren, die beim Unistreik Schokoladennikoläuse verteilten, Banken, die vor der Einführung des Euro, als Trost dafür, dass es noch keine echten Euros gab, schon mal Imitate in Form von Schokoladentalern, die mit Goldpapier umhüllt waren, heraus gaben und Bill Clinton, der 1999, am Valentinstag, seinen Mitarbeitern Schokolade aus einer riesigen herzförmigen Schachtel anbot.[164]

Die Schokolade erscheint unter den hier geschilderten Bedingungen also als ein Symbol für neue Lebensenergie, Hoffnung, Trost oder Wiedergutmachung.

---

159 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 286
160 Vgl.: Schmale: ››Zu Risiken und Nabenwirkungen‹‹. 2002. S. 89
161 Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 26 f
162 Vgl.: Schmale: ››Zu Risiken und Nabenwirkungen‹‹. 2002. S. 89
163 Vgl.: Schmale: ››Zu Risiken und Nabenwirkungen‹‹. 2002. S. 89
164 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 233

5.4.4 Schokolade und die Kirche

Die Kirche war nicht immer sehr erfreut über den Genuss von Schokolade und doch spielte sie in ihrer Geschichte eine wesentliche Rolle. Bis ins 18. Jahrhundert waren es in erster Linie Ordensfrauen und Mönche, die Schokolade zuzubereiten wussten.[165] Das wohlschmeckende und meist sehr dickflüssige Getränk war aufgrund seiner Nahrhaftigkeit ein beliebtes Fastengetränk. Aber längst nicht alle Gläubigen gingen mit dieser Meinung konform. So konnte man sich nur schwer einigen, ob die Schokolade nun eine Speise oder ein Getränk sei. Laien, Geistliche und sogar Päpste führten rund zweieinhalb Jahrhunderte einen intensiven Disput um diese Substanz.[166] Als ein viel zitierter Autor dieser Debatte wird Antonio de León Pinelo erwähnt, der in seiner 1936 erschienenen Abhandlung die Frage diskutiert, ob Schokolade das kirchliche Fastengebot durchbricht. Er kommt zu dem Schluss, dass die mit Wasser zubereitete Schokolade keineswegs gegen das Fasten verstoße, also ein Getränk sei.[167] Andere Überlegungen, beispielsweise die von Giovanni Batista Gudenfridi um 1680 bezeichneten die Schokolade geradezu als ein von den Engeln zur Stärkung offeriertes Produkt und sprachen sich damit gegen die Worte Francesco Filinis aus, der die Schokolade als Aphrodisiakum und Speise deutete.[168] Ein spanischer Mönch bezeichnete Schokolade sogar als teuflisch und führte ihre belebenden Eigenschaften auf das Werk böser Geister zurück.[169] Diese Behauptung konnte sich jedoch nicht durchsetzten. Nach den Berichten von Thomas Gage ließen sich die Damen der gehobenen Gesellschaft aus Chiapa sogar die Trinkschokolade gegen den Willen des Bischofs von ihren Bediensteten in die Messe bringen.[170] So setzte sich die Schokolade schließlich in ihrer flüssigen Beschaffenheit als ein Getränk durch.
Die kirchlichen Ausführungen über die Schokolade bezeugen besonders deutlich die ambivalenten Haltungen gegenüber dieser Substanz, durch die letzlich auch ihr kultureller Charakter geprägt worden ist.

---

[165] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 24
[166] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 179
[167] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 180 ff
[168] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 183
[169] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 25
[170] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 25

5.4.5 Schokolade als Luxusgut mit gesellschaftlichem Flair

Schokolade entwickelte sich im Barockzeitalter zu einem teuren Luxusartikel und erwies sich als Modegetränk und Statussymbol des Adels. Die exotische Substanz passte hervorragend zum Stil des politischen und kulturellen Machtgefüges aristokratischer Höfe. In Spanien entsprach Schokolade binnen kurzem dem Nationalgetränk, das gerne zur ersten Morgenmahlzeit genossen wurde.[171] In den Niederlanden, Frankreich, Italien, Deutschland und schließlich auch in Großbritannien frönte man ebenso mehr und mehr dieser dekadenten Lebensart. Es waren zum großen Teil die Damen der Aristokratie, welche die Schokolade mit Vorliebe konsumierten. Außerdem diente Schokolade für Empfänge und bot eine Basis des gesellschaftlichen Zusammentreffens.[172] Der Konsum von Tee oder Kaffee entwickelte sich dagegen zu einem beliebten Getränk der bürgerlichen Gesellschaft.[173] Insgesamt hatten sich die Trinkgewohnheiten mit den neuen Genussmitteln grundlegend verändert. Entgegen der Getränke Tee und Kaffee erwies sich Schokolade auch als Möglichkeit für die Zubereitung fester Speisen. So waren Schokoladen- und Zuckerkonfekt, Torten und Gebäck mit Schokolade sowie verschiedene Schokoladencremes Bestandteile barocker Dessertbuffets.[174]
Auch Künstler haben das Thema rund um die Schokolade in ihren Bildern dokumentiert und aufgegriffen. So z.B. Francois Boucher, Philippe Rousseau oder Jean- Etienne Liotard (siehe Abbildungen 05, 06 und 07).

Ende des 17. und speziell im 18. Jahrhundert entwickelte sich die Beliebtheit rund um die Schokolade zunehmend zu einem lukrativen Geschäft. Das Luxusleben um das edle Heißgetränk brauchte einen entsprechenden Rahmen. Es wurden kostbare Service aus Porzellan kreiert, bald darauf eröffnete man Schokoladenhäuser und mit der Zeit entstanden in ganz Europa zahlreiche kleine Schokoladen-manufakturen, die größere Mengen der Kakaobohnen verarbeiten konnten. Doch man muss sich die Schokolade bis ins 19. Jahrhundert hinein anders vorstellen als heute. Schokolade war trotz der Zugabe von Süße noch sehr bitter und wies eine bröselige, sandige Beschaffenheit auf. Häufig wurde sie in Form von Kügelchen oder gepressten Pastillen genossen.

---

171 Vgl.: Schuhmacher, et. al.: Das Große Buch der Schokolade. 2004. S. 10
172 Vgl.: Schuhmacher, et. al.: Das Große Buch der Schokolade. 2004. S. 13 ff
173 Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 246
174 Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 12

Abbildung 05: Francois Boucher: Das Frühstück, 1739.[175]

Abbildung 06: Philippe Rousseau: Stillleben, 19. Jahrhundert.[176]

[175] Bildquelle: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 27
[176] Bildquelle: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 19

Abbildung 07: Jean-Etienne Liotard: Das Schokoladenmädchen, 1744.[177]

5.4.6 Vom Luxusgut zur Massenware

Damit Schokolade zu einem Massenprodukt werden konnte, mussten u.a. zwei Bedingungen erfüllt werden. Zunächst bedurfte es großer Plantagen in äquatorialen Gebieten Amerikas, Afrikas und Asiens, um den begehrten Rohstoff in ausreichender Menge zu gewinnen. Die Geschichte des Anbaus der Kakaobohne ist eng verbunden mit der Geschichte des Kolonialismus, der Ausbeutung, Zwangsarbeit und Enteignung weiter Teile der Bevölkerung in diesen Ländern. Die Zwangsarbeiter mussten häufig mit militärischer Gewalt zur Arbeit in den Plantagen gezwungen werden, in denen noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts zwischen 20% und 75% der Plantagenarbeiter jährlich unter den unmenschlichen Arbeitsbedingungen starben.[178]

> Als Vorstandsmitglied des Vereins Westafrikanischer Kaufleute bestätigte noch 1913 der Bremer Kaufmann J.K. Vietor all diese Zustände: ››Über die Sterblichkeit kann ich leider keine genauen Zahlen geben und das ist für mich ein Zeichen, wie schlimm es mit denselben auf den Kakaoplantagen heute noch aussieht. Während ich voriges Jahr

[177] Bildquelle: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 18
[178] Vgl.: Niemann: Die bittere Seite der Schokolade. 2002. S. 26

> in Kamerun war, wurde mir erzählt, dass auf Tiko-Pflanzung 50 oder 75% der Arbeiter in 6 Monaten gestorben seien, was auch von den Leitern zugegeben wurde.‹‹[179]

Bis heute sind die Arbeitsbedingungen auf den Kakaoplantagen vergleichbar mit den postkolonialen Bedingungen der Kaffeeplantagen oder des Zuckerrohranbaus.
Neben der quasi unbegrenzten Verfügbarkeit des Rohstoffes, ist die Entwicklung industrieller Produktionsverfahren notwendig gewesen, damit Schokolade zu einem Massenprodukt werden konnte. Die handwerklichen Verfahren der Konditoreien und Schokolaterien mussten zu industriellen Verfahren abgewandelt werden, so dass große Stückzahlen in den vereinheitlichten Formen, Mustern und in standarisierter Rezeptur sowie edelster Qualität hergestellt werden konnten. Durch den Einsatz von Maschinen, die Zunahme des interkontinentalen Verkehrs und günstigen Handelsbeziehungen konnte mit der Schokolade weltweit ein gut funktionierender Markt erschlossen werden. Die überseeischen Erzeugnisse, die als Luxusware gehandelt wurden, entwickelten sich mehr und mehr zu ganz normalen Handelsgütern. Schokolade und Kakao erwiesen sich bald als beliebte Genussmittel der breiteren Bevölkerung. Aufgrund technischer, infrastruktureller und rechtlicher Voraussetzungen ebnete sich der Weg für moderne Produktionsverfahren.[180] Gerade für die sich neu entwickelnde Lebensmittelindustrie war damit der Grundstein gelegt, da man Hürden der Lagerung und Konservierung besser überwinden konnte. Mit der Industrialisierung boten sich Möglichkeiten an, Herstellungsprozesse wesentlich zu erleichtern und effizienter zu gestalten.
Schokolade ist ein kulturelles Produkt und keine natürliche Substanz. Die Gewinnung von Schokolade, wie man es von den Mayas und Azteken übernommen hatte, ist eine zeitintensive und schwere Arbeit gewesen. Der holländische Chemiker Coenraad van Houten entwickelte 1828 eine hydraulische Presse, mit der es gelang, die Kakaobutter von der braunen Grundmasse zu trennen. Diese Erfindung steht für den Beginn des modernen Zeitalters in der Schokoladenproduktion. Der Fettanteil der Schokoladenmasse konnte mit dieser neuen Technik um die Hälfte auf 27%-28% reduziert werden.[181] Hierdurch erhielt man einen harten und entfetteten Schokoladenpresskuchen, der zu feinem Kakaopulver und später auch zu Schokolade weiterverarbeitet werden konnte. Die überschüssige Kakaobutter war zunächst ein Abfallprodukt, bevor man schließlich ihren Wert für die Schokoladenherstellung erkannte.[182]

---

[179] Niemann: Die bittere Seite der Schokolade. 2002. S. 26
[180] Vgl.: Rieß: Zur Produktionsgeschichte der Schokolade. 2002. S. 32
[181] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 287
[182] Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 9

Die erste Essschokolade geht nach Sophie und Michael Coe auf die Firma Fry im Jahr 1847 zurück. Schokolade wurde unter diesem Nahmen erstmals mit Kakaobutter, Kakaopulver und Zucker hergestellt und bot somit eine wesentlich bessere Geschmeidigkeit gegenüber der bis dahin braunen und bröseligen Substanz.[183] Durch die Freude am Experimentieren, die bis in unsere Zeit das Schokoladenhandwerk und ebenso industrielle Innovationen begleitet, kam man der heutigen Schokolade immer näher.

Eine weitere Stufe der Veredelung fand die Schokolade schließlich in der Schweiz. Die Schweizer Schokoladenfabrikanten waren reisefreudig. Sie erlernten die Kunst der Schokoladeherstellung insbesondere nach dem Vorbild der wandernden „cioccolatieri“ aus Italien.[184] Der rege Austausch und die vielfältigen Möglichkeiten, neue Rezepte oder Methoden für die Herstellung der Schokolade zu erfahren, brachten den Schweizer Schokoladenfabrikanten nicht selten Marktvorteile. Mit der Erfindung des Milchpulvers durch den Schweizer Chemiker Henri Nestlé im Jahr 1867 und der bahnbrechenden Idee des Schweizer Schokoladenfabrikanten Daniel Peter, der erstmals Milchpulver für die Herstellung von Schokolade verwendete, konnte im Jahr 1879 die erste Milchschokolade auf den Markt gebracht werden.[185]

Das eigentliche Geheimnis der Fabrikschokolade war jedoch die Conche. Diese von Rudolphe Lindt im Jahre 1879 erfundene muschelförmige Maschine rührt, dreht und wendet, temperiert und lüftet die mit Kakaobutter versetzte Schokoladenmasse bis zu 72 Stunden lang hin und her. Den Erzählungen nach hatte Lindt eines abends vergessen die Maschine zu stoppen, in der die Kakaomasse mit den übrigen Substanzen vermengt wurde. Drei Tage später entdeckte er die matt glänzende und geschmeidige Masse, die ein ganz neuartiges Geschmackserlebnis bot.[186] Bei dieser Prozedur verdampfen unerwünschte, bittere Aromen, während sich das bevorzugte Aroma der Schokolade voll entfalten kann.[187] Darüber hinaus erreicht die Schokoladenmasse eine besonders zarte und kremige Konsistenz. Bis heute gilt das Conchieren als einer der wichtigsten Vorgänge bei der Schokoladenherstellung. Diese Erfindung ließ die Schweizer Schokoladenindustrie weltweit eine führende Stellung einnehmen.[188] Schokolade konnte von nun an für zahlreiche Formgebungsprozesse handwerklicher und industrieller Art genutzt werden.

---

[183] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 289
[184] Vgl.: Schuhmacher, et. al.: Das Große Buch der Schokolade. 2004. S. 18
[185] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 298 f
[186] Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 12
[187] Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 12
[188] Vgl.: Coe, Coe: Die wahre Geschichte der Schokolade. 1997. S. 300

Weitere Veredelungsschritte erfolgten durch neue Erkenntnisse des richtigen Temperierens der Schokoladenmasse. Spezielle Temperiermethoden versprechen eine ganz bestimmte Fettkristallisation der Kakaobutter, so dass beim Erkalten der Schokoladenmasse ein ansehnlicher Glanz entsteht und die Bildung von Fettreif verzögert wird.[189] Fettreif gilt bis heute als ein ästhetisches Problem bei einer zu langen Lagerung von Schokolade.

Wie die Geschichte der industriellen Produktion von Schokolade zeigt, sind wesentliche Ausgangsstoffe auch heute noch „Naturprodukte“. Das Material selber, z.B. die Tafel Schokolade, ist jedoch nur noch eingeschränkt als ein natürliches Lebensmittel zu bezeichnen. Vieles, was man heute isst oder trinkt ist das Ergebnis eines komplexen Herstellungs- und Verarbeitungsprozesses. Dies gilt besonders dort, wo zusätzliche chemische Stoffe, wie Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder Stabilisatoren dem Produkt hinzugefügt werden. Bei all den Möglichkeiten von effizienteren Herstellungsverfahren oder der Entwicklung von neuartigen Geschmacksnuancen, unterliegt die Schokolade, wie andere Lebensmittel, in Deutschland dem sogenannten Reinheitsgebot.

5.4.7 Schokoladenkonsum im 21. Jahrhundert

Der Trend zur Schokolade hält auch heute noch an. Im Jahre 2000 lag der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland bei über 8 kg.[190] Auf Schwankungen im Konsumverhalten versucht die Schokoladenindustrie durch die Kreation neuer Produkte und Werbestrategien zu reagieren. Der Schokoladenmarkt ist ein stark umkämpfter Markt, der die Produzenten unter einen ständigen Konkurrenzdruck stellt. Hinzu kommen gesellschaftliche Veränderungs- und Ausdifferenzierungs-prozesse, die sich auf die Zusammensetzung von Zielgruppen und deren Lebensstile beziehen. Wie schnell sich die sozialen Milieus heutzutage verändern, zeigen die jeweils aktuellen Modelldarstellungen des Sinusinstitutes, die vermutlich auch von der Schokoladenindustrie für die Zielgruppenforschung die Kreation neuer Produktlinien und für die Konzipierung von Werbestrategien verwendet werden.[191]
Trotz aller Veränderungen basieren die Trends jedoch auf Grundlagen und Symbolen, die traditionell mit Schokolade in Verbindung stehen. Wie oben bereits erwähnt, handelt es sich hierbei zunächst um Schokolade als Genussspender, als

189 Vgl.: Beuttel: Tafelfreuden. 2005. S. 12
190 Vgl.: Roder: Die Zukunftslust am Süßen. 2002. S. 104
191 Vgl.: Sinus-Sociovision: Sinus Milieu. 2006.

Mittel der Zuwendung und Aufmerksamkeit, als Belohnung für andere und für sich selber, als Mittel der Stärkung und Kräftigung und schließlich als Ausdruck besonderer Lust, die wiederum ihre Grenzen in Verboten und Gefahren mit beinhaltet.

Die besondere Wirkung und der hohe Verbrauch der Schokolade lassen sich am leichtesten erklären durch die frühkindliche Prägung, durch den Einsatz von Schokolade bei der Herstellung von zwischenmenschlichen Bindungen. Hier ist Schokolade ein Ausdruck von Liebe und vermittelt dem Kind beispielsweise Geborgenheit und Wertschätzung.[192] Im Zusammenhang von Ritualisierungen, der Gabe von Schokolade zu den Jahresfesten oder als Geschenk bei Besuchen, wird auch früh eine Erwartungshaltung aufgebaut. Die Bestätigung der aufgebauten Erwartungshaltung verfestigt das Sicherheitsgefühl und verstärkt die Prägung. Somit kann man davon ausgehen, dass der Genuss von Schokolade in unserer Gesellschaft auch immer mit diesen kindlichen Bedürfnismustern im Zusammenhang steht, da diese Muster bei dem Verzehr und selbst auch bei dem Gedanken an Schokolade mit angesprochen werden. Daneben besteht die wissenschaftliche Annahme, dass es sich bei der natürlichen Süßpräferenz um einen evolutionsbiologischen Mechanismus handelt.[193]

> Die Vorliebe für süß ist den Menschen, wie übrigens anderen Spezies auch, sozusagen „in die Wiege gelegt“. Sensorische Tests bei Neugeborenen belegen diese Auffassung. Man spricht von einem „Sicherheitsgeschmack der Evolution“, denn Eßbares aus der Natur ist – weltweit – kaum toxisch und – vor der Erfindung der Süßstoffe – immer ein guter Nährstofflieferant.[194]

Diese basale Symbolik, frühkindliche Prägungsmuster und biologische Präferenzen, entspricht gerade wegen ihrer universellen Bedeutung dem Massenmarkt einfacher und großer Mengen von Schokolade. Hierbei spielt Qualität oder Extravaganz eine untergeordnete Rolle, da jede Form von Schokolade diese Bedürfnisse befriedigen kann. Es ist daher plausibel, dass der Massenmarkt häufig an Symbolen aus der Kindheit anknüpft. Hierzu gehören sowohl die Lila Kuh der Firma Milka, der kindliche Sarotti-Mohr aber auch die jahreszeitlichen Schokoladenprodukte wie Schokoladenosterhasen oder Nikoläuse.

Das Überraschungsei der Firma Ferrero stellt hier nochmals eine Steigerung dar, da es gelungen ist, das Symbol des Ostereis aus seiner jahreszeitlichen Bindung

---

192 Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 61

193 Vgl.: Pudel. Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 13

194 Pudel: Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 13 f

herauszulösen und sehr konkret mit den Assoziationsfeldern Spaß, Spannung und Spiel zu verbinden.

In einem engen Zusammenhang mit den bisher beschriebenen Aspekten steht der Genuss von Schokolade im Sinne der Selbstbelohnung. Hierzu gehören in besonderem Maße die gesamte Gruppe der Snacks und Schokoladenriegel. Es handelt sich um kalorienhaltige Zwischenmahlzeiten, die nicht unbedingt verbrauchte Energien zurück bringen, sondern eher eine Form verdienter Verstärkung darstellen. Interessant ist neben diesem Aspekt, dass diese Schokoladenriegel nur in seltenen Fällen als Geschenke in Erscheinung treten, sondern viel mehr von den Konsumenten zum eigenen Verzehr gekauft werden.

Der Fun-Aspekt, der mit diesen Produkten oft in Verbindung steht, verweist entweder wieder auf kindliche Grundmuster oder körperliche, sportliche und berufliche Leistungen. Die Snacks sind typische Konsumangebote, die sich mit sehr unterschiedlichen Lebenssituationen und Milieus verknüpfen lassen. Es ist gerade die Variabilität der Zutaten, die eine Zielgruppenorientierung suggerieren. Auf der Ebene der Kinder sind es besonders Produkte mit hohem Milchanteil. Die Zugabe von Nüssen oder Getreide, die Anreicherung mit Traubenzucker wendet sich dagegen verstärkt an sportlich orientierte und gesundheitsbewusste Menschen. Schließlich wendet sich die Werbung für Snacks an Menschen, die beruflich unter einem hohen Stress stehen und somit zu den mittleren Leistungsgruppen unserer Gesellschaft gehören.

Der Massenmarkt für Schokolade wird darüber hinaus noch bestimmt von Schoko- und Nougatcremes. Nutella, die Nussnougatcreme schlechthin, ist ein typischer Markenartikel und stellt in diesem Zusammenhang eine Sonderform dar, die als Brotaufstrich in seiner cremig-fließenden Gestalt den Genuss von Schokolade bereits beim Frühstück ermöglicht. Nutella ist nicht mehr irgendeine Nussnougatcreme, sondern ein Produkt, das mit seinem Namen für eine ganze Gruppe von ähnlichen Waren steht.

Es wird jedoch nun deutlich, dass Schokolade, in welcher Form auch immer, zu jeder Tageszeit ein kontinuierlicher Bestandteil von Mahlzeiten und Essgewohnheiten darstellt. Hierzu gehört natürlich auch noch der Schokoladenpudding und schließlich das Betthupferl in Form einer kleinen Tafel Schokolade auf dem Kopfkissen, das der Hotelgast häufig in seinem Zimmer vorfindet.

Die Symbolik, die hier mit Schokolade in Verbindung gebracht wird, orientiert sich weitgehend an den Lebens- und Konsumgewohnheiten der Mittelschichten der Gesellschaft.

Schokolade stellt jedoch auch immer etwas Besonderes dar. Die Exklusivität, das Exotische und das Qualitative sind Momente, die spätestens seit dem Barock mit Schokolade assoziiert werden. In Anbetracht der Entwicklung der Schokolade zu einem Massenkulturgut wurden diese Facetten, die auf Luxus und Klasse verweisen, wie in anderen gesellschaftlichen Bereichen deutlich zurückgestellt.
Eine verstärkte Tendenz zurück zur Qualität, Extravaganz sowie zur sensorischen und geschmacklichen Vielfalt deutet auf einen Wandel im Konsumverhalten hin, der sich seit Mitte der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts insgesamt im Bereich der Lebensmittelindustrie verzeichnen lässt.[195]

> Mit der stärkeren Hinwendung zur Seins- und Genussorientierung, die das Ernährungsbedürfnis in den Hintergrund drängt, veränderte sich auch die Stellung der Schokolade. Das bewusste Genus[s]erlebnis, also das, was im Mund passiert, das ››mouthfeeling‹‹, tritt stärker in den Vordergrund. Von einem trivialen und nicht besonders profilierten Genussmittel galt es vor allem für die Premiumanbieter, Edelschokoladen mit neuen Geschmacksrichtungen zu generieren und auf einem speziellen Nischenmarkt als einzigartige Markenartikel zu platzieren.[196]

Hierbei spielt besonders der Anspruch an einen höheren Kakaogehalt eine übergeordnete Rolle, hinter dem sich eine Verschiebung der Geschmackvorlieben hin zu dunkleren, herben, aromatischen und natürlichen Produkten verbirgt. Parallel hierzu findet eine Regionalisierung der Kakaoprovinienzen, wie es beim Wein üblich ist, statt. Spitzenanbieter setzen auf die Verwendung hochwertiger Edelkakaos aus Mittelamerika, die nur 5% der Weltkakaoernte ausmachen.[197] Diese Entwicklung bei der Nachfrage nach authentischen, natürlichen und seltenen Produkten verweist wieder insgesamt auf Aspekte kultureller Wandlungsprozesse. In Zeiten von multikultureller Vielfalt, globaler Migration und individuellem Mobilitätsdruck, in denen Herkunft und Heimat stärker zu peripheren Gegebenheiten werden, Wahrheit und Schein immer glaubwürdiger ineinander greifen, verstärkt sich das Bedürfnis und die Sehnsucht nach neuen oder auch bewährten Distinktionskriterien und nach Authentizität. Gerade dem hochwertigen Tafelmarkt eröffnet sich diesbezüglich ein breitgefächertes Entwicklungspotential, indem Formate unterschiedlichster Sorten und Kakaogehaltsstufen mit speziellen und einzigartigen Geschmackstendenzen kreiert werden.[198]

---

[195] Vgl.: Roder: Die Zukunftslust am Süßen. 2002. S. 105
[196] Roder: Die Zukunftslust am Süßen. 2002. S. 105
[197] Vgl.: Roder: Die Zukunftslust am Süßen. 2002. S. 105
[198] Vgl.: Roder: Die Zukunftslust am Süßen. 2002. S. 105

Die scheinbare Exklusivität der Produkte vermittelt dem Konsumenten die Möglichkeit, sein Selbstwertgefühl zu stärken, in dem er sich von der Masse unterscheidet. Auch das Gefühl, etwas Besonderes zu genießen oder zu besitzen, überträgt der Konsument auf die eigene Person, denn „man ist, was man isst“. Schließlich trägt auch die Darbietung des Produktes selber, in einer besonders luxuriösen Aufmachung, zu einer Befriedigung elitärer Bedürfnisse bei.

Diese Entwicklung entspricht den Trends von Schönheit und Gesundheit, sowie dem Bedarf nach individuellem Körperbewusstsein. Mit hochwertigen, natürlichen Produkten, die sich gegen die Trends gentechnisch- oder laborerzeugter Massenprodukte wenden, werden erstmalig wieder vermehrt positive Wirkungen in Bezug auf Gesundheit und Wohlbefinden verbunden.

Eine besonders verführerische Seite hat Schokolade zudem durch ihren erotischen Charakter. Auf die aphrotisierende Bedeutung, der diesem Stoff nachgesagt wird, wurde bereits hingewiesen. Diese aphrotisierenden Stoffe sind in Schokolade jedoch in einer so geringen Menge enthalten, dass sich diese Wirkung beim Verzehr nicht einstellen kann. Jedoch ist der Ruf entscheidender als die biochemischen Tatsachen. Neben Champagner, Austern und anderen erlesenen Lebensmittel besticht gerade die Schokolade durch die einzigartige Konsistenz, die Farbe und die Exotik. Einerseits sind es wieder Vermarktungsstrategien, die Schokolade in eine eindeutige Beziehung zu Sinnlichkeit und Sexualität setzen.[199] Direkte Anspielungen auf sexuelle Lust und Leidenschaft sind keine Seltenheit. Eine assoziative Verbindung zwischen Frauen, Sinnlichkeit und Schokolade zeigt ebenso eine geschlechtsorientiete Voreingenommenheit, die mit Werbung häufig demonstriert wird und die damit gleichzeitig traditionelle Klischees bedient.[200] Andererseits bietet sich die Schokolade durch ihre cremige Substanz, neben ihren anderen Charakteristika, geradezu perfekt als eine physisch sexuelle Stimulanz an. Die zarte und warm fließende Substanz hat sich zumindest beim „Splotching“, einer Form der erotischen Inszenierung von Lebensmitteln auf nackten Körpern, von denen man lustvoll speist, bewährt.[201]

Trotz aller Verheißungen der Werbung ist der Verzehr von Schokolade häufig mit einem schlechten Gewissen verbunden. Schokolade ist eine besonders

---

[199] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 60 f
[200] Vgl.: Mc Fadden und France: Schokolade. Der zarte Genuss. 1997. S. 60 f
[201] Vgl.: Gniech: Schokoladenzauber – Schokoladenglück. 2002. S. 103

kalorienhaltige Süßspeise. So verführerisch bereits der Anblick von Schokolade und ihr Geruch auch sein mögen, so gehört sie aus ernährungsphysiologischer Sicht auch zu den Verursachern kariöser Erkrankungen und zu der Gruppe der führenden Dickmacher.[202]

Schokolade als eines der dominanten Genussmittel der ersten Welt in Zeiten der Übersättigung fungiert ungeachtet ihrer positiven Zuschreibungen heute auch als ein Kompensationsmedium seelischen Mangels.[203] Gerade Schokolade mit ihrem schmelzigen Mundgefühl birgt ein einmaliges sensorisches Geschmacksprofil. Somit steht Schokolade bei Studien, die über Esszwänge bzw. Süßhunger berichten, deutlich an erster Stelle der Lebensmittel, die mit einem derartigen Verlangen in Verbindung gebracht werden.[204] Hier droht nun die Gefahr, dass die Grenze zwischen kontrolliertem Genuss und unkontrolliertem Konsum überschritten wird.

Dieses Verhalten in Bezug auf Schokolade wird oftmals mit einer sogenannten „Schokoladensucht“ verglichen.[205] Es handelt sich nicht um eine physische, sondern um eine psychische Abhängigkeit, die u.a. mit der biologisch ausgeprägten Süßpräferenz, der frühen Konditionierung auf Schokolade und der Bedeutung von Schokolade als selbstbelohnender Verstärker in Verbindung gebracht werden kann. Besonders Frauen, aber auch zunehmend Männer, leiden unter einer solchen Sucht.[206]

Eine Steigerung dieser Neigung, der ungezügelte Verzehr, aber letztlich auch die zwanghafte Verweigerung der Nahrungsaufnahme, gehören zu den häufigen Symptomen von schweren Essstörungen.

Die psychiatrischen Hintergründe können in dieser Arbeit nicht weiter vertieft werden. Es ist jedoch festzuhalten, dass Schokolade bei Adiposita, Magersucht und Bulimie eine erhebliche Rolle spielen.

Der genaue Blick auf die Schokolade, ihre Herstellung, ihre Konsumptions- und Vermarktungsformen verdeutlicht, wie aus den genannten Punkten ersichtlich wird, eine starke Verdichtung traditioneller und innovativer Aspekte. Mit der industriellen Produktion wurde die Schokolade zu einem Massengut. Ihre Stufen der Veredelung und Verfeinerung zeugen gleichzeitig von ihrem zunehmenden synthetischen und

---

202 Vgl.: Pudel: Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 14
203 Vgl.: Pudel: Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 14 f
204 Vgl.: Pudel: Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 14 f
205 Vgl.: Pudel: Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 14 f
206 Vgl.: Pudel: Süßes: Genuß und Wohlbefinden - aus psychologischer Sicht. 1999. S. 15

artifiziellen Charakter. Anders als zahlreiche künstlich hergestellte Stoffe birgt die Schokolade jedoch eine lange Tradition und Entwicklungsgeschichte, wodurch sie als Material im Bereich des Konditorenhandwerks, des Fooddesigns und schließlich auch der Kunst einen eigenen Wert bekommt, indem sie allein als Substanz viele Themenaspekte und Symboliken birgt.

Als kommerzielle Ware wird der Schokolade teilweise der substantielle Charakter entzogen. Schokolade wird als Ware ein immer wieder reproduzierbares Produkt. Schokolade bindet sich als solches an ‚ästhetisch verschlissene' Assoziationsfelder, die wie viele andere synthetische Stoffe des Massenkonsums, auf das Alltägliche, Affirmative und Triviale verweisen.[207]

Damit birgt das ästhetische Verhalten um die Schokolade eine Tendenz zum Kitschigen. Kitsch ist ein Ergebnis der Massenkultur.[208] Der Begriff taucht erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts im deutschen Sprachraum auf und verweist in seiner Bedeutung auf „Schund" und „Geschmacklosigkeit".[209]

> Der Verlust der Aura und die durch die ästhetische Moderne besiegelte Disponibilität der künstlerischen Stile und Formen sind Voraussetzung dieses Vorgangs.[210]

Das bedeutet, dass sich erst mit einer unbegrenzten und gleichgearteten Verfügbarkeit und Reproduzierbarkeit eines Stoffes, die gegenläufig zu den natürlichen und authentischen Vorgängen der Welt zu sein schien, der Kitsch äußerte.

Kitsch umschreibt damit das Dekorative, Materialimitation, Illusionismus sowie Gewöhnlichkeit und setzt damit einen Gegenpol zu Erscheinungen der alltäglichen Wirklichkeit.

> Im K[itsch] wird eine Gegenwelt zum Alltag abgebildet, eine Welt des Glanzes und des Reichtums, in der die Bedürfnisse nach Glück, Liebe, Erfolg, Anerkennung, nach dem großen Erlebnis etc. eine scheinhafte Befriedigung finden.[211]

Kitsch skizziert damit auch einen Sammelbegriff für als ästhetisch minderwertig empfundene Produkte des Designs, des Kunsthandwerks und der Kunst.[212] Inhaltlich lässt sich Kitsch unterschiedlichen Bereichen zuordnen. Das Spektrum reicht von religiösem Kitsch (Devotionalien, Friedhofsengel) über Andenken-Kitsch (Souvenirs), Reklame-Kitsch (Vermarktungsprozessen bei Werbung und

---

[207] Vgl.: Kliche: Kitsch. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 287
[208] Vgl.: Lotter: Kitsch. In: Lexikon der Ästhetik. 2004. S. 184
[209] Vgl.: Scholze-Stubenrecht, et. al.: Duden. Herkunftswörterbuch. Bd.7. 2001. S. 407
[210] Kliche: Kitsch. In: Ästhetische Grundbegriffe. 2001. S. 287
[211] Lotter: Kitsch. In: Lexikon der Ästhetik. 2004. S. 184
[212] Vgl.: Lotter: Kitsch. In: Lexikon der Ästhetik. 2004. S. 184

Verpackung) bis hin zu Einrichtungskitsch (Nippes, Gartenzwerge, kleine Figuren, Verniedlichungen etc.).[213]
Die Minderwertigkeit, die man kitschigen Objekten nachsagt, ist weder einer schlechteren Qualität noch einer geringeren künstlerischen Fähigkeit zwingend zuzuordnen.[214] Gerade beim Kitsch besteht oftmals eine technische Perfektion auch dann, wenn er mit Surrogaten, Stereotypen oder Klischeehaftem hantiert. Noch fehlt es dem Kitsch an Originalität, eher ist es eine geringere gesellschaftliche Würdigung des Kitsches gegenüber der „wahren Kunst“, die auf der Deutung, dass Kitsch eine Verfälschung von Wirklichkeit sei, beruht. Diese Deutung steht im Zusammenhang mit der anfangs besprochenen Materialgerechtheit und dem Wandel der Materialvorstellungen in Kunst und Alltag.

Auch bei der Schokolade werden die genannten Beschreibungen, welche mit Kitsch illustriert werden, sichtbar. Gerade die Schokoladen- und Vermarktungsindustrie bewegt sich in diesem Feld.
Die Faszination um die Schokolade und ihr gesellschaftlich-kultureller Bedeutungsgehalt bieten jedoch die Möglichkeit, die Grenze des Kitschigen immer wieder zu durchbrechen, da mit der Schokolade u.a. ebenso die als authentisch empfundenen Traditionen, Rituale, kindlicher Friede, Extravaganz und Edelcharakter assoziiert werden, womit schließlich die Eigenbedeutung des Materials wieder in den Vordergrund tritt.
Damit ist die Schokolade ein Material, das einerseits Tendenzen zum Kitschigen, Synthetischen und Artifiziellen birgt, andererseits aber insbesondere durch ihre Materialeigenschaften, ihren kulturhistorischen und ökonomischen Wert den Blick auf lebenswirkliche Prozesse und somit wieder auf das Authentische richtet.
Schokolade bewegt sich mit diesen Zuschreibungen zwischen einer profanen Alltäglichkeit und einer regelrecht ins Sakrale reichenden Ausdeutung. Das Spiel und der Bruch mit diesen beiden Komponenten lässt für die Materialverwendung in der Kunst auch auf inhaltlicher Ebene ein weitreichendes Gestaltungspotential annehmen.

Die Schokolade ist damit ein Material, das auf außergewöhnlich vielfältige Art und Weise den Ansprüchen der Kunst nach 1960 entspricht. Besondere Merkmale ihrer bisherigen Verwendung in der Kunst werden anhand einiger Beispiele im nächsten

---

213 Vgl.: Lotter: Kitsch. In: Lexikon der Ästhetik. 2004. S. 184
214 Vgl.: Lotter: Kitsch. In: Lexikon der Ästhetik. 2004. S. 184

Kapitel zusammengefasst, welche die allgemeine Materialverwendung im künstlerischem Prozess und Werk beleuchten.

5.5 Kunsthistorischer Abriss: Die Verwendung von Schokolade als künstlerischen Werkstoff

Schokolade ist ein Material, das erstmalig um 1960 als ein eigenwertiges Gestaltungsmittel künstlerischer Auseinandersetzungen in die Kunst Einzug gefunden hat.

> Chocolate makes its first significant appearance as an art material during the 1960s, when artists took conceptual cues from Duchamp, Dada, and Surrealism, and began making art from the incidents, objects, matirals of everyday life.[215]

Auf Grund der Verwendung neuer und ehemals kunstfremder Materialien, insbesondere der damit einhergehende Gebrauch von Lebensmitteln für künstlerische Zwecke in den verschiedensten Kunstströmungen der Zeit, wie Fluxus, Happening, Nouveau Realisme oder Eat-Art, findet schließlich auch die Schokolade Einzug in die Kunst.
Als ein bewährtes Material des Kunsthandwerks im Sinne der Konditorei oder Schokolaterie, dessen ideenreiche Methodenvielfalt nun auch wieder für die neueste Gegenwartskunst von Bedeutung zu sein scheint, wie es die Doppelausstellung des Immhof Stollwerkmuseums und des Museums Ludwig[216] zeigt, ist die Schokolade schon lange vor ihrer Verwendung in der Kunst ein Mittel gestalterischer Prozesse gewesen. Hiervon zeugen insbesondere herausragende Skulpturen aus Schokolade, die zu Werbe- und Weltausstellungszwecken geschaffen wurden. Eines dieser geradezu einmaligen Objekte aus Schokolade ist ein zwölf Meter hoher Tempel mit Säulen, die eine Nachbildung der Germania des Niederwald-Denkmals rahmen.[217] Dieses etliche Tonnen schwere Bauwerk wurde 1893, als Schokolade noch kein Artikel des täglichen Konsums war, von Ludwig Stollwerck, dem zweitjüngsten Sohn des Firmengründers des Kölner Schokoladenunternehmens Stollwerck, für die Weltausstellung in Chicago in Auftrag gegeben.[218]

---

[215] Schaffner: A Chocolate Art History. 1995. S. 22
[216] Vgl.: Friedrich und Ricke: Kunst in Schokolade. 2005.
[217] Vgl.: Loiperdinger: Film & Schokolade. 1999. S. 20
[218] Vgl.: Loiperdinger: Film & Schokolade. 1999. S. 20

Abbildung 08: Schokoladentempel der Firma Stollwerck auf der Weltausstellung 1893 in Chicago.[219]

Immer wieder faszinieren derartige Schaudarbietungen, wenn auch im kleineren Stil, die Gemüter der Menschen und die Kinderherzen in Schaufenstern von Konditoreien, Warenhäusern oder Gewerbeausstellungen. Auch heute sind derartige Inszenierungen keine Seltenheit.[220]

Aber nicht nur das Kunsthandwerk rund um die Schokolade zeugt von einer traditionellen Formgebungs- und Gestaltungsgeschichte des Materials, sondern ebenso die industrielle Serienproduktion, mit der in kürzester Zeit unzählige Formen und Figuren gefertigt und zudem noch auf die vielfältigsten Erscheinungen hin verpackt werden können.

Die Kunst formuliert für sich diese zweckgerichteten Gestaltungsprozesse und damit die Bedeutungsgehalte von Schokolade neu. So bietet die Kunst dem Künstler als auch dem Rezipienten Möglichkeiten, Material auf phantasievolle Art neu zu entdecken.

Schokolade als Mittel der Gestaltung im Sinne der bildenden Kunst nach 1960 greift bewährte Muster von Schokolade auf, deutet sie um, bricht mit konventionellen Formen ihres Gebrauchs und erweitert damit das Spektrum ihrer materiellen Aussagekraft. Gerade durch die Vielzahl von Möglichkeiten differenzierter

---

[219] Bildquelle: Loiperdinger: Film & Schokolade. 1999. S. 21

[220] Vgl.: Salon du Chocolat. 2006

Betrachtungsperspektiven, aufgrund der materiellen, kulturellen und ökonomischen Ebenen ist die Schokolade ein Material, das schon im Rahmen ihrer bloßen stofflichen Präsenz das Spiel mit der Brechung von Form, Gestalt und Prototypikalität aufnimmt.

Marcel Duchamp erkannte einst schon den sinnlich-ironischen Reiz von Schokolade, den er jedoch nur im Sinne eines bloßen Hinweises in seinem Werk „La Mariée mise a nu par ses célibataires, même“ (siehe Kapitel 3.2) in Form einer Schokoladenreibe darbot. Im Jahre 1953 im Werk „Moonlight on Bay at Basswood“ verwendet der Künstler erstmalig Essbares als Kunstmaterial. Hierbei ist es Schokolade, die den ins Impressionistische tendierenden Charakter des Bildes wieder auf ironische Weise versüßt.[221] Nicht eine Erneuerung der Kunst durch eine veränderte Materialsprache, sondern noch die Negation des künstlerischen Werkbegriffs wirken in seiner Art der Materialverwendung nach.

Erst zu Zeiten der Fluxusbewegung findet das Material Schokolade explizite Aussagefunktion und Werkcharakter. Die Künstler Joseph Beuys und Dieter Roth, klassische Vertreter einer neu formulierten Kunst, die sich neben einer Vielzahl anderer organischer Materialien intensiv mit der Substanz Schokolade auseinandergesetzt haben, richten den Blick bei ihren Werken verstärkt auf die stofflichen Eigenschaften und die genormten rasterhaften Formprinzipien der industriellen Fabrikation des Materials.[222] Joseph Beuys widmet sich vor allem in den 60er Jahren dem wärme- und energiespendenden Aspekt sowie dem positiv besetzten kommunikativen Wert von Schokolade, der durchaus in Bezug zu seinen individuellen Materialikonologien der Fett- und Honigplastiken zu sehen ist. Dabei ist Schokolade eines der ersten Lebensmittel-Materialien, die Joseph Beuys aufgreift.[223]

Bei einem Fluxus-Abend am 20. Juli 1964 in der Technischen Hochschule Aachen, dessen Vorstellung bewusst zum Ende hin eskaliert, setzt Joseph Beuys das „Energiepotential der Schokolade ganz real und zugleich höchst symbolisch zur Erzeugung ››sozialer Wärme‹‹ ein.“[224]

Ralf Beil kommentiert dieses Ereignis:

> Beuys entgegnet dem negativ gepolten Publikum mit einer spontanen *Wärmeplastik.* In der Geste des Verteilens wird Schokolade zum nonverbalen Kommunikationsangebot,

---

221 Vgl. Beil: Künstlerküche. 2002. S.75
222 Raap: Schokolade ›Zucker, Torten, Süßwaren. 2002. S. 206
223 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S.234
224 Beil: Künstlerküche. 2002. S.233

> zur ››Liebesgabe‹‹ ‚in deren Verbindung mit der bewusst stilisierten Opferhaltung Beuys', seiner Märtyrer- und Christus-Identifikation, sogar ein Kommunionsgedanke aufscheint.[225]

Ralf Beil bewertet dieses Schauspiel, bei dem Joseph Beuys nach eingefangenen Fausthieben blutverschmiert Schokoladentafeln ins Publikum wirft, als eines der spektakulärsten Schokoladeneinsätze des Künstlers. Er hebt über den materialimmanenten Bedeutungsgehalt der traditionellen Offerierungsgeste von Schokolade den sakralen Charakter dieses Ereignisses hervor.[226]Schokolade symbolisiert hier das Brot, das den Leib versinnbildlicht und gleichzeitig die Farbe geronnenen Blutes.

Zu Beginn der 60er Jahre, aber auch schon früher, experimentiert Joseph Beuys auf verschiedene Arten mit dem Material. Blockschokolade als plastisches Material, gesprengt und zu Skulpturen verarbeitet, zeigt der Künstler so bereits 1950 in seinem Frühwerk „Inkarnation (4 Gebirgssprengungen)".[227] Ein wesentlicher Kern dieser Installation „ist die Realisierung energetischer Grundprinzipien, der Dialektik von Energieeinschluss und -freisetzung"[228], die im Material und durch seine Bearbeitungsweise zum Vorschein kommt.

Abbildung 09: Joseph Beuys: Tierdenkmal, 1961.[229]

---

225 Beil: Künstlerküche. 2002. S.233
226 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S.233
227 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S.234
228 Beil: Künstlerküche. 2002. S.234
229 Bildquelle: Beil: Künstlerküche. 2002. S.235

Bei dem „Tierdenkmal“ von 1961, einer 10 x 10 x 10 cm kleinen Plastik, vergegenständlichen übereinander gesetzte und bildhauerisch bearbeitete weiße-, Vollmilch- und Zartbitterschokolade eine Analogie zu Gestein. Darüber hinaus bricht das winzige und witterungsunbeständige Gebilde mit seiner süßlichen Substanz jedoch gleichzeitig alle herkömmlichen Denkmalsgedanken. Nur durch die filigrane Art entsteht der subtile Charakter eines Kleinods.[230]

Nach Aussagen Ralf Beils erschafft Joseph Beuys damit ein die Sinne ansprechendes Mahnmahl für das Wesen des Tieres, welches noch über einen eigenständigen Wärmehaushalt verfügt. Das fettlastige Produkt Schokolade zeigt sich hinsichtlich dieser Tatsache wieder als Wärmematerial, das aber über den physiologischen Aspekt hinausgeht.[231]

Nicht selten bedient sich der Künstler Tieranalogien. Das Hasenmotiv, speziell den Osterhasen, greift er häufig in Zusammenhang mit der Verwendung von Schokolade für seine Kunst auf. Die Verbindung von Hasendarstellungen und Schokolade wirkt so banal wie eindeutig. Ein Beispiel ist das Werk „Zwei Hasen bombardieren das geheimnisvolle Dorf“ aus dem Jahr 1969.

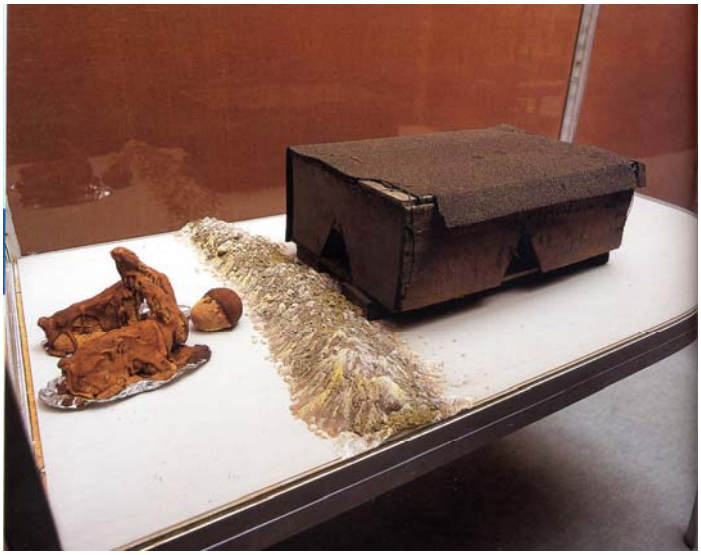

Abbildung 10: Joseph Beuys: Zwei Hasen bombardieren das geheimnisvolle Dorf, 1969.[232]

Über die Friedens- und Fruchtbarkeitssymbolik des Abbildes findet die Schokolade hier nun als gekleckster und ungleichmäßiger Überzug Verwendung und verkörpert entsprechend der Materialsprache des Künstlers wieder eine ironisch versüßte

[230] Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S.234
[231] Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 234
[232] Bildquelle: Beil: Künstlerküche. 2002. S.235

Wärme, die ganz von selbst von dem ‚thermoplastischen Material' auszugehen scheint, das stärker noch als reines, geschmacksneutrales Fett den menschlichen Körper und Geist mit Energie versorgt.[233]
Die (Oster-) Hasendarstellungen sind hier von Hand gefertigt. Das selbstgeformte Material berührt damit nur bedingt die Ebene, die auf die gewöhnliche Verwendung und Konsumrealität von Schokolade verweisen.

Die genannten Beispiele sind nicht die einzigen Verwendungsweisen, wie Joseph Beuys das Material Schokolade inszeniert und in seine Kunst integriert. So nutzt er die batterieartige Erscheinung der Tafelformen, übermalt das Material mit Farbe oder verwendet Schokolade selbst als Farbe.[234]
Darüber hinaus steht bei Joseph Beuys jedoch immer die von dem Künstler selbsterhobene Materialsprache im Vordergrund. Doch kann auch diese nur mit den alltagsbedingten Materialzuschreibungen verstanden und gedeutet werden.

Dieter Roth (1930 – 1998) wählt das Material Schokolade anders als Joseph Beuys besonders auf Grund der ephemeren und zeitlich gestaltverändernden Qualitäten dieser Substanz aus. Kein Künstler vor ihm hat sich derart intensiv mit Schokolade beschäftigt. Es sei jedoch erwähnt, dass die Werkgruppe mit Schokolade nur einen Ausschnitt seines immensen Werks wiedergibt. Die Verwendung von Schokolade als Kunstmaterial durchzieht eine ganze Schaffensperiode. Selbst über die Werkphase hinaus greift der Künstler dieses Material für seine Kunst immer wieder auf. In der Zeit von 1967-1972 entstehen bis zu 50 Schokoladenobjekte.[235] Hierbei handelt es sich um Materialkombinationen, bei denen der Schokolade eine wesentliche Rolle zukommt. In dieser Phase, die er als „Melancholischen Nippes" bezeichnet, versenkt er Gartenzwerge, Kinderpuppen und anderes Spielzeug in Schokolade.[236] Daneben übergießt und beschmiert er Flächen oder schafft Portraits in Form von Materialbildern oder multiplen Skulpturen.[237]
Bei all diesen Arbeiten greift der Künstler zu gewöhnlicher Schokolade oder zu Kuvertüre, ohne also irgendwelche Qualitäts- bzw. Herkunftsunterschiede zu differenzieren. Dieter Roth erwirbt diesen Werkstoff als Rohmasse. Es sind meist zwei Kilogramm schwere Blöcke, die er durch Einschmelzen und unterschiedliche

233 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 234
234 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 232 ff
235 Vgl.: Kellein und Lampe: Das Große Fressen. 2004. S. 137
236 Vgl.: Dobke: Schokolade, Schallplatten und die gesamte Scheisse. 2001. S. 57
237 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S.156 ff

Formgebungsprozesse weiterverarbeitet. Entweder gießt er die flüssige Masse über Trägerobjekte oder in selbstentworfene Silikonformen.[238]

> Dieter Roth benutzt die leicht formbare Masse als eigenständige Ergänzung zu den klassischen künstlerischen Materialien. Sie ist für ihn kein stofflicher Ersatz, mit dem Marmor oder Bronze imitiert werden sollen, wie beispielsweise bei der Marmorstruktur der Stollwerck-Germania, 1893. Während das Material bei dieser Skulptur vortäuscht, eine andere Beschaffenheit zu haben und so seine typische Charakteristik verleugnet, kommt es Dieter Roth gerade auf die im Kunstkontext ungewöhnlichen Materialeigenschaften des Konfekts an.[239]

Wie das Zitat andeutet, ist Schokolade ein für die bildende Kunst neuartiger Werkstoff, der jedoch gerade deshalb neuartig ist, da er ephemere und fragile Züge quasi versteckt. Schokolade gehört nicht zu den organischen Materialien, deren Verfallsprozesse sich schnell und auf eine extreme Art und Weise vollziehen. Der Verfall verläuft langsam, fast unmerklich und doch wird er irgendwann sichtbar. Dieter Roth verzichtet dabei bewusst auf konventionelle Lagerungs- und Konservierungshilfen.[240] Der typisch liebliche Duft dieser Substanz bleibt jedoch auch bei seinen Arbeiten noch lange erhalten. Schokolade birgt damit nicht etwa ekelerregende Ausdünstungen, wie z.B. Käse. Sie besticht durch ihren süßlich riechenden Charakter unterschwellig, bis sie schließlich die substantielle Erscheinung verliert.

Der Künstler Dieter Roth berührt mit seinem Gesamtwerk die unterschiedlichsten Gattungen von Malerei über Plastik, Grafik, Künstlerbuch, Dichtung, Auflagenobjekte bis hin zum Film. Somit bietet der Zugang zu seinen Schokoladenarbeiten ein ähnlich breit gefächertes Gestaltungs-, Themen-, und Interpretationsfeld. Laut Dirk Dobke kennzeichnen jedoch insbesondere die Multiples, Grafiken und Bücher seine Kunst. Als eines der wichtigsten Multiples nennt er das Selbstportrait „P.O.TH.A.A.VFB.“ von 1968.[241]

---

[238] Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 1999. S.151
[239] Dobke: Melancholischer Nippes. 1999. S.187
[240] Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 1999. S. 151
[241] Vgl.: Dobke: Schokolade, Schallplatten und die gesamte Scheisse. 2001. S. 57

Abbildung 11: Dieter Roth: Portrait of the artist as Vogelfutterbüste, 1969.[242]

Hierbei handelt es sich um eine Büste aus dem Material Schokolade, das mit Vogelfutter vermischt ein Selbstbildnis des Künstlers darstellt. Die Abkürzungen bedeuten in ausgeschriebener Form „Portrait of the Artist as Vogelfutterbüste“. Der Titel geht auf die Lektüre des Romans „Portrait des Künstlers als junger Mann“ von James Joyce zurück. Zu verfälscht und süßlich verkitscht waren nach Angaben Dirk Dobkes dem Künstler Dieter Roth die Darstellungen der darin geschilderten Künstlervita, so dass er als Reaktion darauf beschlossen habe, sich selbst in Form einer solchen Büste, die ihn als einen alten Mann zeigt, zu präsentieren.[243]
Die Plastik, die auf einem Besenstil im Garten den natürlichen Witterungsprozessen und Tieren, wie Käferlarven und Vögeln, ausgesetzt worden ist, thematisiert wie viele andere Werke Dieter Roths den organischen Verfall. Diese für die Kunst revolutionäre Ausdrucksform relativiert den Ewigkeitsanspruch von Kunst und bezieht das Prozessuale, die Zeitlichkeit und den Verfall in die Kunst mit ein. Darüber hinaus ist nicht mehr allein der Künstler für die Erscheinung des Werkes verantwortlich, sondern gleichbedeutend zufällige Mechanismen, die der Künstler nicht beeinflussen kann.[244] Die Deutung des Werkes geht über die Selbstdegradierung des Künstlers hinaus.[245] Bei der Vogelfutterbüste erscheint es paradox, wie lebensnah und real die Alterungsprozesse das Werk und im übertragenen Sinne den Künstler kennzeichnen. Hier wird nämlich gleichzeitig das Abbild der darstellenden Gestalt immer undeutlicher, so wie die Erinnerungen an

[242] Bildquelle: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 195
[243] Vgl.: Dobke: Schokolade, Schallplatten und die gesamte Scheisse. 2001. S. 57
[244] Vgl.: Dobke: Schokolade, Schallplatten und die gesamte Scheisse. 2001. S. 57
[245] Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 191

eine Person langsam verblassen und sich letztendlich auflösen. Das tief im Menschen verankerte und sinnstiftende Gefühl der absoluten Ewigkeit wird zu Staub und fällt in sich zusammen.
Ralf Beil äußert sich zu diesem Werk in seiner Darstellung abschließend auf diese Weise:

> Dieter Roths *Portrait of the Artist as Vogelfutterbüste* ist ein überaus vielschichtiges Denk-Mal – nie jedoch das seiner selbst. Es birgt Autobiografie und Autoaggression in sich, ebenso aber Kunst- und Selbstparodie, Ironisierung von Devotionalien- und Dekorationskultur, Reflexion des modernen Künstlerbildes, Brechung des Künstlermythos sowie eine existentielle Vanitas.[246]

Abbildung 12: Dieter Roth: Die Badewanne zu ›Ludwig Van‹,1969.[247]

Aus dem umfangreichen Werk Dieter Roths sei hier schließlich noch „Die Badewanne zu Ludwig Van“ von 1969 erwähnt. Sechzig Portraitbüsten Ludwig Van Beethovens aus Hartfett und weißer Schmelzglasur, überzogen mit brauner Schokoladenkuvertüre werden in einer Zinkbadewanne entsorgt.[248] Die braune Kuvertüre beschmutzt und befleckt die Beethovenköpfe. Dieter Roth wendet sich mit diesem Werk gegen den Personenkult einer der zentralsten deutschen Künstlerfiguren. Die Schokolade, die hier nur auf die Oberfläche der Büsten stellenweise aufgetragen ist, vermittelt den Eindruck von Schmutz und Blut. Die Büsten machen dadurch einen abgenutzten und ramponierten Eindruck. Die braune Farbe kann beim Betrachter auch die Assoziation hervorrufen, welcher Missbrauch

246 Beil: Künstlerküche. 2002. S. 191
247 Bildquelle: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 189
248 Vgl.: Beil: Künstlerküche. 2002. S. 191

mit der Person Beethovens und seiner Musik während der Zeit des Nationalsozialismus getrieben wurde.[249]
Die Verwendung von Schokolade löst sich hier von den alltäglichen Vorstellungen, die ansonsten mit Schokolade verbunden werden. Der Genuss wird ungenießbar und in diesem Licht erscheint auch das Bild von Ludwig van Beethoven als Ikone der deutschen Kultur. Zwar gibt es eine symbolische Verbindung zwischen Schokolade und Blut, die hier jedoch in den Hintergrund tritt. Auf den Portraitbüsten erscheint die Schokoladenkuvertüre nur noch als verkrusteter Schorf und zerstört den gewöhnlich lieblichen Moment rund um das Material Schokolade. Bei Dieter Roths Werken wendet sich die Entfremdung des verwendeten Materials somit hauptsächlich gegen alle Inhaltsebenen der dargestellten Objekte.

Nach Joseph Beuys und Dieter Roth, die als die Protagonisten für die Materialverwendung von Schokolade in der zeitgenössischen Kunst gelten, haben sich eine Reihe weiterer Künstler mit der Möglichkeit auseinandergesetzt, Schokolade in ihren Werken zu verwenden. Zwei große Ausstellungen geben hiervon einen umfangreichen Eindruck. Hierbei lassen sich verschiedene Trends voneinander unterscheiden. Zum einen wird Schokolade ähnlich wie bei Joseph Beuys und Dieter Roth als Werkstoff wie Farbe, Wachs, Gips oder Stein verwendet, zum anderen knüpfen Künstler an die Traditionen und technischen Möglichkeiten des Schokoladenhandwerks an. Des Weiteren nutzen Künstler Schokolade und ihre Verpackung auch als Readymade in verschiedenen thematischen Zusammenhängen. Diese drei Möglichkeiten treten häufig auch in kombinierter Form auf.
Im Jahre 1995 fand eine Ausstellung mit dem Titel „Chocolate!“ des Swiss Institutes in New York statt.[250] Neben Objekten der oben erwähnten Künstler fasste die Ausstellung sehr unterschiedliche Arbeiten von Künstlern, die Schokolade als Material in ihren Werken verwendet haben. Alle drei genannten Materialinterpretationen werden deutlich. Damit eröffnet sich ein exemplarischer Abriss auf welche Art und Weise das Material Schokolade in der zeitgenössische Kunst in Erscheinung tritt.
Erwähnt seien hier Daniel Spoerri mit „Hommage à La Merda d`Artista di Piero Manzoni“ von 1970 als Vertreter der Eat-Art, Larry Miller mit „A Cross“ von 1969-1984 und Hannah Wilke mit „Venus Pareve“ von 1982-1984. Bei allen diesen Objekten, wie auch bei den zusätzlich im Ausstellungskatalog dargelegten

[249] Beil: Künstlerküche. 2002. S. 191
[250] Swiss Institute: Chocolate! 1995.

Aktionsarbeiten, steht der Materialcharakter bzw. das Material im Vordergrund. Schokolade erscheint hierbei in seinen amorphen Formqualitäten oder aber als gestaltetes Material.

Abbildung 13: Daniel Spoerri: Hommage à la Merda d´artista di Pierro Manzoni, 1970.[251]

Abbildung 14: Hanna Wilke: Venus Pareve, 1982-84.[252]

Abbildung 15: Larry Miller: A Cross, 1969-1984.[253]

[251] Bildquelle: Swiss Institute: Chocolate! 1995. S. 46
[252] Bildquelle: Swiss Institute: Chocolate! 1995. S. 50
[253] Bildquelle: Swiss Institute: Chocolate! 1995. S. 47

In beiden Fällen zeigen sich folgende Möglichkeiten des künstlerischen Umgangs. Der Verweis auf das Genussmittel ist entweder kaum erkennbar, wird durch die Präsentation ins Ungenießbare oder Befremdende gebrochen und / oder deutet Kontexte, die in einem historischen, ökonomischen oder alltagskulturellen Zusammenhang zu Schokolade stehen.
Dort, wo Gegenstände des Alltags in Schokolade gestaltet werden, wird darüber hinaus auch oft eine ironische und parodistische Intention deutlich, die sich jedoch erst durch das phantasievolle Spiel oder insbesondere durch das Konträre von Material und Inhalt entlädt. Für diese Ebene, die das Ironische und Parodistische thematisiert, ist die süßlich schmeckende und wohlriechende Schokolade besonders gut geeignet, da Schokolade die Schwelle zum Kitsch und zum Schönen berührt und damit zur Verklärung des dargestellten Objektes beiträgt.
Die Analogie zu „Fäkalien“ bei Daniel Spoerri nimmt der Schokolade ohne Zweifel ihren substantiellen Charakter, aber im gleichen Atemzug, wie dem Betrachter das Material bewusst wird, gibt dasselbe dem Werk Gehalt und Aussage zurück. Der gegensätzliche Geruch dieser Substanzen überwindet allein schon alle Ähnlichkeit der äußeren Erscheinung. Der so gegebene differenzierte Blick auf die nun gleichwertig gegeneinanderstehenden Werkskomponenten Material und Inhalt empfindet man für gewöhnlich als irritierend. Hierbei handelt es sich um eine Irritation, die durch den Bruch mit der Prototypikalität, also dem Gegeneinander konventioneller Anschauungen, ausgelöst wird. Eine so ins Gegensätzliche verzerrte Thematik spottet oder verhöhnt mit ihrer zugrunde liegenden Zweideutigkeit oder Nachahmung.

Da mit den gestalteten Gegenständen insbesondere in Anlehnung zu ihrer realistischen Form gleichermaßen das Material Schokolade präsentiert wird, zeigt sich nicht selten die Adaption kunsthandwerklicher Traditionen. Als Vertreter für diese Gruppe seien exemplarisch Franz Zieglers „Nefertiti“ (1994) und die Installation „Poltically Incorrect“ (1995) von Ultra Violet genannt. Während Ultra Violet sich als eine Künstlerin sieht, ist Franz Ziegler gelernter Konditor. So zeigt sich bei ihm eine direkte Verbindung zum Kunsthandwerk.

Abbildung 16: Franz Ziegler: Nefertiti, 1944.[254]

Abbildung 17: Ultra Violet: Politically Incorrect, 1995.[255]

[254] Bildquelle: Swiss Institute: Chocolate! 1995. S. 54
[255] Bildquelle: Swiss Institute: Chocolate! 1995. S. 56

Als eine Variante der Ready-Mades sei hier schließlich „We got it“ (1993) von Simon Grennman, Christopher Sperandio und Bakery Confectionery und Tabaco Lokal 552 hervorgehoben.

Abbildung 18: Simon Grennan: Christopher Sperandio an and Bakery Confectionery and Tobacco Local 552, “We Got it! “ point of purchase chocolate bars, 1993.[256]

Einen detaillierten Überblick über Entwicklungen der Verwendung von Schokolade in der Kunst seit den 60er Jahren bis 1995 vermittelt auch der Aufsatz „A Chocolate Art History“ von Ingrid Schaffner, der in dem Katalog zur New Yorker Ausstellung veröffentlicht wurde.[257] Ergänzend und zeitlich darüber hinaus geht die detaillierte Schilderung von Dirk Dobke, der in seiner Dissertation „Melancholicher Nippes“[258] von 2002 einen Abriss zum künstlerischen Umgang mit Schokolade, auch mit Blick auf das Kunsthandwerk, von 1880 bis um 1999 zusammenfasst. In dieser werden insbesondere für die zeitgenössische Materialverwendung von Schokolade auf die Künstlerinnen und Künstler Karen Finely und Paul McCathy verwiesen, die das Material seit den 70er Jahren gelegentlich in ihren Performances verwendet haben. Bei diesen Künstlern hebt Dobke den Gebrauch dieser Substanz im Sinne ihrer weichen und fließenden Eigenschaft als eine Versinnbildlichung von Ausscheidungssekreten und Exkrementen hervor, die im Kontext zum menschlichen Körper erscheinen.[259] Des Weiteren wird die 1996 verstorbene Künstlerin Helen Chadwick genannt, deren Arbeiten in Schokolade ähnliche Züge wie bei Karen

[256] Bildquelle: Swiss Institute: Chocolate! 1995. S. 53
[257] Vgl.: Schaffner: A Chocolate Art History. 1995. S. 21 ff
[258] Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 2002 S. 182 ff
[259] Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 2002 S. 191

Finely und Paul McCathy zur Körperlichkeit bergen. In ihren Arbeiten stehen jedoch die eigene Person und das Thema der Sexualität im Vordergrund.[260] Mit den Künstlerinnen Irene Andessner, Janine Antoni, Barbara Bloom und dem Künstler Ueli Fuchser zählt er weitere namhafte Künstlerinnen und Künstler auf, die verstärkt bis in die jüngste Gegenwart das Material für ihre Kunst aufgreifen.[261]

Während die New Yorker Ausstellung eine Reihe von Künstlerinnen und Künstler und ihre Werke vereinte, die weitgehend unabhängig von dieser entstanden sind, handelt es sich bei der Ausstellung „Kunst in Schokolade“ in Köln im Jahr 2005 um ein Ereignis, zu dem verschiedene Künstlerinnen und Künstler gebeten wurden, gezielt für diesen Anlass Kunstwerke in Schokolade zu konzipieren. Daher zeigt sich hierbei eine Form von Auftragskunst an Kunstschaffende, die in ihren sonstigen Werken das Material Schokolade nicht verwenden. Eine Ausnahme ist hier Sonja Alhäuser mit ihrer Skulpturengruppe „Demonstration“ (2005). Diese Künstlerin wird mit ihren Werken im Kapitel 5.5.2 ausführlicher betrachtet.
Alle Künstlerinnen und Künstler der Ausstellung, die dem Museum Ludwig über Jahre hinweg verbunden sind, haben jeweils zwei identische Exponate in Schokolade produziert, die einmal im Museum Ludwig und zum anderen im Imhoff-Stollwerck Museum, dem sog. Schokoladenmuseum, ausgestellt wurden.[262]
Die doppelte Ausstellung vermittelt sichtbar auch den doppelten Charakter der Objekte. Im Museum Ludwig erscheinen sie als Kunstwerke und im Schokoladenmuseum als Warenobjeke. Dieser Doppeleffekt ist beabsichtigt gewesen, deckt jedoch auch den Warenhauscharakter des Hauses Ludwig auf. Auf der anderen Seite verdeutlicht es auch die ästhetischen Funktionen industrieller und handwerklicher Arbeit und ihrer Produkte. Die Künstlerinnen und Künstler wurden tatkräftig von dem Chocolatier des Kölner Schokoladenmuseums unterstützt. Dies war notwendig, einerseits wegen der überwiegenden Unerfahrenheit mit dem Material von Seiten der Künstlerinnen und Künstler und andererseits um die Qualität der Realisierungen, wie sie von den Auftraggebern erbeten worden waren, sicher zu stellen. Hier wurde nicht experimentiert, geschmiert, verfremdet oder in irgendeiner Form Unappetitliches oder Ungenießbares geduldet, sondern künstlerische Kostbarkeiten waren zu entwerfen, von denen man auch Multiples als Kunstfetische

260 Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 1999. S.191 ff
261 Vgl.: Dobke: Melancholischer Nippes. 1999. S.192 ff
262 Vgl.: König: Vorwort. 2005. S. 7

an den Schokoladenliebhaber und als Schokoladenfetische an Kunstliebhaber verkaufen könnte.[263]

Zudem ist bemerkenswert, dass im Vorwort zum Ausstellungskatalog bereits entschuldigend erwähnt wird, dass die Exponate nicht dem Vergleich mit den Produkten der Chocolatiers und Konditoren standhalten können.[264] Somit initiiert allein die ästhetisch-künstlerische Aura den Eigenwert der Objekte, die jedoch wiederum durch die beiden Ausstellungsorte und die Reproduktionsabsichten gebrochen wird. Hierin liegt auch die entscheidende, wenn auch vielleicht unbeabsichtigte Bedeutung dieses Events. Gedacht und konzipiert als eine Reminiszenz an die Sammler Irene und Peter Ludwig, die ihr Vermögen mit Süßigkeiten und Schokolade gemacht haben, wird nicht nur deutlich, dass Kunst dem Kapital und den industriellen Interessen zu dienen hat, sondern auch, dass sich diese Interessen ästhetisch und auratisch sublimieren lassen.

Trotzdem erscheint es für alle – Initiatoren, Künstler, Mitarbeiter und Besucher – als ein großer Spaß, den man sicherlich mit Gelassenheit und Frohsinn genießen konnte.

Es ist zwar verständlich, dass auch in Kommentaren zu dieser Ausstellung der Verdacht aufgekommen ist, dass es sich bei den Exponaten eher um produzierten Kitsch und um Nippes handelt; dies wird jedoch weder der Ausstellung noch dem Bemühen der einzelnen Künstler und ihren Werken gerecht. Zum einen sind die Abhängigkeiten zwischen Auftraggeber und Kunstschaffenden noch niemals so deutlich in Szene gesetzt worden wie hier, zum anderen beinhalten die einzelnen Ausstellungsobjekte die Kraft ihrer Authentizität durch den Versuch der Artikulierung von Unabhängigkeiten in einem von Abhängigkeiten geprägten Kontext. So vertauscht z.b. „The Set for the Chocolate“ von Ilyia und Emilia Kabakov, wie in einem Negativ, Inhalt und Form miteinander.

Das Verbot des Ungenießbaren und Unverdaulichen wird hier, wie unter den Bedingungen einer Zensur, umgangen und gerade unter den Prämissen des Auftrags in zweifacher Hinsicht verdeutlicht. Zum einen erscheint Schokolade als Gefäß und Form, dessen Inhalt, das Porzellan, sich dem oralen Genuss verweigert, zum anderen versinnbildlicht und reflektiert es auf spekulativer Ebene die Umkehrung von Form und Inhalt der gesamten Ausstellung.

---

263 Vgl.: König: Vorwort. 2005. S. 6 ff

264 Vgl.: König: Vorwort. 2005. S. 8

Abbildung 19: Ilya und Emilia Kabakov: The set for the chocolate, 2005.[265]

Als ein weiteres Beispiel soll hier noch Isa Genzkens Werk „Nach della Robbia“ erwähnt werden. Diese Plastik in weißer Schokolade, die einer Terrrakottascheibe (um 1500) aus Florenz nachempfunden wurde, ist in seiner plagiativen Rücksichtslosigkeit von einer irritierenden Deutlichkeit. Die verdeckte Erwartung vor allem Schokolade und somit Kitsch zu produzieren, wird mit Kitsch beantwortet. Der Charakter der Devotionalien versinnbildlicht die Aufforderung an die Künstlerin, sich den Erwartungen und Vorgaben zu unterwerfen.

Abbildung 20: Isa Genzken: Nach Della Robbia um 1500, 2005.[266]

Indem sie dieser Unterwerfung in Form der Devotionalie entspricht, artiukuliert sie dieses und durchbricht somit das Tabu der Reflexion dieser Abhängigkeiten.

---

265 Bildquelle: http://files.koeln.de/bildergalerien/albums/uploads/kunstinschoki/05.jpg (Letztes Abrufdatum: 22.05.2006)

266 Bildquelle: http://files.koeln.de/bildergalerien/albums/uploads/kunstinschoki/IMG_1287.JPG (Letztes Abrufdatum: 22.05.2006)

Nur die Illusion, dass die Künstler aus freien Stücken zu dieser Ausstellung beigetragen haben, lässt den unbeschwerten Genuss dieses Events und gleichzeitig die Vermarktung zu. Die Verschleierung des wahren Charakters dieser Initiierung ist ein immanenter Bestandteil der Abhängigkeitsbeziehungen zwischen Auftraggeber und lohnabhängigen oder besser „ausstellungs-abhängigen“ Produzenten. Somit ist Genzkens Relief nicht als Devotion, sondern als Artikulation der Devotion und des Missbrauchs zu interpretieren. Schon der Gebrauch der weißen als unecht geltenden Schokolade, da sie nicht die wertvolle dunkle Kakaomasse, sondern lediglich Kakaobutter, Farbstoffe und künstliche Aromen enthält, deckt den falschen Beigeschmack auf.
In ihrem Kommentar zu ihrer Arbeit spitzen sich die Aussagen Isa Genzkens zu, indem sie ihre Reiseerfahrungen in die Toskana von 1975 als einen einzigen Glückszustand schildert, der sich als „Antidepressiver Choc“ entlädt. Diese Zuschreibung verweist auf die Ambivalenz der Funktion und Wirkung von Schokolade als ein situatives Therapeutikum und damit wiederum unterschwellig auf den ambivalenten Charakter der Ausstellung.

Die eröffneten Beispiele der beiden Ausstellungen legen über die vielseitige Verwendung und Erscheinungsform des Materials hinaus die weitgefächerten Interpretations- und Deutungsmöglichkeiten von Schokolade im Werkkontext dar. Viele Möglichkeiten bieten sich damit dem Betrachter Schokolade im Rahmen der Kunst zu verstehen.
Nicht immer muss die Deutung des Rezipienten mit der Intention des Künstlers konform gehen. Werke der zeitgenössischen Kunst sind geradezu verpflichtet, phantasievoll das Plakative zu umgehen. Die Intention des Künstlers wird hierbei jedoch nicht relativ, sondern bietet das, was Kunst heute ist, eine individuelle Sprache unter pluralen Bedingungen und Möglichkeiten.

5.6 Materialbetrachtung von Schokolade in monographischen Kontexten anhand ausgewählter Künstler

Bei der Fokussierung einzelner Künstler und Künstlerinnen und Werke soll eine monographische Bearbeitung der Thematik erfolgen. Hierbei wird der spezifische Materialeinsatz im Kontext der künstlerischen Intention anhand einzelner Werke dreier ausgewählter zeitgenössischer Künstler/ Künstlerinnen reflektiert. Diese Vorgehensweise beabsichtigt grundlegende Aspekte der jeweiligen zeitgenössischen Materialsprache zu vergegenwärtigen. Unterschiedliche Ansätze

können aufgrund einer solchen Vertiefung aufgezeigt werden. Die Betrachtung berücksichtigt Werke von Janine Antoni, Sonja Alhäuser und Warren Laine. Ihnen kommt in Bezug auf die Materialverwendung von Schokolade eine wesentliche Bedeutung zu, da sie sich intensiv und über Jahre hinweg mit Schokolade als realem Werkstoff für ihre Kunst auseinander setzen.
Warren Laine legt in diesem Zusammenhang eine besondere Perspektive offen, da der Künstler über das Material Schokolade selbst zur Kunst gekommen ist. Der Einblick in seine Lebensbiografie lässt seine leidenschaftliche Auseinandersetzung mit diesem Werkstoff erkennen. Jeder dieser drei Künstler jedoch nutzt das Material als Ausdrucksform und Sprachrohr im Sinne ihrer eigenen künstlerischen Interpretation und Intention.

5.6.1 Janine Antoni

Janine Antoni wurde am 19. Januar 1964 auf den Bahamas in Freeport geboren. Sie hat an der Rhode Island School of Design studiert, nachdem sie 1986 ihren Abschluss am Sarah Lawrence College in Bronxville, New York, absolvierte. Viele Anerkennungen wurden der Künstlerin bereits zu Teil. Ihre erste Auszeichnung erhielt sie im Jahre 1996 vom Irish Museum of Modern Art. Weitere öffentliche Anerkennungen folgten. Heute lebt und arbeitet die 42-jährige Künstlerin in New York.[267]

Janine Antoni gehört mit zu den bekannten Künstlerinnen, die sich verstärkt in einzelnen Werken dem Material Schokolade zugewendet haben. Zu nennen sind hier die Arbeiten „Gnaw“ (1992) und „Lick and Lather“ (1993), die im Nachstehenden den Betrachtungsrahmen bieten.
Die Künstlerin arbeitet performativ und schafft damit gleichzeitig Skulpturen der unterschiedlichsten Art. Damit verwischt sie förmlich die Grenzen dieser Gattungen. Um dies zu schaffen, spielt der eigene Körper in ihren Werken eine übergeordnete Rolle. Oft dient er als Werkzeug und tritt letztlich hinter das endgültig Sichtbare zurück oder aber der Körper zeigt sich direkt und offensichtlich und wird zu einem integralen Bestandteil ihrer künstlerischen Auseinandersetzungen.
Zur Dokumentation ihrer performativen Arbeiten nutzt sie die Möglichkeiten medialer Aufzeichnung. Ihre Themen berühren grundlegende alltägliche Phänomene und Handlungen wie Schlafen, Waschen oder Essen, die sie direkt aufgreift und damit in

---

267 Vgl.: Bechtler: Janine Antoni. 2000. S. 160

die Kunst transformiert. So nutzt sie beispielsweise in „Slumber“ (1993) ihre eigenen, während des Schlafes aufgezeichneten Gehirnwellen als Webmuster für eine Decke. Ihre direkte Anwesenheit gehört bei dieser Performance unweigerlich zum Werk.[268]

Bei ihren Arbeiten stößt die Künstlerin in den meisten Fällen an ihre physischen Grenzen und damit an die Schwelle ihrer Fähigkeiten. Diese Tatsache scheint gleichzeitig von einer Menschlichkeit zu zeugen, die allein der Mensch nicht zu überwinden im Stande ist. In diesem Zusammenhang kann das Werk „and“ (1996-1999) erwähnt werden. Mit dieser Arbeit zeigt Janine Antoni zwei 400 Gramm schwere und mit einer Stange durchbohrte Kalksteine, die sie so lange mit eigener Körperkraft gegeneinander reibt, bis diese einen harmonisch ineinander greifenden Komplex ergeben. Begründet ist diese Idee durch eine einst gemachte Erfahrung, als sie das Heiligtum von Delphi besichtigte.

Gerrit Gohlke schreibt:

> Janine Antoni war bei einem Besuch in Griechenland von der Passgenauigkeit der antiken Tempelmauern fasziniert. Die nahezu fugenlose Verbindung der Steine war einst als Abschliff aller Unebenheiten entstanden, nachdem man die benachbarten Quader durch Abtrieb einander angeglichen hatte. Antonis Projekt *and* bestand aus der Nachahmung dieses Verfahrens.[269]

Mit der Hingabe und Ausdauer, mit der die Künstlerin sich dieser Absicht widmete, geht sie über den strapaziösen Kraftakt hinaus und erforscht die Grenzen menschlicher Möglichkeiten.[270]

So schreibt Rosa Martinez in ihrem Kommentar:

> By playing with interpretations of herself, she defines her own identity as both person and artist and turns her obsessions, desires and intuitions into fascinating images which attest to the power of art as a technology of self- knowledge and self- creation. Yet her works transcent the personal sphere, leaping into the collective and becoming intense metaphors for the human condition.[271]

Hiermit äußert sich gleichzeitig eine sakrale, asketische und aufopfernde Seite ihrer Kunst, welche das Komische und Absurde ihrer Handlungen überwinden.

Die genannten künstlerischen Haltungen im Rahmen der Grenz- oder Selbsterfahrung bestimmen ebenso ihre Arbeiten mit dem Werkstoff Schokolade.

---

[268] Vgl.: Specor: Slumber: A Fairytale. 2000. S. 13

[269] Gohlke: Janine Antoni. 2005. S. 28

[270] Vgl.: Martinez: Conjunctions and Disconjunctions. 2000. S. 129 ff

[271] Martinez: Conjunctions and Disconjunctions. 2000. S. 133

Scheinbar verhält sich das Material diesen Komponenten gegenüber konträr, da es unbeschwerten Genuss und Leichtigkeit suggeriert, und doch liegen insbesondere hinter diesen Dingen die Selbst- und Grenzerfahrungen mit der eigenen Identität verborgen. Parallel zu den Werken in Schokolade entstehen Arbeiten ähnlicher Art mit Fett oder Seife, die sie mit ihren Schokoladenobjekten in Beziehung setzt. Der kurze Überblick zeigt, wie intensiv und auf welche Weise sich die Künstlerin mit den unterschiedlichsten Materialien auseinander setzt und macht deutlich, dass Janine Antoni den Werkstoff Schokolade im Sinne von Materialsprache einsetzt.

Abbildung 21: Janine Antoni: Gnaw, 1992. Schokoladenquader.[272]

Abbildung 22: Janine Antoni: Gnaw, 1992. Fettquader.[273]

[272] Bildquelle: Grosenick, Uta: Women Artists. Künstlerinnen im 20. und 21. Jahrhundert. 2005. S. 30
[273] Bildquelle: Grosenick, Uta: Women Artists. Künstlerinnen im 20. und 21. Jahrhundert. 2005. S. 30

In ihrem Werk „Gnaw“ aus dem Jahr 1992 erscheint die Schokolade in Form eines 61 x 61 x 61 cm großen abgenagten Quaders, der auf einen flachen und hellen Marmorsockel gesetzt ist. Diesem gegenüber, in gleicher Aufmachung, stellt die Künstlerin ein ebenso großes Gebilde aus Fett. Die Quader fassen eine Masse von jeweils 300 Kilogramm. Die Künstlerin hat die gegossenen und anschließend ausgehärteten Blöcke mit den bloßen Zähnen bearbeitet, genau wie man es bei einer Skulptur für gewöhnlich mit Hammer und Meißel schafft. Bis an die Grenzen ihrer Kraft und Ausdauer hat sie auch hier laut Gohlke Einsatz gezeigt.[274] So sind aus den einst glatten und ebenmäßigen Quadern allmählich skulpturale Objekte geworden, deren Kanten abgerundet und teilweise mit tiefen Einkerbungen in Erscheinung treten. Sichtbar sind Spuren ihrer Bisse und Zähne, die u.a. regelrecht wie Kratzspuren im Material kenntlich werden. Auffällig ist, dass der Fettquader entgegen dem Quader aus Schokolade überwiegend nur an den oberen vier Kanten abgerundet wurde. Auch wirkt er weicher von seiner Konsistenz her, da die Oberfläche sehr viel ebenmäßiger erscheint als bei der Arbeit in Schokolade. Eine absolute Gleichheit ist damit gebrochen und die Authentizität der Quader sicher. Mit der Art und Weise, wie sie die Quader bearbeitet, schafft es die Künstlerin, den Blick des Betrachters direkt auf ihre körperliche Leistung zu lenken, so wie sie es häufig mit ihren Arbeiten beabsichtigt.

Sie selbst äußert sich diesbezüglich folgendermaßen:

> Performance wasn't something that I intended to do. I was doing work that was about process, about the meaning of the making, trying to have a love-hate relationship with the object. I always feel safer if I can bring the viewer back to the making of it. I try to do that in a lot of different ways, by residue, by touch, by these processes that are basic to all of our lives...that people might relate to in terms of process, everyday activities - bathing, eating, etc.[275]

Der unsichtbare Schaffensakt wird zum Bestandteil des Werkes. Im Nachvollzug ihrer Tätigkeit, ihrer Grenzerfahrung, zeigt sich eine Grenze menschlichen Seins auf allgemeiner Ebene. Der Blick des Betrachters fällt auf sich selbst zurück.

Die bei dem Schaffensprozess abgekauten Stücke hat sich die Künstlerin nicht einverleibt, sondern sie spuckte diese vollständig aus. Das derartig behandelte Material wurde zu Warenobjekten umgestaltet. Das mit Farbpigmenten und Bienenwachs versetzte Fett inszenierte sie als Lippenstifte, die sie wie Fetische in Glasvitrinen präsentierte. Daneben goss sie herzförmige, den Plastikbarrieren in

---

[274] Vgl.: Gohlke: Janine Antoni. 2005. S. 33

[275] Antoni, Janine: Chocolate, lard, & soap sculptures, 1992-94. 2006.

Pralinenschachteln gleichkommende Objekte, die Janine Antoni zu den serienartig produzierten Lippenstiften stellte.[276]

Abbildung 23: Janine Antoni: Gnaw, 1992. Pralinenschachteleinlage aus Schokolade und Lippenstifte.[277]

Viele Interpretationsansätze erfolgen im Zuge einer zeitlichen Perspektive, in der sich die Tendenzen von kommerzieller Warenkunst und sozialkritischen Themen treffen. Nach Aussagen Dan Camerons führt die Künstlerin den Blick des Betrachters jedoch über die Thematik die von der bloßen Materialerscheinung ausgeht hinaus. Der Gesamtzusammenhang, der Prozess der Er- und Verarbeitung, den die Künstlerin andeutet, muss nach seinen Angaben mitberücksichtigt werden.[278]

Gohlke fasst die Vielseitigkeit des Werkes präzise zusammen:

> Kosmetischer Kult, Fett, Nahrung als Frustrationskompensation, Konsumverpackung und künstlerischer Formgebungsakt waren zu einem Recyclingkreislauf verbunden, dessen Grundlage die Ausdauer war, mit der jedes Gramm Material durch den Mund der Künstlerin gegangen war. So wird minuziös auf die vom Körper ausgetragenen und ertragenen Stereotypen des Weiblichen verwiesen.[279]

---

[276] Vgl.: Gohlke: Janine Antoni. 2005. S. 33
[277] Bildquelle: Grosenick, Uta: Women Artists. Künstlerinnen im 20. und 21. Jahrhundert. 2005. S. 31
[278] Vgl.: Cameron: Parts and Whole: Three works by Janine Antoni. 2000. S.29
[279] Gohlke: Janine Antoni. 2005. S. 33

Dieser Ansatz verweist auf gegenwärtige Phänomene des alltäglichen Lebens, die sich im Prozess und in der Erscheinung des Werkes spiegeln. Im Sinne einer materialikonographischen Betrachtung der künstlerischen Auseinandersetzung spielen all jene Anschauungen eine Rolle. In wie weit das Material selbst zur Aussage des Werkes beiträgt, muss im Kontext seiner Erscheinungsform erfolgen. Das heißt, dass nicht die allumfassenden Facetten, Themen und Aspekte des Materials das Werk konnotieren, sondern nur einzelne zur Deutung des Gesamtwerkes beitragen.

Zunächst erscheint die Schokolade in der Gegenüberstellung mit dem Quader aus Fett. Die Betrachtung der einzelnen Werkskomponenten müssen bei dieser Arbeit in einem engen Zusammenhang erfasst werden. Der Unterschied zwischen den jeweiligen Elementen kann nur im Feld ihrer jeweiligen Bezüge reflektiert werden, da sie eine Einheit bilden. Auch die Aktionen der Künstlerin, das Essen und das Ausspucken begrenzen die symbolische Vielfalt und eröffnen gezieltere Ansatzpunkte für einen interpretativen Rahmen.

Beide Blöcke verweisen zunächst darauf, was sie sind, nämlich Nahrungsmittel, die man mit dem Mund aufnimmt. Ihre Authentizität in ihrer jeweiligen Stofflichkeit ist massiv und erdrückend. Selbst der steinartige Charakter, der sichtbar die erste Wahrnehmung bestimmt, kann den Selbstbezug des Materials nicht überwinden. Ein Versuch, vor diesen Quadern etwas anderes zu assoziieren als das, was sie physisch sind, also Schokolade und Fett, muss scheitern. Das offensichtliche Wechselspiel zwischen Schokolade und Fett zeigt jedoch über das Material und seine Bearbeitung die Ambivalenz zwischen Genuss und Reue, im Sinne der faktischen Folgen von Genuss in Form von Fettleibigkeit.

Die Größe der beiden Quader macht es deutlich. Nur mit extremsten Anstrengungen lässt sich ein wenig Masse von den Blöcken abtragen. Wie ein Vanitassymbol wird der Schokolade als Sinnbild unserer Lüste, Genüsse und Konsumgewohnheiten die äquivalente Menge an talgartigem Fett gegenübergestellt. Der Ekel, den die Substanz spätestens dann hervorruft, wenn man sich vorstellt, dass die fehlende Masse mit den Zähnen und dem Mund bearbeitet, ausgespuckt und schließlich vermengt mit dem eigenen Speichel in einem Eimer oder nur auf dem Boden liegend betrachtet wurde, wirkt zurück auf die Schokolade und vernichtet den verführerischen Charakter der süß-braunen Masse. Dies ist ein wesentlicher Bestandteil des Werkes, der sich auf der Ebene der Aktion realisiert, jedoch in der musealen Präsentation nur noch indirekt erschlossen werden kann.

Die ausgespuckte, halb geschmolzene und speichelnasse Substanz beider Stoffe zeugt von einer erschöpften Übelkeit, die sich jedoch nur mittelbar über die

Bearbeitungsspuren an den Quadern offenbart, die von den vergeblichen Bemühungen der Künstlerin berichten. Diese Quader sind nicht zu bewältigen: der Versuch, sich daran „die Zähne auszubeißen“, ähnelt der Vergeblichkeit eines Sisyphos. Das Prozesshafte, die Wiederholung einzelner Schritte und die Grenzen menschlicher Existenz zeigen sich in jeder einzelnen Komponente des Werkes, in der Tätigkeit der Künstlerin, in den ephemeren Materialien mit den Spuren sowie in den Transformationen, die das Material schließlich erfährt.

Einerseits bestimmt das Prozesshafte hierbei deutlich die Einheit des Werkes, andererseits ist das Material in dieser Hinsicht von zentraler Bedeutung. Die von den Blöcken entfernten Brocken von Fett und Schokolade werden nicht verworfen, sondern als Substanz von der Künstlerin für eine weitere Auseinandersetzung genutzt.
Die Objekte, die hieraus hervorgehen, rote Lippenstifte und herzförmige Pralinenschachteleinsätze, stehen in einem direkten Zusammenhang zu den Blöcken. Über die Identität des Materials und den Prozess entsteht somit eine narrative Einheit. Damit kommt es wiederum auf die Transformation von Material an. Kein Material geht verloren, die darin enthaltene Energie bleibt konstant.
Die Schokolade, die anfangs noch Genuss ist, wird über den vergeblichen Akt, diese Nascherei zu verzehren und gleichfalls zu bezwingen, schließlich in Form ihrer Kehrseite wahrgenommen. Schokolade wird zum Auslöser von Ekel und Reue. Schließlich ist es nur eine leere Herzform, die bleibt. Von den genussvollen Pralinen als situatives Therapeutikum, Liebesgabe, oder Selbstbelohnung zeugt lediglich noch das Negativ, die Hülle und ein wenig der Duft, der sehnsüchtige Erinnerungen hervorruft. Das massive Fett, das mit dem Genuss und dem damit einhergehenden seelischen Überlebenskampf einverleibt und wieder ausgespuckt wurde, wird mit rotem Lippenstift beantwortet. Die Reaktion auf den Genuss ist damit letztlich rein kosmetischer Natur.
Schokolade in ihrer eindeutigen Beziehung und Assoziation zu Fett wird zum Maßstab des Werkes erhoben, an dem die Widersprüchlichkeit von Verhaltensnormen, unbegrenzter Konsum und Genuss auf der einen Seite und asketische Schönheitsideale auf der anderen Seite, aufgezeigt werden.

Der Blick auf das gesamte Werk eröffnet über das Material darüber hinaus bedeutende Facetten der zeitgenössischen Kunst. Die Schokolade, das Material, wird zum Träger der Information im Sinne einer hier gleichwertigen Stellung zur Form. Der Prozess kennzeichnet den Akt der Transformation und den natürlichen

Kreislauf. Das Gegeneinander, aber auch das Miteinander von Material, Form und Prozess bestimmen den Inhalt des Werkes. Die Prototypikalität der Form wird nur an einer Stelle, mit den herzförmigen Pralinenschachteleinlagen in Schokolade, sichtbar gebrochen. Aber schon die Quader in Gestalt ihrer effizient komprimierten Rohqualität entsprechen nicht den gewohnten Sehweisen.

Abbildung 24: Janine Antoni: Lick and Lather, 1993.[280]

Ungefähr zur selben Zeit, im Jahr 1993, entsteht Janine Antonis Werk „Lick and Lather“. Hier erscheinen vierzehn Büsten auf Sockeln in Schokolade und Seife. Sieben braunen Schokoladenskulpturen sind sieben weiße Seifenbüsten frontal gegenübergestellt, die sich somit gegenseitig zu betrachten scheinen.[281] Schultern, Hals und Kopf erheben sich in klassischer Manier über einem Säulenrumpf, der aus dem selben Material gefertigt ist. Die Genauigkeit der Details, besonders an der Darstellung einzelner Haarsträhnen zu entdecken, ist durch ein besonderes Abdruckverfahren bei der Herstellung der Gussform sichergestellt worden, das ansonsten in der Zahntechnik verwendet wird.[282] Ausgehend von einem Modell sind jedoch alle vierzehn Büsten verschieden. Nachträgliche Bearbeitungen lassen Skulpturen entstehen, die sich zwar noch ähneln, aber nicht mehr identisch sind. Nicht durch Hinzufügen, sondern durch Entfernen von Material entstehen individuelle Varianten ein und derselben Grundform. Ganz im Sinne ihrer

[280] Bildquelle: Bechtler: Janine Antoni. 2000. S. 57
[281] Vgl.: Lajer-Burcharth: Antoni´s Difference. 2000. S. 55 f
[282] Vgl.: art 21: “Lick and Lather”. Interview mit Janine Antoni. 2006

ganzheitlich-körperlichen Arbeitsweise, nähert sich die Künstlerin auch hier dem Werkstoff, indem sie dem Kern des Materials in dem schöpferischen Akt der Bearbeitung selbst Ausdruck verleiht: Die Schokolade wird geleckt und gelutscht und die Seife wird in der Badewanne gewaschen und zur Reinigung des eigenen Körpers verwendet.[283]

In einem Interview hat Janine Antoni selbst Auskunft über dieses Werk gegeben.[284] Zur Bedeutung der Materialien und zu ihrer Arbeit mit Schokolade und Seife hat sie ausführlich Stellung bezogen. Auch hier entfalten sich die Sinnbezüge von Schokolade und Seife in der Einheit des gesamten Werkes und der gewollten Gegenüberstellung der Differenzen. Die Auswahl ergab sich aus Überlegungen zu Alltagsituationen.

> And then the other answer I gave myself about why make a self-portrait is this idea of creating a public image of yourself. An image that you were presenting to the world. And I guess my question was—is that an accurate description of the self? And are we more ourselves alone at home eating a meal or in the bathtub, in these everyday activities? So that's where I got the idea to work with the chocolate and the soap.[285]

Die Authenzität der Selbstportraitierung in den Büsten wird durch die Kontexte der Materialien besonders herausgestellt. Ausführlich beschreibt Antoni ihre Erfahrungen mit ihren eigenen Büsten in der Badewanne, taktile Erfahrungen beim Waschen vermitteln sowohl erotische Assoziationen aber auch liebevolle Beziehungen, wie zwischen einer Mutter und ihrem Kind.

> Of course chocolate is a highly desirable material and to lick myself in chocolate is a kind of tender gesture. Having the soap in the tub was like having a little baby in there. But through that process I'm slowly erasing myself. For me it really is about this kind of love-hate relationship we have with our physical appearance.[286]

Dass Janine Antoni hier auch die gebrochene Distanz betont, die sich durch die intensive Auseinandersetzung mit dem eigenen Selbstbildnis ergibt, verweist auf das riskante Wagnis der Künstlerin, das eigene Bild der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Durch die intime Berührung mit der Seife im Bad betont die Künstlerin, dass ihr in diesem Werk eigentlich die Seife als Material näher ist als die Schokolade.

So folgen auch ihre Anmerkungen in diesem Interview zur Deutung der Schokoladenbüsten vor dem Hintergrund ihrer situativen Reflexionen über die Seife.

---

283 Vgl.: art 21: "Lick and Lather". Interview mit Janine Antoni. 2006

284 Vgl.: art 21: "Lick and Lather". Interview mit Janine Antoni. 2006

285 art 21: "Lick and Lather". Interview mit Janine Antoni. 2006

286 art 21: "Lick and Lather". Interview mit Janine Antoni. 2006

Die Seife steht für das, was sie im Kern symbolisiert, nämlich die Reinheit (purity). Im Kontext der geschlechtlichen Identität und der somit sozial verbundenen Konnotationen wie Unberührtheit und Jungfräulichkeit stellen diese Figuren, Aspekte der weiblichen Persönlichkeit dar, die zwischen Wunschbild und sozialem Erwartungszwang auch die Zerrissenheit
in Bezug auf dieses Ideal hin verkörpern. Die Schokolade nun kann und soll hier nicht als rein farblicher Gegensatz dieses Ideals gedeutet werden. Diese Möglichkeit sieht die Künstlerin zwar auch, aber sie betont, dass die Art der Bearbeitung, das lustvolle Lecken der Schokoladenselbstbilder im Vordergrund steht und somit Schokolade das darstellt, was sie wiederum ist, eine Substanz des Genusses.
Beide Materialien stellen somit eine von Wohlgefühlen geprägte Annäherung an die eigene Person dar, erst in der anschließenden Betrachtung, wie bereits erwähnt, entstehen in reflexiver Distanz weitere Deutungs- und Interpretationsmöglichkeiten.
Darüber hinaus macht Janine Antoni auch deutlich, dass selbst in Stein gearbeitete Werke Verfallsprozessen ausgesetzt sind. Schließlich stellen ephemere Stoffe in Bezug auf eine lebende Person noch eine weitere Stufe der Authentizität dar, da sich beide, die Person und ihr Selbstbild, mit der Zeit verändern, jede nun auf ihre eigene Weise.

Eine ebenso interessante Annäherung ergibt sich über die vierzehn Selbstbilder und die Künstlerin, die sich gegenseitig betrachtend gegenüberstehen. Es eröffnen sich veränderbare und multiple Perspektiven auf die Person, die sich selbstständig wandelt. Marion Strunk hat in ihrer Reflexion über „Lick und Lather“ den Aspekt der Multiplizität betont und als Ausdruck gegenwärtiger Selbsterfahrung gedeutet, die ein Ich im Sinne eines mit sich selbst identischen Subjekts nicht mehr möglich erscheinen lässt.[287] Die multiple Persönlichkeit ist nicht nur ein psychiatrisches Krankheitsbild, verursacht durch schwerste Traumatisierungen sexueller Gewalterfahrungen in der Kindheit, sondern im übertragenen Sinne auch ein Ausdruck kollektiver Erfahrungen in flexibilisierten und desintegrierenden Lebenswelten unserer heutigen Zeit.
Doch diese Interpretation von „Lick und Lather“ darf nicht die Anzahl von gerade vierzehn Skulpturen übersehen oder ignorieren. Zwei mal sieben Selbstbildnisse, aus Seife und Schokolade, bedienen sich einer Zahlensymbolik, die auch die Möglichkeit darlegt, die Multiplen in ihrer Verschiedenheit als Ausdruck einer Ganzheit zu denken. Die Zahl „Sieben“ symbolisiert traditionell die umfassende Ganzheit von Himmel und Erde, in ihrer Duplizität als Zahl Vierzehn verweist diese

wiederum auf eine dualistische Weltsicht, die die geistige und die physische Existenz zwar voneinander trennt, jedoch erst in ihrer doppelten Existenz als Ausdruck der gesamten Wirklichkeit fasst. Diese Ganzheit findet sich auch in der Anzahl der Skulpturen von Janine Antoni wieder. Sie deutet in dem oben erwähnten Interview auch den eucharistischen Charakter ihrer Handlungen an, ohne jedoch auf die Zahl Vierzehn einzugehen.

> Sure...I was thinking of everyday rituals like eating and bathing. But also other rituals. Certainly the Eucharist is about eating the body, so that also comes to mind.[288]

Hier nun sei abschließend nur noch erwähnt, dass die Zahl „Vierzehn“ sich in der christlich-katholischen Tradition in der Gruppe der vierzehn Nothelfer wiederfinden lässt, Heilige, wie dem heiligen Blasius, die dem Menschen in seinem Leben hindurch vor Krankheiten, Unglücken oder Schicksalen bewahren sollen.

Abbildung 25: Johann Friedrich Pereth: Altarbild, Die 14 Nothelfer, 1711.[289]

Die Schokolade als Material zeigt sich in den hier dargelegten Werken von Janine Antoni als metaphorisches und als symbolisches Mittel, das bewusst durch den Formgebungsakt und den damit einhergehenden Materialtransformationen auf differenzierte Weise erscheint. Damit erschließt die Künstlerin eine narrative Ebene

---

287 Vgl.: Strunk: Körper + Körper im Bild und über das Bild hinaus. 2006

288 art 21: “Lick and Lather”. Interview mit Janine Antoni. 2006

289 Bildquelle: http://www.oberhofen.at/html/innenraum/altarbild.jpg (Letztes Abrufdatum 22.052006)

über das Material und schränkt gleichzeitig den Rahmen der Selbstbedeutung des Materials ein.

5.6.2 Sonja Alhäuser

Sonja Alhäuser wurde 1969 in Kirchen im Westerwald geboren. Sie studierte von 1989-1994 an der Düsseldorfer Kunstakademie unter den nachwirkenden Einflüssen der Künstler Joseph Beuys und Diether Roth, die einst an der Akademie lehrten. Dieser Einfluss und das Wissen um die Künstler prägte ihre Kunst.[290]

Heute ist sie eine im In- und Ausland bekannte Künstlerin, die in Gruppen- und Einzelausstellungen ein eigenwilliges Konzept verfolgt. Bildhauerische Arbeiten oder Installationen aus ephemeren und teils essbaren Materialien setzt sie in Beziehung zu meist großformatigen Zeichnungen. In ihrer Ausstellung „Goldgelb“ in Nordhorn im Februar 2006 präsentierte sie ihre Werke erstmals in einem größeren Zusammenhang und fasste damit einen breiten Themenbogen unentwegter Wandlungsprozesse.[291]

Sie gehört zu den Künstlern und Künstlerinnen, die verstärkt Lebensmittel als Materialien für ihre Arbeiten nutzen. Mit diesem Material schafft sie Skulpturen und inszeniert kunstvoll gestaltete Eindrücke, wie barocke Banquette oder raumumfassende Installationen, die alle menschlichen Sinne gleichermaßen berühren. Hierbei wendet sie sich insbesondere den süßen und sinnlichen Gaumenfreuden zu. Neben Marzipan, Zucker, Karamell und Kuchen ist die Schokolade ein bevorzugtes Ausdrucksmittel ihrer Kunst.

Die Austellung „männliches+weibliches“ in der Sies+Höke Galerie in Düsseldorf im Jahr 1999, ihre Arbeiten für das Art Forum Berlin 2000 oder die Ausstellung „Eat Art“ im Bush-Reisinger Museum in Cambrige, Massachusetts im Jahr 2001 können in diesem Zusammenhang exemplarisch genannt werden.

Ihre Vorliebe für Süßes und die Inspiration der Darbietungsweise ihrer Kunst sieht sie nach eigenen Angaben in ihrer Kindheit begründet. Ihre Erfahrungen mit den kommunikativen Prozessen rund um das Speisen und die damit einhergehende phantasievolle Zubereitung von Lebensmitteln greift sie in ihren Werken auf.[292]

Die Idee, dass Kunst von Sinnlichkeit kommt, setzt die Künstlerin mit ihren Arbeiten ganzheitlich um. Ihre Kunst soll nicht nur über das Auge erfahren werden, sondern der Betrachter wird dazu aufgefordert die Werke zu riechen, zu berühren, zu fühlen,

---

[290] Vgl.: Maka: Eat art. Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Ahlhäuser. 2001. S. 9

[291] Vgl.: Städtische Galerie Nordhorn: Pressemitteilung: Sonja Alhäuser: goldgelb. 2006

[292] Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 1

zu genießen und meist auch zu schmecken.[293] Auf diese Weise erweitert sie die konventionellen Erfahrungsmuster, unter denen Kunstwerke für gewöhnlich rezipiert werden.

Tanja Maka schreibt:

> The audience for Alhäuser is a body to be moved, to be prodded into free association through the tiggers of senses.[294]

Der Betrachter wird damit interaktiv in ihre Kunst mit eingeplant, so dass ihre Arbeiten auf einer diskursiven Ebene erst ihre Vollendung erreichen. In dem Augenblick, in dem der Betrachter das Werk jedoch erfährt, kippt der Prozess des Werdens in den des Vergehens.

> The audience is needed to effectively complete the work, to help it fulfill its destiny of being destroyed to be created.[295]

Die Paradoxie und Ironie, die sich hier hinter verbergen, ist nichts anderes als dokumentierte Alltäglichkeit in Anbetracht kausaler Zusammenhänge des Lebens.

Die Zeitlichkeit ist ein wichtiger Bestandteil ihrer künstlerischen Gestaltungs- und Präsentationsarbeit. Mit den ephemeren Materialien, die im Sinne ritualisierter Inszenierungen in Erscheinung treten, thematisiert Alhäuser auf genussvolle Weise den Kreislauf des Werdens und Vergehens, der sich im alltäglichen Leben in vielen Dingen und Handlungen offenbart. Hierbei interessieren sie nicht Verwesungsprozesse, wie sie z.B. bei dem Künstler Dieter Roth das Material wandeln, sondern die Verwertung und Veränderung, die das Material durch den menschlichen Umgang und Gebrauch erfährt.[296]

Im Mittelpunkt ihrer Kunst steht der Mensch, wie er lebt und liebt, isst und trinkt sowie kommt und geht.[297]

Sonja Alhäuser beschreibt hiermit periphere Ebenen sinnlicher Erfahrungen, die jedoch den Rahmen, das Fundament und die Bedingungen vielfältiger Lebensweisen darstellen. Hierbei bewegt sie sich stets in Grenzbereichen, an der Schnittstelle von Kunst und Alltag, von Lust und Gier, Genuss und Übersättigung, Spiel und Ernst.

Im Gegenzug zu ihrer bildhauerischen Tätigkeit mit vergänglichem Material plant und dokumentiert die Künstlerin ihre künstlerischen Ideen und gedanklichen

---

293 Vgl.: Maka: Eat art. Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Ahlhäuser. 2001. S. 10
294 Maka: Eat art. Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Ahlhäuser. 2001. S. 10
295 Maka: Eat art. Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Ahlhäuser. 2001. S. 10
296 Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 8
297 Vgl.: Galerie und Kunsthandel: 7. artfinder-Edition: Love Story von Sonja Alhäuser. 2006

Zusammenhänge anhand von farblich gestalteten Aquarellzeichnungen, die ihre Kunst inhaltlich deuten und Momente der Arbeit konservieren. Im Unterschied zu vielen Künstlerinnen und Künstlern, die ebenfalls Schokolade in ihren Werken verwenden, zeigt sich das Material bei Sonja Alhäuser unmittelbar als ein genussreiches Nahrungsmittel.
Drei exemplarische Arbeiten mit und aus Schokolade sollen im Folgenden besprochen werden, anhand derer sich die geschilderten Zugänge ihrer Kunst und ihr spezifischer Umgang mit dem Material Schokolade eröffnen. Bei den für die Betrachtung ausgewählten Werke handelt es sich um die Arbeit „Schokoladenmaschinen“ von 1998/99, um eine raumgreifende Installation, die sie anlässlich der Ausstellung der Galerie für zeitgenössische Kunst in Leibzig im Jahr 2000 schuf und um eine raumumfassende Installation anlässlich des Art Forum Berlin 2000. Ein abschließender Blick auf die gewählten Arbeiten mit Schokolade erfolgt mit der Reflexion des Werkes „Demonstration“, das sie für die Kölner Doppelausstellung 2005 angefertigt hat.

Das Werk „Schokoladenmaschinen“ besteht aus zwei rechteckigen Edelstahlbecken. Eines dieser Becken ist mit weißer Schokolade, das andere mit Vollmilch- und Zartbitterschokolade gefüllt. Die Schokolade präsentiert die Künstlerin mit Hilfe der digital regulierbaren Schmelztiegel gleichbleibend in flüssiger Konsistenz. Die dunkel-glänzende Schokoladenmasse wird durch eine kleine männliche Figur in Bewegung gehalten. Das Männchen taucht in regelmäßigen Abständen auf und ab und zieht gleichmäßig seine Bahnen.[298]

Sonja Alhäuser kommentiert diesen Vorgang wie folgt:

> Das Männchen, das zunächst wie ein amorpher Klumpen, vielleicht sogar etwas phallisch aussieht, tritt hervor, tropft ab, bis die Konturen sichtbar werden. Danach taucht es wieder unter, durchläuft also verschiedene Zustände. Nie ist es jedoch vollständig zu sehen. Übrigens ändert sich seine Erscheinung ständig. Kaum da, schon verschwindet es wieder. Da man nie einen ganzen Mann sieht, wartet man gespannt auf sein erneutes Auftauchen.[299]

[298] Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S.3
[299] Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S.3

Abbildung 26: Sonja Alhäuser: Schokoladenmaschinen, 1998/99.[300]

In dem Becken mit der weißen Schokolade übernimmt diese Aufgabe eine kleine Frauenfigur. Diese bewegt sich anders als die männliche Gestalt in vertikaler Richtung und einem schnelleren Turnus. Auch diese Figur erscheint niemals ganzheitlich und ihre jeweiligen Konturen bleiben angedeutet.[301]

Abbildung 27: Sonja Alhäuser: Schokoladenmaschinen, 1998/99. Detailansicht.[302]

---

300 Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/ (Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

301 Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S.2

302 Bildquelle: http://www.arco.ifema.es/arco05/feria_virtual/galerias/img/1537.jpg (Letztes Abrufdatum: 22.05.2006)

Einerseits verhindert der Bewegungsprozess die Gerinnung der flüssigen Schokolade, andererseits ist er integraler Bestandteil des Werkes. In der Gegenüberstellung bergen die Figuren differente Bewegungsmuster und tauchen daher nicht immer gleichzeitig aus der Schokoladenmasse hervor.

Einen Eindruck dieses Geschehens schildert Catrin Backhaus:

> Die glänzende Oberfläche und die niedliche Kleinheit der Figur wie auch die nur kurze Phase ihrer Anwesenheit verlocken dazu, sie als das eigentliche Objekt zu beobachten. Das professionelle Küchengerät, die eingebaute Maschinerie, viele Liter geschmolzener Schokolade, sogar die in sie eingeschlossene Menschenform werden im märchenhaftem Auf und Ab der Erscheinung zum Hintergrund degradiert.[303]

Der funktionsbezogene Charakter dieser Werkskomponenten nimmt ihnen damit auf den ersten Blick ihre werkimmanente Bedeutung. Auch die Schokolade erscheint hierbei nur als Medium für etwas, das noch entstehen kann oder für etwas, das noch geschaffen werden soll.
Die Konzeption zu dieser Arbeit entwickelte sich im Zusammenhang des Themenkreises „Männliches & Weibliches“. Zeichnerisch dokumentierte Sonja Ahläuser über längere Zeit unterschiedliche Überlegungen, Gefühle, Gedanken und Ideen.[304]
In einem Interview schildert sie Ihre Annäherungen:

> Auf die Maschine bezogen, war die Ursprungsidee, einen Schmelztiegel zu bauen, damit ich größere Arbeiten gießen kann. Daraus ergab sich auf einmal die Idee zu der Arbeit. Ich zeichnete viel und wusste, dass es mehr wie ein Tiegel werden würde. Dabei ergab sich ein Männchen als Rühreinrichtung.[305]

Unter dieser Perspektive erscheint die Schokolade als ein noch nicht verarbeiteter Werkstoff. Alle Möglichkeiten, die das Material birgt, sind noch verfügbar. Formen oder Sinnstrukturen haben sich noch sicht gefestigt.
Für das Werk bedeutet dies: Alles, was sich in dieser Masse bewegt, bewegt sich in einem Meer von Möglichkeiten. Die Schokolade als süße wohlschmeckende und verführerische Substanz, die uns für einen Augenblick von der Gesamtheit der starren Mechanismen alltäglicher Kausalstrukturen befreit und uns für einen Moment träumen lässt, versinnbildlicht in diesem Zustand quasi die Erwartungen, die man an Sehnsüchte, Hoffnungen und Wünsche knüpft.

---

303 Backhaus: Sonja Alhäuser. 1999. S. 22
304 Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S.2
305 Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S.2

Berücksichtigt man hierbei zudem die Tatsache, dass Schokolade aufgrund ihrer besonderen Botenstoffe zu den Glücksspendern gezählt wird, die ähnliche Gefühle wie beim Verliebtsein hervorrufen soll, in Zusammenhang der sich ständig neu abzeichnenden Figuren, die sich als Frau und Mann gegenüberstehen sowie farblich und in ihren Bewegungen von einander unterscheiden, so lässt sich dieses Werk im Sinne der Beziehungsstrukturen zwischen Mann und Frau deuten. Es zeigt sich ein permanenter sich wandelnder, erneuernder und wiederholender Kreislauf zwischenmenschlicher Kommunikation.
Mit Blick auf das ewige Spiel der Liebe zeigt sich darüber hinaus das ironische Moment dieser Installation. Der Zufall lässt Mann und Frau gemeinsam auftauchen und selbst dann befindet sich die jeweilige Gestalt im eigenen Element. Schließlich können die Möglichkeiten, die sich im Rahmen der Substanz erahnen lassen, niemals ganzheitlich eine feste Kontur annehmmen, da mit einer Gestalt viele andere Gestalten verworfen werden müssten. Die romantische Idee der Liebe unterliegt letztendlich den nüchternen Prozessen von Zufälligkeiten und Wirkungsketten.
Sonja Alhäuser nennt ihr Werk selbst eine „Prozessmaschine“, die mit Blick auf die männliche Figur das typische Kommen und Gehen des Mannes repräsentiert. Nicht anders interpretiert sie hierbei das Verhalten der Frau, auch wenn ihr Rhythmus schneller erscheint.[306] Das immer fort unterschiedliche und sich verändernde Auftauchen der Figuren, die nur selten gleichzeitig in Erscheinung treten, kommentiert Sonja Alhäuser kurzgefasst mit den Worten: „Mal ist ein Mensch einem wichtig und plötzlich nicht mehr.“[307]

Auch in ihren Zeichnungen, die im Zusammenhang mit den Schokoladenmaschinen gelesen werden können und/oder sollen, spiegeln sich diese Muster zwischen Mann und Frau wider. So handelt sie nach den Worten Catrin Backhaus in einer exemplarischen Zeichnung einen komplexen erotischen Tagtraum als Schema ab, in dem sich die Hauptfigur in lustvoller Vereinigung mit einem zum Hengst mutierten Müllmann wieder findet.[308]
Sie schreibt:

> In zartfarbig aquarellierter Opulenz nutzt sie die fast verbindlich konnotierten Formen des Comics – Gedankenblasen oder Bewegungspfeile – und der Schautafel, in der

[306] Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 3
[307] Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 3
[308] Vgl.: Backhaus: Sonja Alhäuser. 1999. S. 22

> Abläufe und Resultate in einem durchgehaltenen Diagramm mit mathematisch anmutender Korrektheit zusammengefasst werden.[309]

Hiermit schließt sich der Kreis. Schokolade erscheint in dieser Installation als ambivalentes Medium, in dem sich Lust, Leidenschaft, romantische Sehnsüchte, Erwartungen, Träume, aber auch die ewige Suche, das ironisch paradoxe Spiel der Liebe und das niemals endene Werden und Vergehen erfahren lässt.

Mit der raumgreifenden Installation anlässlich der Ausstellung in Leipzig von 2000 erschließt sich ein weiterer bedeutender Aspekt bezüglich Sonja Alhäusers Verwendung und Deutung von Schokolade.
Diese Arbeit zeigt riesige Pralinen aus brauner und weißer Schokolade. Es handelt sich um 24 Halbmeter große Schokoladenkugeln, die Sonja Alhäuser in einem Raum der Leipziger Gallerie verteilte. Einige offeriert die Künstlerin im aufgebrochenem Zustand. Damit wird deutlich, dass die Kugeln von den Besuchern der Ausstellung verspeist werden sollen.[310] Der Raum, in dem die Kugeln präsentiert werden, wirkt farblich kühl und schlicht. Er ist komplett mit einem gusseisernen Gitterboden ausgelegt.

Abbildung 28: Sonja Alhäuser: Installation in der Galerie für Zeitgenössische Kunst Leipzig, 2000.[311]

---

309 Backhaus: Sonja Alhäuser. 1999. S. 22

310 Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 3

311 Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/ (Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

An den weißen Wänden des Raumes hängen aquarellierte Zeichnungen, die das Thema der Installation bildlich aufgreifen und den Herstellungs- und Wandlungsprozess bis ins Detail zu dokumentieren scheinen. Mensch, Maschine und Material erscheinen auf diesen in Form einer Wirkungskette, wodurch jeweils unterschiedliche Zustände dieser drei Bedingungen dokumentiert sind. Die Schokolade als zerkleinerter Rohstoff wird im Bild mit der Hilfe technischer Mittel verflüssigt und verarbeitet, ergießt sich anschließend in die formenden Hände menschlicher Gestalten und übergießt diese ganz.

Abbildung 29: Sonja Alhäuser: Ohne Titel, 2000.[312]

Abbildung 30: Sonja Alhäuser: Ohne Titel, 2000.[313]

[312] Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser
Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/
(Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

[313] Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser
Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/
(Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

Dieser Arbeit in der Galerie für zeitgenössische Kunst in Leipzig ging eine genaue Planung voraus. Sonja Alhäuser setzte sich im Vorfeld mit vielen Komponenten des Werkes auseinander.
Für eine künstlerische Konzeption orientiert sie sich an Dingen und Gegebenheiten, denen für gewöhlich nebensächliche Bedeutungen zugeschrieben werden. So bezieht sie den Präsentationsort und dessen Geschichte, den Anlass, die Räumlichkeiten und die Wege, die der Ausstellungsbesucher in einer Galerie oder in einem Museum zurücklegt, mit ein.[314] Insofern trifft sie die Vorbereitungen für ein sinnstiftendes Ganzes.

Für die hier geschilderte Arbeit erschloss sie sich zunächst den Ausstellungsraum. Um ihre Installation mit der gegebenen Räumlichkeit zu verschmelzen, nutzte sie die Struktur des Bodens. Die gleichen Abtrittgitter der Galerie, auf denen sie ihre riesigen Schokoladenkugeln verteilte und auf denen die Besucher der Galerie herumlaufen konnten, dienten der Künstlerin bei der Realisation ihrer Arbeit als Mittel der Gestaltung. Nach ihren Worten eignete sich Sonja Alhäuser den Raum somit als ‚Riesenwerkzeug' an, indem sie die Schokoladenkugeln auf dem in ihrem Atelier ausgelegten Gitterboden rollte, so dass die Oberflächenstruktur der Kugeln der Bodenfläche des Galerieraumes entsprach.[315]
Des Weiteren ist die Schokolade ein Material, das sehr sensibel auf Feuchtigkeit, Luft und Temperatur reagiert. Beim Verarbeitungsprozess erfolgen physikalische und chemische Reaktionen, welche später die Textur des Materials beeinflussen. Der ansprechende Glanz von Schokolade entsteht nur dann, wenn die Schokolade angemessen temperiert wird (siehe Kapitel 5.3.1).
Die Künstlerin setzt sich mit dem handwerklichen Wissen rund um die Schokolade intensiv auseinander.
In einem Interview betont sie, dass ehe man überhaupt anfängt mit Schokolade zu arbeiten, man viel über dieses Material Wissen muss. So verweist sie auf folgende Überlegungen, die ihrer Arbeit mit Schokolade vorausgehen:

> Der Schmelzpunkt. Du musst wissen, wie sich Bitterschokolade, je nachdem wie sie erhitzt wird, verhält. Wann glänzt sie? Wann wird sie matt? Diese Produkteigenschaften, also wie es am Ende aussehen soll, sind mir wichtig. Deshalb arbeite ich öfter mit einem Konditor zusammen, welcher mich bei meiner Arbeit unterstützt, da er das nötige Fachwissen besitzt. Ich merkte einfach es ist nicht nur Schokolade oder Zucker, und genau da fängt es an, spannend zu werden. Du musst

[314] Vgl.: Maka: Eat art. Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Ahlhäuser. 2001. S.11
[315] Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S.6

> wissen wie es geschmolzen wird. Der ganze Umgang damit hat auch etwas Alchimistisches.[316]

Den Umgang mit dem Material erprobt sie auf unterschiedliche Art und Weise. Zunächst entwirft und dokumentiert sie bestimmte Rezeptvorstellungen mit Hilfe von erfundenen Zeichen. Schon hier bezieht sie körperlich-sinnliche Erfahrungsmomente in ihre Überlegungen mit ein. Um abzuschätzen, ob beispielsweise die Schokolade die richtige Temperatur hat, zieht sie die Fingerprobe, aber auch die Lippenprobe als Messinstanzen heran.[317] Das Nach- und Erfühlen materieller Eigenschaften für ihre künstlerischen Auseinandersetzungen sind Bestandteile des Erarbeitungsprozesses, die jedoch schließlich in den Werkkontext dokumentarisch als Zeichnungen, aber auch direkt als Handlungen mit integriert werden. Das Naschen bei der Zubereitung, Erprobung und Gestaltung entspricht dem späteren Umgang der Rezipienten mit ihrer Kunst.

Die umfassenden Komponenten von Werden und Vergehen ihrer Kunst zeigen sich hierbei als ein in sich geschlosser Prozess, der das Entstehen von Sinn und Sinnlichkeit sowie das Vergehen im Be-Nutzen beleuchtet. Das was bleibt ist letztendlich die Erinnerung an ein mit allen Sinnen erfahrenes Ereignis, das sich als individuelle Erfahrung und nicht als bloßes Wissen mitnehmen lässt. Die Objektivität von Kunst und Kunstwerken wird hiermit in Frage gestellt. Die Schokolade als emphemeres Material verschwindet mit und nach der Ausstellung allmählich oder dient anderweitigen Zwecken der Verarbeitung.
Gerade die Schokolade als ein Stoff, der auf unterschiedliche Weise die Sinne berührt, dient Sonja Alhäuser als Mittel ihrer künstlerischen Intention. Die Größenverhältnisse der Schokoladenkugeln, die in einer Dissonanz zu unseren alltäglichen Erlebnissen mit Schokolade stehen, aber unsere Phantasie-vorstellungen vom Schlaraffenland oder vom Paradies wachrufen, wirken sich letztendlich gegeneinander aus.
Die Ambivalenz, die sich hierbei offenbart, ist ein unmittelbarer Bestandteil von Schokolade als eine Fett- und kalorienreiche Substanz, mit deren Genuss gerne die Grenzen dieser sinnlichen Verführung ausgetestet werden.

---

316 Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 3
317 Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 4

> Schokolade hat bei einer bestimmten Menge noch einen angenehmen Geruch. Aber wenn du es mit zweihundert Kilo im Schmelztiegel [...] zu tun hast, so riecht es schon recht penetrant.[318]

Für die Installation des Art Forum Berlin 2000 gestaltete die Künstlerin einen kompletten Raum aus dem süßen Material Schokolade. Zur Stabilisation und farblichen Ausgestaltung dienten ihr zusätzlich Lebkuchen, Zucker und Lebensmittelfarbe. Schokolade erscheint somit in Kombination zu weiteren Süßigkeiten. Jeder hat als Kind sicherlich schon einmal davon geträumt, in eine Welt einzutauchen, in der alles aus Schokolade oder anderen süßen Materialien besteht wie in einem Märchen.

Die Arbeiten, die man in diesem Raum vorfindet, bedürfen zunächst keiner Interpretation, denn man kann sich diesen Werken nähern, indem man sie oder Teile von ihnen verspeist und sie sich im wörtlichen Sinne auf der Zunge zergehen lässt. Dies ist nicht etwa ein respektloser Umgang, sondern ausdrücklich von der Künstlerin intendiert und gewünscht. Wie bei den Schokoladenkugeln wird der Betrachter in das Werden und Vergehen der Inatallation mit einbezogen.

Der Raum, den sie derartig für die Ausstellung gestaltet hat, wirkte anfangs säuberlich verputzt und ähnelte den Präsentationsorten von Kunst, wie man es aus Galerien oder Museen her kennt. Sonja Alhäuser stimmte das Material visuell auf die gegebene Erscheinung des Gebäudes hin ab. Der Geruch von Schokolade verrät bei einer solchen Installation jedoch sicherlich die ware Identität der gestalteten Wände, Sockel, Tische, Bilder und Objekte. Mit den Besuchern, die gekommen sind, um ihre Kunst zu erfahren, wandelte sich gleichzeitig das Werk. Stücke wurden aus den Wänden herausgebrochen, Brösel fielen auf den Boden. Es wurde gekostet und genascht. Kleinere herausgebrochene Brocken dienten möglicherweise als Wegzehrung für den weiteren Rundgang. Letztendlich ist ein menschenleerer und verwüsteter Raum zurück geblieben. Die Reste der Installation wurde nach der Ausstellung vermutlich entsorgt.

---

[318] Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 2

Abbildung 31: Sonja Alhäuser: Installation Art Forum Berlin, 2000.[319]

Abbildung 32: Sonja Alhäuser: Installation Art Forum Berlin, 2000.[320]

319 Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser
Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/
(Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

320 Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser
Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/
(Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

Abbildung 33: Sonja Alhäuser: Installation Art Forum Berlin, 2000.[321]

Auch hier zeigt sich wieder ein Bild konträr gegeneinander laufende Momente. Das Schöne und Sinnliche kippt in das Vergängliche. Der Genuss hat Folgen. Einerseits zeugen die gebliebenen Überreste, die wie alte Ruinen wirken, von vergangener Sinnlichkeit und Leben, andererseits lassen sich die abgeknabberten und zerstörten Objekte als Vanitas Symbole deuten.

Sonja Ahlhäuser nähert sich dem Material Schokolade wie die hier dargestellten Arbeiten eröffnen, auf eine intensive, genussvolle und vielseitige Art und Weise an. Die Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten des Materials sind ausschlaggebend für ihre Kunst. Sie erschließt das Material forschend. So probiert sie immer wieder neue Methoden des Umgangs aus. Gerade der Aspekt des neu Entdeckens und die damit direkt gewonnenen Materialerfahrungen machen ihre Kunst aus.[322] Die alltäglichen Erlebnisse mit dem Material und dessen inhaltlichen Bedeutungen sind ihr dabei jedoch ebenso wichtig. Gerade mit Schokolade verbindet sie nach eigenen Angaben einen verführerischen und erotischen Aspekt.[323] Schokolade in den unterschiedlichsten Zuständen ermöglichen das Spiel mit der Sinnlichkeit.

Aber auch auf figurativer Ebene setzt die Künstlerin sich mit dem Material auseinander. Anlässlich der Aussstellung in Köln erschuf sie mit Hilfe eines Konditormeisters viele kleine Männer und Frauen. Sie verwendete Zartbitter-, Milch- und weiße Schokolade. Um die farbliche Vielfalt noch zu erweitern, nutzte sie

---

321 Bildquelle: Kunstforum International: Künstler. Werkdatenbank nach Künstlern. Sonja Alhäuser Unter: http://www.artcontent.de/kunstforum/homepage/ (Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

322 Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 4

323 Vgl.: Jocks: Kunst auf der Dessertebene. 2002. S. 2

darüber hinaus Lebensmittelfarbe. Zunächst gestaltete Sonja Alhäuser Silikonformen, in die sie anschließend die warme Schokolade goss. So gewonnene filigrane Einzelteile setzte sie dann zu Figuren zusammen, die marschierend mit Fahnen auf einem Schokoladenboden befestigt wurden. Die Arbeit nennt sie „Demonstration“. Demnach zeigt sich ein Bild der Süße, die revolutioniert und auf die Barikaden geht. Planskizze, Material und Form weisen die Richtung möglicher Deutungsebenen und Haltungen.

Abbildung 34: Sonja Alhäuser: Demonstration, 2005. Nahaufnahme.[324]

Die sinnliche Materialerfahrung, die sich in der Produktion dieser Figuren noch findet, ist mit der Fertigstellung der Arbeit und durch die vorgegebene Präsentationsart nicht mehr ganzheitlich möglich. Sobald die Arbeit still steht, verliert sich diese Art der Lebensqualität. Doch welche Kritik oder ironisches Spiel sich hinter dieser Arbeit verbirgt, bleibt den Rezipienten selbst überlassen.

5.6.3 Warren Laine

Warren Laine wurde 1964 in England geboren und wuchs in Kanada auf. Eine Zeit lang lebte er in Japan und in den USA. 1993 kommt er nach München. Er studierte Marketing und englische Literatur. Anschließend absolvierte er eine Lehre zum Koch. Die Kombination seiner unterschiedlichen Ausbildungen verknüpft er auf individuelle Art. Rund 20 Jahre betätigt sich Warren Laine in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie. Er leitet eigene Catering-Firmen in Kanada

[324] Bildquelle: http://rhein-zeitung.de/on/05/03/16/magazin/i/rzo135937p0_.jpg (Letztes Abrufdatum: 24.05.2006)

und in Deutschland. Außerdem betätigt er sich vielseitig im Gastronomiegewerbe. So setzte er sich gleichfalls kreativ mit digitalem Design auseinander, gestaltete digitale Online-Projekte oder arbeitete für verschiedene Werbeagenturen.[325] Während dieser Zeit entdeckte Warren Laine seine Leidenschaft für die Schokolade als Mittel künstlerischer Auseinandersetzung. Nicht die Kunst, sondern das Material selbst, rief in ihm ein exploratives Interesse wach, die ästhetische Kapazität des Materials jenseits des Bereichs des Konditorenhandwerks zu erfassen.

> Laine scheint wie ein unheimlicher Alchemist, der in seinen Arbeiten das innere Wesen der Schokolade- eines scheinbar so vertrauten Materials- und dessen Potential für Veränderung erforscht.[326]

Hierbei reizen ihn insbesondere die spezifischen physikalischen Eigenschaften des Materials und die materielle Vielseitigkeit, aber ebenso fasziniert Warren Laine die äquivalente menschliche Körperlichkeit der Schokolade und die Offenheit, die das Material gegenüber formgebenden Schritten eröffnet.
Er selbst kommentiert:

> Ich arbeite mit Schokolade in der Hoffnung die Flüssigkeit, die als Struktur existiert, in einer statischen Form auszudrücken. Diese Arbeit begann mit meinem Studium der Sprache und der Physik und deren Doppelsinnigkeit.
> Es ist der Moment, wenn die Entscheidung der Existenz noch nicht getroffen wurde und noch alles möglich ist. Die kruden Schokoladenfelsen spielen mit unserem Erwartungshorizont.[327]

Für seine Arbeiten wählt er verstärkt bildhauerische Zugänge. Diese setzt er jedoch auf sehr vielfältige Art und Weise um. Neben seiner Kunst mit Schokolade beschäftigt er sich auch mit dem Material Käse. Doch der Schokolade gebührt sein Hauptinteresse. Im Jahr 1993 setzte er sich das erste Mal künstlerisch mit diesem Material auseinander. Zunehmend bestimmt der künstlerische Umgang mit ihm seine Tätigkeit. So kommt es dazu, dass er 1999 seine Arbeit im Bereich der Lebensmittelindustrie aufgibt.
Heute lebt und arbeitet Warren Laine in Bremen. Ausstellungen seiner Werke fanden bereits mehrfach in Deutschland, England und Kanada statt. Wie bei keinem anderen Künstler ist es die Schokolade selbst, die als Material im Mittelpunkt steht, ergänzt durch und kombiniert mit anderen Werkmaterialien, wie Draht, Glas, Wachs.

---

325 Vgl.: Ausstellungsankündigung „no more words“. 2006. S.2
326 Ausstellungsankündigung „no more words“. 2006. S. 1
327 Laine: Ausstellungsankündigung „Das Bekannte und das Unbekante“. 2006

Ein Ausstellungsraum mit diesen Objekten riecht intensiv nach bitterer Schokolade. Die dunkel- und schwarzbraunen Objekte stehen in einem starken Kontrast zu den weißen Tischen, auf denen sie präsentiert werden und dem hellen Raum der Ausstellung.[328] Die einzelnen Körper fast aller Objekte wirken wie Skulpturen aus alten Eichenholzbalken oder wie marmorierter Stein. Erst durch den Geruch und bei näherem Hinsehen erkennt man, dass diese aus Schokolade hergestellt sind. Aber auch die Bearbeitung der rauen Oberflächen erinnern stark an Arbeiten, wie Schnitzen, Behauen oder Brennen. Tatsächlich wendet er diese Techniken, wie auch Kratzen, Schaben und Ritzen auf das Material an und verwendet hierzu entsprechende Werkzeuge. Schließlich dient das nachträgliche Formen der Masse mit den warmen Händen, wie es auch bei Wachs üblich ist, als Mittel der Gestaltung.

Eine Erläuterung zu seiner jüngsten Ausstellung lautet:

> Die Stücke sind roh, rundheraus und ohne Schnörkeleien. Sie beschäftigen sich mit der urbildlichen Symbolik von Erfurcht und Beunruhigung. Das Fehlen von ornamentalen Elementen in Laines Arbeiten ist eine klare Antwort auf grelle Vermarktungspolitik und Werbung. Seine Arbeiten versuchen, gesellschaftliche und historische Verwerfungen ohne farbliche und verzierende Verblendung darzustellen. Die Konzentration auf Textur, Geometrie und Rhythmus ist von zentraler Bedeutung in den Stücken, da dies dem Künstler erlaubt, das versteckte gestalterische, ja fast architektonische Potential seines subversiven Materials gebührend zu feiern.[329]

Der Herstellung der Objekte gehen detaillierte Skizzen und Entwürfe voraus. Der Prozess selber ist das Ergebnis von Planungs- und Reflexionsprozessen, somit sind die gestalteten Objekte nicht das Ergebnis von situativen Aktionen. Diese Vorgehensweisen sind traditionellen bildhauerischen Bearbeitungsprozessen entlehnt. Betitelt sind seine Objekte und Skulpturen nicht. Nach dem Prinzip „no more words“, dem Titel der Ausstellung, werden die Arbeiten ohne Worte präsentiert. Nur auf einer Skulptur aus Schokolade finden sich eingeritzt die Wörter „SPANK ME“.

---

328 Besuch der Eröffnung der Ausstellung „no more words” von Warren Laine am 09.05.2006 in Bremen. Es ergab sich die Möglichkeit eines persönlichen Gesprächs mit dem Künstler.

329 Ausstellungsankündigung „no more words“. 2006. S. 1

Abbildung 35: Warren Laine: Ohne Titel, 2006.[330]

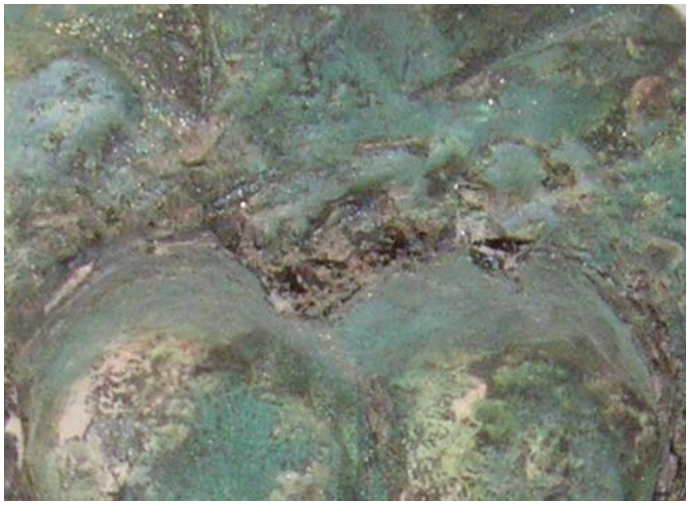

Abbildung 36: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. Detailansicht.

Als erstes Beispiel für Warren Laines bildhauerische Arbeit soll eine Skulptur erwähnt werden, die im Kontext zu vier weiteren Objekten steht (Abbildung 35 und 36). Die serielle Kombination der Skulpturen stellt nach Angaben des Künstlers verschiedene Phasen eines Lebenszyklus dar. Die ausgewählte Figur kennzeichnet das gesetzte mittlere Lebensalter. Brust und Becken, die charakterischen Weiblichkeitsmerkmale treten deutlich hervor. Kopf und Arme fehlen. Die Beine sind angewinkelt angedeutet. Die Gestalt erinnert damit an eine weibliche Figur in

330 Die folgenden Abbildungen der Ausstellung „no more words“ im Mai 2006 von Warren Laine wurden selbst erstellt.

sitzender Position. Diese demonstriert starke Ähnlichkeit zu sakralen Skulpturen im Sinne göttlicher Fruchtbarkeitssymbolik aus prähistorischer Zeit. Sie ist etwa 10 cm groß. Auffällig ist die runde Öffnung in der Mitte ihres Körpers. Das Material wurde nachträglich farblich ins Grünliche getönt. Die Schokolade ist auf den ersten Blick nicht zu erkennen. Bei einer geringen Distanz erschließt sich jedoch der charakteristische Geruch. Die materielle Erscheinung der Skulptur erinnert deutlich an Stein mit metallischen Oxidationsspuren. Diese Assoziation wird durch den grünlich gebrochenen Farbauftrag noch verstärkt. An einigen Stellen weist das Material zudem weiße winzige Bruchstellen auf. Das Dunkel der braunen Milchschokolade schimmert nur bedingt unter dem Farbauftrag hervor. Das Material wirkt rau und brüchig sowie gleichzeitig fest und schwer. Die geringere Dichte von Schokolade zu Stein könnte ausschließlich über die taktile Ebene erfahren werden.

An der kleinen Skulptur lassen sich einige der oben erwähnten Bearbeitungsprozesse wiederfinden. Spuren auf der Oberfläche deuten auf das Abtragen von Material hin, das durch Schnitzen und Schneiden mit Messern erreicht wurde. Die Technik erinnert hiermit stärker an die Bearbeitung von Holz. Somit zeigen sich gleichzeitig die weichen und festen Eigenschaften des Werkstoffes. Die Schokolade als Material dieser Skulptur unterstreicht darüber hinaus den organischen Charakter der dargestellten Frauenstatuette. Diese Bedeutung des Materials als Analogie zum menschlichen Körper findet sich fast durchgehend in den Werken Warren Laines wieder.

Ein weiteres Beispiel soll in diesem Zusammenhang das Verfahren von Warren Laines Materialkombinationen eröffnen. Hier geht es um die Arbeit, die einen etwa 30 cm hohen gegossenen Block aus Schokolade in vertikaler Ausrichtung zeigt (Abbildung 37 und 38). Die Schokolade erscheint als freistehender Komplex. Halt findet dieser auf einem Metallstab. An einer Seite des Schokoladenkörpers ragen spitze grünliche Scherben heraus. Oft verwendet der Künstler Materialien, die in einem starken und direkten Kontrast zu der allgemeinen Bedeutung von Schokolade stehen, wie die Scherben in diesem Werk. Die Schokolade in der hier präsentierten rohen Gestalt kann als Zeugnis ihrer organischen Qualität angesehen werden. Die unterschiedlichsten Muster und farblichen Schattierungen lassen sich im Material entdecken. Es zeigen sich wellenartige Strukturen mit hellen und dunklen Bereichen. Die Oberfläche der Schokolade weist an einigen Stellen eine raue und poröse Textur auf, an anderer Stelle dagegen erscheint die Oberfläche glatt und ebenmäßig. So wird das Licht auf unterschiedliche Art und Weise gebrochen. Dieser Effekt ist auf die sensiblen physikalischen Materialeigenschaften zurück zu führen. Die Erwärmungstemperatur und der Abkühlungsprozess bei der Verflüssigung und

die anschließende Aushärtung der Schokolade sind verantwortlich für unterschiedliche Kristallisationsprozesse, die später die Textur der Schokolade bestimmen. Leichteste Unregelmäßigkeiten werden im Material sichtbar. Die Schokolade erscheint hier als Körper, dessen physikalische Bedingungen die Oberfläche des Materials zeichnen. Die Glasbruchstücke, die aus dem Objekt herausragen, schneiden jedoch auch als Scherben in diesen hinein und verletzen somit die geschlossene Form des Körpers.
Die Kombination beider Materialien erzeugt in ihrer Gegensätzlichkeit eine dramatisierende Spannung.

Abbildung 37: Warren Laine: Ohne Titel, 2006.

Abbildung 38: Warren Laine: Ohne Titel, 2006. Detailansicht.

Schokolade als Ausdruck eines organisch-sinnlichen Körpererlebens wird perturbiert durch das anorganisch-destruktive Element der Scherben. Das Motiv der Verwundung und Verletzung in Gegenüberstellung zum Schokoladenkörper findet sich auch in weiteren Werken von Laine wieder. Besonders deutlich zeigt sich dieser Zusammenhang an dem Objekt, das wie eine aufgebrochene Muschel aus Schokolade erscheint (Abbildung. 39). In der Mitte der Öffnung der beiden Hälften ist ein Stein in die dunkle Masse hineingedrückt. Die Oberfläche der schwarz-braunen aufgesplitterten Schokolade ähnelt der des helleren Steins. Aus der Nähe erkennt man jedoch deutlich die Materialität der jeweiligen Stoffe und die Differenz der stofflichen Qualitäten. Hierdurch entsteht der Eindruck eines gewaltsamen Aufpralls und Eindringens des Steins in den Körper aus Schokolade, der von diesem auseinander gerissen wurde. Der Stein als Fremdkörper in der Schokolade stellt auch hier das Moment destruktiver Energie dar.

Abbildung 39: Warren Laine: Ohne Titel, 2006.

Der organisch-körperliche Aspekt von Schokolade stellt einen wesentlichen Schwerpunkt bei Warren Laines künstlerischer Auseinandersetzung mit diesem Material dar, in dem nicht nur äußerliche Erscheinungsformen realisiert, sondern auch konkrete körperliche und seelische Empfindungen zum Ausdruck gebracht werden. Auf dieser Ebene artikuliert sich die Materialbedeutung von Schokolade als empfindsame Sinnlichkeit, die auch die Möglichkeit des Genusses und der Lust mit einschließt.

Abbildung 40: Warren Laine: Ohne Titel, 2006.

Diese Thematik eröffnet sich unverkennbar in der Arbeit eines aufrecht gestellten Körpers aus Schokolade (Abbildung 40). Auch in diesem tritt die organisch inszenierte Struktur des Materials hervor. Wie altes, verwittertes Holz präsentiert der Künstler den Werkstoff. Der Schokoladenrumpf ist unterhalb der Mitte mit einem Seil umwickelt. Hervorgerufen wird der Eindruck einer eingeschnürten Taille. Das Seil, das die Schokolade wie eine Fessel eng umschnürt, kommt einem Korsett gleich. Schmerz und Gewalt auf der einen Seite und der verführerisch zarte und sinnliche Genuss von Schokolade auf der anderen Seite, bilden in dem Spannungsverhältnis ihrer Gegensätzlichkeit eine besondere Form lustvoller aber auch riskanter Erfahrungen.

Schokolade zeigt sich in Warren Laines Werken immer in dreifacher Kodierung. Zunächst als bildhauerischer Werkstoff, der neu entdeckt und künstlerisch gestaltet werden will. Die Vielfalt der Möglichkeiten sprengt den Rahmen konventioneller Perspektiven auf das Material. Das Gewöhnliche, das „Falsche“, im Sinne ihrer

Künstlichkeit als ein synthetisches und industriell hergestelltes Produkt, wird durch eine Hervorhebung des rohen und quasi unbehandelten Zustands gebrochen. Es zeigt sich hierbei die Suche nach dem Echten im Falschen, die Umkehrung und Rückkopplung des Artifiziellen zum Authentischen. Der dargebotene Blick auf die Schokolade täuscht jedoch, da es sich um weiterverarbeitete klassische Konsumschokolade handelt. Weder edelste reine Kakaomasse oder traditionelle Herstellungstechniken bestimmen die Aura des Materials, sondern die Imitation dieser Ursprünglichkeit zeigt sich in Laines Werken.

Erst hieraus ergeben sich die Möglichkeiten weiterer Bedeutungsebenen, wie das Organische und Körperliche, die sich durch eine solche Verwendung dieser Substanz zu erschließen. Die Selbstbedeutung des Materials hebt vor allem die intendierte Authentizität des Organisch-Körperlichen der Objekte hervor. Erst über diese gelingt der Zugang zur sinnlich-empfindsamen Sphäre, die auch in der Materialikonografie von Schokolade impliziert ist, sich hier jedoch durch die Empfindsamkeit der Körper selbst vermittelt. Lust und Genuss, die ersten Assoziationen, die sich mit Schokolade verbinden lassen, sind schließlich aus ihren konsumtiven Kontexten herausgelöst und präsentieren sich überraschend neu.

6 Schluss

Die Betrachtung der Schokolade als Material der zeitgenössischen Kunst birgt, wie diese Arbeit eröffnet, ein sehr weitreichendes Feld thematischer Auseinandersetztungen. Die Eigenschaften des Materials, seine Geschichte, die Kultivierung und die unterschiedlichsten Konsumptionsformen, die Facetten heutiger Vermarktungsstrategien und nicht zu vergessen das Verbraucherverhalten rund um die Schokolade sind relevante Bezugspunkte, die von der zeitgenössischen Kunst aufgegriffen werden.

Der individuelle künstlerische Umgang und die Verarbeitungs- und Einsatzmöglichkeiten des Materials sind hierbei jedoch unmittelbar an die emanzipatorischen Materialpositionen der zeitgenössischen Kunst gebunden. Neues, Irritation, das Gegen- und Miteinander von Material, Form und Inhalt bestimmen die Intention der künstlerischen Auseinandersetzungen mit diesem Werkstoff. Schokolade in der zeitgenössischen Kunst wird verfremdet, in neue Kontexte gestellt, mit anderen Materialien kombiniert und vielfältig in seiner Bedeutung gebrochen. Trotzdem löst sich die Selbstbedeutung nicht auf. Die spezifischen Materialkonnotationen sind immanente Bedeutungsträger des Werks selber, denn sie bestimmen sowohl die Materialwahl des Künstlers als auch die Wahrnehmung der Rezipienten. Das Material legt somit gewisse Erwartungshorizonte in Bezug auf mögliche Rezeptionen fest. Bei der Verwendung von Schokolade als Material ist das Sprechen und Nachdenken über Schokolade als Ausgangspunkt der Betrachtung und der Reflexion über das gesamte Objekt von vorn herein ein immanenter und intendierter Bestandteil des künstlerischen Schaffensprozess.

Wie der Abriss zur Materialverwendung von Schokolade seit den 60er Jahren und die unterschiedlichen Ansätze der beiden dargelegten Ausstellungen gezeigt haben, ist Schokolade ein Medium, das zwischen Kunst, Kitsch und Konsum erlebt wird. Produktionsbedingungen und Produktionsverhältnisse von Schokolade und Kakao bleiben hinter diesen dominaten Erfahrungsbereichen weitgehend verborgen.

Die Erfahrungen, die das Material birgt, bewegen sich auf einer kollektiven wie individuellen Ebene, wobei die kollektive Materialerfahrung gerade bei der Schokolade eine zentrale Stellung einnimmt. Es sind aber auch immer die individuellen Biografien der Künstlerinnen und Künstler und der darin enthaltenen individuellen Erfahrungen mit Schokolade, die wesentlich die Wahl des Materials und die Auseinandersetzung mitbestimmen.

Die Vielfalt der Bedeutungsebenen von Schokolade, einschließlich ihrer Geschichte, Produktion und Konsumtion bieten noch viele Möglichkeiten, dieses Material in der Kunst zur Anwendung zu bringen. So ist zu erwarten, dass sich auch in Zukunft Künstlerinnen und Künstler diesem Material zuwenden werden.

7 Ausblick

Die Emanzipation des Materials in der Kunst ist eine Tendenz, die bei den Betrachtern zunächst häufig Irrititationen hervorgerufen hat, besonders dort, wo dieses sich von der Form gelöst und vordergründig selbst zur Darstellung gelangt ist. Das Gleiche gilt auch für den Arbeits- und Schaffensprozess, der sich in der Aktion selbst Ausdruck verleiht.

Heute nun stehen sich Form, Material und Aktion gleichberechtigt gegenüber oder gehen im Werk eine neue und überraschende Einheit ein, die sowohl die schöpferischen Möglichkeiten aber auch die Bedeutungsebenen von Kunst vielfältig bis ins Unbestimmte erweitern.

Zurück bleibt der Betrachter. Aufgefordet durch den Akt der Betrachtung, in reflexiver Weise selbst die ästhetischen Qualitäten und Bedeutungshorizonte von Kunst zu entdecken, fehlen ihm häufig orientierungsbietende Kriterien oder signifikante Hinweise. Seine Emanzipation steht erst noch bevor, da selbst die Ausnahmen, wie bei Sonja Allhäusers Schokoladenraum, die Regel bestätigen.

Beaufsichtigt durch Sicherheitsdienste und Kameras, auf Distanz gehalten durch Alarmanlagen verbleibt der Beobachter in seiner Rolle als Zuschauer.

Doch Kunst fordert heraus, wenn auch selten zum aktiven Mitgestalten, so zum Hinschauen, Entdecken und Beurteilen. Kunst, im vorsprachlichen Raum angesiedelt, wünscht sich nicht den sprachlosen Betrachter, sondern fordert die Auseinandersetzung mit und die Kommunikation über Werk und Künstlerinnen und Künstler heraus.

Dabei jedoch ergibt sich ein didaktisches Problem. Woher nimmt der Betrachter seine Geltung, sich ein Urteil bilden zu können? Die Möglichkeit, sich ein eigenes Verständnis für zeitgenössische Kunst zu entwickeln, bedarf der Vermittlung, ohne dass diese als Belehrung erscheint.

Hier bietet die Materialikonografie, die den Blick gerade auf die Ebene des Stofflich-greifbaren richtet, die Möglichkeit, Zugänge zu erschließen, die dem Betrachter eine Annäherung an Objekte ermöglicht, deren Sinn und Bedeutung nicht unmittelbar begrifflich zu fassen ist.

Was jedoch direkt und unmittelbar zu erkennen ist, ist das Material, das gewählt und bearbeitet wurde. Zunächst ist es sinnlich erfahrbar und sprachlich zu benennen und erleichtert so einen ersten Zugang. In Verbindung mit Vorerfahrungen, Kenntnissen und Alltagserfahrungen des Betrachters ergibt sich eine erste Möglichkeit über Kunst zu sprechen, denn das Material ist das Bekannte.

Vom Bekannten zum Unbekannten, vom Erwarteten zum Unerwarteten und vom Gewohnten zum Ungewöhnlichen kann der Weg sein, sich auf Kunst einzulassen und sich mit ihr auseinanderzusetzen.

Literaturverzeichnis

Backhaus, Catrin: Sonja Alhäuser. In: Mode of art. Ausst.-Kat. Hrsg. von Michael Krajewski. Düsseldorf: Kunstvereins für die Reinlande und Westfalen 1999. S. 22-25.

Bartholomeyczik, Gesa: Materialkonzepte. Die Kombination von Materialien in der deutschen Plastik nach 1960. Frankfurt am Main: Peter Lang 1996 (= Europäische Hochschulschriften, Reihe 28: Kunstgeschichte Bd. 260).

Bechtler, Cristina (Hrsg.): Janine Antoni. Küsnacht: Ink Tree Edition 2000.

Beil, Ralf: Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades. Köln: DuMont 2002.

Bertram, Georg W.: Kunst. Eine philosophische Einführung. Stuttgart: Reclam 2005.

Beuttel, Bianca: Tafelfreuden. Gedanken zur Formgebung von Schokoladentafeln. Der Wilhelm Braun-Feldweg Förderpreis für Designkritische Texte. Offenbach: Hochschule für Gestaltung 2005.

Blunck, Lars: Werk oder Wirkung?. Einige Vorbemerkungen. In: Werke im Wandel?. Zeitgenössische Kunst zwischen Werk und Wirkung. Hrsg. von Lars Blunck. München: Silke Schreiber 2005. S. 7-22.

Bocola, Sandro: Die Kunst der Moderne. Zur Struktur und Dynamik ihrer Entwicklung. Von Goya bis Beuys. 2., durchgesehene und ergänzte Aufl. München: Prestel 1997.

Breitenbürger, Gerd: Fantasie kontra Maschine. Manuskript der Sendung. SWR 2. Aula vom 02.01.2005.

Cameron, Dan: Parts and Whole: Three works by Janine Antoni. In: Janine Antoni. Hrsg. von Cristina Bechtler. Küsnacht: Ink Tree Edition 2000. S. 24-39.

Coe Sophie D. und Coe Michael D.: Die wahre Geschichte der Schokolade. Aus dem Amerikanischen von Bettina Abarbanell. Frankfurt am Main: Fischer 1997.

Dobke, Dirk: Schokolade, Schallplatten und die gesamte Scheisse. Anmerkungen zu einigen Auflagenobjekten von Dieter Roth. In: Doppelung der Bilder im Raum Ausst. Kat. Kunstmuseum Bayreuth: Sammlung Eckardt 2001.

Fincke, Albrecht (Hrsg.): Handbuch der Kakaoerzeugnisse. 2., völlig neubearb. Aufl. Berlin: Springer 1965.

Friedrich, Julia und Ricke, Rolf (Hrsg.): Kunst in Schokolade. Chocolate Art. Ausst.-Kat.. Köln: Hatje Cantz 2005.

Genzken, Isa: In: Kunst in Schokolade. Chocolate Art. Ausst.-Kat. Hrsg. von Julia Friedrich und Rolf Ricke. Köln: Hatje Cantz 2005.

Gniech, Gisla: Schokoladenzauber – Schokoladenglück. In: Schokolade. Geschichte Geschäft und Genuss. Hrsg. von Hartmut Roder. Bremen: Edition Temmen 2002. S. 100-103.

Gohlke, Gerrit: Janine Antoni. In: Women Artists. Künstlerinnen im 20. und 21. Jahrhundert. Hrsg. von Uta Grosenick. Köln: Taschen 2005. S. 28-33.

Grosenick, Uta (Hrsg.): Women Artists. Künstlerinnen im 20. und 21. Jahrhundert. Köln: Taschen 2005.

Heinrich, Nathalie: Le triple jeu de l´art contemporain. Sociologie des arts plastique. Paris: Les Édition de Minuit 1998.

Henckmann, Wolfgang: Material. In: Lexikon der Ästhetik. Hrsg. von Wolfgang Henckmann und Konrad Lotter. 2., aktualisierte und erw. Aufl. München: Beck 2004. S. 236-237.

Kämpf-Jansen, Helga: Ästhetische Forschung. Wege durch Alltag, Kunst und Wissenschaft. Zu einem innovativen Konzept ästhetischer Bildung. Hrsg. von Manfred Blohm. 2. Aufl. Köln: Salon 2002.

Kellein, Thomas und Lampe, Angela (Hrsg.): Das Große Fressen. Von Pop bis heute. Ausst.-Kat. Bielefeld: Busch 2004.

Kliche, Dieter: Kitsch. In: Ästhetische Grundbegriffe (ÄGB). Historisches Wörterbuch in sieben Bänden. Hrsg. von Karlheinz Barck, et. al. Bd.3. Stuttgart: J.B. Metzler 2001. S. 272-288.

König, Kasper: Vorwort. Museum Ludwig. In: Kunst in Schokolade. Chocolate Art. Ausst.-Kat. Hrsg. von Julia Friedrich und Rolf Ricke. Köln: Hatje Cantz 2005. S. 6-9.

Lajer- Burcharth, Ewa: Antoni´s Difference. In: Janine Antoni. Hrsg. von Cristina Bechtler. Küsnacht: Ink Tree Edition 2000. S. 42-75.

Lange, Hans und Fincke, Albrecht: Kakao und Schokolade. In: Handbuch der Lebensmittelchemie. Alkaloidhaltige Genussmittel, Gewürze, Kochsalz. Hrsg. von Ludwig Acker, et. al. Bd. 6. Berlin: Springer 1970. S. 210-30.

Loiperdinger, Martin: Film & Schokolade. Stollwercks Geschäfte mit lebenden Bildern. Hrsg. von Frank Kessler, et. al. Frankfurt am Main: Stromfeld 1999
(= Kintop Schriften 4).

Lotter Konrad: Kitsch. In: Lexikon der Ästhetik. Hrsg. von Wolfgang Henckmann und Konrad Lotter. 2., aktualisierte und erw. Aufl. München: Beck 2004.

Pudel Volker: Süßes: Genuß und Wohlbefinden – aus psychologischer Sicht. In: Süßwaren in der modernen Ernährung - Ernährungsmedizinische Betrachtungen. Hrsg. von Reinhold Kluthe und Heinrich Kasper. Stuttgart: Georg Thieme 1999. S. 13-19.

Maka, Tanja: Eat art: Joseph Beuys, Dieter Roth, Sonja Alhäuser. Ausst.-Kath. Cambridge: Busch-Reisinger Museum 2001.

Matissek, Reinhard: Was sind Süßwaren? – Über eine heterogene Lebensmittelgruppe. In: Süßwaren in der modernen Ernährung - Ernährungsmedizinische Betrachtungen. Hrsg. von Reinhold Kluthe und Heinrich Kasper. Stuttgart: Georg Thieme 1999. S. 1-12.

Martinez, Rosa: Conjunctions and Disconjunctions. In: Janine Antoni. Hrsg. von Cristina Bechtler. Küsnacht: Ink Tree Edition 2000. S. 124-133.

Mc Fadden, Christine und France Christine: Schokolade. Der zarte Genuss. Augsburg: Bechtermünz 1997.

Menninger, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert). Hrsg. von Jürgen Schneider, et. al. Stuttgart: Franz Steiner 2004 (= Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschicht: Bd. 102).

Millet, Catherine: Zeitgenössische Kunst. Aus dem Französischen von Susanne Elpers Bergisch Gladbach: Lübbe 2001 (= Mensch und Wissen: Bd.93048).

Montignac, Michel: Gesund mit Schokolade. Offenburg: Artulen 1996.

Niemann Renate: Die bittere Seite der Schokolade. Deutsche Kakaokolonie Kamerun 1884 bis 1914. In: Schokolade. Geschichte Geschäft und Genuss. Hrsg. von Hartmut Roder. Bremen: Edition Temmen 2002. S. 23-31.

Nußbaummüller, Winfried: Materialtendenzen des 20. Jahrhunderts im Spannungsbereich von Bild und Objekt. Frankfurt am Main: Peter Lang 2000 (= Europäische Hochschulschriften: Reihe 28, Kunstgeschichte Bd. 361).

Olbrich, Harald, Strauß, Gerhard, et. al. (Hrsg.): Lexikon der Kunst. 2., unveränderte Aufl. Bd.1, 4, 5. Leipzig: E.A. Seemann 2004.

Quinten, Detlev: Nicht die Bohne wert? Zur historischen Bewegung des Kakaos auf dem Weltmarkt. In: Schokolade. Geschichte Geschäft und Genuss. Hrsg. von Hartmut Roder. Bremen: Edition Temmen 2002. S. 11-22.

Raff, Thomas: Die Sprache der Materialien. Anleitung zu einer Ikonologie der Werkstoffe München: Deutscher Kunstverlag 1994 (= Kunstwissenschaftliche Studien: Bd. 61).

Raap, Jürgen: Schokolade ›Zucker, Torten, Süßwaren. In: Kunsforum International Bd.160. Juni-Juli 2002. S. 260-263.

Riedel, Ingrid: Farben. In Religion, Gesellschaft, Kunst und Psychotherapie. Stuttgart: Kreuz 1983.

Rieß, Jürgen: Zur Produktionsgeschichte der Schokolade. In: Schokolade. Geschichte Geschäft und Genuss. Hrsg. von Hartmut Roder. Bremen: Edition Temmen 2002. S. 32-37.

Roder, Hartmut: Die Zukunftslust am Süßen. Innovationen, Trends, Visionen. In: Schokolade. Geschichte Geschäft und Genuss. Hrsg. von Hartmut Roder. Bremen: Edition Temmen 2002. S. 104-107.

Vollmer, Günter (Hrsg.): Lebensmittelführer. Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Fett, Gewürze, Süßwaren. Inhalte, Zusätze Rückstände. Stuttgart: Georg Thieme 1990.

Wagner, Monika: Das Material der Kunst. Eine andere Geschichte der Moderne. München. Beck 2002.

Wagner, Monika und Rübel, Dietmar (Hrsg.): Material in Kunst und Alltag. Berlin: Akademie 2002. (= Hamburger Forschungen zur Kunstgeschichte I).

Wagner, Monika: Einleitung. In: Material in Kunst und Alltag. Hrsg. von Monika Wagner und Dietmar Rübel. Berlin: Akademie 2002. (= Hamburger Forschungen zur Kunstgeschichte I). S. VII-IX.

Wagner, Monika: Material. In: Ästhetische Grundbegriffe (ÄGB). Historisches Wörterbuch in sieben Bänden. Hrsg. von Karlheinz Barck, et. al. Bd.3. Stuttgart: J.B. Metzler 2001. S. 866-882.

Schaffner, Ingrid: A Chocolate Art History. In: Chocolate! Ausst. Kat. Hrsg. Swiss Institute. New York: 1995.

Schawelka, Karl: ››More matter with less art‹‹?. Zur Wahrnehmung von Material. In: Material in Kunst und Alltag. Hrsg. von Monika Wagner und Dietmar Rübel. Berlin: Akademie 2002. (= Hamburger Forschungen zur Kunstgeschichte I). S. 13-32.

Schild, Egon (Hrsg.): Der junge Konditor. 9., überarbeitete Aufl. Bd. 2. Gießen: Pfannenberg & Co 1995.

Schmale, Verena: ››Zu Risiken und Nebenwirkung‹‹ – Schokolade in der Medizin. In: Schokolade. Geschichte Geschäft und Genuss. Hrsg. von Hartmut Roder. Bremen: Edition Temmen 2002. S. 86-90.

Schneckenburger Manfred: Kunst des 20. Jahrhunderts. Skulpturen und Objekte. Jubiläumsausgabe 25 Jahre Taschen. Hrsg. von Ingo F. Walther. Bd. 2. Köln: Taschen 2005.

Spector, Nancy: Slumber: A Fairytale. In: Janine Antoni. Hrsg. von Cristina Bechtler. Küsnacht: Ink Tree Edition 2000. S. 10-20.

Scholze-Stubenrecht, Werner, Eickhoff, Birgit, Mang, Dieter: Duden. Fremdwörterbuch. Wissenschaftlicher Rat der Dudenredaktion. 3., völlig neu bearbeitete und erweiterte Aufl. Bd.5. Mannheim: Bibliographisches Institut & F.A. Brockhaus AG 2001.

Scholze-Stubenrecht, Werner, Eickhoff, Birgit, Mang, Dieter: Duden. Herkunftswörterbuch. Wissenschaftlicher Rat der Dudenredaktion. 3., völlig neu bearbeitete und erweiterte Aufl. Bd.7. Mannheim: Bibliographisches Institut & F.A. Brockhaus AG 2001.

Schuhmacher, Karl, Forsthofer, Leopold et. al.: Das große Buch der Schokolade. Warenkunde, Patisserie, Confiserie, Desserts und Getränke. München: Gräfe & Unzer 2004.

Internetquellen

Antoni, Janine: Chocolate , lard, & soap sculptures, 1992-94.
Unter: http://www.pbs.org/art21/artists/antoni/art_sculpture.html
(Letztes Abrufdatum: 05.05.2006)

art 21: “Lick and Lather”. Interview mit Janine Antoni.
Unter: http://www.pbs.org/art21/artists/antoni/clip2.html
(Letztes Abrufdatum: 23.05.2006)

Dobke, Dirk: „Melancholischer Nippes“. Dieter Roths frühe Objekte und Materialbilder (1960-75). Diss. Univ. Hamburg 1997. Teil 1. Hamburg 1997 (aktualisiert: März 1999).
Unter: http://www.sub.uni-hamburg.de/opus/volltexte/1997/40/html/Teil_1.pdf
(Letztes Abrufdatum: 22.05. 2006)

Galerie und Kunsthandel: 7. artfinder-Edition: Love Story von Sonja Alhäuser.
Unter: www.artfinder.de/data/editionen/edition_start.php?IDD=1142430468
(Letztes Abrufdatum: 12.05.2006)

Grünewald, Stephan: Von der Gemeinsamen Malzeit zum autonomen Versorgungs-Talisman.
Unter:http://www.rheingold-online.de/rheingold-online/front_content.php?client=10&lang=3&idcat=54&idart=195&idparent=54
(Letztes Abrufdatum: 10.04.2006)

Jocks, Heinz- Norbert: Kunst auf der Dessertebene, Ein Gespräch mit Sonja Alhäuser. (Dokumentation, Bd. 159, April/Mai 2002, S.144). Ausdruck von Original.
Unter: www.artconten.de/kunstforum/abonement/archiv/bd/159/159008.asp
(Letztes Abrufdatum: 04.05.2006)

Laine, Warren: Ausstellungsankündigung „Das Bekannte und das Unbekante“.
Unter: http://www.chocolatecheese.de/presscenter/print/Leonding.pdf
(Letztes Abrufdatum: 20.04.2006)

O. N: Ausstellungsankündigung „no more words“ chocolate&cheese kunst in schokolade (1997). Unter:
http://www.chocolatecheese.de/presscenter/print/iub/exhibition_5_06_deutsch.pdf
(Letztes Abrufdatum: 20.05.2006)

O. N.: Kolonialware Kakao. Imhoff Stollwerk Museum.
Unter: http://www.schokoladenmuseum.de/start.htm
(Letztes Abrufdatum:14.04.2006)

Quarks & Co: „Die Welt der Düfte“. Text von Judith König, Ilka aus der Mark und Ismeni Walter. Westdeutschen Rundfunk. 2003.
Unter: http://www.quarks.de/duefte/duefte.pdf
(Letztes Abrufdatum: 14.03.2006)

Quarks Script: Schokolade – Die süße Last. Text von Johann Bayer Salim Butt, Harald Raabe, Heike Rebholz, Jo Siegler und Sabrina Steffen. Westdeutscher Rundfunk 1998.
Unter: http://www.quarks.de/schokolade/schokolade.pdf
(Letztes Abrufdatum: 14.03.2006)

Salon du chocolat: Unter : http://www.chocoland.com/
(Letztes Abrufdatum: 22.05.2006)

Sinus-Sociovision: Sinus Milieu. Unter: http://www.sinus-sociovision.de/
(Letztes Abrufdatum: 22.05.2006)

Städtische Galerie Nordhorn: Pressemitteilung: Sonja Alhäuser: goldgelb. Unter:
http://www.staedtische-galerie.nordhorn.de/pdf-dateien/06alhaeuser_eroeffnung.pdf
(Letztes Abrufdatum: 20.04.2006)

Strunk, Marion: Körper + Körper im Bild und über das Bild hinaus. Zu Arbeiten von Rosemarie Trockel, Janine Antoni, Bruce Naumann, Eva&Adele, Pierre&Gilles und Eva Wohlgemuth.
Unter: http://www.genderstudies-hgkz.ch/de/texte/downloads/basel.doc
(Letztes Abrufdatum: 05.05.2006)