

Eine uralte Kulturtechnik

Der ungarische Künstler Arpad Dobriban stellt ab Freitag in Kirchheimbolanden aus

VON JEANNETTE ANTHES

Während der Kirchheimbolander Kulturnacht lädt das Art Hotel Braun zur Eröffnung der neuen Ausstellung „Foodprints“ von Arpad Dobriban ein.

In zwei Serien mit Fotografien und Objekten widmet sich der in Düsseldorf lebende Künstler Lebensmitteln und dem Kochen. Seit Mitte der 1980er Jahre befasst sich Arpad Dobriban künstlerisch mit dem Vorgang des Kochens und dem Umgang mit Nahrung. Als uralte Kulturtechnik verstanden, verbinde die Nahrungszubereitung die Menschen. Das unterscheide uns in der Konsequenz auch von der Tierwelt, wie er erklärt. Er wende dies auf die Kunst an und ergänzt: „Beim Kochen passiert nichts anderes als in der Malerei oder dem Skulpturieren. Die eigene Haltung zur Welt, mit welchen Dingen wir umgehen, wird dadurch sofort sichtbar“.

Seit über 30 Jahren bilde das Ko-



Arpad Dobriban mit Arbeiten aus seiner Ausstellung „Foodprints“. FOTO: JAKI

chen und die Kochkultur ein wichtiges Zentrum seiner künstlerischen Arbeit. Dobriban will zeigen, welche künstlerischen Qualitäten dem Vorgang innewohnen, hat hierzu auch ein Buch verfasst. „Mein Fokus liegt auf dem Kochen als eine Tätigkeit, die das Überleben sichert und eine der wichtigsten Grundlagen für uns Menschen ist“. Die Fähigkeit, etwas vom „Rohmaterial zu transferieren“, ginge jedoch an vielen Stellen verloren, so seine Feststellung.

Die moderne Lebensmittelindustrie sieht Dobriban als den großen Gegner. In seiner neuen Ausstellung greift er diesen Konflikt in Form von Abgüssen industriell hergestellter Gebäcke auf. Die in Gipsformen gegossenen Objekte inszeniert er als Negative in farbigem Silikon. Eine spezielle Lichteinrichtung soll einen zusätzlichen Effekt setzen. Gut 30 Stück habe er vorbereitet. Die endgültige Anzahl in der geplanten Ausstellung mache er von den Gegebenheiten im Hotel

abhängig, wie Dobriban ankündigt.

Hinter der Entscheidung für die Industrieprodukte steht die Auseinandersetzung mit der „Substanz, die wir zu uns nehmen“: „Aus dieser bestehen wir. Und eben jener sind wir durch die Produkte der Großindustrie beraubt worden“, erläutert er weiter. Die industrielle Verarbeitung und die Zutaten seien zum größten Teil nicht zum Überleben gedacht, sie erzeugten nur das Aussehen. „Hier akkumuliert sich das, was diese Problematik auszeichnet“, so seine Schlussfolgerung.

In einer zweiten Serie zeigt Dobriban Texte, die er aus einzelnen geschnittenen Versalien akkurat auf braunes Packpapier gestempelt hat. Präsentiert werden diese als Fotos, die er in „Camera Obscura“ Technik mit einer Polaroid Lochbildkamera aufgenommen hat. Das Geschriebene erschließt sich dem Betrachter allerdings nur mit etwas Geduld: die Worte sind ohne Zwischenräume in einer Buchstaben-

kette aneinandergereiht.

Bekannt ist der 1957 in Komlo/Ungarn geborene Künstler zudem für seine „inszenierten Gastmahl“. Auch in Kirchheimbolanden fungierte er bereits als Gastgeber eines kulinarischen Events. 2014 richtete er im Schlossgarten eine große Barocktafel mit 100 Gästen aus.

Arpad Dobriban arbeitet als bildender Künstler und blickt auf zahlreiche Ausstellungen im In- und Ausland zurück. Für seine als „kommentierte Speisefolgen“ bezeichneten Kulinarikerevents in Museen, Galerien und anderen Orten nutzt er einen speziellen Lkw, den er zur mobilen Küche umgebaut hat.

DIE AUSSTELLUNG

„Foodprints“ von Arpad Dobriban ist von 8. August bis 20. Januar 2025 im Art Hotel Braun, Umlandstraße 1 in Kirchheimbolanden, täglich von 8 und 22 Uhr zu sehen. Der Eintritt ist frei. Die Vernissage findet am 8. August um 19 Uhr statt.