

Kunst mit Biss



Kristiane Kegelmann formt raffinierte Skulpturen aus Schokolade – und lädt den Betrachter ein, diese genüsslich zu zerstören

FOTOS JONAS HOLTHAUS

TEXT VANESSA OELKER



Aus feiner Kost wird reine Kunst: die Berliner Pâtisserie-Künstlerin Kristiane Kegelmann (links)



In ihrem Studio zieht Kegelmann Schokolade auf Folien (oben und rechts) und gießt Betonriegel für die Skulptur „Die Blüte“ (rechte Seite, unten); aus Spirulinaalge und Aroniabeere mixt sie Lebensmittelfarbe (rechte Seite, oben)



Es knattert und dröhnt, wie das Geräusch eines Zahnarztbohrers, nur viel, viel lauter. Kristiane Kegelmann hat ihre Spritzpistole mit geschmolzener, grau gefärbter Schokolade befüllt. Vorsichtig sprüht sie damit einen dünnen Film in schmale Kunststoffriegel. Die Schokolade legt sich glatt an die Seitenwände, Schokoladenpartikel stieben auf und erfüllen das Studio in Berlin-Prenzlauer Berg mit feinem Nebel. Kristiane Kegelmann ist die wohl einzige Künstlerin Deutschlands, die essbare Skulpturen herstellt. Noch drei Tage, dann wird sie ihre Schokoladen-Kunst im Sterne-Restaurant Einsunternull präsentieren. Vor drei Monaten schon hat die 27-Jährige mit den Entwürfen begonnen; heute fertigt sie die essbaren Teile.

Als die Spritzpistole stoppt, hallt wieder Bobby McFerrins jazziger Gesang durch den Raum. Die Arbeitsplatte aus Marmor ist so groß wie ein Doppelbett, darauf verteilt liegt das Werkzeug: Schokoladentaler, Steinversiegelung, ein Pürierstab, Kleber.

Kegelmann trägt einen Overall in Türkis, sie schüttet getrocknete Fenchelblüten in die 13 vorbereiteten Stangen und verschleißt sie mit Schokolade. Sobald die Schoko-Riegel erhärtet sind, werden sie aus den Formen gelöst und auf eine DIN-A4-große Betonplatte geklebt, neben 24 weitere Stangen aus Beton.

„Der Geschmack soll überraschen“, formuliert Kegelmann ihren Anspruch, „am besten ist es, wenn ein Betrachter etwas schmeckt, das er vorher nicht erwartet hat.“ Die Besucher der Vernissage sollen die Skulpturen nicht nur betrachten, sondern anfassen, riechen – und sogar essen. Werke für die Ewigkeit? Mit diesem Prinzip kann Kegelmann nichts anfangen. Doch wo liegt die Grenze, wo der Übergang von kunstvoller Patisserie zur Kunst? Kegelmann mischt Schokolade etwa mit Sanddorn, Zederkernen oder Zucchini und verbaut diese dann in Skulpturen aus Beton, Marmor oder Granit. Mit dem Kunstbetrieb fremdelt sie aber sehr. „Ich fühle mich in der Foodszene deutlich wohler – und sicherer“, sagt



SÜSSE LEKTIONEN

Ran an die Pralinen: Kristiane Kegelmann gibt ihr Wissen über die Produktion von kunstvollen Süßigkeiten weiter. Der nächste Workshop findet am 26. Januar 2018 in Berlin statt.

kristianekegelmann.com

Kegelmann, während sie mit kurzen Fingernägeln an ihrem silbernen Halsreif spielt. „Gerade die weniger erfolgreichen Künstler stellen mich etwas abfällig in die Patisserie-Ecke.“ Dabei verleugnet Kegelmann ihre berufliche Herkunft nicht: „Das ist meine Basis.“ Kunst hat sie nie studiert, als Bildhauerin ist sie vor allem Autodidaktin.

Ein Schülerpraktikum in einer Bio-Bäckerei in ihrer Geburtsstadt München brachte sie auf den Geschmack. Dort absolvierte Kegelmann auch ihre Ausbildung zur Konditorin, sie arbeitete als leitende Pâtissière in einem australischen Restaurant und leitete später vier Jahre lang den Dekorposten bei der Konditorei Demel in Wien. Bis 2015 baute sie dort an mehrstöckigen Hochzeitstorten, wahre Wunderwerke, von denen manche bis zu 25 000 Euro kosteten. „Unglaublich kitschig waren die, völlig überladen. Und immer musste das Paar als Figur verewigt werden, möglichst hübscher als in echt“, erzählt sie lachend, ihre Augen werden dabei zu kleinen Halbmonden.

In ihrer Wiener Zeit belegte Kegelmann einen Bildhauer-Kurs. Dort lernte sie, mit den richtigen Werkzeugen präzise Konturen aus verschiedenen Materialien herauszuarbeiten. Statt mit Buttercreme und Zuckerguss werkelte sie abends an Beton, Marmor oder Kunststoff. Die Leidenschaft für Lebensmittel aber blieb. Schon ihre Eltern legten Wert auf gesunde, hochwertige Nahrung, das hat sie geprägt.

Das Studio, in dem sie ihre Kunstwerke fertigt, finanzierte sich Kegelmann über eine Crowdfunding-Plattform, 16 000 Euro sammelte sie bei Kickstarter. Die damals verkauften Gutscheine für Workshops müssen noch abgearbeitet, ein Bankkredit muss noch abgezahlt werden. „Als ich vor zwei Jahren nach Berlin kam, war ich unglaublich naiv. Ich dachte, es reicht, gut zu sein, das würde sich schon rumsprechen“, blickt Kegelmann zurück, „aber von wegen!“ Ihr fehlten zuerst jene Kontakte zur Szene, die studierte Künstler an der Hochschule sammeln. Andererseits: „Hätte ich Kunst studiert, hätte ich mich nie an das Material Schokolade gewagt.“

Fleißig ist sie, oft „jenseits der Müdigkeitsgrenze“, allzu selten, findet sie, rafft sie sich zum Joggen auf. Dann rennt sie entweder über das Tempelhofer Feld oder die Strecke vom Studio in ihre Wohnung in Neukölln. Die Danziger Straße entlang, dann die Warschauer Straße, über die Warschauer Brücke, immer mit lauter Elektromusik in den Ohren, als Abschottung gegen das allgegenwärtige Partyvolk. Während Kegelmann läuft, formen sich in ihrem Kopf vage Ideen zu Skulpturen. Auf diesen Wegen löst sie Statikprobleme und verbindet scheinbar widersprüchliche Aromen zu einem neuen Rezept.

Noch sind es vor allem Aufträge von Unternehmen, die sie über Wasser halten. Auf Firmenevents



»Hätte ich Kunst studiert, hätte ich mich nie an das Material Schokolade gewagt«

Kristiane Kegelmann, Pâtissière und Künstlerin



Ist das Kunst, oder kann man da reinbeißen? Beides! Bei der Vernissage im Restaurant Einsunternull überzeugen sich die Gäste von Kegelmanns Werken. 4000 Euro kostet die Skulptur „Clouds“ (unten)



installiert sie ihre bis zu 4000 Euro teuren Skulpturen. Die multisensorischen Werke sollen Kunden unterhalten, durch das emotionale Erlebnis, hoffen die Auftraggeber, möge eine stärkere Bindung an die Marke entstehen. Kegelmann ist dann als ihre eigene Botschafterin vor Ort und führt die zuerst oft scheuen Gäste an ihre Kunst heran. Ermuntert sie zuzugreifen, sich ein Stück aus der Skulptur zu brechen, zu probieren. Woher, fragt man sich angesichts ihrer Auftritte, nimmt sie den Mut, mit so ruhiger Entschlossenheit ein paar Regeln des Kunstbetriebs zu brechen? Kegelmann zuckt mit den Schultern. „Es gibt für mich nur diese eine Leidenschaft“, stellt sie klar, um noch zurückzufragen: „Ist es mutig, wenn es keine Alternative gibt?“

Drei Tage später, eine halbe Stunde vor der Vernissage im Einsunternull. Im Minutentakt mahnt Restaurantbesitzer Ivo Ebert, ein guter Freund von Kegelmann, zur Eile. „Gleich kommen die Gäste!“ In seinem Restaurant arbeitet Ebert nur mit Zutaten, die aus der unmittelbaren Umgebung von Berlin stammen, der Guide Michelin belohnte das Konzept bereits mit einem Stern. Im weiß gekachelten Kellergewölbe des Restaurants, wo sonst die Gäste speisen, hängt die noch unfertige Kegelmann-Skulptur „Clouds“, vier pizzagroße Betonbruchscheiben baumeln an Stahlseilen von der Decke. Kegelmann spannt drei Skulpturen aus einem Schokoladen-Kefir-Mix zwischen die Betonteile, sie wirken wie Riesentacos. Einzelne Stücke fallen herunter. „Das sieht eigentlich ganz gut aus“, befindet sie und lässt die großen Krümel liegen. „Alle meine Skulpturen haben Bruchstellen. Ein Besucher, der etwas wegnimmt, komplettiert so das Gesamtwerk.“ Kegelmann erkennt hier eine Analogie zum Leben: „Nichts ist so perfekt und glatt, wie es manchmal auf den ersten Blick scheint – das Unperfekte ist der Kern von allem.“

Pünktlich um 17 Uhr steigt die erste Besucherin die Treppe vom Erdgeschoss hinab in das von sparsam getupften Klavierklängen erfüllte Gewölbe. Sie umkreist die hängende Skulptur in ausstellungsgeübtem Abstand, geht weiter zur Installation „Die Blüte“. Die schmalen Beton- und Schokoladenstangen hat Kegelmann mit zwei Haken direkt unter der hohen Decke angebracht. Ein Holztritt steht angestrahlt unter dem Kunstwerk. „Ach, darf man das auch essen?“, fragt die Besucherin mit einem Blick auf weitere Gäste, die munter die Riesentacos verkosten. Sie steigt auf den Tritt, bricht eine Schokoladenstange ab, beißt hinein. „Köstlich“, sagt sie und erzählt, dass sie Mitarbeiterin des Bauhaus-Museums in Weimar sei. Einige Bisse später kann sie sich bereits mit der Idee einer Sonderausstellung von Kegelmanns Werken anfreunden. Der Begriff „Pâtissière“ fällt während des ganzen Abends nicht einmal.