

schriftlicher Teil des künstlerisch-wissenschaftlichen Diplomprojekts

Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren

Tatjana Borodin, B.A

Universität für angewandte Kunst, Wien

Studienrichtung: Medienkunst

Studienzweig: Transmediale Kunst

Betreuung: Univ.-Prof- Mag.art. Brigitte Kowanz

Sommersemester 2021

Matrikelnummer: 01447830

What is on the menu?

- 1 -	Intro	1 - 2
- 2 -	State of the Art	3 - 5
- 2.1 -	Künstlerische Projekte	6 - 8
- 2.2 -	Theoretisches Umfeld	9 - 11
- 3 -	Diplomarbeit: Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren	12 - 13
- 3.1 -	Forschungsessay	14 - 16
- 3.2 -	Fermentationen	17 - 24
- 3.3 -	Lecture Dinner	25
- 4 -	Resümee	26
- 5 -	Bibliografie	27 - 30
- 6 -	Bildnachweis	31
- 7 -	Danksagung	32



- 1 - Intro

Das künstlerisch-wissenschaftliche Diplomprojekt *Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren* setzt sich aus drei Komponenten zusammen: Einem experimentellen Forschungssessay, Fermentationen zu seinen Kapiteln, und einer gemeinsamen Degustation dieser als Mehr-Gänge-Menü. Das Forschungsexperiment soll mit der Forschungsmethodenpraxis des Fermentierens ökologische, ökonomische und politische Beziehungsgeflechte des Starmoleküls – der Omega-3 Fettsäure – haltbar machen. Dadurch möchte ich praktisch fragen, wessen es bedarf, um einen verantwortungsvollen und sich kümmernden Umgang artenübergreifenden Zusammenwerdens, Essens und Gegessen-werdens zu leben.

Die Kapitel des Forschungssessays verarbeiten allesamt Narrative, die mit dem extrahierten Molekül, der Omega-3 Fettsäure in Verbindung stehen. Diese Omega-3-Geschichten bilden sich bindend zu einem Nebeneinander, um Szenen widersprüchlich dynamischer Multi-Realitäten verstoffwechselnd darzustellen. Die essayistischen Fermentszenen sind bereichernde Berichterstattungen über paradoxe Gegenwarten, Vergangenheiten und Zukünfte, die Fragen planetarisch-politischen Zusammenwerdens, Essens und Gegessen-Werdens als *matters of care* adressieren.

Die Inhalte des Essays findet sich im zweiten Teil des Projekts als Zutatenlandschaften zu verschiedenen Fermentationen übersetzt. Fermente dienen als Methode, um die Anliegen des Essays handeln zu lassen. In Partnerschaft mit bakteriellen Mit-Genuss*innen sollen so die nebeneinander-verketteten Kapitel des Essays konserviert werden. Fermentation ist in dem Projekt haltbarmachende Methode und Theorie. Haltbarmachen bedeutet, nicht stillzulegen. Haltbarmachen bedeutet, die multiplen Omega-3-Geschichten zu sinnlichen Erlebnissen zu organisieren. Die metabolisierenden Fermente zeigen die Inhalte des Essays, die von mehr-als-menschlichen Doppelverbindungsdramen erzählen. Reflexive Szenen, die Gefühle über bewegte Gegenwarten aufbewahren.

Um Dingmaterie mit Thinkmaterie zu verbinden, wird es zu jedem Kapitel eine experimentell ermittelte Fermentation geben. Die Omega-3-Geschichten werden auf diese Weise in Geschmack übersetzt, um sie bei gemeinsamer Degustation während der Diplomausstellungseröffnung zu verdauen. In kollaborativer Organisation werden so die Anliegen des Fermentationssessays in geteiltem Erlebnis sinnlich erlernbar gemacht. Ein Lecture Dinner, in dem sich theoretische Lebenspraktiken essen lassen.

- 2 - State of the Art

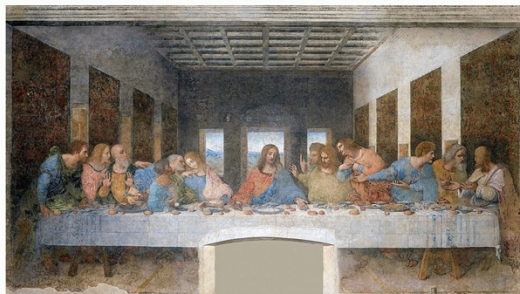
In diesem Teil verorte ich das Diplomprojekt *Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren* in aktuellen Diskursen. Da mein Anspruch an das Projekt ein künstlerisch-wissenschaftlicher ist, gliedere ich den State of the Art in zwei Teile. Der erste Teil widmet sich künstlerischen Projekten. An dieser Stelle werden eine kurze Einsicht in das Thema „Essen in der Kunstgeschichte“ und Beschreibungen von aktuellen Projekten, die Essen als Essenz planetarischen Lebens und Sterbens behandeln, geboten. Der zweite Teil legt sein Augenmerk auf das theoretische bzw. akademische Umfeld, das eine Rolle in dem künstlerisch-wissenschaftlichen Forschungsprojekt spielt. Hier werden insbesondere Konzepte und Theorien von Theoretiker*innen aus dem STS (Science and Technology Studies, or Science – Technology – Society Studies) Feld bearbeitet.



| Abb.1 |



| Abb.2 |



| Abb.3 |



| Abb.4 |



| Abb.5 |



| Abb.6 |



| Abb.7 |



| Abb.8 |

- 2.1 - **Künstlerische Projekte**

Essen als essentieller Bestandteil planetarischen Lebens und Werdens ist schon in frühesten Objekten der Kunstgeschichte bis hin zur Gegenwart sowohl Medium als auch Inhalt gewesen. Beispiele reichen von Jagdszenen der Felsmalerei im Tassili n'Ajjer in Algerien (Abb.1), über Darstellungen von Opfertagen in Tempeln des Alten Ägyptens (Abb.2). Zudem zeigen etliche christliche Bildthemen, wie das letzte Abendmahl (Abb.3) gemeinsame Degustation. In den kuriosen Früchte- und Gemüseporträts von Giuseppe Arcimboldo (Abb.4). wird Essen als menschliche Körperform interpretiert. Im Genre des niederländischen Stillebens (Abb.5) bilden Lebensmittel oftmals in Kolonien neuentdeckte Lebensmittel ab. Gleichzeitig dient Nahrung wie Öl oder Eigelb seit Jahrhunderten als Bindemittel zur Herstellung von Farben. Essen ist demzufolge auch Medium (Mishan, 2018). Mit der Modernen und Postmodernen Kunstgeschichte hört die Verbindung zwischen Kunst und Essen nicht auf. Der italienische Künstler Filippo Tommaso Marinetti verfasst 1930 *Das Manifest der futuristischen Küche* und 1932 das *futuristische Kochbuch*. Beide Werke rufen zur Revolution der italienischen Küchentradition auf. Statt Spaghetti mit Tomatensoße wird geraten, Alaska-Lachs in Sonnenstrahlen mit Mars-Soße zu verspeisen. Marinetti hat auch schon den gegenwärtigen Trend des Supplementierens vorhergesagt. Er rät als Pulver oder Pillen, Eiweiß, synthetische Fette und Vitamine zu sich zu nehmen (Preiss, 2010). Dieser Ratschlag entspricht ganz dem Erfolg der Omega-3 Fischölkapsel. Auch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gibt es zahlreiche Kunstprojekte, die Essen, Kochen und Degustation thematisieren oder als Medium verwenden. Als Paradebeispiel ist Andy Warhols bekanntes Bildmotiv, die Campbell's Soup (Abb.6) zu nennen. Die Verfahren der Massenproduktion ist in seinen massenhaft produzierbaren Siebdrucken nicht nur in den Bildmotiven, sondern auch der Herstellungsweise reflektiert. 1970 gründet Daniel Spoerri die EAT-ART-Gallery. In Zusammenarbeit mit anderen Künstlern und Köchen wie Dieter Roth oder Carlo Schröter werden dort Dinners zur Kunst erklärt. Zuvor hat Spoerri in seinen Fallenbildern (Abb.7) Gerichte auf Tischplatten konserviert und so Esssituationen zu vertikal hängenden Bildern transformiert. Sozialen Aspekten beim Essen widmet sich Rirkrit Tiravanija 1990, als er Galerieräume in Küchen umwandelt, um dort Pad Thai und Curry für Besucher*innen zu kochen (Abb.8). Die genannten Beispiele, sind im Vergleich zu existierender Kunst, die mit Essen in Verbindung steht, nur wenige. Aus der Vielzahl lässt sich die weitreichende Relevanz herauslesen, die Essen durch viele Zeiten und Orte hindurch für Menschen hat.

"If anything is, eating [...] is "evolutionary explanation in the last instance"; and eating is definitely both infectious and social! Biologically, eating trumps sex for innovative power, and eating is what made sex possible in the first place." (Haraway, 2016, p. 190)

Aktuellste künstlerische Projekte, die sich mit Lebensmitteln und Essen auseinandersetzen, erweitern das Argument der Relevanz: Nicht nur über alle Zeiten menschlicher Existenz hindurch, hat Verdauung Wichtigkeit gehabt, die Relevanz betrifft alle Lebewesen der Erde. Essen ist Essenz planetarischen Zusammenlebens und Sterbens. In aktuellsten Projekten bekommen zudem politische Fragestellungen zunehmende Aufmerksamkeit. Was bedeutet Lebensmittelproduktion und Essen in heutigen umweltzerstörerischen Zeiten? Welche geopolitischen Asymmetrien lassen sich in Lebensmitteln aufspüren? Wie können artenübergreifende Essenspraktiken singulär gedachtes Subjektverständnis verändern? Einige politische und künstlerische Projekte, die für meine Diplomarbeit inspirierend sind, stehen im Zusammenhang mit der Serpentine Gallery in London.

Radical Kitchen: Recipes for Building Community and Creating Change ist ein Programm, dass von der Architektin Frida Escobedo entwickelt wurde und im Sommer 2017 und 2018 jeden Donnerstag im Serpentine Pavilion stattgefunden hat. Künstler*innen, Aktivist*innen und Wissenschaftler*innen wie Formafantasma, Jasleen Kaur, Fozia Ismail, Mazé Mas und mehr wurden dazu eingeladen, in Form eines Lunchtime Gatherings, über Lebensmittel und die damit verbundenen ökologischen, globalen und historischen Zusammenhänge zu reflektieren. Geschichtliche und politische Fährten von Zucker oder Chili wurden bei solchen Gatherings verfolgt. Es wurde untersucht, wie diese Lebensmittel heutiges Leben und global bestehende Konstellationen beeinflusst haben (Serpentine, 2018).

In ähnlicher Logik folge ich in meinem Forschungsprojekt dem weltweit meist erforschten Molekül, der Omega-3 Fettsäure, um ihre politische, ökonomische und ökologische Infrastruktur zu skizzieren. Indem die jeweiligen Kapitel des Forschungsessays von verschiedenen Orten, Körpern und deren Kontexte erzählen, in denen sich Omega-3 Fettsäuren auffinden lassen, sollen politische Fragen über verantwortungsvolles Zusammenleben, Kümmern und Verkümmern aufkommen.

"We all have a food culture and we can all speak to that, and we can say so much about so many complex things, just through a plate of food or cooking together, it is bound up in all of these histories and these personal histories and it carries so much." (Serpentine Podcast & Kaur, 2021)

Das Zitat wurde aus dem Serpentine Podcast (2021) *On Practice: Cooking* entnommen. In dem Interview mit Jasleen Kaur wird Kochen als Praxis thematisiert, die nicht bloß Menschen zusammenbringt, sondern auch *care* (Kümmern) kultiviert. Durch die Praxis des Kochens hindurch kann über Rassismus, Kolonialismus und Migration nachgedacht werden. Ebenso wird ein Reflektieren über planetarisches Leben mit anderen Lebewesen auf der Erde angeregt. Die Podcast Episoden *On Practice* schlagen zusätzlich DIY Aufgaben für Zuhause vor und laden zum eigenen Tun ein (Serpentine Podcast, 2021). Diese politische Verbindung mit Praktiken des Essens, gerahmt als *care politics*, spielt auch in meinem Projekt eine große Rolle. Ebenso ist die Herangehensweise, Praxis mit Theorie und Geschichten zu verbinden, Anspruch meiner Arbeit.

Eine weitere Inspirationsquelle für mein Projekt ist das Noma Fermentation Lab und ihr Buch *The Noma Guide to Fermentation* (Redzepi & Zilber, 2018). Das Sternerestaurant Noma in Kopenhagen wurde vom Koch und Buchautor René Redzepi mitbegründet, der das Restaurant mit einem Fermentation Lab ausgestattet hat. In diesem experimentieren die Köch*innen mit der artenübergreifenden Praxis des Fermentierens – der Methode, Lebensmittel durch Mikroorganismen haltbarzumachen. Ich verorte ihre Fermentationsprojekte innerhalb von künstlerischen Projekten, weil ihr sinnlicher Einfallsreichtum, sich sehr passend in der bisherigen Auswahl an Kunstwerken eingliedern lässt. Gleichzeitig hat mir *The Noma Guide to Fermentation* neben Wissen über Fermentation, besonders viel Input zur kreativen Umsetzung der Fermentationsobjekte gegeben (Redzepi & Zilber, 2018).

- 2.2 - Theoretisches Umfeld

Ein wichtiger Bestandteil des Diplomprojekts sind akademische Arbeiten, die vorrangig aus dem STS Feld stammen. Im schriftlichen Forschungssessay scheinen die Theorien und Konzepte am präsentesten, vertreten zu sein. Da sich alle drei Teile des Projekts – Forschungssessay, Fermentationsobjekte, und Lecture Dinner – inhaltlich und materiell durchdringen, spielen die Konzepte überall eine Rolle. Was die im Folgenden erläuterten Theoretiker*innen verbindet, ist der Fokus auf Mehr-als-Menschliches und sozio-ökologisches Zusammenleben.

Ein Konzept, das in frühen STS Arbeiten entstanden ist, ist die sogenannte Actor-Network Theory (ANT). Frühe STS Theoretiker*innen wie Bruno Latour (1998; 1996), Madelaine Akrich (1992) oder Michel Callon (1986) versuchen innerhalb dieser Theorie zu konzeptualisieren, wie sich Relationen zwischen sozio-technischen Objekten, Menschen und Konzepten zu Netzwerken formen. Dabei nehmen sie in diesen Netzwerken nicht nur Menschen in den Blick, sondern auch nicht-menschliche Entitäten (*material, matter*) und Konzepte (*semiotics*) – weshalb sie von einer material-semiotischen Herangehensweise sprechen (Latour, 1996). Als Beispiel kann hier die Omega-3 Fettsäure dienen, die als Entität in verschiedene relationale Netzwerke eingebettet ist. Sie ist Molekül in pflanzlichen, tierischen und menschlichen Organismen. Sie ist aber auch als Forschungsobjekt in Labors in wissenschaftliche Netzwerke eingebettet. Ebenso ist sie ökonomisches Kapital. ANT hilft dabei, die Akteur*innen in bestimmten Netzwerken, ihre Aufgaben und Beziehungen zueinander aufzuzeichnen. Jedoch lassen ANT-Theoretiker*innen oft dynamische, sich verändernde Praktiken außer Acht. Da stetig verändernder Stoffwechsel Thema in meinem Projekt ist, beziehe ich mich vermehrt auf Post-ANT Theoretiker*innen. Bevor ich dies genauer erläutere, möchte ich aber noch eine weitere Strömung in den Blick nehmen.

In der Strömung des *new materialism* haben sozialwissenschaftliche Wissenschaftler*innen Materien (*matters*) in Schaubühnen wie dem menschlichen Körper, vor Naturkulissen und im Leben an sich (auch *vibrancy, vitality* oder *liveliness*) als Protagonist*innen ins Rampenlicht gerückt (Kirby, 1997; Bennett, 2010; Barad, 2015). In diesen Arbeiten wird über die Wirkungskraft und Performativität von Materien, Molekülen und Mehr-als-Menschliches berichtet.

Indem sie zum Beispiel über die naturwissenschaftlich erforschte Wirkkraft von Omega-3 schreiben, sensibilisieren sie, dass nicht-menschliche Stoffe (*matters*) lebendig sind und Handlungsmacht (*agency*) in Körpern besitzen (Bennett, 2010). Die Strömung des *new materialism* ist für mein Projekt hilfreich, um Wirkungen von Materien in Fragen über planetarisches Zusammenleben zu integrieren. Viele Arbeiten in diesem Feld beschreiben die Handlungsmacht von *matter* als symmetrisch, demokratisch und egalitär. Omega-3 wirkt in dieser Logik immer gleich. Dabei scheint mir eine kritische Auseinandersetzung über Wissensproduktion auszubleiben, während Konzepte von universell-haltbaren Naturgesetzen bestehen bleiben (Willey, 2016). Um dieses Defizit auszugleichen, beziehe ich mich auf Post-ANT Theoretiker*innen. Dadurch können politische Fragen über Omega-3 Fettsäuren in meinem Forschungsprojekt richtig gerahmt werden.

Post-ANT Theoretiker*innen betonen in ihren Arbeiten Stoffwechsel, relationale Performanz und ontologische Weltenerzeugung von *matters* (Materien, Forschungsobjekten). Innerhalb des Post-ANT Felds haben insbesondere wissenschaftliche Aufsätze über Essen, Kompostieren, artenübergreifende Beziehungen und damit verbundene mehr-als-menschliche Performance als Referenz für meinen Forschungssessay gedient (Mol, 2008; Strathern, 2012; Bertoni, 2013; Abrahamsson & Bertoni, 2014; Abrahamsson et al., 2015; Haraway, 2016; Lowenhaupt Tsing, 2018). Die Literatur hat mir dabei geholfen, Fermentation als Theorie für planetarischen Stoffwechsel zu konzeptualisieren.

Matters of care ist ein Schlüsselbegriff in Arbeiten der feministischen Wissenschaftstheoretikerin Maria Puig de la Bellacasa (2011; 2017). Sie bezieht sich mit diesem Begriff auf eine These Bruno Latours (2004; 2005): den Begriff *matters of fact* als *matters of concern* zu verstehen. Mit *matters of concern* meint Latour (2004; 2005), dass technologische und wissenschaftliche Fakten (*hard facts*) immer auch mit sozialen und politischen Interessen verbunden sind. *Matters of concern* betont, dass unterschiedliche Belange von menschlichen wie nicht-menschlichen Entitäten in Wissensprodukten verkörpert sind.

Puig de la Bellacasa (2011; 2017) transformiert diesen Begriff weiter zu *matters of care*, um – wurzelnd in feministischer Wissenschaftstheorie – die sich kümmernde Performativität von Realitäten-erzeugenden Fakten (*matters of fact*) zu betonen. Der Unterschied zwischen “I am concerned” und “I care” zeugt von der Dimension des ‚Schaffens‘ (*doing*) im Wort *care*. Mein schriftliches Forschungsfermentieren ist in diesem Sinne *care*-Praxis. Indem ich geopolitische Fährten und Verkörperungen von Omega-3 Fettsäuren in meinem künstlerisch-wissenschaftlichen Forschungssessay haltbarmache, im multidirektionalen (= Gegensatz zu einem linearen) Prozess zu Fermentationsobjekten übersetze und dann in einem gemeinsamen Mehr-Gänge-Dinner in Geschmack verwandle, schaffe ich kollaborativ erlebbare Verweltlichungen. Mache ich die materiellen und semiotischen Elemente des Stoffwechsels kollaborativ nachvollziehbar. Ich kümmere mich. Die Omega-3-Geschichten, die ich erzähle, erheben nicht den Zeigefinger und sollen keine harten Fakten enthüllen. Sie sollen aber auch nicht wissenschaftliche Faktenproduktion untergraben oder behaupten, dass diese falsch sind. Stattdessen möchte ich im polyphonen Nebeneinander *matters of fact* haltbarmachen, ausstellen und kuratieren, um weltenerzeugende Multi-Verkörperungen zu artikulieren (Puig de la Bellacasa, 2011). Kuratieren ist für mich ein Zusammenbringen widersprüchlicher Durchdringung. *Matters of care* verweisen auf materielle Performance (*becoming, doing*) und ethisch-politische Obligation, Omega-3-Geschichten mit planetarisch-politischen Fragen des Zusammenlebens und –werdens auf Erden zu verbinden. Ganz im Sinne Puig de Bellacasas (2011) Aufruf: “We must take care of things in order to remain responsible for their becoming” (p. 90) möchte ich mich um Omega-3-Geschichten kümmern, um diese bei einer Degustation gemeinsam zu verstoffwechseln.

- 3 - Diplomarbeit: Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren

Wie in der Einführung beschrieben, setzt sich das Diplomprojekt *Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren* aus drei Komponenten zusammen: Einem Forschungssessay in Form eines Künstler*innenbuchs, Fermentationsobjekte zu den Kapitel des Essays und einem Lecture Dinner bei der Ausstellungseröffnung. Alle drei Teile des Projekts adressieren Fragen verantwortungsvollen, artenübergreifenden Zusammenwerdens und Stoffwechsels. Um dieses große Thema planetarischen Lebens einzurahmen, dient das beliebte Starmolekül – die Omega-3 Fettsäure – als Protagonistin. Entitäten, in denen sie verkörpert ist, werden in dem Projekt erforscht, beschrieben und dadurch haltbar gemacht. In diesem Zusammenhang kommt Fermentation ins Spiel. Fermentation als Methode zum Haltbarmachen von Lebensmittel wird nicht bloß in den Fermentationsobjekten praktisch angewendet, sondern in dem Forschungssessay zum theoretischen Konzept. Dadurch wird biologisches, stoffwechselndes Leben, dynamisch denkbar gemacht. In dem Lecture Dinner wird dann verantwortungsvolles Essen und Gegessen-Werden erlebbar. Ich bezeichne das Diplomprojekt als künstlerisch-wissenschaftliche Forschung. Ein Grund ist, dass ich linearer Logik moderner Wissenschaftskultur entgegenwirken möchte. Demgegenüber wird viel eher multidirektionale Entwicklung, Prozessorientierung, und ironische Forschungschoreografie, die Wissensspekulation erzeugt, ins Rampenlicht gerückt. Diese experimentellen Praktiken des Forschens adressieren meine Forschungsfragen: Wie kann eine verantwortungsvolle Lernpolitik des planetarischen Zusammenlebens und -werdens erlebbar gemacht werden? Dabei bedeutet künstlerisch, Fantasie walten zu lassen, kein Ende zu kennen und poetisch-prozessuale Praxis auszuprobieren, um Inhalte zu fermentieren. Wissenschaftlich bedeutet, dass ich mich dennoch an Formen wissenschaftlichen Schreibens orientiere. In dem folgenden Teil wird in drei Sektionen nochmals genauer auf die Inhalte und die Form der jeweiligen Komponenten des Projekts eingegangen.

Ferment-Fiktionen der Ω -3 Fettsäuren

What is on the menu?

- 0 -

| 1 |. (Poetik der Fermentation)

| 2 |. Mit-Genuss*innen)

| 3 |. (matters of care | curare | kuratieren)

| 4 |. (Ω -3)

| + |. Zur Lektüre

- 1 -

Selbstoptimierende Lektüre

1

4

- 3.1 - **Forschungssessay**

Schreiben ist für mich eine Praxis, Denken zu strukturieren, haltbarzumachen und Sinn daraus zu schließen. Gleichzeitig ist es für mich oftmals ein Prozess, indem ich spielerische Kreativität erlebe. Da ich wissenschaftliches und kreatives Schreiben sehr gerne praktiziere, ist es Werk-Bestandteil meines Diplomprojekts geworden. In meinem Forschungssessay *Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren* ist folglich Kreativität und Wortspiel mit dem Regelwerk wissenschaftlichen Schreibens verbunden. Mein Anspruch an den Essay ist, Wissen prozessorientierter, praktischer, performativer und humorvoller zu denken und zu praktizieren. Außerdem folgt das gesamte Projekt dem Wunsch, mich dem Thema der Omega-3 Fettsäure zu nähern, das gesammelte Wissen in einer dynamischen Form haltbarzumachen und ein relationales Nebeneinander und Durcheinander multipler Realitäten, fantasierend zu beschreiben. Im Folgenden möchte ich die Inhalte der einzelnen Kapitel kurz umschreiben.

In einem bloß mit – 0 – benannten Intro stelle ich das gesamte Forschungsprojekt *Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren* vor, schreibe über meine Anliegen an das Projekt, Wissenschaft prozessorientierter zu leben, und stelle vier Begriffe, Konzepte bzw. Protagonist*innen des Forschungssessays vor: Fermentation, Mit-Genuss*innen, *matters of care*, und die Omega-3-Fettsäure. Fermentation wird als Methode und Theorie vorgestellt, die Denk- und Ding-Materien dynamisch haltbar zu machen (Latour, 2005; Puig de Bellacasa 2011). Mit-Genuss*innen ist für mich ein Begriff, der menschliche und nicht-menschliche Entitäten auf der Erde, als genüsslich essend und gegessen-werdend auffasst. *Matters of care* beruht, wie im theoretischen Teil erläutert, auf dem Konzept Puig de Bellacasas (2011; 2017) und betont die sich kümmernde Praxis in Wissenschaftsproduktion. Und die Omega-3 Fettsäure ist die Protagonistin des Forschungsvorhabens, durch die hindurch ich über planetarisch-politisches Zusammenleben und –Werden reflektieren möchte.

Das ersten Kapitel *Selbstoptimierende Identitätsheilung mit Ω -3s* erzählt, welche Heilkräfte (*thing power*) Omega-3 Fettsäuren durch etliche Studien nachgesagt werden, die sie zum begehrten Star von humanistischen Verbesserungsideologien machen (Bennett, 2010).

Im Sinne wissenschaftlicher Studien soll Omega-3 präventiv gegen die dominantesten Krankheiten des 21. Jahrhunderts vorsorgen. Demzufolge hilft Omega-3, die Gehirnleistung zu steigern, Burnouts und Depressionen zu heilen, Konzentration zu fördern, Wortflüssigkeit zu verbessern. Ebenso schützt es vor Altersleiden wie Diabetes, Rheuma, Krebs, Herz-Kreislauferkrankungen, Sehschwäche und Demenz (Brunner et al., 2009; Joe Rogan Experience, 2014, February 20; Joe Rogan Experience, 2014, April 16; Abrahamsson et al., 2015; Joe Rogan Experience, 2017, January 1; Joe Rogan Experience 2017, December 18; Joe Rogan Experience, 2018, October 2; Greenberg, 2018; Oonincx et al., 2020; Orosco et al., 2020). In diesem Kapitel schreibe ich demnach von dem Spannungsverhältnis zwischen molekularisierter Risikovorsorge von potentiell kranken Körpern, neoliberalen Aufrufen zur Autonomie bei gleichzeitiger materieller Auflösung von Subjekten durch Wissen von Körpern als molekular-mehr-als-menschliche Relationsnetzwerke.

An das erste Kapitel kettet sich ein Intermezzo, um Kapitel eins und zwei zu durchdringen. *Intermezzo-Body Building: Insect Movement Work-Out mit Kohlenstoff-Kettlebell-Verbindungen* lädt zur körperlichen Kräftigung ein. Ein Work-Out Plan untersucht Bewegungsapparate von Insekten performativ und transformiert sie in muskelkräftigende Trainingsübungen. Butterfly Kicks, Grasshopper Squats, Spider Planks und mehr wollen zu sich genommenes Omega-3 in selbstoptimierte Muskelmasse metabolisieren. An dieser Stelle möchte ich mich als leidenschaftliche Leistungssportlerin situieren und mich mit Insektenperformances vertraut machen (Haraway, 1991).

Durchdrungen von den Fühlern des Intermezzos erzählt das dritte Kapitel *UFC des infektiösen Insektengetümmels* vom „Kampfring umkämpfter Zonen“. Omega-3 in Insektenkörpern führt ein erstes Mal zu alternativ-futuristischen Omega-3 Quellen. Gleichzeitig unterstreicht es, in welchen vielfältigen Körpern die Fettsäure zu finden ist.

Das dritte Kapitel *Politricks der Ω -3s (übersäuerte Gewässer)* verbindet sich mit der Frage: "Do molecules have politics?" und durchdringt die vorherigen Kapitel sorgfältig (Winner, 1980). Hier geht es noch einmal um asymmetrische body politics in relation (*matter in relation*) und globale Zusammenhänge von Fischöl-Kapsel-Konsum. Indem übersäuerte Gewässer problematisiert werden, wird nach sozialer Gerechtigkeit innerhalb molekularisierten Körperwissens gefragt. Neokoloniale, ungleiche Verteilung von globaler Gesundheitsfürsorge, Kosten-Nutzen-Relation und planetarischem Risiko sind Thema.

Ein Rezept bildet ein weiteres *Intermezzo: Essensrezept fermentierter Hum(m)us Sapiens*. Mit Hummus-Humor soll dieses Zwischenspiel zu achtsamen Praktiken planetarischen Zusammenwerdens anregen. Donna Haraways (2016) Konzept Homo Sapiens als Humus Sapiens zu verstehen, wird hier erweitert. Humus wird mit Humor zu fermentierten Hummus.

Um die multiplen Formen und Realitäten von Omega-3 zu mikroskopieren, geht es im vierten und letzten Kapitel *Strukturformel-Erotica von APA–DHA–DPA–EPA (Self-Touching the Other)* um die strukturell-erotischen Relationsnetzwerke (*matter in relation*) auf molekularer Ebene. Hier werden Pflanzen, Tiere, Enzyme und Menschen durch Omega-3 durch Körper hindurch in Verbindung gebracht. Es werden Andere innerhalb des eigenen Körpers erotisch berührt und zum planetarischen Mit-Essen und –Denken aufgerufen.

Ein Rest bleibt am Essay-Teller.

- 3.2 - Fermentationen

Fermentation ist die Methode, Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikroorganismen wie Bakterien oder Pilzen zu konservieren. Sie ist artenübergreifende Essenspraxis und dadurch passend, um über mehr-als-menschliches Zusammenleben nachzudenken. Zudem bedeutet Fermentieren, keinesfalls stillzulegen. Stattdessen verwandeln die Bakterien und Pilze den einstigen Geschmack, die Farben und die Texturen des fermentierten Lebensmittels vollkommen um und ganz neue Kreationen entstehen. Um die Geschichten des Forschungssays sinnlich wahrnehmen zu können, werden die einzelnen Kapitel zu Fermentationsobjekten übersetzt und bei der Ausstellung präsentiert. In speziell ausgesuchten Gläsern, bekommt jedes Kapitel des Essays eine Fermentation gewidmet, die die Inhalte reflektiert. Der Essay handelt dadurch mikrobiell.

Auch das Entstehen der Fermentationsobjekte folgt prozessorientierter Forschungslogik. Fermentieren bedeutet, zu experimentieren. Das Experimentieren lässt fragen: In welchem Fermentationsstadium entfaltet sich köstlicher Geschmack? Wie lange und bei welcher Temperatur braucht ein Lebensmittel, um zum geschmacksintensiven Erlebnis zu werden? Wissen um guten Geschmack „emerges as a process, the outcome of which cannot be apprehended in advance, as it hinges on the provisional and makeshift adjustments you engage in.“ (Amrahamsson & Bertoni, 2014, p. 133). Gleichzeitig besteht beim Fermentieren immer Risiko zum Verderben. Um diesem entgegenzuwirken, bedarf es ein wachsames Gegenwärtig-Sein im Jetzt und care. Nachdem ich die Lebensmittel und Zutatenlandschaften, die ich zu den einzelnen Kapiteln fermentiere, festgelegt habe, folgt die Phase des fermentierenden Experimentierens. Dieses Experimentieren folgt den Vorhaben geschmackreiche Fermentationen in Mahlzeiten beim gemeinsamen Lecture Dinner zu kreieren. Essen wird zur Kunstvermittler*in. Die Inhalte des Essays werden essbar gemacht.

Im Folgenden zeige ich die einzelnen Fermentationsobjekte und unterlege ihnen einen kurzen Ausschnitt aus dem Essay. Dadurch bleibt es der*dem Leser*in selbst überlassen, Sinn aus der Übertragung zu machen.

- 0 -

(Fermentationsbasis: Tränen-Salzlake mit-genussischer Starterkulturnatur)

[...] die Augen feucht, jagt sie wilde Tage, die zu leben es sich lohnt.

- aus einem Liebesbrief (*matters of care*), 2019.



- 1 - Selbstoptimierende Identitätsheilung mit Ω -3s

(Fermentationsbasis: honigsüßer Ambrosia-Kombucha als Aperitif)

Konkurrierendes Selbstkapital wird zu Ware und Wert verstoffwechselt. Die schimmernde Kapsel ist Kapital, ist neues Gold der Entrepreneurs. Omega-3 ist neoliberale Natur-Kultur. Ihr Rhythmus ist gegliedert in patriarchaler Fortschrittszeit linearen Flusses. Ihr Endziel ist Unsterblichkeit. "Küsschen süßer als süße Ambrosia."



Intermezzo-Body Building:

Insect Movement Work-Out mit Kohlenstoff-Kettlebell-Verbindungen

(Fermentationsbasis: blaue Blaubeeren-Flecken auf Proteinbasis)

Ich betreibe hier brenzliges Body-Building, spekulative Selbstoptimierung und schenke den Gliederfüßer*innen der Erde meine relationale Aufmerksamkeit. Ich lerne und metabolisiere die Omega-3-Fühler zu Muskelmasse.



- 2 - UFC des infektiösen Insektengetümmels

(Fermentationsbasis: Cricket-Sauerteigknödel)

Kämpfe sind Grundbedingungen unserer Zeit. Umkämpfte Zonen sind Spielorte dauerhaft-bewegter Welten. Nimmt man nochmal Fermentation als Metapher dieser andauernd verändernden Verweltlichungen, dann erzählt auch diese blubbernd von Risiko an Kontamination und stinkendem Verderben.



- 3 - Politricks der Ω -3s (übersäuerte Gewässer)

(Fermentationsbasis: übersäuertes Zitronenferment)

Und wieder einmal ist man konfrontiert mit Systemkollaps und -schwund, bezahlt durch aufgehellte Stimmung und tüchtige Gehirne verbesserungsgeiler Erd-Genuss*innen. Es sind die Relationen und Asymmetrien, die Moleküle (*matters*) so planetarisch-politisch machen. Diese zu verfolgen und sichtbar zu machen, regt zum Nachdenken über planetarisches Kümmern und Verkümmern an.



Intermezzo:

Essensrezept fermentierter Hum(m)us Sapiens

(Fermentationsbasis: fermentierter Hummus Sapiens)

In diesem Stoffwechsel-Strukturwirr verkettet sich Donna Haraways Exzeptionalismus-auflösendes Konzept: Homo Sapiens als Humus Sapiens zu denken. Homo ist keine singular fermentierte Spezies, sondern in Materien zerteilt. Um den pflanzlichen Omega-3 Quellen hier ihren gebührenden Platz zu schenken, möchte ich ein wenig mit wirrwitzigen Schreibstoffwechseln spielen. In mathematischer Manier kopiere ich die wesentypische molekulare Struktur der Omega-3 Fettsäuren. Wie ihre charaktergebende Doppelbindung am drittletzten Molekül binde ich an den drittletzten Buchstaben in Humus auch einen Doppelbuchstaben: MM. Humus wird zu Hummus. Humus Sapiens zu Hummus Sapiens.



- 4 - Strukturformel-Erotica von APA-DHA-DPA-EPA (Self-Touching the Other)

(Fermentationsbasis: Techtelmechtel aus Rosenkombucha & Vanille-Aphrodisiakum)

Mit Genuss Essen ist Praxis erotisch planetarischen Berührens – ein Berühren des Selbst, "and touching the ,self' entails touching the stranger within." Essen ist romantisch-relational, sozial-ökologische Liebespraxis von Materien-im-Werden und -Vergehen, ein erotisches Kümmern. Beim Dinieren am großen Esstisch quatschen Artgenuss*innen und Erdgenuss*innen mit polyphonen Stimmgewirr im Nebeneinander durcheinander.



- 3.3 - Lecture Dinner

Das Lecture Dinner bei der Ausstellungseröffnung folgt dem Wunsch, die Dingmaterie der Fermentationen mit der Thinkmaterie des Forschungsessays zu verbinden. In Kollaboration mit anderen Künstler*innen und Freund*innen werden die einzelnen Fermentationen zur Zutat in Speisen. Jedes Kapitel und jede Fermentation bekommt einen eigenen Gang beim gemeinsamen Dinieren während der Diplomausstellungseröffnung. In Geschmack übersetzt, werden die Omega-3-Geschichtsfermentationen bei diesem Dinner gemeinsam verdaut. In kollaborativer Organisation werden die Anliegen des Fermentationessays in geteiltem Erlebnis essbar gemacht. Die Inhalte des Forschungsprojekts werden für die Zungen und die Gehirne der Besucher*innen sinnlich erfahrbar. Ein Lecture Dinner, in dem sich theoretische Lebenspraktiken essen lassen.



- 4 - Resümee

Das Diplomprojekt *Ferment-Fiktionen der Ω -3-Fettsäuren* ist ein Versuch, Forschung und wissenschaftliches Schreiben prozessorientierter, fantasievoller und multidirektionaler zu denken und zu leben. Praxis und Methoden möchte ich verschränken. Lineare Logik, bestehend aus singulärer Forschungsfrage, These, Fazit und Resümee wird in dem Vorhaben des Projekts nicht weiter angewendet. Ein finales Urteil moderner Wissenspolitik möchte ich in der Säure von Fermentationen zersetzen. Die Zeitfolge des Fortschritts verwerfe ich. Stattdessen lebe ich Wissen performativer und paradoxer. Mein Anspruch ist es, mit dem Konzept der Fermentation eine theoretisch-methodische Denkpraxis performativer Wissensspekulation zu formulieren. Wissen wird verdaubar, zu sinnlich erlernbaren Erfahrungen und dadurch verweltlicht. Ich adressiere in diesem Sinne kein reines Absolut an Wissenschaft und Wahrheit. Genauso wenig möchte ich vollkommen verstanden werden. Vielmehr verweise ich auf Partialität, Ungewissheit, Widersprüche, Rest, offene Fragen und So-viel-mehr. Mein Forschungsvorhaben folgt der Logik eines Strukturwirrs (*strugtangles*). Die Inhalte des Essays durchdringen sich gegenseitig im Nebeneinander und Miteinander. In ähnlicher Manier durchdringen sich Fermentationsobjekte, Essay und die Speisen bei der Degustation.

- 5 - Bibliografie

- Abrahamsson, S., & Bertoni, F. (2014). Compost politics: experimenting with togetherness in vermicomposting, *Environmental Humanities*, 4(1), 125-148. <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1215/22011919-3614962>
- Abrahamsson, S., Bertoni, F., & Mol, A. (2015). Living with omega-3: new materialism and enduring concerns, *Environment and Planning D: Society and Space*, 33(1), 4-19. <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1068/d14086p>
- Akrich, M. (1992). The De-Description of Technical Objects. In Bijker, W. E. and Law, J. (Hg.), *Shaping Technology/Building Society. Studies in Sociotechnical Change* (p. 205-224), Cambridge, MA: MIT Press.
- Barad, K. (2015). *Verschränkungen*, Berlin, Deutschland: Merve.
- Bennett, J. (2010). *Vibrant Matter: a political ecology of things*, Durham, England: Duke University Press.
- Bertoni, F. (2013). Soil and Worm: On Eating as Relating, *Science as Culture*, 22(1), 61-85. <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1080/09505431.2013.776365>
- Brunner, E., Jones, P., Friel, S., & Bartley, M. (2009). Fish, human health and marine ecosystem health: policies in collision. *International Journal of Epidemiology*, 38(1), 93-100. <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1093/ije/dyn157>
- Callon, M. (1986). Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay. In J. Law (Ed.), *Power, Action and Belief: A New Sociology of Knowledge?* (pp. 196-233). Routledge.
- Greenberg, P. (2018). *The Omega Principle: Seafood and the Quest for a Long Life and a Healthier Planet* [Audiobook].

- Haraway, D. (1991). *Simians, Cyborgs, and Women: The Reinvention of Nature*, London, England: Free Association Books.
- Haraway, D. (2016). *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*, Durham, England: Duke University Press.
- Kirby, V. (1997). *Telling Flesh: The Substance of the Corporeal*. New York, United States: Routledge.
- Joe Rogan Experience. (2014, February 20). *Joe Rogan Experience #459 – Dr. Rhonda Patrick* [Video podcast]. Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=qh0xB4OJdpQ&feature=emb_title
- Joe Rogan Experience. (2014, April 16). *Joe Rogan Experience #502 – Dr. Rhonda Patrick* [Video podcast]. Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=DgSLkakMDfE&feature=emb_title
- Joe Rogan Experience. (2017, January 1). *Joe Rogan Experience #901 – Dr. Rhonda Patrick* [Video podcast]. Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=uxM_CLsvieE&feature=emb_title
- Joe Rogan Experience. (2017, December 18). *Joe Rogan Experience #1054 – Dr. Rhonda Patrick* [Video podcast]. Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=A9Mj0Q9y084&feature=emb_title
- Joe Rogan Experience. (2018, October 2). *Joe Rogan Experience #1054 – Dr. Rhonda Patrick* [Video podcast]. Retrieved from https://www.youtube.com/watch?v=9M8X_bs_fzl&feature=emb_title
- Latour, B. (1988). Mixing Humans and Nonhumans Together: The Sociology of a Door-closer, *Social Problems*, 35(3), 298-310.

- Latour, B. (1996). On Actor-network Theory: A Few Clarifications, *Soziale Welt*, 47(4), 369-81.
- Latour, B. (2004). Why has critique run out of steam? From matters of fact to matters of concern. *Critical Inquiry*, 30(2), 225-248.
- Latour, B. (2005). From Realpolitik to Dingpolitik or how to make things public. In B. Latour und P. Weibel (Eds.) *Making Things Public: Atmospheres of Democracy*. (pp. 14-43), Cambridge, England: MIT Press.
- Lowenhaupt Tsing, A. (2018). *Der Pilz am Ende der Welt*, Berlin, Deutschland: MSB.
- Lowenhaupt Tsing, A., Haraway, D. (2018). *Tunneling in the Chthulucene: In Search of a Recuperative Aesthetics* [Video file]. Retrieved from <https://www.artandeducation.net/classroom/video/244608/anna-tsing-donna-haraway-tunneling-in-the-chthulucene>.
- Mishan, L. (2018, November 29). These Artists Are Creating Workt That's About, and Made From, Food, *The New York Times Style Magazine*. Retrieved from <https://www.nytimes.com/2018/11/29/t-magazine/food-as-art.html>
- Mol, A. (2008). I Eat an Apple: On Theorizing Subjectivities. *Subjectivity*, 22(1), 28-37.
- Oonincx, D., Laurent, S., Veenenbos, M., van Loon, J. (2020). Dietary enrichment of edible insects with omega 3 fatty acids, *Insect science*, 27(3), 500-509. <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1111/1744-7917.12669>
- Orosco Colonia, B., de Melo Pereira, G., Soccol, C. (2020). Omega-3 microbial oils from marine thraustochytrids as a sustainable technological solution: A review and patent landscape, *Trends in Food Science & Technology*, 99(1), 244-256. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.007>

- Preiss, M. (2010, May 17). Ein Suppenhuhn ist schöner als die Nike von Samothrake. *Süddeutsche Zeitung*. Retrieved from <https://www.sueddeutsche.de/kultur/manifest-der-futuristischen-kueche-ein-suppenhuhn-ist-schoener-als-die-nike-von-samothrake-1.224668>
- Puig de la Bellacasa, M. (2011). Matters of care in technoscience: Assembling neglected things. *Social Studies of Science*, 41(1), 85-106.
<https://doi.org/10.1177/0306312710380301>
- Puig de la Bellacasa, M. (2017). *Matters of Care: Speculative Ethics in More Than Human Worlds*. University of Minnesota Press.
- Redzepi, R., Zilber, D. (2018). *The Noma Guide to Fermentation*, New York, United States: Artisan.
- Serpentine. (2018). *Radical Kitchen 2018*. Retrieved from <https://www.serpentinegalleries.org/whats-on/radical-kitchen-2018/>
- Serpentine Podcast. (2021, March 5). On Practice: Cooking [Audio Podcast]. Retrieved from <https://www.serpentinegalleries.org/art-and-ideas/on-practice-cooking/>
- Strathern, M. (2012). Eating (and Feeding), *Cambridge Anthropology*, 30(2), p. 1-14.
<https://doi.org/10.3167/ca.2013.310112>
- Wiley, A. (2016). A World of Materialisms: Postcolonial Feminist Science Studies and the New Natural, Science, Technology, & Human Values, 41(6), 991-1014.
<https://doi.org/10.1177/0162243916658707>
- Winner, L. (1980). Do Artefacts Have Politics?, *Academy of Arts and Sciences Daedalus*, 109(1), 121-136.

- 6 - Bildernachweis

Abb. 1: Gruban, P. (2006). Felsmalerei im Tassili n'Ajjer, Sahara, Algerien [Image].

Retrieved from: <https://www.flickr.com/photos/gruban/137421445/>

Abb. 2: Zeno.org. (n.d.). Unbekannte ägyptische Künstler: Überreichung von Opfergaben [Image]. Retrieved from:

<http://www.zeno.org/Kunstwerke/B/Unbekannte+ägyptische+Künstler%3A+Überreichung+von+Opfergaben>

Abb. 3: Paris Orlando. (2019). Last Supper, Leonardo da Vinci [Image]. Retrieved from:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Last_Supper_by_Leonardo_da_Vinci.jpg#/media/File:Last_Supper_by_Leonardo_da_Vinci.jpg

Abb. 4: KHM-Museumsverband, Google Arts & Culture. (n.d.). Summer, Giuseppe

Arcimboldo, 1563 ([Image]. Retrieved from:

<https://artsandculture.google.com/asset/summer-giuseppe-arcimboldo/EAHrFTfyVNYeEA>

Abb. 5: Web Gallery of Art. (n.d.). Pieter Claesz, Still Life with Oysters [Image]. Retrieved

from: https://www.wga.hu/frames-e.html?/html/c/claesz/sti_life.html

Abb. 6: Andy Warhol Foundation. (2020). Andy Warhol, Campbell's Soup Cans, 1962

[Image]. Retrieved from:

https://www.schirn.de/magazin/whats_cooking/vom_atelier_an_den_esstisch_andy_warhol/

Abb. 7: Rita Newman. (2014). Daniel Spoerri: Fallenbild aus der Serie „Il bistro di Santa

marta“ [Image]. Retrieved from: <https://www.gruenspan.org/2016/spoerri.html>

Abb. 8: Onarto. (n.d.) Rirkrit Tiravanija cooking Pad Thai [Image]. Retrieved from:

<https://onarto.com/rirkrit-tiravanija-conceptualist-anti-object-artist/>

- 7 - Danksagung

Ich danke euch für euer ehrliches Feedback und den inspirierenden Input, die herzliche und tatkräftige Unterstützung, die helfenden Ratschläge, das genaue Zuhören, die langen Spaziergänge und gezwungenen Pausen.

**Wilma, Lukas Schoeppl, Brigitte Kowanz, Anna Fastnacht,
Team der Transmedialen Kunst, Sara Roeth, Felix Schellhorn,
Valerie Holfeld, Marlene Antretter, Marlene Posch, Tom Jacques-Milner**