

BRUNA CASAGRANDE
FABIANA SENKPIEL
CELIA & NATHALIE SIDLER

Materialität und multisensorische Erfahrung

Wenn Lebensmittel zum Kunstmaterial werden

Seit 1960 experimentieren Künstler*innen im Sinne eines radikal erweiterten Materialbegriffs mit neuen Materialien (vorwiegend aus dem Alltag), wobei auch instabile, organische Materialien wie Lebensmittel gattungsübergreifend vermehrt in künstlerischen Arbeiten zum Einsatz kommen.¹

Die einzelnen Beiträge der vorliegenden Publikation befassen sich jeweils mit unterschiedlichen Aspekten des künstlerischen Umgangs mit Lebensmitteln in der Gegenwartskunst aus der Perspektive der Kunstwissenschaft, der konservatorischen Dokumentation und der Kunst/künstlerischen Forschung. Insbesondere fokussiert der Band dabei die Materialeigenschaften von Lebensmitteln und die sinnliche Involvierung des Publikums bei der Bedeutungsgenerierung und der Rezeption. Denn künstlerische Arbeiten, in denen Lebensmittel zum Einsatz kommen, können in vielen Fällen durch ihre Materialität unsere multisensorische Erfahrung intensivieren.

Lebensmittel als Kunstmaterial

Im Folgenden werden einige der zentralen Verwendungsweisen von Lebensmitteln als Kunstmaterial umrissen. Dabei rückt im Sinne der Kunsthistorikerin Monika Wagner der künstlerische Einsatz der Lebensmittel bei der Bedeutungskonstitution der jeweiligen Arbeiten ins Zentrum.² Wenn Lebensmittel zum Kunstmaterial werden, dann unterliegen sie – wie die Kunsthistorikerin Petra Lange-Berndt es für Materialien im Kunstkontext allgemein formuliert – stets Transformationen, «[...] be it through handling, interaction with their surroundings, or the dynamic life of their chemical reactions.»³ Wie für andere Stoffe, die zum Kunstmaterial werden, lässt sich mit den Worten Lange-Berndts sagen, dass ihre Materialität ein «effect of an ongoing performance» ist.⁴

In einem ersten Modus der Verwendung von Lebensmitteln als Kunstmaterial wird die Essbarkeit des verwendeten Materials trotz Kontextwechsels, das heisst vom Alltag in die Kunstwelt, beibehalten. Es handelt sich meistens um Installationen oder Performances, bei denen das Publikum durch einen Akt des Essens zur Teilhabe aufgefordert wird. Diese künstlerischen Positionen finden also unter körperlicher Beteiligung der Anwesenden statt, die so zu aktiven Teilnehmenden im Sinne eines Eingreifens in die Entwicklung der Arbeit vor Ort werden. Solche künstlerischen Arbeiten können durch Akte des Einverleibens auch den Kreislauf der materiellen Verwertung und, allgemeiner gesprochen, gesellschaftliche Systeme infiltrieren. Hierbei stellt sich die Frage, wie sich dieses Involviert-Sein durch die multisensorische Erfahrung – auf dieses Konzept kommen wir später zurück – diskursfördernd auswirkt und dadurch womöglich der Kunstdiskurs die Gesellschaft mitprägt sowie inwiefern dabei Wahrnehmung zu einer sozialen Praxis werden kann.

In einem zweiten Modus der Verwendung von Lebensmitteln im Kunstkontext nimmt die unmittelbare, konkrete Essbarkeit eine untergeordnete Rolle ein. Diese künstlerischen Arbeiten sehen keine Einverleibung des verwendeten Materials vor. Stattdessen rücken die Künstler*innen die kulturelle Bedeutung und/oder die Symbolkraft der ausgewählten Lebensmittel in den Mittelpunkt der Bedeutungsgenerierung des Kunstwerks.

Bei den beiden erwähnten Modi der Verwendung von Lebensmitteln als Kunstmaterial sind hauptsächlich die Anweisungen der

beteiligten Künstler*innen und die (nicht nur institutionellen) Kontexte, in denen solche Kunst stattfindet, realisiert, wahrgenommen und nicht zuletzt verhandelt wird, prägend dafür, wie das Publikum damit umgeht – oder nicht.

Weitere künstlerische Praktiken, die Lebensmittel als Material einsetzen – seien sie installativ oder performativ –, zeichnen sich durch das Veränderungspotenzial ihrer Materialität, Form und damit des Erscheinungsbildes aus.⁵ So treten beispielsweise die organischen Eigenschaften und die Vergänglichkeit in den Vordergrund. Künstler*innen nutzen diese Wandlungsfähigkeit bewusst und nehmen damit die Transformationen in Kauf. Damit berühren jene künstlerischen Arbeiten Diskurse, die in der Forschung unter dem Label der Handlungsmacht des Materials in den letzten Jahrzehnten geführt wurden und werden, welche die Eigendynamik eines jeden Materials ins Zentrum rücken.⁶ Die tatsächliche Essbarkeit der Lebensmittel spielt dabei keine Rolle, sie ist aber sozusagen ursprünglich im Material eingeschrieben und kann bei der Rezeption der Arbeit mitgedacht werden.

Die Frage nach der konservatorischen und künstlerischen Dokumentation

Kunstformen, die installativ, partizipativ und/oder performativ ausgerichtet sind *und* den Einsatz instabiler Materialien vorsehen, fordern bewusst durch ihren ephemeren Charakter ihre eigene Tradierung heraus. Solche Arbeiten sind von den Künstler*innen konzeptuell so angelegt, entziehen sich also einem breiteren Publikum und sperren sich auch gegen einen langfristigen Zugang durch wissenschaftliche *communities*, sodass dabei ein Informations- und Wissensverlust vorprogrammiert ist.⁷ Zugleich ist es eine Tatsache, dass Museen und Galerien solch ephemere Kunstformen ankaufen, sammeln und ausstellen, mit der Folge, dass auf Seiten der institutionellen sowie der künstlerischen Praxis Interesse und Bedarf an Möglichkeiten der Tradierung und der Wiederaufführung besteht.⁸

Vor allem partizipative und performative künstlerische Arbeiten, die zugleich das instabile Material Lebensmittel einsetzen, spitzen erwähnte Lage zu.⁹ Entsprechend drängt sich für die Disziplinen Konservierung/Restaurierung und Kunstwissenschaft, aber auch

**Ich
höre,
wie
jemand
Nüsse
hackt**

für Künstler*innen folgende Frage auf: Welche Möglichkeiten gibt es, um der konzeptuellen Kurzlebigkeit und dem Verschwinden partizipativer, performativer, aber auch installativer künstlerischer Arbeiten zu begegnen, dabei zugleich der werkinhärenten Prozessualität gerecht zu werden und sie somit für die Nachwelt nachhaltig und möglichst umfassend zugänglich zu halten?

Während in der Gegenwartskunst die Ebene der Kunstproduktion häufig visuell dokumentiert wird und folglich das Dokumentarische der Entstehung auch ausgestellt und Teil des Kunstwerkes werden kann,¹⁰ bleibt des Öfteren die Rezeption der künstlerischen Arbeiten jenseits der herkömmlichen audiovisuellen Dokumentation des Ereignisses aussen vor – dazu gehören die Erfassung der ausgelösten multisensorischen Erfahrung sowie die Rezeption der Teilnehmenden, ja schliesslich die Weiterführung und Infiltrierung des gesellschaftlichen Rahmens mit dem Kunstdiskurs. Mit den herkömmlich von Konservierung/Restaurierung und Kunstwissenschaft angewandten audiovisuellen Dokumentationen (Video- und Fotomaterial) ist es höchstens möglich, das künstlerische Ereignis während seines Geschehens festzuhalten.

Die besonderen materiellen Voraussetzungen von Lebensmitteln in künstlerischen Werken stellen die Konservierung/Restaurierung vor grosse Herausforderungen. Aufgrund ihrer Veränderlichkeit entziehen sie sich den gängigen Erhaltungsmassnahmen. Gleiches gilt für partizipative und performative Arbeiten, welche kaum stabile Materialität mit sich bringen, auf die sich konservatorische Vorgehensweisen beziehen könnten.

Solche Arbeiten können ausserdem durch eine Wiederaufführung und eine damit einhergehende erneute Produktion der darin verwendeten Lebensmittel wiederholt erfahr- und erlebbar werden. Wie bereits erwähnt, ist eine visuelle oder audiovisuelle Dokumentation bei diesen Arbeiten oftmals eines der wenigen Zeugnisse, die auf deren vergangene Existenz verweist. Wie aber lassen sich solche Werke der Nachwelt umfassend – das heisst unter Berücksichtigung weiterer Aspekte als jene, die die audiovisuelle Dokumentation festhalten kann – zugänglich halten? Wie können herkömmliche Konservierungs- und Tradierungsverfahren erweitert und für vergängliche und verderbliche Kunstformen angepasst werden? Welche Methoden der konservatorischen Dokumentation und Archivierung eignen sich, um der Veränderlichkeit dieser künstlerischen Arbeiten zu begegnen?

Ein vielversprechender Ansatz liegt in der Dokumentation mittels Zeugenberichten.¹¹ Mündliche Berichte von Kunstrezipierenden schaffen archivierbare Quellen zu Kunstwerken und tragen dem zentralen Umstand Rechnung, dass bei künstlerischen Arbeiten mit Lebensmitteln, seien diese installativ, performativ oder partizipativ, neben der visuellen auch die olfaktorische, haptische und gustatorische Wahrnehmung des Publikums verstärkt zum Einsatz kommt. Sie berücksichtigen die individuelle Erfahrung der Begegnung mit dem Kunstwerk aus multipler Perspektive und können zusammen mit Bildern einen Korpus an Informationsmaterial bilden, der späteren Fragen zu Erhaltung und Vermittlung zur Verfügung steht und der womöglich als künstlerisches Material erneut in die Kunstproduktion einfließen kann.¹²

Die multisensorische Erfahrung

Wenn Lebensmittel als Kunstmaterial fungieren und vor Ort erlebt werden, können neben dem Gesichtssinn im Zusammenspiel auch andere Sinne des Publikums involviert werden, wie Riechen, Tasten und Schmecken. Die Rezeptionsmöglichkeiten für die Beteiligten erweitern sich – sie können beispielsweise von Begehren bis Ekel reichen –, und so wird im Zuge der ästhetischen Erfahrung der «Körper zum Erkenntnisorgan».¹³ Zu berücksichtigen gilt, dass ein wesentlicher Aspekt der Begegnung mit den hier im Zentrum stehenden Arbeiten, nämlich die *multisensorische Erfahrung*, ohne eine mündliche/schriftliche Form der Tradierung gänzlich verloren geht. Die multisensorischen Eindrücke können später weder Teil des konservatorisch dokumentierten Werkes noch der kunstwissenschaftlichen Analyse sein, obwohl sie massgeblich an dessen Bedeutung teilhaben.

Obwohl die Dimensionen Riechen, Hören und Schmecken feste Bestandteile dieser jeweiligen Kunstwerke sind, werden sie sowohl in der kunstwissenschaftlichen Forschung als auch in der Konservierung/Restaurierung selten ins Zentrum des Interesses gerückt – dabei wird meist lediglich auf eine synästhetische Wahrnehmung der künstlerischen Arbeiten hingewiesen.¹⁴

Patrizia di Bello und Gabriel Koureas formulieren für die Kunstgeschichte treffend, dass:

«We want to mobilize fragments of the past to be used in the present, in the belief that art history can take up its position as a central discipline in the current «sensual revolution» only if it embraces its multi-sensuality, if it acknowledges makers and observers (or, rather, sensors—we are still working with a limited language) endowed not only with a body but with a sexuality, gender, ethnicity, and a full sensorium alive with currents of desires, repulsions, volitions, affects, and pleasures that are cross-modal and cross-sensual.»¹⁵

Im Zuge des *sensory turn* in den 2000er-Jahren begannen auch die Kulturwissenschaften und die *visual culture studies* sich – wie zuvor die Neurowissenschaften und Neuroästhetik – mit der von den bisher als visuelle Medien bekannten Kommunikationsmitteln Film, Fotografie und Malerei ausgelösten multisensorischen Dimension auseinanderzusetzen. Dies beruht auf der Annahme, dass diese Medien gemischt sind, da sie neben dem Sehen auch die anderen Sinne ansprechen, so auch Gehör und Geruch sowie Tastsinn/Haptik.¹⁶ Vor allem die Kulturwissenschaften sowie die historische Anthropologie behandelten im Kontext der *sensory studies* die soziale und kulturelle Rolle der Sinne.¹⁷ Jenseits neurowissenschaftlicher Ansätze werden bei Letztgenannten anhand historischer Fallbeispiele in Texten und Gemälden beispielsweise wandelnde Auffassungen und Darstellungen von Geschmack und Geruch untersucht.¹⁸ Aus philosophisch-ästhetischer Sicht wird vor allem die Rolle des Geruchs bei der Wahrnehmung von Kunst und der Status olfaktorischer Kunst diskutiert,¹⁹ wobei betont wird, dass die meisten dieser Werke eine intensivere und dadurch auch affektive Einbeziehung des Publikums bewirken, zum Beispiel durch künstlerische Strategien, die auf die Erzeugung von Ekel zielen.²⁰

Wenn in der vorliegenden Publikation die Rede von multisensorischer Erfahrung ist, dann wird der Anteil der Sinne an der ästhetischen Erfahrung adressiert, der über das bloss Visuelle hinausgeht, dieses aber immer mitdenkt. *Sensorisch* bedeutet zunächst einmal wörtlich: die Sinnesorgane betreffend, die Aufnahme von Sinneseindrücken; während mit der Vorsilbe *multi-* auf den gleichzeitigen – aber unterschiedlich dichten – oder auch zeitversetzten Einsatz mehrerer Sinne, also auf deren Zusammenspiel, in der ästhetischen Erfahrung abgezielt wird.²¹ Wenn es wiederum um ästhetische Erfahrung geht, soll mit den Worten der Philosophin Juliane Rebentisch jener «Prozess [verstanden werden], der sich wesentlich

zwischen Subjekt und Objekt abspielt. Ästhetische Erfahrung [...] gibt es nur in Bezug auf einen ästhetischen Gegenstand; umgekehrt wird dieser zum ästhetischen nur durch die Prozesse der ästhetischen Erfahrung.»²²

Damit beziehen wir uns nicht auf neurowissenschaftliche Analysen, die solche Vorgänge messen und mittels bildgebender Verfahren abbilden können; vielmehr geht es uns darum, zu verstehen, wie die Lebensmittel in der spezifischen Art und Weise, wie sie im jeweiligen Werkzusammenhang eingesetzt werden, und die damit verbundene multisensorische Erfahrung zur Bedeutungsgenerierung der jeweiligen künstlerischen Arbeiten beitragen.²³

Die Beiträge in diesem Band

Vor diesem Hintergrund lauten die Fragen, die die vorliegenden Beiträge ausgehend von Erscheinungsformen künstlerischer Arbeiten mit Lebensmitteln in der Kunst der Gegenwart auf je eigene Weise antreiben und verbinden: Wie kann man dem Veränderungspotenzial des Materials und dem in Kauf genommenen oder geplanten Verfall bzw. kalkulierten Verschwinden solcher künstlerischen Arbeiten sowie der multisensorischen Erfahrung begegnen? Welche Eigenschaften sowie symbolische, politische und gesellschaftliche Dimensionen von Lebensmitteln kommen in diesen Arbeiten zum Tragen? Welche Rolle spielen Zeugenschaft und Erinnerung des Publikums bei der Bedeutungskonstitution und Rezeption der Werke? Wie lässt sich dabei die multisensorische Erfahrung des Publikums einfangen? Welche Strategien der sinnlichen Involvierung der Rezipierenden setzen Künstler*innen in Arbeiten mit Lebensmitteln ein? Und welche Haltung nehmen Kunstschaaffende in Hinblick auf eine mögliche konservatorische Dokumentation ihrer Arbeiten mit Lebensmitteln als Material und überhaupt auf eine Dokumentation ihrer ephemeren Kunst ein?

So befassen sich folgende Text- und Bildbeiträge je auf eigene Weise mit Fragen der Materialität, der konservatorischen und künstlerischen Dokumentation sowie der multisensorischen Erfahrung.

Die kunstwissenschaftliche Analyse von Fabiana Senkpiel setzt sich mit einer künstlerischen Arbeit von Victor Grippo auseinander, in der nicht die multisensorische Erfahrung, sondern vielmehr die

organischen Eigenschaften der Kartoffel in den Fokus rücken. Diese dient nicht primär als Nahrungsträger und energiespendendes Lebensmittel, sondern als Stromquelle. Der Kunsthistoriker Christian Sauer nimmt sich vergleichend zweier Arbeiten an, in denen Bonbons eingesetzt werden, und untersucht die Folgen des vermeintlich Süßens bei dem somästhetischen Erleben des Publikums. Es folgt ein redigiertes Gespräch mit der Künstlerin Karin Borer, das mit Blick auf die künstlerische Produktionsebene den Einsatz von Materialien wie beispielsweise Lebensmitteln reflektiert, welche die multisensorische Erfahrung der Rezipierenden herausfordert. Dass materialspezifische Verfallsprozesse infolge der Verwendung von Lebensmitteln als Material der Kunst Konsequenzen für aufbewahrende Institutionen bedeuten oder diese gar infrage stellen, zeichnet der kunsthistorische Beitrag von Ina Jessen nach. Das Potenzial einer konservatorischen Dokumentationsmethode für die Tradierung der multisensorischen Erfahrung des Publikums, welche auf Berichten aus dem Publikum basiert, ist Gegenstand des Beitrags der Konservatorin-Restauratorin Bruna Casagrande: Welche Formen der Berichterstattung und welche Möglichkeiten der bildhaften Dokumentation sich eignen, stellt sie anhand der Methode des multiperspektivischen Zeugenberichtes vor und diskutiert Anwendungsformen am Beispiel praktischer Durchführungen. Der Beitrag des Künstlerinnen-Duos Celia & Nathalie Sidler untersucht das Potenzial von Lebensmitteln als Mittel der Erinnerung. Ausgehend von ihrer multisensorischen und partizipativen Installation *Remember Remember* (2022) dienen das Evozieren von Erinnerung und die durch die multisensorische Wahrnehmung von Lebensmitteln ausgelösten Assoziationen als methodische und inhaltliche Ausgangslage. Die Künstlerinnen verdichten Auszüge aus dem Textmaterial der durchgeführten multiperspektiven Zeugenberichte zu einem künstlerisch-literarischen Essay. Schliesslich rekonstruiert die Kunstwissenschaftlerin Rachel Mader in übergeordneter Betrachtungsweise die methodische Entwicklung, die die kunstgeschichtliche Rezeptionsästhetik in Konfrontation mit sich entgrenzenden Künsten und deren Erfahrung – was auch für künstlerische Arbeiten mit Lebensmitteln geltend gemacht werden kann – durchlaufen hat.

Vor, zwischen, in und nach den Beiträgen im Band – Sprachbilder

Die Gestaltung des Sammelbandes, konzipiert vom Künstlerinnen-Duo Celia & Nathalie Sidler in Zusammenarbeit mit dem Buchgestalter Camillo Paravicini, setzt das Neben- und Miteinander von Wissenschaft, Kunst und künstlerischer Forschung, die das SNF-Forschungsprojekt *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption* geprägt hat, formal um. Entsprechend werden die Beiträge des Bandes durch eine disziplinenübergreifende Reflexion in Form von sogenannten Sprachbildern miteinander verbunden. Bei diesem Ineinandergreifen von Text und Bild in der Sprache wird das Potenzial des Evozierens von individuellen Erinnerungen, die eine sinnliche Resonanz aktivieren, ausgelotet. Denn durch das Lesen eines Sprachbildes kann eine körperliche Reaktion hervorgerufen werden, die vergangene persönliche (multisensorische) Erfahrungen und weitere individuelle Assoziationen weckt. Die Sprachbilder basieren auf Auszügen aus im Rahmen des genannten SNF-Projekts entstandenen multiperspektivischen Zeugenberichten und aus den Beiträgen der vorliegenden Publikation.

Dank

Die vorliegende Publikation geht zurück auf einen Workshop im Rahmen des disziplinenübergreifenden Projektes *Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption*, das am Institut Praktiken und Theorien der Künste (IPTK) an der Hochschule der Künste Bern angesiedelt war und vom Schweizerischen Nationalfonds gefördert wurde (02/2019–01/2023). Die Inputs des Workshops wurden umfassend überarbeitet und thematisch ergänzt durch weitere Beiträge: Allen Autor*innen sei für ihre Mitwirkung herzlich gedankt. Ohne die Unterstützung einer Vielzahl von Personen und Institutionen wäre die vorliegende Publikation nicht realisierbar gewesen. An erster Stelle möchten wir von Herzen Prof. Dr. Priska Gisler, Leiterin

des IPTKs, danken: Von Anfang an, als das Forschungsprojekt zu Lebensmitteln als Kunstmaterial nur eine vage Idee war, hat sie daran geglaubt und Vieles ins Rollen gebracht. Auch sei den zahlreichen Kolleginnen und Kollegen an der HKB gedankt, die das Vorhaben begleitet und in unterschiedlicher und immer hilfreicher Weise unterstützt haben: Prof. Dr. Thomas Gartmann, Daniela Wüthrich, Tamara Brunner und viele mehr. Ein besonderer Dank gilt Dr. Tine Melzer für die inspirierende sprachphilosophische Expertise.

Auch den Zeug*innen der multiperspektivischen Zeugenberichte, den Fotograf*innen Chris Richter, Ulrike Meutzner und Fabio Blaser sowie allen an der künstlerischen Arbeit *Remember Remember* (2022) Beteiligten sei herzlich gedankt. Unseren Familien möchten wir für die wertvolle und grossartige Unterstützung im Alltag herzlichst Dank aussprechen.

Ohne die ideelle und finanzielle Förderung folgender Institutionen und Stiftungen wäre die Publikation in der vorliegenden Form nicht möglich gewesen: Neben dem Schweizerischen Nationalfonds zur Förderung der Wissenschaft gilt unser aufrichtiges Dankeschön der Arbeitsgruppe Publikationen der Hochschule der Künste Bern, der Ernst Göhner Stiftung, der Jubiläumsstiftung der Schweizerischen Mobiliar Genossenschaft und der Kulturförderung Kanton Obwalden sowie der Burgergemeinde Bern.

¹ Mit dem Begriff Lebensmittel sind definitionsgemäss «Nahrungs- und Genussmittel [...], alle Stoffe, die von Menschen gegessen und getrunken werden, soweit sie nicht Arzneimittel oder Rauschgifte sind», gemeint, die zum täglichen Lebensbedarf gehören, vgl. Beil, Ralf: *Künstlerküche: Lebensmittel als Kunstmaterial*. Von Schiele bis Jason Rhoades. Köln: DuMont 2002, S. 9. Vgl. auch Rübel, Dietmar: *Nahrung*, in: Wagner, Monika; ders.; Hackenschmidt, Sebastian (Hg.): *Lexikon des künstlerischen Materials. Werkstoffe der modernen Kunst von Abfall bis Zinn*. München: Verlag C. H. Beck 2002,

S. 182–186; Jessen, Ina; Augart, Isabella: *Metabolismen. Zur Einführung*, in: dies. (Hg.): *Metabolismen. Nahrungsmittel in der Kunst*. Hamburg: Hamburg University Press 2019, S. 2–4.

² Wagner, Monika: *Das Material der Kunst. Eine andere Geschichte der Moderne*. München: Beck 2001 sowie dies.: *Material*, in: Barck, Karlheinz; Fontius, Martin; Schlenstedt, Dieter; Steinwachs, Burkhardt; Wolfzettel, Friedrich (Hg.): *Ästhetische Grundbegriffe. Historisches Wörterbuch in 7 Bänden, Bd. 3*. Stuttgart: J.B. Metzler 2001, S. 866–882.

- 3 Lange-Berndt, Petra: Introduction. How to Be Complicit with Materials, in: dies. (Hg.): *Materiality. Documents of Contemporary Art*. London: Whitechapel 2015, S. 12–23, hier S. 12.
- 4 Lange-Berndt 2015, S. 14; zu weiteren Auffassungen von Materialität mit Fokus auf die Material Culture Studies vgl. Karagianni, Angeliki; Schwindt, Jürgen Paul; Tsouparopoulou, Christina: Materialität, in: Ott, Michael R.; Sauer, Rebecca; Meier, Thomas (Hg.): *Materiale Textkulturen. Konzepte – Materialien – Praktiken*. Berlin/Boston: De Gruyter (Materiale Textkulturen, Bd. 1) 2015, S. 33–46, hier S. 33–38, sowie Ingold, Tim: Materials against materiality, in: *Archaeological Dialogues* 14, 2007, S. 1–16.
- 5 Die grundlegenden Überlegungen zur Veränderlichkeit des Materials aus kunstphilosophischer Perspektive, die Georges Didi-Huberman bezüglich des Wachses anstellt, können auch für Lebensmittel geltend gemacht werden: Didi-Huberman, Georges: Die Ordnung des Materials. Plastizität, Unbehagen, Nachleben, in: *Vorträge aus dem Warburg Haus* 1999/3, S. 2–29.
- 6 Vgl. u. a. Hoppe, Katharina; Lemke, Thomas: *Neue Materialismen zur Einführung*. Hamburg: Junius Verlag 2021; Heibach, Christine; Rhode, Carsten: Material turn?, in: dies. (Hg.): *Ästhetik der Materialität*. Paderborn: Wilhelm Fink Verlag (HfG Forschung, Bd. 6) 2015, S. 9–30; Witzgall, Susanne; Stakemeier, Kerstin (Hg.): *Macht des Materials/Politik der Materialität*. Zürich: diaphanes 2014; Knappett, Carl; Malafouris, Lambros: *Material and Nonhuman Agency: An Introduction*, in: dies. (Hg.): *Material Agency. Towards a Non-Anthropocentric Approach*. New York: Springer 2008, S. ix–xix; Didi-Huberman 1999.
- 7 Vgl. für den Bereich der Performance das vom Schweizerischen Nationalfonds aktuell geförderte Forschungsprojekt *Performance: Conservation, Materiality, Knowledge* unter der Leitung von Dr. Hanna Hölling am Institut für Materialität in Kunst und Kultur an der Hochschule der Künste Bern, siehe hierfür: Website Schweizerischer Nationalfonds: <https://data.snf.ch/grants/grant/189245> sowie die projekteigene Webseite: <https://performanceconservationmaterialityknowledge.com/> (Zugriff am 22.11.2022).
- 8 Vgl. das vom Schweizerischen Nationalfonds geförderte Forschungsprojekt *Flüchtiges Sammeln. Voraussetzungen und Möglichkeiten der Aufnahme von Performancekunst in Sammlungen* unter der Leitung von Prof. Dr. Rachel Mader im Forschungsschwerpunkt Kunst & Öffentlichkeit an der Hochschule Luzern – Kunst & Design, siehe hierfür: Website Schweizerischer Nationalfonds: <https://data.snf.ch/grants/grant/185437> sowie Website HSLU: <https://www.hslu.ch/de-ch/hochschule-luzern/forschung/projekte/detail/?pid=4368> (Zugriff am 26.11.2022). Zur kunstphilosophisch-ethischen Frage, ob es überhaupt berechtigt ist, in ephemere oder auf Verfall angelegte Kunstwerke konservatorisch einzugreifen in Bezug auf die Gegenwartskunst und mit Fokus auf den Künstler Dieter Roth vgl. die Beiträge in Matyssek, Angela (Hg.): *Wann stirbt ein Kunstwerk? Konservierungen des Originalen in der Gegenwartskunst*. München: Silke Schreiber 2010; allgemeiner Eggert, Paul: *Securing the Past. Conservation in Art, Architecture and Literature*. Cambridge/New York: Cambridge University Press 2009. Zur «Musealisierung des Ephemereren» vgl. Rübel, Dietmar: *Plastizität. Eine Kunstgeschichte des Veränderlichen*. München: Silke Schreiber 2012, S. 268–305, der das Kunstwerk aus Schokolade *P.O.T.H.A.A.VFB (Portrait of the Artist as Vogelfütterbüste)* (1969) sowie das *Schimmelmuseum* des Künstlers Dieter Roth bespricht.
- 9 Rübel 2012, S. 270–272.
- 10 Holert, Tom: *Künstlerische Forschung: Anatomie einer Konjunktur*, in: *Texte zur Kunst* 82, 2011, S. 38–63.
- 11 Casagrande, Bruna: *A Report from the Audience: the Multi-perspective Witness Report as Method of Documenting Performance Art*, in: *VDR-Beiträge zur Erhaltung von Kunst- und Kulturgut* 2, 2017, S. 95–99.
- 12 Siehe dazu die Beiträge von Bruna Casagrande und Celia & Nathalie Sidler in diesem Band.
- 13 Kunsthalle Düsseldorf, Galerie im Taxispalais Innsbruck; Kunstmuseum Stuttgart (Hg.): *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst. Ausstellungskatalog Kunsthalle Düsseldorf, 28.11.2009–28.02.2010; Galerie im Taxispalais Innsbruck, 24.04.–04.07.2010; Kunstmuseum Stuttgart, 17.09.2010–09.01.2011*, S. 6–7, 15–16.

- 14 Der Synästhesie-Begriff wird allerdings im Allgemeinen in der Forschung umstritten diskutiert, vgl. exemplarisch Curtis, Robin (Hg.): Synästhesie-Effekte. Zur Intermodalität der ästhetischen Wahrnehmung. München: Wilhelm Fink Verlag 2010; zur Synästhesie aus philosophisch-phänomenologischer Sicht vgl. Waldenfels, Bernhard: Sinnesschwellen. Frankfurt am Main: Suhrkamp (Studien zur Phänomenologie des Fremden, Bd. 3) 1999, S. 58–63.
- 15 Di Bello, Patrizia; Koureas, Gabriel: Introduction: Other than the Visual. Art, History and the Senses, in: dies. (Hg.): Art, History and the Senses. 1830 to the Present. Farnham: Ashgate 2010, S. 1–18, hier S. 2–3.
- 16 Aus der Perspektive der *visual culture* vgl. Mitchell, William John Thomas: Image Science. Iconology, visual culture, and media aesthetics. Chicago/London: University of Chicago Press 2015, Kap. 10: *There are no visual media*, S. 125–135.
- 17 Classen, Constance: Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures. London: Routledge 1993; Bull, Michael; Gilroy, Paul; Howes, David; Kahn, Douglas: Introducing Sensory Studies, in: The Senses and Society 1/1, 2006, S. 5–7, sowie die Website des Centre for Sensory Studies der Concordia University in Montréal: <http://www.centreforsensorystudies.org/> (Zugriff am 05.11.2022).
- 18 Zur Kulturgeschichte der Sinne vgl. Howes, David (Hg.): A Cultural History of the Senses in the Modern Age. London et al.: Bloomsbury (A Cultural History of the Senses, Bd. 6) 2014; Jütte, Robert: Geschichte der Sinne. Von der Antike zum Cyberspace. München: Beck 2000. Zu neuroästhetischen Ansätzen vgl. Dresler, Martin: Neuroästhetik. Kunst – Gehirn – Wissenschaft. Leipzig: Seeman 2009 sowie Bacci, Francesca; Melcher, David (Hg.): Art and the Senses. Oxford: Oxford University Press 2011.
- 19 Sauer, Christian Dietrich: Smell and Taste in Art: Suggestions towards a Systematic Approach, in: Ikonotheka 29, 2019, S. 151–175; Lange, Barbara: Duften, Stinken, Beissen. Geruchssinn und bildende Kunst, in: Gott-dang, Andrea; Wohlfarth, Andrea (Hg.): Mit allen Sinnen. Sehen, Hören, Schmecken, Riechen und Fühlen in der Kunst. Leipzig: Henschel 2010, S. 105–121; Wetzels, Roland; Müller-Alsbach, Annja: Introduction to and Review of the Exhibition Belle Haleine – The Scent of Art, in: Museum Tinguely, Basel (Hg.): Belle Haleine – Interdisciplinary Symposium, 17.–18.04.2015. Basel: Museum Tinguely und Heidelberg/Berlin: Kehr Verlag 2015, S. 13–15; aus Sicht der Kunstvermittlung: King, Dorothee: Kunst riechen. Duftproben zur Vermittlung olfaktorisch bildender Werke. Oberhausen: Athena-Verlag (Kunst und Kulturwissenschaft in der Gegenwart, Bd. 13) 2016; Shiner, Larry; Kriskovets, Yulia: The Aesthetics of Smelly Art, in: Journal of Aesthetics and Art Criticism 65, Nr. 3, 2007, S. 273–286.
- 20 Vgl. beispielsweise Rübel, Dietmar: «American Food» – Nahrungsmittel, Schmutz und Ekel bei Paul McCarthy, in: kunsttexte.de 3, 2002, S. 1–6; Peters, Ursula: Genuss und Ekel. Stichworte zur Ikonographie der Bilder vom Essen und Trinken, in: dies.; Schwarzbauer, Georg (Hg.): Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart. Ausstellungskatalog Kunst- und Museumsverein Wuppertal, 08.02.–31.03.1987. Wuppertal: Der Verein 1987, S. 29–49. Zu den Zusammenhängen zwischen Geruchssinn, Design und Kunst sowie zur starken Evokationskraft von Duft vgl. Hegel, Martin: Für den tieferen Sinn. Duft als Medium in Kunst, Design und Kommunikation. Wiesbaden: Spielbein 2016.
- 21 Einführend zum Thema Multisensorialität aus wahrnehmungspsychologischer Sicht vgl. Schönhammer, Rainer: Einführung in die Wahrnehmungspsychologie: Sinne, Körper, Bewegung. Wien: Facultas Verlags- und Buchhandel 2013 (UTB 3142 Psychologie), S. 253–275, und aus kulturphilosophischer Sicht Diaconu, Mădălina: Tasten – Riechen – Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne. Würzburg: Königshausen & Neumann (Orbis Phaenomenologicus Studien, Bd. 12) 2005; zur Intermodalität der Sinne aus philosophischer Sicht vgl. Waldenfels 1999, S. 58–63, sowie ders.: Sinne und Künste im Wechselspiel. Modi ästhetischer Erfahrung. Berlin, Suhrkamp Verlag (suhrkamp taschenbuch wissenschaft) 2010.
- 22 Rebentisch, Juliane: Ästhetik der Installation. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag (edition suhrkamp 2318) 2010, S. 11–12.
- 23 Vgl. die Gedanken von Waldenfels 2010, S. 10; Di Bello/Koureas 2010.