



Marie Sophie Hingst (Hg.)

## Kunstgeschichte als Brotbelag

★★★★☆

Dumont 2019 · 112 S. · 15,00 · 978-3-8321-9963-0

Ist das Kunst oder kann das weg? Meine ersten Gedanken, als ich das Buch „Kunstgeschichte als Brotbelag“ in die Hand nehme, sind: Kochkitsch, Lebensmittelverschwendung, das braucht kein Mensch! Zudem hatten mir meine Eltern stets eingebläut, mit dem Essen spielt man nicht. Die leckeren und liebevoll arrangierten Butterbrote meiner Mutter zu Schulzeiten mit dem in Rautenform eingeritzten rohen Schinken oder der Dauerwurst, weil der Brotbelag sich mit dieser Schneidetechnik so viel besser abbeißen ließ, wurden noch ergänzt mit allerlei Frischem aus unserem Garten und hatten überhaupt keinen Bezug zur Malerei. Erst recht nicht die Leberwurstbrote von Onkel Hermann mit den akkurat drapierten und penibel an der Form des Brotes ausgerichteten sauren Gurken. Aber geschmeckt haben sie! Da bin ich mir bei den im Buch dargestellten Broten nicht so sicher. Aber der Reihe nach.

Das Vorwort von Marie Sophie Hingst spricht mich nach den ersten Zeilen schon mal an. Das Benutzen von Weißbrot als Radiergummi im 17. Jahrhundert, das schwierige Verhältnis von Brot und Kunst in Lessings „Emilia Galotti“ und die Redewendungen „Brotlose Kunst“ oder „Leben von der Hand in den Mund“ lassen mich darüber nachdenken, warum man diesen beiden konkreten und anschaulichen Themen, Brot und Kunst, nicht wirklich einen Raum geben sollte. Und das nicht nur im Internet, also in virtuellen Welten, sondern in einem kleinen Buch.

Entstanden ist die Idee aus einer Sommerlaune heraus unter dem Hashtag #KunstGeschichteAlsBrotbelag. Das Internet befördere den Rückgang kulturellen Wissens, es diene als Brandbeschleuniger kulturellen Gedächtnisverlustes, so heißt es – allgemein und im Vorwort. Zum Streit über die korrekte Beschreibung des Brot-Endstücks könnte ich hier auch noch mit ein paar Benennungen beitragen: Ranfdl, Küppchen oder Knäuschen. Abhängig davon, ob die Oma mütterlicher- oder väterlicherseits oder später die Schwiegereltern ihren Beitrag zum „richtigen“ Begriff des Brotanfangs oder -endes leisteten.



Und nun zu den Bildern: Jeweils auf der linken Seite im Buch sind die dem Leser mehr oder weniger bekannten Gemälde abgebildet, rechts daneben die Brote, den Kunstwerken nachgestellt, mit Angaben über die jeweiligen Inhaltsstoffe.



Vincent van Goghs Selbstbildnis besteht butterbrottechnisch aus Aubergine, Fleischwurst, Sellerie, Petersilie, Tomatenmark und Aufstrich auf Toast. Piet Mondrians Komposition mit rot, gelb, blau und schwarz wird auf Brodowiner Landbrot anschaulich mit Tomate, Käse, Blaubeeren, Marmelade und Frischkäse dargestellt. Diese bizarre Ansammlung von Zutaten auf einem Butterbrot ist für meinen Geschmack eine kulinarische Herausforderung, da ist mir das Margarinebrot mit den mit einem Messer eingeritzten Betenden Händen oder der aus Leberwurst bestehende Feldhase auf Toast, beides angelehnt an Gemälde von Albrecht Dürer, lieber.



Dennoch stelle ich im Resümee fest, dass ich mich selten so intensiv und detailliert mit den in diesem Buch dargestellten Kunstobjekten beschäftigt habe.

Und damit komme ich zurück zum Anfang: Ist das Kunst oder kann das weg? Ja, es ist Kunst und ja, es kann und darf sogar weg, nämlich in den Mund. Die Nägel auf dem Graubrot gemäß Günther Ueckers Nagelkunst sollten vorher entfernt und einer anderen Bestimmung zugeführt werden und bei dem mit Lebensmittelfarbe eingefärbten Johannisbeergelee auf Toast, das das Schwarze Quadrat von Kasimir Malewitsch nachbilden soll, heißt es, Augen zu und rein damit. Aber es gibt weitaus sinnlosere Beschäftigungen, als sich der handwerklichen Herstellung eines Butterbrottes in Anlehnung an ein bekanntes oder liebgewonnenes Kunstwerk zu widmen.

In diesem Sinne. Eine vergnügliche Zeit beim Betrachten der Kunst, bei der Herstellung kulinarischer Butterbrot-Kreationen und hoffentlich auch beim Genießen.