

# Rendezvous von Kamera, Kochlöffel und Pinself

*Sonderausstellung im Stadtmuseum Herrenmühle und auf Schloss Saaleck bis zum 31. Oktober*

**HAMMELBURG** (eam) Da haben sich drei gefunden: Die Leidenschaft zum Kochen verbindet Küchenchef Ewald Hupp vom Schloss Saaleck mit Schiffskoch Egon Schlott und der begeisterten Hobbyköchin Mona Thiel. Die beiden Künstler arbeiten schon länger zusammen, Thiel malt Aquarelle, Schlott widmet sich der Makrofotografie von Pflanzen. Jetzt gesellte sich Küchenchef Hupp mit seinen Küchenkreationen hinzu. Entstanden ist daraus ein Rendezvous von Kunst und Kulinarischem.

56 Werke sind im Stadtmuseum und im Restaurant Schloss Saaleck zu sehen, wo man gleichzeitig darauf abgestimmte Menüs genießen kann. Bei der Vernissage am Freitagabend erläuterte die Leiterin des Stadtmuseums, Elfriede Böck, das Konzept der Ausstellung, zu der sich spontan noch ein Wein in limitierter Künstleredition hinzugesellt hat. Die Winzerfamilie Schäfer aus Untererthal schenkte einen 2012er Silvaner und einen Rotweincuvee aus dem Traut-

lestal aus, dessen Etiketten Mona Thiel gestaltet hat. Den Silvaner ziert ein gelber Sonnenhut, den Rotwein ein roter Klatschmohn.

Thiels Gemälde lassen der Fantasiewelt des Betrachters freien Lauf.

Die scheinbar flüchtig skizzierten Blumen wirken beruhigend. „Mich inspiriert die Vielfalt der Sinnesreize aus der Natur, die von Blumen, Blüten und Pflanzen ausgehen“, erklärt Thiel. Der Entstehungsprozess eines

Bildes sei jedes Mal ein Abenteuer. Nicht nur Farbe und Form, auch der Duft rege ihre Fantasie an.

Etwas anders nähert sich Schlott dem Farbenspiel der Natur. Wichtig ist dem Künstler der Hinweis, dass er seine Aufnahmen nicht am Computer nachbearbeitet. Geringe Schärfentiefe ist sein wichtigstes Stilmittel. Der Blick bleibt an einem Wassertropfen auf der Fichtennadel hängen, in dem sich die Natur spiegelt. „Ich will dem Betrachter wohlthuende Momente verschaffen“, sagt er.

Zum Genuss fürs Auge kam dann der Genuss für den Gaumen. Das Farbspiel der von Hupp servierten Tramezzini mit geräuchertem Lachs und knallgrünem Wasabi-Kaviar garniert mit Ringelblumen, Wiesenschaumkraut und Kresse, wetteifert dabei mit den in Pastelltönen gehaltenen süßen Köstlichkeiten.



**Sonderausstellung:** Mona Thiel und Egon Schlott stellen im Stadtmuseum und auf Schloss Saaleck ihre Werke aus. Dazu kann man speziell auf Pflanzen abgestimmte Gerichte genießen.

FOTO: ELISABETH ASSMANN

**Information:** Die Ausstellung in Kombination mit den darauf abgestimmten Menüs ist bis zum 31. Oktober geöffnet.