

Wo Sehen und Schmecken verschmelzen

02.10.2006, 13:18 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Vivani Bio-Schokoladen*

Presseagentur: *Redaktionsbüro ProImage*

Die Künstlerin Annette Wessel veredelt mit ihren ausdrucksstarken Bildern seit mehr als drei Jahren die Verpackungen der Vivani Bioschokolade. Nun werden ihre Bilder der Serie „edizione d'arte“ im passenden Ambiente des Kölner Schokoladenmuseums ausgestellt. Die Schokolade avanciert zu einem Kunstwerk der Sinne.

Die Bilder der Malerin laden die Besucher ein sich zu entspannen, sich Zeit zu nehmen zum Genießen, die angeregten Sinne verschmelzen zu lassen. So führt sie die Zuschauer zu einer ungewöhnlichen Betrachtungsweise der Kunst: sie lässt die Farben und Formen ihrer Werke quasi Geschmack annehmen. Für die Künstlerin ist Malen ein Prozess der Umwandlung von Gesehenem, Erlebtem und Gefühltem zu etwas Neuem. „Durch den Wechsel von bewusstem und unbewusstem Agieren entsteht ein Bild mit losgelöster, neuer Eigenständigkeit. Wenn es gelungen ist, berührt es auch andere“, erklärt Annette Wessel ihre Arbeitsweise.

Bewusst hat sich Andreas Meyer, Geschäftsführer der EcoFinia GmbH, für eine solche Präsentation seiner Schokoladen entschieden: „Es ist gewissermaßen so, dass der sinnliche Genuss der Schokolade durch die besondere Gestaltung der Tafeln verlängert wird, wir freuen uns sehr, unsere Produkte mit den Werken von Frau Wessel schmücken zu können.“ Die Malerei von Annette Wessel bewegt sich zwischen Figuration und Abstraktion, vorwiegend in kräftigen klaren Farbtönen mit poetischer Aussagekraft. „Gerade deshalb passen die Bilder so gut zu unserer Schokolade. Das Wechselspiel zwischen Sehen und Schmecken steigert den Genuss“, ergänzt Andreas Meyer. Für 2007 erscheint zur Ausstellung zum ersten Mal ein Kunstkalender mit den Motiven der „edizione d'arte.“

Gefertigt werden die Vivani Bioschokoladen in der traditionsreichen Schokoladenfabrik Weinrich im westfälischen Herford. Für die Herstellung kommen nur ausgewählte Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau zum Einsatz. Dabei wird als Süßungsmittel nur Roh-Rohrzucker verwendet. Auf den in herkömmlicher Schokolade üblichen Emulgator Soja-Lezithin, der häufig aus genmanipulierten Sojabohnen gewonnen wird, verzichtet man ganz.

Zeichen: 2.145

Zusatzinformationen:

Die Ausstellung findet im Schokoladenmuseum in Köln vom 12.10.2006 bis zum 19.11.2006 statt, die Öffnungszeiten sind Di. bis Fr. 10-18 Uhr und Sa./So./Feiertags 11-19 Uhr. Montags ist das Museum geschlossen. Der Kunstkalender mit 12 Motiven von Annette Wessel ist deutschlandweit in Naturkost-Fachgeschäften erhältlich. Während der Ausstellung wird er auch im Schokoladenmuseum verkauft. Außerdem kann er über die Website www.vivani.de angefordert werden. Als inzwischen fester Bestandteil der „edizione d'arte“ kommen auch wieder die Geschenkdosen mit 12 Mini-Täfelchen in Vollmilch- oder Feine Bitter-Schokolade in den Handel. Für die mit den neuen Motiven der Künstlerin bedruckten Metalldosen wird ein Vivani-Sammelspiel veranstaltet: bei Einsendung von 12 Schokoladenlogos erhält der Kunde eine Dose gratis.

Redaktionsbüro ProImage

Lars Kruse

Karlstr. 8

44575 Castrop-Rauxel

Tel.: 02305 5480-77

Fax: 02305 5480-76

Mobil: 0174 9474423

Email: kruse@rbpi.de

Internet: www.rbpi.de

Portrait

Das Redaktionsbüro ProImage ist der Partner für Pressearbeit, Filmproduktionen und Kommunikationsberatung.

News-ID: 102296 • Views: 2206 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/102296/Wo-Sehen-und-Schmecken-verschmelzen.html>