



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

wir möchten Sie für den kommenden Sommer zu Ausflügen veranlassen. Gehen Sie raus, tun Sie Dinge, die Sie noch nie getan haben, schauen Sie sich um und finden Sie Unbekanntes, lernen Sie etwas, was Sie bisher nicht konnten. Vielleicht können wir mit unserem Sommer-Newsletter die Neugier auf Neues und Anderes noch locken. So ist eine Reise in den Rheingau zum Beispiel immer hübsch und bewusstseinsweiternd, ganz gleich, wohin genau man geht. Für das nächste Mal empfehlen wir Ihnen einen Besuch in der neugestalteten, kleinen Marien Kirche von Rüdesheim-Aulhausen und sehen Sie selbst.

Auch außerhalb der documenta-Zeiten existieren die weitflächigen, im Auftrag der Landgrafen und Kurfürsten von Hessen-Kassel entstandenen Landschaftsparks in und um Kassel. Sie wurden und werden seit dem Barock weiter entwickelt und gepflegt. Die Grünflächen und architektonischen Anlagen in der Karlsaue und um das Schloss Wilhelmshöhe sind, all-season, grandiose Beispiele europäischer Gartenkunst. Der Ankauf bisher unbekannter Entwurfsmodelle zur Skulpturenausstattung des Marmorbades in der Karlsaue beflügelt jetzt zunächst die kunstwissenschaftliche Forschung. Hier ist für Besucher noch ein bisschen Geduld nötig, die beiden Terrakotten werden ab Dezember im dann frisch sanierten Landesmuseum zu sehen sein.

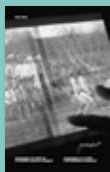
Aktuelle kuratorische Bearbeitungen von schon älteren Museumsbeständen eignen sich per se gut für spannende Lernprozesse. Das Frankfurter Weltkulturen Museum bietet diesbezüglich, verbunden mit dem Blick auf die eigene Sammlungsgeschichte, eine Neuverortung zeitgenössischer Kunst aus afrikanischen Ländern an.

In den Feldern Industrie, Technologie und Produktdesign bewegen sich die Ausstellung des Deutschen Tapetenmuseums in Kassel zum Fall Balin in der Manufakturgeschichte und auch die Arbeiten des deutsch-norwegischen Künstlers Yngve Holen. Er stellt die Ergebnisse seines vor Kurzem abgeschlossenen Stipendiumsprojekts in Auszügen auf dieser Künstlerseite und gleichzeitig umfassend in der Soloausstellung *VERTICALSEAT* in der Kunsthalle Basel vor.

Ihre
Claudia Scholtz
Geschäftsführerin

plötzlich diese übersicht

Ausstellungen unserer Stipendiaten



Unser Reisestipendiat **Mario Pfeifer** hat zu seinem jüngsten Forschungs- und Ausstellungsprojekt *Approximation in the digital age for a humanity condemned to disappear* in Kooperation mit Museo Nacional de Belles Artes, Museo Sin Muros, Goethe-Institut/ Santiago de Chile, KOW Berlin, Fotomuseum Winterthur und Circa Projects, Newcastle / UK eine gleichnamige dokumentierende Publikation herausgegeben. Das Künstlerbuch ist 2015 unter ISBN 978-3-95679-088-1 bei Sternberg Press erschienen.

Das Künstlerduo **FORT**, bestehend aus unseren aktuellen Stipendiatinnen **Alberta Niemann** und **Jenny Kropp**, hat den diesjährigen Cremer-Preis erhalten. Die Ausstellung *FORT.Retired* ist Teil der Auszeichnung und bis 5. Juni 2016 im LWL-Museum für Kunst und Kultur, Münster, zu sehen.

Mit dem Marielies-Hess-Kunstpreis 2017 ist die in Frankfurt am Main lebende Künstlerin und Atelierstipendiatin 2001 **Laura Padgett** ausgezeichnet worden. Der Preis ist mit einer Ausstellung verbunden.

Fides Becker, Herbert Warmuth, Hendrik Zimmer und andere

Black Paintings

Bis 25. Juni 2016

Galerie Heike Strelow, Schwedlerstraße 1–5, Frankfurt am Main

www.galerieheikestrelow.de

Valentin Beinroth *In the Field*

21. Mai – 3. Juli 2016

Nassauischer Kunstverein, Wilhelmstraße 15, Wiesbaden

www.kunstverein-wiesbaden.de

Elisa Caldana und andere *Passo dopo Passo*

Bis 16. Oktober 2016

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, Via Modana 16, Turin / Italien

www.fsrr.org

Gerald Domenig *Awâragaude?*

Bis 19. Juni 2016

Secession, Friedrichstraße 12, Wien / Österreich

www.secession.at

Kunstpreis der Böttcherstraße Bremen

mit FORT, Nora Schultz und anderen

Bis 18. September 2016

Kunsthalle Bremen, Am Wall 207, Bremen

www.kunsthalle-bremen.de

Nathalie Grenzhäuser und Mathias Völcker

24. Juni – 24. Juli 2016

Fototeca de Cuba, Mercaderes 307, Havanna / Kuba

www.fototecadecuba.com

Anne Imhof *Angst*

10. Juni – 21. August 2016

Kunsthalle Basel, Steinenberg 7, Basel / Schweiz

www.kunsthallebasel.ch

Jonas Jensen und andere

Bucharest International Biennial for Contemporary Art

26. Mai – 30. Juni 2016

www.bucharestbiennale.org

Peles Empire *1EYE 2EYES*

Bis 16. Juni 2016

Galerie Wentrup, Tempelhofer Ufer 22, Berlin

www.wentrupgallery.com

Susa Templin und andere

homepage. Das Interieur in der Gegenwartskunst

Bis 23. Juli 2016

KAI 10 | Arthema Foundation, Kaistraße 10, Düsseldorf

www.kaistrasse10.de

Nasan Tur und andere *This yearning is ours!*

Bis 18. September 2016

CENTRE OF CONTEMPORARY ART ZNAKI CZASU IN TORUŃ

Waly gen. Sikorskiego 13, Toruń / Polen

www.en.csw.torun.pl

reflektiert

Das Weltkulturen Museum in Frankfurt am Main beschäftigt sich in der laufenden Sonderausstellung *A LABOUR OF LOVE* mit älteren Sammlungsbeständen. Bereits seit den 1970er Jahren erwirbt das Haus parallel zur ethnografischen Sammlung zeitgenössische Kunstwerke vorwiegend von afrikanischen Künstlern. Der meist in größeren Konvoluten mit Schwerpunktsetzungen auf künstlerische Zentren u. a. in Kenia, Namibia, Nigeria, Uganda und Südafrika systematisch erweiterte Bestand umfasst heute rund 3000 Arbeiten, darunter zahlreiche Frühwerke von gegenwärtigen Stars der afrikanischen Kunstszene. International renommierte Künstler wie Peter Clarke, Lionel Davis, David Koloane und Azaria Mbatha gehören dazu.

Begleitet von einem Forschungsprojekt zur afrikanischen Kunstgeschichte und ästhetischen Praxis fokussiert die Ausstellung auf rund 600 Werke aus Südafrika, die das Weltkulturen Museum 1986 ankaufte. Die daraus ausgewählten Drucke, Grafiken und Gemälde thematisieren unterschiedliche Lesarten der Liebe, im politischen Kontext der Apartheid, die in den 1980er Jahren zu gewalttätigen Auseinandersetzungen der Black Consciousness-Organisationen mit dem weißen Apartheidsregime eskalierte. Der Bestand wurde im Rahmen des museumseigenen Residenz-Programms von der Künstlerin und Kuratorin Gabi Ngcobo zusammen mit vier jungen Kunststudenten aus Johannesburg gesichtet und in Form von eigenen Videoarbeiten, Instal-



lationen und Drucken reflektiert. Zur Ausstellung ist im Kerber Verlag ein Band mit Essays von Yvette Mutumba, Gabi Ngcobo, Ciraj Rassool, Same Mdluli und Neo Muyanga sowie Interviews unter anderem mit David Koloane, Peter Clarke, Bongzi Dhlo-mo-Mautloa und Lionel Davis erschienen.

A Labour of Love

Kunst aus Südafrika – Die 80er jetzt

Bis 24. Juli 2016

Weltkulturen Museum

Schaumainkai 29 – 37, Frankfurt am Main

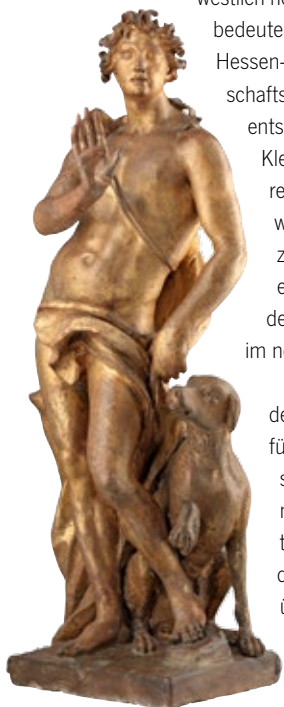
Telefon 069 / 21 23 15 10

Öffnungszeiten Di, Do – So 11 – 18 Uhr, Mi 11 – 20 Uhr

www.weltkulturenmuseum.de

klandestin

Neben dem zum UNESCO Weltkulturerbe zählenden Bergpark Wilhelmshöhe in Kassel gilt das Marmorbad, in der Karlsaue westlich neben der Orangerie gelegen, als das zweite bedeutende Bauprojekt des Landgrafen Carl von Hessen-Kassel (1654 – 1730). Orientiert am Herrschaftsanspruch des französischen Absolutismus entstanden auch an den Höfen der deutschen Kleinstaaten Schloss- und Gartenarchitekturen nach dem Vorbild von Versailles oder, wie in diesem Fall, angelehnt an das Konzept des Lustschlosses von Marly. Die 1729 eingeweihte Kasseler Badeanlage ist eines der letzten, gut erhaltenen Raumkunstwerke im nördlichen Europa.



Für die plastische Ausstattung beauftragte der hessische Landgraf einen der um 1700 führenden Bildhauer französischer Barockskulptur, den in Rom lebenden Pierre Étienne Monnot (1657 – 1733). Ab 1692 arbeitete Monnot an der prachtvollen Gestaltung des rechteckigen, innen eingeschossig überwölbten Badehauses. Das bestehende Ensemble aus zwölf Marmorstatuen und acht großformatigen Reliefs wurde nach einem mehrjährigen Entwurfsprozess 1715 in Auftrag gegeben und realisiert.

Die Gruppe rund um das mit farbigem Marmor inkrustierte Badebecken gilt heute als Monnots Meisterwerk.

Die Entwicklungsphase für das historische Bauprojekt ist in den Sammlungen der Museumslandschaft Hessen Kassel vergleichsweise gut dokumentiert. Die beiden Terrakotta-Modelle *Paris* und *Bacchantin*, die mit Unterstützung unter anderem der Hessischen Kulturstiftung jetzt für das Haus angekauft werden konnten, sind dennoch eine kleine Sensation: Sie wurden von einer alten römischen Adelsfamilie wahrscheinlich direkt aus dem Nachlass Monnots erworben und erst vor Kurzem auf den Kunstmarkt gebracht.

Nach der Wiedereröffnung des Hessischen Landesmuseums sind den beiden prominente Plätze in der neuen Dauerausstellung zur Landesgeschichte zugesichert.



Zwei Terrakottastatuetten von Pierre Étienne Monnot

Hessisches Landesmuseum Kassel

Zurzeit wegen Sanierungsarbeiten geschlossen

Wiedereröffnung Dezember 2016

Brüder-Grimm-Platz 5, Kassel

blog.landesmuseum-kassel.de

transluzent

Die Ausstattung von Kirchenräumen und anderen sakralen Orten ist immer schon ein zentrales künstlerisches Feld. Nicht konventionell bei der Neugestaltung der Marien Kirche im Rüdesheimer Stadtteil Aulhausen sind die Akteure. Für dieses wohl bisher einzigartige Projekt beauftragte das St. Vincenzstift Aulhausen, ein Wohn-, Bildungs- und Freizeitzentrum für Menschen mit Behinderungen, 2009 das international renommierte Atelier Goldstein. Gemeinsam mit dem Leitungsteam haben Künstlerinnen und Künstler aus dem Frankfurter Outsider Art-Atelier für Menschen mit Beeinträchtigungen diesen Auftrag angenommen und zu einem großartigen Gemeinschaftswerk ausgestaltet.

Nach Abschluss der Grundsanierung und gut sechs Jahren Arbeit von ersten Entwürfen bis zur handwerklich-technischen Umsetzung der Glasmalereien, der Holzbildwerke, von Boden- und Textilarbeiten wurde die ehemalige Zisterzienserinnenkirche aus dem 13. Jahrhundert im Januar 2016 wieder eingeweiht. Julius Bockelt, Julia Krause-Harder, Stefan Häfner, Franz von Saalfeld, Markus Schmitz, Andreas Skoruba und Birgit Ziegert, alle Künstler der Galerie Goldstein mit internationalen Ausstellungsbeteiligungen, haben in unterschiedlichen Medien zu einer zeitgenössischen, spirituellen und sehr berührenden Interpretation eines katholischen Sakralraums beigetragen.

Sie können die Marien Kirche im Rheingau wieder besuchen, ebenso die zurzeit in Frankfurt am Main laufende große Ausstel-



lung zu diesem Projekt, die das Atelier Goldstein in Kooperation mit dem Haus am Dom und dem Dommuseum präsentiert. Die Hessische Kulturstiftung förderte die umfassende Dokumentation *Von der Unbegreiflichkeit Gottes. Atelier Goldstein in der Marien Kirche Aulhausen*, die zur Frankfurter Schau erschienen ist.

Marien Kirche, 65385 Rüdesheim-Aulhausen

www.marienkirche-aulhausen.de

www.st-vincenzstift.de/ueber-uns/zisterzienserkirche-marienhausen.html

Ausstellung Von der Unbegreiflichkeit Gottes.

Atelier Goldstein in der Marienkirche Aulhausen

Bis 22. Mai 2016

Zollamtssaal / Haus am Dom, Domplatz 3

Dommuseum, Domplatz 1, Frankfurt am Main

Öffnungszeiten Di – So 11 – 18 Uhr



luxuriös

Die Sammlung des Deutschen Tapetenmuseums in Kassel, bundesweit das einzige Spezialmuseum für die Geschichte bedruckter Wandverkleidungen, geht auf eine Initiative von Tapetenherstellern und –händlern zurück. Die zunächst private, 1923 gegründete Einrichtung ging 1993 in die Trägerschaft des Landes Hessen über. Die inzwischen auf rund 23 000 Objekte angewachsene Kollektion war im Hessischen Landesmuseum Kassel untergebracht und bis zu dessen Sanierungsschließung 2008 auch dort ausgestellt. Für den kostbaren historischen Bestand – Tapeten und Wanddekore vom 16. Jahrhundert bis hin zu aktuellen Designertapeten, aus Leder, Brokat und Papier, darunter französische Panoramaformate und Seidentapeten aus China – werden für die Zukunft noch eigene Ausstellungsräume gesucht.

Die fragilen Schätze bleiben in der Zwischenzeit jedoch nicht gänzlich unsichtbar: Mit der ersten monografischen Bearbeitung eines der führenden Pariser Tapetenfabrikanten des Historismus ist das Deutsche Tapetenmuseum derzeit zu Gast in der Neuen Galerie in Kassel. Paul-Marie Balin (1832 – 1898) war spezialisiert auf hochwertige Stil- und Materialimitationen auf Papier sowie Wandbespannungen aus Leder. Seine Experimente mit neuen Herstellungsverfahren und eine außergewöhnliche Produktästhetik feierten auf der Wiener Weltausstellung von 1873 durchschlagende Erfolge und machen Balin seinerzeit zum international gefragten Starproduzenten – aller Probleme um kopierende Konkurrenz und Patentschutz inklusive.

In der Kasseler Ausstellung kommt der hauseigene, hochkarätige Bestand an Balin-Tapeten und zeitgenössischem Kunsthandwerk zusammen mit Leihgaben aus den großen europäischen Kunstgewerbemuseen in Paris, London und Wien.

Schöner Schein!

Luxustapeten des Historismus von Paul Balin

Bis 24. Juli 2016

Deutsches Tapetenmuseum

Ausstellungsort: Neue Galerie

Schöne Aussicht 1, Kassel

Telefon 0561 / 31 68 04 00

Öffnungszeiten Di – So 10 – 17 Uhr, Do 10 – 20 Uhr

www.museum-kassel.de

stipendiat

yngve holen

ETOPS oder *Extended Operations* ist der Titel eines Magazins, das der Künstler Yngve Holen (*1982) zusammen mit Matthew Evans und Per Törnberg (Design) herausgibt. Als eigenständiges Beiprodukt zu einer Serie von skulpturalen Arbeiten ist die Publikation ein qualitatives, interview-basiertes Forschungsprojekt über hochspezialisierte Industrien in der Gegenwart. Während in den zwei vorausgegangenen Ausgaben kommerzielle Branchen wie Airlines, die plastische Chirurgie und die Pornoindustrie untersucht wurden, beschäftigt sich ETOPS III mit den Zusammenhängen von Nahrung, kulinarischem Erbe und politischer Ökologie in den Anden und den Regenwäldern des Amazonasbeckens. Mit dem Reisestipendium der Hessischen Kulturstiftung waren Yngve Holen und Matthew Evans 2015 in Brasilien und Peru unterwegs. Die Publikation beginnt mit Interviews, die die Künstler mit bekannten Küchenchefs der Luxusrestaurants D.O.M. in São Paulo und El Central in Lima führten; sie versuchen, regionale Produkte international bekannt zu machen. In Manaus und Tefé sprachen Holen und Evans danach mit Wissenschaftlern über die drängendsten Probleme im Amazonasgebiet und auch im Hinblick auf globale Strategien in den Bereichen Naturschutz, Energie, Biodiversität und Monokulturen. Anhand der Gesprächsaufzeichnungen mit Biologen, Archäologen, Küchenchefs und Agrarexperten versucht ETOPS III die Konsequenzen und Widersprüche aufzuzeigen, die aus dem Bedarf an exotischer Haute Cuisine, an Ernährung für die Weltbevölkerung und dem Schutz des Regenwaldes entstehen.

An dieser Stelle wird ein Exzerpt aus den Interviews vorgestellt, die im Magazin ETOPS III vollständig präsentiert werden. Der hier anonymisierte Gesprächspartner ist ein Weltrang-Gastronom aus São Paulo.

Die Präsentation des Magazins ETOPS III mit Yngve Holen und Matthew Evans findet am 14. Juni 2016, 19 – 21 Uhr, im Rahmen der Ausstellung *VERTICALSEAT* in der Kunsthalle Basel statt. Die Ausstellung ist bis zum 14. August 2016 zu sehen.

Die erste monografische Publikation zu Yngve Holens Werkserien aus den Jahren 2010 bis 2015 ist vor Kurzem im Distanz-Verlag, Berlin, erschienen. Der Band *Trypophobia* mit Textbeiträgen von Thom Bettridge, Victoria Camblin, Karl Holmqvist, Pablo Larios, Aedrhlsomrs Othryutupt Lauecehrofn, S01E01 und Eric Schmid ist unter ISBN 9783954761456 im Buchhandel erhältlich.





Can you talk about tucupi?

For us Brazilians and Amazônians, tucupi is as important as soy sauce for Asians. The flavor is not better than soy sauce, but it's not just something to add either. It's also a way to preserve ingredients.

What is it?

It's the juice of manioc.

Is it poisonous?

Yes.

How do you eat it if it's poisonous?

It's lightly fermented and boiled for an entire day. It has a lot of hydrocyanic acid. Very poisonous. In Brazil, we have two families. The white one, which is nontoxic, and the yellow one, which is poisonous. Natives prefer the poison one. It tastes better. And in Peru, it's a different kind of manioc, called chicha, which is a kind of corn beer. But chicha is also the name for any homemade fermented drink.

Can you export tucupi?

Not yet.

Do you do that fermenting here?

No, in the north.

And so you buy your tucupi?

Yes.

And it comes as a liquid?

And tapioca is inside?

No. Tapioca is another product of the manioc. To produce tucupi, you take the manioc, you grind it, put it inside the water to ferment. First you peel the manioc and put it in water to ferment. Then you put it in some kind of nest, and you squeeze. It's a very long nest. And then you squeeze it into a pot. In the bottom of the liquid there is a white flour. This is tapioca. Then there are different types of tapioca. Manioc flour is one of them. Different types of grains. There is another kind that we eat, but we can't use it to make tucupi.

How regulated is the process of making tucupi?

It's easy. You boil it to a certain temperature to eliminate the poison. There is... the producers have small factories.

There are no incidents of people going blind?

No, no.

How old is the practice of making tucupi?

Centuries. It's not a new ingredient.

Are there regions in Brazil that might have new, undiscovered ingredients.

Yes. There are whole organizations devoted to unconventional edible plants.

Foraging.

Extracting is a big economy for the Amazon.

And all over the country.

Can you create a modern economy from extraction?

Going into nature, with limited control imposed?

We need to work with them more, organize a system inside of it.

It's complex, a good restaurant. There's much more behind it in terms of logistics, transport. How often do you get shipments in from the Amazon?

For example, the ants. Did you eat the ants?

Yes, we did. How do you bring the ants?

We get them from a very particular part of Brazil. We need someone to pick them up and bring them personally. And we don't have restrictions like the FDA imposes in America. They have eaten these ants for a very long time. So we ask, who is coming to São Paulo? Can you bring the ants?

It's improvised.

And tucupi, we buy it from a producer in Belém. We make the order, and they put in on an airplane, and we sit here. Wait. This chain is official.

How is it to work with Michelin, or San Pellegrino? How do you communicate with such a different style of food than European? Do you often feel it's too standardized, that ranking system?

Michelin is new in São Paulo.

New in South America?

It is only in São Paulo. Michelin is not in South America. It started here last year. We don't have anything here that could put us inside that system. We don't work for awards. If they come it's better. Our goal is not to achieve Michelin stars. It's a very subjective award. Of course there are a lot of people who vote.

It can be slightly arbitrary.

How important is waste management for the economics of the restaurant?

For example, at D.O.M., we need to use the best part of the food. But we don't waste anything. We use the rest of the ingredients to prepare food for our staff, or we use the ingredients for... We have a lot of vegetables prepared in different ways. We even use the roots.

How many people work for the company?

At D.O.M., in the kitchen, we have 16 cooks. 18 inside the kitchen.

We saw someone walk down the street with an ATA shirt on. And

we go across the street and ask, where's Andrea, and they say, over there. It's a small community here. We've been speaking about everything, from the experience to the production. The difficulties, the complexities. We're not only interested in how you run your restaurants, but also what the political ecology is behind it. The communities you're involved with. There's a combination, with D.O.M., ATA, Dalva e Dito, that has complexity. Serving food, but also supporting the communities long-term that make this possible. We're interested in that relationship.

What we do, even ATA, is not commercial at all. Our rule is not to make money. Our rule is to make good food. Have a dinner. We try to inspire other restaurants. And I can say that we're reaching a reasonable point. We need to push the buttons. We need to go further. How? So one of the new projects is the market. We have the central market here in São Paulo. A market is always a tourist point. And the central market, a nice representation of the cultural diversity that we have in São Paulo: Japanese, Arabic, Italian, Portuguese, Spanish. But not Brazil. I don't need to fight. I don't need to change that market. It's working. On the other hand, we have another market, in Pinheiros. And in this neighborhood there are lots of restaurants. Lots of organic stores. People with more money. Through ATA we are reorganizing that market. We'll run 5 stands with ATA, selling ingredients from local producers from all over Brazil.

Biodiversity is a huge thing in Brazil.

When we talk about biodiversity there's no taste. There's no value. To give you one example: wines. 20 years ago, the whole entire world used to drink just a few wines from a few regions. European regions. 20 years have passed, and now we drink wines from all over the world. We talk about geography. About geology. About climate. About different types of grapes. This is biodiversity.

You really have to taste it.

Yeah. This is exactly what we're trying to do. Natural conservation is not only to protect rivers, seas, and lands. It's to protect the people who live in the forest. The food chain is very powerful. Through this market, using this possibility, we're making regular people taste these ingredients and use them in our daily life. This can be powerful.

You have the restaurants, but what could you do more? How do you bring those tastes to everyday people?

One of the biggest human paradoxes for the next few generations will be how to feed the world. This is a big problem. If I ask 10 chefs, or even 10 regular people, what is good? What is healthy? What should we eat everyday? We're going to have 10 different answers. But if I ask 10 hundred or 10 thousand different people, what is bad? The answer is the same. Big companies are big just because they are clever enough to understand the market message, the market answers.

It's not about buying good things, it's about not buying bad things. It's good to see your staff so involved.

It's not a religion, but it is a belief. We spend more time together—people who work in the restaurant business—than with our own family. It has to be healthy. We have to eat well and live.

Otherwise, working in restaurants can be very unhealthy. It is very unhealthy. It is the only single profession that you have

to be faster and more perfect at the same time. People don't want to wait to eat. It's hard to rush good food. A natural stress.

Restaurants have been changing over the past 15 years. It's not just about luxury.

What is luxury? This is something that I always ask my customers. First thing, what is more luxurious: buying caviar or having an herb from Amazônas that you can only find there a few times a year? Another thing: we are in the fine-dining scene. In the 80s, 90s, it was the rise of fine dining. When it really came to the main-stream. In the past, people used to travel to go to museums. Today people travel to go to restaurants. This rise started with an economical phenomenon. Trendy. Wall Street. In that time, in the 80s, luxury was having money and going to the restaurant. Driving the BMW. Having the Armani suit. Rolex.

Consumption.

Go to the restaurant, take a beautiful French wine, and know the chef. That was luxury. What is luxury today? We are living another economic phenomenon. You don't want to buy more Ferraris. Luxury today is comfort. It's to pass a good moment. There's a new luxury. Luxury is not means anymore.

Maybe it's knowledge.

We keep doing fine dining, but in a way that we believe is luxury. Flavors you can only have here. It's not about money. It's about time. Having time to come. Even our customers understand that. It was an impossible thing in the 80s to go to a fine-dining place and have a head chef with a lot of tattoos. We do believe the old ways can be sustainable. I don't like this word sustainable or sustainability. Today companies and regular people only do sustainable things with guilt, with blame.

Conscience.

What is food? Food's pleasure. Food is good. Food is taste. Food is sexy.

It's a medium.

We might bring or find or figure out a new meaning for sustainability. Sustainable can be tasty, because it's good, because it's... it is luxury. This is not a big change. It's a tiny change that each one of us has to do every fucking day.

Did you ever think you'd be a chef when you were younger?

No. It was end of the 80s, I was working as a DJ, in a disco, in a club. And I decided to go to Europe. It was a time when Brazil had a huge delay in information. I had this fascination with being a punk rocker—the 80s. So I decided to go, to make a trip to Europe, and live that moment. And understand that. So I did. When I was there I realized that I had a true problem when I decided I didn't want to go back to Brazil. One was making money. So I started painting walls in a construction business. And the second one was I needed a visa. I might go to some school, some course, to get a visa. So I went to a culinary course, just because one of those guys who was painting with me was doing culinary school. He said, fuck, this is cool. And I realized it's much more fun and cool being in the kitchen than painting walls. So my first five years as a professional chef... My dream at that time was just living in Europe. And being a chef, it was a way to support that. I decided

to go back to Brazil, to move to Brazil again, in 94.

Why?

My first wife was pregnant. Personally, I was... My son must be Brazilian. Nothing against the Italians or the French. We are Brazilian. He has to be born in Brazil. So we went back to Brazil with no money, my wife, big belly. And I didn't know how to support my family. So again, chef.

You started in 99?

No, no, no, no, no. 89. I started to work as a chef in 8-9. I went back to Brazil 94. I started D.O.M. in 9-9.

And in between 94 and 99 you worked in other restaurants.

I worked in two other restaurants. The first one was Filomena, which is an Italian restaurant. I just got back from Italy. At that time, it was 1990, Brazil was closed for importation. So we couldn't have real Italian ingredients to do Italian food in Brazil. So in the early 90s Brazil was fascinated consuming European food, and American as well. So the last country I had lived in was Italy. I went back to Brazil. I was contracted to be a chef in this Italian restaurant. But the flavor was not the same. I couldn't do the exact same flavors as I was doing in Italy. So I started to replace some Italian ingredients with Brazilian ingredients. And this is how I started to create... to open space... people's minds, to use Brazilian cuisine. Because the ingredients that you guys taste in D.O.M., in 2015, I bet 90 percent of Brazil has never tasted. In 12 years Brazil has changed a lot. Young chefs keep learning and cooking Italian and French food, but give the same attention to Brazilian cuisine as well. Brazilian cuisine is not a shame anymore.

There's also the specificity of the ingredients and the regions and the production. But there's also something very fundamental about ATA. It's about fire. Prometheus or something.

And making people understand that the crossline between culture and nature is food. Food is the crossline. All of human science uses food and alimentation as a way to attract, research about human aspects. Food is much more than feed.

Mato Grosso. I just went back, about two days ago. It's painful. What you see there... thousands and thousands of hectares—how can I say?—the worst type of agriculture. Cotton and soya. Some corn. Brazil and the US are the world leaders of chemical emissions in agriculture. This model of producing food that we have now... It's not just about killing animals. It is about sterilizing ecosystems.

Monoculture.

Monoculture. And chemicals. They go into the ground. Down there. They go into the water. They go into the river. There's huge contamination. ATA, and even myself, we always work in the most preserved areas, the most untouched areas of Amazônia. But something in my mind is changing. Maybe it's time to also work in this weird place. It is the true Amazônia. It is Amazônia.

Abbildung: ETOPS III (J.F. Menezes, sem titulo, 1960)
Courtesy Sao Paulo Museum of Art, Sao Paulo



maecenas erscheint viermal jährlich. Wenn Sie den maecenas regelmäßig zugesandt oder weitere Informationen über die Hessische Kulturstiftung erhalten möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Geschäftsstelle: Hessische Kulturstiftung, Luisenstraße 3, 65185 Wiesbaden, Telefon 0611 / 58 53 43-40, Fax 0611 / 58 53 43-55, E-Mail info@hkst.de, www.hkst.de

Bildnachweis: Titel und weitere Abbildung St. Vincenzstift gGmbH, Rüdesheim: Marien Kirche, Gesamtansicht Innenraum (Detail), Foto: Norbert Miguletz; Prozess Mariennische, Markus Schmitz, Foto: Sven Fritz | Weltkulturen Museum Frankfurt am Main: Joseph Madisia, The Beggar's Prayer, 1984, Linolschnitt auf Papier, 38,5×38 cm, Weltkulturen Museum, Foto: Wolfgang Günzel | mhk Hessisches Landesmuseum: Pierre Étienne Monnot, Paris und Bacchantin, Rom, zwischen 1692 und 1714, Terrakotta, vergoldet, H. 63 und 66 cm, Fotos: Andrea Bacchi | mhk Deutsches Tapetenmuseum: Manufaktur Paul Balin, Papiertapete mit Imitation einer Gold- und Silberstickerei, 1870 – 1880, handgedruckt, geprägt, mhk Deutsches Tapetenmuseum | stipendiat.yngve.holen.com © Yngve Holen.

Redaktion: Karin Görner, Kunst: kommunikativ, Frankfurt am Main
Gestaltung: Fine German Design, Frankfurt am Main