

Antlitz aus Fleischwurst, Schulter aus Birne: „Das Mädchen mit dem Perlenohrring“ und viele andere Kunstwerke als Brotbelag

geschrieben von Bernd Berke | 26. März 2019

MARIE SOPHIE HINGST (Hg.)

KUNSTGESCHICHTE



ALS BROTBELAG

DUMONT

Es war wirklich eine originelle Idee: berühmte Werke der Kunstgeschichte als Brotbelag nachzugestalten. Kaum unter einem #Hashtag lanciert, erwies sich der harmlose Spaß als „viraler Twitter-Trend“, wie man so palavert. Und wie das im

Netz manchmal so geht, beteiligten sich alsbald Hunderte mit ihren Kreationen daran. Jetzt ist ein Buch daraus geworden; noch dazu im seit jeher kunstsinnigen Dumont-Verlag.

Den ersten Einfall hatte Marie Sophie Hingst, die nun als Herausgeberin des Bändchens fungiert. Ihr Debüt gab sie mit der vergleichsweise einfachen Übung, ein Bild von Piet Mondrian auf Brot nachzuahmen. Da mussten Käse- und Tomatenstücke halt nur rechteckig geschnitten werden, darunter lugte (gleichfalls als Rechteck) weißer Frischkäse hervor – und fertig war die essbare Chose. Der Impuls dürfte ähnlich lustvoll gewesen sein wie der eines Kindes, das beim Frühstück z. B. Tier-Umriss aus Käse legt.

Nach und nach arbeitete und aß sich Hingst mit ihren zahlreichen Followern kulinarisch durch die Kunstgeschichte hindurch – von den Höhlenzeichnungen in Lascaux (man nehme dazu: Nuss-Nougat-Creme, Marmelade und Frischkäse auf Vollkorntoast) bis hin zu Verhüllungen à la Christo & Jeanne-Claude (Roggenmischbrot in der knittrigen Tüte).

Nicht alle Schöpfungen sind von gleicher Güte. Manche Belag-Kompositionen (etwa die „Mona Lisa“ aus Champignons, Brokkoli und Zucchini auf Graubrot) sind denn doch kläglich weit vom Vorbild entfernt. Es war aber auch eine schier übermenschliche Herausforderung.

Mitunter reicht ein Messerschnitt

Gar leichtes Spiel hatten hingegen die Adepten eines Lucio Fontana (einfach der unbelegten Toastscheibe einen Messerschnitt zufügen) oder Günther Uecker (Nägel ins Graubrot stecken – fertig!). Desgleichen simpel mutet Beuys' Fettecke an (richtig geraten: kantige Butterecke aufs Brot, sonst nix). Für Yves Kleins blaues Quadrat hätte man unterdessen lieber eine anders nuancierte Lebensmittelfarbe nehmen sollen...

Dürers „Betende Hände“ notdürftig in die Margarine zu ritzen, ist ebenfalls nicht gerade die Hohe Schule. Für Leonardo da

Vincis „Das letzte Abendmahl“ Jesus und die Apostel mit (lediglich elf) bunten Gummibärchen auf Knäcke zu paraphrasieren, erscheint nahezu lästerlich. Viele Einfälle leben also quasi von der Chuzpe, mit der sie kurzerhand umgesetzt wurden.

Okay, man kann ja versuchen, das alles selbst besser zu machen. Öhm... tja. Ach, dazu fehlt einem einfach die Zeit.

Meerjungfrau mit Kieler Sprotte

Beginnen wir also zu loben: Liebevoll nachgebildet finden sich beispielsweise Dalís erschlafft hängende Uhren (hauchdünne Gurkenscheiben), Monets „Seerosenteich“ (Gurke, Frühlingszwiebeln, Spinat etc.) oder jene Meerjungfrau von John William Waterhouse, deren Fischschwanz just aus einer nonchalant hingelegten Kieler Sprotte besteht. Picasso geht in bestimmten Phasen immer: Man wirft die Zutaten einfach beherzt aufs Brot. Nein, nein, Scherz beiseite, auch das will gekonnt sein.

Meine beiden Lieblingsbilder sind jedenfalls: Erstens C. D. Friedrichs „Das Eismeer“, dessen Nachbildung freilich aufgrund ziemlich großer Salzmengen kaum genießbar sein dürfte. Und zweitens das Werk auf der Titelseite, Vermeers auch schon im Kinofilm ausgiebig gewürdigtes „Mädchen mit dem Perlenohrring“. Farblich kommt das Antlitz aus Fleischwurst zwar nicht so recht hin, aber allein das – Achtung, Schleichwerbung! – „Tic Tac“ als kostbare Perle hat schon ,was.

Eins steht jedenfalls von vornherein fest: Brotlose Kunst ist das nicht.

Marie Sophie Hingst (Hrsg.): „Kunstgeschichte als Brotbelag“. Dumont Verlag. 112 Seiten, 100 farbige Abbildungen. 15 €.

