

Yulia Kazakova
Immatrikulationsnummer: 351226

Tischlein deck dich

**Ritualisierung der Tischsitten und Esskultur
in der Sowjetunion und im postsowjetischen Raum**

kultur-theoretische Recherche

Masterarbeit Typ C:
Universität der Künste Berlin
Institut für Kunst im Kontext

Betreuerin: Kristina Leko
WS 2016/17

Gliederung:

| | |
|---|-----------|
| 1. Einleitung | |
| 1.1 Kultur der Nahrungsaufnahme..... | 1 |
| 1.2 Autobiografische Reflexionen..... | 2 |
| 2 Tischsitten als Instrument der Propaganda | |
| 2.1 Die sowjetischen Kochbücher und Haushaltsratgeber im historischen Kontext..... | 4 |
| 2.2 Über Servierregeln und Porzellan-Garnituren..... | 6 |
| 2.3 Erziehung durch Esskultur..... | 9 |
| 2.4 Propaganda durch Esstafel-Bild in Bildender Kunst und Film..... | 11 |
| 3 Die Küche der sowjetischen Völker- das koloniale Erbe | |
| 3.1 Die Sowjetische Küche im geschichtlichen Kontext..... | 14 |
| 3.2 Soziale Bedeutung der sowjetischen Küche..... | 15 |
| 4 Tischsitten und Esskultur in der Kunst | |
| 4.1 Ein kurzer Blick in die Geschichte der Eat Art..... | 17 |
| 4.2 Gastfreundschaft und Bewirtung in der zeitgenössischen Kunst..... | 17 |
| 4.3 Eat-Art in dem postsowjetischen Raum..... | 19 |
| 5 Fazit..... | 22 |
| 6 Literaturverzeichnis..... | 25 |
| 7 Anhang..... | 28 |

Einleitung

Kultur der Nahrungsaufnahme

Essen, Nahrungsaufnahme ist ohne Zweifel etwas Alltägliches. Essen und Trinken brauchen wir, damit unser Körper funktioniert. Dieser Prozess ist so selbstverständlich, dass man ihn im Grunde gar nicht beachten sollte. Doch wenige Themen berühren die Menschen so, wie die Nahrungsaufnahme. Essen ist für uns mehr als ein physisches Grundbedürfnis, es ist ein Teil unserer personalen und kulturellen Identität. Unsere Ernährung beeinflusst alle Bereiche unseres Lebens: psychische, soziale, kulturelle und sogar politische. Dieses Kulturphänomen betrifft nicht nur unseren Körper und unser Bewusstsein, sondern ebenso die Gesellschaft und die mit ihr verbundenen Prozesse, es wirkt in das individuelle und kollektive, das private und öffentliche Verhalten und Handeln hinein.

Mit dem ersten Funken des Feuers in der Höhle des Steinzeitmenschen begann die Existenz der Küche. „[...] *Claude Lévi-Strauss in a fine book titled *The Raw and the Cooked* (University of Chicago Press, Chicago 1983), wrote that cooking was humanity's first "cultural" gesture [...]*“¹

Nahrung greift in alle Bereiche des Lebens ein: Opfertagen und Darbringungen in den Religionen, die Gestaltung der Orte des Kochens und der Essenaufnahme beeinflusst den Lebensstil, Koch- und Essutensilien werden zu Zeugen und Artefakten der Epochen und Kulturen, zu Kunstgütern, Darstellung des Essens in der Kunst von der Antike bis zur Postmoderne, beim Essen werden die Geschäfte gemacht und Feste gefeiert, die schönsten Zeiten verbringt man mit den Liebsten beim Essen.

Speisevorschriften gibt es in jeder Religion, in manchen auch für die Art der Zubereitung. Sie gelten im Alltag, für Festtage und Fastenzeiten. Essen kann auch zu dem politischen Werkzeug werden. Man wirbt für einige Lebensmittel, von den anderen rät man ab, Produktion der Lebensmittel wird als Druck- oder Propagandamittel verwendet. Die Art und Weise wie man sein Leben gestaltet wird mit dem was und wie man isst assoziiert. Nicht umsonst ist Essen einer der wichtigsten Forschungsgebiete in der Ethnografie. Vertraute Gerichte rufen die Erinnerung an Heimat und die Familie wach. Durch die Küche kennen wir die anderen Kulturen lernen und machen diese uns zu eigen. Aber auch Klischees über andere Völker werden oft durch Vorstellungen von Essen und Essgewohnheiten aufgebaut.

Eine andere, nicht weniger wichtige Komponente des Essens ist die Kommunikation. Um etwas zu besprechen, um Entscheidungen zu treffen, setzen sich die Menschen an den Tisch. Beim Essen werden Weltpolitik und Business gemacht, aber auch private und familiäre Entscheidungen getroffen. Zu jedem Anlass gibt es einen passenden Ort und ein passendes Arrangement: Bankette, Buffet, Picknick, Kaffee und Kuchen, Abendbrot in der Küche usw. Je nach Art der Veranstaltung und der Gäste wählen wir eine passende Form der Nahrungsaufnahme. Weil Essen ein kommunikativer Akt ist, werden dabei Gedanken ausgetauscht, soziale Beziehungen begründet, Vertrauen gebildet, Menschen präsentieren sich beim Essen und beobachten die Anderen. Zusammen sein an einem Tisch, „das Brot brechen“, hat in allen Kulturen einen symbolischen und sozial-formenden Charakter. Nach E. Goffman ist „die soziale Welt ...eine Bühne, eine komplizierte Bühne sogar, mit Publikum, Darstellern und Außenseitern,

1 Umberto Galimberti, „A Metaphor for life“, in: *Arts & foods : rituals since 1851*; Germano Celant [Kurator]; Silvia Barisione; Fondazione La Triennale di Milano; EXPO, 2015, 2015, S. 654

mit Zuschauerraum und Kulissen, und mit manchen Eigentümlichkeiten, die das Schauspiel dann doch nicht kennt.“² In diesem Kontext möchte ich auch den Prozess der Nahrungsaufnahme betrachten. Vor allem das Festessen trägt am offensichtlichsten diesen theatralischen, bisweilen sogar rituellen Charakter.

In der geschlossenen sowjetischen Gesellschaft, hinter dem „Eisernem Vorhang“, hat das Festessen interessanterweise einen unifizierten und standardisierten Charakter angenommen. „Wie bei allen“, sagen viele meine Interviewpartner. Wie ist es denn bei allen? Welche politischen, historischen und kulturellen Hintergründe verbergen sich dahinter? Welche Bräuche, Objekte und Ereignisse sind damit verbunden?

Autobiografische Reflexionen

Ich bin im Zentrum Moskaus geboren, in einer schönen Wohnung in einem Altbau mit überhohen Stuckdecken, mit Möbeln im sogenannten Stalin-Empire-Stil³. Irgendwann sind wir in eine kleinere Wohnung umgezogen und das Mobiliar aus dem Wohnzimmer mit uns. In der russischen Sprache nennt man dieses Zimmer „*gostinaya*“, was wörtlich „Gästezimmer“ bedeutet, oder einfach „*bolshaya komnata*“- „das große Zimmer“. Interessant ist, dass in der Regel diese Zimmer weder groß, noch für Gäste gedacht waren. In den meisten Fällen dienten sie auch als Schlafzimmer, da in den Wohnungen manchmal über drei Generationen zusammenlebten.

Bei uns war das nicht der Fall, da wir eine eher kleine Familie waren. Was aber viele derartige Zimmer in der Sowjetunion gemeinsam hatten, das waren die Anrichten und Vitrinenschränke. Es gab sie in allen möglichen Ausgaben, von dem schon erwähnten Stalin-Empire-Stil über die jugoslawischen Schrankwände und die begehrten DDR-Produkte bis zu solchen aus eigener Herstellung. Und hinter den Glastüren dieser Vitrinen stellen sich stolz Porzellangarnituren und Kristallglas zu Schau.

Wir hatten mehrere unvollständige Garnituren. Wenn wir viele Gäste erwarteten, musste ich die Teller abwechselnd arrangieren. Ich habe immer den Tisch gedeckt, so kommt es mir zumindest vor. Ich kann mich nicht erinnern, dass mir das jemand beigebracht hat. Es ist so, als ob ich es immer gewusst hätte: eine weiße Tischdecke, die Falte direkt in der Mitte, großer Teller, kleiner Teller, Messer und Löffel rechts, Gabel links. Alles schön, wie aus dem Buch. Was für einem? „Wie bei allen“, könnte ich genauso wie meine Interviewpartner sagen. Aber warum war es so selbstverständlich? Diese Frage habe ich mir nach meinem Projekt mit den Mitgliedern der jüdischen Gemeinde in Bernau⁴ gestellt. Zu diesem Projekt wurde ein „russischer“ Festtisch arrangiert. „*Russisch*“ wird er allerdings erst hierzulande, eigentlich müsste man eher sagen: sowjetisch. Meiner Meinung nach ist dieses Bild des Feiertisches den Menschen aus allen Ecken der ehemaligen Sowjetunion, zumindest denen im städtischen Bereich, vertraut. Der Frage dieser Vertrautheit gehe ich in meiner künstlerischen Forschung nach. Sind diese Sitten tatsächlich ein verbindendes Element? Wodurch erkennt man sie als Eigene? Wie weit haben die Menschen darüber reflektiert? Und was, wenn überhaupt, kann man dabei als „sowjetisches Phänomen“ bezeichnen?

2 Dahrendorf Ralf, „Vorwort“, in: Erving Goffman, „Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag.“, München 2003, S. 13

3 *Stalin-Empire-Stil* (*Сталинский ампир*, *Stalinskij ampir*), auch „*Stalingotik*“ - einer der führenden Stilrichtungen in der Architektur und in monumentaler und dekorativer Kunst der UdSSR in den 1940-1950er Jahren. Dieser Begriff wird als informelle Bezeichnung der ganzen Vielfalt des stalinistischen Eklektizismus verwendet.

4 Jüdische Gemeinde Landkreis Barnim e.V.

Wir essen heute in meiner Familie zwar mit silbernem und neusilbernem Besteck, wir besitzen einzelne Garniturteller, aber wir decken nie den Tisch ein und benutzen das „große Zimmer“ nur aus Platzmangel in der Küche. Wobei meine Mutter immer noch die alten Traditionen pflegt und sogar einen Vitrinenschrank besitzt, wo sie ihr Porzellan aufstellt. Genau so tut es aber auch ihre fünfundzwanzig Jahre jüngere Freundin. Die andere Frage wäre dann: Was ist aus diesen Ritualen geworden?

Seit 18 Jahren lebe ich in Deutschland. Ich frage mich, ob die russischsprachigen Migranten diese Tischkultur zu Hause gelassen haben, oder ob sie mitemigriert ist. Hat sie sich transformiert? Welche Bedeutung besitzt sie heute noch? Zu meinem Projekt habe ich Menschen aus der russischsprachigen Community in Berlin und Leipzig verschiedenen Alters und mit unterschiedlichem familiären und kulturellen Hintergrunds befragt. Ich habe nach Überschneidungen gesucht, die mir die Antworten auf meine Fragen liefern sollten. Aber bevor ich mich der Interviewanalyse widme, mochte ich erst den historischen und politischen Hintergründe nachgehen.

Tischsitten als Instrument der Propaganda

Die sowjetischen Kochbücher und Haushaltsratgeber im historischen Kontext

Die Oktoberrevolution von 1917⁵ hat das Alltagsleben in Russland erheblich beeinflusst und gravierende Veränderungen in den Lebensstil der neugeborenen sowjetischen Gesellschaft gebracht. Der „neue Alltag“ wurde dem „alten“, vorrevolutionären entgegengestellt, deren Überbleibsel in kürzester Zeit liquidiert werden sollten. Alle Seiten des alltäglichen Lebens standen unter strenger Beobachtung. Auch der materielle Aspekt sollte entsprechend der „*revolutionären Doktrin des Geschmacks*“⁶ transformiert werden. Wie der Kulturhistoriker E. Dobrenko⁷ erklärt, lagen die Ursprünge dieser Doktrin in der marxistischen Ideologie, die sich um das individuell-bürgerliche Ideal des Vergnügens am wenigsten kümmerte. Mit dem Slogan „Kampf statt Konsum“ verurteilte die Ideologie das Streben nach dem Überfluss materiellen Besitzes. Diese Periode nennen die Kulturwissenschaftler - „die Ideologie der Alltagsaskese“⁸.

In der Zeit zwischen 1929 und 1934 markierte sich die sogenannte „große Wende“. Die von Askese und Defizit ermüdete Gesellschaft sehnte sich nach einem besseren Alltag, nach Gemütlichkeit und Wohlergehen, die sie unmittelbar mit dem vorrevolutionären, zum Teil idealisierten Lebensstil verband. Dadurch wurde die offizielle Macht förmlich gezwungen, sich mit den Fragen des Alltagslebens zu beschäftigen. So blieb die Rückkehr zu alten kleinbürgerlichen Alltagsformen die einzige Alternative⁹. Seit 1934 spricht man von der Ideologie der „*kul'turnost*“¹⁰, welche der Arbeiterklasse in die neuen ästhetischen Normen und Werte des Alltags eingewöhnen sollte. Es wurde die Einstellung zu Mode, Gemütlichkeit und anderen kleinbürgerlichen Erscheinungen in der Kultur neu definiert. Nach O. Gurova stellt Stalins Rede von 1935 einen Wendepunkt dieses konservativen Umbruchs dar:

„[...] Manche glauben, man könne den Sozialismus festigen durch eine gewisse materielle Gleichstellung der Menschen auf der Basis eines ärmlichen Lebens. Das ist nicht richtig. Das ist eine kleinbürgerliche Vorstellung vom Sozialismus. In Wirklichkeit kann der Sozialismus nur auf der Basis einer hohen Arbeitsproduktivität siegen, einer höheren als unter dem Kapitalismus, auf der Basis des Überflusses an Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen jeder Art, auf der Basis eines wohlhabenden und kulturellen Lebens

5 Oktoberrevolution- der von den russischen kommunistischen Bolschewiken organisierte Aufstand am 25. Okt.(jul) / 7. Nov.(greg) 1917 in Petrograd (St. Petersburg). Die Februarrevolution 1917 beendete die Zarenherrschaft. Die darauf folgende Doppelherrschaft der sozial-liberalen Übergangsregierung von Duma (dem Parlament) und Räten (Sowjets) führte zu Uneinigkeit. Durch die gewaltsame Machtübernahme beseitigten die B. die bürgerliche provisorische Regierung. Sie errichteten einen neuen Staat und riefen die Diktatur des Proletariats aus. *Bolschewiki* (Mehrheitler)- radikale Fraktion unter der Führung von Wladimir Iljitsch Lenin innerhalb der Sozialdemokratischen Arbeiterpartei Russlands (SDAPR).

6 Olga Gurova, „Ideologiya potrebleniya v sovetskom obshchestve.“, in Zeitschrift: Sotsiologicheskij zhurnal N4, 2005, S.118-119.

7 Evgenij Dobrenko, „Gastronomicheskij kommunizm: vkusnoe vs. Zdorovoe“, in Zeitschrift: Neprikosnovennyj zapas No 2, 2009. S. 155– 173

8 Gurova, a.a.O S.118-119

9 Irina Glushchenko, „O tom, kak ideologiya razbilas' o byt,“, in Zeitschrift: Znaniye-Sila N01, 2011, S. 96-103

10 Das Wort *kul'turnost* stammt von russ. *Kultura* (Kultur) und kann ugf. als *Kultiviertheit* übersetzt werden, meint aber auch einen bestimmten Bildungsstandard und kulturelles Niveau.

für alle Mitglieder der Gesellschaft [...]“¹¹

Die Legitimation des Konsums führte zu einer neuen Toleranz gegenüber dem bourgeoisen Lebensstil mit all seiner Pracht. Die avantgardistischen Experimente der Erschaffung eines neuen sowjetischen Menschen wurden durch die Kleinbürgerlichkeit der Stalinzeit abgelöst¹².

Der Wohlstand war nicht so sehr die praktische Norm, als vielmehr der Selbstzweck des stalinistischen Sozialismus. Die Gastronomie wurde zu einem der Aspekte dieser neuen Politik und zum Bestandteil der Modernisierung der Lebensart der Bevölkerung. Der sowjetische Staatsbürger musste erst an das neue Angebot gewöhnt und zum Konsumenten erzogen werden. Dies wurde wie alles andere konsequent von oben durchgeführt. Die kulinarischen Praktiken der städtischen Mittelklasse sollten zum Standard für das siegreiche Proletariat werden¹³. Diese Position des Staates wurde in den offiziellen Entscheidungen nicht fixiert, machte sich aber in den autoritativen Übermittlungen der Normen sichtbar. Zu den Letzteren zählen auch Kochbücher und Haushaltsratgeber. Das noch vor kurzem als Propaganda der „*Fundamente der häuslichen Autokratie*“¹⁴ kritisiertes Buch von Elena Molokhovets¹⁵ wurde 1939 wieder verlegt. Das sowjetische Volk bekam die Möglichkeit, sich mit den bürgerlichen Methoden der Zubereitung und des Servierens von Speisen bekannt zu machen. Im gleichen Jahr erschien auf Initiative von Anastas Mikojan¹⁶ das „*Kniga o vkusnoy i zdorovoy pishche*“ (Das Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung)¹⁷. Das Buch hatte die Aufgabe, „der Hausfrau zu helfen“, wie schon die Einleitung proklamierte, und wurde von einem Vorwort Stalins zum „*wohlhabenden und kulturellen Leben*“¹⁸ eingeleitet. Das „Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“ ist eine Art Mischung aus bourgeoisen Vorstellungen von Essenskultur und dem proletarischen Geschmack für deftiges Essen. Die Kochrezepte, mit welchen das Buch reichlich bestückt ist, bilden aber nicht den Hauptinhalt, der wesentliche Teil besteht aus umfangreichen einleitenden Artikeln und Hinweisen "am Rande". Ulrike Goldschweer¹⁹ weist darauf hin, dass die Besonderheit dieses Kochbuchs als „Gesamtkunstwerk“ in der Überschneidung der verschiedenen Funktionen liegt: als häuslicher Ratgeber, Propagandamedium und Werbeträger. Sie betont, dass in der Forschungsliteratur das Buch einhellig als „*Ikone der stalinistischen*

11 J. W. Stalin „Rede auf der ersten Unionsberatung der Stachanowleute am 17. November 1935“, in: J. W. Stalin „Werke“, Bd. 14, Dortmund 1976, S. 38

12 Vgl. Gurova a.a.O, S.123

13 Irina Glushenko, Artikel „Soviet modernization and culinary policy“ in Izv. Penz. gos. pedagog. univ. im. i V.G. Belinskogo № 27, 2012 S 571

14 Izvestia, 1929. 11 Nov.

15 Elena Molokhovets „Podarok molodym khozyaykam“ (Das Geschenk für junge Hausfrauen) ist ein russisches Kochbuch, geschrieben und zusammengestellt von Elena Ivanovna Molokhovets. Es war das erfolgreichste Buch seiner Art des 19. und frühen 20. Jh. in Russland. M. arbeitete an dem Buch zwischen 1861 und 1917

16 Anastas Iwanowitsch Mikojan (Анастас Иванович Микоян) 1895-1978, ein sowjetischer Politiker. M. hatte unter Stalin und Chruschtschow verschiedene Ministerposten. 1934—1938 war M. Volkskommissar für die Nahrungsmittelindustrie.

17 „Kniga o vkusnoy i zdorovoy pishche“, Verlag: Pishchepromizdat, erste Auflage 1939

18 „Die charakteristische Besonderheit unserer Revolution besteht darin, dass sie dem Volk nicht nur die Freiheit, sondern auch materiellen Segnungen und die Möglichkeit für ein kultiviertes Leben im Wohlstand gegeben hat.“, „Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“, 1939, o.P.

19 Ulrike Goldschweer, "Konsumkultur und Industrialisierung. Das „Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“ als „kulinarischer Text“ zwischen Propaganda, Produktwerbung und Ratgeberliteratur" in: Franz Norbert; Frieß, Nina (Hgg.): Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert, Potsdam 2014, S. 169-186

Kultur, „gesehen wird. In seinen Abwandlungen durch zahlreiche Neuveröffentlichungen²⁰ wurde das Buch zu dem „*Siegel der Geschichte*“, so Goldschweer. Durch im Grunde nur ganz geringfügige Veränderungen der Buchgestaltung und der vorgestellten Rezepte (welche die Abwechslung des Assortiments bezeugen sollten), wurde deren Kontext wesentlich verändert.

„In comparison with the actual recipes, which essentially did not change over the course of the many new editions, more and more space is taken up by lessons and sermons, and less and less by advice on how food ought to be cooked“²¹

Die sowjetische Realität hatte selbstverständlich wenig mit „*der domestizierten kulinarischen Realität des Buches*“²² gemeinsam. Die Voraussetzungen für eine mehr oder weniger wohlhabende Existenz, im Sinne der stalinistischen Epoche, haben sich erst um die 60er Jahre herum geformt.

Es folgten zahlreiche weitere Kochbücher und Haushaltsratgeber, die als Erben des „*Buches von der schmackhaften und gesunden Nahrung*“ *„die 'Derealisierung' der Wirklichkeit im Sinne der Schaffung einer Parallelwelt oder Hyperrealität“²³* fortsetzten.

Hier nur einige Bestseller ihrer Zeit:

Die Kochkunst (Кулинария), 1955, mehrere Neuauflagen. Die Ausweitung der Konsumorientierung in der Chruschtschow'schen Tauwetterzeit mit der Orientierung auf die „*Ideologie des sowjetischen Geschmacks*“;

Warenlexikon der UdSSR (Товарный словарь СССР) in 9 Bänden von 1956-1961. Das Buch beinhaltete so gut wie alle Güter seiner Epoche;

Kurzes Lexikon des Haushalts (Краткая энциклопедия домашнего хозяйства), 2 Bände, 1959. Die Hauptaufgabe dieses Buches war, den sowjetischen Menschen zu helfen, ihr Alltagsleben und ihre Freizeit besser zu organisieren;

Haushaltung (Домоводство), 1957, mehrere Neuauflagen. Ein Buch für die praktische Hilfe für Frauen in der Hauswirtschaft;

Das Buch der Hausfrau (Книга домашней хозяйки), 1957, ein weiteres Lehrbuch der geschickten Hausfrau;

Das Buch der nützlichen Ratschläge (Книга полезных советов), 1960;

Gäste empfangen (Прием гостей), 1971, fünf weitere Auflagen. Ein fast surrealistisches Buch mit zum Teil schon europäisierten Kontexten.

Diese Bücher wurden immer komplexer. Sie lehrten die sowjetischen Frauen nicht nur das Kochen, sondern auch, wie man das Haus gestaltet, den Gemüsegarten anlegt, wie man schneidert und näht, wie man die Kinder erzieht und sich die schönen Frisuren macht und natürlich, wie und was man kocht und wie man den Tisch deckt.

Über Servierregeln und Porzellan-Garnituren

Das Erste, was man beim Aufschlagen des „*Buches von der schmackhaften und gesunden Nahrung*“ erblickt, ist das farbige Bild von einem üppig gedeckten Tisch. Die

20 Erster Auflage 1939, erneut veröffentlicht 1945 und 1947, 1953 Halbmillionenaufgabe, ab 1955 Millionenaufgabe.

21 Gian Piero Piretto, „Tasty and Healthy: Soviet Happiness in One Book“, in: Marina Balina/Evgenij Dobrenko (Hg.): Petrified Utopia. Happiness Soviet Style. London und New York, 2009, S. 95

22 Dobrenko, a.a.O

23 Goldschweer, a.a.O, S. 177

dekorierten Speisen füllen die Mitte des Tisches aus, Kristallgläser in verschiedenen Größen stehen neben Porzellantellern mit Goldverzierung; der kleine Teller in dem großen, von einer Stoffserviette gekrönt, ein weiterer kleiner Teller daneben, an den Seiten wird das Silberbesteck platziert. Das Kapitel „Den Tisch eindecken“ in der Ausgabe des Buches von 1939 wird mit der Passage eröffnet: *„Die Bemerkungen über das Eindecken des Tisches, die wir hier machen, sind nicht der Versuch, sogenannte „Anstandsregeln“ festzulegen. Wir beschränken uns auf praktische Ratschläge.“* 1952 aber, wie G.P. Piretto bemerkt, geht der Autor bei diesem Thema *in media res*, ohne Zögern oder weitere Einleitungen. In diesem Kapitel werden detaillierte Hinweise zum Eindecken des Tisches im Ton einer Gebrauchsanweisung gehalten :

„Decken Sie den Tisch mit der weißen, gut gebügelten Tischdecke. Die mittlere Bügelfalte sollte durch das Zentrum des Tisches verlaufen [...] es wird geraten den Tisch mit identischem Besteck und Geschirr in gleichem Stil und Farbe zu decken [...] legen Sie den flachen Tafelteller auf, darauf den Speiseteller, links davon den Piroggen-Teller [...]. Es empfiehlt sich, zu jedem Geschirr einen kleinen Salzstreuer zu stellen [...]“²⁴

Ulrike Goldschweer schreibt:

„Will man die Bilder typologisch ordnen, so bietet sich zunächst eine Unterscheidung zwischen den Tafeln an, auf denen Fertigprodukte einfach nur abgebildet werden und jenen, die auch das Anrichten von Speisen in Form eines 'Serviervorschlags' illustrieren. Hier spielen neben der Verpackung auch die Speise selbst sowie Geschirr, Besteck und Tischwäsche eine Rolle.“²⁵

Sie beschreibt die Abbildung eines Tellers, auf welchem Erbsen, ein Würstchen und eine Gurke auf einem weißen Damasttisch Tuch angerichtet sind. Das appetitliche Bild wird abgerundet von zwei Bierflaschen. „Produktwerbung und Industrialisierung gehen Hand in Hand mit einer Anweisung zum kultivierten Anrichten von Speisen (weißes Tisch Tuch, Tafelsilber), welches entsprechende Tischmanieren einfordert.“ Des Weiteren betont sie die offenkundige Dissonanz zwischen dem „proletarischen“ Essen und den erforderlichen „kultivierten“ Manieren.

In jedem Kochbuch, Haushaltsratgeber oder Haushaltslexikon finden sich Kapitel über Servierregeln mit geringen Abweichungen in der Faltart der Servietten oder der Platzierung des Bestecks. Der aber wohl wichtigste Aspekt, besonders beim Herrichten des Festtisches, ist die Einheit des Geschirrs, man spricht hier deshalb von Porzellan-Garnituren.

Porzellan-Garnituren hatten im Bewusstsein der sowjetischen Menschen immer einen besonderen Platz. Es war das beste und sehr wertvolle Geschenk zur Hochzeit, zur Einzugsfeier oder zum Jahrestag. Hauptlieferant des Porzellans war die Leningrader Lomonossow Porzellanmanufaktur, kurz LFZ²⁶, die ehemalige *Kaiserliche Porzellanmanufaktur St. Petersburg*, die kurz nach der Revolution verstaatlicht wurde. Sie bediente alle Gesellschaftsschichten vom Kreml bis zur einfachen Arbeiterfamilie. Das berühmte „Kobalt-Netz“-Service, das einem Service Katharina II²⁷ nachempfunden war,

24 Das Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung, 5. Aufl., 1955, Verlag: Pischepromizdat, Moskau 1955, S. 29

25 Goldschweer, a.a.O S. 180-181

26 LFZ –Leningradski Farforowy Sawod imeni M.W. Lomonossowa / ЛФЗ Ленинградский фарфоровый завод имени М.В. Ломоносова

27 Kobalt-Netz ist ein Ornament aus sich überkreuzenden Linien in Kobaltblau mit goldenen Strichen an den Schnittstellen. Die Autorin Anna Jackiewicz verwendete dieses Ornament zum ersten Mal 1945. Eine

war sehr begehrt und wurde zum Jagdobjekt. Eine andere nicht weniger populäre Produktion kam aus der Dulevo Porzellanfabrik, die heute noch die größte Porzellan-Fabrik Russlands ist. Sie wurde im Jahre 1832 von dem Kaufmann Terenty Kuznetsov gegründet und entwickelte sich innerhalb von 20 Jahren zu einer der führenden Porzellanfabriken des Zarenreiches. Die Nachkommen Kuznetsovs bauten das Kuznetsov-Porzellan-Imperium auf und belieferten den Zarenhof. 1918 wurde die Manufaktur verstaatlicht. In den Kellern der verstaatlichten Manufakturen lagerten große Mengen an fertigem, aber nicht bemaltem Porzellan. Man beschloss, diese Restbestände zum Zwecke der Propaganda als „sowjetisches“ Geschirr zu verwenden. Bei seiner Gestaltung mit revolutionären Motiven und proletarischen Slogans haben sich viele berühmte Künstler engagiert. So wurde das „Agit-Porzellan“²⁸ geboren. Ursprünglich war geplant, dass die Teller mit der neuen Sowjet-Ästhetik in jeder proletarischen Familie landen sollten. Die Sammler haben aber die Einmaligkeit dieser Erzeugnisse schnell begriffen, und so ist das Agit-Porzellan nie beim Volk angekommen. Parallel wurden die alten bürgerlichen Figurenmotive und Ornamente weiterhin verwendet. Genau dieses Geschirr fand dann schließlich den Platz auf den Regalbrettern der Anrichten.

In den 40er Jahren taucht auf den Tischen der Generalität, der Intelligenzija und der Kolchosbauern gleichermaßen das erbeutete deutsche Porzellan-Service "Madonna" auf. "Madonna" ist eine Garnitur im Barockdesign, mit Goldverzierungen und den Abbildungen halbnackter Schönheiten. Ihre Produktion wurde nach dem Zweiten Weltkrieg in der DDR weitergeführt. Unter den Mengen an Porzellangeschirr wurde gerade "Madonna" zu dem beliebtesten und begehrtesten in den endlosen Weiten des ehemaligen UdSSR. Das Service „Madonna“ war äußerst schwer zu erwerben, man kam nur unter der Hand und durch Beziehungen an es heran. Für lange Zeit galt es als Zeichen von Prestige und Wohlstand.

Das Streben nach materiellem Besitz beeinflusste das Alltagsleben nicht weniger als die Güter selbst. „*The campaign against "domestic trash" did not triumph [...] Instead [...] the so-called domestic trash rebelled against the ideological purges [...]*“²⁹ Die Leute kauften alles, woran sie unter den Bedingungen des chronischen Mangels herankommen konnten und stellten es als Zeugnis eines stabilen Alltags und Wohlergehens zur Schau. Die neue kleinbürgerliche Konsumpolitik und Unifizierung haben sich insbesondere in der Interieur-Ausstattung sichtbar gemacht: sperrige Möbel, Kristallkronleuchten und Seidenlampenschirme, Tischdecken und Wandteppiche. Das alles zählte zum „notwendigen Minimum“ und Komfortkonzept des sowjetischen Menschen.³⁰ Einen besonderen Platz in dieser Konstellation der Dinge nahmen die Anrichten und später die Vitrinen-Schränkwände ein, welche stolz mit Porzellan und Kristallglas geschmückt wurden, deren Hauptfunktion im Wesentlichen rein dekorativ war. Diese Gegenstände würden nur zu großen Feiertagen herausgenommen, zu anderen Zeiten bestand für alle Mitglieder der Familie absolutes Berührungsverbot. Svetlana Boym vergleicht die Anrichten im sowjetischen Interieur mit dem heiligsten Ort in einem russischen Bauernhaus – der sogenannten „roten Ecke“³¹. Die rote Ecke war das Erste, was ein jeder

andere Version der Entstehung besagt, dass diese Bemalung an die Leningrader Blockade erinnern sollte; die überkreuzten Linien werden mit den kreuzweise zugeklebten Fenstern assoziiert.

28 Gekürzt *Agitation-Porzellan*, d.h. *Propaganda-Porzellan*

29 Svetlana Boym, "Common Places: Mythologies of Everyday Life in Russia", Harvard University Press, 1994, S. 150

30 Olga Gurova, "Ot tovarishcha k tovaru: predmety potrebleniya v sovetskom i postsovetskom obshchestve" in „Lyudi i veshchi v sovetskoj i postsovetskoj kul'ture“, Artikelsammlung, Nowosibirsker Staatsuniversität, 2005, S. 38

31 Rote Ecke (russ. *Красный угол*, *trl. Krasnyj Uгол* - leuchtende oder schöne Ecke) - ein Regal mit Ikonen, eine Art Hausaltar bei östlichen Orthodoxen Christen. R. E. befand sich meistens auf der Ostseite zwischen zwei Wänden mit Fenstern.

beim Betreten des Hauses sehen sollte. Diese Tradition hat sich bei den heutigen so sehr wie bei den ehemaligen Bewohnern des postsowjetischen Raums erhalten. Die Soziologin Anna Pechurina³² stellte in ihrer Recherche fest, dass in Emigrantenkreisen das Vorhandensein einer Anrichte mit Kristallglas und Porzellan die Wohnung, in ihrer Wahrnehmung, „viel russischer“ machte.

Erziehung durch Esskultur

Die Erziehung eines neuen Menschen mittels Propaganda sprach verschiedene Aspekte der zwischenmenschlichen Beziehungen an, einschließlich der sozialen Umgangsformen. Die vorrevolutionäre Etikette der elitären Schichten sollte jetzt zum allgemeinen Verhaltensstandard werden. Neben den Servierregeln schlossen die zuvor angesprochenen Kochbücher und Haushaltsratgeber auch die obligatorischen Artikel über die Tischsitten und die entsprechende Erziehung der Kinder mit ein. Das Buch des litauischen Restaurantbetreibers Sergej Lyba „Priyem gostey“ (Gäste empfangen)³³ besteht zu einem guten Drittel, neben Rezepten und Illustrationen, aus Ratschlägen zu richtigem Benehmen in einer Tischgesellschaft zu allen möglichen Anlässen: Hochzeit, Jubiläum, Feier im Freien und nicht zuletzt beim Empfang ausländischer Gäste usw. Im einleitenden Kapitel schreibt der Autor:

„Seit längerem haben wir den Sitten der feinen Gesellschaft abgeschworen, indem die Manier, sich bei Tisch galant zu verhalten [...], zum einem als äußerliche, gewinnende Anstandsregeln, zum anderen als versteckte Bosheit und Missachtung der Menschen galt, die nicht zu ihresgleichen gehören. [...] In der sozialistischen Gesellschaft sind solche Erscheinungen schon seit langer Zeit verschwunden. [...] Nichtsdestotrotz sind immer noch einige Laster wie hartnäckiges Unkraut auf dem „Feld unseres Lebens“ heimisch. Sie sind [...] Folgen der Unkenntnis der gesellschaftlichen Verhaltensregeln und Lücken in der ethischen Erziehung. Somit ist die zeitgenössische Etikette eine tiefe Kenntnis der Anständigkeit und die Kunst, sich gehörig zu benehmen [...]“³⁴

Mit dieser Aussage weist Lyba darauf hin, dass das Beibringen der gehörigen Tischsitten zu den Aufgaben der Bildung der Massen gehört. Außerdem versucht er, die sowjetische Etikette von der bourgeoisen zu trennen. Dieser Ansatz wirkt umso irritierender, wenn man in einem späteren Teil des Buches über die strenge Hierarchie der Gäste und ihre Beziehung zueinander einerseits und zu den Gastgebern andererseits liest (Begrüßungs- und Abschiedsrituale, Vorstellungsrangfolge, Platzierung der Gäste am Tisch usw.)³⁵.

In dieser Hinsicht soll auch die Erziehung der Kinder nicht zu kurz kommen. Lyba hält es für wichtig, damit schon von klein an, ab dem Alter von 5-6 Jahren, zu beginnen. Durch eine „einfache“ Übung könne man zum Beispiel den Kindern die richtige Körperhaltung beim Essen beibringen: *“Wenn Sie sich zu Hause zum Essen setzen, klemmen Sie dem Kind ein paar kleinere Bücher oder andere leichte Gegenstände unter die Achseln. Nach 10-15 solcher Übungen werden Ihre Ellbogen 'ihren Platz' kennen“*.³⁶ Wenn Lybas Ratschläge eher an die Eltern adressiert sind, spricht „Das Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“ in dem Textteil, welcher das Benehmen der

32 Anna Pechurina „«Tam russkiy dukh...»: Veshchi v dome kak sposob vizualizatsii identichnosti migrantov v Velikobritanii“ in Vizual'naya antropologiya: Nastroyka optiki, Verlag: Variant, 2009, S. 212—228.

33 Sergej Lyba, „Priyem gostey“, Verlag: Zwajgzne Riga, 1980. Zuerst erschienen 1971.

34 Lyba, a.a.O S. 10

35 Lyba, a.a.O S.15

36 Lyba, a.a.O S.21

Kinder am Tisch erläutert, „*not in the kind of speech addressed to an adult audience*“, wie es G.P. Piretto bemerkt.³⁷ Interessant sind auch zwei weitere Bücher: „Detskoye pitaniye“ (Die Kinderernährung)³⁸ und ihre Fortsetzung „Pitaniye shkol'nika“ (Die Schülerernährung).³⁹ Diese beiden, reichlich mit Kinderfotos, lustigen Illustrationen, Kindergedichten und sogar kurzen Geschichten bestückten Bücher beinhalten allerlei Ratschläge zur richtigen Ernährung und Essenserziehung der Kinder. In der „Kinderernährung“ wird vorgeschlagen, den Kindern schon mit 1½ – 2 Jahren das richtige Halten der Löffel mit drei Fingern beizubringen, den Umgang mit Messer und Gabel mit 3 Jahren. Mit fünf Jahren soll das Kind die Kunst der Tischmanieren komplett beherrschen. In dem zweiten Buch wird dieses Thema noch breiter entfaltet. Über mehrere Seiten hinweg erklären die Autoren den richtigen Umgang mit dem Besteck, welches Geschirr man bei den unterschiedlichen Speisen benutzt, und natürlich auch, wie man den Tisch richtig eindeckt. Das Besondere an diesen beiden Büchern ist, dass die Bilder von berühmten Illustratoren kreiert wurden, die Gedichte und Geschichten von nicht weniger berühmten Schriftstellern. Offensichtlich sind diese Ratgeber als Familienlektüre konzipiert, die man gemeinsam mit den Kindern studieren sollte. Vielen Menschen sind sie in Erinnerung geblieben als Bücher, so spannend wie ihre Lieblingsmärchen.

Ein weiterer Artikel in dem Buch „Schülerernährung“ berichtet von der kulinarischen Erziehung in der sowjetischen Schule, welche zum obligatorischen Schulprogramm gehörte. Die Kochstunden im Unterricht zur Arbeitserziehung gab es in manchen Schulen sogar nicht nur für Mädchen, auch die Jungen hatten die Möglichkeit, zu erfahren, wie man kocht und den Tisch eindeckt. Die nachrevolutionäre Staatsmacht sah die „Arbeitserziehung“ als eine der wichtigsten Aufgaben der Volksausbildung an, welche unter ihrer sorgfältigen Aufsicht stattfand und dem sozialen Bedarf entsprach. Es wurden Programme entwickelt, um junge Menschen mit den verschiedenen Arten der manuellen, industriellen und landwirtschaftlichen Produktion vertraut zu machen. Allmählich bildete sich eine ganz bestimmte Konzeption des Werkunterrichts, die konkrete Bildungs- und Erziehungserwartungen des Staates widerspiegelte. Die Wichtigsten waren Arbeitsamkeit und Fleiß. Die Arbeitserziehung sollte, neben der zukünftigen Berufsorientierung, die Fähigkeit zur Führung eines Haushalts schulen. Makarenko⁴⁰ fand: „*Die Arbeitsteilnahme der Kinder am Leben der Familie soll sehr früh beginnen.*“⁴¹ Unter den von ihm aufgelisteten Aufgaben für Kinder im Haushalt sind vor allem folgende Punkte hervorgehoben: den Tisch für das Mittagessen zu decken; sich um die Salzstreuer und Senfspender zu kümmern; für die Ordnung in der Anrichte zu sorgen; der Mutter oder der Schwester bei bestimmten Haushaltsarbeiten zu helfen.

Für die gleichen Tugenden warben auch zahlreiche Propagandaplakate. Seit Mitte 1930er Jahre, nachdem die revolutionäre Utopie der Befreiung der Frau vom Haushalt durch die „Trennung von Küche und Ehe“⁴² fallengelassen worden war, wandte sich die Familienpolitik zu den traditionellen Werten zurück. In diesem Kontext erschienen viele pädagogische Poster, welche die Kinder ermunterten ihren Haushaltspflichten, wie z.B. Kochen oder Abspülen, nachzugehen und die Mütter bei ihrer Arbeit zu unterstützen.

37 Piretto, a.a.O S. 95

38 "Detskoye pitaniye", Verlag: Gos. Izd. Torgovoy Literatury, erste Auflage 1957

39 „Pitaniye shkol'nika“ Moskva, Verlag: Gosudarstvennoye izdatel'stvo torgovoy literatury, erste Auflage 1959

40 Anton Semjonowitsch Makarenko (1888-1939) ein sowjetischer Pädagoge und Schriftsteller. Er gilt als der bedeutendste Pädagoge der Sowjetunion.

41 Anton Makarenko, „Kniga dlya roditeley: Lektsii o vospitanii detey“, Verlag: Prosveshcheniye, 1969

42 Das Programm von Alexandra Kollontai (1872- 1952) - russische Revolutionärin, Diplomatin und Schriftstellerin, Volkskommissarin für soziale Fürsorge, überzeugte Feministin und Sozialistin

Propaganda durch Esstafel-Bild in Bildender Kunst und Film

In einem Reviewessay schrieb die Stalinismus-Historikerin Sheila Fitzpatrick: „[...] *future socialism was always conceived in terms of plenty; according to the regime's Socialist Realist perception of the world, the meager supply of goods in the present was only a harbinger of the abundance to come.*“⁴³ Im Aufklärungsprozess der kulturellen Modernisierung brauchte die Staatsmacht das Werkzeug der Werbung. Die Plakate der Produktwerbung etablierten sich gleichzeitig als mächtiges Mittel der visuellen Propaganda zur Bildung und Erziehung der Massen. Sie prägten nicht nur das Bild des Alltagswohls, sondern auch das einer gewissen Pracht. In den 30er und 40er Jahren konnte man zum Beispiel in allen Städten der UdSSR das Poster des Künstlers A.A. Miller antreffen, dessen Überschrift lautete: „Jeder soll erfahren, wie zart und lecker die Krabben sind!“⁴⁴ Die gleiche Codierung findet sich auch in der Malerei. Helena Goscilo schreibt: *“Both painting and poster depicted comestibles and beverages whose purported availability was intended to highlight the 'good life' [...].”*⁴⁵

Im Kontext der Bildung des neuen Menschen wurde die Alltagskultur zum Objekt der Reflexion. Alle Künste, auch solche, die scheinbar nicht in direkter Verbindung mit der Ideologie standen, wie die Bildende Kunst und der Film, sollten die Modelle des neuen Alltags repräsentieren. Schon in der ersten Phase der Aufgabenformulierung der sowjetischen Kunst wurde sie als Medium der Staatsmacht betrachtet:

*„In the same way all fields of art must be utilized in order to elevate and illustrate clearly our political and revolutionary agitational / propaganda work [...]. Art is a powerful means of infecting those around us with ideas, feelings, and moods. Agitation and propaganda acquire particular acuity and effectiveness when they are clothed in the attractive and mighty forms of art.”*⁴⁶

Die proklamierte neue sowjetische Wirklichkeit spiegelte sich in der ideologisch begründeten Kunst des Sozialistischen Realismus (auch kurz Sozrealismus genannt) wider. Die Ideologie diktierte den Kanon der Formen, welche die Realität in der erwünschten und idealisierten Sicht beleuchten sollten. Schon in den ersten Jahren nach der Revolution veränderte sich das Bild des Gegenstands in der Malerei. Jedes Detail wurde als Widerspiegelung der sozialen Idee und in Verbindung mit der einen oder anderen gesellschaftlichen Schicht betrachtet, schreibt die Kunstwissenschaftlerin T. Huzina.⁴⁷ Die angestrebte Narration der neuen Kunst ließ das Bild als eine Art literarische Erzählung von Leben und Alltag lesen. Wobei dem Gegenstand selbst eine rein dekorative Rolle zugeteilt wurde, so Huzina. Sogar das bisher völlig unpolitische Stilleben wurde jetzt den ideologischen Motiven verpflichtet. Die Ideologie der Askese zeigte sich in der Darstellung einfacher, grober, aber beständiger Gegenstände und schlichter Grundlebensmittel. Die meisten Sujets von Stilleben der späten 1920er und frühen 1930er

43 Sheila Fitzpatrick, Artikel "The Good Old Days", in: London Review Books Vol. 25 No.19, 9 October, 2003, S. 18-20

44 original Text: „Всем попробовать пора бы, как нежны и вкусны крабы“

45 Helena Goscilo, „Luxuriating in Lack: Plenitude and Consuming Happiness in Soviet Posters and Paintings“, in: Marina Balina/Evgenij Dobrenko (Hg.): Petrified Utopia. Happiness Soviet Style. London und New York, S. 56.

46 Anatoly Lunacharsky/ Yuvenal Slavinsky, „Theses of the Art. Section of Narkompros and the Central Committee of the Union of Art Workers Concerning Basic Policy in the Field of Art“, in: John E. Bowl: Russian Art of the Avant Garde, London 1988, S. 184-185.

47 Tatiana Huzina „Predmetnyy mir v sovetskoy zhivopisi 1930-kh gg. : semanticheskiy analiz“, (Dissertation) Synopse, SpbGUP, 2009, S. 14

Jahre basierten auf der Wechselwirkung des "Ideologischen" und "Alltäglichen". Die aktuellen Motive traten vor dem Hintergrund der bedeutsameren zentralen Themen auf, gänzlich integriert in ihren Kontext.

In gleicher Weise folgte die Filmkunst den ideologischen Grundsätzen der Partei. Auch hier wurde Alltag als Synonym für Kleinbürgerlichkeit verstanden und verurteilt und die Darstellung des asketischen Alltags als positive Charakteristik der Filmfigur interpretiert.⁴⁸ Allein die Stilistik des früheren stalinistischen Films schloss jegliche Darstellung der Privatsphäre aus. Diese Filme wurden grundsätzlich auf idealtypische Modelle hin orientiert.

Die zweite Hälfte der 30er Jahre markiert eine Wende im thematischen Bild: Klassische Reminiszenzen, wie der Empire-Stil, werden in Film und Malerei immer mehr spürbar, vor allem in der Darstellung der repräsentativen Interieurs, betont Huzina. Sie bemerkt, dass auch der „*Bestand der gegenständlichen Welt*“ im Stilleben sich veränderte. Mit der Neubewertung der Alltagsgegenstände verschob sich der Vektor vom Ideal der „Einfalt ohne Extravaganzen“ hin zum Bild des materiellen Wohlstands. Antike Möbel, teures Porzellan-Geschirr und andere Prachtobjekte wurden immer öfter dargestellt. Ab der Mitte der 30er Jahre spricht man vom „offiziellen Stilleben“. Für diese Gattung sind die Themen des Überflusses charakteristisch, in welchen die traditionellen Motive sich in der Aufhäufung typisierter Gegenstände vervielfachen. Die Fülle von Obst und Gemüse, Brot, Fleisch und anderen Lebensmittel sollte die blühende Wirtschaft des Landes bezeugen. Die metaphorische Bedeutung der Gegenstände blieb dasselbe, meint Huzina, die Motive selbst verflachten, und das Thema trat breiter in den Vordergrund. Klassische Beispiele sind die Stilleben von Ilja Maschkow, Pjotr Kontschalowski, Igor Grabar und Pavel Kusnetsov.

Helena Goscilo schreibt über Mashkows Malerei: „*Mashkov's painting symbolically pinpoints the population's reliance on the state for access to goods, it also fantasizes a rosy image of plenty [...]*“.⁴⁹ Interessant ist auch in diesem Kontext ein Bild von Pjotr Kontschalowski mit dem Titel „A. N. Tolstoi zu Besuch beim Künstler“. Der Autor einwandfreier sozialrealistischer Texte, der Schriftsteller A. Tolstoi, ist hier hinter einem freigebig gedeckten Tisch dargestellt. In der Hand hält er ein volles Glas, zwei weitere Kristallweingläser in verschiedener Form und Farbe stehen vor ihm, das Geschirr ist offensichtlich teuer. Saftiger Schinken, Lachs, gebackenes Geflügel, knackige Gurken, scharlachrote Tomaten verteilen sich auf der weißen Decke. Der Schriftsteller hat sich eine weiße Stoffserviette ins Hemd gesteckt. Bemerkenswert ist, dass dieses Bild 1941, kurz vor dem Zweiten Weltkrieg, gemalt wurde.

Viel eleganter wird das Thema des Überflusses von dem Lyriker des sowjetischen Alltags, Yuri Pimenow, behandelt. In dem Bild „Reichlich gedeckter Tisch“ werden, gegen alle Erwartungen, nur wenige Gegenstände dargestellt. Der Tisch ist nicht überfüllt, dafür sind alle Objekte Sinträger: die Torte aus der Konditorei, die Champagnerflasche, die Früchte nicht nach Saison deuten auf die allgemeine Zugänglichkeit von Luxusprodukten hin.

Die gleichen Tendenzen zeigten sich in den thematischen Gruppenporträts, wo die Figuren hinter üppig gedeckten Tischen voller Geschirr, Blumen und allen möglichen Speisen und Getränken gezeigt wurden. Repräsentativ dafür sind die Bilder von Sergei Gerassimow und Arkadi Plastow, die den gleichen Titel „Kolchosenfest“ tragen.

Bis Mitte der 40er Jahre, bemerkt Tatiana Dashkova, wurde auch im Film eine

48 Vgl. Tatiana Dashkova, „Ideologiya i kinoreprezentatsiya (lyubov' i byt v sovetskikh fil'makh 30-50-kh godov)“, In: *Vizual'naya antropologiya: novyye vzglyady na sotsial'nuyu real'nost'*, Verlag: Nauchnaya kniga Saratov, 2007, o. P.

49 Goscilo, a.a.O., S. 59.

Verbindung zwischen dem „*proletarischen Bewusstsein*“ und dem „*Wunsch nach einem würdigen Lebens*“ gefunden. Das Bild des prächtigen und opulenten Festessens und der überfüllten Läden wurde als Arbeitserrungenschaften interpretiert, das Wohlergehen als der Lohn für physische und intellektuelle Leistung.

In der Periode zwischen 1960 und 1980, als von der Partei der endgültige Sieg des Sozialismus proklamiert wurde, begann die Kunst sich mehr für den Alltag zu interessieren. In dieser Zeit wurde die sowjetische Gesellschaft schon industriell und konsumistisch weiterentwickelt. In der Kultur der sowjetischen Industriegesellschaft verbanden sich Innovationen paradoxal mit einer Stärkung alter traditioneller Werte und sich neu bildenden Traditionen.⁵⁰ Die Themen Alltags und Haushaltsarbeit, welche zuvor kaum vertreten wurden, nahmen jetzt einen zentralen Platz in Literatur, Film und Bildender Kunst ein. Die Gegenstände des Alltags und die private Wohnumgebung wurden zwar immer mehr akzentuiert, gleichzeitig verknüpfte jedoch sich das Prinzip der Darstellung der Lebenswahrheit mit der Praktik der Ästhetisierung der Realität. Erst nach der Perestroika wurde es möglich, Cognac, Sprotten, Pralinen und andere Defizitwaren als Zeichen der Zugehörigkeit zur Verteilungs- und Privilegiensphäre oder zur Parteilite zu zeigen.

50 Galina Sidorova "Sovetskaya khozyaystvennaya povsednevnost' v obrazakh massovogo iskusstva 1960–1980-kh: gendernyye osobennosti aksiologiki truda", Zeitschrift: Chelovek i kul'tura № 5, 2013 S. 70 - 89.

Die Küche der sowjetischen Völker- das *koloniale* Erbe

Die Sowjetische Küche im geschichtlichen Kontext

Industrialisierung und Urbanisierung waren die Kernaufgaben der sowjetischen Modernisierung. Auch die Entwicklung der sowjetischen Küche wurde als Tätigkeitsfeld der Staatspolitik gesehen. Diese Aufgabe war komplex: Es ging sowohl um das Modellieren des Alltagsverhaltens als auch um den kompletten Umbau der Nahrungsindustrie. Die Industrialisierung der Nahrungsproduktion veränderten nicht nur die Praktiken des häuslichen Kochens, sondern beeinflusste erheblich den Geschmack des Volkes. Das Sowjetische Projekt war ein gigantisches Experiment, schreiben die Gastronomie-Historiker Olga Sjutkina und Pavel Sjutkin⁵¹, welches die Nahrungstraditionen und das „*Cuisine - Gedächtnis*“ des Volkes veränderte. Nirgends sei dergleichen jemals geschehen, meinen sie. „*Die kulinarische Revolution*“⁵² wurde zu einem wichtigen Bestandteil dieses Prozesses. Sie geschah innerhalb des gesamten Modernisierungsprojekts ebenso zentral wie spontan, als Folge der Eingewöhnung in den neuen Alltag.

Der Autor dieses einzigartigen Unterfangens und Initiator der daraus folgenden grundlegenden Reformen des sowjetischen Kochens war Anastas Mikojan. Auf seine Empfehlung hin wurden Spezialisten in die europäischen Länder geschickt, darunter Deutschland, Holland und Dänemark, um aus den dortigen Erfahrungen in der Lebensmittelproduktion zu lernen. Ab Anfang der 30er Jahre interessierte sich Mikojan immer mehr für die amerikanische Praxis. Mehrere Kommissionen, unter Mikojans persönlicher Leitung wurden nach Amerika entsendet, um die dortigen Erfahrungen in der Fleisch-, Milch- und anderen Lebensmittel-Produktionen zu studieren. Nach seiner Rückkehr brachte der Volkskommissar die Reformen in der Nahrungsindustrie und im Handel auf den Weg. Außerdem wurden mehrere alte Betriebe auf den neusten technischen Stand gebracht. Es startete das Experiment der Gemeinschaftsgastronomie, mit der Perspektive, die häusliche Küche komplett zu ersetzen. Ungeachtet des völligen Misserfolges dieses Unternehmens machte die häusliche Cuisine nunmehr eine wesentliche Wandlung durch. Sie näherte sich immer mehr den Standards der sowjetischen Gemeinschaftsverpflegung. Zu diesen Veränderungen trugen die Massenproduktion von Ferticlebensmittel, die Bildung neuer Ess-Gewohnheiten und einer neuen Ernährungskultur und die allgemeine Umstellung der Lebensweise bei.

Der führende Experte für sowjetische Küche, Wladimir Pochlebin,⁵³ teilt russische Küche in sechs Entwicklungsetappen: 1. Die altrussische Küche (9-17Jhd.); 2. Die Küche des Moskauer Staates (17Jhd.); 3. Die Küche der Epoche Peter I. und Katharina II. (18 Jhd.); 4. Die Petersberger Küche (Ende 18 Jhd.); 5. Die gesamtrossische Küche (60er Jahre des 19. Jhd. Bis zum Beginn des 20. Jhd.); 6. Die sowjetische Küche (seit 1917). Von diesem Standpunkt aus könnte man die sowjetische Küche als direkte Erbin der vorrevolutionären Küche ansehen. Doch unterschied sich die häusliche Kochart der Sowjetzeit von der der vorangehenden Perioden ganz wesentlich, da die sowjetische Küche im Ganzen durch Standardisierung und Vereinfachung gekennzeichnet wurde,

51 Olga Sjutkina, Pavel Sjutkin "Russkaya i sovetskaya kukhnya v litsakh. Nepridumannaya istoriya", Verlag: ACT, Moskau, 2016, S.15

52 Irina Glushenko, Soviet modernization and culinary policy, In: Izv. Penz. gos. pedagog. univ. im.i V.G. Belinskogo. № 27, 2012, S. 572

53 W.W. Pochljobkin, „Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker“, Verlag Mir, Moskau; Verlag für die Frau, Leipzig, 1984

schreibt Glushenko.⁵⁴

Im Prozess der sozialen Modernisierung und Industrialisierung wechselte die Sowjetmacht den Kurs von dem Versuch, die private Ernährung durch die gemeinschaftliche zu ersetzen, zu der Politik der „totalen“ Cuisine. Als Ergebnis entstand die sowjetische Küche.⁵⁵ Die imperialistischen Züge der Sowjetunion machten sich in der kulinarischen Sphäre auf eigenartige Weise sichtbar. Die Küche der UdSSR wurde bewusst nicht zu der beispielhaften Küche der Metropole, der Titulnation erklärt, so Olga Sjutkina und Pavel Sjutkin. Es gab mehrere Versuche, die nationalen Gerichte der Völker der Sowjetrepubliken zu assimilieren. Man bewarb sie mit Plakaten und Druckmedien, integrierte sie in die gesamtowjetische Gastronomie. Die Migration großer Massen der Bevölkerung (Bürgerkrieg, Hungersnot, Landgewinnung, Großbauvorhaben, starker des Handels und der Verkehrsverbindungen) schafften die Voraussetzung für die Bekanntschaft mit den kulinarischen Traditionen der benachbarten und auch ferner Völker.⁵⁶ Schließlich nahm die sowjetische Küche alle kulinarischen Traditionen der assoziierten Völker in sich auf und vereinigte sie unter dem Begriff der sowjetischen Küche.

„Sie alle brachtne regionale kulinarische Spezialitäten in die gesamtrussische Küche ein, auch vielerlei ganz Unrussisches. Diese Veränderungen und Ergänzungen der Speisekarte vollzogen sich auf breiterer Stufe, auf der des Volkes, und nicht im kleinen Kreis der Restaurants, wie das in früheren Zeiten der Fall gewesen war“⁵⁷

Erst zu Ende der Sowjetunion, in den 1980er Jahren, hielt die internationale Küche Einzug in das Land, und der Fast-Food-Einheitsbrei verwässerte das kulinarische Gut des Landes zunehmend.

Soziale Bedeutung der sowjetischen Küche

Die Geschichte der sowjetischen Nahrungsmittelindustrie und Küche ist untrennbarer Bestandteil der sowjetischen Geschichte. Die kulinarischen Praktiken, die ins Alltagsleben der Menschen eingingen, veränderten sich während der ganzen Sowjetperiode. Viele von ihnen sind auch nach der Auflösung der Sowjetunion erhalten geblieben und zu einem festen Bestandteil der postsowjetischen Alltagskultur geworden. In ihrem Buch behaupten Sjutkina und Sjutkin: *„Die Sowjetische multinationale Küche, das ist kein blumiger Terminus aus der Zeit des entwickelten Sozialismus, sondern ein durchaus konkreter Begriff, eine bedeutende Erscheinung in der Kochkunst des XX. Jahrhunderts.“* Man könnte annehmen, dass die sowjetische Küche die allgemeine Küche der Sowjetvölker war. In Wirklichkeit kochte jedes Volk weiterhin die Speisen, die es lange vor der Sowjetunion zubereitet hatte. Aber jetzt besaßen diese Speisen einen anderen Status: *„Sie wurden als ein Teil der Großmacht-Cuisine präsentiert.“⁵⁸* Sjutkina und Sjutkin nennen die vorrevolutionäre Küche die Küche der Metropole. Sie absorbierte und adoptierte die Kochgewohnheiten der benachbarten und eroberten Länder (tatarische, südeuropäische, polnische, mittelasiatische usw.). In der Sowjetunion dagegen, dank den Thesen über Internationalität und die multiethnische Gemeinschaft, traten viele Speisen

54 Vgl. Glushenko a.a.O, S.269

55 Vgl. a.a.O, S.268

56 Vgl. Pochlebkina, Sjutkina/Sjutkin a.a.O

57 Pochlebkina, S 21

58 O.Nazarova, K.Kobrin, „Puteshestviya na kray tarelki“, Verlag: Novoye literaturnoye obozreniye, 2009, o.P.

der Sowjetrepubliken in die gemeinsame Küche der UdSSR ein und beanspruchten recht erfolgreich den Status ihrer Vertreter. Die nationalen Gerichte integrierten sich aktiv in die umfassende Ration und wurden zum unverzichtbaren Speisenangebot in allen großen Städten. In besonderer Weise entwickelte sich dieser multinationale kulinarische Aspekt nach dem Zweiten Weltkrieg. In Folge von Lebensmittelmangel oder technischer Einschränkungen wurden viele nationale Gerichte transformiert, bearbeitet und entsprechend den regionalen Möglichkeiten adoptiert. Trotzdem standen sie immer noch stellvertretend für die jeweiligen Republiken. Die nationalen Gerichte nach dem Prinzip „national in der Form, sozialistisch im Inhalt“, transformierend, wurde die sowjetische Küche zu einem verbindenden Faktor, und das auf kulturellem wie sozialem Niveau gleichermaßen. Der Austausch fand nicht nur entsprechend den Parteidirektiven, das heißt vertikal, sondern mehr noch horizontal, wenn nicht sogar diagonal statt.⁵⁹

Viele Speisen nahmen, vor allem auf den Festtischen in allen Republiken, ihren festen Platz ein. Immer noch werden sie mit der sowjetischen Esskultur assoziiert, wie zum Beispiel Anna Kushkova's⁶⁰ Studie über den Salat „Olivier“⁶¹ zeigt. Sie führte mehrere Interviews mit Menschen unterschiedlichen Alters, Geschlechts, Herkunft, sozialen Status und Berufes durch. Fast alle ihre Interviewpartner waren sich darin einig, dass man diesen Salat genauso *„auf dem Festtisch des Vorgesetzten, der einsamen Greisin, des Arbeiters oder eines Angehörigen der sowjetischen Intelligenz“* antreffen konnte. Im Großen und Ganzen sahen ihre Informanten diese Speise als Gericht *„der allgemeinen Gleichheit und der Brüderlichkeit, das alle mit allen versöhnte und keine Bedingtheiten der sozialen und Vermögensgrenzen anerkannte.“*

Neben dem Salat „Olivier“ positionierte sich eine Reihe weiterer Festtagsspeisen als sozial definierende und identifizierende Faktoren. Sie wurden zu Symbolen einer Epoche und verbanden in ihrer allgemeinen Erkennbarkeit viele grundverschiedene Menschen. Denn *„die Individuen aus einem konkreten Teil der Welt in einer konkreten historischen Periode bestimmen sich als Gemeinwesen, unter anderem durch erkennbare Vorlieben beim Essen, in erster Linie in seiner festlichen Form“*⁶²

59 Vgl. Sjutkina/Sjutkin a.a.O

60 Anna Kushkova, Artikel „V tsentre stola: zenit i zakat salata Olivier“, Zeitschrift: Novoye literaturnoye obozreniye, 2005, N6, S.278-313

61 In Europa bekannt als „russischer Salat“

62 Valeriy Lukos, Artikel "Natsional'naya ideya skvoz' prizmu prazdnichnogo stola", Zeitschrift: Otechestvennyye zapiski N1, 2003

Tischsitten und Esskultur in der Kunst

Ein kurzer Blick in die Geschichte der Eat Art

Das Essbare war schon immer ein wichtiges Motiv in der Kunst. Seine Darstellung trifft man in rituellen und religiösen Abbildungen, in Genremotiven und Stillleben, das Essen wird mit mystischen, sakralen und erotischen Konnotationen verbunden. Eine neue Bedeutung erlangte die Nahrung als Kunstobjekt in den 1960er Jahren mit der Geburt der Eat Art. Sie wird unmittelbar mit dem Namen Daniel Spoerri⁶³ in Verbindung gebracht. Spoerri angehörte einer fluxusnahen Künstlergruppe des Neuen Realismus an, deren zentrales Anliegen der Versuch war, Kunst und Leben zusammenzubringen. Wie kaum ein anderer Künstler machte er das Essen zum fassettenreichen Hauptthema seiner Kunst. Zur Kennzeichnung seiner neuen Kunstrichtung hat Spoerri als Erster den Begriff der Eat Art verwendet. Mittlerweile wird dieser Terminus als Oberbegriff für jede Art künstlerischer Auseinandersetzung mit Essen verwendet. Spoerri thematisierte alle Aspekte der Nahrung: Lebensmittel als Kunstmaterial; kulinarische Praktiken; Speisen als Kunstobjekte; Bewirtung als performativer Akt. Er gestaltete seine „Fallenbilder“, indem er Gegenstände und Essensreste an den Tischplatten festklebte und diese eigenartigen Stillleben als Tafelbilder an die Wand hängte. Er ließ Teig in einem Objekt, etwa einem Schuh oder einer Schreibmaschine, zu skurrilen Brotteig-Skulpturen backen. 1968 eröffnete er am Bundesplatz in Düsseldorf sein eigenes Restaurant mit der dazugehörigen „Eat Art Galerie“, wo er das Eat-Art-Festessen als Happening und direkte partizipative Aktion in einem kulinarischen Gesamtkunstwerk praktizierte. Zentrale Themen in Spoerris Werk sind der Geschmackssinn des Menschen und das Hinterfragen von Essgewohnheiten und Traditionen.

Inzwischen hat sich Eat Art zu einer selbständigen zeitgenössischen Kunstrichtung entwickelt. Hier sind nur einige wenige Beispiele aus der Vielzahl der künstlerischen Positionen: Andy Warhols Campbell's Soup Cans, die Literaturwürste von Dieter Roth oder Paul McCarthys „Cultural Soup“, Wolfgang Laibs Reishaus und die gehäkelten Buffets von Patricia Waller, Sonja Alhäusers Schokoladenskulpturen, die Reibekuchenwand von Judith Samen, Erwin Wurms Gurken-Installationen oder Wim Delvoye „Cloaca“ usw.

„Die Eat Art stellt vielleicht nur Fragen, ist also unendlich neugierig und deshalb auch aufs Neue gierig, interessiert sich daher auch für alles, was essbar ist oder nur scheint, sowohl für Würmer, Insekten als auch Quellstoffe, die Satttheit vortäuschen, also nur gastronomische Placebos sind. Sie interessiert sich sogar für die Verweigerung oder die Überfütterung, also für Magersucht und Bulimie.“⁶⁴

Gastfreundschaft und Bewirtung in der zeitgenössischen Kunst

Seit den 1930er Jahren benutzen zahlreiche Künstler den Akt des Austausches von Speisen und Getränken, um ästhetische Ziele voranzubringen und die kritische Auseinandersetzung mit der Kunst zu fördern. Auch Spoerri hatte in diese Hinsicht schon

63 Daniel Spoerri, 1930- ein Schweizer Künstler, Tänzer und Regisseur rumänischer Herkunft, einer der bedeutendsten Vertreter der Objektkunst.

64 Daniel Spoerri, Katalog „Restaurant Spoerri au Jeu de Paume Paris 2002“, Galerie Henze & Ketterer (Hg.), 2004, o.P.

Vorgänger in der Kunstgeschichte. 1931 eröffneten die Futuristen in Turin die "Taverne zum Heiligen Gaumen" und veröffentlichten das Manifest der Futuristischen Küche, in dem sie eine Revolution der herrschenden Esskultur und grundlegende Veränderung der kulturellen Praktiken und Erlebensqualitäten der Tischgesellschaft forderten. Spoerri verfolgte dagegen mit seinen zahlreichen künstlerischen Festessen oder Banketts eher eine spielerische Dekonstruktion der traditionellen Kochkunst. Mit diesen Aktionen wurden künstlerische Interventionen im öffentlichen Raum wirksam und stellten die vorherrschende Esskultur in Frage. Indem Spoerri sich als Koch präsentierte, erklärte er das Kochen zu einer Kunst, die nicht nur auf handwerklichem Können basiert.

Spoerris Restaurant fand sehr schnell Nachfolger. In der Periode zwischen 1960 und 1970 wurde die Inszenierung des Kochens und der Bewirtung zu einem festen Bestandteil der europäischen und amerikanischen Kunst. Während dieser Periode schworen immer mehr Künstler der traditionellen objektorientierten Arbeit zugunsten einer ideen-, prozess- und aktionsorientierten Kunst ab. Es wurden weitere künstlerische Restaurants und Salons gegründet: Kurz nach Spoerri machte Gordon Matta-Clark das Künstler-Restaurant „Food“ in New York auf, als Ort für Kontakte und Austausch zwischen Künstlern; Allen Ruppersbergers öffnete seine surrealistische Restaurant-Installation „Al's Cafe“ in Los Angeles; Tom Marionis Beer-Salon „The Act of Drinking Beer with Friends is the Highest Form of Art“ besteht seit 1970. Alle diese Unternehmen proklamierten den Versuch, der formalen, kommerziellen und institutionellen Kunst zu entgehen.⁶⁵

Neben den hauptsächlich von Männern betriebenen Restaurants reflektierten Künstlerinnen in ihrer partizipativen Eat Art die Themen des Feminismus und der Frauenrolle. Barbara T. Smith veranstaltete in „Ritual Meal“(1969) psychedelische Tischgesellschaften bei sich zu Hause. Bonnie Sherk nahm in der Performance „Public Lunch“(1971) ihr Abendessen in einem Tigerkäfig ein. Als Teil der 24-Stunden-Performance „International Dinner Party“(1979) von Suzanne Lacy veranstalteten Frauen rund um die Welt ein Abendessen zu Ehren historischer Frauenfiguren.

In den 90er Jahren erlebte die zwischenzeitlich ins Vergessen geratene Eat Art einen neuen Aufschwung, diesmal unter dem Begriff der Kunst als soziale und gesellschaftliche Praxis. Dabei ging es weniger um das Kochen und Bewirten als schöpferischen Akt, vielmehr wurden diese Praktiken im Kontext der Gesamtheit der menschlichen Beziehungen, als Teil eines sozialen Kontextes gesehen. Bei der Suche nach neuer ästhetischer Erfahrung und kritischer Diskussion fand die Eat Art ihren Weg in die Kultur- und Kunstinstitutionen zurück.

Einer der ersten Vertreter der Kunstrichtung "Relational Aesthetics",⁶⁶ Rirkrit Tiravanija, wurde in den 1990er Jahren durch seine inzwischen schon klassische Aktion „Pad Thai“ bekannt. In einem „Mobile Home“ bereitete er traditionelles thailändisches Essen zu und servierte es in Galerien und Museen dem Kunstpublikum. Die Überreste der Mahlzeit ließ er in den Ausstellungsräumen stehen. Viel weitere Projekte und Aktionen greifen bis heute das Thema „Kochen und Speisen als Kunstforum“ auf. Peter Kubelka nennt die Küche die „Mutter aller Künste“. Durch seine Speise-Performance öffnet er eine diskursive Plattform zu unterschiedlichen kulturellen Themen. Dabei distanziert er sich, nach seinen eigenen Worten, von Spoerris Eat Art, er sieht sich nicht als Schöpfer,

65 Stephanie Smith „Hospitality, and Art“ In: Arts & foods : rituals since 1851; Germano Celant [Kurator]; Silvia Barisione; Fondazione La Triennale di Milano; EXPO, 2015, S710

66 Der Begriff „Relational Aesthetics“ (dt. „Relationale Ästhetik“) wurde vom Kunsthistoriker und Kurator Nicolas Bourriaud eingeführt. Gemeint ist damit eine Form künstlerischer Produktion, die sich nicht mehr mit dem objekthaften Kunstwerk, sondern mit dem vom Künstler durch die Publikumspartizipation initiierten, genuinen zwischenmenschlichen Austausch auseinandersetzt. Es wird dabei auf den jeweiligen Ausstellungskontext mit seinen sozialen Bedingungen reagiert.

sondern als Beobachter. Auch Arpad Dobriban ist mit seinem mobilen Speiselokal „Restauration-a-a-o“ in Kunstinstitutionen unterwegs. Auf seiner Homepage lädt er dazu ein, beim gemeinsamen Kochen Erfahrungen und Wissen zu teilen. Speisen sind für ihn Bilder, Kochen ein Weltentwurf. Auf intimere Weise nähert sich der taiwanische Künstler Lee Mingwei dem Thema. In seinem „Dining Project“ lädt er die Besucher zu einem Zweipersonenabendmahl ein. Diese Tête-à-Têtes mit dem Künstler fanden zuerst in seinem Atelier, später in Ausstellungen in der ganzen Welt statt. Mehrere andere Künstler setzen die Praxis der Interaktion mit dem Publikum durch gemeinsames Zubereiten und Verzehren von Speisen auf unterschiedliche Weise fort. Obgleich ihre Motive sehr verschieden sind, tritt in allen diesen Projekten der Künstler als Wirt auf und die Speise als eine Art essbares Readymade.⁶⁷ Diese Aktionen versuchen, bestimmte ästhetische Mechanismen in Gang zu bringen und sanft die Position der Kunst zu hinterfragen.

Inzwischen werden diese Praktiken von den kulturellen Institutionen aktiv/aggressiv vereinnahmt, zum Beispiel in Form von Feast-With-Angeboten. Die Künstler suchen jetzt andere Rahmen, in welchen sie weiter ihre künstlerischen Mahlzeiten zubereiten können, manchmal mit ästhetischen Experimenten und aktivistischen Zielen kombiniert. Sie versuchen, die Ausstellungsräume wieder zu verlassen und begeben sich auf die Suche nach anderen Orten der öffentlichen sozialen und politischen Diskussion. Bewirtung und Verzehr von Speisen werden weniger als Akt der Kommunikation an sich betrachtet, sondern als Zweck zu weitergehender diskursiver Auseinandersetzung.

Eat-Art in dem postsowjetischen Raum

Der Begriff Eat Art scheint in der zeitgenössischen Kunst des russischsprachigen Raums gar nicht in Verwendung zu sein. Im russischsprachigen Internet findet sich dazu fast nichts, sogar in den Artikeln über Spoerri wird Eat Art mit keinem einzigen Wort erwähnt. Dennoch gibt es diese Kunstrichtung natürlich, sie wird nur nicht Eat Art genannt. Wie der russische Szene-Künstler der 90er Jahre Alexander Sokolov⁶⁸ erklärte: *„Es wäre absurd, das alles unter einem Begriff zu subsumieren. Bewirtung ist Kunst als Dienstleistung, die auf den Tisch geklebten Tassen sind Kunst ohne Grenzen (zum Leben). Das hat wenig miteinander zu tun, verschiedene Epochen, verschiedene Fragestellungen.“*

Dementsprechend könnte man vielleicht sagen: Die postsowjetische Kunst benutzt dieses Thema nur als Weg zum Ziel - was zählt ist die Aussage, wie man es sagt, braucht keine gesonderte Erklärung. Es gibt sehr wenige Künstler, die die Auseinandersetzung mit Essen, Kochen und Verspeisen zu ihrem zentralen Thema machen, das Motiv aber kommt bei vielen Künstlern im Kontext ihrer Gesamtarbeit vor.

Im November 2013 wurde die Ausstellung "Priglasheniye k obedu. Povarennaya kniga Russkogo muzeya" (Einladung zum Abendessen. Das Kochbuch des Russischen Museums) in Sankt Petersburg eröffnet. Das war eine umfangreiche, möglicherweise sogar die erste derartige Schau zum Thema Gastronomie in der Kunst. Die Ausstellung umfasst mehr als 200 Werke der Klassiker der russischen und sowjetischen Kunst, aber auch weniger bekannter Künstler. Das Essbare wurde hier in allen möglichen Formen nachgebildet: in Metall, Stein und Holz, in Keramik und Glas, genäht und in Acrylglas eingeschweißt, überwiegend aber gemalt und gezeichnet. Einige Werke stehen den Ansätzen der Eat Art Künstler der 60 und 70er Jahre sehr nah: die groben hölzernen Klötze von Natalia und Maria Arend, die Verpackungen und Konservendosen (2006-2008)

⁶⁷ Vgl. Smith, a.a.O, S. 712

⁶⁸ In der Korrespondenz mit mir / Alexander Sokolov – russischer Künstler, Kunstkritiker und Kurator (Publikationen in Russland und in anderen Ländern).

darstellen; Inna Grinchels gebratene Künstlerbücher „Wurst“ und „Spiegeleier“ (1992); die konservierten Stillleben (ganz nach Spoerri) von Vitaly Vinogradov (1999) und Irina Drozd (2012); Daniel Kaminkers riesige in eingelegte Salzlake Polyesterharz-Gurke (2012-2013) u.a. Die meisten Arbeiten aber zeigen das Essen als Motiv und Sujet, bieten dagegen nur selten kontextuelle Auseinandersetzung.

Die Postmoderne begann hinter dem Eisernen Vorhang mit Verspätung. Die erste und für viele Jahre einzige Eat Art Aktion war eine Performance mit dem passenden Titel „Eat-art“ (1977) von den Urvätern der sowjetischen und postsowjetischen Konzeptkunst Vitaly Komar and Alexander Melamid⁶⁹. Die beiden Künstler nahmen den ideologischen Ausdruck „geistige Nahrung“ wörtlich: Sie kochten und aßen die führende sowjetische Zeitung „Pravda“ (Wahrheit) auf. Zu den Vorgängern der postsowjetischen Eat Art könnte man auch die Künstlerin Iya Kirillova (geb. 1928) zählen. Schon in den 1960er Jahren begann sie, neue Formen des künstlerischen Ausdrucks zu suchen und fand sie in den vereinfachten figurativen Darstellungen auf Lebkuchen und Torten, welche sie mit minimalistischer Kunst vergleicht. 1990 proklamierte die Künstlerin den „Tortismus“, eine Kunstrichtung, die sich mit der Torte als plastischem Objekt beschäftigt. Seit dieser Zeit betitelt sie alle ihre Werke mit zwei Buchstaben „TS“- Torten-Skizze. Kirillova sagt, dass alle ihre Arbeiten in einer Torte umgesetzt sein können.

Nach der Perestrojka, in den 1990er Jahren, befreiten sich junge Künstler von der offiziellen Kunst und Diktatur von oben und suchten euphorisch nach neuen zeitgenössischen Formen. Diese fanden sie unter anderem in provokativen Aktionen, die oft mit skurrilem Humor verbunden waren. Dabei griffen sie auch die Themen des Essens und Trinkens auf.

Avdey Ter-Oganyan behandelte in mehreren Arbeiten das Motiv des künstlerischen Alkoholismus. In Anspielung auf die akademische Malerei übertrug er Landschaften von Flaschenetiketten auf Leinwand. 1991 veranstaltete er zusammen mit dem Künstler Valeriy Koshlyakov eine Aktion mit dem Titel "More vodki" (Wodka-Meer). Koshlyakov malte ein Meeresbild im Stil des bekanntesten russischen Marinemalers Aivazovsky, vor dem Ter-Oganyan einen großen Tisch mit lauter vollen Wodkagläser aufstellte. Das Publikum sollte den Wodka trinken und danach beim Anschauen des Bildes verspüren, wie es auf den Meereswellen schaukelt.

Der bekannteste Provokateur der postsowjetischen Konzeptkunst, der Hundemensch⁷⁰ Oleg Kulik, zeigte in der Galerie „Regina“ die Performance „Pyatachok razdayet podarki“ (Pyatachok⁷¹ verteilt Geschenke, 1992). In einem isolierten und abgeschlossenen Bereich der Galerie wurde ein Schwein geschlachtet und zerlegt. Den ganzen Prozess konnte man über einen in die Trennwand eingebauten Bildschirm anschauen. Die Fleischstücke wurden an das Publikum gegen Vorlage der Eintrittskarte verteilt. Die Assoziation mit einer Opfergabe lehnte Kulik strikt ab. Die Aktion wurde zu einem regelrechten Skandal, sie erregte viel Aufsehen und Proteste. Das Bemerkenswerte an dieser Performance ist, dass sie, trotz negativer Reaktion, als künstlerischer Akt diskutiert wurde. Solche Haltung zur Konzeptkunst war eher untypisch für diese Zeit.

Immer wieder wurde das Thema der Einverleibung aufgenommen. Marina Gertsovskaya ließ bei einer Performance mit der russischen Rockband „Obermaneken“ in

69 Komar and Melamid sind die Gründer der *Soz Art*, einer Kunstentwicklung, die sich im Stil der westlichen Pop Art mit den Symbolen des Sozialistischen Realismus beschäftigt und zu einer der ersten Kunstrichtungen der russischen Postmoderne zählt

70 Oleg Kulik (1961) - russischer Aktionskünstler. 1994 organisierte Kulik mit Alexander Brener eine Performance vor der Moskauer Galerie von Marat Gelman, bei der er als kläffender, bissiger Hund auftrat, die Aktion wiederholte er in Zürich, sowie in Stockholm und in New York.

71 Pyatachok (russ Пятачок) - Der kleine Freund von Vinni Puh aus der Bücher von A. A. Milne. Bekannt und beliebt vor allem durch die sowjetische Trickfilmserie von 1969—1972

der „Ersten erotischen Ausstellung“ das Kunstpublikum Tortencreme von dem nackten Körper eines achtzehnjährigen Mädchen ablecken. Die Performance trug den Titel „Tortenfrau“ (1989). In einer anderen Leckaktion, die als Protest gegen die Offensive des US-Imperialismus durchgeführt wurde, leckten Künstler Milchshakes von der Kleidung ihres Künstler-Kollegen Alexander Brener ab. Diese Performance mit dem Titel „Yazyki“ (Was „Zungen“ bedeuten kann, aber auch „Sprachen“, 1994) fand vor der ersten in Russland eröffneten McDonalds-Filiale auf dem Puschkinplatz in Moskau statt. Eine andere „Körper-Verspeisung“ ereignete sich in der Aktion „Lenin v tebe i vo mne. Mavzoley. Ritual'naya model“ (Lenin in dir und in mir. Das Mausoleum: ein rituelles Modell, 1998), organisiert von den Künstlern Y. Shabelnikov und Y. Fesenko. Im Zentrum des Ausstellungsraums, auf einem hohen, als Altar dekorierten Podium, lag eine 80 kg schwere Torte in Form der Gestalt Lenins, in seiner tatsächlichen Größe und Gewicht. Die Künstler verglichen ihre Aktion mit dem rituellen Verzehr von gebackenen Abbildungen verstorbener Verwandter in Mexiko am Tag der Toten. Diese Aktion war ein symbolischer Abschied von der prägenden Gestalt der vergangenen Epoche. Die Performance rief einen Skandal hervor, die Künstler wurden des Kannibalismus beschuldigt.

Mit der Zeit ließ der scharfe Sarkasmus der neuen Kunst nach, verblieb aber immer noch im Bereich „des Lustigen“. Die Künstlergruppe „Siniye Nosy“ (Die blauen Nasen) setzte sich mit dem historischen Kunst- und Kulturerbe auseinander. In dem Projekt „Kukhonnyy suprematizm“ (Küchen-Suprematismus, 2005) stellten sie in Fotografien die berühmte Ausstellung "0,10"⁷² mit Roggenbrot, Wurst und Käse nach.

Es gab auch andere Aktionen, die unterschiedliche soziale und kulturpolitische Aspekte mittels Nahrung bespielten und interessanterweise zum größten Teil in Moskau und St. Petersburg stattfanden. Die meisten von ihnen hatten einen provokativen und ironischen Charakter, was im Großen und Ganzen für die postsowjetische Kunst der 90er ziemlich typisch war. Die Künstlerin Maria Chuykova dagegen benutzt in ihren kulinarischen Projekten, die sie fortlaufend seit 1992 durchführt, Nahrung und Verspeisung als Gesamtkonzept. In ihren Ausstellungen kocht sie verschiedene Gerichte und bewirbt das Publikum. Begleitet werden diese Aktionen von gezeichneten Rezepten und gastronomischen Tagebüchern in Form von Abdrücken frisch zubereiteter Speisen.

Erst vor Kurzem haben Nahrungsaufnahme-Aktionen sozial formende Züge angenommen: Die Künstlerinnengruppe „Letuchaya kooperatsiya“ (Fliegende Kooperation) organisiert künstlerische Projekte zum Foodsharing; in der schockierenden Aktion „Tajiks spirit“ (2009) bot Kir Shamanov den Besucher seiner Ausstellung den Wodka aus dem Blut tajikischer Gastarbeiter an.

Die Kulturinstitutionen haben natürlich auch, wie in Europa und Amerika, das kommerzielle Potenzial der Verbindung von Kunst und Essen entdeckt. Sie bieten aber nicht den Künstlern, sondern den Gastronomieeinrichtungen ihre Kooperation an. Das Petersburger Museum für zeitgenössische Kunst „Erarta“ z.B. plant jetzt, eine Restaurant-Kette mit den Werken moderner Künstler zu schmücken.

⁷² 0,10 - eine Kunstausstellung der Suprematisten in der Galerie Dobytschina in Petersburg (19.12.1915-17.01.1916). Die „0“ steht für Neuanfang nach der Zerstörung der alten Kunst. 10 für Anzahl der teilnehmenden Künstler (tatsächlich waren aber 14).

Fazit

Vorbemerkung: *Als Fortsetzung meiner kultur-theoretischen Recherche rund um das Thema Essenskultur und Tischsitten in der UdSSR habe ich auch eine künstlerische Nachforschung unternommen, die in dem Künstler-Bildband „Tischlein deck dich“ ihren Niederschlag fand. Dementsprechend werde ich als Fazit des schriftlichen Teils meiner Arbeit ein Überblick über diese künstlerische Auseinandersetzung und ihren Ergebnisse geben.*

Für mein künstlerisches Projekt habe ich Interviews mit 13 Personen im Alter 30-70 Jahren durchgeführt. Sie lebten zu verschiedenen Zeiten ihres Lebens an verschiedenen Orten der ehemaligen Sowjetunion: Russland, West- und Ostukraine, Weißrussland, Baschkirien, Tatarstan und Litauen. Ich bat sie, mir von den Tischsitten ihrer Familien von der Kindheit bis heute zu berichten. Durch diese Gespräche konnte ich die gemeinsame Themen herauskristallisieren, die dann zu einem Kapitel in meinem Fotoarchiv-Buch wurden. Bei den nachfolgenden Recherchen in der kulturwissenschaftlichen Literatur zur Alltagsforschung fand ich diese Themen wieder. In zahlreichen Artikeln zum sowjetischen Alltag ziehen sich die Begriffe „Überfluss“, „Defizit“ und „Unifizierung“ wie ein roter Faden durch. Die gleichen Worte kamen auch in den Interviews oft vor, nur wurde statt „Unifizierung“ die Ausdrücke „Standard“ und „wie bei allen“ verwendet. Eigentlich setzte sich die Standardisierung erst in den 1960-1970er Jahren vollständig durch. Ihren Ausgangspunkt hatte sie in dem massenhaften Bau neuer Wohnhäuser. Die Bewohner der an die Städte angrenzenden Dörfer wurden zum Teil gezwungen, in die neuen Siedlungen umzuziehen. Besonders schwer traf es die ältere Generation. Die Jüngeren dagegen begannen mit Freude die neuen Wohnungen mit Waren aus dem „Warenlexikon der UdSSR“ und dem „Kurzem Lexikon des Haushalts“ einzurichten. Das Phänomen wurde in der Komödie von 1980 „Staryy novyy god“ („Das Alte Neue Jahr“, Regie: Naum Ardashnikov, Oleg Yefremov) ausdrucksvoll bespielt. In dem Film schauen wir in die neue Wohnung einer eben eingezogenen Arbeiterfamilie: Ihre Mitglieder hängen einen Teppich an die Wand, stellen das Porzellan in die Anrichte, setzen sich an den schön hergerichteten Tisch, welcher mit erkennbaren Speisen präpariert ist. In den 80er Jahren konnte man sich über dieses typisierte Bild schon dezent lustig machen. In einer anderen, sehr beliebten Komödie, dem Film „Ironija sudby“ („Ironie des Schicksals“, 1975, Regie: Eldar Rjasanow), wird das Absurde der allgemeinen Gleichheit gezeigt. Nach einem Abend mit Freunden und zu viel Alkohol landet der Held in einer Leningrader Wohnung, anstatt bei sich zu Hause in Moskau. Das Haus, die Wohnung selbst und die Inneneinrichtung gleichen der eigenen so sehr, dass er den Irrtum nicht bemerkt und sich schlafen legt. Die Unifizierung ist natürlich nur die Rahmenbedingung und nicht das Hauptthema dieser Filme, dennoch ist sie kennzeichnend.

Das „Warenlexikon der UdSSR“ habe ich erst bei der Recherche zu dem Projekt entdeckt. Beim Aufschlagen des Buches war ich erstaunt: Es waren alles Objekte aus meiner Kindheit, vom Spielzeug über die Möbel bis zu Porzellan-Garnituren und Geschirr. Zwischen dem Erscheinen dieses Buches und meiner Geburt liegen 25 Jahre - eine Generation! Für mich ist es der konservierte sowjetische Alltag per se. Kein Wunder, dass die Erinnerung an die Objektwelt einer 60-jährigen Person sich kaum von den Erinnerungen der 35-Jährigen unterscheidet. Was ich interessant fand, war, dass den Menschen, mit denen ich sprach, diese Normierung durchaus bewusst war, sie sie aber als selbstverständlich genommen und nie nachgefragt haben. Im Gegenteil, sie wird mit einer gewissen Nostalgie verbunden (was natürlich auch auf die Jugendjahre zurückzuführen ist). Der Bruch zeigt sich mit der Generation der nach der Perestrojka

geborenen, als in der zweiten Hälfte der 90er Jahre die Woge der importierten Waren die sowjetische Materialität fast vollständig verwässerte.

Als Einstieg in das Gespräch bat ich meine Interviewpartner immer, eine Erinnerungskarte von ihrem früheren Wohnzimmer zu zeichnen. Fast alle fingen mit der Anrichte oder dem Wandschrank an, was ich schon in der Einleitung erwähnte. Das bestätigt nur S. Boyms Vergleich dieses Möbelstücks mit der „rote Ecke“. Einer meiner Gesprächspartner erzählte, in Georgien werde das Vorhandensein einer Anrichte mit Kristallglas und Porzellan immer noch als Anzeichen von Wohlstand angesehen. Anscheinend hat diese Vorstellung sich sogar über die Grenzen der UdSSR in andere sozialistische Länder verbreitet. Die gleiche Person berichtete von einer Fotoreportage aus der Mongolei. Es ging um die modernen Nomaden. Neben der traditionellen Ausstattung der Jurte prangten stolz die Anrichten, die bei jeder Ortsveränderung mitgeschleppt wurden. Mit der Anrichte wollte ich auch mein Buch anfangen.

Zu dem Inhalt der Glasvitrinen, dem obligatorischen Porzellan-Service, wurde in diesem Text schon viel geschrieben. Wie meine Interviewpartner erzählten, war das Service auch in ihren Familien ein fester Bestandteil des Festtisches. Nur bei der Wortwahl wurden unvollständige oder kleine Garnituren eher „Nabory“ (Sätze) genannt. In den meisten Fällen, kannten sich die Befragten mit dem sowjetischen Porzellan nicht aus und konnten es nicht bezeichnen. Dafür wurde das deutsche Service „Madonna“ mehrmals erwähnt, immer begleitet von den Worten „wir hatten aber ein gutes“. Das bestätigt, meiner Meinung nach, die besondere Wertschätzung von Defizitwaren als Repräsentativobjekten. Aber auch sie haben mit den neuen Konsummöglichkeiten der postsowjetischen Zeiten ihren Reiz verloren. Die Anrichten samt ihrem vor nicht so langer Zeit noch so wertvollen Inhalt wanderten in die Datschas (Landhäuser), wie ich den Interviews entnehmen konnte. In russischsprachigen Emigrantenkreisen werden diese Artefakte vor allem von der Generation der über 50-jährigen noch immer wertgeschätzt. Trotzdem antworteten mir viele jüngere Befragte, sie würden, wenn sie die Möglichkeit hätten oder es einen besonderen Anlass dafür gebe, gerne den Tisch so „wie damals“ herrichten.

Ganz anders steht es bei der Küche. Viele Gerichte des sowjetischen Tisches sind immer noch begehrt und werden weiterhin gekocht. Das bestätigen sowohl die Interviews, als auch die Internetrecherche. In Beschreibungen und Rezepten werden die Speisen der Völker der ehemaligen Sowjetrepubliken oft durcheinander gebracht und falsch regional zugeordnet. Um Missverständnisse zu vermeiden, werden sie dann einfach „sowjetische Speisen“ genannt. Aber auch sie verändern sich langsam, entsprechend dem aktuellen Lebensmittelangebot, oder werden durch eine neue Küche ersetzt. Nur der Salat „Olivier“, „Seledka Pod Shuboy“ (Hering im Pelzmantel) und roter Kaviar sind immer noch die unverkennbaren Markenzeichen einer nostalgischen Erinnerung an die Sowjetzeiten.

An einem Punkt aber waren sich alle Interviewpartner einig: Nicht die Gerichte, Tischdecken oder Porzellan-Garnituren waren das, was die Festtische über die Weiten der ehemaligen Sowjetunion hin verband, sondern etwas, was sich schwer definieren lässt: Ein Gefühl der Zugehörigkeit; die besondere Art des Beisammenseins; die offene Gastfreundschaft, die ganz unterschiedliche Menschen an einen Tisch zusammenbrachte und keine Klassenunterschiede kannte. Genau das definieren sie als „sowjetisches Phänomen“. Nach ihren Aussagen identifizieren Sie sich nicht nach den sowjetischen Tischsitten, sondern fühlen sich diesen auf einer tiefen emotionalen und kulturellen Ebene verbunden.

Ich hatte diesen Bildband als Porträt einer Gesellschaft vor dem Hintergrund ihrer kulturpolitischen Kontexte konzipiert, es wurde aber eine doch eher subjektive Skizze einer ganz bestimmten kulturellen Erscheinung einer ganz bestimmten Epoche daraus, die

mich viel stärker persönlich betraf, als ich es erwartet hatte. Bei der Arbeit an diesem Projekt wurde mir klar, wie tief auch ich mich dieser Kultur verbunden fühle, und dass ich zu der wohl letzten Generation gehöre, die davon noch betroffen und beeinflusst wurde.

Literaturverzeichnis

Boym, Svetlana: "Common Places: Mythologies of Everyday Life in Russia", Harvard University Press, 1994,

Goffman Erving: Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag. München 2003

Huzina Tatiana: „Predmetnyy mir v sovetskoy zhivopisi 1930-kh gg. : semanticheskiy analiz", (Dissertation) Synopse, SpbGUP, 2009

Лыба С.: Прием гостей (S. Lyba: Gäste empfangen), 1980, Verlag: Zvajgzne, Riga

Nazarova O.: Kobrin K., „Puteshestviya na kray tarelki“, Verlag: Novoye literaturnoye obozreniye, 2009,

W.W. Pochlobkin: Nationale Küchen 1984, Verlag Mir, Moskau, Verlag für die Frau, Leipzig

Sjutkina Olga: Pavel Sjutkin "Russkaya i sovetskaya kukhnya v litsakh. Nepridumannaya istoriya", Verlag: ACT, Moskau, 2016,

Краткая энциклопедия домашнего хозяйства (russ. Kurzes Lexikon der Haushalt), Band 2, 1959, Bolshaja sovetskaja inciklapedija, 1959

Книга о вкусной и здоровой пище (russ. Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung) 5. Aufl., 1955, Pischepromizdat, Moskau

Lebens Mittel : Essen und Trinken in den Künsten und Kulturen, Veronika Sellier (Hg.), 2013, Verlag: Zürich : Diaphanes

Eating the Universe - Vom Essen in der Kunst: Institution: Magdalena Holzhey; Elodie Evers [Red.]; Sylvette Babin; Ausstellung Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst, 2009 - 2011, Düsseldorf u.a.; Kunsthalle Düsseldorf, 2009

Vom Essen und Trinken : Darstellung in d. Kunst d. Gegenwart ; 8. 2. - 31. 3. 1987, Kunst- u. Museumsverein Wuppertal, in d. Ausstellungssälen Barmen, Wuppertal-Barmen, Geschwister-Scholl-Platz, Ursula Peters, 1987

Mit vollem Munde spricht man nicht! : Tischsitten und Eßkultur in der zeitgenössischen Kunst ; Elisabeth Hartung ; Anna Dünnebier ; Ausstellung Mit Vollem Munde Spricht Man Nicht! - Tischsitten und Eßkultur in der Zeitgenössischen Kunst, 2001, München ; Galerie der Künstler, München 2001

„Hospitality, and Art“ In: Arts & foods : rituals since 1851; Germano Celant [Kurator]; Silvia Barisione; Fondazione La Triennale di Milano; EXPO, 2015, S710

Petrified Utopia: Happiness Soviet Style (Anthem Series on Russian, East European and Eurasian Studies) (Englisch), 2009; von Marina Balina (Herausgeber), Evgeny Dobrenko (Herausgeber)

Arts & foods : rituals since 1851; Germano Celant [Kurator]; Silvia Barisione; Fondazione

La Triennale di Milano; EXPO, 2015, Mailand; Triennale di Milano, 2015, Mailand

Daniel Spoerri, Katalog „Restaurant Spoerri au Jeu de Paume Paris 2002“, Galerie Henze & Ketterer (Hg.), 2004, o.P.

Pitaniye shkol'nika“ ; Moskva, Vergag: Gosudarstvennoye izdatel'stvo torgovoy literatury, erste Auflage 1959

Atikel:

Dashkova Vgl. Tatiana, „Ideologiya i kinoreprezentatsiya (lyubov' i byt v sovetskikh fil'makh 30-50-kh godov)“, In: Vizual'naya antropologiya: novyye vzglyady na sotsial'nuyu real'nost', Verlag: Nauchnaya kniga Saratov, 2007, S205-222

Dobrenko Evgenij, „Gastronomicheskij kommunizm: vkusnoe vs. Zdorovoe“, in Zeitschrift: Neprikosnovennyj zapas No 2, 2009. S. 155– 173

Goldschweer Ulrike, "Konsumkultur und Industrialisierung. Das „Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“ als „kulinarischer Text“ zwischen Propaganda, Produktwerbung und Ratgeberliteratur" in: Franz Norbert; Frieß, Nina (Hgg.): Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert, Potsdam 2014, S. 169-186

Gurova Olga, „Ideologiya potrebleniya v sovetskom obshchestve.“, in Zeitschrift: Sotsiologicheskij zhurnal N4, 2005, S.117-131

Gurova, Olga "Ot tovarishcha k tovaru: predmety potrebleniya v sovetskom i postsovetskom obshchestve" in „Lyudi i veshchi v sovetskoy i postsovetskoy kul'ture“, Artikelsammlung, Nowosibirsker Staatsuniversität, 2005, S. 35-48

Glushchenko Irina, „O tom, kak ideologiya razbilas' o byt,“ , in Zeitschrift: Znaniye-Sila N01, 2011, S. 96-103

Lunacharsky Anatoly/Slavinsky Yuvenal , „Theses of the Art. Section of Narkompros and the Central Committee of the Union of Art Workers Concerning Basic Policy in the Field of Art“, in: John E. Bowl: Russian Art of the Avant Garde, London 1988, S. 184-185.

Makarenko Anton, „Kniga dlya roditeley: Lektsii o vospitanii detey“, Verlag: Prosveshcheniye, 1969

Pechurina Anna; „«Tam russkiy dukh...»: Veshchi v dome kak sposob vizualizatsii identichnosti migrantov v Velikobritanii“ in Vizual'naya antropologiya: Nastroyka optiki, Verlag: Variant, 2009, S. 212—228.

Sidorov Galina a "Sovetskaya khozyaystvennaya povsednevnost' v obrazakh massovogo iskusstva 1960–1980-kh: gendernyye osobennosti aksiologiki truda", Zeitschrift: Chelovek i kul'tura № 5, 2013 S. 70 - 89.

Sidorova "Sovetskaya khozyaystvennaya povsednevnost' v obrazakh massovogo iskusstva 1960–1980-kh: gendernyye osobennosti aksiologiki truda", Zeitschrift: Chelovek i kul'tura № 5, 2013 S. 70 - 89.

Glushenko Irina, Soviet modernization and culinary policy, In: Izv. Penz. gos. pedagog. univ. im. i V.G. Belinskogo. № 27, 2012, S. 564-573

Kushkova Anna, Artikel „V tsentre stola: zenit i zakat salata Olivier", Zeitschrift: Novoye literaturnoye obozreniye, 2005, N6, S.278-313

Lukos Valeriy, Artikel "Natsional'naya ideya skvoz' prizmu prazdnichnogo stola" , Zeitschrift: Otechestvennyye zapiski N1, 2003 o.P.

Video (letzte Zugriff: 20.01.2017)

<https://www.youtube.com/watch?v=Q-Nqh2IfmKk>

<https://www.youtube.com/watch?v=HLY1X49eIQg>

Internet: (letzte Zugriff: 20.01.2017)

<http://www.metronews.ru/novosti/v-cdh-privezli-tadzhikskij-duh/npUiw---1799941424/>

<http://artuzel.com/content/v-pole-zreniya-mariya-chuykova>

<http://www.tverlife.ru/news/43070.html>

<http://www.guelman.ru/avdei/morvodk.htm>

<http://www.ng.ru/search/tags/?tags=>

[%D0%A2%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2](http://www.ng.ru/search/tags/?tags=%D0%A2%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2)

http://www.ng.ru/style/2000-07-22/16_naive.html

<http://artprotest.org/cgi-bin/news.pl?id=3108>

http://www.open-gallery.ru/text/artists/ter-oganyan_avdey?version=RU

<http://artprotest.org/cgi-bin/news.pl?id=3035>