

P022

CONTAINERS, RELICS, ODDS AND ENDS TEIL VON „RESTAURANT TRANSFORMABLE“

Krems

Ausstellung, Bildende Kunst, Performance

EIN PERFORMATIVES AUSSTELLUNGSKONZEPT

„Restaurant Transformable“ ist ein Überbegriff für künstlerische Positionen, die sich mit dem Thema Kochen befassen. Dabei werden Kochperformances mit Elementen aus Architektur und bildender Kunst verbunden.

Das Setup, in dem die 'Restaurant Transformable'-Performances stattfinden, ist temporär und flexibel konfigurierbar. Die jeweilige Adaption hängt von den räumlichen Gegebenheiten und dem Inhalt der Performance ab.

Bei „Containers, Relics, Odds and Ends“ werden bildende Arbeiten in einem Happening live produziert und anschließend ausgestellt.

Vor und nach den Inszenierungen arbeitet Rainer Prohaska an Zeichnungen, Flussdiagrammen,

Drip-Paintings und Skulpturen. Dabei werden die in den Performances bearbeiteten Themen und Rezepte visuell aufgegriffen beziehungsweise grafisch unterstützt.

Die „Food Objects“, die Prohaska 2009 während seines MAK Schindler-Stipendiums in Los Angeles/USA erstmals erarbeitete, werden hier weiter entwickelt. Diese Arbeiten entstehen nicht aus den üblichen Materialien, sondern aus speziell behandelten Essensresten und Küchenabfällen. Alle Lebensmittel, Essensreste, Verpackungen und Abfälle, die für diese Aktion notwendig sind, werden mit Küchengeräten bearbeitet, mit chemischen Additiven gemischt und auf Leinwände aufgetragen.

MITWIRKENDE: Rainer Prohaska