

Arpad Dobriban

Kochveranstaltungen

2025	Fruchtbare Strukturen, Kunsthalle Barmen, Wuppertal
2024	Zeitbasierte Transformation in der Küche, Köln, in der Ausstellung "Kerze Aus" --- Heimat keine Heimat meine Heimat, für das Projekt "Eine Strasse", Düsseldorf
2023	SEIT – Zeit, zum 250jährigen Jubiläum der Kunstakademie Düsseldorf
2022	„Allmähliche Übernahme“ in der Ausstellung "How to: use nature", Düsseldorf --- „Am bitteren Rand“, Museum für Europäische Gartenkunst, Düsseldorf
2020	„Die Repräsentanten“, Goethe Institut Madrid --- „Le monde toujours disponible“, Lantz'scher Park, Düsseldorf
2017	„Innige Verbindung und tiefe Verbundenheit“ Kunstsammlung NRW K21 Düsseldorf
2016-17	„Wartesystem 7“, Kunstsammlung NRW K21 Düsseldorf
2016	„Available Food – Das lange und kurze Warten in der Küche“, Kunstsammlung NRW K21 Düsseldorf --- „Wachstum und Mitgefühl“, Kunstsammlung NRW K21 Düsseldorf --- „Innige Verbindung und tiefe Verbundenheit“, Kunstsammlung NRW K21 Düsseldorf --- Dilijan Arts Observatory, Dilijan, Armenien
2015	"Prozessverkostung", Kunsthalle Düsseldorf im Nachtfoyer, mit Oliver Gather --- WARTESYSTEME V. „C'EST LA VIE SANS L'AIR“, Gasthof Worringer Platz --- "Tiere Essen", Vortrag und Kochen, Stadttheater Regensburg
2014	"Anweisungen aus der Vergangenheit", Rathaus St. Ingbert --- HAP-Grieshaber-Preis 2014 --- „DER HERRSCHENDE HUMOR. Von der Ungleichheit der Geschmäcker“, Schlossgarten, Kirchheimbolanden
2013	"Tiere Essen", Stadttheater Aachen
2012	"Sensitive Habitats" I, Galerie Conrads Düsseldorf --- "Sensitive Habitats" II, Museum Abteiberg, Mönchengladbach --- Bei dem Colloquium "Das Fremde und das Eigene", Europäisches Parlament, Brüssel

- 2010 „Mitteilungen des Wohlgeschmacks“, Kunsthalle Düsseldorf

 „Mitteilungen des Wohlgeschmacks“, Kunstmuseum Stuttgart

 „Anweisungen aus der Vergangenheit“ I, RRZ Mühlheim

 „Anweisungen aus der Vergangenheit“ II, Galerie Ludwig, Schloss Oberhausen

 „Anweisungen aus der Vergangenheit“ III, Künstlerhaus Dortmund

 „Codex Alimentarius – ein Erinnern an Geschmack“, Kulturhauptstadt Pécs 2010
- 2009 „Die ewige Wanderung nach Westen“ I, Petra Rinck Galerie, Düsseldorf

 „Die ewige Wanderung nach Westen“ II, Zentrum Paul Klee, Bern
- 2008 „Die ewige Wanderung nach Westen“ III, Neues Museum Nürnberg

 „Milch, Eier, Mehl – Alles, was Arbeit macht“, Maxhaus, Düsseldorf
- 2007 „Die ewige Wanderung nach Westen“ IV, Kunststiftung Erich Hauser, Rottweil

 „Das dreifache Richten zwischen Innen und Außen“, Galerie Simple, Gstaad (CH)

 „Das eigene Universum“ I, II, III, im Rahmen des Stadtjubiläums 400 Jahre Mannheim
- 2006 „Milch, Eier, Mehl – Alles, was Arbeit macht“, Internationale Grüne Woche, Berlin
- 2004 „Männlich-Weiblich, wie wir die Welt trennen“, Museum für Moderne Kunst, Frankfurt/ Main

 „Mit Pflanzen und Tieren unterwegs“, Kunstverein Ruhr, Essen

 „Schöpfen zwischen –5°C und +250°C“, Museum. BL Liestal (CH)
- 2003 „Werkzeug des Teufels“, Nassauischer Kunstverein, Wiesbaden

 „Wegzehrung – Ambulante Speisen“, Galerie Conrads, Düsseldorf

 „Werkzeug des Teufels“, Deutsches Klingenmuseum, Solingen

 „Verbotene Speisen“, Sammlung Domnick, Nürtingen

 „Das lange und kurze Warten in der Küche“, Museum Haus Lange, Krefeld
- 2002 „Was macht die Luft in den Speisen“, K 21 Kunstsammlung im Ständehaus, Düsseldorf

 „Männlich-Weiblich, wie wir die Welt trennen“, Neuer Kunstverein Aschaffenburg

 „Pflanzen und Tiere – die Welt einverleiben“, Lenbachhaus, München

 „Manjares prohibidos“, Museo de Arte Contemporaneo de Aguascalientes, Aguascalientes, Mexico

 „Pflanzen und Tiere – die Welt einverleiben“, Museum für Angewandte Kunst, Köln

- 2001 „Das lange und kurze Warten in der Küche“, Museum für Moderne Kunst, Frankfurt/Main
- 1998 „Die kleinen und großen Monolithen in der Küche“, SITE-Ausstellungsraum, Düsseldorf

 „Wenn Süß und Salzig tauschen“, Ausstellungsraum Thomas Taubert, Düsseldorf

 „Caprese hoch zwanzig, mehr als 2000 Jahre Abwehr“, Neuer Aachener Kunstverein, Aachen

 „Alles, was einen Namen hat“, Schnütgen-Museum, Köln

 „Der Wohlgeschmack des Giftes“, Galerie Ursula Walbröhl, Düsseldorf

 „Wartesysteme“, Kunsthaus, Wiesbaden

 „Pflanzen und Tiere – die Welt einverleiben“, Museum Schloss Moyland
- 1997 „Männlich-Weiblich, die Luft in den Speisen“, Schloss Balmoral, Bad Ems
- 1993 „Uns Geht,s Gut“, Kunstraum, Wuppertal
- 1987 „Petersburger Hängung“ und „Jagdschlusssessen“, Salon Slalom, Düsseldorf

Lehre

- 2003 Gastdozentur über Kochen, Freie Kunsthochschule, Stuttgart
- 2004 Gastdozentur über Kochen, Hochschule für Gestaltung und Kunst, Basel
- 2006 Gastdozentur über Kochen, Universität Witten-Herdecke
- 2007 Gastdozentur über Kochen als Kunstgattung, Universität Witten-Herdecke
 Forschungsprojekt „Versuch zur Rettung der Hauskocherei“, Mannheim, dazu
 Buchveröffentlichung: „Das eigene Universum“
- 2010 Gastdozentur über Kochen als Kunstgattung, Universität Witten-Herdecke
 Forschungsprojekt „Essen an der Ruhr - der Geschmack der Region“
- 2010-11 Gastdozentur über Kochen als Kunstgattung, Bergische Universität Wuppertal,
 "Milch Eier Mehl – alles, was Arbeit macht"
- 2014 Gastdozentur über Kochen als Kunstgattung
 "Die Welt einverleiben", zusammen mit Malte Härtig, Universität Witten-Herdecke
- 2022 "Trennen und Verbinden und andere Grundtechniken des Kochens", Hochschule für
 Gestaltung, Offenbach am Main
- 2024 Hochschule Wuppertal, Bergische Universität Wuppertal