

*Curators talk about an artwork that is important to them and their work / Kuratoren sprechen über ein Werk, das für sie und ihre Arbeit wichtig ist*

## Curator's Key—Krist Gruijthuijsen



KRIST GRUIJTHUIJSEN in Matthieu Laurette's studio in Amsterdam, 2009

Photo: Matthieu Laurette  
© Matthieu Laurette, VBK, Wien 2012

Krist Gruijthuijsen, new director of the Grazer Kunstverein, on *On becoming something else* (2009) by Ben Kinnmont

»It's complicated«, I would reply, if someone were to ask me about my relationship with the artist **Ben Kinnmont** (\*1963, Burlington, Vermont, USA). I remember being in the office of Udo Kittelmann when he was still directing the Museum of Modern Art in Frankfurt, and, while scanning the files he had behind his desk, I came across Ben's name. I had heard of his work before, but it always seemed so ungraspable to me. No wonder his file turned out to be empty.

It began over a meal, our conversation. I had been conducting research for years into artists who had departed the art world, and Ben was an exceptional case. One could say that Ben's practice shares and fuels the complexity of the artist as a social, political, and simultaneously autonomous figure within society – that it pushes the boundaries of »the personal« and »the

The meal became an homage to the artist's decision to leave the art world

Krist Gruijthuijsen, neuer Direktor des Grazer Kunstvereins, über »On becoming something else« (2009) von Ben Kinnmont

»Es ist kompliziert« wäre meine Antwort, wenn mich jemand nach meiner Beziehung zum Künstler Ben Kinnmont (\*1963, Burlington, Vermont, USA) fragte. Ich war im Büro von Udo Kittelmann, als er noch Direktor des Museums Moderner Kunst in Frankfurt war, und ging die Mappen hinter seinem Schreibtisch durch. Ich hatte schon früher von Bens Arbeit gehört, aber sie erschien mir immer so ungreifbar. Kein Wunder, dass sein Ordner leer war.

Unsere Gespräche begannen bei einem Essen. Ich habe jahrelang Künstler recherchiert, die die Kunstwelt verlassen haben. Ben war ein außergewöhnlicher Fall. Man könnte sagen, dass seine Praxis die Komplexität des Künstlers als soziale, politische und gleichzeitig autonome Figur in der Gesellschaft für sich nützt und diese zugleich vorantreibt. Eine Praxis, die die Grenzen des »Persönlichen« und der »Form« erweitert, indem sie die Trennlinien zwischen künstlerischer Arbeit und anderen Wertstrukturen neu verhandelt. Neben seiner Arbeit als Künstler ist er Spezialist für Bücher, die sich mit der Kochkunst zwischen dem 15. und 19. Jahrhundert befassen.

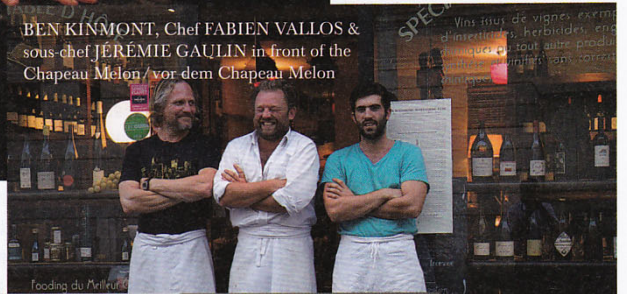




Portrait of/von Chef RAQUEL CARÉNA, Le Baratin, Paris

BEN KINMONT,  
*On becoming something else*, 2009  
 Le Nouveau Festival du  
 Centre Pompidou, Paris  
 Photos: Bruno Serralongue  
 Courtesy Ben Kinmont and  
 Air de Paris, Paris

BEN KINMONT, Chef FABIEN VALLOS &  
 sous-chef JÉRÉMIE GAULIN in front of the  
 Chapeau Melon / vor dem Chapeau Melon



Portrait of/von Chef JÉRÉMY ROSENBOIS, Cru, Paris



Sashimi de filet  
 de boeuf Yogi et  
 coeur de palmier  
 frais by /von  
 Chef JÉRÉMY  
 ROSENBOIS,  
 Cru, Paris

Rôti d'oeuf mollet,  
 royal de Mornay,  
 tuile de parmesan,  
 jus crémeux  
 d'épinards by /von  
 Chef YVES  
 CAMDEBORDE,  
 Le Comptoir du  
 Relais, Paris





formal« by negotiating the borders of artistic labor and other value structures. Besides working as an artist, he also specializes in books concerning 15th to 19th century gastronomy. So, it was no coincidence that we found ourselves in a very lovely French restaurant somewhere in uptown Manhattan discussing his project *On becoming something else* (2009), which he was then preparing for the Centre Pompidou. The project continues his interest in recipes and food as a subject of art by discussing artists who pursued an art practice that eventually led them away from the art system towards farming, social work, activism, yoga, politics, medicine, and psychotherapy.

»Pièces montées« were 17th century culinary sculptures created for display and, at times, consumption during feasts and celebrations. Made from edible materials, they represented allegorical figures, classical architecture, and imaginary scenes. They were to be seen as the capstone of a chef's gastronomic creativity and were therefore documented in cookbooks from that period. Such »pièces montées« formed the starting point for the project in which Ben collaborated with seven renowned Parisian chefs, including Alain Passard and Inaki Aizpitarte. Each chef was given a different paragraph to represent as a recipe; the paragraphs described the work of seven artists who had departed from the art world. The dishes were integrated into the menus at each chef's restaurant during the time of the project, resulting in a clientele who consciously or unconsciously ordered food based on the lives of Lygia Clark, Hans de Vries, Guerrilla Art Action Group, or Laurie Parsons. The ingredients therefore became a representation of the artist's practice, and the meal an homage to the artist's decision to leave the art world.

Given its complexity, this piece has continued to provoke me ever since learning of it. It turns the fetishization of a subject such as »withdrawal« into something more fluid, more productive, not treating it as merely biographical. The paradox of working with the subject from within the art context is brilliantly resolved by reconfiguring the material and presenting it within other value structures as well. When someone like Ben, who manages to infiltrate several economies successfully, says that cooking is »the act of ingredients becoming something else, something to be eaten and shared«, he is referring not only to the transformation of artistic identity, but also to the infinite flexibility of the artwork and the sociability that it generates. And that, I would say, creates the perfect bite. —

Das Essen war eine Hommage an  
den Entschluss des jeweiligen Künstlers,  
die Kunstwelt zu verlassen

Also trafen wir uns nicht zufällig in einem wunderbaren französischen Restaurant irgendwo in Uptown Manhattan, um über sein Projekt »On becoming something else« (2009) für das Centre Pompidou zu sprechen. Das Projekt führt seine Beschäftigung mit Rezepten und Essen als Sujet der Kunst fort, indem er Künstler mit einer Praxis präsentierte, die sie letztendlich vom Kunstsystem weg und hin zu Landwirtschaft, Sozialarbeit, Aktivismus, Yoga, Politik, Medizin und Psychotherapie führte.

Im 17. Jahrhundert wurden Skulpturen aus Lebensmittel auf Festen und Banketten als Dekor verwendet und manchmal auch gegessen. Die »Pièces montées« stellten allegorische Figuren, klassische Architekturen und erfundene Szenen dar. Da sie als höchster Ausdruck der Kreativität eines Kochs galten, wurden sie in Kochbüchern dokumentiert. Diese »Pièces montées« bildeten den Ausgangspunkt für das Projekt, bei dem Ben mit sieben bekannten Pariser Köchen zusammenarbeitete, unter ihnen Alain Passard oder Inaki Aizpitarte. Jeder Koch bekam einen kurzen Text, für den ein Rezept entwickelt werden sollte. Die Texte beschrieben die Arbeiten von sieben Künstlern, die alle aus der Kunstwelt ausgestiegen sind. Für die Dauer des Projekts wurden die daraus entstandenen Gerichte in die Speisekarten der jeweiligen Restaurants aufgenommen. Die Gäste bestellten also bewusst oder unbewusst Essen, dessen Grundlage die Leben von Lygia Clark, Hans de Vries, Guerrilla Art Action Group oder Laurie Parsons war. Die Zutaten standen also für die Praxis der Künstler, das Essen war eine Hommage an den Entschluss des jeweiligen Künstlers, die Kunstwelt zu verlassen.

Seit ich die Arbeit kenne, fordert sie mich aufgrund ihrer Komplexität heraus, da sie die Fetischisierung des Themas »Ausstieg« in etwas Fließenderes, Produktiveres verwandelt und nicht bloß biografisch versteht. Das Paradox, mit dem Thema aus dem Kunstkontext heraus zu arbeiten, wird brillant dadurch gelöst, dass es in ein anderes Material übersetzt und innerhalb eines anderen Wertsystems präsentiert wird. Wenn jemand wie Ben, dem es gelingt, mehrere Ökonomien erfolgreich zu unterwandern, sagt, dass Kochen »der Akt ist, in dem Zutaten zu etwas Anderem werden, etwas das gegessen und geteilt wird«, meint er nicht nur die Verwandlung von künstlerischer Identität, sondern auch die unendliche Beweglichkeit des Kunstwerks und der Gemeinschaft, die es erzeugt.

—  
Aus dem Englischen von der Redaktion

KRIST GRUIJTHUIJSEN, born 1980 in the Netherlands, is co-founding director of Kunstverein in Amsterdam. Before his appointment to the Grazer Kunstverein, he worked as a freelance curator / geboren 1980 in den Niederlanden, ist Mitbegründer des Kunstvereins in Amsterdam. Vor seiner Ernennung zum Direktor des Grazer Kunstvereins, arbeitete er als freier Kurator.

Among others, he has organized exhibitions and projects at / Unter anderem organisierte er Ausstellungen und Projekte für Manifesta 7, Italy; Platform Garanti, Istanbul; Artists Space, New York; Extra City, Antwerp; Swiss Institute, New York; Stedelijk Museum, Amsterdam; Van Abbemuseum, Eindhoven.