

Kochkunst und verwandte Künste

Autor(en): **Meyer, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **17 (1930)**

Heft 7

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-81861>

Nutzungsbedingungen

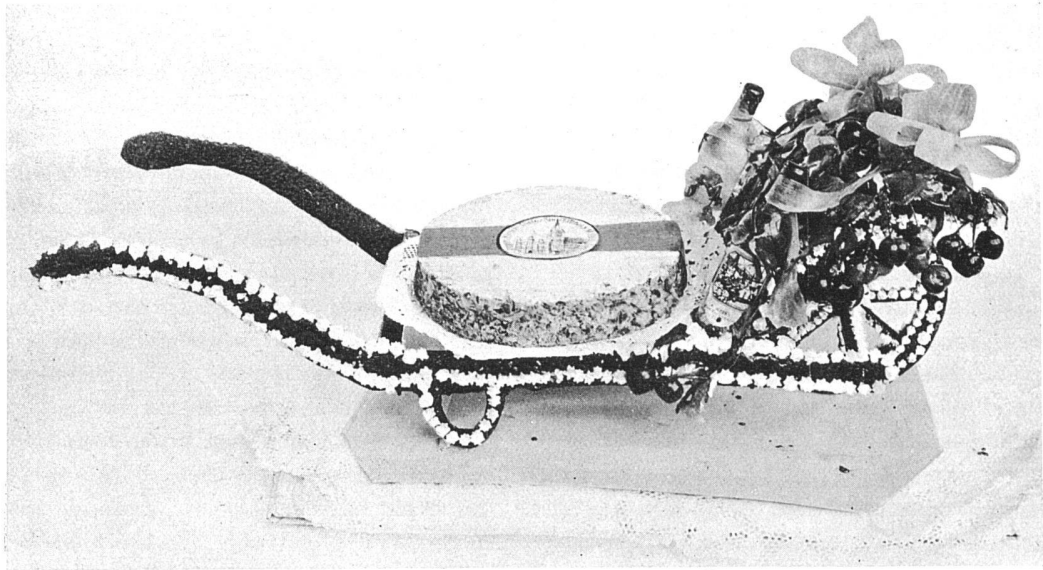
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Kochkunst-Kunstwerk von der «ZIKA»

Kochkunst und verwandte Künste

«Von Konditorei-Zuckerkunstwerken dürften noch folgende, ebenfalls mit der Note I. Rang ausgezeichnete kurz benannt werden: «Nougat-Aufsatz in neuzeitlicher Anrichtweise» (Hotel Fürigen, Stansstad), ein feiner «Geflochtener Schokoladenkorb» (Karl Weinmann, Konditorei, Zürich) gefüllt mit leckeren süßen Bissen, waren illustre Schmuckstücke für eine festliche Tafel, ebenso «Die vier Jahreszeiten im Sport» (Hotel Baur au Lac, Zürich), kecke Zucker-Bildhauerei und ein «Blumenkorb aus Tragantmasse» (J. H. Woog, Patisserie, Zürich), ein Zucker-Blumenstrauß in geschickter Anordnung. Viel Fleiß und zäher Arbeitswille versteckt sich hinter diesen süßen, zierlichen Gegenständen.

Die Genfer Köche waren in dieser Gruppe vertreten mit «Socle de Sucre Historié» und vermochten mit der feinen «Vision Genevoise», einer tortenartigen Nougatform, mit rotem Zuckerband umschlungen, mit dem Segelboot in Schokolademalerei geschmückt, Sehnsucht nach ihrem schönen See zu wecken. Doch wir blieben für diesmal an Zürichs Seegestade, da fesselte uns «Sprüngli» mit «drei verschiedenen Phantasietorten» und einem prächtigen «Paradestück», darstellend einen «Zika-Globus», eine Schokoladearbeit, geschmückt mit Schokoladerosen, die einheimisches Können, heimatliche Produkte aufs beste zur Geltung brachte.»

Dies ein kleiner Abschnitt aus einem der ausführlichen Berichte, wie sie während der Ausstellung täglich die «Neue Zürcher Zeitung», wie man wohl sagen darf: schmückten.

Solche Wunderwerke wurden in tresorartigen Eisschränken unter Glas im Pavillon der Kochkunst gezeigt, was der Sache das nötige Relief gab, und sie wurden

unter anderen, für uns Nicht-Fachleute weniger interessanten Punkten besonders auch hinsichtlich ihrer «technischen und künstlerischen Auffassung» prämiert, es gab besondere Prämierungsklassen für «Imitationen» (Malerei in Glace de viande, spezielle Trüffelarbeiten etc. etc.), «Kakao-Malerei», «Ausgesprochene Dekorationsstücke aus Patisserie» (Zuckerkörbe, Zuckerskulpturen etc.).

Wilhelm Busch definierte: «Kunst ist, was nicht jeder kann». Und solche Dinge kann wahrhaftig nicht jeder. Wir bilden einige dieser Monumentalplatten ab, nicht in der Anmassung, ihrer fachmännischen Bedeutung damit auch nur von ferne gerecht zu werden, sondern als hypothetische, wenn auch nicht effektive Konsumenten. Vielleicht haben auch die Köche ihren Ehrgeiz des *l'art pour l'art* und denken sie gar nicht daran, dass jemand diese Kunstwerke essen könnte: bekennen wir uns also als Banausen, die sogar vor Kochkunstwerken ans Essen denken und darum die Frage nach dem Zweck dieser Künste aufwerfen. Nein, wir sind noch nicht ganz gerechtfertigt, in unserer Zerknirschung einen so niederen Standpunkt gegenüber dieser erhabenen Kunst einzunehmen, sehen wir uns nach weiteren Entschuldigungen um: da naht sich auch uns hilfreich Vergil, der zweitausendjahrgefeierte — nein, diesmal ist es Horaz — und liefert uns ein lateinisches Zitat, das uns helfen möge, den Donnerkeil des Gottes der Kochkunst zu parieren:

«Et prodesse volunt et delectare poetae.»

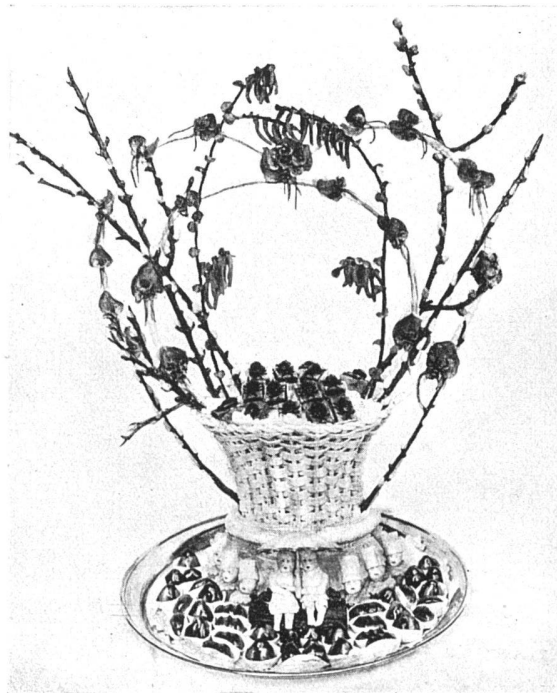
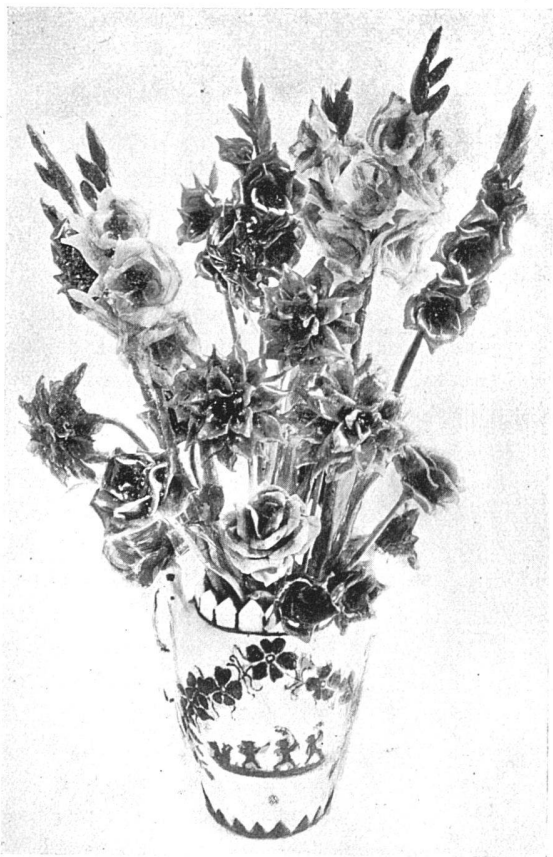
Also sogar die Dichter wollen helfen und erfreuen. Und durch diesen Spruch gestärkt (*conforto!*) wagen wir also, die Kochkunstwerke aus diesem Eisschrank ihres *art pour l'art* herauszunehmen und in bezug auf den Menschen zu betrachten.

Der Zweck, der Daseinsgrund dieser Speisen? Man will natürlich essen. Das ist nun ein sehr komplizierter physiologisch-psychologischer Prozess. Kalorien, Kohlenhydrate, Eiweiss, Fette, Salze, Vitamine — versteht sich. Aber was nützen die Vitamine, wenn es dem Gast vor Eckel graust? Die Speise muss also anregend, appetit-reizend aussehen. Es gibt Fälle, wo sie sogar würdevoll aussehen darf, üppig, pompös.

Denn wir sind allzumal Sünder, und Gourmandise ist der Laster grösstes nicht. Die Üppigkeit kann man also gelten lassen, für ausgesprochene Feierlichkeit gibt es aber doch wohl bessere Ausdrucksmöglichkeiten, alles soll man schliesslich nicht grad durch die Speisenauf-machung ausdrücken wollen.

Gerade das wollen aber viele dieser Spitzenleistungen der Kochkunst. Sie nehmen sich furchtbar wichtig, sie vergessen, dass der Mensch sogar noch eine Stimme hat, um sich auszudrücken: die betreffende Kunstplatte oder Kunsttorte soll schon für sich allein mit allegorischer Bedeutung geladen sein, und den Sinn des Festes veranschaulichen, Anspielungen bringen, etwas darstellen, was eigentlich in der Festrede gesagt werden sollte (wenn schon —).

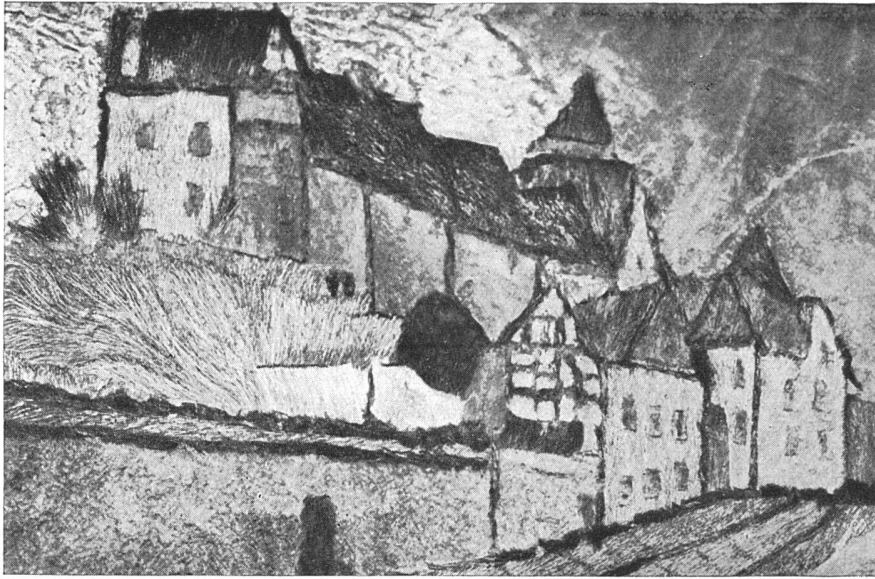
Diese Kochkunstwerke haben den Maßstab ihrer Bedeutung verloren, sie bewegen sich in einer von Anfang an verkehrten Richtung. Sie machen Ewigkeitswerte, Mo-



Kochkunst-Kunstwerke aus Zucker

numente aus Speisen, die doch im Gegenteil gerade zur Vertilgung anreizen sollten. Natürlich sollen sie nett aufgemacht sein, und auch gegen einen lustigen Kitsch für besondere Fälle wäre nichts einzuwenden. Aber eben an dieser Fröhlichkeit, an der Harmlosigkeit fehlt es. Mit bitterem Ernst, mit einer tragischen Humorlosigkeit machen sich diese Kochkünstler im saueren Schweiß ihres Angesichtes an die Arbeit, ihren Speisen alles Appetitanreizende zu nehmen, sie zu denaturieren, sie vermittels Kunst unantastbar zu machen. Ein Barbar, ein Herostrat, wer so ein erlauchtes Kochkunstwerk anschneidet! Es scheint geradezu der Ehrgeiz der Kochkünstler dieser dekorativen Richtung zu sein, wirkliche Speisen so herzurichten, dass sie wie künstliche Attrappen aussehen, wie lackierter Gips. Statt die Speisen in der ihnen zukommenden Weise, entsprechend ihrem Sinn und Zweck zu vervollkommen, imitiert man irgend etwas ganz anderes, was von Haus aus gar nicht essbar ist: einen Wagen, ein Schiff, einen Blumenstrauss. Und wenn das noch so schwer zu machen ist: es ist eine Geschmacksverirrung ersten Ranges, ein bössartiger, weil blutig ernst gemeinter Kitsch, während vielleicht eine ähnlich schlechte Idee, im Bewusstsein, dass es ein Kitsch ist, fröhlich vorgetragen nicht nur verzeihlich, sondern lustig sein könnte.

Gerade bei solchen Anlässen sieht man in wahre Abgründe von Instinktlosigkeit, von Verbildung, von Irrtümern über Sinn und Wesen der «Kunst». Aber es ist in anderen Gewerben nicht besser.

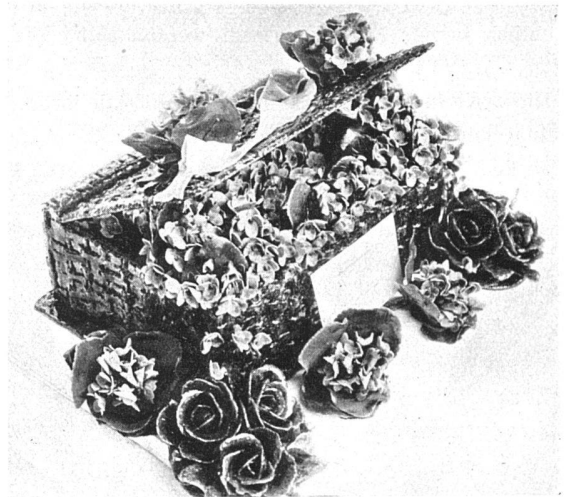


Ein «Kunstwerk» ähnlich entgleister Art von einem Kürschnerlehrling: Statt eine wirkliche Kürschnerarbeit durch fachlich vollkommene Ausführung zum Kunstwerk zu machen, hat man mit grossem Fleiss etwas ganz anderes, nämlich ein Gemälde, mit den hiezu untauglichen Mitteln des Kürschnerhandwerkes imitiert. Gewiss hat sich der Verfertiger schrecklich Mühe gegeben, aber man sollte solche Verirrungen doch nicht im Sinn besonderer Anerkennung in einem Fachblatt für Berufsberatung abdrucken.

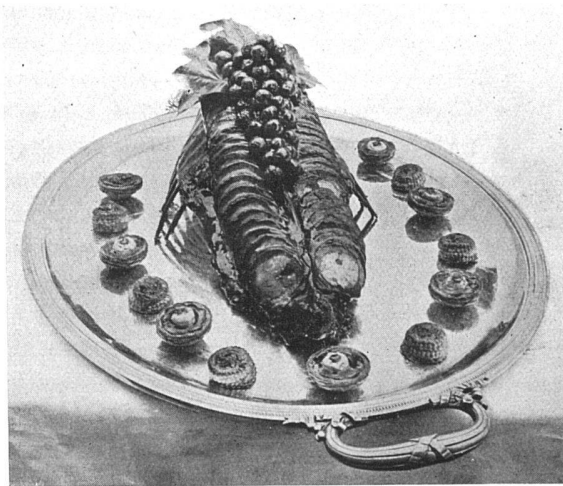
Publiziert da neulich die Zeitschrift für Berufsberatung von Lehrlingen des Kürschnerhandwerkes Bilder, zusammengesetzt aus verschiedenen gefärbten Fell-Stückchen, Landschaften, ganze Städte. Das war natürlich eine enorme Arbeit, aber Arbeit in untauglicher Richtung, wie bei den Kochkünstlern. Statt dass jeder seine Arbeit in ihrem eigenen Feld verbessert, entgleist er in ein anderes Gebiet, und will mit Fellstückchen, Chokolade, Zuckerguss den Maler, oder in Zucker und Rindertalg den Bildhauer spielen.

Hier ist noch ein grosses Feld für die Erziehungsarbeit der Gewerbeschulen. Freilich ein mühsames Feld, denn die Meister dieser «Kunst»-Branchen hängen gerade an diesen Künsten mit der blinden Zähigkeit aller Dilettanten, und als die Zürcher Kunstgewerbeschule einmal von ihren besten Graphikern wirklich gute Muster für Torten und andere Konditoreiwaren ausarbeiten liess, haben sie vor den Augen der Konditormeister keine Gnade gefunden: der Imitationskitsch ist halt doch die noch grössere Kunst!

PM.



Kochkunst-Kunstwerk von der «Zika»



wir Linien, Farbe und Form nur anwenden, wo es notwendig ist. Es muss nicht jede freie Fläche bemalt werden.

Sicherlich müssen die Schüler der Kunstgewerbeschule so unterrichtet werden, dass sie den Anschluss an die Praxis mit ihren traditionellen und modischen Momenten finden. Aber deshalb ist es noch längst nicht richtig, sie einfach auf das gerade herrschende Dessin zu hetzen: „Seht nur, wie modern wir hier sind“.» *A. Behne.*

Die Gefahr, von der hier die Rede ist, lauert hinter jeder Kunstgewerbeschule, die ihren Schwerpunkt in die Kunst, statt ins Gewerbe verlegt, und darum bilden diese Äußerungen von *Adolf Behne* eine wertvolle Bestätigung des Zürcher Standpunktes von der Gegenseite her. Das an sich ganz ungesunde, wenn auch begriffliche Publizitätsbedürfnis solcher ausgesprochener «Kunst»-Schulen hetzt sie fast unvermeidlich in eine Modernität als Selbstzweck, man will zeigen, wie modern man ist, der Steuerzahler will sehen, dass Bedeutendes geleistet wird, der Direktor hat den Ehrgeiz «an der Spitze» zu marschieren, um nur ja nicht als gestrig

zu gelten, während solide Erziehungsarbeit eine recht unsensationelle Sache ist.

Die Zürcher Schule hat sich nie auf diesen Sensationsbetrieb eingelassen; infolgedessen hat es auch schon Kritiker gegeben, die sie rückständig fanden, und ich erinnere mich gut, wie ein prominenter internationaler Zürcher Kritiker aus dem Blickpunkt der «Neuen Optik» heraus vor drei oder vier Jahren pathetisch erklärte, so wie bisher, mit diesem Naturstudium und dem ganzen altmodischen Unterricht gehe es an der Kunstgewerbeschule natürlich kein Jahr mehr weiter. —

Denn der Gute gehörte zu den Sensationsbrünstigen, für die jede neue Idee zum Ein und Alles wird, neben dem alles Vorhandene zum Moder überlebter Gestrigkeit verdorrt. Man nimmt das Neue, die winzige — aber freilich höchst wichtige — neue Nuance als Substanz; statt sie ins kulturelle Ganze einzubauen, wo sie fruchtbar würde, präpariert man sie für sich allein heraus, sodass sie abstirbt wie eine Pflanze in Spiritus. Wie es die Snobs eben überall machen: Seit die Vitamine entdeckt sind, fressen sie pfundweis chemische Präparate, wo ein Salatblatt und ein Apfel genügt. *Red.*



Kochkunst-Kunstwerk von der «ZIKA»