

Die Gegenwart hängt am Präfix „post“. Wo immer es heute halbwegs um Diskurs gehen soll, hat sich das Wörtchen schier unverzichtbar gemacht. Fast alles ist post-irgendwas: postmodern sowieso, aber auch postfaktisch, postdemokratisch, postmedial, postzeitgenössisch, postdigital. Schon ist denn auch von „post-contemporary art“ die Rede. Oder es wird, wie hier, eine Kunst hervorgekramt, die diese vor Jahrzehnten vorgedacht haben könnte.

Für die Kunst der Post-Internet-Generation erklärt sich seit einiger Zeit das Museum Fridericianum in Kassel unter der Leitung von Susanne Pfeffer zuständig – mit Gruppenausstellungen wie „Speculations on Anonymous Materials“ (2013), „nature after nature“ (2014) und „inhuman“ (2015). Künstler greifen hier Dinge, Phänomene, Eindrücke aus dem Netz auf und lassen sie als Objekte in den physischen Raum treten, bevor diese dann als Bilder wieder zurück in den Kreislauf des Webs gelangen. Mit einer ersten umfangreichen Retrospektive des gerade wiederentdeckten Tetsumi Kudo verschafft das Fridericianum nun dem eigenen Programm einen historischen Kontext. Kudos Werk, obwohl bereits 1990 zum Abschluss gekommen, zieht das angesagte Post-Wording magnetisch an, mit seinen „posthumanen Gefügen“ – so der Ausstellungstext – war es wegweisend für die „heutigen Denksätze des Posthumanismus und des Materialismus“. In den künstlerischen Ideen Kudos wird zudem um 1960 bereits ein Debattemotiv erkennbar, das heute ebenfalls lebhaft diskutiert wird: eine Ontologie, die nicht vorrangig vom Menschen her gedacht ist.

Kudos Œuvre ist in Europa wie auch in Amerika wenig bekannt geworden, obwohl der 1935 in Osaka geborene Japaner 1962, nach einer Ausbildung an der Tokyo National University of Fine Arts, für fünf- und zwanzig Jahre nach Paris gegangen war. Hier und da fanden sich Arbeiten von ihm in Überblicken japanischer Gegenwartskunst, 1970 richtete ihm der Düsseldorfer Kunstverein eine Soloschau aus. Deren Katalog fiel damals dem amerikanischen Künstler Mike Kelley zu dessen Begleitung in die Hände. In einem 2008 verfassten Text zeigte sich Kelley fasziniert von Kudos Assemblagen in ihren „grelen, fast psychedelischen Farben“; die Kreuzungen von Mensch, Natur, Maschine und Prothese wirkten auf ihn wie Versatzstücke aus dystopischer Science Fiction. Kein Wunder, dass Kelley sich auch von dem Abjekten angezogen fühlte, dem Ekel von Schleim, Erguss, Glibber, den Kudo gekonnt in Szene zu setzen wusste. Tatsächlich erscheinen manche Details seines Repertoires wie aus dem



Postapokalyptisch: Tetsumi Kudos dystopische Skulpturen wirken, als träumte zeitgenössische Skulptur von den Eltern. Hier „Votre Portrait“ von 1970.

Foto Fabian Frinzel

Splatterfilm, gern tauchte Kudo seine Objekte in effektvolles Schwarzlicht. Seine eigene Gegenwart war für den Japaner, als er sein Werk in den fünfziger Jahren zu entwickeln anfang, zunächst vor allem dies: posttraumatisch. Davon zeugt in der Kasseler Ausstellung eine kleine, unscheinbare Vitrine an der Wand: In Watte gebettet sind eine geschmolzene Uhr und ein Fußfragment, dazwischen ruht in der Mitte eine geborstene Pilotenbrille auf

schwarzen Haarresten. Die Dinge sind von einer bizarr anmutenden Buchstäblichkeit: „Fossil in Hiroshima, 8.15, 6. Aug. 1945“ lautet der Titel der Arbeit, signiert ist sie mit „Nachleuchten Kudo“. Auf Fahnen zeichnen sich Silhouetten gleich jenen „weißen Schatten“ ab, in die sich der Körper beim Blitz der Atombombe verwandelte und „an der Wand klebte“, wie Kudo angemerkt hat: In diesen Schatten erkenne er „eine große Bedeutung, die

die Tragödie des Krieges noch übertrifft“. Es sind Nachbilder der Menschheit.

Kudo interessierte sich in den fünfziger Jahren für die neodadaistischen Aktivitäten in Japan, bevor er nach Paris ging; er starb 1990 in Tokio. Die nukleare Bombe hatte er nicht aus nächster Nähe erlebt, gleichwohl hallen die Folgen von Hiroshima und Nagasaki in seinem gesamten Œuvre so deutlich nach wie der Zweite Weltkrieg im Werk von Joseph Beuys. Und doch

lassen sich seine kruden Materialcollagen nicht mit der Katastrophe allein erklären. Er selbst glaubte auch nicht, dass Hiroshima als „grausige Tat allein steht“; sie sei „nur eine unter vielen anderen“ gewesen, die von Japanern, Deutschen, Amerikanern und Russen begangen worden seien. Den Humanismus des neunzehnten Jahrhunderts hielt Kudo in seinen Widersprüchen und Aporien für an der Realität der Zeitgeschichte zerschellt und hoffnungslos

nostalgisch. In der Warte eines Wissenschaftlers versetzte er sich in ein späteres Zeitalter („in hundert Jahren“), in dem er die Menschen rückblickend „wie Meerschweinchen“ beobachtet und ohne jeden Skrupel mit Natur und Technik koppelt. Jedweder Humanität tritt er positivistisch, also gleichgültig gegenüber und behandelt Werte von Würde, Idealismus, Religion allenfalls als Kuriosa der Vergangenheit.

In Kassel lernt man nur den Bildhauer Tetsumi Kudo kennen, nicht den Performer und Happening-Aktionisten. Wer die licht gehängte Schau durchmessen hat, versteht am Ende auch den Einstieg mit den klobigen, postenartigen Stummeln und den klebrigen Flüssigkeiten, die wie Ejakulate daraus hervorquellen. Der Penis ist zentrales Sujet im Werk Kudos, aber nicht als Zeichen von Manneskraft: Die zahllosen Glieder, auf die man in der Schau trifft, sind das Gegenteil von phallisch. Schlaf und erlahmt verkörpern sie eine lähmende Impotenz, mit der sich die Fortpflanzung von selbst erledigen wird und damit der Mensch als Krone der Schöpfung.

Formal lässt sich Kudos Objektwelt mühelos in der Zeit um 1960 verorten. Man erkennt Einflüsse des Nouveau Réalisme, einer düsteren Pop-Art, die tief unter die Oberflächen der Gesellschaft vordringen will, wie auch Regungen von Happening und Fluxus. Bei all den abgetrennten Nasen, Mündern, Händen, Augen oder eben den verschrumpten Genitalien mag man an Jasper Johns' Arbeit „Targets with Plasters“ von 1955 denken, die Kudo bekannt gewesen sein dürfte: Johns hatte das Bild einer Zielscheibe mit kleinen Guckkästen aus Holz kombiniert, die beim Öffnen den Blick auf Körperteile freigaben. Das Publikum reagierte darauf in der erwünschten Verstörung.

Ähnlich löst sich der Körper auch bei Kudo in seine Bestandteile auf, die er mit Transistorradios, Leuchtdioden und Trafos in Symbiose treten lässt. Die Rudimente mutieren als Laborexistenzen in Terrarien, Käfigen, Aquarien und kleinen Treibhäusern vor sich hin. In Mündern rauchen Zigaretten, Glieder wachsen gleich Pilzen aus dem Boden. Die Ausstellung lässt sich als Parabel der Evolution im nuklearen Zeitalter lesen und beschreibt die finale Entwicklung bis zum Exodus. Am Ende nämlich wird dieses Œuvre dann doch offen apokalyptisch, vielleicht auch autobiographisch: Es war Alkoholismus, der dem Leben des Künstlers den Garau machte. Der Totenkopf prägt die letzten Bodenarbeiten als Memento mori. Über weite Strecken ist Kudos Werk hingegen neugierig-fatalistisch, bisweilen witzig, jederzeit postmoralisch.

GEORG IMDAHL
Tetsumi Kudo. Retrospektive. Im Fridericianum Kassel; bis zum 1. Januar 2017.

Geschmackssache

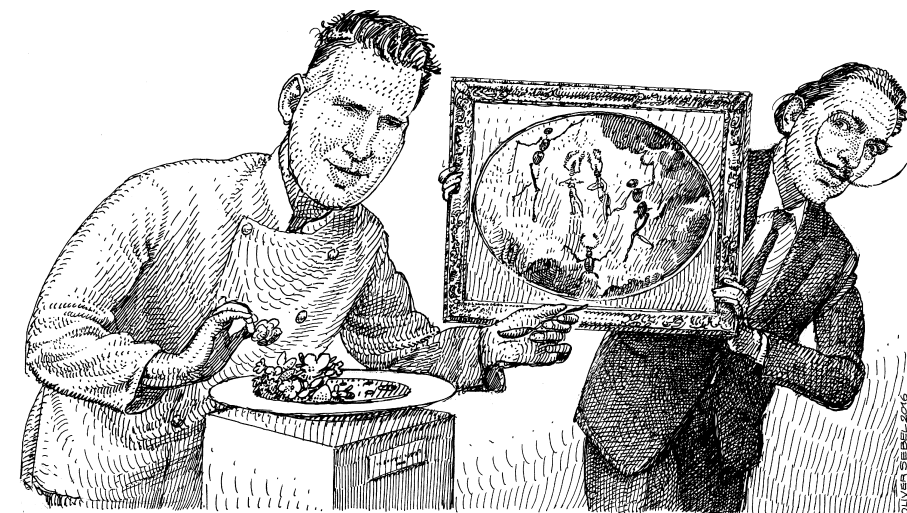
Der Magier aus dem Märchenschloss

Heiko Nieder kocht im Züricher Luxushotel „Dolder Grand“ zwischen lauter Kunstwerken von Weltrang und setzt ihnen eine ebenso kunstvolle wie kunstfertige Küche entgegen.

Wie isst man in einem Haus, das sich um keine stilistischen Konventionen schert, alle Grundregeln des gutbürgerlichen Geschmacks über den Haufen wirft und an nichts anderes als die Freiheit der Kunst glaubt? In einem Haus wie dem „Dolder Grand“, das seit 117 Jahren hoch über Zürich als Fanal des fröhlichsten, schamlosesten Eklektizismus thront, eine verwegene Mischung aus Märchenschloss, Grandhotel und Monsterchalet, ein Disneyland ohne Micky Maus, wie man hier selbst sagt, dafür vollgestopft mit Kunst von Weltrang? Über der Rezeption hängt ein zwölf Meter langer Warhol, auf der Terrasse steht ein voluminöser Henry Moore und in jeder Ecke ein Boteiro, Haring, Barceló. Wie also isst man im Gourmetrestaurant des „Dolder Grand“ zwischen Blattsilberwänden in Gesellschaft von Dali, Hodler und Gerhard Richter mit Sensationsblick weit über Zürich und seinen See hinaus bis zur Rigi und zum Gotthardmassiv?

Die Antwort liegt in den Händen von Heiko Nieder, einem spargelschlanken hochgewachsenen Norddeutschen, der in jedem „James Bond“ wahlweise als Erzschorke oder Zweitheld mitspielen könnte und der doppeltes Glück in seinem Berufsleben hatte: Zum einen lernte er sein Handwerk gleichermaßen bei herausragenden Avantgardisten und Traditionalisten, zum anderen fand er eine schöne große leere Spielwiese vor, als er 2008 im „Dolder“ anfang, um sich dort zwei Michelin-Sterne zu erkochen. Zuvor war das Hotel, das sich ein Midas von Finanzmogul aus Küssnacht am Zürichsee als private Liebhaberei gönnt, vier Jahre lang für mehr als eine halbe Milliarde Franken renoviert und von Sir Norman Foster um zwei mächtige Flügel erweitert worden. Nieder musste also auf kein kapriziöses Stammpublikum und keine bleiernen Traditionen Rücksicht nehmen. Stattdessen konnte er sich vom ersten Tag an so lust- und phantasievoll, so frei von allen Konventionen und kulinarischen Katechismen in seiner Küche austoben, als sei Salvador Dali unter die Köche gegangen.

Mit dem spanischen Surrealisten teilt er indes nicht den Hang zur Selbstinszenierung, sondern nur den spielerischen Drang zur Grenzverschiebung und Horizontverweigerung mit den Mitteln der technischen Perfektion. Ein Kaninchenart wird bei Nieder dank einer Lasur aus Miso, einer Sauce aus grünen Tomaten, eines Reigens aus marinierten Buchenpilzen und einem Bonsai-Gärtchens aus gleich fünfzehn verschiedenen Wiesenkräutern zu einem Pinzettenküchenkunstwerk, das man sich am liebsten



einrahmen würde und dann doch viel lieber aufisst, weil man sich diese kluge Komposition aus Klassizismus und Exotismus, Erdenschwere und Kräuterrische nicht entgehen lassen kann. Auch aus einem Haute-Cuisine-Heiligen wie dem bretonischen Hummer macht Nieder ein Gericht voller Verblüffung, indem er ihn in die unendliche Weite der Aromengalaxie schickt und dort auf eine scheherazadische Safransauce, eine melancholische Mole aus Mexiko, einen würzigen Strauß Schweizer Almkrauter und veruchte Bloody-Mary-Stickstoffperlen treffen lässt.

Heiko Nieder macht sich gern das Leben schwer und es seinen Gästen damit schön. Er sucht permanent die Herausforderung, stellt sich dem Unmöglichen, um es möglich zu machen und scheinbar unvereinbare Geschmäcker auf dem Teller miteinander zu versöhnen. Sein Kabeljau bekommt es nicht nur mit Ingwer, Jasmin und Seigelcreme zu tun, sondern auch mit Kokos und Kapern – eine Aromenkakophonie, die sich hier in schönster Harmonie auflöst, weil jede Komponente ihre Stimme im Orchester kennt und spielt und die Kokossauce – um nur ein Beispiel zu nennen – durch eine exakt dosierte Zitrus-säure in ihrer bedrohlichen Penetranz zu einem Pianissimo zurückgenommen wird.

Die schottische Auster bekommt exotischen Besuch von Wasabi, Hibiskus und Sumach und setzt sich mit den Fremdlingen ins beste Benehmen. Und der Steinbutt findet in Ampfer, Kaviar, Banane und Räucherstör neue Freunde, wobei die Banane als pergamentfeiner Chip und als Stickstoffperlen serviert wird, um jede Annutung von Babybrei zu vermeiden.

So wird das Menu zu einer Tour d'horizon durch das Können eines stilistischen Individualisten, die auch bei zwölf Gängen keine Langeweile kennt, weil sich Heiko Nieder nie ins gemachte Bett der kulina-

rischen Konventionen legt. Selbst ein Standardzwischengang wie das Granny-Smith-Sorbet ist keine Routineübung, sondern wird dank dünner Anchovis-Streifen auf der Nocke, ein paar Tropfen kostbaren Olivenöls aus Jaén und 25 Jahre alten Balsamicos zu einer verblüffenden, fabelhaft funktionierenden Gaumenerfrischung. Und wenn einmal ein Gericht wie der Reh Rücken mit Sonnenblumenkernen, Kohlrabiquadern und Angostura nicht so experimentierfreudig ist, wird das mit einer spektakulären Präsentation wettgemacht – in diesem Fall mit einer schnurgeraden Parade sämtlicher Beilagen, die mit solch millimetergenauer Akkuratess über den Teller marschieren, wie die Soldaten der nordkoreanischen Volksarmee zum Nationalfeiertag am dicken Diktator Kim Jong-un vorbeidefilieren.

Spätestens beim Schokoladenkuchen mit Rosenblättern, Rosenwassergelée und Rote-Bete-Würfeln, der in Wahrheit ein erst vakuumierter, dann schockgefrorener und sich schließlich auf der Zunge wie ein Geisterwesen in Nichts, in nichts als betörende Süße auflösender Schokoladenschau ist, weiß man, was man bei Heiko Nieder im „Dolder Grand“ isst: eine hochästhetische, hochkomplexe Küche bar jeder Konvention, die sich eigene Spielregeln gibt, nichts mehr liebt als die Freiheit der Kunst, dabei die Grenzen des guten Geschmacks rigoros respektiert und immer für eine Überraschung gut ist – so wie beim letzten Coup des Menüs, einem Beutelnchen aus Zuckerpapier, das mit braunen Krümeln gefüllt ist: Es schmilzt auf der Zunge und entfaltet sich im Gaumen, als habe Salvador Dali den surrealistischen Zauberstab geführt, zu einer Schwarzwälder Kirschtorte. JAKOB STROBEL Y SERRA
The Restaurant, im Hotel The Dolder Grand, Kurhausstraße 65, CH-8032 Zürich, Telefon: 0041/44/4566000, www.thedoldergrand.com. Menü ab 198 Franken.

KUNST HALLE BREMEN

MAX LIEBERMANN

VOM FREIZEITVERGNÜGEN ZUM MODERNEN SPORT

22.10.2016 – 26.02.2017

ERMÖGLICHT DURCH:

Karin und Uwe Hollweg / Stiftung

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON:

friede springer stiftung swb WESER KURIER Die Sparkasse Bremen CITIPOST

MEDIENPARTNER

nordwest radio Frankfurter Allgemeine

KULTURPARTNER

NDR kultur

MOBILITÄTSPARTNER

BREMEN ERLEBEN!