

TINA BEPPERLING



The Vienna Moving Kitchen



GUIDE ▶▶

## Living Kitchen alive

Ein zentrales Motiv der Aufklärung liegt in dem Glauben an ein ausdifferenzierbares Weltprinzip – ein atomistisches Denken, das sich auf die Entdeckung von Grundbausteinen stützt, die in der Folge zu einer neuen Weltmaschine zusammengesetzt werden wollen und im Bedarfsfall Korrekturvorstellungen ermöglichen. Das modernistische Postulat einer Verknüpfung künstlerischer Reflexionen mit alltäglichen Anwendungsszenarien basiert auf diesem Prinzip maximaler Ausdifferenzierung und ästhetisch gereinigter Funktionalisierung für die Inszenierung einer perfekten, wohlproportionierten Alltagsmaschinerie. Paradoxaerweise hat sich dieses dialektische Unterfangen von Analyse und Synthese zu einer höchst komplexen Konglomeration von in sich stimmigen Spezifizierungsphänomenen entwickelt, die quasi als Nebenprodukt einen vollkommen neuen Kulturbegriff hervorgebracht haben: ein Mosaik aus Fraktionen, eine Alltagsmusik aus einzelnen Takten, die je nach Funktionszusammenhängen unterschiedlichen Geschwindigkeiten zu folgen haben.

Die Küche, nur ein Partikel in diesem Haushaltsplan, kann als motivgeschichtliches Szenario einen guten Eindruck dieser Entwurfsgeste liefern. Wie auch andere Lebensbereiche wurde die Küche zur vollkommenen Kochmaschine raffiniert, die ein Maximum an Funktionalität mit einem Minimum an Raumbedarf zu kombinieren verstand. Die unglaubliche Erleichterung für die mühsame Nahrungsproduktion brachte wiederum als unbeabsichtigtes Nebenprodukt eine unglaubliche Isolation der – meist weiblichen – Kochkraft mit sich. Als symbolische Praxis liefert die Küche damit ein Modell für die geosozialen Strukturen modernistischer Provenienz: jeder Tätigkeit ihren Raum und jedem Raum sein immanentes Funktionssystem. Es sollte hier genügen, auf Foucault's Disziplinierungsmaschinerie unserer modernen Gesellschaft hinzuweisen, um das Faktum einer Entwicklung von einer ausdifferenzierten Gesellschaftsstruktur hin zu einem auseinandergeretzten Gesellschaftsmosaik zu konstatieren. Was sich als ästhetische Fuge etablierte, wurde mit den Jahren zum Riß, der wieder gekittet werden will.

Indem sich Tina Bepperling die Küche als reale Trägerfigur für soziale Strukturen als Arbeitsmaterial wählt, arbeitet sie in diesem Sinne symbolisch an der Konstituierung eines Gesellschaftsbildes, das nicht nur nach der fundamentalen Bedeutung von Produktion fragt, sondern im selben Maße auch nach einem Ort und einer Gestalt für soziale Praxis Ausschau hält. Daß die Küche auf Reisen gehen und sich einen neuen Ort suchen wird, kann als These vorausgesetzt werden.

## Living Kitchen alive

*A central theme of rationalism rests on the belief in a principle of a differentiable world – an atomistic mode of thinking founded on the identification of basic components which consequently need to be combined to a new machine of the universe and, in case of necessity, allow for the idea of correction. The modernist postulate of an association of artistic reflections with everyday scenarios of application is based on this principle of maximum differentiation and functionalism freed from aesthetic qualities for the sake of the creation of a perfect, well-proportioned machinery of daily routine. Paradoxically, this dialectical attempt of analysis and synthesis has developed into a highly complex conglomeration of phenomena of particularization, consistent within themselves, which quasi as a by-product have led to an entirely new concept of culture: a mosaic of fractions, a piece of everyday music made up of individual measures which, depending on functional contexts, have to follow different tempos.*

*The kitchen, being only a particle in this household plan, as a scenario of the history of motifs may convey an appropriate impression of this gesture of design. As is also true for other spheres of life, the kitchen was refined to be a perfect cooking machine that knew how to combine a maximum of function with a minimum of space requirements. This incredible facilitation of tiresome food production in turn entailed, as an unintended by-product, an incredible isolation of the – mostly female – person in charge of cooking. As a symbolic laboratory, the kitchen thus supplies a model for the geosocial structures of modernist provenance: to each activity its own space and to each space its own immanent functional system. It should suffice here to refer to Foucault's disciplinary machinery of modern society in order to point out that a differentiated social structure has turned into an overstretched social mosaic. What established itself as an aesthetic gap, in the course of time became a chasm that wants being refilled.*

*By choosing as her working material the kitchen as a concrete vehicle for social structures, Tina Bepperling symbolically constitutes a concept of society which does not only inquire into the fundamental meaning of production, but which is equally on the lookout for a place and form of social practice. The thesis may be evolved that the kitchen will set off on a journey, searching for a new destination.*

**W** Die Arbeiten, die der Küche vorausgingen, hast du unter dem Titel „Mentale Topographie“ zusammengefasst und diese als einen „sukzessiven Rückzug aus der Welt der Materie, aus der Welt des dreidimensionalen Raumes“ beschrieben. Mit der Vienna Moving Kitchen (VMK) bist du in den realen Raum zurückgekehrt. Wie kam es zu diesem Paradigmenwechsel?

**B** Mit der VMK beleuchte ich einen zentralen Bereich der menschlichen Existenz – die Ernährung. Das Küchen-Motiv kristallisierte sich dabei erst langsam heraus. Denn als mich Christa und Wolfgang Häusler zu einer Ausstellung nach München einluden, plante ich gerade eine neue Küche. Durch die intensive Auseinandersetzung mit dieser Thematik geriet ich immer mehr in den „Sog der Materie“. Eine wesentliche Rolle spielte dabei vor allem der starke, soziale Impuls, der von einer Küche ausgeht. Zusätzlich bot mir mein damaliges berufliches Umfeld eine gute Gelegenheit, den für unsere Zeit typischen Arbeits- und Lebenszusammenhang berufstätiger Frauen zu thematisieren. Als Assistentin in der Klasse von Michelangelo Pistoletto an der Wiener Kunstakademie musste ich meine beruflichen Aktivitäten mit den Bedürfnissen meines kleinen Kindes in Einklang bringen. Eine Küche schien das geeignete Medium zu sein, um diesen Zusammenhang darzustellen. So gesehen fungierte die VMK auch als mobiles Bindeglied zwischen einem privaten und einem beruflichen Kontext.

**W** Nummer eins war also, dass du eben zu diesem Zeitpunkt eine neue Küche geplant hast, Nummer zwei die Arbeit in der Kunstakademie und Nummer drei, dass dich die Realität durch das Kind eingeholt hat. Aber die VMK ist ja nun effektiv nicht deine Küche.

**W** You subsumed the works preceding the Kitchen under the title ‚Mental Topography‘ and described them as a ‚successive retreat from the material world, from the world of three-dimensional space‘. With the Vienna Moving Kitchen (VMK), you have returned to real space. How did that change in paradigms come about?

**B** The VMK illuminates a central sphere of human existence – the alimentation. The kitchen as a motif crystallized gradually. When Christa and Wolfgang Häusler invited me to take part in an exhibition in Munich, I was just in the middle of planning a new kitchen. Being deeply immersed in the subject, I was increasingly getting caught up in the ‘whirlpool of materiality’. The strong social impulse emanating from the kitchen was in the focus of my interest. In addition, my professional environment at that time offered me an opportunity to deal with the correlation of job and private life of working women typical of our time. As Michelangelo Pistoletto’s assistant in his class at the Vienna Art Academy I had to reconcile my professional activities



I had to reconcile my professional activities with the needs of my little child. It seemed to me that a kitchen was the appropriate medium to demonstrate this relationship. From this point of view, the VMK functioned also as a mobile link between a private and a professional context.

**W** So reason number one was your planning a new kitchen at that time, number two was your job at the art academy and number three the fact that reality had caught up with you because of the child. But the VMK is not really your kitchen?

**W** So reason number one was your planning a new kitchen at that time, number two was your job at the art academy and number three the fact that reality had caught up with you because of the child. But the VMK is not really your kitchen?



AKADEMIE DER BILDENDEN KÜNSTE, WIEN | MEISTERSCHULE MICHELANGELO PISTOLETTO | Mai 1996

**B** Die VMK stellt ein komprimiertes Modell unserer räumlichen Organisation dar, das ich aus Elementen meiner alten, funktionslos gewordenen Küche rekonstruierte. Das so entstandene Objekt sollte eine bestimmte Idee transportieren, die ich bei meinen Recherchen entwickelt hatte. In den Schriften des Designers Otl Aicher, der u.a. für einen deutschen Küchenhersteller ein erfolgreiches Küchensystem entworfen hatte, war ich auf einen Satz gestoßen, der für mich zu einer Art Leitmotiv wurde: „Wo es viel-

**B** The VMK represents a condensed model of our physical organisation, reconstructed from elements of my old kitchen, which had become useless. The object resulting from it, however, was supposed to transport a specific idea which I had come across during my research. In the writings of the designer Otl Aicher, who, among other things, had developed a successful kitchen system for a German kitchen manufacturer, I had found a sentence that became a kind of leitmotiv for me: “Where there are diverse processes,

fältige Vorgänge gibt, ist Vielfältigkeit auch die entsprechende Information.“ (1)

**W** Welches ist die Zielsetzung, die du mit dieser Küche verfolgst hast? Wie würdest du sie einordnen?

**B** Tatsächlich entspricht die VMK einem Grundrissplan des täglichen Lebens – Kochen und Essen, Kommunizieren und Schlafen liefern die Rahmenbedingungen zu unserer Existenz. Im Umgang mit kleinen Kindern war mir aufgefallen, wie eine bewusste Strukturierung der unmittelbaren Umgebung – vor allem im Ernährungsbereich – der Orientierung diene, und wie daraus wichtige Entwicklungs-Impulse folgen konnten. Die Eindrücke, die ein Kind in dieser Lebensphase sammelt, sind oft prägend für sein ganzes, weiteres Leben. Solch einen „Erfahrungsraum“ wollte ich rekonstruieren, einen Raum, mit dem sich jeder Mensch spontan identifizieren kann, unabhängig von seinem kulturellen Hintergrund und ohne intellektuelle Umwege. Für mich ist die VMK ein Instrument, das mit seinem Umfeld in Resonanz tritt, natürlich auf eine viel konkretere Art als ein vergleichsweise abstraktes Kunstobjekt. Die bewusst inszenierte Intimität der VMK, ihr Verzicht auf Design, sollten außerdem in einem deutlichen Kontrast zur oft sterilen Ästhetik des Kunstmilieus stehen und dessen starre Konditionierungen aufbrechen helfen. Auf dieses Feedback war ich neugierig.

**W** Die Küche ist von dir nicht als Prototyp, der in Serie gehen soll, gedacht, aber auszuschließen ist diese Idee nicht?

**B** Gerade auf diese Idee wurde ich oft von Architekten angesprochen. Bei der Planung öffentlicher Gebäude, z.B. von Ausbildungsstätten, werden Gemeinschaftsräume gelegentlich noch immer unterbewertet, was mit einer mangelnden Ausdifferenzierung der menschlichen Grundbedürfnisse zu tun haben dürfte. Jeder kann

*diversity is also the appropriate information.“ (1)*

**W** What was the objective you pursued with that kitchen? How would you classify it?

**B** In fact, the VMK corresponds with a ground plan of daily life – activities like cooking and eating, communicating and sleeping, constitute the framework of our existence. Dealing with small children, I had noticed how the deliberate organization of their immediate environment, primarily in the field of nourishment, served their orientation, and that crucial developmental impulses could result from it. The impressions children gain during this stage of development are often imprinted on their entire future lives. It was such a „space of experience“ I wanted to reconstruct, some space everybody could identify with spontaneously, regardless of their cultural backgrounds and without having to take an intellectual roundabout. For me, the VMK is a tool provoking response from its surroundings, certainly in a much more concrete way than a comparatively abstract work of art would produce. Moreover, the willfully staged intimacy of the VMK and its renouncement of stylization were supposed to create a distinct contrast to the frequently sterile aesthetics of the art scene and help break up its rigid conditioning. I was anxious to see this feedback.

**W** You did not mean the kitchen to be a prototype to be produced in series, but can you exclude this idea?

**B** I have been confronted with this very idea several times, mostly by architects. In the planning of public buildings, e.g., schools, so-called community rooms are sometimes still neglected, which may be accounted for by the lack of definition of basic human needs. Everybody can interpret the VMK in this direction and see it as a signal. It would certainly be possible to convert it into a series product by adding appropriate high-tech equipment and



die VMK auch in diese Richtung lesen und sie als Signal verstehen. Sie ließe sich mit einer entsprechenden High-Tech-Ausstattung und etwas weniger improvisiertem Charme sicherlich zu einem Serienprodukt umrüsten. Die inhaltlichen Aspekte des Objekts hatten für mich aber immer Vorrang, denn schließlich ging es mir ursprünglich weder um einen Architektur-Diskurs noch um gutes Küchen-Design, sondern um die Darstellung einer komplexen Beziehungsstruktur durch eine Küche\*.

*taking away some of its improvised charm. But for me, the inner aspects of the object have always come first, for after all my original intention was not to engage in a discourse on architecture or good kitchen design, but to show the complex structure of relationships by means of a kitchen.\**

**W** So then let's go back to the essential point, how you would classify the kitchen. What is special, what is particular about the VMK? Is it a picture? With its three levels, it could well be a

**W** Dann kehren wir zu dem wesentlichen Punkt zurück, wo du die Küche einordnen würdest. Was ist das Besondere, das Spezifische an der VMK? Ist sie ein Bild? Ein Bild könnte sie sein mit ihren drei Etagen. Vielleicht sollten wir diese ganz kurz beschreiben.

**B** Die untere Ebene dient der Lagerung von Lebensmitteln. Hier befinden sich auch alle Energiesysteme wie Wasser, Strom etc. sowie ein Bereich für die Abfallsammlung. Die mittlere Ebene ermöglicht Aktivitäten wie Kochen und Essen, Spiel und Kommunikation. Die obere Ebene fungiert als Ruhezone, dient also Entspannung und Schlaf. Den fünf Ansichten habe ich zusätzlich je eine Liste physikalischer Determinanten zugeordnet, um damit auf die elementare Verwobenheit aller horizontalen und vertikalen Kräfte im Raum zu verweisen. Ursprünglich, am Ausgangspunkt zu dieser Arbeit, visualisierte ich einen lebendigen Organismus in der Art eines Körpers, ausgestattet mit funktionalen und dynamischen Eigenschaften. Vielleicht ist hier die rudimentäre, skulpturale Intention noch am ehesten ablesbar. So gesehen bilden die Säulen und Ebenen eine Art Skelett, welches um eine zentrale, rotierende Achse angeordnet ist und das, zusammen mit den Rädern, den Eindruck einer gewissen Dynamik vermitteln sollte. Der Aufbau verkörpert also im bildlichen Sinne ein anatomisch strukturiertes Objekt, welches seine unterschiedlichen Potentiale systematisch im Raum entfaltet.

**W** Demnach wäre die Küche auch ein geistiger Raum, der als realer Raum geschaffen wird. Vielleicht ist das der Punkt, der in Richtung Kunst weist.

**B** In der modernen Architektur wurde die Küche auf ein technisches System reduziert. Sobald man jedoch diese starre Doktrin hinter sich lässt, kommen eine Vielzahl ineinandergreifender, lebendiger Systeme zum Vorschein. Neben Lager-, Stapel- und

*picture. Maybe we should briefly describe those three levels.*

**B** *The bottom level is for the storage of food. It also contains all energy supply systems such as water, electricity, etc. as well as an area for garbage disposal. The central level provides for activities such as cooking and eating, playing and communicating. The top level serves as a resting zone and thus is for relaxation, sleeping and dreaming. Additionally, I assigned a list of physical determinants to each of the five views of the object in order to point to the elementary intertwinement of all horizontal and vertical forces in space. Originally, at the initial point of this work, I visualized a living organism, a kind of body endowed with functional and dynamic qualities. In this respect, the rudimentary sculptural intent may become most easily perceptible. Viewed in this light, the pillars and levels form a kind of skeleton arranged around a central, rotating axis which, together with the wheels, should convey the impression of a certain dynamic force. The entire construction thus symbolizes an anatomically structured object systematically evolving its different potentials in space.*

**W** *Thus, the Kitchen would also be a spiritual space in the guise of real space. This may be the aspect about it pointing towards art.*

**B** *In modern architecture, the kitchen was reduced to a technical system. However, as soon as you leave this rigid doctrine behind, a great number of interlocking living systems emerge. Besides systems of storing and stacking or energy supply and garbage disposal, there develop, for example, different diet systems and cooking styles as well as social systems dealing with status and role models. In this context one could also mention such specific patterns of communication as so-called education, which, for lack of better judgement, is often understood as a system. Defined as 'common activity', it is precisely education that*



Aufbewahrungssystemen oder Energieversorgungs- und Abfallsystemen entstehen beispielsweise auch verschiedene Ernährungssysteme und Kochstile bis hin zu sozialen Rang- und Rollensystemen. Vor allem spezifische Kommunikationsmuster wie die sog. Erziehung - mangels besserer Kenntnis oftmals als System bezeichnet - seien in diesem Zusammenhang genannt. Definiert als „gemeinsames Tun“, findet gerade die Erziehung in einer Küche auf ganz ungezwungene und spielerische Art statt und

frequently takes place in a kitchen in an entirely unrestrained and playful manner, letting small children grow up naturally in a social and cultural environment. And finally, also nutrition, the food we digest, is subject to a system called metabolism. All these systems have one thing in common: they depend upon each other and transform something from one state into another, they are characterized by mutual exchange and change. To illustrate this phenomenon of transformation and to make it into something that can be expe-

ermöglicht kleinen Kindern ein natürliches Hineinwachsen in einen sozialen und kulturellen Raum. Und schließlich unterliegt auch die Nahrung, die wir uns einverleiben, einem System, dem Stoffwechsel. Allen diesen Systemen ist eines gemeinsam: sie bedingen einander und transformieren von einem Zustand in einen anderen, sie tauschen sich aus und sie verändern sich. Dieses Phänomen der Transformation zu veranschaulichen und seine Zusammenhänge erfahrbar zu machen, würde ich als die wesentliche Intention dieser Arbeit bezeichnen.

**W** Am Anfang unseres Gesprächs hast du einige persönliche Momente erwähnt, die die Küche ausgelöst haben. Wie wichtig ist sie für dein eigenes Leben?

**B** Nüchtern betrachtet, verkörpert eine Küche für mich den Nullpunkt im Koordinatensystem eines Masterplans. Ganz einfach gesagt, besteht ein Zusammenhang zwischen dem, was ich zu mir nehme und meiner Konstitution bzw. Kondition. Dieser scheinbar simplen Tatsache schenke ich zunehmend mehr Beachtung und Zeit. „Ernährung - sie ist die Niete im Fächer“. (2)

**W** Eine ganz andere Frage. Wie würdest du Kunst definieren?

**B** Als Überlebensmittel.

(1) Otl Aicher, dt. Designer, Mitbegründer der Ulmer Hochschule für Gestaltung „Die Küche zum Kochen“ - Das Ende einer Architekturdoktrin; Ernst & Sohn, S.41

(2) George Oshawa, japan. Arzt und Ernährungswissenschaftler

\* „...der angebotene Gegenstand in Tina Bepperlings Arbeit will weit über sein dingliches, formales Sein hinaus bedacht werden; es geht keinesfalls um die Reflexion über das äußere Erscheinungsbild des Objekts, sondern um seine Funktion als Medium des intellektuellen Transfers. So gesehen hat das Kunstwerk Vorläufer - die in der ehemaligen Nutzung seiner Gegenständlichkeit liegen - und eine Nachfolge, die über die Veränderung, der das Objekt unterzogen wurde, referiert und es damit als Kunstwerk konstituiert. Es selbst bezeichnet aber keineswegs einen zufälligen Punkt an der Strecke einer Gedankenbewegung, sondern markiert den entscheidenden Moment der Veränderung, in dem der Gegenstand seine Identität wechselt, den Höhepunkt des Dramas, darin das Kunstwerk als Akteur auftritt, während sich das Geschehen im Bewusstsein des Betrachters vollzieht.“

Otmar Rychlik: „Die Verkettung der Kunstschicksale“, AUF DER SUCHE NACH EDEN Wien | Vienna 1950 - 1990 / Musée d'Art et d'Histoire de Fribourg (P. 58)

*rienced, I would describe as the essential intention of this work.*

**W** At the beginning of our conversation you mentioned some personal moments that were a trigger for the Kitchen. How important is it for your own life?

**B** Looking at it soberly, for me a kitchen represents point zero in the coordinate system of a master plan. To put it plainly, there is a connection between what I take in and my constitution or condition. I am giving more and more attention and time to this simple fact. „Nutrition is like the pivot of a fan.“ (2)

**W** A completely different question: How would you define art?

**B** As something absolutely vital.

(1) Otl Aicher, german designer, co-founder of the „Ulmer Design Academy“ Die Küche zum Kochen – Das Ende einer Architekturdoktrin; Ernst & Sohn, p. 41

(2) George Oshawa, Japanese physician and nutritionist

\* „... the object offered by Tina Bepperling needs to be considered far beyond its real, formal existence; what is at issue is in no way a reflection on the outer appearance of that object, but its function as a medium of intellectual transfer. Thus, the work of art has got forerunners - in the previous utility of its objectivity - as well as a succession that recounts the transformation the object has undergone, constituting it as a work of art. However, it does not at all describe an incidental point along a train of thought, but it marks the decisive turning point when the object transforms its identity: the climax of a drama in which the work of art appears as an actor while the action takes place in the viewer's mind.“

Otmar Rychlik: „Die Verkettung der Kunstschicksale“, AUF DER SUCHE NACH EDEN Wien | Vienna 1950 - 1990 / Musée d'Art et d'Histoire de Fribourg (P. 58)



PLAN ▶

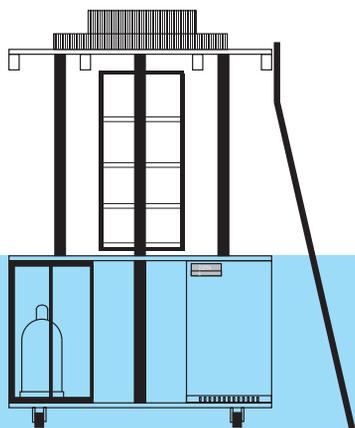
◀ INTERVIEW



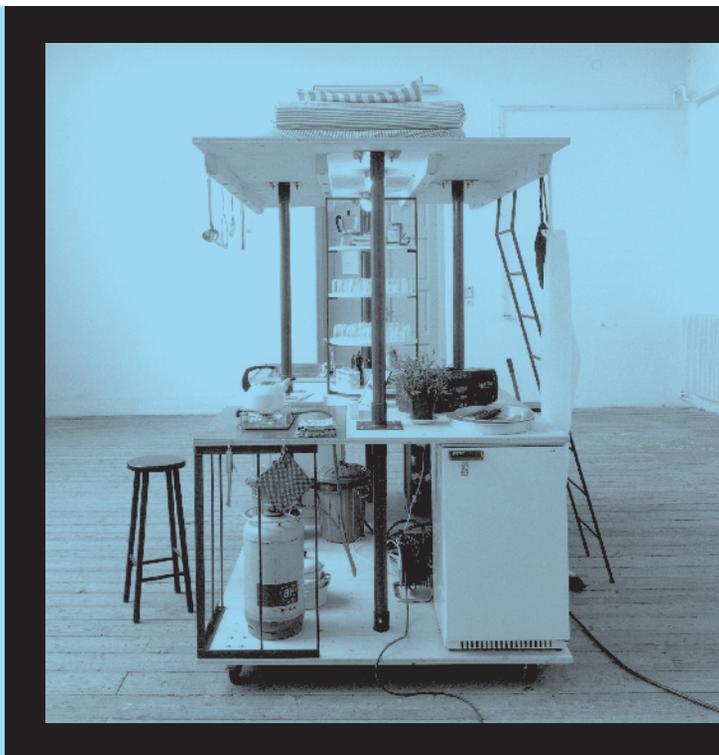
◀ DOCUMENTATION 1996 – 1997 ▶

KULTURMANAGEMENT HÄUSLER | MÜNCHEN | Juni 1996 ▶

STATEMENT ▶

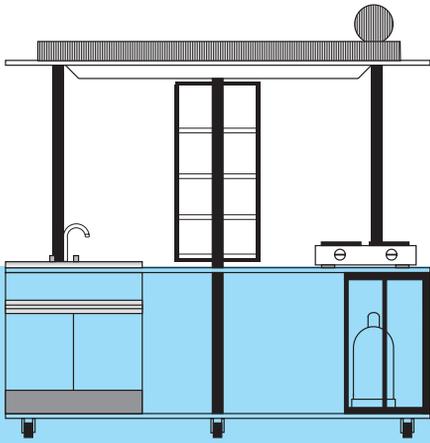


osten /east  
 erde /earth  
 frühling /spring  
 morgen /morning  
 kalt /cold  
 reis /rice

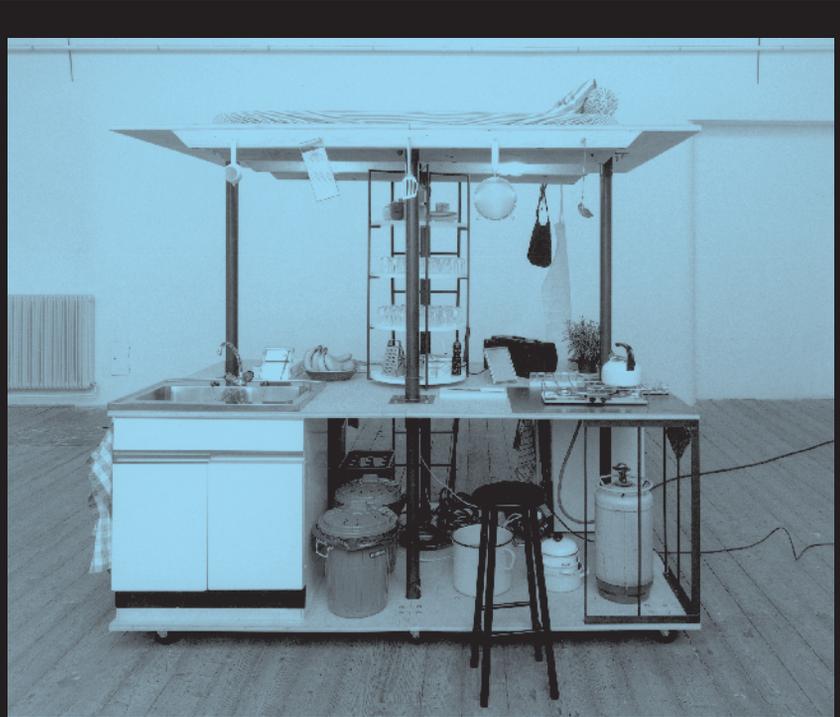


Ohne das Bild unserer Vorfahren, die an der Feuerstelle saßen, heraufzubeschwören, ist es doch notwendig, auf den sozialen Impuls zu verweisen, den diese Form der Versammlung vermittelt.

Zur gleichen Zeit am gleichen Ort das Gleiche zu essen, ist eine einigende Handlung, die man als Voraussetzung jeder menschlichen Entwicklung (Kultur, Zivilisation) bezeichnen kann.



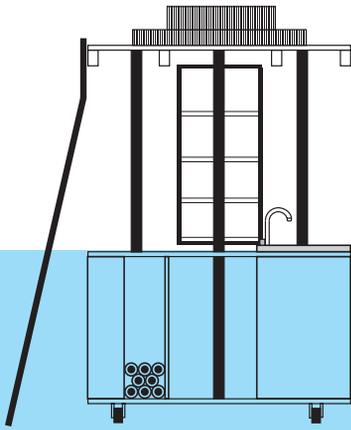
süden/south  
 feuer/fire  
 sommer/summer  
 mittag/noon  
 heiß/hot  
 hirse/millet



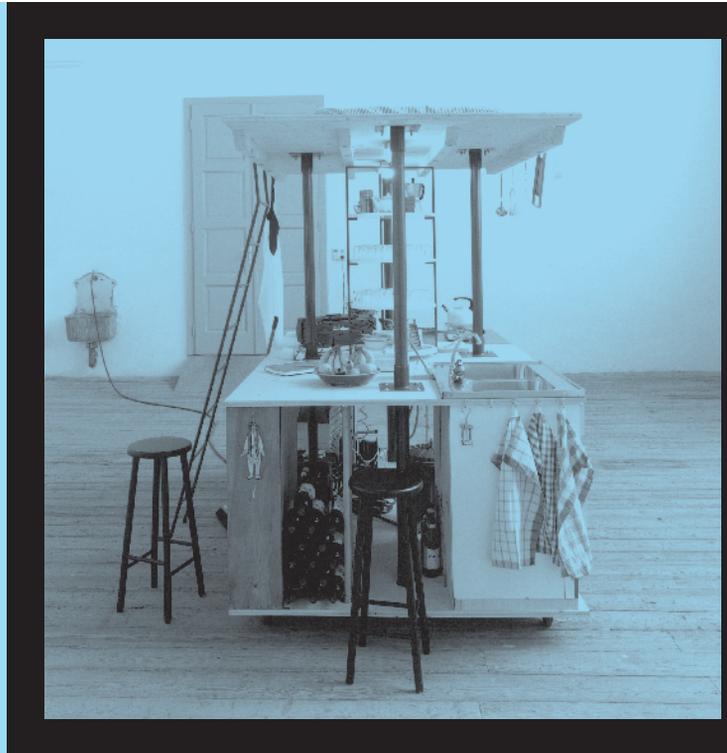
ENTRO PER L'ARTE CONTEMPORANEA LUIGI PECCO, PRATO | HABITUS, ABITO, ABITARE / PROGETTO ARTE | September 1996

*Even without conjuring up the image of our ancestors sitting around the fire site, it is still necessary to allude to the social impulse that this form of gathering conveys.*

*Eating the same food at the same time and in the same place is unifying activity that we can call the precondition for every type of human development (culture, civilisation).*

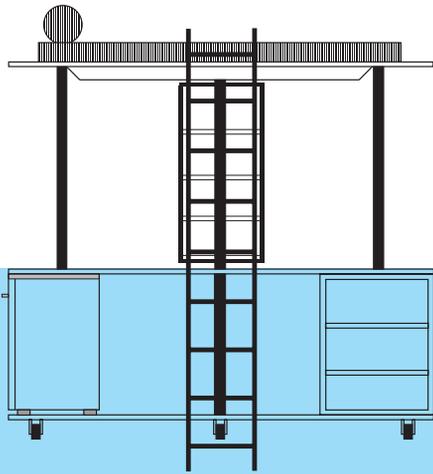


westen/west  
 wasser/water  
 herbst/autumn  
 abend/evening  
 feucht/humid  
 mais/indian corn

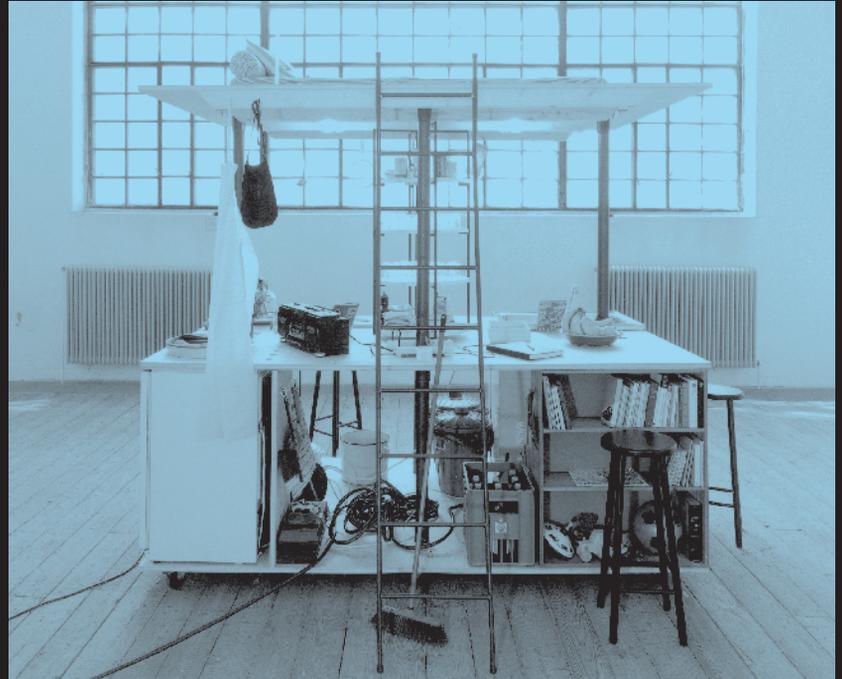


Dieses Ritual schafft eine Wirklichkeit von prägender Qualität, an der sich die einzelnen Phasen (Schaltkreise) von Ernährung und Überleben, Sprache und Organisation ablesen lassen.

Die Vienna Moving Kitchen ist eine mit modernen Standards ausgestattete Rekonstruktion der Feuerstelle und vermittelt modellhaft eine von Prägungsmustern abhängige Wirklichkeit.



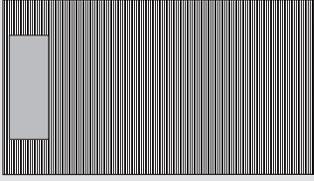
norden/north  
 luft/air  
 winter/winter  
 nacht/night  
 trocken/dry  
 buchweizen/buckwheat



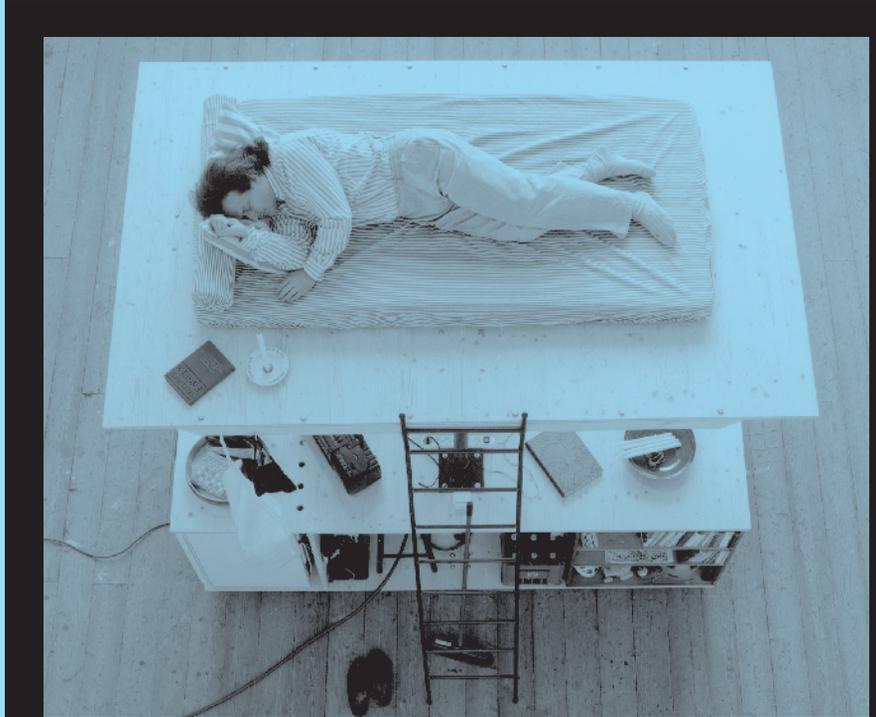
SEMPERDEPOT / ATELIERHAUS DER AKADEMIE DER BILDENDEN KÜNSTE, WIEN | HABITUS, ABITO, ABITARE / PROGETTO ARTE | April 1997

*This ritual creates a reality of characterising quality, in which the individual phases (circuits) of nourishment and survival, language and organisation can be read. The Vienna Moving Kitchen is a reconstruction of the fire site, equipped according to modern standards, and serves as a model of reality dependent upon characterising patterns.*

Tina Bepperling: „Living Object“ - The Vienna Moving Kitchen



raum/space  
aether/heaven  
umwandlung/transformation  
zeit/time  
veränderlich/metabolic  
licht/light



## Biographie | Biography

Tina Bepperling geboren 1957 (Friedberg, Hessen, Deutschland) / born in 1957 (Friedberg, Hessen, Germany); lebt in Wien/lives in Vienna; 1983 - 1987 Studium an der Akademie der bildenden Künste, Wien / studies at the Academy of Fine Arts, Vienna; 1987 - 1988 Lehrauftrag / lectures - Klasse / class of Prof. Bruno Gironcoli und / and 1992 - 2001 Assistenz, Assistance - Klasse / class of Prof. Michelangelo Pistoletto, Akademie der bildenden Künste, Wien / Academy of Fine Arts, Vienna;

**Stipendien | Fellowships** 1988/89 Cité des Arts, Paris; 1990/91 Akademie Schloss Solitude, Stuttgart; 1991 Gordon Matta Clark-Trust, New York City;

**Einzelausstellungen | Solo Exhibitions** 1987 „The Perfect Answer“ - Institut für Gegenwartskunst, Akademie der bildenden Künste, Wien; 1988 „Ambiente“ - Galerie Kicken-Pauseback, Köln / „Out of this World“ - Cité des Arts, Paris; 1990 „Therapieraum“ - Akademie Schloss Solitude, Stuttgart (K); 1991 „Splendid Isolation“ - Akademie Schloss Solitude, Stuttgart / „J`ai vue le Rossignol“ - Galerie Achim Kubinski, Stuttgart / „Locus Minoris Resistentiae“ - Kunst Buero, Wien / „Apparition“ - Galerie Vayhinger, Radolfzell; 1992 „Root Verses“ - Unfair/Art Cologne, Köln; 1993 „Le Bleu du Ciel“ - Galerie Achim Kubinski, Köln / „Anti-Chambre“ - Akademie der bildenden Künste, Wien / „Mein Engel, mein Engel...“ - Galerie Achim Kubinski, New York City / „Memory as Desire“ - Austrian Cultural Institut, New York City (mit / with Bruno Gironcoli); 1996 „The Vienna Moving Kitchen“ - Kulturmanagement Häusler, München (K);

**Gruppenausstellungen | Group Exhibitions** 1987 „Various Artists“ - Galerie UKS, Oslo (K) / „Die Entgeisterung des statischen Blickpunktes“ - Kunstverein, St. Gallen (K) / „Im Rahmen/Im Lauf der Zeichnung“ - Secession, Wien (K); 1988 „Fahnen und Hymnen“ - Station Rose, Wien; 1989 „Corrado“ - Galerie CC, Graz (K) / „60 Tage Österreichisches Museum des 21. Jahrhunderts“, Wien (K); 1990 „A La Recherche Du Temps Perdu“ - Musée d'Art et d'Histoire, Fribourg (K) / „Edition Multiples“ - Kunst Buero, Wien; 1991 „Rund um die Kuppel“ - Württembergischer Kunstverein, Stuttgart (K) / „1 - 9 / 9 - 1“ - Galerie Stadtpark, Krems / „Trouvailles“ - Galerie Krinzinger, Wien; 1992 „Bepperling, Muskardin, Ruggeri, Terfloth“ - Galerie Giorgio Persano, Turin (K); 1993 „cocktail“ - Galerie Urs Meile, Luzern / „Das andere Buch“ - Rathaus, Wien (K) / „Grafica 1“ - Innsbruck; 1994 „Lokalzeit - Wiener Material im Spiegel des Unbehagens“ - Raum Strohal, Wien (K); 1995 „Graphisches Kabinett“ - Galerie Krinzinger, Wien / „Skizzen, Modelle, Notizen“ - Raum aktueller Kunst-Martin Janda, Wien; 1996 „Habitus, Abito, Abitare/Progetto Arte“ - Museo Luigi Pecci, Prato (K); 1997 „Habitus, Abito, Abitare/Progetto Arte“ - Semperdepot, Wien / „Umfeld/Agenda“ - Kunstbüro 1060 Wien; 2000 „Chiquita“ - Galerie Cachet, Wien; 2001 „Unter freiem Himmel“ - Skulptur im Schlosspark Ambras, Veranstalter: Galerie Elisabeth und Klaus Thoman, Innsbruck (K) / „Real Presence“ - SKC, Belgrad (K) / „The Video Marathon“ - Center of Contemporary Art, Chisinau, Moldova;

## Impressum | Colophon

---

Projekt | *Project*

### Idee | *Concept*

Tina Bepperling

### Technische Ausführung | *Technical Design*

Zsolt Szalai

### Dank an | *Thanks to*

Christa Häusler

Wolfgang Häusler

Hanne Weskott

Andreas Spiegl

Michelangelo Pistoletto

Bruno Corà

Elisabeth Schlebrügge

Johannes Schlebrügge

Virginia Franz

---

Publikation | *Publication*

### Konzept | *Concept*

Tina Bepperling, Georg Lohmer

### Grafische Gestaltung | *Graphic Design*

Georg Lohmer, Wien

### Planzeichnung | *Plan*

Frank Matthias Bepperling, München

### Übersetzung | *Translation*

Brigitte Willinger, Wien

### Fotos | *Photo Credits*

Rupert Steiner, Wien

Bernhard Hecker, München

KULTURMANAGEMENT HÄUSLER, München

Marek Kozera, Wien

MUSEO PECCI PRATO, Prato

### Gesamtherstellung | *Printed by*

Melzer Druck, Wien

© Tina Bepperling, 2002

---

### gefördert durch | *supported by*

Bundeskurator für Kunst Markus Brüderlin (1996)

Bundesministerium für Kunst und Wissenschaft (1996)

„Wo es vielfältige Vorgänge gibt, ist Vielfaltigkeit auch die entsprechende Information.“

*“Where there are diverse processes, diversity is also the appropriate information.”*

Otl Aicher