



Anton Stüber & Olaf Stüber (Hg.)

Das Videoart at Midnight Künstlerkochbuch 80 Künstler, 80 Rezepte ★★★★★

Kerber 2020 · 256 S. · 39.80 · 978-3-7356-0723-2

Es ist wohl schon lange ein guter Brauch, dass man sich nach Theaterpremierern, Ausstellungseröffnungen und ähnlichen Anlässen zu einem guten Essen zusammensetzt. Der amerikanische Kulturwissenschaftler Roger Shattuck betitelte sein Buch über die Belle Epoque in Frankreich mit „The Banquet Years“, weil nach solchen

Gelegenheiten ein großes Bankett veranstaltet wurde. Auf den darin enthaltenen Fotos sieht man an die fünfzig oder mehr Menschen (meist Männer) an langen Tafeln, die fröhlich zusammen schmausen. Fröhlich? Das sieht alles ziemlich steif aus. Die Fotos von Anton Stüber in diesem Künstlerkochbuch gefallen mir besser. Sein Vater Olaf Stüber hat es herausgegeben. Er schreibt in seinem Vorwort: „Seit über zehn Jahren laden Ivo Wessel – Freund und begeisterter Sammler von Videokunst und Büchern – und ich Künstlerinnen und Künstler ein, ihre Filme und Videos auf der großen Leinwand des legendären Kino Babylon in Berlin-Mitte dem Publikum zu zeigen.“ Weiter kann man da nachlesen, wie es dann zu einem gemeinsamen Essen und zu diesem Buchprojekt gekommen ist. Bei diesem Essen, so vermitteln es die Schwarzweißfotos, wäre man gerne dabei gewesen. Das ist Lebensfreude pur! Leider muss ich nun einschränkend sagen, dass solche Essen in absehbarer Zeit aus den bekannten Gründen nicht mehr stattfinden können.

Aber wir haben dieses schön gestaltete Buch mit den ansprechenden Fotos, und vor allem haben wir die Rezepte. 80 Künstlerinnen und Künstler haben für dieses Buch ihre Lieblingsrezepte verraten. „Manche Rezepte sind sehr einfach, andere aufwendig, doch alle haben eine persönliche Geschichte zu erzählen. Mal ist es eine kurze Notiz, mal eine längere Anekdote oder einfach ein Albumfoto.“ Anton und Olaf Stüber haben die Zutaten besorgt und die Rezepte nachgekocht, was nicht immer einfach war. Auf Wochenmärkten, in Bioläden, Supermärkten, Asia- und Kosherläden wurden sie fündig. Schauen wir doch mal rein.

In sechs Kapiteln werden die Rezepte vorgestellt: Vegetarisch, Geflügel, Fisch, Fleisch, Süßes, Drinks. Jede Seite ist auf besondere Weise gestaltet. Da haben wir z. B. den Kartoffelauflauf von Benjamin Heisenberg. Eigentlich könne er gar nicht kochen, behauptet er, nur Braten falle ihm leicht. Und der Kartoffelauflauf! Er ist einfach nachzukochen, sieht lecker aus. Zu seinem Rezept hat Heisenberg eine witzige Zeichnung geliefert. Außerdem finden wir zu ihm (wie zu allen Künstlerinnen und Künstlern) die wichtigsten biografischen Daten und ein kleines Werkverzeichnis.

Ein internationales Spektrum folgt nun. Yael Bartana aus Israel präsentiert eine Hühnersuppe. Der Schotte Douglas Gordon, dessen tätowierte Hände auch auf dem Titel des Buches zu bewundern sind,



bietet einen geräucherten Haddock (Schellfisch) an, den „Cullen Sink“. Eine Anleitung gibt es nicht. „Man muss Cullen Sink nur immer wieder machen, bis man es irgendwann ‚sein eigenes‘ nennen kann.“ Es folgt eine ganze Fotoserie (S.101ff.): Gordon beim Kochen. Am Ende liegt er erschöpft am Boden. Ganz klar: Das ist kein gewöhnliches Kochbuch! Hier noch ein paar Speisen: Winning Dish oder asiatisches Nudelgericht aus (meist) westlichen Zutaten, Pizza bianca porcini (von zwei schwedischen Künstlern präsentiert!), Indische Reis- und Meeresfrüchtesuppe, Schlesische Weißwurst mit Lebkuchensoße, Estnische Blutwurst, zum Nachtisch vielleicht ein französisches Fondant au chocolat oder nur Gier-Kekse, die so heißen, weil man schnell gierig danach ist. Auch bei einigen anderen Speisen könnte man leicht gierig werden. Schon beim Betrachten der Farbfotos mit den fertigen Speisen läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Auf den letzten Seiten (230–253) wird noch detailliert über das anfangs erwähnte Video-Art-Festival berichtet. Dazu mehr auf ► www.videoart-at-midnight.de

Es besteht also kein direkter Zusammenhang zwischen den Rezepten und dieser Kunstsparte, doch insgesamt haben wir hier ein spannendes Buch in Händen, von dem es auch eine englische Ausgabe gibt: ISBN 978-3-7356-0725-6-