



13

ERÖFFNUNG 7.3. 19h

mit einer PERFORMANCE von **BEATA SZABÓ** und einem kulinarischen Happening der Künstlerin **LAYLA NAOMI LOEBEL**

INCOMPLETE READING GROUP 12.3. 18:30h

Im Austausch mit den Künstlerinnen widmet sich die Lesegruppe ausgewählten Texten und möchte vielperspektivisch auf das Geschriebene blicken.

Anmeldung und Zugang zu den Texten per Email an projekt@lothringer13.com

WORKSHOP SUPPEN CLUB 21.3. 18—21h

Mit der Künstlerin und Gastgeberin **LAYLA NAOMI LOEBEL**. Dieser Workshop lädt dazu ein, ein Ritual rund um den Tisch zu schaffen, das sich dem gewöhnlichen, alltäglichen Essen entzieht. Gemeinsam wird das Rezept neu interpretiert und anschließend verkostigt. Essbare Installationen und Objekte können entstehen.

Wir laden ein, mit allen Sinnen Teil der Ausstellung zu werden.

Maximal 10 Teilnehmer*innen. Verbindliche Anmeldung per Email an: projekt@lothringer13.com

TALK TO ME 7.4. 14—16h

Offenes Gesprächsformat für Fragen und Ansichten zur Ausstellung mit Julia Richter

STORY TELLING ABEND DER GETEILTEN REZEPTE UND GESCHICHTEN 11.4., 17:30h

Da Rezepte häufig über mehrere Generationen und innerhalb von Familien weitergegeben werden, liegt hier das Potential, sich zu vernetzen und über kulturelle Hintergründe zu sprechen. Der Abend der geteilten Rezepte und kulinarischen Geschichten bietet Anlass, sich über Geschmäcker, Erinnerungen und Assoziationen auszutauschen.

Bring ein Rezept und eine Geschichte mit!
Keine Anmeldung erforderlich.

1 R 2 E 3 C 4 I 5 P 6 E

¹DIANA GALLI, ²BARBARA KARRER,
³MARLENE FRANZ BAUTZ, ⁴AKI KIEFER,
⁵SÁRI ZAGYVAI, ⁶BEÁTA SZABÓ

Halle
geöffnet
Dienstag
bis Sonntag
11—19h

Am Ostersonntag, 31.3.
bleibt die **Halle**
geschlossen.

Eintritt **frei!**
Der Zugang
zur **Halle**
ist barrierefrei

Weiteres Programm
und Informationen auf
lothringer13.com

Dieses Projekt wird gefördert von der



Landeshauptstadt
München
Kulturreferat

Künstler*innen sammeln seit jeher Wissen über die von ihnen verwendeten Werkstoffe und ihre spezifischen Eigenschaften. Die enge Beziehung von Erkenntnisgewinn und Werkprozess spiegelt sich nicht nur in Artefakten wider, sondern wird ebenso in Rezeptsammlungen und Notaten deutlich, die Arbeitsschritte und Handlungen schriftlich festhalten. „Texte mit Rezepturen und Beschreibungen kunsttechnologischer Techniken sind seit der Antike in großer Anzahl überliefert.“¹ Historische Textsammlungen – wie beispielsweise das Manuskript Harley MS 3915 der British Library in London – belegen, dass Rezepte und Handlungsanweisungen seit langer

Zeit Ziel und Ausgangspunkt für künstlerische Tätigkeiten sind.²

Auch die Kochkunst arbeitet seit langem mit Rezepturen; Kochbücher gibt es seit der Antike. In Rezepten sind die einzelnen Herstellungsschritte kohäsiv miteinander verbunden, sodass ein Vorgang durch die Leser*innen nachvollzogen werden kann. Es gibt aber auch Beispiele, in denen Mengenangaben und Garzeiten fehlen, sodass diese Rezepte eher als Kochanregungen zu verstehen sind.³ Im Alltag weichen Köch*innen auch immer wieder bewusst von den Instruktionen eines Rezeptes ab oder Bestandteile werden umgedeutet, um eigene Ergebnisse zu erzielen.

Die Ausstellung RECIPE thematisiert die Auslegung, Weitergabe und Erweiterung eines schriftlichen Rezeptes. Hierbei werden die unterschiedlichen Disziplinen Kochen und Kunst zusammengedacht. Grundlage für das Ausstellungskonzept ist ein künstlerischer, interkultureller Austausch zwischen Künstlerinnen aus Budapest und Münchner Künstlerinnen. Der ungarische Koch István Akács wurde eingeladen, ein Rezept zu erstellen, das von allen Teilnehmerinnen auf ihre Weise gedeutet wurde, um daraus Positionen zu entwickeln. Die Künstlerinnen nähern sich dem Rezept in diversen Formen an, auf alchemistische Art und Weise – indem Extrakte entwickelt werden – und befassen

sich mit der körperlichen Wirkung, dem Geschmack, dem Geruch, der Form und dem übertragenen Klang, sodass in der Ausstellung alle Sinne angesprochen werden.

Im Begleitprogramm wird der Austausch über kulturell-kulinarische Narrative thematisiert und verschiedene Veranstaltungen bieten Anlass, sich über Geschmäcker, Erinnerungen und Assoziationen auszutauschen. .

¹ https://www.th-koeln.de/kulturwissenschaften/kunst-technologische-rezeptsammlung_25065.php [15.12.23]

² Vgl. Henrike Haug, „also arbeyt Gott der höchste meister“, Bronzeguss und Metallogene in der Frühen Neuzeit, in: Formlos - Formbar, Bronzeguss als künstlerisches Material, 2016, S. 109 - 110, Magdalena Bushart, Henrike Haug (Hg.), Böhlau Verlag Köln Weimar Wien

³ Vgl. https://de.wikipedia.org/wiki/De_re_coquina [15.12.23]