

Katalogtext von Prof. Dr. Nike Bätzner

Material Schokolade.

Kunstobjekte von Studierenden der Burg Giebichenstein zur Speise der Götter

Ausstellungskatalog:

„Kunst und Schokolade. 100 Jahre Ritter Sport“, Museum Ritter, Waldenbuch,

12.5. bis 30.9.2012

(im Erscheinen)

Prof. Dr. Nike Bätzner

Prorektorin

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle

Fachgebiet Kunstgeschichte

Schleifweg 6

06114 Halle

Tel: 0345-7751690

Mobil: 0179-1419641

baetzner@burg-halle.de

Halle, 14.3.2012

Nike Bätzner

Material Schokolade.

Kunstobjekte von Studierenden der Burg Giebichenstein zur Speise der Götter

Schokolade. Scho-ko-laaade! Ein Stoff, der uns, seitdem wir als Kinder das erste Mal ein Stück davon im Mund zerschmelzen ließen, immer wieder diesen Genuss suchen lässt. So zeigten viele Studierende Interesse an dem vom Museum Ritter in Kooperation mit der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle ausgeschriebenen Wettbewerb, für den Kleinplastiken und Objekte aus Schokolade entwickelt werden sollten. Dass das Material anderen Formgesetzen folgt, als die sonst in Kunst- und Designprozessen vertrauteren Materialien, wurde erst nach und nach beim Experimentieren damit klar.

Die entstandenen Kleinplastiken beziehen sich auf die kulinarische Verführung ebenso wie auf die mit dem süßen Gut verbundene Symbolik, auf Produktionsbedingungen ebenso wie auf erzieherische Aspekte. Dass die Köstlichkeit ihre Tücken birgt, zeigt sich an den Nagelproben von Danni Chen, an denen man sich, sollte man gierig zugreifen, die Zähne ausbeißen könnte. Diana Wild färbt die Schokolade in leuchtenden Farben, die eine verfremdende, appetitbremsende Künstlichkeit erzeugen. Ein zwiespältiges Mahl verbirgt sich auch in der Einwegpackung, in der Wiebke Degler ein ordentliches Mittagessen untergebracht hat: eine Anmutung von Schnitzel, Gemüse und Sättigungsbeilage aus Schokolade, Kakaobutter und Kuvertüre. Das hebt die Mahnung aus: „Kind, die Süßigkeit gibt es erst nach dem Essen!“ Der Gänsehaut erzeugende Schauer, der einen hier befällt, wird verstärkt, wenn man sich die Schokoladendrusen von Sarah Schuschkleb näher betrachtet. Mit Zigarettenkippen gefüllt spielen sie auf die Verbindung von Sucht und Ersatzbefriedigung an. Die Jagd nach der Erfüllung der Lust wird jäh ausgebremst und kippt beim Erkennen des Inhalts in Ekel.

Büßen soll man seine Abhängigkeit, das sündige Treiben. Martin Wöllenstein macht uns mit seiner Performance klar, dass man 1250 Mal Maria anrufen muss, um eine Tafel Schokolade abzubüßen. Doch bittet er dabei nicht nur um die Gnade der Vergebung ob seines leiblichen Lasters, sondern auch wegen der für die Sicherung des Nachschubs akzeptierten Ausbeutung der Farmer der Rohstoff liefernden Länder, inklusive der in den Plantagen arbeitenden Kinder. Der einstige Luxusartikel ist zu einem Massenprodukt geworden, das wir alle haben wollen, das uns zwischendurch eine Energiespritze, ein

Glücksgefühl, einen schnellen Genuss verschaffen soll. Um alle zu befriedigen, werden Überschüsse produziert, wird auch achtlos mit dem Material umgegangen, wird es zum Matsch im Getriebe der Süßwarenindustrie, was Felix Behrs Reifenabdruck bezeugt. Für das Prekäre der Produktionswege und die historische Entwicklung von einer Kostbarkeit zum industriellen Artikel findet Petra Reichenbach mit ihrem Globus ein Symbol.

Ach, könnte man doch vor all diesen Bedingungen und nach Haltung verlangenden Verstrickungen den Kopf in die Schokolade stecken, wie Lucy Königs langhalsiges Wesen. Von der dunklen Verantwortung befreien wir uns mit einem Lachen und lassen uns durch die kultische Preziose aus Schokolade von Juliane Maria Hoffmann verführen. „Sweet Dreams“ verspricht uns dann Schneewittchen auf ihrem „Sarg“. Ela Celary setzt den Spitznamen für die berühmte Radio-Phono-Kombination, die Hans Gugelot und Dieter Rams 1956 für die Firma Braun entwickelten, in eine süße Metapher um. Ulli Grüning und Handrik Nater lassen die Besucher sich in den Gestaltungsprozess einmischen. Gipfelstürmende Genüsse verspricht das Schachspiel von Philipp Witte. In diesem Schach, dem Spiel der Könige, fusioniert die Speise der himmlischen Götter mit der Erhabenheit der höchsten irdischen Berge. Verkleinert zum niedlichen Modell und Naschwerk kondensieren sie zu einem Souvenir strategischer Größe.

Ein besonderes Souvenir ist Marcus Bieseckes Kim Jong Un. Pausbäckig und glatt, mit stoischer Miene, steht er für eine unbezwingbar scheinende Heroik und diktatorische Statik, die vordergründig immer versucht, sich von ihrer Schokoladenseite zu zeigen. Masken- und Rollenspiele, die üben wir seit der Kindheit ein. So setzt Florian Milker einem sitzenden Plüschaffen eine Cowboymaske auf, die als kleines Reisemitbringsel dem Gefährten aus Kinderzeiten dennoch zu groß ist – irgendwie passen die Erinnerungen nicht zusammen. Das Belohnungssystem mit Schokoeinheiten als Horizont früherer Kinder- oder heutiger Arbeitstage liefert die Bausteine für ein Burg-Souvenir: Lukas Wronski fügt die Burg Giebichenstein für den Export nach Waldenbuch ins Quadrat.

Auf dem Weg dorthin begegnet uns ein merkwürdig feist einherstolzender Vogel, der alles über sein Gegenüber zu wissen vorgibt. Yumiko Matsunagas Tier hat eine Seele, wodurch es sich verbietet, es einfach zu verspeisen. Animierte Materie, wesenhaft aufgeladenes Material, das scheint gerade der Schokolade innezuwohnen. Wir wollen sie uns nicht nur einverleiben, sie wird vom Objekt zum Subjekt der Begierde und trachtet danach, uns zu umhüllen. In Schokolade baden, das wäre das höchste Glück. Magdalena Binders Schokoladenhahn, der imaginär den Raum flutet, suggeriert die Lust, die im

Überfluss steckt. Ein Schokoschlaraffenland – allen zur Mäßigung aufrufenden Mahnern
und Gewissensbissen zum Trotz.