

Ist Essen eine Kunst?

Der Kultur- und Geschichtsverein stellte Esskultur ins Zentrum einer Ausstellung – Vier-Gänge-Menü mit Wein und netten Anmerkungen

Vilshofen. Essen ist überlebenswichtig. Doch kaum ist der Heißhunger gestillt, beginnt der Genuss, und der wurde seit jeher opulent zelebriert. Rund um die Esskultur dreht sich die Ausstellung „Eat Art“, die derzeit im Gasthaus „Wittelsbacher Zollhaus“ zu sehen ist. Am Eröffnungsabend konnte man hinterher beim Vier-Gang-Menü den Freuden des Essens nachspüren und nebenbei Wissenswertes über „Esskultur im Wandel der Zeit“ von Amelie Gräfin von Montgelas erfahren.

Doch zunächst gab es einen „Gruß aus dem Atelier“, wie die Vorsitzende Erika Schwitulla die Kunstwerke von fünf Mitgliedern des Kultur- und Geschichtsvereins nannte. Ganz wörtlich nahm Andreas Heckmann das Thema und zeigt „Sugar heels“, hochhackige Damenschuhe als Fotoprint, die mit Staubzucker und Lack überzogen sind und die erotische Komponente des Essens deutlich machen.

Mit ironischem Witz nähert sich Walter Wanninger dem Thema: seine Acrylmalerei zeigt knusprig gebratene Hendl, die in Lederhose und Dirndl auf dem Teller tanzen.

Regina Schmidtmayer hat Stillleben und Landschaften in impressionistischen Pastelltönen gemalt, ihr Leitmotiv ist der Fisch. Eva

Kühberger zeigt unter anderem ein großformatiges Acrylbild mit erstarrter Szenerie. Spuren des festlichen Mahls sind noch zu sehen, doch eine gespenstische Leere beherrscht das vornehme Speisezimmer.

Mit spitzer Feder und Kreide beschäftigt sich schließlich Anette Smolka mit dem Thema und produziert dabei Kunst, die schmunzeln lässt, aber auch beklommen macht. Unbehaglich fühlt man sich beim Anblick der Tiere, die am Tisch sitzen und ihre Artgenossen gesotten und gebraten vor sich liegen haben: voilà, es ist angerichtet.

– ge

„Polentabalken mit Steinpilzen“

Nicht der gesundheitliche Aspekt oder die Umstände der Lebensmittelproduktion stünden an diesem Abend im Mittelpunkt, sondern der gemeinschaftliche Genuss, versprach Organisatorin Halo Saibold den 40 Teilnehmern am 4-Gänge-Menü, das Jörg Haller und sein Team im Erkerstüberl servierten. Auf Frische und Vollwertigkeit zu achten sei immer das An-



Blumen verteilte Vorsitzende Erika Schwitulla (M. hinten) beim Eat-Art-Spektakel: (hinten v.l.) Anette Smolka-Woldan, Andreas Heckmann, Organisatorin Halo Saibold und Amelie von Montgelas, (vorne v.l.) Regina Schmidtmayer und Eva Kühberger.
– Foto: Hirtler-Rieger

liegen der Wittelsbacher Zollhaus-Küche; auch, die Lebensmittel nach Möglichkeit aus der Region zu beziehen, betonte Haller.

Nach „Winterlichem Blattsalat“ und einem Topinamburschaumsüppchen mit Kürbisragout-Bonbon gab es wahlweise ein „Duett von Zander und Saibling“, „Polentabalken mit Steinpilzen“ oder – nur achtmal gewünscht – „Rinderleende vom Weiderind“. Zum leckeren Abschluss gab es Schokoladenparfait mit Marillenmousse. Dazu wurden Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt aus der Wachau kredenzt.

Zwischen den Gängen gab es „Grüße“ aus der Kulturgeschichte: Die Amelie Gräfin von Montgelas sprach über die „Esskultur im Wandel der Zeit“ – beginnend tatsächlich in der Steinzeit, den Bogen über die antiken Griechen und Römer, Mittelalter und Industrialisierung schlagend bis zu den Rückfällen der zeitgenössischen Esskultur, etwa dem Finger-Fastfood; oder dem Essen aus Papp- und Styropor-Verpackungen.

Die Gäste des KGV-Themenabends konnten über solche Unsitten schmunzeln und sich über die köstlichen Speisen freuen, die sie von stilvollem Geschirr und in sehr angenehmer Umgebung genossen.
– grf