

Countdown zur Art Salzburg

Neues frisches Kunstangebot: Die „Art Salzburg“ eröffnet am 22. Juni.



Die Galerie Reitz (Köln) zeigt u.a. Ölbilder von Renata Tumarova (Bild: Renata Tumarova, Verzerrung von Tatsachen, 2016, Öl auf Leinwand, 190 x 290 cm).

SALZBURG. Nach mehr als 20 Jahren findet die legendäre Art-Kunstmesse erstmals in der Kunst- und Kulturstadt Salzburg unter dem Label Art Salzburg Contemporary & Antiques International statt.

Das Programm fokussiert primär auf zeitgenössische Kunst, wobei auch klassische Moderne und erlesene Antiquitäten der letzten Jahrhunderte in einem kleinen, feinen Segment gezeigt werden.

Dieser Mix aus internationalen Galerien und Kunsthändlern bringt ein neues und frisches Kunstangebot nach Salzburg; damit sollen anspruchsvolle Kunstliebhaber ebenso wie ver-

sierte Sammler angesprochen und begeistert werden.

Internationale Resonanz
Veranstalterin und Direktorin Johanna Penz – sie ist seit über 20 Jahren im Kunstmessengeschäft tätig – freut sich vor allem über die Resonanz internationaler Galerien.

Die Kahn Gallery aus London etwa zeigt u.a. Fotoarbeiten von Christine Flynn und Pop Art von Joseph, die Galerie Reitz aus Köln Skulpturen von Armin Göhringer und Ölbilder von Renata Tumarova, die Werkkunstgalerie aus Berlin Collagen und Malerei von Gerlach B. Bommersheim. Die Galerie Depelmann aus Langenhagen/Hannover stellt Exponate der österreichischen Künstlerin Maria Moser aus, die Art Galerie Singer aus Liechtenstein die unverwechselbaren Objekte von Anke Eilergerhard und Bilder von Roman Träxler, der auch für das Signet der Art Salzburg Contemporary verantwortlich zeichnet. Aktuelle Neuzugänge sind die Galerie an der Pinakothek der Moderne (München) und die Goodwin Gallery (Hamburg). (red)

Art Salzburg

Die Messe

Die Art Salzburg Contemporary & Antiques International ist eine Messe für zeitgenössische Kunst, Klassische Moderne, Pop Art & Antiquitäten.

Termin 22.–25. Juni, Do/Sa 11:00–19:00, Fr 11:00–21:00, So 11:00–18:00 Uhr.

Ort Am Messezentrum 1, 5020 Salzburg.

www.art-salzburg-contemporary.com

Angerichtet

Orangen-Spargelsalat mit Mango-Vinaigrette und Chili

Zutaten für 4 Personen

200 g weißer Marchfelder Solospargel, geschält
100 g grüner Marchfelder Spargel, geschält
Saft von 1 Orange
1 rote Zwiebel, in Streifen
1 Orange, filetiert
1 Chili, geschnitten
Kerbel, Petersilie, Mangoessig, Bärlauchöl, 1 TL Wasabipaste, Salz, Pfeffer, 2 EL Zucker, 1 EL Butter, 1/16 l Wasser.

Zubereitung

Rohen Spargel in feine Scheiben schneiden. Butter, Zucker und Wasabi in einer Pfanne kurz glasig anschwitzen, weißen Spargel und Zwiebel dazugeben. Mit



dem Orangensaft ablöschen und 3 EL Mangoessig und Wasser hinzufügen. Einmal aufkochen lassen, dann den grünen Spargel begeben.

5 min. leicht köcheln lassen, Chili und Orangenfilets unterheben und von der Hitze nehmen. Mit Salz, Pfeffer, fein gehackten Kräutern und 1 EL Bärlauchöl abschmecken. Lauwarm genießen.



www.schick-catering.at

Schick Hotels & Restaurants Wien

Taborstraße 12, 1020 Wien

Tel. +43 1 211 50 520

bankett@schick-hotels.com

Ihr Catering-Spezialist für Firmenfeiern und Events

WENN GENUSS DEINE WELT IST, IST DAS DEIN GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von



GRATIS
DOWNLOAD
App für Android
und iOS



Man muss nicht alles wissen.
Man muss nur wissen,
wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung
unter www.genuss-guide.net