Das Kunstmagazin der ZEIT

WELTKUNST

WELTKUNST
N°204 Oktober 2022
Seit 1927

Design *Spezial*

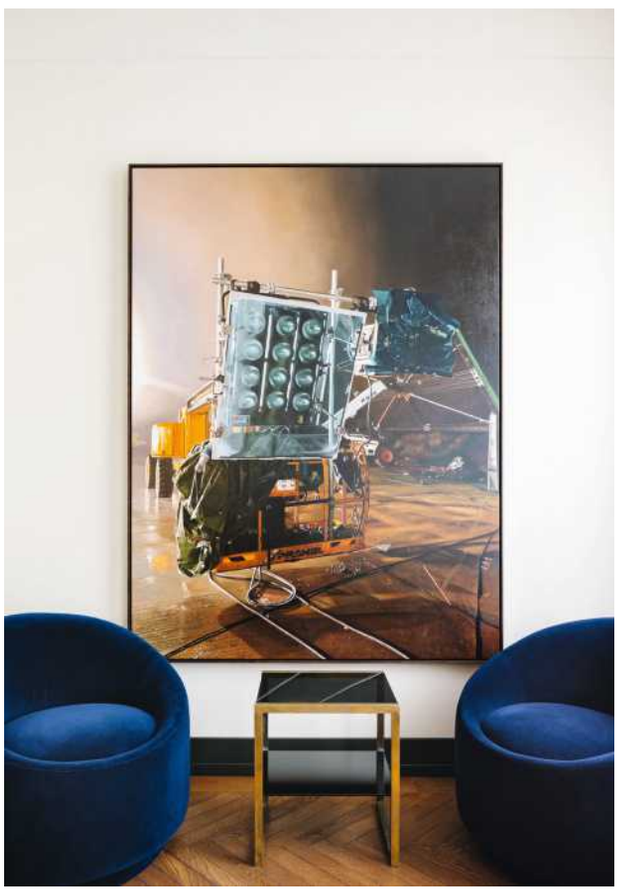
Tischkultur trifft Kunst der Gegenwart

Plus: das neue Berliner »Château Royal«

€ 11,80 (D)
SFR 20,– (CH)
€ 13,– (A, I, LUX, NL)
4 190713 511804 02204

UNSER TITELBILD

COVER: Stefan Korte, Kunstwerk von Karl Holmqvist, »Untitled«, 2022; beide Bilder rechts: Hannes Wiedemann, links außerdem: Olivia Berckemeyer/VG Bild-Kunst, Bonn 2022



Ein neues Hotel voller Kunst: Im »Château Royal« statten Künstlerinnen und Künstler die Räume mit verschiedensten Werken aus, Olivia Berckemeyer arbeitet mit Bronze *(li.)*, Britta Thie mit Öl *(re.)*, Karl Holmqvist, auf unserem Cover, mit Neon

Die Berliner Hotellandschaft ist um eine Perle reicher, und zumindest aus künstlerischer Sicht kann man sagen, es ist die dickste Perle im ganzen Collier. Das »Château Royal«, dem wir unsere Titelgeschichte (S. 18) widmen, vereint Werke von rund einhundert zeitgenössischen Künstlerinnen und Künstlern, draußen auf der Straße, auf dem Dach, in den 93 Hotelzimmern und Suiten – etwa Olivia Berckemeyers bronzenes Ikea-Kissen »You're My Heart, You're My Soul« *(o. li.)* und Britta Thies Malerei »Cherry Picker« *(o. re.)* –, an der Bar, im Wintergarten und im Restaurant »Dóttir« von Victoria Eliasdóttir. Im Speisesaal vor der Küche leuchtet der Satz »Hurrah die Butter ist alle« (*Cover, fotografiert von Stefan Korte*), mit dem sich der Schwede Karl Holmqvist auf eine Arbeit des Berliners John Heartfield bezieht: Seine Fotomontage von 1935 führte mit diesem Satz Görings berüchtigten Ausspruch ad absurdum, »Erz hat stets ein Reich stark gemacht, Butter und Schmalz haben höchstens ein Volk fett gemacht.« Bei Heartfield nagt eine Familie vor Hakenkreuztapete an Eisengewichten und einem Fahrrad, das Baby an der Schneide einer Axt.

Für die originelle Inneneinrichtung und das Interior Design ist die Architektin Irina Kromayer zusammen mit Etienne Descloux und Katariina Minits verantwortlich. Ausgewählte Antiquitäten, vor allem Teppiche und Kommoden verschiedener Epochen, sind mit neuen Sesseln, Sofas und Puffs in den verführerischen Farben Blau, Burgundy, Tabac und Petrol kombiniert, die Christian Haas exklusiv in Loden und Mohair-Samt produziert hat. An den Jugendstil knüpfen Craquelé-Fliesen in Grün, Blau und Braun an, und für das Restaurant wurden Bauhaus-Eichenstühle von Erich Dieckmann neu aufgelegt. Ein eigenes Thema ist das Licht, für das Deckenleuchten aus Japanpapier und Messing sorgen wie auch großartige Lampen mit Keramikfüßen von Kirsten Landwehr. Und schließlich sind 30 Künstlervitrinen im Haus verteilt, die von Angela Mewes kuratiert werden. —— LISA ZEITZ

INHALT

Kolumnen

8 Zeitmaschine

10 Was bewegt die Kunst?
Das Steuerrecht verkompliziert den Generationswechsel in Galerien

12 Drei Wünsche

14 Prüfers Premieren

16 Museumsreif

17 Heimliche Zwillinge
Paul Gauguin und Günter Grass

17 Kritikerfrage
In welchem Museum isst man gut?

98 Obrist
In Seoul schaut sich der Kurator jeden Tag 18 Stunden lang Kunst an

Geschichten

18 HOTELGEISTER
Neuer Szene-Hotspot in Berlin: Im »Château Royal« wurden die Zimmer von Künstlerinnen und Künstlern fantasievoll gestaltet

22 MONSIEUR BÉBÉ
Christian Bérard schuf ab 1925 märchenhafte Interior Designs, Bühnenbilder und Gemälde

34 STEINERNE KULISSE
Die Löwenburg in Kassel ist nach langer Sanierung wieder geöffnet und lockt mit Ruinenromantik

38 TISCHLEIN, DECK DICH!
Mit seinen Schaugerichten wird der Barock zum Vorbild: Warum die Kunst der Gegenwart heute wieder die Tischdecken erobert

50 IM SCHATTEN DES BAUHAUSES
Lucia Moholy prägte unser Bild der Architekturmoderne – und geriet dennoch in Vergessenheit

58 BLICK DURCHS SCHLÜSSELLOCH
Ein neuer Bildband verrät, wie Einrichtungsprofis selbst wohnen

38

Das Auge isst mit!
Dinieren ersetzt das Clubben – und Kunstwerke wie der »Peacock 2« (2014) von Bouke de Vries führen die Tischkultur zu einer neuen Blüte

Bilder: Bouke de Vries; akg-images

50

Blick für die Moderne
Weil Walter Gropius ihren Namen verschwieg, wurde Lucia Moholys Beitrag zum Bauhaus viel zu lange nicht gewürdigt

58

Privatparadiese
Innenarchitekten richten ihre Kunden nach deren Wünschen stilvoll ein. Doch wie inszenieren sie ihre eigenen vier Wände?

22

Das Leben als Bühne
Christian Bérard verzauberte Räume mit Entwürfen wie dem Triptychon für die Galerie Jean-Michel Frank

76

Zeitenwender
Eine großartige Schau zeigt, wie Donatello die Renaissance mit Natürlichkeit und Emotionen erfüllte

Agenda

72 KUNSTWELT
Gerichtsentscheid im Streit um den Welfenschatz, Damien Hirst legt Feuer an eigene Werke, Esther Schipper eröffnet Galerie in Seoul

74 MAL MIT GEFÜHL
Das Museum Frieder Burda zeigt, was radikale Künstlerindividuen nach 1920 zur Moderne beisteuerten

76 MENSCHLICHE DRAMEN
Einer Ausstellung in Berlin gelingt es, den Bildhauer Donatello auf höchstem Niveau zu präsentieren

80 MESSEN
Vorausblicke auf die Paris+ par Art Basel, die ArtMuc in München und die Fair for Art Vienna in Wien

82 STILKUNDE
Salzburger Schöne Madonnen

84 EKLEKTISCHER STILMIX
Benefizauktion der Sammlung von Ann und Gordon Getty

88 AUKTIONEN
Indische und islamische Kunst in London, Bassenge bietet Bücher, Kunst und Antiquitäten werden bei Leo Spik offeriert, Metz versteigert Porzellan, Kunstauktionen bei Lehr und Karbstein, Glas bei Dr. Fischer, Künker lädt zur Münzauktion ein

6 Editorial
95 Termine
97 Impressum
97 Vorschau

instagram.com/WeltkunstMagazin
facebook.com/weltkunst
twitter.com/WeltkunstNews

Bilder: Joachim Wichmann/aus »Inside. At Home with Great Designers«, Phaidon, S. 253; Collection Jacques Grange; Giorgio Albano/Museo Archeologico Nazionale di Napoli, mit Genehmigung des Ministeriums für Kultur

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

kürzlich saß ich mittags unweit der Redaktion mit einem Salat bei »Beets & Roots« und schaute etwas gedankenverloren auf die Wiese am Neustädtischen Kirchplatz, einem kleinen Park zwischen verschiedenen Baustellen. Da sah ich auf der anderen Seite des Platzes den Berliner Gastronomen und Kunstsammler Stephan Landwehr beim Spaziergang mit seinem Hund. Hochgewachsen, mit Hut und Schal, erkennt man ihn schon von Weitem. Ich betrachtete meinen halb gegessenen Salat, berechnete ihre Richtung, die wahrscheinliche Länge des Spaziergangs und die Geschwindigkeit des Hundes und kaute etwas schneller, damit ich die beiden erwischen würde. Stephan Landwehr ist nämlich mitverantwortlich für eine der Baustellen, wegen der seit Jahren eine ganze Straße gesperrt ist, und ich war natürlich neugierig, wie es im »Château Royal«, dem neuen Künstlerhotel in Berlins Mitte, kurz vor der Eröffnung aussieht.

»Ich kann es dir zeigen«, sagte er, und so stand ich dann an der Bar, staunte im Restaurant über einen riesigen, von der Decken hängenden Kanister der schwedischen Künstlerin Klara Lidén und war begeistert vom Kaminzimmer mit der Tapete von Thomas Demand und einem Altmeistergemälde, auf dem die nackten Brüder Kain und Abel zu sehen sind. Im Zusammenspiel von eigens angefertigtem Mobiliar und ausgewählten Antiquitäten beweist das Interior Design des Hotels ein besonderes Gefühl für Stil und Atmosphäre. Sensationell ist dabei die Kunst der Gegenwart: Rund 100 hochkarätige, in Berlin lebende Künstlerinnen und Künstler haben Werke beigesteuert, von denen wir Ihnen in dieser Ausgabe einige zeigen (S. 18).

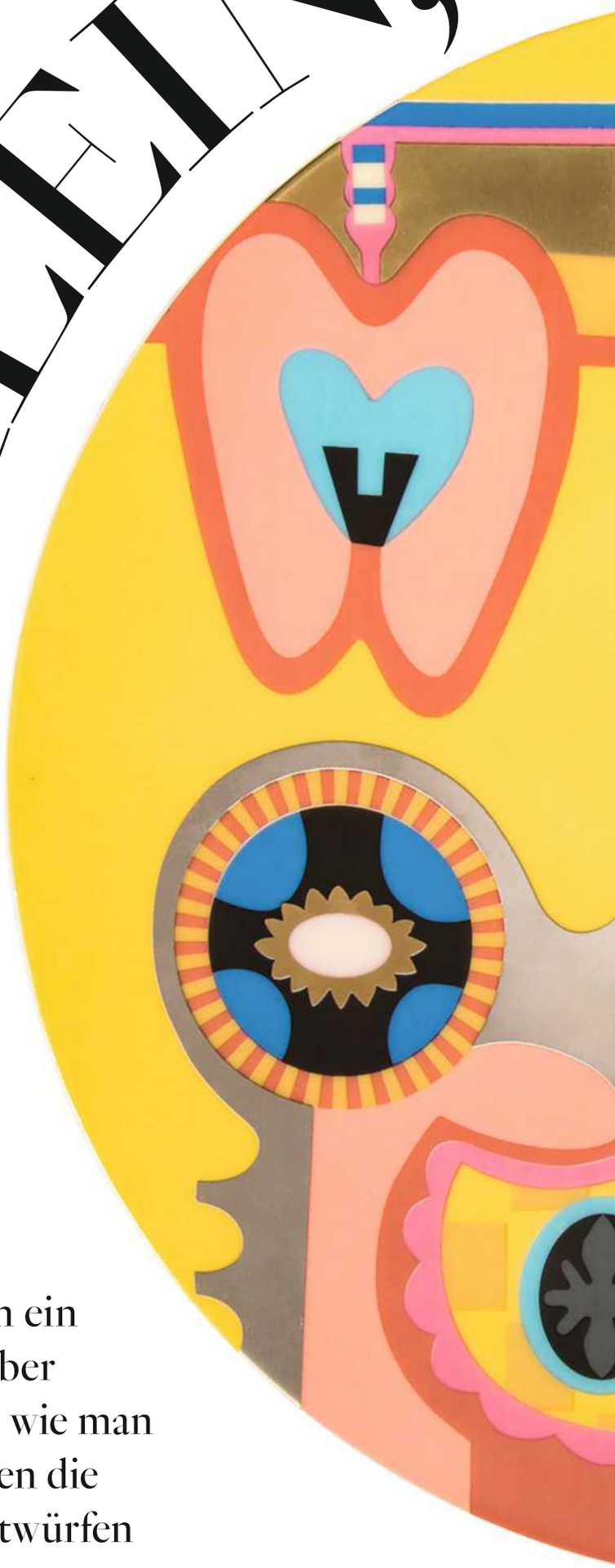
Bei unserer Erkundung aktueller Tischkultur (S. 38) haben wir die chilenische Künstlerin Livia Marin entdeckt, die unter dem Titel »Nomadische Muster« surreale Werke mit Porzellan kreiert (*li.*). Außerdem möchte ich Ihnen Annabelle Hirschs Porträt des skurrilen Sonderlings Christian Bérard ans Herz legen (S. 22), der einst die Pariser Kunst- und Modewelt durcheinandergewirbelt hat.

Viel Spaß mit der Kunst!

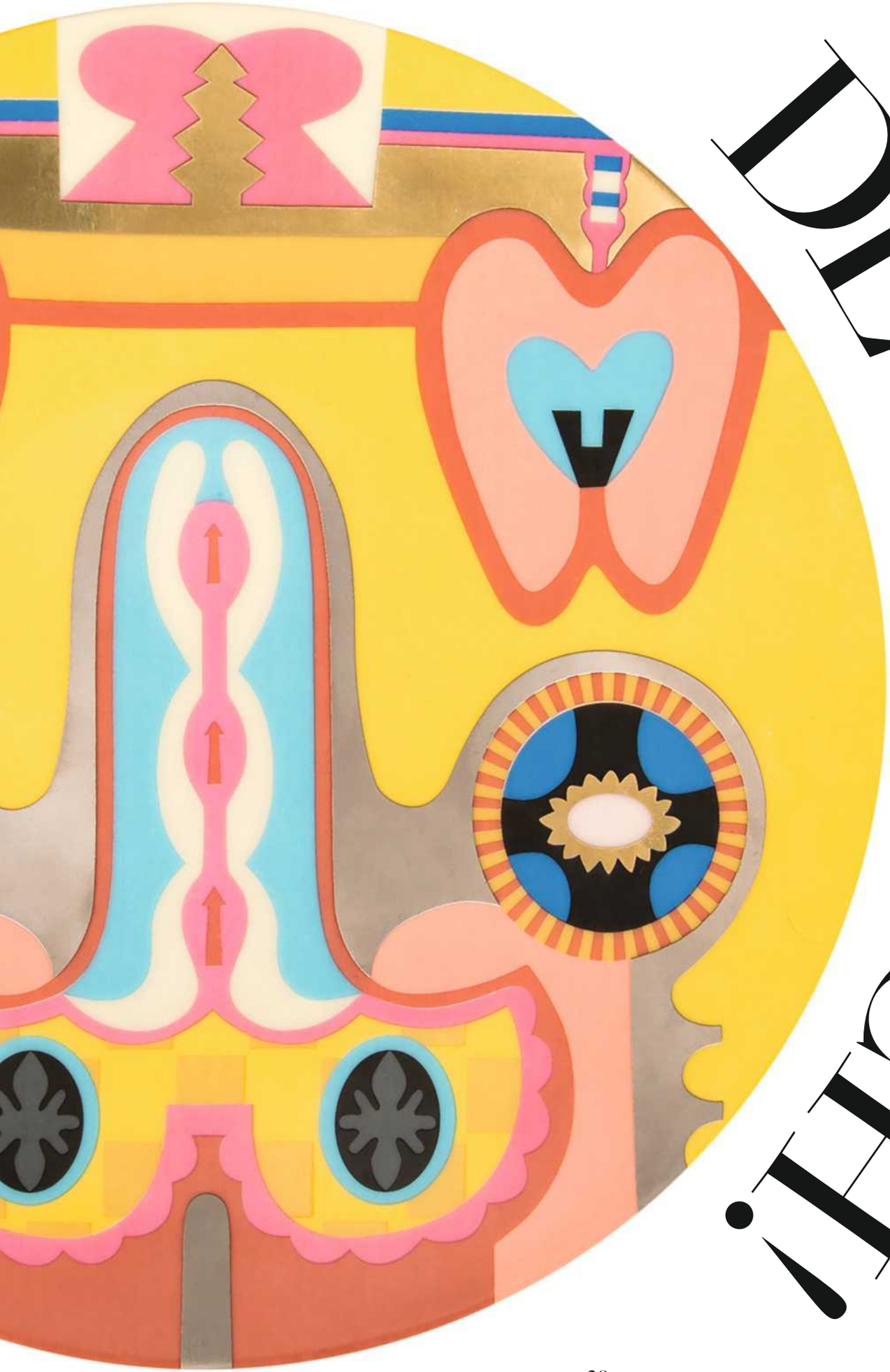
Lisa Zeitz

Bilder: Catherine Peter; Livia Marin, »Nomad Patterns«, 2017, Keramik, 38 x 21 x 10 cm, www.liviamarin.com/VG Bild-Kunst, Bonn 2022

TISCHLEIN,



Im Barock waren opulente Tafeln ein Zeichen guten Geschmacks. Aber auch Künstler der Gegenwart wissen, wie man eindrucksvoll eindeckt, und beleben die Tischkultur mit experimentellen Entwürfen



DECK DICH!

VON
LAURA STORFNER

Wenn die Köchin und Künstlerin Laila Gohar ein Abendessen in ihrem New Yorker Studio gibt, hoffen alle auf eine Einladung. Die Kreativszene strömt zu ihren Dinnerpartys und folgt ihr auf Instagram, wo sie korinthische Säulen aus Butter formt und Spitzendeckchen aus Zuckerguss spritzt. Gohar präsentiert ihre Gänge als Gaumenschmaus fürs Auge. Ihr lustvolles Spiel mit dem Essen ist mittlerweile weit über die Grenzen ihrer Küche hinaus bekannt: Für Modemarken wie Simone Rocha und Comme des Garçons schafft sie regelmäßig essbare Installationen. Ihr Gastgeberinnenflair kann man sich seit Kurzem auch ins eigene Esszimmer importieren.

Denn mit ihrer Schwester Nadia, die als Malerin in Toronto lebt, hat sie das Projekt »Gohar World« ins Leben gerufen. Das Onlineshop-Universum bietet von der spitzenbesetzten Serviette über eine Kerze in Salamiform bis zum Kronleuchter, der Eier balanciert, als Centerpiece alles, was man braucht, um bei Gästen Eindruck zu machen. Was die bisweilen surrealistisch anmutenden Accessoires gemeinsam haben, ist ihr Entstehungsprozess: Alles wird im Freundes- und Familienkreis in kleinen Auflagen hergestellt, oftmals in Handarbeit. So stammen die Tischdecken aus dem Atelier der Großtante in Kairo, während das Geschirr mit einem Dekor aus Limabohnen das Ergebnis einer Zusammenarbeit mit der Mailänder Manufaktur Laboratorio Paravicini ist. Für ihr erstes Lookbook haben die Schwestern den Fotografen Roe Ethridge verpflichtet, der illustre Gäste, die einem Film des Kultregisseurs Wes Anderson entsprungen sein könnten, um opulent gedeckte Tische platzierte.

Die Gohar-Schwestern kommen mit ihrem Projekt genau zur rechten Zeit: Denn nie war das Bedürfnis nach Wiedersehensfeiern und gemeinsamen Abendessen ohne Zoomübertragung größer als jetzt. Gerade die junge Generation sehnt sich nach neuen

Am Boden der Tasse wartet das Vergessen: Seine Porzellanserie setzte David Shrigley mit der Traditionsmarke Caverswall um. *Unten:* Kanne eines Teeservices von Olaf Nicolai. *Rechts:* Die junge Künstlerin Sarah Espeute bestickt Vintage-Tischdecken. *Vorherige Seite:* Judy Chicagos feministischer »Bigamy Hood Dinner Plate«, entworfen 1965

Bild vorige Doppelseite: Prospect, New York/Judy Chicago/VG Bild-Kunst, Bonn 2022; Bilder links: sketch/VG Bild-Kunst, Bonn 2022; Nymphenburg/VG Bild-Kunst, Bonn 2022; rechts: Maxime Verret/Sarah Espeute

Die Schwestern Laila und Nadia Gohar inszenieren die teils von ihnen geschaffenen, teils kuratierten Objekte für den Tisch – vom Krümelfänger aus ihrer Werkstatt in Kairo bis zu Josef Hoffmanns Weinglas der Wiener Marke Lobmeyr – als Gesamtkunstwerk. Die Fotografie schuf der Künstler Roe Ethridge

Die exaltierten Objekte Anthony Sonnenbergs werden in Galerien gezeigt und als Kunst gehandelt. Sie lassen sich wie der Kandelaber aber auch benutzen

Ritualen: Die Dinnerparty ersetzt immer öfter den Discobesuch – statt bei Chips und Bier für die Clubnacht vorzuglühen, will man heute gut essen und gute Gespräche führen. Statt eines Abends, den man am nächsten Morgen schon wieder vergessen hat, will man bleibende Erlebnisse schaffen. Wenn es darum geht, Gastfreundschaft neu zu interpretieren und Tafeln auszustatten, spielen Künstlerinnen und Künstler seit jeher eine entscheidende Rolle. Inspiriert von der Tischkultur des europäischen Adels im 17. und 18. Jahrhundert, entstehen heute zeitgemäße Versionen von Prunkvasen, Geschirr und sogenannten dekorativen Schaugerichten, die im Barock zunächst aus Zuckermasse, später – wegen der von Kaiserin Maria Theresia verordneten Sparsamkeit – aus Fayence und Porzellan modelliert wurden.

Die Beziehung zwischen Kunst und Tafel ist so vielfältig wie das Dinnermenü selbst. Manche wie die Berliner Keramikmeisterin Stefanie Hering, die für ihre eigene Porzellanmanufaktur immer wieder mit Künstlern zusammenarbeitet, reichern historische Referenzen mit Gegenwartsgeist an. In Anlehnung an ein Werk der Hongkonger Bildhauerin Pamela Mei Yee Leung hat sie einen Tafelaufsatz aus Biskuitporzellan in Form eines Hummers aufgelegt, der sowohl chinesische Mythologie als auch barocke Terrinen in Tiergestalt zitiert. Auch der junge Künstler Anthony Sonnenberg aus Los Angeles lässt sich von der Pracht des Barocks inspirieren. Seine reich verzierten Kandelaber triefen in ihrer grotesken Opulenz aber genauso vor einem Phänomen, das erst viel später einen Namen bekam: der kitschigen Übertriebenheit des Camp. Auf vornehme Zurückhaltung setzt unterdessen Edmund de Waal. Er präsentiert seine filigranen Porzellangefäße in eigens konstruierten Vitrinen, die sich zu aufwendigen Raumerzählungen zusammenfügen. Ganz im Gegensatz zu Andrea Zittel, für die Praktikabilität im Vordergrund steht. In der Wüste von Kalifornien hat die amerikanische Künstlerin mit dem Projekt »A-Z West« einen Ort geschaffen, an dem Menschen zusammen wohnen, experimentieren, arbeiten und gestalten können. Hier entstehen die sogenannten »A-Z Containers«: schlichte Keramikschalen, die als Allzweckgeschirr dienen und zuletzt von der Galerie Sprüth Magers in Berlin in einem Pop-up-Shop angeboten wurden.

Einer, der sich mit dem guten Leben auskennt, ist der britische Künstler Luke Edward Hall. Regelmäßig lässt er das Publikum daran teilhaben – sei es auf Social Media, wo er Eindrücke aus seinem Zuhause in Gloucestershire teilt, oder in seiner Stilkolumne in der Financial Times. Der 33-Jährige kann als Vorbild moderner Gastfreundschaft gelten und ist gleichzeitig ihr Ausstatter. Er illustriert, betreibt sein eigenes Label, richtet Hotels ein und arbeitet regelmäßig mit Marken zusammen, die seine verspielte Eleganz bewundern. Mit dem italienischen Traditionshaus Ginori 1735 hat er zuletzt eine Keramik-Kollektion kreiert, die von seinen beiden Hauptthemen beeinflusst ist – der Liebe zur griechischen Mythologie und zur Bloomsbury Group rund um die Malerin Vanessa Bell.

Geschirr hat auch die Vorreiterin der feministischen Kunst, Judy Chicago, gemeinsam mit der New Yorker Kunstboutique Prospect auf den Markt gebracht: Ihre Teller beziehen sich auf ihr berühmtestes Werk

Bild vorige Doppelseite: Roe Ethridge; links: Anthony Sonnenberg; Bilder rechts: courtesy of the artist and Gagosian, Foto: Alzbeta Jaresova; courtesy the artist and Sprüth Magers, Foto: Andrea Zittel; KPM Berlin

»The Dinner Party« und stellen eine Hommage an die Frauen der Welt und Chicagos Werdegang dar. In Marseille bestickt die junge Künstlerin Sarah Espeute Vintage-Tischdecken von Hand mit klassischen Szenerien, die an Illustrationen von Jean Cocteau erinnern. Inspirieren lässt sie sich aber auch von Gemälden wie Botticellis »Primavera«. Und der Brite David Shrigley richtete gleich ein ganzes Restaurant ein – vom Zuckerstreuer bis zu den Zeichnungen an den Wänden. Auch wenn seine Interpretation des Londoner Edellokals Sketch einer neuen Künstlervision weichen musste, ist sein Geschirr noch immer begehrt. Shrigleys unverwechselbare Handschrift findet sich auf Kännchen und Tellern, die um keinen Spruch verlegen sind: »Forget about it«, wird man vom Boden einer Teetasse ermahnt, »It's ok«, beruhigt einen die Zuckerdose. Als Shrigley das Tischgedeck 2014 gemeinsam mit der britischen Traditionsmarke Caverswall umsetzte, sagte er in seiner typisch verschmitzten Art: »Das sind die ersten Kunstwerke, die ich geschaffen habe, die man in die Spülmaschine stecken kann.«

Mit Text arbeitet auch der Künstler Monty Richthofen, der unter dem Pseudonym Maison Hefner auftritt. Bekannt wurde

Maison Hefner und KPM kooperierten für Monty Richthofens Schale *(li.). Oben:* Für ihr Projekt »A-Z West« in der kalifornischen Wüste entwirft Andrea Zittel schlichtes Keramikgeschirr, das über die Galerie Sprüth Magers zu haben ist. *Ganz oben:* Edmund de Waals eleganten »Winter Pot« gibt es bei Gagosian

Nie war das Bedürfnis nach gemeinsamen Abendessen größer als jetzt.

Der britische Künstler Luke Edward Hall hat eine Stilkolumne in der Financial Times, richtet Hotels ein und realisiert immer wieder Kollektionen von verspielter Eleganz – zuletzt ein Service mit dem italienischen Traditionshaus Ginori 1735, das viel über Halls Liebe zur griechischen Mythologie verrät

Die New Yorker Künstlerinnen Laila und Nadia Gohar bieten in ihrem Onlineshop Gohar World Kerzen in Salami- oder Baguetteform an. *Unten:* Die Idee zum Tafelaufsatz in Form eines Hummers stammt von der chinesischen Bildhauerin Pamela Mei Yee Leung. Realisiert hat ihn die Berliner Keramikvirtuosin Stefanie Hering in Bisquitporzellan

der gebürtige Münchner für seine Aktionen, bei denen er Menschen Sprüche auf den Körper tätowierte, ohne dass diese wussten, welche Botschaft ihnen bleiben würde. Mal cool, mal poetisch lesen sich seine handschriftlichen Kurzbotschaften, die mittlerweile auch in Galerien angekommen sind. In einer Kooperation mit KPM Berlin arbeitete er kürzlich zum ersten Mal mit Keramik. »Ich war neugierig, wie meine Arbeit auf einem Porzellanträger wirkt«, sagt Richthofen. »Ich glaube, beide Seiten sind bei der Produktion ein Stück weit aus ihrer Komfortzone herausgetreten.« Entstanden ist eine Schale, die analog zum exklusiven Drop eines limitierten Sneakers nur 24 Stunden lang erhältlich und sofort ausverkauft war. »Illegal Possessions« steht im weißen Porzellan, aber auch »Secret Possessions« und »Valuable Possessions«.

Während Richthofen kunsthistorische Referenzen ablehnt, ist der niederländische Künstler Bouke de Vries tief in der Geschichte verhaftet. »Es fasziniert mich, wie Tischdekoration zu einem Ausdruck von Reichtum, Macht und Angeberei wurde«, erklärt er. Fünfzehn Jahre gehörte de Vries zu den führenden Restaurateuren für Porzellan: Von überall kamen Kunsthändler und Sammlerinnen in seine Werkstatt in London, um ihre Schätze reparieren zu lassen. Heute setzt er Vasen und Tafelgeschirr nicht mehr zusammen, sondern schafft aus Scherben von chinesischem Porzellan und Delfter Blau eigenständige Kunstwerke. Manche Skulpturen erinnern an Stillleben des Goldenen Zeitalters, die er in seiner Heimatstadt Utrecht als Junge bewundern konnte. Andere wirken, als wären sie in Raum und Zeit eingefroren, genau in dem Moment, in dem sie zu Bruch gingen. Auch wenn de Vries als Ausgangsmaterial Alltägliches wie Teekannen, Tassen oder Milchkännchen verwendet, betrachtet er seine Werke primär als Kunst. Am Ende überwiegt in seinen zeitgenössische Memento-mori-Installationen das Spiel mit der Geschichte – aber auch mit Nachhaltigkeit als Gegenwartstrend. Denn Bouke de Vries bezieht sich auf die japa-

Bild vorige Doppelseite: Ginori 1735; Bilder links: Gohar World; Jens Bösenberg; rechts: Bouke de Vries

nische Technik des Kintsugi, bei der zerbrochenes Porzellan mit Lack und Goldpulver repariert und die Bruchstelle betont wird. Kintsugi führt vor, dass Beschädigtes nicht entsorgt werden muss, sondern in der Akzeptanz von Fehlern wahre Erfüllung liegen kann. Seinen Ursprung hat Kintsugi als Teil des ästhetischen Prinzips des Wabi Sabi, das auf den japanischen Teemeister und Zenmönch Sen no Rikyū zurückgeht und Schönheit im Unvollkommenen sucht.

Mit der Geschichte der Teezeremonie setzte sich wiederum Olaf Nicolai auseinander, als er 2010 mit Nymphenburg zusammenarbeitete. Die bayerische Manufaktur war damals auf der Suche nach zeitgenössischen Künstlern, um das Traditionshandwerk des Hauses mit experimentellen Ansätzen zu verbinden. Nicolai, bekannt für seine konzeptionelle Ausrichtung, reizte die Anfrage: Er hatte noch nie zuvor mit Porzellan gearbeitet. »Was mich interessierte, war, ein Objekt zu entwerfen, das man im Alltag nutzen kann und das auch zum Nachdenken anregt«, erinnert er sich. So entstand sein »Cula Set« als Teeservice für eine Person, bestehend aus einer Kanne, einer Schale und einem Tablett aus schwarzem Biskuitporzellan. Der Name bezieht sich, wie Nicolai erklärt, auf das Kula-Ritual, ein Tauschsystem mit Korallen und Muschelschalen auf den pazifischen Trobriand-Inseln. »Ich wurde aber auch noch von etwas anderem inspiriert, von dem ich gar nicht wusste, dass es überhaupt existiert«, sagt er. »Ein Sammler beglückwünschte mich, dass ich das sogenannte *service égoïste* wieder aufleben lasse, das es im Ancien Régime gab.« Nicolai war im Entstehungsprozess jedoch weniger am Einzelritual als vielmehr an der Idee der Kollaboration interessiert. Um die aufwendige kristalline Oberfläche des Services zu gestalten, arbeitete er mit Programmierern zusammen, die die Formen mit einem medizinischen Softwareprogramm kreierten. Teil des Services ist ein Buch, verfasst von einem Autorenkollektiv, das sich mit der Kula-Kultur auseinandersetzt. Der Clou? Die Geschichte ist so angelegt, dass man sie komplett vorlesen kann, während das Gegenüber die Kanne Tee leer trinkt. So wird das Einzelservice zu einem Objekt, das Zwischenmenschliches betont – ein Sinnbild für Gastfreundschaft. Mit dieser Haltung kann Nicolai auch persönlich viel anfangen: »Wenn mich jemand fragt, was ich am liebsten mache, dann gehört dazu ganz sicher ein Essen mit Freunden.« ×

Der niederländische Künstler Bouke de Vries arbeitet mit Scherben von chinesischem Porzellan und Delfter Blau. Seine Werke verweisen auf die japanische Kintsugi-Technik, die das Unvollkommene feiert