



3.12.2011 – 1.4.2012

Extrem süß!

gemalt
gehäkelt
gegossen

STAATLICHE
KUNSTHALLE
KARLSRUHE

JUNGE
KUNSTHALLE

Extrem süß!

Süßes ist lecker! Findest Du nicht auch? Und weil es so lecker ist, will man immer mehr davon haben! Es heißt auch, dass es glücklich macht, vorausgesetzt, man isst nicht allzu viel davon. Sonst wird einem vielleicht übel; garantiert aber steigen damit auch die Kilos auf der Waage! Hierfür haben wir eine Lösung gefunden: Denn wir bieten die schönsten Leckereien in den leuchtendsten Farben an, so dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft. Doch bei uns nimmt man nicht zu, und bei uns wird man allein vom Betrachten der Süßigkeit glücklich! Wir bieten nämlich Extrem Süßes gemalt, gehäkelt, gegossen und auch genäht an!

Neun Künstler haben Süßigkeiten dargestellt. Jeder dieser Künstler beschäftigt sich auf seine Weise mit dem Thema. So gibt es natürlich viele gemalte, aber auch viele plastische Werke. Und nicht nur jeder Künstler, sondern auch jedes Kunstwerk zeigt, wie vielfältig und bunt die Süßwaren in der wirklichen Welt aber auch in der Kunst sein können. Heitere, überraschende und mitunter auch zum Nachdenken anregende Kunstwerke machen Lust und Laune, hier zu verweilen!

In den Aktionsräumen im Obergeschoss darf anschließend noch nach Herzenslust gemalt, gebaut und gestaltet werden. Das macht erst richtig Spaß. Nun aber los!

Mit diesem kleinen Katalogheft kannst Du vieles über die Kunstwerke und die dargestellten Süßigkeiten erfahren.

Viel Spaß beim Lesen oder Vorlesen!

Impressum

Herausgeber: Staatliche Kunsthalle Karlsruhe

Direktion: Prof. Dr. Pia Müller-Tamm

Konzept und Text: Kunstvermittlung

Redaktion: Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Umschlag: Günter Beier, Popcorn, 2011 © Courtesy DavisKlemmGallery, Frankfurt a. Main

Gestaltung: SKK

Gesamtherstellung: Druckcooperative, Karlsruhe

Candy Warhol

Werke von Peter Anton

WOW! Meine Geschmacksnerven laufen auf Hochtouren. Die Kunstwerke von Peter Anton sehen alle unwahrscheinlich verlockend aus. Weiß gar nicht, was ich am liebsten mag. Wie wär's mit dem Cornetto-Eis? Die Schokolade sieht schon ganz weich aus, und gleich rutschen die Krokantsplitter das Vanilleeis runter.

Dann gibt es noch eine gigantische Pralinenschachtel. Meine Augen wandern sofort zur lila-blauen Kugel oben links. Ich stelle mir vor, wie die pudrige Masse auf meiner Zunge schmilzt, hm! Oder die Kirsche in der Mitte. Scheint in einer köstlichen Flüssigkeit zu schwimmen, ist aber bereits von jemandem angeknabbert worden!

Dann die Donuts. Sie schmecken offensichtlich auch gut. Ein Kringel mit Schokoglasur fehlt bereits. Mich würde der mit rosa Überzug und bunten Zuckerstäbchen interessieren.

Was ist bloß los mit mir? Peter Anton hat es geschafft, mich glauben zu lassen, dass das alles echt sei, obwohl die Dinge viel größer sind als normal, aber die Oberfläche wirkt täuschend realistisch, egal ob Puderzucker oder Schokoglasur.

Vor 50 Jahren gab es vor allem in den USA und England eine Kunstrichtung, die Pop-Art hieß. Peter Antons Kunstwerke erinnern daran. Die Künstler interessierten sich sehr für Dinge aus dem Alltag und malten sie knallig bunt, groß und oft in vielfacher Wiederholung, um die Menschen auf das aufmerksam zu machen, was sie umgibt. Peter Anton wird übrigens auch „Candy Warhol“ genannt. Warhol war der wichtigste Künstler der Pop-Art und Candy heißt Bonbon, also „Bonbon Warhol“.

Schon als Kind war Peter Anton fasziniert von Lebensmitteln, vor allem von deren Farben und Oberflächen. Heute erinnert ihn Süßes und speziell Schokolade an seine glückliche Kindheit.

Stell' Dir mal vor: die braunen Papiermanschetten für die Pralinen faltet Peter Anton selbst, und für die Herstellung seiner Pralinen benötigt er bis zu 6 Wochen! Er verwendet Maschendraht, Gips, Holz, Ton und Harz für die Formen und trägt viele Farbschichten auf, um eine täuschend echt wirkende Oberfläche zu erhalten.

Übrigens, bevor er die Süßigkeiten zu bauen beginnt, isst, riecht, berührt er sie, bis er sie ganz genau kennt und dann erst geht's los mit der Kunst.

Peter Anton

(* 1963 in New Haven) nach einem Filmstudium lebt und arbeitet er in Connecticut



Peter Anton, *Ice Cream Cone*, 2008
© Courtesy DavisklemmGallery, Frankfurt a. Main



Donuts

Eigentlich sieht ein Donut wie ein Verwandter unseres „Berliners“ aus. Sozusagen der Onkel aus Amerika! Nur üppiger dekoriert eben. In den USA sagt man, ist ja auch alles größer und bunter. Und man kauft das Gebäck in der Regel auch nicht einzeln, sondern 6 Donuts oder mehr in einer Schachtel.

Donuts sind handtellergroße Krapfen aus Hefe- oder Rührteig, auch Schmalzgebäckkringel genannt. Sie werden in Fett ausgebacken und sind wie unsere Berliner sehr fettig, das haben die beiden gemeinsam. Nach dem Ausbacken werden sie mit den verschiedensten Glasuren überzogen und mit bunten Streuseln dekoriert.

Hier in Europa waren Donuts lange Zeit wenig bekannt. Seit einigen Jahren gibt es in Berlin und einigen anderen Städten Läden, die wie in den USA ausschließlich Donuts anbieten. Die bekanntesten Ketten heißen Dunkin' Donuts und Krispy Kreme.

In den USA gehören diese süßen Kringel zum Alltag wie bei uns in Süddeutschland vielleicht die Laugenbrezel. Viele Amerikaner verbinden mit den Donuts Kindheitserinnerungen und die älteren unter ihnen bedauern, dass sie heutzutage weniger süß schmecken als früher. Tja, die Industrie scheint sich auf die veränderte Ernährungsweise eingestellt zu haben.

Donut (eigentlich doughnut, gesprochen: dounat, dt.: Teignuss)

Herangezoomt wie unter der Lupe

Werke von Günter Beier

Unglaublich, jetzt erkenne ich erst, was hier dargestellt ist! Geht es Dir genauso? Zuerst sieht man Farben und Formen und wundert sich, bis man entdeckt, dass dies ganz normale Süßigkeiten sind, allerdings riesengroß gemalt! Lakritzschnecken aufs roofache vergrößert oder Popcorn so überdimensional aufgebläht, dass man gar nicht auf die Idee kommt, an die kleinen luftigen Teilchen zu denken! Aber bei den unterschiedlichen Pralinen mit dem verführerischen Schokoguss könnte man sofort glauben, sie wären echt, wenn sie nicht so gigantisch wären! Ich überlege gerade, wie man solch monumentale Exemplare überhaupt essen könnte. Auf der Zunge zergehen lassen - käme nicht in Frage, man müsste von ihnen abbeißen!

Man sieht alles wie unter einer Lupe und dadurch auch nur im Ausschnitt. Meinst Du auch, dass Günter Beier deswegen die Süßwaren herangezoomt hat, damit wir sie riesengroß vor Augen haben? Will er uns mit der Größe der dargestellten Süßigkeit zeigen, wie überwältigend ihre Wirkung auf uns ist? Geht es Dir nicht manchmal auch so, dass Du Lust auf Süßes hast und der Gedanke daran alles andere verdrängt, er riesengroß anwächst, bis du endlich etwas Süßes im Mund hast? Die verführerische Kraft von Süßigkeiten, und seien es auch nur gemalte, ist enorm und genau das zeigen die Bilder.

Ob nicht schon allein Bilder von Süßem ausreichen könnten, um unsere Gier zu stillen? Dazu müssen die Leckereien vortrefflich gemalt sein, damit einem das Wasser im Munde zusammenläuft. Wenn Du genau hinsiehst, fällt Dir auf, dass Günter Beier die einzelnen Teile in seinen Bildern sehr sorgsam angeordnet hat. Er spielt gern mit den verlockenden Oberflächen und setzt bewusst Glanzlichter: Im Nu beherrschen Bilder von ganz alltäglichen Naschwaren unsere Sinne!

Günter Beier (*1959 in Wuppertal) lebt und arbeitet nach dem Studium der Kunstpädagogik, Philosophie und Freien Malerei in Hamburg.

Lakritze

Lakritze ist mehr als nur eine süße Schnecke! Lakritze wird auch Süßholz genannt, denn gemacht ist die schwarze Masse aus den Wurzeln der Süßholzpflanze. Wenn die im Mittelmeerraum und Westasien beheimatete Pflanze im Spätsommer blüht, gehen blau-violette und weiße Schmetterlingsblüten auf.

Die medizinische Wirkung der Süßholzwurzel war schon den Ägyptern des Altertums bekannt. Sie schätzten Lakritze sehr und genossen ein besonderes Lakritzegetränk. Zudem sollte Süßholz als Grabbeigabe auf der letzten Reise Hunger und Durst stillen.

In Mitteleuropa kennt man Lakritze als Heilmittel bereits seit dem Mittelalter, allerdings wurde sie damals nicht als Süßigkeit verzehrt. Richtig bekannt wurde das „schwarze Gold“ 1760 durch den Apotheker George Dunhill aus England, der versehentlich bei der Zubereitung von Lakritze Zucker zusetzte. Bei der Lakritzherstellung werden die geschälten und getrockneten Wurzeln der Süßholzpflanze fein gemahlen und mit Wasser zu einem schwarzen Brei verkocht. Diese noch warme Masse wird in verschiedene Formen gegossen.

Lakritze gibt es heute in über 400 unterschiedlichen Sorten und Formen. Welche Geschmacksrichtung magst Du bei Lakritze am liebsten? Naturherb, süß-mild, kräftig salzig oder mit Salmiak? Mit Schokolade umhüllt, dragiert, als Lakritzschnecke gerollt, gefüllt, in schwarzen Stangen, pulverisiert, als Streusel, als Lakritzsaucen oder Lakritztee?

Praline

Die Bezeichnung Praline könnte eine Herleitung vom französischen Verb *praliner* sein, was so viel heißt wie „in Zucker bräunen“. Frisch müssen Pralinen und Schokolade sein, und aus besten Zutaten! Die Praline, auch bekannt als Praliné, gilt als Krönung der Chocolatierskunst, doch kaum jemand kennt die Geschichte dieser einzigartigen Süßigkeit. Hast Du schon von ihr gehört? Nicht? Dann erzähle ich sie Dir!

Eher zufällig und durch Einfallsreichtum entstand sie im 17. Jahrhundert. So sollten im Jahre 1663 bei einer wichtigen Versammlung am Hof König Ludwigs XIV., den man auch Sonnenkönig nannte, bedeutende Abmachungen getroffen werden. Diese Aufgabe war nicht ganz einfach. Um für Zerstreuung der Abgeordneten zu sorgen, wurde ein Regensburger Koch gerufen. Er bereitete aus gezuckerten Mandeln und Nüssen kleine, feine Gaumenfreuden zu. Gerade war die Schokolade in Mode gekommen, und diese hat der Koch flüssig über die Nüsse und Mandeln gegeben, wie eine Hülle. Der Koch benannte diese süßen Leckerbissen nach seinem Auftraggeber, dem Herzog Choiseu du Plessis-Praslin. Ein ganz schön schwieriger Name!

Eine Praline muss mindestens zu 25 Prozent aus Schokolade bestehen. Sie ist mit einer Ganache, einer cremig gerührten Füllung aus Butter, Sahne, besonders hochwertiger Schokolade, aromatischen Zusätzen, Nougat, Nüssen, Likör, Marzipan oder ähnlichem gefüllt. Zudem müssen Pralinen mundgerecht geformt sein. Kugelige Pralinen mit einer Ganache-Füllung werden Trüffel genannt. Die Bezeichnung Trüffel bezieht sich tatsächlich auf den sehr wertvollen und seltenen Trüffelpilz. Aber keine Angst, es ist kein Pilz in der Süßigkeit! Nur der Name ist gleich! Die Herstellung ist sehr aufwendig und auch heute noch werden Pralinen überwiegend handgefertigt.



Peter Anton, *Pralinenherz (Cherries Deluxe)*, 2008 © Courtesy DavisKlemmGallery, Frankfurt a. Main

Popcorn

Isst Du auch gern Popcorn im Kino? Popcorn gibt es ja in verschiedenen Geschmacksrichtungen: gezuckert, karamellisiert, gesalzen oder mit Butteraroma. Was magst Du am liebsten? Süß oder salzig?

Popcorn ist keine Erfindung der heutigen Zeit: ganz im Gegenteil. Bei Ausgrabungen haben Forscher 4000 Jahre alte Puffmaiskörner gefunden. Schon die mittelamerikanischen Ureinwohner wussten, wie man Popcorn und sogar Schmuck aus der speziellen Sorte Puffmais machen kann. So eine Kette aus Popcorn sieht bestimmt lustig aus!

Popcorn selbst herzustellen ist kinderleicht. Nur den Puffmais erhitzen! Das kann man auf unterschiedliche Art und Weise machen: Den Puffmais mit Öl in einem Topf erhitzen. Glücklicherweise hat man einen großen Topf mit Glasdeckel! Dann wird das Popcorn-Poppen zum Erlebnis! Oder es gibt für den Hausgebrauch auch spezielle Popcornmaschinen, das sind Heißluftmaschinen, die so ähnlich wie ein Fön funktionieren.

Und im Kino gibt es richtig große Popcornmaschinen mit einer Heizplatte. Bei starker Hitze, etwa 200 °C, platzt die dichte Hülle des Maiskorns explosionsartig auf und die durch die Hitze aufgeweichte Stärke dehnt sich aus und wird augenblicklich fest. Eine Handvoll Puffmais ergibt eine große Schüssel Popcorn!



Haltbarkeitsdatum abgelaufen ?

Werke von **Ulrik Happy Dannenberg**

Hui! Bin ich in eine XXL-Colorado-Tüte gefallen? Das habe ich mir schon immer gewünscht. Muss gleich mal auf die Suche nach meiner Liebessorte gehen. Der blaue und gelbe Hai sehen einfach gut aus oder die Erdbeeren – hm, mir wird ganz schwindlig. Alle sind aus unterschiedlichen Massen gefertigt und haben deshalb auch ganz eigene Oberflächen.

Außerdem sehen die Süßigkeiten aus, wie unter die Lupe genommen. Aber was ist da in der Mitte passiert? Eine Art grüner Schleim oder Schimmel breitet sich aus! Mein ganzes Glück ist bald dahin. Das Haltbarkeitsdatum ist wohl seit einiger Zeit abgelaufen!

Der Künstler will uns zeigen, dass die Werbung uns nur vorgaukelt, dass Süßes glücklich macht, Kummer und Schmerzen vergessen lässt. Doch merken wir bald, dass dieser Trost nur kurz anhält.

Ulrik Dannenberg nennt seine Kunstwerke „happy products“ (glückliche Produkte) und sich selbst hat er als 2. Vornamen „Happy“ gegeben. Du fragst Dich bestimmt, wie Ulrik Dannenberg die Colorados so täuschend echt hingekriegt hat? Seine Leinwände liegen auf dem Boden und er verteilt viele Schichten farbiges, flüssiges Kunststoffharz auf den vorgezeichneten Formen. Zwischen diesen Arbeitsgängen schleift er immer wieder die Oberflächen des Harzauftrages, bis die verschiedenen Formen räumlich wirken.

Da fällt mir ja noch etwas auf. Die Bildtafel mit den geöffneten Seitenflügeln erinnert mich an einen Altar, vor dem Menschen in der Kirche beten und sich auch Zufriedenheit und Glück erhoffen. Was könnte er damit gemeint haben? Hast Du eine Idee?

Ulrik Happy Dannenberg (* 1963, Wanne-Eickel) hat Kunstgeschichte, Bildhauerei und Raumkonzepte studiert und ist Stuckateur und Holzbildhauer.



Schneegestöber auf brauner Erde

Werke von Ralph Fleck

Der „Berliner“ ist ganz schön fettig! So fettig, dass er auf dem Papier einen ordentlichen Fettrand hinterlässt. Wie lange er da wohl schon liegt? Ach, Blödsinn! Er ist ja gemalt, mit Ölfarbe auf Packpapier und deswegen der ölige Rand. Heute Morgen sah ich beim Bäcker ein großes Tablett mit vielen Berlinern, circa 36 Stück, alle lagen ganz ordentlich nebeneinander. Der Zucker obenauf hat im Licht richtig geglitzert, wie frisch gefallener Schnee an einem kalten Wintertag. Auf Ralph Flecks gemaltem „Berliner“ sieht der Zucker, ehrlich gesagt, wie Schneegestöber auf brauner Erde aus. Ja, die beiden Hälften sind braun vom Schwimmen im heißen Öl und der helle „Schwimmring“ in der Mitte bleibt irgendwie von der Hitze verschont.

Wollen wir uns noch ein Bild von Ralph Fleck anschauen? Die Schwarzwälderkirchtorte überzeugt durch jede Menge Sahne, saftige Kirschen, mit Kirschwasser durchtränktem braunen Tortenboden und dann die Geschmacksexplosion im Mund, wenn alles zusammenkommt. Ralph Fleck hat so ein Tortenstück bestimmt schon oft gegessen, um es so genüsslich malen zu können. Schau' Dir nur an, wie er die Sahne mit den Schokostreuseln gemalt hat oder die roten, matschigen Kirschen im Teigboden – Mmh!

Außer Kuchenstücken und Berlinern malt Fleck gerne verschneite Gebirgslandschaften, Blumenwiesen, Plätze mit vielen Menschen oder auch Bücherregale. Ralph Fleck arbeitet sehr genussvoll und verschwenderisch mit der Ölfarbe und er führt uns meist sehr nahe an die Dinge heran, die er darstellt. Auf den ersten Blick findet man sich oft nicht zurecht und sieht erst einmal Farbe, nichts als Farbe und erst beim genaueren Hinsehen erkennt man, was gemeint ist.

Ralph Fleck (* 1951 in Freiburg) lebt und arbeitet in Freiburg und ist Professor an der Nürnberger Kunstakademie.

Ölfarbe und Malbutter mischen

Werke von Sybille Kroos

Ganz schön gehaltvoll, diese Torten! Schau nur die dick aufgetragene rosafarbene Creme, die ein Gitter über der weißen Sahneschicht bildet! Und dann die Torten mit den wunderschönen Verzierungen! Marzipan oder nur Zucker? Wie bitte? Alles nur gemalt? Sybille Kroos hat die Farben so satt und schwergerisch aufgetragen, dass man schon allein beim Anblick der Farbe an Creme und Torte denkt.

Eine Malanleitung von Sybille Kroos klingt wie ein Rezept: *„Für abstrakte Törtchen benötigt man je 8 Keilrahmenleisten, Nessel, Primal, Grundierung, 2-3 KG Malbutter und Ölfarben. Zwei Keilrahmen bauen und zusammen tackern. Nessel aufspannen, leimen und grundieren. Ölfarbe und Malbutter mischen. Aufschlagen, bis die Masse kleine Bläschen wirft und ruhen lassen. Die Leinwand nun bemalen und mit Hilfe von Garnierspritzen verzieren.“* Mal zieht die Künstlerin eine Gabel über die Oberfläche, um eine wellenartige Struktur zu erhalten, mal verziert sie ihr Backwerk mit Blümchen. Aber gerne nimmt sie auch die Garnierspritze und benutzt die Farbe wie der Konditor seine Creme!

Hast Du schon die anderen Arbeiten von Sibylle Kroos in der Ausstellung entdeckt? Klar, der bekannte Butterkeks mit den 52 Zacken! Oder die Schokolade mit der markanten Form. Auch das Bonbon, auf dessen Verpackung die lustige Kuh viel Sahne im Inhalt verspricht. Und dann die elegante Einwickelfolie der Mozartkugel, die ein Bildnis von Mozart zeigt. Wir erkennen alles sofort und können es einzelnen Produkten zuweisen. Doch sag' selbst, hier dreht es sich um keine genauen Wiedergaben. Sybille Kroos zeigt uns die Süßigkeit oder auch nur deren Verpackung als Malerei und spielt mit unseren Sehgewohnheiten. Sie macht dies aber auf eine humorvolle Art – sieh nur das Stupsnäschen von Mozart!

Sybille Kroos (* 1965 in Bottrop) studierte an der Kunstakademie Düsseldorf, wo sie Meister-schülerin von Prof. A.R. Penck war. Sie lebt und arbeitet in Düsseldorf.

Leibniz-Butterkeks

Das ist doch ein Leibniz-Butterkeks! Klar, steht ja auch drauf! Und so sieht er aus: 14 Zähne in der Länge und 10 Zähne in der Breite, plus vier Eckzähne: das macht zusammen 52 Zähne!

Solch einen Butterkeks stellte die französische Firma Lefrèvre-Utile bereits 1886 her. Bei uns in Deutschland produzierte die Hannoverische Cakes-Fabrik H. Bahlsen in Hannover ab 1891 den uns bekannten Leibniz-Keks.



Es war damals üblich, solche Nahrungsmittel nach berühmten Persönlichkeiten zu benennen und so taufte der Fabrikant Hermann Bahlsen seinen Keks nach dem berühmten Philosophen und Wissenschaftler Gottfried Wilhelm Leibniz (1646-1716). Der war nicht nur in Deutschland bekannt, sondern hatte in Hannover gelebt.

Hermann Bahlsen hat nicht nur seinen Leibniz-Butterkeks, sondern sogar die heute nicht mehr wegzudenkende Bezeichnung „Keks“ erfunden: Das Wort „Keks“ leitet sich aus dem englischen Wort cakes, deutsch Kuchen, ab. Bahlsen deutschte cakes einfach nur ein.

Aus welchen Zutaten besteht eigentlich so ein Butterkeks? Ist da nur Butter drin? Der Keksteig besteht hauptsächlich aus Weizenmehl, Zucker und nur aus 12 % Butter. Wenn ich hier von dem riesigen Leibniz-Keks abbeißen würde, dann würde es bestimmt gaaaanz schön laut krachen!

Mozartkugel

Schau mal dort: auf dem Bild ist ja ein Ausschnitt von einer riesengroßen Bonbon-Kugel zu sehen. Ein Gesicht ist erkennbar, von langem, weißem Haar umgeben. Darunter stehen Buchstaben: M-o-z-a-r-t. Ob Mozart so aussah? Die Mozartkugel hat 1890 der Salzburger Konditor Paul Fürst kreiert und sie nach dem berühmten Komponisten Wolfgang Amadeus Mozart benannt, der 1756 in Salzburg geboren wurde.

Schon als sechsjähriger Junge war Mozart berühmt, weil er so herausragend Klavier und Violine spielte. Er ist auch vor Publikum aufgetreten und die Leute haben ihn als Wunderkind bezeichnet. Als er elf Jahre alt war, wurde seine erste eigene Komposition in Salzburg uraufgeführt. Du hast bestimmt schon von der Zauberflöte oder von der Kleinen Nachtmusik gehört, das sind wohl die bekanntesten Musikstücke von Mozart. Der Komponist hat also eine süße Auszeichnung bekommen: die Mozartkugel, die aber ursprünglich Mozart-Bonbon hieß.

Bis heute werden die echten Mozartkugeln nach einem Geheimrezept der Konditorei Fürst in Salzburg hergestellt. Es gibt aber ganz viele Schokoladenkonfekt-Kugeln, die der echten Mozartkugel recht ähnlich sind.

Für die „Original-Mozartkugel“ wird zuerst eine Kugel aus grünem Pistazien-Marzipan geformt und anschließend mit Nougat umhüllt. Diese Kugel wird dann auf ein Holzstäbchen gesteckt und in dunkle Kuvertüre getaucht. Kuvertüre ist die reinste Schokolade, die man bekommt, weil sie nur Kakaobestandteile und etwas Zucker enthält. Nach dem Erhärten der Masse nimmt man das Stäbchen heraus und füllt auch das kleine Loch mit Kuvertüre. Zum Schluss wird die ganze Kugel mit silbrig-glänzender Folie umwickelt, auf welcher der Kopf von Mozart von der Seite zu sehen ist. Die Folie der Original-Mozartkugel ist blau und silbern, die nachgemachten Kugeln sind meist in goldene, silberne und rote Folie gewickelt.





Magische Konditorei

Werke von Andreas Orosz

Schau Dir nur die Erdbeertorte an! Ein luftiger Biskuitteig mit saftigen Beeren auf einer dünnen Cremeschicht! Hmmm! Oder doch lieber gedeckten Apfelkuchen mit dem knusprigen Mürbteig? Alle Kuchen und Torten sind gemalt, täuschend echt: Schicht für Schicht und Lage für Lage.

Fällt Dir etwas auf? Vorne stehen die Torten, hinten die Obstkuchen. Die Kuchenauslage nimmt kein Ende! Kann man den Kuchen gleich hier essen? Vielleicht, denn hinter den Holzbögen, vorbei an der Vitrine mit Kuchen oder Konfekt entdecken wir neben der dunklen Wand einen Raum. Auf dem Schaufenster ist spiegelverkehrt „Café“ zu lesen. Und auf der rechten Seite werden Brot und Gebäck im Straßenverkauf angeboten. Was ist sonst noch alles ausgelegt? Durch genaues Beobachten kannst Du feststellen, in welcher Jahreszeit die Konditorei gemalt wurde!

Beim ersten Blick auf das Bild glaubt man, der Künstler hätte eine wirkliche Konditorei fotografiert, denn so täuschend echt sind hier die Torten, die Theke, die Leuchtschrift, einfach alles dargestellt! Doch versuch' Dir den Raum genau vorzustellen! Das abgeschnittene Kuchenstück auf der vorderen Arbeitsfläche ist im Vergleich zu den Torten riesengroß – es kann von keiner dieser Torten stammen! Etwas unheimlich!

Andreas Orosz interessiert sich für die genaue Wiedergabe der Dinge. Aber er verunsichert uns auch, indem er innerhalb eines Bildes mehrfach den Standpunkt des Betrachters wechselt. Du kannst Dir das so vorstellen: Du siehst einen vor Dir stehenden Gegenstand zeitgleich von vorne, von links und dann etwas von rechts. Keine einfache Aufgabe! Die täuschend echte Wiedergabe der Dinge, verbunden mit den unterschiedlichen Blickwinkeln auf ein und denselben Gegenstand, verleihen den Bildern von Andreas Orosz etwas Magisches.

Andreas Orosz (* 1960 Gießen) lehrt nach einem Kunststudium als Professor für Malerei an der Alanus Kunsthochschule in Alfter bei Bonn und lebt und arbeitet in Wiesbaden.

Andreas Orosz, *Konditorei*, 2008 © Andreas Orosz



Kaffeeklatsch genäht

Werke von Stefanie Alraune Siebert

Huch! Was haben wir denn hier? Im Raum sitzen und stehen total schräge Leute, die auch ganz merkwürdig angezogen sind: Die eine Frau trägt eine Riesenerdbeertorte als Damenhut auf dem Kopf! Unglaublich! Auf dem Tisch stapeln sich die köstlichsten Torten: Schokotorte, Schwarzwälderkirchentorte, Erdbeertorte, Mehrfruchttorte, Mandarinenschnitztorte, Himbeertorte, kleine Törtchen und noch viel mehr! Diese eigenwilligen Damen und Herren treffen sich zu einem Kaffeeklatsch und haben dazu ihre Hunde und Katzen mitgebracht. Und eine Riesenspinne an einer Leine! Das ist ja echt abgefahren!

Jetzt ist mir alles klar: das sind aus Stoff genähte, lebensgroße Figuren. Und die Hunde und Katzen, die vielen Torten auf dem Tisch sind auch genäht. Diese von oben bis unten aus verschiedenen Stoffen, Perlen und Pailletten genähte Kaffeeklatschgesellschaft hat Stefanie Alraune Siebert angefertigt aus kostbar wirkenden Materialien, die sie auf Flohmärkten und in Stoffläden entdeckt hat.

Ihre ersten menschengroßen Textilfiguren entstanden 1981, heute sind es 63. Jede Figur hat schon allerhand Umwandlungen durchgemacht: die Ohren wurden verändert, die Haare anders frisiert, andere Kleider wurden ihr angezogen oder sie wurde älter gemacht.

Zuerst erscheinen einem die Gesichter und Körper wie echt, dann wird einem schnell klar, dass sie bewegungslos und unnatürlich verzerrt sind. Die üppigen Torten schimmeln nicht, sie bleiben starr und vergehen nie.

Stefanie Alraune Siebert (* 1952 in Tübingen) bezeichnet sich selbst als „Textilartistin“. Sie schloss am Technikum für Textilindustrie in Reutlingen ihr Studium als Textildesignerin ab.

Gehäkeltes Eis

Werke von Patricia Waller

Hier sieht es ja aus wie im Eissalon! Aber Moment einmal...Ich habe ja völlig vergessen, dass wir hier in einem Museum sind. Da kann es doch gar kein richtiges Eis geben. Und wirklich: schauen wir uns die beiden Eisbecher genauer an. Wir sind richtig auf die Häkelobjekte der Künstlerin Patricia Waller hereingefallen. Unsere Augen haben uns getäuscht! Die Eisbecher sind gar nicht mit echtem Eis gefüllt. Sie sind von oben bis unten gehäkelt – aus Wolle!

Da präsentiert uns Patricia Waller so wundervolle Eisbecher, dass wir drauf und dran sind, beide schnell in uns hineinzuschlingen, und dann können wir sie aber gar nicht essen. Diese gar so appetitlich aussehenden, wollenen Eiskreationen würden uns beim Schlucken im Halse stecken bleiben und fürchterlich kratzen!

Nicht nur gehäkeltes Eis gehört zu Patricia Wallers Spezialitäten. Für eine Ausstellungseröffnung in Paris hat sie einmal ein Menu mit üppigen Leckereien aus Wolle gehäkelt: unter anderem waren Würstchen, Trauben, Pommes Frites, Hähnchen, kleine Küchlein, Brathuhn und ein Schweinekopf mit Karotte dabei. Die Besucher der Ausstellung glaubten zunächst, dass es sich bei dem Kunstwerk um echtes Essen handelte und wollten schon zugreifen. Was glaubst Du wohl, wie groß die Überraschung und mehr noch die Enttäuschung war, als sie merkten, dass die scheinbaren Leckereien gar nicht zum Essen gedacht waren?

Patricia Waller will uns zeigen, wie schnell sich unser Auge von dem ersten Eindruck täuschen lässt und fordert uns geradezu auf, genau zu beobachten.

Patricia Waller (* 1962 in Santiago de Chile) hat in Karlsruhe an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Bildhauerei studiert. Heute lebt und arbeitet sie in Berlin.

Speiseeis

Als Eure Eltern so alt waren wie Ihr heute, war es ein richtiger Festtag, wenn es zum Eisessen in die Stadt ging. War das eine Freude! Und wenn man dann vor den vielen Eissorten stand und der ganze Raum nach Vanille und Sahne duftete, schien das Glück perfekt! Heute gibt es natürlich viel mehr Sorten. Sie werden gemacht aus Wasser, Milch, Sahne, Zucker, manchmal Eigelb, Vanille, Früchten und Schokolade, teilweise werden chemische Geschmacksstoffe beigemischt.

Ob die Chinesen, Griechen und Römer vor langer, langer Zeit (ca. 2000 Jahre) auch so begeistert waren vom Speiseeis? Die Zutaten waren andere und im Winter musste Eis von sogenannten

Schnellläufern erst aus den Bergen gebracht werden. In tiefen Kellern wurde es dann gekühlt. Eismaschinen und Gefrierschränke gab es natürlich noch nicht. Das erste Speiseeis wurde aus Früchten, Honig oder Rosenwasser zubereitet.



Natürlich kamen nur Kaiser und Könige in den Genuss dieser Spezialität. Um das Jahr 1000 herum stellten reiche Leute in China Speiseeis zu Hause her. So wurde im Sommer von Straßenverkäufern Eis in Stangenform oder als gestoßener „Schnee“ angeboten. Bei uns in Europa konnte man vor rund 200 Jahren die ersten Kugeln Speiseeis in Paris auf der Straße kaufen und das erste richtige Eiscafé eröffnete ein Italiener aus Neapel in Paris auf dem „Boulevard des Italiens“. In Deutschland eröffnete die erste Eisdiele um 1799 in Hamburg, der „Alsterpavillon“. Tja, Hamburg war als Hafenstadt schon immer das „Tor zur Welt“ und offen für alles Neue.

Gigantisch große Kaugummis

Werke von Uta Weber

Was haben wir denn hier auf dem Boden? Riesengroße, buntglänzende, plattgedrückte Bälle oder Kugeln! Sehen aus wie Smarties! Aber die Smarties aus Schokolade sind doch viel, viel, viel kleiner als diese Objekte hier in der Jungen Kunsthalle! Tatsächlich ziehen die Kunstwerke von Uta Weber zunächst ein mal durch ihre Größe die Aufmerksamkeit auf sich. Toll!

Es gibt noch ein weiteres Kunstwerk, das eindeutig von Uta Weber sein muss. Woran ich das erkenne? Auch hier ist eine Süßware überdimensional groß auf einem Sockel präsentiert: Mehrere Kaugummi-Dragees liegen nebeneinander und aufeinander. Wahrscheinlich hat die Künstlerin ein Stimorol-Kaugummi als Vorbild für ihre rechteckigen Objekte genommen. Stimorol-Kaugummis gibt es schon seit 1956 und waren anfänglich Halsbonbons.

Uta Weber hat viele solcher Objekte angefertigt. Immer sind es Süßwaren, die sie extrem groß, farbig und glänzend darstellt. Sie sehen trotz ihres Umfangs und der unterschiedlichen Materialien – z.B. Gips, Kunststoff, Kunstharz und Autolack – so echt aus, dass man als Betrachter immer daran denken muss, wie es ist, gerade so etwas im Mund zu haben. Und genau das möchte die Künstlerin. Ihre Kunstwerke sollen uns an den echten Genuss erinnern und in Gedanken Situationen wachrufen, in denen wir diese Süßigkeiten genossen haben.

Uta Weber (*1966 in Leverkusen) legte ihr Diplom im Fach Objekt-design an der Fachhochschule Aachen ab und hat danach an der Kunstakademie Münster Totalkunst/ Bildhauerei studiert. Sie lebt und arbeitet in Köln und Burgau / A.



Kaugummi

Es gibt mittlerweile so viele verschiedene Sorten: in Streifen, als Kugeln, als Dragées, mit Fruchtgeschmack, mit Pfefferminzgeschmack, süß oder sauer, zum Kaugummiblasen oder auch nicht, zuckerfrei, zahnfreundlich ...

Kaugummi gibt es schon lange. Früher haben die Menschen eine Masse aus Baumharz gekaut. Das weiß man, weil man bei Ausgrabungen in Finnland ein 5000 Jahre altes Stück Birkenharz mit Zahnabdrücken gefunden hat. Auch bei den amerikanischen Ureinwohnern wurden Baumharze gekaut. Im 19. Jahrhundert benutzte der US-Amerikaner John Curtis Jackson für seine Kaugummis ein altes indianisches Rezept mit Fichtenharz und stellte diese in großer Menge her.

Richtig erfolgreich wurde der New Yorker Fotograf und Erfinder Thomas Adams. Er kaufte in Mexiko eine pflanzliche Masse, die man dort Chicle nannte und schon seit Jahrhunderten kaute. Dieser Kaugummi war aber geschmacklos und sehr zäh. Adams entwickelte daraus die ersten Kaugummistreifen mit den Einkerbungen, wie Du sie heute noch kennst. Diese Kerben waren dafür da, dass man von den langen Streifen kleinere Stücke für den Verkauf abtrennen konnte.

Auf die Dauer war das dann wohl zu fade. Als ersten Geschmacksstoff für Kaugummi verwendete man Hustenbalsam. Adams ließ sich auch etwas Besonderes einfallen: er stellte schwarze Kaugummis, Black Jack, mit Lakritzgeschmack her! Den berühmtesten Kaugummihersteller aber kennst Du bestimmt. Das ist nämlich Mr. William Wrigley Jr.! Ganz genau, das ist der Erfinder von Wrigley's Juicy Fruit und Wrigley's Spearmint. Diese Sorten gibt es bereits seit 1893!

Zu uns nach Deutschland kam der bzw. das Kaugummi nach dem Zweiten Weltkrieg durch die amerikanischen Soldaten. Seitdem ist Kaugummi in fast aller Munde!

Smarties

„Viele, viele bunte ???“ - So beginnt einer der bekanntesten Süßwaren-Werbesprüche im Fernsehen. Ich bin mir sicher, dass Du ihn kennst und in Deinem Kopf auch gleich zu Ende singen könntest. Ganz genau! Viele, viele bunte Smarties!

Das sind kleine, runde Schokoladenlinsen von einem Zentimeter Durchmesser und mit einem bunten Zucker-Überzug in leuchtenden Farben. Diese kleinen, bunten, linsenförmigen Dragées gibt es heute in Rosa, Lila, Blau, Grün, Gelb, Orange, Rot und Braun... und man kann sie in zwei unterschiedlichen Größen und in witzigen Verpackungen kaufen.

Die ersten Smarties sind 1937 in England hergestellt worden. Später wurde die Herstellerfirma von der großen Firma Nestlé aufgekauft, deshalb heißen sie heute Nestlé Smarties. In den USA kennt man als Smarties ganz andere Süßigkeiten. Das sind dort Fruchtbonbons ganz ohne Schokolade. Dafür stammen von dort so ähnliche Produkte: die M&Ms oder Skittles nämlich. Die haben auch so eine süße und bunte Zucker-Umhüllung, darin versteckt sich beim M&M neben der Schokolade manchmal noch eine Erdnuss und in den Skittles eine klebrige Fruchtmasse. Die Schokoladen-M&Ms kann man von den Smarties dadurch unterscheiden, dass ein „M“ auf die Außenhüllen gedruckt ist, bei den Original-Skittles kannst du ein aufgedrucktes „S“ finden.

Hast Du jetzt Lust bekommen, selbst etwas Süßes zum Essen herzustellen? Vielleicht gefällt Dir ja unser Rezept für:

Karamellbonbons

Zutaten:

200 g Sahne
200 g Zucker
1 EL Honig
1 TL gemahlene Vanilleschote
Öl, für die Folie

Zubereitung

Die Sahne zusammen mit dem Zucker in einem breiten, schweren Topf bei mittlerer Hitze mindestens 20 Minuten lang verrühren, bis die Masse goldgelb und spürbar dickflüssiger wird. Den Honig und die Vanille einrühren und alles noch kurz weiterrühren.

Eine eckige Form mit Alufolie auslegen, die Folie mit Öl bepinseln. Die Karamellmasse darauf geben und etwas abkühlen lassen, dann sofort mit einem schweren Messer in Stücke schneiden, das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Die Karamellbonbons erstarren lassen und einzeln in Folie wickeln.



Staatliche Kunsthalle Karlsruhe

Junge Kunsthalle

Hans-Thoma-Straße 4, 76133 Karlsruhe

Telefon 0721 / 926 3359, Fax 0721 / 926 6788

info@kunsthalle-karlsruhe.de

www.kunsthalle-karlsruhe.de

Öffnungszeiten

Di–Fr 10–17 Uhr; Sa, So und an Feiertagen 10–18 Uhr

24. und 31.12.2011 geschlossen, 1.1.2012 13–18 Uhr

Fastnachtdienstag, 21.2.2012, geschlossen

Anmeldung und Buchung

Telefon 0721/926-3370

Mo–Do 14–17 Uhr, Fr 14–16 Uhr

oder per E-Mail unter muse@kunsthalle-karlsruhe.de

Für Gruppen ist eine Anmeldung grundsätzlich erforderlich

Referat Kunstvermittlung

Stephanienstraße 10, 76133 Karlsruhe

Fax 0721 / 926 2573

Der Eintritt ist für Einzelbesucher frei!