

BE

#22

RAQUEL
PAIEWONSKY
BODIL FURU
CHOY KA FAT

LEA PORSAGER
MIKKO RIKALA
ADRIANA CORRAL
JUSTIN BOYD
STEVEN JOUWERSMA
ELIZABETH WILLING
DAFNA MAIMON

u.a./i.a.

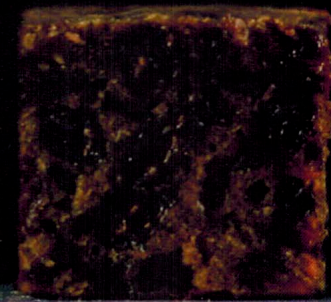


000000008,00 €
000000000,00 \$
000000000,00 ¥

770946 358008

A necklace with yellow and white beads and a woven hat on a black background. The necklace features a mix of smooth yellow oval beads, white textured beads, and white fabric-like beads. The hat is a light brown woven style. The background is solid black.

ELIZABETH



< Hochzeitskuchen für **DESSERT II** 2014, Kuchen aus Trockenfrüchten, serviert mit elastischer Halskette aus essbarem Zuckerguss und Mandel-Dekorationen / ^E
Wedding cake for **DESSERT II** 2014, Fruitcake served alongside elastic necklace strung with edible icing and almond decorations

Kuchen, Kuben, Kunst / ^E Cake, Cubes, Creativity

WILLING

text KARIN SCHULZE

Mit Essen spielt man nicht! Wirklich? Spielen nicht alle anspruchsvolleren Köche mit dem Essen – bis hin zu Ferran Adrià und Heston Blumenthal? Ist es wirklich schlimm, wenn das weichere Innere eines Brotes oder ein goldglänzender Berg von Kartoffelbrei zu kreativen Experimenten anstiften? Und selbst wenn Nahrungsmangel für Millionen Menschen bitterer Ernst ist – könnte es nicht sein, dass wir mit dem Essen noch nicht genug herumspielen, um es ernst genug zu nehmen?

Auf diese Idee könnten einen die Arbeiten der australischen Künstlerin Elizabeth Willing bringen. Schon im zweiten Jahr ihres Kunststudiums an der Queensland University of Technology begann sie Techniken des Kochens und Backens zu verwenden. Seither erkundet sie mit Installationen, Objekten und performanceartigen Degustationen die ernsthaften Implikationen der Beschaffenheit unserer Nahrungsmittel, die Wechselwirkungen zwischen dem Geschmack und den übrigen Sinnen sowie die psychosozialen Kontexte von Essensritualen.

Besonders angetan hat es Willing die Hochzeitstorte, die oft mehrstöckig ist, innen aus Früchtekuchen besteht und außen mit Marzipan und weißem Zuckerguss reich dekoriert

^E

You shouldn't play with your food! Really? Don't all the more ambitious cooks play with food – even those like Ferran Adrià and Heston Blumenthal? Is it really such a bad thing when the soft insides of a loaf or a gold-shimmering pile of mashed potato trigger creative experiments? And even when a shortage of food is a bitter fact of life for millions of people – is it possible that if we played around with food more, we might begin to take it seriously enough?

The works of Australian artist Elizabeth Willing could lead us to that idea. As early as the second year of her art studies at Queensland University of Technology she began to use techniques of cooking and baking. Since then she has been exploring the serious implications of our foodstuffs and their character with installations, objects and performance-like degustations, considering the reciprocal effects between taste and the other senses, as well as the psychosocial contexts of eating rituals.

Willing is particularly taken with the wedding cake, which often has several layers consisting of fruitcake inside and rich marzipan and white sugar icing as decoration on the outside. A number of her works investigate the components of this quasi-architectonic, sweet delicacy. For *Render*

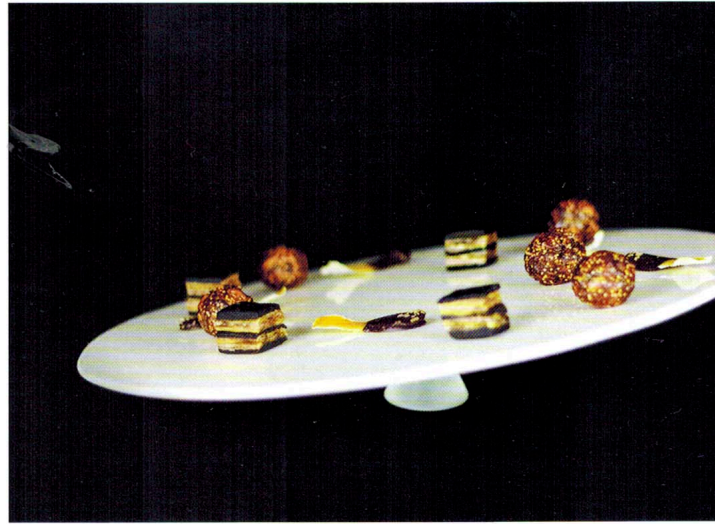
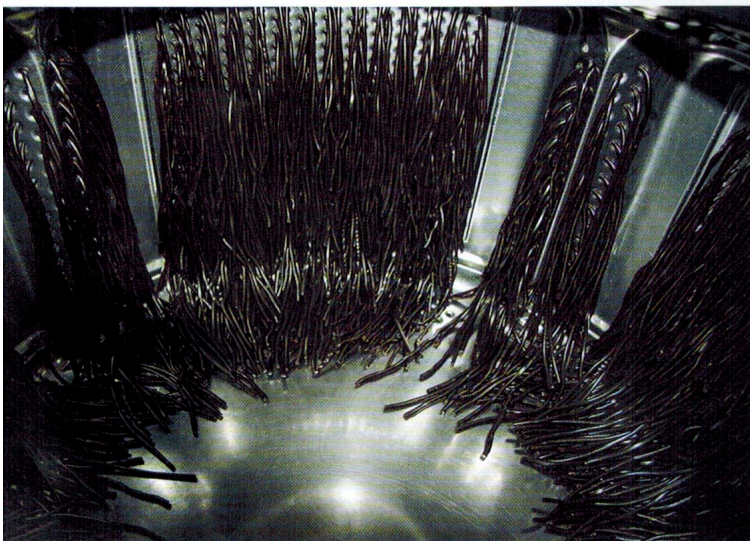
ist. Etliche ihrer Arbeiten erkunden die Bestandteile dieses quasi-architektonischen Naschwerks. Für *Render* (2008) etwa bespachtelte sie eine Mauer mit einer Zuckerglasur wie mit einem feinen, weißen Zierputz.

Bei *Goosebump* (2011) überzog sie eine neun Meter lange, weiße Wand mit Reihen aus weiß glasierten Pfeffernüssen, die sie mit Zuckerguss aufklebte und wie bauchige Ausbuchtungen (»goosebumps« ist Englisch für »Gänsehaut«) der Wand erscheinen ließ. Die Ausstellungsbesucher konnten in die weiße Zuckerschicht hineinbeißen und den braunen Lebkuchenteig im Inneren freilegen. Dabei akkumulierte die Wand – zunehmend getüpfelt wie eine Arbeit von Niele Toroni – die Spuren des kollektiven Verzehrs. Nachen bekam malerische Qualität, während Assoziationen ans essbare Häuschen der Hexe aus dem Grimm'schen Menschenfresser-Märchen »Hänsel und Gretel« den Spaß ins Unheimliche spielen ließen.

Gern arbeitet Willing auch mit der weichen Masse, aus der Marshmallows bestehen. Für *Tableau (Mallow)* (2010) hat sie mit dem Zucker-, Eischnee- und Gelatine-Mix den Raum zwischen zwei aufeinander gestülpten runden Holztischen so verfüllt, dass die Tischplatten einem Keks mit Cremefüllung gleichen. Passend dazu hat sie für *Piping* (2010) zwei Stühle so aufeinander gepresst, dass zwischen ihnen eine Spritztüte, prall gefüllt mit Buttercreme, ihren Inhalt nach und nach ausspuckt, während durch den Rest des Tütenleibes pflanzliches Öl hindurchschwitzte und auf den Boden tröpfelte.

Bei dieser Arbeit kommt eine Qualität von Nahrungsmitteln zum Tragen, die Willing besonders schätzt. Sie können,

ECONOMY 2012, Detail: Tischplatte, Waschmaschinentrommel aus rostfreiem Stahl, Lakritze, 60 × 60 × 150 cm / **E** 2012, detail: table base, stainless steel washing machine tub, licorice, 60 × 60 × 150 cm



DESSERT 2013, kippende Servierplatte, 1,5 × 60 × 3 cm / **E** 2013, tipping plate, 1,5 × 60 × 3 cm

(2008), for example, she primed a wall with sugar icing as if using a fine white, decorative rendering.

In *Goosebump* (2011) she covered a nine-metre-long white wall with rows of white-iced Pfeffernüsse, sticking them on with sugar icing and making them appear like "goosebumps" on the wall. Visitors to the exhibition could bite into the white sugar coating and so expose the brown gingerbread dough inside. In this way, the wall – increasingly spotted over like a work by Niele Toroni – accumulated the traces of collective consumption. This nibbling developed a painterly quality, while associations with the witch's edible house in the Grimms' fairy-tale of cannibalism, "Hans and Gretel", turned the fun into something rather more uncanny.

Willing also likes to work with the soft mass that marshmallows are made from. For *Tableau (Mallow)* (2010) she filled the space between two stacked round wooden tables with the mix of sugar, beaten egg whites and gelatine, so that the table tops resembled a biscuit with cream filling. In a similar way, for *Piping* (2010) she pressed two chairs so firmly against each other that a piping bag placed between them, which was packed with mock cream, gradually disgorged its contents. Meanwhile vegetable oil seeped through the rest of the bag and dripped onto the floor.

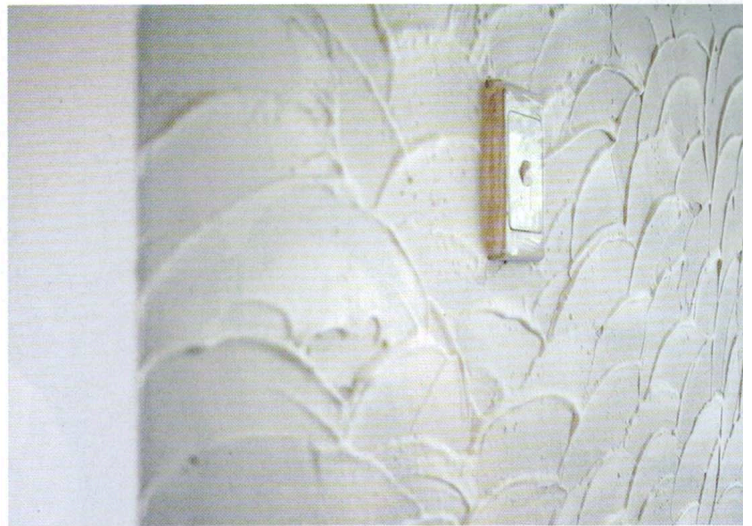
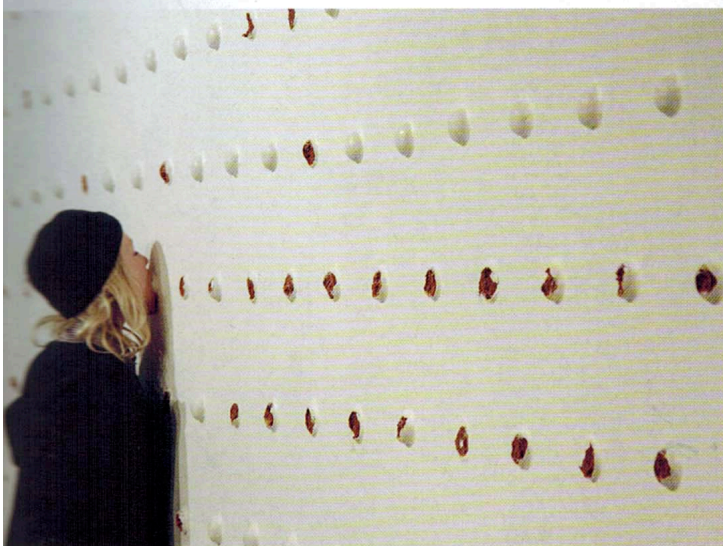
This work brings to bear one characteristic of foodstuffs that Willing appreciates particularly. They can, or so she says, "perform for me": as organic materials they are subject to processes of change, which makes them – so to speak – into active participants. By contrast to the food pieces by Swiss Fluxus artist Dieter Roth, however, in her works Willing is

so sagt sie, »für mich performen«: Als organische Materialien sind sie Veränderungsprozessen unterworfen, die sie quasi zu Handelnden machen. Anders aber als bei Lebensmittelarbeiten des Schweizer Fluxuskünstlers Dieter Roth geht es Willing weniger um ästhetische Begleiterscheinungen des Verfalls als um Transformationen, die Nahrungsmittel wie Zucker oder Käse harten (Bau-)Materialien wie Zement oder Kunststoff annähern.

In Berlin ist sie bei ihren oft stundenlangen Materialerkundungs-Exkursionen durch Lebensmittelläden auf Scheiblettenkäse gestoßen. Verwendet hat sie den fliesenartig geformten und nur mehr käseähnlichen Brotbelag für ein bildartiges Papierobjekt, das sich durch die aufgedrückten, langsam trocknenden Quadrate auf interessante Weise zu wellen begann, und für eine Art Landschaftstableau, bei dem unterschiedlich gefärbte Light- und Vollfettvarianten des Kunstkäses an Farbverläufe eines Sonnenuntergangs denken lassen.

Aspekte der Nahrungsaufnahme thematisiert Willing mit mehrteiligen Dessert-Degustationen, zu denen sie ausgewählte Gäste lädt. Ein Gang etwa dekonstruiert Bestandteile des Hochzeitskuchens: Mandeln und Zuckerguss bekommen die Gäste in Form einer essbaren Kette umgehängt, die durch Körperwärme bald zu duften beginnt, während sie das Kucheninnere als schmucklosen Kubus auf einem Teller serviert. Ein kugelförmiges Trinkgefäß mit lippenförmiger Öffnung, aus der ein körperwarmer Sake-Cocktail rinnt, erinnert daran, dass Genährtwerden die kreatürliche Urform des Essens ist. Ein weiterer Gang besteht aus einer kippeligen Platte mit Desserts. Nimmt man von den Petits

GOOSEBUMP 2010, Installationsansicht, Pfeffernüsse und Zuckerguss, 900 × 300 cm / **E** 2010, installation view, peppernüsse and royal icing, 900 × 300 cm

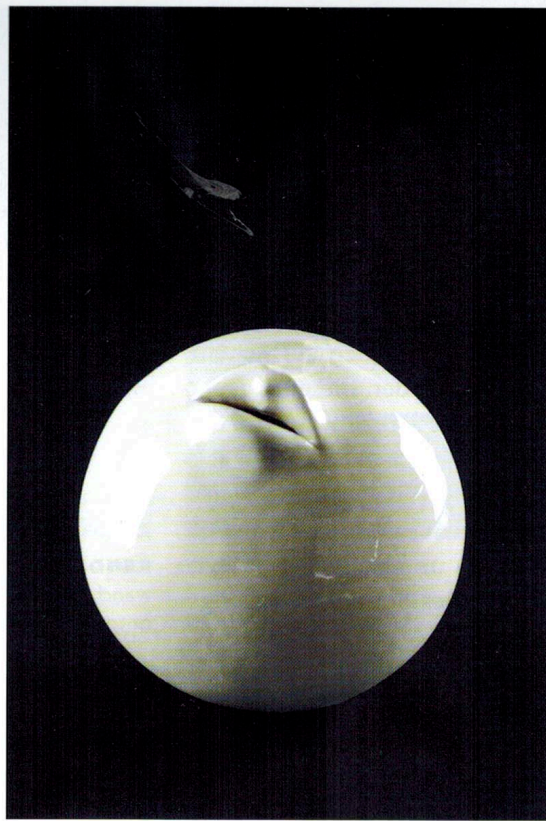
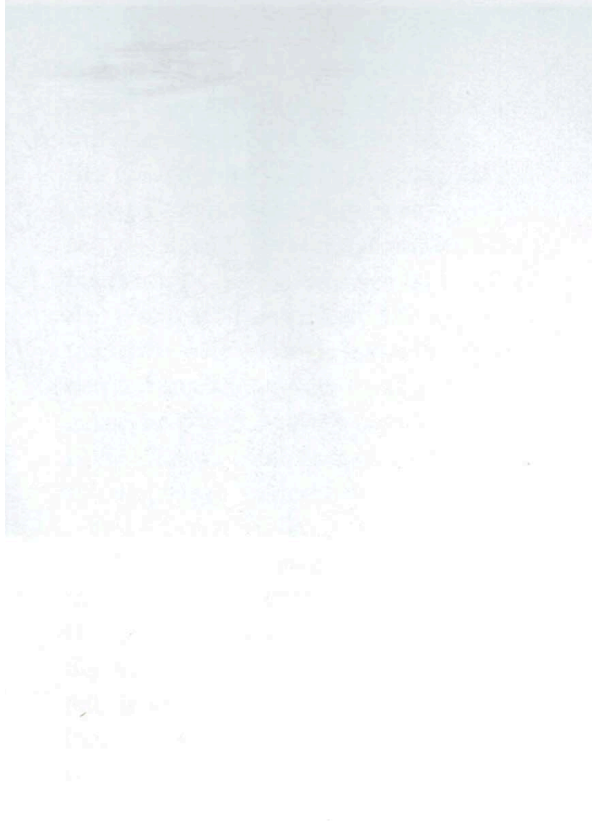


RENDER 2009, Putz aus Zuckerguss auf Galerie- wand, 200 × 300 cm / **E** 2009, royal icing rendered onto gallery wall, 200 × 300 cm

less interested in the accompanying aesthetic phenomena of decay and more in transformations that make foodstuffs such as sugar or cheese resemble hard (construction) materials such as cement or plastic.

In Berlin, during her frequent hour-long excursions through food shops to explore materials, she came across processed cheese slices. She used the tile-shaped, these days only cheese-like sandwich fillers for a pictorial paper object, which began to ripple interestingly as a result of the gradual drying out of the squares she had pressed onto it. She also used it for a kind of landscape tableau, whereby the differing colours of the light and full-fat varieties of the artificial cheese suggested the colour patterns of a sunset.

Willing investigates aspects of the consumption of food through several-part dessert-degustations, to which she invites selected guests. One course, for example, deconstructs components of the wedding cake: the guests are given almonds and sugar icing in the form of an edible necklace to wear, which soon develops an aroma due to their body heat; meanwhile, they are served the inside of the cake as an undecorated cube on a plate. A spherical drinking vessel with a lip-shaped opening, from which there dribbles a sake-cocktail at body temperature, is a reminder that being nourished is the original creaturely form of consumption. Another course consists of a wobbling platter of desserts. When any of the petits fours are taken, the platter tips towards the other guests – so visualising an inevitable element of any invitation: Am I eating too much or too little, am I letting others take their turn?



DESSERT 2013,
Detail: Keramiktasse
mit Mundöffnung,
15 × 15 × 15 cm / **E** 2013,
detail: ceramic mouth cup,
15 × 15 × 15 cm



DESSERT 2013, Dessert-
Degustation mit körper-
warmem Sake-Cocktail / **E**
2013, dessert-degustation
with sake-cocktail at body
temperature

SERVLETTE SHIRTS 2014,
bedruckte Papierservietten
und Klebstoff, passend für
fast alle Größen / **€** 2014,
printed serviettes and glue,
one size fits most



PIPING 2010, zwei Stühle,
Spritzbeutel mit künstlicher Sah-
ne, Spangurt, 100 × 40 × 40 cm
/ **E** 2010, two chairs, piping bag
full of mock cream, ratchet strap,
100 × 40 × 40 cm

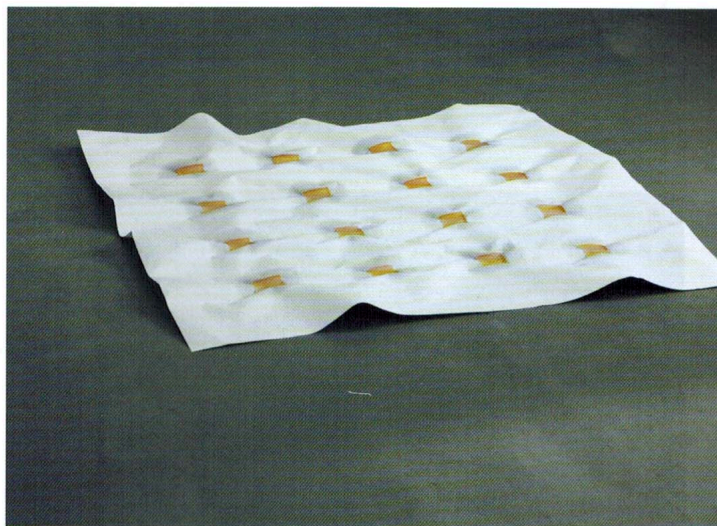
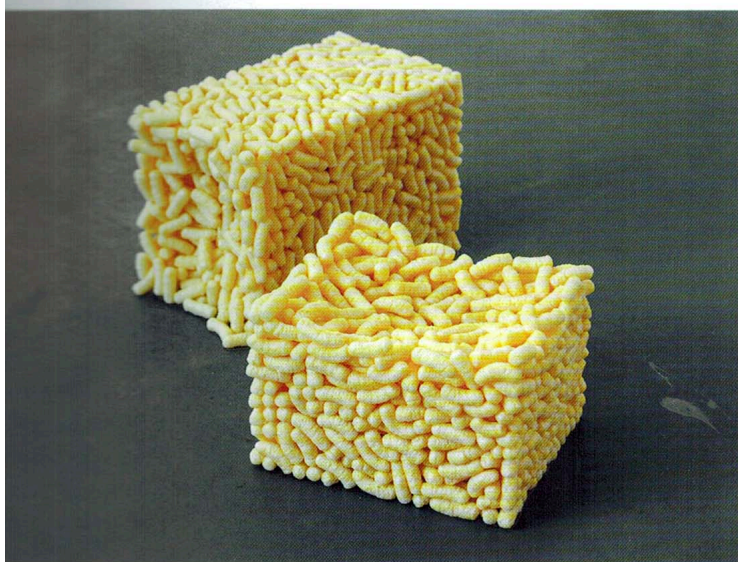


Fours, kippt die Platte hin zu anderen Gästen – und macht sichtbar, was bei Einladungen stets mitschwingt: Esse ich zu viel oder zu wenig, lasse ich andere zum Zuge kommen? Während ihres Berlinaufenthalts fiel der Künstlerin auf, wie viele Papierservietten mit fast abstrakten Food-Nahaufnahmen hierzulande angeboten werden: mit Spargel etwa oder mit Macarons. Weil sie die Dessins an zeitgenössische abstrakte Malerei und an Muster erinnern, die in der Mode gerade aktuell sind, hat sie die Zellstofftücher zu Shirts vernäht, die sie möglicherweise bei einem ihrer künftigen Dessert-Events einsetzen wird.

Oft und offen bezieht sich Willing auf Arbeiten anderer Künstler. *Goosebump* ist von *When I am Pregnant* (1992) von Anish Kapoor inspiriert, bei der sich eine große bauchartige Form weiß aus weißer Wand hervorwölbt. Und *Economy* (2012) spielt auf Eva Hesses berühmte *Accession*-Arbeiten von 1968 an. Weil die mit Gummischläuchen ausgekleideten Kuben Hesses großen taktilen Reiz auf die Betrachter ausüben, der aus konservatorischen Gründen aber tabu ist, konzipierte Willing eine Waschmaschinentrommel, deren Löcher mit Lakritzschnüren durchflochten sind und die ihr süßes Inneres auf einem tischartigen Gestell offeriert. Kontakt, ja Konsum: erwünscht!

So unterminiert die Künstlerin mit essbaren, oft süßen Zutaten die herbe Strenge minimalistischer und postminimalistischer Ansätze. Oft nutzt sie den Camouflage-Effekt, um den Vorrang des Sehens bei der ästhetischen Wahrnehmung zu unterwandern: Welche Materialien sie verwendet, kann meist nicht gesehen, dafür aber gerochen oder geschmeckt werden. Ein bekanntes Sprichwort sagt: You can't have your cake and eat it. Willings Arbeiten aber zeigen: Der Kuchen kann Kunst sein, selbst wenn man ihn isst.

1000 LICKS 2014, Maismehlflips, mit Speichel zusammengeklebt, 45 × 30 × 30 cm, 40 × 35 × 25 cm
 / **€** 2014, maize worms connected with saliva, 45 × 30 × 30 cm, 40 × 35 × 25 cm



16 SINGLES 2014, Schmelzkäsescheiben auf Papier, 150 × 150 cm
 / **€** 2014, sliced processed cheese on paper, 150 × 150 cm

During her stay in Berlin the artist noticed how many paper serviettes sold here feature almost abstract close-up images of food: of asparagus, for example, or macarons. Because the designs remind her of contemporary abstract painting and patterns that are popular in fashion today, she sewed the cellulose squares into shirts, which she may employ at one of her future dessert-events.

Willing often and openly refers to works by other artists. *Goosebump* was inspired by *When I am Pregnant* (1992) by Anish Kapoor, in which a large, stomach-like white form curves from a white wall. And *Economy* (2012) is a play on Eva Hesse's famous *Accession* works from 1968. Because Hesse's cubes lined with rubber tubes have a great tactile attraction for the viewer but touching them is taboo for conservational reasons, Willing conceived a washing machine drum whose holes are interwoven with liquorice laces, offering up its sweet interior on a table-like frame. Touching, even consumption: welcome!

Thus the artist uses edible, often sweet ingredients to subvert the bitter severity of minimalist and post-minimalist approaches. She has often used the camouflage-effect in order to undermine the predominance of vision in our aesthetic perception: usually, it is impossible to see what materials she is using, but we can smell or taste them. There is a well-known saying: You can't have your cake and eat it. But Willing's works prove that cake can be art, even when you do eat it.