

**abo+** AUSSTELLUNG

## Augenschmaus und Gaumenfreuden am ersten Kunst-Genuss-Happening in der Oltner Schützi

Zum ersten Mal fand am vergangenen Wochenende in der Oltner Schützi das «Kunst-Genuss Happening» statt, an dek hochstehende Kunst und Feines für den Gaumen geboten wurden.

**Denise Donatsch**

10.04.2022, 15.00 Uhr

Jetzt kommentieren

**abo+** **Exklusiv für Abonnenten**



Organisierten das «Kunst-Genuss-Happening» in der Oltner Schützi zum ersten Mal (v.l.): Rolf H. Schmid, Maler Christoph R. Aerni und Maler Tom Eisenhut.

Denise Donatsch

Vereinter Genuss für Auge und Gaumen war erklärtes Programm am «Kunst-Genuss Happening» vergangenes Wochenende im Kulturzentrum

Schützi in Olten. Befreundete Kunstschafter, darunter die Kunstmalerei Christoph R. Aerni und Tom Eisenhut, präsentierten ihre Kunstwerke. Gleichzeitig wurden den Gästen kulinarische Köstlichkeiten vom Sbrinz bis zum Solothurner Wysüpli geboten.

Freunde und Freundinnen des Kaffees kamen bei «Le Pedaleur»-Barista Sigi Eriksson auf ihre Kosten. Das Ambiente in der einstigen Turnhalle strahlte Wärme und Ruhe aus; Besucherinnen und Besucher bewegten sich frei zwischen den ausgestellten Werken.

Die Bilder und Skulpturen zogen einen teils sofort in den Bann, wie die Tierskulpturen aus Armierungsstahl. Andere Kunstwerke waren auf den ersten Blick eher unauffällig. Aernis Bilder hatten eine besonders einnehmende Ausstrahlung. Die von ihm gemalten Frauen wirkten praktisch lebendig, schauten einen teils direkt aus dem Bild an. Eine Bereicherung war das Tischchen vor den Gemälden, auf dem sich Aernis Arbeitsutensilien befanden. Als Gast erhielt man so einen Einblick in den Alltag des Künstlers.

## In vier Monaten organisierte die Crew den Anlass

«Letztes Jahr vor Weihnachten fassten Christoph Aerni, Tom Eisenhut und ich den Entschluss, einen Anlass durchzuführen, wo sich Kunst und Kulinarik treffen», erklärte Rolf H. Schmid, Kopf vom Kunst-Genuss Happening. In nur vier Monaten stellte er mit seiner Crew den Event auf die Beine.

**«Für uns war dieses Wochenende die Probe aufs Exempel. Gleich morgen werden wir die Schützi für nächstes Jahr buchen.»**

Beim Budget sei darauf geachtet worden, sparsam zu agieren, jedoch nicht auf Kosten der Qualität des Events. Alles, was angeboten wurde – ob Kunst oder Kulinarik – wurde sorgfältig ausgesucht. Dabei wurde ebenfalls darauf geachtet, unnötigen Abfall zu vermeiden. «Für mich galt bei Lebensmitteln schon immer die <No-Waste-Devise>.» Die gelte auch für das Kunst-Genuss Happening.

### 0 Kommentare

Alle Kommentare anzeigen

### Mehr zum Thema:

[Olten](#)

[Ausstellungen](#)

[Christoph Aerni](#)

[Kulinarik](#)

[Kunst](#)

[Oltner Tag](#)

**Für Sie empfohlen**

[Weitere Artikel >](#)