

FACHARBEIT

Aus dem Fach

Kunst

Thema der Facharbeit

Schokolade in der Kunst

Verfasser: Johanna Riedel
Leistungskurs: 2Ku
Kursleiter: Nicola Thumann
Abgabetermin: 29.01.10

Bewertung der schriftlichen Arbeit: Punkte in Worten:.....
Bewertung der mündlichen Prüfung: Punkte in Worten:.....

Gesamtbewertung (einfache Wertung): Punkte

Abgabe beim Kollegstufenbetreuer am: 29.01.10

.....
Unterschrift des Kursleiters

Schokolade in der Kunst

1. Der Wert der Schokolade durch die Zeit	- 1 -
2. Schokolade in der Kunst	- 4 -
2.1. Schokolade in der Kultur der Maya	- 4 -
2.2. Schokolade in der Kunst des 17. Jahrhunderts	- 6 -
2.3. Schokolade in der Kunst des 18. Jahrhunderts	- 7 -
2.4. Schokolade in der Kunst des 19. Jahrhunderts	-10-
2.5. Schokolade in der Kunst des 20. Jahrhunderts	-15-
3. Kunst mit Schokolade	-16-
3.1. Warren Laine-Naida	-16-
3.2. Gerhard Petzl	-19-
3.3. Sid Chidiac	-22-
4. Eigenherstellung eines Schokoladenbildes	-23-
4.1. Die Facharbeit an sich	-23-
4.2. Die Herstellung	-23-
4.3. Die Philosophie des Werkes	-26-
5. Nachwort	-26-

1. Der Wert der Schokolade im Laufe der Zeit

Der Wert der Schokolade heute unterscheidet sich sehr von dem Wert, den die Schokolade zu Zeiten der Maya und Azteken inne hatte. Heutzutage ist Schokolade ein gebräuchliches Konsumgut, 500 n. Chr. wurden ihr zu Ehren Feste gefeiert¹, Lieder geschrieben² und sogar ein eigener Gott zugeteilt³.



Bild 1 - Kakaogott

Das „Geschenk des Gottes des Windes Quetzalcoatl“⁴ wurde bei den Azteken sogar als Währung eingeführt⁵, beispielsweise bekam man für 200 Kakaobohnen einen Truthahn⁶. Bei der Entdeckung Lateinamerikas durch Hernando Cortez fand man bei Montezuma, dem Herrscher der Azteken, beinahe zweieinhalb Millionen Pfund der kostbaren Bohnen⁷. Doch auch das Getränk „xocolatl“ , wörtlich übersetzt „bitter Wasser“⁸, fand bei den Azteken großen Anklang. Die Spanier indes konsumierten den „Theobroma-Cacao“, den Trank der Götter, zusammen mit Gewürzen, wie zum Beispiel Anis, Zimt und Mandeln, um diesen zu veredeln⁹. Der Florentiner Kaufmann Francesco Carletti beschrieb das Getränk als eine „wunderbare[.] Erquickung und Befriedigung der körperlichen Natur, welcher es Stärke, Nahrung und Kraft in [großem, J.R.] Maße verleiht“¹⁰, während Cortez eher an seiner anregenden Wirkung

¹ <http://laura-linn.myblog.de/laura-linn/art/36580856/Kakaogott-Ek-Chuah> , aufgerufen am 29.11.09

² Die Geschichte der Schokolade, S. 125 f.

³ Die Geschichte der Schokolade, S. 53 / Das große Buch der Schokolade, S. 7

⁴ <http://ernaehrung-online.50webs.com/schokolade/> , aufgerufen am 29.11.09

⁵ Das große Buch der Schokolade, S. 7 / Die Geschichte der Schokolade, S. 102

⁶ Die Geschichte der Schokolade, S. 120

⁷ Das große Buch der Schokolade, S. 7

⁸ http://www.schokolade.de/39_lexikon_xocolatl.html , aufgerufen am 29.11.09

⁹ Das große Buch der Schokolade, S. 9

¹⁰ ebd., S. 9

interessiert war, die ihm offenbar auch dabei half, die Azteken mit ihren eigenen Waffen zu schlagen¹¹. Nach der Übersiedelung nach Spanien blieb das Getränk rund ein Jahrhundert lang dem spanischen Hofe vorbehalten, wo es als „neueste Mode“ und „Mittelpunkt der Damengesellschaft“ gereicht wurde¹². Mit der Ausbreitung nach ganz Europa wurde die Schokolade Gegenstand vieler Lieder, Abbildungen und Gedichte und tauchte später sogar in einem Liebesbrief des jungen Goethe auf, der hoffte, mit einer Tafel Schokolade das Herz der Ulrike von Levetzow zu gewinnen.

„Gewogen scheinst du mir zu sein,
du lächelst der kleinen Gabe;
und wenn ich deine Gunst nur habe,
so ist kein Täfelchen zu klein.“¹³

Um 1660 hatte sich die Schokolade bereits in ganz Europa als „Modegetränk“ und Zeichen eines gehobenen Lebensstandards etabliert; wer Zeit und Geld hatte, traf sich in sogenannten „Schokoladenstuben“, um das Schokoladetrinken als gesellschaftliches Ereignis zu zelebrieren¹⁴. Mit Beginn der Industrialisierung wurde die erste Vorstufe der heutigen Schokolade geschaffen – der „Kakaopresskuchen“, der jedoch immer noch hauptsächlich zur Herstellung der Trinkschokolade diente¹⁵. Sie hatte sogar ihre eigene Zeit erhalten – Tee trank man nachmittags, Kaffee nach dem Essen, Schokolade jedoch zu Empfängen und Familienfesten und vor allem morgens¹⁶. Auch Friedrich Schiller ließ sich jeden Morgen mit einer Tasse Schokolade wecken und ließ seine Vorliebe für das Getränk sogar in sein Stück „Die Verschwörung des Fiesco zu Genua“ von 1784 einfließen, indem er den Protagonisten sagen ließ: „Eh die Schokolade gemacht ist, Madame, unterhalten Sie mich!“¹⁷.

Die Industrialisierung indes machte die maschinelle Herstellung fester Schokolade, bzw. des Presskuchens, möglich und brachte 1831 den ersten großen Schokoladenfabrikanten, John Cadbury, hervor¹⁸. Die erste richtige Schokolade, wie wir sie heute kennen, wurde jedoch 1863 von einem Schweizer, Daniel Peter,

¹¹ ebd., S. 9

¹² ebd., S. 10

¹³ Nicht ohne meine Schokolade, S. 10

¹⁴ Das große Buch der Schokolade, S. 10 f. / Die Geschichte der Schokolade, S. 273

¹⁵ Das große Buch der Schokolade, S. 13

¹⁶ ebd. S. 13 / **Die Geschichte der Schokolade, S. 240**

¹⁷ Das große Buch der Schokolade, S. 16

¹⁸ ebd., S. 18

erfunden¹⁹. Von da an war die Schokolade für jeden zugänglich und zog auch in Pulverform als Kakao in den Küchen der Hausfrauen ein. Kurze Zeit später warben die konkurrierenden Fabriken mit den ersten Werbeplakaten in der Zeitung und an den Litfaßsäulen für ihre Marken²⁰. Mit der rasanten Produktionssteigerung stieg auch die Nachfrage, folglich stieg auch der Preis. 1912 war der Wert einer Tafel Schokolade gleichgesetzt mit dem von 20 Brötchen, und noch 1950 musste man für 100 g Schokolade 1, 80 DM zahlen²¹. Nach dem zweiten Weltkrieg jedoch wurde die Schokolade vom Luxus- zum Konsumgut degradiert und war so für die breite Masse zugänglich, wie es sich bis heute gehalten hat²².

¹⁹ ebd., S. 18 / http://www.swissworld.org/de/bevoelkerung/schokoladenpioniere/daniel_peter/ ,
aufgerufen am 01.12.09

²⁰ Das große Buch der Schokolade, S. 19

²¹ <http://www.schokoladenmuseum.de/> , aufgerufen am 01.12.09

²² ebd.

2. Schokolade in der Kunst

2.1. Schokolade in der Kultur der Maya

Die Kultur der Maya war von jeher von vielen Göttern bestimmt, die Maya selbst sollen der Legende nach vom Gott Itzamná, auch „Gott D“ genannt, gegründet worden sein. Derselbe Gott soll es auch gewesen sein, der ihnen Mais und Kakao, die zwei wichtigsten Nahrungsmittel brachte. Der Kakaogott trug den Namen Ek Chuah²³ und war bereits in der klassischen Maya-Kultur in der Zeit von 250 bis 900 v. Chr. auf Ton- oder Steinschalen als Verzierung und auch in manchen Niederschriften zu finden. Die simplen Abbilder stellten den Kakaogott einerseits mit Symbolen für „Lebensmittel“ - dem in den Händen gehaltenen Knochen, und „Zeitaufwand“ - der hockenden Körperhaltung, und andererseits beim Mahlen der Bohnen, dem eigentlichen Prozess, dar²⁴. Sie sind zweidimensional und flächig gehalten, dafür aber mit leuchtenden Farben wie Rot und Gelb, aber auch viel Grau gemalt.

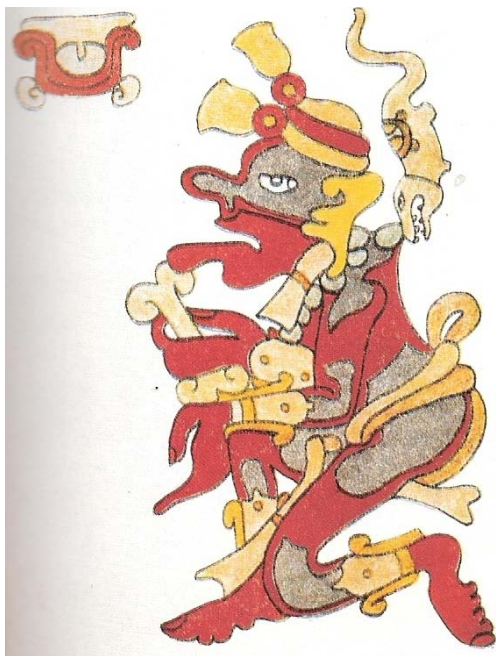


Bild 2 – Kakaogott 1



Bild 3 – Kakaogott 2

²³ Das große Buch der Schokolade, S. 7 / <http://laura-linn.myblog.de/laura-linn/art/36580856/Kakaogott-^>
Ek-Chuah , aufgerufen am 01.12.09

²⁴ Das große Buch der Schokolade, S. 7

Das Rot steht in der Religion der Maya für die Himmelsrichtung Osten, also für die Geburt des Tages und den Beginn des Lebens, Gelb für die Himmelsrichtung Süden, die Farbe symbolisiert das Tageslicht²⁵. Beides sind sowohl farbtechnisch als auch in der Symbolik der Maya-Kultur lebendige Farben. In der geographischen Mitte der Maya-Weltansicht stand ein riesiger, heiliger Kapokbaum²⁶, der, genau wie der Kakaobaum, zu den Malvengewächsen gehört²⁷. Die enge Verwandtschaft war schon zu Zeiten der Maya deutlich ersichtlich, also ordneten sie den Kakaobaum ebenfalls in der Nähe des Zentrums an. Überträgt man jetzt die Farbenlehre auf die Abbilder von Ek Chuah, so steht der Gott des Kakaos für „Leben“ und „heilig“, was die Wichtigkeit der Kakaopflanze für die Maya deutlich macht. Diese wird noch verdeutlicht durch einige Abbilder im Madrid- und im Dresden-Kodex, die zeigen, wie Götter Kakao als Opfer darbringen, und durch eine Palast-Szene auf einem guatemalischen Gefäß, in der ein Maya-König unmittelbar unter seinem Hocker ein Kakaogefäß stehen hat. Kakao war also Luxusgut und der Elite vorbehalten, selbst im Tod sollte es den höher Gestellten nicht an Kakao mangeln, und so fanden Archäologen neben Grabbeigaben wie Jaguarfellen und Jade auch wiederverschließbare Gefäße mit Theobroma–Kakao, dem „Trank der Götter“²⁸. Die wertvolle Bohne wurde also schon sehr früh von den Indianern sehr geschätzt und war es demnach wert, verewigt zu werden. Cortez, der 1521 Lateinamerika eroberte, war zunächst nicht von dem bitteren Getränk angetan, doch als auffällig wurde, dass Montezuma, der Aztekenkönig, den „xocolatl“ mehrmals täglich zu sich nahm, maß er dem Getränk mehr Aufmerksamkeit zu und importierte es nach Europa an den spanischen Königshof²⁹. Wie in der Einleitung bereits erwähnt, gewann das Getränk erst ab dem 17. Jahrhundert an Popularität, weswegen auch damals die ersten Gemälde entstanden, welche die neue Köstlichkeit loben sollten.

²⁵ <http://www.mexiko-mexico.de/hochkult/maya.html> , aufgerufen am 01.12.09

²⁶ ebd.

²⁷ <http://de.wikipedia.org/wiki/Kakaobaum> / <http://de.wikipedia.org/wiki/Ceiba> / <http://de.wikipedia.org/wiki/Kapokbaum> , aufgerufen am 01.12.09

²⁸ Die Geschichte der Schokolade, S. 58

²⁹ Das große Buch der Schokolade, S. 9 f.

2.2 Schokolade in der Kunst des 17. Jahrhunderts

Eine dieser ersten Abbildungen ist das allegorische Frontispiz zu Kardinal Brancaccios Abhandlung über die Schokolade von 1664. Die Darstellung, vermutlich ein Kupferstich, zeigt Neptun, den Gott des Meeres, auf einem Streitwagen und ein Gefolge von Meermenschen aus dem Ozean kommend und von dem am Ufer stehenden Aztekenkönig eine Schachtel mit der Aufschrift „Indum Nectar“ entgegennehmend. Im oberen Teil des Bildes sieht man ein Banner mit Flügeln, auf dem schwer lesbar steht „Nequiquam abscedit oceano dissociabili horat libi odni“, wörtlich übersetzt „Vergeblich wegreißen + unvereinbar + Lust + “. Auch hält einer der Meermänner aus dem Gefolge Neptuns einen Zweig der Kakaopflanze.

Das Gemälde ist, wie die meisten dieser Zeit, ein eher informatives als künstlerisch-kreatives Gebilde.

Ein weiteres dieser Art ist das wohl bekannteste aus dieser Zeit, ein Kupferstich von Olfert Dapper aus dem Jahre 1673³⁰, das die Zubereitung des Xocolatl im alten Mexico dokumentiert.

Dieser zeigt im Hintergrund eine Art frühzeitige Kakaopflanzung und zwei mexikanische Krieger, die zu diskutieren scheinen. Im Vordergrund in der linken Bildhälfte sitzt ein Mexikaner, der einem anderen eine Schale reicht, während dieser in einem zeitgenössischen Kakaogefäß rührt. Am rechten Bildrand sieht man einen weiteren Mexikaner, der mit einer Walze etwas zermalmt. Was, ist nicht genau ersichtlich, doch die Vermutung, dass es sich um Kakaobohnen handelt, liegt nahe.



Bild 4 – Die Herstellung von Xocolatl

³⁰ Das große Buch der Schokolade, S. 8

2.3. Schokolade in der Kunst des 18. Jahrhunderts

Als sich der Wert von Schokolade, damals noch hauptsächlich Trinkschokolade, etablierte, änderten sich auch die Abbildungen. So wurden im 18. Jahrhundert hauptsächlich Gemälde von Schokoladenstuben oder Schokolade trinkenden Damen angefertigt, wie zum Beispiel das Bild „Die Schokoladentrinkerin“ von Jean-Francois de Troy. Der Kupferstich zeigt eine vornehm gekleidete Dame mittleren Alters, die, auf einem reich verzierten Stuhl sitzend, eine Tasse heiße Schokolade zu sich nimmt und dabei verträumt den Blick zum vom Betrachter aus gesehen rechten Bildrand senkt.



Bild 5 – Die Schokoladentrinkerin

Mit der Popularität des Modegetränks vergrößerte sich auch die der Schokoladenstuben, und so entstanden im Laufe des Jahrhunderts mehrere Werke, welche die feine Gesellschaft bei ihrem angesagten Zeitvertreib zeigten. Auch wurde die Trinkschokolade im Jahre 1750 von Martin Engelbrecht als „Lebenselixier“ in einem Kupferstich festgehalten. Das Bild zeigt eigentlich ein Bild im Bild, der Betrachter sieht einen ovalen Rahmen in dem hochkant quadratischen Bild, der mit Schrift bestückt ist. Innerhalb des Rahmens sieht man einen Mann auf einem Stuhl sitzen und eine Frau, die neben dem Stuhl steht und sich über den Schoß des Mannes beugt. Sie hält eine Untertasse in ihrer linken Hand, er die dazugehörige Tasse in seiner rechten. Der Blick, den sich die beiden zuwerfen, erscheint einerseits vertraut und andererseits leicht lasziv, was darauf schließen lässt, dass die beiden ein inniges Verhältnis zueinander haben.



Bild 6 – Lebenselixier

Dies und die Tatsache, dass Kakao ein natürliches Aphrodisiakum ist, lässt dann auch den Titel „Trinkschokolade als Lebenselixier“ in einem anderen Licht erscheinen. Möglicherweise war der Kirche diese Eigenschaft nicht aufgefallen, jedenfalls erklärte sie die Schokolade als „fastengerecht“, das heißt, dass sie während der Fastenzeit getrunken werden durfte³¹. Ähnlich gestaltet wie der Kupferstich von Martin Engelbrecht ist die Titelseite der Abhandlung von León Pinelo, nur dass statt der Schokolade nun die Schrifttafel mit der „Question Moral – Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclefiastico“ im Zentrum steht – verständlich, schließlich geht es ja hier um genau diese Frage.



Bild 7 - Pinelo

³¹ Die Geschichte der Schokolade, S. 180 ff.

Auch die Tageszeit für das Schokoladetrinken war festgelegt – morgens. So darf in dem Gemälde „Le Déjeuner“ von Francois Boucher aus dem Jahre 1739 die typische Chocolatière nicht fehlen, und auch Samuel Pepys schätzte das Getränk als Wachmacher in der Früh, wie man seinen Aufzeichnungen in seinem Tagebuch entnehmen kann:

„Morgens mit einem dicken Kopf wegen der Trinkerei am vergangenen Abend aufgewacht, die ich sehr bereue. Ging mit Mr. Creed zum Frühschoppen, den er mir in Form von Schokolade verabreichen ließ, um meinen Magen zu besänftigen“.³²

Eines der wohl berühmtesten Gemälde dieser Zeit ist „La belle Chocolatière“ oder „Das Schokoladenmädchen“ von Jean-Étienne Liotard, das 1745 vollendet wurde. Es zeigt eine Bedienstete, die im Begriff ist Kakao zu servieren. Sie allein steht im Vordergrund, der Hintergrund zeigt nur den Holzfußboden, die Wand und ihren Schatten. Vorsichtig trägt sie das Tablett mit der Tasse Schokolade und einem Glas Wasser in Taillenhöhe vor sich her, ihr Gesicht ist dabei vollkommen konzentriert. Der Betrachter wird bei dem Anblick gleich aufmerksam und konzentriert sich ebenso auf das Tablett, das auf gar keinen Fall fallen darf. Dieser Effekt kombiniert mit der Anmut des Mädchens faszinierte über 100 Jahre später, 1881, auch den Präsidenten der amerikanischen Walter Baker Company, Henry L. Pierce. Er war so begeistert von dem Bild, dass er es zum Markenzeichen seiner Firma erhob. Das adrette Schokoladenmädchen wurde somit eines der ersten registrierten Markenzeichen weltweit³³.



Bild 8 - Chocolatière

³² Das große Buch der Schokolade, S.11

³³ www.alte-dosen.de/varia/chocolatiere/chocolatiere_d.html , aufgerufen am 05.01.2010

2.4. Schokolade in der Kunst des 19. Jahrhunderts

Im 19. Jahrhundert begannen die Menschen auch, sich für die Geschichte hinter dem Modegetränk zu interessieren, so entstand auch zu dieser Zeit ein Ölgemälde, das die Begegnung von Cortez und Montezuma, der dachte, Cortez wäre der zurückgekehrte Gott Quetzalcoatl, zeigt.

Auch die Fabrikproduktion gelangte mehr und mehr in den Vordergrund, wie zum Beispiel eine Vogelperspektive von „Fry's Schokoladenfabrik“ im Bristol des 19. Jahrhunderts oder ein Tryptichon über die manuelle Schokoladenherstellung in Italien zeigt.

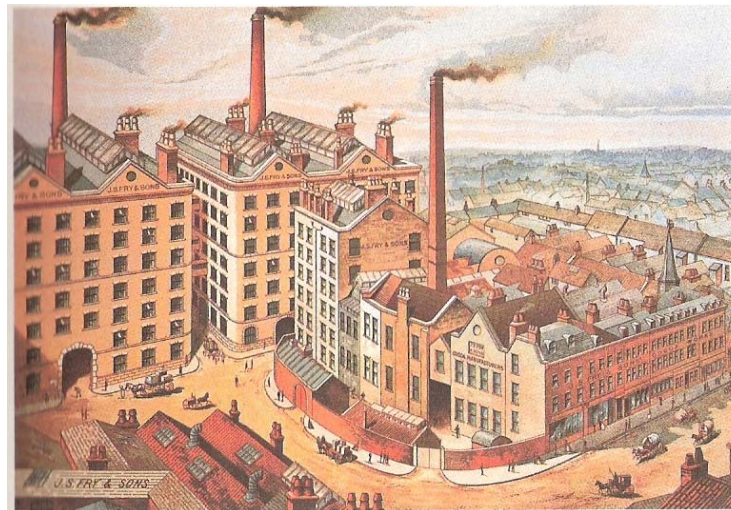


Bild 9 – Fry's Schokoladenfabrik



Diese italienischen Schilder aus dem 19. Jahrhundert, die Schokoladenherstellung im kleinen Rahmen abbilden, kontrastieren mit der zunehmenden Industrialisierung der Schokoladenfabrikation im 19. und 20. Jahrhundert. Der Hand-Arbeiter ganz

Bild 10 – Fabbrica - 12 -

Plakate waren zu der Zeit gerade ebenso in Mode, demzufolge entwarfen auch die meisten Schokoladenhersteller ihre eigenen Werbeplakate, mit denen sie auf ihre Marken aufmerksam machen wollten. Einer der ersten, der die Werbefläche Zeitung nutzte, war der englische Schokoladenfabrikant John Cadbury. Er inserierte bereits 1867 mit dem Slogan „Cadbury's cocoa essence – absolutely pure“, der auf die gute Qualität des Kakaos hinwies. Zu dieser Zeit gab es zwar schon einige, die versuchten, minderwertige Produkte auf den Markt zu bringen, doch Cadbury sprach mit seinem Slogan „absolutely pure“ nur die Wahrheit, so auch das British Medical Journal:

„Cocoa treated thus will, we expect, prove to be one of the most nutritious, digestible and restorative of drinks.“¹

“Kakao, der so behandelt wird, wird sich, unseren Erwartungen nach, als eines der nahrhaftesten, bekömmlichsten, und stärkendsten Getränke beweisen.“ -Freie Übersetzung-

Die Bestätigung des Werbetextes durch die gute Kritik wurde anschließend von Cadbury mit einem neuen Plakat gefeiert. Da die Firma bereits bei den Damen der Gesellschaft Fuß gefasst hatte, wandte sie sich nun mit dem neuen Plakat einer weiteren Bevölkerungsgruppe zu – den dazugehörigen Männern. Das Plakat, das um 1900 von Cecil Aldin, einem damals sehr beliebten Plakat-Designer, entworfen wurde, zeigt einen englischen Feuerwehrmann, der vor einem brennenden Haus, an dem einige andere Feuerwehrmänner Löschversuche ausführen, eine Tasse Kakao trinkt. Der dazugehörige Slogan „Cadbury's Cocoa – Makes strong Men stronger“ sollte die Verbindung zwischen der eigentlich brenzligen Situation und dem angepriesenen Produkt ziehen.

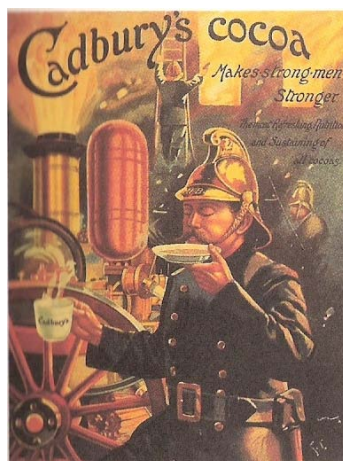


Bild 11 – Cadbury's

¹www.cadbury.co.uk/cadburyandchocolate/ourstory/Pages/OurstoryDetail.aspx?category=advertising&era=1861_1900 , aufgerufen am 02.01.2010

Das Ziel des Plakates war es, Männern zu vermitteln, dass sie mit Cadburys Kakao stärker und in gewisser Weise auch heldenhafter würden, was bei den meisten Bürgerlichen dieser Zeit ein herausragendes Kriterium darstellte.

Auch Blechdosen mit eigenem Markenzeichen waren im 19. Jahrhundert modern, da sie einerseits die Schokolade gut konservierten und andererseits eine gute Werbefläche boten, die die Firmeninhaber auch nutzten. Wie vorhin schon erwähnt, war die Walter Baker Company eine der ersten Firmen mit eigenem Symbol, dem Schokoladenmädchen. Die adrette Bedienstete zierte stilisiert sowohl die Plakate als auch die Büchsen der Company. Bis ins 20. Jahrhundert hinein hielt sie ihren Standard als Emblem der Firma, bis sie 1911 von einer zeitgenössischen Adaption abgelöst wurde. Die Nachfolgerin trägt eine für damalige Zeit typische Zimmermädchen-Tracht, ein kittelähnliches Kleid mit Schürze und passendem Häubchen, angelehnt an ihr Vorbild. Sie lugt, mit einem Tablett in der Hand, hinter einem Vorhang hervor. Anders als bei dem ersten Werbeplakat enthält dieses schwarz-weiße Zeitungsinserat einen Werbeslogan „It's Baker's and it's delicious“; man verwendete, passend zu dem textgefüllten Werbeort, einen Spruch, der den Lesern im Kopf bleiben sollte.

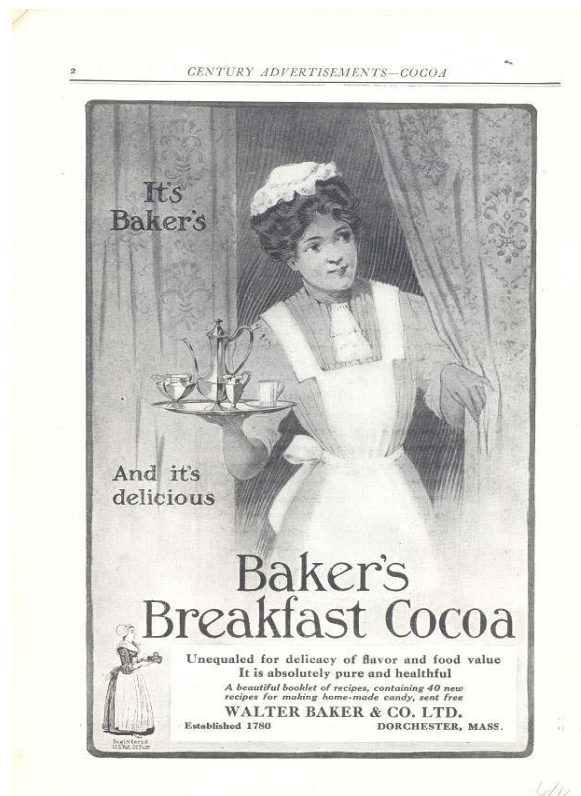


Bild 12 – Baker's

2.5. Schokolade in der Kunst des 20. Jahrhunderts

Das Motiv der Chocolatière war so populär, dass es von gleich drei niederländischen Schokoladenfirmen kopiert wurde. 1910 zeigte DeJong eine in niederländische Tracht gekleidete Dienerin, 1920 zog VanHouten mit einer ebenfalls landestypischen Dame nach, und 1925 zierte eine Kakao servierende Krankenschwester die Dosen von Cacao Droste. Sie sollte den Zusammenhang zur medizinischen, stärkenden Wirkung der Schokolade herstellen.

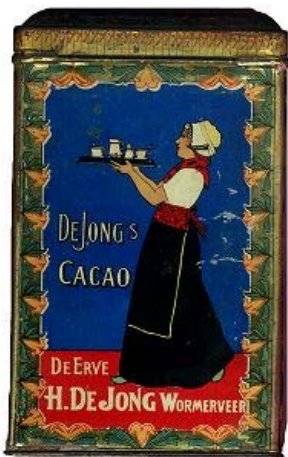


Bild 13 – DeJong

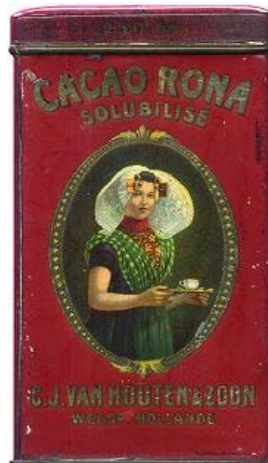


Bild 14 – VanHouten

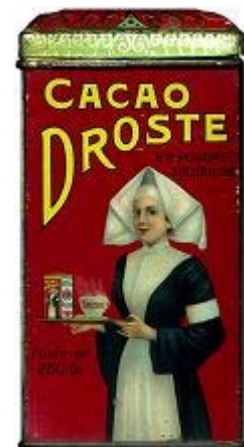


Bild 15 – Droste

Im Gegensatz zu der Eintönigkeit der niederländischen Designer setzte der englische Fabrikant John Cadbury auf die Ansprüche der Bevölkerung. Schokolade war sehr lang ein Luxusgut geblieben, und John Cadbury machte nach dem ersten Weltkrieg nun seine Produkte preiswerter und nicht nur für die höhere Gesellschaft, sondern auch für die Arbeiterklasse erschwinglich. Darauf machten auch seine neu entworfenen Plakate aufmerksam, die mit der roten Überschrift „Reduced Prices“ auf hellblauem Grund die Blicke der Bürger einfingen. Das ansonsten eher stimmig gehaltene Plakat zeigt eine Tafel Schokolade, in die zwei Gläser Milch hineingegossen werden. Die weichen Farben braun, hellblau und creme-weiß kontrastieren mit dem auffallenden Schriftzug².

Eine weitere außergewöhnliche Werbekampagne Cadburys war der „Chocolate Mystery Man“, der Gratisschokolade verteilte, vorausgesetzt man fand ihn³.

² http://www.cadbury.co.uk/cadburyandchocolate/ourstory/Pages/ourstoryFlash.aspx#/1901_1940/advertising ,
aufgerufen am 15.01.10

³ http://www.cadbury.co.uk/cadburyandchocolate/ourstory/Pages/ourstoryFlash.aspx#/1901_1940/advertising ,
aufgerufen am 15.01.10

Auch andere Schokoladenfirmen setzten auf farblich auffallende Plakate, wie zum Beispiel Marabou, Stollwerck's oder die Chocolat de Villars.



Bild 16 – Marabou



Bild 17 – Stollwerck's



Bild 18 – Chocolat de Villars

3. Kunst mit Schokolade

Im folgenden Abschnitt interviewte ich einige Schokoladenkünstler über ihre Ansichten. Ich sehe davon ab, Schreib- oder Ausdrucksfehler zu verbessern, um ein flüssiges Lesen zu ermöglichen.

3.1. Warren Laine-Naida

In unserer heutigen Zeit ist Schokolade kein Zeichen von Luxus und Wohlstand mehr, sie ist zum Konsumgut geworden. Es gibt jedoch viele Abstufungen von Schokolade, Billig- und Edelschokolade, verschiedene Geschmacksrichtungen und vor allem viele verschiedene Formen. Doch die Bedeutung der Schokolade ist für jeden Menschen individuell, und so gibt es auch manche, die Schokolade an sich als Kunstform sehen, wie der kanadische Schokoladenkünstler Warren Laine-Naida. Im Vorwort seines Buches „Art in Chocolate“, erschienen 2009 im Aschenbeck Verlag, sagt er über sein Arbeitsmaterial:

„Der Betrachter kennt Schokolade, ist aber angehalten, eine Skulptur in Schokolade zu akzeptieren und ihr eine neue Bedeutung zu geben. Sie ist Ausdruck von verlorenen Worten und Ansichten, von Unerklärlichem und Doppeldeutigkeit.“

Diese Aussage mag die meisten Leute verwirren, höchstwahrscheinlich können nur Leute, die sich intensiv mit Schokolade befassen, mit dieser Ansicht etwas anfangen, doch wenn man sich mehr mit Warren Laine-Naida beschäftigt, kommt einem diese Einstellung gar nicht mehr so abwegig vor. Für meine Facharbeit kontaktierte ich ihn und erhielt prompt und ausführlich Antwort auf meine Fragen. Da mir selbst die Aussage seines Vorwortes nicht ganz klar war, fragte ich ihn nach der Bedeutung, die Schokolade für ihn hat. Er antwortete darauf, dass Schokolade als Kunstform den Zeitpunkt bezeichnete, an dem die Entscheidung „zu sein“ noch nicht gefallen sei und dass in diesem Zusammenhang die Dualität der Schokolade hervorragend zum Ausdruck käme. Man sähe in jeder Form von erstarrter Schokolade immer noch den flüssigen Kern, der von Natur aus vorhanden sei und in der Festigkeit gefangen sei und das fasziniere ihn. Auch versucht er, Schokolade in ihrer reinsten Form, also ohne verfeinernde Zutaten oder höhere Anteile von Kakaobutter, zu verwenden, und fertigt daher alle seine Skulpturen aus dunkler Kuvertüre an. Neben dunkler Kuvertüre verwendet er in seinen Werken auch Holz, Glas, Metall und Stacheldraht. Meist haben seine Werke keine festgelegte Form, auch verwendet er sehr unterschiedliches und ungewöhnliches Werkzeug bei der Herstellung. Zum Beispiel bearbeitet er einen Schokoladenblock mit einer elektrischen Zahnbürste, einem Fön, einem Nasenhaarentferner oder einem Mixer. Er möchte den Betrachter dazu bringen, sich von dem „normalen“ Bild, das man mit Schokolade verbindet, nämlich meistens Wohlbefinden und Genuss, abzuwenden und zwei eigentlich unzusammenhängende Dinge in Einklang zu bringen. Zum Beispiel verbindet er Schokolade mit Sklavenarbeit, wie er in seinem Buch schreibt.

„Ich muss nach Wien fliegen, um die Spießbürger mit meinen Schokoladenperversionen zu reizen, um sie richtig zu schockieren, so dass sie das nächste Mal, wenn sie einen Riegel Schokolade in den Mund stecken, an die mehr als 200 000 Sklavenarbeiter denken, die die Kakaobohnen in die Läden bringen.“

Dies spiegelt seine Ansicht über die Dualität Schokolade wider, die für ihn auch einen Gegensatz darstellt - flüssig und fest zugleich. Das Einladende an Schokolade ist auch ihr wandelbarer Zustand - sie verändert sich mit der Zeit, behält aber trotzdem ihre wahre Natur bei. Obwohl man bei manchen Skulpturen denken könnte, sie beständen aus Holz oder Stein, gibt es doch immer einen Beweis dafür, dass es

sich um Schokolade handelt – den Geruch, der sich selbst in einem 12 Jahre alten Werk noch hält, vorausgesetzt natürlich, es wurde vorher nicht vernichtet. Das ist, wie Laine-Naida sagt, eine der guten Seiten an Schokolade – man kann sie wieder einschmelzen und umformen, oder auch essen⁴. Dies widerlegt auch den Vorwurf einiger Kritiker, Kunst mit Schokolade wäre eine Verschwendung von Nahrungsmitteln.



Bild 19 – Warren Laine-Naida

⁴

3.2. Gerhard Petzl

Auch der österreichische Schokoladenkünstler Gerhard Petzl antwortet auf die Frage nach dieser Art von Kritik schlagfertig. Er schmilzt die Schokoladenspäne, die bei der Entstehung seiner Werke anfallen, wieder ein und verwendet sie dann je nach Bedarf bei der nächsten Skulptur, an der er manchmal bis zu 400 Stunden arbeitet.

„Eine Verschwendung ist es nie, nur eine Transformation der Energie.“¹

Genau wie Warren Laine-Naida fertigt er unter anderem auch Skulpturen aus Schokolade an. Seine Motivation ist dabei die Vielfältigkeit der Schokolade; selbst nach 20 Jahren Arbeit damit gibt es immer wieder Neues zu entdecken, neue Techniken auszuprobieren und neue Ideen umzusetzen. Auf die Frage, ob er Schokolade an sich als Kunstobjekt ansähe, antwortet er:

„Eine einfache Tafel Schokolade ist eine Tafel Schokolade, rein von der Optik her. Ist es jedoch eine Criollo Tafel, aus einem bestimmten Anbaugebiet in Trinidad z.B. mit über 75% Kakaogehalt und einer harmonischen Rezeptur, ja, dann kann diese gute Tafel durchaus auch Kunst sein. Äusserlich nicht sichtbar, aber innerlich, wie bei einem guten Wein. Ich möchte keine Klassifizierung von Wertigkeiten herstellen. Eine gute Tafel Schokolade herzustellen kann durchaus auch einen immensen Zeitaufwand in Anspruch nehmen. Eine geschnitzte Skulptur von mir durchaus auch ein Stück meiner Lebenskraft beinhalten.“

Den „immensen Zeitaufwand“, den er in dem Interview erwähnt, hat er bereits am eigenen Leib erfahren, obwohl er für seinen Weltrekord, den größten Schokoladenweihnachtsmann der Welt mit einer Höhe von 3,65 m, einer Breite von 1,55 m und einer Masse von 180 kg, nur drei Tage gebraucht hat; im Gegensatz zu seinem Vorgänger, der für sein Modell etwa drei Wochen arbeiten musste².

Eine ähnlich aufwändige Produktion war die Gestaltung einer 16 m²-Litfaßsäule in Graz. Das Projekt war von dem Künstlerhaus III in Graz in Auftrag gegeben worden; das Thema hieß „Kunst auf Zeit“ und wurde als Wettbewerb von verschiedenen ausgewählten Künstlern ausgetragen. Gerhard Petzls Design unterteilte sich in vier Dimensionen, der Dimension „Kunst ist vergänglich“, der Dimension „Natur ist Kunst“, der Dimension „Kunst ist universell“ und der Dimension „Menschliche Interaktion ist

¹ Interview Gerhard Petzl

² <http://www.theobroma-cacao.de/aktuelles/artikeldetails/article/gerhard-petzl-baut-groessten-schokoladen-weihnachtsmann-der-welt/>

Kunst“³. Die hohe intellektuelle Kompetenz Gerhard Petzls spiegelt sich auch in seiner Diplomarbeit wider. Zum Thema „Globalisierung“ entwarf er eine „Reise nach innen“ - er überzog eine Bronzefigur in Menschenform, die an sich eine Impression von „in-sich-Gekehrtheit“ und Schüchternheit liefert, mit 85 Kilo Schokolade in Form eines Bodybuilders, der das äußere, möglicherweise erzwungen selbstbewusste Auftreten einer Person darstellte. Nach Erstarren der Schokoladenhülle schmolz man die „äußere Maske“ weg und übrig blieb nur der innere Bronzekern. Dies symbolisierte den Bestand der inneren Werte gegenüber dem Verfall der äußeren, was angesichts der nach außen orientierten Globalisierung einen Kontrast darstellt. Auch seine anderen Werke sind themenorientiert, zum Beispiel seine Darstellung zweier antiker Köpfe, die an die ägyptische und an die mexikanische Kultur angelehnt sind⁴.



Bild 20 – Petzl 1

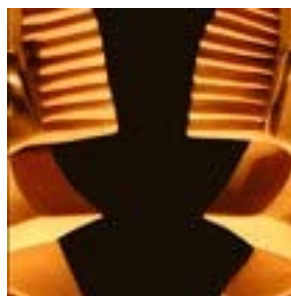


Bild 21 – Petzl 2



Bild 22 – Petzl 3

Anhand dieser Beispiele wurde bereits klar, dass Schokolade nicht nur zum Essen geeignet ist, doch die Möglichkeiten, die Schokolade im künstlerischen Sinne bietet, sind beinahe unbegrenzt. So verziert Gerhard Petzl, der hauptberuflich als Konditor tätig ist, nicht nur seine Torten und Pralinen mit filigranen Schokoladenmustern, sondern auch den menschlichen Körper, indem er Schokoladen-Bodypaintings anfertigt. Die flüssige Schokolade wird dabei mittels einer Spritztüte auf dem entblößten Körper angebracht und in ornamentartigen Verzierungen angeordnet. Meist verwendet er Vollmilch- oder Bitterschokolade, manchmal färbt er jedoch auch weiße Schokolade mit Lebensmittelfarbe ein und setzt damit Akzente.

³

http://foreverart.at/de/index.php?/projects/detail/2004_chocolate_advertising_column_in_graz_austria/

⁴

http://foreverart.at/de/index.php?/gallery/image_full/223/

Seine Bodypaintings sind, wie manche seiner Skulpturen auch, oft an anderen Kulturen orientiert, so zum Beispiel das Bodypainting „Der Krieger“, das den Stammesbemalungen der afrikanischen und australischen Ureinwohner nachempfunden ist⁵.



Bild 23 – Bodypainting 1

Eines der Bodypaintings mit farbigen Akzenten nennt er „Asiatischer Frühling“. Man sieht einen stilisierten Kirschbaum, der sich über die ganze rechte Seite des Modells erstreckt, und einen asiatischen Glücksdrachen, der sich am Bauch des Modells befindet und der in der chinesischen Mythologie zu den wohltuenden Wesen gezählt wird⁶. Die vereinzelt grünen Äste und roten Blüten des Baumes zeigen, dass der Baum noch nicht vollkommen erblüht ist und soeben erst „aus dem Winterschlaf erwacht“.



Bild 24 – Bodypainting 2

⁵ http://foreverart.at/de/index.php?/gallery/image_full/374/ , aufgerufen am 23.01.10

⁶ <http://www.kondor.de/shaman/orient1.html> , aufgerufen am 23.01.10

3.3. Sid Chidiac

Doch neben Gerhard Petzl gibt es noch andere Künstler, die Schokolade auf verschiedene Objektträger auftragen, so der australische Maler Sid Chidiac. 1995 entstand in Sydney sein erstes Schokoladenbild, eine Adaption der Sonnenblumen von van Gogh, mit der er den Durchbruch in New York schaffte⁷.



Bild 25 – Sid Chidiac

Es folgten Abbildungen berühmter Personen, wie zum Beispiel Portraits von Charlie Chaplin, John F. Kennedy und mehrere von Marilyn Monroe. Eines der Marilyn Monroe-Bilder wurde nach einer Ausstellung in Kuwait nur noch in Stücken nach Amerika zurückgeliefert, und da seine Bilder 100-prozentig essbar sind, teilte er sich das Werk mit seinem Freund, da er es nicht wegwerfen wollte⁸.

Sein Ziel ist es, mit seinen Werken einerseits seine Gefühle auszudrücken und andererseits den Betrachter in einen Bann zu ziehen⁹. Auch drückt er mit seinen Werken nie negative, sondern nur positive Gefühle aus, da man sich seiner Ansicht nach nie mit negativen Dingen belasten sollte¹⁰.

⁷ <http://www.sidchidiac.com/Chocolate.htm> , aufgerufen am 23.01.10

⁸ http://www.youtube.com/watch?v=ik_JtKM1eAs , Min. 01:23 – 01:40 , aufgerufen am 23.01.10

⁹ ebd., Min. 01:50 – 02:00

¹⁰ ebd., Min. 02:52 – 03:00

4. Eigenherstellung eines Schokoladenbildes

Im folgenden Abschnitt werde ich nun den Gesamtverlauf der Facharbeit dokumentieren, wobei ich besonders auf die Eigenanfertigung meines Schokoladenbildes eingehen werde.

4.1. Die Facharbeit an sich

Die Wahl meines Facharbeitsthemas fiel eher zufällig auf „Schokolade in der Kunst“ – da ich sehr gerne Schokolade esse, wurde ich von meiner Schwester mit dem Spruch „Wenn du Schokolade so gern hast dann schreib doch gleich Facharbeit drüber!“ geneckt. Gemäß meiner impulsiven Natur nahm ich die versteckte Herausforderung sofort an und begann in den Sommerferien mit der Recherche. Nachdem ich mich über einen längeren Zeitraum hinweg intensiver mit meinem Arbeitsmaterial beschäftigte, faszinierten mich Schokolade und die Möglichkeiten mit ihr immer mehr. Da mein erstes Vorhaben, ein Schokoladenguss, leider an den finanziellen Mitteln scheiterte, entschied ich mich dazu, mit verflüssigter Schokolade auf Leinwand zu malen.

4.2. Die Herstellung

Ich beschloss, das Motiv eines Frauenkörpers mithilfe von Pinseln auf eine 40 x 80 cm große Leinwand zu bringen. Von einem vorhergegangenen Test auf einer kleineren Leinwand wusste ich, dass sich eine Bleistiftvorzeichnung mit der Schokolade vermischt und einen gräulichen Schleier hinterlässt. Also zeichnete ich erst das Motiv mit Folienstift auf die Leinwandverpackung und schnitt dann die Umrisse aus, um sie mit braunem Buntstift auf der Leinwand nachzufahren.



Bild 26 – Step 1



Bild 27 – Step 2

Nachdem ich die Umrissse komplett übertragen hatte, schmolz ich circa 15 Gramm Vollmilkschokolade in einer Chocolatiere an und trug diese mit einem breiten Pinsel als „Grundfarbe“ auf, wobei ich schon begann, erste Schattierungen zu malen.



Bild 28 – Step 3



Bild 29 – Step 4

Die Grundfarbe vermischte ich anschließend mir weißer Schokolade, um die nächsthellere Nuance hinzuzufügen. Dies wiederholte ich so lange, bis ich eine schöne Plastizität herausgearbeitet hatte.



Bild 30 – Anmischen der Farbnuancen



Bild 31 – Step 5

Danach folgten die letzten Schattierungen, die gleichzeitig die Konturen darstellen, mit Bitterschokolade. Anschließend zog ich mit weißer Kuvertüre, vermischt mit Palmin, mittels einer Spritztüte, die Konturen des Regens nach, und füllte diese nach dem Erkalten vollständig aus. Zuletzt füllte ich die restliche weiße Leinwand mit einem Zartbitter-Kuvertüre-Palmin-Gemisch aus und verteilte dies mit Hilfe eines Spatels.



Bild 32 – Step 6



Bild 33 - Endprodukt

4.3. Die Philosophie des Werkes

Während meiner Recherche für die Facharbeit stieß ich auf die vielen Bedeutungen, welche die Schokolade im Laufe der Zeit hatte. Besonders interessierte mich der Wert der Schokolade in unserer heutigen Zeit, den ich mit diesem Werk auch ausdrücken möchte. Schokolade ist in unserer westlichen Welt zum Konsumgut geworden, beinahe jeder hat schon einmal Schokolade gegessen und die Schokoladenproduktion boomt nur so, ganz im Gegensatz zu östlichen Ländern wie China oder Indien, in denen Schokolade nie so populär geworden ist wie hier. Doch sind die Ansichten über Schokolade bei uns eher geteilt – manch einer sieht in ihr eine Kunst – wie Warren Laine-Naida, manch einer arbeitet mit ihr aus Konsumgründen – wie der französische Chocolatière Patrick Roger, den ich für die Facharbeit ebenfalls interviewte¹¹, die meisten sehen sie als „Leckerei für zwischendurch“ an, andere sehen in ihr eine Sünde und eine Versuchung, der es zu widerstehen gilt. Mit genau letzterer Gruppe habe ich mich in meinem Werk auseinandergesetzt, indem ich die nackte Frau in einer aufreizenden Pose als Sünde der Versuchung und der Wollust darstellte. Das Werk vertritt auch meine eigene Ansicht über Schokolade – ich finde, dass sie in jeder Hinsicht eines der sinnlichsten Lebensmittel ist, dass der Mensch je geschaffen hat. Nicht nur den süßlich-milden Geschmack, sondern auch die zartschmelzende Textur und den angenehmen Duft einer Tafel Vollmilchschokolade empfinde ich als eine Wohltat – man könnte beinahe sagen, dass Schokolade alle meine Sinne anspricht, und da sie so viele intensive Eindrücke gibt und einfach so präsent ist, liebe ich sie. Deswegen lautet meine Hommage an alle, die das Bild betrachten können : „Schokolade ist Liebe und keine Sünde!“

¹¹ Interview Patrick Roger

5. Nachwort

Ich hoffe, ich konnte ihnen die Vielfalt und die Möglichkeiten, die Schokolade bietet, wenn man sich mit ihr beschäftigt, nahe legen. Und falls Sie im Anschluss an meine Facharbeit Lust haben sollten, sich die Filme „Chocolat“ oder „Charlie und die Schokoladenfabrik anzusehen oder ein drei Tonnen schweres Schokoladeniglu zu bauen, nur zu! Ich jedenfalls hätte Lust darauf, dass man mich, wie den Süßwarenhersteller Roland Orbison 1973¹², in einem Sarg aus Schokolade bestattet. In diesem Sinne beende ich meine Facharbeit mit einem Zitat Gerhard Petzls, das besagt:

„Schokolade ist nur etwas für Perfektionisten
oder Wahnsinnige.“¹³

¹² Nicht ohne meine Schokolade, S. 4
¹³ Interview Gerhard Petzl