# Cumulus aus Europa : eine Küchenausstellung in St. Gallen = a kitchen exhibition in St. Gallen

Autor(en): **Obrist, Hans-Ulrich / Schelbert, Catherine**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Parkett : the Parkett series with contemporary artists = Die Parkett-Reihe mit Gegenwartskünstlern**

Band (Jahr): **- (1992)**

Heft 31: **Collaborations David Hammoons & Mike Kelley**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-680299

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

ausgeschlossen waren. Besonders empörend war das Fehlen von Personen, die eher *Mainstream*-Kultur produzieren und vielleicht eine härtere Auseinandersetzung mit dem Thema der Konferenz ermöglicht hätten. Zweifellos hätten in einer derart visuellen Domäne wie der Populärkultur bildende Künstler einige scharfsinnige Diskussionsbeiträge liefern können, v. a. wenn man bedenkt, wie vielen schwarzen bildenden Künstlern in jüngster Zeit der Durchbruch in die *Mainstream*-Kunstwelt gelungen ist – Adrian Piper, David Hammons, Chéri Samba, Renee Green, Frédéric Bruly Bouabré und Glenn Ligon sind nur einige davon. Michele Wallaces Schlussbemerkungen mit dem Titel «Wieso gibt es keine berühmten schwarzen Künstler?» – eine Neuformulierung der zentralen Frage in Linda Nochlins berühmtem Essay über Frauen und Feminismus – waren ein verwirrender, negativer Schlusspunkt nach einer ansonsten überwältigenden Leistung und zu einem Zeitpunkt, da die Kunstwelt sich dafür einzusetzen scheint, die Netzwerke und Prinzipien, durch die sie sich seit jeher definiert, umzugestalten, zu erweitern und weiterzuentwickeln.

*(Übersetzung: Irene Aeberli)*

# CUMULUS

*Aus Europa*

*IN JEDER AUSGABE VON PARKETT PEILT EINE CUMULUS-WOLKE AUS AMERIKA UND EINE AUS EUROPA DIE INTERESSIERTEN KUNSTFREUNDE AN. SIE TRÄGT PERSÖNLICHE RÜCKBLICKE, BEURTEILUNGEN UND DENKWÜRDIGE BEGEGNUNGEN MIT SICH – ALS JEWEILS GANZ EIGENE DARSTELLUNG EINER BERUFSMÄSSIGEN AUSEINANDERSETZUNG.*

*In diesem Heft äussern sich HANS-ULRICH OBRIST, freier Kritiker und Ausstellungsmacher aus St. Gallen, und DANIELA SALVIONI, die Kunstkritikerin ist und in Kalifornien und New York lebt.*

## *Eine Küchenausstellung in St. Gallen*

*HANS-ULRICH OBRIST*

Nachdem Christian Boltanski seit Jahren von Küchenausstellungen gesprochen hatte, fassten wir bei einem Treffen anlässlich der Eröffnung des Frankfurter Museum für Moderne Kunst den Entschluss, meine Küche an der Schwalbenstrasse in St. Gallen in diesem Sommer zum Ort einer Ausstellung zu machen. Die Küchenausstellung trägt einem von allen eingeladenen Künstlern geteilten Wunsch Rechnung, ihre künstlerische Praxis in verschiedenen Kontexten zu artikulieren, wobei im weiten Spektrum von öffentlichen zu privaten Räumen vor

allem «der Beschluss zählt, die Realität des Ortes mit der Realität des Künstlers und seines Werks zu verbinden»,[1] ohne dabei die potentielle Funktionsfähigkeit des Ortes – in diesem Fall der Küche – zu tangieren.

In der Verbindung beider Realitätsebenen ist die Flexibilität des Ausstellungsprojektes genauso wichtig wie die Koexistenz des kleinen Projektes mit gleichzeitig realisierten, viel aufwendigeren Projekten.

Die Öffentlichkeit der Küche ist in den Zwischenräumen des Privaten zu finden und vice versa.

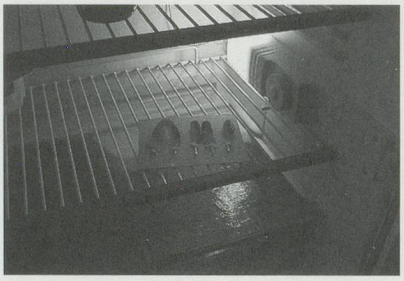
Wie Georges Didi-Huberman in seinem Artikel «Ce que nous voyons, ce qui nous regarde» ausführt, stehen der Verlust des Körpers und der Verlust des Blicks in einem Verhältnis der Interdependenz, wobei uns der zurückgeworfene Blick zeigt, «dass ich diesen Körper, den es (Anmerkung: das Grab) im Grunde birgt, verloren habe».[2] Darin spiegelt sich die Unmöglichkeit wider, aus dem circulus vitiosus von aktivem und passivem Sehen auszubrechen.

Die Küche und die Frage nach einer Öffentlichkeit treffen sich einzig im Blick des Komplizen. «Der Begriff des Feedback (im Sinne von ‹Blick zurück›) veranschaulicht sehr deutlich, dass man gemeinsam blickt, dass ein Einzelblick nicht Sehen, sondern Blindmachen bedeuten kann. Neu ist heutzutage allerdings die Tatsache, dass die Betrachter keine Amateure mehr sind, keine Kritiker, keine Entdecker, sondern vielmehr Sprachrohr, Vermittler.»

«Schlimm ist, dass die Betrachter keine passionierten Leute oder Komplizen mehr sind, sondern Vermittler im Sinne von Personen, die eine Funktion ausüben, für die sie sich nicht engagieren, eine Funktion, die maschinell beziehungsweise mechanisch ist.»[3]

## HANS-PETER FELDMANN

Das Eierfach in der Kühlschranktür ist mit sechs Steineiern belegt, die als zusammenhängender Block angeordnet sind. Ein Stück Karton mit fünf daran befestigten Vogelfedern liegt auf dem Rost.



## FRÉDÉRIC BRULY BOUABRÉ

LA ROSE LE BON LAIT ist ein Teil von Bruly Bouabrés zeichnerischem Universum.

Bouabrés kleinformatige Blätter sind datiert und in französischer Sprache oder dem von ihm entdeckten Alphabet Bété betitelt, wobei LA ROSE ET LE BON LAIT zu einer grösseren Serie von Zeichnungen gehört, deren Ausgangspunkt das häusliche Umfeld sowie die Rituale der Familie des Künstlers sind. Parallel dazu entstehen im selben Postkartenformat Zeichnungsserien von Sternen, Fallen, Pokalen, Trophäen oder Bildern aus Werbung und Politik.

Das breitangelegte Vokabular steht als System für die Erforschung der Bilder dieser Welt mit dem Medium Zeichnung. Indem er in seiner Sprache die Welt neu schreibt, bringt Bouabré in einem Erkenntnisakt «die Welt auf die Welt».[4]

## PETER FISCHLI/DAVID WEISS

Nahrungsmittel aus dem Grosshandel sind in einem Küchenschränkchen ausgelegt, dessen Türen weit offen stehen. Nach einer soliden Grundierung mit zwei 5-kg-Teigwarenbeuteln haben Fischli/Weiss vor allem mit der Stalder Schokoladencrème «weitergemalt».

Der Altar evoziert das kollektive Bild des Kinderladens, wo im Verhältnis zu den Figuren und Regalen alle Artikel zu gross sind.

## RICHARD WENTWORTH

Neun leere Büchsen tragen eine um ihre Öffnungen geschweisste Stahlplatte. Wentworth lädt die vorgefundenen Abfälle aus der Küchenwelt als Träger seiner Weltküche neu auf.

Aus einem Brief des Künstlers:
«World Soup-1991
The missing ingredients:
BEANS, TOMATOES, PORK, TONGUE, OLIVES, SPLIT PEAS, CHICKEN, DISSICATED COCONUT, RED PIMENTOS, ASPARAGUS, PACIFIC PILCHARDS, MEAT & ANIMAL DERIVATIVES, DERIVATIVES OF VEGETABLE ORIGIN, WATER, SALT, SPIRIT VINEGAR, OLIVE OIL, SUGAR, CREAM, DRIED SKIMMED MILK, MODIFIED CORNFLOUR, SPICES, SODIUM POLYPHOSPHATES, GELLING AGENT-CATRAGEENAN, GELATINE SODIUM. NITRATE, ACIDE LACTIQUE, GLUCONATE FERREUX, YEAST EXTRACT, COLOUR-BETACAROTEN, MINERALS, OILS, FATS.»

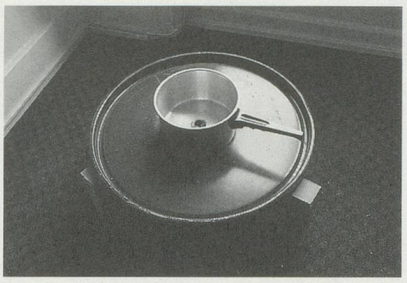
*Richard Wentworth, London 1991*

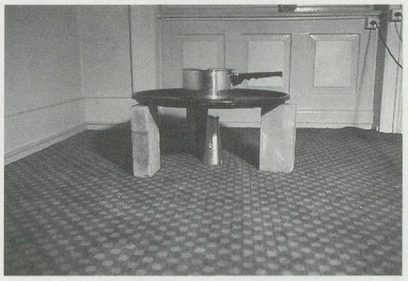
CHRISTIAN BOLTANSKI

Das feierliche Licht einer Kerze erscheint als intimes, verstecktes Bild, das nur durch eine enge Ritze des verschlossenen Küchenschränkchens unter der Spüle erblickt werden kann. Der Betrachter muss niederknien, um unter der Spüle am Sammelpunkt aller Küchenabfälle dem Lichte zu begegnen.
Einige Besucher konnten die Kerze durch den engen Zwischenraum nicht erkennen.

ROMAN SIGNER

PFANNE: Das Objekt besteht aus einem Ölfassdeckel auf drei Ziegelsteinen und einer Pfanne. Ein darunterplazierter Feuerwerkskörper schmolz ein Loch durch den Ölfassdeckel und die Pfanne.





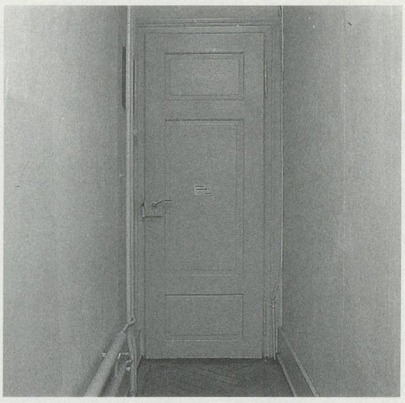
INSTALLATION IM SCHRANK:
Ein pyrotechnischer Scherzartikel «Schlangenhütchen». Beim Anzünden entsteht eine Art Wurst aus Asche. Dieses sehr fragile Gebilde ist haltbar, bei Berührung zerfällt es jedoch.

C. O. PAEFFGEN

Legen Sie Nachdruck auf die dominanten Züge des Modells, drücken Sie sie kräftig aus, treiben Sie sie, falls notwendig, bis zur Karikatur, um so die Wichtigkeit eines derart wahren Prinzips besser zu vermitteln. (Ingres)
Ein Fernet-Branca-Fläschchen, eine kleine Holzente und ein amorphes, mit Draht umwickeltes Schaumstoffstück. Paeffgen geht von den Konturen der vorliegenden Gegenstände aus, um die Form nicht als eine Entwicklung aus dem Nichts zu erhalten, sondern eine vorhandene Bewegung aufzugreifen und zu unterstreichen. Die Dreigliedrigkeit des Objektes verschmilzt im Endprodukt zu einer Ganzheit, welche die Realität der Umwicklung mit der Realität der drei Ausgangsobjekte verbindet, ohne dass die eine die andere auslöscht.

Exkurs PAUL-ARMAND GETTE

Paul-Armand Gette hat nach seinem ersten Besuch in St. Gallen die Toilette der Küche vorgezogen.



Nymphæaceæ

**Nymphæa alba L.**

Eurasia

NYMPHEN UND TOILETTEN
Meine Ausflüge zu den Toiletten haben keine voyeuristischen Ziele, ausser dem einen, den Nymphen dort eine Stätte zu bereiten (unter ihnen die

weisse Nymphe, Nymphaea alba), die heute, ausser an Seen und Teichen, kaum Orte der Ruhe finden. Ich glaube nicht, dass sie als göttliche Naturwesen von der Befriedigung gewisser körperlicher Bedürfnisse sehr verstört werden, solange ihnen unsere Aufmerksamkeit gewährleistet ist.
Paul-Armand Gette

*Die Küchenausstellung ging am 8. November zu Ende. Sie ist Teil einer von Hans-Ulrich Obrist organisierten Ausstellungsreihe. Als zweiter Teil folgt eine Ausstellung von Christian Boltanski in der Stiftsbibliothek des Klosters St. Gallen (Tel. 071 22 57 19) von November 91 bis Oktober 92. Ein weiteres Ausstellungsprojekt findet im Juni 92 im Nietzsche-Museum in Sils-Maria (Tel. 082 45369) statt. Der Katalog zur Küchenausstellung erscheint 1992 im Verlag Oktagon, München/Stuttgart.*

1) Christian Boltanski in einem Gespräch mit Hans-Ulrich Obrist für den Katalog der Stiftsbibliothek St. Gallen, Paris, November 1991.

2) Paul Virilio, «Gespräch zwischen Paul Virilio und Hans-Ulrich Obrist, Paris, 8. 6. 1991», Jahresring 38, München 1991, S. 346.

3) Georges Didi-Huberman, «Ce que nous voyons, ce qui nous regarde», Les Cahiers du Musée National d'Art Moderne, 37 «Visions», S. 37ff.

4) Im Sinne von Alighiero Boettis «Mettere al mondo il mondo».

*(Photos: Peter Fischli/David Weiss)*

# *A Kitchen Exhibition in St. Gallen*

HANS-ULRICH OBRIST

For years Christian Boltanski has been talking about kitchen exhibitions. So, when we met at the opening of the Frankfurt Museum of Modern Art, we decided to turn the kitchen of my apartment in St. Gallen into an exhibition space this past summer. The kitchen exhibition fulfilled the wish, shared by all the invited artists, to articulate their artistic practice in different contexts. Within the wide spectrum of public and private spaces, the main concern was "to connect the reality of the site with the reality of the artist and his work,"[1] but without interfering with the potential functioning of the site – in this case the kitchen.

In connecting the two levels of reality, the flexibility of the exhibition project is as important as its coexistence with much larger, simultaneous projects.

The publicness of the kitchen is to be found in the interstices of privacy and vice versa.

As Georges Didi-Huberman explains in his article, "Ce que nous voyons, ce que nous regarde," the loss of the body and the loss of the gaze are interdependent, whereby the returned gaze shows "that I have lost this body, which it (the grave) basically shelters."[2] This mirrors the impossibility of escaping the vicious circle of active and passive seeing.

The kitchen and the question of publicness meet only in the gaze of the accomplice. "The concept of feedback (in the sense of 'looking back') clearly illustrates that looking is a shared activity, that the isolated gaze is not an act of seeing and can even mean blindness. Viewers today are no longer amateurs, critics, explorers, but rather spokespeople, mediators."

"What is bad is that viewers are no longer impassioned accomplices, but rather mediators in the sense of people who exercise a function, which is mechanized, mechanical."[3]

HANS-PETER FELDMANN

The egg compartment in the fridge contains six stone eggs. A piece of cardboard with five feathers attached to it lies on the shelf.

FRÉDÉRIC BRULY BOUABRÉ

LA ROSE LE BON LAIT is part of Bruly Bouabré's universe of drawings.

Bouabré's postcard-sized drawings are dated and titled in French or in *Bété,* the alphabet of his own invention. LA ROSE LE BON LAIT belongs to a larger series of drawings that refer to the domestic life and rituals of his family.

They run parallel to other drawings of the same size showing stars, traps, cups, trophies, and images from politics or advertising. The diversified vocabulary represents a system for the investigation of the images of this world through the medium of the drawing. By rewriting the world in his own language, Bouabré's act of cognition "brings the world into the world."[4)]

PETER FISCHLI/DAVID WEISS

Food products for wholesale are lined up in the wide-open kitchen cupboard. In front of a background of two ten-pound bags of pasta, Fischli/Weiss applied a second "coat" of canned chocolate pudding.

The altar evokes the collective image of a children's store, where the articles on sale are too big in relation to the figures and the shelves.

RICHARD WENTWORTH

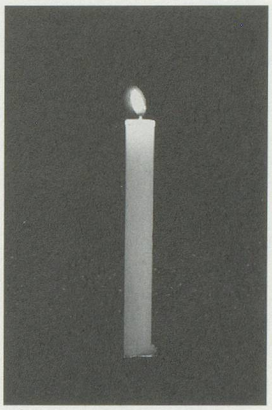
Steel plates have been welded around the openings of nine empty tin cans. Wentworth recharges kitchen garbage as a basis for his new world kitchen.

In a letter, the artist writes:
World Soup-1991
The missing ingredients:
BEANS, TOMATOES, PORK, TONGUE, OLIVES, SPLIT PEAS, CHICKEN, DESICCATED COCONUT, RED PIMENTOS, ASPARAGUS, PACIFIC PILCHARDS, MEAT & ANIMAL DERIVATIVES, DERIVATIVES OF VEGETABLE ORIGIN, WATER, SALT, SPIRIT VINEGAR, OLIVE OIL, SUGAR, CREAM, DRIED SKIMMED MILK, MODIFIED CORNFLOUR, SPICES, SODIUM POLYPHOSPHATES, GELLING AGENT-CATRAGEENAN, GELATINE SODIUM. NITRATE, ACIDE LACTIQUE, GLUCONATE FERREUX, YEAST EXTRACT, COLOUR-BETACAROTEN, MINERALS, OILS, FATS.

*Richard Wentworth, London 1991*

CHRISTIAN BOLTANSKI

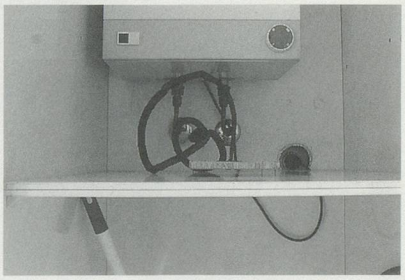
The festive light of a candle appears as an intimate, hidden image, glimpsed only through the crack of the closed cupboard under the sink. Viewers have to get down on their knees in order to encounter the light under the sink where all the garbage collects.
Some visitors were unable to detect the candle through the narrow crack.



ROMAN SIGNER

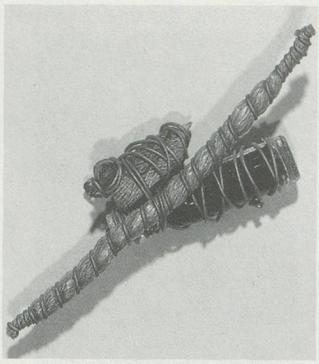
PAN: The object consists of the lid of an oil barrel on three bricks and a pan. Fireworks placed underneath melted a hole through both lid and pan.

INSTALLATION IN THE CUPBOARD: a pyrotechnic party joke. On lighting it (and after it has burned down), it leaves behind a kind of snake of ashes. Though very fragile, it is preserved and will disintegrate only when touched.



C. O. PAEFFGEN

"Insist on the dominant traits of the model, express them vigorously, push



them, if necessary, to the point of caricature for a better understanding of the importance of such a true principle." (Ingres)

A little bottle of Fernet Branca, a small wooden duck, and an amorphous piece of Styrofoam tied up in wire.

Paeffgen focuses on the contours of these items not in order to generate form out of nothing but to capture and underscore existing movement. The three components of the object melt into a whole which combines the reality of the wrapping with the reality of the three original items without the realities canceling each other out.

Excursus PAUL-ARMAND GETTE

After his first visit, Paul-Armand Gette decided to use the toilet instead of the kitchen.

NYMPHS AND TOILETS

My incursions into toilets are not voyeuristic but serve only to domicile nymphs (for instance, the white nymph – NYMPHEA ALBA), who have few places of repose today outside of lakes and ponds. Since they are goddesses of nature, I doubt that they will mind certain physiological needs being satisfied as long as they see that we take note of them.

*The kitchen exhibition closed on November 8, 1991. It was the first part of a series of exhibitions to be curated by the author. In addition to an exhibition of Christian Boltanski's work now at the Stiftsbibliothek, Kloster St. Gallen, another exhibition will be opening at the Nietzsche Museum in Sils-Maria. A catalogue documenting the kitchen exhibition will be published by Oktagon Verlag, Munich/Stuttgart.*

*(Translation: Catherine Schelbert)*

*(Photos: Peter Fischli/David Weiss)*

1) Christian Boltanski in conversation with Hans-Ulrich Obrist about the catalogue of the Stiftsbibliothek in St. Gallen, Paris, November 1991.
2) Paul Virilio, "Gespräch zwischen Paul Virilio and Hans-Ulrich Obrist, Paris, 8. 6. 1991," *Jahresring 38,* Munich, 1991, p. 346.
3) Georges Didi-Huberman, "Ce que nous voyons, ce que nous regarde," Les Cahiers du Musée National d'Art Moderne, 37 *Visions,* p. 37 ff.
4) In the sense of Alighiero Boetti's *Mettere al mondo il mondo.*

# BALKON

*Matth. 6,9–13 für WRH*

# *Gebet auf einem kalifornischen Zauberberg*

*URSULA PIA JAUCH*

*Photos: Daniel Faust*

*Pater Noster qui es in caelis/*

Vater Unser. Der Du wohnst im Himmel. Wir sind im kalifornischen Wunderland und haben uns eben vom hauseigenen Busunternehmen zu seinem Schloss hinaufkarren lassen. Wie ein Stück zu süsse Schokolade hockt es auf seinem Zauberberg. Hearst Castle. Das Paradies. Ein auf Erden gebauter Himmel. Durch den Kopf zischt kometenhaft ein Satz von George Bernard Shaw, wonach das höchste aller Wesen (GOTT genannt), wahrscheinlich *so* gewohnt hätte, wenn es das entspre-