SPIEGEL
MAYR
HAUS

Pur.
Natürlich.
Unverfälscht.
Hinterfragend.
Weltoffen.
Individuell.
Korrekt.

Lebensmittel
für Mitdenker,
Querdenker und
Weiterdenker.

Willkommen
zu Hause.

Natürlich
biologisch
AT-BIO-401
und mehr!

Wir unterstützen ein Netzwerk von "LebensmittelhandwerkerInnen" zur Erhaltung einer qualitativ hochwertigen und genussreichen Lebensmittelproduktion. Dabei kooperieren wir mit KünstlerInnen und verbinden somit Kunst und Agrikultur.

Spiegelmayr Haus, Monika Strasser
Dietach 3,4600 Schleißheim bei Wels
0664 1810840, office@spiegelmayr-haus.at www.spiegelmayr-haus.at

NIKOLAUS EBERSTALLER und MARIE COCHON

Zu Gast im Spiegelmayr Haus

Peter Assmann
Arbeitet als Kunsthistoriker, Schriftsteller und bildender Künstler. Umfangreiche Erfahrungen im Kunstmanagement sowohl im öffentlichen als auch im privaten Bereich prädestinieren ihn als künstlerischen Leiter der Aktion "Kunst wurmt" des Vereins Lebensmittel für Mitdenker, Querdenker und Weiterdenker. Zwei sehr interessante Publikationen sind durch sein Zutun entstanden: "Essen unterwegs" (ISBN 978-3-85474-251-7) und "Esskulturen" (ISBN 978-3-85476-342-1), in welchem er sich dem Thema "Mobiles Essen - Zum Umgang der bildenden Kunst mit Nahrungsmitteln" widmet.

Nikolaus Eberstaller
Obwohl in Klosterneuburg geboren, lebt und arbeitet Nikolaus Eberstaller im burgenländischen Gols. Der Kontakt zu ihm entstand über Marie Cochon, der Sau, welche mit HONEY Home Made Money-Banknoten ausgestopft ist. Sie protestiert mit ihrer Performancekunst gegen das sozial unverträgliche Übermaß - **die Gier auf Kosten anderer**.
Eberstaller ist der Mann mit dem Schwein. Ein Künstler, der sich selbst mehr als Medium begreift, und einer, der aufruft: die Gesellschaft zum Hinsehen und Teilnehmen. Eberstaller glaubt: Kunst ist normal. (Anna Meineke, gallerytalk, D)
Die Marie Cochon-Stadtwanderungen (Wien, Berlin), über die weltweit in 13 Ländern berichtet wurde, veranstaltete der Künstler gemeinsam mit Barbara Wendelin. Beide wurden dafür mit dem LICC-Award für die beste internationale Performance in London ausgezeichnet.

Beate Schachner
Hatte anfangs mit der Landwirtschaft gar nichts am Hut. Jetzt bewirtschaftet sie mit ihrem Mann Herbert - beide sind gelernte Physiotherapeuten - den ehemaligen Hof von Herberts Großeltern in Eggendorf. Sie stellen ihren Grund und Boden auch Permakultur-Interessierten zur Verfügung. Beate Schachners Leidenschaft ist das Kochen. Sie bäckt auch wunderbares Brot. Den Braten, den sie für uns bereiten wird, stammt natürlich von glückichen Schweinen, nimmt Anleihen in der französischen Küche..... und so wird's so manche genussreiche Überraschung geben.

NIKOLAUS EBERSTALLER und MARIE COCHON

Präsentiert von **PETER ASSMANN**

10. Mai 2014
(Einlass ab 11:30 Uhr)

12:00 Uhr **Kunstbesprechung**

13:00 Uhr **Schweinsbratenessen** aus gegebenen Anlass
es kocht die Biobäuerin **BEATE SCHACHNER.**
Selbstgebrautes Bier liefert
Proviantmeister CHRISTOPH LECHNER

Ende 16:00 Uhr

Eine Veranstaltung des Vereins
Lebensmittel für Mitdenker, Querdenker und Weiterdenker im Rahmen des Projekts "Kunst wurmt"
(www.spiegelmayr-haus.at/kunst wurmt.html)

Spiegelmayr Haus
Dietach 3, 4600 Schleißheim bei Wels
(Ein Anfahrtsplan kann von der Homepage www.spiegelmayr-haus.at unter "Kontakt" heruntergeladen werden.)

Anmeldung erforderlich:
office@spiegelmayr-haus.at oder 0664/18 10 840

Eintritt:
pro Person pauschal € 45,-
Preis für Paare € 80,-
Begrenzte TeilnehmerInnenzahl von höchstens 30 Personen.
Sie sichern Ihren Platz durch Überweisung des Unkostenbeitrages auf das Konto Verein Spiegelmayr Haus
Erste Bank, IBAN AT59 2011 1823 6531 1700