

MUSEUM EIN KULTURENGAGEMENT VON ROCHE

TINGUELY

19.02. –

17.05.2020

FOR

BY

MINCH

AMUSE-
BOUCHE

DER
GESCHMACK
DER
KUNST



CHEZ JEANNOT

BISTRO | RESTAURANT

DE Das Bistro & Restaurant «Chez Jeannot» bietet seinen Gästen einen einzigartigen Ort zum Verweilen, der die Gemütlichkeit und Stimmung eines Pariser Lokals verströmt – künstlerisch ausgestattet mit Werken von Jean Tinguely. Es lädt zum entspannten Café für Museumsbesucher*innen ein, spricht mit seinen Bistrospezialitäten Familien und Rheinspaziergänger*innen an und ist die ideale Location für einen Businesslunch.

EN The bistro & restaurant «Chez Jeannot» offers its guests a unique setting to linger and relax. A modern French bistro whose furnishings exude a Parisian cosiness and atmosphere, with works by Jean Tinguely on view. Ideal for having a barista-made coffee while you plan your Museum visit or taking a break from your walk along the Rhine and savoring our freshly prepared snacks. It is also perfect for your business lunch.

Tischreservierungen und Buchung von Privatanlässen
Book a table or call us for your private event:
T. +41 61 688 94 58
restaurant@tinguely.ch
Lukas Burkart, Restaurant Manager

DE Die von Dieter Roth und seinem Sohn Björn ab den frühen 1980ern konzipierten Bars sind dynamische, sich verändernde Installationen, die gleichzeitig ein beständiges Element der generationenübergreifenden Praxis der Roths darstellen. Die aus zusammengesuchten Materialien gebaute Bar figuriert als ein zentrales Motiv in Dieter Roths Werk.

EN First conceived by Dieter Roth together with his son Björn in the early 1980s, the Bars are dynamic, ever-changing installations that also represent a constant within the Roths' cross-generational practice. The bar, comprised of scavenged materials, is a central motif in Dieter Roth's oeuvre.

Reservieren Sie sich einen exklusiven Abendanlass in der Roth Bar! Drinks, Food und auf Wunsch mit Führung durch Museum und Ausstellung, für Gruppen von 20 bis 40 Personen.

Reserve your exclusive event at the Roth Bar. Drinks, food, guided tours of the museum and the exhibition on request, for groups from 20 to 40 people.

T. +41 61 681 93 20 oder
infos@tinguely.ch



ROTH BAR AT TINGUELY



CHEZ JEANNOT
BISTRO | RESTAURANT

DE Das Bistro & Restaurant «Chez Jeannot» bietet seinen Gästen einen einzigartigen Ort zum Verweilen, der die Gemütlichkeit und Stimmung eines Pariser Lokals verströmt – künstlerisch ausgestattet mit Werken von Jean Tinguely. Es lädt zum entspannten Café für Museumsbesucher*innen ein, spricht mit seinen Bistrospezialitäten Familien und Rheinspaziergänger*innen an und ist die ideale Location für einen Businesslunch.

EN The bistro & restaurant «Chez Jeannot» offers its guests a unique setting to linger and relax. A modern French bistro whose furnishings exude a Parisian cosiness and atmosphere, with works by Jean Tinguely on view. Ideal for having a barista-made coffee while you plan your Museum visit or taking a break from your walk along the Rhine and savoring our freshly prepared snacks. It is also perfect for your business lunch.

Tischreservierungen und Buchung von Privatanlässen
Book a table or call us for your private event:
T. +41 61 688 94 58
restaurant@tinguely.ch
Lukas Burkart, Restaurant Manager

EDITORIAL



DE Die Wahrnehmung mit allen Sinnen spielt eine essenzielle Rolle beim Erleben der Kunstwerke von Jean Tinguely. Seine kinetischen Arbeiten bewirken körperliche Empathie und laden zur Berührung ein, sie haben eine akustische Ausstrahlung und ermöglichen raumzeitliche visuelle Erfahrungen. Auch die Arbeit mit Gerüchen und Geschmack war für Tinguely und den Künstlerkreis der Nouveaux Réalistes ein wichtiges Thema.

Dies ist der Hintergrund für die Konzeption der Ausstellungsreihe zu den menschlichen Sinnen und ihrer Rolle in der bildenden Kunst. Begonnen hat sie mit *Belle Haleine – Der Duft der Kunst*, gefolgt von *Prière de toucher. Der Tastsinn der Kunst*. Wir setzen sie nun fort mit *Amuse-bouche. Der Geschmack der Kunst*, bevor wir uns in den nächsten Jahren auch mit den zwei «höheren» Sinnen, dem visuellen und dem auditiven, beschäftigen werden.

Sinnliche Erlebnisse sind immer multisensorisch und lassen sich nicht auf einen einzelnen Sinn reduzieren. Beim Geschmackssinn ist dies besonders ausgeprägt, lässt sich das Gustatorische doch kaum vom Riechsinn trennen und ebenso wenig vom Sehen und Tasten, ja selbst der Hörsinn ist Teil jeder Inkorporation. Gleichwohl ist es erhellend, wie die wechselnde, jeweils nur einen Sinn ins Zentrum rückende Perspektive zu verschiedenen Betrachtungen führt.

Einer der ergiebigsten Aspekte der Beschäftigung mit den menschlichen Sinnen aus künstlerischer Perspektive ist der Dialog mit unterschiedlichen Wissensgebieten, der oft schon in den Werken angelegt ist. So haben wir im Rahmen jeder Sinnes-Ausstellung ein interdisziplinäres Symposium organisiert, das fachübergreifende Fragestellungen behandelt und mit führenden Experten diskutiert. Die Ergebnisse publizieren wir jeweils in einem Symposiumsband, der als Begleitpublikation dient.

Die Ausstellung kehrt in ihrer Konzeption zurück zu den fünf physiologisch unterscheidbaren Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter, und umami. Sie bilden die Vorlage für einen thematischen Ausstellungsparcours mit über achtzig Werken internationaler Künstlerinnen und Künstler.

EN An essential role in experiencing Jean Tinguely's artworks is played by appreciating them using all our senses. His kinetic works evoke physical empathy and invite us to touch them; they have acoustic charisma and enable spatio-temporal visual experiences. And Tinguely and the circle of Nouveaux Réalistes artists also worked with smells and taste. This is the background for the creating of the exhibition series on the human senses and their role in the visual arts. It began with *Belle Haleine – The Scent of Art*, followed by *Prière de toucher. The Touch of Art*. We are now continuing the series with *Amuse-bouche. The Taste of Art*, and in the next few years we will also devote ourselves to the two "higher" senses: seeing and hearing.

Sensuous experiences are almost always multi-sensory and cannot be reduced to a single sense. This is particularly pronounced in the sense of taste, since the latter can hardly be separated from the sense of smell, nor from seeing and touching; even the sense of hearing is used every time we eat. Nevertheless, it is illuminating to see how by changing the perspective and focusing on a different individual sense, different observations can be made.

One of the most fruitful aspects of dealing with the human senses from an artistic perspective is the dialogue with different fields of knowledge, which is often already present in the concept of the works. And this is why we have organised an interdisciplinary symposium as part of each sensory exhibition, in which multi-faceted issues are discussed with leading experts. The results are published in a volume to serve as an accompanying publication to the exhibition.

In its concept, the exhibition returns to the five physiologically distinguishable flavours of sweet, sour, salty, bitter, and umami. These form the basis for a thematic presentation featuring over eighty works by international artists.

ROLAND WETZEL
Direktor Museum Tinguely

DE Die von Dieter Roth und seinem Sohn Björn ab den frühen 1980ern konzipierten Bars sind dynamische, sich verändernde Installationen, die gleichzeitig ein beständiges Element der generationenübergreifenden Praxis der Roths darstellen. Die aus zusammengesuchten Materialien gebaute Bar figuriert als ein zentrales Motiv in Dieter Roths Werk.

EN First conceived by Dieter Roth together with his son Björn in the early 1980s, the Bars are dynamic, ever-changing installations that also represent a constant within the Roths' cross-generational practice. The bar, comprised of scavenged materials, is a central motif in Dieter Roth's oeuvre.

Reservieren Sie sich einen exklusiven Abendanlass in der Roth Bar! Drinks, Food und auf Wunsch mit Führung durch Museum und Ausstellung, für Gruppen von 20 bis 40 Personen.
Reserve your exclusive event at the Roth Bar. Drinks, food, guided tours of the museum and the exhibition on request, for groups from 20 to 40 people.
T. +41 61 681 93 20 oder
infos@tinguely.ch



**ROTH BAR
AT TINGUELY**

AMUSE-BOUCHE. DER GESCHMACK DER KUNST

AMUSE-BOUCHE. THE TASTE OF ART

Von Matthias Eckoldt

DE Dem Geschmackssinn kann man sich auf vielerlei Weise nähern. Man kann ihn wissenschaftlich beschreiben: als komplexes Zusammenspiel von Zunge und Gaumen, als Meisterleistung Tausender, winziger Geschmacksknospen, die an das Gehirn blitzschnell Informationen weitergeben. Man kann seine Spuren in der Alltagssprache suchen, von «Ich habe dich zum Fressen gern» bis zum «bitteren Ernst des Lebens». Man kann ihn als Werkzeug eines kulturellen Stoffwechselprozesses interpretieren, als notwendiges Einverleiben fremder Tier- und Pflanzenteile, ohne die wir nicht existieren könnten. Oder man deutet ihn mithilfe der Märchen, deren Unsterblichkeit ja daher rührt, dass in ihnen tiefere seelische Wahrheiten und Erfahrungen gespeichert sind. Ein solches Märchen ist *Hänsel und Gretel*. Es erzählt von Hunger und Not, von Begierde und Kannibalismus, es berührt schmerzliche Bereiche des Umgangs mit den eigenen Kindern. An dieses Märchen denkt der Besucher der Ausstellung *Amuse-bouche. Der Geschmack der Kunst* unweigerlich, wenn er vor Elizabeth Willings Arbeit *Goosebump* steht. Die australische Künstlerin hat, inspiriert vom Märchen der Gebrüder Grimm, eine über 20 Meter lange Wand mit Pfeffernüssen und weißem Zuckerguss drapiert. Ausdrücklich fordert sie die Besucher auf, davon zu probieren. Soll ich wirklich die Wand anknabbern, werden sich diese fragen. Ist das nicht unappetitlich, zerstöre ich nicht damit etwas? Oder gebe ich der Verlockung nach und schaffe so vielleicht etwas Neues? Werden Vernunft und Scham oder Mut und Begierde siegen? Mit solcherart Ambivalenzen konfrontiert Willings Installation und ist so im besten Sinne ein partizipatives Kunstwerk.

Die erste Nahrung, die der Mensch zu sich nimmt, ist die Muttermilch. Doch auch sie ist nicht nur positiv besetzt, wie der Kulturwissenschaftler Thomas Macho analysiert: «Milch gewährt Frieden, Sättigung und Schlaf, aber sie droht auch mit Blähungen, Bauchschmerzen und Erbrechen. Sie spaltet die Welt in nährende und versagende, gute und böse Objekte.» Sie verbindet Mutter und Kind, macht die Mutter aber auch zu einer Art «Wunschmaschine der Ernährung», von der sich das Kind im Laufe seines Lebens emanzipieren muss. Muttermilch kommt uns deshalb befremdlich vor, ja, Milch selbst wird im Erwachsenenalter immer weniger goutiert. Die Arbeit *Butter* der Baseler Künstlerin Alexandra Meyer lotet diese Taburäume aus, indem sie auf einem Kühlsockel einen Klumpen Butter präsentiert, der Anteile von Muttermilch enthält.

Beide Arbeiten von Elizabeth Willing und Alexandra Meyer firmieren unter dem Kapitel «Geschmack der Begierde», das auch historische Beispiele für die künstlerische Auseinandersetzung mit dem Geschmackssinn bereithält. Am präsentesten ist natürlich das Genre des Stillebens. Vor allem die

EN The sense of taste has many different facets. It can be described scientifically as the complex interplay between tongue and palate, as a masterpiece of thousands of tiny taste buds that transmit information to the brain at lightning speed telling it whether one wants to eat something or not. Traces of it can be found in everyday language, from "I love you so much I could eat you" to "a bitter pill to swallow". It can be viewed as the tool of a cultural metabolic process, as the necessary assimilation of foreign animal and plant parts without which we could not exist. Or it can be interpreted with the help of fairy tales, whose immortality comes from the fact that deeper spiritual truths and experiences, i.e. core issues of life, are stored in them.

One such fairy tale is *Hansel and Gretel*. It tells of hunger and need, of lust and cannibalism, addressing painful questions relating to how we deal with our children. Visitors to the *Amuse-bouche. The Taste of Art* exhibition will inevitably think of this fairy tale when standing in front of Elizabeth Willing's work *Goosebump*. This Australian artist, inspired by the Brothers Grimm's fairy tale, covered a wall over 20 metres long with gingerbread cookies and white icing. She expressly invites visitors to try some of it. Should I really nibble on the wall, they will wonder. Isn't that unappetising? Won't I be destroying something? Or should I give in to temptation and perhaps create something new? Will reason and shame or courage and desire prevail? Willing's installation engages with such ambivalences and is thus a participatory artwork in the best sense.

The first food that humans consume is breast milk. But this food is not only seen positively, as cultural scientist Thomas Macho explains: "Milk grants peace, satiation, and sleep, but also poses the threat of flatulence, stomach ache, and vomiting. It divides the world into nurturing and failing, good and evil objects." It connects mother and child, but also makes the mother a kind of 'nutritional machine' from which the child must emancipate itself in the course of its life. Breast milk therefore seems strange to us; indeed, milk itself is appreciated less and less in adulthood. The work *Butter* by Basel artist Alexandra Meyer explores this taboo by presenting a lump of butter on a cooling base that contains portions of breast milk.

DE In Farah Al Qasimis Fotoarbeit *Lunch* von 2018 stehen exotische Früchte wie Granatäpfel für weibliche Fruchtbarkeit.

EN In Farah Al Qasimi's photograph *Lunch*, 2018 exotic fruits like pomegranates represent symbols for female fertility.

niederländischen Maler erwiesen sich im 17. Jahrhundert als so grosse Virtuosen, dass man «tatsächlich glauben konnte, dass ein Stilleben in Analogie zum Geschmackssinn fungieren und damit buchstäblich zu einem Augenschmaus werden konnte», wie die Kunsthistorikerin Karin Leonhard schreibt. Die Farbpalette der Maler evozierte dabei Empfindungen wie Süsse und Saftigkeit, etwa in der Darstellung von reifen, roten Weintrauben, aber auch Säure und Bitterkeit, wofür oft die helle Farbe des Zitronenfleisches stand.

Einen ganz anderen Umgang mit der kulturellen Praxis des Essens pflegte in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts der Schweizer Künstler Daniel Spoerri. Er gilt als Begründer der Eat-Art. Ihr war zwar nicht solch eine Weltkarriere wie der etwa zeitgleich entstehenden Pop-Art vergönnt, dennoch setzte sie einige wichtige Impulse. Schon vor Spoerri hatten die italienischen Futuristen um Marinetti das Essen zum Kampffeld der Kunst erklärt und mit Gerichten wie «Flugzeugbauch aus Kalbfleisch» an der «Abschaffung der mediokren Alltäglichkeit bei den Gaumenfreuden» gearbeitet. Auch Spoerri wollte das Kulinarische als Kunst neu denken. Für die Objekte seines «Nouveau Réalisme» benutzte er deshalb Überreste von mit Freunden eingenommenen Mahlzeiten, die er auf Tischplatten fixierte. Ihn interessierte aber auch das Prozesshafte an der Aufnahme von Speisen und die damit verbundenen Traditionen und Gewohnheiten. Schon bald begann er, thematische Bankette zu veranstalten, die auf dem Prinzip der Täuschung und Irritation beruhten. Das *Banana Trap Dinner* im Jahr 1970 startete etwa mit einer in einer Mokkatasse servierten Suppe und endete mit einem als Suppe präsentierten Kaffee. Auf diese Weise wurde die herkömmliche Speisefolge dekonstruiert, ein Effekt, der inzwischen auch gern in der gehobenen Küche eingesetzt wird. An den gängigen, von unserer Zunge unterscheidbaren Geschmacksrichtungen orientieren sich fünf Kapitel der Ausstellung: süss, bitter, salzig, sauer und «umami», eine erstmals 1908 von dem japanischen Wissenschaftler Kikunae Ikeda beschriebene Geschmacksqualität. Sie bezeichnet eine intensiv herzhaft Note, wie man sie etwa bei Parmesan, Tomaten, aber auch Fisch und Fleisch findet. Umami verleiht einem Gericht Intensität und Dichte, Andy Warhols berühmte Siebdrucke der Campbell-Suppendosen dienen in der Ausstellung als Beispiel.

Von den vertrauteren Geschmacksrichtungen wird das Süsse als schnell verfügbare Energiequelle von uns besonders wertgeschätzt. Davon legt unsere Alltagsmetaphorik vielfach Zeugnis ab: Das süsse Leben kommt dem Paradies schon recht nahe, auch für geliebte Personen wird die Bezeichnung gern benutzt. Dass das nicht für immer und ewig gültig sein muss, zeigt humorvoll Janine Antonis mit dem Mund bearbeitete Porträtbüste aus Schokolade, die ihre Vergänglichkeit lustvoll ausstellt. Und das Süsse kann auch bittersüß werden, wenn schöne Erinnerungen von schmerzlichen Erfahrungen überlagert werden. Während des Jugoslawien-Krieges Anfang der 1990er-Jahre begann Mladen Stilinović mit Zucker als künstlerischem Medium zu arbeiten, um in seinen minimalistischen Werken eine Bedeutungsverschiebung von süß zu bitter zu vollziehen: «Welche Farbe hat Schmerz?», fragt Stilinović. «Weiss ist die Farbe des Schweigens, sehr intim, und Schmerz ist eine intime Sache.»

Als Gegenbegriffe zum Süssen erscheinen in unserer Sprache das Saure und Bittere. Jemand «muss in einen sauren Apfel beissen», heisst es, oder er sei «bitter enttäuscht». Als Geschmacksrichtungen signalisieren sie uns Gefahr und Unbekömmlichkeit, wohl dosiert eingesetzt können sie jedoch eine äusserst anregende Wirkung entfalten, etwa beim Rotwein oder Kaffee. Die von einer Zitrone gespeiste *Capri-Batterie* von Joseph Beuys, Erwin Wurms Selbstporträts als Gurke oder Dieter Roths *Großes Schimmelbild* verkörpern

The works by Elizabeth Willing and Alexandra Meyer are included in the 'Taste of Desire' section, which also provides historical examples of artists' examination of the sense of taste. The still life is of course most present. Seventeenth-century Dutch painters, in particular, were virtuosos in this genre, showing that "one could actually believe that a still life could function in analogy to the sense of taste and thus literally become a feast for the eyes", as the art historian Karin Leonhard writes. The painters' colour palettes evoked sensations such as sweetness and juiciness, when depicting ripe red grapes, for instance, but also acidity and bitterness, which was often reflected by the use of the light colour of lemon flesh.

In the second half of the twentieth century, Swiss artist Daniel Spoerri took a completely different approach to the cultural practice of eating. He is considered the founder of Eat-Art. Although this genre did not catch on internationally as much as Pop Art, which developed at about the same time, it nevertheless provided some important impulses. Even before Spoerri, the Italian futurists around Marinetti had declared food to be a battlefield of art and had worked to "abolish the banality of culinary delights" with dishes like "airplane belly of veal". Spoerri, too, sought to rethink the culinary as art. For the objects of his Nouveau Réalisme he therefore used the remains of meals taken with friends, which he fixed on table tops. But he was also interested in the processual aspect of eating and the traditions and habits associated with it. He soon began to organise thematic banquets based on the principle of deception and puzzlement. The *Banana Trap Dinner* in 1970 started with a soup served in a mocca cup and ended with a coffee presented as a soup. In this way, the traditional menu was deconstructed, an effect that is now also popular in gourmet cuisine.

Five sections of the exhibition are based on the common tastes that can be distinguished by our tongue: sweet, bitter, salty, sour, and 'umami', a flavour quality first described in 1908 by the Japanese scientist Kikunae Ikeda. It has an intensely savoury note, such as can be found in Parmesan cheese and tomatoes, as well as fish and meat. Umami lends a dish density and intensity, and Andy Warhol's famous screen prints of Campbell's soup cans serve as an example in the exhibition. Of the more familiar tastes, we particularly value sweetness as a quickly available source of energy. Everyday metaphors bear witness to this in sundry ways: the sweet life is quite close to paradise, and the term 'sweet' is also often used in reference to loved ones. That it does not exist for all eternity is humorously demonstrated by Janine Antonis's portrait bust made of chocolate that she worked with her mouth: it reflects her ephemerality in a pleasurable way. And sweet can become bittersweet when beautiful memories are overshadowed by painful experiences. During the war in Yugoslavia in the early 1990s, Mladen Stilinović began to work with sugar as an artistic medium in order to create a shift in meaning from sweet to bitter in his minimalist works. "What colour is pain?" asks Stilinović. "White is the colour of silence, very intimate, and pain is an intimate thing".

In our language, sour and bitter are terms that run counter to sweetness. We say that something has a 'sour note' or speak of 'bitter disappointment'. As flavours they signalise danger and indispensability, but when used in a well-dosed way they can have an extremely stimulating effect, for example in red wine and coffee. The lemon-fed *Capri-Batterie* by Joseph Beuys, Erwin Wurm's self-portraits as a cucumber, and Dieter Roth's *Großes Schimmelbild* embody these notes in the exhibition, while disgust and decay are also included. 'Taste of the Foreign' is the title of another section, which is devoted to the topic of Food and Migration. When one considers that with the conquest of the New World from the six-



in der Ausstellung u. a. diese Noten, wobei auch Ekel und Zerfall nicht ausgespart bleiben.

Mit «Geschmack des Fremden» ist ein weiteres Kapitel überschrieben, das sich dem Thema «Essen und Migration» widmet. Wenn man bedenkt, wie mit der Eroberung der Neuen Welt ab dem 16. Jahrhundert Kartoffeln, Zucker, Tomaten oder Kakao in unsere europäischen Speisepläne Einzug hielten, kann man Nahrungsmittel selbst als Migranten bezeichnen. Mit der Globalisierung wurden uns dann fremde Küchen zunehmend vertraut, jeder Grossstädter kennt inzwischen Sushi oder Ceviche. Aber auch die neuen Flüchtlinge von heute bringen ihre eigenen, uns bereichernden Kochkünste mit, so wie einst die Italiener Pizza und Spaghetti. Solche Fragestellungen – Immigration, Assimilation, Wandel und Verschmelzung von kulturellen Identitäten – thematisiert der in Berlin lebende nigerianische Künstler Emeka Ogboh mit seinem fortlaufenden Projekt *Sufferhead Original*, von dem es nun auch eine *Basel Edition* geben wird. Dabei handelt es sich um eine von ihm kreierte Schwarzbiere, die an jedem neuen Ausstellungsort aus anderen Zutaten gebraut und mit einem eigens gedrehten Film beworben wird. Was jedoch stets gleich bleibt, ist die dem Projekt zugrunde liegende Frage: «Wer hat Angst vor Schwarz?» Aus kulturphilosophischer Sicht kann man mit Thomas Macho konstatieren, dass «es zu den elementarsten Voraussetzungen des Daseins gehört, sich mit Fremdem vermischen zu müssen. Denn wer am Leben bleiben will, muss jeden Tag essen und trinken, Säfte und Teile von anderen Tieren oder Pflanzen aufnehmen.» Bei dieser Einverleibung der Welt spielt der Geschmackssinn im Konzert mit den anderen Sinnen eine tragende Rolle. Das macht ihn für die künstlerische Auseinandersetzung so interessant.

DE Nur nicht sauer werden: Das in Berlin tätige Künstlerkollektiv Slavs and Tatars präsentiert einen mit *Pickle Tits*-Plakaten tapezierten Raum.

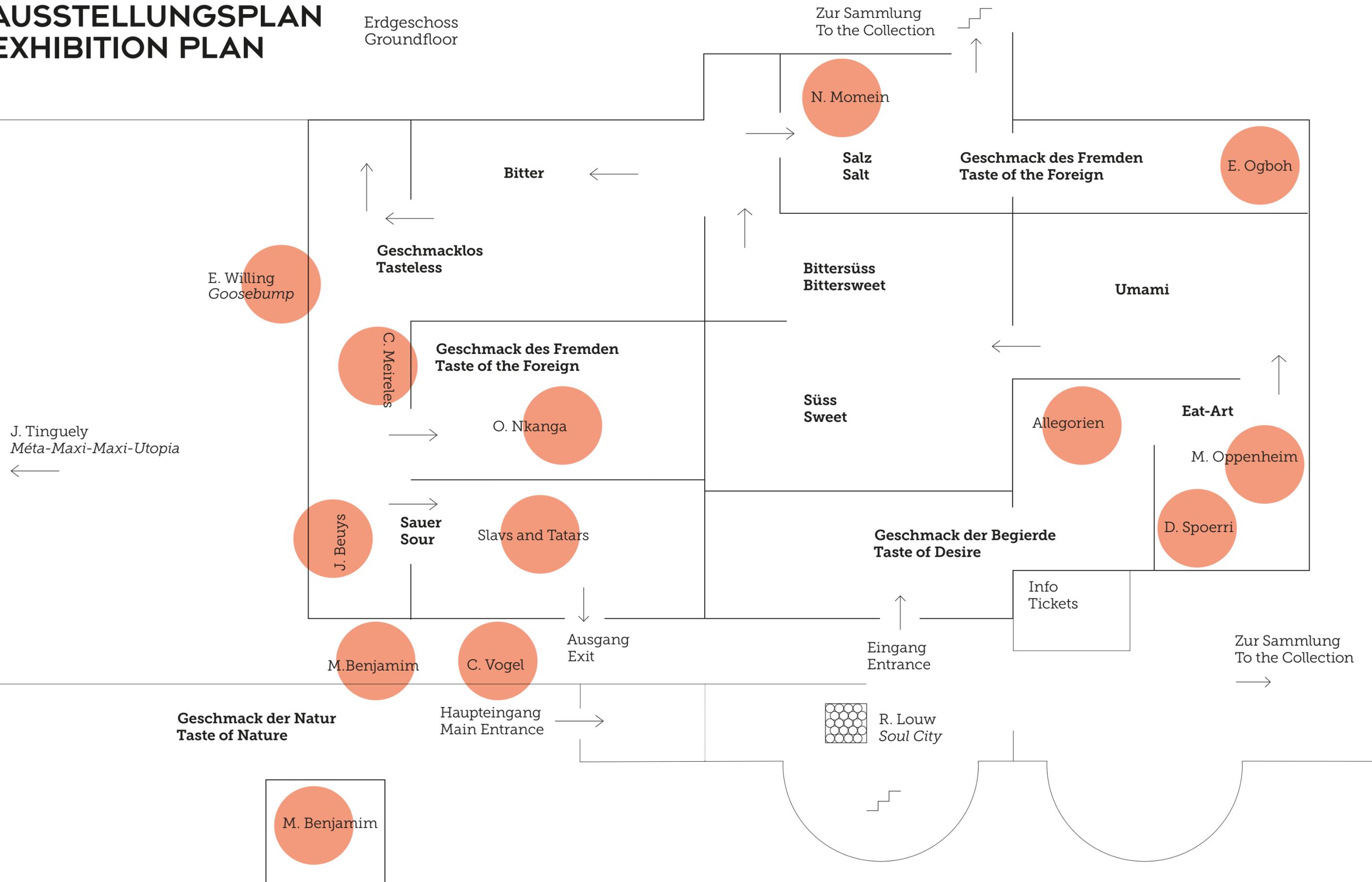
EN Don't get bitter: As part of their project *Pickle Politics*, the Berlin-based collective Slavs and Tatars presents a space with *Pickle Tits* posters.

teenth century onward, potatoes, sugar, tomatoes, and cocoa found their way into European diets, food itself can be described as a migrant. With globalisation we became increasingly familiar with foreign cuisines, and every city dweller today knows sushi or ceviche. But today's new refugees are also bringing their own enriching culinary arts with them, as the Italians once did with pizza and spaghetti. Such issues—immigration, assimilation, change, and the merging of cultural identities—are addressed by the Berlin-based Nigerian artist Emeka Ogboh in his ongoing project *Sufferhead Original*, for which there will now also be a *Basel Edition*. *Sufferhead* is a black beer brand he created, which is brewed from different ingredients at each new exhibition location and advertised with a specially made film. What always remains the same, however, is the question underlying the project: "Who is afraid of black?"

From a cultural-philosophical perspective, one can agree with Thomas Macho that "one of the most elementary prerequisites of existence is to mix with the foreign. Because if you want to stay alive, you have to eat and drink every day, ingest juices and parts of other animals and plants". In this assimilation of the world, the sense of taste in concert with the other senses plays a major role. And this is what makes it so interesting for art.

AUSSTELLUNGSPLAN EXHIBITION PLAN

Erdgeschoss
Groundfloor



GESCHMACK DER NATUR TASTE OF NATURE

GESCHMACK DER BEGIERDE TASTE OF DESIRE



Marisa Benjamim *Hortus Deliciarum, 2019*

Installation aus verschiedenen Materialien:
Holz, bedruckte Blumenkacheln, Farbe,
Treibhaus, Pflanzen
Courtesy of the artist

DE *Hortus Deliciarum*, der Garten der Köstlichkeiten, bringt uns die erstaunliche Geschmacksvielfalt der einheimischen Flora näher. Das Blumenhochbeet in Tischform, das vor einer mit Blumenkacheln verkleideten Wand steht, ist eine Reverenz an traditionelle Häuser Portugals, der Heimat der Künstlerin. Durch die Fensterfront des Museums fällt der Blick auf ein Gewächshaus im Solitude-Park, wo verschiedene essbare Pflanzen wachsen – Schlüsselblumen, Kleeblüten, Wegerich, Hornveilchen oder das verführerisch süsse und mandelartige Mädesüss. Aus ihnen werden während der Performances kleine Köstlichkeiten.

EN *Hortus Deliciarum*, the garden of delicacies, introduces us to the amazing variety of tastes of the local flora. The table-shaped flower bed, which is in front of a wall covered with flower tiles, is a reference to traditional houses in Portugal, the artist's home country. Through the museum's window facade, the eye falls on a greenhouse in Solitude Park, where various edible plants grow—primroses, clover flowers, plantain, horned pansy, and the seductively sweet and almond-like meadowsweet. During the performances they become small delicacies.

Das Projekt wurde unterstützt durch:
The project was supported by:



Claudia Vogel *Tastescape, 2019/20*

Installation und Performance: Sockelregal,
Kupferdestille, Laborgläser, Laborutensilien,
diverse Pflanzen, Wasser
Courtesy of the artist

DE Die Installation der Schweizer Künstlerin gleicht einem minimalistischen Labor. Auf mobilen Sockelregalen stehen Gläser, Gerätschaften, eine Kupferdestille und Pflanzen. Während der Ausstellung wird Claudia Vogel als sinnliches Kunsterlebnis transparente Hydrolate von Pflanzen und Früchten herstellen und zum Degustieren anbieten. Mittels Wasserdampfdestillation überführt sie etwa Moos oder Zimbelkraut, deren Geschmacksnoten unserer Zunge unvertraut sind, in Essenzen, die sie in kleine Gläser füllt. Durch diesen Vorgang verlieren die Pflanzen und Früchte ihre ursprüngliche Gestalt und Farbe. Als durchsichtig-wässrige Flüssigkeiten sind sie visuell nicht mehr voneinander zu unterscheiden. Erst durch ihren Geruch und den intensiven Geschmack wird die Formen- und Farbenvielfalt unserer Flora wieder erlebbar: lieblich, erdig, scharf, sperrig, spitzig oder samtig.

EN The Swiss artist's installation resembles a minimalist laboratory. On mobile pedestal shelves stand glasses, utensils, a copper pot still, and plants. During the exhibition Claudia Vogel will produce transparent hydrosols of plants and fruits as a sensual art experience and offer them for tasting. By means of steam distillation, she transforms moss and ivy-leaved toadflax, whose tastes are unfamiliar to our tongue, into essences which she fills into small glasses. This process causes the plants and fruits to lose their original shape and color. As transparent aqueous liquids, they are visually indistinguishable from one another. It is only through their smell and intense taste that the variety of forms and colors of our flora can be experienced again: sweet, earthy, pungent, bulky, pointed, or velvety.



Urs Fischer *Noisette, 2009*

Loch in Wand, Silikon,
Bewegungsmelder,
Elektromotor,
Mechanismus
Private Collection,
Courtesy of the artist

DE Aus einem Loch in der Wand schnell auf Augenhöhe, ausgelöst durch einen Bewegungsmelder, eine rosarote Zunge hervor und verschwindet genauso schnell wieder. Rätselnd bleibt man zurück: Wird hier jemandem die Zunge herausgestreckt? Eine Geschmacksprobe genommen? Handelt es sich um einen schlüpfrigen Scherz? Bekannt für seine monumentalen Skulpturen, arbeitet Urs Fischer mit *Noisette* ungewöhnlich kleinformatig, behält aber seine Vorliebe fürs Skurrile bei.



EN From a hole in the wall, a pink tongue pops out at eye level, triggered by a motion detector, and disappears just as quickly. One remains puzzled: Has someone stuck out their tongue? Is it a taste test? An off-color joke? Known for his monumental sculptures, with *Noisette* Urs Fischer works in an unusually small format, but retains his preference for the bizarre.



**Jan Davidsz. de Heem
Fruchtstilleben mit
gefülltem Weinglas, 17. Jh.**

Öl auf Eichenholz
Staatliche Kunsthalle, Karlsruhe

**Georg Pencz
Geschmackssinn, um 1544**

Blatt 4 der Folge «Die fünf Sinne»
Kupferstich auf Papier
Graphische Sammlung ETH Zürich

**Janine Antoni
Lick and Lather, 1993**

Schokolade, Seife
«la Caixa» Collection. Contemporary Art

DE **Inspiziert von klassischen Porträtbüsten fertigte Antoni Selbstbildnisse aus den vergänglichen Materialien Schokolade und Seife an, die sie bei der Biennale in Venedig erstmals zeigte. An den physischen Bearbeitungsspuren lässt sich noch heute die Prozesshaftigkeit der Entstehung ablesen: Mit ihrem Mund und ihrer Zunge hat Antoni die Oberfläche der verführerisch süß schmeckenden Schokolade modelliert. Die nach Parfüm duftenden weissen Büsten aus Seife hat sie mit Wasser und ihren Händen in der Badewanne gewaschen und so bearbeitet. Die Physis der Künstlerin wird in mehrfacher Hinsicht thematisiert und ist Teil des skulpturalen Prozesses. Paradoxerweise führt gerade dieser direkte Einsatz des eigenen Körpers dazu, dass die individuellen Eigenschaften des Selbstbildnisses verwischt und ausgelöscht werden: «Ich wollte mich mit mir selbst füttern. Beides, das Lecken und das Baden, sind sehr sanfte und liebevolle Tätigkeiten. Aber, das Interessante ist, dass ich mich selbst langsam auslöschte durch den Prozess ...»**

EN **Inspired by classic portrait busts, Antoni created self-portraits each from the ephemeral materials chocolate and soap, which she showed for the first time at the Venice Biennale. The physical traces show the process of creation: Antoni modeled the surface of the chocolate with her mouth and tongue, while she worked on the soap busts in a water-filled bathtub with her hands. The artist's physique thus becomes part of the sculptural process, which paradoxically leads to the individual characteristics of the self-portrait being blurred and erased: "I would feed myself with my self. Both the licking and the bathing are quite gentle and loving acts, but what is interesting is that I'm slowly erasing myself through the process..."**



DE **Allegorien der fünf Sinne erfreuten sich im 16. und 17. Jahrhundert grosser Beliebtheit und fanden als druckgrafische Folgen europaweit Verbreitung. Ein frühes Beispiel für eine solche Personifikation des Geschmackssinnes ist der Kupferstich von Georg Pencz: Eine unbekleidete Frau spießt mit einer Gabel einen Bissen auf, während zu ihrer Linken ein Affe in eine Frucht beisst. Pencz' Wahl dieses Tieres geht auf einen Sinnspruch zurück: «Uns übertrifft der Eber im Hören, der Luchs im Sehen, der Affe im Schmecken, der Geier im Riechen und die Spinne im Tasten.» Komplexer ist die Darstellung des Schmeckens in Peter Overadts Sinnes-Folge. Das zentrale Motiv der speisenden Frau ergänzt Overadt nicht nur durch einen Affen, sondern durch zwei biblische Szenen im Hintergrund: der Sündenfall und die wundersame Brotvermehrung. Ein überquellender Obstkorb zur Rechten der Frau und zahlreiche Feldfrüchte zu ihren Füßen runden Overadts Darstellung ab. Etwa zur gleichen Zeit begannen Künstler, solche Arrangements von Früchten und anderen Lebensmitteln in den Fokus zu nehmen. Vor allem die niederländischen Stillebenmaler des 17. Jahrhunderts waren Virtuosen der Oberflächen und Texturen. In der Überzeugung, dass schon das Betrachten von Früchten und anderen Leckereien den Geschmackssinn anregen könne, bemühten sie sich um eine möglichst realistische Wiedergabe der Speisen.**

EN **Allegories of the five senses enjoyed great popularity in the sixteenth and seventeenth centuries and were disseminated throughout Europe as printed sequences. An early example of such a personification of the sense of taste is the copperplate engraving by Georg Pencz: an unclothed woman impales a morsel with a fork, while on her left a monkey bites into a fruit. Pencz's choice of animal goes back to a saying: "We are surpassed by the boar in hearing, the lynx in seeing, the monkey in tasting, the vulture in smelling, and the spider in touching." More complex is the representation of taste in Peter Overadt's series *The Five Senses*. Overadt supplements the central motif of the dining woman not only with a monkey, but also with two biblical scenes in the background: the Fall of Man and the miraculous multiplication of bread. An overflowing fruit basket on the woman's right and numerous crops at her feet round off Overadt's depiction. Around the same time that artists began to focus on such arrangements of fruit and other foods. Seventeenth-century Dutch still life painters were particularly adept at creating surfaces and textures. Out of the conviction that simply looking at fruits and other delicacies can stimulate our sense of taste, they tried to reproduce food as realistically as possible.**



**Farah Al Qasimi
Pomegranate, 2015**

Inkjetprint (Ausstellungskopie)
Courtesy of the artist, The Third Line, Dubai, and Helena Anrather Gallery, New York

DE **Die aus den Vereinigten Arabischen Emiraten stammende Farah Al Qasimi arbeitet in ihren Fotografien und Videoarbeiten mit einer symbolhaften Bildsprache, die ein Empfinden von Süsse und Exotik auslöst. Beispielhaft dafür ist *Lunch* (Seite 4), in dem uns die Künstlerin auf einem Tuch in Pastellfarben und Blumenmustern verführerisch ausgebreitet vor allem süsse Lebensmittel und exotische Früchte präsentiert, darunter Bananen, eine aufgeschnittene Papaya und einen Granatapfel, seit Jahrhunderten bekanntes Symbol für weibliche Fruchtbarkeit. Auch in *Pomegranate* fokussiert Al Qasimi unseren Blick auf einen aufgeschnittenen Granatapfel, dessen verlockend herausströmender roter Saft eine sirupartige Süsse verheisst.**

EN **In her photographs and video works, Farah Al Qasimi, who comes from the United Arab Emirates, works with a symbolic visual language that triggers a feeling of sweetness and exoticism. An example is *Lunch* (page 4), in which the artist seductively presents sweet foods and exotic fruits spread out on a pastel colored, floral patterned cloth, including bananas, a sliced papaya, and a pomegranate a symbol of female fertility known for centuries. In *Pomegranate*, Al Qasimi again focuses our gaze on a freshly cut pomegranate, whose tantalizingly flowing red juice promises a syrupy sweetness.**



**Karl Gerstner
Taste Perceptor, 1970**

13 etikettierte Glasflacons, Gummizapfen, Aromastoffe, Holzbox mit Glasfenster, Klebebuchstaben, Metallgriff und -scharniere, Gummi
Sammlung Museum Haus Konstruktiv,
Schenkung Hermann Strittmatter,
GGK Zürich

DE **Für Daniel Spoerri's Edition *Eat-Art* konzipierte Gerstner einen Experimentierkasten mit geschmacklich unterschiedlichen Essenzen in dreizehn Glasfläschchen. Sie stecken auf einer Platte in einem Holzkasten mit Glasfenster. Mit den Pipetten in den Fläschchen können die farblosen Essenzen aufgezogen, auf der Zunge abgetropft und nach Belieben gemischt werden. Die Flüssigkeiten orientieren sich an den gängigen Geschmacksarten und sind als Gegensatzpaare süss-bitter und salzig-sauer in Reihen von je sechs Stufen miteinander verbunden. Dort, wo sie sich kreuzen, entsteht, so der Künstler, «die Quintessenz ... (die Weder-noch – und Sowohl-als-auch Essenz)». Das Objekt ist bezeichnend für das Bestreben Gerstners, wissenschaftlich basierte Themen und konkrete Gestaltungsansätze zusammenzubringen.**

EN **For Daniel Spoerri's edition *Eat Art*, Gerstner designed an experimental box with essences of different tastes in thirteen glass bottles. They are stuck on a plate in a wooden box with a glass window. With the pipettes in the vials, the colorless essences can be drawn up and drained on the tongue and mixed at will. The liquids are based on common tastes and are connected as contrasting pairs of sweet-bitter and salty-sour in rows of six stages each. Where they cross there arises, according to the artist, "the quintessence ... (the neither-nor and as well as—and essence)." The object reflects Gerstner's efforts to bring together scientifically based themes and concrete design approaches.**



**Elizabeth Willing
Goosebump, 2011
bis heute**

Installationsaufnahme der interaktiven Arbeit *Goosebump*, 2011 bis heute, Pfeffernüsse und Zuckerguss
Courtesy of the artist and Tolarno Galleries, Melbourne

DE Hier werden Nahrungsmittel Teil der Ausstellungsrchitektur. Auf einer Länge von mehr als 22 Metern wird man verführt, die aus Pfeffernüssen und weissem Zuckerguss bestehende Installation der australischen Künstlerin anzuknabbern. Nach und nach verändert sich so die anfangs noch weisse Reliefstruktur zu einer Wandfläche mit unregelmässigen braunen Lebkuchenresten sowie zurückbleibenden Körperabdrücken. Als Inspiration diente der Künstlerin das Lebkuchenhaus aus *Hänsel und Gretel*. Der Werktitel *Goosebump* (Gänsehaut) verweist auf das polarisierende Moment von Gut und Böse in dem Märchen der Gebrüder Grimm: Dem drohenden Tod im Hausinneren, in dem Hänsel und Gretel von der Hexe bedroht werden, steht die Verführung durch die süsse Hülle entgegen.

EN Here, food becomes part of the exhibition architecture. Over a length of more than twenty-two meters, one is tempted to nibble at the Australian artist's installation consisting of gingerbread cookies and white icing. Gradually the initially white relief structure changes to a wall surface with irregular brown gingerbread residue and the remains of body prints. The artist was inspired by the gingerbread house from *Hansel and Gretel*. The title of the work, *Goosebump*, refers to the polarizing moment of good and evil in the fairy tale by the Brothers Grimm: the impending death inside the house, where Hansel and Gretel are threatened by the witch, is countered by the seduction of the sweet shell.



**Alexandra Meyer
Butter, 2019**

Multimediale Installation: tierisches und menschliches Milchfett, Video (Farbe, ohne Ton), digitaler Bilderrahmen mit Darstellung des Gemäldes *Caritas romana* (1620–1630) von Caspar de Crayer
Courtesy of the artist

DE Unser Leben beginnt damit, dass wir Nahrung in Form von Muttermilch aufnehmen. An ihren Geschmack können wir uns normalerweise nicht erinnern, er erscheint uns seltsam fremd. Die in Basel lebende Künstlerin widmet sich in ihrer Arbeit diesem fettreichen Energiespender. Sie verarbeitet Muttermilch, die sie mit tierischer Milch mischt, zu einem grob geformten Butterklumpen, den sie auf einem Kühlsockel zusammen mit einer Darstellung der *Caritas romana* und einem Video präsentiert. Der menschliche Körper ist in den multimedialen Arbeiten von Meyer omnipräsent. Ausgehend von der Beschäftigung mit dem Philosophen Gilles Deleuze stellt sie sich die Frage: «Wo steht das Tier, und wo steht der Mensch ... Ich glaube, der Mensch ist auch ein Tier und das Tier auch ein Mensch.»
EN Our life begins when we take in food in the form of breast milk. We usually cannot remember the taste, it seems strangely foreign to us. The Basel-based artist devotes herself to this fat-rich source of energy. She processes mother's milk, which she mixes with animal milk, into a coarsely shaped lump of butter, which she presents on a cooling pedestal together with a representation of *Caritas romana* and a video. The human body is omnipresent in Meyer's works. Based on her occupation with the philosopher Gilles Deleuze, she asks herself: "Where do animals stand, and where do humans stand... I believe that humans are also animals and animals also humans."

EAT-ART



**Meret Oppenheim
Bon appétit, Marcel! (Die
weisse Königin), 1966–1978**

Gebackener Teig mit Wirbelsäule eines Rebhuhns, Besteck, Teller, Glas mit Weinresten, Schachbrett aus Wachstuch, Serviette
Collection Foster Goldstrom

DE «Guten Appetit!» wünscht Meret Oppenheim ihrem Künstlerfreund Marcel (Duchamp), und serviert dem leidenschaftlichen Schachspieler – auf einem Schachbrett aus Wachstuch mit Besteck, Glas, Teller und Serviette – eine aus Teig gebackene Schachdame. Ein Längsschnitt offenbart deren zarte Wirbelsäule. Zuneigung und Bewunderung, Konkurrenz und Resignation, die das wechselhafte Verhältnis Oppenheims zu Duchamp prägten, hallen in dieser ebenso verletzlischen wie bissigen Geste wider.
EN Meret Oppenheim wishes her artist friend Marcel (Duchamp) "bon appétit," and serves the passionate chess player—on a chessboard made of oilcloth with cutlery, glass, plate, and napkin—a chess queen baked from dough. A longitudinal section reveals her delicate spine. Affection and admiration, competition and resignation, which characterized Oppenheim's changeable relationship with Duchamp, are echoed in this at once vulnerable and caustic gesture.



**Daniel Spoerri
Le Petit Déjeuner de Kichka, 1961**

Assemblage auf Holz
Beth Rudin DeWoody

DE Intensiv hat sich Daniel Spoerri in seiner Eat-Art mit Essen als Material und sozialem Akt auseinandergesetzt. Zu seinen frühen Arbeiten zählen die Fallenbilder: die auf einer Platte festgeleimten Hinterlassenschaften von gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten. *Le Petit Déjeuner de Kichka* hält etwa ein Frühstück mit seiner damaligen Freundin Kichka fest und beinhaltet ein Stück Baguette, Eierschale, eine Schachtel Haferflocken, aber auch sich zufällig auf dem Tisch befindende Objekte wie eine Schere und ein Kugelschreiber. Spoerri richtete zudem grosse thematische Bankette aus, zum Beispiel seine «menus travestis», bei denen er die Menüreihenfolge von Dessert zu Vorpeise umkehrt und die Gerichte als geschmackliche Täuschungen entwirft. Welch grosse Bedeutung Spoerri dem Essen als universellem künstlerischen Akt beimisst, geht aus einer humorvollen Arbeit von 1968 hervor: *Wenn alle Künste untergehn* erinnert an die mit Sinnsprüchen bestickten Leinenbanner, hinter denen früher in Küchen Trockentücher oder Küchengeräte aufgehängt wurden. Unter auf dem Stoff angebrachten Porzellangeschirr steht dort: «Wenn alle Künste untergehn, die edle Kochkunst bleibt bestehn.»

EN In his Eat-Art Daniel Spoerri has intensively dealt with food as a material and social act. His early works include the Fallenbilder: the remains of meals eaten with others glued to a plate. *Le Petit Déjeuner de Kichka* records a breakfast with his girlfriend at the time, Kichka, and includes a piece of baguette, eggshell, a box of oatmeal, as well as objects randomly placed on the table, including a pair of scissors and a ballpoint pen. Spoerri has also organized large thematic banquets, such as his menus travestis, in which he reverses the order of the menu from dessert to appetizer and designs the dishes as deceptions of taste. The tremendous importance that Spoerri attaches to food as a universal artistic act is evident in a humorous work from 1968: *Wenn alle Künste untergehn* is reminiscent of the linen banners embroidered with aphorisms behind which dry towels or kitchen utensils used to be hung in kitchens. Under the porcelain tableware attached to the fabric, it says: "When all the arts perish, the noble art of cooking remains."

UMAMI



Tom Wesselmann Still Life #3, 1962

Mischtechnik und Collage auf Karton
The Estate of Tom Wesselmann,
New York, Courtesy Gagosian

DE Für seine *Still Life*-Serie aus den 1960ern verwendete Tom Wesselmann Ausschnitte aus Zeitschriften, um mit den Abbildungen von Gerichten, Supermarktprodukten und Haushaltsgeräten Kücheninterieurs zu entwerfen. In der Küche von *Still Life #3* versammeln sich ganz im Sinne des kulinarischen Melting Pots neben einer Flasche des koscheren Weins Mogen David ein Teller Spaghetti, die US-Flagge und die Aussicht auf eine idyllische Vorstadtsiedlung. Wesselmann schuf seine Collagen zu einer Zeit, in der die Pop-Art-Künstler die rasant wachsende Warenwelt ins Auge fassten, betonte jedoch selbst, dass er die Ausschnitte nur nach ästhetischen Kriterien auswählte.

EN Tom Wesselmann used dishes, supermarket products, and household appliances depicted in magazines for his *Still Life* series, which he executed in the 1960s. He collaged these items into kitchen interiors, as in *Still Life #3*, which combines the kosher wine brand Mogen David, a plate of spaghetti, the American flag, and the prospect of an idyllic suburban area—the USA as a culinary melting pot. It was a time when Pop Artists were investigating the rapidly growing world of goods. Wesselmann emphasized, however, that he selects the details solely based on aesthetic criteria.



Andy Warhol Campbell's Soup II, Tomato-Beef Noodle O's Soup, Vegetarian Vegetable Soup – The Alphabet Soup, 1969

Portfolio aus 10 Siebdrucken auf Papier
Staatsgalerie Stuttgart, Graphische Sammlung,
erworben 1988 mit Lotto-Mitteln

DE «Ich habe sie getrunken. Ich habe 20 Jahre lang das gleiche Mittagessen gegessen, immer wieder das gleiche», hat Andy Warhol einmal zu den Suppen der Firma Campbell's geäußert. In seiner 1969 entstandenen Serie von Siebdrucken verewigt der Pop-Art-Künstler die gleichermassen traditionsreiche wie symbolträchtige Produktreihe: Stehen die Suppendosen doch für eine explodierende Konsumgesellschaft, in der Marken und Logos zunehmend mit ganz bestimmten (und sorgfältig gehüteten) industriellen Rezepturen, Geschmäckern und auch persönlichen Erinnerungen verknüpft sind.

EN "I used to drink it. I used to have the same lunch every day, for 20 ears, I guess, the same thing over and over again," said Andy Warhol, describing his relationship with Campbell's soups. In his 1969 series of silkscreens, the Pop Artist immortalized the traditional cans that are fraught with symbolism. They stand for a consumer society in which brands are increasingly linked to certain tastes, carefully guarded industrial recipes, as well as personal memories.

SÜSS SWEET



Sonja Alhäuser Schokoladenmaschine II, 1999

Edelstahl, weisse Flüssigschokolade (temperiert),
Motor, Silikon (Figur)
Courtesy of the artist

DE Als Kind musste die rumänische Künstlerin mit ihren Eltern ihr Heimatland verlassen und zog nach Deutschland. Ausgangspunkt ihrer Arbeiten sind Gegenstände und Situationen ihres Alltags, die sie in emblematische Bilder und Objekte verwandelt. Themen wie Erinnerungskraft, Abwesenheit und Verlust sind darin stets präsent. *My Dear* zeigt ein mit sinnlich-süßen Erinnerungen verbundenes Relikt aus ihrer Kindheit in einem überdimensionierten Format. Die transparente Mon-Chéri-Plastikbox, welche die Künstlerin an einen Schneewittchensarg erinnert, enthält nur noch die fein säuberlich zusammengefalteten und geschichteten Verpackungen der einzelnen Likör-Pralinen, die sie als Kind gesammelt hat. Die Erinnerung an die aus dem Westen sehnlisch erwarteten Pakete mit Süßigkeiten ist für Munteanu Rimnic immer noch lebendig. Gleichzeitig symbolisiert die leere Pralinenbox die Verheissungen einer vermeintlich besseren und luxuriöseren Welt.

EN As a child, the Romanian artist had to leave her home country with her parents and moved to Germany. The starting point for her works are objects and situations of her everyday life, which she transforms into emblematic images and objects. Topics such as memory, absence, and loss are omnipresent. *My Dear* shows a relic from her childhood associated with sensually sweet memories in an oversized format. The transparent Mon-Chéri plastic box, which reminds the artist of a Snow White coffin, contains only the neatly folded and layered packaging of the individual liqueur chocolates she collected as a child. Munteanu Rimnic still has vivid memories of the parcels of sweets eagerly awaited from the West. At the same time, the empty chocolate box symbolizes the promise of a supposedly better and more luxurious world.

DE Warme Schokolade verströmt einen verführerischen Geruch, der uns rasch zur Quelle lockt. In diesem Fall zu einer elektrisch betriebenen Kunstmaschine, aus deren weissem Schokoladenbad sich eine kleine, weibliche Skulptur erhebt. Mit dem Werk berührt Sonja Alhäuser, die zahlreiche Installationen und Objekte rund um das Material Schokolade realisiert hat, unser zweiseitiges Verhältnis zu Süßigkeiten: Es changiert zwischen Genuss und Überdross.

EN Warm chocolate exudes a seductive smell that quickly attracts us to the source—in this case to an electrically operated art machine, from whose white chocolate bath a small, female sculpture rises. With this work Sonja Alhäuser, who has realized numerous installations and objects around the material chocolate, addresses our double-edged relationship to sweets, which oscillates between pleasure and surfeit.



Anca Munteanu Rimnic My Dear, 1999

C-Print
Privatsammlung, Courtesy of the artist

BITTERSÜSS BITTERSWEET

DE Die minimalistischen Arbeiten des jugoslawischen Konzeptkünstlers Mladen Stilinović bestehen zwar aus Kristallzucker, aber bei näherer inhaltlicher Betrachtung «schmecken» sie alles andere als süß. Diese trügerische verführerische Süße wird rasch unangenehm bitter, kennt man die Hintergründe der Entstehung dieser Kunstwerke. Sie entstanden Anfang der 1990er-Jahre, mitten im Krieg in Kroatien. Für Stilinović stand das weisse Monochrom sinnbildlich für Leere, Verlust und Schmerz.

EN Although the minimalist works of the Yugoslavian concept artist Mladen Stilinović are made of granulated sugar, they do not "taste" sweet at all as soon as one knows the background of their creation. It was the bitter years of war in Croatia in the early 1990s, when the white monochrome for Stilinović was symbolic of emptiness, loss, and pain.

Mladen Stilinović *Secer (Sugar)*, 1992

Zucker auf Holzplatte
Courtesy Branka Stipančić, and Galerie Martin Janda, Wien



Costantino Ciervo *Global Gene*, 2007

Sieben-Kanal-Videoinstallation, Aluminium, 7 TFT/LCD Monitore, 7 HDD Player, 7 Videos (Farbe, Ton)
Sammlung Carola und Günther Ketterer-Ertle

DE Der in Neapel geborene Künstler berührt mit der Arbeit *Global Gene*, die im Anschluss an eine Performance 2007 in Berlin entstanden ist, sozialpolitische Fragen unserer globalisierten Welt. Die Videos zeigen überdimensioniert Ausschnitte der Mundpartien von sieben Personen, die genüsslich 21 farbige Symbole, Icons und Markenlogos – darunter einen Panzer, Dollarzeichen, ein Kreuz – von einer Glasscheibe ablecken. Die Symbole hat der Künstler zuvor mit Zuckergussglasur auf die Glasscheibe gezeichnet. Die provokativen Leckaktionen berühren uns unangenehm. Der süsse Geschmack der Zeichen, mit deren Symbolik wir tagtäglich umgeben sind, ist nur vordergründig, beim zweiten Blick erweist er sich als bittersüß. Im Spannungsfeld zwischen sinnlicher Lust und ekligem Widerwillen übermitteln uns Ciervo seine kritische Haltung gegenüber unserer Überflusgesellschaft, in der wir viel mehr produzieren und konsumieren, als wir benötigen.

EN The Naples-born artist addresses socio-political issues in our globalized world with his work *Global Gene*, which was created following a performance in Berlin in 2007. The videos show oversized sections of the mouths of seven people, who enjoy licking twenty-one colored symbols, icons, and brand logos—including a tank, dollar signs, and a cross—from a pane of glass. The artist had previously drawn the symbols on the glass pane with sugar icing. The provocative licking is disquieting. The sweet taste of the signs with whose symbolism we are surrounded every day is only superficial; at second glance it turns out to be bittersweet. In the tension between sensual pleasure and disgust and resistance, Ciervo conveys his critical attitude toward affluent society, in which we produce and consume much more than we need.

BITTER



Sam Taylor-Johnson *Still Life*, 2001

1-Kanal-Video (Farbe, ohne Ton)
auf Monitor
Courtesy Sammlung Goetz, München

DE Ein farbenfrohes Arrangement von Birnen, Trauben und Pfirsichen wandelt sich im Zeitraffer von frischen, prallen Früchten zu blau-weißen Schimmelwolken und schliesslich zu einer weichen, grau-grünen Masse. Der unausweichliche Verfall alles Lebendigen, der in den klassischen, gemalten Fruchtstillleben der Barockzeit für immer gebannt ist, beginnt in *Still Life* in einer Filmschleife stets aufs Neue. Einzig der blaue Plastikstift rechts im Vordergrund bleibt von diesem Kreislauf von Werden und Vergehen unberührt.

EN A colorful arrangement of pears, grapes and peaches changes in fast motion to bluish-white mold clouds and finally to a soft gray-green mass. The inescapable decay of all living things, captured forever in the classical fruit still lifes of the baroque era, begins anew in *Still Life* in a film loop. Only the blue plastic pen on the right in the foreground remains untouched by the cycle of growth and decay.

Dieter Roth *Grosses Schimmelbild*, 1969

In beidseitig mit Glas abgedecktem Holzrahmen schichtenweise verschiedenfarbige, verschimmelte organische Stoffe
Kunstmuseum Basel, Geschenk von Emil Wartmann, Basel 1986

DE Mitte der 1960er-Jahre begann der Grafiker, Poet, Maler und Aktionskünstler Dieter Roth, Arbeiten aus verderblichen Materialien wie Schokolade, Zucker oder Käse anzufertigen. Roth war fasziniert vom Eigenleben, das die Objekte mit zunehmender Fäulnis entwickeln, und vom unausweichlichen Verfall, der eine langfristige Konservierung und Musealisierung der Werke erschwert. Für *Grosses Schimmelbild* hat Roth Bohnen, Mehl und Rotkohl zwischen zwei Glasplatten aufgeschichtet, die inzwischen zu einer unidentifizierbaren Masse verwest sind.

EN In the mid-1960s, the graphic artist, poet, painter, and action artist Dieter Roth began making works from perishable materials such as chocolate, sugar, and cheese. Roth was fascinated by the life of their own that the objects develop as they rot and by the inevitable decay that makes long-term conservation and museumization of the works difficult. For *Grosses Schimmelbild*, Roth piled up beans, flour, and red cabbage between two glass plates, which have now decomposed to an unidentifiable mass.



GESCHMACKLOS TASTELESS

Damien Hirst Chicken, 1999

Aus: *The Last Supper*, 1999
Siebdruck auf Papier, Ex. 127/150
Kunstmuseum Wolfsburg

DE Damien Hirst orientiert sich bei seiner Siebdruckserie *The Last Supper* am minimalistischen Verpackungsdesign bekannter Arzneimittel: Er ersetzt die Herstellerlogos durch seinen Namen und die Bezeichnungen der Medikamente durch ein typisches Gericht aus britischen Kantinen. Auf das biblische Abendmahl Bezug nehmend, in dem Christus Brot und Wein mit den zwölf Jüngern teilt, thematisiert Hirst in seinen monumentalen Siebdrucken ein modernes Heilsversprechen: das Heil durch Wissenschaft und Medizin, die uns im Alltag wie Kantinenessen zur Verfügung steht – jedoch nur in Tablettenform und ohne Geschmack.

EN In creating his screen print series *The Last Supper*, Hirst was guided by the minimalist packaging design of well-known medicines. He replaces the manufacturers' logos with his name and the names of the medicines with a typical dish from British cafeterias. Referring to the biblical Lord's Supper, in which Christ shares bread and wine with the twelve Apostles, Hirst's monumental prints focus on a modern promise of salvation: salvation through science and medicine, which is available to us in everyday life as cafeteria food – but only in tablet form and with no taste.



SALZ SALT



Nicolas Momein Incomplete Closed Cube, Aliboron l'a digéré, 2011

Neun Salzlecksteine
Fonds cantonal d'art contemporain de l'État
de Genève / FCAC

DE Dem französischen Künstler gelingt es, scheinbar banale Objekte wie Salzlecksteine für Nutztiere mit ironischer Poesie aufzuladen. Momein delegierte die skulpturale Bearbeitung der Steine an eine Herde von Kühen. Zuvor ummantelte er die Kuben mit einer passgenauen Holzhülle, die er an verschiedenen Stellen offen liess. Die Kühe leckten begierig an diesen Stellen, und so entstand nach dem Entfernen der Ummantelung eine minimalistische Installation aus neun unterschiedlich geformten weissen Kuben. Mal fehlt ein Viertel, ein Sechstel oder ein Achtel des salzigen Würfelvolumens, das von Kuhzungen kontinuierlich weggeschleckt wurde.

EN The French artist succeeds in imbuing seemingly banal objects such as salt lickstones for farm animals with ironic poetry. Momein delegated the sculptural processing of the stones to a herd of cows. Before that, he covered the cubes with a precisely fitting wooden cover, which he left open in various places. The cows eagerly licked at these places and thus, after the sheathing was removed, a minimalist installation of nine differently shaped white cubes was created. Sometimes a quarter, sometimes a sixth, and sometimes an eighth of the salty cube volume that was continuously licked away by cow tongues is missing.

GESCHMACK DES FREMDEN TASTE OF THE FOREIGN

Cildo Meireles «Inserções em circuitos ideológicos», 1-projeto Coca-Cola, 1970

Coca-Cola-Flaschen, durchgepauster Text
Daros Latinamerica Collection, Zürich



DE In den 1970er-Jahren schleuste der brasilianische Konzeptkünstler gelegentlich kritische Ideen in alltägliche Kreislaufsysteme der Marktwirtschaft ein. So versah er rund 1000 der damals noch wiederverwendbaren Coca-Cola-Glasflaschen mittels Schablonen in weisser Schrift mit provokanten Botschaften wie «Yankees go home!». Oder er forderte die Leser seiner «Flaschenpost» auf, ihre eigene politische Meinung zu äussern. Danach brachte er die neu beschrifteten Flaschen wieder in Umlauf.

EN In the 1970s, the Brazilian concept artist occasionally introduced critical ideas into everyday circulation systems of the market economy. He used templates in white lettering to provide around 1,000 Coca-Cola glass bottles that were still reusable at the time with provocative messages such as "Yankees go home!" Or he asked readers of his "message in a bottle" to voice their own political opinion. He then put the newly labeled bottles back into circulation.

DE Im Vergleich zur geschmacklich verankerten Vorstellung von Coca-Cola erscheint uns der bittere Geschmack von Cola nitida oder Cola acuminata sehr fremd. Grundlage der multimedialen Installation, die die nigerianische Künstlerin in Performances mit Publikum aktiviert, ist eine künstlerisch-anthropologisch angelegte Studie. Sie erzählt mittels botanischer Zeichnungen, Karten und Fotos die historische Reise der Kolanuss von Westafrika auf die Märkte der Kolonialstaaten. Mit weissen Handschuhen öffnet Nkanga andächtig eine frische Kolanuss und beginnt, sie gemeinsam mit einer ihr gegenüberstehenden Person aus dem Publikum zu verspeisen. Dabei erläutert sie den Inhalt der zahlreichen Reproduktionen und Karten, die auf neun Tischen im Raum platziert sind. Die Kolanuss mit ihrem hohen Anteil an Koffein, Antioxidantien und anderen Substanzen wird während der Performance nicht nur in ihren botanischen Eigenheiten erklärt, sondern auch hinsichtlich der komplexen Rolle, welche sie im sozialen Miteinander der Igbo einnimmt.

EN Compared to the taste-based idea of Coca-Cola, the bitter flavor of Cola nitida and Cola acuminata seems very foreign to us. The basis of the multimedia installation, which the Nigerian artist activates in performances with an audience, is an artistic-anthropological study. By means of botanical drawings, maps, and photographs, it tells the story of the kola nut's historical journey from West Africa to the markets of colonial countries. Wearing white gloves, Nkanga devoutly opens a fresh kola nut and begins to eat it together with a person from the audience sitting across from her. She explains the contents of the numerous reproductions and maps that have been placed on nine tables in the room. The kola nut with its high caffeine content, antioxidants, and other substances is explained during the performance not only in terms of its botanical peculiarities, but also with regard to the complex role it plays in the Igbo people's social interaction.

Otobong Nkanga Contained Measures of a Kolanut, fortlaufend seit 2012

Verschiedene Tische, handgeschöpftes Baumwollpapier, Fotografien (Inkjet auf Forex), Holz, Kolanüsse, Kolanuss-extrakt, Glasteller, Messer, Handschuhe, Kissen, Glaskaraffe, Halterung
Courtesy of the artist





Emeka Ogboh Sufferhead Original – Basel Edition, 2020

Multimediale Installation: Bierflascheninstallation, Wandtext, HD Video (Farbe, Ton)
Courtesy of the artist

DE Mit seinem fortlaufenden Projekt *Sufferhead Original* – dem Brauen eines eigenen schwarzen Stoutbiers und dessen Vermarktung – will der nigerianische Künstler die afrikanische Präsenz ausserhalb des schwarzen Kontinents thematisieren. Dabei verändern sich Zutaten und Aroma des Biers mit jedem Herstellungsort. Ausgangspunkt für die *Basel Edition* waren Gespräche mit in der Schweiz lebenden Menschen mit afrikanischem Hintergrund, die nach ihren Ess- und Trinkvorlieben befragt wurden. *Sufferhead Original* präsentiert sich in einer mattschwarzen Flasche mit einem schwarzen Lacketikett. Ausgehend vom Bier und der Frage nach dem «Geschmack des Fremden» geht es Ogboh um virulente gesellschaftspolitische Themen, wenn er mit seiner Basler Ausgabe erstmals auch in der Schweiz fragt: «Wer hat Angst vor Schwarz?» Das Video für die *Basel Edition* bedient sich vordergründig typischer Schweizer Werbeklischees wie Bergpanoramen oder Alhornbläsern in Trachten. Untermalt von Fela Kuti's Song *Sufferhead* treffen zwei «Schweizer» Wanderer in einer urigen Hütte zu ihrem grossen Erstaunen auf eine Gruppe dunkelhäutiger Menschen beim fröhlichen Fondueplausch mit Schwarzbier. Draussen grasen dunkle und

weisse Schafe friedlich auf einer Wiese ohne Zaun ... Ogboh geht es um Immigration, Momente des Ankommens, Assimilation, Wandel und Verschmelzung von kulturellen Identitäten und Geschmacksvorlieben. Über Essen und Trinken formiert sich nationale Zugehörigkeit, ein Gefühl von Tradition und Heimat.

EN With his ongoing project *Sufferhead Original*—the brewing of his own black stout beer and its marketing by means commercials and posters—the Nigerian artist wants to address African presence outside the black continent. The ingredients and aroma of the beer change with each production site. The starting point for the *Basel Edition* recipe was conversations with people with an African background living in Switzerland, who were asked about their taste preferences regarding food and drink. *Sufferhead Original* is presented in a matt black bottle with a black lacquer label. Starting with beer and the question of the “taste of the foreign,” Ogboh is concerned with virulent sociopolitical issues when, for the first time in Switzerland, he asks the question “Who’s afraid of black?” The video for the *Basel Edition* superficially uses typical Swiss advertising clichés such as mountain panoramas or alphorn players in traditional costumes. Accompanied by Fela Kuti’s song *Sufferhead*, two “Swiss” hikers meet a group of dark-skinned people in a rustic hut for a cheerful chat over fondue and black beer. Outside, dark and white sheep graze peacefully on a meadow without a fence ... Ogboh is about immigration, moments of arrival, assimilation, change, and fusion of cultural identities and tastes. Through food and drink, national affiliation as well as a sense of tradition and home is created.

Das Projekt wurde unterstützt durch:
The project was supported by:



HANIMANN'S

JENSEN HEITZ

Alphornbau Stocker, Kriens
Balthasar Streiff - Streiffalhorn, Basel

Selavy Music Production, Basel
Theater Basel

COPYRIGHTS/BILDNACHWEISE

S. 2 oben Matthias Willi; S. 2 unten Nicolas Lieber; S. 3 Nicole Pont; S. 4 © Farah Al Qasimi; Foto: Courtesy of the artist and The Third Line, Dubai and Helena Anrather Gallery, New York; S. 7 © Slavs and Tatars; Foto: Courtesy of the artist; Foto: Thorsten Arendt; S. 10 links: © Marisa Benjamim; Foto: Andrés Galeano; S. 10 rechts: Claudia Vogel; Foto: Courtesy of the artist; S. 11 © Urs Fischer; Courtesy of the artist, Galerie Eva Presenhuber, Zürich, Gavin Brown's enterprise, New York, and Sadie Coles HQ, London; Foto: Stefan Altenburger; S. 12 oben links Foto: bpk/Staatliche Kunsthalle Karlsruhe/Annette Fischer/Heike Kohler; S. 12 oben rechts Foto: ETH-Bibliothek Zürich, Graphische Sammlung D 7796.4/Public Domain Mark 1.0; S. 12 unten © Janine Antoni; Foto: Courtesy of “la Caixa” Collection of Contemporary Art; S. 13 oben © Farah Al Qasimi; Foto: Courtesy of the artist and The Third Line, Dubai and Helena Anrather Gallery, New York; S. 13 unten © Karl Gerstner Rechtsnachfolger; Foto: Courtesy Museum Haus Konstruktiv, Zürich; Foto: Stefan Altenburger; S. 14 oben © Elizabeth Willing; Foto: Elizabeth Willing; Courtesy the artist and Tolarno Galleries Melbourne; S. 14 unten © Alexandra Meyer; Foto: Courtesy of the artist; S. 15 oben © 2020, für reproduzierte Werke von Meret Oppenheim: VG Bild-Kunst, Bonn; Foto: Chris Puttere; S. 15 unten © 2020, für reproduzierte Werke von Daniel Spoerri: VG Bild-Kunst, Bonn; Foto: Courtesy LEVY Galerie, Hamburg; Foto: Dirk Masbaum, Hamburg; S. 16 oben © The Estate of Tom Wesselmann/VG Bild-Kunst, Bonn 2020; Foto: Jeffrey Sturges, Courtesy Gagolian; S. 16 beide unten © The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts, Inc./2020, ProLitteris, Zürich; Foto: bpk/Staatsgalerie Stuttgart; S. 17 oben © Sonja Alhäuser/VG Bild-Kunst, Bonn 2020; Foto: Achim Kukulies; S. 17 unten © Anca Munteanu Rimnic; Foto: Anca Munteanu Rimnic/VG Bild-Kunst, Bonn 2020; S. 18 oben © Mladen Stilinović; Foto: Courtesy Galerie Martin Janda, Wien; S. 18 unten © 2020, für reproduzierte Werke von Costantino Ciervo: VG Bild-Kunst, Bonn 2020; Foto: Courtesy the artist and Sammlung Carola und Günther Ketterer-Ertle; S. 19 beide links: © Sam Taylor-Johnson. All Rights Reserved, 2020, VG Bild-Kunst, Bonn; Foto: DACS/Artimage 2019; S. 19 rechts © Dieter Roth Estate, Courtesy Hauser & Wirth; Foto: Kunstmuseum Basel – Martin P. Bühler; S. 20 oben © 2020, für reproduzierte Werke von Damien Hirst: Damien Hirst and Science Ltd./All rights reserved/VG Bild-Kunst, Bonn; Foto: Kunstmuseum Wolfsburg; S. 20 unten © Nicolas Momein/VG Bild-Kunst, Bonn 2020; Foto: Fonds cantonal d'art contemporain de l'Etat de Genève/FCAC; Foto: Serge Fruehauf; Seite 21 oben © Cildo Meireles; Courtesy Daros Latinamerica Collection, Zürich; Foto: Dominique Uldry, Bern; Seite 22 unten © Otobong Nkanga; Foto: Courtesy of the artist; Foto: Marco G. Ferrari; Seite 22 oben © Emeka Ogboh; Foto: Emeka Ogboh; Seite 23 oben © Slavs and Tatars; Foto: Courtesy of the artist; Seite 23 unten © 2020, für reproduzierte Werke von Joseph Beuys: VG Bild-Kunst, Bonn; Foto: Kunstmuseum Basel – Martin P. Bühler

IMPRESSUM

Museum Tinguely,
Basel, Paul Sacher-
Anlage 1, 4002 Basel

DIREKTOR
Roland Wetzel

KURATORIN
Annja Müller-Alsbach

REDAKTION
SYMPOSIUMSBAND
Lisa Anette Ahlers

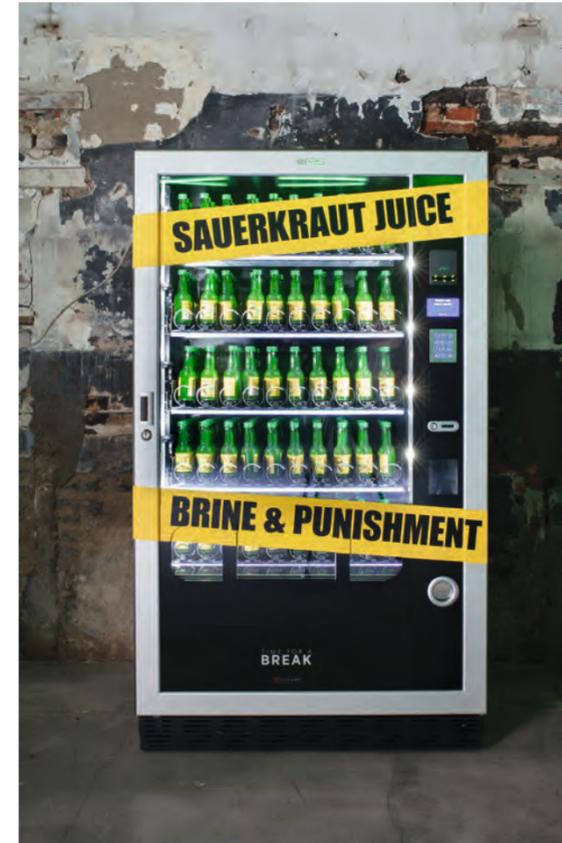
WISSENSCH. MITARBEIT
Anja Seiler, unter Mithilfe
von Laura Haak und
Lisa Marleen Grenzbach

KOMMUNIKATION
Isabelle Beilfuss (Leitung)
Hannah Schelly

GRAFIK
Céline Odermatt (Artdirektion)
Claudia Basel (Cover, U4)

REALISIERUNG
Matthias Ehlert (Editor)
ZEIT Weltkunst Verlag, Berlin

SAUER SOUR



Slavs and Tatars Brine and Punishment, 2019

Getränkeautomat mit Glasflaschen,
Vinylaufkleberetiketten
Courtesy of the artist, Kraupa-Tuskany Zeidler, Berlin

DE Das Künstlerkollektiv Slavs and Tatars präsentiert im Rahmen ihres fortlaufenden Rechercheprojekts *Pickle Politics* einen mit *Pickle Tits*-Plakaten tapezierten Raum. Grundlage ihrer künstlerischen Arbeit ist eine intensive Auseinandersetzung mit Sprache: das Aufspüren der vielschichtigen Wortbedeutungen und Interpretationsmöglichkeiten von Fermentation und «sauer werden» in Wissenschaft, Religion, Philosophie und Politik. Ein Getränkeautomat mit dem Label *Brine and Punishment* ist zentraler Teil der Rauminstallation. Dem Automaten kann man gekühlten Sauerkrautsaft entnehmen. Der fermentierte säuerliche Powerdrink dient als sinnlich erlebbarer Ausgangspunkt, mit dem Slavs and Tatars die Besucher neugierig machen wollen auf ihre interdisziplinäre Arbeit. EN As part of their ongoing research project *Pickle Politics*, the art collective Slavs and Tatars presents a space wallpapered with *Pickle Tits* posters. The basis of their artistic work is an intensive examination of language: tracing of multi-layered meanings and interpretation possibilities of fermentation and “getting sour” in science, religion, philosophy, and politics. A beverage vending machine with the label *Brine and Punishment* is a central part of the installation. Chilled sauerkraut juice can be taken from the vending machine. The fermented sour power drink serves as a sensual starting point with which Slavs and Tatars intend to arouse visitors' curiosity for their interdisciplinary work.

DE Auf Capri kam Joseph Beuys die Idee zu diesem Objekt. *Capri-Batterie* besteht aus einer auf den Stecker einer gelben Glühlampe gespiessten Zitrone und wurde in einer 200er-Auflage in einer Holzkiste mit der Anweisung «Nach 1000 Stunden Batterie auswechseln» verkauft. Beuys sah die Zitrone als Speicher von Sonnenwärme und als Zeichen dafür, dass alle menschlich generierte Energie letztlich der Natur entspringt. Seit den späten 1970er-Jahren hatte er sich verstärkt Fragen der Ökologie zugewandt. Mit der Aufforderung, die Batterie regelmässig zu wechseln, erinnert er an die Endlichkeit natürlicher Energieressourcen und die Rolle des Einzelnen bei deren Ausbeutung. EN Joseph Beuys got the idea for this object on the island of Capri. The artwork *Capri-Batterie* consists of a lemon spiked on the plug of a yellow light bulb and was sold in a 200-pack in a wooden box with the instruction “Replace battery after 1,000 hours.” Beuys saw the lemon as something in which solar heat could be stored and as a sign that all human-generated energy ultimately comes from nature. Since the late 1970s, he had increasingly turned his attention to ecological issues. By calling for the battery to be changed regularly, he reminds us of the finiteness of natural energy resources and the role of the individual in their exploitation.



Joseph Beuys Capri-Batterie, 1985

Glühlampe mit Steckerfassung in
Holzkiste, Zitrone, Auflage: 62/200
Rusterholtz Galerie, Basel

Die Ausstellung «Amuse-bouche. Der Geschmack der Kunst» wird durch ein vielseitiges Programm diskursiv und performativ aktiviert.

Interaktive Führungen mit Geschmackserlebnissen
Mittwochs und samstags:
14.30 – 15.30 Uhr
Sonntags:
11.30 – 12.30 | 14.30 – 15.30 |
16.30 – 17.30 Uhr
Kosten: Museumseintritt
Keine Reservation möglich,
max. 15 Personen.

Öffentliche Führung für Sehbeeinträchtigte und Blinde durch die Ausstellung
Samstag, 28. März 2020, 14 Uhr
Kosten: gratis, ohne Anmeldung.

Workshops Sauer oder bitter? Melonig oder doch gurkenartig? Geschmackswahrnehmung ganz praktisch!
Workshop mit Dr. Jeannette Nuessli Guth, Lebensmittelwissenschaftlerin mit Schwerpunkt Lebensmittelensorik ETH Zürich.
Sonntag, 23. Februar und Sonntag, 5. April 2020, jeweils 13.30 – 14.30 Uhr
Kosten: Museumseintritt + 8 CHF
Keine Anmeldung erforderlich.
Ort: Roth Bar at Museum Tinguely

Curator's Tour
Dienstag, 3. März 2020, 12.30 Uhr
Kosten: Museumseintritt, ohne Anmeldung

Anca Munteanu Rimnic: Mamaliga
Live-Verkostungsperformance mit der Künstlerin
Samstag, 7. März 2020, 12 – 13 Uhr
Kosten: Museumseintritt + 8 CHF
Keine Anmeldung erforderlich.

Marisa Benjamim: Hortus Deliciarum
Live-Performance mit der Künstlerin
Samstag, 14. März, Sonntag, 15. März, Samstag, 28. März und Sonntag, 29. März 2020, jeweils 13.30 – 14.30 Uhr
Kosten: Museumseintritt + 8 CHF
Keine Anmeldung erforderlich.

Meret Oppenheim – Frühlingsfest
Das 1959 uraufgeführte Fest der Sinne in einer Neuauflage.
Chocolatier Fabian Rimann, Sensoriker Patrick Zbinden und die Schauspielerin Sibylle Mumenthaler entführen Sie in die zartschmelzende Geschmackswelt von Meret Oppenheim!
Samstag, 21. März 2020, 16 – 17 Uhr
Kosten: Museumseintritt + 8 CHF
Keine Anmeldung erforderlich.
Ort: Roth Bar at Museum Tinguely

Dienstag bis Sonntag
11–18 Uhr

Sonderöffnungszeiten
2. März 2020, Fasnacht, geschlossen
10. April 2020, Karfreitag, geschlossen
13. April 2020, Ostermontag, 11–18 Uhr
1. Mai 2020, Tag der Arbeit, 11–18 Uhr

Eintrittspreise
Erwachsene: 18 CHF
Reduziert: 12 CHF
Unter 16 Jahren: freier Eintritt

Familiensonntag: Alles in Butter
Wir machen Butter selber und geben ihr eine individuelle Geschmacksnote sowie Farbe.
Sonntag, 22. März 2020, 11.30 – 17 Uhr
Kosten: Museumseintritt
Keine Anmeldung erforderlich.
Die Familiensonntage sind inklusiv.

Wurst-Hexer-Klamauk und Feuer Sternekoch Stefan Wiesner und Feuerring®:
Hommage an Jean Tinguely
Performance mit Kulinarik im Solitude Park vor dem Museum Tinguely
Sonntag, 19. April 2020, 11–16 Uhr
Keine Anmeldung erforderlich.

Daniel Spoerri: Nur Geschmack anstatt Essen
Neu entwickeltes Eat Art-Experiment von Daniel Spoerri.
Durch bewusstes Verändern und Verwirren der gewohnten Sinneseindrücke beim Essen müssen wir uns bei diesem Experiment alleine auf unseren Geschmackssinn verlassen.
Die Erfahrung wird zeigen, wie viele dieser Geschmäcker erkannt werden.
Freitag, 27. März, Samstag, 28. März, Sonntag, 25. April, Sonntag, 26. April, Samstag, 16. Mai und Sonntag, 17. Mai 2020, jeweils 12.30 – ca. 13.30 Uhr
Kosten: Museumseintritt + 8 CHF
Keine Anmeldung erforderlich.
Ort: Roth Bar at Museum Tinguely

Claudia Vogel: Tastescape
Live-Performance mit der Künstlerin
Sonntag, 1. März, Sonntag, 22. März, Sonntag, 12. April, Sonntag, 26. April und Sonntag, 17. Mai 2020, jeweils 13.30 – 14.30 Uhr
Kosten: Museumseintritt
Keine Anmeldung erforderlich.

Workshops für Schulklassen
Dienstag bis Freitag
Dauer: 9.30 – 12 Uhr
Kosten: 60 CHF + 3 CHF (p. Person), Anmeldung:
T. +41 61 688 92 70
kunstvermittlung@roche.com

Tuesday to Sunday
11 am – 6 pm

Special opening hours
2 March 2020, Carnival, closed
10 April 2020, Good Friday, closed
13 April 2020, Easter Monday, 11 am – 6 pm
1 May 2020, Labour Day, 11 am – 6 pm

Admission
Adults: 18 CHF
Reduced: 12 CHF
Children under 16: free

The exhibition «Amuse-bouche. The Taste of Art» will be accompanied by a diverse programme of events, workshops and performances.

Interactive guided tours with taste experiences
Wednesdays and Saturdays:
2:30 – 3:30 pm
Sundays:
11:30 am – 12:30 pm | 2:30 – 3:30 pm |
4:30 – 5:30 pm
Costs: museum admission
No registration possible,
maximum 15 persons.

Public guided tour of the exhibition for the visually impaired and blind
Saturday, 28 March 2020, 2 pm
Costs: free, no booking required.

Workshops Sour or bitter? Melony or cucumberish? Sensory Tasting experience in practice!
Workshop with Dr. Jeannette Nuessli Guth, Food Sensory Scientist, ETH Zurich
Sunday, 23 February and Sunday, 5 April 2020, 1:30 – 2:30 pm
Costs: museum admission + 8 CHF
No booking required.
Location:
Roth Bar at Museum Tinguely

Curator's Tour
Tuesday, 3 March 2020, 12:30 pm
Costs: museum admission, no booking required.

Anca Munteanu Rimnic: Mamaliga
Live performance with meal with the artist
Saturday, 7 March 2020, 12 – 1 pm
Costs: museum admission + 8 CHF
No booking required.

Marisa Benjamin: Hortus Deliciarum
Live performance with the artist
Saturday, 14 March, Sunday, 15 March, Saturday, 28 March and Sunday, 29 March 2020, at 1:30 – 2:30 pm
Costs: museum admission + 8 CHF
No booking required.

Meret Oppenheim – Spring Festival
A new edition of the Festival of the Senses first performed in 1959.
The chocolatier Fabian Rimann, the sensory specialist Patrick Zbinden and the actress Sibylle Mumenthaler will take you on a journey into Meret Oppenheim's melt-in-your-mouth world of flavours!
Saturday, 21 March 2020, 4 – 5 pm
Costs: museum admission + 8 CHF
No booking required.
Location:
Roth Bar at Museum Tinguely

Museum Tinguely
Paul Sacher-Anlage 1
CH-4002 Basel
T. +41 61 681 93 20
infos@tinguely.ch
www.tinguely.ch

#MUSEUMTINGUELY
@MUSEUMTINGUELY
#AMUSEBOUCHE
#THETASTEOFFART

AMUSE-BOUCHE.
DER GESCHMACK DER KUNST
19. FEBRUAR BIS 17. MAI 2020

Family Sunday
We make our own butter and give it an individual taste and colour.
Sunday, 22 March 2020, 11:30 am – 5 pm
Costs: museum admission
No booking required
Family Sundays are inclusive events.

Sausage-sorcerer-«Klamauk» and fire Michelin-starred chef Stefan Wiesner and Feuerring®:
Hommage to Jean Tinguely, performance with culinary elements, in Solitude Park outside Museum Tinguely.
Sunday, 19 April 2020, 11 am – 4 pm
No booking required.

Daniel Spoerri: Just tasting, not eating
A newly developed Eat Art experiment by Daniel Spoerri.
By consciously altering and confusing our usual sensory impressions while eating, this experiment forces us to rely solely on our sense of taste. Experience will show how many of these flavours are clearly recognised.
Friday, 27 March, Saturday, 28 March, Saturday, 25 April, Sunday, 26 April Saturday, 16 May and Sunday, 17 May 2020 12:30 – approx. 1:30 pm
Costs: museum admission + 8 CHF
No booking required.
Location:
Roth Bar at Museum Tinguely

Claudia Vogel: Tastescape
Live performance with the artist
Sunday, 1 March, Sunday, 22 March, Sunday, 12 April, Sunday, 26 April and Sunday, 17 May in each case at 1:30 – 2:30 pm
Costs: museum admission
No booking required.

Workshops for school groups
Tuesday to Friday
Duration: 9:30 am – 12 pm
Costs: 60 CHF + 3 CHF (p. person)
Prior booking required.
T. +41 61 688 92 70
kunstvermittlung@roche.com

Basel
Culture Unlimited.



Medienkooperation:

arte