

Studiengang Schutz Europäischer Kulturgüter  
Europa-Universität Viadrina in Frankfurt/ Oder

Verfasserin: Gesine Betz

Betreuer: Prof. Dr.-Ing. P. Paul Zalewski, M.A.  
Europa-Universität Viadrina Frankfurt (Oder)

Zweitgutachterin: Dr. Ute Stehr, Dipl. Rest.  
Gemäldegalerie, Staatliche Museen zu Berlin-Preußischer  
Kulturbesitz

Titel der Masterarbeit: Kunst- und Kulturobjekte aus „Butter“. Chronologie,  
Kunsttechnologie und kulturgeschichtlicher Kontext.

Semester der Fertigstellung: SS 2019

---

### **Abstract**

Seit wann und wo gibt es Kunst- und Kulturobjekte aus „Butter“? Dieser Fragestellung nach Speisefetten in der freien und angewandten Kunst geht die Masterarbeit für bestimmte geographische Regionen nach. Hierfür wird das Vorkommen von Kunst- und Kulturobjekten aus Speisefetten in chronologischer Reihenfolge untersucht.

Da die Grundvoraussetzung für den Einsatz von „Butter“ das Wissen und die Fähigkeit der Herstellung darstellen, wird auf die kulturhistorische Entwicklung und den sozioökonomischen Stellenwert des Nahrungsmittels eingegangen, um zu klären, seit wann tierische Butter in welcher geographischen Region dokumentiert ist.

Sofern die künstlerischen Techniken und Arbeitsprozesse der Kunstwerke aus Speisefett bekannt sind, werden diese näher beschrieben. Zum Schluss werden Grenzen und Möglichkeiten der Konservierung und Restaurierung von Kunstwerken aus Speisefetten anhand von ausgewählten Fallbeispielen aufgezeigt.

Als Grundlage für die buddhistischen tibetischen Butter-Skulpturen für religiöse Zeremonien dienen sozialanthropologische Berichte von den ersten europäischen Forschungsreisenden seit der Mitte des 19. Jahrhunderts sowie Artikel in gegenwärtigen offiziellen internationalen chinesischen Nachrichtenportalen. Zu Butter-Skulpturen in der westlichen Welt hat Pamela H. Simpson in ihrem postum veröffentlichten Buch „Corn Places and Butter Queens, A History for Crop Art and Dairy Sculpture“ von 2012 Pionierarbeit geleistet, wobei ihr Schwerpunkt auf der Entwicklung der Butter-Skulpturen in Amerika seit Ende des 19. Jahrhunderts liegt. Insbesondere Ausstellungskataloge vervollständigen den Forschungsstand zu Kunstwerken aus Speisefetten seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Weitere Quellen zum Vorkommen von Butter stellt C. Plinius d. Ä. in seiner „Naturalis historia“ um 77 n. Chr. dar. Weiterhin werden Kochbücher wie beispielsweise des italienischen Kochs Bartolomeo Scappi von 1570, Vittorio Lancellotti von 1627 sowie das Vollständig vermehrte Trincir-Buch von Georg Philipp Harsdörffer aus dem Jahr 1657 zitiert.

In der Masterarbeit wird aufgezeigt, dass die Verwendung von Butter bzw. Speisefetten als Werkstoff von Kulturgegenständen und Kunstwerken vom Mittelalter bis in die zeitgenössische Kunst belegt ist. Die Entstehungsgeschichte der Butter selbst ließ sich nicht eindeutig klären. Anhand der Vordatierung der Domestikation von milchgebenden Wildtieren in neuen Forschungsstudien wird jedoch von der Kenntnis des Verbutterungsprozesses seit dem Frühneolitikum ausgegangen.

Butter wird während des Altertums überwiegend als Wundsalbe, Heilmittel und Körperpflegeprodukt und weniger als Nahrungsmittel verwendet. An Bedeutung als Nahrungsmittel und Handelsware gewinnt die Butter erst durch Agrarreformen und die Einführung der Technisierung seit der Industrialisierung in der westlichen Welt.

Bei sakralen Zeremonien im Buddhismus wird Yakbutter als Opfergaben und als Brennstoff für Opferlampen verwendet. Zudem formen tibetische Mönche Mandalas aus gefärbter Butter, verzieren Opferkuchen mit Dekorelementen aus Butter und stellen Menschen große Butter-Skulpturen für das alljährliche „Butter-Skulpturen-Fest“ her.

In der westlichen Welt werden aus Butter geformte Skulpturen erstmalig für aristokratische Tischbankette als Dekoration neben dreidimensionalen Objekten aus Zucker, Marzipan und Tragant seit der Renaissance bis zum Barock erwähnt.

Dann treten Butter-Skulpturen erst wieder in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert und hier überwiegend in Nordamerika auf, um als Werbe- und Marketingobjekte das aufstrebende technisierte Molkereiwesen sowie die neuen Möglichkeiten der Kühltechnik zu präsentieren. Diese von der Milchwirtschaft gesponserten Auftragswerke beginnen mit der als Künstlerin tätigen Bäuerin Caroline Shawk Brooks und setzen sich als Tradition bis in die Gegenwart bei den sogenannten State Fairs in Amerika fort.

In der freien Kunst werden Speisefette seit den 1960er Jahren als Werkstoff verwendet, wobei Joseph Beuys „Butter“ am stringentesten in seiner Werkgenese zur Verbildlichung seiner plastischen Theorie verwendet hat. In der zeitgenössischen Kunst verwendet beispielsweise Sonja Alhäuser den Werkstoff „Butter“ zum Modellieren von Skulpturen für ihre opulent gestalteten Festmähler in Anlehnung an feudale Bankette der Barockzeit sehr eindrucksvoll.