



FESTMA(H)LEN 4. Internationales Künstlersymposium

FESTMA(H)LEN
4. Internationales Künstlersymposium

FESTMA(H)LEN

4. Internationales Künstlersymposium

in Schwarzenhonhausen / Beratzhausen

für Künstler*innen mit und ohne Beeinträchtigung

vom 16. bis 25. Juli 2021



FESTMA(H)LEN

Künstlerische Positionen zum Thema Tafel, Tisch,
das große Mahl, Festmahl

4. Internationales Künstlersymposium

in Schwarzenhonhausen / Beratzhausen

für Künstler*innen mit und ohne Beeinträchtigung

vom 16. bis 25. Juli 2021

Alois Achatz | Regenstauf

Klaus Effern | Bremen

Peter Engel | Regensburg

Ludwig Hirtreiter | Bogen

Barbara Höcherl | Hengersberg

Renate Höning | Regensburg

Christina Kerscher | Bogen

Merlin Klein | München / Halle

Cristiana Russu | Bukarest

Dušan Týnek | New York



Michael Eibl

Vorsitzender Kuratorium Europäische Kulturarbeit e.V.

Groß waren Anspannung und Vorfreude gleichermaßen: Wie kann in Zeiten einer Pandemie ein zehntägiges Kunstsymposium gelingen? Bereits um ein Jahr verschoben, wagten sich die Organisatoren an dieses Künstlertreffen vom 16. bis zum 25. Juli 2021. Eine wichtige Grundlage war die Gastfreundschaft von Angelika und Martin Höllriegl auf dem Bernhof in Schwarzenhonthausen, wo zehn Künstler ideale Rahmenbedingungen vorfanden.

Bereits im Vorfeld stimmten sich die Organisatoren mit den Künstler*innen Alois Achatz, Barbara Höcherl, Merlin Klein, Peter Engel, Klaus Effern, Cristiana Russu, Christina Kerscher, Ludwig Hirtreiter, Dušan Týnek und ihrer künstlerischen Leiterin Renate Höning in mehreren Videokonferenzen ab.

Sie tauschten viele Ideen zum Thema aus, Material wurde bestellt, 80 Keramikteller erhielten ihren ersten Brand, sie lernten sich digital über weite Entfernungen hinweg kennen – auch dies waren neue Erfahrungen für das Kuratorium. So stand dem zehnten internationalen Symposium in der Europagemeinde Beratzhausen nichts mehr im Wege.

Am Ende entstand ein gemeinschaftliches Kunstwerk, eine vielfältige Tafel mit Objekten aus Keramik, Holz, Silikon ... und

um die Tafel herum bereitete die Dorfgemeinschaft ein Festmahl mit Musik und Unterhaltung – ein lebendiges Kunstwerk, eine soziale Gemeinschaft entstand, ein intensives und offenes Erlebnis. Das Symposium griff den Grundgedanken des Kuratoriums auf, mit der Kunst menschliche Begegnungen zu ermöglichen, international, inklusiv, herzlich ...

Großer Dank gilt unseren Förderern: dem Bayerischen Wissenschaftsministerium, Herrn Staatsminister Bernd Sibler, dem Bezirk Oberpfalz, Herrn Bezirkstagspräsident Franz Löffler, dem Landkreis Regensburg, Frau Landrätin Tanja Schweiger, dem Markt Beratzhausen, Herrn Bürgermeister Matthias Beer und dem Marktgemeinderat, dem Lionsclub Oberpfälzer Jura, der Katholischen Jugendfürsorge und dem Atelier Kunst inklusiv, der Keramikerin Christine Weissenseel sowie allen privaten Spendern. Nicht zuletzt gilt ein besonderer Dank Renate Höning und allen Künstler*innen, die sich auf unser Projekt eingelassen haben. 30 Jahre dürfen wir nun diesen Geist in unserer Europagemeinde erlebbar machen. Es entstehen immer wieder neue Ideen und Begegnungen. Die vorliegende Dokumentation des Symposiums 2021 macht dies eindrucksvoll nachvollziehbar.

Bernhof Schwarzenhauhausen





Renate Höning

Atelierleiterin Kunst inklusiv der KJF,
Projektleiterin des Symposiums



Alois Achatz

geboren 1964 in Kaikenried

Alois Achatz studierte nach seiner Ausbildung zum Holzbildhauer in Oberammergau von 1991 bis 1996 Bildhauerei bei Professor Hubertus von Pilgrim an der Akademie der Bildenden Künste in München. Seine Arbeitsschwerpunkte sind Bildhauerei, Druckgrafik (Radierung, Heliogravüre) und Fotografie. 1997 erhielt er die Debütantenförderung der Bayerischen Staatsregierung, 2002 ein Stipendium der Neumüller-Stiftung in Regensburg und 2017 den Kulturpreis des Landkreises Regensburg. Alois Achatz ist Mitglied im Berufsverband Bildender Künstler Niederbayern / Oberpfalz. Seit 1996 ist er freischaffender Künstler und hat verschiedene Arbeiten im öffentlichen Raum gestaltet.

Alois Achatz lebt und arbeitet in Eitlbrunn bei Regensburg.









Klaus Efferen

geboren 1967 in Siegsdorf

Klaus Efferen absolvierte von 1990 bis 1993 eine Ausbildung zum Holzbildhauer an der Schnitzschule Berchtesgaden. Von 1993 bis 2000 studierte er Bildhauerei an der Hochschule für Kunst (HfK) Bremen bei Professor Waldemar Otto und Professor Bernd Altenstein. Es folgte ein Studienaufenthalt bei Professor Alfred Hrdlicka in Wien. Klaus Efferen war 2000 Meisterschüler bei Professor Bernd Allenstein in Bremen. Klaus Efferen erhielt 2011 das Künstlerstipendium der Bremischen Evangelischen Kirche und 2010 den 1. Preis Platzgestaltung Oberneuland, Bremen. Er ist als Dozent tätig bei den Sommerakademien in Frauenau und Bremerhaven, beim Gerhard-Marcks-Haus in Bremen und bei Blaumeier e.V., sowie als Werkstattleiter beim Verein Mauern öffnen e.V.

Klaus Efferen lebt und arbeitet in Bremen.









Peter Engel

geboren 1969 in Arzberg im Fichtelgebirge

Peter Engel studierte 1991 bis 1995 an der Akademie der Bildenden Künste in Nürnberg. Seit 1996 arbeitet er freiberuflich vorwiegend als Bühnenbildner für Theater zwischen Oldenburg und Wien. Daneben ist er als Illustrator und Zeichner kleiner Zeichnungen tätig. Für sein Schaffen erhielt er zahlreiche Preise, unter anderem 1998 die Debütantenförderung der Bayerischen Staatsregierung, 2008 den Kunstpreis des Kunst- und Gewerbevereins Regensburg, 2009 den Kulturförderpreis der Stadt Regensburg, und den E.ON-Kulturpreis Bayern.

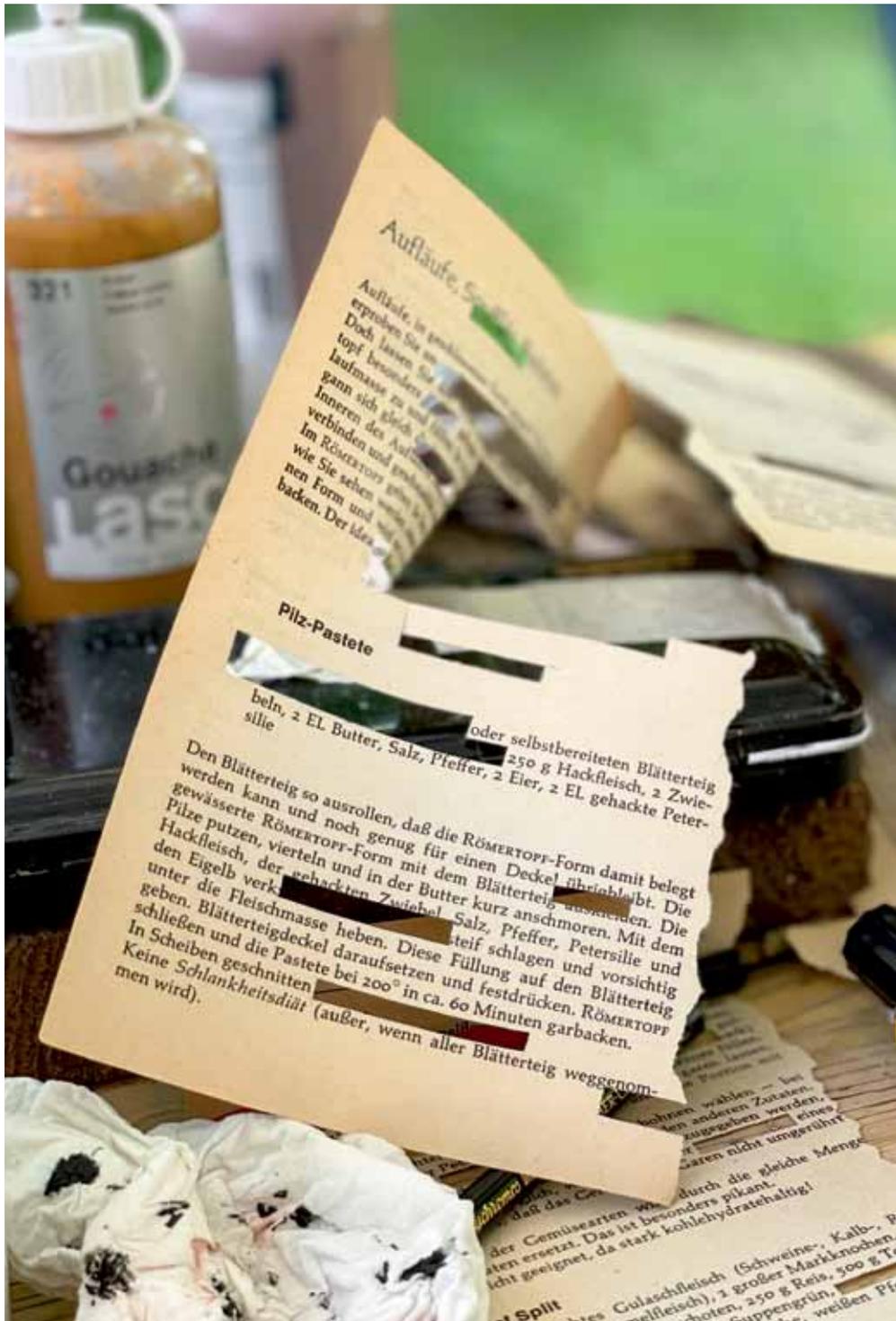
Peter Engel ist Mitglied im Berufsverband Bildender Künstler Niederbayern / Oberpfalz. Seit 2021 hat er die Ölmalerei wiederentdeckt und kümmert sich jetzt um große Formate.

Peter Engel wohnt mitten in Regensburg.









Aufläufe, Suppen

Aufläufe, in geschmornen
erproben Sie un
Doch lassen Sie
topf besonders
laufmasse zu und
gann sich gleich
Inneren des Aufl
verbinden des Auf
Im Römerkroff ge
wie Sie sehen we
nen Form und
backen. Der ide

Pilz-Pastete

oder selbstbereiteten Blätterteig
250 g Hackfleisch, 2 Zwie
beln, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 2 EL gehackte Peter
silie

Den Blätterteig so ausrollen, daß die RÖMERKROFF-Form damit belegt werden kann und noch genug für einen Deckel übrigbleibt. Die gewässerte RÖMERKROFF-Form mit dem Blätterteig auskleiden. Die Pilze putzen, vierteln und in der Butter kurz anschmoren. Mit dem Hackfleisch, der gehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie und den Eigelb verkneten. Die Fleischmasse heben. Diese Füllung auf den Blätterteig unter die Fleischmasse heben. Diese Füllung auf den Blätterteig geben. Blätterteigdeckel daraufsetzen und festdrücken. RÖMERKROFF schließen und die Pastete bei 200° in ca. 60 Minuten garbacken. In Scheiben geschnitten. Keine Schlankheitsdiät (außer, wenn aller Blätterteig weggenommen wird).

- fein hobeln.
- garschmoren.
- bestreuen.
- einwickeln.

empfehlen.

Oder:

zerpflücken

Besonders gut ist

Sauerkraut

Oder: 1 Paket Blätterteig

Prägen Sie sich das ein!

Doch lesen Sie die Zeilen

ein ganz ähnliches Verfahren ohne Furcht:

5 Minuten aufdrehen.

Noch ein paar

Schmor- und Bratvorgänge

mürbe

Abweichungen

bei 200°

Gleich Kartoffeln

ersetzen

durch

kleingeschnittene

Minuten

1 Zitrone, Salz, Senf, Paprika, 1 Bund
 2 EL Butter, ca. 5 cm lang Sar-
 onenscheiben
 3 EL feingewiegte Petersilie
 6 Tomaten, 2 Paprikaschoten, 1/2 Tasse Weiß-
 wein, 1/2 Tasse Würfelbrühe, 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Thy-
 mian, 1 Knoblauchzehe
 1 EL Mehl, 2 Zweige Thymian
 Champignons, etwas Würfelbrühe,
 3 Möhren, 1 Tasse Würfel-
 Brühe, 1 Likörglas Weinbrand, 1 EL Tomatenketchup, 1 EL
 Oliven, Salz, Pfeffer
 1 kleine Zwiebel,
 500 g Weizenschrotmehl, 40 g Hefe, 2 gekochte, geriebene
 Kartoffeln, 1 TL Salz, lauwarmes Wasser
 reichlich Majoran,
 1 Paket Tiefkühlblättereig
 von ca. 200 g Mehl, 500 g Pilze,
 2 Tassen Weißwein, 1 kleine Dose
 Mit 250 g geviertelten Weintrauben
 3 Zwiebeln, 3 Paprikaschoten, 2 EL Butter,
 Paprika, Salz, 1 Döschen Tomatenmark,
 250 g Zwiebeln, 250 g Weiß-
 kohl, 250 g Wirsingkohl, 250 g grüne Bohnen, 500 g Kartof-
 feln, etwas Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Kümmel, 1 Zehe Knob-
 beln, Kohl und Kartoffeln
 1 Zehe
 1 Glas Joghurt,
 Für den Teig 250 g Mehl, 2 Eier, 2 EL Butter, 1/2 Tasse
 Milch, Salz, 30 g Hefe
 Dazu 1/4 l Milch, 125 g Butter, Päckchen Vanillezucker
 Eierlikör

hauchdünn in grobe Würfel schneiden.
 kalt oder warm servieren.

Untersetzer

Sie erkennen ihn an

seinen Forderungen

an

die unterste Schicht Erfahrung

Nun genügen 30 Minuten

damit aller Ton-

staub entfernt wird.

Ludwig Hirtreiter

geboren 1989 in Regensburg

Seit 2013 ist Ludwig Hirtreiter Künstler im Atelier Kunst inklusiv der Katholischen Jugendfürsorge Regensburg.

Er hat an zahlreichen Ausstellungen wie dem Kunst.Preis für Menschen mit geistiger Behinderung in Regensburg und dem Bundeskunstpreis für Menschen mit geistiger Behinderung Radolfzell teilgenommen, sowie an internationalen, inklusiven Symposien in Beratzhausen, Regensburg und Schwarzenhauhausen.

Ludwig Hirtreiter lebt und arbeitet in Bogen und Regensburg.









Barbara Höcherl

geboren 1983 in Wörth an der Donau

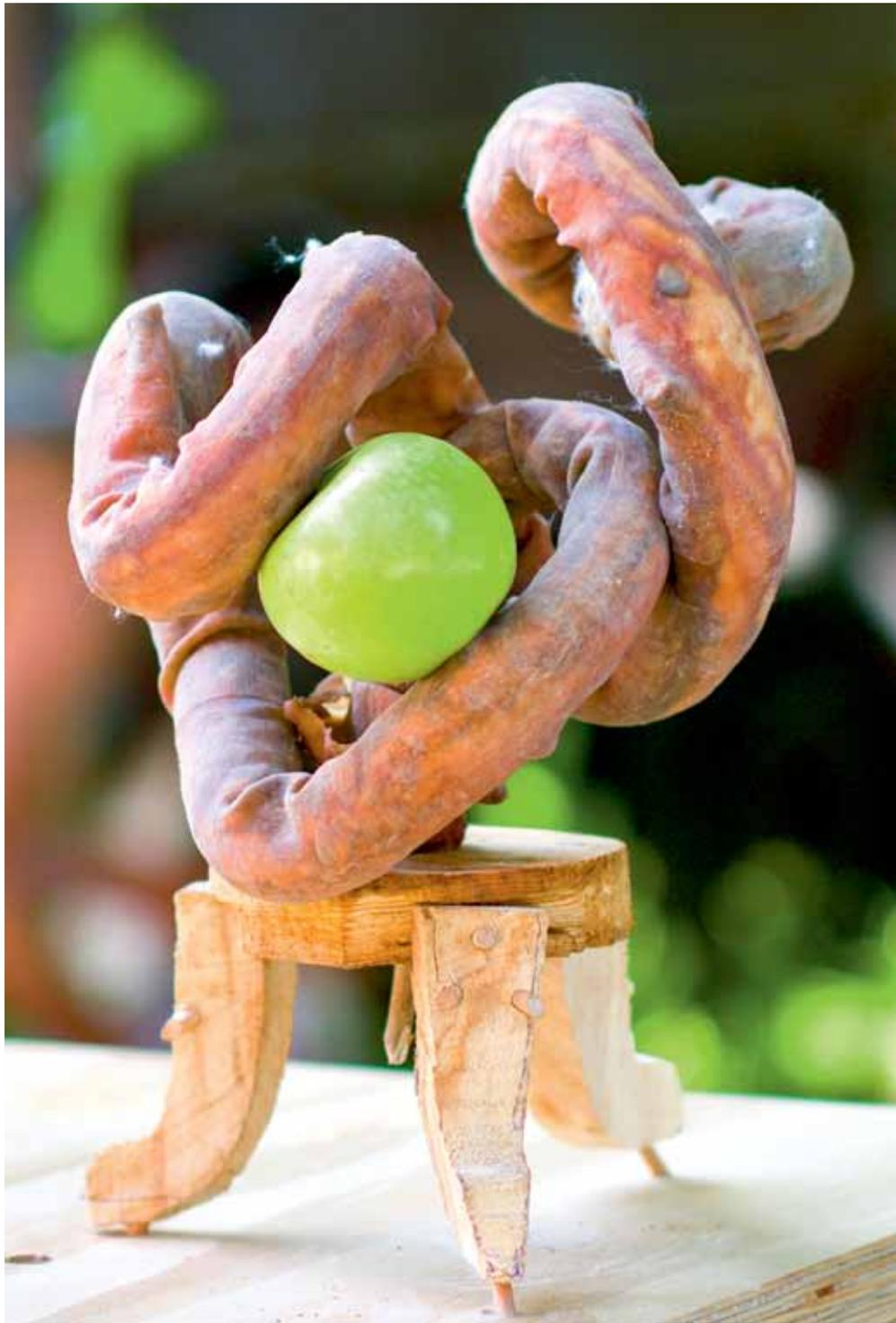
Vor dem Studium an der Fakultät für Kunst und Design der Westböhmisches Universität in Pilsen absolvierte Barbara Höcherl eine Ausbildung zur Staudengärtnerin. Dieser Aspekt und die Auseinandersetzung mit Natur begleiten seit jeher ihr künstlerisches Schaffen. Sie ist Mitgründerin des Künstlerkollektivs Šiška, Mitglied im Berufsverband Bildender Künstler Niederbayern / Oberpfalz und erhält derzeit eine Atelierförderung durch das Bayerische Staatsministerium für Wissenschaft und Kunst. Im Jahr 2020 erhielt Sie den Kulturförderpreis der Stadt Regensburg. Seit 2012 regelmäßige Ausstellungstätigkeit und Teilnahme an Symposien: Giardino di Daniel Spoerri, deutsch-tschechisches Symposium in Kvilda, Badehaus Maiersreuth und Schwarzenhonthausen.

Barbara Höcherl lebt und arbeitet in Hengersberg.









Renate Höning

geboren 1958 in Kötzing

Die Künstlerin und Heilpädagogin Renate Höning ist Mitglied im Berufsverband Bildender Künstler Niederbayern / Oberpfalz.

Sie leitet das Atelier Kunst inklusiv der Katholischen Jugendfürsorge Regensburg. 2017 erhielt das Atelier Kunst inklusiv den Kulturförderpreis der Stadt Regensburg.

Renate Höning organisierte zahlreiche Ausstellungen und internationale, inklusive Symposien in Frauenau, Beratzhausen und Schwarzenhohnhausen. Ihre Arbeitsgebiete sind Objekt, Skulptur, Zeichnung, Collage. Sie erhielt vom Oberpfälzer Künstlerhaus 2011 ein Arbeitsstipendium im Artcenter Plovdiv, Bulgarien, und 2016 ein Arbeitsstipendium im Djerassi Resident Artists Program, Kalifornien.

Renate Höning lebt und arbeitet in Regensburg.









Christina Kerscher

geboren 1990 in Regensburg

Seit 2013 ist Christina Kerscher Künstlerin im Atelier Kunst inklusiv der Katholischen Jugendfürsorge Regensburg.

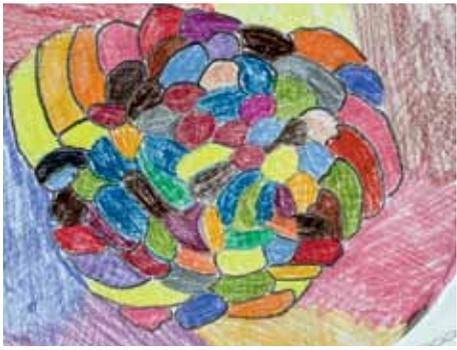
Sie hat an den internationalen, inklusiven Symposien 2017 in Beratzhausen und 2021 in Schwarzenhohnhausen teilgenommen.

2020 erhielt sie den zweiten Preis beim Kunst.Preis für Menschen mit geistiger Behinderung in Regensburg. Sie hatte Ausstellungen und Ausstellungsbeteiligungen unter anderem beim Bundeskunstpreis für Menschen mit geistiger Behinderung Radolfzell, im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Regensburg und in der Galerie St. Klara Regensburg.

Christina Kerscher lebt und arbeitet in Bogen und Regensburg.







Merlin Klein

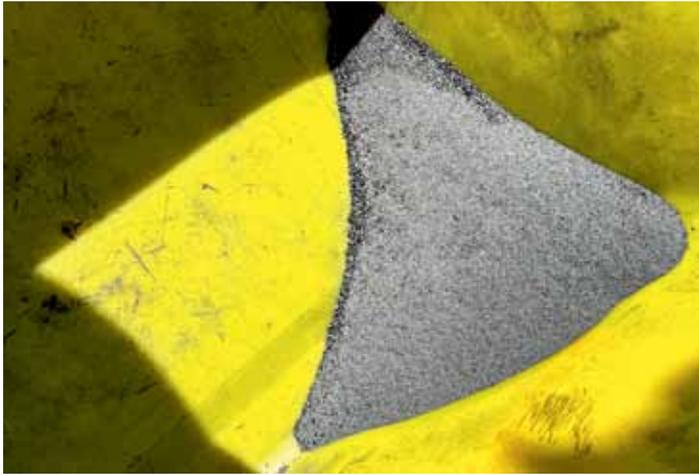
geboren 1983 in Vielbrunn, Michelstadt

2006 bis 2009 absolvierte Merlin Klein eine Ausbildung zum Goldschmied an der Zeichenakademie Hanau mit anschließendem Studium in Goldschmiedekunst bei Professor Otto Künzli und Professorin Karen Pontoppidan an der Akademie der Bildenden Künste (ADBK) München. 2015 war er Meisterschüler bei Professorin Karen Pontoppidan und 2018 erhielt er das Diplom der ADBK München. Seit 2019 ist Merlin Klein künstlerischer Mitarbeiter im Studiengang Schmuck bei Professor Hans Stofer an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle. Er ist Mitglied bei Schall*Raum e.V. München, Mitgründer der Band Brettern und seit 2011 Mitglied bei Stattpark OLGA e.V., soziokulturelles Wohnprojekt in München. Merlin Klein lebt und arbeitet in München und Halle.











Cristiana Russu

geboren 1951 in Craiova, Rumänien

Cristiana Russu arbeitet als Keramikerin, Kuratorin und Managerin. Sie studierte am Nicolae Grigorescu Institut für Bildende Kunst in Bukarest. Seit ihrem Debüt als Künstlerin 1975 nimmt sie an internationalen Wettbewerben teil und erhielt mehrere Preise. Cristiana Russu engagiert sich für die Förderung rumänischer Kunst im Ausland: Sie initiiert und koordiniert Ausstellungen zeitgenössischer rumänischer und internationaler Keramik. Seit 1997 ist sie Mitglied des Kuratoriums Europäische Kulturarbeit in Beratzhausen. Sie ist Mitglied der International Academy of Ceramics (I.A.C.) in Genf und im Verband für Bildende Künstler in Rumänien (U.A.P.). Von 2010 bis 2016 war sie Vizepräsidentin der U.A.P.

Im Jahr 2011 gründete sie zusammen mit einer Gruppe von Keramik-Künstlern die Galateea Gallery in Bukarest, die einzige Galerie in Rumänien für zeitgenössische Keramik. Sie wird von Russu noch heute koordiniert.

Cristiana Russu lebt und arbeitet in Bukarest.







Dušan Týnek

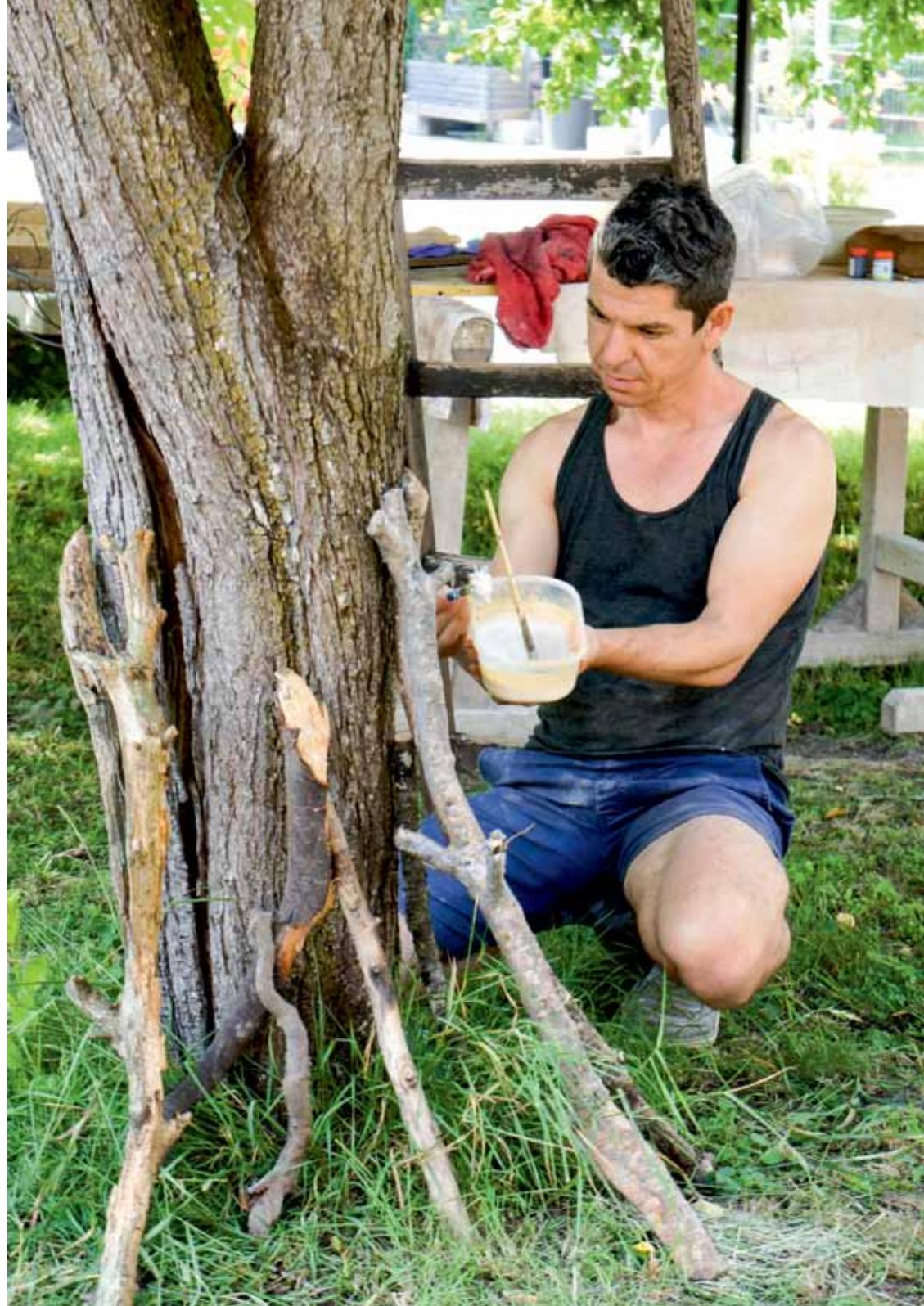
geboren 1973 in Karlsbad, damals Tschechoslowakei

Dušan Týnek verließ seine Heimat nach dem Fall des Eisernen Vorhangs und lebt seitdem in den USA. Nachdem er sich als professioneller Tänzer und Choreograph etabliert hat, widmet er sich vor allem keramischen Arbeiten. Diese finden ihren Platz als Gebrauchsgegenstände ebenso wie als freie skulpturale Arbeiten. Sie greifen abstrakte geometrische Formen auf oder befassen sich mit dem menschlichen Körper. Zu seinen Leidenschaften gehört die Malerei, die Bearbeitung von Holz und die Betätigung als Gärtner. Seine Arbeiten sind Teil mehrerer privater Sammlungen auf der ganzen Welt.

Dušan Týnek lebt und arbeitet in New York.









Vegan isst "keine Kunst"

Hier ein paar Rezepte für
Menschen, die gerne mal einen Kuchen essen,
die einfach gerne backen und für die, die andere
überraschen wollen.

Das alles vegan, keine Zauberei!

Euer "Bäckermeister"

Zitronenkuchen

Für eine Kastenform
200 g Weißmehl
100 g Dinkelmehl
250 ml Pflanzendrink
150 g Zucker
125 ml Sonnenblumenöl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

1 Spritzer Zitronenaroma Abrieb
von 2 unbehandelten Zitronen,
von 1 Zitrone der Saft, davon
ein bisschen für den Guss
übrig lassen
2 EL Sojamehl
6 EL Wasser

Alles gut verrühren und in eine gefettete Kastenform geben.
Im 180° vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen.

Stäbchenprobe*!!

Den Kuchen zum Abkühlen rausstellen.
Für den Guss: ein bisschen Zitronensaft und dann endlos gesiebten
Puderzucker drunter rühren, bis eine weißliche, nicht mehr flüssige,
also dickflüssige Masse entsteht.

Wenn der Kuchen aus der Form und gut abgekühlt ist, mit einem
Pinzel den Zuckerguss aufbringen. Warten bis er ganz abgekühlt ist und
der Zuckerguss eine Kruste gebildet hat.

Quarkfake-Kuchen

Für eine 26er Ringform	40 g Margarine
1 x Mürbeteig	1 EL Sojamehl
350 g Sojaquark	30 g Speisestärke
140 g Sojasahne	n.B. Zitronenschale
35 g Zucker	n.B. Vanille
1/2 TL Backpulver	1 Prise Salz

Den Mürbeteig in eine 26er Ringform geben und den Boden damit bedecken, die Wände mind. zur Hälfte hochziehen.

Die Margarine warm machen, sodass diese flüssig ist, aber nicht heiß.
Alle anderen Zutaten gut verpanschen.

Die flüssige Margarine unterrühren. Die Masse in die mit Mürbeteig vorbereitete Form eingießen.

Jetzt nach Belieben Obst einstreuen, wieder sehr gut: frische Sauerkirschen.

Den Backofen auf ca. 170° vorheizen und den Kuchen bei Ober-/Unterhitze ca. 60-70 Minuten backen.

Hefeteig-Zopf

500 g Mehl	275 ml Haferdrink
100 g Zucker	1 EL Sojamehl
100 g Margarine	3 EL Wasser
1 Prise Salz	n.B. Zitronenschale
1 Würfel Hefe	

Die Pflanzenmilch + Margarine in einem Topf auf kleiner Stufe leicht erhitzen.
Wenn alles aufgelöst und auf ca. 30° erwärmt ist, die Hefe in die warme Flüssigkeit bröckeln und auflösen.

Die restlichen Zutaten unterrühren und mit dem Knetaken zu einem schönen Teig verkneten. Das kann 10-15 Minuten dauern.
Den Teig ca. eine Stunde an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
Danach ein weiteres Mal durchkneten.

Den Teigling in drei gleich große Stücke teilen und zu Würsten ausrollen.
Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech einen Zopf flechten.
Erneut abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Mit Pflanzenmilch bestreichen und nach Belieben mit Mandeln und/oder grobem Zucker bestreuen. Der Backofen sollte auf 160° Umluft vorgeheizt sein.
Der Zopf backt ca. 30 Minuten.

Mit der Stäbchenprobe* testen, ob der Zopf fertig ist.
Ofen ausschalten und noch 5 Minuten im Ofen lassen, bevor er rauskommt.
Mit frischer Sauerkirschmarmelade und Margarine kredenzen.

Brownies

350 g Mehl	200 ml Kaffee (gekocht)
100 g Back-Kakao	280 ml Pflanzenmilch
1 TL Natron	350 ml Sonnenblumenöl
125 g Zucker	1 Tafel dunkle Schokolade
125 g Brauner Zucker	

Die Schokolade in kleine Stücke hacken.
Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.
Bis auf die Schokolade.

Auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech geben (am besten ein kleineres Blech, ca. 30x25 cm) und gleichmäßig verteilen.

Die zerhackte Schokolade auf der Masse verteilen und eventuell ein bisschen andrücken. Wenn sie ganz oben aufschwimmt, verbrennt sie und wenn sie ganz unten am Boden ist auch.
Ein Gesundes mal hier und mal da ist ok.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten Backen.

Stäbchenprobe*!

Viel Spaß und Erfolg beim Nachbacken und
beim selbst Manipulieren!

Das Problem der Mikroplastik und der vermüllten
Ozeane sind nicht einfach die Plastikstrohalme, es
ist die Fischerei! Und nachhaltiges Fischen heißt nur
möglichst lange ausbeuten ...

*Stäbchenprobe, was ist das eigentlich?

Danke an alle Menschen, die Rezepte im Internet
veröffentlichen und dazu beitragen, dass dieses vegan
verbreitet wird. Diese Rezepte hier sind von mir geklaut
und/oder manipuliert!

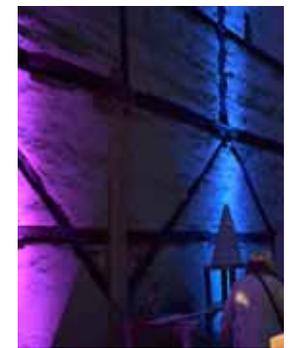


FESTMA(H)LEN













Impressum

2021

Herausgeber: Kuratorium Europäische Kulturarbeit e.V., Beratzhausen,
Katholische Jugendfürsorge der Diözese Regensburg e.V.,

Atelier Kunst inklusiv

Fotografie: Alois Achatz, Christine Allgeyer, Klaus Effern, Michael Eibl,
Marco Fuchs, Peter Engel, Barbara Höcherl, Renate Höning, Merlin Klein, Jo-
hannes Magin, Martina Osecky (Seite/Bild, 11/2+12, 12/5+6, 13/6), Dušan Týnek

Künstlerportraits: Ludwig Hirtreiter

Kochbuchcollagen: Peter Engel

Kuchenrezepte: Merlin Klein

Gestaltung: Barbara Höcherl

Lektorat: Christine Allgeyer

Druck: Schmidl & Rotaplan Druck GmbH

Auflage: 300

Danke für die Unterstützung:



Bayerisches Staatsministerium für
Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst



Bezirk
Oberpfalz

