

A detailed oil painting of a chef with a mustache and black-rimmed glasses. A silver fork is balanced on the left side of his glasses, and a silver spoon is balanced on the right. He is wearing a light blue chef's jacket and is pouring a dark liquid from a glass jar into a white, frothy substance. The background is a dark, textured brown.

KUNST AUF REZEPT

■ Kunst bewegt.

Foto: © BBE



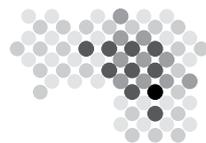
PETER TROISSINGER EAT + ART-KOCHKÜNSTLER

Peter Troißinger war „Meisterkoch“ im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg und im Interconti Köln. Aktuell betreiben das Geschwisterpaar Anna und Peter Troißinger jun. gemeinsam mit Peter Troißinger sen. das Haubenrestaurant und Kunsthotel in Hatzendorf. Parallel zu diesem Werdegang beschäftigt sich Peter Troißinger schon sehr früh mit Kunst. Über die kreative Gestaltung von Speisen kommt er zur künstlerischen Ausgestaltung des Ambientes und weiter zum kreativen Arbeiten mit klassischen Materialien wie Ton, Metall, Bronze, Holz etc. Thema seiner freien Arbeiten ist anfangs die Kulinarik, bald erweitert er jedoch seinen Fokus und reagiert in seinen Arbeiten auch auf die Probleme der Zeit (Gen-Baum, Energie-Skulptur etc.). National und international erfolgreiche Beteiligungs- sowie Gemeinschaftsausstellungen wurden durchgeführt, jedoch bleibt Peter Troißinger seinem Brotberuf, dem Kochen und der Führung seines Gasthofes dennoch treu. Die Vereinigung eat+art wird von ihm ins Leben gerufen, in der es zu einer Auseinandersetzung von Kunst und Küche kommt, da sich für ihn beide Bereiche ergänzen und befruchten. Noch im Raiffeisenhof führte er zehn Jahre lang Creative Kochkurse durch, gleichzeitig baut er kleine und große Skulpturen und übernimmt die künstlerische Ausgestaltung von Schulen und Gebäuden im öffentlichen Raum – beides geht bei ihm stets Hand in Hand.

KUNST AUF REZEPT

PETER TROISSINGER

[hofgalerie]



STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORTE

| | |
|----------------------|----|
| Eva und Franz Wieser | 9 |
| Franz Titschenbacher | 13 |
| Johann Baumgartner | 15 |

WERKE

| | | | |
|--------------------|----|------------------------|-----|
| Heston Blumenthal | 17 | Jamie Oliver | 91 |
| Paul Bocuse | 21 | Jiro Ono | 95 |
| Dominique Crenn | 25 | Brian Price | 99 |
| Hans Peter Fink | 29 | Wolfgang Puck | 103 |
| Dominik Fitz | 33 | Richard Rauch | 107 |
| Hermann Gapp | 37 | Heinz Reitbauer | 113 |
| Willi Haider | 41 | Manuel Ressi | 117 |
| Stefan Hartmann | 45 | Mike Süsler | 121 |
| Harald Irka | 51 | Peter Troißinger jun. | 125 |
| Philipp Kroboth | 55 | Christian Übeleis | 127 |
| Johann Lafer | 59 | Christof Widakovich | 133 |
| Bernard Loiseau | 63 | Eveline Wild | 137 |
| Johanna Maier | 69 | Eckart Witzigmann | 141 |
| Steffen Mezger | 73 | Josef Zotter | 145 |
| Thomas Moyschewitz | 77 | Geil kochen ohne Ende! | 149 |
| Vladimir Mukhin | 81 | | |
| Otonde Odera | 85 | IMPRESSUM | 153 |

VORWORTE

Foto: © Franz Wieser



FRANZ WIESER

Künstler

**PETER TROISSINGER
KOCH – KÜNSTLER – QUERDENKER – REVOLUZZER**

EIN UNENTWEGTER – IMMER IN BEWEGUNG – DER GEIST WIE DER KÖRPER

War er ein hyperaktives Kind? Was er auf der Suche nach Neuem anfasst, kann zum Kunstwerk werden. Manches ist sehr kurzlebig, wird serviert und verspeist. Oder abgeformt, transformiert: eat art. Auch die Verpackung, der Abfall, alles ist Kunst! Auch der Ort des Geschehens ist nicht unwichtig. Muss es immer die Küche sein?

Sehen wir es so:

Die Kunst durchwächst – wie der Edelschimmelpilz den Käse – die ganze Existenz des Peter Troißinger.

Aber nun alles auf Anfang:

Hatzendorf im Jahre 1958: ein kleiner oststeirischer Ort. Dem Ehepaar Troißinger, er Gendarm, sie Gastwirtstochter, wird ein Sohn geboren. Er wächst mit einem zehn Jahre älteren Bruder auf, die Mutter züchtet Hühner, und liefert

sie küchenfertig in die Haushalte und Gasthäuser der Umgebung und ist damit ihrer Zeit weit voraus. Später baut sie das Haus zu einer Jausenstation um. Sie ist sehr aufgeschlossen und bestärkt ihren Sohn Peter, als dieser eine Lehre als Koch anstrebt und das Vorhaben ins Auge fasst, den Betrieb zu einem Gasthof mit Gästezimmern auszubauen. Sie erzählt mir oft von dieser Zeit des Umbruchs und den Schwierigkeiten, die ungewöhnlichen Ideen ihres Sohnes umzusetzen. War er ein hyperaktives Kind? Nicht direkt, aber immer voller Einfälle und „Spompanadeln“. Und so ist er geblieben. „Ich bin ein Mensch wie jeder andere“, sagt Peter Troißinger von sich, „aber ich habe einen sechsten Sinn für zukünftige Entwicklungen und setze meine Ideen dazu schnell um. Wenn mein Kopf voll ist von Gedanken und Visionen, klappe ich ihn auf, entleere ihn wie einen Einkaufskorb auf einem Tisch, sortiere die einzelnen Ideen und übertrage sie in die Kunst, seien es Bilder, Skulpturen, Konzepte für Performances oder kulinarische Events.“ Kunst und Kulinarik zu verbinden,

war ihm schon in den Wanderjahren seiner Ausbildung in den ersten Häusern Europas ein Anliegen. Er verblüfft die Gäste mit der ungewöhnlichen Dekoration seiner Gerichte. „Ich war schon damals ein begnadeter Teller-maler!“, lacht er. Heimgekehrt, geht der daran, das elterliche Gasthaus, einen reizlosen Bau aus den 1960ern, zu einem bunten, fantasievollen Gesamtkunstwerk zu machen. Er versieht innen und außen alles mit seiner Kunst und macht, obwohl reiner Autodidakt, vor keiner Technik und keinem Material halt. Lange Zeit liegt der Schwerpunkt seiner Kunst auf der Malerei und so nennt er sein Haus „zum Malerwinkel“.

Bald werden auch andere, in der Region lebende Künstler:innen aufmerksam und finden sich zu Diskussionen und regem Gedankenaustausch bei Peter zusammen. Aber viele von ihnen nehmen den Querdenker und Quereinsteiger nicht für voll, eine Ausnahme bildet der Bildhauer und Metallgestalter Franz Wieser. Etwa 10 Jahre älter als Peter übernimmt er anfangs die Rolle des Mentors und bringt den Koch auch als Künstler auf viele Ausstellungen in aller Welt, ja bis New York! Es entwickelt sich eine Freundschaft und daraus eine rege Zusammenarbeit. Auch in dieser Beziehung ist Peter der Spontanere, Innovativere, der, der verrückte Ideen entwickelt.

In all diesen Jahren folgt Peter unbeirrbar seinen Visionen. In dem kleinen Ort ist er automatisch der Revoluzzer, ein „bunter Hund“, dessen Aktionen immer für Gesprächsstoff sorgen. Mit sicherem Blick für künftige Entwicklungen betätigt er sich in allem als Vorreiter. Als er einen Zubau zum Gasthof plant, wählt er die alte Technik des Lehmbaus, und errichtet einen Turm aus Lehm.

In diesem ist nun eine kleine Galerie untergebracht, die er auch Künstlerkolleginnen und -kollegen zur Verfügung stellt. Sechs bis acht Ausstellungen beleben das Haus und locken Kunstinteressierte an.

Lange vor der Diskussion um die Gentechnik in der Landwirtschaft und in Lebensmitteln stellt Peter seinen Gen-Baum auf. Ein in Bronze abgeformter alter Obstbaum, der auf der Krone steht, der Wurzelstock ragt in den Himmel. Ein Symbol für die heutige Zeit, in der viel wider die Natur gearbeitet wird. Die fehlende Nachhaltigkeit in der Produktion, auch in der Landwirtschaft, und das Bestreben, alles so billig wie möglich herzustellen, bringen Peter auf die Idee des „Kanal Cooking“. Das erste regionale „Original Kanal Cooking Restaurant“ in Feldbach ist eine Koch-Performance, bei der der Koch/Künstler bis zum Bauch in einem städtischen Kanal steht, das Essen direkt auf der Straße kocht und an die Passanten verteilt.

Eine Zeitung schreibt: „Unter dem Motto: billig essen – teuer sch*** lud der Hatzendorfer Kreativkopf Peter Troißinger zu einer KochKunstPerformance der andern Art. Sein Restaurant die Bürgergasse in Feldbach, seine Küche: der Kanal, seine Speisen: Supermarktprodukte mit viel Optik und wenig Inhalt. Was wahnwitzig klingt, hat jede Menge Substanz und Aussage, denn die ‚g’schmackige‘ Aktion sollte auf die vorherrschende ‚Zerbilligungstaktik‘ in der Gesellschaft hinweisen. Nahrungsmittel werden scheinbar billig gekauft, um die Lebenshaltungskosten zu schmälern, doch der tatsächliche qualitative Output geht quasi nach hinten los. Peter Troißinger machte aus wenig mehr und übertünchte mit einer Knoblauchcremesuppe den Kanalgeruch.“

Man sieht, die revolutionären Aktionen des Peter Troißinger werden wahrgenommen, diskutiert, die Zeitungen schreiben darüber und auch in seiner Gemeinde weiß man mittlerweile, was man an ihm hat. In dem von Peter gegründeten Verein „Eat+Art“ werden kreative Ideen entwickelt und manch zukunftsträchtiges Vorhaben in die Tat umgesetzt, beispielsweise die Gestaltung des Kunst-Panorama-Wegs. Auf einem Wanderweg durch die wunderschöne Hügellandschaft rund um Hatzendorf

wurden an markanten Punkten Werke verschiedener Künstler:innen aufgestellt. Die Gemeinde und viele Ortsbewohner:innen stellen dafür ihre Grundstücke zur Verfügung und unterstützen das Projekt tatkräftig.

Weitere Ideen sind das Ranking der 50 besten Köche aus der Sicht eines Kochs und der Glücksweg in Hatzendorf ist ein Projekt, das sich gerade in der Umsetzung befindet.

Der Fleiß, die Beharrlichkeit, und Leidenschaft, mit der dieser besondere Mensch Peter Troißinger als Gastronom, Koch und Künstler seine Träume und Visionen mit aller Kraft in die Wirklichkeit überträgt, haben ihm die Achtung und Zuneigung sehr vieler Menschen eingebracht. Dieser Prophet gilt etwas, auch im eigenen Land!

Eva Wieser



FRANZ TITSCHENBACHER

Präsident der Landwirtschaftskammer
Steiermark

„KULTUR(LAND)SCHAFT“ – KUNST AUF REZEPT

Der Steiermarkhof ist seit vielen Jahren ein Ort der Kunst und Bildung und versteht sich als Brückenbauer zwischen Stadt und Land. Peter Rosegger hat dies in seinen Gedanken so formuliert: „Das wirklich Beste des Stadtlebens mit dem Besten des Landlebens zu vereinigen, ist die Blüte der Kultur.“

Diese Brückenfunktion hat der Steiermarkhof seit vielen Jahren erfolgreich übernommen. Durch ein umfassendes und vielfältiges Programm wird Begegnung mit Kunst gefördert. Über 73.000 Besucher:innen des Hauses werden jedes Jahr an Kunst und Kultur herangeführt. Mit der Ausstellung „Kunst auf Rezept“ von Peter Troißinger bietet der Steiermarkhof einen weiteren kulturellen Höhepunkt im Jahresprogramm.

Als Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark legen wir besonderen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel. In unserem kulinarischen Angebot versuchen wir den Gästen im Besonderen die steirische Kulinarik näherzubringen und setzen bei der Auswahl der Gerichte bzw. Getränke auf saisonale Produkte, geliefert von Bäuerinnen und Bauern aus der Region bzw. aus der Steiermark.

Ich freue mich, Sie im Steiermarkhof begrüßen zu dürfen – sei es als Seminarteilnehmer:in oder als Besucher:in einer der zahlreichen Kunst- und Kulturveranstaltungen – und wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Foto: © Heinz Pachernegg

JOHANN BAUMGARTNER

Kurator, Kulturreferent des Steiermarkhofs

KUNST AUF REZEPT – Peter TroiBinger

Der vorliegende Kunstcatalog KUNST AUF REZEPT präsentiert die aktuellen künstlerischen Positionen des Künstlers Peter TroiBinger und gibt einen breiten Überblick über seine kontinuierliche Schaffenszeit. Bei der Entwicklung der aktuellen Ausstellung standen wir mit dem Künstler in engem Kontakt. Die Personale von Peter TroiBinger in der Hochgalerie des Steiermarkhofs mit über 25 Exponaten spannt den Bogen von teilweise noch nie gezeigten Werken bis hin zu ganz neuen Arbeiten.

Für die Präsentation seiner Werke sind die Haubenköchinnen und Haubenköche von großer Bedeutung. Er bedient sich kräftiger Farben und bringt mit Ironie und Sarkasmus seine persönliche Haltung zum Ausdruck. Durch seine persönlichen Geschichten und Bezüge wird dieser Ausdruck noch verstärkt. Seine fotorealistischen Arbeiten widerspiegeln nicht nur seine Experimentierfreudigkeit, sondern eröffnen den Menschen neue Sichtweisen. Sinnlichkeit und

Leidenschaft vermitteln seine Meisterköchinnen und Meisterköche.

Ziel dieser Kunstdokumentation ist es, der Darstellung der Schaffenskraft des humorvollen Ausnahmekünstlers einen angemessenen Rahmen zu geben.

Danke

Besonders danken möchte ich dem Eat+Art-Kochkünstler Peter TroiBinger, dem Land Steiermark, der Landeshauptstadt Graz sowie der Landwirtschaftskammer Steiermark. Ohne diese Unterstützung wäre diese Ausstellung im Steiermarkhof nicht möglich gewesen. Ich wünsche dem steirischen Künstler und Meisterkoch alles Gute und danke ihm für die bemerkenswerte Ausstellung in der Hochgalerie des Steiermarkhofs.

IMPRESSUM

IMPRESSUM

Herausgeber:
STEIERMARKHOF
Landwirtschaftskammer Steiermark
A-8052 Graz, Ekkehard-Hauer-Straße 33
+43/(0)316/8050 DW 7111
www.steiermarkhof.at
www.facebook.com/steiermarkhof
www.instagram.com/steiermarkhof

Katalogredaktion/Künstlerische Leitung:
Ing. Johann Baumgartner, MAS

Gestaltung:
Pauritsch Communication, Graz

Fotografien:
Barbara Mang

Lektorat:
Christina Schlemmer, BA

Korrektur:
Mag.^a Nicole Salsnig

Druck:
Offsetdruck Dorrong OG, Graz

ISBN: 978-3-9505012-4-7

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Fotoquellen: Impressum bzw. direkt beim betreffenden Bild Medium: Veröffentlichte Artikel werden im Buch lektoriert und redaktionell bearbeitet. Namentlich ausgewiesene Inhalte müssen nicht unbedingt der Meinung des Herausgebers entsprechen. Der Herausgeber übernimmt auch keine Verantwortung für Inhalte, Zitate oder Zahlen.

Datenschutz: Die Herausgeber legen größten Wert auf den sorgfältigen Umgang mit personenbezogenen Daten. Aus diesem Grund folgt unsere Datenschutzpolitik dem Grundsatz der Wahrung des Datengeheimnisses und betont in besonderer Weise den Schutz von personenbezogenen Daten. Die Quelle ist jeweils auf der Seite, beim betreffenden Objekt oder Artikel (Bild/Text) bzw. im Impressum ausgewiesen.

www.steiermarkhof.at/datenschutz

Für den Inhalt: © Die Autoren und Autorin

Für die Quellenangaben, Texte, Inhalt der Rezepte, Zitate, sowie für die Beschreibung und Porträts (Kunstwerke) der Köch:innen ist der Künstler und Autor Peter Troißinger verantwortlich.

© 2022 by STEIERMARKHOF Landwirtschaftskammer Steiermark

Raiffeisen
Meine Bank



**Kunst ist
Teil unserer Kultur.**

Kunst und Kultur sind eine Bereicherung für Geist und Seele. Aus diesem Grund fördert Raiffeisen etablierte Institutionen sowie junge Talente der Musik, Bühne und bildenden Kunst. So stärken wir die Region und erhalten das kulturelle Erbe Österreichs. raiffeisen.at

STEIERMARKHOF



Ekkehard-Hauer-Straße 33
A-8052 Graz
T: +43/(0)316/8050 DW 7111
F: +43/(0)316/8050 DW 7151
office@steiermarkhof.at
www.steiermarkhof.at

 www.facebook.com/steiermarkhof

 www.instagram.com/steiermarkhof



Auszeichnung
des Landes
Steiermark



Auszeichnung
der Stadt
Graz