

Kristallisations- punkte

Salz und Zucker in der Kunst



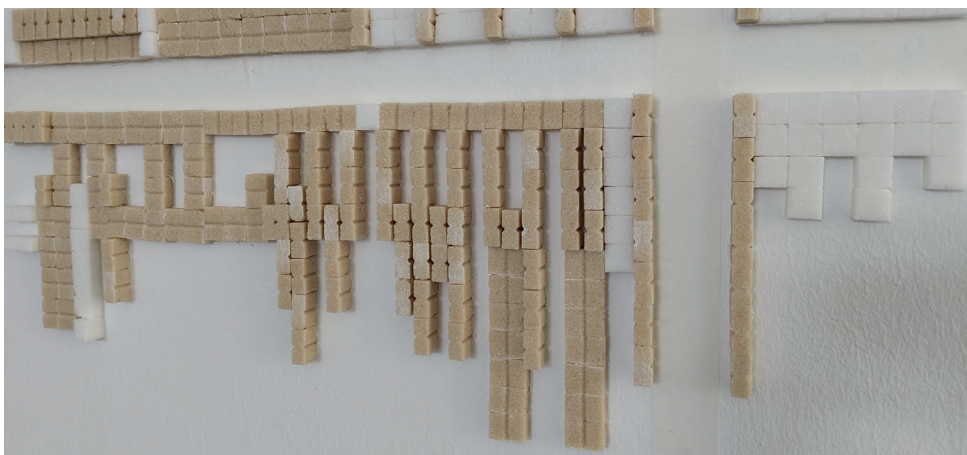
KUNST
MUSEUM
HEIDENHEIM

24.03. – 02.06.24

Für ihre großformatigen Wandinstallationen nutzt Patricija Gilyte Zuckerwürfel, die sie direkt auf die Wand klebt. Die Idee zur Arbeit mit diesem für die Künstlerin wertvollen Material kam ihr durch ihre intensive Auseinandersetzung mit dem Medium Film. Jede Projektion, jedes digitale Bild ist eine Konstruktion aus Zahlen und Reihen von Pixeln. Sie sind die kleinste Einheit einer streng organisierten, videografischen Ordnung. Diese stellt für die gebürtige Lithauerin ein fast architektonisches Strukturprinzip dar, welches die Basis für ihre eigene künstlerische Arbeit bildet. Diese versteht Gilyte als Fortführung des digitalen Bildes mit anderen Mitteln, in diesem Fall: zu Würfeln gepresster Zucker.

Inspiration und Material für ihre ortsspezifischen Arbeiten bilden die Städte, in denen sie ausstellt.

Der Rhythmus, die Architektur, die Baumaterialien und die Menschen eines Ortes fließen in Gilytes Interpretation ein. Der Ort entscheidet auch über die Art von Zuckerwürfeln, die sie nutzt. Denn diese sehen nicht überall gleich aus. Je nach Land, Marke und Produzent unterscheiden sich Form, Farbe und Größe. Die Wahl des passenden Zuckers bestimmt daher letztlich auch das finale Bild. Da Zucker kein dauerhaftes Material ist, wird die Heidenheimer Installation nach der Ausstellung wieder verschwinden – ebenso wie das Bild eines Beamers, wenn man ihn ausschaltet.



Patricija Gilyte: BAD_HEIDENHEIM, 2024, Zuckerwürfel auf Wand, © Patricija Gilyte & VG Bild-Kunst, Bonn 2024



Christine Brauns, Versuchsanordnung für Installation im Kunstmuseum Heidenheim

Christine Brauns Kunst dreht sich immer wieder um Momente des Wandels und der Bewegung. Ihre ortsspezifischen Installationen sind daher nur von kurzer Dauer. Ob aufgeklebte Salzstangen, Erdbeerschäumchen oder Schokoriegel, die von der Künstlerin verwendeten Materialien sind ohnehin schon von begrenzter Haltbarkeit. Sie zerfallen aber noch schneller, wenn das Publikum die Bodeninstallationen betreten oder Teile von Wandinstallationen essen darf. Dann wird die routinierte Kunstbetrachtung ungewiss. Zum einen widerspricht ein Betre-

ten von Arbeiten der gängigen Regel, nach der man Kunstwerke nicht berühren sollte. Zum anderen wird die eigene Bewegung hinterfragt: Betrete ich das Werk und wenn ich es tue, wie viel "Schaden" hinterlasse ich?

Für ihre Installation in Heidenheim nutzte die Stuttgarterin Isomalt (E953), einen Zuckererersatzstoff. Dieser wurde in einem sich wiederholenden Muster aus zwei aufeinanderliegenden Viertelkreisen direkt auf den Museumsboden geschüttet. Die Formen greifen die Bögen des ehemaligen Volksbads auf, erinnern die Künstlerin gleichzeitig an einen lachenden und einen traurigen Mund. Sie möchte damit auf die Ambivalenz süßer Stoffe hinweisen. Auf der einen Seite haben wir Zucker, einst ein Luxusgut, das Freude bereitet, mittlerweile aber nahezu als Gift verschrien ist. Auf der anderen Seite stehen die Ersatzstoffe, die weniger gesundheitsschädlich sein sollen, aber meist ebenfalls keinen guten Ruf genießen.

Johanna Strobels Arbeit **Bonne Chance** [dt. Viel Glück] besteht aus einer Installation aus fünf Salzfüusten, die wie ein Newtonsches Pendel von der Decke hängen. Im Inneren der Salzgebilde befinden sich Keramiken in Form von Endlosknoten. Im Laufe der Ausstellung wird die hinterste Faust immer wieder schwingen gelassen, sodass sie auf die benachbarten knallt. Dadurch zerbricht nach und nach die Salzhülle und der Keramikern wird sichtbar. Die Künstlerin gibt keine dezidierte Lesart



Johanna Strobel: *Bonne Chance*, Installationsansicht
Neues Museum Nürnberg, Foto: Anette Kradisch,
© Johanna Strobel

ihres Werks vor. Das Motiv der aufeinandertreffenden Fäuste assoziiert allerdings einen Kampf rivalisierender Kräfte und könnte als Sinnbild für den fortwährenden Wandel von Geschichte verstanden werden. Zumindest legen der Endlosknoten und das Motiv des Pendels die Dauerhaftigkeit einer Bewegung nahe, die in Verbindung mit Zerstörung und Erneuerung steht. Das dazugehörige Video **Bonne Chance** wurde in den Bonneville Salt Flats im Tooele County in Utah, USA gedreht. Hierbei handelt es sich um eine sogenannte Salzpfanne oder auch Salzwüste, die unter anderem für Geschwindigkeitstests sowie zum Abbau von Salz und Chemikalien genutzt wird. Der Anblick ist beeindruckend, gleichsam steht er jedoch auch für eine lebensfeindliche Umgebung, was durch das Motiv eines toten Schmetterlings auf dem Salzboden angedeutet wird.

Die Filmaufnahmen werden begleitet von einer Stimme sowie animierten Untertiteln, die über Zeit, Wandlung und Sein philosophieren. Passend dazu sieht man immer wieder den Schatten der Künstlerin auf dem Boden, materiell und ungreifbar gleichermaßen.



Fadi al-Hamwi: *Sugar Forver*, 2019, Performance Installation, Zwei Tonnen Zucker, Stahlkompressor, Vibrationsmotor, Pistole, Wasser, 48h Neukölln Art Festival, Berlin, © Fadi al-Hamwi

Fadi al-Hamwi schreibt über sein speziell für Heidenheim entwickeltes Projekt: „**Salt-Spiral** [dt.: Salzspirale] ist eine Performance-Installation, die durch Bewegung und Klang eine sinnliche Erfahrung ermöglicht.

Die Installation besteht aus einer runden, mit verschiedenen Meersalzkörnern gefüllten Plattform. Diese dreht sich und wird durch Elektromotoren auf- und abbewegt. Während die Plattform kippt und sich dreht, bewegt sich das Salz in einer sich wiederholenden Wellenform und erzeugt einen rhythmischen Klang. Durch die Steuerung der Geschwindigkeit der rotierenden

Plattform erinnert der erzeugte Klang an die natürliche Bewegung von Wellen und Gezeiten.

Die Performance [während der Vernissage und des ersten Ausstellungstags] zielt darauf ab, eine multisensorische Erfahrung zu schaffen, um über die Verflechtung von natürlichen Elementen und menschlicher Wahrnehmung zu reflektieren. Durch die Bewegung des Salzes versucht die Installation eine dynamische Umgebung im Raum zu schaffen, bei der Klang als eines der Hauptelemente agiert, gleichzeitig knüpft sie an die Geschichte des Raums als Schwimmbad an.“

Jonas Etter untersucht in seiner Kunst die bildnerischen Möglichkeiten verschiedener Materialien. Seine sogenannten **Materialrankings** zeugen von diesem Interesse. Darin aufgelistet sind unterschiedliche Stoffe, aufgereiht in der Wichtigkeit, die sie für Etters Werk besitzen beziehungsweise der Höhe des Interesses des Künstlers am Erforschen der jeweiligen Substanz.

Besonders interessieren den Schweizer Momente, in denen



Jonas Etter: Wallpiece, 2010/24, gebrannter Zucker, Holz, © Jonas Etter

ein Werkstoff seine gewohnte Optik verliert, neue Formen annimmt oder zwischen verschiedenen Aggregatzuständen changiert. Innerhalb einer meist reduzierten bis minimalistischen Anordnung fokussiert Etter das Material als solches, aber auch die Zeit, in der es seine Form verändert.

In diesem Kontext ist Zucker ideal. Hitze führt dazu, dass er karamellisiert und sich verflüssigt. Erkalte er, wird er wieder fest, hat dabei aber sein Wesen, seinen Geschmack und seine Form verändert. Gleichzeitig ändert sich auch die Farbe. Erhitzt man Zucker lange genug, wird das weiße Süßungsmittel gänzlich Schwarz. Etters Arbeiten zeigen, dass der Prozess danach nicht abgeschlossen ist. In Wandarbeiten schüttet er geschmolzenen Zucker in eine Art Bilderrahmen. Bevor sie aushärten kann, fließt die zähe Masse aus dem Rahmen und breitet sich auf dem Boden aus.



Elia Nurvista, *Sucker Zucker*, 2023/24, Installationsansicht: QAGOMA, Brisbane, Australien, Wandgemälde, Zuckerskulpturen, © Elia Nurvista

Elia Nurvista verweist mit ihrer Arbeit **Sucker Zucker** auf die dunkle Vergangenheit des Zuckers und die Geschichte ihrer Heimat Indonesien. Sie zeigt dies zum einen durch eine Reihe von kristallinen Zuckerskulpturen, die sie vor Ort produzierte. Sowohl Kristalle und Edelsteine, aber auch Zucker sind gekoppelt an Geschichten gewaltvoller Ausbeutung von Arbeitskraft und Ressourcen. Die Gier des europäischen Kontinents nach Zucker und der Unmöglichkeit, diesen selbst produzieren zu können, führte zu massiver Versklavung und Ausbeutung in den besetzten Ländern. Politische Systeme sind jedoch fragil, ebenso wie Nurvistas Kristallobjekte, die durch die Luftfeuchtigkeit nach und nach zerfallen.

Die koloniale Vergangenheit des Zuckerrohrs wird auch an ihrer eigens für das Kunstmuseum Heidenheim geschaffenen Wandarbeit deutlich, in die Fakten rund um die Geschichte des Zuckers, in Nurvistas Fall in Indonesien, in subjektiver Weise miteinander verbunden werden.

Der Künstlerin ist es ein Anliegen, dass ihre Arbeiten nicht bloß als Aufarbeitung eines dunklen Teils der Geschichte verstanden werden. Die Prinzipien, die damals galten, gelten heute noch immer. Der süße Geschmack der ständigen Verfügbarkeit von Waren, seien diese elektronisch, Nahrungsmittel, Kleidung oder Schmuck, geht mit der bitteren Wahrheit der Ungleichheit und der Abhängigkeit Hand in Hand.



Tiago Sant'Ana: Fluxo e Refluxo (Barco de açúcar), 2021, Fotografie, © Tiago Sant'Ana

Tiago Sant'Anas Fotografie **Fluxo e refluxo (barco de açúcar)** [dt.: Ebbe und Flut (Zuckerschiff)] zeigt einen Mann in Rückenansicht, auf dessen Kopf ein kristallisiertes Schiff balanciert. Der afrobrasilianische Künstler thematisiert mit dieser Arbeit die koloniale Vergangenheit seines Landes und die Unterdrückung seiner Vorfahren, speziell am Beispiel des Zuckers. Denn bevor dieser industriell in Europa produziert werden konnte, musste er aus Zucker-

rohr gewonnen werden, und das zumeist unter ausbeuterischen Bedingungen. Das Werk Sant'Anas ist durch gegensätzliche Kräfte geprägt, so steht das Weiß des Zuckers im Kontrast zur dunklen Haut. Außerdem blicken das Schiff und der Mann in entgegengesetzte Richtungen, laut Künstler zeigt dies die „Gewissheit der Abstammung und die Unkenntnis des Ziels“.

Für das Projekt Zuckerschuhe fertigte der Künstler ein Paar Schuhe aus Zucker. Das Motiv des Schuhs ist ein Symbol für die Befreiung der schwarzen Bevölkerung aus der Sklaverei. Der Werkstoff Zucker verweist auf die Ausbeutung, steht hier aber auch für das Versprechen einer „süßen“ Zukunft. Diese ist jedoch gefährdet. Die Spannung des Projekts besteht darin, dass die Schuhe im salzigen Meerwasser aufgelöst werden sollen. Laut Sant'Ana eine Geste, um auf die Fragilität der Staatsbürgerschaft der schwarzen Bevölkerung hinzuweisen.

Salz verleiht Essen nicht nur Geschmack, es konserviert und reinigt zudem. Früh in der Menschheitsgeschichte wurde klar, dass Bakterien in einer salzhaltigen Umgebung nicht überleben können und es sich deshalb wunderbar zum Haltbar-machen eignet.

Auch Takaya Fujii nutzt den Stoff zum Konservieren, allerdings nicht für Lebensmittel, sondern für Bücher. Durch Einlegen in Salzlake wachsen nach und nach Kristalle in und an den Seiten. Diesen Prozess kann der gebürtige Japaner nicht gänzlich steuern, er kann jedoch kompositorische Rahmenbedingungen setzen, etwa durch die Farbe und Größe der Bücher, die Art der Verschnürung, die Dauer des Salzwachstums oder die Positionierung in der Lake.

Inhaltlich sind beide Elemente, Buch und Salz, mit Aspekten von Zeitlichkeit verbunden. Auf der einen Seite steht das uralte Salz, das für die Zukunft erhalten kann, auf der anderen Seite das gedruckte Wort, das Wissen und Gedanken für die Nachwelt fixieren soll.

Salz hat in der japanischen Kultur eine lange Tradition.

Seit dem Ende der Jomon-Zeit (300 v. Chr.) wird Salz dort zum Kochen verwendet. Auch in Ritualen spielt es eine Rolle, wenn etwa Sumo-Ringer vor dem Kampf Salz über die Schulter werfen.



Takaya Fujii: aus der Serie: Saltbooks, 2005 – 2020, Bücher, Salz, Glas, Museum Art.Plus, Donaueschingen

Nadine Karls Werk **SUGA SUGA, SO HIGH** besteht aus mehreren Metallständern, auf denen sich gelbliche Objekte unter Glashauben befinden. Versucht man, all die Einzelteile in einen Bedeutungskontext zu bringen, zeigt sich schnell, dass es der Künstlerin um ein Nebeneinander von Gegensätzen sowie um Aspekte des Zeitlichen geht.

Die unter der Haube präsentierten Objekte etwa sind Abgüsse von alltäglichen, wenig wertvollen Fundstücken aus Plastik. Während Kunststoffe biologisch nicht abbaubar sind, was sie zu einer globalen Herausforderung macht, reagieren die in Form gegossenen Zuckerobjekte mit der Umgebung und zerfallen nach und nach. Um das zu ver-



Nadine Karl, *SUGA SUGA, SO HIGH*, 2023, Zucker, Glas, Metall, © Nadine Karl & VG Bild-Kunst, Bonn 2024

hindern, präsentiert Karl ihre Objekte unter einer Glashaube. Dadurch wird nicht nur der Zerfall verlangsamt, sondern zudem eine Bedeutung impliziert. Diese visuelle Aufladung ist allerdings widersprüchlich, da die zu Grunde liegenden Vorbilder keinen monetären Wert besitzen.

Die Präsentation wird ergänzt durch Zuckerabgüsse von Zuckerrüben. Während die künstlichen Objekte unter den Glashauben aus reinem, unbehandeltem Rübenzucker produziert wurden, sind die Abgüsse der Zuckerrüben aus herkömmlichem Industriezucker hergestellt. Dadurch wird ein erneuter Gegensatz im Werk eingeführt: der zwischen Natürlichkeit und Künstlichkeit. Dieser Gegensatz prägt unsere Gegenwart und ist immer schwieriger zu definieren. Während die klaren, durchscheinenden Objekte unter den Glashauben vor der Luftfeuchtigkeit geschützt werden, gilt dies für die opaken Zuckerrüben nicht. Sie werden nach und nach zerfallen.



Krees de Vries: *Hope II*, 2020, Konsole, verschiedene Materialien, Salz, Courtesy Galerie Franzis Engels

Der niederländische Künstler Kees de Vries beschäftigt sich seit vielen Jahren mit Salz. Ihn fasziniert die „Reinheit und Schönheit der Kristalle“, aber auch das Geheimnis ihres Verschwindens und Wachsens. In seiner Serie **Covered in Beauty** [dt. etwa: In Schönheit gehüllt] ummantelt er verschiedene Werkstoffe mit Salz. Das Ergebnis sind Werke, in denen entweder die weiße strukturierte Salzfläche im Licht schimmert oder solche, bei denen sie in einen Dialog mit dem Trägermaterial tritt. Im Fall der ausgestellten Arbeit ist dies ein harter, dunkler

und dauerhafter Betonkern, der im Kontrast zu seiner hellen und zerbrechlichen Hülle steht.

Während der Coronapandemie entwickelte de Vries eine Serie namens **Hope**, bei der er Alltagsgegenstände mit einem Salz ummantelte. Sein Ziel war es, gleichermaßen ein Gefühl von Hoffnung und Verlust beim Publikum hervorzurufen. Hoffnung sieht der Künstler im Salz, das dem Essen Geschmack verleiht und im gemeinsamen Beisammensein zu Tisch, das dem Leben Geschmack gibt.

Alice Musiols Arbeit zeichnet sich durch ein hohes Maß an Sensibilität gegenüber Materialien aus, die man klassischerweise nicht im Kunstkontext erwarten würde. Die Künstlerin arrangiert diese in oftmals minimalistischer Weise, bei gleichzeitiger Aufrechterhaltung sinnlicher Komponenten. Die unbetiteltete Arbeit im Kunstmuseum besteht aus einer rechteckigen Holzeinfassung, in die schwarzer Velourstoff gefüllt wurde. Die strenge Grundform steht dabei im Kontrast zu der organischen Anordnung des

Stoffes, der durch seine Höhen und Tiefen, die Materialoberfläche und das umgebende Licht mit jeder Bewegung neue Perspektiven offenbart. Für die Ausstellung in Heidenheim erweiterte Musiol ihr Werk, indem sie Salz in die Ritzen der stofflichen Anordnung schüttete. Der rieselfähige Stoff fließt in die Vertiefungen, verdichtet sich an einzelnen Stellen und verleiht dadurch der Arbeit eine neue Optik. Statt Schwarz in Schwarz werden weiße Kontraste gebildet, welche die Ambivalenzen in Musiols Arbeit noch verstärken.



Alice Musiol, ohne Titel II, 2019/24, Velours, Holz, Farbe, Salz, © Alice Musiol & VG Bild-Kunst, Bonn 2024



Thomas Rentmeister: ohne Titel, 2007/24, schmutziger Zucker,
© Thomas Rentmeister & VG Bild-Kunst, Bonn 2024

Der Künstler Thomas Rentmeister ist bekannt dafür, dass er Lebensmittel oder alltägliche Gebrauchsmaterialien installativ anordnet, zumeist in einer reduzierten, minimalistischen Formensprache. Durch die Kombination von Form und (vergänglichem) Konsummaterial lassen die Werke des Berliners vielgestaltige Lesarten zu. Sie können sowohl als ernste Gesellschaftskritik, humorvolle Aneignung oder auch als produktive Auseinandersetzung mit dem Bildhauerbegriff verstanden werden.

In mehreren Arbeiten nutzte Rentmeister Unmengen an Zucker. Die hier ausgestellte Arbeit ist ein Nebenprodukt eines sol-

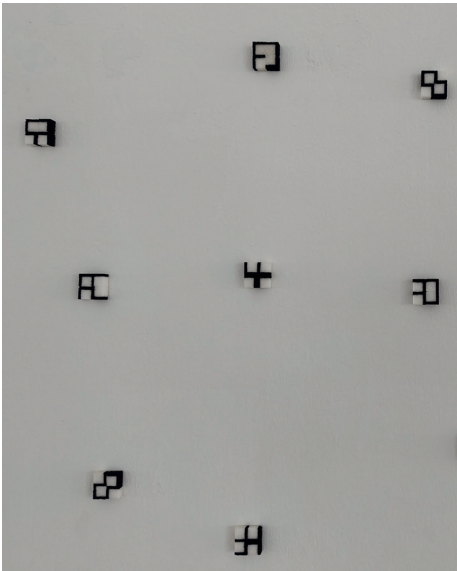
chen großen Werks. Nach einer Ausstellung wurden deren Reste in einer Ecke zusammengekehrt. Rentmeister erkannte sofort, dass dieses Zufallsgebilde durchaus künstlerische Qualitäten besitzt und erklärte es kurzerhand zum Kunstwerk.

Die Installation fügt sich gut in sein Gesamtwerk ein, da Rentmeister immer wieder untersucht, ab welchem Punkt etwas Schönes in Ekel oder Übermaß kippt. Der mit Krümeln, Haaren und Schmutz und anderen Partikeln verunreinigte Zucker mag nicht mehr besonders appetitlich sein. Dabei stammen die meisten darin enthaltenen Partikel vom Ausstellungspublikum.

Heidemarie Ziebandt hat Zuckerwürfel als künstlerischen Werkstoff entdeckt und sich deren Eigenschaften zu Nutze gemacht, um konkrete Kunstwerke zu schaffen.

Hierbei hilft ihr die gleichbleibende Quaderform. Ähnlich wie Ziegelsteine lassen diese sich stapeln, um zusammen einen viel größeren Würfel zu formen.

Anders als etwa Stein lässt sich Zucker auf Grund seiner porösen Oberfläche partiell oder flächig einfärben. Versieht man Würfel mit sich wiederholenden Farbmustern, dann erge-



Heidemarie Ziebandt: *Basis 4*, 256-teilig, 2024, Zucker, Acryl, Lack, © Heidemarie Ziebandt

ben sich anschließend in der Kombination der Würfel erneut verschiedene Kombinationsmöglichkeiten: entweder man setzt sie in gleicher Ausrichtung neben- und aufeinander, wodurch ein strenger, gleichbleibender Rhythmus entsteht, oder man wechselt die Ausrichtung und kann so neue Anordnungen schaffen.

Die nahezu mathematische Logik hinter diesem Gestaltungsprinzip zeigt Ziebandt in ihrem Werk **Basis 4**. Das zu Grunde liegende Prinzip ist simpel. Die Steinenkircherin nimmt Zuckerwürfel, bei denen jeweils zwei Seiten schwarz eingefärbt werden. Die Bemalung reicht bis auf die Oberseite und ist dort als schwarzer Winkel zu sehen. Nun werden jeweils vier Würfel zu einem Rechteck zusammengefügt. Je nach Positionierung ergeben sich unterschiedliche Muster. Um genau zu sein gibt es 256 Kombinationsmöglichkeiten. Trotz gleichbleibendem Konstruktionsprinzip ist also jedes hier ausgestellte Werk anders.



Fabian Gatermann: Pieter Brenner und der Zuckerstuhl, 2011, Zucker, Medien, Fiktion, © Fabian Gatermann

Das Kunstmuseum Heidenheim präsentiert mit dem Bein eines Stuhls eine besondere Rarität. Es handelt es sich um ein Relikt des berühmten **Zuckerstuhls von Pieter Brenner**. Dieser schrieb Designgeschichte, da es sich um das erste Möbelstück ganz aus Zucker handelt, das – ganz im Sinne eines Radical Designs – durch Lecken individualisiert und personalisiert werden kann. Der in Amsterdam geborene, deutsche Designer gewann mit seinem Entwurf zahlreiche Designpreise. Das Problem daran? Es gibt Pieter Brenner in Wirklichkeit gar nicht. Der Künstler Fabian Gatermann hat ihn in einem

aufwendigen Prozess, inklusive Facebookseite, Renderings und Schauspielern erfunden. Ihm ging es dabei darum, die Verbindung von Kunst und Design sowie die Rolle von Designerinnen und Designern in der Gegenwart zu untersuchen und dabei herauszuarbeiten, welche Rolle Medien spielen, um ein Objekt zu einem begehrten Fetisch werden zu lassen.

Denn klar ist: Ein Stuhl aus Zucker, egal wie farbenfroh und schön er ist, kann nicht besonders praktisch sein. Doch ein nie dagewesener Ansatz ist reizvoll, um eine werbewirksame Geschichte zu erzählen.



Helga Franz: Kristalline Ereignisse. Geformte Zeit, Glaszylinder gefüllt mit Lösungen, auf Metallsockel, © Helga Franz

Kristalle sind Festkörper, bei denen die chemischen Bausteine (Atome, Ionen oder Moleküle) regelmäßig in einer Kristallstruktur angeordnet sind. Salz und Zucker gehören zu den eher alltäglichen kristallinen Strukturen.

Die Berliner Künstlerin Helga Franz ist fasziniert von organischen Wachstumsprozessen, speziell von Kristallisationsprozessen. Im Kleinen kennt jedes Kind diesen Prozess: Wenn Salz oder Zucker in Flüssigkeiten gelöst sind, dann werden diese sich im Laufe der Zeit wieder verfestigen, besonders wenn sie

einen Festkörper haben, an dem sie andocken können. Je nach chemischer Zusammensetzung und Sättigung der Lösung dauert dies unterschiedlich lange. Kristallisationsprozesse sind diesem Verständnis nach also geformte, sichtbar gewordene Zeit.

Diesen Gedanken greift Franz in mehreren Werkserien auf. Für ihre Reihe **Kristalline Ereignisse. Geformte Zeit** nutzt sie Glaszylinder, die mit Lösungen oder bestimmten Flüssigkeiten gefüllt sind. Das können kristallisierendes Rübengrün, Honig oder andere Stoffe sein, die im Laufe der Zeit zu kristallisieren beginnen. Manche ihrer Zylinder sind bereits einige Jahre alt und der Prozess weit vorangeschritten, andere werden für Ausstellungen neu bestückt und beginnen dann während der Ausstellungsdauer ihren Weg von der fließenden Lösung zum Festkörper.

Was sich im Kleinen zeigt, lässt sich auch im Großen nachverfolgen. **Im Fluss (Demut)** zeigt Fotos der privaten Sammlung von Versteinerungen und Mineralien der Künstlerin.

Die Broschüre erscheint anlässlich der Ausstellung:

**Kristallisationspunkte
Salz und Zucker in der Kunst**

24. März – 2. Juni 2024

im Kunstmuseum Heidenheim

Herausgeber und Veranstalter:

Stadt Heidenheim, Fachbereich Kultur, Matthias Jochner

Texte: Marco Hompes

Gestaltung:

Miriam Röhrig

Lektorat:

Helene Reich und Anja Marrack

Auflage: 1.000 Stück

Ein herzliches Dankeschön an unsere Sponsorinnen und Sponsoren,
an das gesamte Team des Kunstmuseums sowie an alle,
die zum Gelingen der Ausstellung beigetragen haben



**KUNST
MUSEUM
HEIDENHEIM**

**Hermann-Voith-
Stiftung**



Helmer und Partner

Die Wirtschaftsprüfer
und Steuerberater

Kunstmuseum Heidenheim

Hermann Voith Galerie

Marienstraße 4, 89518 Heidenheim

Tel. 07321 327-4810 oder -4814

kunstmuseum@heidenheim.de

www.kunstmuseum-heidenheim.de