

KUNST-GENUSS



Mag. Nina Katschnig und Marco Simonis vor dem Art-brut-Werk "Liebespaar im Winter" von Johann Korec in der "Bastei 10".

Nina Katschnig, Chefin der „Galerie Gugging“, hat in Marco Simonis Kult-Treff „Bastei 10“ eine Wiener Dependance installiert. Die „Galerie Gugging Vienna“ zeigt internationale Art brut – in Wohnzimmer-Atmosphäre. Die Galeristin & der Gastro-Star im Interview.

TEXT Caroline Autherry FOTOS Ludwig Schedl

Ein Besuch in Marco Simonis „Bastei 10“ ist immer ein Fest für die Sinne. In seinem Restaurant auf der namensspendenden Dominkanerbastei 10 in der Innenstadt gibt es ein herrlich buntes Potpourri an exquisiten Dingen zu kaufen, von leckeren Lebkuchen bis zum besten Gin – und natürlich kann hier auch gut gegessen werden. In diesem Kult-Treff hat Mag. Nina Katschnig, 50, die erfolgreich die Geschicke der Galerie Gugging in Niederösterreich leitet, eine Wiener Dependance eingerichtet, die „Galerie Gugging Vienna“, eine Galerie für die Sinne, wie es keine zweite in Wien gibt. Hier werden Werke internationaler Art-brut-KünstlerInnen gezeigt. Katschnig ist Expertin für Art brut, eine Kunstrichtung zu der die weltweit gefragten Werke der Gugginger Künstler zählen – spontan gestaltete, autodidaktische Kunst, roh, intensiv und unverfälscht.

Marco Simonis, der Art brut sammelt, ist mit Leib und Seele Gastronom. Neben „Bastei 10“ betreibt der 48-Jährige die „Brasserie Zögernitz“ in Döbling und ein Cate-



Kunst über der Küche: Die "Lebkuchenmänner" von Heinrich Reisenbauer über der offenen Küche der "Bastei 10". Alle Infos: marcosimonis.com

„Kunst nicht in sterilem Galerie-Ambiente zu zeigen ist einzigartig in Wien.“

MARCO SIMONIS



Kunst und kulinarische Genüsse: Skulptur von Julia Hanzl (l.), „Alexandra Korbus und?“ von Johann Korec (g. li.) – beides Werke der aktuellen „Galerie Gugging Vienna“-Ausstellung.



ringservice, unlängst eröffnete er „Tatarie Marie“ in der Freisingergasse. Überdies arbeitet er im Gastronomie-Coaching und -Consulting.

Das Doppelinterview über ein ebenso ungewöhnliches wie faszinierendes Galerie-Konzept.

14

Schokotrüffel, Kunstbücher, Weine, Kulinarik und Kunst – und das alles in einem Lokal, der „Bastei 10“. Ein interessantes Crossover. Was war die Inspiration?

MARCO SIMONIS: Die Idee für „Bastei 10“ habe ich vor neun Jahren aus den USA importiert – ein Wohnzimmer-Shop-Galerie-Restaurant, ein moderner Marktplatz. Hier kann man essen, einkaufen und Kunst genießen.

NINA KATSCHNIG: Ich schätze diese Wohlfühloase sehr. Es gibt so viel zu entdecken. Man kann hier alles kaufen, Eier vom Hendlbauern, Kuchen, Weine ... Und man kann in etwas Gutes essen, dazu gibt es Kunst zu genießen.

Wie kam es zur Zusammenarbeit der „Galerie Gugging“ und „Bastei 10“?

NINA KATSCHNIG: Wir hatten hier in der „Bastei 10“ bereits zwei Ausstellungen, die Zusammenarbeit war immer großartig. Im Vorjahr war ich auf der Suche nach einer fixen Location in Wien als Dependence der Galerie Gugging in Niederösterreich. Ich wollte aber nicht einfach weiße Räume, sondern eine Galerie der Sinne.

MARCO SIMONIS: Nina hat mich angerufen und gefragt, ob ich etwas Passendes in Wien weiß. Wir haben überlegt und am Ende habe ich gesagt; ‚Nina, mach es doch bei uns‘.

NINA KATSCHNIG: (Lacht) Die perfekte Idee! Seit einem Jahr gibt es nun die „Galerie Gugging Vienna“ in der „Bastei 10“. Für mich ist es tatsächlich eine Galerie der Sinne, wie ich



sie mir immer vorgestellt habe.

Wie läuft diese Zusammenarbeit ab?

NINA KATSCHNIG: Wir zeigen vier Ausstellungen pro Jahr (Details im Kasten), außerdem finden Veranstaltungen der Galerie Gugging statt. Hier in der „Galerie Gugging Vienna“ können sich unsere Wiener Kunden Werke anschauen, sie können sich hier treffen, über Kunst austauschen. Gleichzeitig erreichen wir Gäste der „Bastei 10“, die zum ersten Mal mit Art brut in Kontakt kommen.

MARCO SIMONIS: Es ist wichtig, dass die Ausstellungen wechseln, dass immer wieder neue Werke zu sehen sind. Auf diese Weise gibt es eine stetige Bewegung, die Spannung bleibt erhalten. Das ist auch bei allen anderen Produkten, die es hier zu kaufen gibt, der Fall.

Frau Katschnig, warum präsentieren Sie Kunst in Wohnzimmer-Atmosphäre?

„Die Galerie Gugging Vienna ist eine Galerie der Sinne.“

NINA KATSCHNIG

NINA KATSCHNIG: Die Idee ist, Kunst so zu erleben, wie es zu Hause sein könnte. Nicht im typischen sterilen Galerie-Ambiente, sondern so, dass man sich vorstellen kann, wie ein Werk, das man mag, daheim an der Wand aussehen würde.

MARCO SIMONIS: Das unterscheidet die „Galerie Gugging Vienna“ von allen anderen Galerien der Stadt, diese Art Kunst zu präsentieren, gibt es nirgendwo sonst in Wien.

Marco, mögen Sie persönlich Art brut?

MARCO SIMONIS: Ich schätze Art brut sehr. Meine Frau und ich sammeln Kleinformate. Wir haben eine hohe Wand damit bestückt. Ich mag diesen unverfälschten puren Zugang zur Kunst, auf mich wirkt Art brut beruhigend.

Nina, welches Gericht auf der „Bastei 10“-Speisekarte mögen Sie besonders?

NINA KATSCHNIG: Sehr viele, und die Karte wechselt regelmäßig. Aber vor kurzem haben meine Eltern und ich Bio-Schweinebauch mit Maroni-Semmelknödelgefülle und dazu einen feinen warmen Sauerkrautsalat gegessen. Herrlich! Auf der Karte gibt es aber auch Einfaches wie Semmel mit Extrawurst – das Lieblingsessen des international anerkannten Gugginger Künstlers August Walla. Man kann hier aber auch Leichtes essen, wie etwa Basensuppe.

MARCO SIMONIS: Bei uns geht es in erster Linie um die Qualität der Produkte, wir arbeiten mit heimischen Produzenten zusammen. Wir kochen für unsere Gäste Soul Food, Essen

das gut tut und schmeckt. Wir schränken uns aber nicht regional ein, auf der Karte stehen auch Chicken Curry oder Spicy Chili Beef mit Glasnudeln. Wir wählen die besten Dinge aus und präsentieren sie hier auf kleinstem Raum, das gilt für die Küche ebenso wie für die Dinge, die wir im Shop verkaufen.

NINA KATSCHNIG: „Bastei 10“ ist ein feiner internationaler Marktplatz.

MARCO SIMONIS: Das führt uns wieder zur Kunst, wir präsentieren auch internationale Künstler.

NINA KATSCHNIG: Unsere derzeitige Ausstellung zeigt Werke internationaler Art-brut-KünstlerInnen, von Gugginger Künstlern bis zu Werken renommierter italienischer und kubanischer KünstlerInnen.

Marco, welchen Wein empfehlen Sie beim Genießen der Art-brut-Kunstwerke?

MARCO SIMONIS: Keinen Wein, sondern Champagner. Das Prickelnde, Lebhaftes des Champagners passt zu dieser ursprünglichen Kunst.

NINA KATSCHNIG: Das passt in doppeltem Sinn. Art-brut-Begründer Jean Dubuffet war Weinproduzent, ihn hat die rohe, ursprüngliche Kunst immer fasziniert. Er hat „brut“ (roh, unverfälscht, herb, Anm.) vom „Brut Champagner“ zu „Art“ (Kunst, Anm.) dazu gestellt, so entstand Art brut.

15



Irina Katnik kuratiert die Ausstellungen der „Galerie Gugging Vienna“.

INFO

GALERIE GUGGING VIENNA. Irina Katnik (oben) kuratiert jährlich vier Ausstellungen der „Galerie Gugging Vienna“ in der „Bastei 10“. Bis 30. Jänner zu sehen: „vario diafano“. Zu sehen ist internationale Art brut, u. a. Werke des italienischen Künstlers Simone Pellegrini, der Kubanerin Misleidys Castillo Pedroso, sowie junger Gugginger Künstler wie Manuel Griebler und von Klassikern wie Johann Korec. Alle Infos: galeriegugging.at