

Dieter Roths Werkstatt der Sinne: *Selbstturm; Löwenturm (1969–1998)*

Fabiana Senkpiel, Bern

Einleitung

Die jüngere Literatur rückt Dieter Roths Tätigkeit als Schriftsteller und sein Verhältnis zur Musik in den Mittelpunkt,¹ wobei sein ganzes, vielseitiges Œuvre gattungsübergreifend und intermedial angelegt ist. Bekanntlich setzt der Künstler in seine Objekte, Bilder, Multiples und Graphiken auch vielfältige Materialien ein: neben Lehm zum Beispiel die Lebensmittel Bananen, Käse und Fleisch ebenso wie Schokolade, Brot und Gewürze.² Auch Küchenabfälle aller Art und Absonderungen von organischen Materialien wie Schimmel interessierten, vor allem in der Werkphase zwischen Mitte der 1960er bis Anfang der 1970er Jahre, den äußerst experimentierfreudigen Roth.

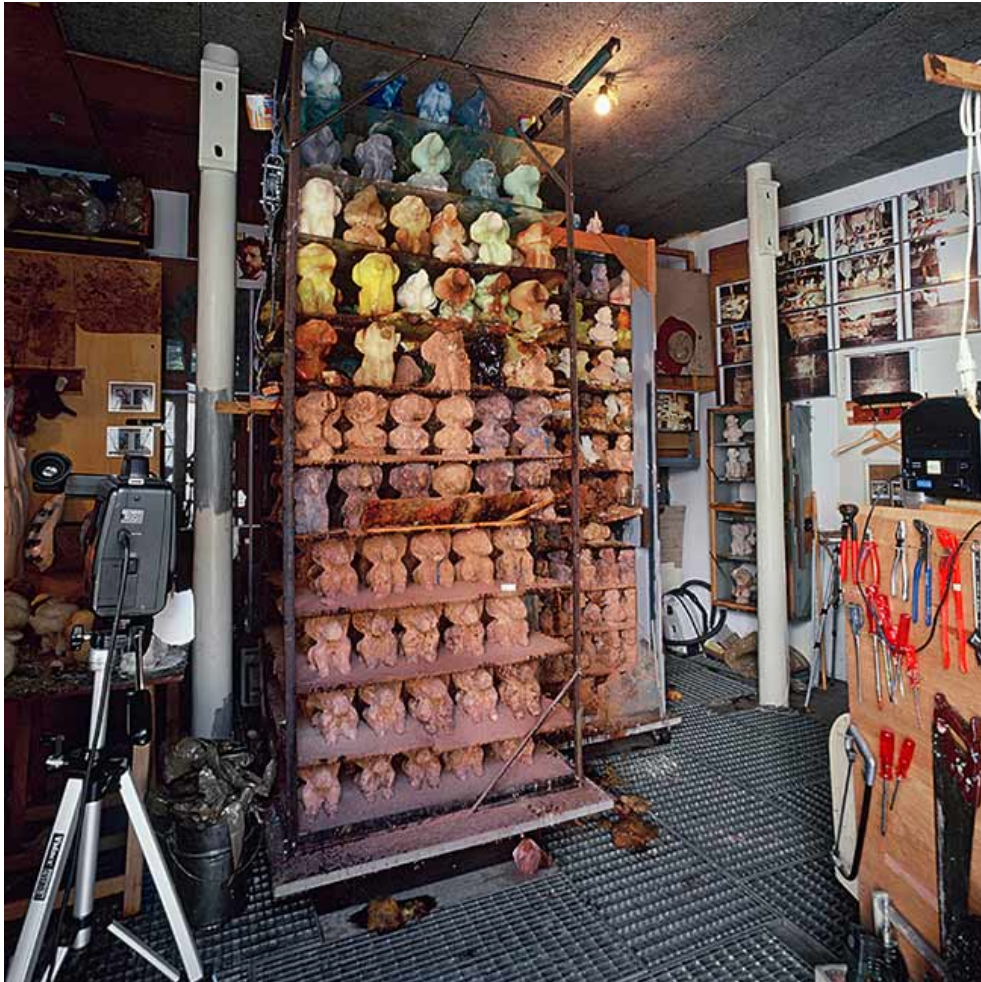
Im Zentrum des vorliegenden Beitrages steht Dieter Roths installativ-skulpturales Werk *Selbstturm; Löwenturm* (1969–1998, Abb. 1), dessen zentrale Bestandteile, die zwei Türme, hauptsächlich aus Büstenfiguren aus Schokolade und Zucker bestehen. Das einzigartige, raumgreifende Werk befindet sich in einem Gebäude vis-à-vis des

1 Vgl. die Beiträge in: Groos – Beckstette 2015; Paravicini – Zürcher 2015; Roth 2016.

2 Zu Lebensmitteln und Abfällen als künstlerischem Material bei Dieter Roth vgl. Dobke 2002a, 43–112. Listen der vom Künstler verwendeten Lebensmittel als Kunstmaterial finden sich in: Beil 2002, 167 sowie in: Paulhan 2014, 117. Zum Gebrauch von Schokolade seitens Dieter Roth vgl. Dobke 2003a, 116 f. und im Allgemeinen in der Kunst vgl. Schaffner 1995; Raap 2002, 261–263; Küsel 2010; Museum Ritter 2012.

Kunstmuseums Basel | Gegenwart, als ad hoc eingerichtetes Künstler-Atelier, und ist neulich wieder zu besichtigen.³ Ausgehend von Roths kreativem Umgang mit Lebensmitteln als Materialien der Kunst liegt der Fokus der vorliegenden Analyse auf einer ästhetischen Erfahrung, bei der unterschiedliche Sinne adressiert werden. Der Beitrag zeigt dabei auf, auf welche Weise die sensorischen Bezüge produktions- und rezeptionsästhetisch zum Tragen kommen. Der Werkkomplex wird eingehend beschrieben, wobei werkspezifische Eigenschaften wie interpikturale Bezugnahme und intermediales Verfahren hervorgehoben sowie die Bedingungen seiner Bildlichkeit erläutert werden. Leitende Frage hierbei ist: Wie prägen Lebensmittel die künstlerische Bedeutungskonstitution und die bildtheoretischen Aspekte dieser künstlerischen Arbeit mit? Die Installation wird ferner mit Blick auf olfaktorische Aspekte besprochen, die aufgrund der Verschränkung der werkkonstituierenden verderblichen und sich im Verfallsprozess befindlichen Lebensmittel mit der besonderen Räumlichkeit außerordentlich zum Ausdruck kommen und im Zuge der ästhetischen Erfahrung eindringlich adressiert werden. Die Räumlichkeit bietet sich darüber hinaus als Ort der künstlerischen Wissensproduktion an, worauf eingegangen wird.

3 Zwischen 2007–2015 war der Raum für das Publikum nicht zugänglich, um aus konservatorischen Gründen einige stabilisierenden Maßnahmen vorzunehmen. Die Emanuel Hoffmann-Stiftung stellte 1989 Dieter Roth in der Nähe des Basler Museums einen Raum zur Verfügung, in dem er zusammen mit seinen Söhnen weiter am Werk arbeiten konnte, vgl. Dobke 2003b, 256; Dobke 2002, 108–112. In Hamburg befindet sich eine vergleichbare, gleichnamige Installation, die der Dieter Roth Foundation angegliedert ist. Die zwei Installationen unterscheiden sich dadurch, dass Roth in den Basler Türmen die Materialien Schokolade und Zucker kombiniert hat, während er sie in den Hamburger Türmen getrennt ließ. Zur Entstehung des Künstlermuseums in Hamburg, dessen »einzigartige Ikone der (Verfalls-)Kunst des 20. Jahrhunderts«, das heißt das 2004 abgerissene *Schimmelmuseum*, wesentlicher Bestandteil war, vgl. Dobke 2002b, 204–210.



Dieter Roth, *Selbstturm*, 1969–1998, Holz, Glas, Gussfiguren aus Schokolade und Zucker, ca. 245 x 87 x 80 cm; *Löwenturm*, 1970–1998, Eisen, Glas, Gussfiguren aus Schokolade und Zucker, ca. 260 x 100 x 100 cm; Atelierraum bestehend aus diversen Materialien, Objekten und Geräten; Emanuel Hoffmann-Stiftung, Depositum in der Öffentlichen Kunstsammlung Basel (Standort St. Alban-Rheinweg/Basel); © Dieter Roth Estate / © 2019 Laurenz-Stiftung, Schaulager Basel, Schweiz; Foto: Öffentliche Kunstsammlung Basel, Martin P. Bühler.

Selbstturm; Löwenturm (1969–1998)

Betritt man den engen Atelier-Raum, nehmen die olfaktorischen Nerven der BesucherInnen eine penetrante, leicht säuerliche Ausdünstung wahr, welche die meisten Personen als unangenehm empfinden dürften. Der Duft strömt hauptsächlich aus den unzähligen,

im Laufe der Jahre seriell hergestellten, aus Schokoladen- und Zuckermasse bestehenden und sich in unterschiedlichen Stadien ihres Verfalls befindenden kleinen *Selbst- und Löwenporträts*.⁴ Diese kleinen Büstenskulpturen sind reihenweise auf zwei selbsttragenden, zum Teil eingebrochenen, Gestellen übereinandergestapelt. Die Türme reichen vom Boden bis fast zur Decke des Raumes hin, wobei der *Selbstturm* (begonnen 1969) aus einem Holzgestell auf Rädern mit acht Glasregalen, Gussfiguren aus Schokolade und aus Zucker (ab 1986) besteht und eine Höhe von 2,45 m hat, während der *Löwenturm* (begonnen 1970) aus einem Eisengestell auf Rädern, auf einem Eisenrost platziert, mit sieben Glasregalen, Gussfiguren aus Schokolade und Zucker (beide ab 1986) besteht und eine Höhe von 2,6 m aufweist.

Die zwei Türme entstanden 1969/1970 anlässlich einer Ausstellung in der *Eat Art Gallery* von Daniel Spoerri in Düsseldorf, dann wanderten sie zum Guggenheim Museum in New York. Ursprünglich standen auf jedem Stockwerk fünf Figuren, eine an jeder Ecke und die andere mittig.⁵ Im Laufe der Zeit hat sich diese Aufstellung geändert: Skizzen geben die Ordnung der unterschiedlichen Stockwerke vor, meistens werden fünf Figuren aneinandergereiht.⁶

Die ersten vier Stockwerke des *Selbstturms* nehmen »alte und schon zerfressene« Selbstporträts ein, danach folgt auf zwei Etagen eine Kombination von Büstenköpfen und Löwenkörper als Sphinx, welche in den weiteren Geschossen in Büsten aus Schokolade und Zucker übergehen und auch eine changierende Farbigkeit von Braun

4 Zu *Selbst- und Löwenturm* vgl. Dobke 2003b, 256–258; Beil 2002, 193–202 sowie Fn. 162, 208 f. Die Betitelung *Löwenturm* (auch *Löwen Selbstturm* genannt) rührt vermutlich vom Sternzeichen des Löwen her, unter dem die damalige Lebensgefährtin des Künstlers, die Künstlerin Dorothy Iannone, geboren wurde, vgl. Kunz 2001, 6; Museum für Gegenwartskunst Basel 1997, 63.

5 So zum Beispiel im Rahmen der Ausstellung »Amsterdam – Paris – Düsseldorf« im Jahr 1972, vgl. Dobke 2003b, 256 f.

6 Zum Form- und Strukturbewusstsein von Roth vgl. Beckstette 2015; Berkes 1997, 9; Dobke 2002b, 205, spricht nicht ohne ironische Note von »militärisch strenger und aufgeschlossener Anordnung« und erklärt die dichte Ausstellungsweise aus statischen Gründen.

zu Weiß und dann zu Blau erhalten.⁷ Ab dem sechsten Stockwerk des *Selbststurms* hat Roth die Gesichtszüge der Figuren älter gestaltet.

Die ersten drei Stockwerke des *Löwenturms* bestehen tatsächlich aus Löwenfiguren, das vierte und fünfte aus der Kombination von Löwe und Selbstporträtbüste (woraus ein Pudel resultierte). Danach folgen Etagen in verschiedenen Farben, vor allem Brauntönen der Schokolade, die in orange gefärbte Zuckergüsse übergehen.⁸

Der Gesichtssinn der BetrachterInnen erkundet dementsprechend die zahlreichen Nuancen der braunen Schokoladenfarbe und die sich nicht nur auf der Oberfläche in steter Veränderung befindenden materiellen Eigenschaften der kleinen Büsten. Hie und da entdeckt man eine Skulptur, meistens aus Zucker, die Roth mit einer anderen Lebensmittelfarbe bearbeitet hat.⁹ Für den Künstler versinnbildlichten die farbigen Schichten des Aufbaus von *Selbststurm*; *Löwenturm* die Natur: So stehen die braune Schokolade für die Erde, die bunten Figuren aus Zucker für die Blumen und die hellblauen für den Himmel.¹⁰

Einige der Figurenreihen sind bereits in sich zusammengebrochen bzw. eingebrochen, Reste des Einsturzes liegen auf dem Boden umher,¹¹ so auch Trümmer des Zusammensturzes im Jahr 2007, die im Eingangsbereich zum Atelier zerstreut sind. Nach dem Überschreiten der Schwelle zum Atelierraum gewöhnt sich der Körper der BesucherInnen allmählich an die, infolge konservatorischer Maßnahmen auf eine langsamere Auflösung des Werkes hin angelegten,¹² kühlen klimatischen Bedingungen des Ateliers sowie an die aus der Klimaanlage strömende Luft,¹³ welche auch durch ihre beständige

7 Berkes 1997, 9 f.

8 Berkes 1997, 10.

9 Roth verwendete für die Färbung sowohl Lebensmittel- als auch Acrylfarbe, Tusche und Tinte, vgl. Dobke 2002b, 206.

10 Dobke 2003b, 256.

11 Beil 2002, 193.

12 Berkes 1997, 11.

13 Der Künstler selbst hat zwecks Entfeuchtung der Räumlichkeit das Einfügen einer Klimaanlage empfohlen und stimmte der Begasung gegen Insekten zu, vgl. Dobke 2003b, 257.

akustische Präsenz als »begleitendes Tonstück« den Gehörsinn anreizt. Die Besichtigung der Installation wird so beinahe zu einer »immersiven« ästhetischen Erfahrung, bei der die aus dem organischen Material ausgehenden sinnlichen Reize zentrale Bestandteile sind.

Die Künstler-Werkstatt: Archiv, Atelier, Küche, Labor¹⁴

Die Bezeichnung von Roths Atelier als ›Werkstatt‹, die einen musealen Aufbewahrungskontext nicht nur in Frage stellt, sondern sich davon sogar entzieht, wurde in der Forschung schon früh bemöhrt.¹⁵ Im Folgenden wird auf einige Merkmale, die diese Bezeichnung näher erläutern sowie auf damit einhergehende, übergeordnete Aspekte eingegangen.

Zum installativen Konzept des Werkes *Selbstturm; Löwenturm* gehören ebenso die anderen Elemente im Raum – Peter Berkes spricht dabei von »Schaffenszonen«¹⁶ –, zum Beispiel zwei verschmierte Kochherde, die Töpfe und die Arbeitsmaterialien (links vom Eingang), welche Roth zum Schmelzen und zum Erhitzen, sodann zum Gießen und Formen der ausgewählten Lebensmittel während des künstlerischen Prozesses benutzt hat. In diesem Werkzusammenhang erscheinen die Werkzeuge, die bei der fortwährenden Entstehung des Kunstwerkes zum Einsatz gekommen sind, als Bestandteil der Infrastruktur. In anderen, malerischen Arbeiten hat Roth die Malwerkzeuge zur Vollendung des statischen Werkes ebenfalls in das Bild integriert und folglich auf diese selbstreflexive Weise den künstlerischen Schaffensprozess selbst zum Thema gemacht.¹⁷ In beiden Fällen wird damit der prozessuale Charakter der Entstehung des Kunstwerkes sichtbar.¹⁸

14 Zur Verschränkung von Küche, Atelier und Labor in der Kunst vgl. Marta Herford 2012; Dobke 2002a, 110.

15 Die Bezeichnung von Roths Atelier als Werkstatt findet sich in: Museum für Gegenwartskunst Basel 1997, 63.

16 Berkes 1997, 11.

17 Kunz 2011, 7.

18 Dobke 2002b, 200.

Die ›Büro-Zone‹ befindet sich rechter Hand vom Ateliereingang: Ein Arbeitstisch diente der Dokumentation nicht nur der aufgrund der verwendeten instabilen Materialien sich ereignenden Veränderungen am Werk, sondern auch der weiteren Arbeitsplanung. Wie Berkes schreibt, hatte das Erreichen der richtigen Konsistenz sowie der gewünschten Farbigkeit der Büsten Roth lange beschäftigt. Der Künstler dokumentierte diese Experimente mit Lebensmittelfarben in verschiedenen Kombinationen genauestens.¹⁹ Diese Dokumentation ist visueller Art: neben den Fotos (Polaroid-Aufnahmen), die heutzutage im Atelier an den Wänden eingerahmt aufhängen, sind auch die Gussformen und -prototypen anwesend, und zwar in einem Regal und einem Glasschrank, was sie vom Wurmbefall schützen soll.²⁰ Diese ursprünglichen Dokumentationen der Türme sind noch heute in Aktenordnern auf den Wandregalen zu finden und demzufolge auch fester, mehr oder wenig sichtbarer und zugänglicher, Bestandteil der Installation.²¹ Des weiteren wurde, anders als heutzutage, ursprünglich jede/r Besucher/in von *Selbstturm; Löwenturm* (1969–1998) gefilmt, um deren Teilnahme und -habe am Kunstwerk im Sinne einer ›kollektiven Autorschaft‹ festzuhalten.²² Denn die BesucherInnen intervenier(t)en durch ihre Körperwärme in die atmosphärischen Bedingungen des Raumes und veränder(te)n somit dessen Luftfeuchtigkeit. So prägte das Publikum durch die aus der eigenen körperlichen Präsenz ausgehende thermische Wirkung den unvermeidbaren Verfall des Werkes mit. Ralf Beil hat den umfassenden Dokumentationsvorgang von Roth mit dem Konzept des ›Archivs‹ in Verbindung gesetzt, wobei er die Pointe hervorgehoben hat, der zufolge es sich dabei um eine Dokumentation und einen Konservierungsversuch von etwas sich in Auflösung Befindendem handelt –

19 Berkes 1997, 10, merkt an, dass sich hauptsächlich die hydrophilen Eigenschaften des Materials Zucker problematisch erwiesen, denn die Büsten aus Zucker zerfielen beim übermäßigen Aufnehmen von Feuchtigkeit. Zum Zucker in der Kunst vgl. Raap 2002, 287–293.

20 Berkes 1997, 10.

21 Museum für Gegenwartskunst Basel 1997, 63.

22 Zum Gedanken der ›multiplen Autorschaft‹ bei Roth vgl. Kunz 2011, 7; Dogramaci 2011, 8–12; Dobke 2003b, 257; Dobke 2002a, 109 f.; Berkes 1997, 11.

Auflösung werde als Auflösung dokumentiert und konserviert.²³ Damit wird an die zusätzliche, zeitlich geprägte, Dimension dieses ohnehin prozessualen Werkes angespielt. Durch die Verschränkung von archivarischen Verfahren in Anlehnung an Jacques Derrida und Zeitlichkeitsaspekten mit dem Werk *Selbstturm; Löwenturm* (1969–1998) wurden folgende zeitliche Ebenen zutage gefördert: die Errichtungszeit, die Rezeptionszeit, die Zerfallszeit und die Dokumentationszeit.²⁴

Im Falle von *Selbstturm; Löwenturm* wird ferner von einer fließenden Hybridform zwischen Atelier und Küche gesprochen,²⁵ wobei Roth selbst das Atelier als Küche bezeichnet hat.²⁶ Diese Bezeichnung scheint jedoch angesichts des dort stattgefundenen und stattfindenden Geschehens zu kurz zu greifen. Daher werden im Folgenden einige Gedanken zur künstlerischen Wissensproduktion im Hinblick auf die besondere Raumsituation skizziert. Monika Wagner hat darauf aufmerksam gemacht, dass sowohl in der Küche als auch in einem Atelier kreative Prozesse und Transformationen stattfinden, die dem alchemistischen Konzept der Substanzverwandlung nahe stehen und bei welchen dem Feuer eine schlüssige Rolle zukommt.²⁷ Durch diese Verbindung bringt sie den Herd als Ort der Transformation ins Spiel und hebt dabei das Interesse am Schmelzen und an der formbaren Plastizität der alimentären Werkstoffe hervor, die für das hier in Rede stehende Werk konstituierend sind.²⁸ Wie man sich den Vorgang im Falle von Roth vorzustellen hat, kann man in den ersten Sequenzen des Films *Dieter Roth. Ein Film für Rothenthusiasten, Rothkenner, Rothskeptiker und Rothneulinge* sehen. Gefilmt wird dabei Roths Sohn Björn, während er am Herd Zucker kocht, nachdem er

23 Beil 2002, 200. So kommt vom Philosophen Boris Groys einen Vorschlag zur Dokumentation eben diesen Verfalls in seinem jeweiligen Zustand, vgl. Dobke 2002a, 126 f.

24 Vgl. Scherrer 2015. Ferner zum Konzept des Archivs und der Prozesshaftigkeit in Bezug auf das gesamte künstlerische Schaffen von Dieter Roth: Daniel 2014, 17–31; von Bismarck 2004; Dobke 2002a, 23.

25 Gaßner – Nachtigäller 2012, 17.

26 Vgl. Beil 2002, 202.

27 Wagner 2004, 127; zum Thema vgl. auch Seifert 2012.

28 Wagner 2004, 129. Beispiele von künstlerischen Arbeiten, die die Kochstelle thematisieren in: Raap 2002, 162–165.

im Frühjahr 1998 dem erneuten Aufrichten des zusammengefallenen Zuckerturms in Hamburg beauftragt wurde.²⁹ Roth selbst konzentriert sich in *Selbstturm; Löwenturm* zunächst auf die plastischen, materiellen und farbigen Charakteristika der Schokolade, später experimentiert er mit verschiedenen Zuckersorten und schließlich arbeitet er palimpsestartig und fügt die Zuckercreationen auf die schokoladenen hinzu. Explizit setzt Roth die farbliche Entwicklung der Türme mit seiner technischen Fertigkeit im Umgang mit den zu bearbeitenden Materialien Schokolade und Zucker sowie zu den dazugehörigen Oberflächenerscheinungen in Verbindung. So schreibt er in einer Notiz: »Beim (Zucker)sirup=Giesen gelingen mir vorläufig die Klarheit & das Durchsichtige noch nicht. Das macht aber nichts, aus der Schokolade der unteren Stockwerke geht die Masse über Kristallisierte und Caramellisierte Erscheinungen, in durchsichtige & (oberst) himmelblaue Masse über – mit meiner wachsenden Fähigkeit, das Zuckergiessen zu bewerkstelligen.«³⁰

In der Literatur spricht man von Dieter Roth als »fröhlichem Wissenschaftler«³¹, er führte bekanntlich Experimente mit organischen Stoffen aller Art durch. Im Werk *Selbstturm; Löwenturm* hat Roth ständig neue Rezepte für das Material der Büste ausprobiert, um (vergeblich) zur Durchsichtigkeit einiger Büste zu gelangen, in einem Prozess der Erkundung, der in Anlehnung an Hans-Jörg Rheinbergers Gedanken zur wissenschaftlichen Forschung, nicht zu einem Ende kommen muss und kann.³² Darüber hinaus lässt sich mit Rheinberger bezüglich des Raums (hier die Werkstatt Roths), verstanden als »ein dynamisches Netzwerk mobiler Elemente«, sagen, dass darin »die experimentelle Arbeit selbst nahm die Struktur eines kreativen Prozesses an.«³³ Die Werkstatt von Dieter Roth soll deshalb als einen Raum

29 Jud 2004; Dobke 2002b, 206. Auch in Basel wirkte Björn Roth an der Fortführung des vom Stiftungsrat der Emanuel-Hoffmann-Stiftung als künstlerischen Konzepts von work-in-progress angekauften Werkes mit, vgl. Dobke 2003b, 256; Dogramaci 2011, 11.

30 Vgl. Museum für Gegenwartskunst Basel 1997, 63.

31 Beil 2002, 167. 169. 201.

32 Rheinberger 1997, 15.

33 Rheinberger 2003, 367. 371.

charakterisiert werden, in dem künstlerisches Praxiswissen im Spannungsfeld von Erproben und Ergebnis forschend kontinuierlich generiert. Nicht nur aufgrund dieses forschenden Verfahrens, das die »räumliche Darstellungsform einbezieht«, sondern auch – mit Kathrin Busch gesprochen – aufgrund der »Übernahme von Techniken der sammelnden und archivischen Wissensverwaltung sowie der experimentellen Wissensgewinnung (...)«³⁴ lässt sich Roths Werkstatt mit Verfahren der (kunstbezogenen) Wissensproduktion verschränken.³⁵

Lebensmittel – Kunst – Bildlichkeit

Die instabile und beinahe lebendige Materialität von Lebensmitteln erfordert ein neues Nachdenken über ihre bildtheoretischen Aspekte. Im Allgemeinen ist die durch das schnell verfallende Kunstmaterial Lebensmittel angestoßene Prozessualität künstlerischer Arbeiten sowohl auf produktions- als auch auf rezeptionsästhetischer Ebene folgenreich, denn während der Kunstproduktion und des -vollzugs sowie des Verfalls und des Verschwindens der Kunstwerke entstehen beispielsweise aus den organischen Materialien Gerüche und es entfalten sich Geschmäcker, die von den BetrachterInnen körperlich erfahren und aktualisiert werden können, wodurch sich schließlich die Rezeptionsmöglichkeiten für die Beteiligten erweitern und so ihr „Körper zum Erkenntnisorgan“ wird.³⁶ Angesprochen ist damit auch jene Leiblichkeit der Sinne, die Reaktion des Leibes auf die Materialität des Bildes.³⁷

Im Werk *Selbststurm; Löwenturm* hat sich des weiteren Leben installiert, indem einerseits Insekten und Würmer die Lebensmittel zu fressen begannen, andererseits der Verfallsprozess der als Kunstmaterial

34 Busch 2014, 456.

35 Zum Atelier als Erkenntnisform vgl. Diers – Wagner 2010.

36 Kunsthalle Düsseldorf/Galerie im Taxispalais Innsbruck/Kunstmuseum Stuttgart 2009, 6–7. 15–16. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts bezweifelten die Avantgarde-KünstlerInnen den Vorrang der visuellen Wahrnehmung in der Bildenden Kunst. Sie bezogen verstärkt andere Dimensionen wie den Klang in ihre Arbeiten ein zwecks einer intensiveren Involvierung der BetrachterInnen, vgl. Classen 2014; Higgins 2014.

37 Vgl. Waldenfels 2010; Waldenfels 2009.

eingesetzten Lebensmittel bald seinen Kurs wegen der klimatischen Bedingungen genommen hat.³⁸ Roth hat dem Gebrauch von Lebensmitteln in der Kunst eine neue Dimension verliehen: Mit seinen künstlerischen Arbeiten wurden aus den Leben spendenden Mitteln Mittel zum (organischen) Verfall. Ralf Beil hat den Skandal angedeutet, der damals ein solche Ver(sch)wendung von Lebensmitteln als Kunstmaterial auslöste.³⁹ Jedoch sind die von Roth verwendeten organischen Materialien nicht nur zu destruktiven Zwecken eingesetzt: Wie Camille Paulhan schreibt, zerstören sich die Arbeiten von Roth selten ganz bzw. sie »schmoren« langsam hin in einem Zustand der Ungewissheit. Vielmehr also »oszillieren« sie zwischen organischem Wuchern und Zerfall.⁴⁰ Ein weiterer Aspekt spielt hierbei eine Rolle: Dadurch, dass sich die materielle Beschaffenheit der Lebensmittel durch den Verfallsprozess ändert, gewinnen sie in diesem destruktiven Prozess eine aktive Rolle, denn ihr Status schlägt vom passiven gegessen werden zu einem aktiven verzehrenden um.⁴¹ Im Sinne einer »Verlebendigung« wird das Kunstwerk beinahe zu einem Organismus, der beispielsweise Geruchsemissionen, Austreten von fadenartigen Substanzen aus der Schokolade und die Verwandlung seiner Farbigkeit während des Verfallsprozesses verursacht.⁴² Folglich handelt es sich bei den so eingesetzten Lebensmitteln, um ein Kunstmaterial und auch ein Medium, das nicht nur die konstruktiven, sondern auch destruktiven Bedingungen der in diesem spezifischen Fall sich stets verändernden Bildlichkeit sichtbar macht, das heißt schließlich, reflexiv seinen eigenen Status ausstellt. Im vorliegenden Artikel wird darüber hinaus auch der Raum als eine Bedingung der Bildlichkeit des Kunstwerkes aufgefasst: Das »Bildfeld«⁴³ nimmt alle genannten

38 Berkes 1997, 11.

39 Beil 2002, 167.

40 Paulhan, 2014, 117.

41 Auf diese Dichotomie im Umgang Roths mit Lebensmitteln, die systematischen und programmatischen Charakter hat, macht Beil 2002, 167–169, aufmerksam. Hinzu kommt, dass andere Lebewesen das Werk in Angriff genommen haben: Würmer, Motten, Maden, Spinnen, Fliegen, vgl. Beil 2002, 193. 208; Berkes 1997, 8–11.

42 Dobke 2002a, 111.

43 Zur bildkonstitutiven Funktion des »Feldes« vgl. zuletzt Boehm 2013, 247; Boehm 2012.

Elemente ein und prägt die Bildlichkeit des installativ-skulpturalen Werks mit.⁴⁴

Selbstturm; Löwenturm: Interpikturale Bezugnahme und intermediales Verfahren

Wenn man die Bestandteile der zwei Türme unter die Lupe nimmt, das heißt die kleinen Büsten, kann man einer weiteren prozessualen Dimension auf die Spur kommen, bei der Lebensmitteln eine besondere Rolle zukommt. Das Format der kleinen Büsten aus Schokolade und Zucker erinnert an Nippes:⁴⁵ Das früheste Werk Roths aus diesem Material, ein Selbstbildnis in ähnlicher Größe und Form, betitelte Roth »P.O.TH.A.A.VFB.«, was akronymisch für die Kennzeichnung *Portrait of the Artist as Vogelfutterbüste* steht.⁴⁶ In der Tat hatte Roth Vogelfutter der flüssigen Schokoladenmasse beigemischt, die laut dem Künstler nach der Verfestigung auf einer Holzplatte über einem Besenstiel aufgestellt und im Freien platziert werden – und den Vögeln als Nahrung dienen sollte.⁴⁷ Beim Titel der Skulptur handelt es sich um eine parodistische Anspielung an eine Erzählung von James Joyce, die den Titel *A Portrait of the Artist as a Young Man* trägt, welche Roth als zu kitschig und sentimental empfand.⁴⁸ Darin legt Joyce die Entwicklung des Protagonisten (eigentlich sein *alter ego*) von der Kindheit bis ins hohe Alter dar. In der Anspielung an den Titel von Joyce steckt bei Roth eine gewisse Ironie, die auf die »künstlerische Selbstherrlichkeit« gerichtet sei und die auf »die animalische Destruktion« des Porträts abziele.⁴⁹ Zugleich findet man hier ein im

44 Zum Konzept des Ateliers als »realen ›Bildes« vgl. Molderings 2012, 95, der allerdings in Bezug auf Duchamps Atelier und Readymades die Meinung vertritt, letztgenannte »(...) vergegenständlichen nicht neues, experimentell gewonnenes Wissen, sondern Nichtwissen beziehungsweise die Brüchigkeit der scheinbar so sicheren epistemischen Grundlagen des modernen wissenschaftlich organisierten Lebens« (94–95).

45 Diese Bezeichnung geht auf Roth Selbst zurück, der in seiner Biographie von »melancholische(m) Nippes« gesprochen hat, vgl. Dobke 2002a, nach wie vor stellt dieses Buch eine der grundlegendsten Analysen der Arbeit von Dieter Roth dar; vgl. auch Beil 2002, 190–191.

46 Zu den *Vogelfutterbüsten* vgl. Beil 2002, 187–190.

47 Dobke 2002b, 205; Berkes 1997, 9.

48 Vgl. Dobke 2003a, 116; Dobke 2002b, 205.

49 Vgl. Buschmann 2009, 36.

künstlerischen Schaffen Roths zentrales Thema wieder, das der Künstlerexistenz.⁵⁰ Im Basler *Selbstturm*, das aus Selbstporträtbüsten besteht, die an dieses ursprüngliche »P.O.T.H.A.A.VFB.« angelehnt sind und es immer wieder, jedoch mit kleinen Variationen, reproduzieren,⁵¹ projiziert Roth – selbst auch als Schriftsteller tätig – als Parallele zum literarischen Werk sein Antlitz ebenfalls in die Zukunft. In seinen Notizen nennt der Künstler das Werk auch *Alter Mann Selbstturm*, denn er verleiht den Figuren die eigenen Gesichtszüge als älterer Mann.⁵² Nicht von ungefähr sagte Roth im Jahr 1978, dass sich Kunstwerke ändern sollten, wie sich der Mensch selbst ändert, altert und stirbt.⁵³

Die Verschränkung von Betitelung und Werk vollzieht ein intermediales Verfahren, weil darin ein Medium an ein anderes inhaltlich, jedoch aus seiner eigentümlichen Medialität ausgehend, anspielt.⁵⁴ Nicht nur: durch die Abgüsse, die für *Selbstturm*; *Löwenturm* konstituierend sind, wird ein Original immer wieder produziert bzw. kopiert, aber auch modifiziert, denn einige der Selbstporträts deutliche Abweichungen aufzeigen, beispielsweise in der Nasen- und Ohrenform, sodass das aus deren Akkumulation resultierende gesamte Werk durchaus »interpiktural« angelegt ist. – Es handelt sich um Bilder, die fortwährend auf *ein anderes*, ja auf *andere Bilder* Bezug nehmen: dies geschieht durch das Kunstmaterial, das in diese interveniert und sie

50 Kunz 2011, 4–7.

51 Bereits von der ersten Plastik ließ Roth eine Auflage von 30 Exemplaren anfertigen, vgl. Söntgen 2004, 69. Boehm 2004, 110, schreibt zur Gartenskulptur: »(...) die Gartenskulptur gibt es gar nicht. Sie hat sich nicht nur in den dreißig Jahren ihres Weiterwachsens quantitativ erweitert, sondern jeder Anlass ihrer Neuaufstellung unter veränderten Kontexten, erzeugte andere Erscheinungsformen. Hinzu kommt ein Schwanken zwischen ›Darstellung‹, die auf Bedeutungen verweist, einem ›Arbeitsinstrument‹, das benutzt werden kann bzw. will und einem ›kuriosen Ort‹. Auch nach Roths Tod ist dieser Prozess der Mutation, seinem Willen folgend, nicht zu Ende: er hat das Werk seinem Sohn Björn zur Weiterentwicklung anvertraut (...)«.

52 Museum für Gegenwartskunst Basel 1997, 63.

53 Paulhan 2014, 117, untersucht die zyklischen Aspekte von Leben und Tod im Werk von Dieter Roth ausgehend von den Kunstwerken mit organischen Materialien.

54 Bei Roth bleibt die Folge der Buchstaben phonetisch bedeutungslos und ist nicht vergleichbar mit prominenten Wortspielen wie Marcel Duchamps »L.H.O.O.Q.«, vgl. dazu Gelshorn 2015, 39–54.

transformiert.⁵⁵ Welcher Anteil haben folglich Lebensmitteln an der Bedeutungskonstitution des *Selbstturm; Löwenturms*? In diesem spezifischen Falle sind es die verderblichen, veränderlichen Eigenschaften von Schokolade und Zucker, die sich im Verfall befinden, welche zum Vollzug des intermedialen Verfahrens des Werkes beitragen, indem sie das Thema des Buches, das Altern als sich in seiner Beschaffenheit im Laufe der Zeit verändern, im Kunstwerk anstoßen, ja umsetzen.

Geruch – Zu duften und stinken

Der Ausdruckspotential dieser Verfallsästhetik besteht im ständig neuen Erscheinungsbild und wird jedoch auch von einem anderen Faktor mitgeprägt und wesentlich verstärkt: vom Geruch.⁵⁶ Seine Entstehung ist konzeptuell zwar vorgesehen, ja erwünscht, aber seine Entwicklung, die aus dem jeweiligen Zerfalls- bzw. Verwesungszustand hervorgeht, ist unvorhersehbar.⁵⁷ Somit trägt ein weiteres Element zur Lebendigkeit und Vergänglichkeit dieses Werkes bei.⁵⁸ Der Geruch des Werkkomplexes ist sowohl auf der Produktions- als auch auf der Rezeptionsebene zentral und je nach Wetterlage auch eine wandelbare, weil mehr oder weniger intensive, Komponente des

55 Söntgen 2004, 69, spricht dabei vom »Zitat« in Bezug auf das Verwenden und Entstellen vorgängiger Kunstwerke. Eine genuin kunstwissenschaftliche Theorie der Interpikturalität, die nicht die literatur- und medientheoretisch geprägten Theorien von Intertextualität bzw. Intermedialität auf Bilder überträgt, steht im Grunde noch aus, vgl. die jüngsten Debatten in: Isekenmeier 2013 und exemplarisch von Rosen 2003. Zu Recht fragt kritisch Gelshorn 2007, ob textliche und bildliche Bedeutungsgenerierung überhaupt analog funktionieren. Verfahren zwischenbildlicher Bezüge werden in der Forschung darüber hinaus mit unterschiedlichster Begrifflichkeiten und Ansätzen erläutert, vgl. Isekenmeier 2013; Baleva – Reichle – Schultz 2012; Gelshorn 2007; Rose 2006; Zuschlag 2006; von Rosen 2003.

56 Vgl. Dobke 2002a, 203–208; vor allem die Rolle des Geruchs bei der Wahrnehmung von Kunst wird aus philosophisch-ästhetischer Sicht im Hinblick auf den künstlerischen Status ‚olfaktorischer Kunst‘ diskutiert, Lange 2010; Shiner – Kriskovets 2007; zur (negativ konnotierten) affektiven Einbeziehung Rübél 2002; Peters 1987; zu künstlerischen Arbeiten, die hauptsächlich oder gar ausschließlich aus Gerüchen bestehen, vgl. Wetzel – Müller-Alsbach 2015; Verbeek – Dathe 2015; Shiner – Kriskovets 2007.

57 Dobke 2002a, 112–118.

58 Paulhan 2014, 118.

Werkes. Ralf Beil spricht bezüglich Roths Türmen von einer »eindrücklichen Gelegenheit, die Kapazitäten des Geruchssinnes auszuloten«. ⁵⁹ In der Tat handelt es sich beim Besuch des Ateliers um eine olfaktorisch intensive und körperlich immersive Erfahrung. Dirk Dobke hat die paradoxe Wirkung offen gelegt, die dem Schokoladeneinsatz in Werken von Dieter Roth zugrunde liegt: ⁶⁰ Einerseits die per se süßen, positiv besetzten Eigenschaften von Schokolade (und Zucker) – die insbesondere während des experimentierenden Vorgehens der Werkentstehung zum Tragen gekommen sein dürften – und andererseits die beinahe ekelregenden Verwesungsgeruch während des jahrelangen Verfallsprozesses, die dazu führen, dass sich das installativ-skulpturale Kunstwerk einem Betrachter auf penetrante Weise aufdrängt. Innert kürzer Zeit soll sich das Erscheinungsbild des Atelierraums verändert haben: von einem Stadium des verführerischen süßlichen Duftens bis hin zum penetranten ekelregenden Verwesungsgeruch. Wie es Dirk Dobke ausgedrückt hat: »Roth setzte diesen [den Geruch] in den späten 60er Jahren als zusätzliches Gestaltungsmittel seiner Kunst ein«. In dieser Arbeitsphase entstanden auch Werke aus/mit Käse und Würsten sowie die Gewürzobjekte. ⁶¹ Schokolade und Käse – zugleich Inbegriffe der Schweizer Kochkunst ⁶² – werden bei Roth durch ihren Geruch zu Metaphern für Degradierung und Exkreme. ⁶³ Wie verstörend die olfaktorische Dimension im Werk Roths sein kann, belegt die Anekdote eines USA-Aufenthaltes Roths. Während er Arbeiten aus Lebensmitteln herstellte, entwich dem Atelier ein sehr starker Gestank, sodass bei einer Abwesenheit des Künstlers sein Atelier geräumt wurde. ⁶⁴

59 Beil 2002, 21.

60 Zum Bedeutungsspektrum des Materials Schokolade im Werk von Dieter Roth vgl. Dobke 2003a, 116 f.

61 Zur Rolle von Gewürzen im Werk Roths vgl. Dobke 2003c, 132. Die Arbeiten mit Gewürzen, die Roth ab den 1970er Jahre verwirklichte, experimentieren mit einer angenehm wirkenden Eigenschaft von Geruch.

62 Watten 1990, 1–20.

63 Paulham 2014, 122.

64 Kunz, 2011, 6.

Da unterschiedliche Sinne der BetrachterInnen angesprochen werden, bezeichnet man die künstlerischen Arbeiten Roths auch als synästhetische Arbeiten.⁶⁵ Ohne das diskussionsbedürftige Konzept der Synästhesie bemühen zu wollen, ist es kaum zu bestreiten, dass diese Arbeiten sowohl auf der Produktions- als auch auf der Rezeptionsebene über das Visuelle hinaus eine multisensorische Dimension entfalten. Ein weiterer Aspekt schließt hier an: Dieter Roth hat – wie bereits erwähnt – *Selbstturm; Löwenturm* (1969–1998) mindestens in der frühen Entstehungs- und Entwicklungsphase mit visuellen Mitteln akribisch dokumentiert.⁶⁶ Was aber mit dem Geruch? In den Worten von Dieter Roth: »Geruch ist mir ein Hauptvehikel der Erinnerung«.⁶⁷ In diesem Satz steckt zugleich – so die These der vorliegenden Ausführungen – der Schlüssel zum Zugang zu dem sonst etwas sperrigen *Selbstturm; Löwenturm*: Das auf eine multisensorische ästhetische Erfahrung hin angelegte Kunstwerk operiert über eine intensivere und somit auch affektive Einbeziehung des Publikums gegen sein (werkinhärentes) Verschwinden. – Es bleibt über die multisensorische, ästhetische Erfahrung am eigenen Leibe im Gedächtnis der BetrachterInnen auf besonderer Weise haften.

Vor diesem Hintergrund werden auch Aspekte der angemessenen Lagerung, Präsentation und die Möglichkeit der Erhaltung solcher »verderblichen«, in ihrer Konzeption auf Verfall/Destruktion hin angelegten Werke virulent, die im Allgemeinen für solche Stücke zeitgenössischer Kunst von Gültigkeit sind.⁶⁸ Es war im Übrigen nie die Rede von einer Fertigstellung des Kunstwerkes, als die Emanuel-Hoffmann-Stiftung das Werk erwarb und dem Künstler das Atelier zur Verfügung stellte.⁶⁹ Vielmehr ging es um eine Möglichkeit, kontinuierlich am Produktionsprozess des verfallenden Werkes arbeiten

65 Dobke 2002b, 208.

66 Roth war es gewöhnt, seine Arbeiten mittels Polaroids und handschriftlich zu dokumentieren und zu beschreiben, vgl. Dobke 2002b, 213.

67 Dobke 2003c, 132.

68 Dieses Thema in Bezug auf Dieter Roths Arbeiten mit Lebensmitteln hat Dobke 2002a, 118–127 diskutiert; spezifisch zum Werk *Selbstturm; Löwenturm* vgl. Berkes 1997, 8–11.

69 Dobke 2002a, 111; Berkes 1997, 11.

zu können. Eine Klimaanlage, die Dieter Roth selbst seinerzeit einbauen ließ, dient der Stabilisierung und somit der Verlangsamung des Verfalles.⁷⁰ Im Jahr 1997 wurde eine erste, dann eine zweite Begasung des Raumes vorgenommen. Ziel war es, die umgebenden Wände und die Arbeitsmaterialien zu erhalten und vor dem Befall von Maden und Insekten zu bewahren.⁷¹ Der Künstler verweigerte restauratorisch-konservatorische Maßnahmen, die die zeitlichen Strata der Arbeiten zum Verschwinden brachten, er akzeptierte jedoch die Begasung des Raumes (im Basler Atelier) und das Abdecken mit Plexiglas (der Türme in der Hamburger Dieter Roth Foundation), die stabilisierend ins Werk eingreifen.⁷² Hinsichtlich eines angemessenen restauratorisch-konservatorischen Umgangs mit vergänglicher Kunst und der Widersprüchlichkeit ihren musealen Aufbewahrens schreibt Roth in Bezug auf die Schokoladen-Arbeiten: »Fotogeschichten könnten anstelle der Restaurierungen treten«.⁷³

Schlussbemerkungen

Betritt man die Schwelle zur Werkstatt Dieter Roths am St. Alban-Rheinweg, taucht man in ein Werk ein, das die multisensorischen Dimensionen der Kunstproduktion und -rezeption geradezu herausfordert. Charakteristisches Merkmal des Werkes *Selbstturm; Löwenturm* ist neben seinem Bestehen aus Lebensmitteln die beschriebene Infrastruktur seiner Installation, als eine die multisensorische Wahrnehmung sowie die ästhetische Erfahrung bestimmende und befördernde Rahmung. Zugleich wurde *Selbstturm; Löwenturm* zur Rahmung der forschenden Tätigkeit und somit im weitesten Sinne zum kunstbezogenen wissensproduzierenden Medium.⁷⁴ Vor diesem Hintergrund lässt sich bei der gesamten Installation von einer »Werkstatt der Sinne« sprechen, in welcher der Künstler durch gezielte Experimente Eigenschaften und Beschaffenheiten von Lebensmitteln als

70 Dobke 2002a, 110.

71 Beil 2002, 208 f.; Berkes 1997, 11.

72 Paulhan 2014, 117; Dobke 2002a, 122.

73 Dobke 2002a, 125 [124 v].

74 Busch 2014, 456.

Material der Kunst in Hinblick auf den sensorisch vieldimensionalen Auf- und Abbauprozess der Türme ausgelotet hat. Im Mittelpunkt rückt dabei die vom Visuell-Olfaktorischen ausgehende, im Zusammenhang mit den engen Raumverhältnissen der Installation stehende ganzkörperliche ästhetische Erfahrung. Die Grenzüberschreitung über das Visuelle hinaus zum Olfaktorischen – und etwas weniger ausgeprägt zum Akustischen – lässt sich anhand von *Selbststurm; Löwenturm* nicht nur im übertragenen Sinne als »ästhetische Schwellenerfahrung« kennzeichnen,⁷⁵ sondern am eigenen Leib erfahren.

Dr. Fabiana Senkpiel (geb. Cazzola) ist Kunsthistorikerin und wissenschaftliche Mitarbeiterin im Forschungsschwerpunkt Intermedialität an der Hochschule der Künste Bern. Seit Februar 2019 leitet sie das Forschungsprojekt „Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption“, das vom Schweizerischen Nationalfonds finanziert wird. Von Dezember 2012 bis März 2016 war sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin/Postdoc im Teilprojekt »Das Wissen der Kunst. Episteme und ästhetische Evidenz in der Kunst der Renaissance« im Sonderforschungsbereich »Episteme in Bewegung. Wissenstransfer von der alten Welt bis in die Frühe Neuzeit« an der Freien Universität Berlin tätig. Im Dezember 2011 erfolgte ihre Promotion am Kunsthistorischen Seminar der Universität Basel. 2009–2011 war sie Doktorandin im interdisziplinären Graduiertenkolleg »Bild und Zeit« im NFS Bildkritik-eikones an der Universität Basel. Ihre Forschungsschwerpunkte und -interessen umfassen das Verhältnis von Bild und Zeit, die Selbstbezüglichkeit der Kunst, Bildtheorien, künstlerische Produktionsprozesse und ihre Darstellbarkeit, das Verhältnis von Kunst und Wissen sowie Verfahren der ästhetischen Evidenz, Interpikturalität und Intermedialität, Lebensmittel als Materialien der Kunst.

75 Fischer-Lichte 2001, die sich insbesondere auf das Theater bezieht.

Literaturverzeichnis

Baleva – Reichle – Schultz 2012: M. Baleva – I. Reichle – O. L. Schultz (Hrsg.), *Image Match. Visueller Transfer, ›Imagescapes‹ und Intervisualität in globalen Bildkulturen* (Paderborn/München 2012).

Beckstette 2015: S. Beckstette, »Ich würde ganz gerne auch diese Form bewältigen«. Zum Formbewusstsein von Dieter Roth, in: U. Groos – S. Beckstette (Hrsg.), *Dieter Roth. Balle balle Knalle. Ausstellungskatalog Stuttgart* (Köln 2015) 17–27.

Beil 2002: R. Beil, *Künstlerküche: Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades* (Köln 2002).

Berkes 1997: P. Berkes, *Die Kunst und die Würmer: Dieter Roths verderbliche Werke*, *Nike Bulletin* 3, 1997, 8–11.

Boehm 2004: G. Boehm, *Entropische Existenz. Ein Blick auf Dieter Roth*, in: B. Söntgen – T. Vischer (Hrsg.), *Über Dieter Roth. Beiträge des Symposiums vom 4.–5. Juni 2003 zur Ausstellung »Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive« im Schaulager* (Basel 2004) 108–120.

Boehm 2012: G. Boehm, *Der Grund. Über das ikonische Kontinuum*, in: G. Boehm – M. Burioni (Hrsg.), *Der Grund. Das Feld des Sichtbaren* (München 2012) 29–93.

Boehm 2013: G. Boehm, *Form und Zeit. Relationen zwischen Bild und Performance*, in: E. Fischer-Lichte – K. Hasselmann (Hrsg.), *Performing the Future. Die Zukunft der Performativitätsforschung* (München 2013) 241–252.

Busch 2014: K. Busch, *Künstlerische Forschung*, in: S. Günzel – D. Mersch, *Dieter* (Hrsg.), *Bild. Ein interdisziplinäres Handbuch* (Stuttgart 2014) 453–458.

Buschmann 2009: R. Buschmann, *Evokationen von Genuss und Ekel. Daniel Spoerri und die Etablierung der Eat Art*, in: *Kunsthalle Düsseldorf – Galerie im Taxispalais Innsbruck – Kunstmuseum Stuttgart* (Hrsg.), *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst. Ausstellungskatalog Düsseldorf* (Köln 2009) 20–53.

Classen 2014: C. Classen, *Art and the Senses: From the Romantics to the Futurists*, in: dies. (Hrsg.), *A Cultural History of the Senses in the Age of Empire. A cultural History of the Senses 5* (London 2014) 185–210.

Daniel 2014: M. Daniel, *Dieter Roth, Processing the Word*, in: D. Marion (Hrsg.), *Dieter Roth. Processing the World. Ausstellungskatalog Dijon* (Dijon 2014) 17–31.

Diers – Wagner 2010: M. Diers – M. Wagner (Hrsg.), *Topos Atelier. Werkstatt und Wissensform* (Berlin 2010).

Dobke 2002a: D. Dobke, *Melancholischer Nippes. Ergänzt und kommentiert von Dieter Roth I* (Diss. Universität Hamburg 1997) (Köln 2002).

Dobke 2002b: D. Dobke, *Die Dieter Roth Foundation. Ein Künstlermuseum*, in: Ders., *Dieter Roth. Originale. Mit einer Einführung von Laszlo Glozer* (Hamburg 2002) 195–215.

Dobke 2003a: D. Dobke, *Schokolade*, in: T. Vischer – B. Walter (Hrsg.), *Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive. Ausstellungskatalog Basel* (Baden 2003), 116 f.

Dobke 2003b: D. Dobke, »Selbstturm; Löwenturm« und »Schimmelmuseum«, in: T. Vischer – B. Walter (Hrsg.), Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive. Ausstellungskatalog Basel (Baden 2003) 256–258.

Dobke 2003c: D. Dobke, Gewürze, in: T. Vischer – B. Walter (Hrsg.), Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive. Ausstellungskatalog Basel (Baden 2003), 132 f.

Dogramaci 2011: B. Dogramaci, Bilder vom Ich nach 1960 – Dieter Roths Selbstportraits im Kontext, in: D. Dobke – S. Kunz (Hrsg.), Dieter Roth. Selbste. Ausstellungskatalog Aarau (Köln 2011) 8–12.

Fischer-Lichte 2001: E. Fischer-Lichte, Ästhetische Erfahrung als Schwellenerfahrung, in: Zeitschrift für Ästhetik und allgemeine Kunstwissenschaft 46, 2001, 189–207.

Gaßner – Nachtigäller 2012: H. Gaßner – R. Nachtigäller, Labore der Sinne, in: MARTa Herford GmbH (Hrsg.), Atelier + Küche = Labore der Sinne. Ausstellungskatalog Herford (Ostfildern 2012) 10–21.

Gelshorn 2007: J. Gelshorn, Interikonizität, in: kritische berichte 3, 2007, 53–58.

Gelshorn 2015: J. Gelshorn, Im Zwischenraum von Wort und Bild. Zu den Werktiteln Dieter Roths, in: U. Groos – S. Beckstette, (Hrsg.), Dieter Roth. Balle balle Knalle. Ausstellungskatalog Stuttgart (Köln 2015) 39–54.

Groos – Beckstette 2015: U. Groos – S. Beckstette (Hrsg.), Dieter Roth. Balle balle Knalle. Ausstellungskatalog Stuttgart (Köln 2015).

Higgins 2014: H. B. Higgins, Art and the Senses: The Avant-Garde Challenge to the Visual Arts, in: D. Howes, (Hrsg.), A Cultural History of the Senses in the Modern Age. A cultural History of the Senses 6 (London 2014) 195–218.

Isekenmeier 2013: G. Isekenmeier (Hrsg.), Interpiktorialität. Theorie und Geschichte der Bild-Bild-Bezüge, Image 42 (Bielefeld 2013).

Jud 2004: E. Jud, Dieter Roth. Ein Film für Rothenthusiasten, Rothkenner, Rothskeptiker und Rothneulinge, DVD-Video, 115 Min. (Zürich 2004).

Kunsthalle Düsseldorf – Galerie im Taxispalais Innsbruck – Kunstmuseum Stuttgart 2009: Kunsthalle Düsseldorf – Galerie im Taxispalais Innsbruck – Kunstmuseum Stuttgart (Hrsg.), Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst. Ausstellungskatalog Düsseldorf/Innsbruck/Stuttgart (Köln 2009).

Kunz 2011: S. Kunz, Dieter Roth – Selbste. Eine Einführung, in: D. Dobke – S. Kunz (Hrsg.), Dieter Roth. Selbste. Ausstellungskatalog Aarau (Köln 2011) 4–7.

Küsel 2010: C. Küsel, Schokolade in der Kunst. Eine kunstgeschichtliche Materialprüfung: Untersuchungen zur Verwendung eines vielschichtigen Nahrungsmittels in der Kunst seit den 60er Jahren (Frankfurt am Main 2010).

Marta Herford 2012: MARTa Herford GmbH (Hrsg.), Atelier + Küche = Labore der Sinne. Ausstellungskatalog Herford (Ostfildern 2012).

Molderings 2012: H. Molderings, »eine andere Erziehung der Sinne«. Marcel Duchamps New Yorker Atelier als Wahrnehmungslabor, in: MARTa Herford GmbH

(Hrsg.), *Atelier + Küche = Labore der Sinne*. Ausstellungskatalog Herford (Ostfildern 2012) 88–96.

Museum für Gegenwartskunst Basel 1997: Museum für Gegenwartskunst Basel (Hrsg.), *Check in! Eine Reise im Museum für Gegenwartskunst*. Ausstellungskatalog Basel (Basel 1997).

Museum Ritter 2012: Museum Ritter (Hrsg.); *Kunst mit Schokolade*. Ausstellungskatalog Waldenbuch (Heidelberg 2012).

Paravicini – Zürcher 2015: F. Paravicini – I. Zürcher, *And away with the minutes*. Dieter Roth and music. Ausstellungskatalog Berlin (Luzern 2015).

Paulhan 2014: C. Paulhan, *Vivre et laisser mourir...*, in: M. Daniel (Hrsg.), Dieter Roth. *Processing the World*. Ausstellungskatalog Dijon (Dijon 2014) 117–124.

Peters 1987: U. Peters, *Genuss und Ekel*. Stichworte zur Ikonographie der Bilder vom Essen und Trinken, in: dies. – G. Schwarzbauer (Hrsg.), *Vom Essen und Trinken*. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart. Ausstellungskatalog Wuppertal (Wuppertal 1987) 29–49.

Raap 2002: J. Raap (Hrsg.), *Essen und Trinken II*. Kunstforum International 160, Juni/Juli 2002.

Rose 2006: M. A. Rose, *Parodie, Intertextualität, Interbildlichkeit* (Bielefeld 2006).

Seifert 2012: O. Seifert, *Von Bruegel zu Beuys: die Wiedergeburt der Küche aus dem Geist der Alchemie*, in: MARTa Herford GmbH (Hrsg.), *Atelier + Küche = Labore der Sinne*. Ausstellungskatalog Herford (Ostfildern 2012), 208–215.

Schaffner 1995: I. Schaffner, *A Chocolate Art History*, in: Swiss Institute New York (Hrsg.), *Chocolate!*, Ausstellungskatalog New York (New York 1995) 21–42.

Söntgen 2004: B. Söntgen, *Keine Reste*. Dieter Roths Versprechen, in: B. Söntgen – T. Vischer (Hrsg.), *Über Dieter Roth*. Beiträge des Symposiums vom 4.–5. Juni 2003 zur Ausstellung »Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive« im Schaulager (Basel 2004) 69–84.

Rheinberger 1997: H.-J. Rheinberger, *Toward a History of Epistemic Things. Synthesizing Proteins in the Test Tube* (Stanford 1997).

Rheinberger 2003: H.-J. Rheinberger, *Wissensräume und experimentelle Praxis*, in: H. Schramm – H.-C. von Herrmann – F. Nelle – W. Schäffner – H. Schmidgen – B. Siegert (Hrsg.), *Bühnen des Wissens*. Interferenzen zwischen Wissenschaft und Kunst (Dahlem 2003) 366–377.

Roth 2016: M. Roth, *Exposé, déposé*. La recherche heuristique du geste chez Dieter Roth, Gerhard Rühm et Oswald Wiener – Une attrape musicale rarement entendue, in: *Dissonance* 134, Juni 2016, 20–24.

Rübel 2002: D. Rübel, „American Food“ – Nahrungsmittel, Schmutz und Ekel bei Paul McCarthy, *kunsttexte.de* 3, 2002, 1–6.

Scherrer 2015: N. Scherrer, Dieter Roths Selbstturm; Löwenturm (1969–1998). Eine Engführung mit Jacques Derridas Mal d'Archive (1995). Unveröffentlichte Seminararbeit, Kunsthistorisches Seminar, Universität Basel, Herbstsemester 2015.

Shiner – Kriskovets 2007: L. Shiner – Y. Kriskovets, The Aesthetics of Smelly Art, Journal of Aesthetics and Art Criticism 65, Nr. 3, 2007, 273–286.

von Bismarck 2004: B. von Bismarck, Elend und Beneidenswertes: das Atelier und seine Ausstellung, in: B. Söntgen – T. Vischer (Hrsg.), Über Dieter Roth. Beiträge des Symposiums am 4.–5. Juni 2003 zur Ausstellung »Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive« im Schaulager Basel (Basel 2004) 171–185.

Verbeek – Dathe 2015: C. Verbeek, S. Dathe [Hoenes Stiftung] (Hrsg.), Es liegt etwas in der Luft – Duft in der Kunst. Ausstellungskatalog Burgrieden (Burgrieden 2015).

von Rosen 2003: V. von Rosen, Interpikturalität, in: U. Pfisterer (Hrsg.), Metzler Lexikon Kunstwissenschaft. Ideen, Methoden, Begriffe (Stuttgart 2003) 161–164.

Wagner 2004: M. Wagner, Vom Umschmelzen. Plastische Materialien in Kunst und Küche, in: B. Söntgen – T. Vischer (Hrsg.), Über Dieter Roth. Beiträge des Symposiums am 4.–5. Juni 2003 zur Ausstellung »Roth-Zeit. Eine Dieter Roth Retrospektive« im Schaulager Basel (Basel 2004) 121–135.

Waldenfels 1999: B. Waldenfels, Sinnesschwellen. Studien zur Phänomenologie des Fremden 3 (Frankfurt am Main 1999).

Waldenfels 2009: B. Waldenfels, Ortsverschiebungen, Zeitverschiebungen. Modi leibhaftiger Erfahrung (Frankfurt am Main 2009).

Waldenfels 2010: B. Waldenfels, Sinne und Künste im Wechselspiel (Berlin 2010).

Watten 1990: B. Watten, Chocolate-coverde Avantgarte, in: Artweek 21, Nr. 33, 11.10.1990, 1–20.

Wetzel – Müller-Ansbach 2015: R. Wetzel – A. Müller-Ansbach, Introduction to and Review of the Exhibition Belle Haleine – The Scent of Art, in: Museum Tinguely, Basel (Hrsg.), Belle Haleine – Interdisciplinary Symposium, 17.–18.04.2015 (Basel 2015) 13–15.

Zuschlag 2006: C. Zuschlag, Auf dem Weg zu einer Theorie der Interikonizität, in: S. Horstkotte – K. Leonhard (Hrsg.), Lesen ist wie Sehen. Intermediale Zitate in Bild und Text (Köln 2006) 89–99.