

Die Ästhetik einer Kartoffel

Ausstellung und Frittenbude

Essay und Dokumentation

Masterarbeit von
Roshan Adhihetty

Vernissage: Dienstag 31. Mai 2022, 18.00
Öffnungszeiten: 1. bis 5. Juni, 14.00–19.00

500 ml (ehemals Sattelkammer)
Zähringerstrasse 42, 3012 Bern



Ausschusskartoffeln
gesponsert von:

Terralog[®]

HKU
Hochschule der Künste Bern
Haute école des arts de Berne
Bern University of the Arts

Die Ästhetik einer Kartoffel Ausstellung und Frittenbude Essay und Dokumentation

Masterarbeit von
Roshan Adhietty



MASTERARBEIT VON ROSHAN ADHIHETTY / HKB / ART EDUCATION / 2022

ESSAY	•1	S.5 - 24
#NATIONALITÄT #IDENTITÄT #STOLZ #SELEKTION	•2	S.25 - 27
#WE SEE AS WE ARE	•3	S.28 - 35
#DOMESTIZIERUNG #KULTURPFLANZE	•4	S.36 - 44
#FORM UND FARBE #OPTIMIEREN	•5	S.45 - 60
#DIE VEREINDEUTIGUNG DER KARTOFFEL	•6	S.61 - 73
#AUSSTELLUNG UND FRITTENBUDE	•7	S.74 - 86
#GENMANIPULATION	•8	S.87 - 94
#DIVERSITÄT	•9	S.95 - 106
#KONSERVIERUNG	•10	S.107 - 115
BIBLIOGRAFIE	•11	S.116
IMPRESSUM	•12	S.117

Meine eigene **Künstlerische Arbeit** die aus Fotoserien sowie Skulpturalen Installationen besteht ist auf folgenden Seiten zu finden:

35 - 41 / 45 - 50 / 54 - 59 / 70 - 77 / 93 / 108 - 113

Die **künstlerische Recherche** zu dem Thema ist in kleinen schwarzweiss Bildern in der Publikation verteilt. Die Bilder stammen aus Büchern, Hefte und den endlosen Weiten des Internets. Diese haben sich im Verlauf der letzten Jahre angesammelt, im Rahmen dieser Dokumentation verzichte ich auf die jeweilige Quellenangabe. Die Recherche ist auf folgenden Seiten zu finden:

21 - 25 / 31 - 34 / 43 / 51 - 52 / 63 - 66 / 89 - 90 / 95 / 105 - 106

Eine Selektion meiner **künstlerischen Arbeit** zeigte ich in einer Ausstellung Anfangs Juni 2022 während einer Woche in der Sattelkammer. Während 6 Tagen war ich in dem Offspace an der Zähringerstrasse 42 in Bern als Künstler und Koch anwesend. Während in der Ausstellung das Ideal einer Kartoffel beforscht wird, frittierte ich auf dem Vorplatz Ausschussware in der eigens angebauten **Frittenbude** und verschenkte sie den Besucher:innen sowie dem belebten Quartier. **Eindrücke von der Ausstellung und den Begegnungen** sind auf folgenden Seiten zu finden: **78 - 87**

Ein Fotografisches **Vermittlungs Projekt** mit Kartoffeln fand im September 2021 während einem drei Wöchigen Modul statt mit dem Gestalterischen Propädeutikum in Biel, in Zusammenarbeit mit dem Grafiker Bastien Aubry. Fotos davon sind auf folgenden Seiten zu finden: **60 - 61 / 26 - 29**

Ein weiteres künstlerisches **Vermittlungs Projekt** mit Kartoffeln fand im Frühling 2022 während 33 Lektionen in der Kantonsschule Wiedikon (ZH) statt. Fotos davon sind auf folgenden Seiten zu finden: **28 - 29**

Im Rahmen der **Recherche** besuchte ich den Kartoffelzüchter Stefan Griesser von varietas.ch auf seinem Hof in Weiach (ZH) und Pascal Moret in der Terralog AG, der grössten Kartoffellogistik Firma der Schweiz. Zudem liess ich mich vom Präparator Constantin Latt des Naturhistorischen Museums Bern beraten für die Herstellung von Nasspräparaten. Die **Reportagen Bilder** davon sind auf den folgenden Seiten zu finden: **67 - 69 / 107 / 96 - 104**

Essay

Die Ästhetik einer Kartoffel

Von verlorener Vielfalt, kulturellen Normen und wie diese sich in der polierten Kartoffelschale der Postmoderne widerspiegeln.

100% menschlich

Rein wissenschaftlich gesehen bin ich, Roshan Adhihetty, zu 13% verwandt mit Annabelle, Charlotte, Clementine und Lady Felicia. Die Schweizer Kartoffel, die wie polierte Goldnuggets in Kisten zum Verkauf angeboten wird und das Herzstück vieler verschiedener Nationalgerichte in *Touri-Restaurants* bildet, teilen mit mir 13% ihres DNA Codes.¹ Meine DNA kommt zu 25 % aus Sri Lanka, erzähle ich sehr oft. *Jaja, genau, nur ein Viertel. Mhm, krass, dass man das trotzdem so gut sieht. Mein Grossvater, der schwarze exotische Immigrant um 1960... Nein, die Sprache kann ich leider nicht mehr. Genau, nur mein Name und mein Erscheinungsbild lassen auf meine Wurzeln deuten. Und die Kartoffel? Sollte sie nicht eigentlich Juan und Eréndira heissen oder noch viel eher Achirana und Ch'askañawi?*² Ihre typisch weiblichen

und europäischen Namen lassen kaum ihre Herkunft erahnen. Sucht man nach den Wurzeln der goldigen Schweizer *Rösti* und den *Gschwöuti*, landet man schnell bei blutigen spanischen Kolonialgeschichten, die noch keine 500 Jahre alt sind.³ Nebst Gold und anderen Kostbarkeiten beraubten die Kolonialherren die Bevölkerung des heutigen Südamerikas auch um ihre Kartoffeln und brachten sie erstmals im 16. Jahrhundert mit nach Europa. Wie konnte es geschehen, dass *la papa* (wie die Kartoffel in den Anden noch immer genannt wird) in dieser kurzen Zeit zu einem weltweiten Grundnahrungsmittel und zum Kernstück der Schweizer Küche geworden ist, während ich, der in der Schweiz geborene und aufgewachsene Roshan, sich kaum mit *Erika* und *Amandine* identifizieren kann. Meine DNA ist zu 75 % aus der Schweiz. 100% menschlich. Aber ich habe nicht das Gefühl, zur Schweizer Kernfamilie zu gehören. Gehen wir rund 230 000 Jahre zurück, waren die Kartoffel und ich – beziehungsweise unsere Vorfahren – wahrscheinlich noch direkte Geschwister, Abkömmlinge des gleichen Einzellers.⁴ Ein Einzeller, von dem alles Leben abstammt. Irgendwie schwer vorstellbar.

Jede Generation muss dringliche Identitätsfragen von neuem klären: Woher komme ich? Was war vor mir? Was sind meine Wurzeln? Denn genau diese Wurzeln haben auch manche Generationen versucht loszuwerden. Geschichten, die sie abstreifen wollten wie ein alter, unpassend gewordener Pullover. Ein Muster, welches ich bei Grosseltern mit Migrationsbiografie beobachte: Sie wurden Bünzli-Schweizer. Ihre Integration in die Schweiz und deren Kultur war in den 1960er Jahren, dem Zeitraum, in dem auch mein Grossvater von Sri Lanka in die Schweiz emigrierte, ziemlich fordernd. Ihre Anpassung war so stark, dass ich sie nur als Überkorrektur lesen kann. Mein Grossvater begann zu jassen, Schweizerdeutsch zu sprechen, war im Turnverein aktiv, unterstützte den Blocher und seinen Fremdenhass bis in den Bundesrat, interessierte sich im Winter für Langlaufstrecken und begeisterte sich im Sommer für Alpbazüge. Geschichten aus der fernen Heimat bekamen seine Kinder selten, wir Grosskinder gar nicht mehr zu hören. Die eigene Sprache wurde vergessen, um nicht zu sagen verdrängt. Müssen gewisse Geschichten losgelassen werden, um anderen, neuen den Weg freizumachen? Muss man ein Stück seiner eigenen Identität abwerfen, um Teil einer neuen kollektiven Identität zu werden? Wie viel Anpassung ist notwendig, um sich einer Gruppe zugehörig zu fühlen? Andere Grossväter aus meinem Freundeskreis liessen sich gar umtaufen. Aus *György Niklós* wurde *Klaus*, aus *Sarvjeednan* wurde *Sebi*.

Auch *Papa* hatte viele neue Namen bekommen. Seit seiner Einwanderung mit den Spaniern⁵ hat er in der Schweiz in fast jedem Kanton einen eigenen Namen, beziehungsweise Familiennamen: *Häppere*, *Härtöpfu*, *Bole*, *Häärpfel*, *Gumeli*, *Häbel* und *Ärdöpfel* wird sie in den verschiedenen Dialekten genannt. Sie? Hat die Kartoffel ein Geschlecht? Die Vornamen sind jedenfalls grösstenteils weiblich. Nach alter Tradition bekommen die Kartoffeln den Namen der schönsten Tochter des Bauers, welcher sie gezüchtet hat. Ein Züchter aus Holland fügt gar jeweils ein „Lady“ vor seine Kreationen,⁶ um ihren eleganten Charakter zu betonen. Aus *la Papa* wurde *Lady Felicia*.

Die Kartoffel gedieh ganz prächtig rund um den Titicacasee in den Anden. Verschiedene Andenvölker begannen das Gemüse schon vor 4000 Jahren zu kultivieren.⁷ Was den Incas das Grundnahrungsmittel, um ihr Reich aufzubauen war, sollte in Europa viele Jahrhunderte später der wichtigste Nährstofflieferant während der Industrialisierung sein und wurde als Treibstoff der Arbeitsklasse bezeichnet.⁸ Mangels Verständnisses der Kartoffel in Europa wurde das Kolonialgut zuerst als Zierpflanze betrachtet. In wohlhabenden Kreisen wurde ihre Blüte bestaunt. Später wurde die Kartoffelpflanze als Nahrungsmittel missverstanden und die

¹ <https://www.morgenpost.de/kultur/berlin-kultur/article115517396/Erbgut-der-Mensch-ist-zur-Haelfte-eine-Banane.html>

² Während es sich bei Juan und Eréndira um spanische Namen handelt, sind Achirana und Ch'askañawi quechua Namen. Quechua ist eine der Sprachen der gleichnamigen präkolonialen Bevölkerung der Andenregion, woher die Kartoffel von den spanischen Kolonialherren mitgenommen wurde.

³ Helmut Ottenjann und Karl-Heinz Ziessow, *Die Kartoffel - Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze*, Cloppenburg 1992

⁴ <https://www.frustfrei-lernen.de/biologie/die-evolution-bis-zum-menschen-biologie.html>

⁵ Ich schreibe Spanier hier extra als Maskulinum und nutze nicht den Doppelpunkt um alle Geschlechter mit einzubeziehen, um zu markieren, wie die Kolonialgeschichte massgeblich vom Patriarchat und dessen mächtigen Vertretern geprägt ist.

⁶ <https://www.meijerpotato.com/de/sorten/>

⁷ Helmut Ottenjann und Karl-Heinz Ziessow, *Die Kartoffel - Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze*, Cloppenburg 1992

⁸ Hans Peter Stamp, ... und weiß wie Alabaster: *Eine Kulturgeschichte der Kartoffel*, Kiel, 2003

#Nationalität #Identität #Stolz

#Selektion

„Nachtschaden“ oder auch „Albtraum“. Nachtschattengewächse wurden wegen ihrer heilenden Wirkung eingesetzt, um „böse Dämonen“ zu vertreiben. Neben der medizinischen Verwendung einiger der Nachtschattengewächse kennen wir hauptsächlich ihre Nahrungsmittelvertreter: Aubergine, Paprika, Tomate und eben: die Kartoffel.

Die Kartoffeln bilden, wie alle Nachtschattengewächse, zum Schutz vor gefräßigen Insekten und Tieren die Giftstoffe Alkaloide. Sobald sie zu keimen beginnt, findet man diesen auch für den Menschen gefährlichen Stoff hauptsächlich knapp unter der Schale, sowie eine starke Konzentration davon unter und in den Keimen, welche zu oberirdischen Zweigen werden.

Konsument:innen von Nachtschattengewächsen müssen, abhängig von dem richtigen Zeitpunkt und der Dosis die gewünschte Wirkung wählen: Medizin, Vergiftung, Bewusstseinsweiterung oder Ernährung.

Die richtige (Aus)wahl zu der richtigen Zeit ist in der Kunstwelt sowie in der Ernährungswissenschaft entscheidend. In der Selektion der Zutaten eines Kochrezeptes sehe ich viele Parallelen zu der Kuration einer Ausstellung. Eine spezielle ungewohnte Wahl hilft, sich zu profilieren. Ist die Wahl zu speziell, wird das Menu ungeniessbar und die Ausstellung unverständlich. In der Lebensmittelindustrie helfen uns vermehrt Maschinen bei der effizienten Sortierung der gewaltigen Mengen an Rohstoffen. Ungewaschen in grossen Paloxen kommen

die geernteten Knollen im Logistikcenter an. Nach dem ersten Waschvorgang werden die Kartoffeln auf Bahnen geleitet, auf denen sie einzeln von einer Kamera erfasst werden. „Für das Sortieren der edlen Knolle wird die neuste elektronisch-optische 3-D Sortieranlage eingesetzt“ wirbt Terralog AG¹¹ in ihrem Prospekt. Entdeckt der angeschlossene Computer einen Mangel, öffnet er zum richtigen Zeitpunkt ein paar Zentimeter hinter der Kamera eine Klappe und die mangelhafte Knolle wird gezielt aussortiert. In einem ähnlichen Tempo und in noch komplexeren Zusammenhängen kuratieren inzwischen Algorithmen den Inhalt unseres digitalen Medienkonsums. Programmierte und sich fortbildende Künstliche Intelligenz entscheidet was ich konsumieren sollte und was nicht. Für mich giftige Inhalte werden bewusst ferngehalten. Nachdem der Algorithmus mich gut kennengelernt hat, werden mir ausschliesslich reife Beeren serviert, die mir eigentlich schmecken sollten. Auch im Ausstellungskontext werden vielleicht bald Maschinen beim Auswählen helfen. Während es 2003 noch hiess „The next Documenta should be curated by an Artist“¹² schlug 2020 ein Kollektiv aus Kunstschaffenden und Kurator:innen in Liverpool vor: „The next Biennial should be curated by a machine“¹³ und entwarfen gleich die dazu gehörende Künstliche Intelligenz, die sie mit Daten fütterten. Das Ergebnis bleibt

noch etwas ernüchternd, doch wage ich die Prognose, dass es nur eine Frage der Zeit ist, bis Künstliche Intelligenz auch in der Kuration von künstlerischen Inhalten dem Menschen voraus sein wird.

Eine nicht allzu entfernte auch giftige Verwandte der Kartoffel ist die *Atropa Bella Donna*, die Tollkirsche, welche gerne für halluzinogene Trips eingenommen wird. Warum „vergiften“ sich Menschen absichtlich mit sorgfältig ausgewählten Nachtschattengewächsen? Die Dosis macht das Gift. Ob die Nachtschattengewächse psychoaktive Substanzen tatsächlich zu ihrem Schutz produzieren oder als offenes Angebot für Menschen und Rehe im Wald, um auf neue Sichtweise zu kommen, um sich der Natur entgegen zu trippen, wird aus sehr unterschiedlichen Standpunkten diskutiert. Warum sollten diese Pflanzen Substanzen produzieren, die einen dermassen gewaltigen Einfluss auf unsere Wahrnehmung haben? Ich denke: aus purem chemischem Zufall. Bemerkenswert daran finde ich, dass es eine Entscheidung ist, ob wir diese Pflanzen als Gift oder als bewusstseinsweiterndes Elixier betrachten.

Europäer:innen vergifteten sich reihenweise, als sie statt der Wurzel die Blätter verspeisten. Erst im 19. Jahrhundert entfaltete sie ihr wahres Potential. Die grossen Erträge auf relativ kleiner Bodenfläche erlaubten es, das gemeine Volk günstig und effizient zu ernähren.

In Europa änderte sich das Bild der Kartoffel ähnlich der hier oft vertretenen ambivalenten Einstellung zu menschlichen Einwandernden: zuerst ganz neu und fremd, exotisch wertvoll, dann unverzichtbar und notwendig oder auch gefährlich und invasiv. Asylant⁹ und Neophyt oder doch Arbeitskraft und Grundnahrungsmittel?

Vergiftung oder Bewusstseinsweiterung

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*) gehört biologisch gesehen zu der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Innerhalb dieser Familie gibt es circa 2300 Arten, darunter wichtige Nutzpflanzen, aber auch Medizin- und Rauschpflanzen. Die medizinische Wirkung gibt der Pflanzenfamilie vermutlich auch ihren Namen.¹⁰ Die Bezeichnung „Nachtschattengewächs“ wurde im Mittelalter geprägt und meint

⁹ Dieser Ausdruck wird hier im Wissen darum verwendet, dass es eine abwertende Bezeichnung für Menschen die Asyl beantragen ist. Ich distanziere mich persönlich von dem Ausdruck, nutze ihn aber um eben diese Ambivalenz sichtbar zu machen.

¹⁰ <https://www.tomaten-welt.de/wissenswertes/faq/was-sind-nachtschattengewaechse/>

¹¹ Die Terralog ag ist ein Joint Venture zwischen den Gründerfirmen GEISER agro.com ag in Langenthal und der Kartoffelzentrale Amt Burgdorf (KAB), einer genossenschaftlich organisierten Produzentengruppe aus der Region Burgdorf. Dank der Bündelung der Kräfte, ist in Form der Terralog ag eine national führende Kartoffelhandelsfirma entstanden.

¹² <https://www.e-flux.com/projects/66679/the-next-documenta-should-be-curated-by-an-artist/>

¹³ <https://ai.biennial.com>

In der Kunstwelt werden gerne Inhalte gezeigt, die eigentlich nicht in den Kontext einer künstlerischen Ausstellung gehören. Vermeintlich falsch platzierte Inhalte erregen in regelmässigen Abständen grosses Aufsehen: Begonnen bei Marcel Duchamp, der ein Urinal zur Ready Made Skulptur erklärte,¹⁴ bis hin zum Schweizer Dorf-Polizisten Arnold Odermatt¹⁵ oder der Naturheilerin Emma Kunz,¹⁶ die sich selber nie als Kunstschafterin verstanden, aber als grosse Genies von aufmerksamen Kurator:innen entdeckt und gefeiert wurden. Ihre Erzeugnisse, die Polizei-Beweisfotos von verunfallten Autos sowie die streng geometrischen Pendelbilder der Kräfteverläufe der Naturheilerin wurden für einen gänzlich anderen Zweck hergestellt. Diese Erzeugnisse erhalten ausserhalb ihres ursprünglichen Kontexts ausgestellt, einen völligen neuen Sinn. Es wurde Zeit, die dokumentarischen Fotos und Zeichnungen für ihre ästhetischen Qualitäten zu bewundern. Die vermeintlich „falsche“ Lesart der Werke ist eine Spezialität von berühmten Kurator:innen, wie zum Beispiel Harald Szeemann,¹⁷ der es sich zur Aufgabe machte, nicht-Kunstschafter:innen zu erklären. Eine „Vergiftung“ kann in kleinen und bewussten Dosen zu erstaunlich neuen Sichtweisen führen.

Kunst ist oft nichts anderes als eine leichte Verschiebung des Kontexts. Ein Sprung in der Realität. Gewohntes ein bisschen unge-

wohnt. Eine Änderung der Perspektive. Diese Auffassung von Kunst teilt auch Carolyn Christov-Bakargiev,¹⁸ die Chefkuratorin einer der weltweit grössten und bedeutendsten Ausstellungen für Kunst. Sie bezweifelt, dass Kunst eine gegebene Grösse ist. Thorsten Meyer stellt in seinem Essay „Post Art“ fest, dass die von Carolyn Christov-Bakargiev kuratierte Documenta 13 in Kassel Kunst von Outsidern versammelt und beschreibt die Ausstellung so: „*Kunst von Menschen, die keine (professionelle) Künstler sind oder sein wollen und das „Feld der Kunst“ eher nur von der Aussen-seite kennen (Outsider Art).*“

Innovation ist nicht das gänzliche Neuerfinden eines Objektes, sondern die Verwendung schon bestehender Objekte in einem neuen Zusammenhang, lernte ich schon als Design Student in einer Vorlesung über die FREITAG-Taschen.¹⁹ *Remixen* und *Collagieren* ist eine der wichtigsten künstlerischen Handlungen, die in der überfordernden alltäglichen Bilderflut möglich ist. Warum gänzlich neues herstellen, wenn schon so viel gemacht wurde? Meyer nennt diese Haltung *Post Production* und stellt fest: „*Der Künstler der nächsten Gesellschaft fragt nicht mehr „what can we make that is new?“, sondern „how can we produce singularity and meaning from this chaotic mass of objects, names, and references*

*that constitutes our daily life?“ (Bourriaud 2002, 17)*²⁰

Einer, der das Potenzial des *Remixen* schon vor unserer Zeit erkannte war Aby Warburg. Ein Kunst- und Kulturwissenschaftler, der sich auf das Zusammenhänge finden und Aufzeigen spezialisierte und von der Antike bis zur Moderne Bildmaterial auf 63 verschiedenen Tafeln versammelte. Das unfertige Werk „*Bilderatlas Mnemosyne*“ aus den 1920er Jahren erlebt gerade ein Comeback sondergleichen und beweist damit erneut, wie sehr das vernetzte Rhizomartige Collage-Denken im Trend ist.

Die Lehre von den Zeichen in der Natur

Im Mittelalter haben sich massenweise Leute vergiftet, da sie glaubten, die Leberblume sei wirksam bei medizinischen Problemen mit der Leber. Der Name kommt auch nicht von ungefähr: Die Form der Pflanze erinnert mit zusammengekniffenen Augen an die Form des menschlichen Organs. Führende Mediziner:innen dieser Zeit, die eng mit Biolog:innen zusammenarbeiteten, glaubten, dass die Natur uns in ihrem Ausdruck von Form und Farbe etwas mitteilen will.

Unbestritten ist aus heutiger Sicht, dass Pflanzen kommunizieren.²¹ Es ist inzwischen wissenschaftlich bewiesen worden, dass sie viele verschiedene Wege kennen, sich auszutauschen. Über chemische Botenstoffe, visuellen Reize und gar durch akustische Signale kommunizieren Pflanzen mit Artgenoss:innen und artfremden Lebewesen. Sie können sich mitteilen, um Hilfe rufen bei Bedrohung und ande-

re Pflanzen und Lebewesen absichtlich in eine Falle locken. Ein simples Beispiel der visuellen Kommunikation von Pflanzen sind deren Früchte, die je nach Reifegrad ihre Farben ändern. Sind die Beeren grün, sind die enthaltenen Samen noch nicht bereit und die vermeintliche Mahlzeit ist mit vielen Gift- und Bitterstoffen angereichert. Sobald die Samen in den Beeren jedoch bereit zur Fortpflanzung sind, ändert sich die Farbe und signalisiert interessierten Menschen und Tieren in Worte gefasst: Iss mich! Verdau mich! Und scheide mich irgendwo auf fruchtbarem Boden wieder aus! Die Idee, dass eine Blume tatsächlich die visuelle Form einer menschlichen Leber annehmen könnte, um uns Menschen zu signalisieren, uns bei Leberproblemen helfen zu können, kann allerdings nur in mittelalterlichen Köpfen reifen, die sich selber als Krönung der Schöpfung wahrnehmen. Tatsächlich ist die Leberblume giftig und mit ihrer Einnahme beginnen die Magenprobleme. Doch diese vielleicht eher naive und überhebliche Art, die Natur zu lesen, ist auch heute noch populär. Sie wird *The Doctrine of Signatures* genannt. *Die Signaturenlehre* ist die Lehre von den Zeichen in der Natur, die als Merkmale auf Ähnlichkeiten, Verwandtschaften und innere Zusammenhänge hinweisen.²² Diese ist für mich sehr sinnbildlich für die selbstzentrierte Sichtweise eines Affen, dessen Hirn über die Jahrtausende zu gross gewachsen ist. Eine ständige Interpretation unseres Umfelds findet statt. Alle Zeichen müssen zwanghaft gedeutet werden. In der heutigen Welt, in der die Signaturen-

¹⁴ Fountain ist ein Ready-made aus dem Jahr 1917, das im Allgemeinen Marcel Duchamp zugeschrieben wird. Das Objekt, ein mit „R. Mutt“ signiertes handelsübliches Urinal aus einem Sanitärgeschäft, zählt zu den Schlüsselwerken der modernen Kunst. (Wikipedia)

¹⁵ Arnold Odermatt war ein Schweizer Polizist und Fotograf. Seine Arbeiten wurden 2001 von Harald Szeemann für die 49. Biennale Venedig ausgewählt. (Wikipedia)

¹⁶ Emma Kunz war eine Schweizer Heilpraktikerin, Radiästhesistin und Künstlerin. (Wikipedia)

¹⁷ Harald Szeemann war ein Schweizer Museumsleiter, Kurator und Ausstellungsmacher von internationalem Rang. Er verstarb 2005. (Wikipedia)

¹⁸ Carolyn Christov-Bakargiev ist eine US-amerikanisch-italienische Kunsthistorikerin und Kuratorin bulgarischer Abstammung. (Wikipedia)

¹⁹ FREITAG ist eine Schweizer Design Firma und recycelt alte Lastwagenblachen zu Rucksäcken und Handtaschen und feiert damit einen riesigen Erfolg.

²⁰ Thorsten Meyer zitiert hier Nicolas Bourriaud, *Relational Aesthetics*, Dijon, 2002

²¹ Stefano Mancuso, *Die Intelligenz der Pflanzen*, Florenz-Mailand, 2013

²² <https://de.wikipedia.org/wiki/Signaturenlehre>

lehre ergänzt wird durch die Omnipräsenz von Algorithmen, bekommen Daten und ihre Auswertung eine ganz neue Bedeutung. Das Datenerheben und -analysieren wurde gemeinsam mit dem Aufkommen der Wissenschaften immer wichtiger und man könnte es heute als neue Religion bezeichnen.

Das Zeichendeuten wurde zur Obsession und das Interpretieren von kulturellen Zeichen gehört heute zu der Grundbildung eines jeden Zivilisationsmitglieds. Es hütet uns, wie unsere Vorfahren, vor dem plötzlichen, ungewollten Tod und bildet neben der gesprochenen Sprache die Grundlage unseres kollektiven Zusammenlebens. Weg zum Bahnhof: Hier sollst du laufen, hier nicht, Achtung hier könnte ein Auto parken, hier musst du warten, hier könnten Autos fahren, hier musst du drücken, jetzt kannst du laufen, hier wurde frisch geteert, die Läden haben schon geschlossen, diese Liebe ist käuflich, dieser Mensch steht unter Drogeneinfluss und ist aggressiv, diese schmale Treppe führt mich zu meinem Zug nach Bern. Das Zeichenlesen bin ich mit meinem Bachelor in Visueller Kommunikation gewohnt. Doch die Zeichen der Natur zu lesen, scheint mir sehr viel schwieriger. Ich sitze in meiner *Minergie-P* hermetisch abgeschlossenen Neubauwohnung in Zürich am Hauptbahnhof und starre unverwandt auf die Kartoffeln, die ich eben im Detailhandel gekauft habe. Was könnte diese glänzende, ungeschickt rundliche Figur mir

kommunizieren wollen?

Ich komme nicht umhin in der Form der Kartoffel lauter Zeichen zu sehen, die mir Aufschluss über ihre menschengesteuerte Herstellung geben statt über die Natur. Wie viel *Papa* steckt noch in *Erika*, wie viele der unterirdischen biologischen Zusammenhänge zwischen blinden Augen, fruchtbaren Trieben und fürsorglicher Vernetzung ist in dem erstandenen Produkt noch erkennbar? Wer die Zeichen der Natur zumindest nicht sofort erkennt, die Sprache nicht wirklich lesen und sprechen kann, hilft sich mit bewussteinserweiternden Substanzen. Durch eine absichtliche Einnahme gewisser giftiger Inhaltsstoffen, kann man sich auf die Pflanzenfrequenz kalibrieren und erkennt dann mühelos Muster, die uns Menschen mit der Natur zu verbinden scheinen. Dieselbe Energie, die in den Adern der Kartoffelpflanze fließt, durchströmt auch meine Adern, sie und ich, wir gehen gemeinsam zurück auf einen einzigen Einzeller der sich leuchtend in Batikmustern zu erkennen gibt. Viele Schamanen und Naturheiler:innen von indigenen Völkern greifen auf diese Technik zurück. Vor ein paar tausend Jährchen, waren wir alle noch eins. Inzwischen scheint es doch so, als hätten wir uns etwas auseinandergelebt, die Schamanen, die Einzeller, die Kartoffeln und wir Stadtmenschen.

Antropomorphismus - Die Zuschreibung menschlicher Eigenschaften auf Nicht-Menschliches

Stefan Griesser²³ sieht in den vermehrt auftretenden menschlichen Gesichtern, Armen und Beine sowie den vielen weiteren menschlichen Attributen in Darstellungen der Kartoffel ein Effort, die zunehmend urbanen Konsument:innen mit ihrer Ernährung zu verbinden. Seiner Meinung nach ist es ein Versuch, Sympathie herzustellen: „*Wir verlieren den Bezug zu unserem Lebensmittel. Die angewandte kindliche visuelle Taktik entspricht dem Niveau von Lernblätter aus der Primarschule: alles was ein Gesicht hat, erscheint uns sympathisch und hilft somit eine Beziehung dazu aufbauen zu können.*“²⁴

Der Frage ob Kunst und Literatur helfen könnten sie wieder zu fühlen, die unmittelbare, konkrete, biochemische Verbindung zur Welt, geht auch Bettina Dytrich in ihrem Artikel in der WOZ Nr.43 „*Ganz, ganz anders als wir*“ nach. Sie stellt fest, dass Kunst und Literatur gegenwärtig voll mit Pilzen, Pflanzen und Tieren sind. Oft ist die Vermenschlichung nicht weit. In einer Analyse diverser aktueller Naturliteratur, stellt sie fest, dass eine menschliche Sympathie für die Natur aber nicht immer konstruk-

tiv ist. „*Diese Vermenschlichungen helfen nicht, der Welt näher zu kommen, sie verstellen im Gegenteil den Blick*“ kritisiert sie unter anderem ein Buch von Wall Kimmerer, die etwa einen Apfelbaum mit einer guten Mutter vergleicht (und Frauen nur als Mütter denkbar scheinen lassen) oder in der Algen-Pilz-Symbiose von Flechten die (heterosexuelle) Heirat sieht.²⁵ Die Inspiration in der Biologie ist all zu verlockend. So sehen viele Menschen heute auch in den gerade entdeckten Mykorrhizapilze, lieblich „*wood wide web*“²⁶ getauft, in seiner symbiotisch vernetzten Struktur eine alternative zum Kapitalismus. Ein sozialistisches Waldinternet als Vorbild für neue Gesellschaftsstrukturen? Merlin Sheldrake kritisiert: „*Die Vorstellung, Pflanzen würden miteinander sprechen und sich gegenseitig vor bevorstehenden Angriffen warnen, ist eine vermenschlichende Täuschung*“ und folgert am Ende des „*wood wide web*“ Kapitels: „*Sind wir in der Lage, Mykorrhiza-Netzwerke als Fragen stehen zu lassen, anstatt zu glauben, wir würden die Antwort im Voraus kennen?*“²⁷

Was kann ich aus den Formen und Farben der Kartoffel ablesen? Ohne Kabis jetzt. Mein Blick auf die Kartoffel hat sich durch den feministischen Diskurs in der Kunstgeschichte verändert. Durch die aktuell hitzige Debatte um Deutungshoheit, Darstellungen und die dazugehörige Machtposition habe ich gelernt, meinen Blick zu hinterfragen.

²³ Stefan Griesser ist Eigner und Gründer der Varietas AG. Der ausgebildete Evolutions- und Populationsbiologe ist seit über 20 Jahren züchterisch tätig und ist zusätzlich ein Spezialist was spezielle und seltene Ackerkulturen und Waldgärten betrifft sowie andere Permakultur-Methoden. Er betreibt unter der Marke Varietas seit 2009 Pflanzenzüchtung als Dienstleistung.

²⁴ Ich habe Stefan Griesser zu einem Gespräch im Mai 2022 auf seinem Hof in Weiach getroffen. Er beantwortete mir viele Fragen und führte mich durch seine Tätigkeit als Züchter herum.

²⁵ Robin Wall Kimmerer, *Geflochtenes Süßgras. Die Weisheit der Pflanzen*, Berlin, 2021

²⁶ <https://www.baumpflegeportal.de/sonstiges/wood-wide-web-wahrheit-mythos/>

²⁷ Merlin Sheldrake, *Verwobenes Leben. Wie Pilze unsere Welt formen und unsere Zukunft beeinflussen*, Berlin, 2021

**#We don't see things as they are,
we see them as we are**

Zusammenhänge in Bildern zu suchen und zu erkennen, wer was wie darstellt, wem das was bringen könnte und wohin uns das führt. Wer spricht hier für wen und aus welcher Perspektive? Als gewissenhaftes Mitglied meiner Generation gehört es dazu, zu fragen: Woher kommt das? Von woher kommen die Frühkartoffeln im Migros (aus Ägypten) bis hin zu woher kommen alltägliche sexistische Darstellungen von Frauen in der Werbung, die ihre Männer bekochen (Patriarchat), um nur einige Beispiele zu nennen.

Man kann beim Zusammenhängesuchen natürlich auch in Verschwörungsmythen abdriften. Und wer vorschnell Zeichen interpretiert, vergiftet sich. Zwar nicht mehr mit Leberblümchen, aber mit Alu Hüten und Medikamenten, die man eigentlich Pferden verschreibt.²⁸ Das spezifische Interpretieren von Zeichen wurde in der Geschichte der Menschheit schon oft missbraucht. Machthabende haben die Interpretation der Zeichen zu ihren Gunsten ausgelegt und den Massen damit vermeintliche, manipulative Wahrheiten gepredigt, die dann zum Beispiel in Rassismus, Völkermorden, unsinnigen Hierarchien und Massentierhaltung gegipfelt sind.

Wenn ich die gekauften Kartoffeln in ihrer Vielzahl lange und gründlich studiere, kann ich mit Gewissheit erkennen: Nichts.

Ich lese nichts in dieser Kartoffel. In diesen Wölbungen, die mal glänzen, mal matt und schrumpelig viele unregelmässige kleine Punkte beherbergen erkenne ich höchstens menschliche Haut mit ihren Unreinheiten. Die Kurven, die Furchen, die Falten, die Spalten, die Pickel, die Narben, die Schürfungen und dunklen Flecken erzählen mir mehr über mich und meinen Blick als über die Kartoffel selber. „We don't see things as they are, we see them as we are“ stellte die amerikanische Schriftstellerin Anais Nin schon 1958 in einem fiktionalen Roman fest. Das Zitat wurde zum Credo der weiteren 60 Jahre Wahrnehmungsforschung in der Psychologie und bestätigt mir immer wieder: es ist uns nicht möglich die menschliche Sichtweise abzulegen! Ähnlich beschränkt ist allerdings die Künstliche Intelligenz aus Menschenhand. Kaum eine Maschine übertrifft sich selber. Alle Erkenntnisse und collagierten Folgerungen von AI basieren auf dem Daten Set mit dem sie gefüttert wurde. *Thinking outside the Box* scheint für Menschen sowie Maschinen schwieriger als erwartet.

Sich selbst erkennen, ist ein gutes Gefühl. Die Spiegelung von sich selbst in einem Produkt verführt zum Konsum und wird

marketingtechnisch oft angewendet, um vermeintlich persönlichkeitsstärkende Produkte zu vermarkten: Damit kannst du endlich dich selbst sein!

Jeff Koons, der aktuell auf dem Kunstmarkt am teuerste gehandelte Künstler sagt über seinen spiegelglatten Balloon Dog: „*Der Balloon Dog ist doch ein wunderbares Objekt. Er will den Betrachter in seiner Existenz bestärken. Ich arbeite oft mit reflektierendem, spiegelndem Material, weil es den Zuschauer automatisch in seiner Selbstgewissheit bestärkt. Wenn man direkt vor dem Objekt steht, spiegelt man sich darin und versichert sich seiner selbst.*“²⁹

In dieser nicht stattfindenden Konversation, in diesem abwesenden Datenaustausch zwischen der Kartoffel und mir, kann ich viel erkennen. Ich habe den Bezug zu *Erika* wahrscheinlich verloren. Verloren als Teil der Menschheit, die in Städten aufgewachsen ist, nie gehabt als Roshan, der nie seine eigenen Lebensmittel herstellen musste oder konnte. Ich bin es mir gewohnt, meine *Erikas* entweder verarbeitet auf meinem Teller zu finden oder sie schön geputzt und assortiert beim Detailhändler zu erwerben. Das mühsame Kartoffelschälen kenne ich nur als Gemälde von Van Gogh.³⁰

²⁹ <https://www.deutschlandfunk.de/glattpoliert-kit-schig-banal-100.html>

³⁰ Auf den Spuren der KARTOFFEL in KUNST und LITERATUR, Wilhelm Völksen, Bielefeld, 1975

Meine Kartoffeln müssen heute weder geschält noch gewaschen werden. Sie wurden hochgezüchtet, kleiden sich in einer ganz zarten Schale und wurden von einem Grossverteiler für mich nicht nur gesäubert, sondern sogar poliert. Die Kartoffel ist nicht mehr länger das Gemüse der Armen, das mühsame Schälen und lange Kochen ist vorbei. Die tolle Knolle hat einen neuen Glanz und erscheint im eleganten Abendkleid, als nachhaltig, lokal und vegan.

Die Ästhetik einer Kartoffel

Kann man eine hochgezüchtete Kartoffel als Kunst erklären und ihr:e Schöpfer:in als kreative:n Künstler:in? Sie wurde schliesslich über lange Jahre der Selektion geformt, gefärbt und kreiert. Das Visuelle sei heute der entscheidende Punkt beim Verkauf, meint Kartoffellogistiker Pascal Moret³¹ von der Terralog-AG. Kartoffelzüchter Griesser, den ich im Mai dieses Jahres zum Gespräch auf seiner Plantage getroffen habe, sieht sich hingegen nicht als Künstler. „*Eher als Kurator*“ schmunzelte er im Gespräch mit mir. Er trifft die Auswahl. Vielleicht arbeitet er mit der Kartoffel kreativ zusammen. „*Vielleicht könnte man das Selektionieren und Kreuzen der verschiedenen Sorten als künstlerischen Akt sehen. In dieser Phase folge ich oft meinem Bauchgefühl und meiner Intuition, wie ein Künstler. Aber die skulpturale Arbeit leistet die Knolle selber.*“

³¹ Ich traf Jean Pascal Moret in der Terralog AG in Bern im Mai 2021, zu einem Gespräch und Führung durch das Logistik Zentrum für Kartoffeln. Moret ist der Product Manager Speisekartoffeln.

²⁸ Corona Impfskeptiker nahmen 2021 Wurmmittel für Pferde ein, um sich vermeintlich gegen die Krankheit zu schützen. Der Nutzen wurde nie wissenschaftlich nachgewiesen.

https://www.focus.de/gesundheit/news/ihr-seid-keine-pferde-impfgegner-kaufen-massenhaft-wurmmittel-gegen-corona-dabei-vergiftet-es-den-koerper_id_24434465.html

#Form und Farbe

#Optimieren

*Die Kartoffel würde ich aber eher als Überlebenskünstler bezeichnen.*³²

Griesser züchtet spezielle Kartoffeln auf Auftrag. Bis der Auftraggeber das bestellte Saatgut erhält, dauert es mindestens vier Jahre und kostet zwischen 15'000 und 280'000 Franken. Das Visuelle ist neben Geschmack und Virenresistenz bei Griessers Nischensorten sehr wichtig, obwohl die Farbstoffe eigentlich nicht geschmacksrelevant sind. „*Mein Bruder zum Beispiel, isst keine blaue Rösti, er findet diese siehe aus wie schon einmal gegessen oder verschimmelt. Obwohl sie geschmacklich locker mit der goldigen Rösti mithalten kann*“ äusserte er im Interview mit mir. Er bestätigt aus seiner Züchterfahrung den Trend, dass das Auge heute viel mehr mitisst als noch vor 20 Jahren.

Griesser färbt seine Kartoffeln aber nicht nur als visuellen Gründen: er erklärte mir, dass es Studien gibt, die andeuten, dass die Anthozyane, welche den Kartoffeln die Farben geben, Darmkrebsrisiko lindernd sind. Damit darf er seine Sorten jedoch nicht bewerben, da die potenziell medizinale Bewerbung von Lebensmittel in Europa verboten ist. Bis Studien diese Zusammenhänge eindeutig aufzeigen, muss Griesser sich auf die visuelle Anziehungskraft seiner Nischenprodukte verlassen.

Definitiv finden wir Einheit schön. Das Kartoffellogistikzentrum Terralog sortiert die gewaschenen Kartoffeln nach Grösse: klein, mittel, gross. Nicht nur der Dauer des Kochens wegen, nein, die Konsument:innen kaufen - empirisch bewiesen - die Kartoffeln eher, wenn alle Kartoffeln gleich gross sind. Wir empfinden dies als schön und schmackhaft. Eine einheitliche Grösse ist attraktiv. Die kleinsten Kartoffeln fallen eh durch die Maschen der Erntemaschinen und dürfen für immer im Acker bleiben. Die Grössten, Krummen und Grünen werden von einer Sortiermaschine aussortiert. Betrachte ich die visuelle Entwicklung der Kartoffel, also deren Erscheinung in Abbildungen in der Schweiz in den letzten 300 Jahren, von ihrer Ankunft in Europa bis heute, stelle ich fest: Die Kartoffel wurde wie viele unserer alltäglichen Objekte zunehmend glatter, gleichmässiger runder, weisser und glänzender. Nichts lässt mehr auf ihr vorheriges Leben in der dreckigen Erde schliessen.

Kartoffelzüchter Griesser führt ein Teil dieser Entwicklung auf den zweiten Weltkrieg zurück und die damit einhergehenden Nahrungsmittelknappheit in Europa. „*Vor dem Krieg gab es noch viele verschiedene*

Sorten von Kartoffeln und somit auch ihre individuelle Ausführung in diversen Farben und Formen. Das Streben nach ertragreichen Sorten, um die vielen hungrigen Mäuler zu ernähren, führte erstmals zu einer flächendeckenden präzisen Sortenregistrierung und der dazugehörigen empirischen Erhebung von Daten. Es überlebten im Anbau nur ein paar wenige Sorten mit maximalem Ernteertrag und starker Virenresistenz.“ Dass ausschliesslich weisse Kartoffeln die Podest Plätze belegten, sei ein purer Zufall. Das fast komplette Verschwinden von farbigen Kartoffeln, welche vor dem Krieg noch die Mehrheit bildeten, führt er zurück auf einen negativen Zusammenhang zwischen Kundennachfrage und Produktion: „*Die farb- und geschmackslosen weissen Kartoffeln sind der kleinste gemeinsame Nenner vieler verschiedener Interessen.*“ Am meisten Profit wird mit Kartoffeln gemacht, die möglichst ohne Geschmack und Farbe gezüchtet sind, da dies die meisten Kund:innen anspricht. Es scheint mir das gleiche Prinzip wie das Geschäft mit den grauen, schwarzen und weissen Autos: Der grösste gemeinsame Nenner ist eher unscheinbar zurückhaltend. Die Sonderlinge laufen Gefahr kein:e Käufer:innen zu finden. Das Streben nach Profit und die Angst vor Einbussen führt zu einem grossen Einheitsbrei, der die ursprünglich vorhandene Diversität in sich verschlingt. Griesser, der mit ProSpecieRara³³ zusam-

men arbeitet, bedauert: circa vier Sorten machen heute 80% des ganzen Marktes in der Schweiz aus. Dabei sollte es andersrum sein: 80 Sorten sollten 4% des Marktes ausmachen. „*Vielfalt verhindert Spritzen*“ mahnt Evolutionsbiologe Griesser und meint damit die nötigen Chemie Einsätze, die mit Monokulturen einhergehen. Diversität im Anbau schont den Boden sowie weitere Ressourcen, verhindert flächendeckende Krankheiten und bekämpft Klimawandel sowie Marktmonopole. An vorhandener Vielfalt mangelt es eigentlich nicht: Im International Potato Center³⁴ in Peru werden über 4500 verschiedene Sorten In-Vitro gesichert.

Eine Kartoffel ist eigentlich ein gestauchter Zweig, keine Wurzel, erklärt mir Griesser. Die Augen der Kartoffel sind Blattachsen, aus denen die Zweige auskeimen. Unter der Erde entstehen daran zwar Kartoffeln, steigt der Zweig danach jedoch wieder an die Erdoberfläche auf, können an ihm ebenso Blätter und Blüten wachsen. Die ausgekeimte Kartoffel unterscheidet erst mal nicht zwischen Wurzel und Zweig, weshalb man sie beim Einpflanzen auch beliebig gedreht legen kann.

Wasserknappheit oder -überfluss bestimmt das Wachstumstempo und somit auch die Wölbungen der Kartoffel. Mit einem regelmässigen künstlichen

32 Zitat aus dem Gespräch mit Stefan Griesser

#Die Vereindeutigung der Kartoffel #Verlorene Vielfalt

33 ProSpecieRara ist eine nicht-gewinnorientierte schweizerische Stiftung, die 1982 in St. Gallen von Hans-Peter Grünenfelder gegründet wurde. Der Stiftungszweck ist die „Erhaltung und Förderung der genetischen Vielfalt in Fauna und Flora“ (Wikipedia)

34 <https://cipotato.org>

Das Centro Internacional de la Papa ist ein internationales Forschungszentrum mit Sitz in La Molina bei Lima. Mit dem Ziel der nachhaltigen Armutsminderung und der Ernährungssicherung in Entwicklungsländern werden Forschungsaktivitäten zu Kartoffeln, Süßkartoffeln und anderen Wurzel- oder Knollenfrüchten unternommen. (Wikipedia)

Bewässerungssystem erreicht man also entspannte, runde Kartoffeln ohne grosse Verkrümmungen.

Die tiefen Augen und die unförmigen Varianten, welche die Wildformen der Kartoffel noch mit sich brachten, wurden erfolgreich weggezüchtet, für eine effizientere maschinelle Verarbeitung.

In dem Essay „Die Errettung des Schönen“³⁵ bringt Byung-Chul Han gleich im ersten Kapitel auf den Punkt, was die kontemporäre glatte Kartoffel Ästhetik durchaus mit den Entwicklungen unserer Smartphones verbindet: „Das Glatte ist die Signatur der Gegenwart. Es verbindet Skulpturen von Jeff Koons, iPhone und Brazilian Waxing miteinander. Warum finden wir heute das Glatte schön? Über die ästhetische Wirkung hinaus spiegelt es einen allgemeinen gesellschaftlichen Imperativ wider. Es verkörpert nämlich die heutige Positivgesellschaft. Das Glatte verletzt nicht. Von ihm geht auch kein Widerstand aus. Es heisst Like. Der glatte Gegenstand

tilgt sein Gegen. Jede Negativität wird beseitigt.“ Das Glatte sieht Han als Sinnbild absoluter Übersicht, die nichts verstecken will. Er sieht in der vollkommenen Transparenz einen zusammenhängenden pornografischen Umgang mit Informationen: „Daten haben etwas Pornografisches und obszönes. Sie haben keine Innerlichkeit, keine Rückseiten, sind nicht doppelbödig. Darin unterscheiden sie sich von der Sprache, die eine totale Scharfstellung nicht zulässt. Daten und Informationen liefern sich totaler Sichtbarkeit aus und machen alles sichtbar.“ Zum Schluss des Kapitels verweist Han zu recht auf den alles bestimmenden Kapitalismus: „Die Positivität des Glatten beschleunigt die Kreisläufe von Information, Kommunikation und Kapital.“ Auch Roland Barthes weist in den „Mythen des Alltags“ auf den haptischen Zwang hin, mit seiner Beschreibung eines neuen Modells von Citroën: „Wie man weiss, ist das Glatte immer ein Attribut der Vollkommenheit, weil sein Gegenteil den technischen und sehr menschlichen Vorgang der Bearbeitung verrät: Der heilige Rock Christi war ungenäht, also ohne Nähte, so wie das makellose Metall der Science-Fiction-Raumschiffe keine Schweissnähte kennt.“³⁶

36 Roland Barthes, *Mythen des Alltags*, Frankfurt am Main, 1964

Würde sich „Gentleman Feliciano“ genauso gut verkaufen wie „Lady Felicia“ oder das Sortenmodell „18.A0001.X.1.“ von Nischenprodukt Züchter Griesser?

Unsere visuelle Sprache wird durch gesprochene Sprache ergänzt und gemeinsam prägen sie unsere Wahrnehmung von Objekten sowie Subjekten. Die Darstellung prägt das Denken. Was wir als schön oder hässlich empfinden zeigt sich auch in unserem Vokabular. Sprache schafft Wirklichkeit.³⁷ Sobald wir ein Objekt benennen können, sind wir fähig es zu definieren und von allen anderen Dingen zu abzugrenzen. So wie wir Dinge benennen, so werden sie auch gelesen und gedanklich konnotiert. Im Rahmen breit geführter Diskussionen über diskriminierungsärmere Sprache werden in diesem Sinne gerade viele Begriffe überdacht und überarbeitet. Oder in der Permakultur: Unkraut wird nicht nur anders gewertet, sondern auch anders benannt: Ein Kraut welches man nicht beabsichtigt hat in seinem Kulturgarten, heisst nicht Unkraut sondern Beikraut. Es ist ein Teil des Systems. Ein Kraut, welches ich zwar nicht geplant habe, aber trotzdem gewachsen ist und als Teil des Systems weiter existieren darf und soll.

Es grenzt an Dekadenz, dass ein deutscher Bauer ein Grundnahrungsmittel hochzüchtet, welches er heute als schöne Zierpflanze verkauft. Die Blumen der Kartoffeln, die

37 Titel des Buches „Sprache schafft Wirklichkeit“ von Matthias Petzoldt, Darmstadt, 2020

herkömmlicherweise weiss blühen, erscheinen heute viel grösser und blau. Es ist doch überhebliche Verschwendung, wenn wir in der Schweiz 50% der Kartoffeln aussortieren, weil sie uns nicht gefallen.

Meine künstlerischen Handlungen

Wo stehe ich, wenn ich sowohl mit aussortierten Kartoffeln sowie auch modernen neuen Züchtungen künstlerisch arbeite? Meine Kunst soll nicht werten, nicht moralisieren und sie muss nicht die Welt retten. Doch wenn ich Esswaren als künstlerisches Ausgangsmaterial für einen sarkastischen Kommentar benutze, reproduziere ich dann nicht die Tatsachen, die ich als moralisch verwerflich einstufe? Heiligt der Zweck die Mittel?

Weder noch. In dem Zelebrieren und der Erhöhung der Optimierung kann ich mich am besten ausdrücken. Es ist genau dieses ambivalente Verhältnis von Dekadenz, Kritik, Ironie und Bewunderung, welches eine Spannung aufbaut und die Werke zum Fliegen bringt. Fehlt der Kunst diese Spannung, diese Tiefe und kritische Haltung, sehe ich nur dekorativen Kitsch. Fehlt der Kunst die faszinierende Ästhetik und beauftragt sie sich zu stark, eine klare Botschaft

zu transportieren, sehe ich nur Aktivismus, im schlimmsten Fall Propaganda oder Werbung für ein Produkt. In beiden Fällen wird Kunst instrumentalisiert, meistens mit kapitalistischen Absichten.

Ich glaube, es ist gerade eine der Kernaufgaben der Kunst, wenn man von der Aufgabe sprechen will, die Welt anders zu lesen, als es die Konsument:innen in ihrem Alltag tun. Kunst ist der Luxus, den wir uns gönnen müssen, um in der Hektik des Kapitalismus und des globalen Handels innezuhalten und das Geschehene zu reflektieren. Als Künstler verstehe ich mich als Spiegel der Gesellschaft. Ich glaube wir können in einem künstlerischen Prozess von Verdauen sprechen. Wir verarbeiten Erfahrungen und Beobachtungen aus der „Aussenwelt“ und produzieren einen Output, der als Dünger für Veränderung dienen kann. Wir stellen Zusammenhänge her, interpretieren Sachverhalte neu, präsentieren Konflikte in neuem Licht. Was vielleicht im Volksmund als giftig erscheint, können Künstler:innen in fruchtbaren Boden verwandeln. Die verarbeitete Beobachtung hat im besten Sinn keinen Zweck zu erfüllen, abgesehen vom Hinweisen auf seine eigene Existenz. In einer Welt, wo Effizienz das höchste aller Güter ist und in Zahlen von Maschinen gemessen wird, existiert gute Kunst in einem Paralleluniversum, welches sich der Frage nach dem Sinn zu entziehen versucht.

Ich versuche in meiner künstlerischen Arbeit zu erkunden, ob die Kartoffel noch immer in die Kategorie der Naturerzeugnisse gehört, oder ob sie längst Erzeugnis unserer traditionsreichen Kultur geworden ist. Die ursprünglichen Kategorien *Natur* und *Kultur* sowie deren Gegenüberstellung scheinen jedoch veraltet zu sein. Koert van Mensvoort schlägt in seinem Essay „Next Nature“ vor, zwischen *Born* und *Made* auf der X-Achse zu unterscheiden, während wir auf der Y-Achse zwischen den Polen *Controlled* und *Beyond Control* pendeln. Ein Computervirus kann zwar *made* sein, aber ausser Kontrolle geraten, während wir bei einer Zucht von Tieren oder Pflanzen eher von *born* und *controlled* sprechen. Während meiner Auseinandersetzung mit der Kartoffel fragte ich mich vermehrt nach der korrekten Zuordnung der hochgezüchteten Natur. Das Lebensmittel scheint mir genauso gestaltet und kontrolliert wie das neue Modell eines Smartphones. Uns gelingt es zwar noch nicht gänzlich alle Aspekte der Kartoffel zu kontrollieren, doch erzählt mir die heutige kommerzielle Kartoffel beim Betrachten mehr über ihre kulturelle Verarbeitung als über ihre biologische Herkunft. Einer, der diese Kategorien gänzlich ignoriert und die Trennung vom Menschen und der Natur als Missverständnis erklärt, ist der Künstler Andreas Greiner.³⁸ Für ihn

38 Andreas Greiner ist ein deutscher Künstler mit Sitz in Berlin. Er arbeitet mit einer Vielzahl unterschiedlicher Medien, darunter Skulptur, Installation, Fotografie, Video und Techniken wie Elektronenmikroskopie, algorithmische Bilderzeugung und 3D-Druck. (Wikipedia)

sind selbst Borkenkäfer und Waldameisen Künstler:innen. Die Identifikation mit der Natur ist in der Klimakrise ein dringendes Thema. Doch wie weit dürfen wir uns noch mit ihr identifizieren? Und wie können wir uns mit ihr identifizieren, ohne die Natur einfach zu vermenschlichen? In der Kunst ist das Wieder-in-Kontakt-Treten mit den verloren geglaubten biologischen Prozessen sehr im Trend. Je mehr wir uns als Teil von etwas fühlen, desto eher übernehmen wir auch Verantwortung, ist das Credo. Hier sind wir Menschen und da draussen ist die Welt. „*Aber in Wahrheit sind die beiden Welten gar nicht getrennt*“³⁹ meint Greiner, ehemaliger Meisterschüler von Olafur Eliasson. In seiner Kunst behandelt er das Missverständnis dieser künstlichen Trennung. Traditionell ist Kunst Teil einer Kultur und somit aus Menschenhand gemacht. „*Aber auch der Mensch ist Natur, und deshalb ist alles, was aus der Natur kommt, Kunst. Es gibt keine Kunst, die nicht natürlich ist. Es gibt keine Grenze.*“ Er selber sieht sich nicht nur als Künstler. „*Ich sehe mich eher als so eine Art Medium, das Zeitfragen spiegelt.*“

Wenn der Borkenkäfer als Künstler gefeiert werden darf, kann ich dann die Kartoffel mit ihren unendlich schönen Trieben zur Meisterin der Skulptur erklären? Kann ein Überlebenstrieb einer Pflanze als Kunst verkauft werden? Der Künstler Thomas Saraceno arbeitet skulptural mit Spinnen zusammen.⁴⁰ Also, er lässt sie für sich arbeiten. Er gibt seinen angestellten Spinnen wortwörtlich den Rahmen vor. Und lässt diese

39 Interview mit Andreas Greiner im „Zeit Magazin“ Nr.18, geschrieben von Ilka Piepgras, April 2022
40 <https://www.memo-media.de/blog/tomas-saraceno/>

über mehrere Monate darin ihr Netz konstruieren. Er dreht ab und zu den Rahmen und setzt eine andere Spinnenart in das Werk, die auf den bestehenden Skulpturen ihr eigenes Netz einrichtet. Das unglaublich dichte, raffinierte und kollaborative Bauwerk von mehreren Spinnen und Saraceno wird anschliessend ausgestellt. Borkenkäfer sowie Spinnen oder Tauben⁴¹ werden gerne zu Team Mates gemacht in der Kunst. Können wir auch mit Pflanzen kollaborieren oder sie gar als eigenständige Kunstschafternde deklarieren? Ein erster Schritt für eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe wäre es, unser Gegenüber weniger als zu kontrollierendes Objekt wahrzunehmen, sondern viel mehr als Subjekt mit eigenen Bedürfnissen.

In meiner Zusammenarbeit mit der Kartoffel versuche ich das bekannte, allen zugängliche Nahrungsmittel als Skulptur zu interpretieren und bewundere sie für ihr künstlerisches Potenzial. In Fotoserien und Skulpturen spiele ich mit der Spannung zwischen starrer maschineller Ordnung und Ästhetik, für welche ich auch eine gewisse Bewunderung übrig habe und dem gegenübergestellten Chaos, der unkontrollierbaren organischen Struktur. Mit künstlerischen Wegen beforsche ich die Ideale Kartoffel. Ich gebe somit einen ironischen, aber nicht abwertenden Kommentar zur landwirtschaftlichen Entwicklung und zum Umgang mit natürlichen Ressourcen ab.

41 Die Schweizer Performance Künstler:innen Seraina Dür und Jonas Gillmann haben 2021 ein Kollektiv mit Tauben gegründet. <https://www.srf.ch/kultur/buehne/kunst-mit-tieren-diese-tauben-sind-performance-kuenstlerinnen>

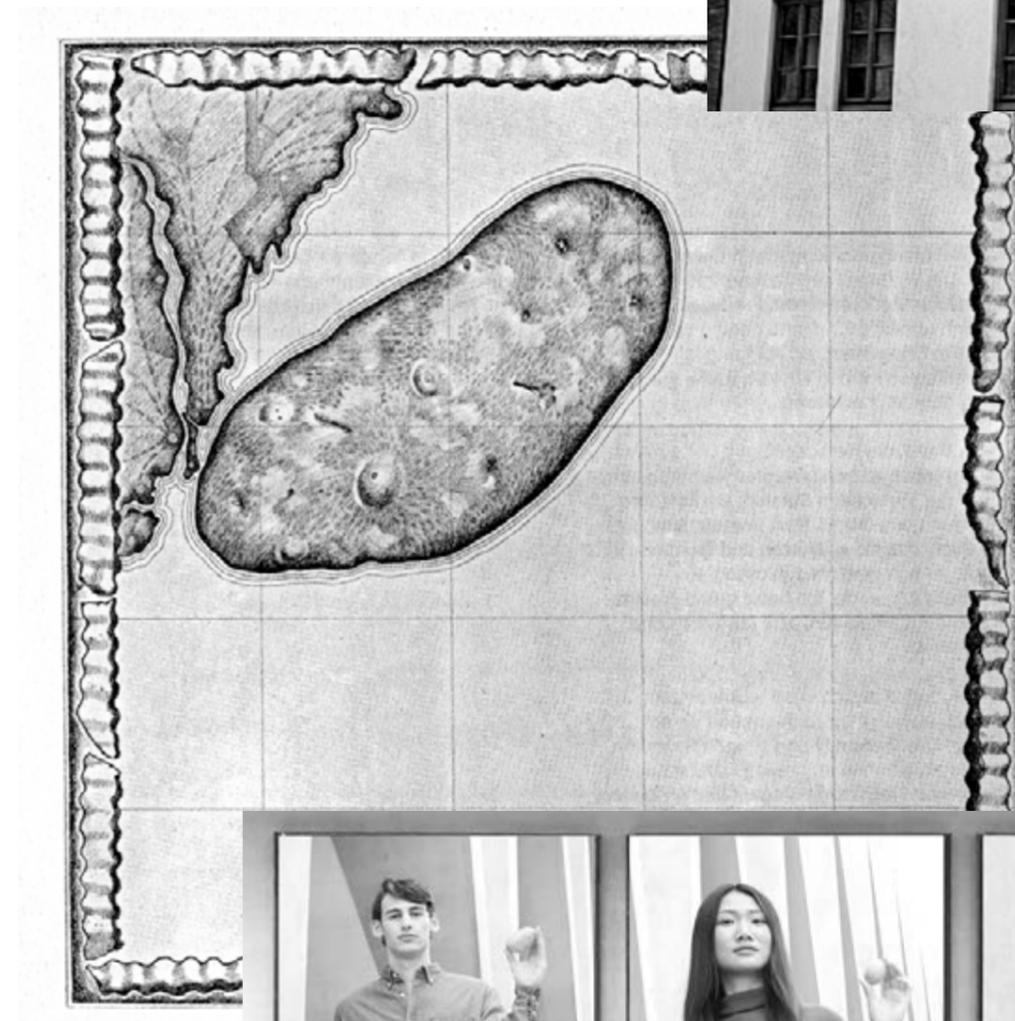
Papa Roshan

Seit zwei Jahren arbeite ich mit der Kartoffel künstlerisch zusammen. Während den gemeinsamen Stunden im Atelier gingen wir uns auch auf die Nerven: war ich mal für mehrere Tage abwesend breitete sie sich mit grossem Gestank im ganzen Raum aus. Im Gegenzug musste sie für zig Experimente eines Biologie-Laien hinhalten. Lange starrte ich sie an. Gemeinsam gingen wir unseren Vorfahren auf die Spur und verloren uns allzu oft im assoziativen Denken und Handeln. Wohin soll das Führen fragten wir uns. Um am nächsten Tag die Vielfalt und Diversität unserer Arbeit bewundern zu können. Neue Zusammenhänge konnten wir ziehen, mit ästhetischen Bildsprachen verknüpfen und uns in den Wurzeln unserer Kultur versenken. Trotz der neu gewonnenen Sympathie eines jungen urbanen Fast-food Junkies für ein altes weitverbreitetes Gemüse, sind zwischen uns immer noch viele Dinge ungeklärt. Wie nun sollte ich sie korrekterweise nennen? Erika, Feliciano, 18.A0001.X.1 oder eben doch Ch'askañawi? Liebe Kartoffel, leider werde ich in den nächsten Monaten keine Zeit mehr für dich haben. In zwei Monaten werde ich selber Vater und meine Partnerin Katarina und ich haben uns noch immer nicht entscheiden können, ob wir den Vornamen in der Singhalesischen Kultur oder in der Rumänischen suchen sollten.

Wir sehen uns nächsten Frühling wieder.

Dein Papa Roshan

#Nationalität
#Identität
#Stolz
#Selektion





**KARTOFFEL.CH
NEWSLETTER**

NAME GESUCHT

Uns ist aufgefallen, dass unser «Härdöpfeli» noch keinen Namen hat. Hilfst du uns es zu taufen? Der Name sollte in Deutsch wie Französisch gut klingen. Und da es sich um «Die» Kartoffel handelt und alle Sorten einen weiblichen Namen tragen, ist es natürlich eine SIE. Hast du eine gute Idee? Dann schreibe uns bis am 15. November 2021 eine Mail an kartoffel@swisspatat.ch mit dem Namensvorschlag und deiner Adresse. Unter allen Einsendungen, welche die Kriterien erfüllen, verlosen wir eine Röstischaufel von kartoffel.ch.

Vielen Dank für deine Hilfe, wir freuen uns auf die Vorschläge.

**Hier angebaut.
Hier verarbeitet.**
landwirtschaft.ch/verarbeiter

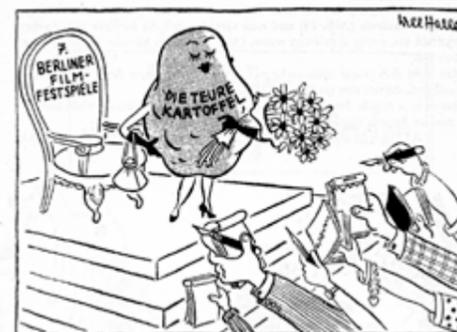
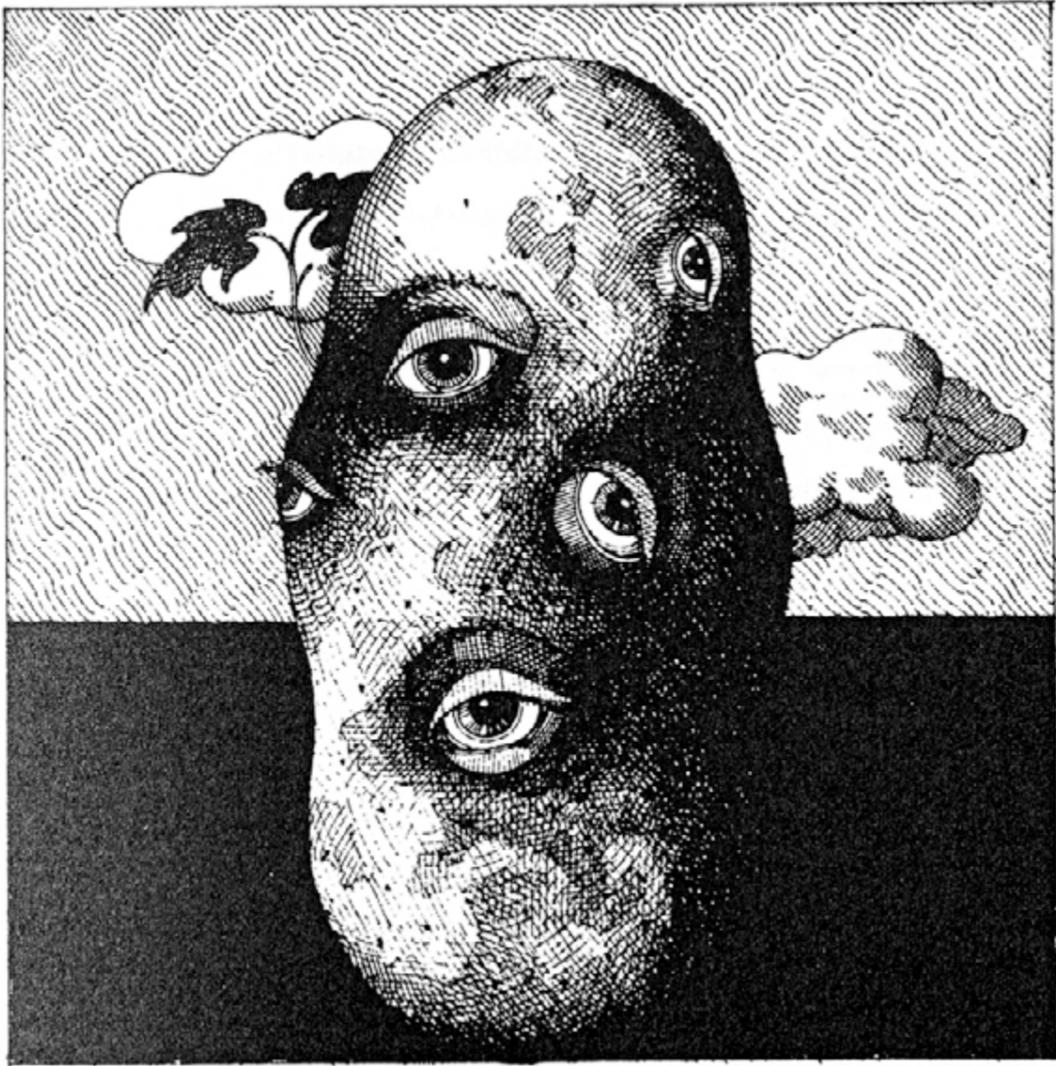


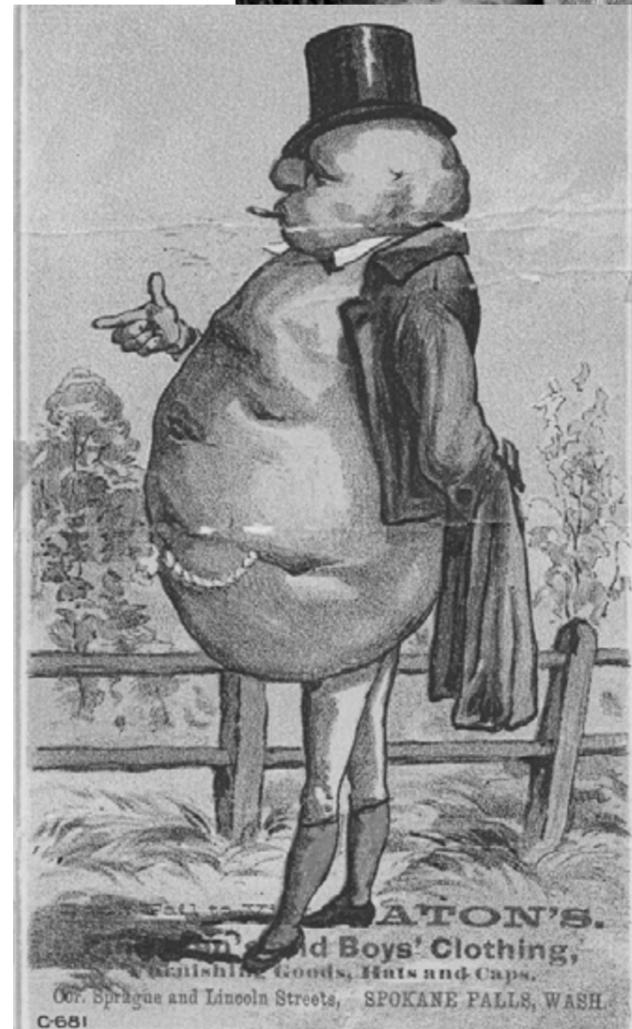
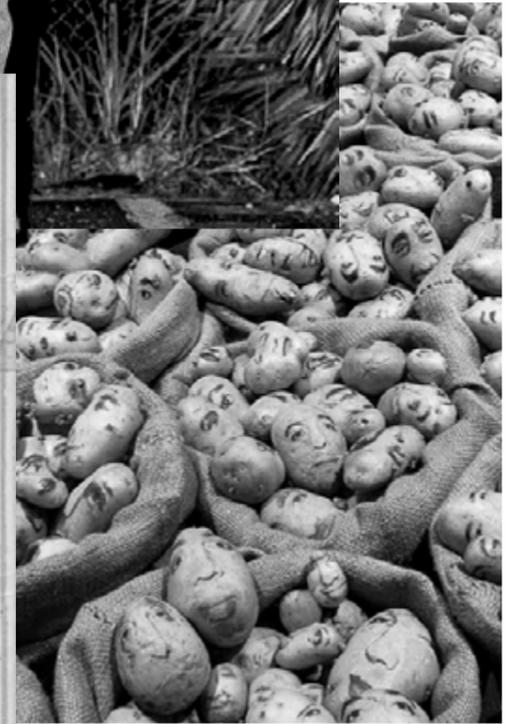
Abb. 70 Ein Star wurde geboren (der Regisseur blieb unbekannt)



**#We don't see things as they are,
we see them as we are**







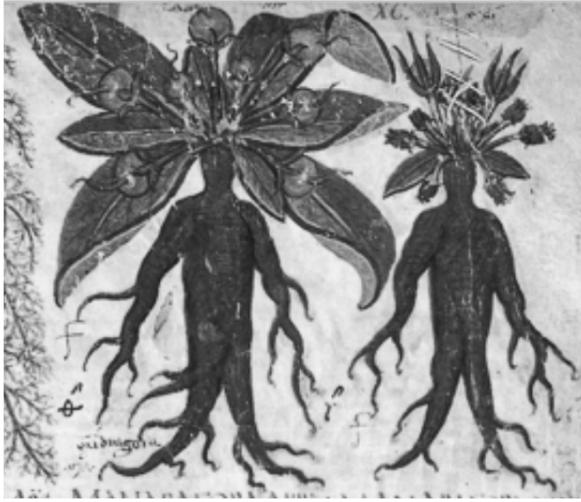


Abb. 7 Knolle mit Nebenknollen in menschlicher Gestalt (nach Salaman).

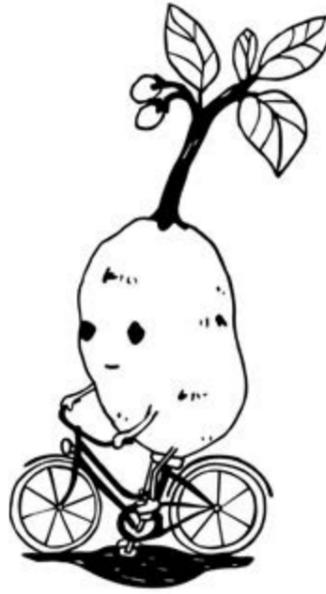
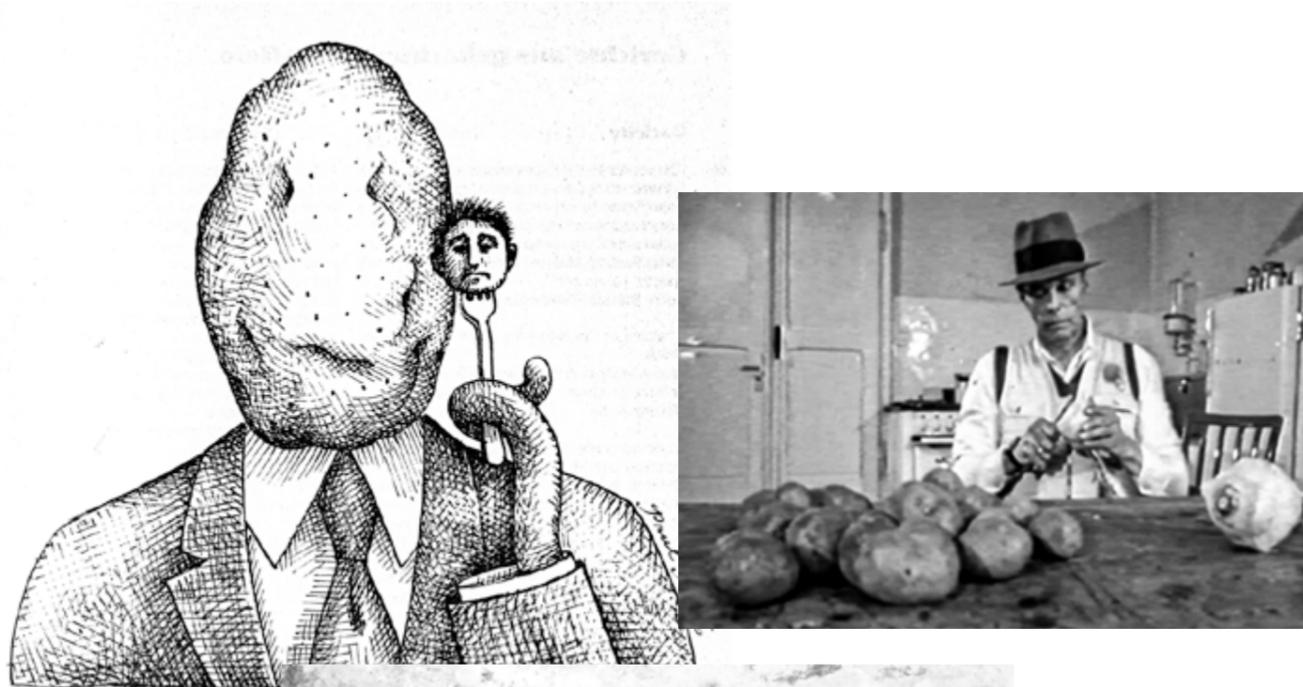
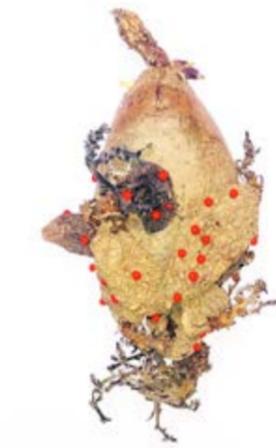
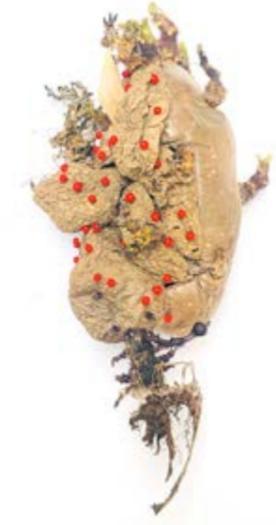


Abb. 5 Grabgefäße der Früh-Chimu-Periode, links: Hauptknolle mit Nebenknollen in menschlicher Gestalt (nach Salaman), rechts: Bemaltes Gefäß mit zwei menschlichen Figuren und zwei Affendarstellungen (nach Salaman).

#Domestizierung #Kulturpflanze









#Form und Farbe #Optimieren



7.3.6 Kartoffeln – Pommes de terre



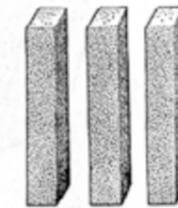
Pommes paille



Pommes allumettes



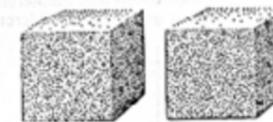
Pommes mignonnettes



Pommes frites



Pommes pont-neuf



Pommes Maxim



Pommes rissolées



Pommes Parmentier



Pommes fondantes



Pommes nature

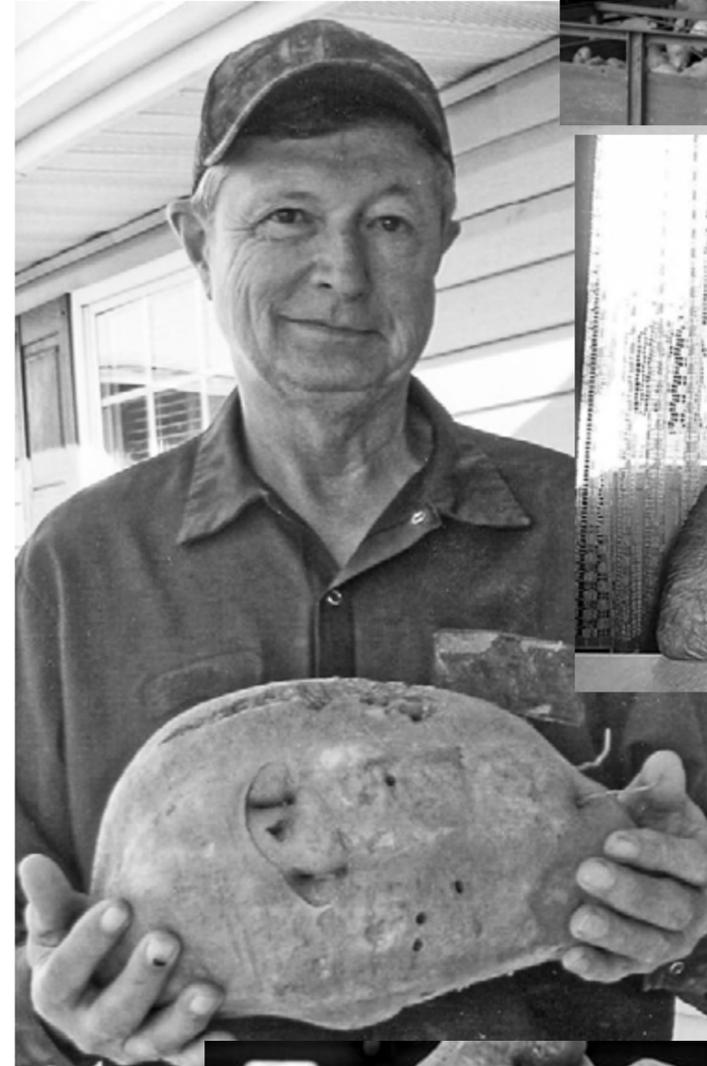
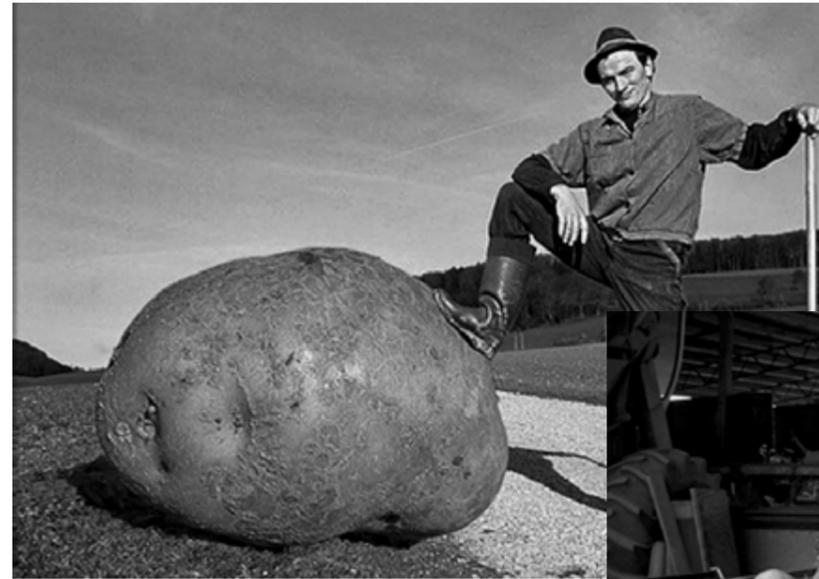
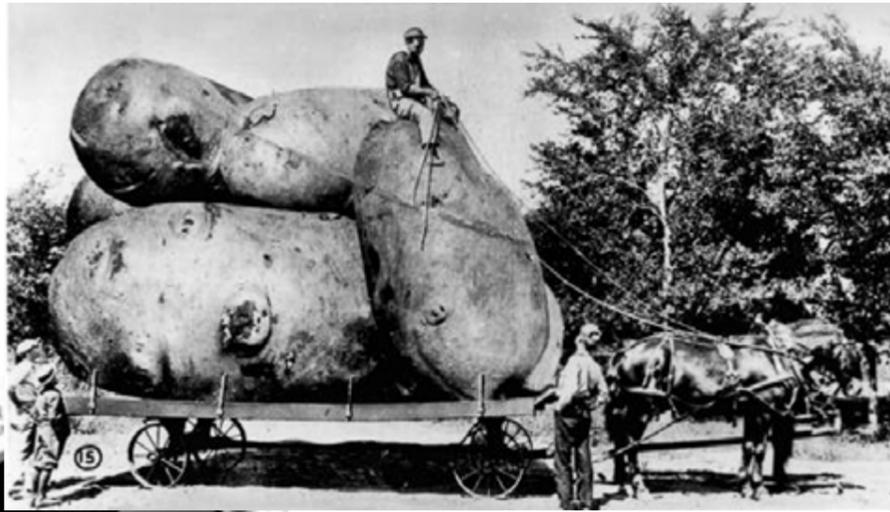


Pommes château



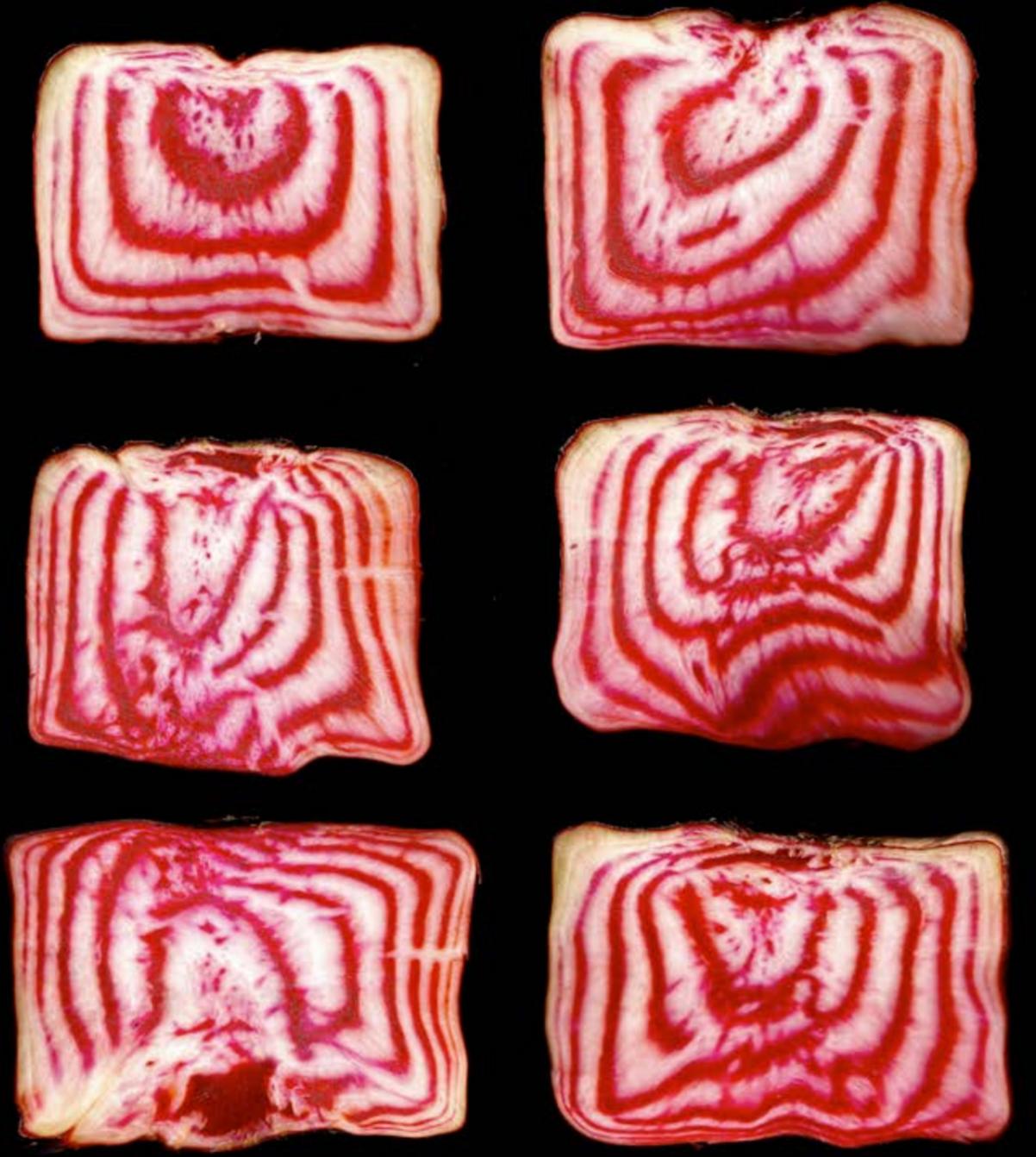
Pommes olivettes

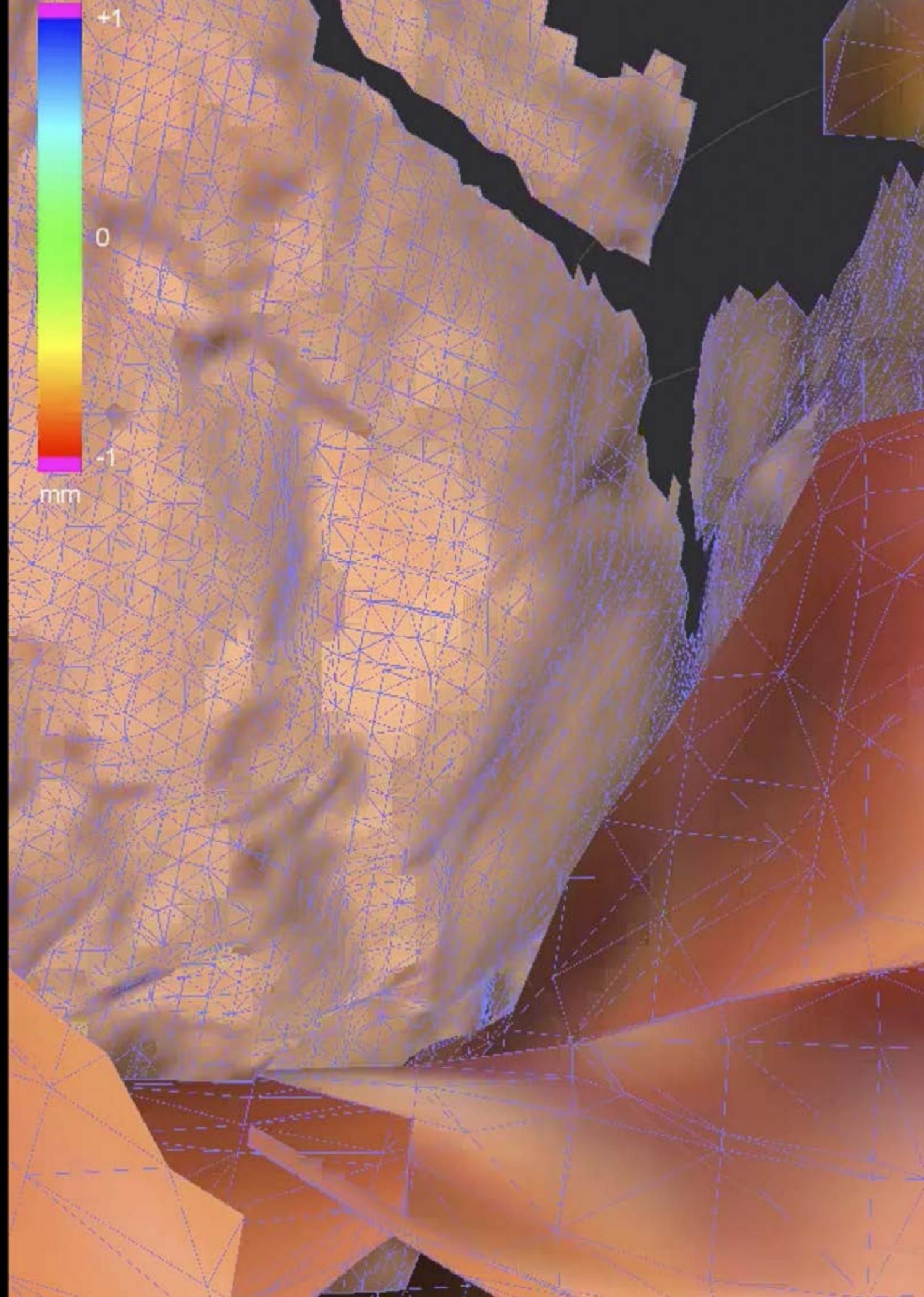


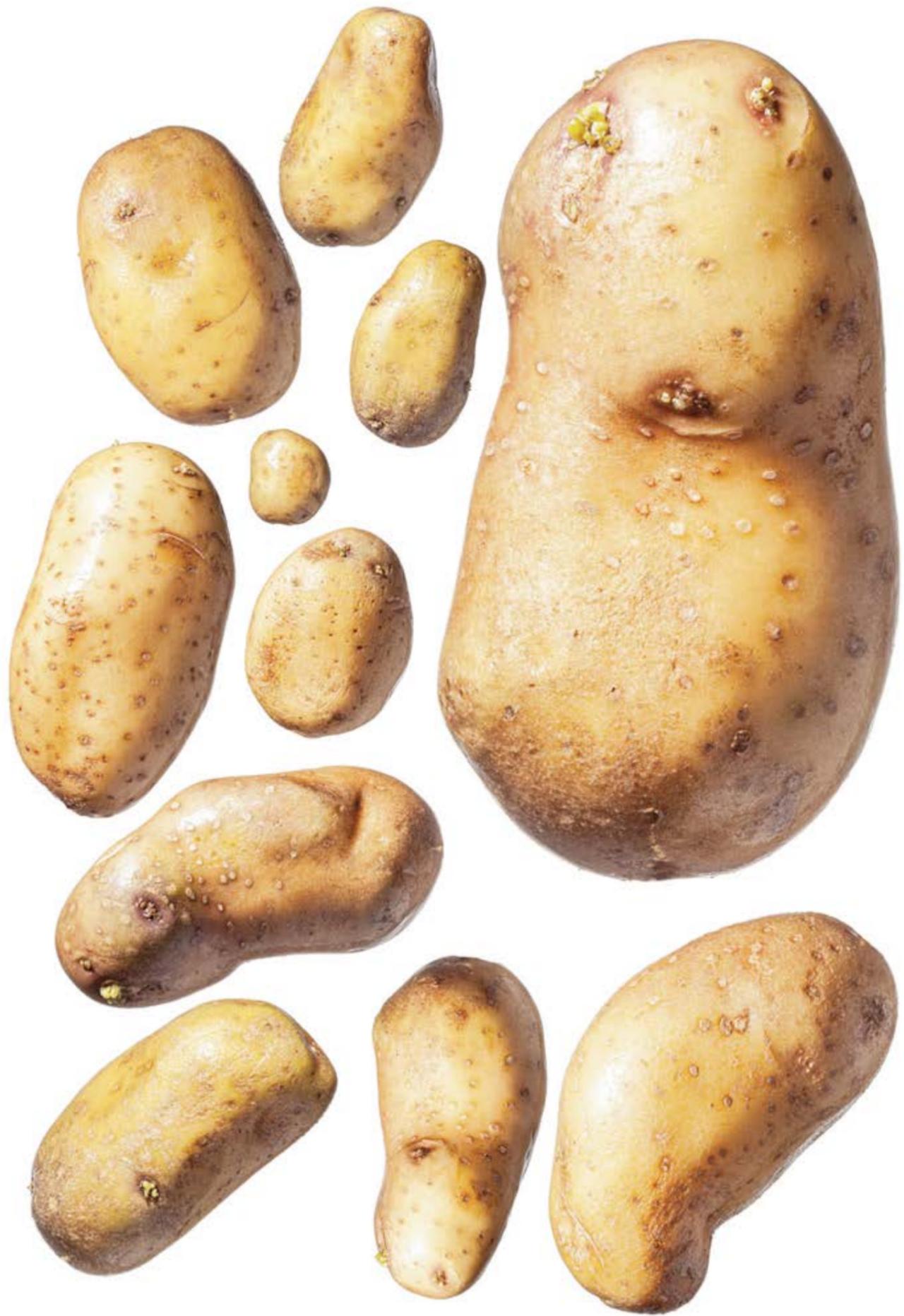








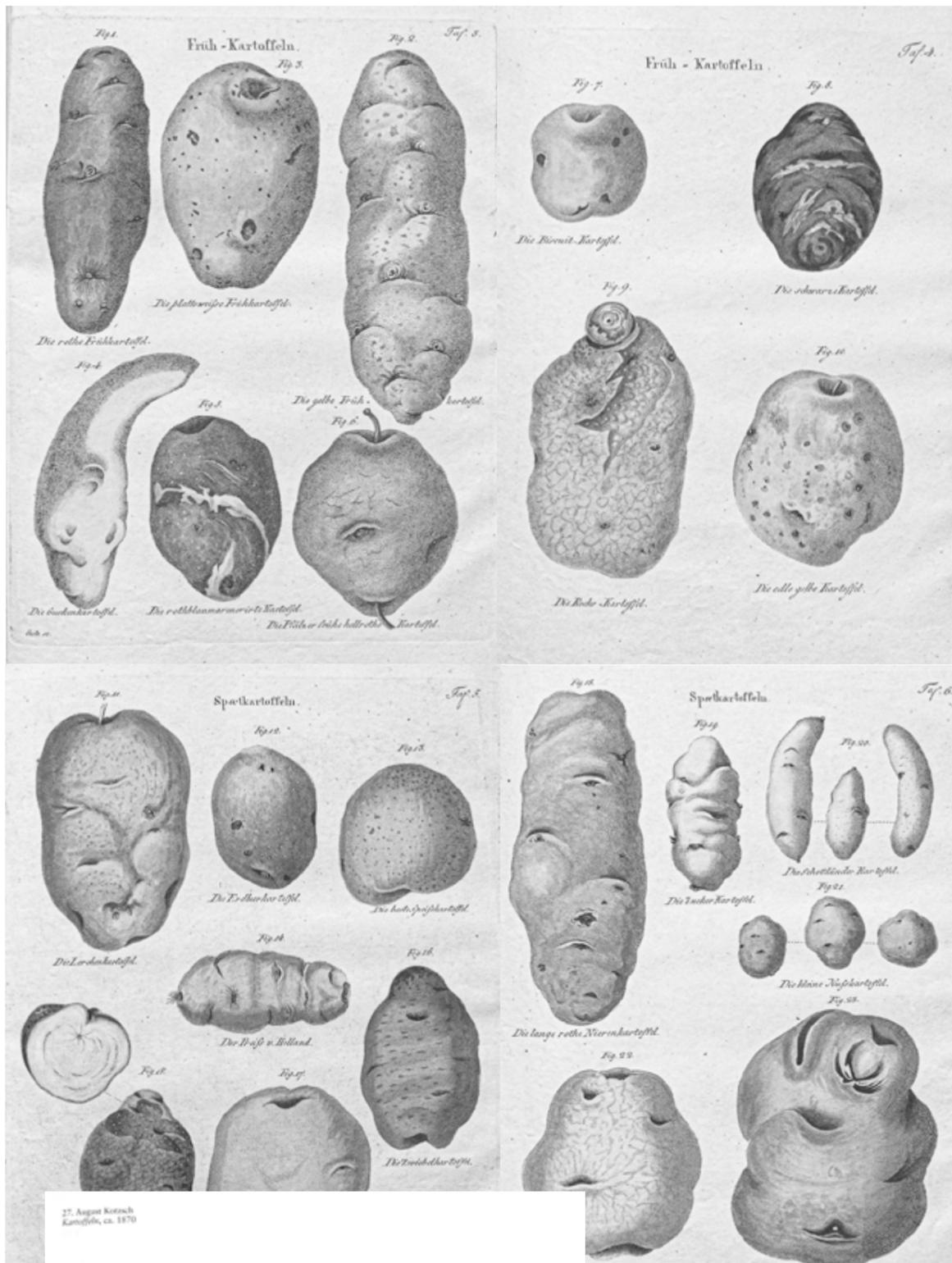




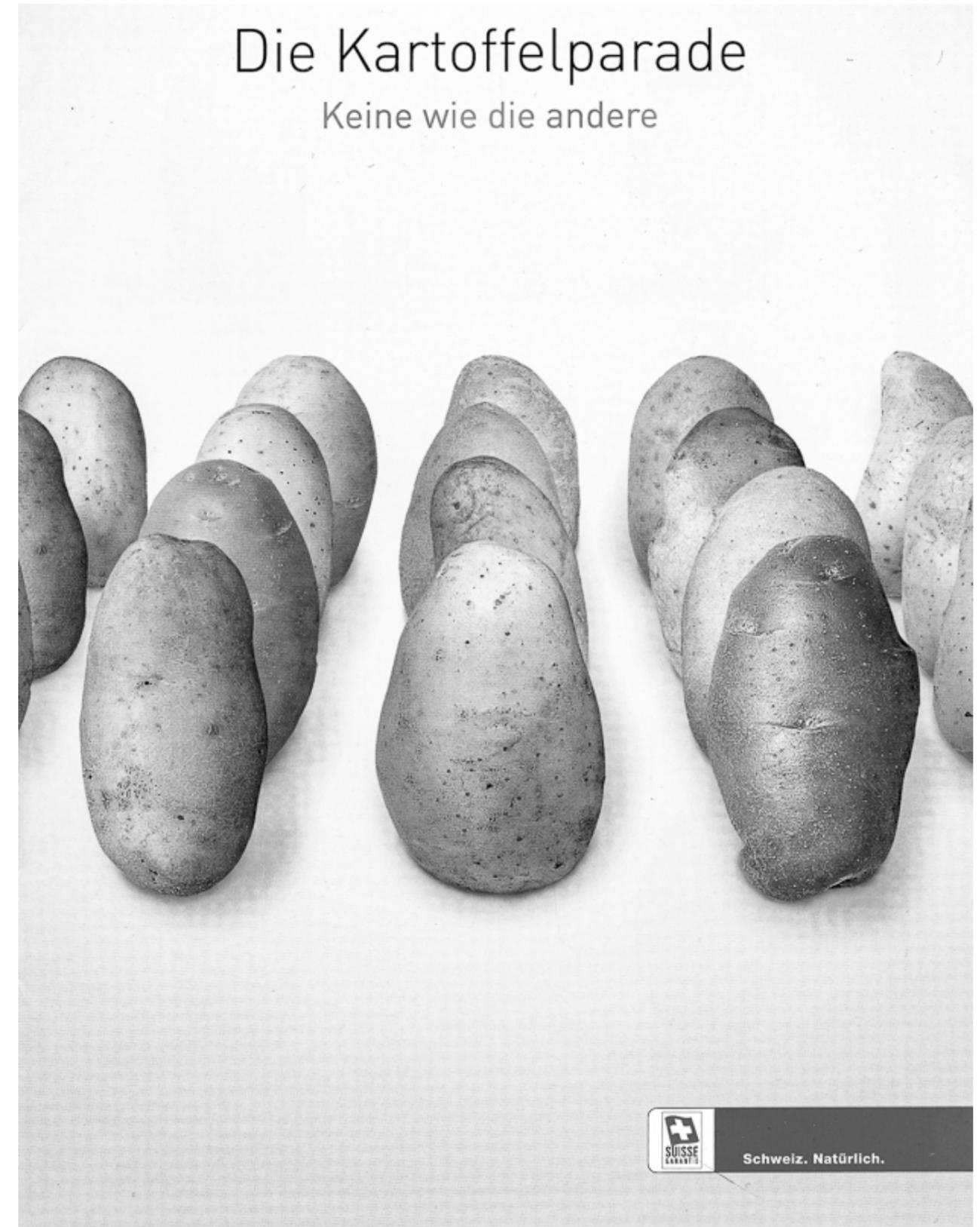
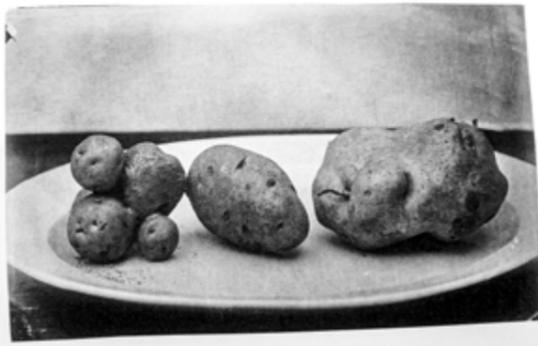


#Die Vereindeutigung der Kartoffel
#Verlorene Vielfalt
#Maschinen Ästhetik
#Effizienz





17. August Ketsch Kartoffeln, ca. 1870



Linke Seite: unförmige Kartoffeln im 17. und 19. Jahrhundert
Rechte Seite: die Kartoffelparade im 21. Jahrhundert

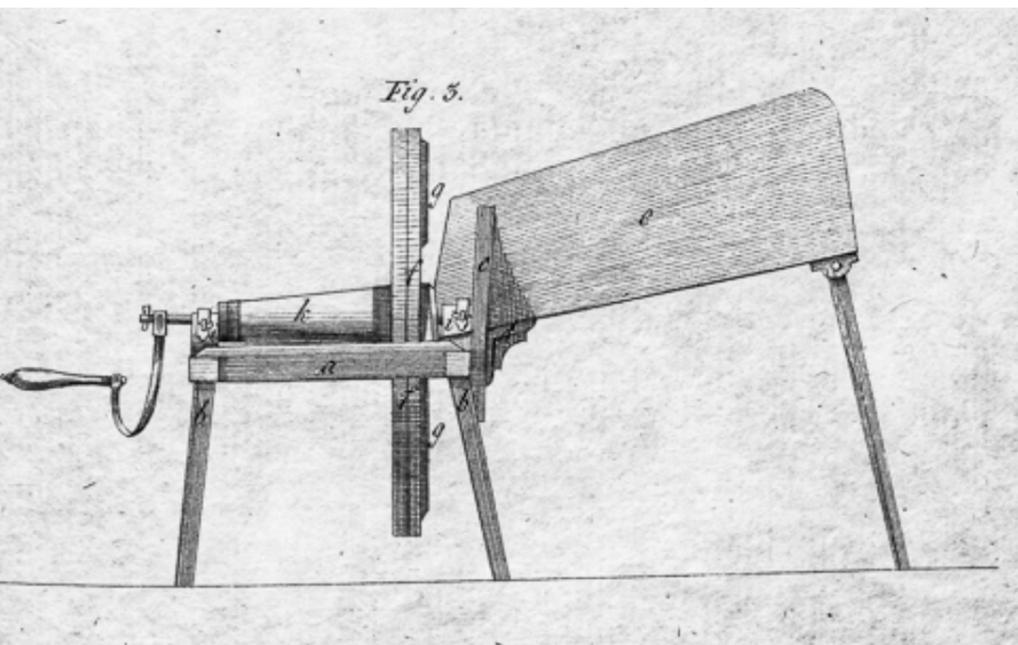


Abb. 11 e

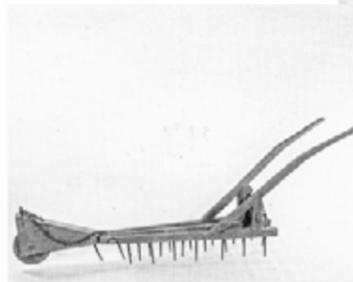
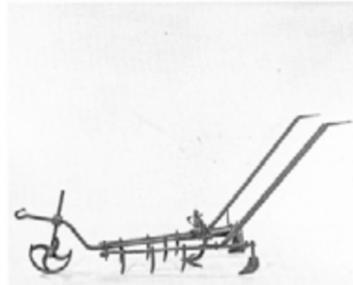
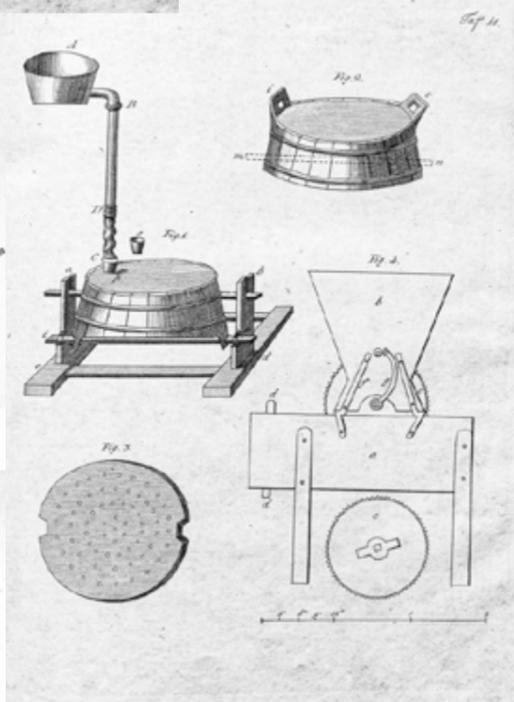
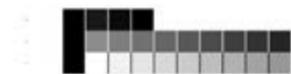
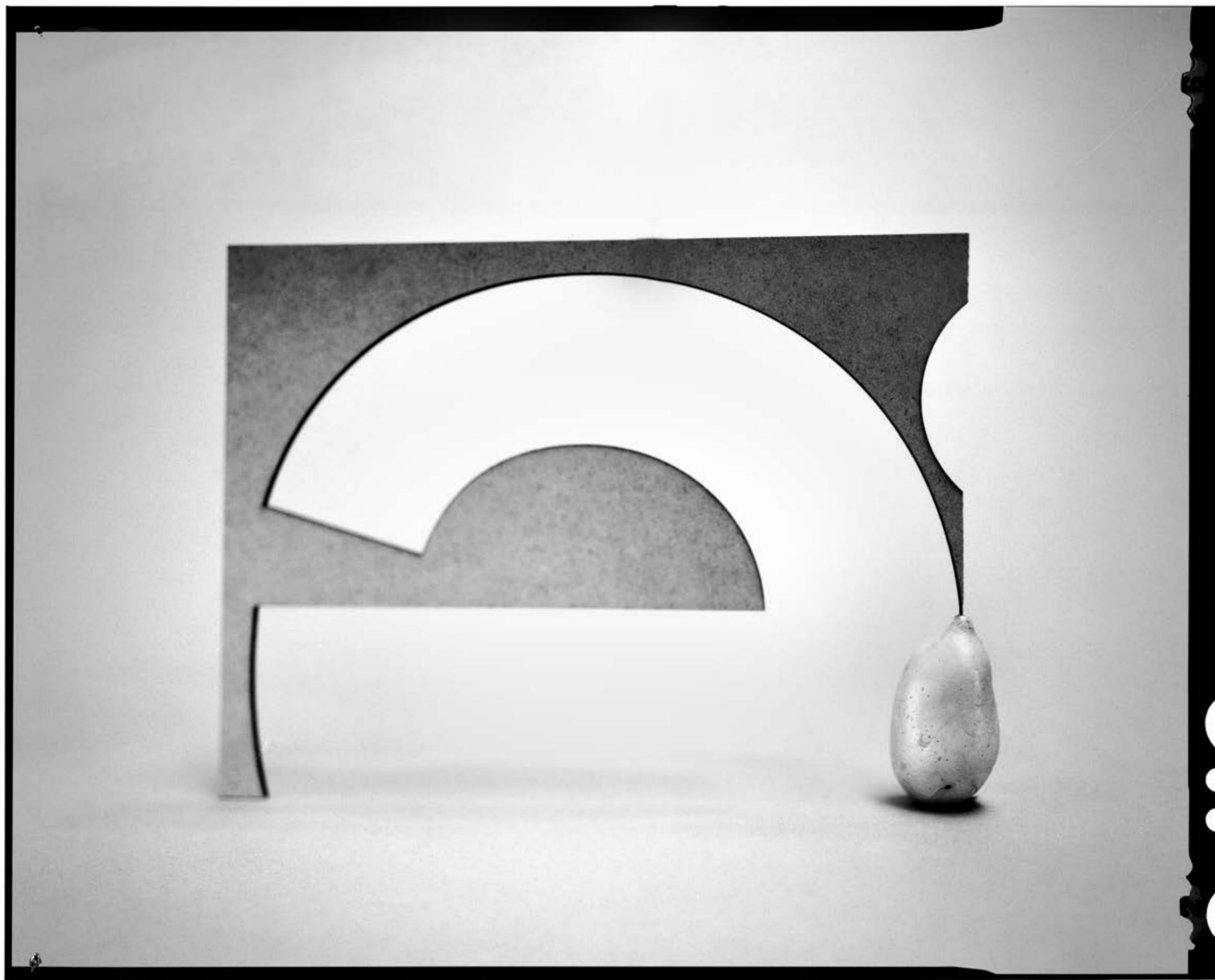


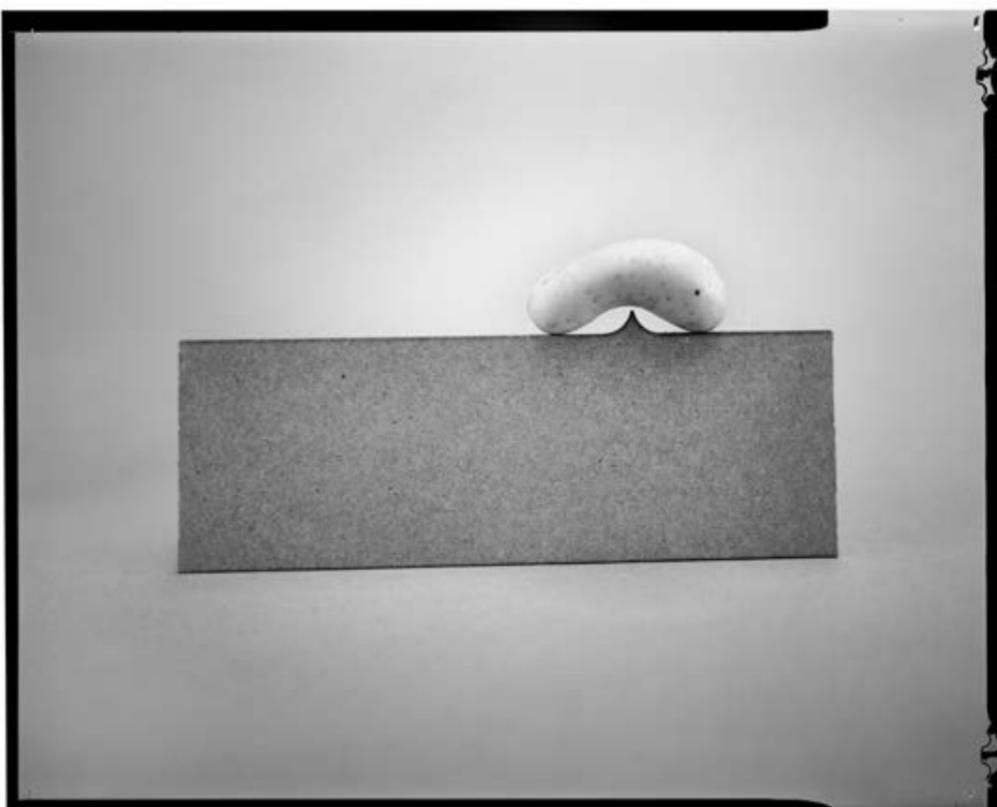
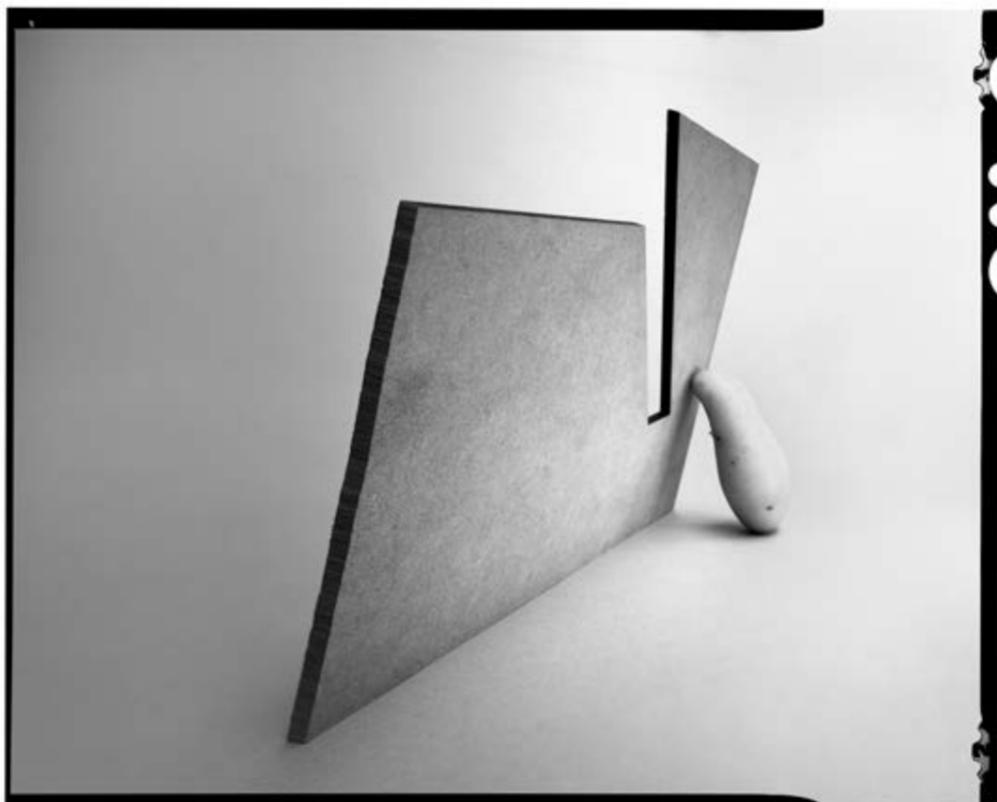
Abb. 11 d











Die Ästhetik einer Kartoffel Ausstellung und Frittenbude

Masterarbeit von
Roshan Adhihetty

Vernissage: Dienstag 31. Mai 2022, 18.00
Öffnungszeiten: 1. bis 5. Juni, 14.00–19.00

500 ml (ehemals Sattelkammer)
Zähringerstrasse 42, 3012 Bern



Ausschusskartoffeln
gesponsert von: Terralog  

#Vermittlung
#Ausstellung und Frittenbude
#Die Kartoffel verbindet
#Niederschwellig



Pommes frites
nur 0,-

BE-398

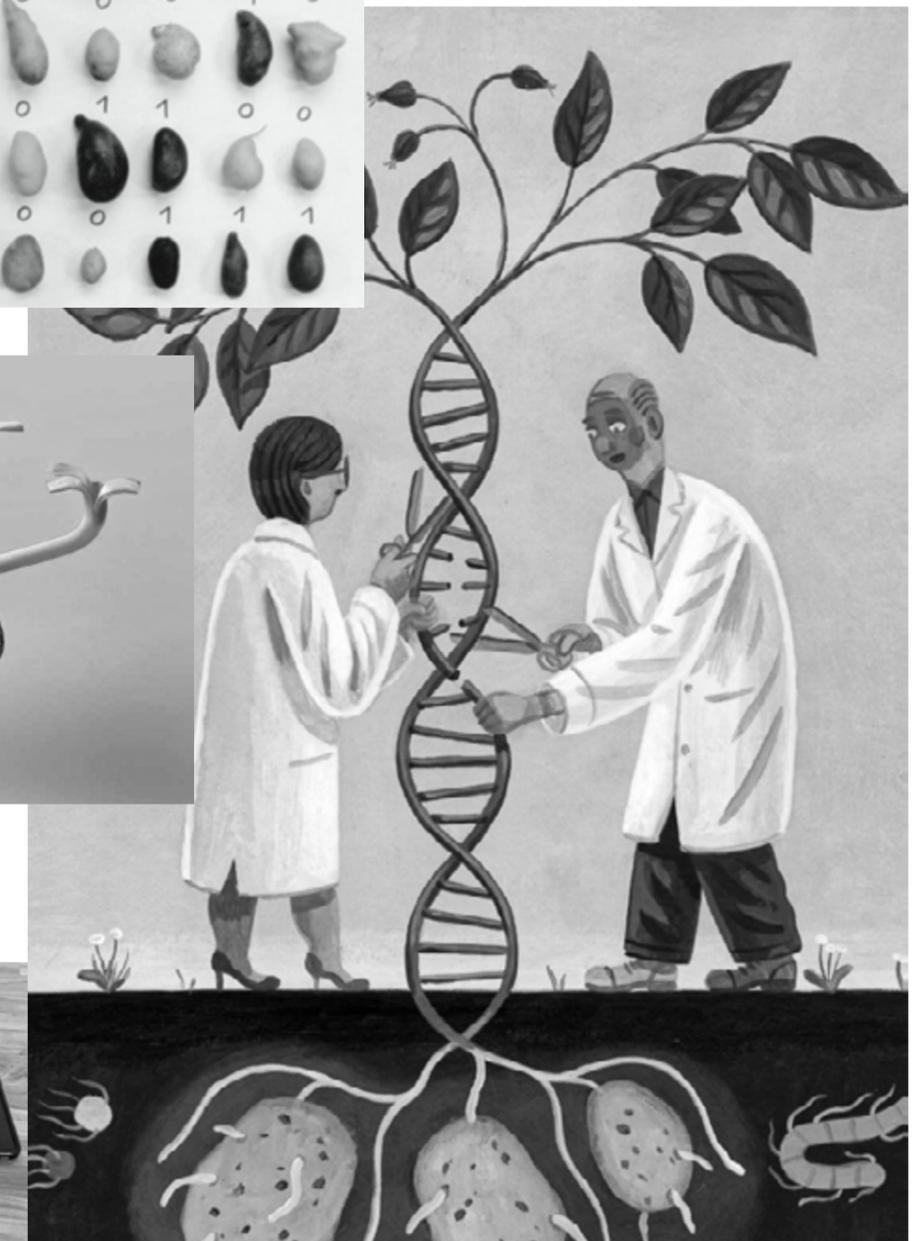


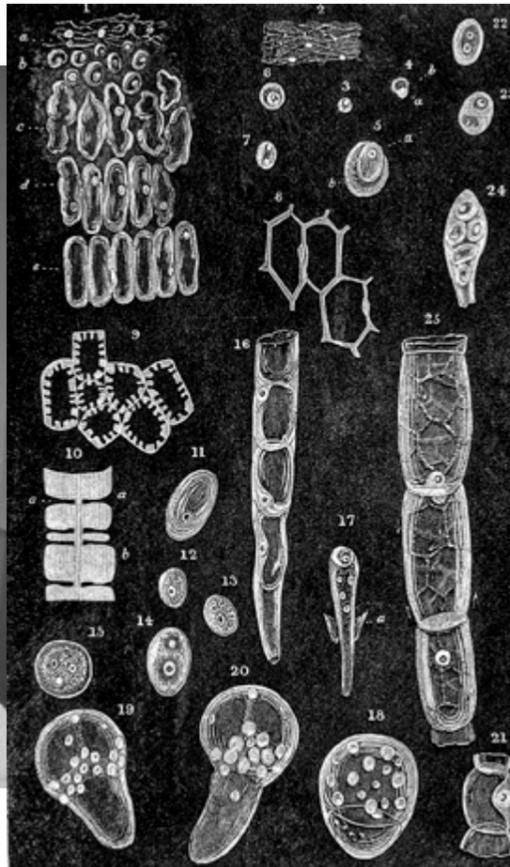
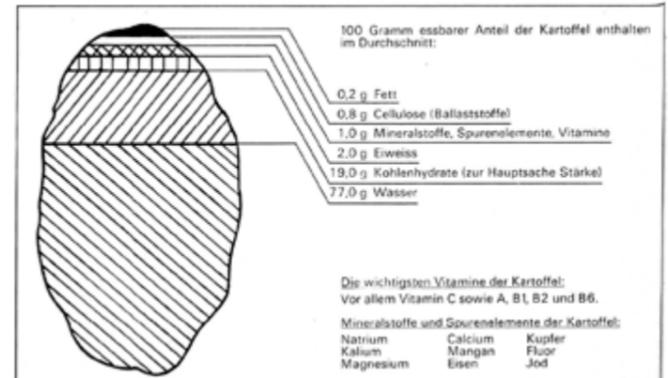
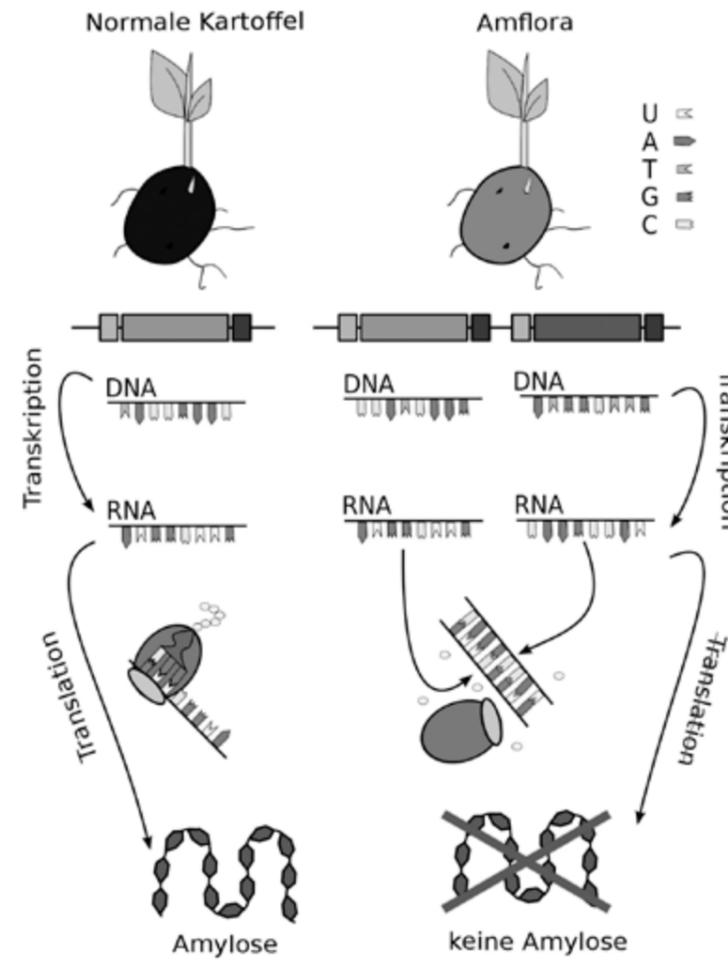
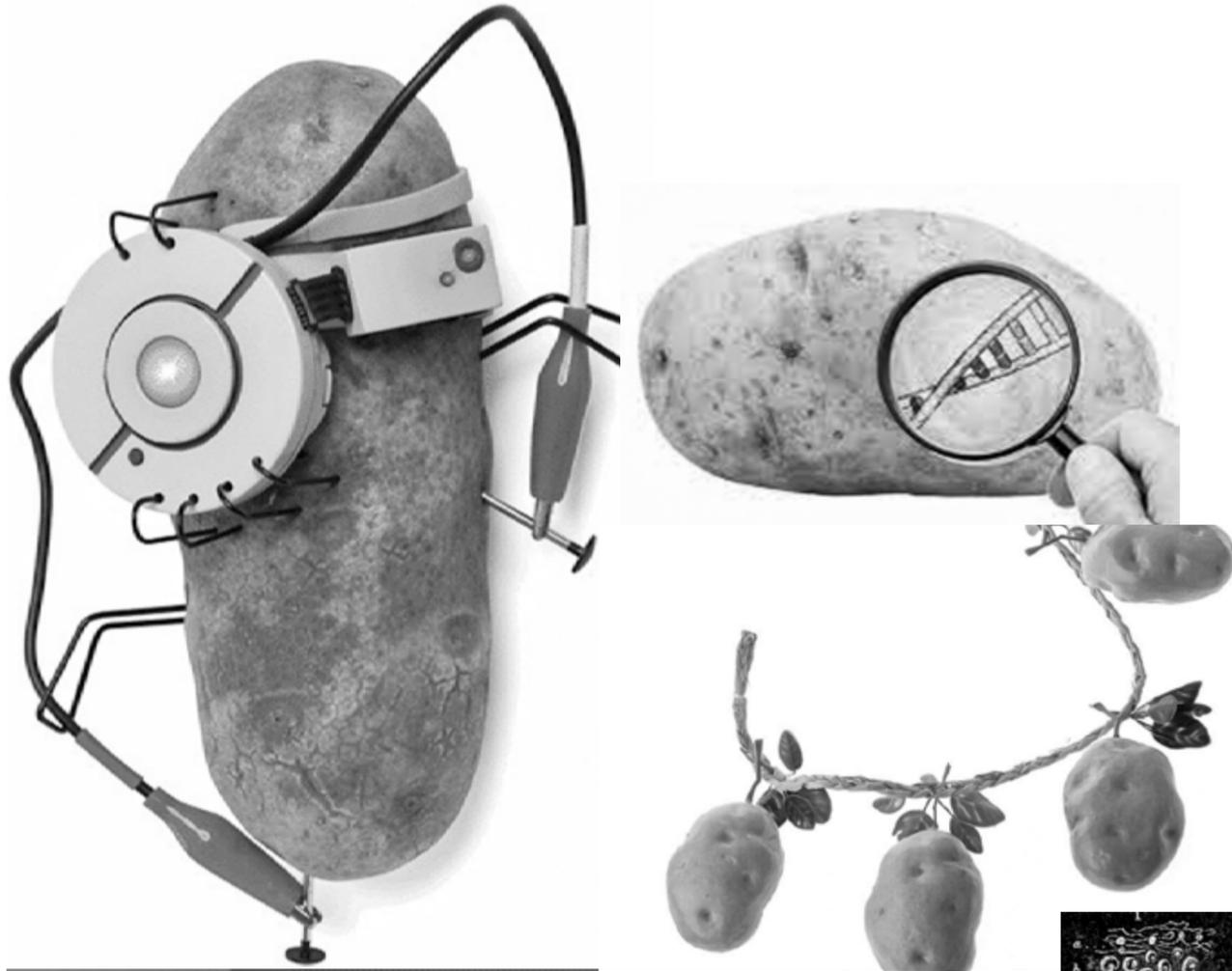


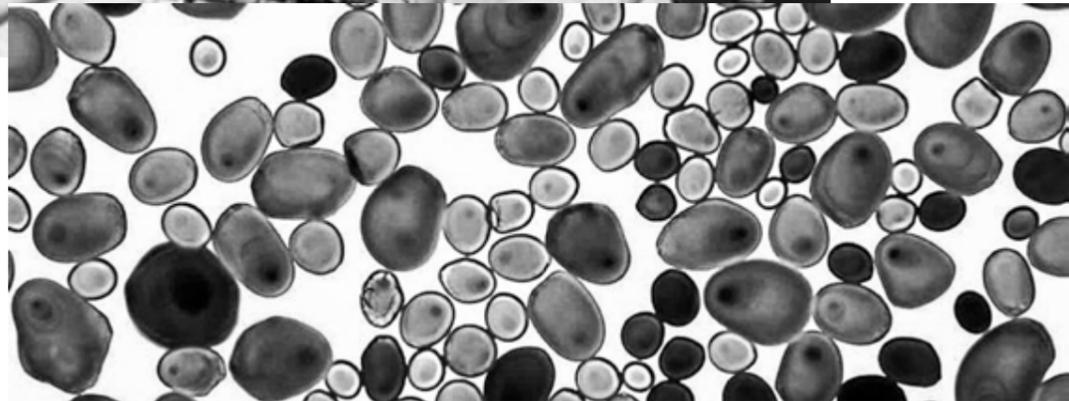
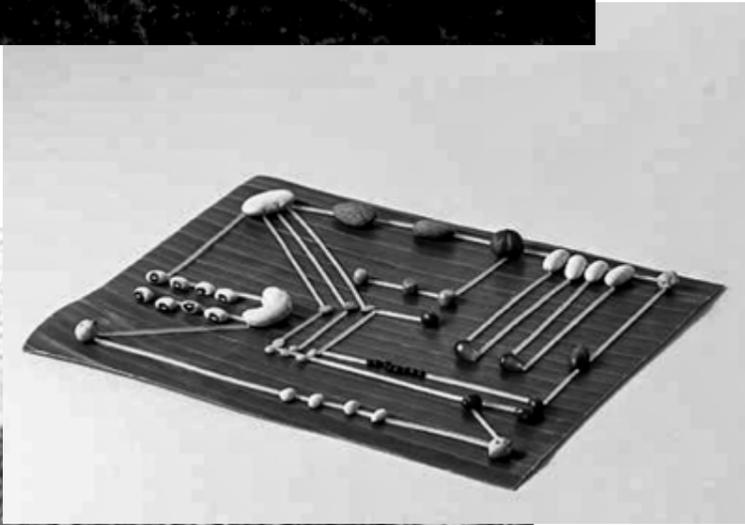
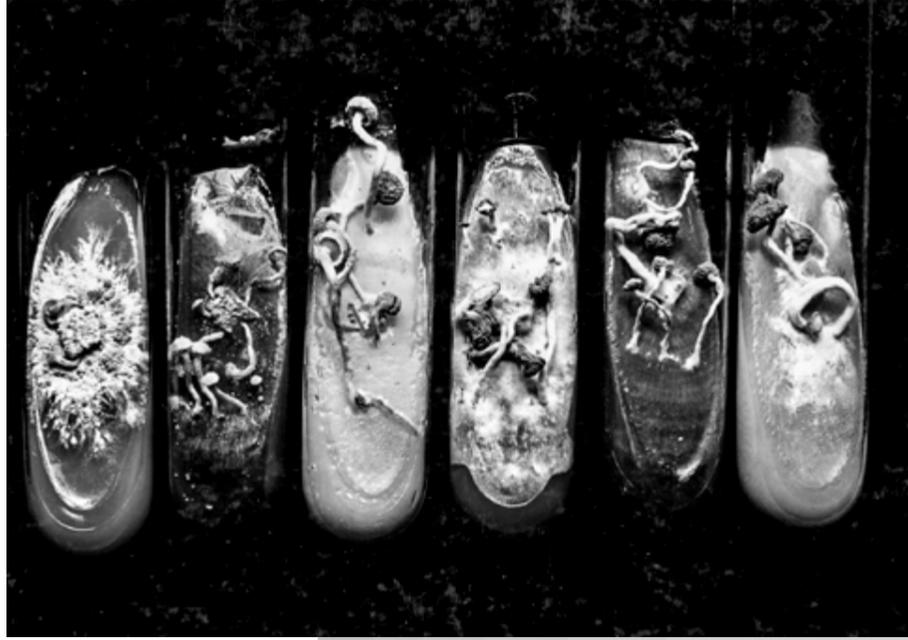


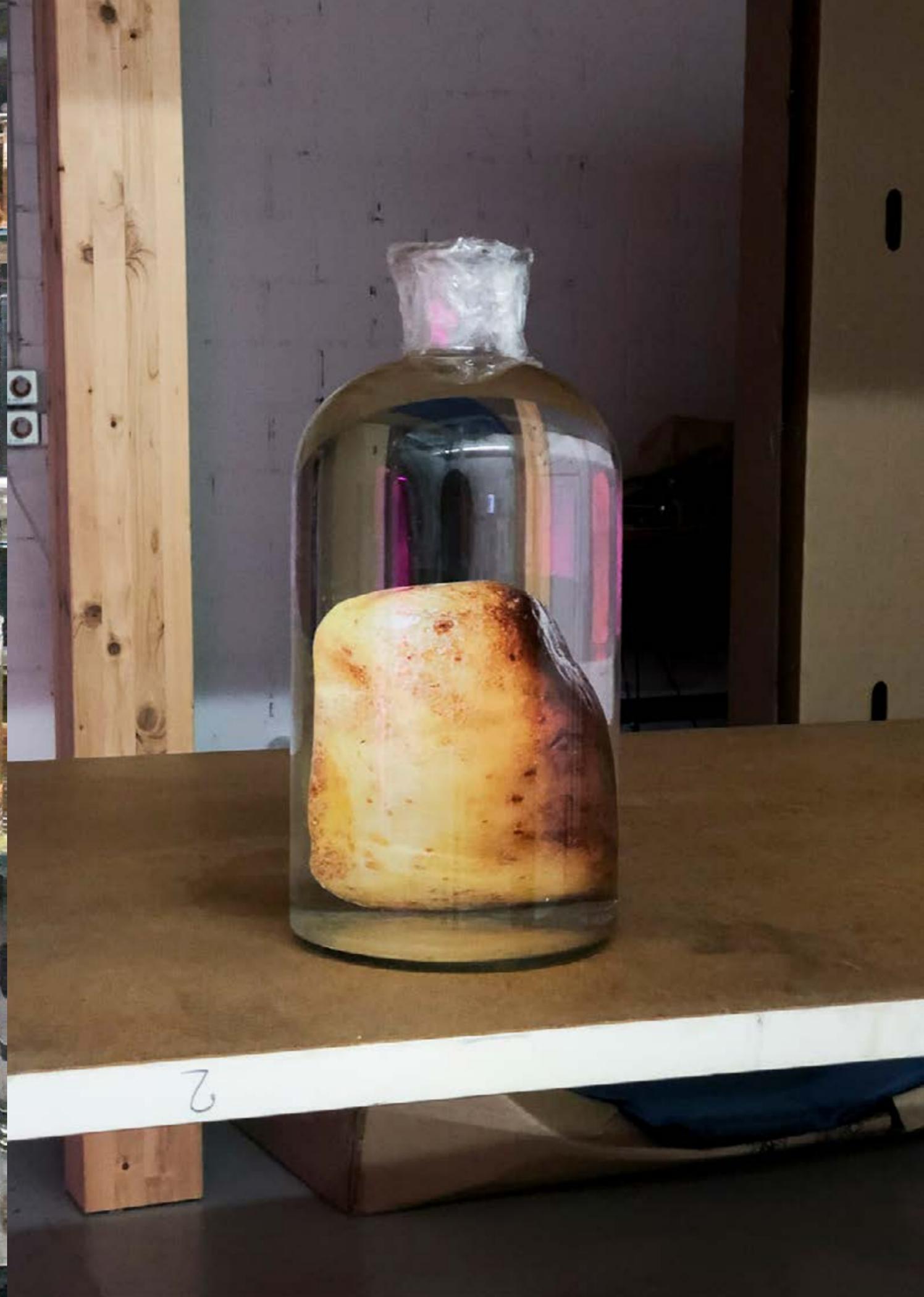


#Genmanipulation #Digitale Kartoffel

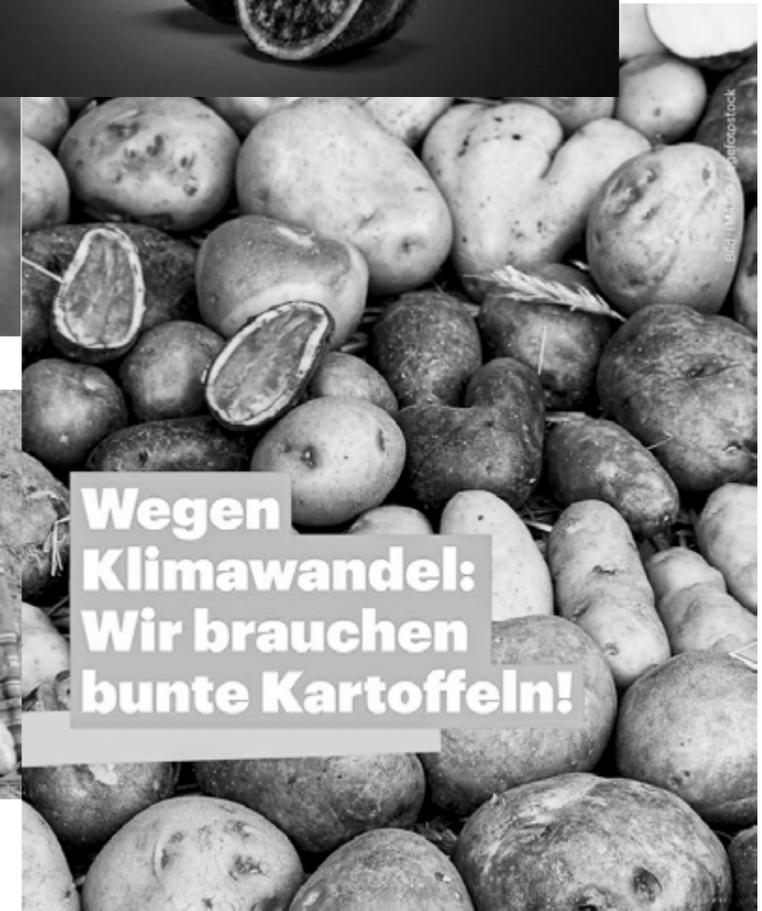








#Diversität #Kartoffelvielfalt



**Wegen
Klimawandel:
Wir brauchen
bunte Kartoffeln!**

MANUELCHOQUE
Beiträge
manuelchoque @enrique.dibos asi es hermano te mando un fuerte abrazo.
15. Oktober 2020 · Übersetzung anzeigen



Gefällt 332 Mal
manuelchoque Conservar biodiversidad de papa nativa es recuperar más 10000 años de historia, tradición, cultura y conocimiento (Kachunwakachi y diferentes ecotipos) Huatata, Cusco.
Alle 16 Kommentare anzeigen



Die Kartoffel als Kulturpflanze



Abb. 5 a: Unterschiedliche andine Kulturkartoffeln aus Peru (Fotoarchiv Braza)

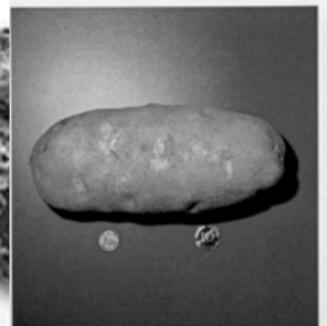


Abb. 5 b: The American Potato (Fotoarchiv Braza)



Abb. 5 c: Farbvarietäten der Kulturkartoffel (Braza)

Seite 17.A0011.X.1

Fluchfarbe: Ansonne gelb
Ring: gelb
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Nits

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: sehr gut, nicht zu saftig und wenig Lipid

Bewertungen: wächst nach Fild
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 6.2
2020 P Wv: 0.51 P Ratten: 0.03
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Reife (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: KD hoch: KD

100

Seite 17.A0012.X.1

Fluchfarbe: Ansonne gelb
Ring: gelb
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Nits

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: ein Mittel, keine Abhängigkeit mit Kartoffel

Bewertungen: wächst nach Fild
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 5.8
2020 P Wv: 0.5 P Ratten: 0.08
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 96 stärke: KD hoch: KD

101

Seite 19.A0054.X.2

Fluchfarbe: Ansonne rot
Ring: rot
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: stark vertikal
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Nits

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: ein Mittel, keine Abhängigkeit mit Kartoffel

Bewertungen: Fild
Ertrag: sehr hoch
Gewicht (kg): 6.8
2020 P Wv: 0.07 P Ratten: 0.09
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: KD hoch: KD

102

Seite 18.A0014.X.1

Fluchfarbe: Ansonne weiß
Ring: rot
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Ja
2020 Bewertung: Ja

Kochkartoffel: bei Struktur: wenig Mandelförmig wenig
Geschmack: ganz Geschmack

Bewertungen: wachst nach reifen, schön
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 13.2
2020 P Wv: 1.11 P Ratten: 1.50
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 170 stärke: KD hoch: KD

104

Seite 18.A0014.X.7

Fluchfarbe: Ansonne weiß
Ring: rot
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Ja
2020 Bewertung: Nits

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig wenig
Geschmack: kein Geschmack

Bewertungen: schön rot/rot
Ertrag: mittel
Gewicht (kg): 10.2
2020 P Wv: 0.66 P Ratten: 1.2
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: 127 hoch: KD

100

Seite 19.A0055.X.2

Fluchfarbe: Ansonne gelb
Ring: rot
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Ja

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: ein Mittel, keine Abhängigkeit mit Kartoffel

Bewertungen: Fild 17.7
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 7.3
2020 P Wv: 0.61 P Ratten: 0.84
Dauer bis Blüte (d): 61
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: 127 hoch: KD

101

Seite 18.A0014.X.8

Fluchfarbe: Ansonne rot
Ring: rot
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Ja

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: etwas bitter aber gut wenig Lipid

Bewertungen: fast dunkel rot, wächst dorthin
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 12.7
2020 P Wv: 1.07 P Ratten: 1.40
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: KD hoch: KD

106

Seite 17.A0013.X.1

Fluchfarbe: Ansonne gelb
Ring: gelb
Form: röhlig

Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: tief
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Ja

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: ein Mittel, keine Abhängigkeit mit Kartoffel

Bewertungen: wächst nach Fild
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 4.9
2020 P Wv: 1.12 P Ratten: 0.67
Dauer bis Blüte (d): 60
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: KD hoch: KD

102

Seite 19.A0055.X.3

Fluchfarbe: Ansonne gelb
Ring: rot
Form: röhlig

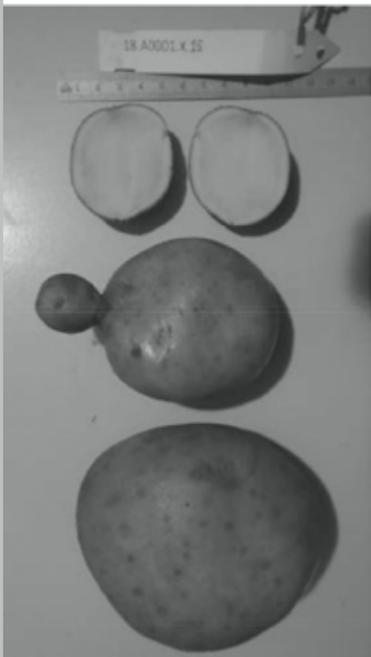
Form: röhlig
Schalenfarbe: rot
Augen: hoch
Schwarz: Nein
2019 Bewertung: Nits
2020 Bewertung: Ja

Kochkartoffel: bei Struktur: Mandelförmig
Geschmack: ein Mittel, keine Abhängigkeit mit Kartoffel

Bewertungen: Fild 2P
Ertrag: hoch
Gewicht (kg): 12.2
2020 P Wv: 1.12 P Ratten: 1.50
Dauer bis Blüte (d): 67
Dauer bis Samen(d): gelb: 100 stärke: KD hoch: KD

103

Sorte: 18.A0001.X.15



Fleischfarbe:
Aussen: weiss
Ring: rot
Innen: weiss

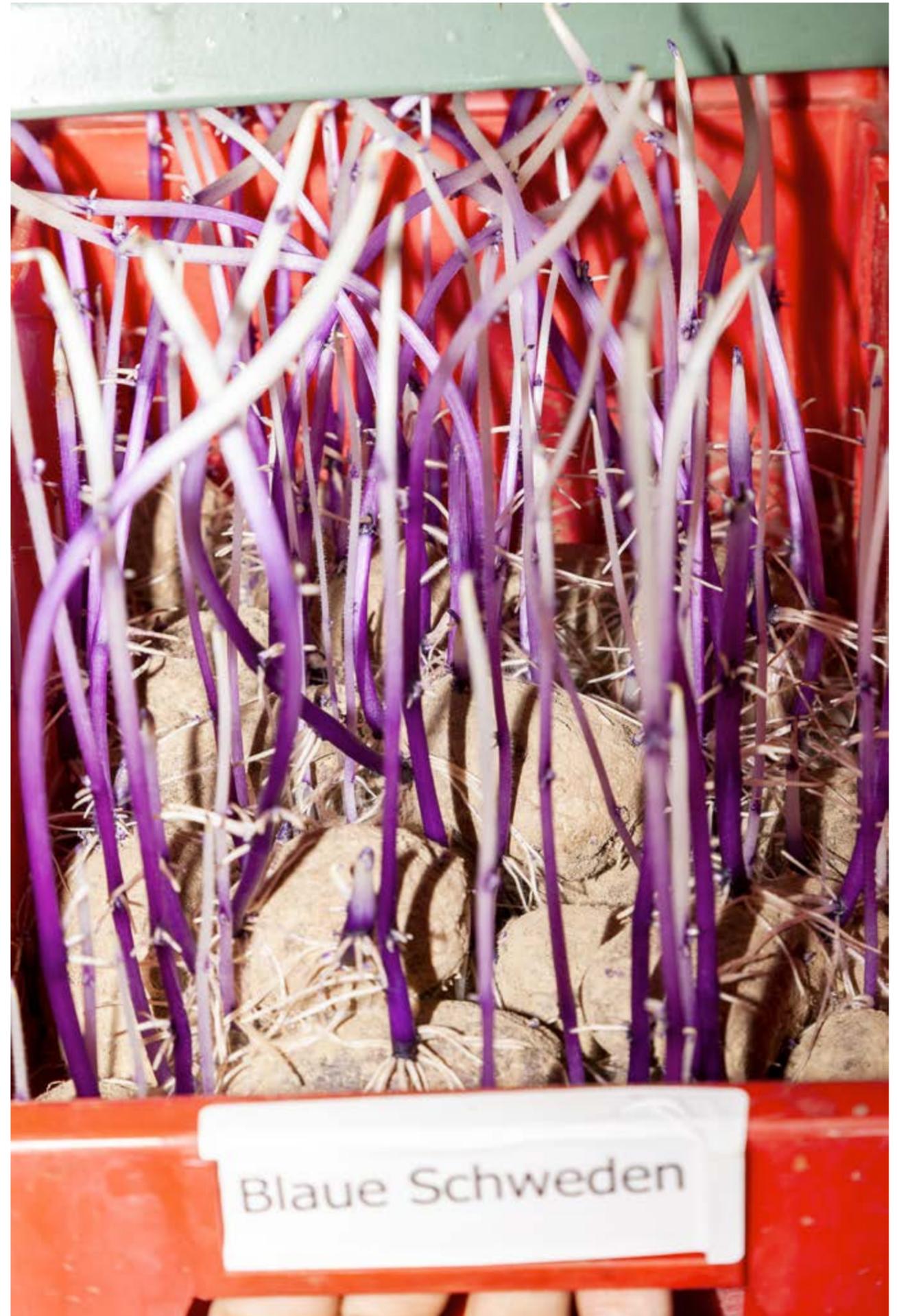
Form: rund
Schalenfarbe: rot
Augen: flach
Schorf: Nein
2019 Beeren: Nein
2020 Beeren: Nein

Kocheigenschaft: mehlig
Struktur: Mundgefühl: cremig
Geschmack: kartoffelig, gut

Bemerkungen: leichte Fasern, faule Kartoffel *Feld:*
Ertrag: mittel
Gewicht (kg): 9
2020 P Wv: 0.76 **P Ratte:** 1.06
Dauer bis Blüte (d): 71
Dauer Seneszenz(d) gelb: 102 **stirb: KD tod: KD**



Zu Besuch auf dem Acker beim Kartoffelzüchter Stefan Griesser von varietas.ch im Frühling 2022







#Konservierung
#Lagerung
#Vanitas

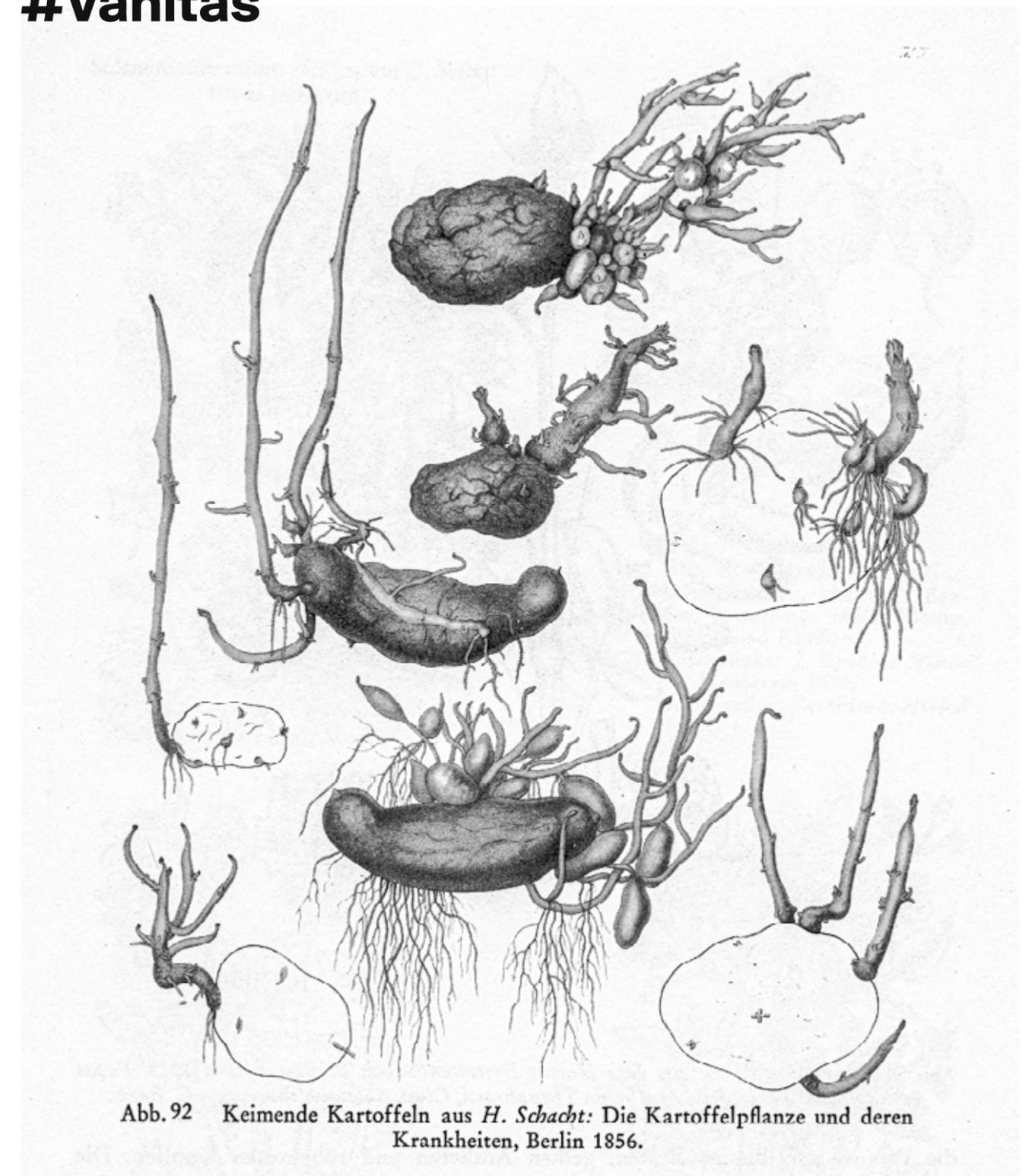


Abb. 92 Keimende Kartoffeln aus *H. Schacht*: Die Kartoffelpflanze und deren Krankheiten, Berlin 1856.

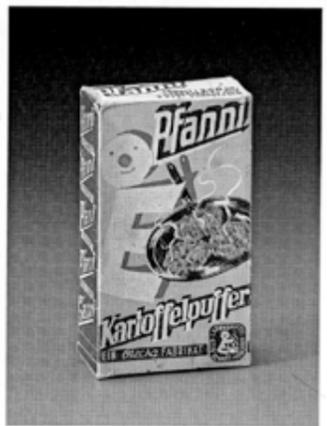
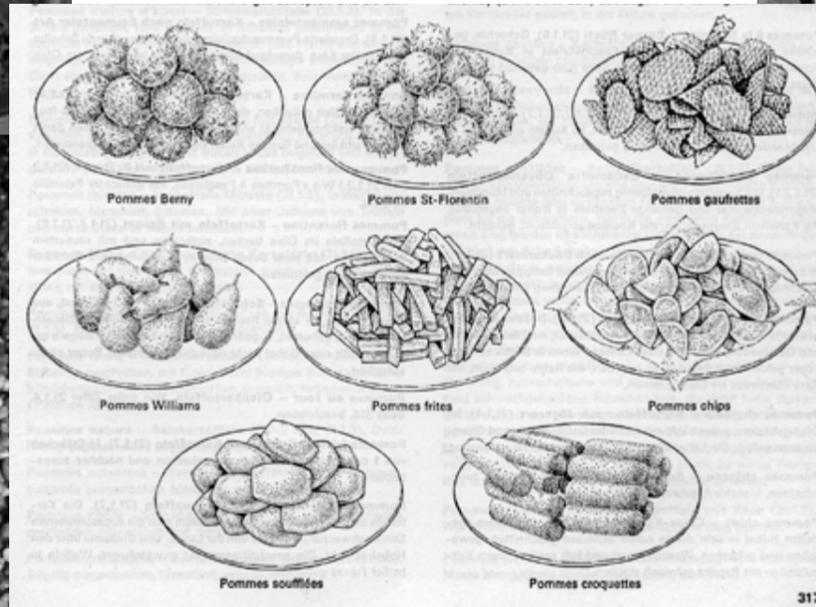


Abb. 4: Mit diesem Produkt wurde 1949 der Grundstein für den neuen Markt der Kartoffel-Fertigprodukte gelegt



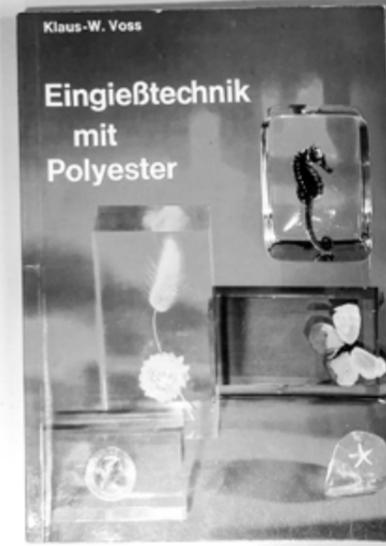
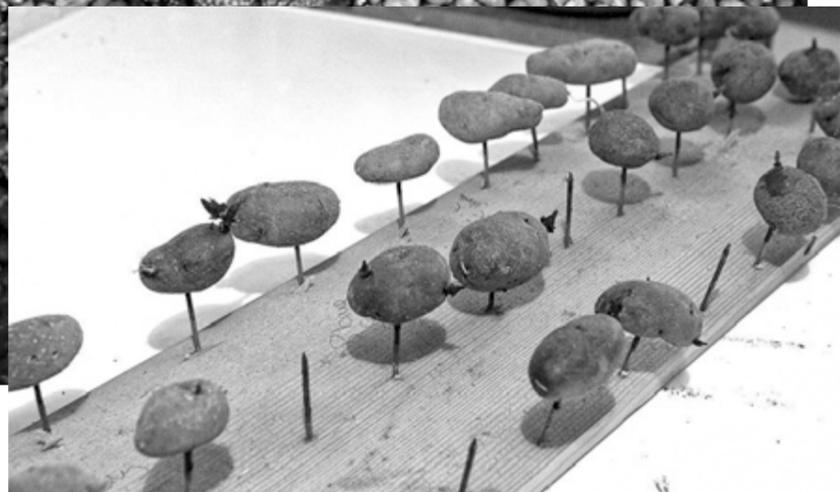
Makroskopische Präparationsmethoden in der Medizin

Walter F. Steinmann

12 Abbildungen, 7 Tabellen

Georg Thieme Verlag Stuttgart · New York

317









Bücher und Publikationen:

Thomas Bauer, Die Vereindeutigung der Welt / Der Verlust an Mehrdeutigkeit, Stuttgart, 2018

Torsten Meyer, Next Art Education in Kunstpädagogischen Positionen 29, http://kunst.uni-koeln.de/_kpp_daten/pdf/KPP29_Meyer.pdf, 2013

Helmut Ottenjann und Karl-Heinz Ziessow, Die Kartoffel - Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze, Cloppenburg, 1992

Hans Peter Stamp, ... und weiß wie Alabaster: Eine Kulturgeschichte der Kartoffel, Kiel, 2003

Robin Wall Kimmerer, Geflochtenes Süssgras. Die Weisheit der Pflanzen, Berlin, 2021

Merlin Sheldrake, Verwobenes Leben. Wie Pilze unsere Welt formen und unsere Zukunft beeinflussen, Berlin, 2021

Auf den Spuren der KARTOFFEL in KUNST und LITERATUR, Wilhelm Völksen, Bielefeld, 1975

Roland Barthes, Mythen des Alltags, Frankfurt am Main, 1964

Byung-Chul Han, Die Errettung des Schönen, Frankfurt am Main, 2015

Matthias Petzoldt , Sprache schafft Wirklichkeit , Darmstadt, 2020

Kwame Anthony Appiah, Identitäten, Die Fiktionen der Zugehörigkeit Berlin, 2018

Interview mit Andreas Greiner im „Zeit Magazin“ Nr.18, geschrieben von Ilka Piepgras, Berlin, April 2022

WOZ Artikel, Bettina Dytrich Ganz, ganz anders als wir, Zürich, 2021

Stefano Mancuso, Die Intelligenz der Pflanzen, Florenz-Mailand, 2013

PH. Held, Grosses Illustriertes Gartenbuch, Berlin, 1913

Robert Harrison, Gärten, München, 2010

Anne Kersten, Kunst und Landwirtschaft, Berlin, 2012

Damian Jurt, Kunstmuseum Chur, Über die Liebe zum Land, Heidelberg, 2021

Eugen Pauli, Lehrbuch der Küche, Luzern, 1976

Myrna Davis, Kartoffel Kartoffel, München, 1972

Links:

(alle Links wurden zuletzt am 8.Juni 2022 aufgerufen)

<https://www.derbund.ch/braucht-die-kartoffel-eine-image-korrektur-799121928771>

<https://www.dailyartmagazine.com/cooking-in-art/>

<https://ichliebekunst.com/harald-j-braun-jede-knolle-erzaehlt-etwas/>

<https://www.youtube.com/watch?v=jzUN4IM5aCs&t=205s>

https://www.ndr.de/ratgeber/garten/nutzpflanzen/kartoffel-tomate102_backId-kartoffeltomate100.html#content

<http://www.deutscheskartoffelmuseum.de>

<https://www.gentechfrei.ch/fr/themen/lebensmittel>

<https://www.transgen.de/blog/2754.pflanzen-menschen-artfremde-gene.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=GiwMTK8Qz9s>

<https://www.transgen.de/aktuell/2723.publikationen-genome-editing-crispr.html>

<https://www.srf.ch/play/tv/sternstunde-philosophie/video/philipp-blom-die-natur-schlaegt-zurueck?urn=urn:srf:video:184120fe-d9d5-463e-94fa-ba3f8ea51c4b>

<https://www.3sat.de/wissen/scobel/scobel--die-illusion-von-natur-100.html>

<https://www.srf.ch/play/tv/einstein/video/die-schoenheit-der-deformation?urn=urn:srf:video:3c9afd9e-1962-400e-b89f-f7b0d5929427>

<https://www.swr.de/swr2/wissen/mut-zur-mehrdeutigkeit-swr2-wissen-2020-12-10-100.html>

<https://www.kartoffel.ch>

<https://www.frustfrei-lernen.de/biologie/die-evolution-bis-zum-menschen-biologie.html>

<https://www.meijerpotato.com/de/sorten/>

<https://www.tomaten-welt.de/wissenswertes/faq/was-sind-nachtschattengewaechse/>

<https://www.e-flux.com/projects/66679/the-next-documenta-should-be-curated-by-an-artist/>

<https://ai.biennial.com>

<https://www.baumpflegeportal.de/sonstiges/wood-wide-web-wahrheit-mythos/>

<https://www.deutschlandfunk.de/glattpoliert-kitschig-banal-100.html>

<https://cipotato.org>

<https://www.srf.ch/kultur/buehne/kunst-mit-tieren-diese-tauben-sind-performance-kuenstlerinnen>

<https://www.memo-media.de/blog/tomas-saraceno/>

<https://www.youtube.com/watch?v=jzUN4IM5aCs&t=205s>

https://www.ndr.de/ratgeber/garten/nutzpflanzen/kartoffel-tomate102_backId-kartoffeltomate100.html#content

<https://nobility.org/2012/10/recipe-louis-xvi-marie-antoinette-potato/>

<https://die-kartoffel.de/neue-kartoffelsorten-zuechten-wie-funktioniert-das/>

<https://www.terralog.ch/de/unternehmen/entstehung-der-terralog.html>

<http://varietas.ch/wordpress/presse/>

Alle farbigen Fotos © Roshan Adhihetty / HKB (Hochschule der Künste Bern)
Ausgenommen die **Fotos von der Vernissage** in der Sattelkammer Seite 80 -83
Viviane Stucki.

Ausstellungsplakat von Robin Fischer.
Alle kleineren schwarzweiss Fotos sind ohne Quellenangabe und illustrieren meine Recherche.

Ganz herzlichen Dank an die grosszügigen Menschen, die mich unterstützt haben in diesem Projekt! On a la Patate!

Mentorat Künstlerische Arbeit

huber.huber
(Künstler Duo Markus und Reto Huber)

Mentorat Theoretische Arbeit

Regina Dürrig

Lektorat und inhaltliche Beratung

Katarina Tereh

Interview Partner

Kartoffellogistiker Pascal Morret von der Terralog AG
Kartoffelzüchter Stefan Griesser von varietas.ch
Wissenschaftlicher Präparator Constantin Latt vom Naturhistorischen Museum Bern

Frittenbude-Architekt und Schreiner

Severin Häberling

Sattelkammer-Verwaltung / Betreuung von der Seite des Kollektivs 500ml

Hanna Wächter

Danke an Markus Käch und Bastien Aubry für die inspirierende Zusammenarbeit!

Bern, 7.Juni 2022
Roshan Adhihetty

