

Reutlinger General-Anzeiger Reutlinger General-Anzeiger

Mittwoch, 16. Februar 2011

Genuss trifft Kunst fürs Frauenhaus

Von Hans-Jörg Conzelmann

REUTLINGEN. Gute Weine, gutes Essen, schöne Skulpturen aus Metall, Holz und Stein: Am Samstag, 12. Februar, heißt es in der ehemaligen Druckerei des Buchverlags Oertel und Spörer im Gebäude des Reutlinger General-Anzeigers zum zweiten Mal »Genuss trifft Kunst«. Köche und Künstler verzichten auf ihr Honorar zugunsten des Reutlinger Frauenhauses. Veranstalter sind die Neigschmeckt-Marktmacherinnen Karin Zäh und Gabriele Janz sowie Slowfood-Initiatorin Andrea Lenkert-Hörrmann.



Fünf Spitzenköche kochen fünf Gänge - ähnlich serviert wie 2009 bei »Genuss trifft Kunst«.
FOTO: Uschi Pacher

Tafelspitz statt Bücher

Wer teilnimmt, lässt sich auf ein ganz besonderes Abenteuer ein. Die Leistung besteht darin, »einen Sinnzusammenhang mit ganz unterschiedlichen Sparten herzustellen«, sagen Zäh und Janz. Spitzenköche, Künstler und Gäste finden in einem Raum zusammen, der für einen einzigen Abend einen ganz besonderen Charme entwickelt, jenseits einer industriellen Nutzung. So jedenfalls sehen es die Veranstalterinnen, und der Erfolg gibt ihnen Recht. Der erste Versuch in der Planie war aus dem Stand ein Erfolg: Die Gäste waren hochzufrieden, das Frauenhaus durfte einen vierstelligen Betrag verbuchen.

Nun also Tafelspitz vom Wagyu-Rind, wo früher mal Bücher gedruckt wurden. Der Ort ist für Künstler und Kunsthandwerker wie geschaffen. Der recht nüchterne Großraum dürfte eine Herausforderung sein, besonders für Bildhauer mit entsprechendem Raumgefühl. Sie sollen ihn mit Skulpturen nicht nur »füllen«, sondern ihm eine besondere Note geben.

Alle fünf sind aus Reutlingen und Umgebung, oder sie haben zumindest Reutlinger Bezüge. So etwa Reiner Zitta aus Pühlheim, der 1998 Dramaturg am Theater in der Tonne war. Eine Fachzeitschrift fand in seinen Skulpturen »Zivilisationsreste, die er durch eigensinniges Arrangement und Retusche zu feinsinnlichen, hochintelligenten, immer besonders pfiffigen Kunstwerken gestaltet«. Als Gegenpart wird sich der ehemalige Reutlinger Landrat Dr. Edgar Wais einordnen, den die Veranstalterinnen mit Engelszungen überreden mussten, einige seiner Arbeiten zur Verfügung zu stellen. Denn er selbst sieht sich nicht als Künstler, sondern als »Eichenholzbearbeiter«, als der er auch auf der Einladung genannt werden wollte.

Ebenfalls aus Reutlingen ist HWP Diedenhofen, dessen Großskulpturen oft farbenfroh bemalt sind. Groß stimmt in diesem Fall: Seine »Venezia« misst 3,60 Meter Höhe und ist aus Eichenholz, sein Storch aus Eiche misst 2,40 Meter. Vielleicht streut der Künstler seine bunten »brainfruits« in den Raum, die nach eigenen Angaben »vom Himmel gefallen sind in der Hoffnung, dass Weisheit über die Menschen komme oder wie die Schwaben sagen oh Herr schmeiß Hirn rah«.

Jonas Balena wiederum betreibt eine Bildhauerschule in Pfullingen. Schwerpunkt seines Unterrichtsangebots ist die Steinbildhauerei. Daneben wird dem Modellieren und Plastizieren große Bedeutung beigemessen. »Die eigene Form finden« sei das schönste Motto für ein erfülltes Leben mit der Kunst, sagt Balena.

Und schließlich Matthias Eder aus Leonberg mit seinen Metallskulpturen, von denen an diesem Abend sicher einige zu sehen sein werden - bekannt als flache Materialformen oder zu einem Kreisrund gestaltete und an belebten Plätzen aufgestellte Sitzgruppen-Installationen.

Genießen für den guten Zweck

Der Genuss-Abend ist am Samstag, 12. Februar, im Oertel-und-Spörer-Gebäude am Burgplatz. Beginn ist 19 Uhr. Wer teilnehmen möchte, kann sich unter Kunst & Feinkost, Wilhelmstraße 85, 72764 Reutlingen anmelden. Der Eintritt kostet 140 Euro (Weine inklusive). Der Betrag muss unter »Kunst & Feinkost« bei der KSK Reutlingen (Kontonummer 100037430) oder Volksbank Reutlingen (331125005) einbezahlt werden. (GEA)

Das Menü

1. Gang (Christian Nickel, Restaurant Rigiblick, Zürich): »Kalte Vorspeise Fisch«;
Verwendete Zutaten: Störartar, Apfelgel, Pumpernickelchips, Estragonmeringue,
Blumenkohl, Eiszapfen, Radieschen.

2. Gang (Simon Tress, Bio-Hotel und Restaurant Rose, Ehestetten): »Suppe«; Zutaten:
Schwarzer Rettich, Rote Beete, Curry, Orange, Fenchel, Ziegenkäse, Apfel, Meerrettich,
Pastinake, Grapefruit.

3. Gang (Marian Schneider, Restaurant Lago, Ulm):

»Kabeljau HFG-Style«; Zutaten Karotte, Radieschen, Kerbel.

4. Gang (Claudio Urru, Restaurant Top Air, Stuttgart): »Tafelspitz vom Wagyu-Ring«;
Zutaten: Blutwurstravioli, Sellerie, Datteln, Speck, Kartoffel, Petersilie.

5. Gang (Ludwig Heer, Design Cuisine & Pralinenmanufaktur, Göppingen): »Dulce de
Leche, Schwäbische Dampfnudel, American Key Lime Pie, Passionsfruchtsorbet«.

Deutsches Barrique-Forum: Steuert die Weine bei; das Forum ist eine im Jahre 1991
gegründete Winzervereinigung, deren Hauptziel die Pflege, Entwicklung und
Perfektionierung des Barrique-Ausbaus ist. Damals war dieser in Deutschland noch
umstritten, bei Qualitätswein-Prüfungen erfolgte eine Disqualifikation solcher Produkte zu
Tafelweinen. Es werden gemeinsame Image-Veranstaltungen und Weinpräsentationen
organisiert. Unter den 30 Mitgliedsbetrieben befinden sich namhafte Rotweinproduzenten.
(GEA)