

Gisela Hellinger

Die Bratwurst-

Ein künstlerischer Leckerbissen







Mir ist alles
Wurst um die Kunst –
Mir ist alles
Kunst um die Wurst

Gisela Hellinger

Bis heute ist es Tradition in meinem Elternhaus, jeden Samstagabend Bratwürste mit Kraut, frischen Brötchen und Bier auf den Tisch zu bringen. Während meiner frühen Studienjahre, getrennt vom mütterlichen Herd, hatte ich in Coburg und dann in Nürnberg keinen Mangel diesbezüglich zu leiden, denn es gab Bratwürste genug, hier die langen, dort die kleinen. In Frankfurt und dann später in München wurde der Mangel merklich größer, denn alles was hier den Namen Bratwurst trägt, hat mit der uns bekannten Wurst nichts gemein, und es war besser auf die landesübliche Kost auszuweichen und die Sehnsucht nach der Bratwurst während der heimatlichen Besuche in Franken zu stillen.

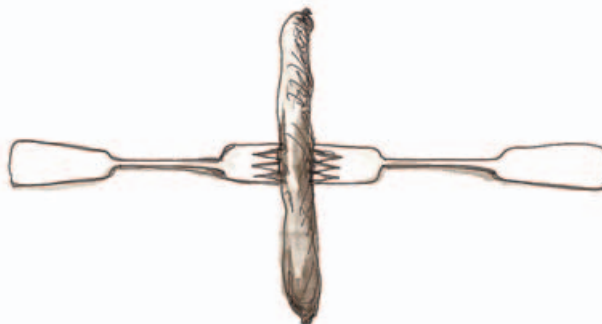
Wirkliche Mangelercheinungen erlitt ich erst später, als ich mich zu einem einjährigen Italienaufenthalt entschloss. Obwohl ich die italienische Küche liebte, musste ich nach einiger Zeit feststellen, dass ich mir immer öfter Bratwurstbuden am italienischen Wegesrand erträumte, bis schließlich ganze Bratwurstketten vor meinem inneren Auge entstanden, von Florenz bis hin zum Strand von Grosseto.

Nun ist aber dem Künstler zum Glück die Möglichkeit gegeben, seine Sehnsüchte auf andere Art auszuleben, und ich nahm diese Möglichkeit buchstäblich in die Hand und fing an, meine Phantasien und Eingebungen zu zeichnen. So entstanden etliche Blätter zur ersehnten Wurst. Das ist jetzt einige Jahre her.

Zurück in Deutschland ist meine Faszination für die Bratwurst geblieben und hat einen Teil meiner Arbeit bestimmt. Getrübt wurde dieser überschwengliche Schaffensdrang durch die schockierenden Nachrichten von BSE, Hormonüberdosierung, Maul- und Klauenseuche, Massentierhaltung und dem damit verbundenen Tierleid. In die Lust an der Wurst hat sich das Leid an ihr gemischt.

Trotzdem ist über die Jahre hinweg ein Kaleidoskop von Arbeiten zur Bratwurst entstanden, die hier erstmals in einer Ausstellung präsentiert werden.

Gisela Hellinger



- Wenn die Wurst angeschnitten ist,
wird sie auch bald alle sein
- Man muß die Wurst braten,
wie die Leut sie essen wollen
 - Mit der Wurst nach der Speckseite werfen
 - Da muß die Wurst in andere Därme gefasst werden
 - Eine lutherische Wurst in einer katholischen Pfanne braten
 - Hungrige Hunde sind vergnügt,
auch bei geplatzten Würsten
 - Viel Wurst von einer kleinen Sau bekommen
 - Es ist nicht alles Wurst, wo man Wurst kauft
 - Von einer Wurst ein ganzes Haus voll Rauch bekommen
 - Das ist ein Kerl wie ein Pfund Wurst
 - Er hat ihm die hölzerne Wurst aufs Kraut gelegt
 - Wo schon viele Würste sind, kommen viele Würste hin
 - Das wird alles in die Wurst gehackt
 - Immer den Wurstschalen nachgehen
 - Wenn man selbst nicht hängen will,
muß der Hund die Wurst gestohlen haben
 - Die Abmachung mit einer Bratwurst versiegeln
 - Man schickt keine Wurst,
man weiß denn, es werde auch eine Sau geschlachtet
 - Ist die Wurst bis auf den Zipfel verzehrt,
ist es für das Sparen zu spät
 - Sie hat sich wieder eine extra Wurst gebraten
 - Brätst du mir eine Wurst, so lösche ich dir den Durst
 - Schmeiß eine Wurst in den Bach,
so wirst du einen Schinken herausziehen
 - Da leg ich aber die Wurst weg
 - Es muss die Wurst erst in andere Därme gefüllt werden
 - Man muss die Wurst essen, solange sie warm ist
 - Sieh zu, für wen die Wurst gebraten ist
 - Wie gern fräße die Katze die Wurst,
wenn sie nur die Haut hätte
 - Wenn die Wurst die Katze frisst,
wird sich die unbesiegte Stadt ergeben
 - Mit Geduld überwindet die Katze den Wurstsack
 - Die nach fremden Würsten hinken,
verlieren drob die eigenen Schinken
 - Legt man auch die Wurst in eine silberne Pfanne,
brät sich doch keine Kalbskeule daraus
 - Heirate keinen Schulmeister,
der nur den Tintenkrug statt einer Wurst auf den Tisch stellen kann
 - Er weiss nicht mehr,
als dass der Saumagen die größte Wurst ist
 - Verschwinde, wie die Wurst im Spinde
 - Schneide mir nicht die Wurst an
- In der Not isst man die Wurst auch ohne Brot
 - Der liebe Gott sieht alles, nur nicht was in der Wurst ist
 - Die Bratwurst in der Hand ist besser als das Bier auf dem Tisch
- Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei



AUSGESTÜLPT, 2002, Siebdruck
nach Scherenschnitt, 82 x 130 cm



Es geht um die Wurst



EINGESTÜLP, 2002,
Siebdruck nach Scherenschnitt, 82 x 130 cm







AM BRATWURSTSTAND, 2003,
Tuschestift auf Papier,
je 10,5 x 15 cm



Wenn der Mops mit der Wurst
übern Spucknapf...





Die Schlang', so Evan in Versuchung führt', wart ein wursthafte Wesen; gleichwohl stehet von ihr geschrieben, daß sie schlaue und verschlagene war von allen andern Tieren. Un ebenso sind die Würst'. Ja auf etlichen Akademien wird gelehrt, dieser Versucher sei die Wurst Ithyphallus gewesen, in die vor Zeiten der brave Herr Priap war verwandelt worden, der große Weiberverführer im Paradies und Lustgärtlein.

(Aus Francois Rabelais, Pantagruel, 3. Buch, zit. nach "Wurstologia", Erich Lissner, 1939 Frankfurt S. 76)

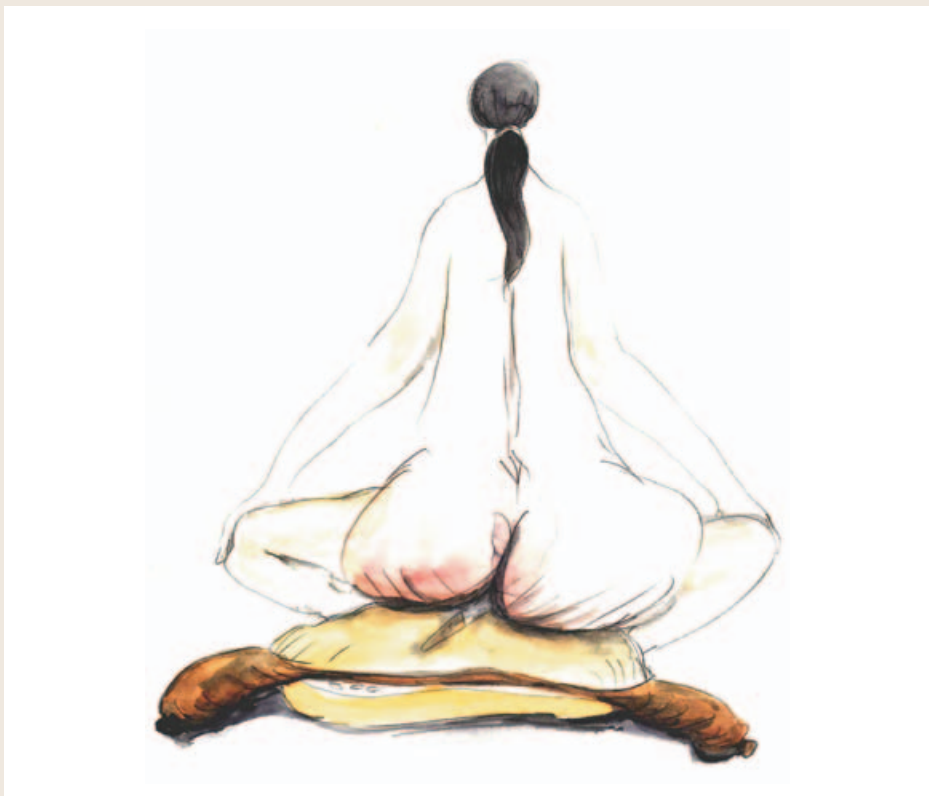
ALS DIE BANANE NOCH
UNENTDECKT WAR, 2003,
Computercollage auf Dürerzeichnung,
Druck auf Nessel, 70 x 105 cm



IM DUNKELN SIND ALLE WÜRSTE GRAU, 2002/03,
Acrylfarbe auf Schultafellack auf Nessel, 59 x 89 cm



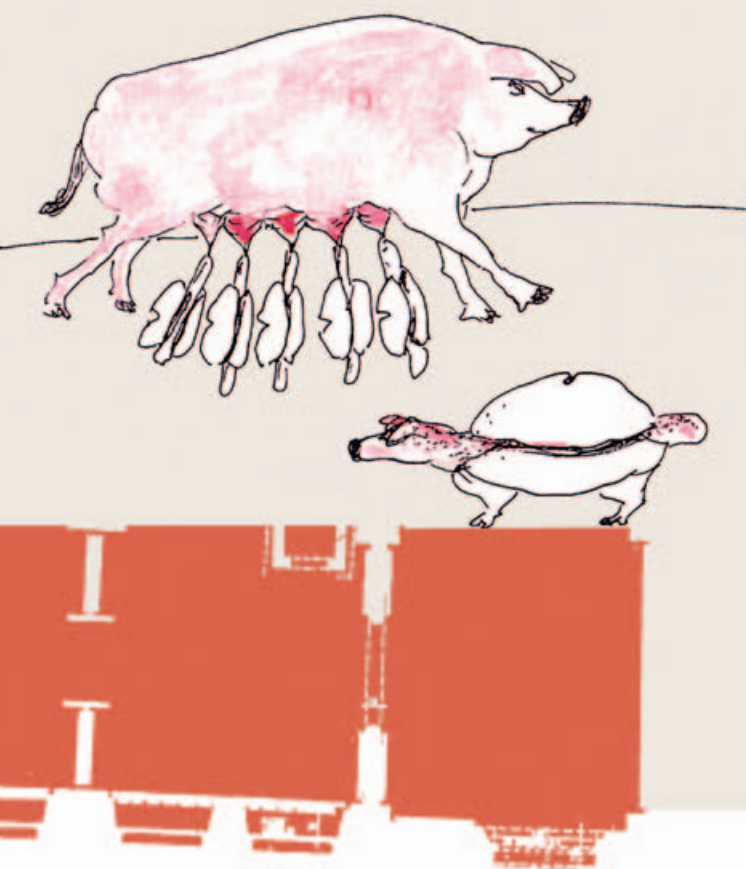
TEUFLISCH GUT, 2002,
Tusche auf Papier, 39 x 32 cm



BACKENSCHÖNER, 2002, Stift und Aquarell, 29,7 x 21 cm



50 WAYS TO KILL YOUR LOVER, 2001, Scherenschnitt, 70 x 100 cm



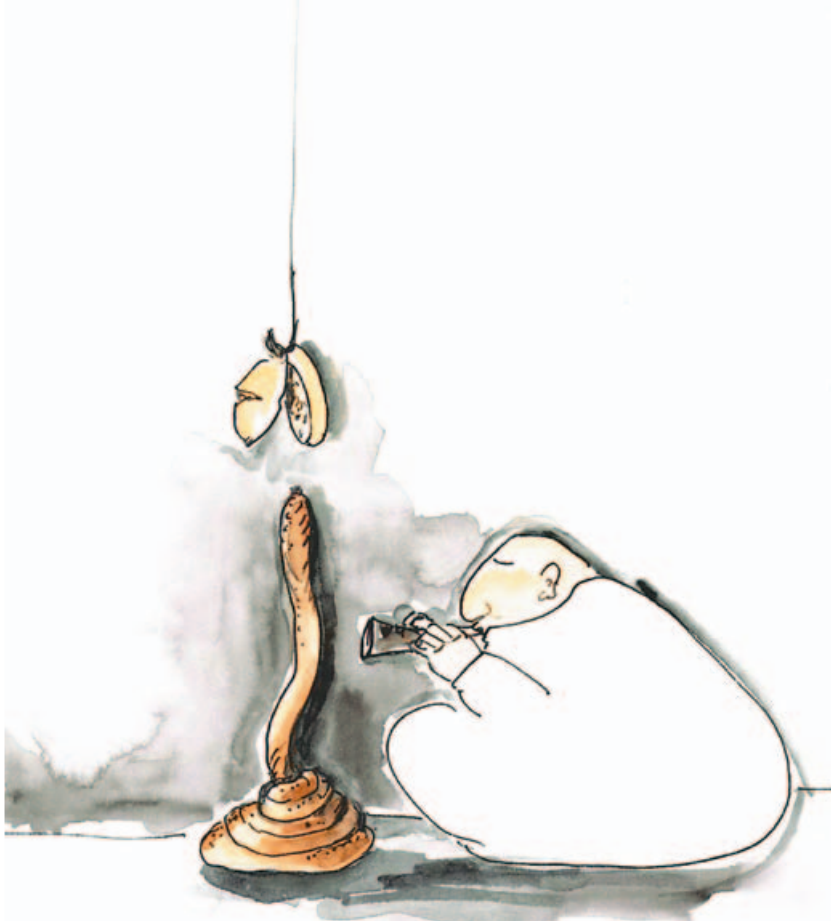
BEWEGUNGSSTUDIE,
2001, Tusche und
Aquarell, 100 x 25 cm



AUSSICHT IN DIE EWIGKEIT, 2001, Tusche und Aquarell, 29,7 x 21 cm



FLUGHAFENEINWEISUNGSWURST,
2001, Tusche und Aquarell,
29,7 x 21 cm



DER WURST DIE FLÖTENTÖNE BEIBRINGEN, 2001, Tusche und Aquarell, 29,7 x 21 cm



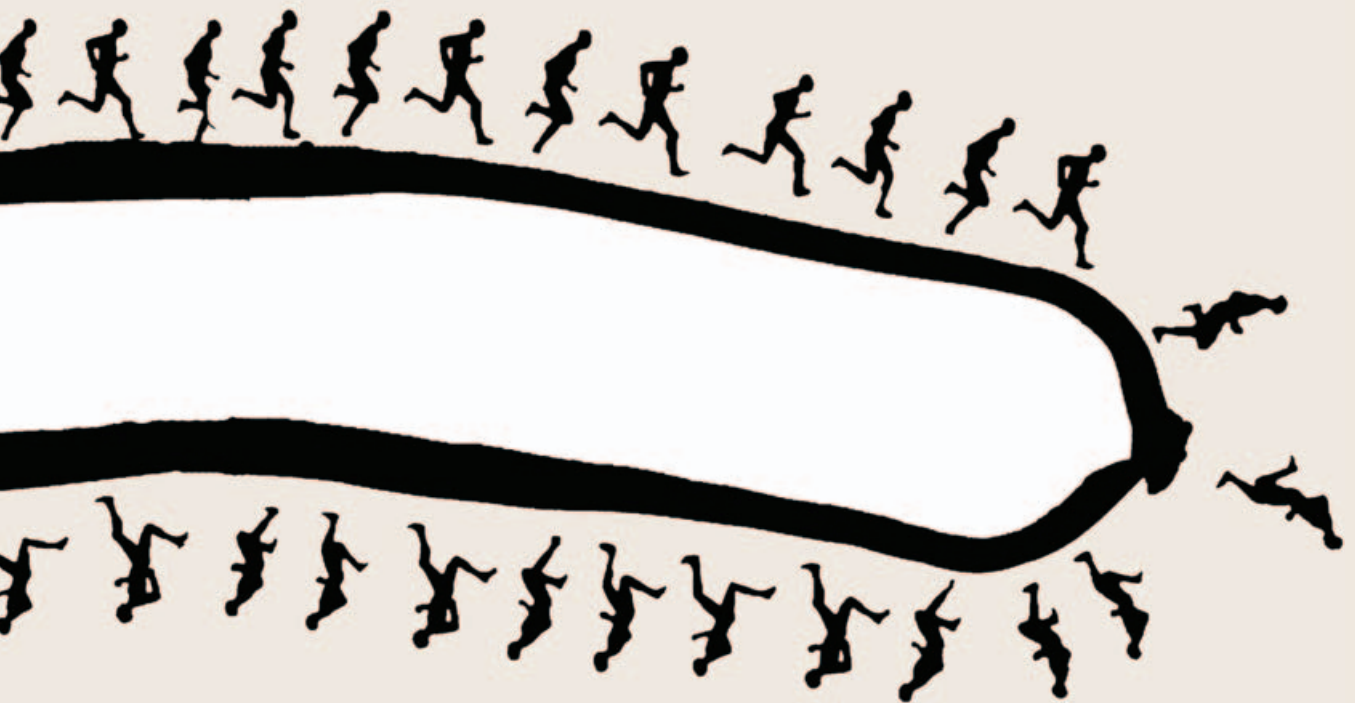
ER HAT NOCH EINE SEMMEL ZU FÜLLEN, 2001, Tusche und Aquarell, 29,7 x 21 cm

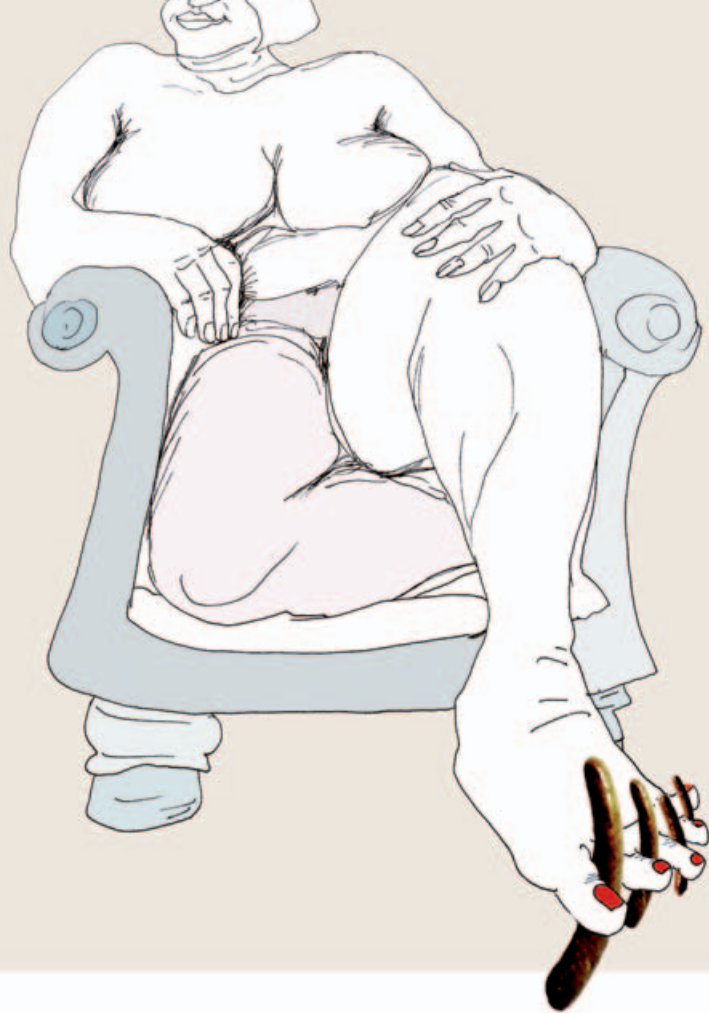




Es geht um die Wurst,
überall,
und jeder rennt,
um einen Zipfel von ihr zu
erhaschen.

Hat man sie jedoch erwischt,
welch kurzes Vergnügen,
schon ist man wieder auf der
Jagd nach ihr, denn
die Wurst geht um und endet,
wie sie anfängt.



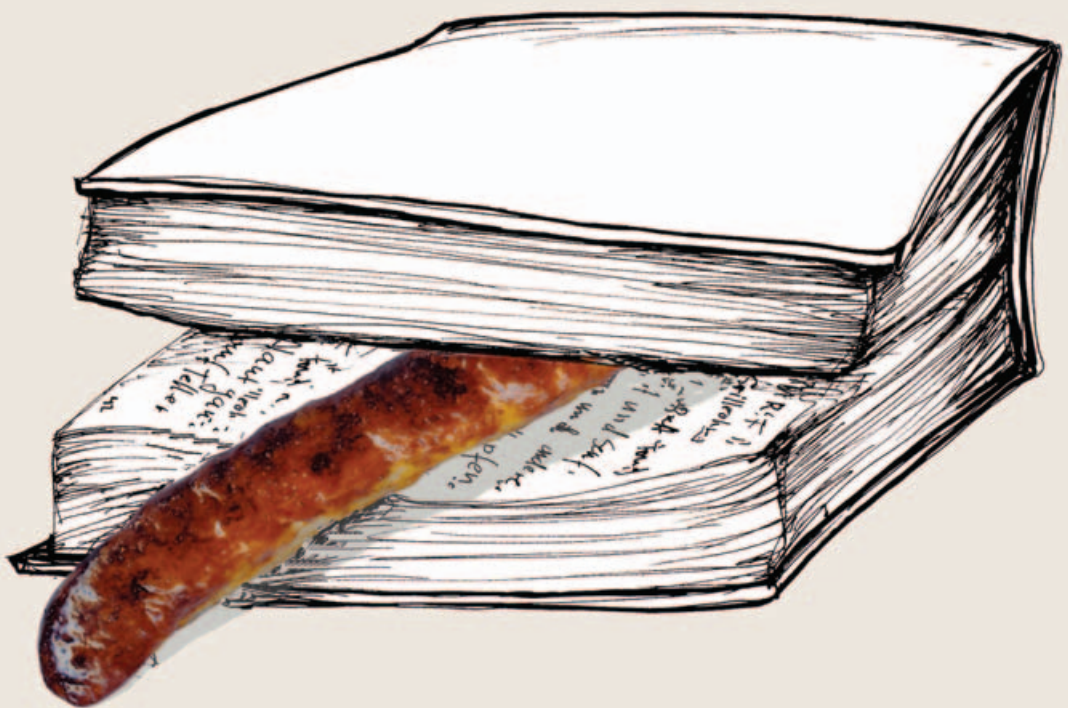


Wozu man die
Bratwurst
benutzen kann,
ausser sie zu essen

COMPUTERCOLLAGEN AUF FOTOPAPIER,
2003, 42 x 29,7 cm









VERKANTUNGEN UND ANDERE ÖFTER AUFTRETENDE
SCHWIERIGKEITEN BEIM BRATWURSTESSEN,
Aquarell und Bleistift auf Papier, je 29,5 x 42 cm



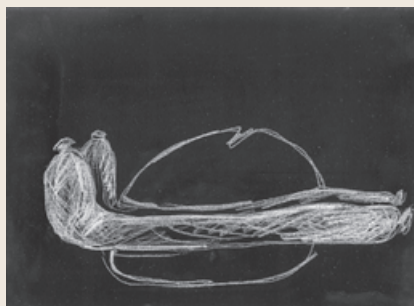
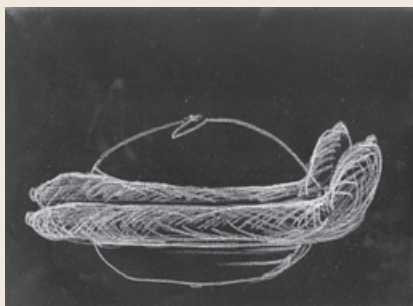
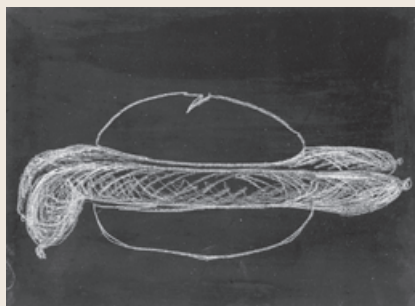
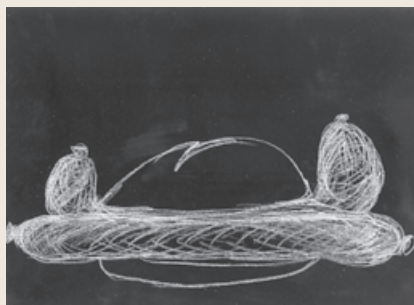
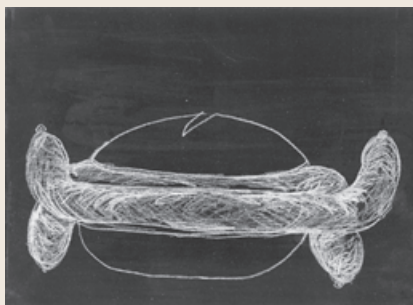
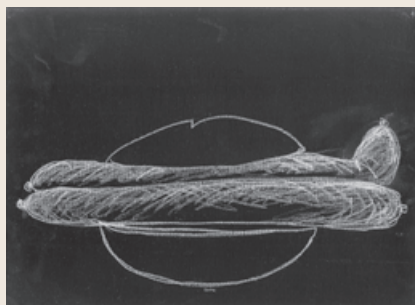
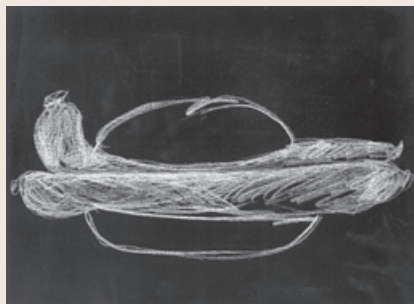
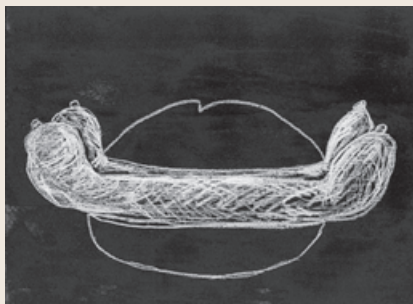
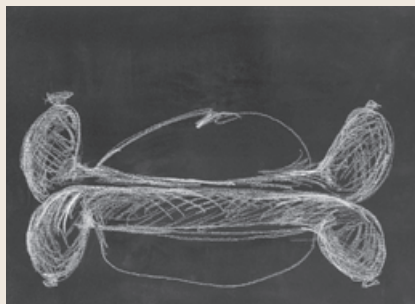


Wurstler, Hans Wurst, Armes Würstchen, Wurstfappler, Wursthafen, Wurstsattler,
 Wurstbalthes, Wurstjackel, Wurstwackel, Wursthaut, Wurstnase, Wurstgewitter,
 Wurstgesicht, Bratwurstscherer, Wurstmaul, säusack, Würstlin





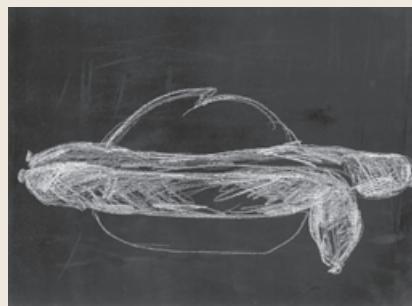
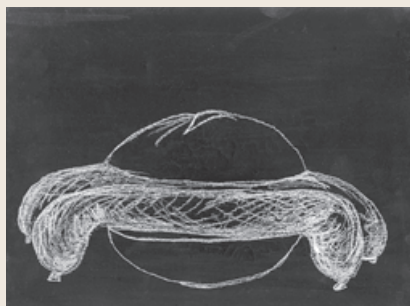
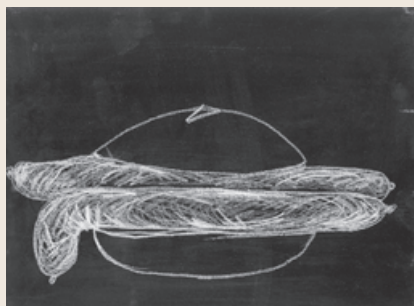
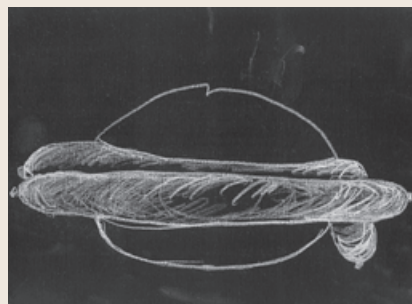
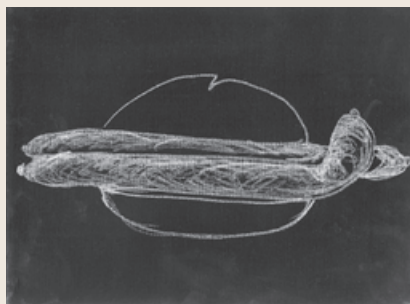
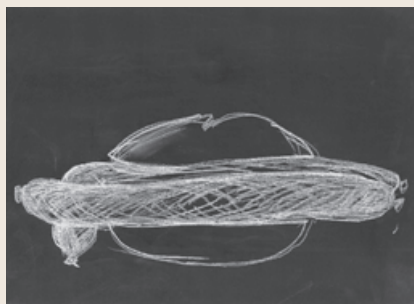
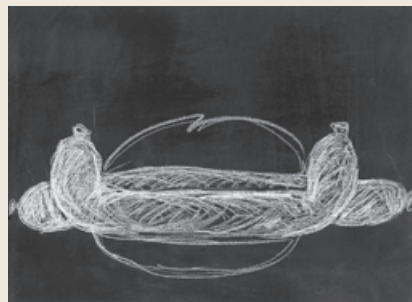
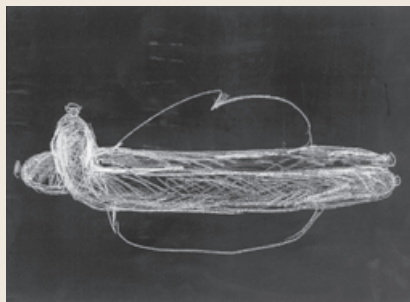
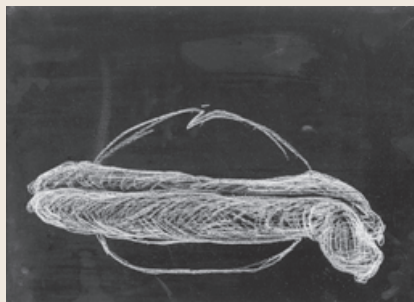
DEKLINATIONEN,
2002, Kreidestift
auf Schultafellack,
je 20 x 30 cm

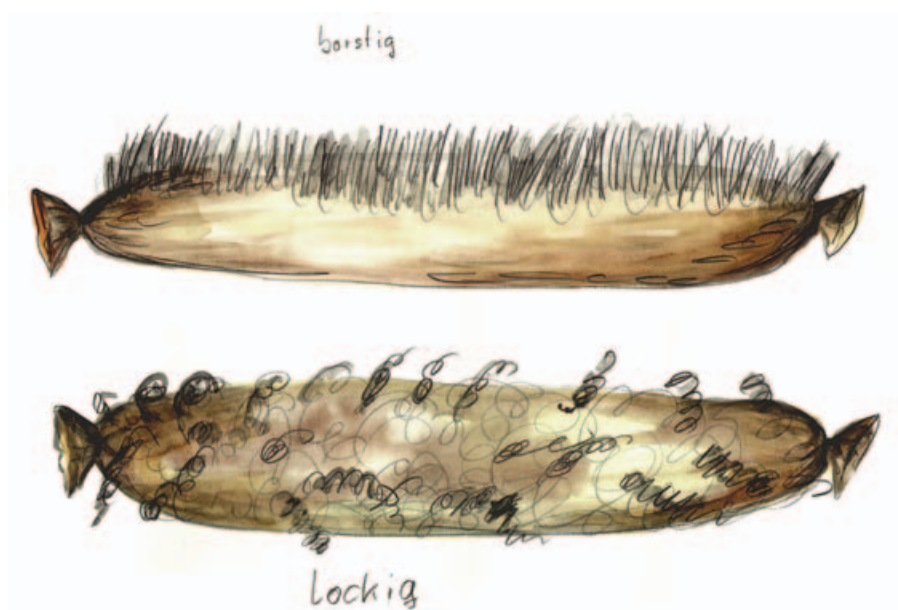
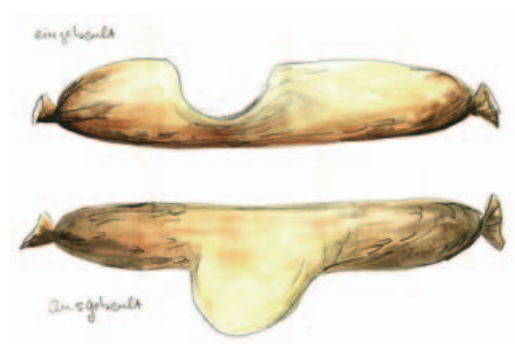
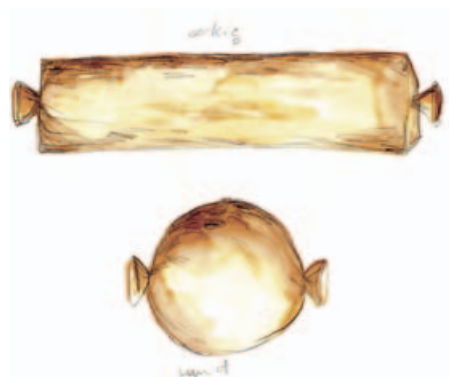


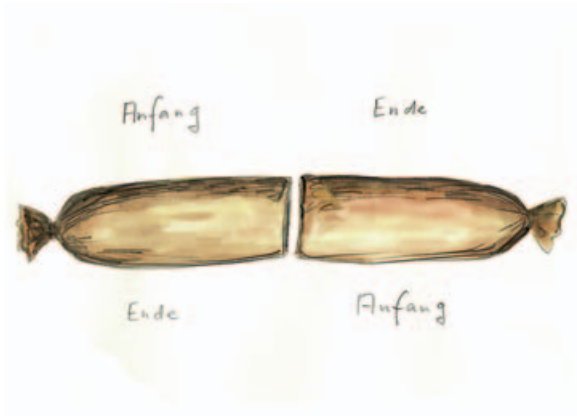


Alles unter einer Haut

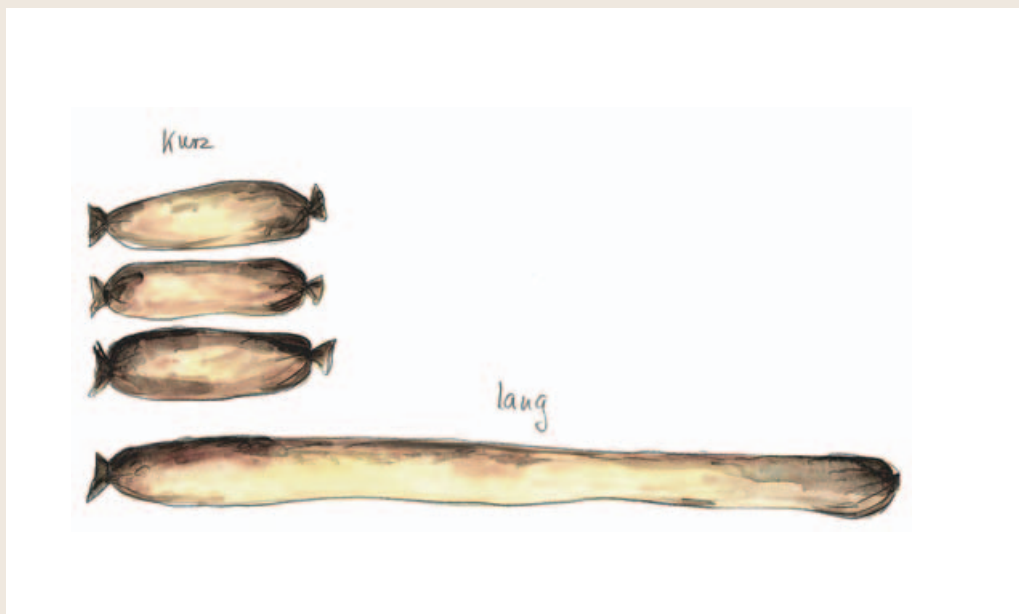
– Gestalt und Inhalt der Wurst







DEFINITIONEN, 2002,
Bleistift und Aquarell
auf Papier,
je 21 x 29,7 cm



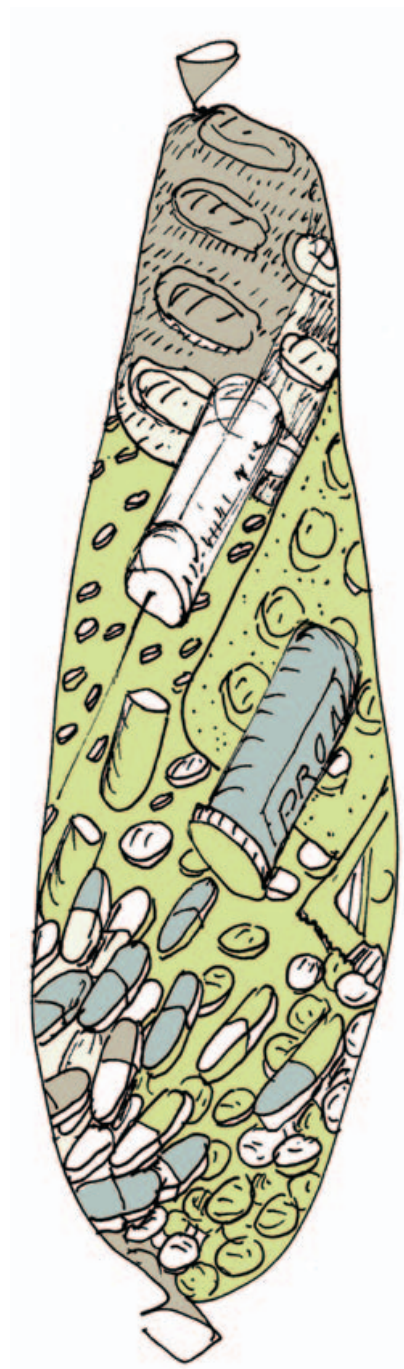


*“Der liebe Gott sieht alles,
nur nicht was in der Wurst ist”*

Der Streit um den Wurstinhalt ist so alt wie die Wurst selbst. Schon bei den alten Griechen gab es häufig Unstimmigkeiten über den Inhalt der Wurst. Im deutschsprachigen Raum kommt es seit dem 14. Jahrhundert immer häufiger zu Qualitätsminderungen der angebotenen Bratwürste. Die Schweinezuchten können den Appetit der wachsenden Bevölkerung nicht mehr stillen und so wird das Brät gestreckt. Man stellt Verordnungen auf, um Gewicht, Größe, Inhalt und Preise zu regeln.

“Sie sullent ouch keine Wurst nieht machen, danne mit dem fleisch daz von dem swine komen ist”, heißt es im Meraner Stadtrecht. Auch in Basel kommt es zu Tumulten ob der schlechten Qualität der Würste und in Straßburg darf der Saitling nur noch vor den Augen des misstrauischen Kunden gefüllt werden. Der Franziskaner Berthold wünscht die betrügerischen Fleischhauer in die Hölle und Strafen wurden allerorten verhängt für den Betrug an den Würsten, von gestaffeltem Bußgeld bis hin zur Prügelstrafe. In Nürnberg wurde die schlechte Ware in die Pegnitz geworfen und der Metzger musste am Hauptmarkt am Pranger stehen. Für hartnäckige Wiederholungstäter wurde die Turmhaft eingesetzt, doch schickten die Metzger oft ersatzweise ihre Frauen oder Gesellen in die Haft. In Zittau wurde der Metzger dazu verurteilt, seine Bratwürste zu Schleuderpreisen auf der Schandschramme zu verkaufen.

Die Sorge um den Inhalt der Wurst bewegt die Menschen bis heute. Ein strenges Lebensmittelrecht regelt zwar Herstellung und Inhalt der Bratwurst. Doch sind Fleisch und Wurst ins Gerede gekommen: BSE-Skandal, Hormonüberdosierung, Maul- und Klauenseuchen, Massentierhaltung und dem damit verbundenes Tierleid fordern heute ein neues Nachdenken über uns und unsere Vorlieben.



O.T.,
2003, Computercollagen,
je 48 x 20 cm

Bratwurstbrevier

Die Nürn- berger Rostbratwurst

ist mit einem Gewicht von 20 bis 25 g und einer Länge von sieben bis neun Zentimetern die kleinste unter den Bratwürsten. Sie besteht aus grob entfettetem Schweinefleisch und wird vor allem mit Majoran gewürzt und im engen Schafsaitlein abgefüllt. Auf dem Rost wird sie über Buchenholzkohle gebraten.

In der Region um Nürnberg gibt es die verschiedensten Varianten der fränkischen Bratwurst, die etwa doppelt so lang und dick ist wie die Nürnberger, mit meist grober und kräftig gewürzter Füllung, hergestellt aus Schweinefleisch und in Schweinedarm abgefüllt. Je weiter man sich von Nürnberg in Richtung Norden entfernt, desto länger werden die Bratwürste. Ihre Füllung ist feiner zerkleinert und weniger gewürzt, wie zum Beispiel in Oberfranken.



MULTIKULTURELLER VERBUND,
2002, Fotodruck,
70 x 50 cm



In Coburg

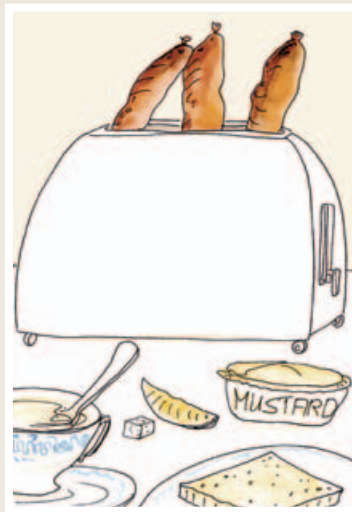
wiegt die Bratwurst 85 bis 95 g, ist ca. 25 cm lang und enthält nicht weniger als 15 Prozent Rindfleisch. Das Unverwechselbare an der Coburger Bratwurst ist der Darm, der so genannte "Schleiß", in den die Wurst abgefüllt wird. Es handelt sich dabei um den von seiner Fettschicht nicht befreiten Dünndarm vom Schwein. Traditionell werden die Coburger Bratwürste über Kiefernzapfen, den so genannten "Kühla", gebraten. Neben Salz und Pfeffer und Muscat wird die Coburger Bratwurst mit etwas Zitrone gewürzt.

Den Längenrekord hält die Meterwurst aus dem unterfränkischen Weindorf Sulzfeld am Main. Sie passt nur geringelt in die Pfanne und enthält ein Pfund fein zerkleinertes Brät. Die Thüringer Bratwurst, eine enge Verwandte der fränkischen Bratwurst, besteht aus Schweinefleisch, mittelfein, ist mindestens 20 cm lang und hat einen Durchmesser von 2,6 bis 2,8 cm. Die Haut sollte mindestens zweimal geplatzt sein, damit der derbe Duft des Holzkohlenfeuers bis in das Innere eindringen kann. Alle Bratwürste können als kleiner Imbiss im Brötchen oder als Hauptmahlzeit verspeist werden. Die Beilagen variieren entsprechend der Region, z.B. Sauerkraut, Kartoffelsalat, Schwarzbrot. Mal werden Bratwürste mit Senf, manchmal auch mit Meerrettich gegessen und als Getränke kommen Bier oder auch Wein auf den Tisch.

world wide wurst



JAPAN, 2003, 29,7 x 21 cm



ENGLAND, 2003, 29,7 x 21 cm



CHINA, 2003, 29,7 x 21 cm



HISTORISCHES GEBÄUDE,
2002/∞, Bratwürste,
20 x 20 x 25 cm





WINTERWURST,
2002, Kunststoff, Wolle,
25 x Ø 2–2,5 cm

SOMMERWURST,
2003, Kunststoff, Papier,
25 x Ø 2–2,5 cm

FLASCHENPOST,
2002, Höhe: 30 cm





BEISPIEL: KEITH HARING,
2002, Computercollage,
70 x 50 cm



Die Bratwurst in der Kunstgeschichte: Einige verpasste Gelegenheiten...

Alles was essbar ist erregt mich,
alles was mich erregt möchte ich essen.
salvador dali



BEISPIEL: PABLO PICASSO,
2002, Tusche auf Papier,
70 x 50 cm

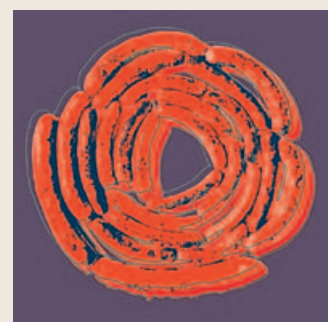
BEISPIEL: HENRI MATISSE,
2001/3, Guacheschnitt auf Nessel,
150 x 180 cm







BEISPIEL: SIGMAR POLKE,
2002, Computercollage,
42 x 29,7 cm

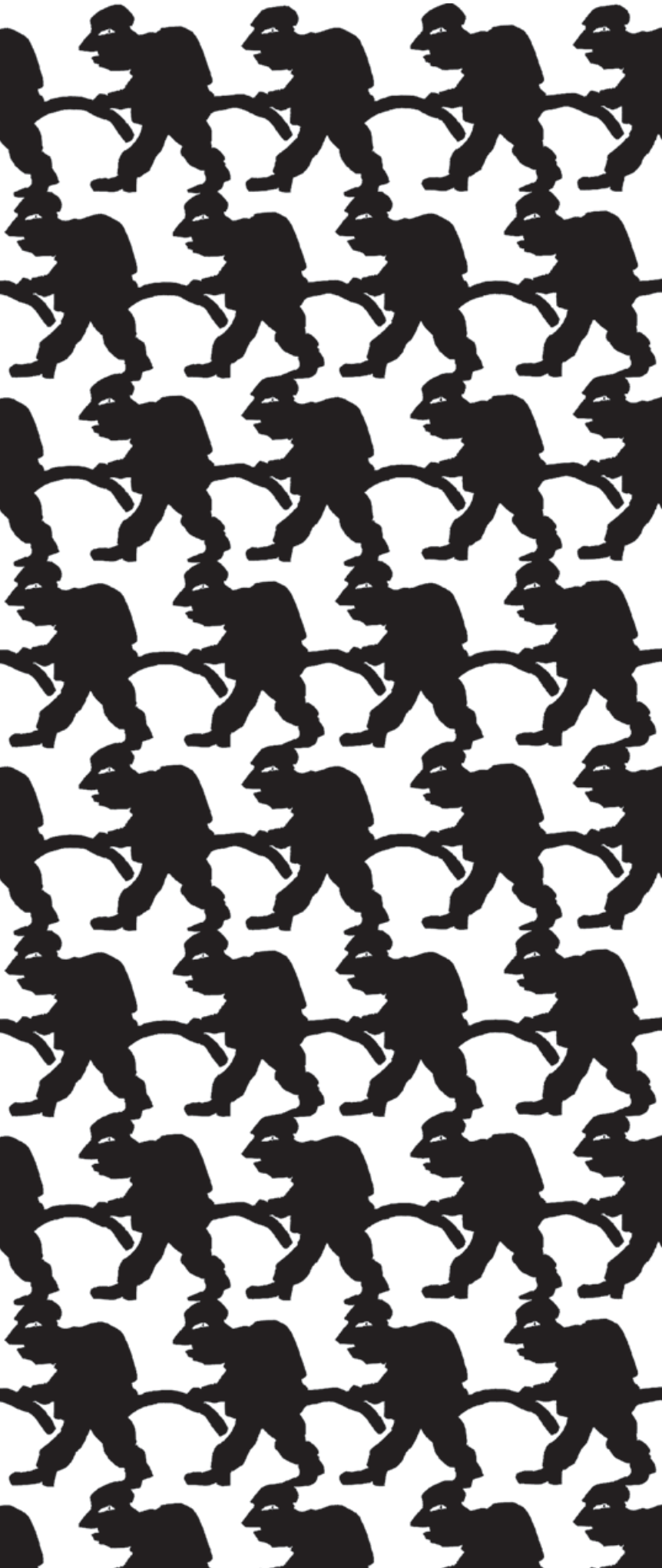


BEISPIEL: ANDY WARHOL,
2002, Computercollagen,
je 30 x 30 cm

BEISPIEL:
NIKI DE SAINT PHALLE,
2003, Kunststoff bemalt,
Höhe: 35 cm

*Jede wahre Kunst ist geistig,
welchen Gegenstand sie auch darstellen mag.*
Piet Mondrian





BEISPIEL: M.C. ESCHER,
2002, Computercollage,
250 x 60 cm



BEISPIEL: SAUL STEINBERG,
2003, Tusche,
42 x 29,7 cm



BEISPIEL:
GÜNTHER UECKER,
2002, Kunststoff,
Semmel, Nägel



BEISPIEL: CHRISTO, 2002, Kunststoff, Ölpapier, Schnur



BEISPIEL: GISELA HELLINGER (ERGÄNZUNG
EINER IDEE VON DANIEL SPOERRI):
"So wird ein Paar Schuhe draus",
2002, Kunststoff, Teig, Schuhe



BEISPIEL: YVES KLEIN, 2002, Kunststoff, Pigment, Teller



BEISPIEL: JOSEPH BEUYS, 2003, Kunststoff, Filz, Verbandsklammern



BEISPIEL:
MERET OPPENHEIM,
2002, Kunststoff, Fell





Die Nürnberger Rostbratwurst

Die Nürnberger Rostbratwurst ist 7–9 cm lang und hat einen Durchmesser von 15 mm, wiegt pro Stück 20–25, besteht aus grob entfettetem Schweinefleisch, mittelgrobe Körnung, im engen Schafsaitlein locker gestopft. Die Würzmischung variiert je nach überliefertem Rezept, typisch ist vor allem Majoran. Sie kann gebrüht, fertig gebraten oder roh in den Verkauf kommen.

„Die Bratwurstherstellung hat in Nürnberg jahrhundertealte Tradition, die nachweislich auf das Jahr 1462 zurückgeht. Die typische Größe der Nürnberger Bratwurst lässt sich mindestens bis auf das Jahr 1573 zurückverfolgen. Die Lage Nürnbergs an der Kreuzung zweier bedeutender Handelsstraßen brachte es mit sich, dass in Nürnberg frühzeitig Gewürze für die Bratwurstherstellung zur Verfügung standen. Heute werden in Nürnberg von ca. 150 Metzgereien und 6 industriellen Herstellern Nürnberger Rostbratwürste produziert. Durch die Ver-

öffentlichung der Rezeptur, die strenge Überwachung und Herstellungsbeschränkung auf das Nürnberger Stadtgebiet hat die Stadt Nürnberg dazu beigetragen, dass der Charakter als geografische Herkunftsangabe erhalten geblieben ist“. (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften 12.3.2002)

An Nürnberger Straßenständen kann man „Drei in am Weckla“ frisch vom Holzkohlegrill essen. Als vollständige Mahlzeit reicht man sechs bis zwölf Rostbratwürste, die mit Meerrettich, Kartoffelsalat oder Kraut gereicht werden. Eine Geschichte erzählt, dass die Nürnberger Wirte nach der frühen Sperrstunde die kleine Bratwurst ihren Kunden durch das Schlüsselloch zuschoben. Goethe soll die Nürnberger Bratwürste so schmackhaft gefunden haben, dass er sie per Post nach Weimar schicken ließ und Jean Paul schwärmte: „Die Würste sind meinem Magen schöne Vergissmeinnicht von Nürnberg.“

„Heute werden etwa 1,5 Tonnen Nürnberger Rostbratwürste pro Jahr produziert. Der jährliche Umsatz der Bratwurstindustrie beläuft sich auf ca. 150 Mill. DM (ca 77 Millionen Euro)“. (AZ v. 21.5.1999).

NÜRNBERGER,
2003, Tusche und Aquarell,
29,7 x 21 cm



Nürnberger Mengenlehre



NÜRNBERGER SECHSERWURF,
2003, Fotodruck auf Holz,
30 x 30 x 180 cm



NÜRNBERGER TRICHTER,
2002, Tusche und Aquarell 29,7 x 21 cm

11.4.2002



12.4.2002



13.4.2002



14.4.2002



15.4.2002



16.4.2002



17.4.2002

TÄGLICH EIN PAAR BRATWÜRSTE:
730 Bratwürste im Jahr, 7300
Bratwürste in 10 Jahren,
14 800 Bratwürste in 20 Jahren...
Tusche auf Japanpapier, (Ausschnitt)
Länge Original: 72m

DIE 'GRÜNE AUS NÜRNBERG', ODER: WIE
BRINGT MAN DEM HASEN DIE BRATWURST BEI,
2002, 75 Dosen, Inhalt: Karottensamen mit
Pflanzenanleitung, Höhe: 170 cm





Das Leben ist kurz,
die Kunst ist lang;
aber noch kürzer als das Leben ist eine Wurst
im Vergleich mit der menschlichen Gefräßigkeit,
obchon die letztere keine Kunst ist.

Wilhelm Busch

PRO-KOPF-VERZEHR IN DEUTSCHLAND ZWISCHEN 1900 UND 1999 (ANGABEN IN KG):

	1900	1950	1975	1985	1995	1997	1998	1999
RIND- UND KALBFLEISCH	11,6	9,0	15,3	15,1	11,4	10,0	10,3	10,3
SCHWEINEFLEISCH	18,1	13,9	31,9	41,8	39,6	38,8	40,3	41,4

TÄGLICHER KONSUM IN GRAMM NACH GESCHLECHT UND INSGESAMT

	MÄNNER	FRAUEN	GESAMT
ANZAHL	854	1.134	1988
FLEISCH	94,2	69,0	79,8
FLEISCH/WURSTWAREN	88,1	52,8	68,0

(Quelle: Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land- Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP): Agrarmärkte in Zahlen, Bonn 1999)

WAS ZUVIEL IST, IST ZUVIEL,
2002, Öl auf Nessel,
120 x 140 cm





DU BIST, WAS DU ISST,
2002, Acryl, verspiegelt,
23 x 28 x 10 cm



Das Schwein

Die Stammform des heutigen Hausschweins ist das europäisch-asiatische Wildschwein (*Sus scrofa*). Das Schwein wurde nach dem Schaf und der Ziege, aber noch vor dem Rind domestiziert um ca. 8000 v. Chr. domestiziert. Hausschweine entstanden in verschiedenen Gebieten Europas und Asiens, fehlen aber bei ausgesprochenen Nomadenvölkern.

Schweine sind gesellige Tiere, leben paarweise oder in Gruppen. Den Kern einer Gemeinschaft bilden meist die Weibchen. Sie lieben Schlamm-bäder, suchen mit ihrem Rüssel nach Futter im Boden, sind Allesfresser. Früher hielt man eine Schweinefamilie mit Eber, Muttersauen und Ferkeln auf der Weide, die die Schlacht und Küchenabfälle verwerteten. Heute stammt das Schweinefleisch, das wir essen, leider aus Massentierhaltungen. Dort sind die bewegungsfreudigen und intelligenten Tiere oft auf engstem Raum in dunkle Buchten eingesperrt und werden in Rekordzeit gemästet.

Den größten kommerziellen Wert hat das Schwein als Fleischlieferant. Jedes Jahr werden weltweit 650 Millionen Schweine gemästet, um dann in 66 Millionen Tonnen Fleisch verwandelt zu werden.

Da Mensch und Schwein sich körperlich verblüffend ähneln, wird das Schwein immer häufiger in der Human-Medizin eingesetzt. Schweine produzieren Arzneistoffe wie Insulin und andere Hormone. Haut und Herzklappen des Schweins werden bei Transplantationen am Menschen verwandt.



WAHLVERWANDTSCHAFT,
2002, Scherenschnitt,
60 x 40 cm



DU BIST, WAS DU ISST,
2002, Acryl, verspiegelt,
20 Objekte á 23 x 28 x 10 cm

SCHATTENWELTEN,
2002/3, Scherenschnitte,
ca. Lebensgröße





- Essen 
- is(s)t
- gegessen werden



Gisela Hellinger

Studium: Kunstakademie München bei Jörg Immendorff
und Daniel Spoerri (Meisterschülerin)

Ausstellungen

- 1984 "Nicht sehen", Lothringer Straße, München, Projekt mit Daniel Spoerri.
- 1986 Art Forum, München, Einzelausstellung.
- 1987 Galerie am Maxwehr, Landshut,
- 1988 Art Cologne, "Panoptikum", Projekt mit Daniel Spoerri.
- 1989 Galerie art-contact, Karlsruhe, Beteiligung.
"SADEDAS", Beteiligung, Galerie Fred Jahn, München, Galerie Klein, Bonn,
Galerie art-contact, Karlsruhe, Galerie Littmann, Basel.
Art Forum, München, Einzelausstellung.
Museum der Accademia Arcidosso, Italien, Gruppenausstellung.
Museo di Gibellina, Sizilien, "Della Colonna", Gruppenausstellung.
- 1990 Lothringer Straße, München, "Salute", Beteiligung.
- 1991 Haus Schönblick, Heimbach-Eifel, mit Enrique Asensi.
- 1992 Galerie Sebastianskapelle, Ulm, Einzelausstellung.
- 1994 Symposium, Bamberg-Lohndorf.
- 1995 1. Preis der Wilhelm-Busch-Ausschreibung, München.
- 1997 Mainzer Kunstpreis Eisenturm, "Illustration", Beteiligung.
Galerie im Rathaus, München, "Zeitzeichen-Zeichenzeit", Beteiligung.
- 1998 Internationaler Karikaturwettbewerb "Die Zukunft sind wir", Essen.
Mainzer Kunstpreis Eisenturm, Ausstellung "Karikatur", Beteiligung.
- 2000 Lesung mit Ausstellung, Galerie Reile, München

IMPRESSUM

Die vorliegende Publikation entstand mit freundlicher Unterstützung der
museen der stadt nürnberg anlässlich der Ausstellung im Stadtmuseum
Fembohaus Nürnberg, 2. April - 22. Juni 2003

Konzeption: Gisela Hellinger

Texte: Rudolf Käs, Gisela Hellinger

Fotografie: Thomas Lomberg

Grafische Gestaltung: Lisa Sprissler

Dank

.....Dr. Franz Sonneberger, Direktor der *museen der stadt nürnberg*
.....Rudolf Käs, M.A., Leiter des Stadtmuseums Fembohaus Nürnberg
.... Dr. Annegret Winter, Kunstbüro Winter, Michael Schels und Ralf Dietl,
Netzwerk agenturhof, für die Unterstützung des Ausstellungsprojektes
.... Susanne Hauenstein für Beratung und Unterstützung
.... Inge Friederich für die Textredaktion
.... und Christoph Friederich für seine Bemühungen

© 2003, Gisela Hellinger

WURST SCHMÜCKT UNGEMEIN,
2001, Bleistift und Aquarell,
34 x 23 cm



ZEICHNUNGEN
CARTOONS
MONTAGEN
BILDER
FOTOS
OBJEKTE
SCHERENSCHNITTE



Alle Rechte vorbehalten
© 2003 by

Gisela Hellinger

Gestaltung:
Lisa Sprissler