

Transcultural Eat-Art Japan-Austria



„Transculturality - the Puzzling Form of Cultures Today“
Wolfgang Welsch

Transcultural Eat-Art Japan-Austria



Der Tisch und das gemeinsame Essen in Kunstrezepten aus der transkulturellen Küche

Ein Kunstprojekt zum Anlass des Österreich-Japan-Jahres 2009. In interdisziplinärer Ausrichtung richtet sich der Schwerpunkt auf Eat-Art und Design. Der Tisch, insbesondere der Esstisch oder Gästetisch, dient dabei als Metapher, soziales Sinnbild und zentrales gestaltetes Element. Das zugrunde liegende kulturelle Konzept in der Begegnung zwischen Österreich und Japan ist hier jenes der Transkulturalität basierend auf den Aufsatz des Philosophen Wolfgang Welsch „Transculturality - the Puzzling Form of Cultures Today“. Entgegen des traditionellen Konzeptes der Monokulturen, das einzelne Kulturen als autonome Inseln sieht, die im besten Fall nebeneinander bestehen, richtet der transkulturelle Ansatz den Fokus auf das Miteinander, auf die Verwobenheit der Kulturen, die heterogene und hybride Identität. Während auch die Konzepte der Interkulturalität und der Multikulturalität ihren Ausgangspunkt im Trennenden sehen, begründet sich die Transkulturalität im Gemeinsamen, ohne dabei eine uniforme Weltkultur anzustreben.

Transkulturalität – Erkennen der 'fremden' kulturellen Elemente in uns

Eat-Art als Kunstform ermöglicht die sinnliche Wahrnehmung komplexer transkultureller Prozesse. Der Tisch und das gemeinsame Essen als Stilmittel bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten um Formen der Gemeinschaft auszudrücken. Der Tisch als Kommunikationsort, an dem Essen, Zeit und Emotion geteilt wird.

Transcultural Eat-Art sieht von Mai bis November 2009 eine Veranstaltungsreihe in Wien und in Tokio vor. Die einzelnen Veranstaltungen thematisieren auf unterschiedliche Weisen den sozialen und kommunikativen Aspekt des Teilens eines Tisches zum Mahl, das Wechselspiel der Identitäten und die Metamorphose. In Form von Austausch und Interaktion zwischen den ProjektteilnehmerInnen aus Österreich und Japan werden Gemeinsamkeiten, Unterschiedlichkeiten und Überlappungen ausgelotet.

Essen: Künstlerisches Medium; Tisch: Bildträger, Design-Objekt und Symbol für Kommunikation, dem Teilen von Essen, Zeit und Emotion

Das Projekt gliedert sich in drei Schwerpunkte, die als Rezept-Kollektionen 1 bis 3 in einem E-book, dem „Kochbuch transkulturell“ erfasst werden:

1) **Tischlandschaft transkulturell** ist die gemeinsame Gestaltung eines dreidimensionalen „Tafelbildes“ aus Speisen. Grundlage für diese Speisen sind 12 kreative Rezepte, die von ProjektteilnehmerInnen aus Österreich und Japan kreiert werden. Dabei wird jeweils eine kurze persönliche Geschichte über Wien in ein Rezept mit japanischen Zutaten umgewandelt. Umgekehrt wird aus einer Geschichte über Tokio ein Rezept mit Zutaten aus Österreich. Für jedes Rezept gibt es ein Probekochen in Form einer Kochperformance. Aus den Fotodokumen-

tationen der Ergebnisse wird zunächst eine virtuelle Tischlandschaft komponiert. Diese wird als Ausstellungsstück in Originalgröße auf Leinwand gedruckt.

2) **Der Feuertisch** ist ein veränderbarer Tisch, der formale Elemente aus Österreich und Japan kombiniert. Der Tisch besteht aus mehreren Lagen, in denen sich Nahrungsmittel befinden. Mittels integrierter Kochstellen und der Fähigkeit unterschiedliche Hitzegrade zu generieren, werden die Speisen direkt am Tisch zubereitet. Ein komplexer multifunktionaler Design-Tisch, der auf eindrucksvolle Weise den Gästen die Metamorphosen des Essens erleben lässt.

**Rezept 1 : Tischlandschaft transkulturell;
Rezept 2: Feuertisch;
Rezept 3:
Tischgemeinschaften.
Transcultural Eat Art als
Kochbuch und ebook**

3) **Tischgemeinschaften** sind künstlerische Fotoserien aus Wien und Tokio über das gemeinsame Essen in seinen verschiedenen Facetten, vom privaten Rahmen zur geselligen Runde in typischen Lokalen.

Die Schwerpunkte lassen sich zu gemeinsamen Präsentationen vereinen, so ist z.B. die Tischlandschaft nach den Maßen des Feuertisches konzipiert (6 x 1,20 Meter).

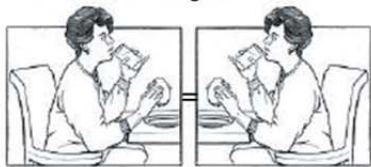
Transcultural Eat-Art Japan-Austria concept

„Transculturality - the Puzzling Form of Cultures Today“
Wolfgang Welsch

[Austria] + [Japan] + [] + [] = Transculturality → (recognizing the “foreign” components, of differing cultural origin, in us)

networking, exchange of different lifestyles,
values and ideologies

T A B L E (communication, sharing of food, time and emotions)



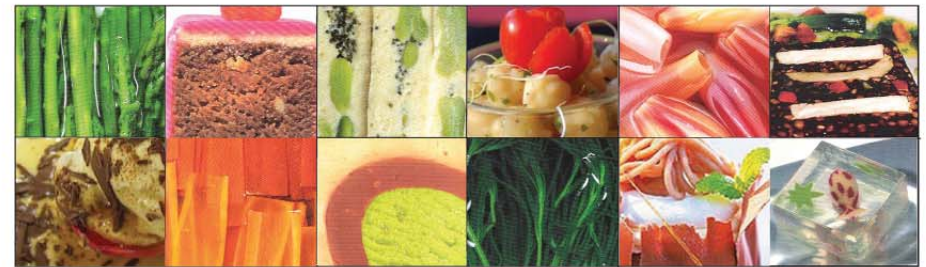
= “image-carrier”
design object
basic symbol.

↑
F O O D



six levels of consciousness
(sight, sound, smell, taste,
touch and mind)

= the artistic media



Recipe 1: Table landscape transcultural

Recipe 2: The Fire-Table

Recipe 3: Table fellowships
and

Transcultural Eat-Art as a cookbook and ebook



Interculturality is seen as an attempt for communication and promotion of understanding between single, but closed cultures.

Multiculturalism dedicates itself to the conflicts of different cultures living together within one society, seeks ways of mutual tolerance, but in daily experience leads often to ghettoization or cultural fundamentalism.

Transculturality refers to the complexity of modern cultures and on today’s networking and exchange of different lifestyles, values and ideologies. Cultural identity of this type is not to be equated with national identity, it is rather about recognizing the “foreign” components, of differing cultural origin, in us. These transcultural components in one’s identity act as points of affiliation in the transgression of separating barriers and lead to a new cultural diversity. As such it is not about the juxtaposition of clearly differentiated cultures, but about showing overlaps and distinctions at the same time. It promotes not separation, but exchange and interaction.

Eat-Art as artistic expression enables the sensual perception of complex transcultural processes.

Transcultural Eat-Art Japan-Austria



Projektbeschreibung

Inter-, Multi-, Transkulturalität

Interkulturalität steht für den Versuch der Kommunikation und der Förderung des Verständnisses zwischen einzelnen, jedoch in sich geschlossenen Kulturen.

Multikulturalität widmet sich den Konflikten verschiedener Kulturen, die in einer Gesellschaft zusammen leben, sucht Wege der gegenseitigen Toleranz, mündet aber in der alltäglichen Praxis oftmals in Gettoisierung und kulturellem Fundamentalismus.

Transkulturalität bezieht sich auf die Komplexität moderner Kulturen und auf die heutige Vernetzung und Austausch unterschiedlicher Lebensformen, Werten und Weltanschauungen. Kulturelle Identität ist hier nicht gleich nationaler Identität, sondern es geht um das Erkennen „fremder“ Elemente in uns. Diese transkulturellen Elemente in der eigenen Identität agieren wie gemeinsame Ankerpunkte in der Überwindung traditioneller kultureller Schranken und führen zu einer neuen kulturellen Diversität. So geht es nicht mehr um die Gegenüberstellung klar voneinander abgegrenzter Kulturen, sondern um die Gleichzeitigkeit von Überlappungen und Unterschiedlichkeiten. Anstelle von Trennung und Grenzen treten Austausch und Interaktion.

Eat-Art als künstlerisches Medium, der Tisch als Stilmittel

Eat-Art als Kunstform ermöglicht die sinnliche Wahrnehmung und Umsetzung komplexer transkultureller Prozesse. Die Moderne definiert sich stark durch die

Trennung von Natur und Kultur. Die industrialisierten Ernährungsformen des schnelllebigen 21. Jahrhunderts führen in diesem Kontext oft zu einer Selbstentfremdung des Menschen. *Transcultural Eat-Art* versteht sich als dem Leben nahes Gesamtkunstwerk, das alle Sinne anspricht. Entgegen Adornos Ansiedelung der „kulinarischen Kunst“ in der Anästhesie und Sinnabstumpfung will das Kunst-Essen die Sinnesempfindung für eine differenzierte sinnliche Wahrnehmung schärfen. Dabei wird der Bogen über die Anregung der sechs Formen des Bewusstseins – Sehen, Hören, Geruch, Geschmack, Berührung und Geist/Seele – zur Selbstwahrnehmung gespannt.

Transcultural Eat-Art unternimmt den Versuch das Konzept der Transkulturalität auf kulinarisch künstlerische Weise zu visualisieren und umzusetzen. Dabei werden in der Interaktion zwischen den ProjektteilnehmerInnen aus Österreich und Japan sowohl gemeinsame als auch eigenständige Referenzpunkte kultureller Identität gesucht und in neuen Landschaften vereint.

Künstlerisches Mittel ist die Nahrung. Der Tisch ist „Bildträger“, funktionales Design-Objekt und Symbol. Als Symbol steht der Tisch für Gemeinschaft, Zusammengehörigkeit, Vertrautheit, Intimität.

Der Tisch als Kommunikationsort, an dem Essen, Zeit und Emotion geteilt wird.

Der Esstisch und die Tischgemeinschaft, soziale und kulturelle Bedeutung

Die zentrale soziale Rolle des gemeinschaftlichen Mahls ist bereits 380 v Chr mit den Symposien Platons belegt, welche jeweils als ausschweifendes Gastmahl den Rahmen für philosophische Debatten bildete. Das gemeinsame Essen und die Tischgemeinschaft sind für das Zusammenleben von Menschen, gleich welcher Kultur, von entscheidender Bedeutung. Das Kulturphänomen Essen generiert immer eine eigene Form der Kommunikation. So versammelt sich die Familie um den gedeckten Tisch zum Essen, zur Kommunikation und als Symbol der Zusammengehörigkeit. Am Kommunikationsort Tisch werden festliche Rituale zelebriert, Alltag und Festtag strukturiert. Die Art wie der Tisch gedeckt wird und der Aufbereitung der Speisen spiegeln die kulturelle Identität wider. Ob im familiären Rahmen, zu gesellschaftlichen oder anderen Anlässen, gemeinsam an einen Tisch zu sitzen, demonstriert immer eine gewisse Einheit. Vertrautheit oder Intimität sind dabei entweder Voraussetzung oder können durch das gemeinsame Mahl erzeugt werden. Von der Tafel als Repräsentationsinstrument und sozialem Status zum „Tisch für zwei“ spannt sich ein breiter Bogen unterschiedlichster Tischgemeinschaften. So bietet der Tisch und das gemeinsame Essen als Stilmittel vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten um Formen der Gemeinschaft auszudrücken, die das vorliegende Projekt im transkulturellen Bereich erproben wird.

Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Die einzelnen Projekte

In der Betrachtung von *Transcultural Eat-Art* als **Kochbuch**, sind die einzelnen Projekte die Rezepte darin, wobei einige Zutaten in mehreren Rezepten vorkommen können. Die Rezepte können jeweils alleine serviert werden, sie lassen sich aber auch gut kombinieren. Die Küche ist natürlich transkulturell.

Die Rezepte stammen von KünstlerInnen, DesignerInnen, KulturakteurInnen und ArchitektInnen, die ihren persönlichen Bezug zu Wien und/oder Tokio darin reflektieren. Sie können, müssen aber nicht, in Österreich oder Japan geboren sein. Sie können, müssen aber ebenfalls nicht, in Wien oder Tokio leben. Ausschlaggebend ist der Teil der individuellen kulturellen Identität, der durch eine dieser Städte eine gewisse Prägung erfahren hat.

Die Nahrungsmittel, die hier verwendet werden, kommen aus Japan oder Österreich. Alle Rezepte werden etappenweise öffentlich Probe gekocht.

Jedes Rezept findet dann seinen Weg in das Kochbuch. Am Ende ist das Buch (als E-book verteilbar und über Webseiten abrufbar) fertig und es kann mit allen Rezepten ein großes Mahl mit mehreren Gängen kreiert werden.

Rezept 1 : Tischlandschaft transkulturell



Dieses Rezept stammt von Katalin Mesterhazy und wurde für das Projekt adaptiert. Es handelt sich dabei um eine ganze Reihe von Rezepten, die gemeinsam umgesetzt, eine ganze Tischlandschaft ergeben. Jedes Rezept basiert auf einer kleinen persönlichen Geschichte über Wien oder Tokio, die in Nahrungsmittel, Speisen, Ess-Skulpturen – je nach Geschmack – transformiert werden. Dabei wird z.B. eine Geschichte aus Wien nach Tokio geschickt und von einer zweiten Person mit japanischen Zutaten in ein Rezept umgewandelt. Umgekehrt werden die Geschichten aus Tokio mit österreichischen Zutaten zu Rezepten.

Die Zutaten können so ausgewählt werden, dass sie farblich, haptisch, geschmacklich oder nach anderen kreativen Parametern mit der Essenz, der Emotionalität, der Aussage der jeweiligen Geschichte übereinstimmen.

Jedem Rezept steht in der Phase der Realisierung ein gewisser Raum auf der Tischplatte zur Verfügung. Gemeinsam füllen sie den ganzen Tisch aus – es entsteht ein essbares „Tafelbild“ aus österreichischen und japanischen Zutaten, aus Geschichten über Wien und Tokio, verwoben zu einer transkulturellen Landschaft.

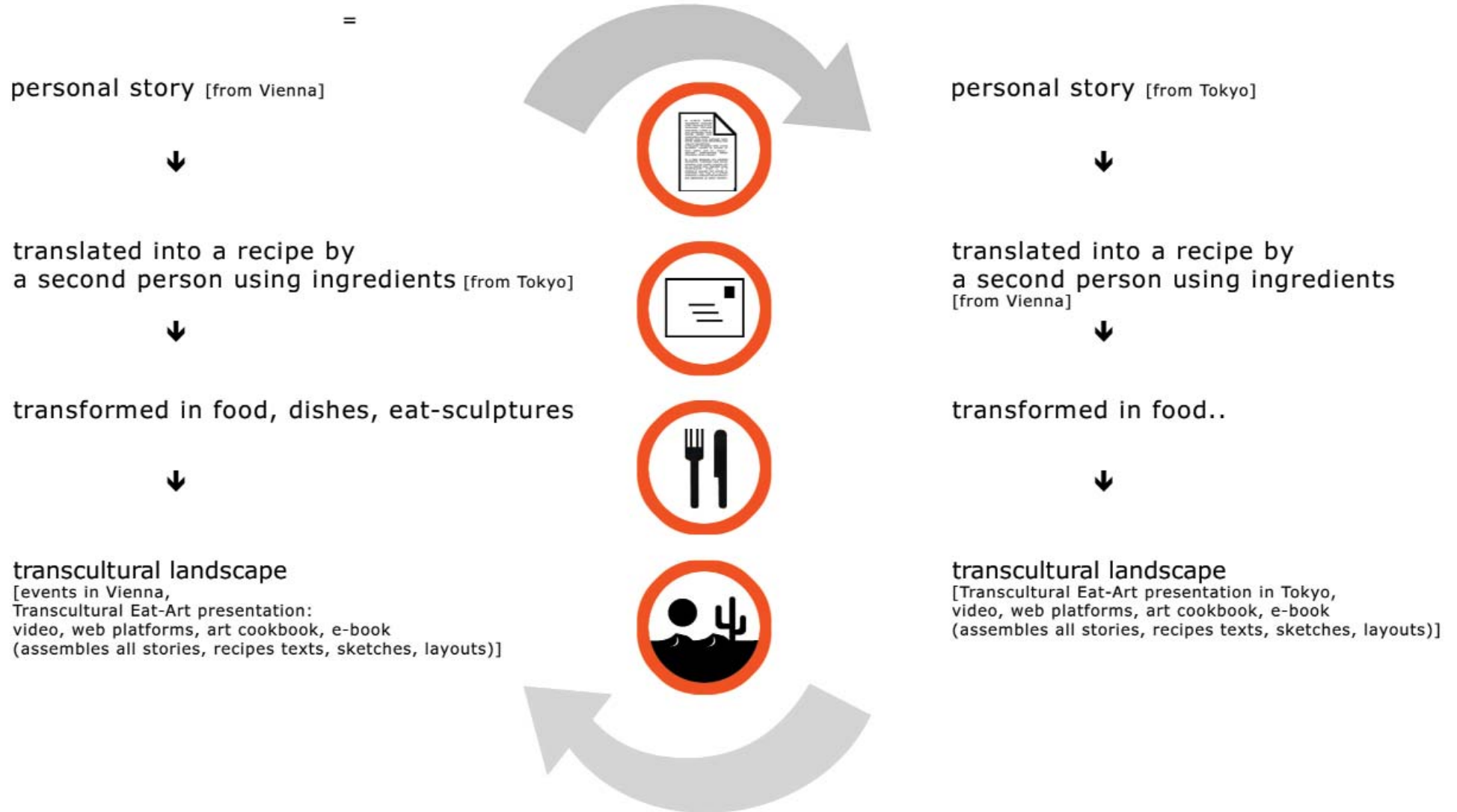
Für jedes Rezept gibt es von Mai bis Juni 2009 ein Probekochen in Form einer Veranstaltungsreihe in Wien und Tokio. Alle Ergebnisse werden fotografisch dokumentiert, sodass zunächst ein digitales virtuelles Tafelbild aus allen Rezepten komponiert werden kann. Diese so aus den Fotodokumentationen entstandene Tischlandschaft wird in Originalgröße (6 x 1,20 m) auf Leinwand gedruckt und auf Holzrahmen gespannt.

Als zusätzliche Dokumentationsreihe ist die Produktion von Kurzvideos geplant, die auf entsprechenden Webplattformen präsentiert werden.

Das Kunstkochbuch transkulturell in Form eines ebooks versammelt die einzelnen Geschichten, Rezepte in schriftlicher Form mit Skizzen, Entwürfen und die Dokumentation der Realisierungen.

Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Table landscape transcultural *recipe 1*



Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Die einzelnen Projekte

Rezept 2: Der Feuertisch

Von Arch Mag arch Sonja Stummerer und Mag arch Martin Hablesreiter (honey & bunny) in Kooperation mit Arch Ko Oono (langjähriger Mitarbeiter von Arata Isozaki, freier Architekt und Designer in Tokio) und japanischen DesignerInnen

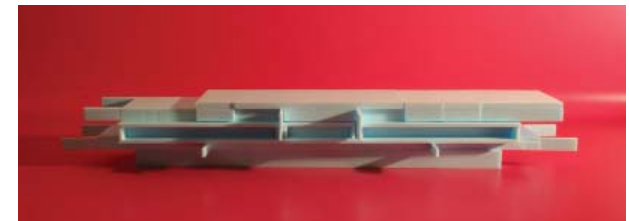
In ihrem Konzept „ChangingFood – kulinarische Metamorphosen“ entwickelten Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter die Idee des Feuertisches. „Honey & bunny wird bei „ChangingFood – kulinarische Metamorphosen“ mit der psychologischen, historischen, philosophischen und der kulinarischen Bedeutung des Herdes einerseits und der Veränderung andererseits arbeiten. Zu diesem Zweck entsteht ein Herd, der Plätze für Gäste bietet – eine Art von Feuertisch. Der Tisch bietet Raum, um zu Essen und um Veränderungen am Herd beizuwohnen. Das Ziel von „ChangingFoods – kulinarische Metamorphosen“ ist die Herausarbeitung menschlicher Grundbedürfnisse mit kulinarischen Mitteln. Essen ist eine grundintime Handlung. In diesem Sinne will honey & bunny den psychologischen Zugang zur Nahrungsaufnahme hinterfragen. Wir hinterfragen und bearbeiten die grundsätzlichen Motive zur Veränderung unserer Nahrung. Warum lieben wir die Metamorphose der Erscheinung? Warum lieben wir die Metamorphose des Geschmacks? Wir hinterfragen und bearbeiten das Wesen der kulinarischen Zauberei

und der kulinarischen Mythologie und wir wollen als Resultat dieser Fragen eine rituelle Aktion kreieren. Honey & bunny wird einen „Feuertisch“ entwickeln, inkl. einer technischen Machbarkeitsstudie.“

Geplant ist die Veranstaltung der Eat-Art Performance „Changing Food“ als Form des transkulturellen Dialogs in Wien und in Tokio. In jeweils einem Garten oder im öffentlichen Raum soll dabei ein veränderbares Tischmöbel platziert werden, das Essen in verschiedenen Garungsgraden in sich birgt. Die Aktion soll an einem Abend BesucherInnen die Möglichkeit geben, Gemeinsames, Verschiedenes und Metamorphosen zu erleben und darüber zu diskutieren.

Für die Aktion designen honey & bunny gemeinsam mit Kollegen aus Japan einen Tisch (Arbeitstitel: „Feuertisch“), dessen formale Sprache Elemente aus beiden Kulturen enthält. Dieses Möbel enthält eine Ansammlung verschiedener Kochstellen, wie zum Beispiel heißes Eisen, topfartige Vertiefungen und einfaches Feuer. Diese Werkzeuge weisen unterschiedliche Hitzegrade auf, die dem Besucher der Aktion Einblicke in die chemischen und kulturellen Vorgänge des Kochens geben. Damit wird die anthropologische Frage nach dem Rohen und dem Gekochten auf transkulturelle Weise gestellt. Während der Aktion werden die einzelnen Kochelemente bei rituellen Handlungen, die an japanische Schreinfeste und die österreichische Ernte-

dankkrone erinnern, abgetragen, um immer neue Möglichkeiten des Umgangs mit dem Feuer und um immer neues Essen zum Vorschein zu bringen.



Erstes Modell des Feuertisches, ein veränderbarer multifunktionaler Design-Tisch mit verschiedenen Lagen, die sich abtragen lassen

Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Die einzelnen Projekte

Rezept 3: Tischgemeinschaften

Von Szymon Olszowski in Kooperation mit einem japanischen Photographen

Eine Fotoserie, die einen intimen Blick auf Tischgemeinschaften richtet und deren soziale und kulturelle Bedeutung erforscht. Die Dokumentation erfasst den privaten Rahmen des gemeinsamen Essens, den Familien- und Freundestisch, sowie gesellige Tischrunden in typischen Wiener Lokalen.

Diese wird einer entsprechenden Fotoserie aus Tokio gegenüber gestellt in der Analyse von gemeinsamen und unterschiedlichen Aspekten.

Musterfotos von Szymon Olszowski, Martin Hablesreiter, Mascha Fekete u. a.



"Jede Speise teilt mit, wer der Koch oder die Köchin ist, in welcher Zeit und Kultur sie leben, in welcher Gegend sie leben. Sie stellen mit jedem Gericht ein Dokument ihrer Existenz dar und identifizieren sich mit diesem". Peter Kubelka

Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Geschichtlicher Hintergrund

Der Gästetisch kulturelle Tradition in Europa und Japan

Der Gästetisch ‚La table d’hôtes‘, bedeutet, dass die Gäste alle dasselbe Menü am selben Tisch essen. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts war es in Frankreich üblich, dass Hotelgäste gemeinsam an einem langen Tisch saßen und miteinander tafelten. Es gab jeweils ein einziges Menü für alle Anwesenden. Reisende aus aller Welt trafen so aufeinander, tauschten sich aus. Im englischen Sprachgebrauch taucht dieser Begriff Anfang des 17. Jahrhunderts auf. Es ist ein Anzeichen dafür, dass sich die Kultur des Gästetisches in Europa verbreitet hat. Heute gehören die Tables d’hôtes in Frankreich und in Belgien oft als Angebot zu den Gästezimmern; dabei genießt der Gast gemeinsam mit seinen Gastgebern und anderen Besuchern das Abendessen. Auch in Wien gibt es nunmehr Lokale, die mit einem oder mehreren langen Tischen ausgestattet sind – auch bekannt als ‚Einheitstisch‘. Diese Ausstattung dient vor allem der Kommunikation, es kann zu beliebigen Zeiten und in beliebiger Anzahl, je nach freien Plätzen, mit individueller Konsumation Platz genommen werden.

Die japanische Version des ‚table d’hôtes‘ wird als Teishoku (定食) bezeichnet. Hier liegt der Hauptaugenmerk allerdings auf dem Anbot eines fixen Menüs zu einem günstigen Preis. Kulturell gilt in Japan, dass das gemeinsame Essen aus einem Topf eine engere Freund-

schaft bewirkt. Das Kochen am Tisch wiederum hat in Japan eine starke Tradition und ist bekannt als Teppanyaki (teppan = Eisenplatte, yaki = grillieren), übersetzt: "kochen auf der heißen Platte". Die Zubereitungsart gilt als besonders gesund, da sehr fettarm gekocht werden kann. Ein Teppanyaki-Kochfeld misst rund drei Meter.



Eat-Art – kurzer Überblick zu Kochen als Kunst

In den 1920er und 30er Jahren wurde die kulinarische Praxis bei den Futuristen, einer italienischen Künstlergruppe um Marinetti und Fillià, zum Gegenstand und Inhalt der modernen Kunst. Die Inszenierung des Kochens als Kunst führte bei den Futuristen zur Installation einer Künstlerküche in Form eines Restaurants, das auch als Ausstellungsraum und Austragungsort kulinarischer Happenings fungierte. 1931 wurde so in Turin die Experimentalküche namens ‚Santopalato‘ (Taverne zum heiligen Gaumen) eröffnet. Daniel Spoerri führte in den 1960er diese Tradition fort und eröffnete 1968 in Düsseldorf das „Restaurant Spoerri“. Peter Kubelka, der 1934 in Wien geboren ist, erklärte schließlich, dass es



Abb. Daniel Spoerri

sich bei der Zubereitung des Essens „um eine bildende, ja um die älteste Kunst überhaupt handelt“. Dabei definiert Kubelka das Kochen als kommunizierendes

Medium: 1980 führte er an der

Städelschule in Frankfurt am Main die Analyse des Kochens als Unterrichtsfach ein und leitete dort die "Klasse für Film und Kochen als Kunstgattung". "Jede Speise teilt mit, wer der Koch oder die Köchin ist, in welcher Zeit und Kultur sie leben, in welcher Gegend sie leben. Sie stellen mit jedem Gericht ein Dokument ihrer Existenz dar und identifizieren sich mit diesem". 1997 hielt Eat Art Einzug in die Documenta X mit der Arbeit von Christian Höller und Rosemarie Trockel „Ein Haus für Schweine und Menschen“, wobei es um eine zentrale Problematik der modernen Landwirtschaft, der Massentierhaltung und dem menschlichen Umgang mit Nutztieren. Der in Singapur geborene Künstler Matthew Ngui präsentierte auch auf dieser Documenta seine interaktive Installation und Performance ‘You can order and eat delicious poh-piah’. 2002 widmet das Kunstforum international/D zwei Bände (Bd 159 und 160) dem Essen und Trinken in der Kunst (Essen als künstlerisches Motiv, Nahrung als künstlerisches Mittel und Kochen und Speisen als Aktion). Es erscheint die „große Enzyklopädie zum A-Z des Essens und Trinkens in der bildenden Kunst“.

Transcultural Eat-Art Japan-Austria



Ergebnisse, geplante Produkte

Ebook: Kochbuch transkulturell, Österreich-Japan

Inhalt: 60 Seiten
3 Kapitel:

1. Tischlandschaft transkulturell:
12 Geschichten aus Wien und Tokio, 12 Rezepte,
12 Visualisierungen in Kochperformances;
Gesamtvisualisierung als Tafelbild (6 x 1,20 m)
2. Feuertisch:
Design, Entwürfe, Modelle, Funktionen; Design
des Möbelstücks, Design der Kochstellen,
Beschreibung und Visualisierung der beinhalteten
Nahrungsmittel und der geplanten Kochvorgänge;
Variationen der Eat-Art Performances (mit und ohne
Sitzgelegenheiten); Kulturelle Hintergründe.
3. Tischgemeinschaften:
Künstlerische Fotoserien über Tischgemeinschaften
vom privaten Rahmen bis zum typischen Lokal aus
Wien und Tokio.

Ergänzt werden die Kapitel mit den Biographien der
ProjektteilnehmerInnen.

Buchproduktionen & Verbreitung

Als Ebook wird das Buch als Download auf
Webseiten platziert und verbreitet

Dazu geplant sind Print- und CD-ROM Versionen:
100 CDs mit gedruckten CD-Booklet
100 Stück Bücher Digitaldruck 60 S mit Softcover
20 Stück Fotobücher Digitaldruck 32 S mit Hardcover
als „special edition“ Rezepte und Geschichten
aus Wien und Tokio

„Tafelbild Tischlandschaft“,
Druck auf Leinwand, Holzrahmen, Maß 6 x 1,20 m
Die Fotodokumentationen der 12 erprobten Rezepte
werden digital zu einer transkulturellen Tischlandschaft
komponiert.

Künstlerische Fotoserie
„Tischgemeinschaften Wien und Tokio“
Gedruckt auf Kappaplatten
in A3 und A2, 40-50 Exponate

Videoreihe
der einzelnen Dokumentationen
der Kochperformances

Feuertisch

Österreichisch-Japanische Designentwicklung
Produktion eines Feuertisches

Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Projekt-Struktur

Gesamtkonzept und Projektleitung Wien:

Caroline Fekete-Kaiser, KulturAXE Wien

Projektleitung Tokio:

Hiroko Inoue

Visual Design:

Katalin Mesterhazy

Konzept Tischlandschaft transkulturell:

Katalin Mesterhazy, Caroline Fekete-Kaiser

Konzept Feuertisch:

Martin Hablesreiter, Sonja Stummerer
Design-Entwicklung mit Ko Oono und
japanischen DesignerInnen

Konzept Tischgemeinschaften:

Szymon Olszowski
Realisierung mit japanischem Photograph

Fotographie:

Julia Erzberger, Szymon Olszowski

Graphik:

Eszter Kapitany

Webbetreuung:

Nicolas Kaiser

ProjektteilnehmerInnen

Kyoko Adanya-Baier
Julia Erzberger
Heidulf Gerngross
Martin Hablesreiter
Hiroko Inoue
Elke Krasny
Lena von Lapschina
Katalin Mesterhazy
Ko Oono
Szymon Olszowski
Katharina Razumovsky
László László Révész
Sonja Stummerer
Naoto Suzuki und
weitere TeilnehmerInnen aus Tokio



Impressum Konzept

Redaktion und Layout

Caroline Fekete-Kaiser

Visualisierungen S. 3/7/14

Katalin Mesterhazy
S.3 mit Bildern von C.Fekete-Kaiser,
M.Hablesreiter, S.Stummerer

Fotos

Szymon Olszowski, Hyakumi Saisai,
Martin Hablesreiter, Daniel Spoerri u.a.

Kontakt

Verein KulturAXE

transnationale Kommunikation & Kunstaktion

Esteplatz 7, 1030 Wien

Tel & Fax +43-1-713 38 08

Mobil 0676 9111609

ZVR 737857362

E-mail : info@kulturaxe.net

www.kulturaxe.com

Transcultural Eat-Art Japan-Austria

Recipe-collection 1
Table landscape transcultural

