

# GENUSS-PROVOKATION

## Claudia Hansen meets Friedo Stucke

Ausstellung zu Gunsten des neuen Nachhaltigkeitszentrums

Mit einem provozierend interessanten Ausstellungsprojekt lockt Kunst, Gesundheit, Bildung e.V. am 2. Adventssonntag in den dann hoffentlich vollständig fertig gestellten neuen Hofladen im Antoniushof. Bevor dort Milch und Honig fließen, will sagen Säfte, Käse und andere Spezialitäten aus der Region verkauft werden, gibt es erst einmal ein ganz besonderes Kunstschmankerl. Dabei entsteht scheinbar zufällig aber doch von Kurator Samuel J. Fleiner gewollt in Szene gesetzt ein Nord-Süd Dialog:

Der Konzeptkünstler und Theatermacher Friedo Stucke aus Hannover und Ahlen-Falkenberg im Landkreis Cuxhaven trifft auf das Wiesenbacher Maltalent Claudia Hansen. ER macht raumgreifende Installationen zu tagesaktuellen politischen, sozialen und ökologischen Themen, SIE malt mit einer deutlich erkennbaren Liebe zu Menschen und biologischer Vielfalt Bilder von leuchtender Schönheit, die sichtbar machen, was der Mensch gerade dabei ist zu zerstören... doch nicht nur das steckt in der Malerei, denn ein unsichtbarer Dritter hat bei der Mehrzahl der ausgestellten Bilder als männliche Muse jedes einzelne Bild beeinflusst und mit seiner eigenen Kunst inspiriert. Es handelt sich um den Ehemann Michael Hansen, Chefkoch des EMBL in Heidelberg, der für seine Frau mehrfach Menüs gekocht hat, die es selbst jeweils wert wären mit Michelin-Sternen oder Gault-Millau Hauben ausgezeichnet zu werden. Die Zutaten zu diesen Menüs wurden zu Bildchiffren für die Gemälde, die sich dadurch selbst zu Bilderrätseln entwickelt haben. So versteckt sich der Safranschaum im Abendrot, der Wirsing wird zum dunkelgrünen Dschungel und die Maispoularde hat es wohl gerade noch geschafft zu fliehen.

Selbstredend dass die Grundzutaten für die Gänge der Menüs aus der Region stammen und zur jeweiligen Jahreszeit passen. Nur die Gewürze sind bisweilen weit gereist, aber das war ja schon immer so...

Wer in die Geheimnisse der gekochten Kunstwerke eingeweiht werden will, hat dazu die Gelegenheit, denn die Menüs sind vor Ort nachzulesen.

Eröffnung am Sonntag 10.12.17 um 15:00 Uhr, Antoniushof – Kompetenzzentrum für Nachhaltigkeit und Prävention, Hauptstr. 77, 69257 Wiesenbach. Die Künstler sind anwesend. Einführung Samuel J. Fleiner

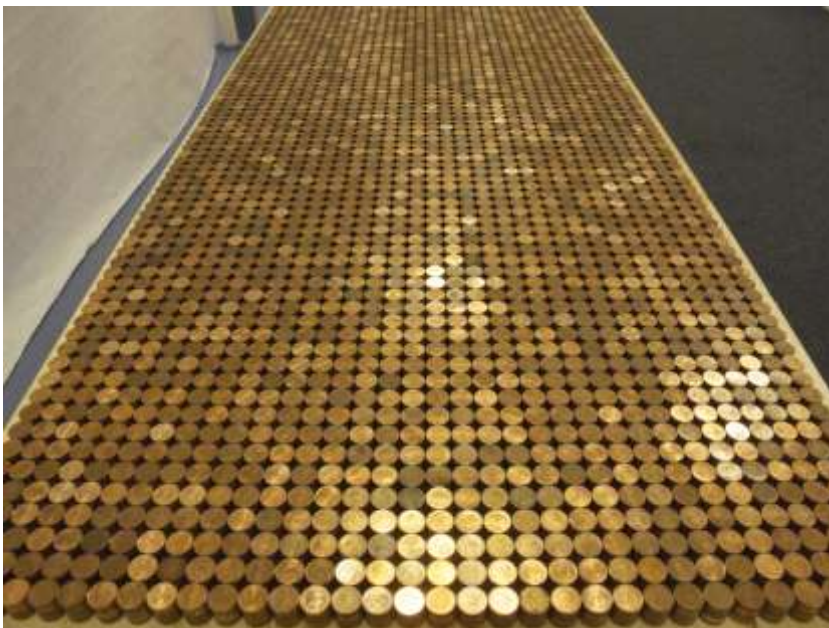
Geöffnet nach Anmeldung, Führungen auf Anfrage Tel. (0179) 7049445

Text und Fotos Veröffentlichung frei.

amFFebruar.jpg: Claudia Hansen  
Hartz4: Friedo Stucke



Claudia Hansen: Februar, Vietnamesische Zitronengrasspießchen



Friedo Stucke: Hartz4 Regelsatz in Stapeln zu 10 Cent