

Kristiane Kegele



Fotos JOSEPH KADOW Styling DAVID RAMIREZ Haare & Make-up GABRIELLE THEURER
Interview JOACHIM BESSING Looks VINTAGE YOHJI YAMAMOTO ÜBER THE PINEAPPLE FACTORY



„Ich stelle die Skulptur aus, und dann passiert mit ihr, was passiert. Für mich ist erst das vollendete Werk“ KRISTIANE KEGELMANN



Die ausgebildete Zuckerbäckerin stellt Kunstwerke her, die tatsächlich zum Anbeißen sind (man kann und soll sie aufessen), obwohl man das den oftmals raumfüllenden Installationen auf den ersten Blick nicht ansehen kann

JOACHIM BESSING Wie beschreiben Sie Ihre Kunst?

KRISTIANE KEGELMANN Ich arbeite bildhauerisch, aber nicht nur mit beständigen, sondern auch mit ephemeren Materialien. Die sind häufig essbar. Die Substanzen, die ich verwende, sollen auch im Körper noch weiterarbeiten. Das kann ich damit erreichen, dass es interessant schmeckt, vielleicht

auch verwegen oder merkwürdig – köstlich muss es nicht unbedingt sein. Solche Erfahrungen macht man sonst nicht mit künstlerischen Arbeiten. Meine Arbeiten verändern sich durch den Betrachter. Er wird zum Teil ihrer Fertigstellung.

JB Sie sind in Wien beim K.u.K. Zuckerbäcker Demel in die Lehre gegangen...

KK Ich habe dort ein paar Jahre lang gearbeitet. Die Anfänge meiner künstlerischen Arbeit waren davon beeinflusst, als ich noch Schokolade verwendet habe. Mein Materialwissen habe ich dann auf andere Lebensmittel übertragen. Dafür war das Erlernen des Handwerks sehr hilfreich. Mir geht es aber nicht darum, ein Dessert in abstrakter Form herzustellen.

JB Für mich sehen Ihre Werke nicht essbar aus.

KK Ich will, dass der Betrachter die ganze Skulptur erforscht.

JB Im „Chocolate Room“ von Ed Ruscha wäre niemand auf die Idee gekommen, eines der mit Schokolade bedruckten Blätter abzulecken.

KK Es gibt immer Leute, die sich zuerst nicht trauen. Bei meinen Arbeiten stehe ich übrigens nicht dabei und locke die Leute an, etwas zu probieren. Das entsteht wie von sich aus und nimmt dann seinen Lauf. Manchmal werden Teile abgebrochen, die ich eigentlich nicht dafür vorgesehen hatte. Ich stelle die Skulptur aus, und dann passiert mit ihr, was ihr passiert. Für mich ist erst das vollendete Werk.

JB Was geschieht mit den vollendeten Skulpturen?

KK Ich hatte schon Vereinbarungen mit Sammlern, die Skulptur zwei- oder dreimal wiederherzustellen, um sie aufs Neue demolieren zu lassen. Aber es geht mir nicht darum, den Schimmelprozess zu dokumentieren. Manche Elemente trocknen aus – Brot zum Beispiel. Andere können abgeleckt werden und sind dann so, wie sie sind.

JB Inwieweit ist Ihre Kunst handelbar?

KK Das ist – wie bei Performances oft – ein schwieriges Thema. Es gibt die Arbeit an sich, die gekauft werden kann, auch wenn sie dann demoliert ist. Es gibt aber auch die Möglichkeit, die Dokumentation zu kaufen. Ich will den Prozess zukünftig von der Decke des Raumes filmen lassen, sodass man nur die Hände der Menschen sieht.

JB An der Schaufensterscheibe Ihres Ateliers steht „Eat Art“.

KK Das wird entfernt.

JB Auch nicht mehr ganz neu ist die Food Art. Die operiert an der Grenze zum Catering. Sehen Sie sich eher da?

KK Nein, überhaupt nicht, ich sehe mich eher in Richtung freie Kunst. Aber ich komme natürlich aus der Dienstleistung. Von diversen Unternehmen bekomme ich manchmal Anfragen und stelle eine Skulptur von mir für eine Veranstaltung bereit. Die wollen dann nicht die Arbeit kaufen, sondern das emotionale Event. Das mache ich aber eigentlich nur, weil ich noch jung bin und auch irgendwie mein Geld verdienen muss.

JB Ich habe neulich ein Interview mit Ihnen gelesen, in dem



Sie sagten, Sie würden bald nach Estland aufbrechen, um einen Chocolatier zu besuchen, der Schokolade mit Kefir herstellt. Was hatten Sie damit vor?

KK Wenn ich mit Schokolade arbeite, dann am liebsten mit seiner. Er ist eine Art Nerd in seinem Bereich, superperfektionistisch. Ich versuche immer zu wissen, woher die Zutaten kommen, mit denen ich arbeite. Die Schokolade war wahrscheinlich für Pralinen. Schokolade ist bildhauerisch gesehen ein sehr dankbares Material. Man kann sie formen, gießen, schnitzen, färben – eigentlich kann man alles damit machen, wenn man

sich auskennt. Allerdings arbeite ich lieber mit Sachen, die nicht so eine klare Richtung haben. Ich verwende gern Zutaten, die einen gewissen Kick haben. Oft kommen Leute zu mir, die sagen, dass ihnen ein Werk besser gefallen hat als das andere, weil es leckerer war. Aber darum geht es nicht.

JB Welches Trägermaterial benutzen Sie heute?

KK Das kann vieles sein. Fleisch meistens nicht.

JB Käse?

KK Mit Käse mache ich demnächst was, allerdings habe ich

damit noch nicht gearbeitet. Ich benutze gern Pasten, aus denen ich Netze oder Strukturen machen kann. Kürzlich habe ich mit diesem japanischen Wasserteig gearbeitet, kennen Sie den?

JB Nein! Woraus besteht er?

KK Eigentlich nur aus Wasser und Agar-Agar. Es gibt eine Region in Japan, in der sie wohl hervorragendes Wasser haben. Und als Hommage an dieses Wasser haben sie diese Nachspeise erfunden. Je kälter es ist, desto fester wird der Kuchen. Bei Raumtemperatur schmilzt er ein bisschen und zerfällt natürlich

sofort im Mund. Es war sehr interessant, damit zu arbeiten.

JB Wie kam es zur Entscheidung, die Kunst zum Beruf zu machen?

KK Die Ausbildung zur Konditorin hat viel Spaß gemacht. Aber immer das gleiche Produkt herzustellen, hat mich nicht gereizt. In einem Bildhauereikurs habe ich gemerkt, wie gern ich mit anderen Materialien arbeite. Danach habe ich zu experimentieren begonnen und festgestellt, dass ich etwas anderes machen muss. Es war so, dass ich es einfach nicht tun konnte. Der Drang war zu stark.