

I.TU.11

Themenorientierter Unterricht

Das Auge isst mit – Vom Essen in der Kunst

Astrid Jahns



Essen ist ein zentraler Teil unseres Lebens. Und da das Auge bekanntlich mitisst, ist das Thema auch in der Kunst sehr beliebt. Ob Stillleben, üppige Speise oder Menschen bei einer Mahlzeit, ob auf der Leinwand, als Objekt oder als Instagram-Post – die Motive, Materialien und Medien rund ums Essen sind vielfältig. Entdecken Sie diese Vielfalt mit Ihren Schülerinnen und Schülern. Der vorliegende Beitrag bietet Bildbeispiele von verschiedensten Künstlerinnen und Künstlern und vielfältige Gestaltungsanregungen.

KOMPETENZPROFIL

Klassenstufe:	5 bis 7
Dauer:	ca. 6 Unterrichtsstunden
Kompetenzen:	Kunstwerke betrachten und beschreiben können; kunstgeschichtliche Epochen und Künstler kennen; malerische Verfahren kennen und anwenden; die Wirkung bildnerischer Mittel und Verfahren erfassen
Thematische Bereiche:	Werkbetrachtung; Zeichnen; Malen; Collagieren; Fotografieren
Medien:	Bildbeispiele, Texte, Arbeitsblätter, Anleitungen, Vorlagen
Zusatzmaterial:	Farbposter (Print-Ausgabe)

Fachliche Hintergrundinformationen

Vom mittelalterlichen Stilleben bis zum Instagram-Post – Essen in der Kunst

Visualisierungen und Inszenierungen von Lebensmitteln sind heutzutage allgegenwärtig. In den sozialen Medien beispielsweise finden sich tagtäglich unzählige Bilder von kreativ, teils auch schon kunstvoll hergerichteten Speisen. Sind das die Stilleben der Gegenwart? Stilleben mit Essen sind jedenfalls schon sehr lange ein beliebtes Motiv in der Kunst. Man findet es in verschiedensten Epochen, Genres und Darstellungsweisen.

Ein naturalistisches, fast fotografisches Beispiel zeigt in M 1 Clara Peeters' „Stilleben mit Käse, Mandeln und Brezeln“ von 1615. Abstrakt ist dagegen das Stilleben von Earl Hörter; er hat die Bestandteile nach Art des Kubismus zerlegt und neu zusammengesetzt, ähnlich auch Juan Gris in seinem „Stilleben mit Flaschen und Messer“.

Eine abstrakte Darstellungsweise hat Paul Klee bei seinen „Siebzehn Gewürzen“ von 1932 gewählt. Möglicherweise hat er versucht, deren Geruch oder Geschmack in Farben und Formen umzusetzen – so ähnlich, wie das auch im Verlauf der Einheit versucht wird (vgl. M 7). Hier kann man bei der Betrachtung gemeinsam mit den Lernenden überlegen, welches Gewürz Klee auf welche Weise dargestellt haben könnte und warum.

Wie bereits angemerkt: Es liegt im Trend, das, was auf dem Teller liegt, zunächst fotografisch festzuhalten und zu posten, bevor es gegessen wird. So wird das Anrichten an sich zu einer künstlerischen Tätigkeit. Das ist ein Phänomen, das auch Kunstschaaffende auf den Plan ruft, wie z. B. den Instagram-Künstler Edgar. Er arrangiert Lebensmittel, aber auch andere Alltagsgegenstände zu Figuren, fotografiert und postet sie. Ähnlich hat das Giuseppe Arcimboldo mit seinem „Gemüsegärtner“ bereits Jahrhunderte zuvor gemacht, wenn er sich dabei auf Leinwand und Pinsel beschränkte. Auch er hat daneben weitere Porträts nicht nur aus Lebensmitteln, sondern auch aus Alltagsgegenständen zusammengestellt.

Bei der Betrachtung verschiedener Bilder rund ums Thema „Essen“ wird aber nicht nur eine große Vielfalt hinsichtlich der Darstellungsweise, sondern auch hinsichtlich der Inhalte deutlich. Da Essen etwas höchst Soziales ist, werden Bilder vom Essen auch verwendet, um z. B. gesellschaftliche Verhältnisse darzustellen. Deutlich wird das z. B. beim Vergleich des Bildes „Die Kartoffelesser“ von Vincent van Gogh mit dem „Frühstück der Ruderer“ von Pierre-Auguste Renoir. Auch Franz Wilhelm Seiwerts „Das tägliche Brot“ aus dem Jahr 1923 kann als Kritik an sozialen Missständen seiner Zeit gedeutet werden. Im Vergleich mit dem Bild „Das Schlaraffenland“ von Pieter Bruegel kann der Überfluss und seine Folgen thematisiert werden.

Beim Betrachten der vorgestellten Kunstwerke lassen sich mit den Schülerinnen und Schülern neben gestalterischen auch solche inhaltlichen Aspekte herausarbeiten.

Von Fallenbildern und Butterskulpturen – Kunst aus Essen

Neben Kunstwerken, die Essen abbilden, gibt es auch solche, die aus oder mit realen Lebensmitteln gestaltet werden. Sie sind Teil der „Eat Art“, einer Kunstrichtung, die in den 1960er-Jahren aufkam und eine Erweiterung des Kunstbegriffs anstrebte: Auch die Kochkunst sollte als Teil der bildenden Kunst betrachtet werden.

Oben wurde bereits der Künstler Edgar genannt, der Lebensmittel zu kleinen Kunstwerken arrangiert, hauptsächlich Kleidung und Mode. Er postet sie auf Instagram und erfreut sich großer Beliebtheit, wie Tausende Follower zeigen.

Die zeitgenössische Künstlerin Sonja Alhäuser verarbeitet in ihren Skulpturen Butter, Margarine oder Schokolade und veranstaltet Performances in Form von Banketten, auf denen ihre Kunstwerke verspeist werden. Alhäuser ist der Meinung, dass Kunst von Sinnlichkeit kommt und sich nur über

die Sinne vermittelt; sie fordert die Rezipienten ihrer Werke daher explizit zum Riechen und Schmecken auf. Ein wichtiger Aspekt ihrer Kunst ist daneben auch die Vergänglichkeit. Ihre vergänglichen Kunstwerke versteht sie als „Zeitraffer unserer Existenz“.

Mit vergänglichen bzw. verderblichen Lebensmitteln arbeiten noch etliche weitere Künstlerinnen und Künstler, z. B. Dieter Roth. Er experimentierte ab Mitte der 60er-Jahre in seinen Schimmelbildern mit Käse, Wurst, Bananen und anderen Lebensmitteln. Zersetzung und Zerfall galten ihm dabei als wesentlicher Bestandteil des künstlerischen Prozesses. Von 1992 bis 2004 gab es sogar ein Schimmelmuseum im Dieter-Roth-Museum in Hamburg.

Nahrungsmittel auf solche Weise als Material in der Kunst zu verwenden, wird durchaus auch kritisch betrachtet. Es gibt Stimmen, die von Verschwendung sprechen. Im Unterricht kann auch darüber diskutiert werden.

Der Schweizer Künstler Daniel Spoerri, der als Gründer der Eat Art gilt, verwendet ebenfalls – wenn auch eher indirekt – reale Lebensmittel als Material für seine Kunstwerke. Bekannt wurde er durch seine sogenannten „Fallenbildern“ in denen er – wie in einer Falle – einen zufälligen Ausschnitt aus dem Alltag einfängt. Es ist eine Momentaufnahme der „Nach-dem-Essen-Situation“. In seinen Fallenbildern und anderen Eat-Art-Objekten stellt er bewusst Szenen dar, die wir normalerweise nicht beachten oder schnell verschwinden lassen.

Auf Untergründe montiert der Künstler Utensilien einer beendeten Mahlzeit, z. B. Geschirr, Besteck, Verpackungen oder Essensreste. Die Ergebnisse hängen dann wie Gemälde an der Wand oder kopfüber von der Decke.

Neben solchen Objekten sind für Spoerri auch das Kochen und die Esskultur Teile der Kunst. Es geht ihm dabei nicht nur darum, dem Alltäglichen eine künstlerisch-ästhetische Dimension zu verleihen, er geht in seiner Kunst auch der gesellschaftlich-sozialen Bedeutung des Essens nach.

All die hier vorgestellten Kunstwerke zeigen, wie vielfältig sich das Thema „Essen“ darstellen und umsetzen lässt. Praktisch erfahrbar machen das auch die Gestaltungsaufgaben, die im Verlauf der Unterrichtseinheit angeboten werden.

Didaktisch-methodisches Konzept

Intentionen der Unterrichtseinheit

In dieser Unterrichtseinheit erfahren die Lernenden, wie Künstlerinnen und Künstler über sämtliche Epochen hinweg mit dem Thema „Essen“ umgegangen sind und auf welche unterschiedliche Weise sie es in ihren Arbeiten umgesetzt haben. Bei der Betrachtung der Werke erhalten die Schülerinnen und Schüler einen kunstgeschichtlichen Überblick und erfahren, welche spezifischen Stile, Techniken, Gestaltungs- und Darstellungsweisen Kunstschaffende zu unterschiedlichen Zeiten hervorgebracht haben und welche Intentionen damit verbunden waren. Dabei erwerben sie auch Sachkenntnisse über Gestaltungsmittel und Verfahren und Fachbegriffe. Beim Betrachten und Beschreiben werden zudem Konzentration und Wahrnehmung sowie der sprachliche Ausdruck geübt.

Während der sich anschließenden Gestaltungsaufgaben zu den Kunstwerken arbeiten die Schülerinnen und Schüler mit verschiedenen Gestaltungsmitteln. Dabei werden der Umgang mit Materialien, Werkzeugen und Techniken sowie handwerkliche Fertigkeiten geschult. Durch das Zeichnen, Malen, Collagieren und Fotografieren erweitern die Lernenden ihr künstlerisches Ausdrucksvermögen. Mithilfe der Rechercheaufgaben bauen sie ihr Sachwissen aus und üben das Suchen, Sichten und Präsentieren von Informationen.

Gerade beim Thema „Essen“ dürfen auch sinnliche Erfahrungen nicht fehlen. So erhalten die Lernenden auch Gelegenheit, Lebensmittel mit allen Sinnen zu erkunden und ihre Eindrücke gestalterisch umzusetzen.