
Kunst

trifft

Koch-

kunst **2**

Künstler/innen

der Galerie Uli Lang in der

Traube Tonbach

8. bis 11. November 2019



Sabine Straub



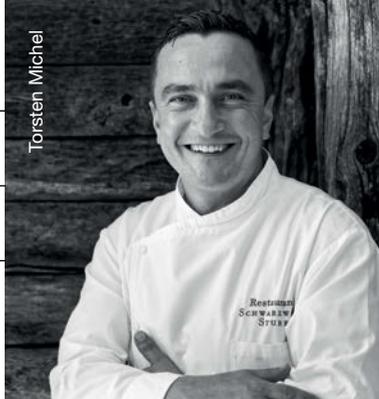
Brad Howe



Olga Jakob

Kunst trifft Kochkunst²

8. bis 11. November 2019



Torsten Michel



Oliver Braig



Manu Wurch



Dominique Chapuis



Sabine Tress



Jürgen Dollase



Barbara Reck-Irmier

**Liebe Gäste der Traube Tonbach,
liebe Freundinnen und Freunde der Galerie Uli Lang,**

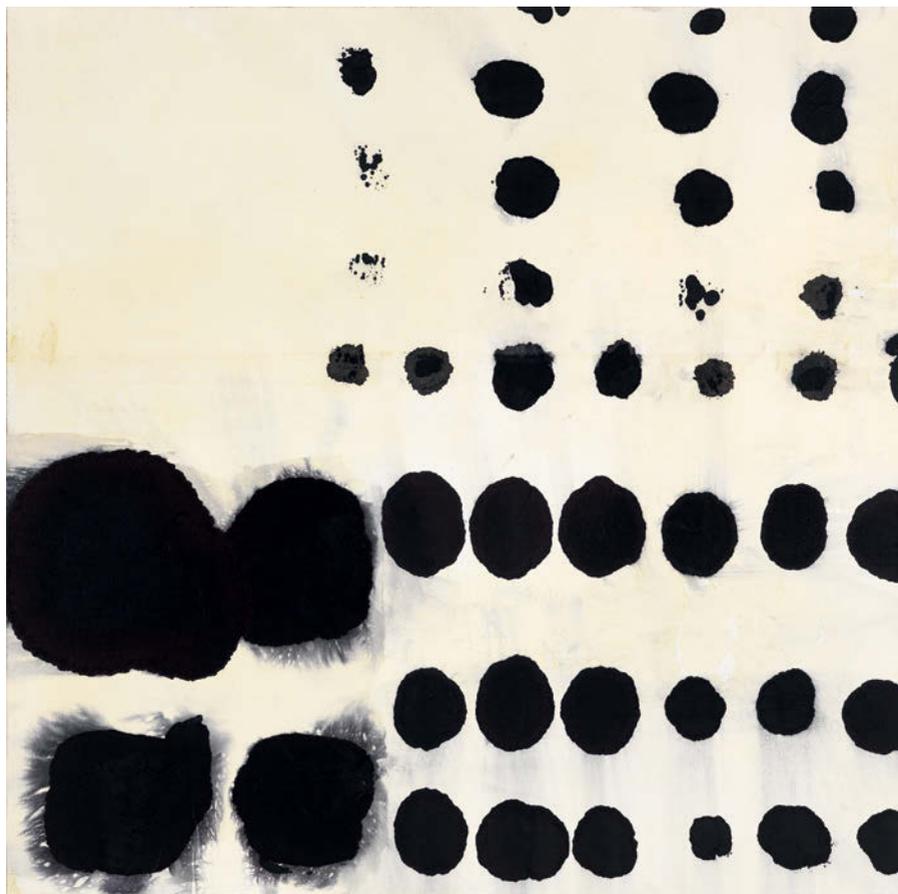
als wir letztes Jahr das erste Mal zu „Kunst trifft Kochkunst“ eingeladen haben, konnte niemand wissen, dass das allen Beteiligten so viel Freude machen würde. Doch schon beim Ade-Sagen hieß es:
„Bis zum nächsten Mal!“

Und so freuen wir uns sehr, Sie heute zu „Kunst trifft Kochkunst 2“ einladen zu dürfen. Dazu wird das Hotel Traube Tonbach in den nächsten Wochen zur „Außenstelle“ der Galerie Uli Lang. In den Fluren, in den Lounge-Bereichen, im Außenbereich und kulinarischen Epizentrum, der Schwarzwaldstube, erleben Sie zeitgenössische Kunst von insgesamt acht Künstlerinnen und Künstlern aus Deutschland, der Schweiz und den USA.

Unsere besondere Empfehlung: Nutzen Sie Ihre Zeit in der Traube Tonbach für einen Kunstspaziergang durchs ganze Haus. Öffnen Sie sich für die verschiedenen Positionen. Lassen Sie sich berühren und inspirieren. Und sehr gerne: Verlieben Sie sich in eines der Unikate! Rote Punkte liegen bereit ...

Viel Freude mit „Kunst trifft Kochkunst 2“ wünschen Ihnen

Familie Finkbeiner & Uli Lang





Manu Wurch

Ihr künstlerisches Anliegen liegt in der Frage: „Wie bekomme ich den Farbstoff auf den Farbträger, ohne einen eigenen Duktus zu hinterlassen, oder, wie kann ich Strukturen sichtbar machen, welche im Material bereits vorhanden sind“?

Im Laufe der Jahre hat sich Manu Wurch ein fundiertes Wissen über den Werkstoff Papier und dessen Reaktionsweisen angeeignet, vor allem im Zusammenspiel mit Tusche. Sie entwickelte eine eigene Falt- und Tunk-Technik, um Strukturphänomene in die Sichtbarkeit zu holen. Waren lange Zeit Linien vorherrschend, sind es nun Punkte, die zu Rapporten führen, wobei die Strukturen zuweilen abbrechen, sich überlagern oder auflösen. Nichts ist perfekt, alles in Bewegung, „Wie im Leben, eben“!

Manu Wurch wurde 1965 in March, bei Freiburg im Breisgau geboren. Dort befand sich vor dem Elternhaus ein kleiner Hügel aus rotem Sandstein, der sich bei Regen in rote, sämige Farbe verwandelte und Straßen, Hände und Wände färbte. Lehr- und Wanderjahre führten über das Theater, Grafikschule, Kalligraphieausbildung zur Gründung des Gestaltungsbüros manufactur GmbH. An die Hochschule der Künste Zürich studierte sie Szenographie.

www.manuwurch.com



Sabine Tress



In der Malerei von Sabine Tress bleibt der Prozess sichtbar: Bildgebend sind Setzungen unzähliger Farbschichten übereinander – lasierende großzügige Gesten über dichte Pigmente gebunden in Acryl oder Ölfarbe. Mehrere Arbeiten entstehen parallel in einem offenen Prozess, in dem sinnliche Entscheidungen zu Geste, Fläche oder Farbe die Malerin leiten. Das Aufeinanderprallen von Kontrasten wie Transparenz und Opazität erzeugt eine Bildtiefe. Die Suche nach dem Bild, das Befragen der Leinwandgrenzen, das sich Führen lassen durch die Qualitäten des Farbmaterials entlang verschiedener Materialexperimente – all das steckt in dieser sehr direkten und ehrlichen Malerei.

Lea Schäfer 2019

Sabine Tress, geboren 1968 in Ulm, hat an der Ecole nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris von 1989-94 Malerei studiert und anschließend in London und Berlin gelebt. Ihr aktuelles Atelier befindet sich in Köln.
www.sabinetress.de



Sabine Straub

... Wie aus kraftvollen Strichen in einer Zeichnung zusammengesetzt wirken die Plastiken von Sabine Straub, bis man merkt, dass hier mit Metall gezeichnet wurde, und zwar ohne abzusetzen, denn die Arbeiten entstehen aus einem einzigen, endlosen Draht. Die für diese Arbeiten gewählte Bezeichnung „Morphing“ hilft weiter, denn hier entwickeln sich tatsächlich Formen, wird Bewegung wie in einem in der Zeit eingefrorenen Still wiedergegeben.

Was als ein spielerischer Ansatz beginnt, fußt dennoch auf einem klaren geometrischen Formenkanon, bezieht sich immer auf eine konkret-geometrische Formenwelt, die sich in den Raum erweitert und dort fortgeschrieben wird. Allerdings entwickeln sich die Formen eher analog zu einem organischen als zu einem streng mathematischen System – die Künstlerin lässt Abweichungen und dynamische Prozesse, Unabwägbares zu ...

Dr. Martin Stather, Mannheim.

Sabine Straub, geboren 1963 in Köln, lebt seit 1992 in München. Studium an der Hochschule für Angewandte Kunst in Wien, Fachhochschule für Gestaltung in Pforzheim und St. John Cass in London.
www.sabinestraub.com



LUXU
SPRO
BLEM



Foto: Barbara Bucher

Barbara Reck-Irmner

Die Macht der Wörter verfolgt die Künstlerin, seit sie ein Kind war. Ebenso die exzessive Arbeit mit Textilien. Seit sie beides miteinander verbindet, materialisieren sich die Kräfte zu textilen Wortbildern, dreidimensionalen Energiekörpern, flächigen Strukturen.

Mit Wortbildern wie **MACHTWORT**, **VORSPIEL** und **NICHTSCHWIMMER** verdichtet die Künstlerin ganze Phasen des Lebens in einem einzigen Wort. In der typografischen Bearbeitung vollzieht sich eine Transformation, die im Umhäkeln mit Textilgarn ihren sinnlichen Höhepunkt findet. Als Katalysator erweist sich dabei das Material, das Barbara Reck-Irmner aus dem Kontext der Textilherstellung herauslöst und mit neuer Bedeutung auflädt.

Beglückend für den Betrachter, wenn sich das Material zu Strukturen ordnet, die dem Auge Orientierung geben, während das freie Spiel der Assoziationen beginnt.

Barbara Reck-Irmner wurde 1965 in Oberschwaben geboren. Nach dem Studium der Germanistik und der Politikwissenschaft an der Universität Stuttgart arbeitete sie 25 Jahre als selbstständige Werbetexterin. Seit 2014 ist sie als freischaffende Künstlerin tätig. Sie lebt in Aulendorf.
www.barbarareckirmner.com





Torsten Michel

Stilistisch geprägt von den französischen Klassikern, doch stets auf der Suche nach deren behutsamer Neuinterpretation, lässt Michel feindosierte modernistische Ansätze in seine Kochkunst einfließen. Im Ergebnis schafft der Küchenchef den Brückenschlag zu einer zeitlosen Haute Cuisine und gehört damit zu den vielversprechendsten Talenten der europäischen Speerspitze seiner Kunstform.

Während sich Michel bei der Entwicklung seiner Kreationen stark von der natürlichen Verfügbarkeit seiner vergänglichen Werkstoffe leiten lässt und der jeweiligen Saison eine Bühne gibt, entsteht die initiale Idee oft frei und intuitiv. Zum dramaturgischen Spannungsaufbau innerhalb seiner Menüs spielt der Drei-Sterne-Koch mit flüssigen, cremigen oder knusprigen Elementen und setzt Texturen wie Temperaturunterschiede als bewusste Akzente ein. Ziel seiner Kochkunst ist nicht die flüchtige Optik, sondern einen Geschmackseindruck zu erschaffen, der beim Esser nachwirkt.

Torsten Michel, geboren 1977 in Dresden, hat nach ersten Lehr- und Wanderjahren als junger Koch bereits 2004 seine heutige Wirkungsstätte in der Traube Tonbach angesteuert. Nach 12 Jahren intensiver Vorbereitung übernahm er 2016 das Zepter als Küchenchef der Schwarzwaldstube und verteidigte 2017 alle relevanten Auszeichnungen der Gourmetszene zusammen mit seiner Küchenmannschaft und dem Team um David Breuer und Stephané Gass. Torsten Michel lebt in Baiersbronn.

www.traube-tonbach.de

Steinbutt im Algensalzteig gegart auf kleinen Schalentieren, gedämpfter Brunnenkresse und Austernsauce mit Kaviar





Olga Jakob

An eine Idee anknüpfen, den Faden verlieren, sich in Argumenten verstricken – unsere Sprache ist voller Bilder der ältesten, menschlichen Kulturtechnik. Und zugleich ist das Textile eine Weltsprache im globalen Kontext.

Der Fokus der künstlerischen Arbeit von Olga Jakob liegt besonders auf Textilien. Mit keinem anderen Material ist der Mensch täglich so lange in Berührung. Diese Unmittelbarkeit des Materials ist Ausgangspunkt für Jakobs künstlerisches Handeln. Besonders interessieren die Künstlerin: Die Naht – strukturbindende Verknüpfung für zuvor Getrenntes und gleichzeitig eine neue (Zeichen-)Struktur.

Das Netz – Metapher für Verbindungen, Vernetzungen und für das Gefangensein. Olga Jakob dazu: „Wir sind im Netz und außerhalb des Netzes, in den Maschen verfangen und durch die Maschen gefallen“.

Versteifung des Stoffes zu einem Relief, das einer Hülle gleichkommt. Der Raum, das Dazwischen wird zu einem „Möglichkeitsort“.

Olga Jakob wurde 1985 in Kiew geboren. 2005 - 2015 Studium an der Universität zu Köln, der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Karlsruhe und der Kunsthochschule Berlin Weißensee.

Olga Jakob lebt und arbeitet in Köln.

www.olgajakob.de



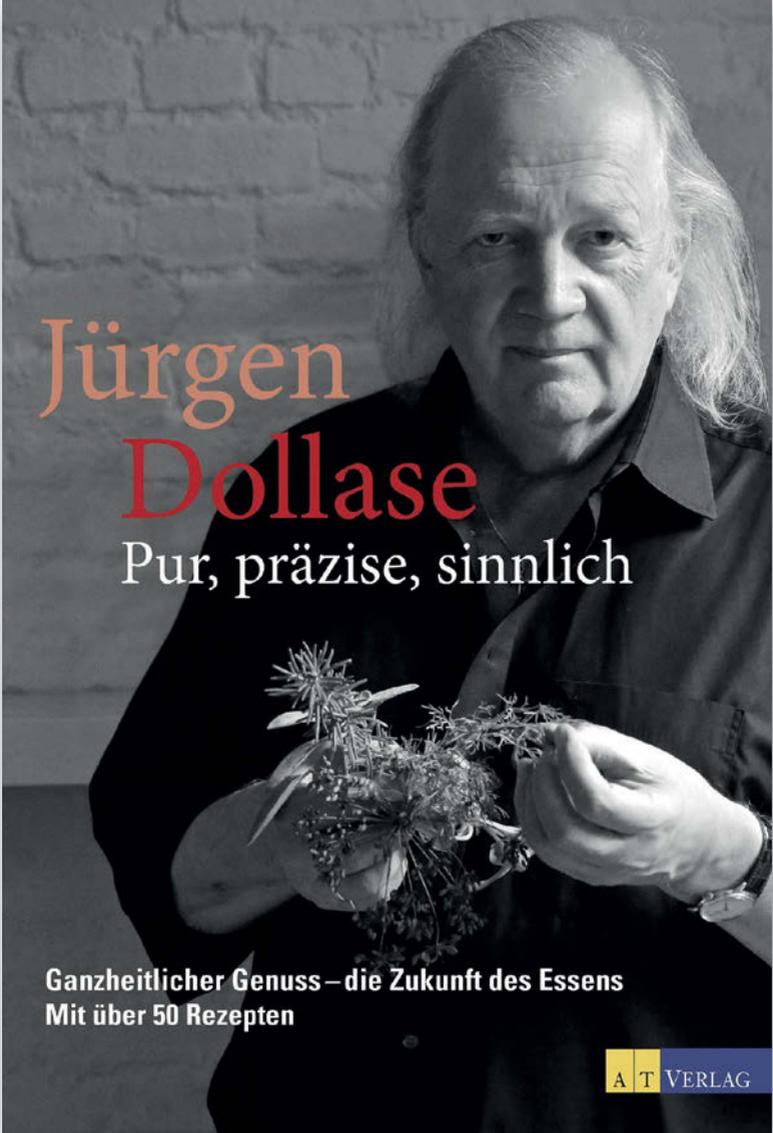


Brad Howe

„You can change the world with art“. Dieser Satz stammt von Brad Howe, dem 1959 in Kalifornien geborenen US-Amerikaner. In seinen farbenfrohen Werken spiegelt sich seine positive und fröhliche Art. Sein kreativer Schwung, sein Spiel mit Phantasie und Farbe, seine Wahl von Materialien wie Aluminium, Edelstahl und Polyurethan begeistern sein Publikum und treffen den Nerv der Zeit.

Brad Howe wird von der Galerie Uli Lang seit über 20 Jahren in Deutschland vertreten.

Brad Howe, geboren 1959 in Riverside, Kalifornien. Studium an der Stanford University, Kalifornien, und an der University of Sao Paolo, Brasilien. Er lebt und arbeitet in Los Angeles.
www.bradhowe.com



Jürgen
Dollase

Pur, präzise, sinnlich

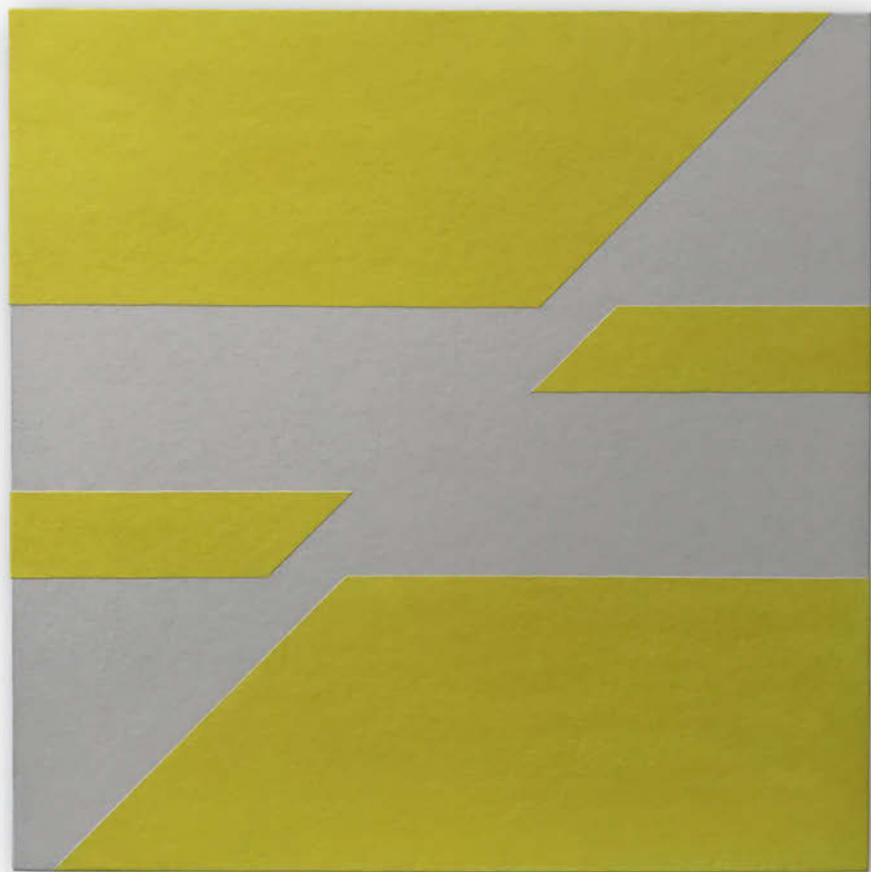
Ganzheitlicher Genuss – die Zukunft des Essens
Mit über 50 Rezepten

A T VERLAG



Jürgen Dollase

Jürgen Dollase, Gastronomiekritiker und Kochkunsttheoretiker, geboren 1948 in Oberhausen im Ruhrgebiet, Abitur, Militärzeit, Studien der Kunst, Musik und Philosophie an der Kunstakademie Düsseldorf und den Universitäten Köln und Düsseldorf. Von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, Gründer, Chef und Autor der Rockgruppe „Wallenstein“, Aufnahmen für BASF, RCA, EMI. Danach weitere Arbeiten als Autor und Produzent. 1988 Rückkehr zur Malerei. Zunehmendes Interesse am Kochen seit etwa 1983. Nach einem Briefwechsel von Johannes Gross zum Schreiben über Essen aufgefordert. Seit 1999 Arbeit für die F.A.Z., seit 2002 für die F.A.S., dann für den „Feinschmecker“, „Port Culinaire“, „Fine – European Wine Magazine“ und „B-EAT“. Seit 2005 Autor von kulinarischen Büchern wie z.B. die „Geschmacksschule“ (2005), „Kulinarische Intelligenz“ (2006), „FAZ – Gourmetvision“ (2007), „Kochuniversität Tomate“ (2006), „Kochuniversität Schwein“ (2009, alle Tre Torri-Verlag), „Himmel und Erde“ (2014), „Kopf und Küche“ (2015), „Pur, präzise, sinnlich“ (2017, alle AT-Verlag). Jürgen Dollase gilt als „der wichtigste Gourmet Deutschlands“ (Südkurier), der „einflussreichste“ (taz), „wichtigste“ (Profil/Wien) und „beste deutsche Gastronomiekritiker“ (Süddeutsche Zeitung).





Dominique Chapuis

Mit Fragmenten und Splintern erstelle, komponiere ich das Bild, ich setze es zusammen, nehme es wieder auseinander, füge Teile hinzu oder nehme Teile wieder weg. Ausgangspunkt ist immer eine geometrische Zeichnung, eine ganz einfache oder eine komplizierte, die ich extra recherchiert habe. Während des gesamten Prozesses der Bilderstellung entleere ich die Geometrie und lasse die Leere mit Streifen und Bändern entstehen. Erst später erschließt sich der Sinn in der Perspektive des Gesamtwerks und es bleibt Platz für Geheimnis und Hinterfragung.

1952 in Chalon sur Saône, Frankreich geboren. Lebt und arbeitet in Frankfurt/Main und Berlin
www.dominique-chapuis.de



Oliver Braig

Oliver Braig macht Konzeptkunst. Dies jedoch nicht im klassischen Sinne. Seine Konzepte sind weich und flexibel, also in der Lage, sich an die Gegebenheiten von Material, Form und Inhalt anzupassen. Sprache, als Äußerung oder in Form von Schrift, wird von Braig ebenfalls als Material verstanden, wie das Material an sich und der kulturelle Umgang damit. Alltägliche Denk- und Arbeitsprozesse werden hinterfragt und ironisch demonstriert. In seinen Arbeiten stellt er uns manchmal vor verblüffende Rätsel oder präsentiert uns Erkenntnisse, die vor unserer Nase liegen und eigentlich nur entdeckt werden müssten.

Oliver Braig, geboren 1969 in Biberach an der Riß, hat von 1993-2000 Bildhauerei an den Kunstakademien Stuttgart und Karlsruhe studiert. Er lebt und arbeitet in Stuttgart und Kirchbierlingen.
www.oliverbraig.com

MAKE

ME

BURN

TRAUBE TONBACH

best since 1789

Hotel Traube Tonbach
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

In Kooperation mit
Uli Lang Galerie
für zeitgenössische Kunst



www.ulilang.de