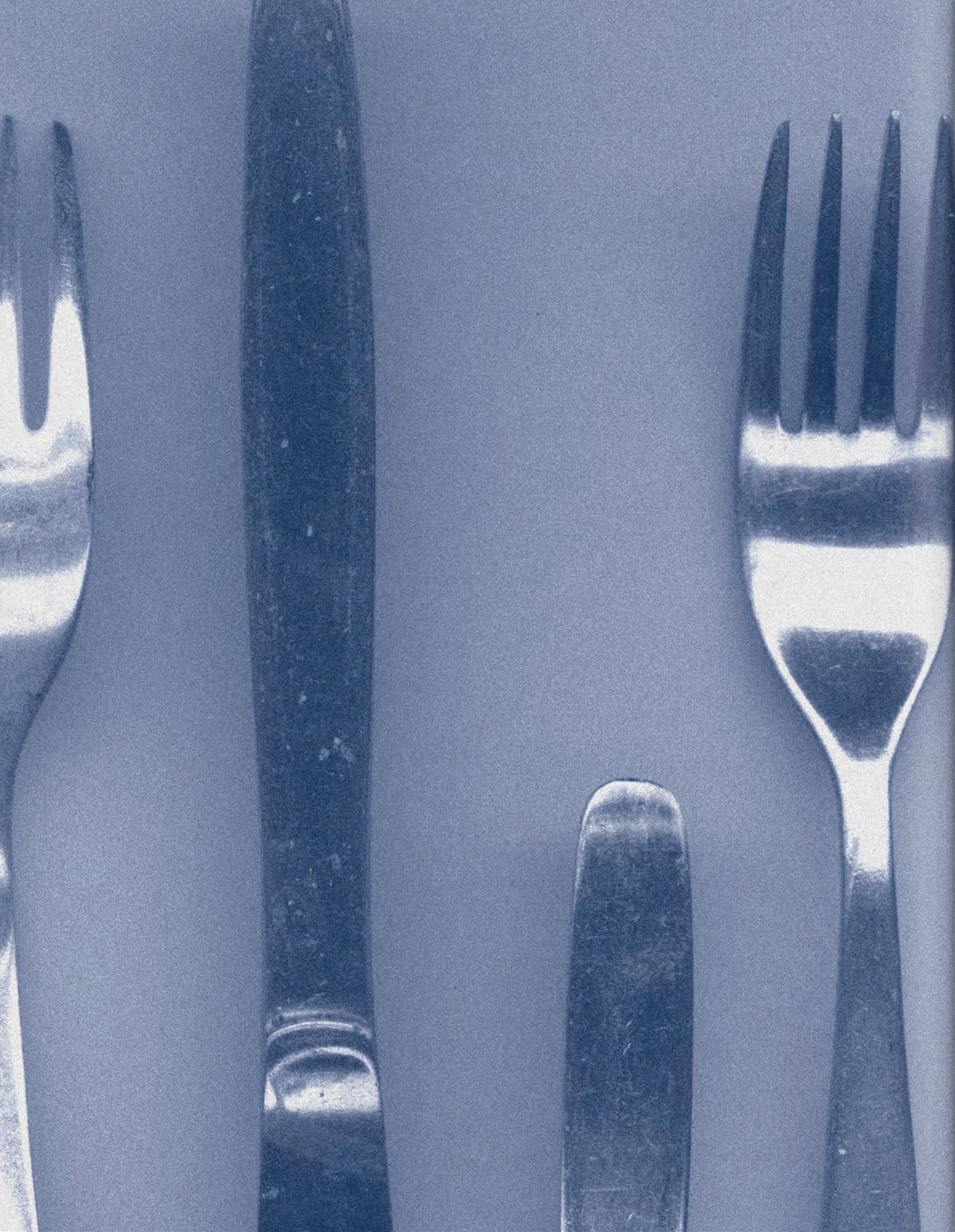




MUNDGERECHT

Kunst in vier Hamburger Kantinen

Arbeit, Essen, Seele, Kunst. (Kantinengedanken von Jürgen Kisters) Jeden Mittag das gleiche Ritual. Der Gang in die Kantine. Zwölf Uhr Dreißig. Immer zur gleichen Zeit. Und vorher schon einige Male auf die Uhr gesehen, auch das ein immergleiches Ritual. Die Abläufe sind immer die gleichen, die Handgriffe. Das Tablett vom Stapel nehmen, nach dem Besteck greifen. Das Einreihen in die Warteschlange. Der Blick auf die anderen Wartenden. Auf die Tafeln, auf denen die Tagesessen angezeigt sind, und auf die Zettel mit dem Speiseplan für die ganze Woche. Auf die Lebensmittel in den Vitrinen und hinter der Glastheke, Salate, belegte Brote, Frikadellen, Messingbehalter mit dampfenden Kartoffeln, Blumenkohl, Bratenstücke. Der Blick auf die Kchenangestellten in den weißen



Kitteln, die das Essen ausgeben, gehetzt in ihren Bewegungen, Anspannung auf ihren Gesichtern. Sogar die Blicke sind fast immer die gleichen. Und der Essensgeruch in der Nase. Und im Ohr der Lärm von klapperndem Küchengeschirr, dumpfes Stimmengewirr und dazwischen gelegentlich ein lautes Wort, wenn Ungeduld oder Nervosität offen ausbrechen. Manchmal ein flüchtiger Satz zu einem Kollegen, der ganz in der Nähe steht. Und dann den Teller mit dem Essen greifen, der von einem Küchenangestellten über die Glastheke herübergereicht wird. Vielleicht mit einem kurzen Scherz, doch oft wortlos. Alles geht einigermaßen rasch. Dreißig Minuten sind schnell vorüber. Immer gehen die dreißig Minuten Mittagspause zu schnell vorüber. Jeden Tag das gleiche: sogar beim Essen sitzt die Uhr im Nacken. Auch

VORWORT

Dr. Christina Weiss

→ Kantine, Betriebsrestaurant, Kasino - drei Bezeichnungen für funktional identische Orte, und doch handelt es sich hier nicht einfach um unterschiedliche Begriffe für gleiche Phänomene. Kulturelle Welten trennen die Kantine, den unvermeidlichen Ort ökonomisch-rationaler Befriedigung elementarer Ernährungsbedürfnisse der abhängig Beschäftigten, von dem Kasino, dem Kommunikations- und Entfaltungsraum freier gesellschaftlicher Individuen, der quasi als Mehrwert den angenehmen Service einer gepflegten Mahlzeit bietet. Es ist geradezu ein Spiegel der fehlenden oder nicht gezielt inszenierten Corporate Identity, daß die Behörde eine Kantine bewirtschaftet, während der Großkonzern mit strategischer Unternehmensphilosophie (und ambitioniertem Kulturkonzept) die Identifikation und Motivation seiner Angestellten mit einem Kasino-Image gezielt fördert. Erst die Differenzierung legt Bedeutungen frei, und wie überall sind auch hier die feinen Unterschiede die wesentlichen. Doch lassen wir diese kulturellen Differenzen einmal beiseite, dann sind diese Orte der "betriebsinternen Personalspeisung" durch identische Grundkonstanten verbunden, die den Vergleich und die künstlerische Intervention erst spannend machen. Kantinen sind Treffpunkte, zentrale Umschlagplätze von Informationen, vergleichbar mit dem Internet ein Medium hierarchiefreier Kommunikation. Aber Kantinen sind auch Gerüchteküchen; hier werden Intrigen gesponnen, Gemeinschaftsgefühle inszeniert und Entscheidungen der kurzen Wege getroffen - die Kantine ist ein politischer Ort!

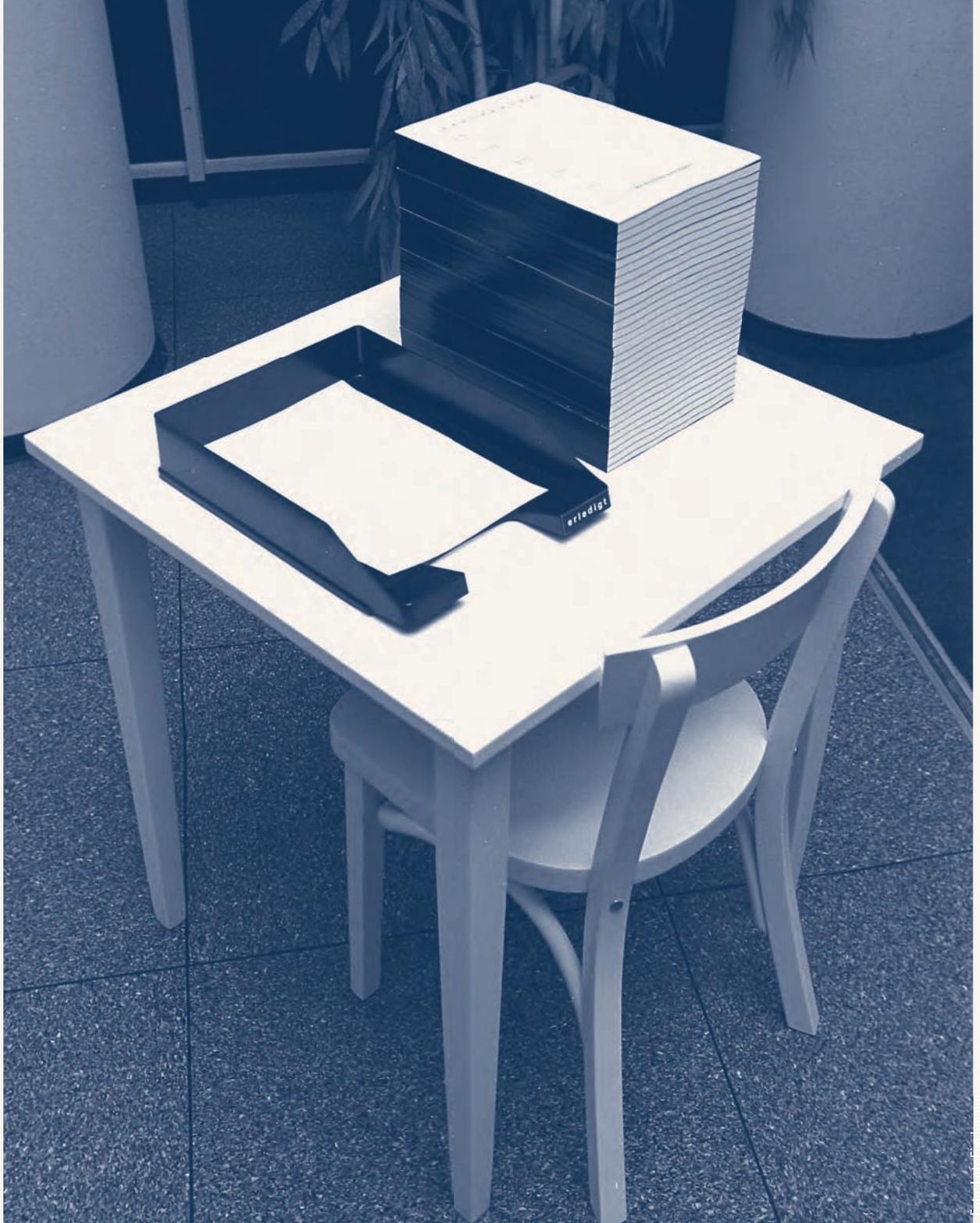
Als ein Projekt im Rahmen der Kunst im öffentlichen Raum erschließt „mundgerecht“ diese spezifischen Orte, macht sie zu Orten der öffentlichen Aufmerksamkeit. „mundgerecht“ setzt sie in Beziehung, verschiebt und verändert Funktionen und Bedeutungen, überhöht Spezifisches und mischt sich in Abläufe und Gewohnheiten ein. Ausgangspunkt ist die vergleichende Reflexion der Räume selbst, ihrer Ausstattung und Inszenierung, ihrer Funktionen und der in ihnen sichtbaren und versteckten

Verhaltensnormen und Rituale. Dabei versteht sich „mundgerecht“ aber nicht als sozialwissenschaftliches Projekt: Die Betrachtungsweise ist eine andere, der Blick und die Fragen spezifisch künstlerische - auch hier sind wieder die feinen Unterschiede die entscheidenden. Kunst im öffentlichen Raum bedeutet nicht primär, daß Skulpturen für Plätze geschaffen werden. Ebenso wie „mundgerecht“ nicht mit „leichter Kost“ zu verwechseln ist, kann der öffentliche Raum nicht mit Außenraum gleichgesetzt werden. Öffentlichkeit und öffentlicher Raum müssen heute viel weiter gefaßt, der Strukturwandel der Öffentlichkeit und als Bestandteil davon die Fragmentierung in Teilöffentlichkeiten müssen als wesentliches Zeitphänomen berücksichtigt werden. Deshalb besteht ein wesentlicher Anspruch aktueller Kunst im öffentlichen Raum eben darin, aktiv und unmittelbar in gesellschaftliche Handlungsfelder, in Alltagssituationen einzugreifen. Kommunikative Aspekte und gesellschaftliche Prozesse erlangen als Focus der künstlerischen Intervention eine zunehmend größere Bedeutung als das traditionelle, vom Künstler geschaffene Objekt. Dies ist übrigens keine Mode der neunziger Jahre, sondern eine notwendige Reaktion auf den gesellschaftlichen Wandel von der Produktions- zur Dienstleistungs- und Informationsgesellschaft.

„mundgerecht“ ist ein überzeugendes Beispiel für die Irritationskraft einer Kunst, die unmittelbar in Alltagssituationen eingreift. Zu danken ist den beteiligten Unternehmen und vor allem denjenigen Künstlerinnen und Künstlern, die für ihr selbst initiiertes und organisiertes Projekt erfolgreiche Überzeugungsarbeit geleistet haben und damit auch ein hervorragendes Beispiel künstlerischer Selbstorganisation bieten. Allen beteiligten Künstlerinnen und Künstlern sei ausdrücklich gedankt. Ich hoffe, daß „mundgerecht“ für möglichst viele Kantinenbesucher eine anregende Ergänzung des Speiseplans bedeutet.

Dr. Christina Weiss
Kultursenatorin

in der Kantine setzt der Zwang der geregelten Zeitabläufe nicht aus. — Obwohl das Essen in der Kantine schnell gehen muß (und lediglich als Voraussetzung für das weitere „Funktionieren“ in den Arbeitsprozeß eingebettet ist), verläuft es doch mehr oder weniger befriedigend und enthält jeden Tag einen kurzen Moment des Wohlergehens. Es ist paradox: in der Kantine findet man Ruhe in der größten Unruhe und kommt zu sich selber inmitten aller anderen. Zuvor hingegen, als man in der Ruhe seiner Tätigkeit allein an seinem Arbeitsplatz war, wurde die Dauer für einen Augenblick plötzlich unerträglich. Die Kantine ist der Ort der Entspannung, wo die eigenen Bedürfnisse offen artikuliert werden, leibliche Bedürfnisse zunächst. Nach vier oder fünf Stunden Arbeit will man für einen Moment ausruhen. Der Körper braucht eine



→ Ordnungssysteme unterschiedlicher Funktionalität sind das grundlegende Sujet der Arbeiten von Zorah Mari Bauer. Ihre schwerpunktmäßig digitale künstlerische Produktion (Computer- und Videoclips) wird mittels Partituren, Listen und Formularen systematisch „abgearbeitet“. Für jedes neue Vorhaben werden neue, adäquate Systematiken geschaffen - ein Prozeß, der zum eigentlichen kreativen Akt wird und die Ordnungssysteme an die Stelle des Kunstwerkes selbst treten läßt.

Auch die hier ausgestellte Arbeit stellt den Aspekt der Ordnungsgefüge in den Vordergrund. Das Geschehen der Kantine ist - bis hin zur Ritualisierung - von ihnen bestimmt, durch festgelegte Essens-Ausgabezeiten, soziale Sitzordnungen, feste Eßgemeinschaften und die normierte Abwicklung des gesamten Ausspeisungsvorgangs. Ein schlichter Eßtisch mit Stuhl. Darauf - statt Teller und Besteck - eine Büroablage und ein überdimensional hoher Formularblock. Die ein-

zelnen Blätter als formalisierter Speiseplan, vorausgestellt und datiert für die nächsten 30 Jahre, gerechnet vom Zeitpunkt der Fertigstellung der Arbeit. Am Blattende: „Wir wünschen guten Appetit!“ (Zitat aus dem Kasino Speiseplan). Mit jeder Woche ist eine neue Seite des Formularblocks „abgearbeitet“, kann abgerissen und in die Ablage mit der Aufschrift „erledigt“ abgelegt werden. Der Formularblock als abzuarbeitender Stapel eines immerwiederkehrenden Programmablaufs.

Verschlaufpause. Die Muskeln müssen sich lockern; der Geist verlangt nach Ablenkung. Und ein Körper, der Leistung bringen soll, muß essen. Zwischen den Pflichtblöcken der Arbeit kommt es deswegen zu einer kurzen Auszeit. — So sitzt man jeden Mittag am gleichen Platz, am gleichen Tisch und gewöhnlich mit den gleichen Menschen, Gewohnheiten entlasten. Auch zu Hause wechseln nur die wenigsten Menschen am Essenstisch fortwährend die Plätze. Das immergleiche sichert den Alltag. „Mahlzeit“, sagt man, wenn man sich zu den Kollegen setzt, die schon am Tisch sitzen. So wie man am Morgen jedem Kollegen, dem man im Betrieb begegnete, einen „guten Morgen“ gewünscht hat, wird zur Mittagszeit jeder Kollege mit einem knappen „Mahlzeit“ begrüßt, als wolle man sich vergewissern, daß diese Zeit,

Zorah Mari Bauer

ORDNUNGSSYSTEME

Ausgestellt im **Kasino** von

SIEMENS

die Pause bedeutet, auch tatsächlich stattfindet. Derartige Floskeln sind nicht zu unterschätzen. Und wie die tägliche Mahlzeit und der Kantinenbesuch ein tägliches allgemeines Ritual darstellen, hat jeder einzelne Mensch seine besonderen (mit-)täglichen Rituale und seine eigenen Eß-Gewohnheiten. — Für die meisten Menschen ist die Mittagspause, ist die Zeit in der Kantine die wichtigste Zeit während des Arbeitstages, weil es ihre eigene Zeit ist. Die Anspannung löst sich, die während der Arbeit herrscht. Man kann zu sich selbst zurückkehren, zu den eigenen Bedürfnissen, den eigenen Themen. Während der Arbeit hat man bisweilen irrtümlicherweise das Gefühl, daß das, womit man beschäftigt ist, mit einem selbst nichts zu tun hat. Die Erfordernisse am Arbeitsplatz zwingen jeden Mitarbeiter eines Betriebes

PFAR
DIREKTOR
BA
FEUER
SÄNGER
REITE
REZEPTIO
HAUSARZ
CHAUFFE
HÄNDLER
TAN
SWÄRTER
AUTOM
SETZER BU
PSYCHI
MALER
BUCH
ANTIQU
AUS
ESHER
ORLAGENHERS
WISSENSCHAFT
HÄNDLER WE
WELLER GEV



Foto: Lutz Fischmann



Rolf Bier

ZAPPING PROFESSION

Ausgestellt im **Kasino** von

SIEMENS

oder einer Behörde in übergeordnete Interessen hinein, die in der Regel abstrakt bleiben. Man macht, was von einem erwartet wird; die Frage, was man selbst will, existiert nicht. Erst in der Mittagspause kehrt der eigene Wille vorübergehend zurück. Und während dieser Zeit wird die Kantine zu einem offiziellen „Freiraum“ innerhalb eines geschlossenen Systems der Betriebsabläufe. Dort will man nicht gestört werden. Dort sitzt man, schaut sich um, zwischen Absichtslosigkeit und Neugier. Dort will man in Ruhe essen. Oder in aller Unbekümmertheit ein Gespräch mit den Kollegen führen. „Hast Du schon gehört?“ „Sind bei Ihnen in der Abteilung auch diese Schwierigkeiten.“ „Ich weiß nicht, was heute los ist.“ — Essen und Kommunikation sind in der Kantine unauflösbar miteinander verbunden. Selbst wenn man schwei-

ER SEELSORGER DROGENBERATER SOZIALARBEITER GEMEINDEPFLEGERIN STADTRAT
BÜRGERMEISTER VERWALTUNGSANGESTELLTER KELLNER KOCH GEBÄUDEREINIGER PUTZFRAU
STATIKER BRÜCKENBAUER ARBEITER MONTEUR INGENIEUR MASCHINENBAUER ELEKTRIKER
WEHRMANN TAUCHER SPORTLER FUSSBALLER SÄNGER KAMMERSÄNGER OPERNSÄNGER
MANAGER PRODUZENT AGENT DETEKTIV POLIZIST SOLDAT SICHERHEITSBEAMTER TÜRSTEHER
R SPORTWART BADEMEISTER FISCHER KAPITÄN MATROSE MASCHINIST BARKEEPER WIRT
NIST PORTIER TOURISMUSKAUFFRAU ANIMATEUR TÄNZERIN MASSEUR ARZT PATHOLOGE
T PROFESSOR JURIST NOTAR RECHTSANWALT RICHTER GEFÄNGNISDIREKTOR SCHLIESSER
TAXIFAHNER LASTKRAFTWAGENFAHRER SPEDITEUR KLAVIERSTIMMER MÖBELPACKER HIFI
DROGIST KONDITOR MÜLLER ZÖLLNER GRENZBEAMTER INSTALLATEUR SCHORNSTEINFEGER
KWART KOHLENHÄNDLER FÖRSTER HOLZHÄNDLER MECHANIKER POLSTERER GRAPHIKERIN
SEUMSLEITER KUNSTHISTORIKER KUNSTKRITIKER RESTAURATORIN MALER MALERMEISTER
OBILHÄNDLER SCHROTHÄNDLER SCHWEISSER STAHLKOCHER GIESSER MODELLBAUER
CHBINDERIN APOTHEKER PHARMAZEUT ALTENPFLEGER HEIMLEITER NEUROLOGE THEOLOGE
ATER GERBER JÄGER GEFLÜGELZÜCHTER BAUER SCHWEINEZÜCHTER KORBFLECHTER TÖPFER
MORTEUR STATIST ZUGFÜHRER SCHAFFNER BAHNHOFVORSTEHER KONTROLLEUR PILOT
HALTER KAFFEERÖSTER WINZER WEINBAUER KELLERMEISTER BIERBRAUER KUNSTHÄNDLER
TÄTENHÄNDLER AUKTIONÄR GALERIST KÜNSTLER ZEICHNER BILDHAUER PORTRÄTIST
STELLUNGSMACHER KUSTOS AUSSTELLUNGSTECHNIKER STUKKATEUR GLASER KUNSTGLASER
ÜBERSETZER MUSEUMSPÄDAGOGE DRUCKER PAPIERHERSTELLER SIEBDRUCKER
STELLER LITHOGRAF WERKSTATTLEITER VERLAGSKAUFMANN GERMANIST SPRACHFORSCHER
TLER LINGUIST KONZERTVERANSTALTER INTENDANT CHOREOGRAPH TANZLEHRER
BERIN REISELEITER KUPFERSCHMIED JUWELIER FASSMACHER SCHNAPSBRENNER FABRIKANT
ERKSCHAFTER POLITIKER BOTSCHAFTER DIPLOMAT STAATSSSEKRETÄR MINISTER PRÄSIDENT

What is your job?

→ An einem zentralen Punkt der Kantine wird ein kleiner Kasten aufgehängt oder eine Vitrine aufgestellt. Darin befindet sich ein walkman, der parallel zu den Öffnungszeiten der Kantine per Zeitschaltuhr anspringt. Die insgesamt 90-minütige Kassette gibt eine assoziativ improvisierte Nennung von Berufen, beruflichen Bezeichnungen und anderen Zuständen (z.B. Verwandschaftsnamen) wieder. In diese scheinbar endlose, „ungerichtete“ Aufzählung kann man per Kopfhörer hineinhören.

An der Teller- und Tablettausgabe ist ein Stapel mit Textblättern deponiert. Sie können wie die mancherorts üblichen Unterlegpapiere benutzt werden und so mit dem gewählten Essen an den jeweiligen Sitzplatz mitgenommen werden. Die Blätter nennen in graphischer Verdichtung wiederum Berufsbezeichnungen.

In beiden Teilen der Arbeit „zapping professions“ wird dem jeweils individuell geschlossenen „status quo“ des Kantinenbesuchers eine möglichst umfassende soziale Gesamtheit entgegengesetzt, von der er und sein Beruf ebenfalls ein (kleiner) Teil sind.

gend und ungestört essen will, sitzt plötzlich ein Kollege gegenüber und beginnt ein Gespräch. Oder ein Blick führt zu einer flüchtigen Berührung, während man kurz vom Essen aufblickt, während jemand mit seinem Tablett an den Tischen entlanggeht. Oder am Tisch der Kollege, der immer über das Essen meckert. Immer sind da welche, die über das Kantinenessen meckern, ganz grundsätzlich, bevor sie überhaupt den ersten Bissen gegessen haben oder sogleich mit dem ersten Bissen. Sie nennen das Kantinenessen „einen Fraß“, es schmecke nicht, und sie essen es dennoch (fast) jeden Tag. Das Meckern drückt nur ihre eigene Unzufriedenheit mit ihrer Situation aus, vielleicht mit ihrem ganzen Leben. Das Kantinenessen wird zum Symbol ihrer Nichtübereinstimmung. Es gibt ihnen den Anlaß zu zeigen,



→ Ich schaue in Dein Auge, sag, lachst Du?
Du hast keinen Grund zum Lachen, kein
Fleisch auf den Gräten. Wo willst Du hin? Mein
Auge und Dein Auge schließt sich zum Gesicht.
Wir drehen uns im Kreis; die Katze beißt sich in
den Schwanz. Wie sollen wir vom Teller kom-
men? Ich setze zwei Keile gegeneinander,
schärfe die Spitzen, führe den Pinsel mit ruhiger
Hand. Teile die Waagerechte, schneide die
Senkrechte. Auch vor der Agave mache ich
nicht halt, reiße ihr das Herz aus, wollte sie

doch weit auslangen, über das Format hinaus.
Die Gabel zum Mund, Farbe aufs Bild. Der Teller
dreht sich, taucht ein, taucht auf. So wie die
Augen anschauen, weit blicken ins Leere, bis
sie dort in der Mundhöhle eingekehrt sind, das
Bild sich löst und wunderbar in feinem
Geschmack sich verströmt. Jetzt muß ich
schlucken. Noch einmal möchte ich Dein Blick
glänzen sehen. Ach wären wie doch ganz und
ungemalt geblieben.



daß ihnen „Anderes“ zusteht, „Besseres“. Und jeder soll es hören. Andere sind genügsamer. Sie essen einfach, ohne große Worte, und ihnen schmeckt es. — In der Kantine zeigt sich, wer mit wem kann oder eben nicht kann. Gewöhnlich sitzen Kollegen beisammen, die einander zumindest freundlich gesinnt sind. Schließlich hat man sich die Kollegen am Arbeitsplatz nicht ausgesucht. Zumindest in der Kantine kann man sich seine Tischnachbarn jedoch gewöhnlich selber wählen. Mit den Kollegen, die man nicht mag, will man nicht zusammen essen gehen, auch wenn einem die Höflichkeit manchmal keinen Ausweg läßt. Dann sitzt man unfreiwillig mit einem Menschen am Tisch, mit dem man bereits gezwungenermaßen zusammenarbeiten muß, und die Mittagspause ist verdorben. Manche Kollegen gehen



Susi Juvan

FISCHE IM NETZ

Ausgestellt im **Betriebsrestaurant** der

Hanse-Merkur
Versicherungsgruppe

einander in der Kantine aus dem Weg, andere suchen sich dort. Oder sie begegnen sich zufällig. Nicht wenige verabreden sich gleich mit den „richtigen“ Kollegen, um gemeinsam in die Kantine zum Essen zu gehen. Andererseits haben sich manche Kollegen und Kolleginnen erst in der Kantine kennengelernt, beiläufig, während sie auf die Essensausgabe warteten. Oder während sie fast gleichzeitig das Tablett mit dem schmutzigen Geschirr in das Ablageregal stellen wollten. Oder weil man sich zu jemand an den Tisch setzte, wo noch ein Stuhl frei war, weil der Platz, an dem man gewöhnlich sitzt, überraschenderweise besetzt war. — Die Kantine ist der Ort, an dem man überhaupt erst wahrnimmt, wieviele Menschen in dem Betrieb beschäftigt sind, in dem man selbst arbeitet. Besonders turbulent ist es in den



Tonia Kudrass

NICHT FISCH NOCH FLEISCH

Stoßzeiten, wenn Gedränge, Lärm und eine gewisse Hektik den Raum bestimmen. In der Kantine kommen die Menschen zusammen, sie treten als soziale Wesen weniger funktionsgebunden auf als an den Arbeitsplätzen selbst; zwar nicht privat (das wäre zuviel verlangt), aber gelöster. Da sind die, die man persönlich kennt und solche, die man vom Sehen kennt. Neue Gesichter tauchen auf und solche, die seit Jahrzehnten in der Firma sind. Jede Kantine hat ihre auffälligen und ihre unscheinbaren Personen, so wie der Betrieb als Ganzes. Vorne ist der Tisch mit den Redseligen, die immer ihre Späße machen. Hinten ist der Tisch mit den leitenden Angestellten. In einem industriellen Produktionsbetrieb sitzen die Arbeiter stets von den Angestellten getrennt; die sozialen Unterschiede zeigten sich immer schon sehr deut-



Foto: Lutz Fischmann

→ Die dreihundertfünfundsechzig Sitzplätze des Hauptraums der Siemens-Kantine sind mit ebensovielen Jackets „verhängt“.

nicht Fisch noch Fleisch / Reihungen, Strenge, Unnahbarkeit / Ordnungsruf / Verdichtung durch Ähnliches: Blöcke, Fülle, Häufung /
/ interne Kleidermode / Vorderseite, Hinterseite, Kehrseite / Blendwerk, Gesichtstäuschung, Tarnung / Verlarvung /
/ Platzverweis, Platzhalter / Einerlei, Gleichschaltung, Angleichung / Fremder Ort, stille Gewohnheit, Nötigung

Ausgestellt im **Kasino** von

SIEMENS

lich beim Essen. In jeder Kantine fallen die Menschen mit einer ungehobelten „Eßkultur“ schnell auf, die Schmatzer und diejenigen, die nicht mit Messer und Gabel essen können. Fehlender Benimm ist für die meisten ebenso ein Ärgernis wie eine verschmierte klebrige Tischplatte, die ein vorheriger Esser bekleckert hat. Und dann in einer Ecke die Schüchternen, die Außenseiter. Auch die gibt es in jeder Kantine. Es sind die, die sich bewußt an den Rand setzen, um nicht übergebühr aufzufallen, denn in der Kantine wird man unweigerlich gesehen. Alle können einen anstarren, wohingegen man sich im Büro oder an der Werkbank hinter der Arbeit verstecken kann. Man muß in der Kantine nur aufmerksam beobachten und das Sozialgefüge eines Betriebes wird sichtbar. — Wenn man wirklich allein sein und für

Sabine Mohr

→ In jedem Unternehmen, das seinen Mitarbeitern eine Kantine zur Verfügung stellt, bilden sich Gruppen, die immer zur gleichen Zeit gemeinsam Essen gehen, meist sogar am immer gleichen Tisch platznehmen. Diese Regelmäßigkeit der Wiederholung, d.h.: die gleichen Personen zur gleichen Zeit, am gleichen Ort, am gleichen Tisch, bildet für sich eine feste Form, die sich vorübergehend, aber voraussagbar bildet. Die Menschen sind dabei ein Teil dieser Form, die sie selbst bilden. Frei nach dem Gedanken des Ready made soll diese Form eine Verfremdung, Verschiebung erfahren, indem die festen Gruppen für einen Mittag ihren Ort vertauschen. Für jedes Unternehmen wird eine feste Gruppe gesucht, die bereit ist, für ein mal ihr Essen an einem anderen Ort einzunehmen.



eine kurze Weile seinen eigenen Rhythmus finden will, geht man in der Pause besser nicht in die Kantine, sondern nach draußen auf einen Spaziergang und ißt die Brote, die man von zu Hause mitgebracht hat. Oder man bleibt an seinem Schreibtisch oder an seiner Werkbank, während alle anderen in der Kantine sind. Für jeden ist die Pause etwas anderes. Und neben dem leiblichen Hunger ist der Hunger nach sozialer Nahrung offenbar groß. Tatsächlich meiden die wenigsten Betriebsangehörigen die Kantine. Und es spielt keine Rolle, daß es fast immer die gleichen Gespräche sind, die man dort führt. Wie oft hat man in der Kantine über die Arbeit gesprochen. Wie oft hat man gesagt, was einen stört an der Arbeit, um sich eine halbe Stunde später wieder an die Arbeit zu machen. Wie oft hat man über Kollegen geredet,



Für jedes Unternehmen gilt es erstmal eine Gruppe auszuwählen und nach ihren Gewohnheiten (ein Interviewleitfaden wird von mir erstellt) zu befragen. Von jeder Gruppe wird ein Foto an dem jeweiligen „Stammtisch“ gemacht und dort aufgestellt. Während des Austausches wird wieder ein Foto von der gleichen Gruppe an dem fremden Tisch gemacht und dort aufgestellt. Nach der Aktion werden die Beteiligten zu einem gemeinsamen Essen eingeladen, um sich kennenzulernen und ihre Gedanken zu dieser Aktion zu äußern und zu reflektieren (Interview). Themen könnten sein: Routine, Alltag, Abwechslung, wie wars bei den anderen, Fremdheit etc. Die Ergebnisse werden in allen vier Kantinen an den jeweiligen Tischen als Dokumentation gezeigt.



UMSETZTEN

Ausgestellt in den **Kantinen** von

SIEMENS

Ziviljustizgebäude



Hanse-Merkur
Versicherungsgruppe

Fragen gestellt, Klatsch verbreitet, sich informiert und nach Gerüchten erkundigt. Andere Male und mit anderen Kollegen spricht man über Fußball und darüber, was die Kinder machen. Man erzählt von der Planung für den nächsten Urlaub und redet nach dem Urlaub davon, „wie es gewesen ist“. Doch zumeist spricht man über die Arbeit. Auch im „Entspannungsraum“ von der Arbeit ist die Arbeit überall anwesend; im Small-Talk und in hinterlistigen Mobbing-Gesprächen. Schließlich ist der Arbeitsplatz das größte gemeinsame Thema unter den Angehörigen eines Betriebes. — Da die Pausenzeit begrenzt ist, darf man über das Reden das Essen nicht vergessen. Dreißig Minuten Mittagspause gehen scheinbar schneller vorüber als dreißig Minuten Arbeitszeit. Niemand im Betrieb hat jemals acht Stunden in der

Boris Nieslony

DER GAST DA, DORT AM TISCH

Ausgestellt im **Kasino** von

SIEMENS

Kantine verbracht und nur eine halbe Stunde dazwischen gearbeitet. Eine Ausnahme ist höchstens eine der seltenen Betriebsfeiern, die in der Regel in der Kantine stattfinden, Weihnachten oder in einem Jubiläumsjahr. In solchen Fällen ist die Kantine dann besonders dekoriert: kleine farbige Tupfer in Form von Blumen, Girlanden oder bunten Tischdecken, die sogleich auffallen. In der Regel fällt jedoch nichts besonderes auf in einer Kantine. Eine Eigenschaft des Gewöhnlichen ist seine Unauffälligkeit. Alles ist wie immer. Und wie jeden Tag schiebt man, nachdem man vom Essen aufgestanden ist, den Stuhl zurück an den Tisch oder läßt ihn einfach so stehen, wie man ihn beiseite geschoben hat. Man sieht auf die Essensreste auf manchen Tellern, während man sein eigenes Tablett wegbringt. Und manchmal



Foto: Lutz Fischmann

➔ An einem Ort des Betriebsrestaurants wird ein Tisch eingerichtet. Der Tisch sollte aus Holz und etwa die Maße 1x1m haben. Es kommt ein weißes Tischtuch darüber, weißes, gutes mehrteiliges Geschirr, gutes Besteck, ein Standbilderrahmen und eine Vase. Die 1. Aus-Wahl werde ich vornehmen. Sie kann modifiziert werden. Am ersten Tag, dem Eröffnungstag, werde ich auch in dem Betriebsrestaurant essen. In den Bilderrahmen wird das Photo einer von mir geliebten Person eingerahmt, die

tot ist. Der Tisch und der Platz mit dem Geschirr ist dieser Person gewidmet. Ein Gegenstand der Erinnerung wird dazugelegt. Ich selbst werde nicht an diesem Tisch essen. In den Wochen davor werden alle Gäste des Restaurants aufgefordert, jeweils einen Tag für sich zu wählen, an dem sie ein Photo und einen Gegenstand mitbringen und während sie selbst Essen nehmen haben sie symbolisch dieser geliebten und verlorenen Person den Tisch gedeckt. Diese ist nun Gast.

Es sollte keine lebende Person an diesem Tisch sitzen. Wenn es geht, sollte dieses Gedenken alle Betriebsangehörige betreffen, was nichts anderes heißt, daß bei ca. tausend Personen dieser Tisch tausend Tage steht. Eine betriebsinterne Pflege des Tisches, des Tischtuches, des Geschirrs ist von Nöten. Einen Text werde ich vorentworfen mitsenden, der an einem Tag, in einem Briefumschlag, jedem überreicht wird, der dort ein Essen nimmt. Leichte Veränderungen sind möglich.

denkt man: „Soviel Müll“. Nichts weiter. Nur dieser flüchtige Gedanke. Man geht zurück an seinen Arbeitsplatz; die Arbeit geht weiter. — Leicht wird vergessen, daß die Zeit in der Kantine, die Pausenzeit, unauflösbar mit der Arbeitszeit verwoben ist und von dieser geprägt wird. Die Mittagspause ist vom Funktionsgefüge der Arbeit nicht zu trennen. Sie geht aus ihm hervor und wieder in es hinein. Kein Zweifel, daß es um die Arbeit und nicht um das Vergnügen geht. Der Ort der Kantine schafft nur den Rahmen für eine kurze tägliche Auszeit von den unvermeidbaren Zwängen der Arbeit, in der eine gewisse Ungezwungenheit den geregelten Zwang keine Minute vergessen läßt. Überall wo konzentrierte disziplinierte Leistung gebracht und dem Körper alles abverlangt wird, gibt es solche Auszeiten. Kein Boxer könn-



Verehrter Gast,

ich gestatte mir,
eine Frage in
diesen Raum zu stellen.
Die Frage lautet:

Geht es um die Wurst?



Mit den besten
Empfehlungen

Matthias Schamp
(Matthias Schamp)

Foto: Lutz Fischmann

→ An den Wänden soll eine Fülle von Fotos hängen. Darauf zu sehen sind allerlei glückliche, lachende, aus Pappmache, Plastik, Keramik, Holz oder dergleichen gefertigte Schweine. Manche tragen Metzgerskleidung oder gar ein Tablett mit Fleischstückchen in den Pfoten. Alle wurden sie in Schaufenstern von Fleischereien entdeckt und abfotografiert. Zusammen mit ein paar erläuternden Texten und anderem Material bilden sie die ethnologische Studie „Schweine in Schaufenstern“, die für die

Kantine des Hamburger Ziviljustizgebäudes in einer speziellen Weise aufbereitet werden soll, die die vorhandenen äußerst unsystematisch und nahezu irritierend über die Wand verteilten Dekorationselemente unangetastet läßt, um sich dem allgemeinen Raumeindruck vielmehr anzuschmiegen. Die Funktionalität des Raumes, in dem dieser Beitrag zur Ausstellung mundgerecht stattfinden soll - die Kantine des Justizgebäudes - wird von zwei Konstanten bestimmt: Zum einen ist es

die Nahrungsaufnahme, die Tätigkeit des Essens, die in diesem bestimmten Raum stattfindet; zum anderen ist die Frage der Schuld, die in dem übergeordneten Raumkomplex, dem Gerichtsgebäude, verhandelt wird. Die darum kreisenden Diskussionen sind natürlich nicht nur auf die eigentlichen Prozeßräume beschränkt. Unter anderem liefern sie auch den Stoff für diverse Tischgespräche: Es kommt zu einer Erörterung der Schuld auch während des Essens.

te einen Kampf ohne Pausen durchhalten. Und nicht einmal eine längere „Sitzung“ kommt ohne Pause aus. — Die Pause ist nötig, um für einen Moment die Anspannung zu lockern, die damit verbunden ist, wenn man fortwährend Dinge tut, die man nicht festgelegt hat und die keinem eigenen (inneren) Rhythmus folgen. Mehrere Stunden hat man nur reagiert, durchgehalten und bisweilen und sogar wie eine Maschine funktioniert. Die Mittagspause ist eine Belohnung für geleistete Disziplin; sie ist eine Erfrischungs- und Entspannungsphase. Jeder Körper, jedes Seelische braucht eine Pause, braucht die Möglichkeit, sich zu lockern, um sich wieder anspannen und weiter durchhalten zu können. Die Pause ist Teil des Durchhaltens. In der modernen, von Effektivität und Leistung geprägten technisierten Arbeitswelt



Matthias Schamp

OHNE TITEL

Ausgestellt in der **Kantine** vom

Ziviljustizgebäude

sind solche psychologisch-körperlichen Funktionsgefüge längst genau erforscht. Mittagspause und Kantinen sind Themen der Arbeitspsychologie. Die Zeit der offiziellen Pausen ist genau festgelegt. Allerdings gibt es in den großen Betrieben mittlerweile fast überall Gleitzeiten. Und eine zusätzliche kleine Pause bedeutet der Gang zu den Getränkeautomaten, die in der Ecke der Kantine stehen, wo es Kaffee in Plastikbechern, Coca Cola in Büchsen und Sprudelwasser in Flaschen gibt. Die Wandlung der Kantinen von nüchternen Speisesälen im 19. Jahrhundert zum „Betriebsrestaurant“ und „Erfrischungsraum“ am Ende des 20. Jahrhunderts entspricht der Entwicklung der Industriegesellschaft zur technisierten dienstleistungsgeprägten Konsumkultur. In den letzten Jahren sind viele Kantinen



...der Suppenteller B füllt sich, gleichzeitig leert sich der Suppenteller A...
...der Suppenteller A füllt sich, gleichzeitig leert sich der Suppenteller B...
...der Suppenteller B füllt sich, gleichzeitig leert sich der Suppenteller A...
...der Suppenteller A füllt sich, gleichzeitig leert sich der Suppenteller B...
...der Suppenteller B füllt sich, gleichzeitig leert sich der Suppenteller A...

Thomas Stordel

CHEMICAL BROTHERS

Ausgestellt im **Kasino** von

SIEMENS

„freundlicher“ gestaltet worden und der „Service“ wurde verbessert. Die Betriebsangehörigen sollen sich wohlfühlen, weil eine optimale Pause auch eine optimale Arbeit garantiert. — Die Kantine ist der Spiegel des gesamten Betriebes. Jede Kantine schafft einen anderen Rahmen, eine andere Atmosphäre, selbst wenn die Kantinen vieler Betriebe und Behörden einander immer mehr gleichen, so wie alle Funktionsgebäude unserer Kultur einander immer mehr gleichen. Mögliche Unterschiede: Wände sind aus dunklem Holz oder Beton. Hängen dort farbige Bilder oder alte Vorhänge, die mit den Jahren vergilbt sind? Durchflutet Tageslicht den Raum, stehen dort üppige Grünpflanzen oder skelettartige Kleiderständer? Ist es ein offener hoher Raum oder ein schmaler Schlauch? Wie bequem sind die Stühle?



→ Vertraute Objekte, mit unauffälliger Anwesenheit, mit der Anmutung von Standardkantinengeschirr, befinden sich im ständigen Austausch. Das Spannungsfeld, zwischen Ort und skulpturalem Eingriff, ist gleichermaßen geprägt durch Integration und Differenz. Die Platzierung der Arbeit verweist auf eine Annäherung an den Ort. Dennoch entspricht die Skulptur nicht den Funktionen

des Ortes, sie ist Umformung, Umdeutung des Raumes. Der ästhetische Eingriff entzieht dem Material das Gewöhnliche. So ist der Suppenteller A durch ein Schlauchsystem mit dem Suppenteller B verbunden, indem eine dunkelgrüne Flüssigkeit, im „circulus vitiosus“, von einem zum anderen Suppenteller zirkuliert.

Und erinnert die Einrichtung an frühere Zeiten? — Die Dinge, die wir täglich benutzen, prägen unser Seelisches mehr als wir wahrhaben wollen. Unauflösbar wachsen unsere Umgebung und unser Seelisches in einem vielfach verschlungenen Wechselspiel aneinander. Und das gilt auch für die Umgebung, in der wir täglich arbeiten, auch wenn nicht wenige Menschen meinen, daß ihr „eigentliches“ Leben erst nach Feierabend in der privaten Umgebung stattfindet. Doch was ist mit der Mittagspause? Ist diese halbe Stunde, die man täglich in der Kantine verbringt, denn nicht die „eigene“ Zeit und das „eigentliche“ Leben, obwohl sie ein durch und durch von den Prinzipien der Arbeitswelt und der Ordnung des jeweiligen Betriebes festgelegter „Lebensabschnitt“ ist? Macht dieser kurze „eigene“ Moment inmitten

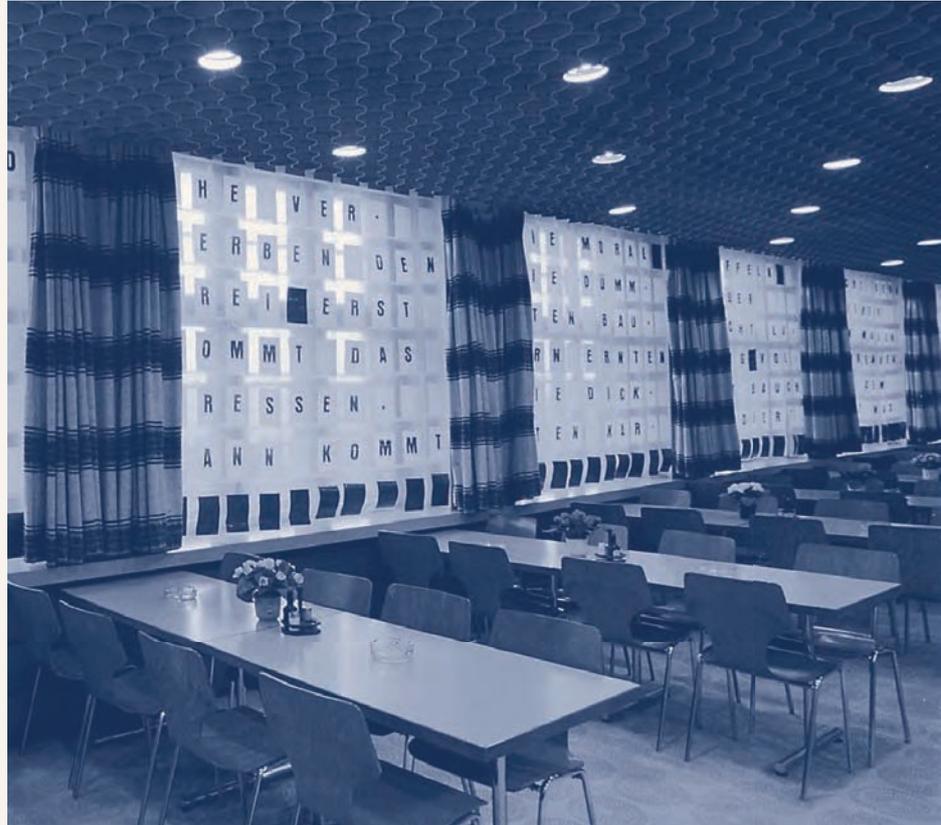


Foto: Lutz Fischmann

→ Die etwa 20m lange Fensterwand der Kantine des Ziviljustiz-Gebäudes wurde mit sieben Vorhängen neu dekoriert. Die formale Gestaltung der Stores ist streng und gleichförmig. 490 Frühstücksbeutel, in denen 490 farbige, zum Teil mit Großbuchstaben bedruckte Papiere stecken, legen ein korrektes Raster über die Fensterfront.

Gleichzeitig sind volkstümliche Grundsätze in den Tüten konserviert. Die einzelnen Buchstaben setzen sich zu Sätzen wie „Voller Bauch studiert nicht gern“, oder „Fett schwimmt oben“ zusammen. Diese Regeln zitieren aus dem kleinbürgerlichen Gesetzbuch, das in Küchen geschrieben wurde, in denen Recht und Ordnung herrschen.

einer ansonsten „uneigenen“ Arbeitssituation nicht in verdichteter Form das von der Arbeitswelt eingekeilte grundsätzliche Gerüst unseres Lebens sichtbar und die prinzipielle Untrennbarkeit von beidem. — Nichts haben wir selbst an diesem Ort Kantine gestaltet; die Sitzordnung und die Struktur der Abläufe ist vorgegeben, die Dinge stehen fest an ihrem Platz, die Regeln sind bestimmt, der „Frei-Raum“ ist sehr begrenzt. Was bleibt ist eine „Freizeit“ und „Freiheit“ für eine halbe Stunde, die sich auf Essen, Reden, Rauchen und Gestikulieren in einem festgelegten Rahmen beschränkt. Doch nichts destoweniger handelt es sich um eine Form der „Freizeit“ und „Freiheit“. Man hat eine halbe Stunde, über die man selbst verfügen darf, kann und soll, aber man muß nehmen, was da ist. Die Wahl liegt in drei verschiedenen Essen,



Annette Venebrügge

ORDNUNG HALTEN

Ausgestellt in der **Kantine** vom **Ziviljustizgebäude** und bei



Rohkost und Schonkost, Nachspeise oder keine Nachspeise, zu wem man sich an den Tisch setzt und mit welchem Temperament man ein Gespräch führt und ob man fünf Minuten früher oder später aufsteht. — Die Kantine ist der Ort eines täglichen ritualisierten Übergangs von den fremden zu den eigenen, den gezwungenen zu den gewollten Interessen. Gegenüber der Pflicht kehrt der eigene Wille zurück. Anstatt Handlungen auszuführen, die Teil abstrakter Abläufe sind, werden ganz konkret der eigene Hunger und das eigene Kommunikationsbedürfnis befriedigt. Es scheint, als geschähe ein Wechsel von der fremdbestimmten zur selbstbestimmten Tätigkeit. Die eigenen elementaren Bedürfnisse (essen, trinken, frei reden, zuhören) werden für eine halbe Stunde wichtiger als alle aufgetragenen

Robert Zahornicky

OHNE TITEL

→ Im Zeitalter der Informationsgesellschaft wird eine schier unüberschaubare Flut von Information und Kommunikation geboten. Jedoch ob diese Informationen auch Wissen enthalten, hängt von Gemeinsamkeiten (Sprache, Interesse) mit dem Empfänger ab. Die Kommunikation beschränkt sich trotz allem meist auf nichtsagenden small talk, der eigentlich ein Abkapseln des eigenen Selbst ist. Die Zurückdrängung personaler Kommunikation mündet in einer Vereinsamung des Individuums.



Meine Installation in einem Betriebsrestaurant baut auf den zwischen-menschlichen Beziehungen der Kommunikation als Unterbau der Gesellschaft sowie darauf, daß es nicht nur eine, sondern viele Erscheinungsweisen der Dinge gibt, auf. Die täglichen gleichen Rituale der Handlungen und der Kommunikation an einem vertrauten Ort werden durch einen Fremdkörper, der als Tischdekoration auftritt, unterbrochen oder zumindest irritiert. In einem normalerweise der Nahrung vorbehaltenen Behälter findet sich unerwartet ein Inhalt, der zwar oberflächlich auch mit Essen zu tun hat (Spaghetti in Gläsern, auf Tellern etc.): Dagegen diese Spaghetti bestehen aus Informationen, die für den Betrachter weitestgehend unleserlich gemacht wurden. Die in diese Blätter ehemals eingegrabene Information wird durch Zerstückelung in einem Aktenvernichter verwischt. Diese Information ist zwar noch immer da (wie das Hintergrundrauschen im Weltall), doch wir können diese Botschaft nicht entschlüsseln. Jede Botschaft scheint vorerst rein zufällig, bis wir einen Code erstellen, nach dem sie entziffert werden kann. Nach ihrer völligen Desinformation gleiten diese Blätter nicht zum Abfall, sondern es wird ihnen eine neue Bedeutung zugewiesen. Im Zuge dessen werden die Besucher dieses Betriebsrestaurantes aktiviert, mögliche Bedeutungen dieses Codes zu untersuchen, individuelle Sicht- und Denkweisen zu entwickeln und sie untereinander zu debattieren. In weiterer Folge findet auch ein Informationsaustausch mit anderen Orten dieses Hauses, in den denen sich Informationen aufhalten, statt.

Ausgestellt bei

Hanse-Merkur
Versicherungsgruppe

U
Unilever

Notwendigkeiten am Arbeitsplatz selbst. Immerhin verlangen die Erfordernisse der Arbeitswelt vielfach enorme individuelle Einengungen, Disziplin und Selbstbeherrschung, die der Körper und das Seelische jedes Menschen sehr anstrengen und die oft nur schwer zu ertragen sind. Solche im funktionsbestimmten Arbeitsprozeß größtenteils unterdrückte Regungen (wie Spaß, Sinnloses, Hunger, Trauer, Erschöpfung, Aggression, Lustlosigkeit) kommen in der Kantine zumindest vorübergehend zu ihrem Recht beziehungsweise zur Besänftigung. Für einen kurzen Übergang ist man selbst wichtiger als der Betrieb und alle Anweisungen, und diese Zeit genügt offenbar, um einen Menschen für vier weitere Stunden mit seiner Lage am Arbeitsplatz zu versöhnen. — Der Übergangsort Kantine bestätigt so jeden Tag aufs Neue, daß



Foto: Lutz Fischmann

es eine sinnvolle Vermittlung von beiden, persönlichen und gesellschaftlichen Interessen, Lust und Notwendigkeit, selbstbestimmten und fremdbestimmten Handlungen geben muß. Dabei steht fest, daß die grundsätzliche Struktur der Arbeitswelt seit langem alle anderen Lebensbereiche überformt und die Bedürfnisse und Lebensrhythmen der Menschen in unserer Kultur maßgeblich prägt. So symbolisiert das „Leben“ in der Kantine denn auch die untrennbare Verflochtenheit und wechselseitige Durchdringung von Arbeitswelt und persönlicher Welt. Wie die Kantine als Ort der eigenen Bedürfnisse nicht von der Arbeitswelt des jeweiligen Betriebes zu trennen ist, ist das ganze Leben nicht von der ökonomischen Struktur der jeweiligen Gesellschaft zu trennen. Man geht in die Kantine, wie man (s)ein Büro, die

KUNST IM KASINO

SIEMENS

→ Kulturarbeit bedeutet für ein Unternehmen wie Siemens, das wechselseitige Verhältnis zwischen dem Unternehmen und seinem Umfeld mitzugestalten, als Partner präsent zu sein und kulturelle Kompetenzen wie auch soziale Perspektiven zu erweitern.



Die Förderung von Künstlern durch Unterstützung ihrer Projekte und Ausstellungen in unserem Hause dient mehreren Zielen. Durch die Bereitstellung von Räumlichkeiten, Vernissagen oder Pressegesprächen kann ein Künstler seine Exponate einer breiten Öffentlichkeit präsentieren. Für das Unternehmen schaffen Kunstausstellungen Anlässe, um in Dialog mit der Öffentlichkeit und den eigenen Mitarbeitern zu treten. Impulse zeitgenössischer Kunst können den Mitarbeitern weitergegeben werden, um Anregungen zu vermitteln und eigene künstlerische Aktivitäten zu fördern. Auch der Dialog nach außen, mit Entscheidern, Journalisten und der allgemeinen Öffentlichkeit, wird so weiter verstärkt.

Das Projekt "mundgerecht" bezieht die Kunst direkt auf das Kasino des Unternehmens am Lindenplatz und macht damit einen Raum öffentlich, der sonst nur von Mitarbeitern genutzt wird.

Bereits 1886 wurde das erste Siemens-Kasino, damals noch für „Privatbeamte“, eröffnet; drei Jahre später folgten entsprechende Kantinen für Arbeiter. Heute gibt Siemens rund 200 Millionen DM im Jahr für seine Betriebsrestaurants aus. Hierarchische Strukturen wie anno dazumal mit Privatkasinos für leitende Angestellte und Kasinos für die gemeine Arbeiterschaft sind schon lange passé.

Das Siemens-Kasino in Hamburg bietet Sitzplätze für 350 Mitarbeiter und Essen für jeden Geschmack. Es werden verschiedene Menüs, Vollwertkost und auch Leichte Küche angeboten. Täglich gehen im Siemens-eigenen Restaurant etwa 1000 Essen über die Theke. Das bedeutet ungefähr 250.000 Essen im Jahr, für die etwa 40 Tonnen Fleisch, 90 Tonnen Kartoffeln, 120.000 Eier sowie 100.000 Köpfe Salat verarbeitet werden. Mit viel Erfahrung, Organisationstalent und Fingerspitzengefühl bereiten der Küchenchef und sein Team die Essen zu.

Die Siemens AG wünscht einen guten Appetit bei mundgerechter Kunst.

Andreas Panten

Werkbank oder den Platz am Fließband betritt, den Supermarkt, die U-Bahn Haltestelle, die Sparkasse. Das ist (der) Alltag: die Routine von Tätigkeiten und Ereignissen, ein Zusammenhang aus Wiederholungen. Zum Alltag gehört, daß wir ihn als selbstverständlich erleben: die Arbeit genauso wie die Pause von der Arbeit. Und auch die Kantine gehört zu dem Alltagszusammenhang: eine halbe Stunde am Tag, ungefähr immer zur gleichen Zeit, an fünf Tagen in der Woche, immer die gleiche Anordnung der Tische, die gleichen möglichen und unmöglichen Blicke, die gleichen Handgriffe mit Messer und Gabel, die gleichen möglichen und unmöglichen Gespräche, die immergleichen Gerüche, und auch das immergleiche Scheppern des Geschirrs und lärmendes Murmeln hört man irgendwann nicht mehr. Man

Ziviljustizgebäude



Hanse-Merkur
Versicherungsgruppe



→ Die Kantine des Ziviljustizgebäudes ist für jedermann zu den Öffnungszeiten (7.00 bis 10.45 und 11.15 bis 15.30 Uhr) zugänglich und nutzbar. Sie befindet sich im 4. Stock des großen und verschachtelten Gebäudekomplexes. Allein der Weg dorthin, durch das zur Jahrhundertwende erbaute Hauptgebäude und den etwa 30 Jahre später errichteten Anbau ist wegen des Zusammentreffens der jeweils ihre Zeit widerspiegelnden architektonischen Stile sehenswert. Der Gebäudekomplex, in dem seit 1904 Recht gesprochen wird, hat eine entsprechend lange und reichhaltige Geschichte. Heute arbeiten hier viele hunderte Mitarbeiter hauptsächlich des Amtsgerichts und des Landgerichts. Ebenso wird das Gebäude täglich von einer Vielzahl von Menschen, seien es Anwälte, Parteien, Zeugen o.ä. aufgesucht. So mancher von ihnen nimmt auch den Service der Kantine in Anspruch. Die Kantinenpächter, das Ehepaar Mecklenburg, bemühen sich seit 20 Jahren mit viel Engagement um ein abwechslungsreiches Speiseangebot. Ihre Kantine bietet ca. 120 Plätze, verköstigt werden täglich ca. 350 Personen. Die zwei Jahrzehnte Dauerbetrieb bringen allerdings nicht nur einen Zuwachs an Erfahrung und Kompetenz mit sich, sondern sie haben auch Altersspuren hinterlassen. Die Ausstattung dokumentiert den Zeitgeist der 70er Jahre. Für die Künstler war es interessant, auch solche Spuren aufzugreifen. Wir freuen uns deshalb auf die Kunst, die temporär frischen Wind durch diese allzu vertrauten Räume ziehen lassen wird.

Annette Venebrügge

→ Das Mitarbeiterrestaurant der Hanse-Merkur mit über 200 Sitzplätzen trägt seinen Namen zu Recht. Es ist keine Tablett-rutschbahn mit Massenverpflegung und lieblosen Sitzgelegenheiten wie in vielen Kantinen. So nimmt es nicht Wunder, daß es sich mit ca. 350 Essensteilnehmern täglich einer über-durchschnittlichen Akzeptanz bei den Mitar-beitern erfreut. Dabei stehen vier warme Gerichte und eine Salatbar zur Auswahl. Für Statistiker mag es interessant sein zu erfahren, daß 1996 insgesamt 79.069 Mittagessen ausgegeben wurden. Doch die „lunchtime“ von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr ist nur ein Grund für die Angestellten, Geschäftspartner und Besucher, das Mitarbeiterrestaurant aufzusuchen: hier steht ebenfalls von 7.00 Uhr bis 10.00 Uhr ein Frühstücksbuffet zur Auswahl. Zudem werden Besprechungen, Tagungen und Sonderveranstaltungen – auch am Abend – durchgeführt. Für das frisch zubereitete Warenangebot und das qualitativ hochwertige Essen im Free-Flow-System sorgt seit fast vier Jahren der Pächter ARAMARK, die deutsche Nummer 2 in der Rangliste der Top-Caterer mit einem Jahresumsatz von 372 Millionen DM. In der Qualitätszertifizierung wurde dem Unternehmen unlängst die hohe Norm DIN EN 9001 bescheinigt. Die Gemeinschaftsverpflegung bei der Hanse-Merkur ist somit eindeutig eine Visitenkarte des Unternehmens. Darüber hinaus ist das Restaurant ein Augenschmaus, ein Kleinod aus vergangener Zeit mit liebevollen Details. Entlang des Alsterglaciés ist es in zwei Doppelhäusern untergebracht, ehemaligen Bürgervillen, die dem Stadtteil Rotherbaum am Ende des 19. Jahrhunderts erstmals eine geschlossene Fassade zum Stadtwall und Stadtgraben hin gaben. Liebevoll restauriert und in den 1993 fertiggestellten Neubau der Hanse-Merkur harmonisch integriert, wurde ihr Grundriß nicht verändert. Wer hier speist, hat den kunstvollen, in verschiedenen Farben schimmernden Stuck an der Decke und gelangt über altes Parkett oder historische Bodenfliesen an seinen Tisch. Antike Kachelöfen geben dem repräsentativen Mitarbeiter-Restaurant eine gemütliche Note und erinnern an Zeiten, in denen man sich freudig an die üppig gedeckte Tafel setzte, ohne an Kalorien zu denken.

Heinz-Gerhard Wilkens

→ Nur einer von 100 Bundesbürgern kennt Unilever, aber fast alle kennen ihre Marke - Rama, Läтта und Liptonice, Cornetto, Magnum und Käpt'n Iglo, Rexona und CD, Coral und Sunil sowie die Parfums von Calvin Klein. Ihre große Bekanntheit verdanken diese Marken nicht zuletzt ihrer sehr guten Qualität. Ob Eiskreme, Gemüse, Käse oder Brotaufstriche - dank ausgewählter Rezepturen ist der Geschmack vieler Unilever - Produkte in aller Munde. Auch wenn es um die Verpflegung der Mitarbeiter geht, stehen für Unilever Qualität und Geschmack an erster Stelle. So bietet das Betriebsrestaurant „Le Premier“ (geleitet von Erich Wanner, Mitglied der Feinschmecker- und Spitzenkoch- Gilde Chaî ne de Rôtisseurs) den etwa 1500 Mitarbeitern täglich drei abwechslungsreiche Gerichte zur Wahl, vom Labkaus bis zur Entenbrust; dazu gibt es im Bistro kleine Mahlzeiten, Eiskreme und Kuchen- ideal für das Projekt „mundgerecht“. Und so zögerte die Deutsche Unilever keinen Augenblick, dem Vorhaben verschiedener Künstler zuzustimmen, sich von der Atmosphäre, den Menschen und dem Essen im Betriebsrestaurant für ihre eigenen künstlerischen Arbeiten inspirieren zu lassen.

Dr. Michael Herrmann



selbst ist ein Teil davon. — Aber was geschieht, wenn an einem solchen Ort Kunst auftaucht? Kunst, die nicht aus dekorativen farbprächtigen Gemälden besteht, sondern Kunst, die fast ebenso schlicht und „gewöhnlich“ erscheint wie das bestehende Mobiliar der Kantine - nur anders. Es geht um Kunst, die sich direkt in alltägliche Gebrauchs- und Bedürfniszusammenhänge einbezieht und nur im Wechsel mit diesen wirkt, um zugleich auf diese zurückzuwirken. — Was passiert, wenn alle Stühle der Kantine schon mit einer darübergehängten Jacke besetzt sind, obwohl niemand zu sehen ist? Was dann, wenn alle Tische besetzt sind und in der Mittagspause jede Minute zählt? Was bedeuten die seltsamen Gegenstände auf der Tischplatte, wo gewöhnlich Salz- oder Pfefferstreuer stehen? Und wie wird ein Trauer-

GESUNDE ERNÄHRUNG

Ulrike Arens-Azevedo

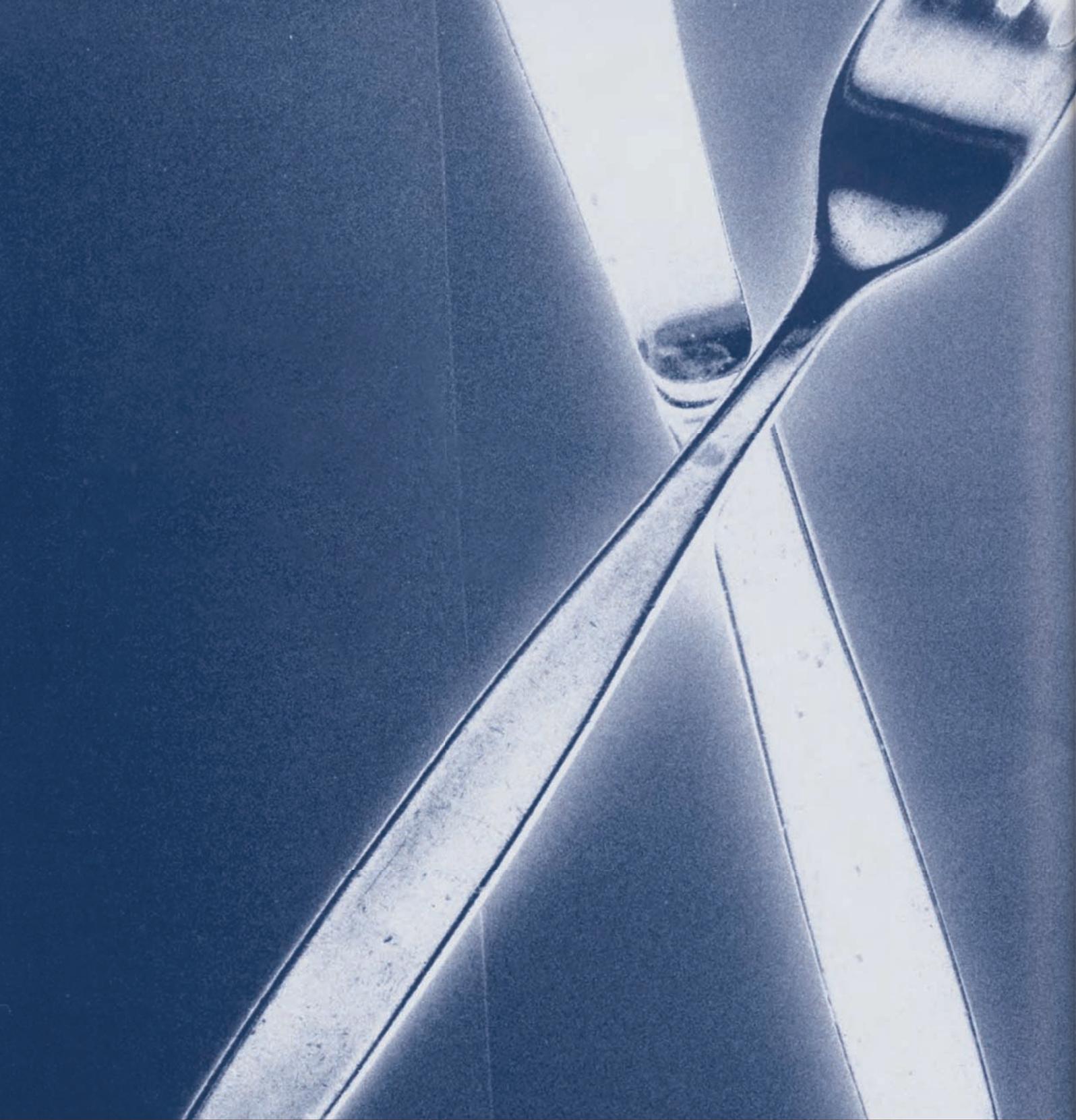
➔ Von den Mitarbeitern eines Unternehmens wird täglich qualitativ hochwertige Arbeit erwartet. Um dieses Ziel zu erreichen, muß ein hohes Maß an Leistungsbereitschaft und Leistungsfähigkeit bei jedem Einzelnen vorhanden sein. Bei einer Arbeitszeit von 7,5 bis 8 Stunden bedeutet dies, gegen den eigenen Biorhythmus zu arbeiten. So nimmt die Leistungsfähigkeit während der Dauer des Vormittags ab, erreicht einen Tiefstand am frühen Nachmittag und steigt erst wieder gegen Abend an. Wir wissen heute, daß Pausen, in denen gezielt das Richtige gegessen wird, den Leistungsabfall bremsen und so dazu beitragen, die Leistungsfähigkeit während des gesamten Arbeitstages hoch zu halten. Mit einem abwechslungsreichen Angebot zum Frühstück und zum Mittagessen können die Betriebsrestaurants dazu beitragen, daß sich die Mitarbeiter wohlfühlen und fit, konzentriert und leistungsfähig bleiben. Dabei ist nicht jedes Essen geeignet, diese Funktionen zu erfüllen. So macht die Aufnahme von fetten und großen Fleischportionen nur träge. Der große Salatteller, die Nudelpfanne mit Gemüse, das schmackhafte Risotto dagegen füllen verbrauchte Energiereserven auf, belasten den Verdauungstrakt wenig und bieten optimale Bedingungen für eine kontinuierlich hohe Arbeitsleistung. Wenn es dann noch möglich ist, die Portionsgrößen selbst zu beeinflussen und die Zusammenstellung der Mahlzeit weitgehend selbst zu bestimmen, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen! Ernährungswissenschaftler fordern schon seit langem, die Mittagsmahlzeit nicht zu schwer und üppig zu gestalten. Nicht Fett sollte dominieren, sondern Kohlenhydrate. Dies bedeutet: viele Gerichte auf pflanzlicher Basis, kleine Portionen bei Fleisch und Fleischwaren. Öfter mal Meeresfisch, er enthält in der Regel wenig Fett, dafür viele andere wichtige Inhaltsstoffe wie beispielsweise Jod.

Vitamine und Mineralstoffe sind für die Leistungsfähigkeit von großer Bedeutung. Sie finden sich in allen Lebensmitteln, besonders viel aber in Obst, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten. Auch Milch und Milchprodukte sollten den Speiseplan ergänzen, vor allem der Bedarf an wichtigen Mineralstoffen wie Calcium und Phosphor wird hierdurch gedeckt. Dabei stellt die ernährungsphysiologische Zusammensetzung nur einen wichtigen Aspekt der Verpflegung dar. Das Essen muß schmecken, denn nur wer Genuß beim Essen empfindet, fühlt sich auch wohl. Abwechslungsreiches Angebot sowohl fürs Auge als auch für die Zunge, Verwendung von Gewürzen und frischen Kräutern, viel frische Salate, vielleicht eine Saftbar - all dieses lockt unsere Sinne. Aktionswochen können in andere Länder führen, neue Rezepturen machen neugierig, sorgfältige ausgewählte Dekorationen lassen schon vorab das Wasser im Munde zusammenlaufen! Stimmt dann auch das Ambiente: in schön gestalteten, ansprechenden und sauberen Räumlichkeiten, bei freundlicher Bedienung, so schmeckt es gleich noch besser. Gelingt auch noch ein netter Plausch mit den Kollegen, so hat die Pause ihren Zweck erfüllt. Wir können einmal abschalten und uns so richtig regenerieren, die Arbeit geht anschließend schneller von der Hand. Die Betriebsverpflegung hat eine große Bedeutung für die Gesundheitsförderung und -erhaltung der Mitarbeiter. Sie sollte diese Chance wahrnehmen!

tisch aufgenommen, der mitten zwischen den anderen Tischen an Empfindungen erinnert, die in der Regel am Arbeitsplatz tabu sind? Was bedeutet (und sei es nur für einen einzigen Tag) das zwangsweise Auflösen einer gewöhnlich festen Tischgruppe und das Aufbrechen der Regelmäßigkeit? Und kaut es sich anders, wenn an der gegenüberliegenden Fenster-Wand, vor der stets ein vergilbter Vorhang hing, plötzlich Volksweisheiten lesbar sind „Viele Köche verderben den Brei“, „Erst kommt das Fressen, dann die Moral“, „Was auf den Tisch kommt, wird gegessen“. Läßt die Kunst den Bissen im Halse stecken oder rutscht das Essen um so besser? Führt es zu Fragen oder zum Kopfschütteln? — Indem die Künstler das Selbstverständliche an seinem gewohnten Ort aufgreifen, wollen sie einen anderen Blick darauf



ermöglichen. Einfache Kunst-Griffe sorgen für Zuspitzungen, Verschiebungen, Ver-rückungen, Verrätselungen. Mitten im Gewohnten wird das Ungewöhnliche aufgespürt und zur Entfaltung gebracht. Oder für einen Augenblick entsteht eine Irritation, so daß ein Gespräch zum Beispiel einen unerwarteten Lauf nimmt. Aber wozu? Weil die Arbeitsgesellschaft, die im Lauf ihrer Entwicklung immer effektiver und rationaler geworden ist, trotz der sogenannten „Humanisierung“ vieler Arbeitsplätze noch immer wesentliche körperliche und seelische Regungen über Gebühr unterdrückt und ausgrenzt. Und weil die modernen Arbeitsbedingungen in ihrer Leistungsfähigkeit zwar perfekter geworden sind, doch zugleich entscheidende menschliche Bereiche, individuelle und soziale, aus ihrer Mitte verbannt haben. — Darüber,



IMPRESSUM

Organisation Tonia Kudrass, Thomas Stordel, Annette Venebrügge **Öffentlichkeitsarbeit** Annette Venebrügge **Sponsorenakquise und Beratung** Anja Forbriger **Texte** Jürgen Kisters, Ulrike Arens-Azevedo, Annette Venebrügge, Andreas Panten, Dr. Michael Herrmann, Heinz-Gerhard Wilkens sowie Künstlertexte **Gestaltung** Jens-Roland Hasche **Ausstellungsfotografie** Lutz Fischmann, sonstige Fotos: die Künstler **Gefördert** durch die Kulturbehörde Hamburg, mit **freundlicher Unterstützung** der Firmen Siemens, Unilever und Hanse-Merkur © 1997 die Organisatoren

SIEMENS



Hanse-Merkur
Versicherungsgruppe

daß man essen muß, damit man arbeiten kann, besteht kein Zweifel. Die Erkenntnis, daß es ebenfalls von einigem Nährwert ist, die Perspektive bisweilen zu wechseln, steht dagegen noch am Anfang der Lebensmittel-Forschung. Auch Kunst ist ein Lebensmittel, ist die Behauptung. Es hat einen belebenden Geschmack und kommunikationsfördernde Wirkung. Kunst als Alternative zum Nachtisch-Pudding, den man ohnehin oft genug nur ißt, weil einem nichts abwechslungsreicheres einfällt. Tatsächlich gibt es Kunst für alle Geschmacksarten. Und eine Sache der Kunst ist es, sogar das Ungenießbare genießbar zu machen. Aber anders als die Menüs, die täglich in der Kantine ausgegeben werden, kann Kunst nicht immer mundgerecht sein.