

Essen ist als kulturell geprägte Handlung fundamentaler Bestandteil von gesellschafts-politischen Prozessen und von religiösen Riten. Der soziale Akt des gemeinsamen Mahls ist mit der kulturellen Identität untrennbar verwurzelt und seit jeher Thema der Kunst. Dies zeigen Werke wie *Das Mittagessen* von Albin Egger-Lienz ebenso wie die Tischgesellschaft von René Beeh, oder Zeugnisse eines gemeinsam eingenommenen Frühstücks von Leo Adler oder Philippe Gerlach.

In der Kunstrichtung der Eat Art wird ab den 1960er Jahren die „Einheit von Kunst und Leben“ postuliert. Der Prozess gemeinsamen Kochens und Essens als Schnittpunkt zwischen Natur und Kultur steht hier im Mittelpunkt. Daniel Spoerri, der Begründer der Eat Art, zeigt in seinen Fallenbildern die Situation nach einem gemeinsamen Mahl als Momentaufnahme sozialer Interaktion. Diese spiegelt den ewigen Kreislauf im Zyklus des Lebens wider.

Der Künstler und Experimentalfilmer Peter Kubelka begreift Kochen, das „Essbar-machen“, als erste Kunstform und Paul Renner vereint Kochen und Kunst seit den 1980er Jahren zu einer Performance Art im Rahmen gemeinsamer Koch- und Esserlebnisse.

Essen ist eine Lebensnotwendigkeit. Es verbindet den Menschen auf elementarste Weise mit der Welt. Das Einverleiben von Nahrung, deren Verdauung und Ausscheidung markiert den Körper nicht nur als Schnittstelle von Außen und Innen, des Selbst und des anderen, sondern vergegenwärtigt auch den ewigen Zyklus von Leben und Tod. Die elementare Bedeutung von Nahrung findet seit jeher ihren Ausdruck in unterschiedlichsten Ritualen wie auch im christlich religiösen Kontext. Bestimmte Lebensmittel wie Brot, Fisch, Fleisch, Trauben oder der Apfel werden dabei mit symbolischer Bedeutung aufgeladen. Die Identifikation mit Essen als lebenserhaltende Kraft zeigen Selbstbildnisse: Marie-Louise von Motesiczky mit Birnen, Ursula Hübner, die als ihr Suppenteller fungiert oder Julia Gutweniger, die täglich zeichnerisch ihre Nahrungsaufnahme dokumentiert.

Als niederstes Genre in der Malerei war das Stilleben seit jeher ein willkommenes künstlerisches Experimentierfeld und diente der Illustration von malerischem Können.

Seit dem 16. Jh. werden Nahrungsmittel aber nicht nur nach ästhetischen Aspekten behandelt. Sie sind bis heute im metaphorischen Sinn Ausdruck für Körperlichkeit und Leben, Vergänglichkeit und Tod. Dies verdeutlichen die im Erntekorb zum Verzehr bereit stehenden Äpfel Hans Kobingers oder der getrocknete Knoblauch von Elfriede Mejchar ebenso wie die atmosphärischen Früchte- und Gemüse-Polaroids von Sabine Jelinek.

Aktuell greift die Darstellung von Essen grundlegende Fragen nach dem Umgang mit Nahrungsressourcen auf. Maria Lassnigs noch mit Zellophan verpackte Früchte transferieren ein klassisch komponiertes Stilleben in die unmittelbare Gegenwart des Konsumalltags. Die Abfallbilder von Frenzi Rigling, die zugleich sinnlich üppig und unbehaglich anmuten, thematisieren den verschwenderischen Umgang mit Nahrung. Adele Razkövis Vision von bedrohlich mutierenden Karotten greift das Thema Genmanipulation auf.

Nichts führt uns den ewigen Zyklus von Leben und Tod drastischer vor Augen als der Konsum von Fleisch. Die Stilleben mit toten Hasen und Hühnern verdeutlichen dies ebenso wie die Fotografien toter Schweine von Madame d'Ora. Die Darstellung des Schlachtens von toten, opulent zum Verzehr angerichteten Tieren war Jahrhunderte lang künstlerische Selbstverständlichkeit. Die zeitgenössischen Fotografien von zum Kauf angebotenen Schweinehälften von Anton Trofymov lösen dagegen leises Befremden oder Unbehagen aus.

Wie essentiell das Essen von Fleisch und dessen Zubereitung den Jahreszyklus und Alltag der Menschen bestimmte, verdeutlichen historische Lebensberichte aller sozialer Schichten. Die kulturelle Leistung, die in der Zubereitung eines Schweinsbratens liegt, führt uns Peter Kubelkas Zitat vor Augen.

Damals war die Aufzucht der Tiere, das Schlachten und die aufwändige Verarbeitung des Fleisches Teil des Lebens und Anlass für Festlichkeiten. Heute ist der Umgang mit diesem Nahrungsmittel geprägt von Skandalen um verdorbenes Fleisch und von Berichten über die für Tiere entwürdigenden Bedingungen der Massentierhaltung.

Essen ist ab den 1960er Jahren nicht mehr nur Darstellungsgegenstand, sondern wird in unterschiedlichster Form zum Kunstmittel. Der Wiener Aktionismus erhebt Nahrungsmittel zum zentralen Bestandteil künstlerischer Aktionen: so etwa in den Kreuzigungsritualen und Tierschlachtungen des *Orgien-Mysterien-Theaters* von Hermann Nitsch oder in der Aktion Hochzeit von Rudolf Schwarzkogler.

VALIE EXPORT thematisiert in ihrer Straßenaktion *HOMOMETER II* an Hand der Teilung von Brot gesellschaftliche Zwänge und geschlechtsspezifische Prägungen.

Dieter Roth macht die zeitliche Dimension zum essentiellen Bestandteil des Kunstwerkes. Mit dem vorgeführten Vorgang der Verwesung und des ihm innewohnenden Prinzip des Unvorhersehbaren eröffnet er eine neue ästhetische Erfahrung. Neben dem künstlerischen Prozess des Gestaltens steht der des natürlichen Prozesses der Zerstörung.

Auf die Symbolkraft bestimmter Nahrungsmittel verweist das Video *Brot geben* von Oktavia Schreiner, in dem das Grundnahrungsmittel Brot zum Ausdrucksträger einer Mutter-Tochter-Beziehung wird. Ironie und Humor kennzeichnen die Arbeiten von Hanakam & Schuller und PRINZGAU/podgorschek: die Leuchtstoffröhre, Kunstmittel der Künstlerin Brigitte Kowanz, wird von ihr als Nahrungsmittel verzehrt. In *Pan und Circe* wird Brot zum Illustrationsmittel einer mythologischen Liebesbeziehung.

Bestimmte, für eine Region typische Speisen und ihr Verzehr im Zusammenhang mit festlichen oder religiösen Ereignissen sind wichtiger Ausdruck der kulturellen Identität. Die Art ihrer Zubereitung, die von einer Generation auf die andere weitergegeben wird, bestimmt aber auch individuelle Familientraditionen. Die Geschichte und die lokale Bedeutung der Linzer Torte dienen Veronika Krenn und Vesela Mihaylova in ihrem Projekt *Taste of Data* zur Illustration aktueller frauenspezifischer und gesellschaftspolitischer Themen.

Auch der Lebkuchen, jahrhundertaltes lokales Nahrungsmittel, wird zum Transportmittel für künstlerischen Ausdruck wie – mit ironischem Augenzwinkern – in Roman Signers Lebkuchentisch.

Wurst, obwohl wesentlicher Bestandteil unserer Esskultur, findet traditionell kaum Eingang in künstlerische Betrachtungen. Aktuell rückt die Wurst ins Zentrum: ob als Hauptdarsteller einer Liebesgeschichte von Adele Razkovi und Julian Vavrovsky, als Bosna-Skulptur der Künstler Die Wursthaberer oder aber als Monumentalgemälde von Patrick Schmid.

Essen ist aber nicht nur Ausdruck lokaler Traditionen, es vermag auch, wie die Geschichte der Bosna illustriert, als Katalysator zur Integration fremder kultureller Einflüsse dienen.

Das Essverhalten der Gegenwart ist von zunehmender Entfremdung des Menschen vom eigentlichen Ursprung der Nahrungsressourcen bestimmt. Die Unüberschaubarkeit des Angebotes, die Unklarheit über Herkunft und Zusammensetzung der Nahrungsmittel und die Ernährung mit Fertigprodukten manipulieren und verändern das natürliche Geschmacksempfinden und führen zu einer zunehmenden Genussfeindlichkeit.

Ganz in diesem Sinne koppelt Auguste Kronheim die Erfahrbarkeit von Geschmack nicht an Grundnahrungsmittel wie Gemüse oder Früchte, sondern an üppige, bunt verzierte Süßigkeiten, deren Zusammensetzung undurchschaubar, deren Farbigkeit plakativ bunt und deren Geschmack unnatürlich süß ist.

Stefanie Moshhammer verweist in ihrer *Brotlosen Welt* auf die Verschwendung von Ressourcen und Lisl Ponger thematisiert Termingeschäfte und die Spekulation mit Nahrungsmitteln als Bedrohung der Lebenszukunft vieler Menschen.

Die Wandlung von Essen als elementares Grundbedürfnis zum Spaßfaktor einer Freizeitkultur visualisiert das ins Gigantische vergrößerte Popcorn von Maria Bichler und Angelika Windegger.

Wie das Zubereiten einer Speise von bestimmten Anweisungen, der korrekten Zusammensetzung bestimmter Zutaten und der richtigen Würze abhängt, so unterliegt auch der Verzehr dieser Speisen einer historisch gewachsenen Etikette. Ein aufwändig zubereitetes Mahl mit mehreren Gängen wurde traditionell im Rahmen von Festlichkeiten nach bestimmten Regeln und Ritualen verzehrt.

In einer Zeit, in der das Essen von Fast-Food gelebter Alltag ist, geht nicht nur das Wissen und die Lust am selbst Zubereiten von Speisen verloren, sondern auch das genussvolle, in Gesellschaft zelebrierte Essen. Nahrung, die jederzeit fertig zur Verfügung steht, über deren Zusammensetzung Unklarheit herrscht und deren Verzehr in Mindestzeit erwünscht ist, geht auf Kosten von Genuss, Vielfalt und gemeinsam lustvoll erlebter Zeit.