
Kunst trifft Koch- kunst7

Künstler/innen

der Galerie Uli Lang in der

Traube Tonbach

16. bis 19. Oktober 2026

Susanna Taras



Jolanta Switajski

Foto: © Marco Mehl



Andrea Eifler



Kunst trifft Kochkunst7

16. bis 19. Oktober 2026

Torsten Michel



Foto: Ulf Gassner

Florian Stolte



Patrizia Casagrande



Christine Schön



Aljoscha



Diese Künstler*innen
sind in der Ausstellung
ebenfalls mit Werken
vertreten:

Eva Hocke
Brad Howe
Dieter Konsek
Barbara Reck-Irmmler
Monika Reinhard
Sabine Tress

TRAUBE TONBACH

best since 1789



**Liebe Gäste der Traube Tonbach,
liebe Freundinnen und Freunde der Galerie Uli Lang,**

es ist wieder soweit: Die 7. Ausgabe von ‚Kunst trifft Kochkunst‘ erwartet Sie und Ihre Freunde im Hotel Traube Tonbach. Erleben Sie ein unvergessliches Wochenende, das Ihre Sinne gleich in mehrfacher Weise verzaubern wird: mit wunderbarer Kunst, der sternenglänzenden Kulinarik von Torsten Michel und Florian Stolte und dem entspannten Beisammensein von interessanten Menschen!

Darum: Seien Sie mit dabei, wenn die Künstlerinnen und Künstler der Galerie Uli Lang das Hotel der Traube Tonbach in einen Kunst-Event der besonderen Art verwandeln. Ob in den Fluren, in den Lounge-Bereichen, im Außenbereich oder im Epizentrum der Kochkunst, in unserem Stammhaus, überall lädt Sie die Kunst ein, neu zu sehen, zu fühlen und zu denken!

In diesem Sinne: Buchen Sie gleich heute und sichern Sie sich einen Platz bei ‚Kunst trifft Kochkunst 7‘ in unserem Haus. Sie werden begeistert sein!

In großer Vorfreude auf Sie, die Kunst und die Kulinarik

Familie Finkbeiner & Uli Lang

Kunst trifft Kochkunst **7**

VON FREITAG, 16. OKTOBER BIS MONTAG, 19. OKTOBER 2026
mit Gourmet-Menü von Torsten Michel oder Florian Stolte

Das Programm:

FREITAG, 16. OKTOBER 2026

Ab 15:00 Uhr Anreise: Entspannen Sie in Ihrem eleganten Zimmer und genießen Sie die Annehmlichkeiten unseres Hauses.

Ab 18:00 Uhr Treffen: Wir treffen uns in der Hotelhalle mit einem kleinen Aperitif zum Wiedersehen und Kennenlernen.

19:00 Uhr Abendessen: Wir erwarten Sie im Restaurant Silberberg zu einem gemeinsamen Abendessen.

Ausklang: Lassen Sie den Abend an unserer Hotelbar in geselliger Runde bei einem Drink ausklingen.

SAMSTAG, 17. OKTOBER 2026

Ab 7:30 Uhr Frühstück: Genießen Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Von 10:00 bis 12.30 Uhr Matinée-Rundgang: Wir laden Sie zu einem spannenden Matinée-Rundgang mit den Künstlerinnen und Künstlern entlang der Kunstwerke im Hotel, im Haus Kohlwald und im Stammhaus ein.

13:00 Uhr Mittagessen: **Entscheiden Sie sich für ein köstliches Mittagessen im Restaurant 1789*.**

17:00 Uhr Performance: In der Hotelhalle erwartet Sie eine Performance der Jugendkunstschule Biberach.

19:00 Uhr Abendessen: Freuen Sie sich auf ein gemeinsames Abendessen im Restaurant Silberberg.

Ausklang: Lassen Sie die Eindrücke des Tages an unserer Hotelbar bei einem Drink Revue passieren.

**Jeweils auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.*



TRAUBE TONBACH

best since 1789

SONNTAG, 18. OKTOBER 2026

Ab 7:30 Uhr Frühstück: Es erwartet Sie ein legendär reichhaltiges Frühstück.

9:30 bis 12:00 Uhr Spaziergang:

Auf geht's zum Pilzesuchen mit Rosi.

Anschließend kochen wir mit stellv.

Küchendirektor Henry Oskar Fried eine

leckere Pilzpfanne.

12:30 Uhr Mittagessen: Entscheiden Sie sich für ein köstliches Mittagessen in der Schwarzwaldstube*.

14:00 Uhr Kunstrundgang: Auf Wunsch können Sie an einem weiteren Rundgang mit der Galeristin entlang der Kunstwerke im Hotel, im Haus Kohlwald und im Stammhaus teilnehmen.

Abreise: Anschließend haben Sie die Möglichkeit, entweder abzureisen oder ein weiteres Abendessen im Restaurant Silberberg oder in einem unserer à la carte Restaurants zu genießen.

MONTAG, 19. OKTOBER 2026

Abreise: Nach einem letzten Frühstück verabschieden wir uns von Ihnen und wünschen Ihnen eine gute Heimreise.

**Gleich buchen –
begrenzte Verfügbarkeit**

Weitere Informationen zum Arrangement finden Sie unter www.traube-tonbach.de



Gerne berät Sie unser
Reservierungs-Team unter
Tel. 07442 492 622 oder per
E-Mail unter
reservations@traube-tonbach.de

Der Event | 16.-19. Oktober 2026

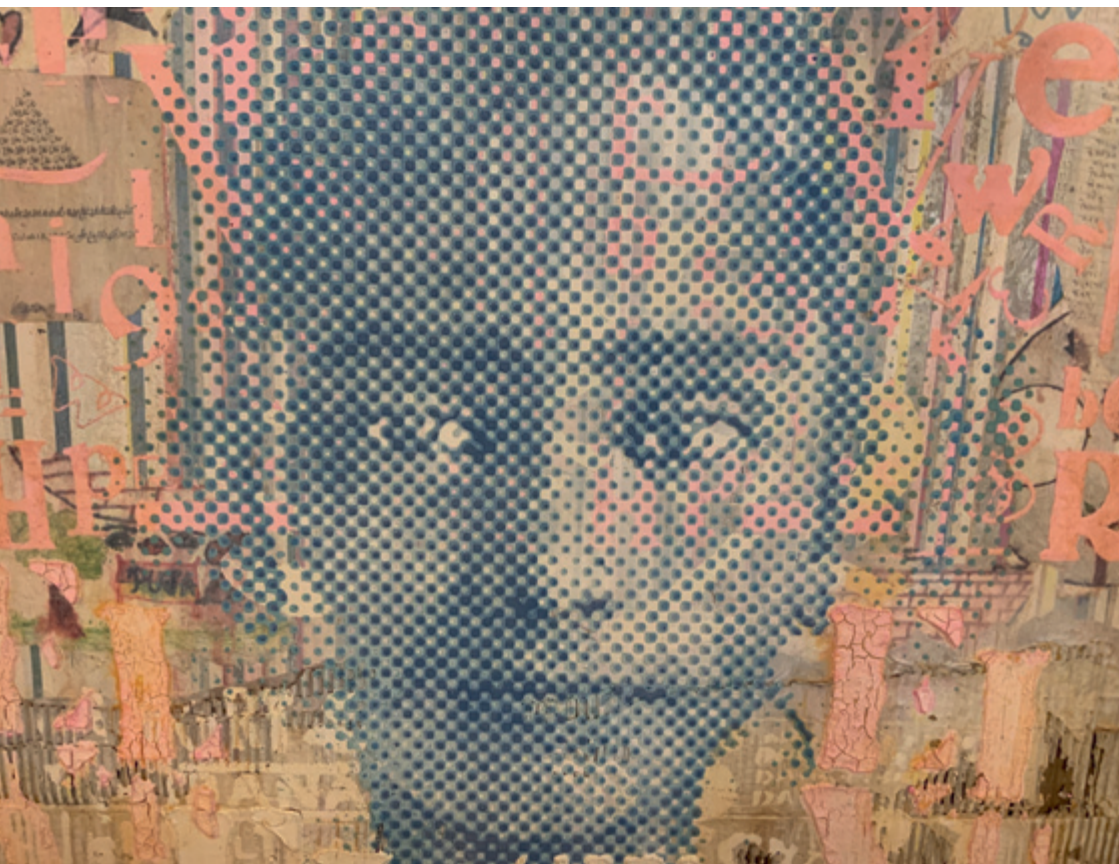


Aljoscha

Der aus der Ukraine stammende Künstler Aljoscha betrachtet seine Skulpturen, Installationen und Interventionen nicht als herkömmliche Kunstwerke, sondern als futuristische Organismen im Sinne des „Bioismus“. Er orientiert sich mehr an den Naturwissenschaften und der Philosophie als an der Kunsttheorie, die Bio-Technologie ist für ihn ein wichtiger Fundus. Seine mikrobiologischen „Organismen“ breiten sich dreidimensional im Raum aus und lassen ein raumfüllendes skulpturales Ereignis entstehen.

Aljoscha, geboren 1974 in Lozova, Ukraine, Studium an der Kunstakademie Düsseldorf und der International Summer Academy of Fine Arts in Salzburg. Lebt und arbeitet in Italien, der Ukraine und Deutschland.
www.aljoscha.org







Patrizia Casagrande

Casagrandas „sculptural dot paintings“ vereinen klassische Porträtkunst mit einer zeitgenössischer Bildsprache. Die reliefartigen Oberflächen oszillieren zwischen Malerei und Skulptur.

Die internationale Kunstwelt hat Casagrandas einzigartigen Stil bereits vielfach gewürdigt: Ihre Werke werden im Jahrbuch 2026 des MOMA New York vorgestellt und mit BANKSY in Turin ausgestellt. Patrizia Casagrande wurde mit zahlreichen renommierten Preisen ausgezeichnet. Ihre Werke werden weltweit gezeigt und haben sich in der zeitgenössischen Kunstszene als markante Stimme für eine weibliche Perspektive etabliert. Wir laden ein zu einer Begegnung mit starken Frauenpersönlichkeiten, deren Porträts durch Casagrandas einzigartige Technik zu zeitlosen Symbolen weiblicher Kraft und Würde werden.

Patrizia Casagrande, geboren 1979 in Stuttgart. Design-Studium an der FH Niederrhein mit dem Schwerpunkt Illustration. Arbeit als Grafikerin u.a. für Günther Uecker und Markus Lüpertz. Seit 2016 freischaffende Künstlerin. Lebt in Krefeld, arbeitet in Deutschland, Niederlande und Indien. www.patriziacasagrande.com



Andrea Eifler

In ihren Bildern experimentiert sie mit unterschiedlichen räumlichen Ebenen, die sich teilweise auflösen und verschieben. Dadurch entsteht ein faszinierendes Wechselspiel zwischen Nähe und Distanz – Dinge, die weit entfernt scheinen, treten näher, während Nahegelegenes plötzlich in den Hintergrund tritt. Sie nutzt Farben, Linien und verschiedene Strukturen, um diese Effekte zu erzeugen. Sie lädt die Betrachter ein, in ihren Arbeiten immer wieder Neues zu entdecken und eigene Assoziationen zuzulassen.

Andrea Eifler, geboren 1968 in Wien. Studium Textildesign an der FH Hannover, Studium Bildende Kunst an der FH Hannover, Meisterschülerin bei Prof. Verena Vernunft. Lebt und arbeitet als freischaffende Künstlerin in Hannover. www.andreaeifler.de







Torsten Michel

Stilistisch inspiriert von den französischen Klassikern, ist Michel stets auf der Suche nach deren behutsamer Neuinterpretation und integriert feindosierte modernistische Ansätze in seine Kochkunst. So gelingt es dem Küchenchef, eine Brücke zu einer zeitlosen Haute Cuisine zu schlagen und sich als eines der vielversprechendsten Talente der europäischen Gastronomie zu etablieren.

Bei der Entwicklung seiner Kreationen lässt sich Michel stark von der natürlichen Verfügbarkeit seiner saisonalen Zutaten leiten und gibt diesen eine Bühne. Oft entsteht die initiale Idee jedoch spontan und intuitiv. Um dramaturgische Spannungsbögen innerhalb seiner Menüs zu erzeugen, spielt der Drei-Sterne-Koch mit flüssigen, cremigen und knusprigen Elementen und setzt Texturen sowie Temperaturunterschiede gezielt als Akzente ein. Sein Ziel ist es nicht, flüchtige optische Eindrücke zu schaffen, sondern einen Geschmackseindruck zu hinterlassen, der beim Esser nachhaltig nachwirkt.

Torsten Michel, geboren 1977 in Dresden, hat nach seinen ersten Lehr- und Wanderjahren als junger Koch bereits 2004 seine heutige Wirkungsstätte in der Traube Tonbach angesteuert. Nach 12 Jahren intensiver Vorarbeit übernahm er 2016 das Zepter als Küchenchef der Schwarzwaldstube und verteidigte 2017 erfolgreich alle relevanten Auszeichnungen der Gourmetszene zusammen mit seiner Küchenmannschaft sowie dem Team um Stéphane Gass. Torsten Michel lebt in Baiersbronn. www.traube-tonbach.de





Christine Schön

„Ich arbeite an der Schwelle, wo Form gerade entsteht. Meine Malerei entwickelt sich im Wechselspiel von Farbe und Bewegung zu einer eigenen inneren Ordnung, die nicht geplant ist, sondern sich während des Malens herausbildet. Verdichtungen entstehen und lösen sich wieder auf, Formen treten hervor, verändern sich und gehen neue Beziehungen ein.

So entsteht ein Bildraum, der weder eindeutig gegenständlich noch vollkommen abstrakt ist. Mich interessiert diese Schwebe, dieser Zustand des Werdens, in dem das Bild offen bleibt und sich einer eindeutigen Festlegung entzieht.“

Christine Schön, geboren 1967 in Erlangen. Studium der Philosophie und Germanistik an der Universität Heidelberg, Studium der Bildenden Kunst an der Universität Landau. Lebt und arbeitet in Landau in der Pfalz. www.christine-schön.de



Florian Stolte

Dort, wo die Traube Tonbach ihren Ursprung hat, erwartet Sie die Gourmetküche eines herausragenden Talents: Florian Stolte vereint im 1789 – benannt nach unserem Gründungsjahr – beste saisonale Zutaten mit fernöstlichen Aromen. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und drei Gault Millau-Hauben ist das Geheimnis seiner Kochkunst beständiges Handwerk und die Inspiration aus zahlreichen Reiseerinnerungen. Seine Küche spiegelt die zeitgenössische Kunst im Schwarzwald wider: Unerwartet, kraftvoll und überraschend.

Florian Stolte, geboren 1984 in Heidelberg, absolvierte seine Kochausbildung in der Traube Tonbach und erwarb damit das beste Rüstzeug für Wanderjahre in Österreich, Portugal und der Schweiz. 2012 kehrte er ins Tonbachtal zurück. Zunächst an der Seite seiner einstigen Ausbilder überzeugte der Asienliebhaber durch sein kreatives Können und übernahm die Leitung unserer ehemaligen Köhlerstube. 2019 erhielt er den Ritterschlag: Der Guide Michelin ehrte seine Küche mit einem Stern. Nach der Wiedereröffnung unseres Stammhauses fand seine Kochkunst im 1789 ein neues Zuhause. Zudem leitet Florian Stolte das Restaurant Schatzhauser. An seiner Seite sorgt Fabian Clement mit profundem Wissen und herzlicher Aufmerksamkeit für eine besondere Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf www.traube-tonbach.de.







Jolanta Switajski

arbeitet ausschließlich mit Holz. Ihr Werkzeug ist die Motorsäge. Ihre bildhauerische Arbeit wurzelt in einer grundsätzlich anticlassischen Auffassung. Nicht verfeinert, sondern blockhaft, authentisch und expressiv. Im Verzicht auf eine individuelle Ausformung von Antlitz und Körper. Die Gruppenkonstellationen, die Switajski erschafft, drücken Kräfte aus, die im sozialen miteinander stecken: Schutz – Bewahren des Lebens – Anklage – Aufschrei – Widerstand.

Es handelt sich fast immer um Frauen-Figuren. Zerfurchte Gestalten alle, wie die Rinden von Bäumen. Schrundig sind ihre Frauen, wie früher die Hände von Bäuerinnen, von Hopfenpflückerinnen, von Baumwollpflückerinnen und Müttern. Das eint sie. Genauer hingeschaut aber bleibt ihnen, trotz der brutalen Eingriffe der Motorsäge, Spuren einer Individualität in den Gesichtern. Sie bewahren das Minimum eines Ichs.

Jolanta Switajski geboren 1963 in Culm / Polen. Studium Malerei und Bühnenbild an der Kunstakademie Bydgoszcz. Freie Kunstakademie Überlingen. Weiterbildung in Bildhauerei (u.a. Bildhauerschule A.F. Otterbach). Seit 2015 freie Bildhauerin. Lebt in Vogt. www.atelier-switajski.de





Susanna Taras

„Meine Blüten sind strahlende Ikonen des Lebens“, sagt Susanna Taras. Aus speziell eingefärbten Wollfäden erschafft die Künstlerin Wandteppiche und vermag mit ihren textilen, plastischen Blumenreliefs jede Kunsthalle wandhoch in ein farbprächtiges Blütenmeer zu verwandeln. Wie an einem idealen, geradezu paradiesischen Ort blühen in den Arrangements Rosen, Päonien, Stiefmütterchen, Lilien, Tulpen und vieles mehr gleichzeitig und von Jahreszeiten unabhängig in überbordender Farbigkeit und monumentaler Größe. So kommt jeder Blume besondere Aufmerksamkeit und Bewunderung zu. Sie verharrt nicht als Abbild nach der Natur, sondern wird im Kunstwerk übersteigert und idealisiert.

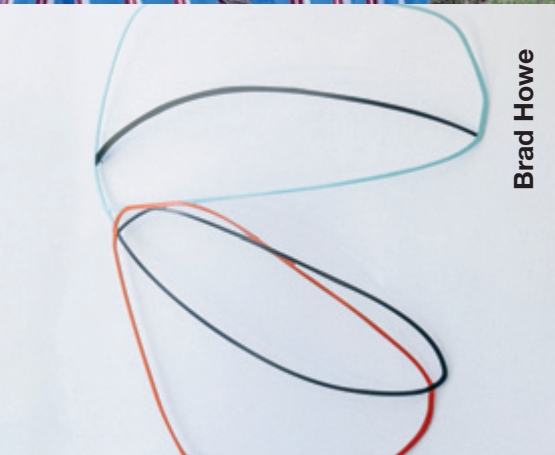
Pflanzen sind für Susanna Taras auch das Sinnbild für Transformation und geistiges Wachstum des Menschen. „In der höchsten Blüte bilde ich sie ab als Ausdruck dessen, was der Mensch ‚als Blüte‘ in die Welt bringen kann und welch unermessliches Potential er in sich trägt, um mit seinen Talenten die Welt zu gestalten und zu bereichern.“

Susanna Taras, geboren 1954. Studium an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Stuttgart, Studium der Kunstgeschichte an den Universitäten München, Tübingen, Stuttgart. Sie lebt und arbeitet in Potsdam. www.susannataras.com

Diese Künstler*innen sind in der Ausstellung ebenfalls mit Werken vertreten:



Eva Hocke



Brad Howe



Barbara Reck-Irmmler





Sabine Tress



Foto: Frank Schöngans



Dieter Konsek



Monika Reinhard



Kunst trifft Koch- kunst7

16.-19.10.2026

Entwurf: Wolfgang Imler - www.tugiri.de

TRAUBE TONBACH

best since 1789

Hotel Traube Tonbach
Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

In Kooperation mit
Uli Lang Galerie
für zeitgenössische Kunst



kunst-traubetonbach.com