

„Jeder Mensch ist ein Kochkünstler“

oder: Joseph Beuys' unentdeckte Gastrosophie

Harald Lemke

Die sicherlich bekannteste Maxime des „erweiterten Kunstbegriffs“ von Joseph Beuys lautet: „Jeder Mensch (ist) ein Künstler“. Erstmalig taucht dieses Motto im Jahre 1979 als Titel einer im Fernsehen gesendeten Dokumentation auf, die den Künstler beim Gemüseputzen, Kohlrabi- und Kartoffelschälen zeigt.¹ Beuys Kochtätigkeit und Speisedarbietung werden zum konzeptuellen Rahmengeschehen des ganzen Films. Den biographischen Aufzeichnungen einer langjährigen Freundin verdanken wir weitere Einblicke in die Beuys'sche Kunst des Essens: „In seinem Studio in Düsseldorf bereitete er Mahlzeiten zu mit der gleichen Selbstverständlichkeit, wie er Kunstwerke schaffte. Wenn Freunde oder Mitarbeiter oder renommierte Kulturleute dort zufällig um die Mittagszeit auftauchten, stellte sich der Zauberkünstler hinter den großen Herd und begann den Kochlöffel zu schwingen.“² Mit dem Bild vom kochenden Mann in der häuslichen Küche entwirft Beuys das, was er eine „soziale Plastik“ nennt. Die plastische, ebenso gestalterische wie wertschöpfende Arbeit an der Verwandlung von natürlichen Kräften in menschliche Energiequellen begreift er als eine „anthropologische“ Kreativität, die jeden Menschen, der so tätig ist, zu einem sich selbst bestimmenden und einen elementaren Lebensalltag frei gestaltenden Menschen macht. Die (Fernseh-) 'Bilder', die Beuys im häuslichen Kontext bei der Küchenarbeit abbilden, reterritorialisieren die kulinarische Praxis jenseits der professionellen Gastronomie und der traditionellen Geschlechterrollen und deren Arbeitsteilungen. In einem gewissen Sinne reagiert das Beuys'sche Vorbild (eines kulinarisch emanzipatorischen Mannes) auf Martha Rosler's feminismustheoretisches Video *Semiotics of the Kitchen* aus dem Jahre 1975, in dem die traditionelle Hausfrauenrolle problematisiert und die weibliche Küchenarbeit persifliert wird. So sagt es viel über den gegenwärtigen Stand des Emanzipationsprozesses aus, wenn der Videofilm der französischen Künstlerin Susan Chales de Beaulieu unter dem Titel *Das ist meine Küche* aus dem Jahre 2006 ausschließlich Frauen am Herd zeigt und dazu auch noch erläutert wird, es sei „vielleicht nicht unbedingt in der Küche, wo man am besten die Befreiung der Frauen im Lauf der letzten vierzig Jahre beurteilen kann“.³

Beuys proklamiert kein eigenes 'Manifest der anthropologischen Küche', auch wenn dies in der Sache nahe gelegen hätte. Gleichwohl versteht er, der Sozialutopist par excellence, die gewissermaßen transsexuelle, individuelle Kochkunst als eine *konstitutive* Praxisform eines erweiterten Kunstbegriffs.

¹ Beuys, Jeder Mensch ein Künstler

² De Domizio Durini, Beuys: Art of Cooking, 20

³ Kunstverein Linda, Hamburg, 4. November 2006

Deswegen führt die „Kapitalfrage des Menschen“ direkt in den Kontext eines kulinarischen Tätigseins sowie der konvivialen Mahlpraxis als ethischer Lebenskunst. Trotz der konzeptuellen Tragweite der Beuyschen ‘Eat Art’ hat die kulturelle Hegemonie eines ungastrosophischen Geistes dazu geführt, dass unter den unzähligen Publikationen und Einzelstudien zu Beuys dieser ‘kapitale’ Aspekt des erweiterten Kunstbegriffs kaum Erwähnung findet und *Beuys als Gastrosoph* unbekannt geblieben ist. Allgemeine Bekanntheit erlangte lediglich der Großmeister und Mythenbildner legendärer Fett- und Filz-, Honig- und Wachsplastiken; der Schamane, der in geheimnisvollen Aktionen dem „Bruder Tier“ die Welt und die Kunst und vielleicht ja auch dessen Schutzrechte erklärt. (Allerdings steht Beuys, wie wir sehen werden, für eine inkonsequente Haltung gegenüber „Bruder Tier“. Der Tierrechtsaktivist erliegt der kulinarischen Unvernunft: Anstatt sich einen tierethischen Vegetarismus zu Eigen zu machen und kein Fleisch oder Fisch zu essen, lässt er sich ein mit Rosmarin gewürztes Stück Lamm, spezielle Fischgerichte und dergleichen mehr mit Freude schmecken.) Unter der ‘Beuyschen Philosophie’ wird - weit entfernt davon, darin eine Gastrosophie zu vermuten - am ehesten noch an das tendenziell christlich-spirituelle Gedankengut seiner Anthroposophie gedacht.

Die Evidenz all dieser Zuschreibungen und vor allem Selbstinszenierungen steht außer Zweifel. Gleichwohl gibt es noch einen anderen Beuys: eben den veritablen Gastrosophen, der hier porträtiert werden soll. „Im Künstler als Küchenchef“, so Beuys-Experte Beil zurecht, „bündeln und realisieren sich alle plastischen, synästhetischen, anthropologischen und ethischen, aber auch ökologischen Leitideen des Joseph Beuys.“¹ Sicherlich wird dieses Urteil angesichts der Rezeptionsmuster auf Verwunderung stoßen. Vom Standpunkt einer philosophischen (gastrosophischen) Theorie der Kunst, die einen Sinn fürs Essen und für kulinarische Fragen des ‘ästhetischen Geschmacks’ hat, ist Beuys eine respektable Größe der Eat Art, die gewöhnlich nur mit dem Namen seines Künstlerkollegen Daniel Spoerri in Verbindung gebracht wird. Indes findet sich in der zeitgenössischen Kunst weder vor Beuys noch nach ihm eine vergleichbar systematisch umfassende Position zum Essen. Wie kaum jemand anders, verkörpert er die historischen und ästhetischen Anfänge einer „Counter Cuisine“ (Belasco), die mit den Aktivisten der Umweltbewegung und linken Alternativkultur seit den 1970er Jahren zu wachsen begann: Eine *Gegenküche*, die sich seitdem in ein kaum überschaubares Spektrum von Aktivitäten und Geschmäckern zerstreut und, wie wir sehen werden, auch ‘verfeinert’ hat. Beuys’ gastrosophische Kunst umfasst drei wesentliche Aspekte des Phänomens: 1. die Verwendung von Lebensmitteln als Rohmaterial für die künstlerische Arbeit. 2. Nahrungserzeugung als Wirtschaftsfaktor und damit der politisch-ökonomische Zusammenhang zwischen Küche und Land-Wirtschaft unter dem Gesichtspunkt eines ökologischen Naturverhältnisses und 3. das Kochen als alltägliche, lebenskünstlerische Kreativität.

¹ Beil, *Künstlerküche*, 224

Erste Erweiterung: Lebensmittel als Kunstmaterial

Joseph Beuys ist eine Zentralfigur der Lebensmittelkunst des 20. Jahrhunderts. Wie kaum jemand hat er die Materialwertigkeiten von Lebensmitteln in sein Denken einbezogen und mit Naturalien und Esswaren als Rohstoffe, Konsumgüter, Energiequellen und Gestaltungsobjekten gearbeitet. Dazu gehören Werke wie: *Fond* (1957), der Birnenhälften im Einmachglas zeigt; *Tierdenkmal* aus Blockschokolade (1961), *Fingernachabdruck* (1971) aus gehärteter Butter, *Sauerkrautpartitur* (1969), einer Aktion, bei der Sauerkraut statt Musiknoten auf einen Partiturständer platziert wird, *Honigpumpe am Arbeitsplatz* (1977), einer groß angelegten Installation, bei der Honig durch ein Schlauchsystem gepumpt wird, *Gib mir Honig* (1979), ein signierter Blecheimer mit Honig, *Unschlitt/Tallow* (1977), eine monumentale Skulptur hergestellt aus reinem Wualtg, *Wein* (1982), eine Kiste voll biologisch angebauten Weines aus der Toskana, die von der Freien Internationalen Universität (FIU) zertifiziert ist, *Zitronen-Batterie* (1985), bei der eine Glühbirne an eine Zitrone als Energiequelle 'angeschlossen' ist. In vielen Arbeiten kommen weitere alimentäre Realia zum Einsatz. Um einen gewissen Eindruck die Vielfalt und Menge der Lebensmittel, die Bestandteil der Beuysschen Kunst sind, zu vermitteln, sind hier über die bekannten Rohstoffe *Fett* und *Honig* hinaus zu nennen: Äpfel, Bier, Bonbons, Blutwurst, Brot, Doppelkorn, Dörrfleisch, Eier, Fisch, Gebäck, Gelatine, Grieß, Grütze, Haferflocken, Himbeeren, Hirse, Karamell, Kartoffeln, Kekse, Knoblauch, Kuchenteig, Kümmel, Maggi, Majoran, Malzkaffee, Milch, Olivenöl, Orangen, Passionsfrucht, Pilze, Salz, Sandkuchen, Schokolade, Senfkörner, Speck, Speisekuchen, Sülze, Süßmost, Tee, Vollsoja, Waffelteig, Weizen, Zucker, Zwieback. Eine ähnliche Liste ließe sich für verwendete Küchengeräte erstellen.¹ Beuys wählt dieses Material einer arte povera nicht aus einer persönlichen Vorliebe, sondern bewusst und programmatisch, um einen inhaltlichen Bezug zu den elementaren Dingen und existenziellen Grundlagen des Alltagslebens herzustellen. Die Verwendung von Lebensmitteln *erweitert* den verengten Gegenstandsbezug der Kunst und deren traditionellen Ausdrucksmitteln. Wenn Beuys von einem „erweiterten Kunstbegriff“ spricht, dann ist dabei auch an diese von ihm intensiv betriebene *Lebensmittelkunst* zu denken.

Zweite Erweiterung: Land-Wirtschaft und die Kunst der bäuerlichen Arbeit

Aus der Sicht eines gastrosophischen Kunstverständnisses ist darüber hinaus bemerkenswert, dass sich die Beuyssche Eat Art nicht darauf beschränkt, Esswaren als Material zu verwenden. Seine Auseinandersetzung mit Essen geht über Strategien und Mittel der Objektkunst hinaus. Die Erweiterung der Kunst, die mit seinem Namen verbunden ist, besteht ebenfalls darin, dass das gesellschaftliche

¹ De Domizio Durini, Beuys: The art of cooking

Leben zum Gegenstand der künstlerischen Reflexion gemacht wird. Dabei schlägt Beuys freilich einen anderen Weg ein als Spoerri. Stärker als dieser entwickelt Beuys seit den 1970er Jahren eine interventionistische Kunstpraxis, die ihre Themen - und mithin auch die Essensthematik - in größere gesellschaftspolitische Zusammenhänge stellt, als dies bei Spoerri und dessen eat-artistischen Happenings der Fall ist. Indem Beuys seinen Kunstbegriff auf den „*Wirtschaftsbegriff*“ und damit auf politisch-ökonomische Fragen erweitert, kann er den gastrosophischen Sachverhalt erfassen, dass das menschliche Nahrungsgeschehen ein grundlegender Wirtschaftsfaktor ist und Lebensmittel nicht nur Material für die Kunstproduktion, sondern weit mehr auch ganz reale Güter der gesellschaftlichen und globalen Warenproduktion sind. Die große Rauminstallation, die Beuys im Jahre 1980 durch ein Regalsystem arrangiert, zeigt Nahrungsmittel wie Mehl, Maggi, Margarine, Fischkonserven, Reis, Erbsen. Er inszeniert auf diese Weise Esswaren als *Wirtschaftswerte* - so lautet auch der Titel dieser Installation. Indem Produkte aus den antagonistischen Wirtschaftssystemen der ehemaligen DDR einerseits sowie des ehemaligen Westdeutschlands ausgestellt werden, wird auf die globale Problematik des Ost-West-Konflikts und die damit verbundene politische 'Systemfrage' zwischen Kapitalismus und Sozialismus angespielt. Über zahllose Vortragsaktivitäten und Workshops zur kapitalistischen Geldwirtschaft und zu theoretischen wie praktischen Ansätzen für ein alternatives Wirtschaftssystem sucht Beuys in den 1980er Jahren das ökonomische Denken in ökologische (naturphilosophische und umweltethische) Reflexionen zu integrieren.¹ Als einer der maßgeblichen Köpfe der linken Alternativbewegung macht er sich klar, dass eine Veränderung der kapitalistischen Wachstumsimperative nur durch eine Überwindung der modernen Agrarindustrie mithilfe einer Ökologisierung der Landarbeit möglich ist, weil in der konventionellen Landwirtschaft eine Hauptursache für die rücksichtslose Ausbeutung der planetaren Lebensgrundlagen und ebenso eine Hauptursache für die Fortsetzung der globalen Ungerechtigkeit der Weltwirtschaft bzw. der Welthungerproblematik steckt. Kurz, eine auf Wirtschaftsfragen erweiterte Kunst dehnt eine Kunst des Essens notwendig auf die *politisch-ökologischen Fragen der Landwirtschaft* und der 'landbaukünstlerischen' Zukunft des Planeten aus.²

Der Bauer Beuys

Beuys bezieht seinen gastrosophisch erweiterten Kunstbegriff in wirtschaftlicher Hinsicht auf die Agrikultur als einem *Feld gesellschaftlich notwendiger Arbeit*. Entsprechend werden von ihm die konventionelle Wahrnehmung der bäuerlichen Existenz als einer 'niedrigen' und 'rückständigen Arbeitskraft' kritisch hinterfragt und die landwirtschaftlichen Tätigkeiten als ein künstlerisches Schaffen aufgewertet. Denn, „wenn ein Mensch als Bauer etwas Wahrhaftes nachweisen, wenn er ein lebenswichtiges Produkt aus der Erde entwickeln kann, dann muss man

¹ Kurt, Der umgedrehte Spazierstock

² Belasco, Appetite for Change

ihn doch als ein wirklich schöpferisches Wesen auf diesem Felde bezeichnen. Und insofern muss man ihn doch als Künstler akzeptieren.“¹ Mit dieser ungewöhnlichen Sicht der Dinge wendet sich Beuys nicht nur gegen den globalen Bedeutungsverlust der kleinbäuerlichen Existenzform, die die hochtechnologische Rationalisierung der Agrarproduktion mit massenhafter Arbeitslosigkeit bezahlt und weltweit über die Abwanderung aus dem ländlichen Raum sowie der Zuwanderung in die städtischen Ballungsgebiete für einen anhaltenden Süd-Nord-Migrationsstrom sorgt. In der programmatischen Absicht einer Umwertung des 'Bäuerlichen' macht sich Beuys zum Initiator einer Landbau-Kunst, die das Anbauen von Nahrungsmitteln als kreativen Akt und als wertschaffende Arbeit begreift. In einer Aktion im März 1977 pflanzt der Künstler Kartoffeln in den Vorgarten des Berliner Galeristen René Block: Mit einem Rucksack auf dem Rücken betätigt sich er als Subsistenzbauer und beackert das Gärtchen. Am Ende der *Documenta 6* im Oktober des gleichen Jahres gräbt der Vorzeige- und Vorlebe-Bauer Beuys das Erntegut dieser ökologischen Landbaukunst aus. Die geernteten Kartoffeln sind die natürlichen Früchte eines kreativen Widerstands gegen die kapitalistische Agrarindustrie und deren 'Schweinesystem' (im realen wie übertragenen Sinne). Angesichts der Tatsache, dass Deutschland in jenem Jahr den 'deutschen Herbst' - im Banne der gewaltsamen Terroraktionen der Roten-Armee-Fraktion - erlebt, sieht er in der widerständigen Kreativität und ertragreichen Subversion einer Landbaulebenskunst ein „elementares Bild unangepassten Überlebens jenseits von Stadtguerillagewalt“.² Das Kultivieren eines eigenen Gemüsegartens lässt sich, mit Beuys, als eine Wiederaneignung der Kontrolle über ein Stück selbstversorgtes, eigenes Leben verstehen: eines von der Massenproduktion des Agrarkapitalismus befreites, kulinarisches Leben. Zwar lässt sich dieser Gedanke bereits lange vorher bei einer Reihe von gastrosophischen Freigeistern wie Epikur, Rousseau, Marx und Nietzsche finden; doch während die Philosophen nur den Begriff davon erfassen, setzt der Künstler diesen auch in die Tat um. In der unmittelbaren Nähe zu seinem Düsseldorfer Studio ebenso in seinem kleinen Landhaus im holländischen Veert und erst recht auf seinem eigenen Stück Land in der Toskana betätigt sich Beuys in der Kunst eines ökologischen Ackerbaus. De Domizio Durini berichtet von einer geradezu kitschigen, auf alle Fälle aber bloß zeitweiligen Idylle des toskanischen Landlebens: „Hier wurde Joseph Beuys zum Bauer, zu einem echten Landwirt. Er kümmerte sich um seine Pflanzen, unternahm Vorkehrungen für den Misthaufen und machte Kompost aus biologisch abbaubarem Abfall; stapelte Brennholz und beschnitt die Pflanzen. [...] Er erntete Gemüse und Kräuter aus seinem Gemüsegarten, um seine delikatsten Gerichte herzustellen.“³

¹ Beuys et al., Ein Gespräch, 115

² Beuys, in Beil, Künstlerküche, 225

³ De Domizio Durini, Beuys: The art of cooking, 22

„Difesa della natura“ - Verteidigung der Natur

Dass die organische Landwirtschaft einen programmatischen Stellenwert in Beuys' Wirtschaftsverständnis einnimmt, spiegelt sich in zahlreichen umweltpolitischen Aktionen wider. Unter anderem in der *Foundation for the Rebirth of Agriculture*, die 1978 im Kontext des Gründungsaktes der von Beuys inaugurierten *Freien Internationalen Universität* in Pescara/Italien stattfindet. Dort wird das Forschungsprogramm formuliert, alternative Formen des Anbaus und einer Biotechnologie zu suchen sowie Methoden der landwirtschaftlichen Produktion zu entwickeln, die die globale Agrikultur unter die humanen Kriterien der sozialen Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit stellen.¹ Auch die Gründung der *Organisation der Nichtwähler* (1970) bzw. die Einrichtung eines Büros der *Organisation für direkte Demokratie durch Volksabstimmung* während der *Documenta 5* (1972) sowie der Gründungsauftrag zur *Freien Internationalen Hochschule für Kreativität und interdisziplinäre Forschung* (Free International University) belegen, dass der erweiterte Kunstbegriff nicht von einer politischen Lebenskunst zu trennen ist. Dieser konzeptuelle Bezug zur Politik führt jedoch zu keiner Ästhetisierung des Politischen beispielsweise durch die Diktatur einer futuristischen Küche und Weltanschauung (siehe 1.1.), sondern zu einer kapitalismuskritischen Repolitisierung der globalen Nahrungsverhältnisse und, vor allem, des eigenen Essens.

In diesem Zusammenhang steht auch Beuys' anfängliches Engagement bei der Gründung der Partei *Die Grünen*, die zu dieser Zeit der politische Hoffnungsträger einer ökologischen Erneuerung der Industriegesellschaft ist. 1979 kandidiert der Künstler und 'Revolutionär' für das Europaparlament, 1980 für *Die Grünen* im Landtag von Nordrhein-Westfalen. Allerdings erkennt Beuys früher als so mancher, dass die parlamentarischen Vertreter der Demokratie- und Umweltbewegung die großen politischen Erwartungen nicht erfüllen und wendet sich von ihnen ab. Erst neuerdings besinnen sich die *Europäischen Grünen* der Gastrosophie ihres namhaften Mitbegründers und dessen erweiterten Kunstbegriffs eines guten Essens. Im Beuys'schen Geiste wird eine „Food Revolution“ proklamiert. Entsprechend heißt es auf der Webseite der Grünen im Europäischen Parlament: „*Gutes Essen ist politisch*. Daher brauchen wir eine gute Ernährungspolitik, die den Ärmsten das Recht auf Nahrung gibt, die die Nachhaltigkeit und Vielfältigkeit der AgrarKultur widerspiegelt und bei der Landwirte und Verbraucher gemeinsam die Verantwortung für gerechte Preise und gerechten Handel tragen. Die Europäischen Grünen haben eine neue Kampagne gestartet - ‚Für eine europäische Ernährungskultur‘. Zusammen mit Euch möchten wir für ein stärkeres öffentliches Bewusstsein, persönliches Engagement und für partizipative Demokratie kämpfen, um der Ernährungspolitik in ganz Europa eine neue Richtung zu geben und sie zu

¹ *Foundation for the Rebirth of Agriculture*, Präsentation am 12. Februar 1978 an der FIU Bolognano (Pescara); und *Defense of Nature - Difesa della Natura* am 13. Mai 1984 am gleichen Ort.

verbessern.“¹ Beuys' Interventionen für eine naturnahe Landwirtschaft und eine Alternative zum globalisierten Agrarkapitalismus veranlassen ihn schließlich zu einer Reise auf die tropischen Seychellen, um in direkter Kooperation mit der ländlichen Bevölkerung eines Entwicklungslandes der Dritten Welt erste Schritte zur Agrarwende in die Wege zu leiten. Das Projekt verbindet Aspekte der biologischen Diversität und ökologischen Nachhaltigkeit mit postkolonialem Wirtschaftswachstum und lokaler Demokratie.² Durch diese 'zivilgesellschaftliche Initiative' setzt der Sozialutopist ein entwicklungspolitisches Modell in Gang, das heute mithilfe von zahlreichen Nichtregierungsorganisationen wie der Menschenrechtsorganisation *Fian*, der internationalen Bauernbewegung *Via Campesina* oder der indischen Frauenorganisation der *Women's Charter of Food Rights* an vielen Orten des Globus professionelle Fortsetzung findet.³

Dritte Erweiterung: Kochkünstler-werden

Eine besondere Stärke der Beuys'schen Gastrosophie hängt mit der Tatsache zusammen, dass sie den ökologisch-politischen Landwirtschaftsbezug mit der kulinarischen Alltagspraxis und dadurch Politik mit Ästhetik verbinde. Die eingangs erwähnte Dokumentation *Jeder Mensch (ist) ein Künstler* veranschaulicht dies 'plastisch': Indem sich Beuys bei der unspektakulären Tätigkeit des Kartoffelschalens und Suppeschöpfens filmen lässt und schließlich diese Bilder durch das Fernsehen der allgemeinen Öffentlichkeit zeigt, lenkt er die Aufmerksamkeit auf den alltagspraktischen Ursprung dieses Selbst- und Weltbezugs. Es entsteht ein *Wärmeobjekt* zur Speisung der Familie und Freunde als einem Lebens-Kunstwerk, das kreative Individualität und gastrosophisch kultivierte Selbstbestimmung verkörpert. Seine Praxis des Kochens ist dabei ebenso unprätentiös wie seine Haltung als Chef de Cuisine. In welchem Sinne jeder Mensch als Kochkünstler sein eigener *Küchen-Chef* ist, erläutert Beuys mit folgenden Worten: „Der Chef da drin ist das menschliche Haupt. Das Wort Chef kommt vom Kopf. Und den hat jeder Mensch. Jeder Mensch hat seinen Chef. Jeder Mensch hat also die Möglichkeit zu bestimmen. Es ist also das Moment der Selbstbestimmung drin. Das heißt Chef.“⁴ Damit distanziert sich die Beuys'sche Kochkunst grundsätzlich von der herkömmlichen Hierarchie in der Küche und dem Herrschaftsmodell des Chefs, das sowohl bei Marinetti als auch bei Spoerri - beide lassen Andere für sich kochen - und erst recht in der professionellen Gastronomie eines Witzigmanns und anderer Meisterköche für ungleiche Machtverhältnisse zwischen dem Meister und seinen Untergebenen sorgt.⁵ Wird das Kochen als individuelle Lebenskunst potentiell eines jeden Menschen anstatt als Praxis von

¹ Die Grünen / EFA (im Europäischen Parlament); www.eat-better.org/eat-better.php

² De Domizio Durini et al., Joseph Beuys: Diary of Seychelles

³ Lutzenberger / Gottwald, Global denken, lokal essen; Lappé/Lappé, Hoffnungsträger

⁴ Beuys in Beil, Künstlerküche, 246

⁵ Götze, Les Chefs

einigen Künstlern oder Berufsköchen verstanden und kultiviert, ist die 'Kunst' daran die ethisch aktivierte Gestaltungstätigkeit, in der menschliche Kreativität alltäglich gelebt wird. Zwar ist die Überwindung der vorherrschenden Nicht-Kochkunst, der überwiegenden kulinarischen Untätigkeit und gastrosophischen Selbstentfremdung, nur *ein* widerständiges Handlungsfeld neben anderen, aber dafür ist es ein *von vielen jederzeit* ergreifbares Veränderungspotential. Beuys' gastrosophisch erweiterter Kunstbegriff, der das Essenmachen als kreative Alltagspraxis umfasst, verleiht dem herkömmlichen Verständnis einer avantgardistischen Überwindung von Kunst und Leben in einer besseren Lebenspraxis einen radikal neuen Sinn. Wie die volle Wirklichkeit einer demokratischen Gesellschaft dem Beuys'schen Neoavantgardismus zufolge reale Gestalt nur durch die politischen Mitbestimmung und alltägliche Beteiligung eines jeden annehmen kann, weil nur dann politische Freiheit allgemein gelebt und verwirklicht wird, so veralltäglicht nur das kulinarische Selbsttätigsein eine kreative Selbstbestimmungspraxis, die - neben dem Genuss der eigenen Kochkunst sowie der Kochkunst Anderer - über das Einkaufsverhalten die landwirtschaftlichen Produktionsverhältnisse *gestaltet* und an einer umwelt- und sozialgerechten Transformation des globalen Agrarkapitalismus *mitwirkt*.

Statt Künstlerküche - Alltagsküche

In der eingangs beschriebenen Dokumentation, in der sich Beuys als erster „TV-Koch“ Deutschlands in Szene setzt, wird ein denkbar einfaches Essen zubereitet: ein Eintopf aus Kartoffeln, Kohlrabi und Zwiebeln, gewürzt mit Pfeffer und Salz. Als Lebenskunst verstanden und gelebt, beruht Kochkunst nicht auf einer spektakulären Koch-Kunst. Anders als Spoerri, Marinetti und andere Künstlerköche, die Restaurants als Ausstellungs- und Versammlungsräume für ihre Eat Art arrangieren, kocht Beuys, um nichts weiter zu tun, als sich und seinen Freunden oder seiner Familie Essen zu machen. 'Nichts weiter' - das aber schon. Insofern verfehlt man den gastrosophischen Kern der Beuys'schen Kunst, wenn man sagt: „Mag sich auch der kochende Beuys gerade aufs Äußerste alltäglichen Erfahrungen annähern, scheint das Schaffen des Künstlers hier ganz in Lebenstätigkeit überzugehen.“¹ Was man bei dem Bild, das Beuys beim Essenmachen zeigt, sieht, ist nicht der Künstler, der seine Kunst auf irgendeine Lebenstätigkeit appliziert, 'übergehen' lässt. Was ausgestellt wird, ist das sorgsam inszenierte Bild eines in der privaten Wohnküche stattfindenden alltäglichen Kochens und Mahlens als einer 'revolutionären' Lebenskunst. Worauf es bei dieser das kulinarische Leben verändernden Praxis ankommt, ist offenbar der ethische Schritt vom Nichtkochen zum Selbstkochen, der aus dem eigenen Leben (Essen müssen) eine Kunst (Essen zubereiten können) macht. Jeder Mensch kann diese Kunst lernen; jeder Mensch ist der Möglichkeit nach ein Kochkünstler. Beuys' Widerwillen, die gastrosophische Lebenskunst in eine eat-artistische Ästhetik zu überführen und als Künstler mit

¹ Beil, Künstlerküche, 221

kulinarischen Dingen zu spielen, verdeutlichen seine Beiträge zur Eat Art Galerie seines befreundeten Kollegen Spoerri. Die *1a gebratene Fischgräten*, die Beuys als *Eat Art-Objektkunst* in Spoerris Galerie zeigt, ist weder ein Koch-Kunstwerk noch eine Dinershow, sondern buchstäblich ungenießbare Kunst: unappetitliche Speisereste, die auf den vorgegangenen Genuss als der vollen Erfahrung der Sache selbst verweisen. Der ausgestellte Rest erinnert an seine Zubereitung und seinen Verzehr an einem Ort außerhalb der Eat Art Galerie - in der eigenen Küche. Weniger bekannt ist die *Schweinshaxe*, die Beuys im *Restaurant Spoerri* gekocht hat, um auf andere Weise deutlich zu machen, dass es ihm nicht um eine extraordinäre und bloß repräsentative Kochkunst geht, sondern um nährnde und deftige Hausmannskost als Ausdruck einer Alltagsküche: einer 'einfachen' Alltagskunst. Beuys, der stets auf die Öffentlichkeitswirksamkeit und den popkulturellen Zuschnitt seiner Aktionen achtet und dafür bewusst mythische Symbolik verwendet, zielt auf das ebenso Populäre wie Mythische einer 'Volksküche', um seinem erweiterten Kunstbegriff gesellschaftliche Aufmerksamkeit zu sichern.

Im Zusammenhang der Kunst des Essens bzw. der Eat Art als Populärkultur ist an den künstlerischen Austausch zwischen Joseph Beuys und Andy Warhol, dem Mitbegründer und bedeutendste Vertreter der Pop Art, zu erinnern. Ihre von gegenseitigem Respekt geprägte Beziehung überbrückt die ansonsten absolut konträren Positionen. Ohne Zweifel ist Warhol auch im eat-artistischen Sinne der weit populärere Künstler: Die legendäre *Campbell's Soup Cans* von Warhol stehen bis heute für die modernen Nahrungsindustrie und die globale Dominanz der Fast-Food-Kultur. Warhols nicht minder provokanter Ausspruch, er „möge *Hamburger*“ und „das Schönste an Tokio“ - der Hauptstadt eines Landes mit der vielleicht ausgeprägtesten Ästhetik des Essens - seien „die *McDonald's*“, drückt treffend wie nichts anderes die Mentalität und den *populären Geschmack* unter der westlichen Bevölkerung (Population) aus. Ohne Zweifel ist es diese kulturelle Globalität und Popularität, die sich auch Beuys für seine gastrosophische Gegenküche erhoffte. Tatsächlich bietet ein publikumswirksamer Grundgedanke seines Kunstverständnisses, der gerade in seiner Kunst des Essens praktisch zum Tragen kommt, eine Brücke zur Alltagskultur der Massen: die Idee der menschlichen Kreativität. Anschaulich thematisiert die Aktion *Sauerkrautpartitur* (1969) die ästhetische Utopie einer Menschheit der freien Kreativität. Während eines Happenings am 27. Februar 1969 in der Berliner Akademie der Künste spielt Beuys nach einer 'Sauerkrautpartitur' Klavier, nachdem er zuvor echtes Sauerkraut statt Noten auf den Klaviernotenständer platziert hatte. An die Stelle eines sklavischen Gehorsams gegenüber konventionellen Regeln (in diesem Fall dem Notensystem) und tradierten Formen künstlerischen Ausdrucks soll die kreative Improvisation treten. Der Titel der Aktion verdeutlicht die Idee: *Ich versuche dich freizulassen (machen)*. Dabei dient das vermeintlich Urdeutsche - Sauerkraut als deutsches 'Nationalgericht' und Verweis auf 'deutsche Tugenden' - dazu, die geistige Befreiung und die universelle Idee der individuellen Kreativität der Menschen zu

nähren. Wie der musikalischen Kreativität, beispielsweise das Klavierspielen, nicht unnötigen Regeln unterworfen werden soll, so entwirft Beuys auch für die kulinarische Lebenskunst das Prinzip einer kreativen Selbst-Bestimmung als einer höheren Form des Denkens und Tuns, welches die Kochkunst von phantasielosem Rezepte-Nachkochen befreit: *Intuition (...) statt Kochbuch* lautet die Titel-Ergänzung des *Multiplies Intuition* aus dem selben Jahr. Jeder Mensch ist ein Kochkünstler besagt dann auch, dass jeder, der kocht und kulinarisch selbst tätig wird, seine eigene Kunst kreieren und ganz persönliche Kompositionen erfinden kann. Diese (noch nicht populäre) Kunst befreit sich konzeptuell auch von der aufwändigen Gastronomieküche, deren repräsentative Ästhetik dem Zwang zur Originalität und extravaganter Kreation unterworfen ist. Wer unter Kochkunst lediglich eine Kochhochkultur und die Großküche von Berufsköchen versteht, und sich einen 'Kochkünstler' nur als besternten Spitzengastronom vorstellt, den der Hobby-Gourmet nachzueifern versucht, lässt erkennen, dass die eigene Küche noch keine vom gesellschaftlich vorherrschenden Geschmack befreite Zone einer gastrosophischen Lebenskunst ist.

Das Bild, das den kochenden Beuys zeigt, porträtiert deshalb keinen Künstler, der die kulinarische Praxis als künstlerische Arbeit inszeniert; es zeigt das Vorbild und Vorleben eines kreativen Menschen, der kulinarisch tätig ist. Von dessen Kreationen berichtet Beuys-Biographin De Domizio Durini: „Seine Spezialität war ein kreatives Gericht aus Fleisch und Gemüse, das er oft für seine Freunde kochte. Ich titulierte es *Drakeplatz-Eintopf*.“¹ Dazu werden in einem großen Drucktopf verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse aufeinander geschichtet, mit viel klein gehackten Zwiebeln, einem Haufen Schmalz, ganzen Knoblauchzehen, zwei oder drei Esslöffeln Margarine und großen Kartoffelstücken. Zuletzt gibt Beuys verfügbare Kräuter und Gewürze hinzu: Rosmarin, Lorbeer, Thymian, Salbei... zusammen mit Salz, gemahlenem Pfeffer und großen Mengen an Chili-Schoten. Schließlich wird das ganze Gemisch mit Wasser, wahlweise zusätzlich mit zwei Gläsern guten Rotweins, übergossen und dann unter geringer Hitze gekocht. „Schon nach wenigen Minuten war das ganze Studio von einem intensiven Aroma erfüllt. In Ruhe begann er den Tisch für seine Gäste zu decken.“ (Ebd.) Auch das Kunstwerk *Gesalzener Dorsch à la Veert*, ein 1a gekochtes Fischgericht, das Beuys nach seinem niederländischen Wohnort benennt, wo er Zugang zu frischen Dorsch aus der Region hatte, vermittelt die leitende Idee eines unaufwändigen, alltagspraktischen Kochens, das Aspekte einer gesunden (d.h. mediterranen) Ernährungsweise mit politisch korrekten Zutaten, delikatem Geschmack und persönlicher Note verbindet. Wie der Drakeplatz-Eintopf, so verdiente auch dieses Werk einer erweiterten Kunstpraxis mindestens soviel kulturelle Bekanntheit wie Beuys' legendäre *Fettecke*. Es entsteht, indem der Fisch vorsichtig mit einem weißen Leintuch abgewischt wird. Im nächsten Arbeitsschritt wird er mit frischen Rosmarinzwiegen 'geschlagen', so dass das Aroma in das weiche Fischfleisch eindringt. Dann wird der Fisch in eine ovale Schale gelegt mit einer großen Mengen

¹ De Domizio Durini, Beuys: The art of cooking, 17

Sojaöl. Dazu kommen einige geschälte, aber ganze Zwiebeln und verschiedene aromatische Kräuter. Außerdem ein wenig Rosmarin und weißer Chili-Pfeffer, Salz und viel Knoblauchzehen. Schließlich wird die ganze Sache mit Wasser und zwei Gläsern Weißwein 'abgedeckt' und dann langsam etwa eine Stunde ohne umzurühren gekocht. (Ebd., 19)

De Domizio Durini erinnert sich, dass der Stil von Beuys' Kochkunst einer Art Landküche entsprach, die mit der Wirkkraft der Dinge, ihres wohlnatürlichen, d.h. durch biologischen Landbau kultivierten Eigengeschmacks arbeitete und oft nach einer Mischung aus scharfen Gewürzen und aromatischen Kräutern duftete. Wegen des direkten Zusammenhangs von Küche und Landwirtschaft setzt Beuys' gastrosophische Lebenskunst *das Naturgute* einer ökologischen Naturästhetik in die Welt. Während die traditionelle Ästhetik das Naturschöne in einer von Menschen unberührten und ungenutzten Natur hineinprojizierte, beinhaltet bei Beuys das ästhetische Denken einer gut genutzten und behandelten Natur ein Denken von Stoff- und Energiekreisläufen und mithin die profane Tatsache, dass der organische Abfall, wie die Kartoffel- und Kohlrabischalen, die Beuys' Kochpraxis erzeugt, schließlich an den im Haushof lebenden Hasen zum Essen verfüttert wird.¹ Dementsprechend kommt in einer guten Alltagsküche der bewusste Gebrauch der Materialwertigkeiten, der die spezifischen (biologischen, eubiotischen) Eigenschaften der Naturalien betont, zum Tragen und wird dort zum Maßstab einer materialgerechten Formgebung. Die Natur wird auf diese Weise nicht beherrscht oder überwunden, sondern als etwas kultiviert und in etwas verwandelt, das seinen eigenen Wert und seine Seinsfülle behält. Die Kochmethoden dieser naturnahen oder mimetischen Kulinarik, die den Vorrang des 'Objekts' bewahrt, verweist so auf Substanz- und Formfragen einer Kunstwürdigkeit der Natur und auf die energetischen Kräfte ihrer kulinarischen Transsubstantiation und Zweckmäßigkeit. Die kosmologische Fundierung einer dem agrarischen Naturguten gerechten Kochkunst verarbeitet der Mythopoet Beuys zu einer Naturphilosophie der heilwirksamen Lebenskräfte (der Lebensmittel). So verwendet er beispielsweise Knoblauch nicht nur in der Küche, sondern steckt ihn auch als Medizin in die Erde, weil dessen wohltuende und therapeutische Wirkkraft sowohl der Bodenfruchtbarkeit diene als auch auf das Umfeld reinigend wirke. Daher fällt es nicht schwer, in Beuys einen Erdgeistanbeter, Schamanen und Spiritualisten zu sehen, der an die Seele und Würde alles Lebendigen 'glaubt'. In diesem Sinne spricht Durini von einer „Beuyschen Mystik des Kochens“, die über die simple Weisheit von Erfahrung und Geschmack hinausgehe, „um die versteckten Harmonien und das großartige Zusammenwirken der Natur einzubeziehen.“² Freilich ist dieser Mystizismus nicht weiter verwunderlich, greift doch die Anthroposophie, in deren Nähe sich Beuys' Denken bewegt, auf eine magische

¹ Beuys, Jeder Mensch ist ein Künstler

² De Domizio Durini, Beuys: The art of cooking, 21

Kosmologie zurück.¹ Indes wird mittlerweile das, was Beuys noch für die „energetischen Wirkkräfte“ des Knoblauchs und anderer Küchenkräuter oder von Küchengemüse hält, heute von der Naturwissenschaft als so genannte „bioaktive Substanzen“ entzaubert. Was bedeutet, dass die Existenz dieser gar nicht so magischen Energien und Wirkkräfte bewiesen und nicht als bloßer Glaube widerlegt ist.

Foucault und Marcuse als Paten von Beuys' Idee einer revolutionären Lebenskunst

Es gehört zur Faszination des Beuyschen Lebens-Kunst, dass man deren Wahrheiten nicht einfach als Spleenigkeiten eines Mythologen und Anthroposophen abtun kann. Das wird spätestens dann evident, wenn man sich seine radikale politische und sozialkritische Position vergegenwärtigt und sich den gesellschaftstheoretischen Hinterlagen des erweiterten Kunstbegriffs in Erinnerung ruft. Noch unter dem persönlichen Eindruck der Zerstörungen des Zweiten Weltkriegs - bekanntlich entkommt Beuys als Luftwaffenpilot nur knapp dem Tod - und angesichts der Herrschaftsstrukturen der kapitalistischen Gesellschaft in der Nachkriegszeit sowie der anschließenden Bedrohung durch das atomare Wettrüsten in der Ära des Kalten Kriegs, der fortgesetzten Ausbeutung der Dritten Welt durch ein ungerechtes Weltwirtschaftssystem, der fortgesetzten Zerstörung der Natur, der parteipolitischen Verhinderung demokratischer Mitbestimmung sowie der Ausweitung von kulturindustrieller Kommerzialisierung und alltäglicher Selbstentfremdung - angesichts dieser gesellschaftlichen Situation verharret Beuys nicht in einem linken Kritizismus. Stattdessen verbindet er die theoretische Kritik dieser Verhältnisse mit dem Versuch, eine transformative, „bessere Praxis“ aufzuzeigen, wie dies zur gleichen Zeit auch Michel Foucault und Herbert Marcuse auf ihre je eigene Art versuchen. Foucaults Machtanalyse zur Disziplinargesellschaft mündet, was in der vorherrschenden Foucault-Rezeption oft übersehen wird², nicht im resignativen Negativismus der totalen Herrschaft, einer „total verwalteten Welt“ (Adorno/Horkheimer). An Foucaults Machtanalyse knüpfen programmatische Überlegungen zu einer „Ästhetik der Existenz“ im Sinne der „Freiheitspraxis“ einer „ethischen Lebenskunst“ an.³ Auch Marcuses kritische Theorie des „eindimensionalen Menschen“ und des „affirmativen Charakters der Kultur“ steuert praxisphilosophische Ausführungen zu einer selbstbestimmten Alltagskultur und ästhetischen Umgestaltung des Daseins an.⁴ Bei beiden Philosophen gewinnt ein Konzept der Lebenskunst und Individualethik an systematischer Bedeutung, das sich in Beuys' Grundgedanken des *erweiterten Kunstbegriffs* und der *sozialen Skulptur* in Sinne einer vernünftigen Gestaltung der Lebenspraxis wiederfindet. Auch Beuys

¹ Steiner, Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft

² Auf diesen Punkt bin ich an anderer Stelle ausführlich eingegangen: Lemke, Kritik des Gouvernementalitäts-Diskurses

³ Schmid, Auf der Suche nach einer neuen Lebenskunst

⁴ Marcuse, Versuch über die Befreiung; Ders., Konterrevolution und Revolte

erweitert die theoretische Kritik der Herrschaft durch die ergreifbare Praxis der Freiheit. Der auf die Lebenspraxis erweiterte Kunstbegriff weist den Weg zu einer menschengemäßen Gesellschaft jenseits von Kapitalismus, sondiert die *Richtkräfte* einer zukunftsfähigen Wirtschafts- und Lebensweise - um hier an den Titel einer großen Installation in der Nationalgalerie Berlin (1977) zu erinnern.¹

Beuys wendet sich - wie Marcuse und Foucault auch - der Idee der 'Lebenskunst' zu aus Distanz gegenüber der traditionell marxistischen Vorstellung, die 'gesellschaftsverändernde', 'revolutionäre' Praxis bestünde ausschließlich in einem kollektiven Aufbegehren der Arbeiterklasse, der unterdrückten Massen. Obgleich er immer noch bereit ist, der Arbeiterschaft idealisierende Zuschreibung entgegenzubringen - wenn er beispielsweise von einer subversiven Kreativität der Müllmänner schwärmt² -, macht er sich angesichts des realen Scheiterns der Theorie vom revolutionären Proletariat klar, dass eine Rekonzeptualisierung des orthodoxen Revolutionsbegriffs erforderlich ist. Demnach ist 'revolutionäre Praxis' überhaupt nur über den rhizomatischen Prozess denkbar, dass nur „vom Menschen“, d. h. „vom freien Individuum, das selbst seine eigene Kultur schafft“, praktische Veränderung ausgehen kann. Und schlechtweg ausgehen muss, weil das gesellschaftliche Ganze nichts anderes ist als die Summe der handelnden Einzelnen, deren Widerstandspotential gerade nicht von staatlichen und ökonomischen Machthabern total beherrscht wird. Während bei Spoerri die individuelle Lebenskunst lediglich „eine ganz nette Lebensbeschäftigung“³ ist, verleiht Beuys der neoavantgardistischen Rede von der Lebenskunst bzw. vom „erweiterten Kunstbegriff“ einen politisch-kämpferischen Gehalt. Diesem revolutionären Neoavantgardismus entsprechend erläutert er: „Was wir bisher als Revolutionen hatten, waren keine solchen. Das waren Putsche, usurpatorische, erkonservative Vorgänge.“ (Ebd., 119) Anders als Foucault und Marcuse bringt Beuys die polit-agitatorische Bereitschaft auf, an einer pathetisch vorgetragenen Rede von „der Revolution“ festzuhalten und die Lebenskunst als „die einzig revolutionäre Kraft“ zu proklamieren. Dieser mutwillig stilisierte Pathos einer revolutionären Lebenskunst bzw. einer Revolution durch die individuellen Lebenskunst trägt der aufklärerische Mythenbildner Beuys in der Aktion *Die Revolution sind wir* kaum überbietbar zur Schau, in welcher der zielstrebig und tatkräftig dahin schreitende Künstler sich gleich einer Person zeigt, die - ausgerüstet mit dem Wesentlichsten: selbstverständlich mit einem kleinen Provianttränzen als Feldküche - sich auf 'den Weg' macht...

Die Vorherrschaft der kapitalistischen Lebensverhältnisse ist, so der Befreiungstheoretiker Beuys, „weder durch die Demokratie, noch durch die Rechtsfragen und auch nicht durch die Wirtschaft selbst, wie Marx das meinte, [zu

¹ Lange, Beuys: Richtkräfte einer neuen Gesellschaft

² Beuys et al., Ein Gespräch, 109f

³ Lemke, Die Kunst des Essens

beenden], sondern: Das ist nur durch das Konzept der Kunst überwindbar.“¹ ‘Kunst’ steht in diesem Fall und für jeden, der *vom Marxisten zum Praxisten* wird², für das regulative Ideal einer Lebenskunst, die in allen Lebensbereichen und ethischer Praxen (des Kulturellen, des Politischen, der Wirtschaft, des Wohnens, der Bildung, der Beziehungsverhältnisse, des Essens) zu verwirklichen wäre. Lediglich in einem synekdochischen Sinne steht die erweiterte ‘Kunst’ - stehen die künstlerische Praxis und die kreative Autonomie moderner Kunst - für die lebenskünstlerische Utopie einer selbstbestimmten Gestaltung der wesentlichen Praxisformen eines besseren Lebens. Das Primat der Kunst meint *nicht* die gesellschaftliche Ausweitung der bildenden Kunst und ihrer Ausdrucksmittel, wie dies bei Spoerri der Fall ist, wenn er seine Koch-Kunst in Form von Eat Art-Festivals zu pompösem Spektakel totalisiert und damit das unverändert Bestehende bloß oberflächlich ästhetisiert. In einer solchen Entgrenzung und affirmativen Popularisierung der Kunst sieht Beuys nichts weiter als eine langweilige Provokation, einen „Bürgerschreck“ der „alten Kunst“. (Ebd., 156) Eine solche Kunst will „nur etwas Besonders machen, eine Extrawurst braten“ - was bei Dinnershows und sonntäglicher Erlebnisgastronomie im wahrsten Sinne des Wortes zutrifft. Der bloß ausweitende Kunstbegriff dieser Ästhetisierung übergeht die Tatsache - wenn er nicht ohnehin ganz andere Zwecke verfolgt -, dass in jedem Lebensbereich jeweils spezifische Lebenskünste und Formen der Freiheitspraxis erforderlich sind, von denen alle, außer der Kunst, nichts mit künstlerischer Arbeit zu tun haben. In diesem Sinne inszeniert das Bild, das *Beuys beim Essenmachen* zeigt, nicht den Künstler bei irgendeiner Verrichtung. Es zeigt einen öffentlich bekannten Mann und ‘Praxisten’, der die Kunst, kochen zu können, (vor-) lebt.

Gleichwohl ergibt sich für Beuys aus der gesellschaftlichen Sonderstellung des Künstlers durchaus eine spezielle, über die anderen Lebensbereiche und potentiellen Lebenskünste bzw. Lebenspraxen hinausgehende oder vorausgehende, buchstäblich avant-gardistische und vorbildliche Verantwortung, eben die Wege und Kräfte der gesellschaftlichen Veränderung aufzuzeigen. Denn „was könnte überhaupt der Sinn der Kunst sein, wenn es nicht die humane Frage wäre, wenn sie nicht etwas liefern kann, was substantiell für den Menschen unentbehrlich ist!“³ Dabei ist sich Beuys bewusst, dass nur wenige Künstler diesen emanzipatorischen Impuls haben: „Die meisten Künstler wären sehr erschreckt, wenn sich die Verhältnisse der Gesellschaft verändern würden. Denn sie leben in dieser Brühe geradezu phantastisch.“⁴ Für diese angepassten Künstlerkollegen, die - um im Bild zu bleiben - die Brühe des Massengeschmacks mit ihren Extrawürsten appetitlich machen, hat Beuys nur wenig Verständnis, aber dafür deftige Worte übrig.⁵

¹ Beuys et al., Ein Gespräch, 130

² Zum Gegenüberstellung von Marxisten versus Praxisten, Marxismus und Praxismus siehe: Lemke, Was ist Praxologie?

³ Beuys in Beil, Künstlerküche, 213

⁴ Beuys et al., Ein Gespräch, 152

⁵ „Denn die Künstler sind zum großen Teil opportunistisch, sie sind Arschlöcher, das muss ich jetzt auch mal sagen. Die Künstler sind die reaktionärste Klasse. Eigentlich gibt es ja keine Klassen

Gleichwohl ist er sich darüber im Klaren, dass die Kunst in seinem Sinne keinen leichten Stand hat: Unter den vorherrschenden Bedingungen wird „die Kunst an die Peripherie oder in die Nicht-Existenz gedrängt.“ (Ebd., 168) Beuys weiß, wovon er spricht. Im Jahre 1972 wird ihm die Universitätsprofessur aberkannt und das zuständige Ministerium (unter dem späteren Bundespräsidenten Rau) suspendiert Herrn Beuys vom Hochschuldienst, weil er sich hochschulpolitischen Ausschlussmechanismen widersetzt und trotz Numerus Clausus nach dem demokratischen Gleichheitsprinzip jeden, der bei ihm studieren will, auch studieren lässt. Befreit von akademischen Zwängen und staatlicher Kontrolle, meint Beuys, dass nur aus der gesellschaftlichen Position der freien Kunst die nötigen Begriffe und Bilder von Zuständen jenseits des Kapitalismus generiert werden können. „Ein Mensch, der im Augenblick sehr weit von sich selbst entfremdet ist“, macht er sich klar, „verlangt, dass man ihm eine Methode nennt, wie er aus der Entfremdung herauskommt. Ich glaube schon, dass die Kunst das leisten kann, und radikal gesagt gibt es überhaupt keine andere Methode, die noch übrigbleibt als die Kunst. Also werde ich der Kunst auch die zentrale Rolle einräumen.“ (Ebd., 101) Hier sei dahingestellt, ob diese Einschätzung der Bedeutung und der Möglichkeit der Kunst zutrifft und ob nicht mit gleichem Recht auch andere Bereiche der Gesellschaft in Frage kämen. Entscheidend ist vielmehr der unbestreitbare Sachverhalt, dass Vorstellungen von Lebensweisen, die über die bestehenden Selbstentfremdungen hinausgehen, gebraucht werden und folglich irgendwie und von irgendwem entwickelt werden müssen. Und es ist Beuys recht darin zu geben, dass sicherlich die Kunst aus den beschriebenen Gründen dazu beitragen kann. Kann sie dies und tut sie dies auch und, ebenfalls angenommen, nur sie alleine wäre dazu in der Lage, dann gilt zweifelsohne das Beuysche Diktum: „Die einzig revolutionäre Kraft ist die Kunst.“ Damit wird gerade nicht gesagt, die Kunst als Kunst und jeder berufstätige 'Künstler' per se - jede Extrawurst - sei eine revolutionäre Kraft; vielmehr ist damit lediglich gesagt, dass aus der Kunst heraus ein brauchbares Verständnis von revolutionärer Praxis möglich ist, und dass eine Kunst, die diesen Revolutionsbegriff erfasst und vermittelt, zeigt und vorlebt, wirklich eine revolutionäre Kraft ist. Die *Kunst*, an die Beuys bei diesem Satz denkt, ist selbstverständlich seine eigene: die auf eine revolutionäre Lebenspraxis der Individuen erweiterte Kunst. Mit anderen Worten: „Der größte Künstler ist der Lebenskünstler.“

Die pathetische Formel von einer revolutionären Lebenskunst - besser bekannt als der erweiterte Kunstbegriff - bezweckt die tief greifende Reflexion und Umwertung elementarer Kategorien des gesellschaftlichen Lebens wie Staat, Geld, Kapital, Konsum, Ökonomie, Demokratie und - Ernährung: die großen Themen der Beuyschen Kunst. Hätte der Künstler Beuys brauchbare *philosophische* Begriffe und Werkzeuge zur Hand gehabt, um seine Gedanken entsprechend philosophisch -

mehr, aber die Künstler sind so reaktionär, dass sie schon fast wieder eine neue Klasse bilden.“ (Beuys et al., Ein Gespräch, 110)

und gastrosophisch - zu artikulieren, wäre ihm vielleicht verschont geblieben, trotz seiner ausdrücklichen Kritik und Zurückweisung religiöser Heilslehren durch allzu treue Verehrer und spirituell Ausgehungerte anthroposophisch und christologisch vereinnahmt zu werden. Bedauerlicherweise hat die Philosophie seiner Zeit, insbesondere die von Foucault und Marcuse, keinen erkennbaren Einfluss auf Beuys' Denken ausgeübt. Freilich gilt das Gleiche auch umgekehrt. Beuys' Kunst des Essens hätte der unbestimmten Rede von der „Lebenskunst“ und einer „Ästhetik der Existenz“ bei Foucault einen konkreten Sinn verleihen können. Auch hätte sie Marcuses Ansätze zu einer gastrosophischen Ethik und Ästhetik weiterhelfen können. Denn tatsächlich hat Marcuse die Kochkunst als exemplarische Form einer vernünftigen Alltagspraxis und einer unerlässlichen Möglichkeit der Weltverbesserung im Sinn, weil in dieser Tätigkeit die übliche Trennung von Kunst und Leben überwunden werden kann. „Dies würde die Aufhebung von Kunst bedeuten: das Ende der Trennung des Ästhetischen vom Wirklichen, aber ebenso das Ende der kommerziellen Vereinigung von Geschäft und Schönheit, Ausbeutung und Freude. Die Kunst gewönne einige ihrer ursprünglicheren »technischen« Nebenbedeutungen zurück: als Kunst der Zubereitung (Kochkunst!), der Kultivierung der Dinge, die ihnen eine Form verleiht, die weder ihre Materie noch die Sinnlichkeit verletzt“.¹

Doch, wie Foucault, scheint auch der Philosoph Marcuse nichts von der Kunst (und Gastrosophie) eines Beuys zu wissen. Diese gegenseitige Unkenntnis hat dazu beigetragen, dass Beuys wahlweise auf Rudolf Steiners Anthroposophie und zwangsläufig auf das kulturell vertraute, christliche Gedankengut zurückgreifen muss, um über seine Ethik und Ästhetik zu philosophieren.² Doch zweifelsohne wollte Beuys' Philosophie mehr und anderes sein als eine Erneuerung des Christentums oder eine künstlerische Anwendung des anthroposophischen Weltbildes. Allenthalben sind viele seiner visionären Thesen zu Politik und Gesellschaft, zu Natur und Umwelt inzwischen von der Geschichte bestätigt worden und der kämpferische Impetus, mit dem er sie vortrug, scheint wenigstens im Rückblick nicht ganz unberechtigt. Außerdem bleibt sein Bestreben, dem kapitalistischen Weltbild eine - wiewohl kritisch reflektierte - Spiritualität und kreative Selbst-Gestaltung des Menschen entgegenzusetzen, angesichts der jüngsten Entwicklungen wie der neoliberalen Globalisierung und der gentechnologischen Götterdämmerung äußerst aktuell. Entsprechend lautet das Beuys'sche Vermächtnis: In dem Maße, wie eine Veränderung 'der Gesellschaft' von der Veränderung des Selbst - des Lebens der Individuen, des einzelnen Menschen - abhängt, geht 'die Revolution' auch von vermeintlich kleinen und unwichtigen Dingen der Alltagspraxis aus. Eines dieser ebenso unscheinbaren wie revolutionären Dinge ist das Essen, gerade weil es in unmittelbarem Zusammenhang mit ökonomischen, ökologischen, sozialen, kulturellen, gesundheitlichen und

¹ Marcuse, Versuch über die Befreiung, 5; zu Ansätzen einer gastrosophischen Ethik bei Marcuse siehe: Lemke, Ethik des Essens, 437f.

² Mennekes, Beuys zu Christus; Zumdick, Über das Denken bei Beuys und Steiner

ästhetischen Weltverhältnissen steht. Deshalb kann und muss auch in der Küche „die Weltdiskussion beginnen.“¹ Folglich lässt sich aus den globalen Zusammenhängen des Nahrungsgeschehens ein *gastrosophischer Weltbegriff* herleiten, den sich Beuys in einem Vortrag klarmacht: „Was heute in der Küche erscheint, ist vergiftet, das weiß man. [...] Man muss fragen: Wo kommt das her? Das kommt aus dem kapitalistischen System. Wie sind die kapitalistischen Systeme entstanden? Ja, und ist es überhaupt noch ein Begriff von Kreativität, wenn die Produkte für die Menschen, gerade die aus der Natur, also aus der Landwirtschaft, schon so degeneriert sind und so kaputtgemacht sind? Also muss die ganze Sache nicht stimmen, und der Sache muss eine andere Richtung gegeben werden. Das sag ich doch, da fängt es doch an, beim Salatkopf, da fängt es doch an.“ (Ebd.)

Im Kontext der seit den 1980er Jahren wachsenden Bewegung einer sozialpolitischen Gegenkultur verkörpert Joseph Beuys' „Counter Cuisine“ (Belasco) exemplarisch den erweiterten Kunstbegriff einer ethischen Lebenspraxis. Dieser hält an der Möglichkeit einer gesellschaftlichen Veränderung fest, ohne dem tragischen Gedanken an einen Typ von Revolution nachzuhängen, der sich die Verwirklichung eines besseren Lebens nur über eine totale Mobilisierung der Arbeitermassen vorstellen kann. Zwar taucht in Beuys' Gastrosophie das erstmals von der Futuristen-Künstlergruppe proklamierte, avantgardistische Programm einer „Revolution der Kochkunst“ erneut auf und damit die Einsicht, dass Gesellschaftsveränderung nicht ohne eine Revolution der Ernährungsweise und Esskultur denkbar ist. Insofern teilt Beuys deren Idee einer kulinarischen Lebenskunst als einer wesentlichen Aktivität des kulturellen Widerstands und einer transformativen Alltagsästhetik. Aber Beuys' ökologischer Humanismus unterscheidet sich radikal von der totalitären Ideologie des Futurismus: Während dieser glaubt, den neuen Menschen durch den biopolitischen Einsatz von Lebensmitteltechnologie und Hightech-Diät heranzüchten zu können, lebt Beuys eine ebenso politisch korrekte wie kulinarisch kreative Alltagsküche vor.

Erschienen in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens Heft 12/ 2004

¹ Beuys in Beil, Künstlerküche, 224

Literaturverzeichnis

- Belasco, Warren J., *Appetite for Change. How the Counterculture took on the Food Industry 1966-1988*, Toronto 1989
- Bestor, Theodore C., Tsukiji. *The Fish Market at the Center of the World*, London 2004
- Beuys, Joseph, *Kartoffelernte 1977*, Produktion Galerie René Block, VAM - future kids, Realisation Michael und Carmen Geissler, s/w, 55 Minuten
- / Jannis Bounellis / Anselm Kiefer / Enzo Cucchi, *Ein Gespräch*, Zürich 1986
- De Domizio Durini et al. (Hg.), *Joseph Beuys: Diary of Seychelles, August 1996*
- , Lucrezia, *Joseph Beuys Art of Cooking*, Milano, Edizioni Charta 1998
- Ishige, Naomichi, *The History and Culture of Japanese Food*, London New York 2002
- Jakubowicz, Dan, *Genuss und Nachhaltigkeit. Handbuch zur Veränderung des persönlichen Lebensstils*, Wien 2002
- Götze, Karl Heinz, «Les Chefs». *Die großen französischen Köche des 20. Jahrhunderts*, Frankfurt/M. 1999
- Lange, Barbara, *Beuys: Richtkräfte einer neuen Gesellschaft*, Berlin 1999
- Lappé, Frances / Anna Lappé, *Hoffnungsträger. Ein internationaler Reiseführer zu grünen Initiativen*, München 2001
- Lemke, Harald, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007
- , *Welt-Essen und globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik*, in: Därmann, Iris / Harald Lemke (Hrsg.), *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld 2007
- , *Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie*, In: *infection manifesto. Zeitschrift für Kunst und Öffentlichkeit*, no. 5, 12/2004, 7-23
- , *Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis*; www.haraldlemke.de/texte/index.htm
- , *Was ist Praxologie? Von Marx über die Kritische Theorie zur Philosophie der Praxis*, in: Horst Müller (Hg.), *Die Übergangsgesellschaft des 21. Jahrhunderts - Kritik, Analytik, Alternativen*, Norderstedt 2007, 66-85
- , *Kritik des Gouvernementalitäts-Diskurses. Zur Aktualität von Foucaults Spätwerk*, in: *Aufklärung und Kritik*, 1/2007, 110-123
- Lutzenberger, José / Gottwald, Franz-Theo, *Global denken, lokal essen*, in: Diess., *Ernährung in der Wissensgesellschaft*, Frankfurt/M. 1999, 7-139
- Marcuse, Herbert, *Versuch über die Befreiung*, Frankfurt/M. 1972
- Mennekes, Friedhelm, *Beuys zu Christus. Eine Position im Gespräch*. Stuttgart 1989
- Schmid, Wilhelm, *Auf der Suche nach einer neuen Lebenskunst*, Frankfurt/M. 1992
- Steiner, Rudolph, *Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft*, Dornach 1985