

Ungegenständliche Lebensbilder

Bignia Corradini lebt und arbeitet in Berlin. Die Senter Bürgerin ist aber dem Engadin immer noch sehr verbunden. Im Hotel Saratz zeigt die Künstlerin einen umfangreichen Auszug aus ihrem sehr umfangreichen Werk.

MARIE-CLAIRE JUR

Die Gemälde hängen überall: Im Foyer, im Treppenhaus, in der Bar und in verschiedenen Restaurants und weiteren Hotelräumlichkeiten. Wer wie Bignia Corradini seit den frühen 1970er-Jahren ununterbrochen künstlerisch tätig ist, kann ein beachtliches Œuvre aufweisen. Eine Auswahl aus diesem Werk, nämlich exakt 100 Bilder, stellt das Hotel Saratz diesen Winter vor. Der genaue Titel dieser umfassenden Ausstellung lautet: «Hundert Werke von 1981 bis heute»; Corradinis frühere kämpferische Frauenbilder und Landschaftsdarstellungen fehlen. Zu sehen sind aber ungegenständliche Bilder, welche den Werdegang der Kunstschaffenden aufzeigen: Zu sehen sind Leinwandbilder und Papierarbeiten, aber auch sogenannte «mehrdimensionale» Bildobjekte, in denen die Künstlerin sich mit der Darstellung von Dreidimensionalität auf einem zweidimensionalen Bildträger auseinandersetzt. Neben den gross- und mittelformatigen Leinwandbildern sind auch kleinere, beidseitig bemalte «Ton-di», also runde Gemälde, zu sehen, welche frei beweglich an einem Nylonfaden hängen und auch die Funktion einer Raumtrennung haben. Oft ist einem Raum eine Werkgruppe respektive ein Auszug aus einer Werkgruppe gewidmet.

Wechselbeziehungen

Spannung, Umschwung, Bruch, Energie und Bewegung sind zentrale Themen dieser Malerei. Aber auch mit Momenten der Ambivalenz und der Gegensätzlichkeit, mit Gleichzeitigkeit oder Unvorhersehbar, mit Konzentration und Auflösung setzt sich Corradini auseinander. Es sind die Wechselbeziehungen von kontrastreichen, aber auch ähnlichen Farben und Bildelementen, welche die Künstlerin faszinieren und die sie zum Ausdruck bringt. «Ich ar-



Bignia Corradini vor dem Acrylbild «Umleitung», einem Exponat in der Hotelbar.

Fotos: Marie-Claire Jur

beite ohne Plan und Skizze», sagt Corradini von ihrer Arbeitsweise. Ausgehend von der islamischen Ornamentik, hat sie in einer Werkgruppe das Thema der Wiederholung und der Verschiebung ins Unendliche aufgegriffen. Maurische Musterbücher mit ihren geometrischen Sternmustern dienten als Ausgangspunkt für die Konstruktion, Dekonstruktion und Rekonstruktion von Bildlogiken. Die traditionellen Bildmuster wurden aufgenommen, dann aber hat die Malerin gegen diese Muster gearbeitet und das vorgegebene Liniennetz neu interpretiert und durch farbige Entsprechungen anders kombiniert, bis sich schliesslich die Farbe ganz von der Vorlage löst und sich in freie, gestische Übermalung verwandelt.

Kein Galerieambiente: ein Vorteil

Der Ausstellungsort ist speziell. Im Gegensatz zu Ausstellungen in farblich

neutralen Galerieräumen bieten die Räume im Hotel Saratz ein abwechslungsreiches Wohnambiente, in dem die Bilder anders wirken. Sie sind nicht ausgeleuchtet, können aber eine unterschiedliche Wirkung bei Tag wie bei Nacht erreichen. Zudem können Exponate wie die grossformatigen Leinwandarbeiten, die im Treppenhaus hängen, jeweils aus unterschiedlichen Perspektiven wahrgenommen und eingehend betrachtet werden.

Etwas Zeit sollten sich die Besucher dieser Ausstellung auf alle Fälle nehmen. Nicht nur, um in einem Rundgang alle hundert Werke aus diesem umfangreichen Œuvre zu finden, sondern diese auch zu erforschen. Denn mit welcher Raffinesse Corradini Farben und Formen zueinandersetzt, um deren jeweilige Energien zu potenzieren, erschliesst sich nur demjenigen, der bereit ist, auch ins Detail dieser sehr

bewusst und genau gestalteten Werke zu gehen.

Übrigens: Die Exponate sind mit Titeln versehen. Teils in Form von Nummern, teils in Form von Begriffen wie Murunda oder Oriso. Nur sehr bedingt sind diese Angaben ein Schlüssel zum Verständnis. «Meine Bilder soll man anschauen», betont die Künstlerin. Die

Titel sollen lediglich durch ihren Klang den Sinn oder die Form eines Werks verstärken. «Sie sollen mehr als Poesie wahrgenommen werden».

Geöffnet bis 30. März 2020. Zu besichtigen während den Öffnungszeiten von Hotel und Restaurants. Auf Wunsch finden jeweils dienstags um 17.00 Uhr Führungen statt (Tel. 081 839 40 00). www.bigniacorradini.ch



Detail aus dem Gemälde «Quao»

Essen, trinken, spazieren, essen, trinken, spazieren ...

Die Pontresiner Flaniermeile wird jetzt auch zur «Via Culinaria»: Sechs Hotelbetriebe haben sich zusammengeschlossen und bieten neben Gourmetfreuden auch Einblicke in Teile des Hotels, die man nur selten zu Gesicht bekommt.

RETO STIFEL

Dass der Gast, welcher mehrere Tage in einem Hotel bleibt, nicht unbedingt jeden Abend im Stammhaus essen will, ist bekannt. Vorerorts gibt es bereits Angebote, bei denen sich Betriebe zusammenschliessen und die Gäste je nach Lust und Laune in einem anderen Restaurant essen können. So auch in Pontresina. Diese Zusammenarbeit wird nun um ein neues Angebot reicher. Seit dieser Woche laden sechs Hoteliers zum kulinarischen Abendspaziergang unter dem Namen «Via Culinaria.» Entstanden ist die Idee gemäss Ursin Maissen, Geschäftsführer von Pontresina Tourismus, an einem

der Treffen der Hoteliers, welche regelmässig stattfinden. Marc Eichenberger, Direktor des Hotels Kronenhof, bestätigt den guten Spirit in Pontresina, welcher solche Aktionen erst ermöglichen. «Wir pflegen einen sehr guten Austausch untereinander und setzen auf die Zusammenarbeit, welche sich schon bisher sehr bewährt hat», sagt er.

Gastgeber begleiten die Gruppe

Der Rundgang beginnt bei Marc Eichenberger im Hotel Kronenhof mit einem Apéro. Nicht etwa an der Bar, sondern ein Stockwerk tiefer, an der Kegelbahn. Wer weiss schon, dass das Fünf-Sterne-Haus eine bestens funktionierende Kegelbahn besitzt? Eichenberger persönlich ist es denn auch, der seine Gruppe ins Hotel Saratz begleitet und dort an Gastgeber Martin Scherer übergibt. Kalte Vorspeisen mit vielen regionalen Produkten werden im Keller «La Cuort» genossen, dem ältesten Teil des Hauses. Und schon geht es weiter zur Grand Old Lady von Pontresina, dem Sporthotel, geführt von Hotelier Alexander Pampel. Wie die anderen Gastgeberinnen und Gastgeber auch, weiss er viele interes-



Der Start zur «Via Culinaria» in Pontresina erfolgt an der Kegelbahn des Hotels Kronenhof.

Foto: z. Vfg

sante Geschichten über das Haus zu erzählen. Bei der warmen Vorspeise, einem Brennesselrisotto, Wildspinat, Preiselbeeren (alle Kräuter und Beeren sind in Engadin gesammelt) und Lachs aus dem bündnerischen Lostallo, vergeht die Zeit an der gemütlichen Sport-Bar viel zu schnell. Und nur die Aus-

sicht auf den ebenso gemütlichen Weinkeller im Hotel Müller lässt die «Testgruppe» weitergehen, selbstverständlich wieder begleitet vom Gastgeber, welcher an Kathrin Sappa übergibt, Directrice im Hotel Müller. Da wartet ein Boeuf Stroganoff auf die Gruppe, und langsam macht sich be-

merkbar, dass man den Magen in den vergangenen fast eineinhalb Stunden schon reichlich verwöhnt hat.

Spannende Geschichten

Doch die «Via Culinaria» wartet mit zwei weiteren Stationen auf. Zuerst geht es in die Backstube des Hotels Albris, wo Claudio Kochendörfer das Haus zusammen mit seiner Schwester Stephanie bereits in vierter Generation führt. Kochendörfer verrät zwar nicht das Rezept der legendären Engadiner Torte, aber er weiss viel zur Erfolgsgeschichte zu berichten. Viel erzählen kann auch Thomas Walther vom gleichnamigen Fünf-Sterne-Haus. In der Hotellobby erklärt er bei einem Digestif und hausgemachter Schokolade, warum er und seine Frau Anne-Rose sich zum 110-jährigen Jubiläum des Hauses für eine sanfte Sanierung unter dem Motto «Zurück zum Ursprung» entschieden haben. Keine Stangenware schmückt die Hotellobby, sondern Einzelstücke. Und legendär ist die zusammen mit Rolf Sachs gestaltete Bar, in der man den Abend gut ausklingen lassen kann.

Infos: www.pontresina.ch/viaculinaria