



universität
wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

KINO KOCHEN. Über das Medium Film als Speise,
Peter KUBELKA und den Geschmack von
Filmprogrammen

verfasst von / submitted by
Isabella Fellingner, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Master of Arts (MA)

Wien, 2017 / Vienna 2017

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 066 582

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Theater-, Film- und Medientheorie

Betreut von / Supervisor:

Univ.-Prof. Dr. Christian Schulte

INHALTSVERZEICHNIS

VOR-SPEISE: EINLEITENDE WORTE	3
A. GASTROSOPHISCHE REZEPTE UND FILMTHEORETISCHE KONZEPTE	5
1. KOCHEN ALS KUNST.....	5
1.1 PHYSIOLOGIE UND ÄSTHETIK DES GESCHMACKS.....	7
1.2 KUNST-GENUSS UND LEBENSKUNST	11
1.3 PETER KUBELKA UND DER URSPRUNG DER KUNST.....	14
2. FILM ALS KUNST.....	21
2.1 DELEUZE: BEWEGUNG UND ZEIT	21
2.2 AVANTGARDEFILM: EIN ÜBERBLICK	24
2.2.1 ÄSTHETIK UND NICHT-SYNTAGMATIK.....	25
2.2.2 STRUKTURELLER FILM.....	28
2.2.2.1 MATERIALFILM.....	29
2.2.2.2 WIENER FORMALFILM.....	31
2.2.3 EXPANDED CINEMA	33
B. MAHLZEIT: FILME ESSEN UND LESEN	36
3. TONY CONRAD.....	36
3.1 FOOD FILMS	37
3.2 <i>THE FLICKER</i>	40

4. PETER KUBELKA UND DIE METRISCHE FILMREIHE	42
4.1 <i>ADEBAR</i>	42
4.1.1 STRUKTUR VON ZEIT UND RAUM	43
4.1.2 FILM ALS MATERIAL UND EREIGNIS	46
4.2 <i>SCHWECHATER</i>	47
4.2.1 STRUKTUR VON ZEIT UND RAUM	47
4.2.2 FILM ALS MATERIAL UND EREIGNIS	51
4.3 <i>ARNULF RAINER</i>	52
4.3.1 STRUKTUR VON ZEIT UND RAUM	52
4.3.2 FILM ALS MATERIAL UND EREIGNIS	54
5. KINO PROGRAMMIEREN: EIN MENÜ AUS FILMEN	57
5.1 <i>WAS IST FILM</i> DES ÖSTERREICHISCHEN FILMMUSEUMS	58
5.2 <i>KULINARISCHES KINO</i> DER BERLINALE	60
5.3 GESCHMACKLICHER GENUSS IM KINO	62
NACH-GESCHMACK: SCHLUSSBETRACHTUNG	67
ZUTATEN: QUELLENVERZEICHNIS	71
I. LITERATUR	71
II. FILMOGRAFIE	80
III. ABBILDUNGEN	81
ZUSAMMENFASSUNG	82
ABSTRACT	82
LEBENS LAUF	83

VOR-SPEISE: EINLEITENDE WORTE

„Die Gestaltung von Essen ist als schöpferische Tätigkeit wie Filmemachen sowohl Kunst als auch Handwerk.“¹ Dieses Zitat weist auf den Gedanken Peter KUBELKAS hin, der Ursprung der Kunst und vor allem des Films liege in der Speisenzubereitung. Ziel meiner Arbeit ist es nun, Kino und Kochen zusammenzuführen, um dem Geschmack des Avantgardekinos auf den Grund zu gehen. Der österreichische Filmmacher, Kochphilosoph und Quergeist dient hierbei als guter Ausgangspunkt, um die beiden Kunstformen zu verknüpfen.

Auf folgende forschungsleitende Fragestellung soll am Ende eine Antwort gegeben werden: Wie kann Kino gekocht werden? Inwiefern fungieren laut dem Filmmacher Peter KUBELKA Film und Kochen als Material, Ereignis und Kunst in autonomer Form? Welchen Geschmack kreieren Filmprogramme wie das *Kulinarische Kino* der Berlinale oder *Was ist Film* im Österreichischen Filmmuseum?

Der erste Teil der Arbeit soll die Theorien zur Koch- und Filmkunst diskutieren und köcheln lassen: Textur, Farbe, Temperatur, Raum und Zeit sind Komponenten, die in sozio-philosophischen Texten zur Kochkunst von Harald LEMKE, Eva BARLÖSIUS sowie Peter KUBELKA selbst eine bedeutende Rolle spielen. Zudem wird auf den ästhetischen und physiologischen Geschmack der Speisenzubereitung eingegangen. Damit Film zum Köcheln gebracht und so mit der Kochkunst vergleichbar gemacht werden kann, empfiehlt es sich, Gilles DELEUZE und seine Filmschriften zur Räumlich- und Zeitlichkeit zu besprechen. Theoretische Auseinandersetzungen von Vertreter/innen des Avantgardefilms wie Peter TSCHERKASSKY, Hans SCHEUGL, Ernst SCHMIDT JR. oder Wilhelm und Birgit HEIN bilden den Ausgangspunkt für die Forschung zum strukturellen Film, Materialfilm und Expanded Cinema der 1950-1970er Jahre.

¹ KUBELKA zitiert nach: Schule Friedl Kubelka. URL, 2015.

Die zuvor zusammengefassten theoretischen Standpunkte zu Film und Kochen werden in weiterer Folge auf die Filme von Peter KUBELKA angewandt. *Adebar* (AT 1957), *Schwechater* (AT 1958) und *Arnulf Rainer* (AT 1960) hat der Filmemacher nach eigener Aussage ‚gekocht‘. Die Avantgardefilme von Tony CONRAD erforschen das Kochen als Ereignis mit Bezug auf das Material des Films im Kino. Im Besonderen möchte ich mich den Foodfilms (US 1973–1974) und *The Flicker* (US 1965) widmen, um zu sehen, wie sie der metrischen Filmreihe von KUBELKA hinsichtlich der herausgearbeiteten Kriterien ähneln oder nicht, und Werkanalysen im Hinblick auf Textur, Farbe, Temperatur sowie Komposition, Raum und Zeit von Film und Kochen in einer Literaturlaufarbeitung zusammenzustellen.

Den letzten Gesichtspunkt der Arbeit soll die gestalterische Tätigkeit von Filmprogrammen im Zusammenhang mit der Kochkunst darstellen. KUBELKA hat selbst im Österreichischen Filmmuseum die Reihe *Was ist Film* kuratiert. Auf der Berlinale wurde das *Kulinarische Kino* etabliert, bei welchem sich alles um Film und Food dreht. In welchem Maß kann also mit der Programmierung des Kinos Film gekocht und geschmeckt werden?

Diese Arbeit findet ihre Mitte – wie auch KUBELKA in seinen Arbeiten, seiner kuratorischen Praxis, in Leben und Kunst – im Vergleich. Es wird versucht, zu zeigen, wie wir unseren angelernten Seh- und Denkweisen als Filmrezipientin und Filmrezipient widerstehen müssen, um einen erweiterten Blick auf die Film- und Kochkunst zu erlangen. Lasst uns Film neu kennenlernen und von einem normativen Kunstbegriff befreien!

A. GASTROSOPHISCHE REZEPTE UND FILMTHEORETISCHE KONZEPTE

Eine Verbindung von Film- und Kochkunst liegt nicht sofort auf der Hand. Nicht nur deswegen ist es von großer Notwendigkeit, den Stand der Gastrosophie und Filmwissenschaft zu erläutern, um in weiterer Folge die Auseinandersetzung mit der Frage nach filmischem Geschmack anzuheizen.

1. KOCHEN ALS KUNST

Kochen als Tätigkeit und Essen als Werk dessen beschäftigen als „soziale Totalphänomene“² nicht mehr nur in der Küche. Die „Tischgesellschaft“³ wird schon längere Zeit in verschiedenen Disziplinen der Wissenschaften und Künste thematisiert: „Die Geschichte der Ernährung ist die Geschichte schlechthin“⁴. In dem Konzept einer „Kulinaristik“⁵ des Germanisten Alois WIERLACHER wird zum Beispiel die interkulturelle Bildung des Essens zum Gegenstand der Kultur- und Lebenswissenschaften.⁶ Bis heute besteht jedoch per se keine kulinarische Ästhetik in der Philosophie, demnach existiert auch keine theoretische Aufarbeitung des Kunstcharakters der Speisenzubereitung. Harald LEMKE versucht mit seinen Theorien zur kontemporären Kunst und Alltagskunst sowie bahnbrechenden Überlegungen zum kulinarischen Geschmacksurteil „die gesellschaftliche Realität durch das Essen zu begreifen“⁷.⁸ Er plädiert in seiner soziologisch-philosophischen Forschung zur Philosophie des Essens, genannt Gastrosophie⁹, für eine Ethik des Essens und einen künstlerischen Autonomieanspruch des Kochens, welcher den Kunstcharakter erst hervorheben kann.¹⁰

² Begriff nach Marcel MAUSS

³ Begriff nach Harald LEMKE

⁴ ONFRAY, Michel: Der Bauch des Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft, 1990. S. 173.

⁵ *Culina* (lateinisch: Küche)

⁶ Vgl. WIERLACHER, Alois: Oralität und Kulinaristik von Geschmack und Genuss. In: Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, 2008. S. 157-171.

⁷ LEMKE, Harald: Die Tischgesellschaft, Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, 2008. S. 1.

⁸ Vgl. LEMKE, Harald: Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis, 2005. S. 2-3.

⁹ *Gaster, gastris* (griechisch: Bauch)

¹⁰ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2005. S. 4.

Unter anderen wird Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN neben Karl Friedrich Freiherr von RUMOHR¹¹ als Vorreiter der Gastrosophie genannt, welcher sich Anfang des 19. Jahrhunderts in seinem Werk *Physiologie des Geschmacks* mit der Optimierung von persönlichem Genuss und Geschmack, der sogenannten ‚Feinschmeckerei‘, beschäftigte. Wesentlicher Leitgedanke BRILLAT-SAVARINS war es auch, Kochen und Essen in der Gesellschaft als Kulturphänomen anzuerkennen und schließlich die Kochkunst als eigenständige Kunstgattung zu etablieren.¹²

Der Terminus Gastrosophie stammt von Baron Eugen von VAERST und wurde mit der Theorie der *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* 1851 in den deutschen Sprachraum eingebracht. In zwei Bänden schreibt er über die Wechselwirkung des Magens sowie über das Gemüt des Menschen und charakterisiert den Gourmand, den Gourmet und den Gastrosophen.¹³

Speisenzubereitung erfordert nach LEMKE prinzipiell handwerkliches Verständnis und Können als Voraussetzung. Die Kenntnisse technischer Fähigkeiten, Abläufe und Arbeitsprozesse sind maßgebend, um die Formgebung, Zeit, Temperatur, Textur und Farbe der Speisen in der Zubereitung zu bestimmen. Kochkunst resultiert jedoch nicht nur aus der Aneignung von Wissen über Essen oder dem simplen Nachkochen eines Rezepts, sondern liegt vor allem in der Gestaltungsfreiheit des Kochs und entsteht dort erst durch die Kombination kulinarischer Techniken. Der schöpferische Charakter zeichnet sich demnach in der Handhabung der Techniken sowie dem persönlichen artistischen Kochrhythmus eines Kunstkochs aus. Die Beherrschung des Schneidens, Zerlegens, Bratens, Garens, Knetens, etc. bietet dem Kunstkoch die Möglichkeit, neue Gerichte zu kreieren sowie Zutaten und Zubereitungsweisen individuell zu komponieren. Die Konzeption neuer Mahlzeiten eröffnet für LEMKE erst den Raum für die Entfaltung der kochkünstlerischen Beschaffenheit.¹⁴

¹¹ Hauptwerk: *Geist der Kochkunst*

¹² Vgl. BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme: *Physiologie des Geschmacks*, 1984. S. 64–65.

¹³ Siehe VAERST, Eugen von: *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*, 1975. Vorwort.

¹⁴ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2005. S. 4–5.

Um diese im weiteren Verlauf bestimmen zu können, bietet sich eine Analyse in der Auseinandersetzung mit Komposition, Farbe, Linien und Textur des Gekochten als Annäherung an den individuellen Stil des Kochkünstlers und seines Werks an.

Eine erste Auswertung des Gekochten findet schon mit dem Geschmackssinn statt. Das Essen entfernt sich zunehmend von seinem eigentlich zugeordneten Sinn, der Nahrungsaufnahme: „Vermutlich leben wir in einer Epoche, die sich mehr als je zuvor um den Geschmack dreht und weniger als je zuvor Geschmack bildet.“¹⁵ Dadurch ist der Raum gegeben, die ‚Gaumenfreude‘ aus dem kulturellen Kontext zu einem kulinarischen ästhetischen Urteil, einem Stilgefühl, hinzuführen.

1.1 PHYSIOLOGIE UND ÄSTHETIK DES GESCHMACKS

Der Geschmack erlaubt uns, Speisen abzuschmecken, und offenbart den Kunstcharakter des Kochens. Wie setzt sich das Schmecken nun zusammen und was bedeutet es für die Kunst? Um diese Fragen beantworten zu können, bedarf es allererst einer Klärung des philosophischen Geschmacksbegriffs.

Zwischen der Philosophie und dem Geschmackssinn herrscht eine tiefergehendere Verbindung vor als gedacht. Der lateinische Begriff der Weisheit ‚sapientia‘ entstammt den Worten ‚sapor‘ (Geschmack, Aroma) und ‚sapire‘ (‚schmecken‘ oder ‚einen Geschmack haben‘).¹⁶ In der Ästhetik versteht man unter dem Geschmack einen elementaren Begriff.¹⁷ Dieser kann aber auch den ästhetischen Anspruch „in den gewöhnlichsten Entscheidungen des Alltags – dort, wo es um Küche, Kleidung oder Inneneinrichtung geht“¹⁸ bezeichnen.¹⁹ Spricht man vom Geschmack als ästhetische Wahrnehmung, entsteht zeitgleich ein Bezug zu der 1790 publizierte *Kritik der Urteilskraft* von Immanuel KANT.

¹⁵ BAHR, Hans-Dieter: Über den Sinn des Geschmacks. In: *Geschmacksache*, 1996. S. 97.

¹⁶ Vgl. DIACONU, Mădălina: Tasten, Riechen, Schmecken: eine Ästhetik der anästhesierten Sinne, 2005. S. 314.

¹⁷ Vgl. LEMKE, Harald: *Die Kunst des Essens*, 2007. S. 151.

¹⁸ BOURDIEU, Pierre: *Die feinen Unterschiede*. 1984. S. 25.

¹⁹ Vgl. BARLÖSIUS, Eva: *Soziologie des Essens*, 2016. S. 82.

Darin werden maßgebliche Gedanken begründet, die bis heute stetig im Geschmacksurteil der Kunst mitgedacht werden:

„*Geschmack* ist das Beurteilungsvermögen eines Gegenstandes oder einer Vorstellungsart durch ein Wohlgefallen, oder Mißfallen, *ohne alles Interesse schön*.“²⁰

Die Rede ist vor allem von der *schönen* Kunst, eine Rückführung auf den *kulinarischen* Geschmack des Kochens wird nach KANT ausgeschlossen. Erst die Gastrosophie schafft mit Harald LEMKE und Eva BARLÖSIUS einen neuen Zugang zur kulinarischen Ästhetik: der *Essthetik*.²¹

Geruchs- und Geschmackssinn sind die wesentlichen Entscheidungsträger der Kochkunst. BARLÖSIUS bezeichnet den Geschmack, die gustatorische Wahrnehmung, als Nahsinn. Es bedarf direkten körperlichen Kontakts eines Objekts mit dem Geschmacksträger, der Zunge, um eine volle Sinneswahrnehmung zu erfahren.²² Die Zunge ist sozusagen das intimste Prüfgerät aller Substanzen, die wir zu uns nehmen oder ablehnen. LEMKE weist auch auf die Auslegung ARISTOTELES' hin, in welcher der Geschmackssinn durch die körperliche Nähe mehr als ein Tastsinn charakterisiert wird²³:

„Aristoteles erwähnt sieben – nicht bloß vier – solcher geschmacklichen Tastsinnesempfindungen: neben dem Süßen, Sauren, Salzigen, Bitteren auch Scharfes, Herbes und Abstringierendes. Er umschreibt damit den Sachverhalt, dass sich beim Schmecken eine *reale* Verbindung von Sinnending und Sinnesorgan ereignet.“²⁴

Um Kochkunst als Kunst anzuerkennen, muss der allgemeine Kunst-Genuss eine zeitgemäßere Konnotation bekommen. Der Zugang zum Geschmack hat sich verändert. Von ARISTOTELES noch als ‚niedrigste‘ Sinne deklariert, bedeuten Schmecken und Riechen heute viel mehr als das. Sie sind nicht nur

²⁰ KANT, Immanuel: Kritik der Urteilskraft, 1775. S. 124.

²¹ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 151.

²² Vgl. BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 91.

²³ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 154.

²⁴ LEMKE: A.a.O., 2007. S. 154-155.

Geschmacksinstrumente, sondern auch Genussinstrumente. Das Sehen wird nicht mehr als der ‚geistigste‘ aller Sinne angesehen.²⁵

Um auf den gastrosophischen Geschmack näher einzugehen, folgt eine kurze physiologische Erklärung der Grundgeschmacksqualitäten, ihrer Funktionsweisen und deren damit verbundenen spezialisierten Rezeptorzellen: Diese sind an unterschiedlichen Stellen der Zunge und des Gaumens vorhanden und für die eigentliche Entwicklung des Geschmacks zuständig. Als innere Bestandteile der Geschmacksknospen, welche wiederum in den Wänden der noppenartigen Geschmackspapillen der Zunge, des Gaumens und Kehlkopfs zu finden sind, befähigen sie uns, zu schmecken.²⁶ Dabei empfinden wir Zucker oder kohlenhydrathaltige Lebensmittel als ‚süß‘, natriumhaltige Essobjekte als ‚salzig‘ und Protein als ‚würzig‘, wie die aus dem Japanischen stammende Geschmacksqualität ‚umami‘ auch umschrieben wird. Das Schmecken von bitteren Substanzen lässt uns wohlschmeckende von gefährlichen pflanzlichen Stoffen unterscheiden, während der ‚saure‘ Geschmack noch ungeklärt bleibt.²⁷

Besonderer Nachdruck liegt auf dem Geruchssinn, welcher ein ausschlaggebender Faktor in der Geschmacksdebatte ist. Die Wahrnehmungen von Aromen in der Nahrungsaufnahme sind von größerer Komplexität als der Geschmackssinn allein.²⁸ Das Aroma wird als Duft verstanden, welchen wir durch die Nase direkt, aber auch durch den retronasalen Eingang im Rachenraum wahrnehmen. Es existiert eine enorme Anzahl von Geruchsreizen: Tausende Rezeptoren tragen zur differenzierten Wahrnehmung einer Vielfalt an Substanzen bei.²⁹ Sobald das Aroma erkannt wurde, wirken taktile Sinnessysteme in den Geschmacks- und Geruchsprozess ein, welche zum Beispiel das Brennen einer scharfen Zutat, das Prickeln der Kohlensäure oder die Frische von kühlender Minze erkennen. Neben Schmerz registrieren sie auch die Temperatur, welche die

²⁵ Vgl. NEUMANN, Gerhard: Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung. In: Geschmacksache, 1996. S. 35.

²⁶ Vgl. LEMKE A.a.O., 2007. S. 163.

²⁷ Vgl. FRIEDMAN, Mark I.: Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen. In: Geschmacksache, 1996. S. 26.

²⁸ Vgl. FRIEDMAN: A.a.O., 1996. S. 27.

²⁹ Vgl. FRIEDMAN: A.a.O., 1996. S. 28.

Aromawahrnehmung entscheidend verändern können: Bitterstoffe werden durch erhöhte Salzbeigabe abgeschwächt, die Süße von Speisen wird im kalten Zustand abgemindert. Töne und Oberflächenbeschaffenheit können eine zusätzliche Rolle spielen.³⁰

Es besteht außerdem beim Schmecken und Riechen eine Abhängigkeit von genetischen Veranlagungen und genderspezifischen Voraussetzungen.³¹ Geschmacksaversionen gegen Bitterstoffe und saure Speisen legen sich zunehmend mit fortschreitendem Alter. Der Geschmackssinn bleibt hierbei jedoch unverändert, es ist der Geschmack an sich, der sich wandelt.³² Geschmacks- und Geruchssinn bedingen dabei als eine Art ‚Zwillingssinn‘ einander. Die Verarbeitung findet anschließend im Zwischenhirn, dem Hypothalamus, statt: Geschmack dringt ins Bewusstsein.³³ BRILLAT-SAVARIN bezeichnet diesen Vorgang als „reflektierte Geschmacksempfindung“³⁴.

Einige Gegebenheiten, die den kulinarischen Geschmack zusätzlich bedingen, bleiben bei der Betrachtung von Kochkunst eher unbeachtet. Nach Herbert HECKMANN wird eine Speise zum Beispiel auch von der Verkostung in verschiedenen Gemütslagen beeinflusst.³⁵ Gustav Theodor FECHNER betont schon 1824 in seinem *Encomium des Magens*, dass dieser als Mittelpunkt des menschlichen Körpers und Mittelpunkt des Geschmacks zunehmend unterschätzt wird. Er stillt nicht nur unseren Hunger, sondern beeinflusst alles in und um das Leben herum, den Bereich der Kochkunst nicht ausgeschlossen.³⁶ Der Magen ist sicherlich als Faktor in der kulinarischen Geschmacksdebatte anzuerkennen, jedoch kann das „angenehme Gefühl des Sattseins“³⁷ nicht als Parameter für den kochkünstlerischen Geschmack herangezogen werden. Im Kunst-Genuss als Alltagspraxis findet das Sättigungsgefühl trotzdem seine Daseinsberechtigung.³⁸

³⁰ Vgl. FRIEDMAN: A.a.O., 1996. S. 29.

³¹ Vgl. FRIEDMAN: A.a.O., 1996. S. 28 u. 31.

³² Vgl. FRIEDMAN: A.a.O., 1996. S. 27.

³³ Vgl. NEUMANN: A.a.O., 1996. S. 36-37.

³⁴ BRILLAT-SAVARIN: A.a.O., 1984. S. 58.

³⁵ Vgl. HECKMANN, Herbert: Die Weisheit des Magens. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, 1993. S. 414.

³⁶ Vgl. FECHNER, Gustav Theodor: *Stapelia mixta*, 1824. S. 22.

³⁷ LEMKE: A.a.O., 2007. S. 177.

³⁸ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 177.

1.2 KUNST-GENUSS UND LEBENSKUNST

Der erste Kontakt mit Nahrung, sozusagen die erste ‚Esserfahrung‘, findet bereits in der Stillzeit statt. Nimmt die Mutter zum Beispiel Knoblauch, Vanille oder Minze zu sich, verändert sich der Geruch der Muttermilch dementsprechend. Dadurch werden die ersten Aromaerfahrungen an den Säugling übermittelt. ‚Gaumenfreude‘ hat demnach mit kultureller Prägung sowie den damit vorangegangenen Erfahrungswerten zu tun und wandelt sich somit zum Genuss, welcher sozial transportiert wird.³⁹

Darüber hinaus werden die Auswahl der Speisen und Präferenzen von der genderspezifischen, religiösen, ethnischen und sozialstrukturellen kulturellen Identität einer Gesellschaft geprägt. Ein bestimmter kultureller Genuss kann dazu beitragen, dass aufgrund dessen bestimmte Speisen bevorzugt verkostet werden.⁴⁰ BARLÖSIUS sieht die Speise als eine Art Versprechen, welche auf ihren zugeordneten Geschmack geprüft wird, und den Genuss nach WIERLACHER als „gerichtete Aneignungshandlung“^{41, 42}. Dabei versteht die Soziologin die Küche als Produktionsort des Essens „als Verständigungsmittel, durch das soziale Verhältnisse und Prozesse repräsentiert, mindestens aber veranschaulicht werden können.“⁴³. Sie formuliert dazu folgende Worte:

„So ist keine Küche bekannt, in der Lebensmittel so gekocht werden, dass sie den Essern in dem sozialen und kulturellen Umfeld, wo sie gekocht werden, nicht schmecken. Was als wohlschmeckend und genussvoll wahrgenommen wird, ist von Küche zu Küche regional und sozial unterschiedlich.“⁴⁴

Es werden verschiedenste Sitten und Gebräuche zusammengeführt, wobei bestimmte überlieferte Regeln vorherrschen, welche in einem gewissen Maß zur Genussteigerung beitragen sollen.

³⁹ Vgl. FRIEDMAN: A.a.O., 1996. S. 32.

⁴⁰ Vgl. BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 97.

⁴¹ WIERLACHER: A.a.O., 2008. S. 165.

⁴² Vgl. BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 97.

⁴³ BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 134.

⁴⁴ BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 97-98.

Die Suche nach einer nicht vorhandenen Gastrosophie führt LEMKE schließlich zur Künstlerküche, die sich vor allem ab dem 20. Jahrhundert zunehmend mit dem Kunstcharakter des Kochens beschäftigt. In den 1960er Jahren kommt mit Daniel SPOERRI der Begriff der Eat Art auf, welcher nach LEMKE eine thematische oder konzeptuelle Beschäftigung mit Essen kennzeichnet. Das Kochen wird in der Eat Art von ihrem ureigenen Sinn, dem Geschmack, entfremdet und befreit, um als emanzipierte Kunst zu gelten.⁴⁵ SPOERRI ruft ein Restaurant ins Leben und organisiert Künstler-Bankette, sogenannte Eat-Art-Happenings. Er richtet sein Augenmerk aber vor allem auf die Kochkunst durch die Herstellung seiner Fallenbilder, in denen er den ‚abgegessenen Tisch‘ kippt und als Tafel-Bild an der Wand festmacht.⁴⁶ Ist bei den Eat Artisten Essen noch Gegenstand ihrer Arbeit, wird es bei dem österreichischen Filmemacher, Kochphilosoph und Quergeist Peter KUBELKA Gegenstand seines Lebens. Kochkunst wird im Rahmen des kulturphilosophischen Begriffs auch als Lebenskunst wahrgenommen. Wilhelm SCHMID schreibt dazu:

„Lebenskunst meint die *bewusste Gestaltung des Lebens und des Selbst*. Das Leben erscheint dabei als Material, die Kunst als Gestaltungsprozess, die Philosophie als geistige Hilfestellung, nicht als Therapie.“⁴⁷

Die Tätigkeit des Kochens wird als *bewusst gelebte* Freiheit verstanden, die individuell ausgedrückt wird. Dieser Begriff der kulinarischen Schöpfung bedeutet weniger die Originalität der Kochkunst weiter zu steigern, sondern vielmehr einen subjektiven Kunstcharakter und damit eine persönliche Zugangsweise zur Tätigkeit und dem Ort des Kochens zu finden.⁴⁸ LEMKE charakterisiert Peter KUBELKAS Kunstkochen als „schöpferische und obendrein geschmackvolle ‚Alltagskunst‘“⁴⁹, da der Künstler die Erzeugnisse aus der Küche wieder mit der Kunst zusammenführt und somit wie auch schon zuvor die Eat-Artisten in das alltägliche

⁴⁵ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 84.

⁴⁶ Vgl. RAAP, Jürgen: Zyklus des Lebens. Ein Gespräch mit Daniel Spoerri. In: Kunstforum International, 2002. URL.

⁴⁷ SCHMID, Wilhelm: Ethik der Ernährung – Als Element der Lebenskunst in einer anderen Moderne, 2008. S. 16-17.

⁴⁸ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2005. S. 6.

⁴⁹ LEMKE: A.a.O., 2005. S. 13.

Leben zurückbringt.⁵⁰ Dies geschieht im Widerspruch zur *Ästhetischen Theorie*, in welcher ADORNO manifestiert, dass „die Emanzipation der Kunst von den Erzeugnissen der Küche [...] irrevokabel“⁵¹ sei. Die Verbindung zwischen Genuss und Küche sei so beträchtlich, weswegen die Kochkunst ihren Kunstcharakter nicht entfalten könne.⁵² Diese Kritik am Kunst-Genuss ist nachvollziehbar, jedoch für die Kochkunst nicht mehr vollumfänglich gültig. LEMKE erläutert in seiner Stellungnahme wie folgt:

„Wer kulinarische Kunstwerke, die kulinarisch genießbar sein wollen (wenn sie es denn wollen), kulinarisch genießt, erfährt tatsächlich das seltene Glück eines realen Kunstgenusses.“⁵³

In der gastrosophischen Ästhetik wird der Kunstbegriff der Moderne⁵⁴ erweitert: Kunst darf schmecken, demnach auch alltäglich und persönlich sein. Ess- und Kunst-Genuss sind nicht ident, können aber in der Kochkunst gut miteinander kombiniert werden.⁵⁵ Kulinarischer Geschmack wird in der Essthetik zuletzt als *sinnliche Erkenntnis* anerkannt, welcher zugleich die Besonderheiten und Merkmale des Essobjekts durch sinnliche Erfahrung des Schmeckens und Riechens verstehen und reflektieren kann.⁵⁶

Die Suche nach dem Kunst-Genuss ist weiterhin von Relevanz, um Kunst als Sinneserlebnis nicht zu verwehren. Aus der Begründung einer Lesart des Kunst-Genusses resultiert ein neues Verständnis für Inhalt. Simples Ansehen wird zu einem persönlichen Fühlen, Geschmack zu einem Wahrnehmungs- und Differenzierungsinstrument eines Kunstwerks.⁵⁷

⁵⁰ Vgl. LEMKE, 2005. S. 12–13.

⁵¹ ADORNO, Theodor W.: *Ästhetische Theorie*, 1970. S. 26.

⁵² Vgl. BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 82.

⁵³ LEMKE: A.a.O., 2007. S. 24.

⁵⁴ Begriff der modernen Ästhetik nach Alexander Gottlieb BAUMGARTEN

⁵⁵ Vgl. BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 98.

⁵⁶ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 182.

⁵⁷ Vgl. BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 82.

1.3 PETER KUBELKA UND DER URSPRUNG DER KUNST

Peter KUBELKA begegnet der Speisenzubereitung auf zwei verschiedenen Arten: Er denkt Kochkunst sowohl in theoretischer Form als auch im Tun selbst, zum einen in seiner performativen Speisenzubereitung und zum anderen in seinen Filmen, auf welche im späteren Verlauf der Arbeit gründlicher Bezug genommen wird. Er steht für eine neue Form des Kunst-Genusses, der die Speisenzubereitung nicht mehr vom Schmecken trennt, sondern erweitert. Sich mit Geschmack auseinanderzusetzen kann auch heißen, sich zurück auf die Sinne, den Ursprung zu *besinnen*. KUBELKA wendet sich in seinen eigenen Theorien vor allem der *Besinnung* auf den Ursprung der Kochkunst zu, welche nachstehend diskutiert werden.

KUBELKA gilt als der erste bildende Künstler, der Kochen als eigenständige Kunstgattung unterrichtet. Im Rahmen seiner Professur an der staatlichen Kunsthochschule in Frankfurt ließ er 1978 ein ‚Gasthaus‘ gestalten, in welchem er bis 2000 Seminare zur Kochkunst, sogenannte ‚Kochvorlesungen‘ abhielt.⁵⁸

Der Filmemacher versteht die Kochkunst als Ursprung und bezeichnet sie als „die älteste Ausdruckskunst, die älteste Formulierung einer Weltansicht, aus der sich die anderen Künste erst entwickelt haben.“⁵⁹ So wie zur Sprache haben die Menschen laut KUBELKA auch ihren Bezug zum Essen verloren, er spricht sich klar gegen die Geschmackslosigkeit von künstlicher Ernährung, Fertiggerichten und Analogkäse aus. Deswegen erinnert er an die prähistorischen Wurzeln, jahrhundertealte Esstraditionen und anthropologische Zusammenhänge. Über Jahre hinweg begann der Künstler Artefakte aus der sogenannten ‚Weidezeit‘, dem nach KUBELKA zunehmend vergessenen Zeitabschnitt vor der Steinzeit, zu sammeln, um sein Universum, sein Leben und seine Kunst zu begreifen.⁶⁰

⁵⁸ Vgl. KUBELKA zitiert nach JOCKS, Heinz-Norbert: Kochen die älteste bildende Kunst. Essbare Niederschrift der Weltanschauung. Ein Gespräch mit Peter Kubelka. In: Kunstforum International, 2002. URL.

⁵⁹ KUBELKA, Peter: Was bedeutet das Essen und Kochen für die Menschen. In: Peter KUBELKA, 1995. S. 176.

⁶⁰ Vgl. KUBELKA zitiert nach JOCKS: A.a.O., 2002. URL.

Feuer, Wasser, Luft und Erde begründeten schon in diesem Frühstadium der Menschheit die Speisenzubereitung.⁶¹ KUBELKA drückt dies in folgenden bildhaften Worten aus:

„In der Küche wird Regen dargestellt, Trockenheit, Hitze, Kälte, Festes, Flüssiges, Weiches, Hartes, Alter, Jugend, der Wechsel der Jahreszeiten, die verschiedensten Gegenden der Erde.“⁶²

Die Macht über die Elemente und die Kenntnis vom Rhythmus der Natur, ihren Regen-, Trocken- und Jahreszeiten brachte den Menschen schließlich dazu, die Tätigkeit des Kochens überhaupt ausüben zu können. Die ältesten Kochwerkzeuge, welche beispielsweise von Ureinwohnern in Australien verwendet wurden, sind Millionen Jahre alt. Regionale Praktiken und Rituale transportieren unterschiedliche Weltbilder, weswegen KUBELKA jede Speise als ‚Reise‘ sieht.⁶³

Mithilfe der Kochkunst ist es uns möglich, uns zu unseren Sinnen, unserer Sprache sowie unserer Welt und deren Geschichte zurückführen lassen. Laut dem Kochphilosoph ist jeder Mensch, der diese Tätigkeit ausübt, bildende Künstlerin und bildender Künstler, da er oder sie sich eines schöpferischen Schaffungsprozesses bemächtigt. Zugleich kocht er die Geschichte der Werkzeuge und Traditionen in den Rezepten immer mit, der Ursprung der Kochkunst muss deswegen immer mitgedacht werden, wenn der Kochrhythmus besprochen wird.⁶⁴ Die Ausgangsposition des Filmemachers für die gemeinsame Ebene von Kochen und Film ist immer das Objekt. „The potato was my teacher“⁶⁵, wie KUBELKA diese Zutat hier als Impuls seiner Arbeiten bezeichnet.

Zum Rhythmus der Zeitabläufe wird im nächsten Abschnitt KUBELKAS Theorie der Zeitlichkeit und Räumlichkeit eingeführt, um in weiterer Folge die Film-Speisen im Hinblick auf bereits betonte Elemente wie Textur, Farbe und Temperatur untersuchen und somit das gekochte Werk ‚abschmecken‘ zu können.

⁶¹ Vgl. KUBELKA zitiert nach JOCKS: A.a.O., 2002. URL.

⁶² KUBELKA: A.A.O., 1995. S. 176.

⁶³ Vgl. KUBELKA zitiert nach JOCKS: A.a.O., 2002. URL.

⁶⁴ Vgl. KUBELKA zitiert nach: CORTI, Severin: Essen ist Macht, 2012. In: Der Standard. URL.

⁶⁵ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:46:05-00:46:08.

In seiner ‚Philosophie der Sinne‘ verwendet KUBELKA vor allem auch den Begriff des ‚Speisenbaus‘ im Hinblick auf die räumliche und zeitliche Struktur der Kochkunst als wichtiges künstlerisches Mittel. LEMKE beschreibt KUBELKA als Bildhauer, welcher seine Ingredienzien in einem zeitlichen Rhythmus räumlich und skulptural gestaltet.⁶⁶

Zu F.G. ZENKERS *Nicht mehr als sechs Schüsseln!*, einem von KUBELKA proklamierten Klassiker der Kochliteratur, verfasste der Filmemacher das Vorwort. Die erste Ausgabe des Kochbuches wurde bereits 1820 vor den bereits erwähnten Schriften über die Speisenzubereitung veröffentlicht und stellt für KUBELKA eine der ausschlaggebenden Theorieschriften zur Kochkunst dar, welche die Zählheiten des Kochens ähnlich dem metrischen Systems der Musik einführt:⁶⁷

„Zenker gibt nicht nur Partituren zu Speisekompositionen, nicht nur Pläne zum Speisenbau, er erzählt vom Ereignis Kochen. Er hält sich nicht an eine übersichtliche Systematik. In einer poetischen Sprache führt er durch die Speisengärten der Österreichischen Welt um 1800. ‚Schüsseln‘ nennen wir heute beim Speisen ‚Gänge‘, in der Musik ‚Sätze‘, im Theater ‚Akte‘, im Roman ‚Kapitel‘, in der Lyrik ‚Strophen‘ – alles Kunstgattungen, in denen Zeitabläufe gestaltet werden.“⁶⁸

Er kommt genau auf diesen Rhythmus zu sprechen, welcher der Kochkunst ihre Form und Zeit gibt: „Die Kochvorgänge selbst strukturieren lebendig den Zeitablauf. Sie sind Tanz, sie sind Mitteilung, sie sind Musik.“⁶⁹ Die Struktur gleicht dabei einer Einteilung in Musiknoten ähnelnden Einheiten, die mindestens zwei Noten in rhythmischen Abständen miteinander kombiniert. Bewegt die Abstufung eines Halbtons den gesamten Fortgang des Musikstücks, bedingt die kleinere Prise Salz oder Wahl der größeren Pfanne den Tanz der Zutaten maßgeblich. Zusätzlich hat jedes Gericht seinen eigenen Zeitfaktor und muss mit jeder weiteren Speise abgestimmt werden. Um demnach die perfekte Endkonsistenz zu erhalten, muss sie punktgenau erhitzt, abgelöscht oder gerührt werden.⁷⁰

⁶⁶ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 85.

⁶⁷ Vgl. KUBELKA, Peter: *Nicht mehr als sechs Schüsseln!*, 2006. S. 3.

⁶⁸ KUBELKA: A.a.O., 2006. S. 5.

⁶⁹ KUBELKA: A.a.O., 2006. S. 9.

⁷⁰ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 2006. S. 8.

Um den Informationscharakter der Kochkunst zu beweisen, zieht KUBELKA die Sternchensuppe als Beispiel heran. Der Künstler begreift den Teller als *Bilderrahmen* für eine Speise (Abb. 1), auf dem die Welt veranschaulicht wird, aus- und vor-gelesen werden kann.⁷¹

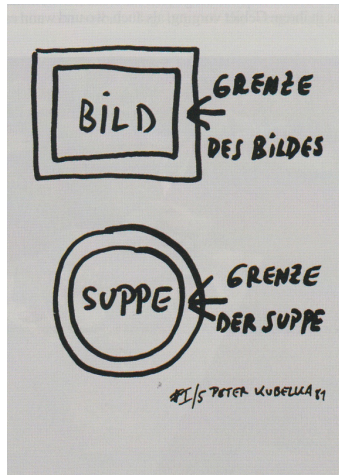


Abb.1. KUBELKA, Peter: *Bilderrahmen und Tellerrand*, Zeichnung. Wien, 1981.

Die Geschichte, die regionalen und kulturellen Unterschiede sowie die eigene Identität der Speise werden wahrgenommen:

„Die Suppe im Teller ist nichts anderes als ein See in einem Tal. Dort schwimmen die Fische, und in der Suppe die Einlage. Die von mir so geliebte Sternchensuppe ist etwas Hochpoetisches. Die Einlage besteht aus Teigelementen in Form von Sternchen. Man schöpft mit dem Löffel, also mit der künstlichen hohlen, genau in den Mund passenden Hand die Suppe aus dem Teller. Im Grunde ein heißer See, in den Sterne eingekocht wurden.“⁷²

Sobald zwei verschiedene Teller und somit zwei Esskulturen miteinander im Vergleich stehen, werden Denkvorgänge angeregt. In einem seiner Kochvorträge *Die essbare Metapher* legt KUBELKA letztendlich praktisch dar, wie er die Kochkunst und demnach auch andere Künste als Metapher denkt. Als Hauptbegriffe nennt er dabei die *Analyse* und *Synthese*, welche er anhand des Kochens einer Knoblauchmayonnaise (Aioli) vorführt.⁷³

⁷¹ Vgl. LEMKE: A.a.O., 2007. S. 86.

⁷² KUBELKA zitiert nach JOCKS: A.a.O., 2002. URL.

⁷³ Vgl. KUBELKA, Peter: *Die essbare Metapher*. In: *Geschmacksache*, 1996. S. 207–208.

Die wörtliche Übertragung findet bereits am Ort der Zubereitung statt (Abb.2+3): Ei, Öl, Saft, Salz werden als Metaphern des Huhns, des Olivenbaums, der Zitrone und des Meers angesehen und davon getrennt, auseinandergenommen (Analyse) und in einer neuen Form zusammengeführt (Synthese). Die Verbindung von gealterten (Erde in der Form von Salz sowie Frucht als Essig) und ungeborenen Zutaten (in der Form von Ei, Knoblauch, Öl) wird in einen Spannungszustand des Kochens versetzt.⁷⁴ Löffel und Gabel werden zum Ersatz der Hände und Finger, das Messer zum Substitut der Zähne.⁷⁵

Damit geht er gleichzeitig sowohl der Herkunft der Zutaten und Utensilien als auch der Kochkunst an sich auf den Grund:⁷⁶ „Eine Reise, eine Speise.“⁷⁷

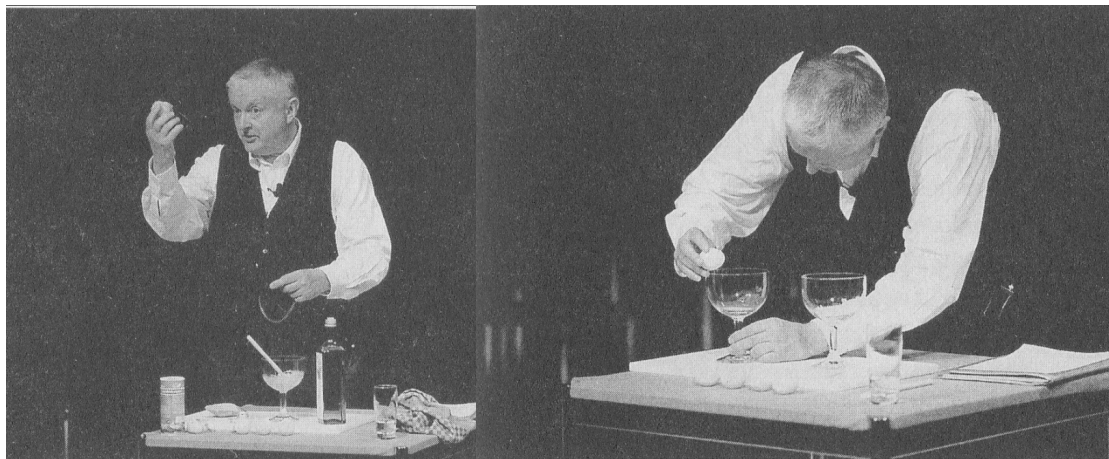


Abb.2+3: KUBELKA, Peter: Vortrag: *Die essbare Metapher*. Bonn, 1994.

Das Essen wird zur gastrosophischen „Metapher, deren Gehalt im Akt des Schmeckens und Mundens ‚gelesen‘ wird.“⁷⁸ Michel ONFRAY bestätigt dies wie folgt: „Die zubereitete Nahrung ist eine Botschaft, ein Symbol, ein zum Lebensmittel gewordener Diskurs.“⁷⁹

⁷⁴ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 185.

⁷⁵ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1996. S. 206.

⁷⁶ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 176.

⁷⁷ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 185.

⁷⁸ LEMKE: A.a.O., 2005. S. 13.

⁷⁹ ONFRAY, Michel: *Die genießerische Vernunft*, 1996. S. 201.

Das Leben in seiner alltäglichen Geschmackskultur wird bei KUBELKA als Kunst gelebt, geschmeckt, genossen:

„*Kochen und Essen sind Ereignisse. Ihre Botschaften sind nicht übertragen. Sie sind die Botschaft. Nicht auf dem Papier, sondern im Mund werden sie gelesen. Die essbaren Botschaften sind Ereignisse, die im Sinne des Koches ausgewertet werden. Der Genuss prägt sie unvergesslich ein.*“⁸⁰

Mit der Lesart dieser Ess-Metaphern „will Peter KUBELKA durch die Erziehung der Geschmacksnerven den Speisen beim Artikulieren ihrer Bedeutung lauschen lehren.“⁸¹ Der Geschmackssinn und der Mund als Zentrum dessen ermöglichen überhaupt erst, dass die Speisen gelesen werden können. Dieses sogenannte ‚Einverleiben‘ überträgt und vermittelt gleichermaßen Welt-Bilder und Selbst-Bilder.⁸² Das In-den-Mund-Geben ist immer ein bewusster Vorgang, „eine Aneignungsweise von Umwelt“⁸³: „Tasting, touching, swallowing and embracing [...] the universe. [...] This is a completely different category of life, of living.“⁸⁴ KUBELKA äußert dazu auch: „the food metaphor at the same time speaks and can be eaten. It is an edible metaphor.“⁸⁵

Anhand der metaphorischen Semantik greift er Pasta als Beispiel auf. Es genügt, ein einziges Stück der Teigware in den Mund zu führen, um die Beschaffenheit und Eigenart dieser zu erfassen.⁸⁶ Er bezeichnet dies auch als „Architektur für den Mund“⁸⁷ und betont eine Hierarchie der Sinne, in welcher der Mund dem Gegenstand der nächstbeste Sinne sein kann und diesen so am ehesten begreifen kann: „Die Grundlage für die Welterkenntnis ist die Welterschlebung. Die Welt im Mund!“⁸⁸ KUBELKA bestätigt das Schmecken entgegen aktueller

⁸⁰ KUBELKA: A.a.O., 2006. S. 6.

⁸¹ TSCHERKASSKY, Peter: Die österreichische Schule des Experimentalfilms. In: Kunst in Österreich, 1995. S. 195.

⁸² Vgl. LEMKE: A.a.O., 2005. S. 13.

⁸³ BARLÖSIUS: A.a.O., 2016. S. 92.

⁸⁴ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 2. 01:36:01-01:36:19.

⁸⁵ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 2. 01:34:26-01:34:36.

⁸⁶ Vgl. KUBELKA, Peter: Pasta – Architektur für den Mund. In: Vom Essen und Trinken, 1987. S. 25–26.

⁸⁷ KUBELKA: A.a.O., 1987. S. 25.

⁸⁸ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 180.

Entwicklungen zugunsten des Auges als primären Sinn und somit höchste *sinnliche Erkenntnis*.⁸⁹

Außerdem ist es von großer Notwendigkeit, dass im Zusammenspiel von Kochen als Kunst- und Handwerk ausschließlich natürliche Zutaten verarbeitet und ritualisiert werden. Die Künstlichkeit in der Küche kann das Handwerk von ihren vermittelten Grundsätzen trennen, wodurch die Speisen bedeutungs- und geschmackslos werden.⁹⁰ Die Spuren der Vergangenheit, welche sich in historischen Rezepten finden, werden somit verwischt.⁹¹ „Versuchen wir mal ins Tatsächliche zu gehen, eben nicht nur sehen, hören und riechen, sondern tatsächlich berühren, essen!“⁹²

Ziel KUBELKAS ist es, mit seiner Universaltheorie den Menschen als „Baumeister seiner eigenen Form, Künstler seines eigenen Lebens“⁹³ von der modernen Kunst zu befreien und ihn als individuelles Wesen der *sinnlichen Erkenntnis* durch die Entzifferung von ‚essbaren Metaphern‘ fühlen zu lassen. Hierbei ist die Kunst selbst Werkzeug und wird bis zum kulinarischen Genuss geführt.⁹⁴ Die Speise bleibt eine Botschaft, welche den Geschmack überträgt.

⁸⁹ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 180.

⁹⁰ Vgl. KUBELKA zitiert nach JOCKS: A.a.O., 2002. URL.

⁹¹ Vgl. KUBELKA zitiert nach CORTI: A.a.O., 2012. URL.

⁹² KUBELKA zitiert nach SAPRE, Vijay: Ein Teller von Peter Kubelka – Himbeeren & Obers, 2014. URL.

⁹³ ONFRAY: A.a.O., 1996. S. 222.

⁹⁴ Vgl. ZAUNSCHIRM, Thomas: Die Kunst des Urgeschmacks – Peter KUBELKA und Johanna MEIER. In: frame, 2007. S. 194.

2. FILM ALS KUNST

In der folgenden Aufarbeitung wird die *sinnliche Erkenntnis* in Bezug auf Film auf den (Schneide-)Tisch gebracht. Räumlichkeit und Zeitlichkeit spielen bei Gilles DELEUZE eine bedeutende Rolle. Der Philosoph hat mit dem Bewegungs- und Zeitbild zwei wichtige filmphilosophische Definitionen eingeführt. Eine Art erste Annäherung an die Position des Kinos als Kochform stellt auch die Suche nach Begrifflichkeiten der Filmanalyse im Avantgardefilm mit Schriften von Peter TSCHERKASSKYS, P. Adams SITNEY und Christian METZ dar. Wie in der Kochkunst kann sich im Kino ein buntes Spiel reich an Textur, Farbe, Temperatur, Raum und Zeit entwickeln.

2.1 DELEUZE: BEWEGUNG UND ZEIT

In Hinblick auf Film erkennt DELEUZE, dass dieser eine Loslösung von seinem Blickwinkel auf die Umgebung und damit auch von der natürlichen Wahrnehmung ermöglichen kann.⁹⁵

DELEUZE formuliert einen prägnanten Satz: „Mit dem Film wird die Welt ihr eigenes Bild und nicht ein Bild, das zur Welt wird.“⁹⁶ Film schafft nicht Realität im Bewegungsbild, sondern verdeutlicht in diesem die geistige Entscheidung des Filmemachers. Die Wahl der Kader und die Verwendung einer bewussten filmischen Begrifflichkeit wie bei KUBELKA führen zu einem eigenen filmischen Stil, einer eigenen Art, Filme zu machen und zu zeigen. Jeder Entschluss in der Fertigstellung des Filmes modelliert die Wahrnehmung des Zuschauers. Raum und Zeit verleihen dem Film seine Form, sie lassen die Struktur entstehen.⁹⁷ Peter KUBELKA selbst erwähnt in der Dokumentation *Fragments of Kubelka* (AT 2012), welche über ihn gedreht wurde: „Nobody can write like the next person does. Then nobody will film like the next person does.“⁹⁸

⁹⁵ Vgl. DELEUZE, Gilles: Das Bewegungsbild, 1989. S. 85.

⁹⁶ DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 85.

⁹⁷ Vgl. DELEUZE, Gilles: Über das Zeit-Bild. In: Unterhandlungen, 1993. S. 87.

⁹⁸ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:03:42-00:03:52.

DELEUZE kennzeichnet diese Art des Films als Kino des Gehirns, jede Reise in die Welt dieser Filme ist gleichzeitig eine Reise in sein Gehirn.⁹⁹ Der Philosoph geht nun weiter mit dem Bewegungsbild und benennt die filmische Ordnung als „einen nichtzentrierten Zustand der Dinge“¹⁰⁰, welche auf die natürliche Wahrnehmung zurückgehen kann durch die Befreiung von dieser.¹⁰¹ Die Unterscheidung in einer nicht mehr verankerten Welt geschieht nun mit der Einteilung in Körper, Eigenschaften und Handlungen. Damit verbunden entstehen laut DELEUZE die Aktions-, Affekt- und Wahrnehmungsbilder, die drei Spielarten des Bewegungsbildes.¹⁰²

Er erklärt, dass die drei Spielarten des Bildes auch im Film wie auch zum Beispiel im Avantgardefilm wieder zur nichtzentrierten Ebene der Bewegung zurückfinden können. Die Montage hat im Film dabei die Funktion der Kombination, sie kann die drei Bilder unterschiedlich verteilen. Der Typus des Affektbildes überwiegt jedoch laut DELEUZE. Den drei Bildtypen können auch drei räumlich festgelegte Bildeinstellungen zugewiesen werden: Die Totale dem Wahrnehmungsbild, die Halbnahaufnahme dem Aktionsbild und die Großaufnahme dem Affektbild. Gemeinsam schaffen sie den Film als Gesamtheit und beeinflussen die Sicht auf das Ganze durch eine jeweils eigene Sicht in der Einstellung selbst.¹⁰³

Das Zeitbild steht dem Bewegungsbild gegenüber, welches sich durch bestimmte Stilmittel vom Erzählbild des vor allem traditionellen Kinos differenziert. Eines dieser Charakteristika ist der 'irrationale Schnitt', welcher durch die Verwendung von Schwarz- und Weißfilm einen Zwischenraum „zwischen zwei Aktionen, zwischen zwei Affekten, zwischen zwei Wahrnehmungen, zwischen visuellen Bildern, zwischen zwei akustischen Bildern, zwischen dem Akustischen und dem Visuellen“¹⁰⁴ im Film schafft.

⁹⁹ Vgl. DELEUZE, Gilles: Das Zeit-Bild, 1991. S. 263–265.

¹⁰⁰ DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 86.

¹⁰¹ Vgl. DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 86.

¹⁰² Vgl. DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 84–90.

¹⁰³ Vgl. DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 97–102.

¹⁰⁴ DELEUZE: A.a.O., 1991. S. 234.

Der Philosoph nennt außerdem die Opto- und Sonozeichen, bei denen es sich um rein optische und akustische Beschreibungen von Situationen handelt. Sie treten in einem entleerten Raum hervor, der durch den irrationalen Schnitt sowie der Trennung von Bild und Tonspur entsteht.¹⁰⁵ Die Opto- und Sonozeichen setzen sich dabei aus zwei Polen zusammen:

„einen objektiven und einen subjektiven, einen realen und einen imaginären, einen physischen und einen mentalen. Aus ihnen ergeben sich Opto- und Sonozeichen, welche die Pole fortwährend miteinander kommunizieren lassen und zu einer Ordnung des Austausches zwischen Imaginärem und Realem tendieren.“¹⁰⁶

Im Zusammenhang mit dem Zeitbild behandelt DELEUZE vor allem auch Zeitkristalle. Zuerst spricht er von einer Koaleszenz zwischen realen und virtuellen Objekten, welche ein zweiseitiges Bild entstehen lässt: ein aktuelles und ein virtuelles (Erinnerungs- und Traumbild). Zwischen diesen beiden Bildern herrscht eine innere Grenze, der kleinste Kreislauf, der das Kristallbild ausmacht. Ein Beispiel dafür ist das Spiegelmotiv im Film. Es herrschen wechselseitige Bilder vor, in denen Vergangenheit und Gegenwart zur gleichen Zeit gegenwärtig sind. Der Teil des Kristallbildes, der das aktuelle und das virtuelle Bild voneinander unterscheidet, ist die Zeit. Die kristallinen Zustände des Kristallbildes werden auch Zeitkristalle genannt. Die Zeit ist die Innerlichkeit und Subjekt, in dem wir leben und uns verinnerlichen.¹⁰⁷

Um eine eingehende Analyse der Werke CONRADs und KUBELKAs vornehmen zu können, werden im nächsten Abschnitt die besonderen Verfahren und Charakteristika des Avantgardefilms insbesondere in Bezug auf die Materialität im Film beleuchtet.

¹⁰⁵ Vgl. DELEUZE: A.a.O., 1991. S. 17.

¹⁰⁶ DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 21.

¹⁰⁷ Vgl. DELEUZE: A.a.O., 1991. S. 95-131.

2.2 AVANTGARDEFILM: EIN ÜBERBLICK

Der später eingeführte Begriff Avantgardefilm bezieht sich hierbei auf den Experimentalfilm, welcher sich in der subkulturellen Strömung nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte und überwiegend in den USA und Österreich vorherrschend war. Die Arbeiten der Avantgardefilmer/innen wurzeln in einer engen Verbundenheit mit der Musik und der bildenden Kunst. Es galt vor allem, sich von der informativen Ebene im Film wegzubewegen und diesen als Material und Ereignis zu begreifen und zu befreien. Film sollte als eigenständige, nicht-kommerzielle Form etabliert werden.¹⁰⁸

Größen wie Jonas MEKAS, Kenneth ANGER und Stan BRAKHAGE prägen den Undergroundfilm mit ihren filmischen Werken in den USA, welche auch einen bedeutenden Einfluss auf das Schaffen von Wilhelm und Birgit HEIN hatten.¹⁰⁹ In Österreich entstand jedoch eine ganz eigene Form des Avantgardefilms, mit welcher sich eine selbstständige Filmsprache erschloss:¹¹⁰ „these were *films that thought*, they were concepts in action, in motion. Energetic, dynamic thoughts; a material, burning brain.“¹¹¹

Im österreichischen Avantgardekino werden anhand von verschiedenen ästhetischen Denkweisen drei Gruppierungen unterschieden. Zu den Vorreitern der ersten Generation (Mitte 1950) zählen unter anderen Peter KUBELKA und Kurt KREN.¹¹² *Mosaik im Vertrauen* (AT 1955) von Peter KUBELKA markiert laut Peter TSCHERKASSKY als erster ausschließlich heimisch produzierter Experimentalfilm und Schlüsselwerk den Beginn des österreichischen Avantgardefilms. Darauf folgt zwei Jahre später *Adebar* (AT 1957) als erster Film der metrischen Reihe von Peter KUBELKA, welcher als Pionierfilm dem strukturellen Film zugeordnet wird.¹¹³

¹⁰⁸ Vgl. TSCHERKASSKY, Peter: There must be something in the water... In: Film Unframed, 2012. S. 8.

¹⁰⁹ Vgl. TSCHERKASSKY, Peter: Ground Survey. An Initial Mapping of an Expanding Territory. In: Film Unframed, 2012. S. 23.

¹¹⁰ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 2012. S. 23.

¹¹¹ MARTIN, Adrian: I Dream of Austria. In: Film Unframed, 2012. S. 13.

¹¹² Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 2012. S. 19.

¹¹³ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 2012. S. 15. u. S. 20.

In der zweiten Generation (Mitte 1960), darunter unter anderen Ernst SCHMIDT JR. und Hans SCHEUGL, wird das Avantgardekino durch den Materialfilm und das Expanded Cinema bestimmt.¹¹⁴ Zur dritten Gruppierung (Ende 1970) wird unter anderen Peter TSCHERKASSKY als Filmemacher gezählt. Seine Theorien zum Avantgardefilm ermöglichen im nachstehenden Abschnitt eine erste Charakterisierung des künstlerischen Mediums Film.

2.2.1 ÄSTHETIK UND NICHT-SYNTAGMATIK

Peter TSCHERKASSKY entwickelt in seiner Dissertation *Film und Kunst* über ADORNOS Ästhetik hinaus eine neue Theorie für den Film als autonome Kunstgattung fernab der industriellen Filmproduktion. ADORNO sieht den Film als das „charakteristischste Medium der gegenwärtigen Massenkultur“¹¹⁵ und schließt eine filmkünstlerische Perspektive kategorisch aus, ohne darauf in einem filmphilosophischen Ansatz näher einzugehen. Eine eigene Filmphilosophie existiert also per se im ADORNOSCHEN Denken nicht. Wenn ADORNO von Film spricht, bezieht er sich stets auf seine kulturkritischen Gedanken, welche TSCHERKASSKY zunehmend teilt. Dieser versucht, Film nicht nur als Produkt der Kulturindustrie zu sehen, sondern ihn zum Objekt der Ästhetik zu machen.¹¹⁶

Um Film als Kunst identifizieren zu können, gilt es laut dem Filmemacher und -theoretiker, die Funktion und den Begriff von Filmkunst zu erfragen. TSCHERKASSKY setzt ADORNOS Theorien zur Kunst als autonome Form in einen neuen Kontext. Dessen Formulierungen, moderne Kunst würde als „Gegenposition zur Gesellschaft“¹¹⁷ fungieren, münzt TSCHERKASSKY auf den Film um. Als in sich funktionierendes Element, das die Gesetze der Gesellschaft analysieren kann, aber ebenso eine eigenständige Haltung einnehmen kann, ist auch der Film autonome Kunst.¹¹⁸

¹¹⁴ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 2012. S. 20.

¹¹⁵ ADORNO, Theodor W.: *Komposition für den Film*. Gesammelte Schriften, 1976. S. 11.

¹¹⁶ Vgl. TSCHERKASSKY, Peter: *Film und Kunst – zu einer kritischen Ästhetik der Kinematografie*, 1986. S. 52.

¹¹⁷ ADORNO: A.a.O., 1970. S. 335.

¹¹⁸ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 60.

Film kann seine Wahrheit fassen, indem er eine Ästhetik impliziert, die sich sozialen Normen sowie einer Selbstverständlichkeit des Seins widersetzt und somit ihre eigene Formensprache erfüllt.¹¹⁹ ADORNO bezweifelt noch, dass der Film dies erreichen kann:

„Die photographische Technik des Films, primär abbildend, verschafft dem zur Subjektivität fremden Objekt mehr an Eigengeltung als die ästhetisch autonomen Verfahrensarten; das ist im geschichtlichen Zug der Kunst das retardierende Moment des Films. Selbst wo er die Objekte, wie es ihm möglich ist, auflöst und modifiziert, ist die Auflösung nicht vollständig. Sie erlaubt daher auch keine absolute Konstruktion; die Elemente, in die zerlegt wird, behalten etwas Dinghaftes, sind keine reinen Valeurs.“¹²⁰

Im Gegensatz zur Spielfilmproduktion, welche sich fortwährend als „gigantischer Industriezweig“¹²¹ herausbildet, kann der Avantgardefilm als neue ‚ästhetisch autonome Verfahrensart‘ gelten. Dieser erlangt den Kunststatus schließlich, weil er sich nicht als Zeichen, als Verweis auf etwas anderes, sondern als ‚Film als Film‘ versteht. Seine Elemente stehen für sich selbst, sie sind ‚reine Valeurs‘, welche „auf das eigene Gemachtsein, auf den eigenen Prozess der Herstellung verweisen“¹²². TSCHERKASSKY erläutert die Avantgarde wie folgt:

„rund um ein Verständnis der Kinematographie als einem rein künstlerischen Medium: formal und inhaltlich kompromisslos, zumeist nicht arbeitsteilig hergestellt und für wenig Geld, also einigermaßen frei von kommerziellen Verwertungszwängen produziert.“¹²³

Er nennt zwei Prinzipien, welche avantgardistischen Filmen ihren Ausdruck geben: Zum einen die Nicht-Verwendung von Syntagmen der Filmsprache nach Christian METZ, welche zu einer Steigerung des Formbewusstseins führt, zum anderen die Großaufnahme, welche den Avantgardefilm erst zur Ausdrucksmöglichkeit der persönlichen Welt macht.¹²⁴ Der Filmemacher wird dabei zum „Bilderfinder“¹²⁵.

¹¹⁹ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 62–63.

¹²⁰ ADORNO, Theodor W.: Filmtransparente. In: Ohne Leitbild, 1967. S. 83.

¹²¹ TSCHERKASSKY, Peter: Stille Post. Vom Verhältnis zwischen Avantgarde- und Spielfilm. In: Der neue österreichische Film, 1996. S. 383.

¹²² TSCHERKASSKY: A.a.O., 1996. S. 385.

¹²³ TSCHERKASSKY: A.a.O., 1996. S. 383.

¹²⁴ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1996. S. 389.

TSCHERKASSKY stützt sich trotzdem anfänglich auf die Filmtheorie nach METZ, um in weiterer Folge eine Nicht-Erzählgrammatik des Avantgardefilms herzuleiten. Allem voran bezeichnet Christian METZ Film als Kunst:

„ein konstruiertes, beabsichtigtes, in seinem Aufbau durchorganisiertes Objekt, das gefallen (oder rühren, beunruhigen, revolutionieren usw.) soll und keinen unmittelbaren praktischen Nutzen hat.“¹²⁶

Durch die Begriffserweiterung einer Narration kann diese Art von Film ihre eigene Bedeutungsform finden. TSCHERKASSKY empfiehlt folgende Ausgangsposition für eine resultierende Anerkennung des Avantgardefilms: „Jeder Film bedeutet *etwas*.“¹²⁷ Die Diegese und der damit verbundene Realitätsanspruch alleine können nicht mehr ausschlaggebend in der Frage sein, ob Kinematografie moderne Kunst sei.¹²⁸ Der Filmtheoretiker beschäftigt sich in diesem Zusammenhang auch mit Umberto ECO und seiner Klassifikation der Codes:

„Der filmische Code ist nicht der kinematografische Code. Der letztere kodifiziert die Reproduzierbarkeit der Wirklichkeit durch kinematografische Apparate, während der erstere eine Kommunikation auf der Ebene bestimmter Erzählregeln kodifiziert.“¹²⁹

In der kritischen Auseinandersetzung mit der Materialität des Films und dem kinematografischen Code kann das narrative Zeichensystem des filmischen Codes jedoch erst durchbrochen werden. Der Narration, wie sie für den Spielfilm etabliert wurde, wird eine Nicht-Narration in avantgardistischen Filmen entgegengesetzt. Es entwickelt sich eine Art Metasystem der Narration, welche die Gültigkeit des filmischen Codes anzweifelt: Jeder Film bedeutet *Film*.¹³⁰ Alexander HORWATH führt zum Beispiel das Wort ‚mise-en-scène‘ an, mit welchem Avantgarde in dieser Zusammensetzung nicht begriffen werden kann.¹³¹

¹²⁵ TSCHERKASSKY: A.a.O., 1996. S. 390.

¹²⁶ METZ, Christian: Sprache und Film, 1973. S. 41.

¹²⁷ TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 103.

¹²⁸ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 102-103.

¹²⁹ ECO, Umberto: Einführung in die Semiotik, 1972. S. 250.

¹³⁰ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 119 u. S. 121.

¹³¹ Vgl. HORWATH zitiert nach PANTENBURG, Volker: Avantgarde und Archäologie. In: Kunst der Vermittlung, 2008. URL.

HORWATHS Appell, filmische Termini abzuändern, ermöglicht eine neue Denkungsart für das Avantgardekino. TSCHERKASSKY schildert den Avantgardefilm letztendlich:

„als autonomes ästhetisches Phänomen, das nunmehr, als autonomes *und* als fait social, das ihm Heteronome kritisieren kann: Wissen herstellen, wo vormals scheinhafte Natürlichkeit herrschte, die Ideologie des Films als ‚Fenster zur Welt‘ als Ideologie durchschaubar machen, indem er die Welt hinter jenem Fenster als das Produkt dieses Fensters zu erkennen gibt.“¹³²

Das Material wird nicht in Szene, sondern vielmehr in Selbstbezug gesetzt. Durch die Arbeit damit und daran sowie der künstlerischen Intention dahinter wird dem Film erst seine Struktur verliehen.¹³³

2.2.2 STRUKTURELLER FILM

In Hinblick auf KUBELKAS Vorreiterstellung im Avantgardekino ist es von großer Notwendigkeit den strukturellen Film näher zu untersuchen. P. Adams SITNEY führt den Begriff 1969 in einem seiner Artikel in *Film Culture* ein und zählt vier Charakteristika dieser filmischen Ausdrucksform auf:

„a fixed camera position (fixed *frame* from the viewer's position), the flicker effect, loop printing (the immediate repetition of shots, exactly and without variation) and rephotography off of a screen.“¹³⁴

Hans SCHEUGL und Ernst SCHMIDT JR. weisen in ihrer *Subgeschichte des Films* auf zwei verschiedene Strömungen im strukturellen Film hin, zum einen den Materialfilm, welcher durch das Zelluloid, dem Filmmaterial selbst strukturiert wird, und zum anderen den Konzeptfilm, welcher konzeptuell strukturiert wird.¹³⁵ Peter KUBELKAS und Tony CONRADs Werke weisen Merkmale beider Tendenzen auf.

¹³² TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 122.

¹³³ Vgl. PANTENBURG: A.a.O., 2008. URL.

¹³⁴ SITNEY, P. Adams: Structural Film. In: Film Culture Reader, 2000. S. 327.

¹³⁵ Vgl. SCHEUGL, Hans; SCHMIDT JR.: Eine Subgeschichte des Films. Lexikon des Avantgarde-, Experimental- und Undergroundfilms, Band 2, 1974. S. 870.

2.2.2.1 MATERIALFILM

Als mögliche Form des strukturellen Films ist der Materialfilm eine kritische Auseinandersetzung mit dem Zelluloid des Films, der Fotoemulsion, Textur, Farbe sowie mit Positiv und Negativ.¹³⁶ Diese Art Filme schaffen „eine filmische Präsentation der filmischen Repräsentation, reflektieren sich selbst als Material, als (Träger-) Medium, als Film, als Gestaltungsmittel“¹³⁷. Wie vom Wall Street Journal 1999 aufgedeckt wurde, verwendete Kodak Knochenmark von eigens dafür gezüchteten Rindern zur Gelatineproduktion des Films.¹³⁸ Ingredienzien wie beim Kochen sind also sogar zu einem materiellen Bestandteil von Zelluloid verarbeitet worden. KUBELKAS Filme sind unbestritten auch Materialfilme. In diesem Kapitel liegt der Fokus jedoch nicht auf der Frage nach der Struktur der Zeit, sondern auf der Materialität des Films und seiner physiologischen Gestaltungskraft. Um den konstruktiv-strukturellen Ansatz zu verstehen, bedarf es wichtiger Kenntnisse des optischen Reproduktionsprozesses und seiner Bedeutung in der Tradition des nicht-narrativen Films.

Birgit HEIN definiert in ihrem Schlüsselwerk *Film als Film – 1910 bis heute* die einzelnen Bausteine des Films und seines Dispositivs. Sie nennt drei Prozesse, wie auf den Filmstreifen in seiner Materialbeschaffenheit eingewirkt werden kann. Er kann zum einen fotografisch belichtet und zum anderen chemisch entwickelt werden. Die dritte Möglichkeit zielt auf die unmittelbare Behandlung der Zelluloidschicht, wobei Blankfilm, der transparente Filmstreifen, eingefärbt, bedruckt, zerkratzt, gelöchert oder anderweitig bearbeitet wird. Bei allen drei Verfahren entsteht Film als Endprodukt, der Bild für Bild auf der Leinwand in einem abgegrenzten Zeitablauf und Raum projiziert werden kann. Die Zusammensetzung des ‚Apparats‘ wird im Rahmen des Expanded Cinema eingehend diskutiert und auseinandergenommen.¹³⁹

¹³⁶ Vgl. SCHEUGL, Hans; SCHMIDT JR., Ernst: Eine Subgeschichte des Films. Lexikon des Avantgarde-, Experimental- und Undergroundfilms, Band 1, 1974. S. 584–586.

¹³⁷ STENZER, Christine: Hauptdarsteller Schrift: Ein historisch-systematischer Überblick über Schrift in Film und Video von 1895–2008, 2010. S. 108.

¹³⁸ Vgl. Indian Express Newspapers: Kodak buys 80 mn pounds of cow bone yearly, 1999. URL.

¹³⁹ Vgl. HEIN, Birgit: Definition der Elemente des Films. In: *Film als Film – 1910 bis heute*, 1984. S. 31–32.

Die Wahrnehmung des Einzelbilds, des Kaders, und der 18 bis 24 Bilder pro Sekunde ist jedoch nicht ein und dieselbe. Der Avantgardefilm richtet seine Aufmerksamkeit dort auf den einzelnen Filmkader, wo der Spielfilm in seiner chronologischen Bewegungsillusion keine Beachtung mehr schenken kann. Filmische Bewegung wird schlussendlich als ‚Schein-Bewegung‘¹⁴⁰ wahrgenommen.¹⁴¹ Peter WEIBEL schreibt für ein Programmblatt einer Filmvorführung folgende Stellungnahme, welche von SCHEUGL als „erstes Manifest des ‚Materialfilms‘“¹⁴² verstanden wird:

„Der Filmemacher arbeitet mit Zelluloidstreifen und nicht mit Wirklichkeiten. [...] Ton und Bild gehören dem Zelluloid als Leerstellen, die der Filmemacher besetzt nach Maßgabe seiner Intention. [...] Bewegung ist Ausdruck des Verhältnisses von Kaderzahl und Sekunde. [...] Der Filmemacher arbeitet mit Zelluloid. Was auf dem Zelluloid ist, ist Sache des Filmemachers. [...] Die Entscheidungen des Filmemachers innerhalb aller Möglichkeiten des Zelluloids ergeben den Film.“¹⁴³

Diese Materialpolitik setzt das Zelluloid als Ausgangspunkt sowohl für den kinematographischen als auch den filmischen Ausdruck voraus. Es entstehen als Folge dessen verschiedene Effekte, die sich auf das visuelle Material in seiner Abstraktion rückversichern. Filmemacher wie Tony CONRAD oder Peter KUBELKA benutzen Materialitätstechniken, um beispielsweise den Flicker-Effekt zu erzeugen.¹⁴⁴ Film darf flackern, kratzen, irritieren und wieder Film sein. Birgit und Wilhelm HEIN wirken selbst an der Entwicklung des Materialfilms mit und kreieren ihre Filme *Rohfilm* (BRD 1968) sowie *Materialfilme* (BRD 1976). Sie platzieren dafür fragmentierte Filmstreifen und ausgeschnittene Bildstücke mit Hilfe von Klebstoff auf Blankfilm. Diese sind mit Kratzern, Flecken oder auch Filmallongen überzogen, sogenannten bunten Markierungen, welche zuvor dem Filmvorführer Anfang und Ende des Films anzeigten.¹⁴⁵

¹⁴⁰ Begriff im Rahmen des Phi-Phänomens nach WERTHEIMER, Max: Experimentelle Studien über das Sehen von Bewegung, 1912.

¹⁴¹ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 32.

¹⁴² SCHEUGL, Hans: Erweitertes Kino. Die Filme der 60er Jahre, 2002. S. 85.

¹⁴³ SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 85.

¹⁴⁴ Vgl. SITNEY, P. Adams: Visionary Film: The American Avant-Garde 1943-2000, 2002. S. 288. u. S. 361.

¹⁴⁵ Vgl. HEIN, Birgit: Der strukturelle Film. In: Film als Film - 1910 bis heute, 1984. S. 185.

Dieser Vorgang beschreibt den Found-Footage-Film, welcher eine Version des Materialfilms darstellt, „wobei dieses ‚gefundene‘ Material in der Regel einem Bearbeitungsprozess unterzogen wird“.¹⁴⁶ Der gestalterische Charakter durch die Kamera geht dabei jedoch verloren. Das Material kann nur behandelt, nicht komplett neu ‚erfunden‘ werden.¹⁴⁷

2.2.2.2 WIENER FORMALFILM

SCHEUGL und SCHMIDT JR. nennen auch die Einteilung des strukturellen Films nach George MACIUNAS, welcher polymorfe von sonomorphen Strukturen trennt.¹⁴⁸ Serielle Filme wie die metrische Filmreihe von KUBELKA fallen unter die Kategorie der polymorphen Struktur, welche ihre Zusammensetzung auf der seriellen Musik begründet.¹⁴⁹ Diese bilden die Anfänge des strukturellen Films in Österreich.

Die Grundlagen dafür entstammen der Wiener Zwölftonmusik und kulminieren in der Tradition des Wiener Formalfilms nach 1945. Leitbild der Filmemacher/innen ist Gerhard RÜHM, welcher wesentliches Interesse an Anton WEBERN hegt und im Rahmen seiner Veranstaltung *Der Verlust und das Geheime* 1952 die ‚Ein-Ton-Musik‘ vorstellt.¹⁵⁰ Er nimmt hierfür einen Ton als Ausgangspunkt für verschiedenste Abwandlungen, SCHEUGL spricht von „punktuelle[r] Dichtung“¹⁵¹. Peter TSCHERKASSKY weist daraufhin, dass sowohl in der Zwölftonmusik als auch im Wiener Formalfilm die vorgefertigte Perspektive negiert wird und der Raum der Harmonie so erweitert wird.¹⁵² Als Wegbereiter der Zweiten Wiener Schule entdeckt Arnold SCHÖNBERG seinen elementaren Grundsatz in der Zwölftontechnik: den Kontrapunkt, hergeleitet von *punctus contra punctum*.

¹⁴⁶ JUTZ, Gabriele: Film als Kunst – Zur österreichischen Filmavantgarde. In: Geschichte der bildenden Kunst in Österreich – 20. Jahrhundert, 2002. S. 384.

¹⁴⁷ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 186.

¹⁴⁸ Vgl. MACIUNAS, George: Some Comments on ‚Structural Film‘. In: Film Culture Reader, 2000. S. 349.

¹⁴⁹ Vgl. SCHEUGL; SCHMIDT: A.a.O., 1974. S. 870.

¹⁵⁰ Vgl. WEIBEL, Peter: Der Wiener Formalfilm – Entstehungsgeschichte und Leistungen. In: Film als Film – 1910 bis heute, 1984. S. 174.

¹⁵¹ SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 26.

¹⁵² Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 64–65.

Noten werden hierbei in einer gleichbleibenden zeitlichen Abfolge im gesamten Stück gemäß gegeneinander gesetzt. Innerhalb dieser Konstruktion wird eine Wiederholung eines Tons so lange ausgeschlossen, bevor nicht alle 12 Töne der chromatischen Skala an der Reihe waren. Der Grundton wird abgeschafft, was nun heißt, dass alle 12 Töne gleichberechtigt sind. Dadurch können maximal bis zu 48 möglichen Kombinationen entstehen, welche in vier Reihen mit jeweils 12 Tönen erscheinen können.¹⁵³ Es existieren zusätzlich vier Techniken, welche die Form der Reihe maßgeblich bestimmen können: „Grundform, Umkehrung (Spiegelung), Krebs (rückläufige Bewegung) und Umkehrung des Krebses.“¹⁵⁴

Bei Anton WEBERN fließt zusätzlich der Aspekt des Intervalls mit ein, er permutiert, reiht, spiegelt und kehrt die Reihe in einer Intervallabfolge um. Tonhöhe, Tondauer, Lautstärke, Klangfarbe werden dabei in Zähleinheiten eingeteilt und zueinander ins Verhältnis gesetzt.¹⁵⁵ Durch die Reduktion auf die einzelnen Intervalle und Töne gibt der „Klangasket“¹⁵⁶ der Pause als Zeiteinheit ebenso eine neue Bedeutung: „Seit WEBERNS Ton- und Pausenkunst ist Musik nicht mehr nur Tonkunst, sondern auch Stillekunst.“¹⁵⁷ Wiener Filmemacher/innen des frühen strukturellen Films besinnen sich in ihrem Schaffen auf genau diese Grundstruktur, um ihre Werke zu komponieren.¹⁵⁸ KUBELKA weist durch seine musikalische Vorbildung als Wiener Sängerknabe sowie seine enge Beziehung zur Musik eine große Verbindung zu WEBERN auf. Stan BRAKHAGE nannte ihn laut Hermann NITSCH sogar schon „den WEBERN des Films“¹⁵⁹:

„Die filmische Zeit wurde als ‚zählbar‘ konzipiert wie die musikalische; die Töne als ‚Zeitpunkte‘ wurden zu Filmkadern. Wie WEBERN die Musik auf den Einzelton und das Intervall reduziert hat, so KUBELKA den Film auf den Einzelkader und das Intervall zwischen zwei Kadern. Wie das Gesetz der Reihe und ihre vier Formen die Folge der Töne, der Tonhöhen, etc. bestimmte, so nun die Folge der Kader, der Kaderanzahl, [...].“¹⁶⁰

¹⁵³ Vgl. WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 174–175.

¹⁵⁴ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 175.

¹⁵⁵ Vgl. WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 175.

¹⁵⁶ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 176.

¹⁵⁷ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 176.

¹⁵⁸ Vgl. WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 175.

¹⁵⁹ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 179.

¹⁶⁰ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 179.

KUBELKA lässt in seiner Montage Filmkader ineinander übergehen, er ‚metrisiert‘ sozusagen Film: „Filmschrift, das ist die Kunst, mit den Filmkadern zu schreiben“¹⁶¹.¹⁶² Mithilfe der seriellen Technik können auch Bilder und Töne permutiert, gereiht, gespiegelt und umgekehrt werden.¹⁶³ Sie werden zu Intervallen in einer eigenen Zeitlichkeit. Wie auch schon das Kochen wird das Filmemachen Tanz, Mitteilung und Musik in ihrer achronologischen Qualität von Zeit.¹⁶⁴

2.2.3 EXPANDED CINEMA

Die Suche nach der nicht-narrativen Filmform führt letztendlich zu einer Erweiterung des Filmbegriffs: dem Expanded Cinema der 1960er und 1970er Jahre. Der Ort des Films verschiebt sich, das Kino-Dispositiv wird in Frage gestellt und an Orte des Alltags verlegt. Kino findet nicht mehr nur im Kino statt.¹⁶⁵ Es ist „der Versuch, die Grenzen der Filmleinwand zu sprengen und Film wieder auf seinen Wert als Medium zurückzuführen“¹⁶⁶. Das ‚Material-Kino‘¹⁶⁷ entsteht: „Ebenso wie die Materialfilme streben sie eine Auflösung der herkömmlichen Bildsprache an und führen den Film auf seine Elemente zurück“¹⁶⁸. In einem Artikel in der Zeitung *Film Culture*, in welcher später auch zum strukturellen Film erstmalig eine Definition publiziert wird, taucht zum ersten Mal der Begriff in Zusammenhang mit der Bewegung der Expanded Arts in den USA auf.¹⁶⁹ Darunter werden die Arbeit mit Filmen, Dias und Video, Mehrfachprojektionen, Performances und ‚filmfreie‘ Projekte verstanden, welche eine reflexive Haltung als „Gegenposition zur Gesellschaft“¹⁷⁰ aufbauen und eine starke Verbindung zu Happenings und Fluxus-Aktionen aufweisen.¹⁷¹

¹⁶¹ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 178.

¹⁶² Vgl. WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 178.

¹⁶³ Vgl. SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 26.

¹⁶⁴ Nach KUBELKA, Zitat siehe S. 14.

¹⁶⁵ Vgl. SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 109.

¹⁶⁶ SCHEUGL; SCHMIDT JR.: A.a.O., Band 1, 1974. S. 253.

¹⁶⁷ Begriff nach STENZER: A.a.O., 2010. S. 110.

¹⁶⁸ SCHEUGL; SCHMIDT JR.: A.a.O., Band 1, 1974. S. 585.

¹⁶⁹ Vgl. MEKAS, Jonas: Expanded Arts. In: *Film Culture* 43/1966. S. 1.

¹⁷⁰ ADORNO: A.a.O., 1970. S. 335.

¹⁷¹ Vgl. HEIN, Birgit: Expanded Cinema. In: *Film als Film – 1910 bis heute*, 1984. S. 254.

Wichtige Vertreter/innen des Expanded Cinemas waren sowohl die Mitglieder/innen der Austrian Filmmakers Cooperative, darunter Ernst SCHMIDT JR., Hans SCHEUGL, Peter WEIBEL und Valie EXPORT, als auch Wilhelm und Birgit HEIN in Deutschland und Tony CONRAD in den USA.¹⁷²

Gabriele JUTZ zählt sechs Parameter oder Akteure auf, mit welchen die Grenzen des Apparats Film aufgesprengt werden können. Als erstes erwähnt sie, dass im ‚erweiterten Kino‘ Wirklichkeit re-produziert werden kann. Da die Avantgardefilmer/innen einen Wirklichkeitsbegriff des Kinos ablehnen, holen sie das Leben in selbiges zurück und halten es dem Publikum wie Peter WEIBEL den Wasserball in *Nivea* (AT 1967) vor. Weiters wird der Kinosaal verlassen und neu für sich entdeckt. Beispiel hierfür ist das *Tast und Tappkino* (AT 1968), wo Valie EXPORT einen Kastenrahmen vor ihrer entblößten Brust trägt, um Kino greifbar zu machen: „Der Film aber muss aus dem Kino heraus, ins Volk gebracht werden.“¹⁷³ Wenn bei Hans SCHEUGL in *zzz: hamburg special* (AT 1968) durch eine Schnur der Filmstreifen im Projektor ersetzt wird, erkennt der Filmemacher ein drittes Element des erweiterten Kinos an. Zusätzlich dazu kann die Reflexion auch im Bezug auf die Rollen der Vorführerin und des Vorführers und auf den Ebenen der Zuschauer/innen erfolgen. Das Verfahren der Filmherstellung wird ebenfalls auf den Kopf gestellt und in seiner Materialbeschaffenheit präsentiert. Die Begriffe Produktion und Rezeption können somit neu gedacht werden.¹⁷⁴

Im späteren Verlauf des Expanded Cinemas nutzen Filmemacher/innen diese Möglichkeit der Erweiterung zunehmend parallel zu ihrem filmischen Arbeiten. Der Film wird auf der Leinwand gezeigt, aber auch das Material selbst ausgestellt. Wenn Peter KUBELKA seine Filmstreifen auf Wänden und Türrahmen aufhängt (Abb.4), will er mit Nachdruck auf die Verbindung von Film und Alltag hinweisen. Das Publikum kann den Film wahrnehmen. Selbiges erreicht Tony CONRAD, wenn er ‚gekochte‘ Filmrollen auf die Leinwand wirft (Abb.5). Zuvor verborgen, werden

¹⁷² Vgl. SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 109.

¹⁷³ HAJEK, Peter: Tapp, tapp, ein Film / Austria Filmmakers Cooperative in München beliebt und zu Gast. In: Kurier, 1968. URL.

¹⁷⁴ Vgl. JUTZ: A.a.O., 2002. S. 390.

die Spuren des Filmstreifens sichtbar und eine erweiterte Lesart des Materials wird möglich.¹⁷⁵ KUBELKAS Koch-Lesungen reihen sich als Events gleichermaßen in der Tradition des Expanded Cinema ein. Kunst wird auch hier zur Praxis in allen Lebensbereichen. Ziel ist eine „*grundsätzliche* Veränderung der Filmkultur“¹⁷⁶.



Abb.4: Peter KUBELKA, *Adebar* (AT 1957) Abb.5: Tony CONRAD, *7360 Suki-yaki* (US 1973)

Mithilfe eines Zitats von Alexander HORWATH kann zusammenfassend zur Filmkunst und ihrer Ausprägung im Avantgardefilm Folgendes gesagt werden:

„Natürlich geht es um das Gespräch zwischen dem Material, dem ‚Apparatus‘, den physischen Bestandteilen, den Handgriffen, die für dieses Medium notwendig sind und so weiter (Farbe, Emulsion, Kopiertechniken) und den Bild- oder Toninhalten, das was oft ‚Content‘ genannt wird. Es geht darum, zu vermeiden, dass nur das eine da steht und das andere für unwichtig erachtet wird; es funktioniert eigentlich nur zusammen.“¹⁷⁷

Seine Wahrheit entfaltet Film als Kunst in der Besonderheit, alle Aspekte des Apparats zu vereinen und zu vergegenwärtigen, um die ‚scheinbare Natürlichkeit‘ des Mediums durchschaubar zu machen. Avantgardefilmer/innen visualisieren dies auf unterschiedliche Art und Weise in Infragestellung, Verfremdung, Hervorhebung und Erweiterung des Filmbegriffs: Film wird und bleibt *Film*.

¹⁷⁵ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 256.

¹⁷⁶ TSCHERKASSKY, Peter: Die rekonstruierte Kinematografie. Zur Filmavantgarde in Österreich. In: Avantgardefilm. Österreich. 1950 bis heute, 1995. S. 64.

¹⁷⁷ PANTENBURG: A.a.O., 2008. URL.

B. MAHLZEIT: FILME ESSEN UND LESEN

Nach eingehender theoretischen Abhandlung und einem ersten Einblick in die Filmwelt Peter KUBELKAS und Tony CONRADS wird nun gekocht. Die strukturelle Form steht über dem Inhalt – im Avantgardefilm wie in der Kochkunst. Durch die Gemeinsamkeit von Kino und Kochen kann ein erweiterter Blick auf die Filme gewonnen werden: *Expanded Cooking of Cinema*. Aufgründdessen folgt nun eine Analyse der Avantgardefilme anhand der herausgearbeiteten Kriterien von Film und Kochen.

3. TONY CONRAD

Damit diese Arbeit ihre Mitte wie schon erwähnt im Vergleich finden kann, steht an erster Stelle das Schaffen von Tony CONRAD. Dies hat nicht nur zur Folge, dass KUBELKAS Wahrheitsanspruch als der Kochkünstler schlechthin hinterfragt wird, sondern auch, dass in weiterer Folge zwei unterschiedliche Filmformen oder vielmehr Kochformen aufeinander treffen können. CONRAD bereitet zwar keine Knoblauchmayonnaise vor einem Publikum wie KUBELKA zu, aber er kocht den Filmstreifen! Als Filmemacher, Mathematiker und Musiker steht er zum einen für einen konzeptuellen Ansatz, der im Laufe seiner Arbeit keine Verwendung der Kamera mehr vorsieht. Auf Wilhelm und Birgit HEINS *Rohfilm* folgte CONRAD 1973 mit seiner ersten Reihe der *Food Films* in der Tradition des Expanded Cinemas:¹⁷⁸

„I decided to use cooking, specifically, as a paradigm for film processing... I had a curry recipe. So, I took a roll of film and curried it. And when I went back over, I showed it to my class...my curried film looked really nice.“¹⁷⁹

Zum anderen stellte *The Flicker* (US 1965) mit dem stroboskopischen Effekt den Durchbruch für CONRAD im Sinne des strukturellen Films dar, welcher sich für die Gegenüberstellung mit Peter KUBELKAS *Arnulf Rainer* besonders gut eignet.¹⁸⁰

¹⁷⁸ Vgl. JOSEPH, Branden W.: *Beyond the Dreams Syndicate. Tony Conrad and the Arts after Cage*. 2008. S. 356.

¹⁷⁹ CONRAD zitiert nach JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 356.

¹⁸⁰ Vgl. JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 292.

3.1 FOOD FILMS

Anfang der 1970er Jahre begann Tony CONRAD, den Performance-Charakter von Film auszuloten. *7360 Sukiyaki* (US 1973) ist zugleich Happening, Filmvorstellung und Kochkunst. Der ‚rohe‘ Filmstreifen wird nach bestimmten ausgearbeiteten Verfahren für das Kopiermaterial zubereitet. Wie auch KUBELKA in seinen Kochvorlesungen inszeniert er diese Zusammenführung der Zutaten vor einem Publikum¹⁸¹:

„For the Sukiyaki performance I had decided that the film should be prepared immediately before viewing, so I used sukiyaki, a dish that's prepared at the table, as a paradigm. The film is literally ‚pro-jected‘ onto the screen with shreds of egg and meat and vegetables and so forth.“¹⁸²

Film ist somit Material und Ereignis gleichermaßen, er wird unmittelbar zubereitet und vorgetragen. CONRAD spricht dabei von der Distanz, die zwischen dem Filmstreifen und der Leinwand liegt und ein Bewusstsein für die Zuschauerin und den Zuschauer kreiert.¹⁸³ In *7360 Sukiyaki* wird unbelichtetes rotes Eastman Kodak Positivmaterial 7360 zerstückelt und nach Rezept des japanischen Sukiyaki-Gerichts um die erforderlichen Ingredienzien ergänzt.

Dabei wird eine Modifizierung des Filmstreifens in seiner chemikalischen Zusammensetzung erreicht. Sämtliche Zutaten sowie die zugeführte Hitze färben ihn bräunlich, bevor der Filmmacher die in Ei getunkten Filmstücke in der schon erwähnten Expanded Cinema-Aktion an der Leinwand herunterlaufen lässt (Abb.5):¹⁸⁴ „It was really an olfactory experience“¹⁸⁵. Der gesamte Prozess der Projektion und das damit verbundene Erlebnis werden ent-schleiert, Schritt für Schritt dem Publikum erklärt und als Teile eines großen Ganzen präsentiert.¹⁸⁶

¹⁸¹ Vgl. HEIN, Birgit: Tony Conrad. In: Film als Film – 1910 bis heute, 1984. S. 193.

¹⁸² CONRAD zitiert nach SANDERS, Jay: Interview with Tony Conrad. In: Bomb Magazine, 2005. URL.

¹⁸³ Vgl. SANDERS: A.a.O., 2005. URL.

¹⁸⁴ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 256.

¹⁸⁵ CONRAD zitiert nach JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 357.

¹⁸⁶ Vgl. JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 357.

Kino wird gekocht und gleichzeitig vom Publikum in seinen einzelnen Bestandteilen wahrgenommen, sozusagen ‚geschmeckt‘: es entsteht die Film-Performance.¹⁸⁷ CONRAD kocht weiterhin Filme, zum Beispiel auch in *Curried 7302* (US 1973) und *7302 Creole* (US 1973). Er zieht die für die jeweilige Küche typischen Gewürze und Kräuter heran, um Farben am Filmstreifen abzuändern und somit dem Film seine Form zu geben, welcher in seiner Tragweite immer von Textur, Farbe, Temperatur, Raum und Zeit bedingt ist.¹⁸⁸ Auf dem Filmmaterial entstehen dadurch farbenfrohe, bunt gemaserte und zersetzte Muster.¹⁸⁹

1974 wendet CONRAD in *Pickled 3M-150* (US 1974) eine neue Technik an, mit welcher er Film nicht wie zuvor im flüchtigen Moment sein lässt, sondern versucht, genau diesen einzukochen und somit einzufangen. In Gurkengläsern legt er ‚rohe‘ Filmstreifen ein, würzt und konserviert sie sozusagen. Der Filmemacher bereitet Film zu und versucht seine künstlerische Beschaffenheit in ihren Einzelteilen festhalten, um für immer im Glas Raum und Zeit haltbar machen.¹⁹⁰ Dies geschieht jedoch entgegen der ‚normalen‘ Konservierungsmaßnahmen von Film und erweitert den Diskurs des Bewahrens und Zeigens von Kino, wie sowohl Filmkultur als auch das filmische Erbe übermittelt und erhalten werden können.

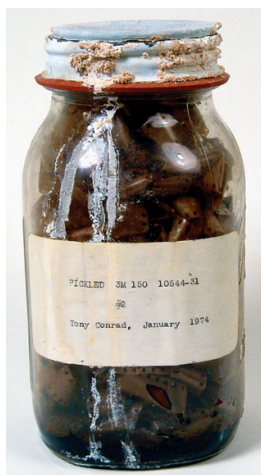


Abb.6: *Pickled 3M-150* (US 1974)



Abb.7: *Pickled 3M-150* (US 1974)

¹⁸⁷ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 256.

¹⁸⁸ Vgl. SCHLICHT, Esther; HOLLEIN, Max: Zelluloid. Film ohne Kamera. Cameraless Film, 2010. S. 52.

¹⁸⁹ Vgl. JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 357.

¹⁹⁰ Vgl. SCHLICHT, HOLLEIN: A.a.O., 2010. S. 52.

Der Filmstreifen wird auch in seiner Funktion als Bild- und Tonträger irritiert und verstört, damit wieder auf die Materialität aufmerksam gemacht wird. Der Angriff auf die Emulsion und die folgende ‚krankhafte‘ Veränderung des Filmmaterials provoziert und fordert das Kino-Dispositiv zunehmend heraus:

„Well, if you take a roll of film and instead of making pictures on it, you process it by pickling it in vinegar and putting it in a jar and presenting it for people to look at that way, projected through the lens of the fluid around it, this is so distorted and such a monstrous disfigurement of the normal way in which you are ‚supposed to use‘ film, that it is a kind of pathology; it’s a sickness in the sense of a virus being inserted in the system. I think wellness and change are measured by comparison to potential for extremes of illness or death. I was trying to kill film. I wanted to let it lay over and die.“¹⁹¹

Die Tatsache, dass Filme wie *Pickled 3M-150* oder *7360 Sukiyaki* mehr als Objekte gezeigt werden und nicht als bestimmender Teil der Projektion, erklärt die Haltung des Filmemachers. Bei einigen der gebratenen oder frittierten Filmobjekte wie *Roast Kalvar* (US 1974) oder *Deep Fried 4-X Negative* (US 1973) weigert er sich sogar, diese zu projizieren.¹⁹² Er entscheidet sich bewusst für eine Option des Materialitätsbegriffs aus allen Auswahlmöglichkeiten und lotet die Grenzen des Medium aus, wie es auch schon bei Peter WEIBEL angeführt wurde: „Die Entscheidungen des Filmemachers innerhalb aller Möglichkeiten des Zelluloids ergeben den Film.“¹⁹³ Film soll immerzu animieren, über das Medium zu reflektieren: „Es ist also ein guter Augenblick, sich noch einmal ganz und gar auf seine Materialität zu besinnen, sich an ihr zu berauschen und sie zu feiern.“¹⁹⁴ CONRAD prognostizierte schon früh in der Krise der 1970er Jahre ein Ablaufdatum des Films und sah die Reihe der *Pickled Films* als eine Art Weiterführung der Entwicklung im Kino, sozusagen als ein bewusstes Ausprobieren des Kinosterbens. Dabei wird die Emulsions-Küche bei CONRAD zum sozialkritischen und politischen Ort, im Gegensatz zu KUBELKAS Knoblauchmayonnaise bleiben der Geschmack und die damit assoziierte Freude am Essen jedoch aus.¹⁹⁵

¹⁹¹ SANDERS: A.a.O., 2005. URL.

¹⁹² Vgl. WALLEY, Jonathan: The Paracinema of Anthony McCall and Tony Conrad. In: Avant-Garde film, 2007. S. 374.

¹⁹³ SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 85.

¹⁹⁴ NORD, Cristina: Verkocht, vergraben und verklebt. In: Der Standard, 2010. URL.

¹⁹⁵ Vgl. SAYED, Yusef: Feeding Back. Exploring the analogy between food and film, 2015. URL.

3.2 *THE FLICKER*¹⁹⁶

Adam P. SITNEY differenziert CONRADs Ästhetik vor allem in seiner visuellen Dynamik von Peter KUBELKAS Film *Arnulf Rainer*. Beide bestehen zwar aus schwarz-weißen Einzelbildern, jedoch ist der stroboskopische Effekt nur für *The Flicker* charakteristisch. SITNEY bezeichnet den Film auch als „one long crescendo-diminuendo“^{197, 198}.

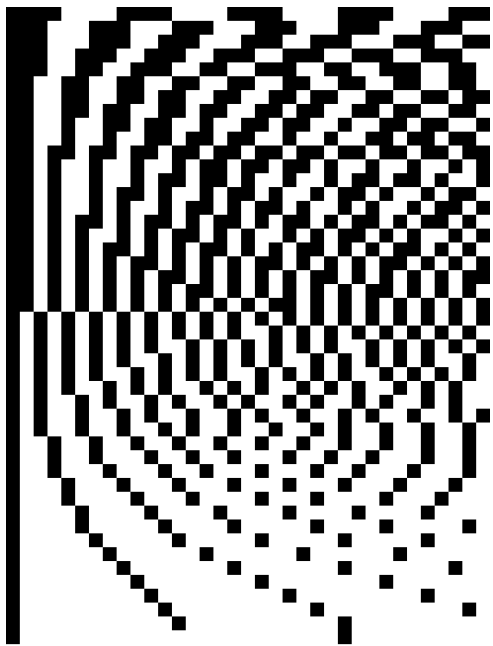


Abb.8: *The Flicker* (US 1965), exposure timing sheet

Seit 1962 recherchiert der Filmemacher, Mathematiker und Musiker zu verschiedenen Lichteffekten und deren psychologischen Auswirkungen. Bei seinen Versuchen setzt CONRAD stroboskopisches Licht in Verbindung mit Film ein, um das Flimmern zu hinterfragen und in weiterer Folge selbst erzeugen zu können. Die Zusammensetzung des stroboskopartigen Effekts erfolgt schließlich, indem reines weißes Licht, also Blankfilm, das Dunkel durchbricht.¹⁹⁹

¹⁹⁶ *The Flicker*. US 1965. 16 mm.

¹⁹⁷ JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 292.

¹⁹⁸ Vgl. JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 292.

¹⁹⁹ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 192.

Er fertigt vorab eine Skizze an (Abb.8), welche insgesamt 47 Motive umfasst. Diese werden in unterschiedlich langen und kurzen Intervallen von Schwarz- und Weißbildern aneinander gereiht, wiederholt und in einer Abfolge von 24 Bildern pro Sekunde gezeigt, bis sie ihren stroboskopischen Höhepunkt erreichen. Dadurch schafft CONRAD ein Zusammenspiel aus Dunkel und Licht, welches das menschliche Auge einem halluzinativen Effekt aussetzt, „mit dem Ziel, das Konzept von pulsierendem Licht am intensivsten darstellen zu können“^{200, 201}.

CONRAD selbst nennt sein Erstlingswerk „experiential excess“²⁰², einen Überschuss an Effekten, die auf das Publikum treffen.²⁰³ Das Über-Denken von Filmzeit und -raum bringt den Filmemacher zu einer neuen Art, Kino zu komponieren und demnach auch eine neue Art der Rezeption zu evozieren.²⁰⁴ DELEUZE schreibt hier über eine dritte Phase des Kinos „in der der Schwarzfilm oder Weißfilm als das Außen aller Bilder galt, in der das Flackern die Zwischenräume als irrationale Schnitte vervielfältigte (*The Flicker* von Tony CONRAD) [...]“²⁰⁵.

Das Ziel ist bei CONRADs *The Flicker* im Gegensatz zu KUBELKAs *Arnulf Rainer* „das Ergebnis systematischer Untersuchung über den stroboskopischen Effekt in der Wahrnehmung“²⁰⁶. Musikalische Prinzipien wie im Wiener Formalfilm finden hier keinen Eingang, der Filmemacher setzt Frequenzen im Hinblick auf die Sinneserfahrung zusammen. Im „Verzicht auf Gestaltung und der Reduktion auf primäre Seh- und Hörerfahrungen“²⁰⁷ liegt das Grundprinzip des Films und die Intention Tony CONRADs. Nur Licht und Schatten werden gezeigt, begleitet von einer Tonspur, die an das Rattern des Projektors erinnern soll.

²⁰⁰ HEIN: A.a.O., 1984. S. 192.

²⁰¹ Vgl. HEIN: A.a.O., 1984. S. 192-193.

²⁰² SANDERS: A.a.O., 2005. URL.

²⁰³ Vgl. SANDERS: A.a.O., 2005. URL.

²⁰⁴ Vgl. LEIGHTON, Tanya: *Art and the moving image. A critical reader*, 2008. S. 198.

²⁰⁵ DELEUZE: A.a.O., 1991. S. 276-277.

²⁰⁶ HEIN: A.a.O., 1984. S. 182.

²⁰⁷ HEIN: A.a.O., 1984. S. 180.

4. PETER KUBELKA UND DIE METRISCHE FILMREIHE

Wie kocht Peter KUBELKA nun Kino? Bereitet er noch in seinen EAT-ART-Vorlesungen Speisen wie Knoblauch-Mayonnaise zu, findet er in seinen strukturellen Filmen schon eine eigene Kochform. Sie geht aus seinem Denken über Kochen und dem Leben an sich hervor und hat wie erwähnt in dem metrischen System der Musik ihre Wurzeln. Darunter sind vor allem seine Werke *Adebar* (AT 1957), *Schwechater* (AT 1958) und *Arnulf Rainer* (AT 1960) bekannt.

4.1 ADEBAR²⁰⁸

Adebar kennzeichnet KUBELKAS ersten Versuch, die Reinheit der Zeit im Film in einer strengen metrischen Organisation zu finden. KUBELKA beschreibt seinen zweiten Film auch als Gebäude oder ‚griechischen Tempel‘, in dem Licht und Dunkelheit in fünf unterschiedlichen Elementen der Natur aufeinander und miteinander zusammenwirken. In seiner ‚Architektur‘ herrscht ein Zusammenspiel von Positiv und Negativ sowie von Real und Imaginär:²⁰⁹

„Adebar lässt an einen Gesteinsblock denken, der Jahrtausende hindurch von äußeren Kräften bearbeitet wurde, wie eine primitive Skulptur, die plötzlich ans Licht kommt. Und doch sind die Figuren, die wir sehen, junge Menschen, die in einen Tanz unserer Zeit vertieft sind.“²¹⁰

Vorerst als Auftragsfilm für das Café Adebar gedacht, tanzen in dem Film zwei Silhouetten in der genannten Bar (Abb.9+Abb.10). Die Essenz des Tanzes liegt in dem Ausdruck der Silhouetten, die sich in der von KUBELKA ausgewählten Zeit bewegen. Der Filmemacher beschreibt *Adebar* als „Cut-out“²¹¹ aus seiner eigenen Zeit, in der er den Anfang und das Ende selbst durch den Schnitt der Schere im Zelluloid gesetzt hat. Der Film stellt den ersten Teil seines Universums dar.

²⁰⁸ *Adebar*. AT 1957. 35 mm.

²⁰⁹ Vgl. KUBELKA, Peter: Die Theorie des metrischen Films. In: Peter KUBELKA, 1995. S. 52.

²¹⁰ MASI, Stefano: Die gemeißelte Zeit, 1990. In: Peter KUBELKA, 1995. S. 75.

²¹¹ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:26:48.

4.1.1 STRUKTUR VON ZEIT UND RAUM

Wie schon erwähnt weist KUBELKA seit jeher eine hohe Affinität zu Anton WEBERN auf und beruft sich daher auf dessen Herangehensweise an Töne und deren Bewegung sowie die Gesetze der Zwölftonmusik. Er erbaut ein Regelsystem für den strukturellen Film, welches die Folge der Kader sowie die Kaderanzahl festlegt. In *Adebar* sind es 26 Kader von insgesamt 1664 Einzelkadern, die schon wie in der Musik durch Permutation, Reihung, Spiegelung und Umkehrung die Länge der acht filmischen Einstellungen bestimmen, welche als Grundlagen angesehen werden können²¹²: „A film who moved rhythmically.“²¹³

Der Ton gilt dabei als Ausgangspunkt: Den Soundtrack bildet eine 26 Kader lange Phrase der Pygmäenmusik, welche schleifenartig als Loop eingesetzt wird. Sie taktet Ton und Bild als „rhythmische Dominante des Films“²¹⁴, die Einstellungen sind demnach entweder 26 Kader, 13 Kader in halbierter oder 52 Kader in doppelter Form lang.²¹⁵ KUBELKA erklärt wie folgt:

„Ich bestimmte, dass diese 26 Kader *mein* Maß sein sollten, und ich entschied, dass sämtliche Teile des Films ein Vielfaches oder ein Teil von 26 sein sollten.“²¹⁶

Die Einstellungen sind in 16 Gruppen von jeweils vier Einstellungen organisiert und liegen sowohl als Positiv als auch als Negativ vor (Abb.9+Abb.10). Jede einzelne Einstellungsgruppe dauert jeweils 104 Kader in einheitlicher, halbierter oder verdoppelter Paarung und kann die Zuschauerin und den Zuschauer die Bewegungsillusion oder Standbilder vom Beginn oder Ende einer Bewegung sehen lassen.²¹⁷

²¹² Vgl. TSCHERKASSKY, Peter: Die gefügte Zeit. Peter Kubelkas metrische Filme. In: Avantgardefilm. Österreich. 1950 bis heute, 1995. S. 116.

²¹³ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:15:44–00:15:48.

²¹⁴ MASI: A.a.O., 1990. S. 74.

²¹⁵ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1995. S. 116.

²¹⁶ MASI, Stefano; FIORE, Antonio: Il suono, l'immagine e l'articolazione. In: Cinemasessanta, 1978. S. 10.

²¹⁷ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1995. S. 116.



Abb.9: *Adebar* (AT 1957)

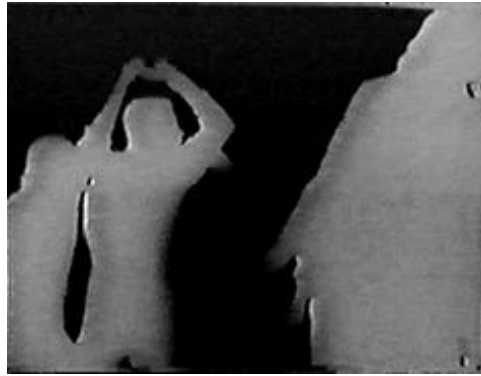


Abb.10: *Adebar* (AT 1957)

Es treten folgende vier mathematische Möglichkeiten von Kaderkombinationen in Erscheinung: (1) 52, 26, 13, 13; (2) 13, 13, 26, 52; (3) 26, 52, 13, 13 und (4) 13, 13, 52, 26. Der Typ 52, 13, 26, 13 wird nicht verwendet, was die „Grenze der Kreativität“²¹⁸ von KUBELKA und somit den Kunstcharakter von *Adebar* beweist. Eine bloße Wiedergabe von mathematischen Konstruktionen wird widerlegt. Die Laufzeit des Films mit ihren 1664 Kadern beträgt insgesamt 69,3 Sekunden.²¹⁹

Die vier Techniken zur Form der musikalischen Reihe können wie schon erwähnt auch für den Film angewandt werden, Kader werden als Intervalle wie Töne gegeneinandergesetzt. KUBELKA spiegelt sowohl die 16 Montage-Einheiten ineinander als auch das erste und das letzte Standbild des Films, sogenannte Stehkader. Alle Kader kommen dabei gleichermaßen alternierend in positiv und negativ kopierter Form vor, die Balance von Licht und Schatten bleibt somit erhalten: ²²⁰ „*Adebar* lässt sich als ideelles Paar eines weißen und schwarzen Kaders denken“²²¹. Mit den Kopien ergeben sich aus 16 nun 32 Elemente, welche wiederholt werden, demnach zu 64 Bestandteilen werden.²²² KUBELKA erschafft durch die mathematische Anordnung eine rhythmische Montage und somit seine eigene „Partitur“²²³ des Films.²²⁴

²¹⁸ MASI: A.a.O., 1990. S. 76.

²¹⁹ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 76.

²²⁰ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 77.

²²¹ TSCHERKASSKY: A.a.O., 1995. S. 117.

²²² Vgl. WEIBEL, Peter: Peter Kubelka. In: Film als Film - 1910 bis heute, 1984. S. 216.

²²³ MASI: A.a.O., 1990. S. 74.

Die drei Schemas, welcher er sich dabei bedient, sind die vier Formen der musikalischen Reihe, die Kaderanzahl pro Einheit und die Relation zwischen Einzelkadern und Stehkadern. Der visuelle Rhythmus der Bilder basiert auf dem akustischen Rhythmus der Musik, KUBELKAS Maß und sozusagen dem Herzschlag des Films. Bild und Ton bewegen sich dabei in unterschiedlichen voneinander abgetrennten Dimensionen als Opto- und Sonozeichen nach DELEUZE. Mit zwei Polen, einem realen und einem imaginären, einem physischen und einem mentalen, wirken sie dem sensomotorischen Bild entgegen. Wie schon bei WEBERN im Bezug auf die Ton- und Pausensetzung lässt sich eine „Alternation von Ruhe und Bewegung“²²⁵ erkennen. Der Filmemacher erläutert dazu:

„Ich möchte im Film dieselbe Sinnlichkeit erreichen, wie es sie in der Musik gibt. Musik für das Auge. Mit diesem Film arbeitete ich zum ersten Mal nach dem Konzept, dass Dinge wiederholt werden und wiederholt werden und immer wieder wiederholt werden. Sie können *Adebar* fünfhundertmal sehen, und er wird sich nie auflösen.“²²⁶

Es ist ein Film über Berührung und Nicht-Berührung, Bewegung und Stillstand, Weiß und Schwarz, Positiv und Negativ. KUBELKA spricht bei dem Film auch von einer „Verschmelzung von zwei Menschen“²²⁷. Das Gefühl, das sich durch die Konfrontation von Tänzer/innen und Ordnung des Kinematographen entwickelt, ist eine nicht enden wollende Einsamkeit. Die Figuren in den Einstellungen sind durch das oftmals wiederholte Kopieren des Zelluloids nur zu erahnen. Die grafischen Linien zeigen die ab- und zueinander gewandte Bewegung der Silhouetten, ohne weder Hintergrund noch Details abzubilden.²²⁸ Der Raum des Filmischen ist dadurch nicht mehr existent, das Filmmaterial ersetzt die räumliche Dimension, die in der Narration eines Spielfilms normalerweise erzeugt wird. Der Raum wird zu etwas Angreifbarem. Die Beziehung zwischen Mann und Frau, welche sich zwischen Anfang- und Endstandkader rührt, be-rührt und an-hält, ist laut SCHEUGL ein Leitmotiv im Avantgardefilm.²²⁹

²²⁴ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 74.

²²⁵ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 216.

²²⁶ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 53.

²²⁷ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 50.

²²⁸ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 75.

²²⁹ Vgl. SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 26.

KUBELKA kristallisiert durch die metrischen Zähleinheiten das Gefühl des Paares an sich heraus, als „etwas stark Sinnliches, was das Leben betrifft“²³⁰. *Adebar* steht somit für sich selbst. KUBELKA schreibt seine eigenen Kader mit der Hand, um Tanz und Musik nicht-narrativ entstehen zu lassen. Er ist dabei der totale Schöpfer des Films, welcher den Film nach seinen eigenen „Ordnungsprinzipien“²³¹ formt und den Kunstcharakter, sozusagen das „Wesen des Films“²³² verleiht. In *Adebar* findet sich der Wunsch nach einer vollkommenen „Reduktion des Vorfilmischen“²³³, welche später mit *Arnulf Rainer* ihre Perfektion erfährt.

4.1.2 FILM ALS MATERIAL UND EREIGNIS

In der ‚Partitur‘ wird nicht nur die Zeit des Films, sondern auch der Zelluloidstreifen mit seiner dreidimensionalen Länge und Form ersichtlich, der dem Zählsystem genauso unterlegen ist und mit Schere und Kleber manuell bearbeitet worden ist. Als während einer Projektion der Filmstreifen kaputt gegangen war, kam dem Filmemacher die Idee, den Filmstreifen als Film zur Schau zu stellen, weil in diesem auch gleichermaßen der Rhythmus und das Regelwerk des Filmes zu sehen war (Abb.4). *Adebar* funktioniert also auf der beliebigen Leinwand nach DELEUZE, einem Raum wie zum Beispiel auch der Wand. Film wird in den Alltag versetzt und zum Leben erweckt. Im Rahmen der Alpbacher Sommerakademie wird der Film auch ausgestellt: „Die Zuschauer konnten nun rundherum gehen und den Film abtasten bzw. vom Filmstreifen Kader für Kader ablesen.“²³⁴ Der österreichische Filmemacher erwähnt außerdem in einer seiner Vorlesungen, während er den Filmstreifen aufspult und anschließend durch das Publikum reicht: „We have now in terms of space, what we have seen in terms of time. [...] Because now you will see the film.“²³⁵

²³⁰ KUBELKA, Peter: Interview III, Prosa und Poesie. In: Peter KUBELKA, 1995. S. 70.

²³¹ MASI: A.a.O., 1990. S. 75.

²³² KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 69.

²³³ MASI: A.a.O., 1990. S. 75.

²³⁴ SCHEUGL; SCHMIDT JR.: A.a.O., Band 1, 1974. S. 255.

²³⁵ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:56:05–00:56:36.

Der Film wird so als Projektion sowie als kollektives Erlebnis in einem Raum zum Ereignis als struktureller Film, Materialfilm und Expanded Cinema zugleich. *Adebar* bedeutet Film und Tanz.

4.2 *SCHWECHATER*²³⁶

Wie auch *Adebar* sollte *Schwechater* ursprünglich als Werbefilm für den jeweiligen Kunden, hier in dem Fall die Brauerei Schwechater, verwendet werden. KUBELKA hatte jedoch einen etwas anderen Film im Sinn und machte *Schwechater* zu jenem bedeutenden Avantgardefilm, der er heute noch ist. Er wurde 1958, ein Jahr nach *Adebar*, als einminütiger Kurzfilm fertiggestellt²³⁷:

„Während *Adebar* von Einheiten bestimmt ist und folglich auch von Geräuschen, ist *Schwechater* (1958) schwarzweiß und rot, völlig aus dem Einzelkader konstruiert und folglich auf einem reinen Ton (Schall mit einfachem sinusförmigen Verlauf) aufgebaut.“²³⁸

4.2.1 STRUKTUR VON ZEIT UND RAUM

Es existieren vier Grundeinstellungen, die in *Schwechater* in einer Farbgebung von Rot, Schwarz und Weiß unterschiedlich kombiniert werden: das Close-up von schäumender Flüssigkeit im Glas (A), die Nahaufnahme einer Hand, welche eine Flasche vor eine Frau hält, als Affektbild DELEUZE zufolge (B), eine Totale mit Gesichtern von biertrinkenden Männern und Frauen (C) und eine Einstellung mit jeweils einem Mann und einer Frau mit einem Glas (D) (Abb.11). (B) hat eine Anzahl von 30 Katern, (C) 16 Kader und (D) zählt 90 Kader.²³⁹ Diese vier Bilder werden in vier Variationen kopiert: Positiv, Negativ, Rotweiß und Schwarzweiß.²⁴⁰ WEIBEL erkennt hier gleich wieder die vier Techniken der musikalischen Reihe nach WEBERN.²⁴¹

²³⁶ *Schwechater*. AT 1958. 35 mm.

²³⁷ Vgl. JUTZ: A.a.O., 2002. S. 393.

²³⁸ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 216.

²³⁹ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1995. S. 118.

²⁴⁰ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 87.

²⁴¹ Vgl. WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 217.

Insgesamt ergeben sich 1440 Kader aus dieser Konstruktion, welche zu der exakten Zeit von einer Minute führt. Diese war Voraussetzung für KUBELKAS Partitur und anschließenden Struktur des Films, da die Länge des Werbefilms vertraglich im Vorhinein auf eine Minute festgesetzt worden war. Er geht also zuerst von der Zeit aus und füllt sie mit Kadern der Einstellungen, die er sooft kopiert, bis er die erwähnte Länge von 1440 Kadern erreicht. Dadurch entsteht wie bei *Adebar* ein schleifenartiger Rhythmus.²⁴²

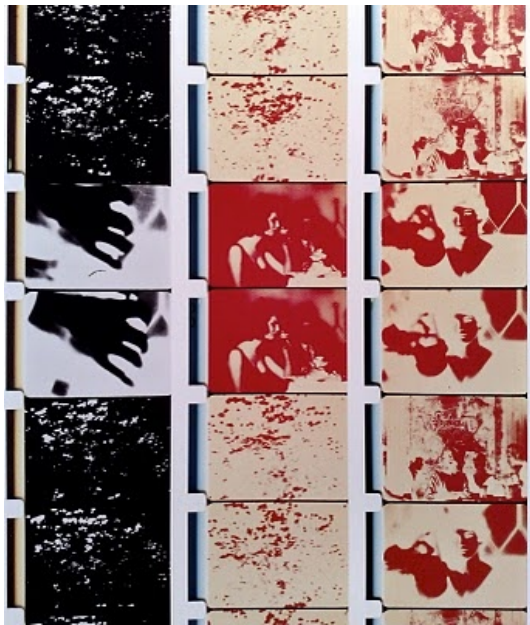


Abb.11: *Schwechater* (AT 1958)

Er wendet weitere Ordnungsprinzipien an, um *Schwechater* zu einer „Flamme eines nächtlichen Feuers“²⁴³ und somit zu einem Teil des Ursprungs von Kunst zu machen. Eines davon ist die nach KUBELKA bezeichnete ‚schwarze Welle‘, welche jeweils Bildkader des abgedrehten Materials mit der gleichen Anzahl von Schwarzkadern oder roten monochromen Nicht-Kadern, sogenannten ‚Nicht-Bildern‘, abwechselnd in Beziehung setzt. Die Länge der einzelnen Segmente ist dabei 1, 2, 4, 8, 16 und 32 Kader. Die Filmschleife wird in neun solchen Wellen ausgedrückt, welche sich überkreuzen und -schneiden können.²⁴⁴

²⁴² Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 87.

²⁴³ MASI: A.a.O., 1990. S. 99.

²⁴⁴ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 85.

Das Rot sticht jedoch stärker hervor und ist demnach gegenüber der schwarzen Welle für den Aufbau des Films vorherrschend. Da KUBELKA den Film in schwarzweiß gedreht hatte, konnte er ihn erst im Nachhinein auf Farbe drucken. Er wählte rot, da das Etikett auf der Schwechater-Flasche auch in diesem Farbton gehalten war.²⁴⁵ Diese gefärbten Teile des Films hinterlegte er mit zwei verschiedenen Tonspuren, vielmehr Sinus-Signalen, einem hohen und einem tiefen, welche jeweils eine Oktave auseinanderliegen: „ein dumpfes Brummen, eingeleitet von hohen Pfeiftönen“²⁴⁶.²⁴⁷ Die Frequenz der roten Abschnitte nimmt im Laufe des Filmes beständig zu, bis eine Art filmisches *Crescendo* eintritt. Das letzte Element, welches 30 Kader lang ist, zeigt den Slogan des Bieres Schwechater und wird vom hohen Ton begleitet. Der Höhepunkt wird gleichzeitig zum Ende des Filmes.²⁴⁸ Der Ton ist mit dem Rot im Film synchron gesetzt und somit immer an die Farbe gebunden.

Außerdem setzt der Filmemacher wieder den Wechsel von Positiv und Negativ ein, welchen er in einer ausgeklügelten Reim-Form auf jeden Einzelkader anwendet. MASI vergleicht diese mit der Struktur der Sestine, einer Lied- und Strophenform der Troubadours im 12. Jahrhundert.²⁴⁹ Dies ist ein weiterer Hinweis darauf, wie musikalisch KUBELKA seinen Film komponiert, folglich ‚metrisiert‘. Im Unterschied zu *Adebar* und *Arnulf Rainer* brodelt der Film rot, schwarz und weiß in nebeneinanderlaufenden Bilderreihen und Tonreimen wie ein Kessel, bis er am Ende laut zischt. Diese Form kann nicht einfach wiederhergestellt werden, was bei *Arnulf Rainer* zum Beispiel anhand einer präzisen Anleitung erfolgen kann. Die Szenen in der Bar werden zu bloßen Notizen, Spuren, die ihre narrative Bedeutung und örtliche Einbettung vollkommen verloren haben.²⁵⁰ Die Augen der Zuschauerin und des Zuschauers können somit den Moment der Zeit mit unfassbarer Spannung und Geschwindigkeit wahrnehmen.²⁵¹

²⁴⁵ Vgl. KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:54:13–00:54:50.

²⁴⁶ NOGUEZ, Dominique: Der Welt-Mensch. In: Peter KUBELKA, 1995. S. 134.

²⁴⁷ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 180.

²⁴⁸ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 85.

²⁴⁹ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 99.

²⁵⁰ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 182.

²⁵¹ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1986. S. 184.

„Cinema is not movement. This is the first thing. Cinema is not movement. Cinema is a projection of stills.“²⁵² KUBELKAS grundlegende Kritik an dem Film als Bewegungsmedium zeigt sich in *Schwechater* in der Zuwendung zu staccatohaften Bildern und der Bereitschaft zum Dazwischen, der Pause, in der filmischen Zeitlichkeit.²⁵³ Er schreibt über seinen Film ganz im Sinne BERGSONS, welcher das Universum als eine Art Meta-Film bezeichnet hat:

„So einen Film wollte ich machen, einen Film, der keine einfache Form hat, den ich komponieren würde. Ich wollte etwas machen, das wie brennendes Feuer aussieht und wie ziehende Wolken (etwas, das praktisch darstellt, wie das Universum funktioniert.), und zwar aus diesen zwei Minuten mit dümmlichem Biertrink-Material.“²⁵⁴

Diesen Gedanken hat auch Gilles DELEUZE in seiner Theorie eingeführt, worin das Bild gleich der Bewegung ist. Es wird dadurch auch die Nähe zu dem Konzept des Zeit- und Bewegungsbildes für *Schwechater* ersichtlich. Dabei kommt er auf die Welt und den Bildern darin als ‚gasförmigen‘ Zustand zu sprechen. In ihm verändert, bewegt und formt sich stetig überall etwas.²⁵⁵ Im Zusammenhang mit dem Kino des Gehirns geht der Philosoph auf den Avantgardefilm näher ein und beschreibt die Organisationsstruktur der Zeitbilder folgendermaßen: „Ein Gehirn, das flackert, neu verkettet oder Schleifen durchläuft: das ist Kino.“²⁵⁶ Er spricht von drei zerebralen Bestandteilen, dem Schnittpunkt, der Neuverkettung und der weißen sowie schwarzen Leinwand.

Der Schwarzfilm ist auch bei KUBELKAS ‚schwarzer Welle‘ als das Außen der Bilder definiert, welches einen zerebralen Vorgang erzeugt und einen Kreislauf aus wechselseitigen kristallinen Bildern formt. *Schwechater* bewegt sich demnach in einer Kreisbewegung aus Opto- und Sonozeichen, die durch die Zeit miteinander verbunden sind.

²⁵² KUBELKA zitiert nach: MEKAS, Jonas: Interview with Peter KUBELKA. In: Film Culture Reader, 2000. S. 291.

²⁵³ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1995. S. 118-119.

²⁵⁴ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 60.

²⁵⁵ Vgl. DELEUZE: A.a.O., 1989. S. 87-88.

²⁵⁶ DELEUZE: A.a.O., 1991. S. 277.

4.2.2 FILM ALS MATERIAL UND EREIGNIS

Für *Schwechater* kurbelt KUBELKA eine alte Kamera mit der eigenen Hand, welche noch keinen optischen Sucher besitzt. Die 60 Meter Filmmaterial hat der Filmemacher nach einigen Minuten abgedreht, er täuscht danach der Werbefirma vor, Bilder für weitere Stunden des Drehtages aufzunehmen. Schlussendlich nimmt er aber das amorphe Zelluloid und legt seine Gesetze für den Film darüber, ohne je einen Computer zu benutzen.²⁵⁷ Das gefilmte ‚Etwas‘ wird zu seinem Film, das Machtverhältnis verschiebt sich vom scheinbar gehorsamen Kameramann zum einflussreichen Filmmonteur: „Über Film wusste ich nämlich um eines mehr als sie, dass das, was in die Filmkamera kommt, nicht der Film ist.“²⁵⁸ Die Reproduktion der Bilder wird somit überwunden, es wird eine neue Realität geschaffen.²⁵⁹ Um die ‚Partitur‘ wie bereits skizziert schreiben zu können, legt KUBELKA die Kader in seiner Wohnung am Boden auf Papier auf und organisiert so seinen Film ganz ohne Schneidetisch.²⁶⁰ Kino ist keine Maschine mehr, es wird auch kein technisches Filmgerät mehr benötigt, um Film zu erschaffen. Auch Kopien von *Schwechater* werden wie schon *Adebar* als Filmstreifen in Galerien ausgestellt, um Zelluloid fühlbar zu machen.

Die physische Dimension, welche der Filmemacher in seinem Film aufbaut, soll an Wellen eines Flusses oder das Ausbreiten eines Feuers erinnern. Die körperlose Musik gibt den Bildern ihren Rhythmus, während die Kader der musikalischen Zeit die Substanz und damit auch mehr Gewicht geben. Durch die Verkörperung der Sinne schafft KUBELKA einen physischen Zugang für das Kino:²⁶¹ die *sinnliche* Erkenntnis. Bier wird als etwas Abstraktes dargestellt, das glitzert und in Gläsern und Flaschen gehalten wird. Die eigentliche Nahrung liegt jedoch in der Zusammensetzung des Filmmaterials, durch welches das Universum mit dem Auge und Ohr ‚geschmeckt‘ werden kann. *Schwechater* bedeutet nicht Bier, sondern Film.

²⁵⁷ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 82.

²⁵⁸ KUBELKA zitiert nach MASI, FIORE: A.a.O., 1978. S. 10.

²⁵⁹ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 55.

²⁶⁰ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 82–83.

²⁶¹ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 101.

4.3 *ARNULF RAINER*²⁶²

Arnulf Rainer ist „Licht/Dunkel/Ton/Stille“²⁶³ in seiner Absolution, eine Hommage an KUBELKAS langjährigen Freund Arnulf Rainer und dessen Malkunst. Der äußere Zwang, dem der Filmemacher bei seinen beiden Filmen gegenüber den Auftraggebern noch unterlegen war, fällt komplett weg. Aus dem Kampf für das radikale, reine Kino befreit sich KUBELKA von diesem, gestaltet 1960 sein Parade-Beispiel für den metrischen Film und findet für sich die filmische Essenz des Mediums.²⁶⁴ Was bei *Adebar* noch Stehkader waren, sind jetzt der Schwarz- und Weißfilm als das extremste Äußerste, welches für den Film existiert:

„Mein Film *Arnulf Rainer* ist eine Dokumentation; es ist ein objektiver Film; er ist eine Welt, könnte man sagen, in der es vierundzwanzigmal in der Sekunde blitzt und donnert.“²⁶⁵

4.3.1 STRUKTUR VON ZEIT UND RAUM

Licht, Dunkel, Geräusch und Schweigen sind die vier Grundbausteine in *Arnulf Rainer*. Die Kamera, Chemikalien und Fotografie als Prozess werden zur Schöpfung des Films nicht mehr benötigt, nur der Projektor bleibt bestehen. KUBELKA sammelt Überbleibsel von Rohfilm und transparenten Filmstreifen, schneidet und klebt sie nach seiner ‚Partitur‘ zusammen.²⁶⁶ Der Umfang seines Materials beschränkt sich auf vier Filmrollen: unentwickelten Schwarzfilm, Blankfilm ohne lichtempfindliche Emulsion sowie ein bespieltes und ein nicht bespieltes Cordband. Der Filmemacher erkennt zwei akustische Teile, zum einen den ‚weißen‘ und zum anderen den ‚schwarzen Ton, sozusagen wie Positiv und Negativ des Tons: weißes Rauschen und Tonlosigkeit.²⁶⁷

²⁶² *Arnulf Rainer*. AT 1960. 35 mm.

²⁶³ MASI: A.a.O., 1990. S. 81.

²⁶⁴ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 61.

²⁶⁵ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 48.

²⁶⁶ Vgl. SCHEUGL: A.a.O., 2002. S. 28.

²⁶⁷ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 105-106.

Dadurch skulpturiert er verstärkt das Licht, im Weiß des Tages und im Schwarz der Nacht umfasst er das Leben an sich in seinem Film.²⁶⁸ Er bewältigt somit, „ein audiovisuelles Ereignis zu schaffen, das die Kraft und den polymorphen Reichtum eines Naturereignisses in sich tragen würde.“²⁶⁹ Auch die Spuren und Notizen, welche wir noch in *Adebar* und *Schwechater* finden können, sind nun ausgelöscht. Das Publikum sieht reine Zeit.

Die Ordnungsprinzipien in diesem Film sind wieder die Einteilung der Einzelbilder und die Gegenüberstellung von Schwarz- und Weißkader in einer bestimmten formalen Reihenfolge. Dazu verfasste KUBELKA eine umfangreiche Vorstudie, in der er alle potenziellen Möglichkeiten der Anordnung von zwei, vier, sechs, acht und zwölf Kadern berechnen wollte, um *Arnulf Rainer* als Resultat dessen erstellen zu können. Er basiert den Film auf diese „sinnliche Erarbeitung“²⁷⁰ des Materials und nimmt dafür eine Auswahl an visuellen und akustischen Verknüpfungen mit zwei, vier, sechs, acht, neun, zwölf, 16, 18, 24, 36, 48, 72, 96, 144, 192 sowie 288 Einzelbildern.²⁷¹ Der Filmemacher spricht in dem Zusammenhang auch vom sogenannten ‚Abschmecken des Films‘: „Wenn Sie schwarz – weiß – schwarz – weiß haben und daraus eine Schleife machen, ist das ein unvergesslicher Geschmack“²⁷². Das Ziel ist, für „das Auge und das Ohr, ein zeitgleiches Ereignis schaffen“²⁷³ zu können. Der Reiz am Film ist für KUBELKA, dass Bild und Ton separat funktionieren können wie ein Ei, das beim Kochen in Eiklar und Eigelb getrennt werden kann. Dunkel, Licht, Stille und Ton werden in ein harmonisches Machtverhältnis gesetzt, der Eigenwert der Einzelkader wird spürbar.²⁷⁴

Die Variation birgt wie schon in den beiden metrischen Vorgängern das Prinzip der Musik in sich, nur diesmal in einer radikalisierten Form. Daraus ergeben sich für den Film 16 Phrasen, welche jeweils eine Anzahl von 576 Kadern und somit jeweils die Laufzeit von filmischen 24 Sekunden haben. Die längste Kombination

²⁶⁸ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 106.

²⁶⁹ MASI: A.a.O., 1990. S. 82.

²⁷⁰ NOGUEZ: A.a.O., 1995. S. 138.

²⁷¹ Vgl. TSCHERKASSKY: A.a.O., 1995. S. 121.

²⁷² KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 67.

²⁷³ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 63.

²⁷⁴ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 63.

steht am Beginn einer jeden Phrase, sie geht fortlaufend in diejenige mit der kürzeren Kaderanzahl über. Im Gesamten bedeutet das eine Dauer von 9216 Kadern, wodurch sechs Minuten und 24 Sekunden entstehen.²⁷⁵ KUBELKAS Vorgehensweise beruht auf der Vorstudie und der anschließenden Zusammensetzung der Kader, bei der er bereits verwendete Kombinationen aus seiner Auswahlliste streicht und so die ‚Partitur‘ erzielt.²⁷⁶

TSCHERKASSKY weist in seiner Analyse von *Arnulf Rainer* wieder auf die bereits erwähnte Kritik ADORNOS am Film als autonome Kunstform hin. Da der Film KUBELKAS ohne jegliche Industrie und fotografische Verfahren auskommt, kann die absolute Konstruktion erwirkt werden, welche ADORNO noch negiert hat. Die Kader sind ‚reine Valeurs‘: „formal und inhaltlich kompromisslos“²⁷⁷. KUBELKA bekräftigt dies auch mit der Intention für seinen Film, er „wollte Film als eine Kraft etablieren, die sich mit den anderen Kunstgattungen messen konnte“²⁷⁸.

4.3.2 FILM ALS MATERIAL UND EREIGNIS

Tony CONRADs *The Flicker* entsteht unabhängig von *Arnulf Rainer*. Im Vergleich zu den Foodfilms wirken KUBELKAS Werke vielleicht als starre Bilder, die über Film selbst nachdenken, indem sie Zeit und Raum spüren lassen. CONRAD stellt Versuche an, geht kritischen Themen in der Gesellschaft nach, die ihn bewegen, ohne zuallererst Film an sich bewegen zu wollen. Er untersucht den stroboskopischen Effekt oder die Auswirkung von Essig auf Zelluloid und öffnet den Film als Ausgangspunkt, um soziologische Fragen rund um das Medium Film aufzuwerfen. Diese Öffnung schafft natürlich Zugänge, die KUBELKA nicht so leicht bewerkstelligen kann. Aber in sich sind sie keine geschlossenen Kunstwerke, sie verweisen weiter auf eine kulturpolitische Infragestellung.

²⁷⁵ Vgl. NOGUEZ: A.a.O., 1995. S. 138.

²⁷⁶ Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 106.

²⁷⁷ TSCHERKASSKY: A.a.O., 1996. S. 383.

²⁷⁸ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 62.

KUBELKA jedoch findet das Universum in seinem Kino. Seine Filme können in sich selbst rotieren, sie leben in ihrer eigenen Welt. Vielleicht leben sie dort manchmal unbefangen, aber sie sind ganz nach KUBELKAS Gesetzen dazu *da*, immer wieder aufs Neue gesehen zu werden. Der Vergleich von seinen metrischen Werken mit griechischen Tempeln bleibt aufrecht, sie können wie Gebäude immer wieder besichtigt werden:

„Sein Kino eignet sich nicht, nur einmal ‚konsumiert‘ zu werden, es will Dutzende, Hunderte Male wiedergesehen werden, Jahre hindurch. Es stellt sich wie ein Kino für das nächste Jahrtausend dar, ist völlig abstrakt im Vergleich zur Epoche, in der der Film gemacht wurde, und respektlos gegenüber all dem, was sich an Traditionen des Films in den Jahrzehnten seiner noch jungen Geschichte entwickelt hat.“²⁷⁹

In dem dritten Film der metrischen Reihe hat KUBELKA dieses Außen nach DELEUZE in seiner reinsten Form erreicht.²⁸⁰ *Arnulf Rainer* bedeutet Film als pures Material und Ereignis (Abb.12), das auch als *sinnliche* Erkenntnis weiterbestehen kann. Peter WEIBEL schreibt dazu wie folgt:

„Es erstaunt daher nicht, dass Kubelka zu diesem Film eine Partitur (score) veröffentlicht hat, nach der jedermann den Film genauso nachmachen kann, genauso exakt wie er ihn selbst gemacht hat.“²⁸¹

Ein Film für alle sozusagen. Die ‚Partitur‘ (Abb.12) erinnert an ein Notenliniensystem: Jeder kann den Film ‚nachspielen‘ und das Werk bleibt in seiner abgespeicherten Theorieform immer erhalten.²⁸² KUBELKA führt in dem Kontext sein Vorhaben an, dass er seine ‚Partitur‘ in Granit eingravieren möchte, um den Film Jahrtausende weiterbestehen zu lassen und die übliche Haltbarkeit von Farbfilm so zu überdauern.²⁸³ Das impliziert eine neue Art der Konservierung von Film: Man muss Film kennen, um ihn erschaffen und bewahren zu können.

²⁷⁹ MASI: A.a.O., 1990. S. 99.

²⁸⁰ Vgl. JUTZ: A.a.O., 2002. S. 394.

²⁸¹ WEIBEL: A.a.O., 1984. S. 218.

²⁸² Vgl. MASI: A.a.O., 1990. S. 106.

²⁸³ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 67.

Laut KUBELKA lässt das Medium sich gar nicht erst beschreiben, es schreibt für sich selbst:

„You can know the dimensions – and you have no means of transcribing it. [...] I mean the dimensions, you can know the dimensions by heart. [...] all of them [his films] are indescribable, but you can know them by heart. You know exactly what will follow now, you see the forms.“²⁸⁴

Wie ein Gedicht kann der Film „by heart“²⁸⁵ gewissermaßen gelernt werden, die Erinnerung an seine Form lässt ihn wieder und wieder rekonstruieren. Mit dem Wissen, das in der ‚Partitur‘ (Abb.12), also in seinem Rezept, liegt, kann das Herz des Films quasi ‚eingekocht‘ werden: „*Arnulf Rainer* wird es immer geben“²⁸⁶. So kocht KUBELKA Kino in seiner ganz persönlichen Kochform des Expanded Cinema bis hin zur *sinnlichen* Erkenntnis.

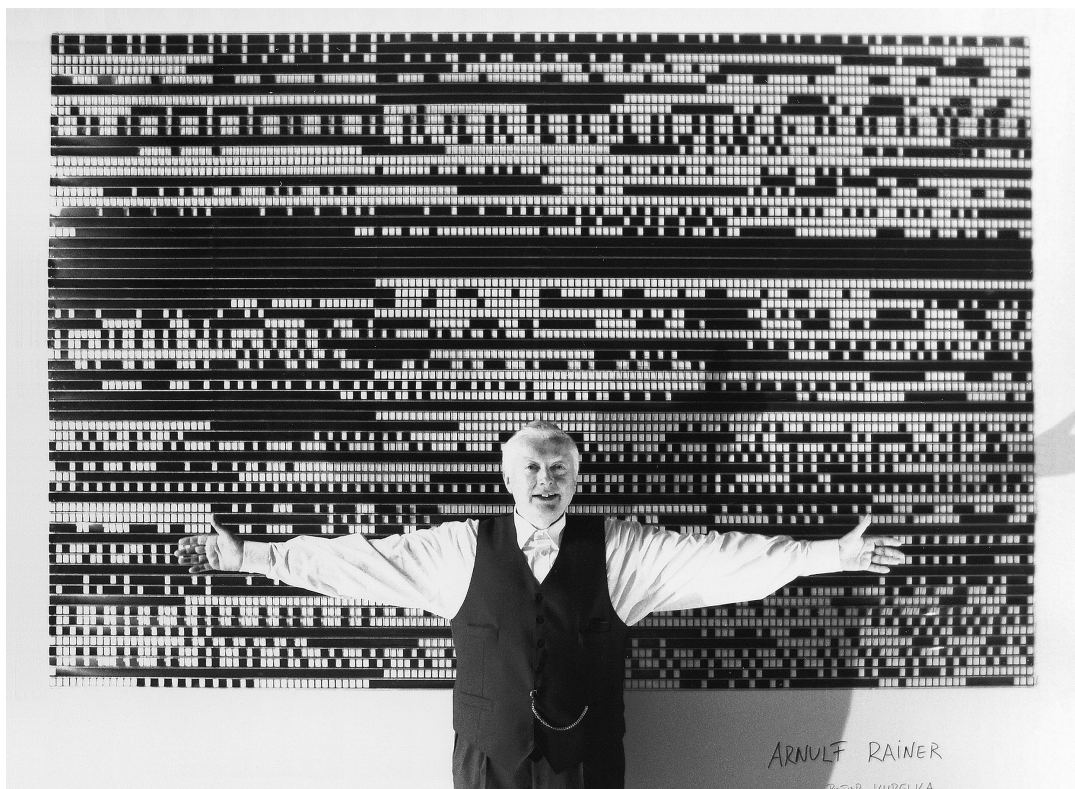


Abb.12: Peter Kubelka steht vor *Arnulf Rainer* (AT 1960), Centre Pompidou, Paris, 1975.

²⁸⁴ KUBELKA zitiert nach: MEKAS: A.a.O., 2000. S. 298.

²⁸⁵ KUBELKA zitiert nach: MEKAS: A.a.O., 2000. S. 297.

²⁸⁶ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 67.

5. KINO PROGRAMMIEREN: EIN MENÜ AUS FILMEN

Nachdem auf KUBELKAS Funktion als Koch und Künstler eingegangen wurde, steht nun noch seine Rolle als Kurator und Gründer des Österreichischen Filmmuseums auf dem Speiseplan dieser Arbeit. Um seinen bahnbrechenden Kosmos verstehen zu können, verlangt es nicht nur nach einer Definition von KUBELKAS Film, sondern auch der ideellen Vorstellung von Kino in seiner reinsten Form, das die Filme des Kino-Kochs umrahmt:

„And my model of a cinema is the interior of a classic camera, namely complete blackness, where in the place of the lens there is the screen and in the place of the negative in the back of the machine is the brain of the author, represented by the projector and the film strip, and in between is darkness. So the ideal cinema for me would be a black space in which you don't even feel that there is a space. You should only feel that it's black and the only element of reference would be the screen and what happens on the screen.“²⁸⁷

Sein Wunsch von einer solchen Einrichtung geht zuerst 1970 mit dem Invisible Cinema der Anthology Film Archives in New York in Erfüllung, dessen Konzept Vorlage für das Unsichtbare Kino im Österreichischen Filmmuseum wird, welches er 1964 gemeinsam mit Peter KONLECHNER gründet. Seine radikale Devise ist dabei: „Der Ausstellungsort eines Filmmuseums ist die Leinwand.“²⁸⁸ KUBELKA konzipiert die Programme *Essential Cinema* in New York und *Une histoire du cinéma* für das Centre Pompidou 1976 in Paris, bevor er ab 1996 jeden Dienstagabend die Zyklische Reihe *Was ist Film* im Filmmuseum laufen lässt.²⁸⁹

Ein letzter Vergleich soll zu einem Abschluss der Analyse der Film- und Kocharbeit führen. Um die Perfektion KUBELKAS begründen zu können, bedarf es eines erneuten Nebeneinanderstellens, wie es schon im Zusammenhang von Tony

²⁸⁷ KUBELKA zitiert nach: JAHN, Pamela: Monument Film: Interview with Peter KUBELKA, 2013. In: Electric Sheep, URL.

²⁸⁸ KUBELKA zitiert nach: BACHMANN, Alejandro; GREINER, Rasmus; HORWATH, Alexander; PAULEIT, Winfried; ZECHNER, Ingo: Editorial. No. 15: Das Unsichtbare Kino, 2017. URL.

²⁸⁹ Vgl. GRISSEMANN, Stefan; HORWATH, Alexander; SCHLAGNITWEIT, Regina (Hrsg.): Was ist Film. Peter KUBELKAS Zyklisches Programm im Österreichischen Filmmuseum, 2010. S. 204.

CONRADs Filmen geschehen ist. Das Programm des Filmmuseums erwartet ein wesenfremdes Gegenüber, das einen ganz anderen Zugang zum Kochen von Kino hat. Das *Kulinarische Kino*, welches im Rahmen der Berlinale eingeführt wurde, ist damit gemeint.²⁹⁰ Es gilt nun herauszufinden, in welchem Maß mit der Programmierung des Kinos Film gekocht und geschmeckt werden kann. Was entsteht in dem zeitlichen Nacheinander der Projektion?

5.1 WAS IST FILM DES ÖSTERREICHISCHEN FILMMUSEUMS

Die Kinoerfahrung steht im Zentrum des KUBELKASCHEN Denkens und bildet somit auch den Kern seines Programms, in welchem vor allem Avantgardefilm fernab der Filmindustrie ausgestellt wird. Sein rigoroser Ansatz, die ausgewählten Filme weder erklären noch kommentieren zu wollen, spricht zuerst gegen das Vorhaben dieser Arbeit. Aus diesem Grund möchte ich mich von einer Interpretation der Werke abwenden, um den Einzelfilm „in seiner Gesamtheit verantworten“²⁹¹ zu können. KUBELKA sagt selbst: „Ich will diese Filme sehen, wie sie sind. Wie sie gefunden wurden. Jeder Film ist auch ein Objekt der Archäologie.“²⁹² Der „*harte Kern* des Films“²⁹³ könne nicht in einer Sprachlichkeit, sondern nur in der Sichtung auf der Leinwand gefunden werden.²⁹⁴ Die innere Stimmigkeit des Programms ergibt sich erst aus dem Nachdenken über das Verhältnis der Filme, die im Programm aufeinandertreffen und zueinanderfinden. Die Frage, ob KUBELKA *Was ist Film* genauso aus dem Einzelfilm komponiert wird wie schon seine Filme aus dem Kader, wird mit folgender Aussage des Filmemachers bejaht:

„Das Modell für meine Programme ist die Filmmontage. Jedes Element reagiert auf das Nachfolgende und das Vorhergegangene. [...] Das ist das alte Prinzip der Metapher.“²⁹⁵

²⁹⁰ Vgl. ZECHNER, Anke: Filmwahrnehmung mit allen Sinnen – von der Programmierung der Nahsinne im Kino. In: *The Art of Programming*, 2008. S. 282.

²⁹¹ GRISSEMANN, HORWATH, SCHLAGNITWEIT: A.a.O., 2010. S. 4.

²⁹² KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN, Stefan: Keinesfalls durch das Sieb der Sprache. In: *Was ist Film*. Peter Kubelkas Zyklisches Programm im Österreichischen Filmmuseum, 2010. S. 7.

²⁹³ KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 7.

²⁹⁴ Vgl. GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 7.

²⁹⁵ KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 8.

Es geht wie schon in der Kochkunst und im Film wieder um die Beziehung von zwei Elementen, die Bemächtigung darüber macht das Programmieren sowie das Filmemachen und das Zubereiten von Speisen zu autonomen Kunstgattungen.²⁹⁶ Die Filme werden sozusagen in ein Metaphern-Menü eingebettet. Im Zusammenschluss beziehen sie sich auf ihren zeitlichen Vorgänger und Nachfolger, sie stehen als gesamtheitlicher Anteil für ein Gefüge von Zeit und Raum. Alexander HORWATH als langjähriger Direktor des Filmmuseums bestätigt das:

„[...] meaning is created through the comparison of two things. Bringing together two films also produces something new, and this is obviously meaningful for every type of programming. However, I believe it would be wrong to reduce it to the meeting of two; a meeting of ten or twenty – in a programme of short films or in a longer series – can be equally productive, and in a different way.“²⁹⁷

Mit dem Zyklischen Programm *Was ist Film* trifft KUBELKA eine selektive Auswahl von Filmen als Möglichkeiten, welche Film als autonome Denkweise, Instrument und Ereignis des globalen Gedächtnisses nicht erst hinterfragen, sondern polemisch definieren und bekräftigen. Darunter fallen zum Beispiel zahlreiche Arbeiten von Stan BRAKHAGE sowie Michael SNOW, aber auch einige Spielfilme, welche laut KUBELKA den Kommerzcharakter überwinden konnten und demnach als Filmkunst geltend gemacht werden. Die Autorenschaft muss deutlich spürbar sein. Allesamt sind es Werke, die in ihrer Materialität und Ereignishaftigkeit etwas erkennen lassen, was ohne das Medium Film nicht sichtbar gemacht werden könnte.²⁹⁸

Darin liegt auch der Mittelpunkt von Film-Curatorship im Österreichischen Filmmuseum: der „Akt des Zeigens selbst: die Inbetriebnahme der Kino-Maschine mehrmals am Tag“²⁹⁹.

²⁹⁶ Vgl. GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 8.

²⁹⁷ HORWATH zitiert nach ARROBA, ÁLVARO: Interview with Alexander HORWATH: on programming and comparative cinema. In: Cinema Comparat/ive Cinema, 2012. URL.

²⁹⁸ Vgl. GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 12 u. 18 u. 21.

²⁹⁹ BACHMANN, Alejandro: Zug fahren. Filmvermittlung im Kontext des Filmmuseums. URL.

Die Intention hinter dem Programm verändert sich: Filme-Macher KUBELKA wird zum Film-Zeiger, bleibt dabei aber immer noch Künstler. In seiner Haltung als Kurator und Filmvermittler sowie in seiner Position als Filmemacher kann KUBELKAS Kampfgeist für das Medium Film schnell herausgehört werden. Wie schon seine Filme kann der Zyklus wiederholt konsumiert werden: sozusagen als Kreislauf der Filme, welche als Erfahrung des globalen und lokalen Gedächtnis die Welt immer wieder bereichern können.³⁰⁰ Nach KUBELKA sammelt und konserviert das Filmmuseum keine Erinnerungen und emotionale Erlebnisse, aber dafür „Blechdosen mit Filmstreifen“³⁰¹: „Es geht nur um Film, nicht um eine Weltanschauung“³⁰², welche ihn fälschlicherweise als Abbild der Realität versteht.

5.2 KULINARISCHES KINO DER BERLINALE

Die radikale Position, welche KUBELKA mit seinem Kino einnimmt, wird jedoch in dem Sonderprogramm der Internationalen Filmfestspiele in Berlin nicht aufgegriffen. Im Gegenteil, dieses fungiert sozusagen als Ergänzung für den Film. Das Credo heißt hier: „Essen, Genuss und Umwelt sind die Kernthemen des *Kulinarischen Kinos*.“³⁰³. Der Genuss bezieht sich dabei sowohl auf das Filmerlebnis an sich wie auch die gemeinsam verspeiste Menüfolge als anschließende Aktivität nach dem Film. 2006 wird ein Workshop mit dem Titel *Hunger, Food and Taste* initiiert, an dem auch noch Peter KUBELKA selbst als Vortragender teilnimmt. Essen findet daraufhin 2007 im Rahmen der 57. Berlinale seinen Weg ins Kino, das Programm *Eat, Drink, See Movies* wird zum ersten Mal von 11. bis 15. Februar 2007 gezeigt und verspeist.³⁰⁴ Das Bekochen von Berlinale-Gästen fand nun schon zum zehnten Mal statt. Es sollen Koch- und Filmkunst auf eine Ebene gebracht werden, wodurch Ess- und Filmerfahrung gleichermaßen Tribut gezollt werden.³⁰⁵ Das sogenannte Culinary Cinema Network wird um

³⁰⁰ Vgl. GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 12.

³⁰¹ KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 13.

³⁰² KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 22.

³⁰³ STRUCK, Thomas: *Kulinarisches Kino*. Internationale Filmfestspiele Berlin. URL, 2017.

³⁰⁴ Vgl. STRUCK, Thomas: *Essen im Kino, Kino im Essen*. In: *Kulinarisches Kino*, 2013. S. 62–63.

³⁰⁵ Vgl. KOSSLICK, Dieter: *10 Jahre Film & Food*. Programmheft des Kulinarischen Kinos anlässlich der Berlinale vom 08.02. – 13.02.2015. S. 2.

Ableger des *Kulinarischen Kinos* wie beispielsweise dem *Culinary Zinema* im Rahmen des jährlichen Filmfestivals in San Sebastian oder dem *Kino Kulinarne* in Polen stets erweitert.³⁰⁶ In seinem Statement für das Programmheft der ersten Reihe postuliert Dieter KOSSLICK als langjähriger Leiter der Berlinale:

„Köche sind dazu da, Lebensmittel in wohlschmeckende Speisen zu verwandeln und mit ihrer Kunst die Menschen zu verzaubern, ähnlich wie Regisseure und Schauspieler mit ihren Filmen. Slow Food und die Berlinale haben sich zusammengetan, so Slow Food Präsident Carlo Petrini, weil sie wissen, ‚film and food are made to entertain people‘.“³⁰⁷

Das Angebot setzt sich bei jeder abendlichen Filmvorführung aus dem Film und dem Essen inklusive einem Glas Wein und Wasser zusammen. Nach der Filmvorstellung begibt sich das Publikum vom Martin-Gropius-Bau ins Restaurant *Gropius Mirror*, wo das jeweilige Menü von unterschiedlichen Star- und Sterneköchen serviert wird.³⁰⁸ Die Auswahl des Films und der Menüfolge sind thematisch miteinander verbunden, wie Kurator Thomas STRUCK formuliert:

„Der Koch versucht die Emotionen des Films mit seinem Gericht zu interpretieren. Der Zuschauer geht von der vertikalen Leinwand im Kino zur horizontalen Leinwand des Tisches im Restaurant.“³⁰⁹

Spätvorstellungen finden ohne Dinner statt. Bei der *Tea Time* werden zusätzliche Talks und Lesungen für Interessierte organisiert. Es gilt, den Mainstream im Kino zu erweitern und dem Publikum Alternativen zu präsentieren – im Kino wie auf dem Teller. Der Aspekt der kulturellen Vielfalt wird insoweit überbetont, dass die Food Industrie ausgiebig hinterfragt wird, wobei der materielle und ereignishafte Charakter als Film aber nicht miteinbezogen werden. STRUCK erläutert die Gleichartigkeit von Film und Kochen und deren Verbundenheit in der Herstellung durch Feuer, im Film durch Licht und Brennpunkt, welcher in der Kameralinse die Lichtstrahlen auffängt, und im Kochen auf dem Herd.³¹⁰

³⁰⁶ Vgl. KOSSLICK: A.a.O., 2015. S. 30.

³⁰⁷ KOSSLICK, Dieter: Eat, Drink, See Movies. Programmheft des Kulinarischen Kinos anlässlich der Berlinale vom 11.02.–15.02.2007. S. 1.

³⁰⁸ Vgl. KOSSLICK, Dieter: In the Food of Love. Programmheft des Kulinarischen Kinos anlässlich der Berlinale vom 14.02. – 19.02.2010. S. 32.

³⁰⁹ STRUCK, Thomas: A.a.O., 2013. S. 64.

³¹⁰ Vgl. STRUCK, Thomas: A.a.O., 2013. S. 66.

Avantgardefilme finden in dem Programm trotzdem keinen Platz, weswegen eine Interpretation der gezeigten Spiel- und Dokumentarfilme nicht in den Diskurs dieser Arbeit eingeführt wird. Food films werden vor allem als narrative Auseinandersetzungen mit dem thematischen Gesamtkomplex des Essens angesehen³¹¹, die angespielte „Spannung durch Kontraste, wie Süße und Säure, Angst und Hoffnung, hell und dunkel“³¹² kann sich deswegen auch nicht als Leitmotiv durch die Schau ziehen. STRUCK vertritt dennoch den Standpunkt, Essen *während* des Kinos zu eliminieren: Sogenanntes Popcorn-Kino will die Berlinale nicht zeigen, die Sichtung des Films bleibt in ihrer kulturellen Beschaffenheit bestehen.

Der Akt des Essens danach soll wenngleich dem Kino-Erlebnis einen noch besseren Nach-Geschmack geben. Die Aneinanderkettung von Kino und Kochen und der damit hervorgerufene Unterhaltungswert laufen Gefahr, den Geschmack von Film als Material und Ereignis zu neutralisieren und in weiterer Folge die Erinnerung an den gerade gesehenen Film aus dem Gedächtnis zu löschen. Dies stellt eine Schwierigkeit für das separate Erfahren, den ‚Geruch‘ von Film und Essen als eigenständige Kunstformen dar, was im nächsten Kapitel näher beleuchtet wird.

5.3 GESCHMACKLICHER GENUSS IM KINO

Wie riecht und schmeckt Film nun im Kino? Eine Behandlung des Geschmacks- und Geruchssinns hat in der Filmtheorie kaum Eingang gefunden. Auge und Ohr wurden als primäre Sinne des Kinos angesehen. Kinoerfahrung wirkt jedoch nicht nur auf ein entkörperlichtes Subjekt, das Film denkt und versteht, sondern auch riecht, schmeckt und fühlt. Anke ZECHNER schreibt infolgedessen über die Filmwahrnehmung und die Relation zu den Nahsinnen, welche in dieser Arbeit ja schon im Teil des Kochens erforscht wurden.³¹³

³¹¹ Vgl. STRUCK, Thomas: A.a.O., 2013. S. 66.

³¹² STRUCK, Thomas: A.a.O., 2013. S. 68.

³¹³ Vgl. ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 261.

Bei der Aufnahme durch den Geruchssinn wird das Innen mit dem Außen vermengt, Riechen bezeichnet den subjektiven Akt einer körperlichen Erkenntnis, welcher in seiner flüchtigen Erinnerung nicht reproduzierbar ist. Durch die Speicherung im Gedächtnis können Filme jedoch gesammelt und ein ‚Geruch‘ und demnach auch ein ‚Geschmack‘ für Filme erlernt werden. Kino, Publikum und Programm bilden dabei entscheidende Faktoren für die ‚Erschmeckung‘ eines Films.³¹⁴ Visuelle Darstellungen in einer besonders ansprechenden Farbe oder eine intensive Rhythmik des Tons können den Seh- und Hörsinn erweitern und eine synästhetische Sinnesreaktion für den Geruch und Geschmack evozieren, sozusagen eine Anstoßwirkung von einem Sinn auf weitere Sinne geben.³¹⁵ Um diesen Geschmack zu erschaffen, bedarf es beim Film wieder wie beim Kochen Kenntnisse technischer Fähigkeiten, Abläufe und Arbeitsprozesse, um die Formgebung, Zeit, Temperatur, Textur und Farbe der Filme zu bestimmen. ZECHNER bezeichnet diesen Vorgang als „olfaktorische Montage“³¹⁶. Film als Ereignis und Material wird dadurch wieder zur persönlichen Sinneserfahrung und Geschmack zu einem Wahrnehmungs- und Differenzierungsinstrument von Film, welcher auf dem Wissen der Technik beruht. Sie führt in dem Kontext auch vor allem nicht-narrative Filme an, welche beispielsweise Close-Ups wie die Flüssigkeit in *Schwechater* oder eine bestimmte haptische Technik wie auch *The Flicker* durch den stroboskopischen Effekt verwenden, „um eine andere Form der Wahrnehmung zugänglich zu machen“³¹⁷.

Der direkte Geruch im Kino, etwa von Popcorn, anderer Zuschauer/innen oder anderer Gegebenheiten wie Nässe, Kälte oder Hitze, wie ZECHNER erwähnt, wird aber in der Annahme KUBELKAS und STRUCKS ausgeklammert, da der Ort des Films auf der Leinwand stattfindet.³¹⁸ Somit komme ich auf das Österreichische Filmmuseum als Institution und KUBELKA als Gründer dessen zu sprechen, welche sich gemeinsam stark für den Film als Kunst und gegen das Medium als Unterhaltung aussprechen.

³¹⁴ Vgl. ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 262-263.

³¹⁵ Vgl. ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 269.

³¹⁶ ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 271.

³¹⁷ ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 280.

³¹⁸ Vgl. ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 267.

Kann das denn überhaupt ‚schmecken‘, also können demnach die Zuschauerin und der Zuschauer in den ‚Genuss‘ von Film kommen? KUBELKA bezieht sich beim Kochen auf den Genuss, der als geschmacklicher Charakter ausschlaggebend für den Kunstcharakter der Speise ist.

Schauen wir uns jedoch ein Programm wie das der Berlinale an, scheint es, als würde KUBELKA genau diesen Ess-Genuss im Kino unterbinden wollen und die Einbettung von Kochen im Kino verurteilen. Bei ihm herrscht strenges Popcorn-Verbot, Slow-Food-Koch-Shows sind für ihn nach dem Kino auch nicht sinnvoll. Film *bedeutet* Film im Kino. Birgit HEIN sieht das anders:

„Dieses schwarze Kino ging bereits in eine elitäre Sache, in den Geniekult über, den wir sehr angegriffen haben. So weit muss es nicht gehen. [...] Kino ist immer noch ein Ort der Kommunikation.“³¹⁹

Es stimmt, dass der Standpunkt und -ort KUBELKAS diktatorische Züge aufweist. KUBELKA plädiert als ‚Politiker‘ bis zuletzt für den Film als autonome Kunstgattung.³²⁰ Meines Erachtens kann dem Film aber erst mit der Strenge KUBELKAS im Kinoraum die Funktion als Kunstform zugestanden werden, die ihm zuvor verwehrt blieb. Film findet auf der Leinwand, Kochen in der Küche statt. Kino kann als Ort der Wahrheit gewürdigt werden. Durch die ‚Beigabe‘ von Ess-Specials zu der Projektion von Filmprogrammen wird das Medium Film an sich geschwächt. Es kann seinen eigenen Geruch nicht entfalten, wie ZECHNER bereits schreibt:

„Die derzeitige Mode von aufwendigen Kochfilmreihen dagegen scheint das Fehlen von Gerüchen und Geschmackswahrnehmung in diesen Filmen über die Kombination mit anschließenden passenden Menüs zu kompensieren.“³²¹

³¹⁹ HEIN zitiert nach: WÄHNER, Christian: Experimentalfilmprogramme in den 60er und 70er Jahren – Ein Interview mit Birgit HEIN. In: The Art of Programming, 2008. S. 118.

³²⁰ Vgl. GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 12.

³²¹ ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 270.

Es geht im Kino nicht darum, alle Kunstformen aus unserem Leben zu verknüpfen, sondern um Film an sich. Ein „real riechendes Mahl, welches dem Ereignis des Filmerlebens im Nachhinein einen riechenden Charakter zuschreibt“³²² soll nicht als Ersatz der Geschmackerfahrung durch den Film auf der Leinwand dienen und somit den Nach-Geschmack, „eine *reale* Verbindung von Sinnending und Sinnesorgan“³²³, abmagern, sondern als Kunst unabhängig vom Film existieren. Die Definition von Vergnügen oder eben auch Genuss muss dafür überdacht werden.

Es handelt sich bei der Sinneserfahrung im Kino nicht um eine Aufnahme von reproduzierten Wirklichkeiten sowie bei der Rezipientin und dem Rezipienten nicht um eine Aufnehmerin und einen Aufnehmer, welche/r sich damit identifizieren kann. Angesprochen werden Menschen mit Liebe zum Kino, zum Dazwischen, die bereit sind, auf den „harten Kern des Films“³²⁴ zu beißen und dafür einen Einheitsbrei zu verweigern. Sowohl Materialien in unseren Händen, darunter zum Beispiel Dragee Kekse oder Sportgummi, wie sie zu Zeiten der Viennale und des Crossing Europe als Art Zwischenverpflegung immer an den Saaleingängen aufliegen, als auch Mahlzeiten nach der Filmprojektion beeinträchtigen uns regelrecht darin, die Filmprojektion als Ereignis und Material wahrzunehmen, sie zu begreifen und zu schmecken. Kino ist kein Imbissstand, sondern ein Ort für Film als Mahlzeit und somit Metapher in sich selbst.

Auch die Zuwendung zu digitalen Filmprojektionen öffnet Möglichkeiten, die für das Medium zunehmende Probleme bereiten: „Man kann auch unter der Dusche, auf der Toilette Filme sehen; überall ist dieses dienstbare Material vorhanden.“³²⁵ Die losgelöste Örtlichkeit nimmt dem Film seine Materialität, sein eigenwilliges Wesen und zerreißt ihn in Clips, die jederzeit unterbrochen werden können. Er wird von Bildschirmen in die Breite gezehrt, willkürlich auf- und abgedreht, was

³²² ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 270.

³²³ LEMKE: A.a.O., 2007. S. 154-155.

³²⁴ KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 7.

³²⁵ KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 10.

einen Missbrauch des Films nach sich zieht und die kritische Auseinandersetzung mit dem Medium in seiner analogen Form maßgeblich behindert.³²⁶

Als Paradoxe sind jedoch KUBELKAS film- und kochhistorische Vorträge zu verstehen, welche an verschiedenen Orten wie beispielweise an der staatlichen Kunsthochschule in Frankfurt, aber auch im Unsichtbaren Kino stattgefunden haben. Film und Kochen werden aus dem Kontext der Leinwand und der Küche gerissen, die Räumlichkeiten werden zu Orten des metaphorischen Schmeckens. Sie sind als zusätzliche Momente der Reflexion zu verstehen, die der theoretischen Verbreitung von KUBELKAS Gedanken zur Speisenzubereitung und ihrem Vergleich zu anderen Künsten dienen sollen:

„Ich möchte mit dem Publikum das historisch gewordene Kino abschmecken und zeigen, dass ein Teil vom sogenannten Denken durch den Film abgebildet wird, ähnlich wie ein Unterarm von einem Löffel mit Stiel abgebildet wird.“³²⁷

Umso mehr lässt uns KUBELKA seine Filme im Unsichtbaren Kino aber als autonome Kunstgattungen feiern, Filme in ihrer Gesamtheit verdauen und verstehen: „Musik kann man nur durch Hören verstehen. Speisen nur durch Essen. Film nur durch Film.“³²⁸

³²⁶ Vgl. GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 10.

³²⁷ KUBELKA zitiert nach: *Peter Kubelka. Film als Ereignis, Film als Sprache, Denken als Film.* 2011, Text auf der Rückseite von DVD-Video.

³²⁸ KUBELKA zitiert nach: GRISSEMANN: A.a.O., 2010. S. 11.

NACH-GESCHMACK: SCHLUSSBETRACHTUNG

Um den Fortschritt erkenntlich zu machen, ordne ich dem meine anfängliche Forschungsfrage über: Wie kann Kino gekocht werden? Inwiefern fungieren laut dem Filmemacher Peter KUBELKA Film und Kochen als Material, Ereignis und Kunst in autonomer Form? Welchen Geschmack kreieren Filmprogramme wie das *Kulinarische Kino* der Berlinale oder *Was ist Film* im Österreichischen Filmmuseum?

Die Parallelität von Kino und Kochkunst hat sich bewiesen. Nach den genauen Betrachtungen von Theorien zum Kochen des Filmemachers Peter KUBELKA und der *Essthetiker/innen* Harald LEMKE und Eva BARLÖSIUS sowie filmphilosophischen Texten von Gilles DELEUZE und Peter TSCHERKASSKY sowie in weiterer Folge Analysetexten zu Werken Tony CONRADTS, Peter KUBELKAS und zu Filmprogrammen der Berlinale und des Österreichischen Filmmuseums habe ich versucht, das Avantgardekino als Kochform entgegen ADORNOS Ästhetik zu bestimmen. Die metaphorische Essenz dieser Kunstform liegt vor allem in der „olfaktorischen Montage“³²⁹, welche sich in Textur, Farbe und Temperatur des Materials äußert sowie die Struktur des Films und somit *sinnliche* Erkenntnis erschafft. Koch- und Filmkunst entstehen aus den vier Elementen der Natur und finden bei KUBELKA in der metrischen Organisation der Musik nach Anton WEBERN als eigenständige Kunstgattungen ihren Ursprung. Dabei bezieht sich die Kochweise des Films vor allem auf den Schnitt in seiner achronologischen Qualität: die Synthese. Der Filmemacher erklärt den Prozess in der Form einer eigenen Food-Metapher: „A filmmaker has what he has filmed. And then he starts to digest, to taste. [...] And he cooks the film.“³³⁰ Das Filmen an sich vergleicht er in der Kochkunst mit der Zutatenbeschaffung: der Analyse.³³¹ Die Rahmung des Bildes und des Gerichtes erfolgt im Kino durch den Kader des Filmstreifens und in der kulinarischen Welt auf dem „Teller als Bilderrahmen für eine Speise“³³².

³²⁹ ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 271.

³³⁰ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:11:01-00:11:21.

³³¹ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1996. S. 207-208.

³³² LEMKE: A.a.O., 2007. S. 86.

Meine Untersuchungsergebnisse von Peter KUBELKAS Filmen lassen sich abschließend mithilfe der Kaderanalysen von MASI, TSCHERKASSKY und WEIBEL wie folgt zusammenfassen: Die metrische Filmreihe sowie auch das Filmprogramm *Was ist Film* sind als Beispiele zu sehen, die Film als autonome und ästhetische Praxis durch die nicht-narrative Komposition von Licht und Ton in der Tradition des Wiener Formalfilms sowie des strukturellen Films legitimieren. Die haptische Herangehensweise im Kino schafft es, Zeit und Raum des Films in seiner Materialität, Ereignishaftigkeit und Struktur wahrnehm- und ‚schmeckbar‘ zu machen. Dieser Geschmack kommt beispielsweise durch das intensive Rot in *Schwechater* oder auch durch das Flickern und Rauschen in *Arnulf Rainer* zum Ausdruck. Das Mischen von Zutaten beim Essen im Mund wird mit dem alle Sinne umfassenden Erfahren der akustischen und visuellen Zählheiten während einer Filmprojektion gleichgesetzt, beides steht beim Filmemacher stets im Mittelpunkt.³³³ Film als „Musik für das Auge“³³⁴ ist nach KUBELKA auch Tanz, was vor allem in *Adebar* deutlich wird. In der Kochkunst und im Film sind es gleichermaßen die wiederholenden Intervalle, welche dem Tanz durch die vier Techniken der musikalischen Reihe seine Komposition geben. Die zeitliche Anordnung teilt die jeweiligen Zutaten in Einheiten – Schüsseln ZENKER zufolge beim Kochen und Kader im Film –, setzt Opto- und Sonozeichen DELEUZE zufolge in Beziehung zueinander und formt einen Kreislauf, der in seiner Gesamtheit verdaut und verinnerlicht werden kann. *Adebar*, *Schwechater* und *Arnulf Rainer* bedeuten Film. KUBELKAS Arbeitsweise für den Film ist „der Wechsel von Positiv und Negativ, Symmetrie im Aufbau, die Skulpturalität des Materials und eine bestimmte Basislänge der Einstellungen“³³⁵. Diese Symmetrie muss auch beim Kochen eingehalten werden, zum Beispiel im Wechsel von Salz und Zucker sowie im Mischen von Mehl, Ei und Semmelbrösel beim Wiener Schnitzel³³⁶, um ein ausgewogenes Verhältnis des Geschmacks zu erreichen: „Essen ist reiner Tanz“³³⁷.

³³³ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 180.

³³⁴ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 53.

³³⁵ PLOEBST, Helmut: Ein Rausch, der aus der Kälte kam. In: Der Standard, 2003. URL.

³³⁶ Vgl. KUBELKA, Peter: Über das Wiener Schnitzel. In: Peter KUBELKA, 1995. S. 168.

³³⁷ KUBELKA zitiert nach PLOEBST: A.a.O., 2003. URL.

KUBELKA baut Speisen und Filme in der Theorie und Praxis, handwerkliches Verständnis gilt dabei nach LEMKE als Voraussetzung. Die Werkzeuge bedient der Koch und Filmemacher vor allem mit den Händen. Schere und Kleber sind die wichtigsten Mittel für den filmischen ‚Speisenbau‘.³³⁸ Diese Instrumente ergeben sich für ihn aus für den Menschen geformten Geräten, er erkennt zum Beispiel Löffel und Gabel als Metaphern der erweiterten Unterarme und Hände an.³³⁹ Beide Kunstformen werden somit ganz ohne Schneidetisch mit den Händen gemacht und geformt, deren charaktereigene Bewegung und Ausführung dem Kochen sowie dem Filmemacher eine persönliche Note verleihen: „Your hands move with your character.“³⁴⁰ KUBELKA selbst sieht sich als Filme-Macher, der sein Kino des Gehirns DELEUZE zufolge formt und zeigt. In seinem Zitat³⁴¹ liegt auch ein Beweis für die Kadrage als subjektive Handschrift. Ich habe dieses dahingehend umgeformt: ‚Nobody will film *and* cook like the next person does.‘ Die Wahl der individuellen ‚Handgriffe‘ im Koch-Kino modellieren die sozial und regional bedingte Wahrnehmung des Zuschauers und den Geschmack des Gerichts. Aufgründdessen sind Kochkunst und Film auch Ausdruck von Macht in der Zusammensetzung der einzelnen Zutaten, der Bilder und der Töne. Durch Speise und Film lassen sich somit die kulturelle Herkunft, die ganz persönliche Zubereitung durch die Köchin und den Koch/die Filmemacherin und den Filmemacher sowie die zeitliche und räumliche Kombination der Zutaten ‚einverleiben‘: „Eine Reise, eine Speise.“³⁴²

Anhand seiner angefertigten ‚Partituren‘, welche er auch in Ausstellungen zur Schau stellt, um Film als Material greifbar zu machen, ist der Kunstcharakter und die Beschaffenheit von Avantgardefilm wie bei Rezepten abzulesen. Filme wie *Arnulf Rainer* können genauso ‚nachgekocht‘ werden, wie es in der Schrift nach KUBELKA genauestens dargestellt ist. Die Infragestellung des Kinoraums und der

³³⁸ Vgl. KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:21:26–00:21:33.

³³⁹ Vgl. KUBELKA zitiert nach *Peter Kubelka. Film als Ereignis, Film als Sprache, Denken als Film*. 2011, DVD-Video. 00:47:36–00:48:10.

³⁴⁰ KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:03:37–00:03:40.

³⁴¹ Siehe Seite 19: KUBELKA zitiert nach *Fragments of Kubelka*. 2012, DVD-Video. DVD 1. 00:03:42–00:03:52.

³⁴² KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 185.

Materialität des analogen Mediums schwingt dabei stets mit. Film ändert sich in seiner geschmacklichen Zusammensetzung, je nachdem ob er bei Tony CONRAD in Gurkengläser als Expanded Cinema eingelegt, als „olfactory experience“³⁴³ auf die Leinwand geworfen wird oder sich in *Was ist Film* auf weitere Filme in Folge bezieht. Der Nach-Geschmack, sozusagen die sinnliche Reflexion einer Filmprojektion, kann aber nicht in seiner reinsten Form als synästhetische Sinnesreaktion und somit als „unvergesslicher Geschmack“³⁴⁴ erlebt werden, wenn er wie im *Kulinarischen Kino* durch eine reale Menüfolge untermalt wird.³⁴⁵ Film ist kein Abbild, sondern seine eigene les- und ‚schmeckbare‘ Botschaft, welche in Relation zu sich selbst oder zu einem anderen Film gesetzt wird.

Der österreichische Avantgardefilm beruht bis heute auf KUBELKAS Kosmos, wie Stefan GRISSEMANN folgendermaßen erkennt: „KUBELKA rewrote cinema.“³⁴⁶ In dieser Tradition eröffnet beispielsweise die Künstlerin Viktoria SCHMID mit ihren *foodfilms* (AT 2009) eine unbekannte Perspektive. Sie bindet Film in den Kochprozess von vier Gerichten ein: Buchstabensuppe, Gulasch, Kaiserschmarren und Kaffee. Wie schon Tony CONRAD kocht sie Zelluloid als erweitertes Kinoerlebnis und serviert danach zusätzlich ein Menü der einzelnen Speisen für das Publikum als Performance.³⁴⁷ Meine Forschungsempfehlung wäre daher, ihre Verbindung zu KUBELKA und seine heutige Stellung als Film-Pionier und Wirkung auf das Koch- und Filmschaffen zu überprüfen.

Schlussendlich kann noch angemerkt werden, dass die metaphorische Form der wissenschaftlichen Auseinandersetzung und der Aufbau, welchen ich gewählt habe, die Arbeit auch wie eine Film-Speise rahmen sollen: Einzelne Seiten laden zur ‚Erschmeckung‘ von KUBELKAS Welt ein. Ich hoffe, die Erinnerung und somit der Nach-Geschmack an ziehende Wolken und der Geruch nach Feuer, welchen KUBELKA mit Film als Bild, Ton, Material und Apparat entfacht,³⁴⁸ bleibt in dem Universum dieser Arbeit so lange wie möglich erhalten.

³⁴³ CONRAD zitiert nach JOSEPH: A.a.O., 2008. S. 357.

³⁴⁴ KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 67.

³⁴⁵ Vgl. ZECHNER: A.a.O., 2008. S. 269.

³⁴⁶ GRISSEMANN, Stefan: Frame by Frame. Peter KUBELKA. In: Film Comment, 2012. URL.

³⁴⁷ Vgl. SCHMID, Viktoria: Food films. URL, 2017.

³⁴⁸ Vgl. KUBELKA: A.a.O., 1995. S. 60.

ZUTATEN: QUELLENVERZEICHNIS

I. LITERATUR

ADORNO, Theodor W.: Ästhetische Theorie, Frankfurt am Main, 1970.

ADORNO, Theodor W.: Filmtransparente. In: Ohne Leitbild. Parva Aesthetica. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1967. S. 79–88.

ADORNO, Theodor W.: Komposition für den Film: der getreue Korrepetitor. Gesammelte Schriften, Band 15. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1976.

ARROBA, ÁLVARO: Interview with Alexander HORWATH: on programming and comparative cinema. In: Cinema Comparat/ive Cinema, n.1, 2012. Online unter URL: <http://www.ocec.eu/cinemacomparativecinema/index.php/en/12-n-1-programming-montage/84-interview-with-alexander-horwath-on-programming-and-comparative-cinema>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

BACHMANN, Alejandro; GREINER, Rasmus; HORWATH, Alexander; PAULEIT, Winfried; ZECHNER, Ingo: Editorial. No. 15: Das Unsichtbare Kino, 2017. Online unter URL: <http://www.nachdemfilm.de/content/no-15-das-unsichtbare-kino>, letzter Zugriff: 30.09.2017.

BACHMANN, Alejandro: Zug fahren. Filmvermittlung im Kontext des Filmmuseums. 2014. Online unter URL: <http://www.nachdemfilm.de/content/zug-fahren>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

BAHR, Hans-Dieter: Über den Sinn des Geschmacks. In: WENZEL, Jacob (Hrsg.): Geschmacksache. Schriftenreihe Forum, Band 6, Göttingen: Steidl Verlag, 1996. S. 97–111.

BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Weinheim und Basel: Beltz Juventa, 2016.

BOURDIEU, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. 3. Aufl. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1984.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks. Wien, Köln, Graz: Verlag Hermann Böhlaus Nachf, 1984.

CORTI, Severin: „Essen ist Macht“. In: Der Standard. Oktober, 2012. Online unter URL: <http://derstandard.at/1350258528123/Peter-Kubelka-Witzigmann-Preistraeger-Essen-ist-Ausdruck-von-Macht>, letzter Zugriff: 07.07.2017.

DELEUZE, Gilles: Das Bewegungs-Bild. Kino 1. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1989.

DELEUZE, Gilles: Das Zeit-Bild. Kino 2. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1991.

DELEUZE, Gilles: Über das Zeit-Bild. In: Unterhandlungen, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1993. S.86-91.

DIACONU, Mădălina: Tasten, Riechen, Schmecken: eine Ästhetik der anästhesierten Sinne. Würzburg: Königshausen & Neumann, 2005.

ECO, Umberto: Einführung in die Semiotik. München: Wilhelm Fink, 1972.

FECHNER, Gustav Theodor: *Stapelia mixta*. Leipzig: Leopold Voß, 1824.

FRIEDMAN, Mark I.: Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen. In: WENZEL, Jacob (Hrsg.): *Geschmacksache*. Schriftenreihe Forum, Band 6, Göttingen: Steidl Verlag, 1996. S. 25-34.

GRISSEMANN, Stefan: Frame by Frame: Peter KUBELKA. In: Film Comment, September/Oktober, 2012. Online unter URL: <https://www.filmcomment.com/article/peter-kubelka-frame-by-frame-antiphon-adebar-arnulf-rainer/>, letzter Zugriff: 07.07.2017.

GRISSEMANN, Stefan; HORWATH, Alexander; SCHLAGNITWEIT, Regina (Hrsg.): Was ist Film. Peter KUBELKAS Zyklisches Programm im Österreichischen Filmmuseum. Wien: Synema, 2010.

GRISSEMANN, Stefan: Keinesfalls durch das Sieb der Sprache. In: GRISSEMANN, Stefan; HORWATH, Alexander; SCHLAGNITWEIT, Regina (Hrsg.): Was ist Film. Peter KUBELKAS Zyklisches Programm im Österreichischen Filmmuseum. Wien: Synema, 2010. S. 7-26.

HAJEK, Peter: Tapp, tapp, ein Film / Austria Filmmakers Cooperative in München beliebt und zu Gast. In: Kurier, 12. November 1968. Online unter URL: http://www.valieexport.at/de/werke/werke/?tx_ttnews%5Btt_news%5D=1956&cHash=346072b1fd, letzter Zugriff: 15.08.2017.

HECKMANN, Herbert: Die Weisheit des Magens. In: Schultz, Uwe (Hrsg.), Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt am Main: Insel Verlag, 1993. S. 403-416.

HEIN, Birgit: Definition der Elemente des Films. In: HEIN, Birgit; Herzogenrath, Wulf (Hrsg.): Film als Film – 1910 bis heute: Vom Animationsfilm der zwanziger zum Filmenvironment der siebziger Jahre, Berlin: Hatje Cantz Verlag, 1984. S. 31-32.

HEIN, Birgit: Der strukturelle Film. In: HEIN, Birgit; Herzogenrath, Wulf (Hrsg.): Film als Film – 1910 bis heute: Vom Animationsfilm der zwanziger zum Filmenvironment der siebziger Jahre, Berlin: Hatje Cantz Verlag, 1984. S. 180-188.

HEIN, Birgit: Expanded Cinema. In: HEIN, Birgit; Herzogenrath, Wulf (Hrsg.): Film als Film – 1910 bis heute: Vom Animationsfilm der zwanziger zum Filmenvironment der siebziger Jahre, Berlin: Hatje Cantz Verlag, 1984. S. 254-262.

HEIN, Birgit: Tony Conrad. In: HEIN, Birgit; Herzogenrath, Wulf (Hrsg.): Film als Film – 1910 bis heute: Vom Animationsfilm der zwanziger zum Filmenvironment der siebziger Jahre, Berlin: Hatje Cantz Verlag, 1984. S. 192-193.

Indian Express Newspapers: Kodak buys 80 mn pounds of cow bone yearly, 1999. Online unter URL:
<http://expressindia.indianexpress.com/fe/daily/19990121/02155085.html>, letzter Zugriff: 10.08.2017.

JAHN, Pamela: Monument Film: Interview with Peter KUBELKA, 2013. In: Electric Sheep. Online unter URL:
<http://www.electricsheepmagazine.co.uk/features/2013/04/04/monument-film-interview-with-peter-kubelka/>, letzter Zugriff: 30.09.2017.

JOCKS, Heinz-Norbert: Kochen die älteste bildende Kunst. Essbare Niederschrift der Weltanschauung. Ein Gespräch mit Peter KUBELKA. In: Kunstforum International Band 159. 2002. Online unter URL:
<https://www.kunstforum.de/intern/artikel.aspx?z=iv&a=159004&li=i>, letzter Zugriff: 13.07.2017.

JOSEPH, Branden W.: Beyond the Dreams Syndicate. Tony Conrad and the Arts after Cage. New York, 2008.

JUTZ, Gabriele: Film als Kunst – Zur österreichischen Filmavantgarde. In: SCHMIED, Wieland: Geschichte der bildenden Kunst in Österreich: [in sechs Bänden]. 6. 20. Jahrhundert, München: Prestel, 2002. S. 383-394.

KANT, Immanuel: Kritik der Urteilkraft, Band 10. Frankfurt am Main: 1975.

KOSSLICK, Dieter: 10 Jahre Film & Food. Programmheft des Kulinarischen Kinos anlässlich der Berlinale vom 08.02. – 13.02.2015.

KOSSLICK, Dieter: Eat, Drink, See Movies. Programmheft des Kulinarischen Kinos anlässlich der Berlinale vom 11.02.–15.02.2007.

KOSSLICK, Dieter: In the Food for Love. Programmheft des Kulinarischen Kinos anlässlich der Berlinale vom 14.02. – 19.02.2010.

KUBELKA, Peter: Die essbare Metapher. In: WENZEL, Jacob (Hrsg.): Geschmacksache. Schriftenreihe Forum, Band 6, Göttingen: Steidl Verlag, 1996. S. 203-210.

KUBELKA, Peter: Die Theorie des metrischen Films. In: JUTZ, Gabriele; TSCHERKASSKY, Peter: Peter KUBELKA. Wien: Österreichisches Filmmuseum, 1995. S. 46-68.

KUBELKA, Peter: Interview III, Prosa und Poesie. In: JUTZ, Gabriele; TSCHERKASSKY, Peter: Peter KUBELKA. Wien: Österreichisches Filmmuseum, 1995. S. 69-71.

KUBELKA, Peter (Hrsg.): Nicht mehr als sechs Schüsseln!/F. G. Zenker. Ein Buch für die mittleren Stände. Wien: Czernin Verlag, 2006.

KUBELKA, Peter: Pasta – Architektur für den Mund. In: U. Peters, G. Schwarzbauer (Hrsg.): Vom Essen und Trinken, Kat. Wuppertal, 1987, S. 25-27.

KUBELKA, Peter: Über das Wiener Schnitzel. In: JUTZ, Gabriele; TSCHERKASSKY, Peter: Peter KUBELKA. Wien: Österreichisches Filmmuseum, 1995. S. 168-169.

KUBELKA, Peter: Was bedeutet das Essen und Kochen für die Menschen. In: JUTZ, Gabriele; TSCHERKASSKY, Peter: Peter KUBELKA. Wien: Österreichisches Filmmuseum, 1995. S. 170-186.

KUBELKA, Peter zitiert nach Schule Friedl Kubelka. Online unter URL: <http://www.schulefriedlkubelka.at/filmschule/de/projekte/vortraege>, letzter Zugriff: 30.03.2015.

LEIGHTON, Tanya: Art and the moving image. A critical reader. Tate Publishing, London: Tate Publishing, 2008.

LEMKE, Harald: Die Kunst des Essens: Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks. Bielefeld: transcript, 2007.

LEMKE, Harald: Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld, 2008.

LEMKE, Harald: Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis. Vortrag, anlässlich der Ausstellung „Restauration a.a.O. // Dieter Froelich“, Hannover, 2005.

MACIUNAS, George: Some Comments on ‚Structural Film‘. In: SITNEY, P. Adams (Hrsg.): Film Culture Reader. New York: First Cooper Square Press edition, 2000. S. 349–350.

MARTIN, Adrian: I Dream of Austria. In: TSCHERKASSKY, Peter: Film Unframed. A History of Austrian Avant-Garde Cinema. Wien: Synema, 2012. S. 11–13.

MASI, Stefano; FIORE, Antonio: Il suono, l'immagine e l'articolazione. In: Cinemasessanta, 123/Oktobre 1978. S. 6–17.

MASI, Stefano: Die gemeißelte Zeit, 1990. In: JUTZ, Gabriele; TSCHERKASSKY, Peter (Hrsg.): Peter KUBELKA. Wien: Österreichisches Filmmuseum, 1995. S. 73–128.

MEKAS, Jonas: Expanded Arts. In: Film Culture 43/1966.

MEKAS, Jonas: Interview with Peter KUBELKA. In: SITNEY, P. Adams (Hrsg.): Film Culture Reader. New York: First Cooper Square Press edition, 2000. S. 285–299.

METZ, Christian: Sprache und Film. Frankfurt am Main: Athenäum, 1973.

NEUMANN, Gerhard: Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung. In: WENZEL, Jacob (Hrsg.): Geschmacksache. Schriftenreihe Forum, Band 6, Göttingen: Steidl Verlag, 1996. S. 35–64.

NOGUEZ, Dominique: Der Welt-Mensch. In: JUTZ, Gabriele; TSCHERKASSKY, Peter: Peter KUBELKA. Wien: Österreichisches Filmmuseum, 1995. S. 129–149.

NORD, Cristina: Verkocht, vergraben und verklebt. In: Der Standard, 19. Juli 2010. Online unter URL: <http://derstandard.at/1277338464552/Filmkunst-Verkocht-vergraben-und-verklebt>, letzter Zugriff: 10.09.2017.

ONFRAY, Michel: Der Bauch des Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft. Frankfurt am Main, New York: Campus Verlag, 1990.

ONFRAY, Michel: Die genießerische Vernunft. Die Philosophie des guten Geschmacks. Zürich: Elster Verlag, 1996.

PANTENBURG, Volker: Avantgarde und Archäologie. In: Kunst der Vermittlung, 2008. Online unter URL: <http://www.kunst-der-vermittlung.de/dossiers/film-vermittlung-und-filmmuseum/gespraech-horwath-loebenstein/>, letzter Zugriff: 16.09.2017.

PLOEBST, Helmut: Ein Rausch, der aus der Kälte kam. In: Der Standard, 29. Oktober 2003. Online unter URL: <http://derstandard.at/1458411/Ein-Rausch-der-aus-der-Kaelte-kam>, letzter Zugriff: 10.07.2017.

RAAP, Jürgen: Zyklus des Lebens. Ein Gespräch mit Daniel Spoerri. In: Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken I, Kunstforum International, Band 159. Ruppichterorth, 2002. Online unter URL: <https://www.kunstforum.de/intern/artikel.aspx?a=159003>, letzter Zugriff: 15.06.2017.

RUMOHR, Karl Friedrich von: Geist der Kochkunst. Frankfurt am Main: Insel Verlag, 1998.

SANDERS, Jay: Interview with Tony Conrad. In: Bomb Magazine, 92, 2005. Online unter URL: <http://bombmagazine.org/article/2752/tony-conrad>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

SAPRE, Vijay: Ein Teller von Peter KUBELKA – Himbeeren & Obers, 2014. Online unter URL: <https://www.effilee.de/archiv/einteller/ein-teller-von-peter-kubelka-himbeeren-obers-131617>, letzter Zugriff: 13.07.2017.

SAYED, Yusef: Feeding Back. Exploring the analogy between food and film, 2015. Online unter URL: <https://mubi.com/de/notebook/posts/feeding-back>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

SCHEUGL, Hans: Erweitertes Kino. Die Filme der 60er Jahre. Wien: Triton Verlag, 2002.

SCHEUGL, Hans; SCHMIDT, Ernst: Eine Subgeschichte des Films. Lexikon des Avantgarde-, Experimental- und Undergroundfilms. Band 1. Suhrkamp, 1974.

SCHEUGL, Hans; SCHMIDT, Ernst: Eine Subgeschichte des Films. Lexikon des Avantgarde-, Experimental- und Undergroundfilms. Band 2. Suhrkamp, 1974.

SCHLICHT, Esther; HOLLEIN, Max: Zelluloid. Film ohne Kamera. Cameraless Film. Ausstellungskatalog Schirn Kunsthalle Frankfurt. Bielefeld: Kerber, 2010.

SCHMID, Viktoria: Foodfilms. Online unter URL:
<http://schmidviktorias.tumblr.com/post/63581677715/foodfilms-16mm-silent-8-min-this-film-contains>, letzter Zugriff: 30.09.2017.

SCHMID, Wilhelm: Ethik der Ernährung – Als Element der Lebenskunst in einer anderen Moderne. In: Lemke, Harald. Essen – Wissen. Erkundungen zur Esskultur. München: IUDICUM Verlag, 2008. S. 7-29.

SITNEY, P. Adams: Structural Film. In: SITNEY, P. Adams (Hrsg.): Film Culture Reader. New York: First Cooper Square Press edition, 2000. S. 326-348.

SITNEY, P. Adams: Visionary Film: The American Avant-Garde, 1943-2000. New York: Oxford University Press, 2002.

STENZER, Christine: Hauptdarsteller Schrift: Ein historisch-systematischer Überblick über Schrift in Film und Video von 1895-2008. Würzburg: Königshausen & Neumann GmbH, 2010.

STRUCK, Thomas: Essen im Kino, Kino im Essen. In: KOFAHL, Daniel; FRÖHLICH, Gerrit; ALBERTH, Lars: Kulinarisches Kino: Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film. Bielefeld: Transcript, 2013. S. 61-70.

STRUCK, Thomas: Kulinarisches Kino. Internationale Filmfestspiele Berlin. Online unter URL:
https://www.berlinale.de/de/das_festival/sektionen_sonderveranstaltungen/kulinarisches_kino-culinary_cinema/index.html, letzter Zugriff: 15.09.2017.

TSCHERKASSKY, Peter: Die gefügte Zeit. Peter KUBELKAS metrische Filme. In: HORWATH, Alexander; PONGER, Lisl; SCHLEMMER, Gottfried (Hrsg.): Avantgardefilm: Österreich. 1950 bis heute. Wien: Wespennest, 1995. S. 113-122.

TSCHERKASSKY, Peter: Die österreichische Schule des Experimentalfilms. In: SMOLIK, Noemi; FLECK, Robert (Hrsg.). Kunst in Österreich. Köln, 1995. S. 190-194.

TSCHERKASSKY, Peter: Die rekonstruierte Kinematografie. Zur Filmavantgarde in Österreich. In: HORWATH, Alexander; PONGER, Lisl; SCHLEMMER, Gottfried (Hrsg.): Avantgardefilm: Österreich. 1950 bis heute. Wien: Wespennest, 1995. S. 9-92.

TSCHERKASSKY, Peter: Ground Survey. An Initial Mapping of an Expanding Territory. In: TSCHERKASSKY, Peter: Film Unframed. A History of Austrian Avant-Garde Cinema. Wien: Synema, 2012. S. 14-43.

TSCHERKASSKY, Peter: Film und Kunst – zu einer kritischen Ästhetik der Kinematografie. Wien: Universität Wien, Dissertation, 1986.

TSCHERKASSKY, Peter: Stille Post. Vom Verhältnis zwischen Avantgarde- und Spielfilm. In: Schlemmer, Gottfried: Der neue österreichische Film. Wien: Wespennest, 1996. S. 382-392.

TSCHERKASSKY, Peter: There must be something in the water... In: TSCHERKASSKY, Peter: Film Unframed. A History of Austrian Avant-Garde Cinema. Wien: Synema, 2012. S. 7-10.

VAERST, Eugen von: KRAMBERG, Karl Heinz (Hrsg.): Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, 2, Bde. München: Rogner und Bernhard, 1975.

WÄHNER, Christian: Experimentalfilmprogramme in den 60er und 70er Jahren – Ein Interview mit Birgit HEIN. In: KLIPPEL, Heike: The Art of Programming. Münster: Lit Verlag, 2008. S. 104-119.

WALLEY, Jonathan: The Paracinema of Anthony McCall and Tony Conrad. In: GRAF, Alexander (Hrsg.): Avant-garde film. Amsterdam: Rodopi, 2007. S. 355-382.

WEIBEL, Peter: Der Wiener Formalfilm – Entstehungsgeschichte und Leistungen. In: Hein, Birgit; Herzogenrath, Wulf (Hrsg.): Film als Film – 1910 bis heute: Vom Animationsfilm der zwanziger zum Filmenvironment der siebziger Jahre, Berlin: Hatje Cantz Verlag, 1984. S. 174-179.

WEIBEL, Peter: Peter KUBELKA. In: HEIN, Birgit; Herzogenrath, Wulf (Hrsg.): Film als Film – 1910 bis heute: Vom Animationsfilm der zwanziger zum Filmenvironment der siebziger Jahre. Berlin: Hatje Cantz Verlag, 1984. S. 216-218.

WERTHEIMER, Max: Experimentelle Studien über das Sehen von Bewegung. Leipzig: J.A. Barth, 1912.

WIERLACHER, Alois: Oralität und Kulinaristik von Geschmack und Genuss. In: WIERLACHER, Alois; BENDIX, Regina (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin: LIT Verlag, 2008. S. 157–171.

ZAUNSCHIRM, Thomas: Die Kunst des Urgeschmacks – Peter KUBELKA und Johanna MEIER. In: frame, the state of the art, Sommer, 2007. S. 194–196.

ZECHNER, Anke: Filmwahrnehmung mit allen Sinnen – von der Programmierung der Nahsinne im Kino. Gedanken zum Verhältnis von visuellen Programmen und Gerüchen. In: KLIPPEL, Heike: The Art of Programming. Münster: Lit Verlag, 2008. S. 261–282.

II. FILMOGRAFIE

7302 Creole. Tony CONRAD. US 1973. 16 mm. 1 Min.

7360 Sukiyaki. Tony CONRAD. US 1973. Film-Performance.

Adebar. Peter KUBELKA. AT 1957. 35 mm. 1 Min. 30 Sek.

Arnulf Rainer. Peter KUBELKA. AT 1960. 35 mm. 6 Min. 30 Sek.

Curried 7302. Tony CONRAD. US 1973. 16 mm. 2 Min.

Deep Fried 4-X Negative. Tony CONRAD. US 1973. Filmobjekt.

Foodfilms (Buchstabensuppe und Kaiserschmarren). Viktoria SCHMID. AT 2009. 16mm. 8 Min.

Fragments of Kubelka. Regie: Martina KUDLÁČEK. AT 2012. DVD-Video. DVD 1-2. film&kunst GmbH, 2014. 232 Min.

Materialfilme. Birgit und Wilhelm HEIN. BRD 1976. 16 mm. 35 Min.

Mosaik im Vertrauen. Peter KUBELKA. AT 1955. 35 mm. 16 Min.

Nivea. Peter WEIBEL. AT 1967. Film-Performance.

Peter Kubelka. Film als Ereignis, Film als Sprache, Denken als Film. Ein Vortrag mit Beispielen, gehalten im Österreichischen Filmmuseum am 10. November 2002. DVD-Video. Hoanzl, 2011. 175 Min.

Pickled 3M-150. Tony CONRAD. US 1974. 16mm. Filmobjekt.

Roast Kalvar. Tony CONRAD. US 1974. Filmobjekt.

Rohfilm. Birgit und Wilhelm HEIN. BRD 1968. 16 mm. 20 Min.

Schwechater. Peter KUBELKA. AT 1958. 35 mm. 1 Min.

Tast und Tappkino. Valie EXPORT. AT 1968. Film-Performance.

The Flicker. Tony CONRAD. US 1965. 16 mm. 30 Min.

Zzz: hamburg special. Hans SCHEUGL. AT 1968. Film-Performance.

III. ABBILDUNGEN

Abb.1: KUBELKA, Peter: Bilderrahmen und Tellerrand, Zeichnung. Wien, 1981. In: <https://esel.at/termin/68938>, letzter Zugriff: 15.08.2017.

Abb.2: KUBELKA, Peter: Vortrag: *Die essbare Metapher*. Bonn, 1994. In: KUBELKA, Peter: *Die essbare Metapher*. In: WENZEL, Jacob (Hrsg.): *Geschmacksache*. Schriftenreihe Forum, Band 6, Göttingen: Steidl Verlag, 1996. S.206.

Abb.3: KUBELKA, Peter: Vortrag: *Die essbare Metapher*. Bonn, 1994. In: KUBELKA, Peter: *Die essbare Metapher*. In: WENZEL, Jacob (Hrsg.): *Geschmacksache*. Schriftenreihe Forum, Band 6, Göttingen: Steidl Verlag, 1996. S.207.

Abb.4: Peter KUBELKA, *Adebar* (AT 1957). Online unter URL: <https://iffr.com/en/persons/peter-kubelka>, letzter Zugriff: 15.08.2017.

Abb.5: Tony CONRAD, *7360 Sukiyaki* (US 1973).
Online unter URL: <http://www.wkv-stuttgart.de/verein/expanded-cinema-study/sammlungsbestand/>, letzter Zugriff: 01.09.2017.

Abb.6+7: *Pickled 3M-150* (US 1974). Online unter URL: <http://bombmagazine.org/article/2752/tony-conrad> , letzter Zugriff: 01.09.2017.

Abb.8: *The Flicker* (US 1965), exposure timing sheet. In: BRANDEN W., Joseph: *Beyond the Dream Syndicate: Tony Conrad and the Arts After Cage*, 2008. S. 293.

Abb.9: *Adebar* (AT 1957). Online unter URL: <https://www.filmmuseum.at/jart/prj3/filmmuseum/main.jart?content-id=1439849277117&rel=de&reserve-mode=active&ssl=y>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

Abb.10: *Adebar* (AT 1957). Online unter URL: <http://vincentmeyer.free.fr/bloc-notes/?m=201009>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

Abb.11: *Schwechater* (AT 1958). Online unter URL: <http://www.complusevents.com/peter-kubelka-filmstudio-80-roma/>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

Abb.12: Peter Kubelka steht vor *Arnulf Rainer* (AT 1960), Centre Pompidou, Paris, 1975. Online unter URL: <http://hardedecor.at/work/the-cinema-project/>, letzter Zugriff: 15.09.2017.

ZUSAMMENFASSUNG

Wie wird Kino gekocht? Der Fokus der vorliegenden Masterarbeit liegt auf der Beziehung von Film- und Kochkunst. Es soll erforscht werden, inwiefern laut Peter KUBELKA Film und Kochen als Material, Ereignis und Kunst in autonomer Form wahrgenommen werden können. Anhand gastrosophischer Ansätze und filmtheoretischer Konzepte wird eine Kochform des Avantgardekinos im Bezug auf die grundlegenden Theorien des österreichischen Filmemachers erarbeitet. Analysen zu den metrischen Filmen *Adebar*, *Schwechater* und *Arnulf Rainer* sowie dem Zyklischen Programm *Was ist Film* am Österreichischen Filmmuseum werden mit Tony CONRADS *Foodfilms* und *The Flicker* sowie mit dem *Kulinarischen Kino* der Berlinale verglichen. Der Geschmack im Kino kann somit ergründet werden: Die *sinnliche* Erkenntnis ist auf die olfaktorische Montage zurückzuführen, welche dem Avantgardefilm erst die Textur, Temperatur und Farbe in seiner Komposition der räumlichen und zeitlichen Struktur gibt. In KUBELKAS Kosmos erfährt der Film seine Legitimation als eigenständige ästhetische und künstlerische Praxis aus sich selbst heraus: Film bedeutet *Film*.

ABSTRACT

How can cinema be cooked? The central focus of this thesis lies in the relation between the art of film and cooking. It explores to what extent, according to Peter KUBELKA, cinematic and culinary art can be perceived as material, an experience and art in its autonomous form. On the basis of gastrosophical approaches and film theory, a form of cooking avant-garde cinema will be developed in connection with the essential theories and lectures by the Austrian filmmaker. Studies of his metric films *Adebar*, *Schwechater* and *Arnulf Rainer* as well as the Cyclical program *What is Film* at the Austrian Film Museum are compared with Tony CONRAD'S *Foodfilms* and *The Flicker* and the *Culinary Cinema* of the Berlinale. The taste of cinema can thus be discovered: Sensual cinema experience stems from olfactory montage which informs texture, temperature and colour of avant-garde film in its space and time structure. In the KUBELKA cosmos, the film can finally draw its legitimacy as an independent aesthetic and artistic practice from within itself: film means *film*.

LEBENS LAUF

AUSBILDUNG

03/2014 – 2017

Universität Wien, Masterstudium der Theater-, Film- und Medientheorie

09/2015 – 01/2016

Université Sorbonne Nouvelle / École Normale Supérieure, Studienaufenthalt in Paris, Frankreich

10/2011 – 02/2014

Universität Wien, Bachelorstudium der Theater-, Film- und Medienwissenschaften
Bachelorarbeiten:

I. Filmischer Exzess im Autorenfilm: Robert Bresson und seine Filme *Au Hasard*
Balthazar und *L'Argent*

II. Der gegensätzliche Körper der Frau im Film. *La belle noiseuse* von Jacques Rivette
und *Rosetta* von Jean-Pierre und Luc Dardenne

2003 – 2011

BG Ramsauerstraße Linz, AHS-Matura 2011

BERUF SERFAHRUNG

10/2017 – heute

Sixpack**film** in Wien: Mitarbeiterin im Filmverleih

03 – 07/2017

Europäisches Parlament in Brüssel, Belgien: Traineeship in der Generaldirektion
Kommunikation für den LUX-Filmpreis

04 – 06/2016

Austrian Cultural Forum New York, USA: Praktikum an der Dienststelle des BMEIA,
Unterstützung bei der Planung des ersten Austrian American Short Film Festival

07 – 09/2015

ARTE G.E.I.E. in Straßburg, Frankreich: Praktikum in der Hauptabteilung Kultur

02 – 03/2014

Berlinale – Internationale Filmfestspiele Berlin, Deutschland: Praktikum in der Presse-
abteilung