



## DRITTER GANG

### Künstlerische Ereignisse zum „Ereignis Essen“

#### Rezept des dritten Gangs:

- Etwa zwanzig Künstler werden für diese Ausstellung Speisekarten gestalten oder „Eintragungen“ ins eigens eingerichtete „Ereignis-Gästebuch“ machen: Paul Maar, Raymond Waydelich, Alexander Lauterwasser, Siegfried Lauterwasser, Ute Krause, Selda Soganci, Barbara Klemm, Otmar Alt, Jürgen Brodwolf u.a.
- Veranstaltungen zum Thema runden während der sechs Monate die Ausstellungsfolgen ab: Gespräche, Vorträge, Lesungen; Essen an besonderen Orten; pädagogische Projekte.
- In der Adventszeit, während des „Gengenbacher Adventskalenders“, werden einige Inhalte der Ausstellung dem „saisonalen Angebot“ angepasst.
- In Partnerschaft mit DURAVIT präsentieren wir im DURAVIT Design Center Hornberg ab Oktober den Fotografen Michael Wissing: „Essen, unterwegs“

#### Wer lädt ein?

Reinhard End  
Künstlerischer Leiter Museum Haus Löwenberg  
ev.end@t-online.de  
Telefon 07803/4229  
Binzmattstraße 28  
77723 Gengenbach

Im Auftrag des Fördervereins Museum Haus Löwenberg.  
Vorsitz Robin Derdau, [www.museum-haus-loewenberg.de](http://www.museum-haus-loewenberg.de)

Haus  Löwenberg



## Worum gehts?



## Ernst Birsner der Koch des ersten Gangs

Aus dem Badischen stammend, führte ihn der typische Weg eines anspruchsvollen Kochs in große Häuser nach Heidelberg, Nizza, Paris und Düsseldorf, ehe Ernst Birsner, für über 30 Jahre Leiter des legendären Burda-Kochstudios wurde, Rezepte für die Zeitschriften entwickelte und 30 Kochbücher schuf.

Aus dem überbordenden Sammelbestand von Tausenden von Menü- und Speisekarten, Büchern und Objekten rund ums Kochen und Essen, bereitet er das spezielle Ausstellungs-Menü in seinem Haus in Gengenbach vor und hat gar nicht weit, wenn er ab Juni im Museum Haus Löwenberg anrichtet.

## ERSTER GANG

### Historische Speisekarten aus der Sammlung Ernst Birsner

#### Rezept des ersten Gangs:

**Themen-Happen aus der Geschichte des Kochens und der Ess-Genüsse, kunstvoll präsentiert und arrangiert mit Objekten aus der Küche und vom Speisetisch:**

- Frühe Rezeptblätter, Menükarten von den Tafeln der Hoheiten, so des Herzogs Karl August von Sachsen-Weimar-Eisenach (1790), des Preußischen Königs (1846) und des Kaisers Franz-Josef von Österreich (1865)
- Kochbücher und Handbücher der Gastlichkeit, etwa von Scappi, dem päpstlichen Küchenchef (1622), von Brillat-Savarin, aber auch Verpflegungs-Richtlinien der Kaiserlich-Russischen Truppen(1813), und der Speiseplan der Charité von 1740
- Menükarten großer Reiseereignisse per Zeppelin oder Ozeandampfer
- grafische Kunstwerke, etwa vom Hofe des Zaren und des badischen Großherzogs
- Beispiele des Augenschmauses aus Klassizismus und Jugendstil

## ZWEITER GANG

### Der Fotograf der Sterneköche: Michael Wissing

#### Rezept des zweiten Gangs:

**Fotografie von Nahrungsmitteln, vom Essen und von den Menschen, die es auf dem Markt anbieten, in der Küche zubereiten und den Gästen servieren.**

Da kontrastiert der so elementare Umgang mit Nahrung beim Schlachtfest im Schwarzwald, auf dem Markt und in der Straßenküche in Thailand mit der veredelten Geste europäischer Speise, da kontrastieren die Ergebnisse der Konvenienz- Industrie mit den ausgeklügelten Kunstwerken der Spitzenküche eines Hanns Peter Lumpp, einer Douce Steiner, Tanja Grandits, eines Ferran Adrià. Da kreist in jahrelanger Zusammenarbeit die Kamera um das Koch-Phänomen Johann Lafer.

Es ist eine Fotografie, die mal ganz beiläufig Notiz nimmt, mal sorgfältig inszeniert: Reportage und Stillleben verbinden sich zu einer Einheit in Rauminszenierungen des Hauses Löwenberg.



## Michael Wissing der Koch des zweiten Gangs

Der gebürtige Gengenbacher Fotograf Michael Wissing und seine Fotografien sind eine Marke geworden in der Food-Fotografie. Seit 1983 selbständig mit eigenem Studio bei Waldkirch im Schwarzwald, arbeitet er für renommierteste internationale Magazine, für viele Agenturen und Firmen. Er fotografierte weit über 100 Bücher, insbesondere Kochbücher, ist Gewinner internationaler Preise und Auszeichnungen.

Wissing arbeitet eng mit Andreas Neubauer zusammen: Koch, Küchenmeister, seit 1990 in hoch dekorierten Restaurants tätig, u.a. »Schweizer Stuben« in Wertheim, »El Bulli« bei Ferran Adrià oder im »Le Val d'Or« auf der Stromburg bei Johann Lafer.

