

Flux Mystery Food

Flux Mystery Food, Konservendosen, die durch Ben Vautiers performativen Akt und George Maciunas Label-Design populär wurden

Ein Geheimnis umgibt das Flux Mystery Food – eine Dosennahrung, die der französische Künstler Ben Vautier 1963 auf dem Fluxus Festival in Nizza präsentierte. Ein Schwarz-Weiß-Foto zeigt Vautier, wie er den Inhalt einer unbeschrifteten Dose verzehrt. Nach dieser einmaligen und ein Stück weit in Vergessenheit geratenen Aktion putzte er sich angeblich die Zähne. Doch egal, ob er die unetikettierten Dosen nun aus ökonomischen oder ästhetischen Gründen verwendete – auf jeden Fall standen sie für eine faszinierende Erfahrung: Sie rückten die geschmackliche Wahrnehmung in den Vordergrund, offenbarten ihren Inhalt erst während des Verzehrs und unterliefen so die Dominanz des Visuellen (Abb. 1).

Zur Geschichte des Flux Mystery Food gibt es nur einige wenige Berichte. Laut Hannah B Higgins, erwarb Vautier 1963 „in einem Lebensmittelladen unbeschriftete Dosen von identischer Größe und aß, was auch immer sie enthielten – ob es nun Lychees waren (wie bei der ersten Performance) oder Lachs, Würstchen oder Sauerkraut.“¹ Auf Vautiers Bitte hin wurde die rätselhafteste Dosennahrung erst später von George Maciunas als „Flux Mystery Food“ bezeichnet und steht seitdem sinnbildlich für den multisensoriellen Charakter der Fluxus-Arbeiten. Anstatt von gleichsam körperlosen Betrachtenden ausschließlich visuell und zentralperspektivisch wahrgenommen zu werden, erforderte das Flux Mystery Food etwas anderes, nämlich die Mitwirkung des Publikums, seine Aktivierung und seine Deutung des Inhalts der Metalldosen. Heute dagegen sind die ‚Behälter‘ des Flux Mystery Food Teil jener Ästhetik der Begrenzung, die für die Institutionalisierung und Musealisierung der Fluxus-Kunst so bezeichnend ist.

Auch wenn es auf den ersten Blick nicht sofort auffällt, waren die heute in den Vitrinen musealer Sammlungen ausgestellten

‚Artefakte‘ aus den 1960er und 1970er Jahren oft wesentlicher Bestandteil von Performances und wurden nicht als autonome Objekte wahrgenommen. Im Fall des Flux Mystery Food ist unklar, wann genau der performative Akt des Essens aus unetikettierten Dosen einer statischeren Form der Präsentation wich. Mögliche Faktoren, die zum Status quo führten, waren vielleicht die Eingliederung der Dosen in Sammlungen oder der Widerwille auf Seiten der Besitzer*innen, den Inhalt der nun schon alten Dosen zu verzehren. Anders also, als im Fall jener geschmacklichen und olfaktorischen Wahrnehmungen, die (wie auf dem Festival in Nizza) beim ‚Konsum‘ von Food Art eine Rolle spielen, konnten die späteren Dosen des Flux Mystery Food nur noch verbergen, was sie enthielten. Laut Ken Friedman „war das Dosenessen des Flux Mystery Food ein wenig wie die Katze in Schrodingers Gedankenexperiment. Solange die Dose geschlossen ist, kann das Essen alles sein. Sobald die Dose offen ist, bekommt der Inhalt eine konkrete Identität und ist nicht mehr länger ein Mystery Food.“²

Das ungeöffnete Flux Mystery Food regte die Fantasie an und ließ einen darüber spekulieren, was tatsächlich in der Dose war – und in welchem Zustand. Nicht anders als im Fall von Piero Manzonis berühmter *Merda d'artista* (1961), bei der eine Dose mit den „natürlich konservierten“ Exkrementen des Künstlers gefüllt war, ließen sich die Inhalte beim Flux Mystery Food nur durch direktes Untersuchen erraten – durch das Berühren und Schütteln der Dose sowie durch das Prüfen ihres Gewichts und ihrer Konsistenz. Eine leichte Nervosität war immer da angesichts der Möglichkeit, dass die metallene Umhüllung plötzlich nachgab. Die gustatorische Spannung wuchs, je mehr man darüber spekulierte, was in der Dose versteckt war und was sich geschmacklich entfalten könnte.

Doch dass sparsame Konsument*innen unbeschriftete Konserven kaufen, ist ein Phänomen, das sowohl in als auch außerhalb von Künstlerkreisen präsent ist – man braucht sich hierzu nur die illustrierten biografischen Berichte des Cartoonisten John Kricfalusi anzuschauen.³ Auch Maciunas selbst, der am Rande des Existenzminimums lebte und oft vor dem finanziellen Ruin stand, hatte eine Schwäche für verarbeitete Lebensmittel und kaufte beim Discounter oft große Mengen Konserven, auf denen die Beschriftung fehlte.

Das Flux Mystery Food ist weder ein einzigartiges Phänomen innerhalb der Food-Art-Ansätze der Fluxus-Bewegung, noch ist es das letzte geheimnisvolle Werk in Vautiers Œuvre. (Vautier schuf eine ganze Reihe von geheimnisvollen Werken, darunter als Teil von *Fluxus I* (1964) einen Umschlag, der schwarze Offsetdrucke auf blauer Pappe und eine blaue Karte mit der Aufschrift *NO MYSTERY* enthielt.⁴) In ihrem Bestreben, den Elitismus und die Affektiertheit der Kunstszene zu überwinden, folgten die Fluxus-Künstler*innen ihrer avantgardistischen Intention, Kunst und Leben auf einer breiten Palette aus Mahlzeiten und Gerichten zu verschmelzen, und nutzten Lebensmittel dabei als Material.⁵ Zu den kanonischen *Fluxfoods*, die im Bewusstsein ihrer Zerstörung, ihrer Zersetzung und ihres Zerfalls geschaffen wurden, gehören Werke von John Chicks, George Maciunas, Benjamin Patterson, Takako Saito, Daniel Spoerri, Ben Vautier und Robert Watts. Die Lebensmittelbehältnisse Maciunas oft identischer Mahlzeiten in *One Year* (1973-1974) gehören dagegen nicht zur Food Art, sondern sind eher Überreste von seiner avantgardistischen Anti-Ernährung. Sie sind sichtbare Zeugnisse dafür, wie das Gewohnte – in diesem Fall der rituelle Akt des Essens – sich mit dem Ästhetischen verbindet.

Fluxus brachte nicht nur eine der faszinierendsten Formen der Food Art in der Geschichte der Avantgarde im 20. Jahrhundert hervor, sondern zelebrierte das Essen auch als Geselligkeit und Unterhaltung. Dabei kam der weitere Umkreis der Fluxus-Bewegung zusammen, um zu reden und den Alltag zu feiern. Zu diesen Events gehörten Alison Knowles' *Identical Lunch* und die Themenbankette von George Maciunas. Diese wohl von Spoerri kulinarischen Experimenten⁶ inspirierten Bankette waren als *mono-meals* organisiert, bei denen entweder nur eine Zutat (wie etwa Fisch oder Ei) verwendet wurde oder die aus durchsichtigen Speisen bzw. aus Speisen in einer Farbe bestanden.⁷ Jahrzehnte vor der relationalen Ästhetik⁸ und – wie David Joselit es ausdrückt – verstoffwechselt sowohl von Körpern als auch von Netzwerken aus Konsument*innen wurde das Fluxus Food zu einem Bio-Readymade im Duchampschen Sinne, das im Rahmen eines täglichen Rituals verzehrt werden konnte.⁹

Entgegen der Annahme, dass die Konservierung von Lebensmitteln (vgl. Dosengemüse##) stabile Artefakte hervorbringt, ist Flux Mystery Food nur scheinbar eine fügsame, feste und gut konservierte Materie. Ungeachtet dessen, ob man die Dosennahrung als Kunst oder Kulinarik begreift – bei zu langer Lagerung rostet das Metall durch, der übelriechende, klebrige Inhalt quillt hervor und verunreinigt die nähere Umgebung. Die Prozesse des Alterns und des Zerfalls, die zum Wesen aller Kunstwerke und der gesamten materiellen Kultur gehören, haben Auswirkungen auf die Art und Weise, wie die Dosen mit ihrer Umgebung interagieren. Angeblich musste eine Lebensmittelkonserve – genauer gesagt eine Sardinienbüchse ohne Verfallsdatum – aus der Fluxus-Sammlung im Getty Research Institute entfernt werden, weil sie völlig durchgerostet und kurz vor

dem Bersten war.¹⁰ Kaum vorstellbar: Ein Werk, das seine giftigen, alten und übelriechenden Inhalte über seine Umgebung (und andere Werke!) verteilt – eine Konvulsion aus Alter, Zerfall und Zersetzung und zugleich der Beweis für die Unmöglichkeit, Dinge durch Konservierung für die Ewigkeit bewahren zu können. Hier ist der programmatische „Flux“ von Fluxus – ein unaufhaltsamer Ausfluss vom Feinsten.

Flux Mystery Food ist also vor allem ein dramatisches Beispiel für die Unmöglichkeit, organische Materie zu stabilisieren. Trotz aller Anstrengungen, die bei der Herstellung der Nahrung in den 1960er Jahren oder später von einem/einer Konservator*in für Food Art unternommen wurden, ist jede Materie dem Prozess des Werdens und Vergehens ausgesetzt. Hierin zeigt sich, dass jeder Versuch des Ordnen oder Formens in einem sich permanent verändernden Universum nur relativ und vorübergehend sein kann. Sowohl die Restaurierungswissenschaften reagieren auf die veränderten Materialeigenschaften und Veränderungspotenziale als auch die Kunstwissenschaften, in der die multisensorielle Wahrnehmung oft noch immer von theoretischen Überlegungen zum Visuellen überlagert wird.

Tatsächlich steht das Flux Mystery Food nicht nur für das Versagen der Blechdose als Mittel, um Nahrung zu konservieren, sondern auch für den Irrglauben, dass sich Kunstwerke tatsächlich *konservieren* lassen. Im Gegensatz zur Überzeugung, dass Kunstwerke als etwas Beständiges in einer musealen Umgebung unverändert bewahrt werden (wer würde sich für Leonardo da Vincis unbezahlbare *Mona Lisa* etwas anderes wünschen?), sind sie doch unweigerlich dem Verschleiß, den Umweltbedingungen und dem Gebrauch ausgesetzt. Veränderungsprozesse gehören jedoch unweigerlich zu Kunstwerken dazu. Dies ist eine wichtige Erkenntnis,

auch im Hinblick auf ihre eigene Wirksamkeit und Wirkkraft in einem nachmenschlichen Zeitalter. Kunstwerke sind nicht nur passiv den von Menschen und ihrer Umwelt verursachten Veränderungen ausgesetzt, sondern es liegt eine ihnen innewohnende Materialdynamik vor. Kunstwerke möchten sich verändern.

Die Idee der dauerhaften Materie reicht über die traditionelle Auffassung von Kunstwerken hinaus. In der Vergangenheit wurden Materialien oft als stabil, fest und widerstandsfähig angesehen.¹¹ Die Dichotomie zwischen einer im Grunde passiven Materie und einer Form, die dieser quasi aufgezwungen wird, reicht bis in die Antike zurück. Man hielt Materialien für kontrollierbar, schrieb ihnen standardisierte Eigenschaften zu und glaubte, sie aufgrund von chemischen und physikalischen Analysen verstehen zu können.¹² Materien und Materialien mussten von außen aktiviert werden, um eine Form anzunehmen. Das hylemorphistische Modell des Herstellens begreift Materie als passive und rezeptive Substanz, der eine Form auferlegt wird. In letzter Zeit jedoch wird der Materie in der Konservierungswissenschaft und darüber hinaus zunehmend ein aktiver Charakter zugestanden.¹³ Dem stimmen auch Wissenschaftler*innen wie Gilbert Simondon, Pamela Smith und Tim Ingold zu. Letzterer fordert, wir sollten begreifen, dass „Material etwas tun kann – im Gegensatz zum Wunsch des Wissenschaftlers zu verstehen, was es ist.“¹⁴

Doch über das Verständnis von Flux Mystery Food als (sich ausdehnende) Materie hinaus bleibt die Frage nach der Bedeutung, die dem eigentlichen Akt des Verzehrs der Dosennahrung durch Vautier auf dem Festival in Nizza zugesprochen werden sollte. Sollte der Inhalt *konsumiert* werden, um das Werk vollständig zu realisieren, auszuführen oder zu implementieren? Und wenn ja – wie? Die Unterscheidung

zwischen Ausführung und Implementierung stammt von Nelson Goodman. Für den Philosophen gilt: Nicht alle Werke, die ausgeführt, d.h. konzipiert und realisiert wurden, sind damit automatisch implementiert, doch alle implementierten Werke sind auch ausgeführt.¹⁵ Was für Goodman wirklich zählt, ist die Implementierung von Kunst – ein Roman muss gelesen werden, ein Gemälde an der Wand hängen. Erst dadurch wird ein Werk Teil der Kultur. Und auch wenn die Unterscheidung zwischen Ausführung und Implementierung nicht immer ganz eindeutig ist (z.B. in musikalischen Werken), so lässt sich allgemein sagen: Bei der Ausführung entsteht ein Werk, aber erst durch die Implementierung beginnt es zu wirken. Und so könnte man übereinstimmend mit Goodman behaupten: Es ist wichtiger, *wann* ein Kunstwerk ist und nicht, was es ist.¹⁶

Die Implementierung von Flux Mystery Food kann auf mehreren Ebenen stattfinden. Erstens durch Vautiers Verzehr der Doseninhalte beim Festival in Nizza. Zweitens durch die Ausstellung der Dosen in kulturellen Institutionen. Wenn der Fokus auf dem Event liegt, dann erfährt das Flux Mystery Food in Form ungeöffneter Dosen im musealen Kontext keine Implementierung. Liegt der Fokus dagegen auf den ungeöffneten Dosen, dann wird das Kunstwerk (analog zum Bild, das an der Wand hängen muss) auf diese Weise in die Kultur implementiert. Bleibt das Flux Mystery Food ungeöffnet, wiederholt es das System eines geschlossenen Konservierungsapparates. In einer rekursiven Ästhetik der Umhüllung, wird das Kunstwerk separat und bis auf Weiteres im begrenzten Rahmen einer Vitrine ausgestellt, und zwar in einem klimatisch abgeschlossenen Raum innerhalb einer weiteren **Umhüllung**, nämlich des Museums.

Ferner ist zu bedenken: Wenn menschliches Handeln vonnöten ist, um Dosennahrung aus

ihrer Verpackung zu befreien und zu verzehren, kann eine unberührte Dose sich in einem spontanen Akt auch ohne menschliches Eingreifen von selbst öffnen? Kann sich ihr Inhalt ohne menschliches Handeln im Verdauungsapparat der Kunst implementieren? Das Werk wird dann zur aktiven und handelnden Kraft, die sich selbst implementiert, und zwar unabhängig davon, ob dies (von Konservator*innen oder Kurator*innen) gewünscht wird. Auf diese Weise verwehrt sich das Werk gegen die Versuche, es zu konservieren, und verdeutlicht die Sinnlosigkeit aller Versuche, den ihm innewohnenden Wandel und den Fluss der Materie aufzuhalten.

Einen interessanten Sonderfall stellt eine geöffnete Dose in der Gilbert and Lila Silverman Fluxus Collection im MoMA in New York dar. Bei diesem Überbleibsel einer Mahlzeit (**Abb. 2**) greift weder das Kriterium „Mystery“, denn die beschriftete Dose ist geöffnet, noch handelt es sich um „Food“, denn der essbare Inhalt fehlt. Eine leere Dose ohne korrosive Inhalte löst also (wenn auch im Hinblick auf das Metall und das Papier nur teilweise) das Problem der Konservierung.

Flux Mystery Food hinterfragt also nicht nur die Philosophie des Konservierens, sondern auch die des Essens, denn es heißt ja: „Wir sind, was wir essen.“ Auch wenn es ganz wesentlich mit dem Thema Nahrung verbunden ist, bricht Flux Mystery Food mit der Logik, dass Lebensmittel uns körperlich nähren. Unabhängig von der vermeintlichen geistigen Nähe zur fließenden Materie könnte man sich übrigens dazu entschließen, die im steten Wandel begriffene Dosennahrung aus sicherer Distanz zu betrachten – nur für den Fall.

Aus dem Englischen von Holger Möhlmann

- 1 Higgins, Hannah B: *Fluxus Experience*, Berkeley 2000.
- 2 Aus der E-Mail-Korrespondenz der Autorin mit Ken Friedman am 21. August 2022.
- 3 Ludacer, Randy: *Cans without Labels*, Beach Packing Design, in <https://beachpackagingdesign.com/boxvox/cans-without-labels> (Zugriff am 09.10.2024)
- 4 Maciunas, George (Hg.): *Fluxus I*, New York 1964; Vautier harnte auch 24 Stunden in einer zugenagelten Kiste aus und lieferte damit eine weitere Variation zum Thema Geheimnis; vgl. auch Beil, Ralf: *Künstlerküche: Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades*, Köln 2002, S. 124.
- 5 Higgins, Hanna B: „Food, The Raw and the Fluxed“, in: Bass, Jacquelyn (Hg.): *Fluxus and the Essential Questions of Life*, Chicago et al. 2011, S. 13–21, hier S. 13; Harren, Natilee: „The Eternal Metabolic Network: Fluxus, Food, and Ecofeminism“, in: Rivenc, Rachel; Roth, Kendra (Hg.): *Living Matter: The Preservation of Biological Materials in Contemporary Art*, Protokolle der Konferenz in Mexiko-Stadt, 03.–05. Juni 2019, Los Angeles 2022, <https://www.getty.edu/publications/living-matter/> (23.10.2024).
- 6 Hedricks, John: „Daniel Spoerri“, in: Bonito Oliva, Achille (Hg.): *Ubi Fluxus Ibi Motus 1990–1962*, Venedig et al. 1990, S. 262, übersetzt aus dem Französischen in: Joselit, David: „The Readymade Metabolized: Fluxus in Life“, in: *RES: Anthropology and Aesthetics* 63/64 (Frühling/Herbst 2013), S. 193.
- 7 Novero, Cecilia: *Anti-diets of the Avant-Garde: From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis 2010, S. 241; Higgins 2000 (wie in Anm. 1), S. 47.
- 8 Dieser Ausdruck wurde vom Kunstkritiker, Historiker und Kurator Nicolas Bourriaud geprägt.
- 9 Joselit 2013 (wie in Anm. 6).
- 10 Reed, Marcia: „Killing with Kindness? The Challenges of Conservation and Access for Living Matter“, in: Rivenc/Roth 2022 (wie in Anm. 5); Gumlich, Albrecht: *Hooked (1980) by Ben Patterson*, Interview mit Aga Wielocha und Hanna Hölling, Radio Fluxus, Folge 1, <https://activatingfluxus.com/radio-fluxus/> (23.10.2024).
- 11 Fratzl, Peter; Schöffner, Wolfgang: „On the Activity of Materials“, in: Fratzl, Peter et al. (Hg.): *Active Materials*, Berlin et al. 2021, S. 37–54, <https://doi.org/10.1515/9783110562064-002> (23.10.2024).
- 12 Ebd.
- 13 Vgl. das Exzellenzcluster *Matters of Activity* an der Berliner Humboldt-Universität, die Conserving Active Matter Mellon Initiative am Bard Graduate Center und Publikationen wie *Living Matter: The Preservation of Biological Materials in Contemporary Art* vom Getty Conservation Institute – der Materie wird hier Aktivität in verschiedenen Formen zugesprochen und ihr Bewegungspotenzial wird wahrgenommen.
- 14 Ingold, Tim: *Making: Anthropology, Archaeology, Art and Architecture*, London 2013, S. 25 und S. 28; vgl. auch: Friedman, Michael; Krauthausen, Karin: „Materials Matter: Introduction“, in: Fratzl et al. 2021 (wie in Anm. 11), S. 3–36, hier S. 7 f.
- 15 Goodman, Nelson: *Of Mind and Other Matters*, Cambridge, MA, 1984, S. 130–142.
- 16 Zum zeitlichen Verständnis von Kunstwerken vgl. Hölling, Hanna B.: „Time and Conservation“, in: Bridgland, Janet (Hg.): *ICOM-CC: 18th Triennial Conference, Copenhagen, 4–8 September 2017, Linking Past and Future: Preprints*, Paris 2017.

Danksagung

Die Forschung für diesen Aufsatz wurde vom Schweizerischen Nationalfonds im Rahmen des Forschungsprojekts Activating Fluxus (2022-2026) unterstützt. Mein Dank gilt dem Institut für Materialität in Kunst und Kultur der HKB Bern, meinen Projektkolleginnen Aga Wielocha und Josephine Ellis sowie Johannes Hedinger für die Unterstützung.



Abb. 1: *Flux Mystery Food*, aufgeführt während des Fluxus Festival of Total Art and Comportment, Nizza, 26. Juli 1963, Silbergelatineabzug, Bild: 11x17 cm; Papier: 12,6x17,7 cm. The Gilbert and Lila Silverman Fluxus Collection Gift

