



Brot steht als kulturelles und religiöses Symbol für das Lebensnotwendige und zugleich für das Gemeinschaftsstiftende. Es ist ein Verweis auf die elementare Verbindung zwischen Mensch und Natur und ist durch sein Facettenreichtum seit jeher omnipräsent. Von frühen Hochkulturen mit ihren Fruchtbarkeitsgottheiten (Osiris, Ba'al, Demeter, Ceres, Epona, Sampsä, usw.) bis hin zu den abrahamitischen Religionen, die Brot als Gnadengabe ansehen, wird deutlich, wie eng die Idee von Fruchtbarkeit, Wachstum und gemeinschaftlicher Teilhabe mit diesem Grundnahrungsmittel verknüpft ist.



Auch Brot unterliegt dem Wandel der Zeit und bildet heute unter anderem ein Spannungsfeld zwischen Luxus- oder Lifestyleprodukt und Grundnahrungsmittel. Bäckereien, die mit besonderen Herstellungsverfahren, schlichtem Shop-Design und „alten“ Brotsorten den Anschein von exzellenten Boutiquen erwecken oder der gleichzeitigen Entwertung des Lebensmittels durch eine Vielzahl an Werbeaktionen mit XXL-Größen oder 1+1 Aktionen. Im Bereich der Low-Carb-Ernährung als „leere“ Kohlehydrate oder durch die zunehmende industrielle Verarbeitung sowie der Beigabe verschiedener Zusatzstoffe steht Brot zunehmend im Fokus von Ernährungsexpert:innen und Konsument:innen.



Neben künstlerischen Positionen wie Anna Pauls „Bread Pieces“ und „Bread Prints“ oder Sigmar Polkes „Brotpalme“ wird auch die Entstehungsgeschichte von Brot in so genannten Brotmuseen thematisiert, die sich vor allem im zentraleuropäischen Raum clustern. Gleichmaßen in Alltags- und Unterhaltungsformaten eingebettet, tritt es etwa als „Bernd das Brot“ im Fernsehen auf, wird im Stand-Up-Programm von Comedienne Hazel Brugger Ausgangspunkt diverser Beobachtungen oder ist als „Cloud Bread“ aktueller Trend auf TikTok.



In diesem Semester werden wir uns Brot im erweiterten Sinne (Teig, Gebäck, Struktur, Kruste, Gewicht, Mehl, Wasser, usw.) anhand Positionen der zeitgenössischen Kunst annähern. Im Verlauf der Lehrveranstaltung sind auch drei Termine in unserer Testküche (PHDL) eingeplant, in denen wir gemeinsam Teig herstellen, backen und experimentieren. Ziel ist es, diese Elemente als Ausgangspunkt für ein eigenes künstlerisches Projekt zu nutzen, das sowohl individuell als auch kollektiv entstehen kann. Die Wahl des künstlerischen Mediums sowie des Formats der künstlerischen Arbeit ist dabei frei. Ein möglicher Abschluss könnte eine Ausstellung in der Kunsthalle Linz sein.



#### Literatur

neuburger, S. (2023, 19. Januar). Zhanna Kadyrova und die Mission der Brote von Palianystia. [kunstund.net](https://www.kunstund.net/blog/zhanna-kadyrova-und-die-mission-der-brote-von-palianystia).  
<https://www.kunstund.net/blog/zhanna-kadyrova-und-die-mission-der-brote-von-palianystia>  
Raap, J. (2002). Brot: Getreide, Mehl. Kunstforum, Bd. 160, S. 140-145.

#### Ausstellungen

Brotlos, Musa 2024: [https://www.wienmuseum.at/brotlos\\_leben\\_ohne\\_sicherheit](https://www.wienmuseum.at/brotlos_leben_ohne_sicherheit)  
Brot & Spiele 2027: <https://kfm.at/ausstellungen/detail-ausstellungen/article/brot-spiele/>

#### Abbildungen (von links oben nach rechts unten)

grittibänz, gebildbrot / bread mukbang / brotkörbe / bäckerei filiale, offerl / big bread, tatsumi orimoto / brotpalme, sigmar polke / brote armee, hermann josef hack / a bread in the wall, sophie mavroudis / berliner brot, wolf vostell / bread peices, anna paul / blue bread, man ray / brot emoji / bernd das brot / claes oldenburg, tartines / palianystia, zhanna kadyrova

#### Termine

11.03. / 18.03. / 25.03. / 01.04. / 08.04. / 29.04. / 06.05. / 13.05. / 20.05. / 27.05.  
jeweils von 13:45 - 16:45 uhr