

Maike Aden: Antoni Miralda. In: [De Gruyter Allgemeines Künstlerlexikon \(AKL\)](#) und [De Gruyter Internationale Künstlerdatenbank \(IKD\)](#), hg. von Andreas Beyer, Bénédicte Savoy, Wolf Tegethoff. München 2005-2020

## **Miralda, Antoni**

*Aden, Maike*

### **Geschlecht:**

Männlich

### **Beruf:**

Multidisziplinärer Künstler: Objektkünstler, Fotograf, Filmkünstler, Aktionskünstler

### **GEO-Nachweis:**

Barcelona

### **Staat:**

Spanien

### **Geburtsdatum:**

1942.10.02

### **Geburtsort:**

Terassa (Barcelona), Katalonien

## **Vita**

**Miralda, Antoni**, \*1942 Terassa, Spanien, lebt und arbeitet in Barcelona und Miami.

## **Biogramm**

Antoni Miralda, geb. 02.10.1942 in Terassa/ES. 1956-61 Stud. Fakult. für Ingenieurwiss. Terassa. 1962 Umzug nach Paris. 1962/66 Militärdienst. Erste ironische Zeichn. über die Welt des Militärs. Versch. Tätigkeiten in Paris, u.a. 1964/68 Modefotogr. bei "Elle". 1965/73 „Soldats Soldés“: Assemblagen mit hunderten weißer Spielzeugsoldaten, z.T. in Fundobjekte eingefügt als ironische Kommentare auf abstrakte Gewalt und eitlen Patriotismus. Sie finden sich auch in Zeichn., Grafiken, Fotos, Collagen, Künstlerbücher u.a. Editionen, Filmen (z.B. "La Cumparsita" (1972) mit Benet Rossell über einen Soldaten auf der Suche nach seinem Sockel in Paris). Serien und Akkumulationen prägen auch die "Cénotaphes" (1969/75), die die Codes trad. Ehrenmale milit. und polit. Machthaber parodieren. 1967/73 Farbige Essensinstallationen und kollektive Essenszeremonien mit Dorothee Selz ("Traiteurs Coloristes"), z.T. auch mit Joan Rabascall und Jaume Xifra ("Ceremonials"), in bekannten Gal. und auf öffentl. Plätzen. 1972 Umzug nach New York, Wohnung mit Antoni Muntadas. Viele z.T. sehr aufwändige Formen seiner sinnlich-barocken Kunst der Essens folgen in vielen Städten und Plätzen der Welt. Heiter-subversiv spielen sie auf kulturgesch., anthropologische, politische, ökonomische, mediale, ökologische, religiöse und ideologische Konstrukte, Funktionen und Traditionen der Nahrung als Symbol, Ritual und Ware an: "Patriotic Banquet" (1972), "Fest für Leda" (Documenta 6, 1977), "Charlie Taste Point" (1979), "Wheat & Steak" (1981), "Santa Comida" (1984/89), "El Internacional" mit Montse Guillén (1984/86) "Honeymoon Project" (1986-92), "Tastes and Tongues" (1996-2010), "Stomak Digital Project" (2010) etc. Die Installationen (u.a. auf Altären) und vergänglichen Aktionen (Feste, Restaurants, Banquets, Paraden, Prozessionen,...) werden in Zeichn. und Notizen vorbereitet und fotogr. und filmisch dokumentiert. Aus dem "Food Pavillon" (Expo Hannover 2000) geht sein "Food Cultura Museum" (2000/07) in Barcelona hervor, ein die traditionellen Museumsregeln hinterfragendes Archiv zur Esskultur.

## **Bibliographie**

*M.Amaya/Institute of Contemporary Arts*, The Obsessive Image (AK), London 1968, *Musée d'Art Moderne*, Cénotaphe des généraux du passé (AK), Paris 1969; *A.Miralda*, Album, Palma de Mallorca 1973; *A.Miralda*, Miralda (AK), Antwerpen 1978; *P.Restany*, Antoni Miralda, Mailand 1979; *P.Restany*, Miralda! "une vie

d'artiste", Barcelona 1982; *Gael Green*, The Tapa Dance Kid, New York Magazine, November 12, 1984; *A.Miralda*, Honeymoon project 1986-92, [1988]; *M.L.Borràs*, Colon & Liberty. Luna de Miel Honeymoon. (AK des Spanischen Pavillons der 44. Biennale in Venedig), Barcelona, 1990; *A.Miralda/Fundacion La Caixa Barcelona*, Miralda Obras 1965-1995, Barcelona, Valencia 1995; *A.Miralda/J.Swart/R.Morris*, Power food lexicom, Barcelona 2008; *P.deVelázquez/R.Park/Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia*, De gustibus non disputandum (AK), Madrid 2010

### **Web**

<http://www.foodcultura.org/>

<http://www.foodculturemuseum.com/>

### **Ausstellungen/Events**

*E*: 1966 Inst. of Contemp. Arts, London; 1970 AG Claude Givaudan, Paris; 1978 ICC (K), Antwerpen; 1988 Fundacio Joan Miro (K), Barcelona; 1990 Spanischer Pavillon (K), Venedig; 1995 Fundació la Caixa (K), Barcelona; 2010 Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia (K), Madrid; *G*: 1971 "Miralda-Selz traiteurs-coloristes", Eat AG, Düsseldorf; 2000 "Food Pavilion", Expo Hannover; 2011 "You are not alone", Fundación Joan Miró (K)Barcelona; 2015 "El Viaje del Sabor", Expo Mailand (Anm.: Statt eines K. erscheinen oft ein Künstlerbuch oder eine Ed. anlässlich seiner Ausst.)

### **Werke**

Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia (MNCARS), Musée d'art contemporain Barcelona (MACBA), Centre national d'art et de culture Georges-Pompidou, Zentrum für Künstlerpublikationen Weserburg Bremen