

Pressemitteilung

ARTKIBO präsentiert

Arpad Dobriban

FOODPRINTS

Objekte - Fotografie

Vernissage: Freitag, 08. August 2025, 19:00 Uhr

ART Hotel Braun, Uhlandstraße 1, Kirchheimbolanden

Besichtigung: Montag bis Freitag, 08:00 bis 22:00 Uhr

Im Rahmen der Kulturnacht 2025 lädt das ART Hotel Braun zur Eröffnung seiner 19. Ausstellung seit 2016, als Thomas Baumgärtel seine vierzehn Meter lange Spraybanane im April bei Schnee und Graupelschauer an die Hotelfassade sprayte.

Die neue Ausstellung FOODPRINTS von Arpad Dobriban zeigt in zwei Serien Fotografien und Objekte, die, wie es das Wortspiel im Titel vermuten lässt, mit Lebensmitteln und Kochen zu tun haben. Gekrönt wird die Schau durch das Manifest des Kochens von Arpad Dobriban, gleichsam die Quintessenz der praktischen Erfahrungen, gemeinschaftlichen Erlebnisse und singulären Gedanken des Künstlers, gewonnen aus der intensiven Recherche zur uralten Kulturtechnik der Nahrungszubereitung, die alle Menschen verbindet und vom Tierreich abhebt. Der Text ist aus einzelnen geschnittenen Versalien akkurat auf braunes Packpapier gestempelt und nimmt in seinem 80 Zentimeter hohen Rahmen den Betrachter sogleich in den Bann. Allerdings erschließt sich das Geschriebene erst mit ein wenig Geduld, da der Künstler die Wörter ohne Zwischenräume wie eine Buchstabenkette aneinandergereiht hat. Umso intensiver wirkt der Inhalt des Gelesenen. Und hier liegt die unverwechselbare Kunst von Arpad Dobriban. Durch die messerscharfe Analyse von vertrauten Substanzen und althergebrachten Gebräuchen verbreitet sich die klare Botschaft: Es wird eben keinesfalls nur mit Wasser gekocht.

Arpad Dobriban, gebürtig aus Komlo in Ungarn, begann sein Kunststudium 1979 an der Münchener Kunstakademie bei Professor Leo Kornbrust, wechselte 1981 an die Westberliner Hochschule für Bildende Künste zu Professor Shinkichi Tajiri, von hier nach vier Jahren an die Kunsthochschule Düsseldorf in die Klasse von Professor Nam June Paik. Die nächste Station (1986-1988) führte ihn als Gasthörer zu Professor Peter Kubelka an der Städelschule Frankfurt. Anschließend kehrte Arpad Dobriban an die Kunstakademie Düsseldorf zurück, um 1989 als Meisterschüler von Nam June Paik sein Kunststudium mit dem Akademiebrief abzuschließen.

Die westdeutschen Studienorte München, Berlin, Düsseldorf, Frankfurt sind mehr als geografische Stationen. Die Lehrmeister von Arpad Dobriban sind Weltenöffner, da sie selbst aus ganz unterschiedlichen Kulturkreisen stammen. **Leo Kornbrust** (1929-2021) aus dem saarländischen Sankt Wendel steht als gelernter Schreiner und Bildhauer für Bodenhaftung, **Shinkichi Tajiri** (1923-2009), ein in Kalifornien geborener Japaner, der 1956 nach Amsterdam übersiedelte, dreimal an der Dokumenta in Kassel vertreten war und 1969 den Ruf an die Hochschule in Berlin erhielt, vermittelt Internationalität und gedankliche (Barriere)Freiheit im Umgang mit Allem. **Nam June Paik** mit koreanischen Wurzeln und Fluchterfahrung und Übersiedlung nach Japan, wo er sich der Wissenschaft der westlichen Ästhetik widmete, später in Deutschland als Komponist unter Stockhausen Musik studierte und während seiner Zeit als Professor an der Düsseldorfer

Kunstakademie (1979-1996) hauptsächlich in New York lebte, baute aus Fernsehern legendäre Kunstobjekte und zeigt, dass Kunst in jeder kulturellen Errungenschaft innewohnt.

Richtungsweisend für das spätere künstlerische Schaffen von Arpad Dobriban wurde das Studium bei dem österreichischen Professor **Peter Kubelka**, der in den achtziger Jahren den Fokus auf das „Kochen als Kunstgattung“ richtet. Bereits während seiner Gasthörerschaft bei Peter Kubelka konzipierte Arpad Dobriban seine erste Kochveranstaltung in Düsseldorf mit dem Titel „Petersburger Hängung und „Jagdschlussessen“. Daraus entwickelten sich die Aufsehen erregenden kommentierten Speisefolgen, ein Hauptschaffensbereich von Arpad Dobriban über drei Jahrzehnte. In den inszenierten Gastmahlen geht es um gemeinsame Geschmackserfahrungen, das Partizipatorische in der Kunst, um das kommunikative soziale Erlebnis und gleichzeitig um die Entstehungsgeschichte der einzelnen Speisen, ihrer Zutaten und ihrer kulturhistorischen Bedeutung.

Für Arpad Dobriban ist FOODPRINTS das zweite Projekt in der Kleinen Residenz. Sein Debut gab der Künstler vor elf Jahren mit einer spektakulären Barocktafel für einhundert internationale Gäste im Schlossgarten von Kirchheimbolanden. Am 30. August 2014 stand die Kommentierte Speisefolge unter dem vielsagenden Titel „Der herrschende Humor. Von der Ungleichheit der Geschmäcker“. Mit der Ausstellung FOODPRINTS wird der Faden wieder aufgenommen, neue Projektideen sind bereits auf dem Tisch. So gesehen ist FOODPRINTS ein Amuse gueule vor dem nächsten Gastmahl am Donnersberg, das sich kein Besucher der Kulturnacht Kirchheimbolanden entgehen lassen sollte!

Die Einführung in die Ausstellung übernimmt Dr. Lydia Thorn Wickert, Kuratorin und verantwortlich für das Kunstkonzept im ART Hotel Braun in Kirchheimbolanden.

Über eine Vorankündigung sowie Berichterstattung würden wir uns sehr freuen. Für ein Gespräch mit dem Künstler und Vorbesichtigung der Ausstellung übernehmen wir gerne die Terminvereinbarung per Mail oder Mobilfunk: tw@thornconcept.eu | Tel: 0151 1890 6015.

Dr. Lydia Thorn Wickert | thornconcept.
03.06.2025