Deutschlandfunk

Feature / Hörspiel / Hintergrund Kultur

Das Feature

Die Küche des Künstlers –

Wie Peter Kubelka das Kochen nach Frankfurt brachte

Autoren: Olaf Karnik und Volker Zander
Redaktion: Tina Klopp / Ulrike Bajohr

Produktion: DLF 2016
Erstsendung: Freitag, 16.09.2016, 20.10 Uhr

Regie: **Fabian von Freier**
Sprecher: **Jochen Langner**

Urheberrechtlicher Hinweis

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt
und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein
privaten Zwecken genutzt werden.
Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige
Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz
geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.

© Deutschlandradio

Atmo : Kochen

01 O-Ton Peter Kubelka: Also, jede Kochtätigkeit ist eine künstlerische Tätigkeit. Jeder Haushalt, in dem eine Person kocht, beinhaltet einen Künstler.

Ansage
Die Küche des Künstlers.

01f O-Ton Peter Kubelka: Ja, also, das ist sehr wichtig zu verstehen.

Ansage
Wie Peter Kubelka das Kochen nach Frankfurt brachte

01ff O-Ton Peter Kubelka: Nun, nix gegen die Fünfsterneköche, das ist ein Phänomen, das es gibt, aber es ist nicht das Essentielle.

Ansage
Ein Feature von Olaf Karnik und Volker Zander.

Sprecher:
1980 sucht die Stadt Frankfurt am Main für ihre Kunsthochschule einen Professor für Film und Video.

01 f Fortsetzung Peter Kubelka: Das Essentielle, was man beim Kochen erkennen muss, ist, dass auch die Mehlsuppe, die Erzeugung der Mehlsuppe eine künstlerische Tätigkeit ist. Und dass wir es mit einer künstlerischen Disziplin haben, die, wie die genauso wie die hochgeschätzte Malerei und Dichtung und Musik, verdient, als solche anerkannt zu werden und untersucht zu werden.

Sprecher:
Peter Kubelka, geboren 1934 in Wien, experimenteller Filmemacher seit den späten 1950er Jahren, bekannt für seine Vorträge, in denen er auch kocht und musiziert, wird an die Städelschule berufen.

01 f Fortsetzung Peter Kubelka:
Und das habe ich versucht, an der Städelschule dann offiziell zu machen, um ein Zeichen zu setzen.

Sprecher:
Kubelka tritt an als Professor für Film und Kochen. Film – und Kochen?

01 f Fortsetzung Peter Kubelka:
Das also zu realisieren, war nicht leicht, weil es eben noch nie da war, wie wir es dann hatten. Die Städelschule war die erste und einzige Hochschule der Welt, die das Kochen anerkannt hat und das freut mich natürlich jetzt noch immer (*lacht*).

Atmo : Kochen

02 O-Ton Thomas Bayrle Der Kubelka, (19)80 haben wir den ja berufen und zwar unter Jochims, und damals haben wir schon etabliert: Film und Kochen. Als erste Schule auf der Welt. Und da war das noch voll belächelt, weltweit belächelt. Aber der Kubelka hat diesen Wunsch geäußert und wir haben gesagt: „In Ordnung."

Sprecher:
Thomas Bayrle, Künstler und als Professor Kubelkas Kollege an der Städelschule – genauso wie der Kurator und Ausstellungsmacher Kasper König.

03 O-Ton Kasper König: Wenn der gekocht hat, dann haben alle Studenten, die daran interessiert waren, fünf, sechs Tage sich ganz darauf eingelassen. Einkaufen, dann philosophisch, anthropologisch erklären: Wie verhält sich das mit dem Wasser und mit der Luft und mit dem Feuer? Aber konkret. Learning by doing.

Atmo : Kochen

04 Thomas Bayrle: Und er ist eben derjenige, der mich überzeugt hat durch sein Konzept in einer ganz naiven Form zu sagen: Ich vergleich metrische Systeme in

der Architektur, im Film, im Kochen und in der Musik. Bumms. Das hat der 1980 gebracht.

05 O-Ton Onno Faller: Kubelkas Küche ist ne ganz normale Hausküche, die man überall, wo handwerklich gekocht wird, erleben kann.

Sprecher: Onno Faller, Künstlerin, damals Studentin bei Kubelka.

Atmo : Kochen

05 Fortsetzung Onno Faller: Man braucht ein Messer, ein Brett, gute Grundnahrungsmittel und die Erfahrung natürlich und die Tradition.

06 O-Ton Peter Kubelka: Ich wollte keine Kochklasse für zukünftige Köche machen, sondern ich wollte Kunststudenten zum Kochen hinführen.

05 Fortsetzung Onno Faller:
So wie ich's mitgekriegt hab, waren alle Gerichte und alles was Kubelka gekocht hat, in dieser langen Speisenevolutionskette irgendwo verankert.

06f O-Ton Peter Kubelka:
Manche haben zum ersten Mal eine Zwiebel geschnitten. Die haben dort die ganz einfache Küche, haben die erlernt. Das war also die eine Sache, dass Kunststudenten begreifen, dass sie im Kochen ein, wie soll man sagen, ein Modell haben. Ein archaisches Modell, an dem man sich ausrichten kann, ja?

07 O-Ton Thomas Bayrle *(Espressomaschine).* Damals klang das noch naiv, aber das war einfach sehr überzeugend, und damals klang das noch sehr naiv, aber das war sofort überzeugend, und zwar weil er auch eine bestimmte Naivität mit Raffinesse gemischt hat. Man muss sich mal vorstellen, 1980 war auch schon jeder Depp, der dreimal Spaghetti gekocht hat, im Fernsehen.

08 O-Ton Kasper König: Also er hat ein Plädoyer gehalten für Dinge. Wenn sie gut sind, sollte man sie nicht opfern. Man sollte sich damit beschäftigen. Und das ist sehr interessant! Also, er war ein Traditionalist. Aber im Sinne von: Lass uns die Welt nicht ärmer machen. Lass uns sie behalten, wie reich sie ist. Lass sie komplexer werden.

Atmo : Kochen

Sprecher:
Kochen als archaisches Modell für alle künstlerischen Disziplinen, als Plädoyer für die Komplexität einfacher, traditioneller Dinge.

09 O-Ton Peter Kubelka: Das Kochen funktioniert mit Prinzipien, die allen anderen mitteilenden Kunstarten eigen sind, nämlich mit dem Nebeneinanderstellen von Elementen, die ursprünglich in der Natur nicht beieinander sind. Die man aber zusammenstellt. Bewusst!
Also, ich mache ein Beispiel. Das deutsche Marmeladebrot, ja, ist ein unglaubliches historisches Denkmal und natürlich auch ein nationales Denkmal. Also, bei uns waren die Deutschen die Marmeladinger, weil sie eben die Marmeladestulle immer bei sich hatten. Und das ist aber ein großartiges Werk!

Sprecher:
Kubelkas Theorie.

09f Fortsetzung O-Ton Peter Kubelka: Wenn ich das vielleicht kurz erklären darf, wie das funktioniert.

Sprecher: Beispiel: Das Marmeladebrot.[1] Ein Monolog.
Die Erfinderin war eine Bäuerin. Und die hatten Kühe, mit denen Sie in Symbiose lebten. Sie unterbrachen den Fluss der Muttermilch von der Kuh in das kleine Kalb und verschafften sich also die Muttermilch, ja, die die Grundlage für die Butter ist. Die Butter ist eine verdichtete Muttermilch. Sie hatten Obstbäume. Sie hatten schon

[1] Anm: Laut Duden geht beides: „Marmelade()brot“ und „Marmelade(n)brot“. Kubelkas Form wird wie ein Autoren-Titel behandelt und beibehalten. OK/VZ

Äcker, die ein bestimmtes Gras erzeugten. Wir nennen das Weizen oder Roggen. Und sie hatten schon Feuer und sie hatten das, was man Backofen nennt, das heißt, einen abgegrenzten Raum, in dem man Hitze speichern kann, ja?
Und da wird dann nun diese Mischung aus Mehl, also kleinzermahlene Körner mit Wasser und mit Hilfe alten Brotes zur Gärung gebracht, oder mit Hefe. Das heißt, man hat Bakterien in Tagelöhnerarbeit, die das zubereiten, also Nutztiere. Und dann wird das in diese gespeicherte Hitze eingebracht und wird eben zum Brot. Und jetzt kommt, wichtig für die Errungenschaft des Marmeladebrotes, das Messer, ja? Und die Geometrisierung, die Kenntnis des rechten Winkels, horizontal, vertikal und – wir leben ja in einer geometrisierten Welt. Und mit dem Messer nun schneidet die Hausfrau gleich große Schnitten von dem Brot ab, ja? Auch sehr wichtig: gleich große. Die Gerechtigkeit der Verteilung ist da dabei. Es ist eine Gesellschaft dabei, die sich achtet. Und nun trägt sie auf die inzwischen horizontal liegende Brotscheibe die Butter auf.
Also unten ist der Acker mit dem Roggen, dann kommt die verdichtete Muttermilch und dann kommen die verdichteten Früchte, die wieder mit Hilfe des Feuers, verdichtet wurden. Und damit drückt nun, mit dieser Nachbarschaft dieser Elemente drückt die Bäuerin aus, wer sie ist. Und sie hat in ihrem Dorf, vielleicht das beste Marmeladebrot. Denn beim Kochen sind nicht die Ingredienzen so wichtig. Es ist sehr wichtig, wie man mit denselben Ingredienzen umgeht. Und sie zeigt damit auch den Nachbarn, wer sie ist, ja? Das beste Marmeladebrot. Und dann wird es gedeckt zur Stulle. Und dann geht das Kind damit zur Schule.
Also, wir haben hier einen Prozess, der sehr ähnlich der Dichtung ist. Nur das Essentielle ist im Gedicht, und aus dem wird dann eben diese Form geschaffen, die jeder als Kunst anerkennt. Das Kochen ist ein Gedicht! Und jetzt kommt was ganz Wichtiges. Ich sage: Jeder Koch, jeder, der kocht, ist Künstler! So wie jeder, der dichtet, Dichter ist. Das stellt niemand in Frage. Auch die Bäuerin ist die Künstlerin, weil sie ein Gedicht schafft, eben aus Mehl und aus Wasser und Salz, das ihre Position, nämlich die Position vielleicht der armen Bergbäuerin, die aber im Stande ist, aus dieser Kargheit was Unglaubliches zu entwickeln, ausdrückt.

Atmo: Markthalle

Sprecher: Ende des 20. Jahrhunderts ist Frankfurt ist nicht nur Dienstleistungsstadt im globalen Markt, sondern produziert auch Lebensmittel für die lokalen Märkte.

11 O-Ton Klaus Ronneberger Frankfurt war Anfang der 90er Jahre das größte Bauerndorf in Hessen. Es gab tatsächlich mehr als 100 Vollerwerbsbauern. Es gab ein paar tausend Schweine und Kühe.

Sprecher: Klaus Ronneberger, Frankfurter Stadtsoziologe

Fortsetzung O-Ton Klaus Ronneberger: Frankfurt ist ja, wenn man es sich auf der Karte anguckt, kann man sagen, hast du diesen Kern, dieses Gründerzeitviertelzeugs, wie Bockenheim und Sachsenhausen. Aber dann ist ein ganzer Kranz von ehemaligen Dörfern, die meistens noch so mittelalterliche Strukturen haben. Diese alte dörflich-ländliche Struktur ist da durchaus noch erkennbar.

12O-Ton Thomas Bayrle: Die Tradition hier ist ja auch christlich-jüdisch gewesen, das hat ne lange Tradition. Das gute Essen in Frankfurt und auch dieses: Die Verbindung nach Wien. Die heißen ja nicht umsonst „Frankfurter" in Wien und „Wiener" in Frankfurt, ne, und so weiter. Es gab immer eine Verbindung zwischen den beiden Städten.

13 O-Ton Helke Bayrle: Ich koche selber sehr gerne und wir waren auch irgendwie befreundet –

Sprecher: Helke Bayrle, Frankfurter Künstlerin

Fortsetzung O-Ton Helke Bayrle: - und dann habe ich ihm hier in Frankfurt die Einzelheiten gezeigt mit der Kleinmarkthalle, wo man beim Harro Mann oben einkaufen kann, oder guten Käse bekommt oder diese Sachen. Und Fleischwurst, ganz traditionell und so.

Atmo : Kochen

Sprecher: Eine Küche für die Kunst. 1980 soll in einer Kunsthochschule eine Kochwerkstatt eingebaut werden.

13f O-Ton Helke Bayrle: Erstens musste die Schule eine Küche einrichten, eine perfekte Küche. Nicht jetzt irgend so ein Hoppladihopp. Sondern eine richtig perfekte Küche, sonst wäre er womöglich nicht gekommen damals.

14 O-Ton Peter Kubelka: Es gab eine Person, der ich da das meiste verdanke, das war der damalige Direktor Reimer Jochims, der mich da unterstützt hat. Also, dem habe ich das erklärt. Und der hat mir vertraut und hat mir geholfen. Es ging darum zum Beispiel ein Maleratelier umzuwandeln in eine Küche.

15 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Na, einige hielten das schlicht für Unsinn. Also: Kochen als Kunst?

14f O-Ton Peter Kubelka: Und da gab es natürlich erheblichen Widerstand und zwar von den Studenten auch, nicht nur von den Professoren.

15 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Brauchen wir das? Dann wurden natürlich Angebote für diese Profiküche eingeholt. Und wo kann die Küche überhaupt sein? Da ging es dann um 100.000 Euro oder D-Mark damals noch. Wer stellt die zur Verfügung und so weiter.

Sprecher: Marie-Theres Deutsch, Architektin, eine der ersten Studentinnen in Peter Kubelkas Kochseminaren.

16 O-Ton Klaus Ronneberger: Dadurch dass so viel Geld da war in den 80er Jahren, konnte man sich sowohl sehr aufwendige Sachen leisten und man konnte sich dann auch entsprechend Leute leisten, von denen man geglaubt hat, die kriegen das hin.

15f Fortsetzung O-Ton Marie-Theres Deutsch: Es war ein Riesenstreit, bis überhaupt klar war, ob diese Küche da eingerichtet werden kann. Und er wollte natürlich ~~das~~ eine richtige professionelle Küche.

16 O-Ton Klaus Ronneberger: Das ist halt ein Querdenker. Der ist eigenständig und das macht die Qualität aus und dann hat er sich eben durchgesetzt.

Atmo : Kochen

17 O-Ton Thomas und Helke Bayrle:
Thomas Bayrle: Die Küche war im Verhältnis damals absoluter Luxus und wurde von neunundneunzig Prozent der Bevölkerung als Blödsinn abgelehnt. Aber dieses eine Prozent hat sich durchgesetzt, ja? Und es war eine hervorragende Küche. Basics! Der beste Herd. Der beste Kühlschrank. **Helke Bayrle**: ... Stapelgeschirr. **Thomas Bayrle:** Genauso die Teller, die Messer, die Gabeln, ganz basic, sehr klassisch. Und fertig.

18 O-Ton Peter Kubelka: Um Geld aufzutreiben, hatte der Jochims mir gesagt, wir laden wichtige Leute ein, und ich habe gesagt: Gut, das machen wir. Und dann haben wir eine Kochveranstaltung gemacht und ich habe alles erklärt. Und da war ein älterer Herr. Bissel glatzig. Glatzköpfig. Und der hat sich immer interessiert. Und ich habe mir gedacht, na ja, ich erklär 's dem noch genau und hab's ihm noch genau erklärt. Und ich wusste gar nicht, wer das ist. Und es war dann auch gar keine Zeit für ein Gespräch. Die sind auch weggegangen und ich hab ... Na ja, hoffentlich hat das jetzt genützt. Und bei dem nächsten Gang zur Stadt hat mich der Jochims mitgenommen und wir sind zum Kämmerer gegangen. Ich komm bei der Tür rein und da sitzt der Kämmerer. Und das war der ältere, glatzige Herr. Und der hat dann gesagt: „Na ja, jetzt habe ich gesehen, dass an der Städelschule auch was Vernünftiges unterrichtet wird. " (lacht) So lange der im Amt war, hat der das wirklich unterstützt.

Atmo : Kochen

Sprecher: Kochen als künstlerische Praxis: Die ersten Studierenden werden ausgewählt.

19 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Das war natürlich sehr lustig. Weil, aus allen Klassen, egal welchen, kamen die Studenten, die Interesse hatten. Und dann hatte er ein ganz kleines Räumchen, wo er im Grunde seine Filmklasse betreut hat. Also sein Arbeitsraum. Winziges Ding. Da wurde man also reinbeordert. Und dann: „Ja, also Sie wollen also mit kochen? Aha! Also, wo haben sie kochen gelernt?“ Und „Wie hat ihre Mutter gekocht? Und warum sind sie so dünn? Wie oft essen sie denn?“ (*lacht*) Als das dann alles so durch war: „Schneiden Sie mir mal eine Zwiebel!“ (*lacht*) Wunderbar! Kriegte man eine Zwiebel hingelegt (*lacht*). So, und wenn man das bestanden hat... Ich hab die Zwiebel völlig falsch geschnitten, aber offenbar ... Sagte er: „Wir probieren es dann mal.“

Sprecher: Die Kochseminare können beginnen.

20 O-Ton Arpad Dobriban: Da konnte eigentlich fast jeder kommen. Ich glaube nicht nur von der Schule, es gab auch einige Gaststudenten und ... Ich ja auch.

Sprecher: Der Künstler Arpad Dobriban

20f O-Ton Arpad Dobriban: Unddann wurde halt zum Beispiel mal eine Sache so ganz gründlich durchgearbeitet. Da wurden dann Nudeln gemacht, also, ganz simple Dinge. Was dadurch vermittelt wurde, war ein Grundverständnis für die Sache und eine bestimmte Haltung gegenüber, ja, Lebensmitteln oder Grundnahrungsmitteln in der Küche.

Atmo : Kochen

21 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Wir treffen uns dann und dann, morgens um 4:00 Uhr im Schlachthof. Der stand dann noch da hinten, wo heute das Deutsch-Herrnviertel ist, und ja, und von heute aus betrachtet, war das natürlich fantastisch. Wer hält das jetzt aus? Um 4:00 Uhr morgens. Schlachthof. Und die Tiere waren gerade frisch geschlachtet. Und von da ist man dann noch mal in die Großmarkthalle, heute EZB. Du hast dann dort weiter Gemüse gekauft oder bist in die Kleinmarkthalle. Da gab es dann ganz bestimmte Stände und Metzger, und wir marschierten immer alle hinter Kubelka her und der machte dann den Speisenplan.

Man sah das. Heute war der Lauch gut und der Knollensellerie und so wuchs dann langsam das Menu.

Sprecher: Kochen als künstlerische Fragestellung: Was wird wie gekocht?

23 O-Ton Arpad Dobriban: Das eine Mal gab's zum Beispiel seine Gemüsebrühe, die eben so sechs Stunden kocht. Zu gleichen Teilen gibt es Sellerie, Lauch und Tomaten. Und etwas weniger Petersilienwurzel und doppelt soviel Möhren. So, und die kommen dann mit großzügig viel Wasser erst mal in einen Topf, ohne irgendwas mit denen zu machen. Und dann kocht man die halt mal sechs Stunden lang, wo dann jeder sagt: „Da geht ja alles kaputt." Naja, die Vitamine gehen wahrscheinlich weg, aber es entstehen eben neue Stoffe. Oft sind das eben irgendwelche Drogen zum Beispiel, die dann entstehen in minimalen Mengen, die aber einfach so ein Wohlgefühl erzeugen.

24a Onno Faller: Wenn es das Thema Pasta war, dann haben wir erst einen theoretischen Input bekommen von ihm.

25 O-Ton Peter Kubelka: Nur bei uns glaubt man, dass das Gulasch, so wie wir das essen, aus Ungarn kommt. Das stimmt gar nicht.

24b Onno Faller: Er hat versucht, die verschiedenen Kunstgattungen zu vergleichen. Aber nicht übers Visuelle, sondern tatsächlich über verschiedene Prinzipien, die Verwendung finden innerhalb der verschiedenen Kunstgattungen.

25 O-Ton Peter Kubelka: Das gibt's in Ungarn gar nicht, da heißt das *Pörkölt* und ist auch anders gemacht. Das ist eben bei uns so entstanden. Denn, wenn die Speisen wandern, dann gibt es zwei Arten des Wanderns.

24c On no Faller: Also, er hat Musik, Film, Architektur, Gartenbau, – alles – Handwerk zum Teil, hat er immer in Verbindung mit dem Kochen und in Verbindung mit den anderen Gattungen gebracht. Und da entsteht dann im Kopf ein unglaubliches Netzwerk

25f O-Ton Peter Kubelka: Das eine ist, wenn Speisen wandern mit Emigranten, die diese Speisen im Lande selber als Muttersprache erlernt haben und diese dann im Exil ängstlich vor Veränderungen bewahren.

26 Onno Faller: Da saßen wir alle an einem Tisch in der Küche, auf der linken Seite die Arbeitsfläche mit Herden und Schneidmöglichkeiten und auf der rechten Seite die Planungsabteilung oder der Tisch, um den man saß, an dem man gegessen hat und an dem man gedacht hat.

27 O-Ton Peter Kubelka: Zum Beispiel Sizilianer, die nach New York kommen und dort eine gewisse Pasta machen. Und wenn sie dann voll Heimweh nach Hause kommen und die Frau stellt ihnen diese Pasta hin und der Sizilianer neigt sich über das Teller und nimmt den ersten Bissen, dann weiß er: Er ist zu Hause! Denn die gekochte Heimat ist transportfähig. Die hat er mitgenommen, ja?

28 Onno Faller: Er hat diesen inhaltlichen Ausflug gemacht und dann haben wir überlegt, was wir kochen. Er hatte natürlich Ideen, hat gesagt: Ich würde gerne das kochen und das kochen. Wer hat Lust da mitzumachen? Und wer macht was anderes? Also, ich könnte mal von meiner Oma mal die und die Nudeln machen. Und dann ist man losgegangen und hatte eingekauft und gekocht und dann zusammengesetzt und dann jeder von allem probiert und dann hat man Schlüsse gezogen und dann hat er am Objekt, an der Speise seine Theorien erläutert.

29 O-Ton Peter Kubelka: Das ist eine Art des Wanderns. Die andere ist, dass eben ein Ungar nach Wien oder ein Wiener nach Ungarn. Und die kriegen dort ein *Pörkölt* und lernen dort: Auch das Wort Gulasch gibt es für andere Sachen. Und nun kochen die das nach, ja? Und jetzt können die das nicht, „ungarisch kochen“, weil sie keine Ungarn sind. Und weil sie nicht so aufgewachsen sind und weil sie andere Dinge geschmeckt haben. Und jetzt kochen sie, jetzt bringen sie ihr eigenes Weltbild mit dem ungarischen zusammen und erschaffen ein neues Element, ja, welches eben nach Wien passt.

30 Onno Faller: Manchmal haben wir dazwischen auch einen Film angeschaut, weil daran Prinzipien gesehen haben, die es im Vergleich auch zum Kochen. ~~A~~lso entweder Filme von Studenten, die bei ihm waren oder Filme, die er mitgebracht hat aus Wien. **K**ann ja mal einfach ein Beispiel nennen, beim „Pasta Seminar", da hatte er ja verschiedene Theorien: Über die Architektur der Pasta und über den Ort, wo die Pasta gelesen wird, überhaupt alle Speisen gelesen werden. Und damit bezeichnet, oder vergleicht er die Pasta, die einzelnen Stückchen, die man dann in den Mund als Bissen bringt mit, in der Architektur, mit Ziegelsteinen und im Film mit Kadern[2]. Und dann haben wir zum Beispiel Filme geschaut, die mit ganz schneller Schnitttechnik oder mit dem Verschneiden von verschiedenen Szenen arbeiten, so dass entweder so ne Pseudo-Doppelbelichtung entsteht oder wo einfach über den Schnitt eine bestimmte Aussage getroffen wird. Und das macht es spannend.

Atmo : Kochen

30f Onno Faller: Und wenn Sie dann danach eben so ne Pasta essen oder einen Schweinebraten, oder Sie essen in Frankreich den Schweinebraten, der ganz anderes ist als in Österreich, dann sind alle diese Bilder, alle diese Formen, und alles, was sie zusammen in so einem Seminar erfahren haben, sind plötzlich präsent. Sie können keinen Schweinsbraten mehr essen, weil sie Hunger haben. Das ist dann was anderes. Das war schon gut!

Atmo : Kochen

31 O-Ton Kubelka Also das heißt, die Gerichte, sind auch wie lebendige Wesen und wenn Sie in eine andere Umwelt kommen, dann reagieren Sie mit dieser und verändern sich, ja?

Sprecher: Kunst und Kochen: Die Qualität des Kochens teilt sich unmittelbar mit.

32 O-Ton Kubelka Und! Sie erhalten auch sofort den Lohn, was heute fast in keinem Beruf mehr da ist: Das Essen ist fertig und man isst es. Und es ist

[2] Ein Kader ist das Einzelbild eines Filmstreifens.

gelungen. Und man liebt es. Und die Leute, die man füttert, die lieben einen zurück, ja? Also, das Kochen bringt dieses Erfolgserlebnis, das wir heutzutage fast nie mehr finden.
Wenn jetzt der Student hier für die anderen ein Gulasch macht, ja? Und er dreht das Feuer zu hoch auf, und bleibt nicht dabei stehen, dann ist das Gulasch angebrannt und ist kaputt. Das ist ein Fakt, ja? Die Qualität des Kochens ist feststellbar! Auch sofort, wie das Erfolgserlebnis.

Atmo : Kochen

Sprecher: Kochen und Essen als eine Darstellung des Paradieses. Eine Kunsthochschule als Gasthaus auf Zeit.

35 O-Ton Peter Kubelka: Nun dieses Gasthaus an der Städelschule, war eine jährliche Veranstaltung immer gegen Schluss des Sommersemesters.

34 O-Ton Thomas Bayrle: Das war eine volle Woche. Von A bis Z.

35f O-Ton Peter Kubelka: Das Ziel war ein voll funktionierendes Gasthaus mit ausschließlich traditionellen Speisen, die in der höchsten möglichen Qualität hergestellt wurden

Atmo Gasthaus

37 O-Ton Onno Faller: Mittags haben wir ungefähr für 120 Leute gekocht. Es gab verschiedene Fleischspeisen und auch verschiedene vegetarische Speisen.

36 O-Ton Thomas Bayrle: Also es wurden fantastische Sachen gemacht...

37f O-Ton Onno Faller: Und dann nachmittags waren es vielleicht so 30-40, die da saßen, meistens auch Kaffee getrunken haben.

36f O-Ton Thomas Bayrle: ... aber jetzt nicht Gags, sondern alte Traditionen in einer hundertprozentig klaren Reproduktionen wiedererstellt.

39 O-Ton Arpad Dobriban: Jeder, der kam, der hat dann einfach tatsächlich bestellt, wie im Gasthaus.

35f O-Ton Peter Kubelka: Und es konnten auch Studenten eine Speise machen. Die Bedingung war aber, dass sie sie so machen, wie Muttersprache sprechen. Es musste ihre Sache sein.

37f O-Ton Onno Faller: Und abends gab es dann noch mal kleine Speisen aber meistens noch mal ein tolles Gericht, was auch vorgestellt wurde und Musik.

40 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Da waren wir dann im Grunde sechs Tage nonstop in der Küche.

38 O-Ton Peter Kubelka: Das Gasthaus war immer überfüllt. Da hat's Autobusse gegeben, die gekommen sind.

40 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Und das ging dann Montagsmorgens um 4:00 Uhr im Schlachthof los.

37ff O-Ton Onno Faller: Und dann war das eigentlich so ne Mischung zwischen Unterhaltung auf hohem Niveau,

38f O-Ton Peter Kubelka: Es sind Leute aus der Stadt gekommen.

37ff O-Ton Onno Faller: Gut essen, Leute treffen und reden und gleichzeitig noch was lernen.

40f O-Ton Marie-Theres Deutsch: Endete nachts um 3:00 in der aufgeräumten Küche und um 4:00 sah man sich also schon wieder auf dem Schlachthof.

38f O-Ton Peter Kubelka: Das Gasthaus war ein Kultobjekt.

40ff O-Ton Marie-Theres Deutsch: Und das natürlich unter viel, viel, viel Weineinfluss und viel Essen

38ff O-Ton Peter Kubelka: Wir habenjeden Tag 250 Leute verköstigt.

42 O-Ton Thomas Bayrle: Dann wurde in dieser Woche, in der Gasthauswoche, jeden Tag Frischkäse gemacht.

40ff O-Ton Marie-Theres Deutsch: Man war also nach fünf Tagen im völligen Delirium (*lacht*) Und das war aber auch die Stimmung, ja?

42f O-Ton Thomas Bayrle: Ich hab 30 Liter Milch geholt**.** Und dann wurde Lab reingesetzt abends.

43 O-Ton Peter Kubelka: Als Mehlspeise hatten wir eine Esterházy-Torte, die auch ein Denkmal ist.

42ff O-Ton Thomas Bayrle: Und morgens war da so schon so ein richtig geiler Pudding, der dann geschnitten wurde in Würfel und dann ausgesiebt.

43ff O-Ton Peter Kubelka: Die Esterházy-Torte ist entstanden eben am Hof des Fürsten Esterházy in Eisenstadt.

42ff O-Ton Thomas Bayrle: Und dann gab's mittags als Nachtisch diesen Rohkäse.

43 O-Ton Peter Kubelka: Und da habe ich dann dafür interessiert einen Studenten, Lechner hieß er, und der war eigentlich in Wien und der hat erstens mal genau recherchiert: Das Rezept – das Originalrezept.

42 O-Ton Thomas Bayrle: Das war ne Großartigkeit. Der wurde sowohl süß mit Erdbeeren oder mit anderen … **Helke Bayrle:** … kandierten Früchten. **Thomas Bayrle:** … ja, kandierten Früchten serviert. Roh, wie er war. Wie so 'ne Kuchenscheibe.

43 O-Ton Peter Kubelka: Dann hat er's geübt. Wieder die Parallele mit der Musik! Ja? Beim Kochen muss man die Dinge üben. Er ist dann aufgetreten wie ein Solist.

40ff O-Ton Marie-Theres Deutsch: Es gab nichts anderes mehr wie Essen, Küche, Kochen, Gäste....

44 O-Ton Thomas Bayrle: Jeden Tag hat der mehrere Esterhazy-Torten gemacht.

43f O-Ton Peter Kubelka: Er ist dann während dieser Woche, ist er jeden Tag um vier Uhr in der Früh aufgestanden.

44 O-Ton Thomas Bayrle: Das ist eine irrsinnige Arbeit. Mit so vielen Schichten. Die alle extra hergestellt werden mussten. Gebacken werden mussten. Übereinandergelegt werden mussten...

43ff O-Ton Peter Kubelka ...so dass sie dann zu Mittag fertig waren. Für 200 Leute, ja?

40ff O-Ton Marie-Theres Deutsch: Wunderbarer Wein, wunderbare Musik. Die ganze Städelschule vibrierte wie ein Ameisenhaufen, keiner hat mehr an Kunst gedacht.

45 O-Ton Arpad Dobriban: Abends, gab es dann Konzerte mit seinem kleinen Ensemble, also alte Musik, mit sehr schönen Instrumenten, soweit ich mich erinnere, war das Renaissance Musik und das war schon großartig.

46 O-Ton Peter Kubelka: Wir haben alte Musik gemacht, also, bis vor die Klassik und dann moderne Sachen und dann aber auch Volksmusik. Und mir ging's da auch darum, das Element der Musik dem Genießen der Speisen an die Seite zu stellen. Aber nicht als Hintergrundmusik, sondern als ganz bewusste Unterbrechungen oder wo es zwischen diesen beiden Medien hin und her ging, ja? Das war auch immer voll, ja?

47 Helke Bayrle: Und in seinen Vorträgen. Ich erinnere mich noch, das erste war einmal, da hat er die ganzen Leute, die da waren mit den Fingern Spaghetti essen lassen. Spaghetti mit Sauce, weil er immer gesagt hat, dass die Arme und die Finger, die Verlängerung von der Hand, werden als Gabel und man müsse die

Gabel einfach gar nicht nehmen, sondern man könne die Spaghetti auch mit der Hand essen. Und das war so lustig: Weil jeder hatte so kleine Schälchen. Und auch die feinsten Leute, die da waren. Das sprach sich ja rum.

Atmo Gasthaus

48 Onno Faller Also das Gasthaus war, war, gibt es ja so nicht mehr in der Form, das war aus meiner Sicht neben dem Rundgang, dem jährlichen, der einzige Verbindungspunkt zur Stadt oder zu Leuten aus der Stadt, die sich für mehr als nur Politik interessieren. Und dann waren natürlich alle wichtigen Leute der Stadt da und das war auch die einzige Möglichkeit das Städel wahrzunehmen, die Schule, Städelschule.

49 O-Ton Peter Kubelka: Alles ist frisch gemacht worden. Jeden Tag. Und aus den besten möglichen Materialien. Keine Exotika, nicht? Nur die Tradition, ja?

48 Onno Faller Und dann waren natürlich alle „wichtigen" Leute der Stadt da und das war auch die einzige Möglichkeit das Städel wahrzunehmen, die Schule, Städelschule.

49f O-Ton Peter Kubelka: Und das hat uns natürlich und der Städelschule auch viele Freunde gebracht, weil: Die Liebe geht durch den Magen. *(lacht)*

50 Klaus Ronneberger: Orgiastisch. Es hatte fast für mich mittelalterliche Züge. Also so von dieser Art von derber, ausufernder Volksküche, und wo man die Dinge, die Produkte mal noch so in ihrer Natürlichkeit, ... wie man sie gesehen hat und die Leute eben, alle so in einer gewissen Weise ausgelassen waren, also es war eine ganz eigenartige, ich sag's noch mal jetzt, so orgiastische Stimmung. So würde ich das jetzt mal beschreiben.

51 O-Ton Peter Kubelka: Die Gasthäuser waren eine Darstellung des Paradieses, nicht? Der Gast sitzt vor einem Tisch, ja? Der Tisch ist Ausdruck des Geometrieverständnisses – eine Horizontale. Der stellt also die Welt dar. Und auf dieser Welt wird nun gebracht. Man muss selber nichts mehr arbeiten. Man sitzt auf

einem Thron, ein majestätisches Gerät, das dem Menschen eine Position verleiht, die in der Natur sonst nicht vorkommt, und sitzt jetzt vor diesem künstlichen Paradies und dann kommen also Menschen und stellen einem die Speisen, also das, was die Welt ausmacht, hin und alles was man tun muss, ist, es sich einzuverleiben, ja? Das ist das Paradies, ja? Das war auch ein Wahlspruch für mein Gasthaus: Das Ziel des Gasthauses ist nicht Leute zu sättigen, sondern sie glücklich zu machen. Das war unser Motto.

Atmo Kochen

Sprecher: Im Jahr 2000 emeritiert Peter Kubelka nach 20 Jahren Lehrtätigkeit und geht zurück nach Wien.

52 O-Ton Onno Faller: Dann, als klar war, er geht, war die Frage, wird das Gasthaus weitergeführt? Und dann haben wir einfach gesagt, wie probieren es, egal, auch ohne den Kubelka und dann ... natürlich ist es dann anders, wenn einer nicht überall salzt und abschmeckt. Dann war es ein bisschen heterogener. Aber die Speisen waren trotzdem gut. Jeder hat das gemacht, was er gut kann. Jeder hat das gemacht, was er muttersprachlich gelernt hat. Solange die Speisen gute Speisen waren, solange hat es funktioniert.

53 O-Ton Peter Kubelka Was ich gemacht habe, war eigentlich eine Kolumbusfahrt. Wohin noch niemand war. Denn das gab es ja vorher nicht. Ich habe mich einfach nur dafür interessiert, was ich an der Städelschule machte, ja?

Sprecher: Resümee: Kochen als Kunst.

54 O-Ton Kasper König: Auf jeden Fall war das gut. Der Kubelka hat sich aus vielen Dingen rausgehalten. Sein Interesse war immer auf sich und seine Reflexionen, was er braucht für die Welt und das Verständnis der Welt bezogen.

Sprecher: Kasper König zu Kubelkas Küche als Akt künstlerischer Kompromisslosigkeit

54 f O-Ton Kasper König: … auch keine Allianzen gemacht aus politischer Opportunität, sondern hat die Dinge benannt wie sie sind, ja? Erbarmungslos. Und das kann man nur leisten, wenn man Künstler ist, der eine innere Position hat.
Und da, muss ich sagen, ist eine Figur, wie der Kubelka auch pädagogisch enorm wichtig. Ja, das ist ein echtes Vermächtnis. Manchmal denke ich, verdammt, von dem Kubelka habe ich echt was gelernt, zu differenzieren, nicht zu verallgemeinern.

Atmo Kochen

55 O-Ton Marie-Theres Deutsch: Da fällt mir ein, wir hatten eine Halsschlagader bekommen auf dem Schlachthof, weiß nicht mehr, eine sehr dicke und die kochten wir, und auf einen Teller und die sahen aus wie ganz wunderbare zarte Blumen und dazu gab es irgendein Kernöl und haben das serviert, die Leute wollten dann natürlich alle wissen: Was ist das? Ja, wenn wir das gesagt hätten, es hätte keiner gegessen.

Sprecher: Marie-Theres Deutsch ist heute eine erfolgreiche Architektin in Frankfurt am Main

55 f O-Ton Marie-Theres Deutsch: Solche Sachen habe ich dort gelernt, einfach die Verwertbarkeit von allem. Und das kommt mir auch in der Architektur zugute heute. Das kann ich auch in vielen Lebenssituationen heute anwenden. Das habe ich bei ihm gelernt,

56 Onno Faller Wir sind im Jagdschloss Kranichstein und das Jagdschloss hat zwei Museen: Das Jagdmuseum und ein Museum der biologischen Vielfalt.
Und in beiden Museen geht es um Tiere. In beiden Museen geht es um den Tod.
Und in beiden Museen geht es ganz stark um die Nutzung der Tiere.

Sprecher: Die Künstlerin Onno Faller ist heute Direktorin von zwei Museen in Darmstadt. Hier wendet sie die Prinzipien von Kochen als Kunst an.

57 Onno Faller Als Besucher, wenn ich in die Ausstellung komme, verhalte ich mich wie ein Esser, der sich an den Tisch setzt und eine Speisenfolge vorgesetzt kriegt.

Atmo Küche

Der setzt sich hin. Wenn viel auf dem Tisch steht, nimmt er sich das, was ihm schmeckt und isst das nacheinander. Es ist eine in der Zeit ablaufende Tätigkeit oder ein Prozess. Ich bau meinen Besuch genau auf wie eine Speisenfolge und da habe ich, von dem Essen und wie man liest, und wie man also, wenn man Speisen im Mund liest und wie man sich verhält und welche, welchen Anziehungspunkt welches Objekt für einen hat, da hab ich ganz viel vom Kochen oder vom Essen gelernt. Und zwar erst dadurch, das Kubelka das in dieser vernetzten Art und Weise einem bewusst gemacht hat, was überhaupt funktioniert und wie man rezipiert.

Sprecher: Onno Faller arbeitet heute zudem als Dozentin für Kunst und Kochen an verschiedenen Hochschulen. Kochen als zeitbezogene und dialogische Kunstform.

58 Onno Faller Also, einladen tun mich meistens Hochschulen, ~~oft Hochschulen~~, die mit Gestaltung, oder mit bildender Kunst zu tun haben, wie Jan Von Eyck zum Beispiel in Maastricht oder in Zürich die Hochschule für Gestaltung, oder in Wädenswil, gehört auch zu Zürich, die Hochschule für angewandte Wissenschaften und in Bern habe ich noch einen Lehrauftrag in der Hochschule für darstellende Kunst. Also, alles Leute, die sich mit in der Zeit ablaufenden Kunstformen beschäftigen. Und mein Ansatz ist super simpel. Ich hole mir ein Tier oder mehrere Tiere. Tot, aber nur ausgenommen. Bring' das mit und dann um dieses Tier herum, entwickeln wir ein Essen für mehrere Personen, das legen wir dann auch fest, zerlegen dieses Tier, also von Anfang bis zum Ende, und kaufen das, was wir noch brauchen dazu. Wir machen alles zusammen. Die Planung. Das Zerlegen. Wie wir es zerlegen. Wir besprechen es. Und dabei entstehen Gespräche oder auch das Zeigen von bestimmten Formen. Und dann entsteht auch ein Wissen über Möglichkeiten, wie man damit umgeht. Über Techniken, wie man damit umgeht.

59 Arpad Dobriban Dieses Wissen um die Herstellung einer Speise das ist etwas, was man weitergibt, was nicht unbedingt festgehalten wird, sondern als reines Wissen existiert. Und das, was das materielle Ergebnis davon ist, muss man immer wieder neu realisieren.

Sprecher: Arpad Dobriban beschäftigt sich in seiner künstlerischen Praxis bis heute ausschließlich mit Speisen, ihren Zubereitungen, Kulturen und Tradierungen. Für Dobriban ist Kochen ein lebendiger Prozess der Produktion und Vermittlung von Wissen.

60 Arpad Dobriban: Das ist ja bei anderen Produkten auch immer so. Beim Kochen ist natürlich die Besonderheit, dass das auch jeweils immer wieder verschwindet, weil das etwas Essbares ist. Und daher, also sozusagen eine ständige Realisation dieses Wissens erfordert: Das ist meine Sicht auf sogenannte traditionelle Küche, nämlich etwas, was nach wie vor eine Präsenz hat, weil die Leute es als richtig empfinden und deswegen immer wieder neu herstellen.

Atmo Servieren

61 O-Ton Thomas Bayrle Mich hat er überzeugt, weil ... weil er die Langeweile, das Wiederholen, das ist es. Das ist die Originalität. Die winzige Abweichung von immer dem Gleichen. Und das hat mich total überzeugt.

Sprecher: Und Thomas Bayrle hat ihn Kubelkas Küche sein eigenes künstlerisches Prinzip bestätigt gefunden, das Prinzip der Serie

61 f O-Ton Thomas Bayrle: Ich habe tatsächlich 100 mal Risotto gemacht und 100 mal Trippa gemacht und dann isse drin. Und das ist jedesmal, ist sie bisschen anders. Dieses ewige Erfinden. Erfinden gibt's nicht. Es gibt nur „leichter Unterschied" und die Nuance von der einen zur anderen. Das ist die Erfindung.

Absage :
Sie hörten: Die Küche des Künstlers. Wie Peter Kubelka das Kochen nach Frankfurt brachte. Ein Feature von Olaf Karnik und Volker Zander

mit Thomas Bayrle, Helke Bayrle, Kasper König, Onno Faller, Marie-Theres Deutsch, Arpad Dobriban, Klaus Ronneberger und Peter Kubelka

62 O-Ton Kubelka: Und der Bayrle hat also den Käse einige Jahre gemacht und der Bayrle hat auch eine verlassene Bahnhofsstation mal gekauft und hatte davor einen kleinen Garten, ja? Und dort hat er eben nicht Orchideen gezüchtet, sondern Erdäpfel. Kartoffel. Der hat sich um sie gekümmert und dann waren die dann reif und ein solcher Kartoffel, einfach gekocht, nicht einmal mit Butter. Nur so! Heiß! Das war ... ist unübertreffbar! Und später hat er mir dann noch mal, oft irgendeine kleine Plastiksackerl mit Kartoffeln an meine Türschnalle gehängt, und das war für mich das größte Geschenk, ja? Eine gute Kartoffel ist durch nix zu übertreffen. Kaviar oder Gansleber, was ist das schon, nicht wahr? Eine gute Kartoffel ist … phänomenal.

Atmo Küche

Es sprach: Jochen Langner
Ton und Technik: Eva Pöpplein und Jens Müller
Regie: Fabian von Freier
Redaktion: Tina Klopp und Ulrike Bajohr
Produktion: Deutschlandfunk 2016