

# Nahrungsmittel-Kunst-Konservierung – Konservierungsstrategien für Nahrungsmittel in zeitgenössischer Kunst

**Abstract** Ziel dieses Forschungsprojekts war die Entwicklung und Prüfung neuer Konservierungsverfahren zur Erhaltung von Nahrungsmitteln in Werken zeitgenössischer Kunst. Der Fokus lag dabei auf Verfahren, mit denen Nahrungsmittel bereits während der Herstellung der Kunstwerke präventiv behandelt werden, um ihren alterungsbedingten Zerfall zu verlangsamen. In engem Bezug zu Fragestellungen aus der künstlerischen Praxis bot dieses Projekt Kunstschaffenden, Fachleuten der Konservierung-Restaurierung, der Chemiewissenschaften und Lebensmitteltechnologie die Möglichkeit einer engen, interdisziplinären Zusammenarbeit. Basierend auf Fragestellungen der beteiligten Kunstschaffenden wurden die Alterungsbeständigkeit künstlerisch eingesetzter Nahrungsmittel untersucht sowie die Anwendbarkeit und Wirksamkeit unterschiedlicher Konservierungsstoffe und -verfahren erprobt. Die Entwicklung der Verfahren erfolgte in engem Bezug zu den Standpunkten der involvierten Kunstschaffenden bezüglich der zu konservierenden Erscheinungsform, der angestrebten Dauerhaftigkeit, sowie der Definition zulässiger Eingriffe in die Materialität. Die entwickelten Konservierungsverfahren fliessen in die zukünftige Kunstproduktion der beteiligten Künstler und Künstlerinnen ein. Darüber hinaus eröffnet sich auch die Möglichkeit, diese Verfahren für die Erhaltung museal gelagerter Nahrungsmittel weiterzuentwickeln.



Nahrungsmittel in zeitgenössischer Kunst: Rauminstallation mit leuchtenden Broten (*Kleines Abendbrot*, 2007) der Künstlerin Isabelle Krieg. (Bild: Isabelle Krieg)



Gegen Insektenbefall stabilisierte Brot-Probekörper des Forschungsprojekts. Insektizid und fungizid wirkende Borsäure wurde mittels Niederdruck-Tränkung nach dem Backprozess eingebracht. (Bild: Marc Egger)



Beschleunigte Lichtalterung (Tageslicht > 320 nm) zur Prüfung der Alterungsbeständigkeit von Nahrungsmitteln in zeitgenössischer Kunst. (Bild: Marc Egger)

## Ausgangslage

Nahrungsmittel sind als Materialbestandteil zeitgenössischer Kunst weit verbreitet, unterliegen aber dem Abbau durch Enzyme, Mikroorganismen, tierische Schädlinge, Sauerstoff, Licht und Feuchtigkeit. Typische sichtbare Zeichen ihres Zerfalls sind beispielsweise Veränderungen der Farb- und Formgebung sowie des Geruchs. Manch ein Kunstschaffender begrüsst Motten, Brotkäfer und Mikroorganismen als «Assistierende» zur Umsetzung einer künstlerischen Idee. Im Gegensatz dazu entstand dieses Forschungsprojekt basierend auf dem Bedürfnis zeitgenössischer Künstlerinnen und Künstler, dem alterungsbedingten Zerfall von Nahrungsmitteln entgegenzuwirken. Diese benutzen Nahrungsmittel als Material zur Realisierung ihrer Rauminstallationen, skulpturaler Werke oder Malerei. Dabei stellen sich ihnen oft Fragen zur Alterungsbeständigkeit der Kunstwerke und Möglichkeiten ihrer Konservierung.

## Methoden

Dieses Projekt vernetzte diese Künstlerinnen und Künstler mit Fachleuten der Konservierung-Restaurierung, der Chemiewissenschaften und der Lebensmitteltechnologie. Mit Fokus auf ihre Fragestellungen wurden Konservierungsverfahren für werkrelevante Nahrungsmittel entwickelt. Die Verfahrensentwicklung erfolgte basierend auf Künstlerinterviews, welche die Standpunkte der Kunstschaffenden bezüglich der zu konservierenden Erscheinungsform, der angestrebten Dauerhaftigkeit, sowie ihre Definition des zulässigen Ausmasses konservierender Eingriffe dokumentieren. Die Entwicklung geeigneter Konservierungsverfahren orientierte sich an gängigen Methoden

der Lebensmittelkonservierung sowie an Erhaltungsstrategien, die üblicherweise für den Alterungsschutz von Holzwerkstoffen, Kunststoffen oder botanischen Präparaten genutzt werden. Schwerpunkte bildeten hierbei Versuche zur Prävention und Desaktivierung von Insekten- und Mikroorganismen (z. B. Einbringen von Insektiziden, Gamma-Bestrahlung) sowie die Applikation von Stabilisatoren zur Erhöhung der Farbstabilität. Die Wirksamkeit dieser Verfahren wurde im Modellversuch erprobt, wobei Methoden der Materialanalytik und -prüfung (z. B. Farbmessung, Chemilumineszenz-Analytik, beschleunigte Lichtalterung) zum Einsatz kamen.

## Ergebnisse

Es gelang die Applikation von niedrig-toxischen Konservierungsstoffen, z. B. das Einbringen von Boraten zum Schutz von Backwaren vor tierischem und mikrobiellem Befall. Zudem wurden wirksame Stabilisierungsverfahren entwickelt, um lichtbedingte Ausbleichprozesse an chlorophyllhaltigen Nahrungsmitteln zu verlangsamen. Die entwickelten Konservierungsverfahren fliessen in die zukünftige Kunstproduktion der beteiligten Künstlerinnen und Künstler ein. Die geschaffenen Grundlagen erlauben zudem eine Weiterentwicklung dieser Verfahren, um sie auch für die Langzeit-Konservierung musealisierter Objekte anzuwenden.

Projektleitung:  
Anna Comiotto

Mitarbeit:  
Marc Egger  
Caroline Forster  
Agathe Jarczyk  
Helena Kneubühler, BFH-HAFL  
Markus Vaihinger, BFH-HAFL  
Karin Wyss

Partner:  
BFH-HAFL: Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften  
Isabelle Krieg, Künstlerin  
George Steinmann, Künstler  
Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, Institut für Polymere  
Leoni Studer-Hard  
Irish Museum of Modern Art  
Museum Ludwig Köln  
Berner Fachhochschule

Laufzeit:  
6/2009–10/2010

Finanzierung:  
Berner Fachhochschule, BFH

Kontakt:  
Hochschule der Künste Bern  
FSP Materialität in Kunst und Kultur  
Fellerstrasse 11  
3027 Bern

anna.comiotto@hkb.bfh.ch  
www.hkb.bfh.ch/materialitaet.html

