

Edition Vincent Klink

JOURNAL
CULINAIRE

Wissenschaft und Kultur des Essens



Essen in der Kunst

Heft 02

4 Editorial

SCHWERPUNKT | ESSEN IN DER KUNST

8 **Die Küche, die Kunst und das Leben**

Künstler als Wirte, Köche und Gastgeber im 20. Jahrhundert

ELISABETH HARTUNG

20 **Lust an der Irritation**

„Fallenbilder“ und Bankette: Daniel Spoerri's Eat-Art

BARBARA RÄDERSCHIEDT

25 **Folgschwere Begegnung von Knopf und Ei**

Schneiderkunststück: Zu einem Objekt von André Thomkins

ANDREAS SCHÄFLER

29 **Prison à l'orange**

Lebensmittel als Kunstmaterial bei Egon Schiele und Louise Bourgeois

RALF BEIL

35 **Die Moral des Überflusses**

Kein erstrebenswertes Modell: Pieter Bruegels „Schlaraffenland“

MICHAEL PHILIPP

GRUNDLAGEN & ERGEBNISSE

40 **Guten Appetit!**

Appetitsteuerung: Kognitive Überlegungen zur Ernährungsoptimierung sind biologischer Unfug

ULRIKE GONDER

50 **Eier – mit gutem Gewissen genießen**

Wissenschaftlich falsche Risikogerede: Der Cholesterinspiegel-Irrtum

NICOLAI WORM

53 **Proteine, Enzyme und biologische Wertigkeit**

Molekülstruktur und physiologische Prozesse:
Zur biologischen Verwertbarkeit von Nahrungsmitteln

THOMAS VILGIS

FORUM

64 **Pompfuner-Gastronomie & Mehlspeisg'rieß**

Adolf Loos vs. Wiener Küche: eine austriakische Affäre

WALTER SCHÜBLER

- 72 **Suhlen und sauen für den Genuss**
 Ethischer Anspruch und Handwerk: die Herrmannsdorfer Landwerkstätten
 ULRIKE FOKKEN

- 78 **Gastaufnahme als Gottesdienst**
 Der Ursprung des kommerziellen Gasthauses in der Geschichte
 des Mönchtums
 MARTIN WURZER-BERGER

ANWENDUNGEN

- 85 **Instabilitäten der Wein-Erfahrung**
 Die labilen Zonen der Geschmackswahrnehmung bei der Weinprobe
 WALTER PAMMINGER

- 93 **Alles andere als einfach**
 Der Eintopf – Plädoyer für ein unterschätztes Gericht
 VINCENT KLINK

- 95 **FUNDSTÜCK | „Kaldaunen von der Führer“**
 Eine viersprachige Speisekarte aus Portugal
 BARBARA HÄUSLER

REZENSIONEN

- 102 **Gebratener Schwan im Federkleid**
 Gerd Unverfehrt: „Wein statt Wasser. Essen und Trinken bei
 Jheronimus Bosch“
 MICHAEL PHILIPP

- 104 **Priapus von Konditorhand**
 Elke Stein-Hölkeskamp: „Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte“
 ISABEL PÖHLMANN

- 108 **Prozesse im System Mensch**
 Andreas Hahn, Alexander Ströhle, Maike Wolters: „Ernährung,
 Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie“
 THOMAS VILGIS

ANHANG

- 114 Autoren
 118 Impressum

EDITORIAL



Essen in der Kunst – das ist ein weites Feld. Von römischen Mosaiken mit Darstellungen von Lebensmitteln oder Tafelszenen über den Vanitasgedanken in der Stillebenmalerei bis hin zu klugen, originellen oder eben nur effekthascherischen Performances und Aktionen der Gegenwartskunst – die Palette der unterschiedlichen Ansätze, Absichten und Bedeutungen, die mit der Darstellung oder dem Einsatz von Lebensmitteln und Essen in der Kunst verbunden sind, ist unendlich breit gefächert. Wir konnten also aus gutem Grund nicht den Anspruch erheben, das Thema kunsthistorisch flächendeckend zu behandeln. Stattdessen haben wir uns auf einige Aspekte, Künstler und Werke konzentriert, mit Schwerpunktbeiträgen, die das Thema spielerisch umkreisen und sich vor allem mit der jüngeren Vergangenheit auseinandersetzen.

So stellt Elisabeth Hartung Künstler des 20. Jahrhunderts vor, die das gemeinschaftsstiftende und kommunikative Element von Kochen und Essen ins Zentrum ihrer Arbeit stellen und dafür auch als Wirte, Köche und Gastgeber in Erscheinung treten. In einem weiten Bogen beginnt sie in den 20er Jahren bei den Futuristen, um über Daniel Spoerri sowie deutsche und amerikanische Kneipen- und Restaurantprojekte der 60er und 70er Jahre zum gegenwärtig wohl bekanntesten Vertreter dieser „freundlich einladenden Künstler“ zu kommen: Rirkrit Tiravanija, der weltweit in Galerien und Museen seine Thai Currys serviert.

Das gern geführte Label Eat-Art bleibt indes mit seinem Erfinder Daniel Spoerri verbunden. Ihn würdigt Barbara Räderscheidt in ihrem Text als einen Künstler, dem es neben der lustvollen Irritation unserer (Ess-)Gewohnheiten stets um das Begreifen und den Erhalt der einfachen und elementaren Bedeutung von Kochen und Essen geht. Quasi als Beleg für seine gleichermaßen reflektierte wie ironische Haltung finden sich über das gesamte Heft verteilt Statements und Anmerkungen von Spoerri aus mehreren Jahrzehnten.

Mit einem Einzelwerk von Spoerri Weggefährten André Thomkins beschäftigt sich Andreas Schäfler: Er ergründet den heiteren Zauber von dessen Objekt „Knopfei“. Um einen ganz anders gelagerten, nämlich biografischen Kontext geht es im Beitrag von Ralf Beil, in dem der Autor ebenso überraschend wie einleuchtend Arbeiten von Egon Schiele und Louise Bourgeois zusammenbringt: Die Verbindung stellt auf der Objektebene eine Orange her, und bei beiden Künstlern wird sie zu einem Symbol der Lebensbewältigung. Michael Philipp macht schließlich einen großen Zeitschritt zurück und zeigt an dem Gemälde „Das Schlaraffenland“ von Pieter Bruegel d. Ä., warum dieses Utopia für den Künstler kein wirklich empfehlenswertes Gesellschaftsmodell gewesen ist beziehungsweise sein konnte.

Für dieses Schwerpunktthema wurde auch das Bebilderungsprinzip durchbrochen. Statt Arbeiten eines einzelnen Fotografen zeigen wir eine Auswahl der erwähnten Kunstwerke. Sie sind in einem Bildblock am Ende des Schwerpunktteils zusammengefasst und mit Querverweisen auf die jeweiligen Texte versehen. In diesem Zusammenhang danken wir der *Stiftung Sammlung Dieter Scharf zur Erinnerung an Otto Gerstenberg*, insbesondere Julietta Scharf, für freundliche Unterstützung.

Unsere weiteren Rubriken beschäftigen sich wie immer mit neuen Erkenntnissen aus den Naturwissenschaften, informieren über eine austriakische Affäre, die 1927 der Architekt Adolf Loos lostrat, über physiologische und andere Probleme bei der Weindegustation und stellen lesenswerte Publikationen vor.

Und nun wünschen wir wieder anregende Lektüre.

BARBARA HÄUSLER | THOMAS VILGIS



„Seit ich den Kunstbetrieb als Aussageplattform akzeptiert habe, kreist meine Fragestellung um das Essen als eine der vitalsten Lebensnotwendigkeiten, bei der alle Sinneseindrücke – nicht nur optische – beteiligt sind, und wo die übernommenen Traditionen heute und in nächster Zukunft ganz radikale Veränderungen erfahren werden.“ | **Daniel Spoerri 1970** | *Rede anlässlich der Eröffnung der Eat Art Galerie über dem „Restaurant Spoerri“ in Düsseldorf*

Die Küche, die Kunst und das Leben

ELISABETH HARTUNG

■ **Vom Nudelverbot der Futuristen in den 20er Jahren bis zu Rirkrit Tiravanijas Thai Curry in der Gegenwart: ein kleiner Streifzug durch die Geschichte der Künstler als Wirte, Köche und Gastgeber im 20. Jahrhundert**

| „Art is what makes life more interesting than art.“ | Robert Filliou

Im Global Village der Gegenwart steht auf der Speisekarte der Künstler, deren Palette schier endlos ist, das Thai Curry ganz oben. Und doch ist die Küche der Künstler im 20. Jahrhundert für eine rein kulinarische Abhandlung oder ein Rezeptbuch ungeeignet. Was hätte man auch davon, zu Hause das legendäre Elefantenrüsselsteak aus dem „Restaurant Spoerri“ nachzukochen, oder wenn der Wirt um die Ecke ein Thai Curry à la Rirkrit Tiravanija anböte. Man könnte sich zwar gut gesättigt zurücklehnen, doch etwas Entscheidendes würde fehlen: die *differentia specifica*, welche die scheinbar so alltäglichen Dinge im Kontext der Kunst aus einer ungewohnten Perspektive zeigt.

Für eine Reise ins äußerst disparate Land der Eat-Art und der Künstler-Köche muss man die Welt der Koch-Künstler verlassen, so verführerisch deren Kreationen auch sein mögen. Denn es geht nicht in erster Linie um das Artifizielle des Herstellungsprozesses, das flüchtig betrachtet mit Kunst assoziiert werden könnte, und auch nicht um üppige Gelageszenen in Ateliers und ähnlich Pittoreskes. Derlei zementiert nur alte Klischees, deshalb müssen vor allem ein paar hartnäckige Vorurteile zum Thema Eat-Art ad acta gelegt werden. Denn das, was unter Eat-Art schon firmierte oder sich dieses Namens noch immer bedient, jagt nicht nur manchem Gourmet kalte Schauer über den Rücken, auch einem ernstzunehmenden Kunstverständnis sind präventive Bankette und Buffets oder kunterbunt eingefärbte Puddings von selbsternannten Kreativen und Koch-Künstlern selbstverständlich ein Grauen. Derlei hat, pointiert gesprochen, weder etwas mit den Paradigmen heutiger Kunst zu tun, noch mit dem Begriff Eat-Art, den Daniel Spoerri 1970 prägte. Vielmehr ist der Begriff mittlerweile von einer ungeheuer witzig sein wollenden Eventkultur und eher effekt-hascherisch-anklagenden „Sozio-Kunstszene“ in Dienst genommen worden, so dass es besser scheint, sich von ihm zu lösen.

Doch konzentrieren sich Nahrungsmittel im Kontext der Kunst notwendigerweise nicht allein auf Schönheit und guten Geschmack, sondern evozieren häufig alle dazugehörigen körperlichen Vorgänge: Verwesungsprozesse und kulturelle Esspraktiken nebst den dadurch ausgelösten Gefühlen bis hin zum Ekel. Diese Themenfelder werden von der Kunst stets mitreflektiert, wenn sie Nahrungsmittel als Material einsetzt. Zum Thema Kunst und Essen gehören aber auch die Prozesse des Kochens, Einladens und Speisens, allesamt höchst kommunikative und soziale Aspekte.

Über das Thema Essen rückte die Kunst im 20. Jahrhundert mit dem Rezipienten entscheidend näher zusammen – ob sie diese Nähe nun über die vielfältigen Identifikationsmöglichkeiten und Gefühle mit dem Thema zu erreichen suchte oder den Betrachter direkt zum Essen, Trinken, Kommunizieren einlud. Die Kunst verfolgte damit stets eine Anbindung an das Leben jenseits der abgeschiedenen Ateliers, öffnete die traditionellen Gattungsgrenzen und gewann so neue Impulse für die Überprüfung ihres Status und ihrer Möglichkeiten. So verwundert es nicht, dass Adorno, der ein Verfechter der Autonomie der Kunst war, meinte, Kunst könne nicht dort sein, wo Küche, sprich: Alltagswirklichkeit ist. Die zeitgenössische Kunst jedoch ignorierte dieses Verdikt, ging ihren Weg entschieden weiter und legte sich, als sie nach dem Ende der Avantgarden ihre Strategien und Ziele wesentlich veränderte, gar das Schlagwort „Kunst als Dienstleistung“ zu.

Ab den 90er Jahren des 20. Jahrhunderts widmen sich Künstler dem neuen Kunstverständnis folgend in ihrer Arbeit der psychischen, politischen und soziologischen Verfassung unserer Gesellschaft. Sie recherchieren, arbeiten mit vorgefundenen Objekten, bedienen sich der neuesten Technik und stellen alltägliche Situationen her. Etwa indem sie die Besucher einer Ausstellung bewirten, statt ihnen ein fertiges Kunstwerk zu präsentieren. Aus einer neuen Perspektive heraus beginnt damit das Essen als existenzielle wie als kulturelle Kategorie gleichermaßen ernst genommen, untersucht und künstlerisch transformiert zu werden.

Nun stellt sich die Frage: War und ist das überhaupt (noch) Eat-Art? In welchen Kontexten stehen die neuen Ausdrucksformen? Was bewegt die Künstler, wenn sie zum Essen einladen? Für eine Antwort lohnt es sich, einen Blick zurück zu werfen, um danach wieder in der Gegenwart anzukommen. Denn Kunst entsteht nie im Vakuum, sondern in einem historischen Kontext und ist gleichwohl immer Produkt ihrer Zeit.

Futuristen – die ersten Aktivisten

Eine erste Station ist die Taverne Santopalato in Turin. Am 8. März 1931 empfängt hier Filippo Tommaso Marinetti (1876 – 1944), der führende Kopf der Futuristen, gemeinsam mit seinen Gefolgsgenossen Boccioni, Balla, Sant’ Elia und Russolo, die Gäste.

Man lädt zum ersten futuristischen Essen, das nicht weniger als 14 Gänge umfasst. Mit der Eröffnung des Santopalato (zu deutsch: Heiliger Gaumen) haben die Futuristen einen lange gehegten Plan realisiert: Das erste von Künstlern initiierte und geführte Speiselokal ist eröffnet! Zu erschwinglichen Preisen soll hier jedermann die Sensation erleben können, Kunstwerke zu essen. Zur Eröffnung stehen „plastische Geschmackskomplexe“ wie „Intuitive Vorspeise“, „Sonnenbrühe“, „Ganzreis“, „Luftspeise“, „Äquator und Nordpol“ oder „Elastiksüß“ auf der Speisekarte sowie ein mit Stahlkügelchen gefülltes „Huhn Fiat“.

Schon an ihrem ersten futuristischen Abend 1910 in Triest war das Essen ein wichtiges Element gewesen: Beginnend mit dem Dessert wurde das Menü in umgekehrter Reihenfolge serviert, womit nicht nur ein Zeichen für das 1909 formulierte erste futuristische Manifest und seine provokative Haltung gesetzt wurde. In letzter Konsequenz hatten die Futuristen nichts Geringeres als die „futuristische Revolution der Kochkunst“ im Dienst einer politischen Revolution im Visier. In ihrem militant auf eine neue Gesellschaft und einen neuen Menschen zielenden Konzept eines futuristischen Gesamtkunstwerks, in dem Fortschritt, Motoren und Maschinen verherrlicht werden, widmeten sich die Künstler um Marinetti neuen Ausdrucksformen und instrumentalisieren auch die Ernährung für ihr Programm. So arbeiteten sie etwa an einer optimalen Ernährung für die kreativen, fruchtbaren und aggressiven Fähigkeiten, welche die neue futuristische Rasse benötige. Pasta erklärten sie zu einem Tabu, denn Nudeln, so das Argument, seien die schwere, lähmende Speise der Unterdrückten. Stattdessen sollten die idealisierten gestählten Körper mit den besten Nährstoffen aus gesunder Kost versorgt werden, deren Hauptkomponenten aus Reis, Fisch, fettarmem Fleisch und Gemüse bestehen. Bloß keinen Ballast, denn die Gedanken müssten frei sein und die futuristischen Kämpfer wendig und schnell agieren können. Das erklärte Ziel war, Nahrung künftig nur noch in Pulver- und Pillenform darzureichen – so weit kam es aber nicht.

Doch handelte es sich bei den Futuristen mitnichten um Asketen. Die Ernährungsratschläge im Kontext ihrer Kriegsverherrlichung waren nämlich nur eine Seite der Medaille, die Taverne Santopalato und die opulenten, in ganz Italien und anderen Ländern Europas veranstalteten Bankette eine andere. Beide Aspekte fanden in heroischen Winteressen für Soldaten und in leichten Sommeressen für Maler und Bildhauer zueinander. Das Essen stand ganz im Zentrum des futuristischen Konzepts und Lebens, denn es galt dieser Kunstrichtung als der „Schmelztiegel aller Einzelkünste“, in dem alle Sinne zusammenwirken: Tasten, Sehen, Riechen, Schmecken, Hören.

Die futuristische Aktion, und das ist bei aller ideologischen Überzeichnung das Entscheidende, bestand wesentlich darin, dass beim Essen alle Sinne zusammenwirken und der einseitige Akt der Kunstrezeption zugunsten eines gemeinschaftlichen

Erlebnisses aufgelöst wurde. Das Kunstwerk vollendet sich für die Futuristen also nur im Vollzug mit dem und durch den Rezipienten: Als Gast der Taverne muss er seine passive Haltung aufgeben, wird durch den Verzehr der Speisen geformt und zugleich selbst Teil des großen futuristischen Gesamtkunstwerks.

Prinzip Realität und Disparates in den 60er Jahren

Im Terminus „Aktion“ sind bereits viele Aspekte für die Kunst der 1960er Jahre angelegt, die mit einem anderen künstlerischen und vor allem politischen Impetus die Grenzen der Kunst einreißen wollte. Ihr Schlagwort hieß Realität – weg vom Schein, hin zum Leben. Das Essen als allgemeinverständliches Thema, dessen außerkünstlerische Konnotationen stets präsent bleiben, wurde in diesem Kontext einerseits auf der Suche nach seinen zentralen kulturellen Aspekten thematisiert, andererseits spielte es in den Künstlerkreisen der 60er Jahre eine „subversiv-soziologisierende Rolle“.¹ Dieter Roths Schokoladenobjekte und Schimmelbilder, Carolee Schneemanns „Meat Joy“, Hermann Nitschs Orgienmysterientheater, Wolf Vostells Brote und Andy Warhols Campbell's-Suspendosen sind nur die prominentesten und disparatesten Beispiele für Kunst, die mit Lebensmitteln und Essen zu tun hatte.

Das Credo Warhols und der Pop-Art-Künstler etwa hieß: Alles ist ohnehin von den Massenmedien bestimmt, lasst uns genießen, was sie uns verheißen und bieten. Oder: „Das Schönste an Tokio ist McDonald's.“ Denn in Amerika hatten Fast food und Medien schon damals die symbolischen, sozialen und kulturellen Werte der Mahlzeit radikal verändert, und in seinem Projekt „Restaurant for a lonely person“ unterließ Warhol daher folgerichtig auch die soziale Kommunikativität des Essens: Dort saß jeder mit einem Tablett in einer Nische und glotzte TV. Ebenso einsam isst in seinem Film „Eat“ aus dem Jahr 1963 der Künstler Robert Indiana 45 Minuten lang an einem Pilz. In seiner *factory* wurde zwar ekstatisch getanzt und getrunken, aber zum Essen lädt einer wie Warhol nicht ein.

Im geselligen Rheinland nehmen sich die Aktionen zur gleichen Zeit ganz anders aus. Da bitten schon mal der Künstler Konrad Lueg und der spätere Galerist Konrad Fischer – im Rahmen einer gemeinsam mit Beuys, Piene, Mack, Latham, Richter und Polke organisierten Abschiedsausstellung – am 11. Dezember 1966 zum gemütlichen Kaffeeklatsch mit Streuselkuchen vor Blümchentapete in die Räume der Galerie Alfred Schmela. Von Eat-Art war da noch nicht die Rede.

Der Künstler als Koch: Daniel Spoerri und die Eat-Art

Deren Geburtsstunde war 1970 in einer schlaflosen Nacht in New York. Geburtshelfer war der Künstler Daniel Spoerri, der schon seit 1959 Tischplatten mit den fixierten Resten von Essen als „Fallenbilder“ an der Wand befestigte und 1960 als künstlerische

Aktion in einen „Krämerladen“ in Kopenhagen eingeladen hatte. Dort konnte man Lebensmittel und Getränke mit der Aufschrift „Achtung Kunstwerk“ kaufen und sofort konsumieren – oder als Kunstwerk aufbewahren. Im März 1963 verwandelte er die Galerie J in Paris in ein öffentliches Restaurant und kochte als „le Chef Daniel“ mit weißer Kochmütze. An den Wänden hingen Assemblagen mit 723 Küchengeräten. Ein Novum in der Kunstgeschichte: Ein Künstler steht als Koch im eigenen Restaurant und engagiert als Kellner bekannte Kunstkritiker. Für 20 oder 30 Francs konnten die Gäste an zwölf Abenden Menüs aus der internationalen Küche, aber auch Thematisches wie das „Gefängnisessen“ oder ein „Homonymes Menü“ speisen. Die Atmosphäre war locker und äußerst kommunikativ.

„Und das Leben als Kunstwerk zu gestalten, scheint mir eine ganz nette Lebensbeschäftigung zu sein“, schrieb Daniel Spoerri in seiner Einleitung des Katalogs zur Ausstellung „Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen“ im Amsterdamer Stedelijk Museum. Der Spruch hatte etwas Programmatisches. Obwohl Spoerri am Einreißen der Grundfesten des tradierten Kunstbegriffs arbeitete, war sein Vorgehen konstruktiv. Er ebnete die Grenzen zwischen Kunst und Leben ein und wurde als Koch, Gastronom und Impresario großer Feste zum Initiator von Kommunikation und sinnlichen Ereignissen. Diese waren nie Selbstzweck, sondern riefen, spielerisch in die Wege geleitet, Fragen nach dem kulturellen Stellenwert des Essens, Kochens und aller kulturtechnischen Verfahren ins Bewusstsein. In gewisser Weise ist Spoerri deshalb ein künstlerischer Ethnograph der eigenen Kultur, der sich der zentralen kulturellen Kategorie des Essens zugewendet hat und damit, ähnlich dem Ethnographen in der fremden Kultur, distanzierter Beobachter und Teil der zu erforschenden Kultur zugleich ist. Und eben diese Doppelrolle füllt Daniel Spoerri mit Bravour aus. Er vermittelt Kenntnisse über die eigene Kultur und zieht als Gastgeber den Gast alias Rezipienten als selbstständig Handelnden mit ein, erst gemeinsam mit ihm wird das künstlerische Konzept mit Leben erfüllt.

Im Juni 1968 eröffnete Spoerri am Düsseldorfer Burgplatz sein „Restaurant Spoerri“, auf dessen Speisekarte tatsächlich einmal das eingangs erwähnte Elefantenrüsselsteak stand – das es dann aber wegen Problemen mit dem Zoo, der den Elefanten liefern wollte, doch nicht gab. Im ersten Stock befand sich ein kleines, sehr lebendiges Forum für die Auseinandersetzung der Kunst mit dem Thema Essen: die Eat Art Galerie, in der Spoerri seine interdisziplinären Aktivitäten als Künstler, Koch und Galerist sowie seine Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit verwirklichte. Auf allen Plakaten und Einladungskarten stand der Schriftzug „Daniel Spoerri presents Eat art“, und viele internationale Künstler sind seiner Einladung gefolgt, für die Eat-Art Galerie Arbeiten zu entwickeln: Roy Lichtenstein, Richard Lindner, Dieter Roth, André Thomkins, Robert Filliou ... und selbst Joseph Beuys. Er eröffnete am 30. Oktober 1970 in der Eat-Art Galerie seine Ausstellung, aus der die Aktion „Freitagsobjekt, 1 a gebratene Fischgräte“ hervorgegangen ist.

JOURNAL CULINAIRE

© 2006 Edition Vincent Klink, Stuttgart
Band 2, April 2006, ISBN: 3-927350-83-4
Internet: www.journal-culinaire.de

GERICHTSSTAND

Stuttgart

GESTALTUNG

Ulrike Klaus, Delight Design – Kommunikationsgestaltung, Leonberg

REDAKTION

Barbara Häusler, Emil-Geis-Straße 8, 81379 München
E-Mail: redaktion@journal-culinaire.de

Prof. Dr. Thomas Vilgis

E-Mail: vilgis@mpip-mainz.mpg.de

SCHLUSSREDAKTION

Andreas Schäfler

DRUCK

MaroDruck, Augsburg

WEBSITE-BETREUUNG

Ludwig Lang

DAS EINZELHEFT KOSTET

Euro 14,90 / sFr 24,- (plus Euro 2,- Versandkosten)

DAS ABO FÜR VIER EINZELAUSGABEN KOSTET

Euro 54,- / sFr 88,- (inklusive Verpackung und Versand)

EINZEL- UND ABO-BESTELLUNGEN BITTE AN

BuchGourmet, Herrn Dieter K. Eckel, Hohenzollernring 16 – 18, 50672 Köln
Telefon (02 21) 2 57 40 72, Telefax (02 21) 25 53 05
E-Mail: shop@buchgourmet.com

BESTELLADRESSE FÜR DEN BUCHHANDEL

MaroVerlag, Zirbelstr. 57a, 86154 Augsburg
Telefon (08 21) 41 60 34, Telefax (08 21) 41 60 36
E-Mail: campus@maroverlag.de

AUTOREN

DR. RALF BEIL, geboren 1965 in Kobe/Japan, studierte Kunstgeschichte, Germanistik und Philosophie. Er schreibt als Kunstkritiker für verschiedene Zeitschriften und arbeitete als Ausstellungskurator und Konservator an Museen in Bern und Lausanne. Seit Januar 2006 ist er Direktor des Instituts Mathildenhöhe in Darmstadt.

ULRIKE FOKKEN, geboren 1964, arbeitet als freie Journalistin und Autorin in München. Zuletzt erschienen von ihr „Quer denken und gewinnen – Neue Management-Perspektiven für Führungskräfte“ und im März 2006 bei Knauer „So geht’s, Deutschland. Anleitungen für den Aufschwung“.

ULRIKE GONDER, geboren 1961, ist Ernährungswissenschaftlerin und Wissenschaftsjournalistin. Zuletzt ist im Hirzel Verlag ihr Buch „Fett! Unterhaltsames und Informatives über fette Lügen und mehrfach ungesättigte Versprechungen“ erschienen. Sie lebt im Taunus.

ELISABETH HARTUNG, geboren 1964, ist Kunsthistorikerin und Inhaberin des kunst-buero in München. U.a. konzipierte die freie Kuratorin und Autorin im Bereich zeitgenössischer Kunst 2001 in München eine Ausstellungstrilogie zum Thema Kunst und Essen, darunter „Daniel Spoerri presents Eat art“.

VINCENT KLINK, geboren 1949, ist Koch und betreibt in Stuttgart sein Restaurant Wielandshöhe. In der Edition Vincent Klink erscheint neben Journal Culinaire auch die von ihm gemeinsam mit Wiglaf Droste herausgegebene literarisch-satirische Zeitschrift und „kulinarische Kampfschrift“ *Häuptling eigener Herd*.

WALTER PAMMINGER, geboren 1954, ist Chemiker, Buchgestalter und Autor vorwiegend im Bereich von Kunst, Design und Architektur. 2005 erhielt er für die Gestaltung des Buchs „Freuds verschwundene Nachbarn“, das im Wiener Verlag Turia + Kant erschienen ist, die Silbermedaille der Stiftung Buchkunst in der Sektion „Schönste Bücher aus aller Welt“. Er lebt in Wien.

DR. MICHAEL PHILIPP, geboren 1962, ist Historiker und lebt in Berlin. Veröffentlichungen zur deutsch-jüdischen Geschichte und zu Stefan George und seinem Kreis. 1999 gab er die Schrift von Wilhelm Fraenger „Das Bild der ‚Niederländischen Sprichwörter‘. Pieter Bruegels verkehrte Welt“ neu heraus. Zur Zeit Vorbereitung einer Gemäldeausstellung zum Thema „Die Versuchung des heiligen Antonius“.

DR. ISABEL PÖHLMANN, geboren 1957, ist Theaterwissenschaftlerin und Germanistin. Zuletzt gab sie bei dtv die Anthologie „Spanien. Reise-Lesebuch“ heraus. Sie lebt mit ihrer Familie in Madrid.

BARBARA RÄDERSCHIEDT, geboren 1959, studierte Kunstpädagogik und ist Künstlerin sowie Autorin von Texten zur zeitgenössischen Kunst, insbesondere zu Daniel Spoerri, dessen Website www.danielspoerri.org sie auch betreut. Letzte Veröffentlichung als Herausgeberin: „Il Giardino di Daniel Spoerri“, Siena 2003. Sie lebt in Köln.

ANDREAS SCHÄFLER, geboren 1958, studierte Sozialwissenschaften und war Autor für die *taz* und die *Frankfurter Rundschau*. Er arbeitet als Pressereferent und Lektor in einem Münchner Verlag.

DR. WALTER SCHÜBLER, geboren 1963, lebt als Lektor und Autor von Biografien in Wien. U.a. veröffentlichte er im Residenz Verlag eine „Short-cuts-Biographie“ über Johann Nestroy, demnächst erscheint seine „Zoom-Biographie“ zu Gottfried August Bürger. Zur Zeit arbeitet er über den Publizisten Anton Kuh.

DR. NICOLAI WORM, geboren 1951, ist Ernährungswissenschaftler und lebt in München. Er hat zahlreiche Bücher und Fachartikel zu den Themen Cholesterin, Ernährungsfehler und Diätfallen veröffentlicht. Zuletzt ist von ihm im Systemed Verlag „Glücklich und schlank. Mit viel Eiweiß und dem richtigen Fett. Die LOGI Methode in Theorie und Küche“ erschienen.

MARTIN WURZER-BERGER, geboren 1963, ist Maler, Grafiker, Aperitifproduzent und Weinhändler. Er lebt in Münster.

Redaktion

BARBARA HÄUSLER, geboren 1958, lebt als freie Journalistin und Übersetzerin in München. Zuletzt ist von ihr im Patmos Verlag die literarische Anthologie „Sterne gibt's wie Sand am Meer. Gedichte und Geschichten von Sehnsucht und Gestirnen“ erschienen.

PROF. DR. THOMAS VILGIS, geboren 1955, ist theoretischer Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Zuletzt erschien im Hirzel Verlag sein Buch „Die Molekül-Küche. Physik und Chemie des feinen Geschmacks“.

JOURNAL CULINAIRE

© 2006 Edition Vincent Klink, Stuttgart
Band 2, April 2006, ISBN: 3-927350-83-4
Internet: www.journal-culinaire.de

GERICHTSSTAND

Stuttgart

GESTALTUNG

Ulrike Klaus, Delight Design – Kommunikationsgestaltung, Leonberg

REDAKTION

Barbara Häusler, Emil-Geis-Straße 8, 81379 München
E-Mail: redaktion@journal-culinaire.de

Prof. Dr. Thomas Vilgis

E-Mail: vilgis@mpip-mainz.mpg.de

SCHLUSSREDAKTION

Andreas Schäfler

DRUCK

MaroDruck, Augsburg

WEBSITE-BETREUUNG

Ludwig Lang

DAS EINZELHEFT KOSTET

Euro 14,90 / sFr 24,- (plus Euro 2,- Versandkosten)

DAS ABO FÜR VIER EINZELAUSGABEN KOSTET

Euro 54,- / sFr 88,- (inklusive Verpackung und Versand)

EINZEL- UND ABO-BESTELLUNGEN BITTE AN

BuchGourmet, Herrn Dieter K. Eckel, Hohenzollernring 16 – 18, 50672 Köln
Telefon (02 21) 2 57 40 72, Telefax (02 21) 25 53 05
E-Mail: shop@buchgourmet.com

BESTELLADRESSE FÜR DEN BUCHHANDEL

MaroVerlag, Zirbelstr. 57a, 86154 Augsburg
Telefon (08 21) 41 60 34, Telefax (08 21) 41 60 36
E-Mail: campus@maroverlag.de