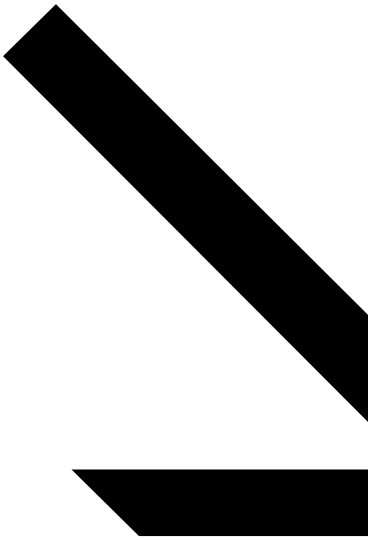
Lena Reckord

passageways
Junge Kunst
bei Faber

Lange Rote

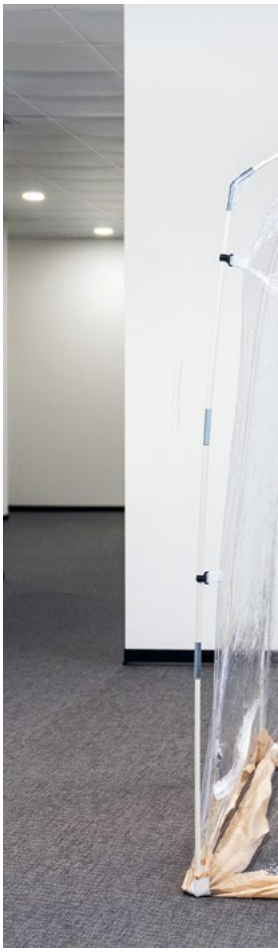


Lena Reckord
Lange Rote

passageways
Junge Kunst bei Faber

Lange Rote

Containerte Geflügelbratwurst, containerte Knackwurst, containerte Wiener Würstchen, Käfigstangen, Kupferdraht, Lot
64 × 21 × 20 cm, 2025
→ 2. OG, Fläche vor Balkon neben der Küche



Lange Rote

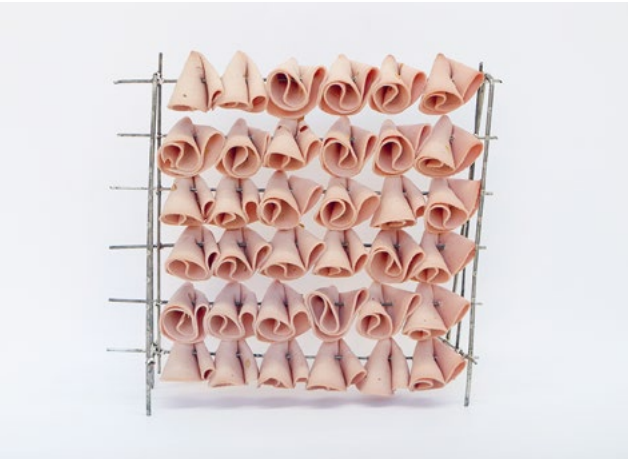
Geflügelbratwurst mit Putenseparatorenfleisch und Kartoffelstärke, in Eigenhaut

Zutaten:
- Putenseparatorenfleisch
- Hähnchenfleisch
- Trinkwasser
- Hähnchenfett mit Haut
- Kartoffelstärke
- Speisesalz
- Gewürzextrakte
- Dextrose
- Gewürze
- Geschmacksverstärker: E 621
- Säureregulator: E 327
- Stabilisator: E 262
- Aroma

Geflügel-Knackwurst mit Kartoffelstärke

Zutaten:
- Hähnchenfleisch
- Trinkwasser
- Hähnchenfett mit Haut
- Kartoffelstärke
- Nitritpökelsalz
- Salz
- Konservierungsstoff: E 250
- Gewürzextrakte
- Stabilisatoren: E 450, E 262
- Gewürze
- Geschmacksverstärker: E 621
- Dextrose
- Antioxidationsmittel: E 300
- Rauch
- essbare Hülle aus Rinderkollagen

Containertes, aus den Mülltonnen der Supermärkte entwendetes, weggeworfenes Fleisch steht im Zentrum meiner künstlerischen Arbeit. In Kombination mit den im Schrott gefundenen Metallstäben fertige ich Plastiken, die den gefundenen Müll in künstlerische Arbeiten überführt.



Wurstplatte, containerte Mortadella mit Oliven, Käfigstangen, Kupferdraht, Lot, 33 × 33 × 13 cm, 2024

Die Schwenker:in schwenkt den Schwenker aufm Schwenker, Einzelausstellung, Ausstellungsansicht, Ludwigstraße 60, Saarbrücken, 2024

Meine Motivation ist es, die Betrachter:innen zum Nachdenken und Diskutieren über Konsum, Verschwendung und die damit zusammenhängenden ethischen Fragen anzuregen.

Das Fleisch ist Körper und war Leben: das höchste Gut überhaupt. Und dann wurde es einfach entsorgt. Ich hole es wieder hervor und gebe dem Fleisch eine Bühne. So versuche ich, diesem unnötigen Tod etwas Sinnvolles zu geben.

Versuche es, aufzufangen, das bedeutet, auszustellen, sichtbar zu machen. Bei den von mir entwickelten Strategien im Umgang mit Fleisch als Material beschäftigen mich sowohl seine Form als auch die ihm anhaftende eigene Ästhetik.

Die Schwenker:in schwenkt den Schwenker aufm Schwenker, Einzelausstellung, Ausstellungsansicht, Ludwigstraße 60, Saarbrücken, 2024

Mit Müll zu arbeiten bedeutet, dass ich sehr abhängig von meinem Umfeld bin und von dem, was ich vorfinde und was mich umgibt. Wenn ich an manchen Tagen jedoch mit leeren Taschen nach Hause komme, freue ich mich, denn das bedeutet, dass an diesem Tag nichts weggeworfen wurde.

Die Schwenker:in schwenkt den Schwenker aufm Schwenker,
Einzelausstellung, Ausstellungsansicht, Ludwigstraße 60, Saarbrücken, 2024

Blümchen, containerte Salami, Käfigstangen, Kupferdraht, Lot, 51 × 15 × 15 cm, 2024

3. Förderpreis für Bildende Kunst der Stadt Freiburg, Ausstellungsansicht, L6, Freiburg, 2024

Die meisten Ausstellungsorte sind Orte der Reinlichkeit und auch meine Arbeiten beanspruchen für ihre Wirksamkeit diese sterile Umgebung.

Beim Betrachten meiner Arbeit ist nicht klar, dass das Fleisch containert wurde. Die Kennzeichnung erfolgt durch den Saalzettel. Dies bietet die Möglichkeit, das Objekt zunächst unvoreingenommen zu betrachten. Es geht mir also um die verschiedenen Schritte der Wahrnehmung und der Reflexion.

Meine Arbeiten schimmeln nicht, wenn ich es nicht beabsichtige. Die älteste Arbeit ist drei Jahre alt und hat sich nach der vollendeten Trocknung nur gering in ihrer Farbe verändert.

Das Fleisch ist nicht konserviert, scheint vorerst dauerhaft erstarrt. Die Vergänglichkeit des organischen Materials macht den Betrachtungsmoment einzigartig und dessen Produktion bis zu einem gewissen Grad unkalkulierbar.

Ich akzeptiere den Einfluss von Zeit, lerne damit zu spielen.

Rechenschieber, containerte Rindersalami mit Geflügelfleisch, Backofengitter, Kupferdraht, Lot, 35 × 34 × 6 cm, 2025

Jesus I, II, III, containerte Wurst, Käfigstangen, Kabelbinder, 18 × 16 × 14 cm, 16 × 15 × 10 cm, 2023

Angenommen, es gäbe keinen Müll mehr, wäre meine Arbeit vorbei. Ich müsste niemandem mehr die Problematik vor Augen führen und ich würde auch nichts mehr finden.

Zurzeit entsorgen Supermärkte Lebensmittel, weil volle Regale wirtschaftlich lukrativer sind als leere. So landen weltweit 40 % der produzierten Lebensmittel im Müll, darunter große Mengen Fleisch.

passageways ist eine Kooperation der Hochschule der Bildenden Künste Saar und der Klaus Faber AG am Standort Saarbrücken. Pro Jahr werden zwei Ausstellungen von jungen Künstler*innen in den Räumen des Unternehmens gezeigt. Dafür entstehen Werke, die die Eigenheiten und den Kontext des Ortes reflektieren.

passageways

Vernissage:
6. Februar 2025

Finissage:
7. Mai 2025

Künstler: Lena Reckord
Instagram: @lena.reckord

Kurator*innen:
Loïc Lopes, Thekla Lüken genannt Klaßen, Anna Nau, Elisabeth Sunik

Ausstellungsort und Förderin:
Klaus Faber AG
Europaallee 33
66113 Saarbrücken

Herausgeberin:
Hochschule der Bildenden Künste Saar
Keplerstraße 3–5
66117 Saarbrücken

Text: Lena Reckord

Lektorat: Leonore Leonardy, Thekla Lüken genannt Klaßen, Anna Nau, Elisabeth Sunik

Fotografie und Bildbearbeitung:
Florian Luxenburger, Lena Reckord, Sandro Spaniol

Gestaltung:
Sandro Spaniol, Klara Köhl

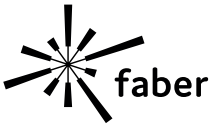
Druck: Kern GmbH, Bexbach

Auflage: 400

Schrift: ABC Diatype

passage

Lena Reckord

ways

Lena Reckord – Lange Rote