

# Zum Verzehr nur mit den Augen geeignet

Ausstellung mit außergewöhnlichen Schokoladen-Skulpturen von Warren Laine-Naida in Lesum eröffnet

Von Iris Messerschmidt

Lesum. Ist es Holz oder Metall? Eine unwillkürliche Frage, wenn die Besucher die Skulpturen von Warren Laine-Naida betrachten. „Ich liebe es, den Erwartungen nicht zu entsprechen“, sagt der Künstler. Mit seinen Werken aus Schokolade gelingt ihm dies sehr gut – was die derzeitige Ausstellung in der Buchhandlung Liebricht beweist.

Wie ein ausgehöhlter, zur Schale geformter Stamm sieht die Schokoladen-Skulptur aus, die im kleinen Garten hinter der Buchhandlung im Gras steht. Auf der niedrigen Mauer davor hockt Warren Laine-Naida, das Glas Rotwein in der Hand gibt er der Besucherin Antworten: „Drei Jahre alt.“ Überraschung spiegelt sich im Gesicht der so Fragenden. „Das kann doch keine reine Schokolade sein. Schmilzt die denn nicht?“

Warren Laine-Naida ist in seinem Element. Berichtet von seiner Begeisterung über das so wohl mundende Material, „ganz simple Zartbitter-Konfitüre“, die er zu verschiedensten Formen verarbeitet. „Zum Verzehr allerdings nicht geeignet“, denn Elemente von zerbrochenem Glas, Rost, Eisenoxid, Perlen-, Silber-, Kupfer- oder Goldstaub sind ebenfalls enthalten. „Allerdings nicht, um die Werke zu konservieren, sondern vielmehr, um ihnen einen entsprechend ausdrucksstarken Farbton zu verleihen.“

Der ist offensichtlich in einem der ältesten Skulpturen – 15 Jahre alt ist die Figur, die den Korpus einer Frau darstellt. „Einer älteren Frau“, erklärt Warren Laine-Naida. Dazu hat sie sich allerdings erst im Laufe der Zeit entwickelt, aus der anfangs „jugendlichen Schokoladenschönheit“ ist eine Seniorin geworden, die leicht grünliche Patina – farbliche Entwicklung durch den eingearbeiteten Kupferstaub – macht die schokoladige Dame im Alter besonders interessant.



Schokoladen-Künstler Warren Laine-Naida ist ganz fasziniert von dem Ambiente in der Werkstatt der Buchhandlung Liebricht: „Die Ergebnisse meiner Arbeit fügen sich hier fast natürlich in die Umgebung ein.“ Passend zur Ausstellung ist auch das Buch mit einer Präsentation zehnjähriger Arbeit sowie eigenen, schokoladigen Kochrezepten erhältlich.  
MES-FOTO: MESSERSCHMIDT

„Wahrscheinlich durch das Fett meiner Haut“, gibt Warren Laine-Naida auf Nachfrage eine – wissenschaftlich nicht belegte – Antwort, warum sich diese Schokoladen-Skulpturen so lange halten. Damit hat er allerdings gleich eine weitere Tatsache offenbart: Er bearbeitet die Skulpturen mit seinen Händen, lässt die Schokolade zuvor Schmelzen, um dann daraus Werke zu schaffen, die konträr zum Material stehen, „eben nicht den Erwartungen entsprechen, die

sich Besucher eigentlich unter ‚Schokoladen-Kunst‘ vorstellen“.

Den Kontakt zur Buchhandlung Liebricht hat Warren Laine-Naida im Übrigen nicht von ungefähr. Inhaberin Cornelia Lohmann ist schon länger mit dem Künstler bekannt, gemeinsam sind sie im Club der Jacobs University. Passend zu seiner Schokoladen-Kunst gibt es auch ein Buch, das seine Werke durch Fotografien von Konstantin Mihov wunderbar in Szene setzt. Darüber hi-

naus gibt es vom Künstler, der nicht nur Marketing und englische Literatur studierte, sondern auch noch zertifizierter Chefkoch ist, außergewöhnliche Schokoladen-Rezepte.

Die Ausstellung in der Buchhandlung Liebricht an der Hindenburgstraße in Lesum ist noch bis Ende Juni zu sehen. Passend dazu gibt es das Buch „art in Chocolate“ mit Werken von Warren Laine-Naida und Fotos von Konstantin Mihov.