

**Begrüßungsansprache**  
zur Eröffnung der Ausstellung »Delicatessen«  
am 21. November 2019

**Guten Abend, meine Damen und Herren, herzlich willkommen!**

Mögen Sie schon einmal einen Aperitif, während Sie in die Karte schauen? Das Wasser mit oder ohne Kohlensäure? Übrigens gut, dass Sie rechtzeitig reserviert haben. Sie haben Glück. Wir servieren nämlich heute das große Degustationsmenü in 40 Gängen, kreiert von zwölf ganz exzellenten Köchen. Mein Tip: Nehmen Sie den Hauswein dazu, er ist wirklich ganz ausgezeichnet, vor allem der rote. Und bitte, tun Sie sich keinen Zwang an, fühlen Sie sich einfach wohl bei uns!

Meine Damen und Herren, es gibt und gab ja bei wenigen Dingen so viele Zwänge und Regeln wie beim Essen. Die Gabel links, das Messer rechts. Beim Essen spricht man nicht! Oder: Man soll seinen Teller leer essen. Und meine liebste Regel: Mit Essen spielt man nicht! Wirklich? Dann schauen Sie sich mal um! Sie werden feststellen, dass wir es hier nicht mit den Kartoffeldrucken aus unserer Vorschulzeit zu tun haben.

Spielerisch war der künstlerische Umgang mit Essen, zumindest mit delikatem Essen, zu allen Zeiten. Von dem zu seiner Zeit weltberühmten Maler Zeuxis von Herakleia ist zwar leider kein Bild erhalten. Das mag daran liegen, dass er um 400 vor Christus lebte und sein Werk die konservatorischen Herausforderungen der letzten Jahrtausende nicht überstanden hat. Aber die antike Geschichtsschreibung ist voll von Beschreibungen seiner Arbeiten. Man würde ihn heute wahrscheinlich als Fotorealisten bezeichnen, denn eine Anekdote beschreibt anschaulich, dass er eines Tages ein so getreues Bild von Weintrauben schuf, dass die Vögel nach den Trauben pickten.

Knapp 2.500 Jahre später zeigte Andy Warhol bei seiner ersten Einzelausstellung sein berühmtes Werk, das uns allen unter dem Begriff »Tomatensuppe« bekannt ist, und startete damit den Siegeszug der Pop Art. Wie Sie wissen, servierte uns Warhol keine duftende Tomatensuppe, sondern vielmehr die Konservendose von »Campbell's Soup«. Er malte sie gleich 32 Mal, entsprechend der 32 Suppensorten, die Campbell damals im Angebot hatte. Die Originale hängen heute im New Yorker MoMA, während Varianten davon kürzlich für bis zu 50 Millionen Dollar unter den Hammer bei Southeby's kamen. Auf die Frage, warum er gerade diese Suppendosen darstellte, gab er übrigens die Auskunft, dass er davon 20 Jahre lang täglich eine Dose als Mittagessen zu sich genommen habe ...

Die Speisekarte der Kunstgeschichte ist zum Glück abwechslungsreicher als der Speiseplan von Herrn Warhol. Die Leinwände der Meister aller Epochen müssten sich förmlich biegen unter der Last der Fasane, der Obstgebirge, der Braten und Leckereien, die sie in den Mittelpunkt vieler Werke gestellt haben. Oft sollte damit die Vergänglichkeit unserer Existenz

verdeutlicht werden, etwa wenn der Maler an einem glänzenden, saftigen Apfel eine kleine Faulstelle anbrachte. Oder noch deutlicher und weniger subtil, wenn zwischen dem schönsten Obst ein Totenschädel drapiert wurde.

Vielen Künstlern ging es aber schlicht auch nur darum, den Genuss und das Genießen mit ihren Arbeiten zu feiern. Epochen, die diesen Blickwinkel einnehmen, werden oft gefolgt von Zeiten, in denen der Genuss eher unterdrückt wird – sei es nun als zu wenig ernsthaft, sei es als Sünde oder aber aus einer konsumkritischen Haltung heraus, wie wir es auch in unseren Tagen wieder erleben. An einem hübschen Apfel darf man sich heute eigentlich ja erst erfreuen, wenn man seinen ökologischen Fußabdruck genau kennt und den Stundenlohn desjenigen, der ihn gepflückt hat.

Meine Damen und Herren, so reich und vielfältig die Tafel der Kunstgeschichte gedeckt ist, so üppig und verschieden sind auch die Werke dieser Ausstellung. Da duftet das frische Baguette; Zitronen schälen sich von selbst und drehen Pirouetten; Weintrauben fliegen und kullern durch den Raum – wie in den »Stilleben« von **Mathias Roloff**. Gleichsam betörend leuchten die Orangen und Äpfel in **Eva Pietzckers** Radierungen. Aber Vorsicht: passen Sie auf, was Sie sich wünschen, bevor Sie zugreifen, sonst ergeht es Ihnen am Ende wie König Midas, der den törichten Wunsch hatte, dass alles zu Gold werde, was er berührt, wie uns **Claudia Hauptmann** eindrücklich und meisterhaft in ihrem Gemälde in Erinnerung ruft.

Eine Metapher auf das Leben sind auch die großartigen Arbeiten, das Triptychon der russischen Fotografin **Katerina Belkina**: köstlich, frisch und leicht wird uns die Kindheit und Jugend geschenkt; üppig, prall und reif liegt das Leben im Zenit vor uns ausgebreitet; genügsam, in sich ruhend und erhaben werden wir den Lebensabend genießen.

Eine Delikatesse, die man im Leben kennengelernt haben sollte, ist freilich der Hummer. Geradezu der Inbegriff einer Delikatesse. Den hat **Rainer Ehrh** für uns zerlegt. Und falls Ihnen der zu stachelig ist, kochen Sie einfach alternativ sein köstliches Fischrezept. Nicht von Warhol, sondern vom spanischen Fotografen **Miguel Vallinas** sind die Suppen zubereitet, die Sie vor einige Rätsel stellen werden: dass einem im Sterne-Restaurant der gereichte Teller manchmal wie eine fliegende Untertasse vorkommt, mag nachvollziehbar sein, aber hier finden Sie auch eine Konfetti- oder sogar eine Regensuppe!

Apropos: nichts fliegt so einfach vom Himmel auf den Teller, alles muss erst gesät, geerntet oder gejagt werden. **Sarah Deibele** hat eine Serie kleiner, und wie ich meine, ganz exzellenter Radierungen geschaffen, die sie »Broterwerb und Steckenpferd« genannt hat. Dort begegnen wir neben einem Koch u. a. auch einem Jäger. Vielleicht war's nicht dieser, ein anderer aber ganz bestimmt, der die Grundlage für diese prallen Schinken geschaffen hat, die in der Werkstatt der Bildhauerin **Nadine Elda Rosani** im bayrischen Altmühltal entstanden. Die sind übrigens garantiert luftgetrocknet!

Nun, wenn Ihnen das zu herzhaft ist, wenden wir uns dem Süßen zu: **Rosanna Merklin** hat eine Feier in Holz geschnitten und gedruckt, die uns allen, wenn wir ihr beigewohnt hätten, angesichts der riesigen Torte in Erinnerung bleiben dürfte. Darauf hilft nur ein kräftiger Schluck, womit wir zum Genuss aller Genüsse kommen: dem Rausch, der puren Geselligkeit und Lebensfreude, dem Wein! Nicht von ungefähr hatten die alten Griechen und Römer auch einen speziellen Gott für diesen edlen Tropfen. Kein Wunder also, dass sich Bacchus quasi durch die gesamte Kunstgeschichte hindurch trinkt – bis hierher: **Jörg Menge** hat für diese Ausstellung gleich mehrere Weingötter geschaffen, die uns geradezu verführerisch

und auch ein wenig diabolisch entgegen blicken, und zwar im vorderen Raum, wo Sie die Getränke erstehen können. ;-) Ganz und gar von dieser Welt sind hingegen die Herren, die **Tobias Deicke** für uns gezeichnet hat – leicht entrückt, aber durchaus entzückt kosten Sie sich durch die Welt der Weine, zu siebt oder alleine. Auf all diese Genüsse könnten wir notfalls verzichten, nur auf eines nicht: das Wasser, unser Lebenselixier. Das hat uns **Anke Jungbluth** still und leise auf die sonnenbeschienene Fensterbank gestellt. Das Wasser, es ist und bleibt wohl das Köstlichste auf dieser Welt, nicht nur am Morgen danach!

Meine Damen und Herren, sind Sie schon satt? Wenn nicht: heute können Sie ganz ohne Reue genießen, was an diesen Wänden hängt. Nichts davon ist, wie Sie gehört und gelesen haben, vegan oder Low Carb, und ich fürchte, auch nicht gluten- oder laktosefrei. Mit anderen Worten: Haben Sie einfach Freude an und mit diesen »Delicatessen«!

Guten Appetit!

---

### **Nachsatz**

The same procedure like every opening: ein kleiner Nachsatz ...

Bei uns gibt es heute übrigens nur eine Verhaltensregel zum Essen: auch wenn manche Arbeiten sehr realistisch aussehen, knabbern Sie bitte nicht daran. Zumindest nicht, bevor Sie sich für das eine oder andere Werk entschieden haben. Und falls Sie sich doch nicht beherrschen können: Sie können sich die Reste auch gern einpacken lassen. Auf Vorkasse, versteht sich. Und diese finden Sie vorn bei Hannah.

Auch diese Ausstellung wird wieder von Veranstaltungen begleitet. Selbstredend, dass diese angesichts des Titels »Delicatessen« diesmal besonders delikate sein müssen. Am 14. Januar wird es hier einen Event geben, den diese Galerie noch nicht gesehen hat. Für einen Abend verwandelt sich dieser Raum in ein exklusives Restaurant! **Bernhard Moser**, der Leiter des legendären und inzwischen international gefeierten Gourmetfestivals eat!berlin (von Haus aus Koch und Sommelier) wird hier ein 4-Gang-Menü, nebst ausgesuchter Weinbegleitung zaubern. Die Galerie wird betafelt und bestuhlt unter dem Motto: »**Kunst auf dem Teller**«. 20 Gäste dürfen Platz nehmen, vorausgesetzt sie haben sich vorher angemeldet.

Knappe drei Wochen später folgt »**Kunst im Glas**«: Mein Mann, Rainer Knauber, ein ausgemachter Weinliebhaber, seit zwei Jahren Genussblogger und ein Gourmet vor dem Herrn wird am 6. Februar hier seine acht liebsten Weine zur Verkostung vorstellen, vom leckeren Alltagswein bis hin zur Top-Liga. Damit dabei die Begegnung mit Bacchus nicht allzu intensiv wird, stellt unser wunderbarer französischer Nachbar Sébastien wieder ein famoses Buffet zusammen. Auch dafür gibt es nur 20 Plätze – acht davon sind noch frei.

Apropos Glas: Es wird Zeit anzustoßen. **Prost! Saludos! На здоровье!** Um in jenen Sprachen zu sprechen, mit denen diese Werke geschaffen wurden.