

Ulrike Besch

# Was heißt hier eigentlich Kunst? Oder: Der Einzug der Torten ins MoMA

Das MoMA in New York, seit einiger Zeit in der Ausstellungsfläche stark expandiert, hat sich entschlossen, im zweiten Stock endlich auch eine deutsche Künstlerin auszustellen, deren Werke längst den Einzug in den wohl bedeutendsten Kunsttempel der Welt für zeitgenössische Kunst verdient haben. Dass Glenn Lowry, der Direktor des Museum of Modern Art in New York, bislang gezögert hat, erklärt er so<sup>1</sup>: „Rein erhaltungstechnisch stellen Marie-Theresa Worchs Werke eine Herausforderung dar. Dennoch kann sich ein bedeutendes Museum nicht länger vor Worchs Torten verschließen. Meine Vorstellung des Museums ist die eines Labors, in dem bestimmte Argumente vertreten werden, doch sollen das letzte Wort die Besucher haben.“. Bei Maria Theresia Worchs Werken handelt es sich um Torten, deren künstlerische Essenz in den sie krönenden Marzipanfiguren liegen. Thematisch ist das Figurenensemble in der jeweiligen künstlerischen Aufgabe verankert, ihr künstlerischer Inhalt jedoch setzt der Zeit einen Spiegel vor.

## Der Künstlerrestaurator

Nachdem aber auch schon die Krapfen (Muffins) des Pop-Art-Protagonisten James Rizzi samt leicht angefetteter Tüte Eingang ins MoMA gefunden haben, die Restaurator Christian Scheidemann immer wieder für den amerikanischen Künstler rekonstruierend neu bäckt, will man mit der Deutschen Maria-Theresia Worch ein Exempel statuieren. Nicht mehr der Restaurator bäckt für den Künstler, sondern die Restauratorin und Künstlerin agiert in ein und derselben Person, das heißt, Maria-Theresia Worch, wird ihre Torten selbst immer wieder neu fertigen. Ihr künstlerisches Konzept sieht anders als bei Dieter Roths

madenzerfressenen Objekten eine Frische vor. Das Kunstwollen ist aber ähnlich wie bei Rizzis Krapfen an die zumindest theoretische Essbarkeit der Installation geknüpft. Rein restauratorisch ergibt sich aber in dieser Personalunion ein Problem: Der Restaurator ist nicht im Sinne eines Usurpators der neu Schaffende, sozusagen der zweite Künstler, vielmehr obliegt seinem Tun der Grundsatz, nicht künstlerisch tätig zu werden, sein eigenes Genie zurückzunehmen, im Dienste eines bereits erschaffenen Werks, das in seiner Einmaligkeit erhalten bleiben soll. Was also wird Maria Theresia Worch tun? Wird sie ihre eigenen Werke lediglich in gleicher Form ersetzen, also rekonstruieren, also als Restauratorin handeln? Oder wird sie ihren künstlerischen Ideen freien Lauf lassen und je neue Torten erschaffen, die mit ihren Vorgängermodellen lediglich die Wahl des Materials gemeinsam haben? Das Ergebnis wäre bei dieser Konstellation fraglos ein thematisches Eingehen auf die Museumsbesucher. Karrikative Züge sind bei einer solchen Neuerschaffung nicht ausgeschlossen, etwa durch das Nachzeichnen des feinen mimischen Spiels um die Lippen, wenn sich eine tortenhungrige Besucherin in Größe XXL dem Objekt nähert.

## Zuwachs für den Berufsstand Restaurator

In jedem Fall ergibt sich für die Gilde der Restauratoren hier ein absolutes Novum. Besonders prekär und unbedingt zu lösen ist das Problem der Personalunion allein schon deshalb, weil eine so gewichtige Institution wie das MoMA dahinter steht. Der Restaurator wird mit Argusaugen in die Zukunft blicken: Wäre es beispielsweise durch die Kunstwerke von Maria-Theresia Worch möglich, den Beruf des Restaurators gleichrangig neben den des Künstlers zu stellen? Könnte es durch diesen Präzedenzfall zu einer Aufwertung eines bisher so schlecht behandelten Berufszweigs kommen? Und ist die Genialität des Restaurators nicht schon längst sowieso gleichrangig neben die des Künstlers zu setzen? Wo sonst nähme der Restaurator seine Ideen und sein Talent her für immer neue Lösungsmodelle selbst bei komplexesten Problemstellungen, wenn nicht aus seiner ihm eigenen Schöpferkraft? Endlich, ja endlich würden ihm all jene Eigenschaften appliziert, die er ja de facto bereits hat und seit Jahrzehnten unter Beweis stellt. Bloß erkannt haben sie die Wenigsten, allen voran nicht die Kunsthistoriker, die sich im Museum immer in die erste Reihe stellen, aber eigentlich von nichts irgendeine Ahnung haben, abgesehen von ein paar Archivstudien, die sie dann redegewandt und manchmal auch des Schreibens kundig aufblähen. Die Ahnung holen sie sich in aller Regel von den Restauratoren, das ist die eine Hand, mit der anderen aber drücken sie geschickt den Kopf des Restaurators nach unten, damit er gesichert nicht die Sicht aus der ersten Reihe behindert. Schon allein im Hinblick auf diese Ungerechtigkeit ist die Künstler-Restauratorin im MoMA von unschätzbarem Wert. Sie wird die gesamte Restauratorenschaft aufwerten. Dafür danken alle Kollegen und drücken sie ans Herz. Möge ihre Schaffenskraft in dieser Richtung nie enden, zumindest solange nicht, bis der Beruf des Restaurators via MoMA anerkannt ist. Dann allerdings seien ihr alle weiteren Möglichkeiten einer regen Künstlerschaft auch ohne restauratorisches Zutun gewünscht.

Die künstlerische Wertung der Torten kann sich aber nicht alleine der Präsentation im MoMA verdanken. Es sind die Beweggründe zu ermitteln, die Glenn Lowry zu diesem Schritt bewogen haben. Natürlich hat sich der Direktor von einer Crew von Kunsthistorikern beraten lassen, deren Stellungnahmen hier nur summarisch wiedergegeben werden können.

## Was eigentlich ist Kunstgenuss?

Die künstlerische Qualifikation der Torten entspringt vor allem der Position der Künstlerin als Grenzgängerin. Einerseits liegt die Einreihung der Objekte in die Gattung Eat-Art auf der Hand, andererseits aber entfernt sich Worch von Spoerri oder Roth durch das Ausscheren aus der Zeitspange des Vergänglichen und damit einem gänzlich konträren Kunstwillen: Dem Zeitkontinuum ausgesetzt, werden die Torten aber dennoch in eine quasi Essbarkeit entlassen, bzw. immer wieder neu für das Museum entwickelt. Die Fragilität dieses Aussetzens in ein völlig anders geartetes Zeitkontinuum ihrer Schöpfungen kann rudimentäre, um nicht zu sagen radikale Züge annehmen. Dann etwa, wenn die besagte Museumsbesucherin in Größe XXL beispielsweise den Akt des Essens nicht mehr nur mimisch interpretiert, sondern in vollen Zügen sich des Naschwerks bemächtigt und es in sich hineinfrisst bzw. -stopft.

Probepäsentationen der Torten haben dieses Annehmen einer Kunstform bereits bestätigt. Dass man sie inkorporiert, das heißt sich leiblich ihrer bemächtigt, ist bereits beobachtet und auf Video festgehalten.

Nicht vorbereitet auf solche Art fundamentalen Kunstgenusses waren die Aufseher: Sie haben anfangs noch versucht, die Schlemmende aufzuhalten, wurden aber mittels des Energiezugewinns der Besucherin kurzerhand überwältigt.

In Zukunft will man moderater mit dieser Art des Kunstkonsums umgehen. Man hat eingesehen, dass der kulturelle Genuss nicht immer rein platonisch gesehen werden kann. Schließlich sind die hohen Eintrittsgelder ins MoMA durchaus mit einem Cafébesuch vergleichbar. Die Frage ist nur, ob man im Museumscafé der so zu bezeichnenden Arte Corporalità in der Weise Rechnung tragen soll, dass man den sich solcherweise bereichernden Besuchern auch noch auf Wunsch Café oder alternativ Tee reicht (gegen Aufpreis). Das hätte allerdings eine Verlagerung des Cafés in den zweiten Stock des MoMA zur Folge, in die Säle zeitgenössischer Kunst, oder aber man versetzt die Werke von Worch in das Café. Das wiederum könnte den Erkennungswert, wie auch die Einordnung der Objekte schmälern: Viele sind dann vielleicht versucht, die Torten nicht in die Gattung Eat Art einzureihen, sondern sie schlichtweg als attraktive Eskapaden eines phantasievollen Konditors anzusehen, womit diese Berufssparte sich dann mit fremden Federn schmücken würde. Außerdem besteht die Gefahr, dass die Torten vielleicht nach Teilgenuss als Objekte in Arte Povera klassifiziert würden, was kunsthistorisch absolut inkorrekt wäre.

Ein weiterer Aspekt ist der des Inkorporierens. Es ist seit langem kein Geheimnis mehr, dass Kunst genießen heißt, sie sich einzuverleiben (Arte Corporalità, siehe oben). Erst dann hat man sie wirklich intus, isst nicht einfach, sondern hat ganz direkt verstanden, um was es geht, ist bereichert nicht nur mit Pfunden, sondern (bayerisch) mit Pfundigem<sup>2</sup>. Ob man dann selbst zum Künstler wird, wenn man ein Tortenstück von Maria Theresia Worch gegessen hat, ist natürlich nicht per se anzunehmen. Die Psychologie weiß aber, dass zumindest der Samen gelegt ist. Ein Schritt zur eigenen Künstlerschaft ist der der direkten Erfahrbarkeit, was in maximaler Intensität allein durch das Inkorporieren, das des leiblichen Sich-Bemächtigens erfolgen kann. Die Schiene ist gelegt: der Betrachter selbst wird zum Künstler durch das sich Einverleiben des Kunstmäßigen. Der mediale Raum zwischen Kunstwerk und Rezipient, das die eigentliche Kategorie für Kunst ist, wird nicht mehr als Raum erfahrbar, verschmilzt schließlich in einer Einheit zwischen Kunstwerk und Magen.

## Sinneswahrnehmung

Hier ist noch an eine weitere sinnliche Komponente zu erinnern. Seit Aristoteles scheidet das Abendland in lediglich 5 Sinne: man riecht, sieht, hört, tastet und schmeckt. Nicht so beispielsweise die Japaner: Das Schmecken wird in diesem Kulturkreis noch weiter differenziert<sup>3</sup>. Es bestehen eigene Worte für das leichte Kratzen, das das Algenblatt im Gaumen hervorruft, wenn man in ein Sushi beißt, ebenso für die knusprige Hülle von Tempura. Wären Maria Theresia Worchs Torten in Japan entstanden, so hätten die Japaner bereits eine Reihe von Wortschöpfungen kreiert, beispielsweise für den samtigen Mandelgeschmack des Marzipans, oder die Verbindung des optisch Sinnlichen eines rosa Inkarnats mit dem Duft von Amarena vereint mit der leicht vulgären Lebensmittelfarbe. Dann wären da noch die Buddhisten anzuführen. Im Buddhismus ist das Denken nicht geschieden von den Sinneswahrnehmungen. Vielmehr ist Kopf und Bauch erkenntnistheoretisch Eines. Hier ergibt sich wieder eine unmittelbare Relevanz zu den Torten. Das Gedachte wird via der Möglichkeit des Verspeisens, also des Schmeckens zu einem Kunsterlebnis der besonderen Art: Indem die Marzipan-Engelchen der Weihnachtstorte ihren himmelsgleichen Schmelz gleich mehrfach verteilen, nimmt man sie mit allen Sinnen wahr: Man fühlt sie, aber man weiß auch, dass die Engel die Mittler zum Göttlichen sind, dessen man sich dann teilhaftig weiß. Wenn man die Himmelsboten isst, hat man das Heilige in sich aufgenommen. Diesen Gedankenschluss erfühlt man nicht, man erdenkt ihn sich.

Übrigens, das nur als Anmerkung: In den alten indischen Schriften gibt es noch viel mehr Sinne, schließlich ist diese Ethnologie einfach in jeder Hinsicht farbiger.

## Präsentation

Preventive Conservation ist im Falle der Torten eine höchst brisante Aufgabe. Weicht man vom Prinzip der Arte Corporalità ab, also von der ad-hoc-Einverleibung, und will die Torten der Eat-Art subsumieren, so stellt sich die restauratorische Frage: Wie stellt man die Torten aus? Welche Klimabedingungen sind am zutreffendsten für diese Objekte? Das sei vorweg bemerkt: alle Tabellen laut Michalski sind in diesem Fall Makulatur. Zwar haben wir es mit Werken aus organischen Materialien zu tun, doch sind die Erfahrungswerte für Mandeln und Marzipan gleich null. Es gilt also ein eigenes Konzept zu entwickeln, wie so oft in der restauratorischen Praxis. Hier sind in aller Regel Konservierungswissenschaftler gefragt, denn nur sie haben sich die entsprechenden Grundlagen erarbeitet. Um auch nur annähernd passende Temperatur- und Feuchtwerte zu ermitteln lohnt es, eine Blackbox zu bauen und darin unterschiedliche Klimata zu simulieren. Mit den hieraus gewonnenen Resultaten wird dann eine Rechnung mit mehreren Unbekannten aufgestellt, denn weiter zu beachten sind die Besuchermengen, die zu erwarten sind samt ihrem Eintrag an Atemluft und regennasser Kleidung. Die Schwitzkomponente, die sich durch die verführerischen Torten bei einigen der Besucher einstellen wird, ist zu addieren. Die Wurzel daraus wiederum ist zu substrahieren von der gewöhnlichen Luftdurchzugsrate, die durch Lüftungsvorgänge durch das Aufsichtspersonal mehrfach am Tag zu erwarten sind.

Ein weiteres Kapitel ist das des Vitrinenbaus. Keine Frage, dass durch Lightcheck zunächst eine gesteuerte Lichtzufuhr (keinesfalls über 50 Lux) anzuberaumen ist. Ob Silica-Gel als feuchtigkeitsbindende Maßnahme ausreichend ist, gilt es in Testreihen zu bestätigen. In

einem gerade für solche Fragen höchst spezialisiertem Labor in Bornheim ist der Auftrag bereits eingegangen.

Bei der Auswahl einer Vitrinen-Firma hat sich das MoMA für denselben Hersteller entschieden, der auch das Grüne Gewölbe in Dresden ausstattet. Das hat seinen Sinn: Schließlich sind die Schatzkammerexponate aus den Zeiten August des Starken ideell wie substanziell (Marzipan-Engel) den Torten Worchs verwandt. Wirkungsvoll sind gerade für Torten Vitrinen, die mit innerer Drehtechnik ausgestattet sind. In Zusammenarbeit mit der genannten Forschungseinrichtung in Bornheim untersuchte man bereits die Einflüsse von Beleuchtung, Klima und von schädigenden Emissionen auf die Exponate. Die Erkenntnisse sind in der Konstruktionsabteilung der Firma umgesetzt worden. Von aufwändiger faseroptischer Beleuchtung inszeniert, werden die hochempfindlichen Torten nicht nur ausgestellt, sondern auch bewahrt, dank konservatorisch optimaler Ausstellungsbedingungen. Durch eine äußerst feinsinnig zusammengestellte Mischung aus DDT, Lindan und Thymol mit einem Schuss Toluol, als Feinstaub in der Vitrine verteilt, ist dem Museum eine uneingeschränkte Präsentation der Original-Exponate möglich. Neben Standards wie passiver Feuchtekonstanthaltung und entspiegeltem Glas kommen verschiedene dimmbare Beleuchtungsarten zum Einsatz. Mit einer elektromotorisch aufschwenkbaren Glashaube lässt sich sogar die Großvitrine mit der sogenannten Schloss-Seehof-Torte spielend öffnen. Die eventuell austretenden toxischen Belastungen dürfen im Zuge der weltweit ansteigenden Emissionen diverser Art als nicht zu gravierend angesehen werden. Schließlich ist auch da wieder die Industrie hilfreich: mit sogenannten Astronautenanzügen (das Stück bereits ab 2000 €). Solcherart verkleidet kann der Restaurator jederzeit seine Kontrolle gefahrlos ausüben und seinem Grundsatz nachgehen: lieber pflegen als eingreifen. Denn selbst minimal invasive Maßnahmen sind schon zu viel, gerade für ephemere Kunstwerke, deren Reiz im Flüchtigen liegt.

Möge der zu ehrenden Künstlerin wie Restauratorin das Flüchtige nur dann zuteil werden, wenn sie auf der Flucht ist, die Kunst aber den Bestand und die Kraft in ihr haben, der es all ihren Freunden weiter erlaubt den Sinneseindrücken teilhaftig zu werden, die sie verschwenderisch auch bisher verschenkte: sei es als literarisches Zeugnis oder sei es als göttlicher Kunstgenuss via Torten und Engeln.

## Anmerkungen

1 SZ Nr. 267, S. 15, 17.11.04

2 Unter dem Motto „KNOWLEDGE TO EAT oder Die Aneignung von Wissen durch Aufessen“ stellten 2005 Studierende der Innenarchitektur des 1. Studienjahrs ihre Hochschule für Kunst und Design Halle auf der internationalen Möbelmesse in Köln vor (immcologne05). Das Studienprojekt leitete Klaus Michel, Professor für Innenarchitektur/Mobile Einrichtungen an der Burg Giebichenstein.

3 Rolf Elberfeld: Kitaro Nishida (1870-1945). Das Verstehen der Kulturen. Moderne japanische Philosophie und die Frage nach der Interkulturalität, Amsterdam/ Atlanta 1999