

## Call for Papers

### À la table des artistes – Mit den Künstler\*innen am Tisch

#### 19. Frühjahrsakademie für Kunstgeschichte

Reims (Frankreich), 21.–25. Juni 2021

organisiert vom *Internationalen Netzwerk für Kunstgeschichte*  
mit Unterstützung des *Institut national d'histoire de l'art*, Paris  
und der *Universität Reims Champagne-Ardenne*

Die 19. Frühjahrsakademie des *Internationalen Netzwerks für Kunstgeschichte* ([www.proartibus.com](http://www.proartibus.com)) wird vom 21. bis 25. Juni 2021 an der Universität *Reims Champagne-Ardenne* stattfinden. Sofern die Bedingungen dies zulassen, werden ca. fünfzig Master-Studierende, Promovierende, Post-Docs und Lehrende die Gelegenheit haben, in der Stadt und ihrer Umgebung eine Woche zu verbringen, um sich über das diesjährige Thema *Kunst und Essen* auszutauschen und methodische Ansätze, Forschungsperspektiven und Erfahrungen zu teilen. Zudem sollen auch zwei Sektionen der 18. Frühjahrsakademie („Art & Text“), die bereits im Mai 2020 in Cambridge hätte stattfinden sollen, bei diesem Treffen nachgeholt werden.

In Abhängigkeit von der Entwicklung der Corona-Pandemie wird weiterhin die Möglichkeit bestehen, die Akademie in einem digitalen Hybridformat durchzuführen. Damit soll der internationale Charakter der Frühjahrsakademie ungeschmälert bewahrt werden.

#### Das Thema

Darstellungen von Nahrungsmitteln und Gerichten sowie Anspielungen darauf finden sich in der gesamten Kunstgeschichte, von den paläolithischen Jagdszenen bis zur Küche in Olafur Eliassons Atelier. Diese können sowohl die Ikonographie betreffen – etwa im Sinne einer Darstellung von Lebensmitteln und Getränken, von ihrer Herstellung bis zu ihrem Verzehr – als auch das weitere poetologische Feld der Kunst (etwa in der Metaphorik, wenn man beispielsweise von kreativer Trunkenheit spricht); sie können eine anthropologische Dimension haben (das Kochen zwischen Kunst und Dienstleistung, zwischen künstlerischen und technischen Handhabungen) oder auf politische bzw. auf Fragen der Identität bezogen sein (die Beiträge der Kunst zu Kulturen des Essens und die Identifikationsprozesse, die durch die jeweils bevorzugte Küche ausgelöst werden). Solche Darstellungen kreisen meist um das übergreifende Thema der *Transformation* von Lebensmitteln und Getränken; immer wieder geht es dabei um die Kreisläufe der Beschaffung, des Teilens, der Einnahme, der Konservierung und der Zersetzung von Nahrung.

Die Natur wurde in der Geschichte der Kunst häufig als eine riesige Speisekammer dargestellt, sei es in Form von Kulturlandschaften – man denke etwa an den Monat September in den *Très Riches Heures*

des Herzogs von Berry (um 1450, Château de Chantilly) sowie an das Gemälde *Le Vignoble vert* von Vincent Van Gogh (1888, Otterlo, Kröller-Müller Museum). In solchen Fällen wurden die Reichtümer der Natur motivisch gestaltet (Bartolomeo Bimbi, *Birnen*, 1699, Poggio a Caiano). Dabei war es insbesondere die Gattung des Stillebens, die sich dieser Sphäre nahezu ausschließlich widmete, wobei die motivische und stilistische Spannweite von kargen Vanitas-Stilleben in monochromen Tönen (Pieter Claesz, *Stilleben mit Tazza*, 1636, Den Haag, Mauritshuis) bis zu solchen mit üppigen Früchten und kostbarem Geschirr, die auf einem Tisch präsentiert werden (Jan Davidsz de Heem, 1640, Louvre), reicht. Die Themen der Versorgung mit Nahrungsmitteln, ihrer Verbreitung und ihres Austausches finden sich in der Geschichte der Malerei ebenso wie in ihren Praktiken; diese wiederum waren meist mit Reflexionen über die *conditio humana* und die tierische Natur verknüpft, wie etwa in der Darstellung einer Metzgerstheke von Francisco de Goya (1808–1812) oder in den Vorher- und Nachher-Fotografien von Kim Waldron, die die Umwandlung lebender Tiere in verzehrfertiges Fleisch dokumentieren (2010). Das berühmte "Paradox des Allesfressers" (Claude Fischler), welches davon handelt, dass das Essverhalten des Menschen zwischen dem Bedürfnis nach Vielfalt und der Angst vor dem Unbekannten angesiedelt ist, liegt jenen Bildern zugrunde, die gefahrbringende Nahrung und die damit verbundenen Ängste ohne weiteres appetitlichen Lebensmitteln gegenüberstellen, von den Früchten des Baumes des Wissens (etwa eine Feige am Dom von Orvieto, ein Apfel oder Trauben in der Basilika von Vézelay) über einen Hexenkessel, so bei Pieter Bruegel dem Älteren, und bis hin zu dem Apfel, den die Königin Schneewittchen isst, so bei Walt Disney zu sehen.

Manche Gärten wurden nur für die Versorgung der Küchen angelegt, während in anderen das Nützliche mit dem Angenehmen verbunden wurde. Was auch immer ihr jeweiliger Status war, so waren sie in jedem Fall an der jeweils zeitgenössischen Interpretation der 'Natur' beteiligt, und zwar sowohl in Bezug auf ihre Produkte wie auch hinsichtlich der Visualisierung ihrer generativen Kraft; davon zeugt beispielsweise der geometrisch-strenge Stil des Gemüsegartens, den Jean-Baptiste de La Quintinie für die Belieferung des Tisches Ludwigs XIV. in Versailles entworfen hat. An diesem lässt sich zugleich aufzeigen, dass ein Garten über seine nährnde Funktion hinaus sowohl ein Mittel der Ordnungsbildung wie auch eine Interpretation der jeweiligen Umgebung ist – und schließlich auch von der Kunst zeugt, sich in diese jeweils einzupassen.

Praktiken des Kochens können in ihren vielfältigen Bezügen zur Natur als eine paradoxe Form mimetischer Aneignung angesehen werden, deren Beurteilung die gesamte Bandbreite der Sinne zusammenführt. Diese klassische Auffassung des Kochens hat allerdings zu unterschiedlichen Formen der Subversion geführt, beispielsweise, wenn die historischen Avantgarden danach strebten, nicht etwa den Geschmack zu befriedigen und ihm zu schmeicheln, sondern ihn zu destabilisieren und / oder zu erneuern: so haben sich die Futuristen eine vom Nationalismus geprägte Anti-Gastronomie vorgestellt, und Köche haben den Status eines Künstlers erlangt, indem sie mit der gewohnten Ästhetik von Gerichten gebrochen (Ferran Adrià) oder die Grenzen des Verzehrbaren überschritten haben (René Redzepi).

Darüber hinaus hat sich insbesondere um das Thema der Einverleibung ein Imaginationsraum entwickelt, der von kulturellen Metaphern genährt wird: man denke an die Hostie, die die Nahrung für die Seele darstellt, an Courbets Magen als Symbol politischer Prozesse der Gärung oder an die verschlingenden Augen des Landschaftsmalers bei Guy de Maupassant. Prozesse des Ausscheidens wiederum haben seit der Antike im Genre der *Rhytopographie* (also der Darstellung des Schmutzigen) ihren Ort – seither hat dieser Bereich die Fantasie der Künstler stimuliert, von Pieter Bruegel dem Älteren bis Wim Delvoye.

Mit dem Tisch als Ort der Aufnahme des Essens schließlich verbindet sich eine umfangreiche materielle Kultur, die von den dekorativen Künsten (Brunnen, Anrichten, Tischtücher, Tafelgeschirr...) bis zu einer Architektur reicht, die sich dieses Themas angenommen hat, von der Molkerei Marie-Antoinettes im Park des Schlosses Rambouillet (1785) bis zu den integrierten Küchen der *Cité radieuse* Le Corbusiers in Marseille (1952); seit dieser Zeit haben sich Designer zudem verstärkt mit neuen Formen der Nahrung und den Umständen ihrer Aufnahme beschäftigt, sowie mit Gegenständen, die für deren Verzehr notwendig und als Instrumente im täglichen Gebrauch geläufig sind. Verfremdungen weisen

auf Alltägliches zurück (man denke an die *Surfaces comestibles* von Germain Bourré, also Wandflächen, auf denen etwa Champignons sprießen, 2017).

Da schließlich der Kreislauf der Metamorphose von Lebensmitteln nicht nur durch biologische Notwendigkeiten, sondern auch und ganz besonders durch soziokulturelle Praktiken bestimmt wird, war seine Darstellung stets auch Gegenstand moralischer Bedenken: seit der Frühen Neuzeit wurde in Vanitas-Darstellungen die Eitelkeit ebenso verdammt wie der Exzess und der Prunk an den Tafeln; die Pop Art und der Hyperrealismus haben in der Lebensmittelindustrie eines der herausragenden Embleme einer Vermarktung der Natur gesehen. Die Gegenwartskunst schließlich hat sich immer wieder von naturalisierenden Darstellungen des Nahrungszyklus entfernt, um dessen ideologischem Gehalt zur Sichtbarkeit zu verhelfen; so liegen beispielsweise dem Genre des sogenannten *foodporn* gleichermaßen politisch wie ästhetisch fundierte Geschlechterstereotype zugrunde. Der Palais de Tokyo, einer der wichtigsten institutionellen Orte für die Ausstellung von Gegenwartskunst in Paris, hat eine der Seiten seines *Icono-Dico* der Ernährung gewidmet (<https://www.are.na/palais-de-tokyo/icono-dico-la-nourriture>).

Seit etwa zwanzig Jahren hat das Thema der Ernährung in unserer Disziplin Widerhall gefunden, wobei die Forschung zu diesem Thema von einer Reihe von *turns* (*iconic turn, pragmatic turn, anthropological turn, material turn, ...*) geprägt wurde. Diese hat sowohl ein Interesse für die Objekte selbst in ihrer visuellen und materiellen Verfasstheit entwickelt, wie sie zugleich Aspekte der Prozessualität und der Identitätsbildung beleuchtet hat. Die Entstehung von interdisziplinären Studien, die Objekte in der Schnittmenge oder an den Rändern der einzelnen Fachdiskurse (*gender-studies*, Studien zu Ernährungskrankheiten wie Übergewicht, *environmental studies, animal studies...*) verorten, haben ebenso dazu beigetragen, Nahrung und Ernährung zu Themen der Kunstgeschichte werden zu lassen. Gesellschaftliche Fragen nach der Erhaltung unseres Ökosystems, nach der Überproduktion und dem ungleichen Zugang zu jenen Gütern, die man sich als Gemeingut wünschen würde, sind der Kunst und der Disziplin, die ihrer Erforschung gewidmet ist, keineswegs mehr fremd. Derartige Anliegen waren auch Gegenstand einer Aktion der *Green Guerilla*, die 1973 von Liz Christi initiiert worden ist. Das Anliegen war die Wiederaneignung des urbanen Raums, wenn etwa Brachen in Blumen- und Gemüsegärten umgewandelt worden sind. Kürzlich erst hat Michelangelo Pistoletto die Ernährung zum Thema seines Projekts *Troisième Paradis* gemacht, das sich einer Zukunft zuwendet, die mehr Respekt gegenüber der Umwelt aufbringen würde. Wenngleich auch der Akt des Teilens das Ideal von Geselligkeit bei Tisch symbolisiert, so ist die gegenwärtige Praxis doch vorwiegend von Ungleichheiten geprägt. Indirekt wird auf Überfluss und ungerechte Verteilung auch in einer Kultur reagiert, die Abmagerungskuren glorifiziert oder sich durch Gesten der Verweigerung von Nahrung ausdrückt, beispielsweise im Sinne einer Ästhetik des Marginalen (von der Bohème des 19. Jahrhunderts, die "sans feu ni lieu" lebt bis hin zum Motiv der Trunkenheit in *Living Sculpture* von Gilbert & George, 1969). Der Bereich der Ernährung hat sich so auch für die Gegenwartskunst als zentral erwiesen, sobald sie sich mit politischen Identitäten auseinandersetzt (*Nazi Milk* in der *Colour Bar Lounge* von *General Idea*, 1979).

Schließlich stellen die materiellen Zwänge und Einschränkungen, die mit dem Thema der Nahrung in der Kunst einhergehen, eine Herausforderung für jene Institutionen dar, die mit ihrer Bewahrung und mit der Ausstellung von Kulturgut befasst sind. Diejenigen Museen, die sich mit der Ernährung beschäftigen, etwa das *Alimentarium* in Vevey, wie auch jene Institutionen, die sich, wie beispielsweise das *Mucem* in Marseille, mit Gesellschaftsfragen auseinandersetzen und einen Teil ihrer Aktivitäten diesem Thema widmen, haben unterschiedliche Strategien entwickelt, um Sammlungen an der Grenze von Kunst und Technik zu präsentieren. Die Museen der Gegenwartskunst wiederum sehen sich mit instabilen oder vergänglichen Objekten wie etwa den mit Schokolade oder Konfitüre gefertigten Gemälden Andy Warhols (1978) konfrontiert, oder aber mit einem Material wie Baiser in der Serie *Gâteaux et paysages* von Dorothée Selz und Antoni Miralda (1969–1970). Zudem mussten sie sich Fragen wie derjenigen stellen, ob es opportun sei, die Nahrungsmittel von Joseph Beuys' *Wirtschaftswerten* (1980, Gent, SMAK) durch Imitate zu ersetzen. Es handelt sich hier also um unterschiedliche, aber vergleichbare Situationen, in denen diese Institutionen gezwungen sind, sich in

diesem schwierigen Bereich mit der Frage nach der Bewahrung und der Ausstellung von kulturellem Erbe zu beschäftigen. Exzess als auch Mangel kennzeichnen die Exponate, sobald die Objekte dem beschleunigten Verfall ausgesetzt und sofern der Tisch nicht auf eine leere, leblose Auslagefläche für schöne Objekte reduziert werden soll.

Die Teilnehmer\*innen dieser Frühjahrsakademie sind also dazu eingeladen, den dynamischen Beziehungen von Kunst und Lebensmitteln nachzugehen. Dabei sollen eine oder mehrere Spielarten der Transformation – Versorgen, Verwandeln, Darstellen, Sich Einverleiben, Konsumieren, Schmecken, Konservieren – in den Blick genommen werden. Folgende Themenbereiche bieten sich an:

Landschaft, Garten und Nahrungsressourcen

Menschliche Natur, tierische Natur

Die Herstellung von Nahrungsmitteln

Das Genre des Stillebens

Sinn und Sensorium

Küche und Repräsentation

Materielle Kultur, dekorative Künste, Design

Der Tisch als Machtraum und politisches Instrument

Sinnlichkeit, Lust, Schlemmerei

Essen und Identität

Essen und Humor

Wertschätzung von Nahrungsmitteln und Tischsitten

Kulturelles Erbe, Kulturgut, Erhaltung

## Praktische Hinweise

Die Frühjahrsakademie ermöglicht es Studierenden auf der Ebene des Masters, Doktorand\*innen sowie Post-Docs mit unterschiedlichen Hintergründen und Spezialisierungen, ihre Forschung, ihre Ansätze und ihre Erfahrungen im Rahmen der Sektionen auszutauschen, in denen sie auch mit weiter fortgeschrittenen Forscher\*innen zusammenarbeiten. Die Frühjahrsakademie fördert auch den internationalen Austausch im Bereich der kunsthistorischen Ausbildung. Die Kandidat\*innen werden gebeten, präzise und klar formulierte Vorträge vorzubereiten, die einen Bezug zu ihren Forschungsthemen aufweisen. Themen aus allen Epochen und Bereichen sind ebenso willkommen wie unterschiedliche Präsentationsformen. Die Vorträge, die eine Länge von 15 Minuten nicht überschreiten sollen, werden jeweils im Rahmen einer halbtägigen Sektion mit jeweiligem Themenschwerpunkt besprochen. Diese wird jeweils von mehreren Lehrenden betreut und bietet Gelegenheit zur gemeinsamen Diskussion der Beiträge. Die Anwesenheit während der gesamten Veranstaltung ist für die Teilnehmenden obligatorisch.

## Auswahlverfahren

Der Bewerbungsaufwurf wird auf den Seiten der Universität *Reims Champagne-Ardenne* ([www.uni-reims.fr](http://www.uni-reims.fr)), des *INHA* ([www.inha.fr](http://www.inha.fr)), des *RIFHA/Internationalen Netzwerks für Kunstgeschichte* ([www.proartibus.net](http://www.proartibus.net)) und der Partnerinstitutionen veröffentlicht. Die Nachwuchsforscher\*innen, die an der Frühjahrsakademie teilnehmen möchten, werden gebeten, einen Vorschlag für einen Vortrag

mit einer Dauer von maximal 15 Minuten sowie einen kurzen Lebenslauf mit Angaben zu den jeweiligen Sprachkenntnissen vor dem 26. Februar 2021 an folgende Adresse zu schicken: [edp2021@gmail.com](mailto:edp2021@gmail.com).

Die Vorschläge sollen eine Länge von 2000 Zeichen oder 300 Wörtern nicht überschreiten und können in einer der vier offiziellen Sprachen des *Internationalen Netzwerks für Kunstgeschichte* verfasst sein, nämlich Englisch, Italienisch, Französisch oder Deutsch. Die Bewerber\*innen müssen ihre Emailadresse, ihre institutionelle Anbindung und ihren Wohnort angeben. Der Vorschlag und der Lebenslauf müssen in einem einzigen Dokument zusammengefasst sein, das nach folgendem Schema betitelt sein muss: „Vorschlagstitel\_Name\_Vorname\_Institution“ (zum Beispiel: Vorschlagstitel\_Miron\_Chloe\_UdM“). Der Betreff der E-Mail muss den Namen der oder des Kandidaten/in sowie das jeweilige Land beinhalten (beispielsweise Chloé Miron Canada).

Die Organisator\*innen werden in Zusammenarbeit mit den Vertreter\*innen der jeweiligen Länder des *Internationalen Netzwerks für Kunstgeschichte* ein definitives Programm erstellen. Die Auswahl der Teilnehmer\*innen wird im Laufe des Monats März 2021 bekanntgegeben.

In den zwei Wochen nach Bekanntgabe einer Teilnahme müssen die Teilnehmer\*innen eine Übersetzung ihres Vorschlags in eine der vier offiziellen Sprachen des Netzwerks einreichen. Einen Monat vor Beginn der Frühjahrsakademie müssen Sie darüber hinaus das Manuskript ihres Vortrags sowie ihre Power Point Präsentation einreichen.

## Bewerbungen zur Teilnahme als Diskutant\*in

Studierende auf der Ebene des Masters oder der Promotion sowie Nachwuchsforscher\*innen, die bereits an einer früheren Akademie teilgenommen haben, können sich als Diskutant\*in bewerben. Wir ermutigen damit jene Nachwuchsforscher\*innen, die bereits weiter fortgeschritten sind, an der Frühjahrsakademie teilzunehmen, um die Diskussionen, die jeweils zum Ende einer Sektion geplant sind, zu animieren und sie zu moderieren. Die/der Respondent\*in fasst die Ergebnisse der jeweiligen Sektion zusammen, entwickelt neue Fragen und erweitert die Debatte um weitere Problemkreise. Die Respondenten/innen können zudem, entsprechend ihrer jeweiligen Forschungsschwerpunkte, Perspektiven für die Diskussion aufzeigen.

Die Interessierten werden gebeten, bis zum 26. Februar 2021 einen Lebenslauf und ein kurzes Motivationsschreiben mit Angaben zu ihrer Eignung und ihren Kompetenzen an das Organisationsteam ([edp2021@gmail.com](mailto:edp2021@gmail.com)) zu senden. Sie sollen zudem den Bezug ihrer eigenen Forschungen zu dem gewählten Themenbereich deutlich machen. Die eigentlichen Themenvorschläge (2000 Zeichen oder 300 Wörter) können in Englisch, Italienisch, Französisch oder Deutsch verfasst sein.

## Nationale Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Für Deutschland: Michael F. Zimmermann (Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt)

Für Kanada: Denis Ribouillault (Universität von Montreal)

Für die USA: Todd Porterfield (New York University) und Bronwen Wilson (UCLA)

Für Frankreich: Charlotte Guichard (ENS), Christian Joschke (École nationale supérieure des Beaux-Arts, Paris) et Aurélie Petiot (université Paris Nanterre)

Für Italien: Alessandro Nigro (Università di Firenze)

Für Japan: Atsushi Miura (Université de Tokyo)

Für die Schweiz: Jan Blanc et Marie Teres Stauffer (Université de Genève)

## Organisation

Andrew Chen (Villa I Tatti, Florence), Frédérique Desbuissons (Universität de Reims), Lucie Grandjean (Universität Paris Nanterre), Frédéric Gugelot (Universität de Reims), Ségolène Le Men (Universität Paris Nanterre), Frédéric Piantoni (Universität de Reims), Bertrand Porot (Universität de Reims), Alice Thomine-Berrada (École nationale supérieure des Beaux-Arts), Tony Verbicaro (Universität de Reims), Élodie Voillot-Blanchard (Archives départementales des Ardennes), Valérie Wampfler (Universität de Reims)

## Bibliographische Hinweise:

(Monografien zu einzelnen Künstlern etc. wurden ausgelassen, um allgemein orientierende Studien zu bevorzugen, also Überblicksarbeiten oder thematische, transdisziplinäre oder methodische Untersuchungen)

### Überblicksdarstellungen und allegemeine Literatur zum Thema

Catherine Arminjon (Hg.), *De la crémaillère à la table : ustensiles de cuisine et d'âtre, trois siècles d'artisanat*, Ausst.-Kat. Montréal, David M. Stewart Museum, 1986 ; englische Ausgabe *From the hearth to the table: kitchen and fireplace utensils, three centuries of craftsmanship*.

Catherine Arminjon, Béatrix Saule (Hg.), *Tables royales et festins de cour en Europe, 1661-1789*, Konferenzbeiträge, Versailles, Palais des Congrès, 25.-26. Februar 1994, Neuausgabe Paris, La Documentation française, École du Louvre (« XIII<sup>e</sup> Rencontres de l'École du Louvre »), 2004 [1994].

*L'Art gourmand*, Ausst.-Kat. Brüssel, Galerie du Crédit communal, 1996-1997; deutsche Ausgabe *L'Art gourmand. Stilleben für Auge, Kochkunst und Gourmets von Aertsen bis Van Gogh*, Ausst.-Kat. Brüssel/Hessisches Landesmuseum Darmstadt, Gent, Snoeck-Ducaju 1996.

*Les Arts du vin*, Ausst.-Kat. Brüssel, Galerie du Crédit communal, 1995-1996.

Kenneth Bendiner, *Food in painting, from the Renaissance to the present*, London, Reaktion Books, 2004.

Nicolas Bourriaud (Hg.), *Cookbook. Quand l'art passe à table*, Ausst.-Kat. Paris, Palais des Beaux-Arts, 2013-2014.

Jean-Jacques Butaud, Serge Chaumier (Hg.), *Scènes et scénographies alimentaires, Culture & Musées*, n° 13, 2009.

Norman Bryson, *Looking at the overlooked. Four essays on still life painting*, London, Reaktion Book, 2012 [1990]; deutsche Ausgabe *Stilleben. Das Übersehene in der Malerei*, München, Fink, 2003.

Julia Csergo, Frédérique Desbuissons (Hg.), *Le Cuisinier et l'art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste, XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle*, Chartres und Paris, Menu Fretin, INHA, 2018.

Holger Jacob-Friesen (Hg.), *Von Schönheit und Tod. Tierstillleben von der Renaissance bis zur Moderne*, Ausst.-Kat. Staatliche Kunsthalle Karlsruhe, Berlin, Heidelberg, Kehrer, 2011-2012.

Andreas Morel, *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Zürich, Punktum, 2001.

Marcia Reed (Hg.), *The Edible Monument: the art of food for festivals*, Ausst.-Kat. Los Angeles, Getty Research Institute, 2015-2016.

Gillian Riley, *Food in Art: from Prehistory to the Renaissance*, London, Reaktion Books, 2015.

Debra Samuels, Merry I. White (Hg.), *Objects of use and beauty: design and craft in Japanese culinary tools*, Ausst.-Kat. Brockton (Mass.), Fuller Craft Museum, 2018.

Jean Starobinski, *Largesse*, neu herausgegeben und korrigiert vom Autor, Paris, Gallimard, 2007 [1994]; deutsche Ausgabe *Gute Gaben, schlimme Gaben. Die Ambivalenz sozialer Gesten*, Frankfurt, Fischer, 1994; italienische Ausgabe *A piene mani : dono fastoso e dono perverso*, Turin, Einaudi, 1995; englische Ausgabe *Largesse*, Chicago, London, Chicago University Press, 1997.

*La Table et le partage*, Paris, La Documentation française (« Rencontres de l'École du Louvre »), 1986.

*Versailles et les tables royales en Europe, XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Ausst.-Kat. Musée national des Châteaux de Versailles et de Trianon, 1993-1994.

Allen S. Weiss, *Comment cuisiner un phénix*, Paris, Mercure de France, 2004.

Hildegard Wiewelhove, *Tischbrunnen. Forschungen zur europäischen Tafelkultur*, Berlin, Deutscher Verlag für Kunstwissenschaft, 2002.

#### Kunst des Mittelalters

Danièle Alexandre Bidon (Hg.), *Le Pressoir mystique*, Paris, Cerf, 1990.

«Images and Illustrations», in: David Hellholm, Dieter Sängler (Hg.), *The Eucharist. Its origins and contexts. Sacred meals, communal meal, table fellowship in Late Antiquity, Early Judaism, and Early Christianity*, 3 Bände, Tübingen, Mohr Siebeck, 2017, Bd. 3: *Near Eastern and Graeco-Roman traditions, archeology*, S. 1909-2043.

Bruno Lauriou, *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2011.

Timothy J. Tomasik, Juliann M. Vitullo (Hg.), *At the table: metaphorical and material cultures of food in Medieval and Early Modern Europe*, Turnhout, Brepols, 2007.

#### Kunst der Frühen Neuzeit

Claude d'Antenaïse, *La table du chasseur. La gastronomie du gibier au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Musée de la Chasse et de la Nature, 2002.

Valérie Boudier, *La cuisine du peintre. Scène de genre et nourriture au Cinquecento*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais, 2010.

Stefano Casciu (Hg.), *Museo della natura morta. Villa medicea di Poggio a Caiano. Catalogo dei dipinti*, Livorno, Sillabe, 2009.

Marina Cogotti, June Di Schino (Hg.), *Magnificenze a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, Rom, De Luca, 2012.

Élisabeth Latrémoillère, Florent Quellier (Hg.), *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de table*, Ausst.-Kat. Blois, château royal de Blois, 2012.

Philippe Morel, *Renaissance dionysiaque. Inspiration bachique, imaginaire du vin et de la vigne dans l'art européen*, Paris, Éditions du Félin, 2014.

Angela Vanhaelen, Bronwen Wilson (Hg.), *The erotics of looking: materiality, sollicitation and Netherlandish visual culture*, *Art History*, vol. 35, n° 5, November 2012.

Rebecca Zorach, *Blood, milk, ink, gold. Abundance and excess in the French Renaissance*, Chicago/London, The University of Chicago Press, 2005.

#### Kunst der Moderne und Gegenwartskunst

*À table au XIX<sup>e</sup> siècle*, Ausst.-Kat. Paris, Musée d'Orsay, 2001-2002.

Ralf Beil, *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades*, Köln, DuMont, 2002.

Germano Celant (Hg.), *Arts & Food, ritual dal 1851*, Ausst.-Kat. Mail, Triennale, 2015; englische Ausgabe *Arts and food: rituals since 1851*, New York, Rizzoli, 2015.

*Food. Produire, manger, consommer*, Ausst.-Kat. Marseille, Mucem, 2014-2015.

Kenneth Hayes, *Milk and melancholy*, Toronto, Prefix Press; Cambridge (Mass.), The MIT Press, 2008.

*Hors d'œuvre : ordre et désordres de la nourriture*, Ausst.-Kat. Bordeaux, CAPC Musée d'art contemporain, 2004-2005.

Jamie Horwitz, Paulette Singley (Hg.), *Eating architecture*, Cambridge (Mass.), The MIT Press, 2004.

Juliet Kinchin, Aidan O'Connor (Hg.), *Counter Space. Design and the modern kitchen*, Ausst.-Kat. New York, MoMA, 2011.

Anne-Marie Nisbet, Victor-André Massena, *L'Empire à table*, Neuausgabe Paris, Adam Biro, 1998 [1988].

Cecilia Novero, *Antidiets of the avant-garde, from futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis/London, University of Minnesota Press, 2010.

Benjamin Stoz, *Serial Eater: food, design, stories*, Ausst.-Kat. Le Grand-Hornu, Musée des Arts contemporains de la Fédération Wallonie-Bruxelles, 2020.

Allen S. Weiss, Yvan Magrin-Chagnolleau (Hg.), *Cuisine et performance, p-e-r-f-o-r-m-a-n-c-e*, vol. 3, n° 1-2, 2016.

Weitere Literatur zum Thema Nahrung/Ernährung/Lebensmittel:

Piero Camporesi, *Le Officine dei sensi. Il corpo, i vegetali : la cosmografia interiore dell'uomo*, Neuauflage Mailand, Garzanti, 2009 [1985] ; französische Ausgabe *L'Officine des sens, une anthropologie baroque*, Paris, Hachette, 1989 ; englische Ausgabe *The Anatomy of the senses. Natural symbols in medieval and early modern Italy*, Cambridge, Polity Press, 1994.

Priscilla Ferguson, *Accounting for taste: the triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.

Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996; italienische Ausgabe *Storia dell'alimentazione*, Rom, Laterza, 2001 [1997]; englische Ausgabe *Food: a culinary history from antiquity to the present*, rééd. New York, Columbia University Press, 2013 [1999]; japanische Ausgabe *Shoku no rekishi*, Tokyo, Fujiwara Shoten, 2006.

Massimo Montanari, *Il Cibo come cultura*, Rom, Laterza, 2004 ; englische Ausgabe *Food is culture*, New York, Columbia University Press, 2006 ; französische Ausgabe *Le manger comme culture*, Brüssel, Éditions de l'Université Libre de Bruxelles, 2010.

Fabio Parasecoli, Peter Scholliers (Hg.), *A Cultural History of food*, 6 Bände, Neuauflage London, Bloomsbury, 2016 [2011-2012].

Rebecca L. Spang, *The Invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*, Neuauflage Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 2020 [2000].

Winfried Menninghaus, *Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung*, Frankfurt am Main, Suhrkamp, 1999.