

1986  
2016/30 Jahre

Kunst als Gegenteil

im **Tal**

**Bea Meyer, Dieter Froelich &  
Thomas Hettche**

26. November 2016

# Samstag, 26. Nov. 2016

**15:00** im Tal – Talgang

**Talgang mit einigen Weg- und Denkmaren**

WEGE ZWISCHEN DÖRFERN

**Bea Meyer**

COVER 2016, 9 textile Hüllen

Einweihung der 50. Arbeit im Tal

**Thomas Hettche**

PFAUENINSEL

Gelesen von Verena Noll

Shuttle-Bus von Werkhausen nach Weyerbusch ins Depositum

**17:00** im Depositum

**Finissage der Jubiläumsausstellung**

IM TAL: DREISSIG JAHRE, FÜNFZIG WERKE

& EINIGE WÜNSCHE

Ein letzter Blick in die Ausstellung

**18:00** im Haus für die Kunst

**Dieter Froelich**

RESTAURATION A.A.O.

Vortrag/Gastmahl

**Thomas Hettche**

PFAUENINSEL

Lesung von Verena Noll

# die Gäste

**Dieter Froelich**, geb. 1959 in Walsrode; Volksschule, Berufsausbildung, »zweiter Bildungsweg«, Zivildienst; 1982–1985 Studium der Malerei und Plastik an der Fachhochschule für Kunst und Design in Hannover (Diplom); 1985–1988 Studium an der »Städelschule« in Frankfurt am Main. Malerei und Kunsttheorie bei Jochims, Kochseminare bei Peter Kubelka und Plastik bei Michael Croissant (Meisterschüler).

**Thomas Hettche**, geb. 1964 im Dorf Treis (Vogelsberg); Studium der Germanistik, Philosophie und Filmwissenschaft in Frankfurt am Main; lebt als freier Schriftsteller in Berlin und in der Schweiz; 1995–1999 Juror des Ingeborg Bachmann-Preises in Klagenfurt; 2003 Poetik-Dozentur der Mainzer Akademie der Wissenschaften; 2002–2015 Projektleiter/Juryvorsitzender des »Psycher: Literaturpreises Leuk«; 2016 Fellow des Kulturwissenschaftlichen Kollegs Konstanz

**Bea Meyer**, geb. 1969 Karl-Marx-Stadt, 2003 Meisterschülerin bei Prof. Helmut Mark; 2000 Diplom Interdisziplinäre Kunst, HGB Leipzig; 1997–1998 Kongelige danske Kunstakademi Kopenhagen; 1994–2000 Studium Medienkunst, HGB Leipzig; 1989–1991 Textildesigner; letzte Ausstellungen: 2016 Galerie b2\_ Leipzig, Trinitatis-Kirche Leipzig, Kunstmuseum Liechtenstein; 2015 Kunstmuseum Bonn, Grassimuseum für Angewandte Kunst Leipzig, Kunsthalle der Sparkasse Leipzig

**Verena Noll**, geb. 1971 in Wien; Schauspielstudium und Studium der Germanistik in Wien; von 1994–2002 Engagements an verschiedenen deutschsprachigen Bühnen, u.a. Staatstheater Wiesbaden, Staatstheater Darmstadt, Oper Leipzig, etc. ... Seit 2002 freischaffend, Mitbegründerin der Theatercompagnie erweiterte zugeständnisse leipzig/wien; Zahlreiche Lesungen, Dreharbeiten, Sprachaufnahmen, Theaterprojekte. Zuhause in Leipzig.

# Restauration a.a.O.

## Vortrag

Ein bebildeter Vortrag zum Thema Kochen als Kunstgattung von Dieter Froelich RESTAURATION A.A.O.

## Gastmahl

Unter dem Titel FÜR MARIE findet im Anschluss an den Vortrag ein Gastmahl der Restauration a.a.O. statt, dessen Speisenfolge von Thomas Hettches Roman PFAUENINSEL inspiriert ist.

Neben Aperitif, Wasser, Wein, Digestif und Mokka wird ein aus fünf Speisen bestehendes Menü serviert. Die Speisenfolge beinhaltet auch Zutaten tierischer Herkunft. Dieter Froelich führt in die einzelnen Gänge ein und hat für die Gäste dieses Mahles ein Textheft mit Wissenswertem zu den Speisen in einer signierten und nummerierten Auflage von 100 Exemplaren gestaltet und handgefertigt.

## Lesung

Zwischen zwei Gängen wird Verena Noll aus dem Roman PFAUENINSEL von Thomas Hettche lesen.

# Über die Restauration a.a.O.

Die Restauration a.a.O. ist ein Gedankengebäude, das zu unterschiedlichen Zeiten an unterschiedlichen Orten konkrete Formen annehmen kann. Das 2003 von Dieter Froelich ins Leben gerufene (Koch) Kunstprojekt vereint verschiedenartige Handlungsräume und -motive unter seinem Dach.

## **Die Restauration a.a.O. ist ein Speiselokal.**

Die Abkürzung »a.a.O.« stammt aus dem wissenschaftlichen Zitieren und steht für »am angegebenen Ort«. Das konzeptuelle Speiselokal hat dementsprechend keine festen Öffnungszeiten und auch keinen festen Platz, sondern wird in unterschiedlichen Zusammenhängen an verschiedenen Orten realisiert. Dabei kann es sich um ein leerstehendes Ladenlokal, eine Werkstatt, eine Galerie, ein Museum oder um andere Orte handeln, an denen Froelichs mobile Küche installiert ist.

Den Gast erwartet in der Regel ein mehrgängiges Menü. Über die zubereiteten Speisen, ihre Herkunft und ihre Geschichte, informiert jeden Esser ein kleiner, einführender Vortrag und ein handgefertigtes Textheft. Das Angebot richtet sich an Gäste, die sich auf ungewohnte Speisen einlassen wollen. Die Essenden sollen zwar nicht mit einer postdadaistischen Geste durch Speisen verschreckt werden, dennoch wird es an der Tafel der Restauration a.a.O. die Erfahrung des Fremden geben – das Fremde im Eigenen sozusagen.

Restauration bedeutet auch Wiederherstellung. In diesem Sinne sind meist Gerichte zu erwarten, die in unserer Küche vorhanden waren, aber mittlerweile fast vergessen sind. Dabei geht es keineswegs um ein nostalgisches Erinnern an die Rezepte unserer Großmütter oder gar um Propaganda für eine imaginäre Küche der guten, alten Zeit, sondern um »Kulinarische Archäologie«, wie es der Publizist Jörg Biesler einmal formulierte.

Speisen sind Bilder, und Nahrungszubereitung ist Weltentwurf. Beim Kochen spiegelt sich das individuelle und kollektive Weltverständnis von Koch und Gesellschaft. Wachstumsdenken und Novitätenszwang haben längst Einzug gehalten in die Köpfe der Kochenden. In Opposition zu diesem Wettbewerbskochen betreibt die Restauration a.a.O. kulinarische Abrüstung. Von daher müssen die Gäste verzichten auf Erlebnisgastronomie, Arrangements, Potpourris, Carpaccios, Variationen von ... und an ..., überpuderte Dessertteller, manierierte Amuse Gueules, gut gemeinte Tischdekorationen, Hintergrundmusik, schlechte Bilder an den Wänden und anderen Unsinn.

## **Die Restauration a.a.O. ist ein Kochkunstprojekt**

Kunst ist Setzung. Und um einer verbreiteten Vorstellung entgegen zu treten: Kunst drückt nichts aus, sondern sie konstituiert. Ein Brei aus Kartoffeln, Butter, Sahne und Gewürzen auf einem Teller ist a priori nicht weniger Kunst, als ein Brei aus Pigmenten, Bindemitteln und Füllstoffen auf einer Leinwand. Nahrungszubereitung ist Formulierung von Weltansicht und Weltverständnis. Die Zutaten bezüglich Produktion und Rezeption sind ähnlich denen der anderen Künste: Idee, Intention, Material, Form, Beherrschung der Mittel, Stil, Maß, Proportion, Geschichte, Tradition, Mode und nicht zuletzt der Geschmack.

Die Restauration a.a.O. hat sich im Kontext der bildenden Kunst entwickelt, mittlerweile aber sind kategoriale Einordnungen in den Hintergrund getreten. »Mich interessiert der Bildbegriff im weitesten Sinne. Wer generiert welche Bilder aus welchem Grund und zu welchem Zweck?« (Froelich)

## **Die Restauration a.a.O. ist eine Plastik**

# Anmeldung & Kontakt

**Der Kostenbeitrag für Rundgang, Lesung und Gastmahl beträgt pro Person 45 Euro, für Mitglieder des Fördervereins 30 Euro.**

Die Zahl der Gäste ist auf 60 beschränkt!

Eine Anmeldung ist bis 16.11.2016 erforderlich unter T +49 2686 604 oder an [post@im-tal.de](mailto:post@im-tal.de). Die Anmeldung ist verbindlich nachdem der Kostenbeitrag bei uns eingegangen ist.

**Bankverbindung.** im Tal – Stiftung Wortelkamp

IBAN: DE14 5735 1030 0150 1849 27

## **im Tal – Stiftung Wortelkamp**

Altes Schulhaus | Schulstraße 18 | 57635 Hasselbach

T +49 2686 604 | F +49 2686 8139 | [www.im-tal.de](http://www.im-tal.de) | [post@im-tal.de](mailto:post@im-tal.de)

**Haus für die Kunst.** Schulstraße 18 | 57635 Hasselbach

**Depositum.** im Bruch 3 | 57635 Weyerbusch

**Öffnungszeiten.** Die Anlage ist jederzeit gegen ein Entgelt von 5 Euro zugänglich. Die Ausstellung ist nach Voranmeldung unter T +49 2686 604 zu besuchen.

Weitere Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten oder eine Wegbeschreibung finden Sie unter [www.im-tal.de](http://www.im-tal.de)

**Förderer.** Die ›im Tal – Stiftung Wortelkamp‹ und der Kunstverein Hasselbach e.V. bedanken sich für die Unterstützung bei der Verbandsgemeinde und dem Kreis Altenkirchen, bei der Sparkasse Westerwald-Sieg, der Westerwald Bank e.G. und dem Förderverein ›im Tal‹ sowie besonders beim Land Rheinland-Pfalz.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR  
WISSENSCHAFT,  
WEITERBILDUNG UND KULTUR