

**niko  
sturm**

A large, black, handwritten signature of the word "Sicher". The signature is fluid and cursive, with a prominent 'S' at the beginning and an 'er' at the end.

[www.sicherrestaurant.at](http://www.sicherrestaurant.at)

**68 x 53 cm, Mischtechnik auf Holz, 2021**

siehe  
siehe

### **Impressum**

**Der Katalog erscheint zur Ausstellung von Niko Sturm im Fischrestaurant Sicher.**

**Grafik Design: Toledo i Dertschei**

**Fotos: Simon Koy (S. 45–47), Ferdinand Neumüller**

**Lektorat: Claudia Mazanek**

**Druck: Tiskarna Jagraf**

**Tainach 2022**

## **niko sturm – sicher sicher**

**Die Familie Sicher hat es sich zum Ziel gesetzt, ihren Gästen außergewöhnliche Sinneserfahrungen zu bieten und exzeptionelle Geschmackskreationen zu kredenzen. Seit einigen Jahren erweitern sie die Mannigfaltigkeit ihrer lukullischen Genüsse um Präsentationen zeitgenössischer Kunst und damit um eine visuell-sinnliche Ebene, die zwischen den Gängen zum Sinnieren und Nachdenken anregt. Die Verbindung von Kulinistik und Kunst, von Kochen und Kultur hat eine sehr lange Tradition. Kochen und Essen sind ursprüngliche, gemeinschaftsstiftende Rituale und die Herstellung und der Gebrauch von Artefakten können als anthropologische Grundkonstante gesehen werden.**

**Der österreichische Künstler und Filmemacher Peter Kubelka, der an der Frankfurter Städelschule über 20 Jahre lang eine „Klasse für Film und Kochen als Kunstgattung“ gehabt hat, sieht in der Speisenbereitung die älteste Kunstgattung überhaupt. Dass es sich bei der Zubereitung von Speisen um eine schöpferische Tätigkeit handelt, versteht sich mittlerweile von selbst. Für Kubelka, der sich über Jahrzehnte kulturübergreifend mit der Theorie und Geschichte des Kochens auseinandergesetzt hat, ist Kochen jedoch wie die gesprochene Sprache eine Mitteilungsform für Poesie und Weltanschauung. Er erkennt im Kochen eine der frühesten Wissensformen, die eine Aussage über die menschliche Existenz und den Kosmos treffen. Das Bewusstsein über die Herkunft der Nahrungsmittel und ihre spezifische Zubereitung, das Wissen um die Bandbreite der Geschmäcker und die Möglichkeiten ihrer Kombination und schlussendlich die ästhetische Gestaltung der Speisen belegen nicht nur eine intuitive Vermessung der Welt, sondern offenbaren auch zahlreiche Parallelen**

**zur bildenden Kunst. Es sind Konzepte wie Analyse und Synthese, Reduktion und Verdichtung, Zufall und Intuition, die den Koch mit dem Künstler verbinden, aber auch das Moment der Überraschung und ein subtiler Humor, die sich als Gemeinsamkeiten ausmachen lassen.**

**Ein Blick in die Kunstgeschichte offenbart uns eine lange Tradition der Repräsentation von Essen, doch erst im 20. Jahrhundert wird der Akt des gemeinschaftlichen Speisens und das Kochen selbst in die Kunst integriert und werden Nahrungsmittel als künstlerisches Material eingesetzt. Bereits die italienischen Futuristen hatten erkannt, dass das Denken, Träumen und Handeln der Menschen in Abhängigkeit steht zu dem, was sie essen und trinken. Daher veröffentlichten sie 1932 unter dem Titel „La Cucina Futurista“ ein futuristisches Kochbuch der etwas anderen Art. Daniel Spoerri, der Begründer der so genannten „Eat Art“, hat 1961 mit seiner Viktualienhandlung in der Galerie Köpcke in Kopenhagen den Kunstmarkt konterkariert und Lebensmittel als Kunstwerke zum Alltagspreis verkauft. Im Gegensatz zu seinem Kollegen Dieter Roth, dem es in seinen „Schimmelbildern“ um den Verfall der Lebensmittel als künstlerischen Prozess ging und der damit das tradierte Sammlungswesen herausforderte, hat Spoerri die Rituale des Kochens und Essens mit den Ritualen des Kunstmarkts verquickt. So fand unter seiner Anleitung am 12. September 1963 die wohl kürzeste Ausstellung der Kunstgeschichte statt. Spoerri präsentierte in der Galerie Rudolf Zwirner seine Bilder genau so lange wie es dauert, um ein Ei weich zu kochen. Das versammelte Publikum starrte zunächst auf leere Wände bis Mitarbeiter einer Kunstspedition die Arbeiten auspackten und aufhängten. Spoerri legte das Ei ins kochende Wasser und nach exakt vier Minuten nahmen die Mitarbeiter der Kunstspedition die Kunstwerke wieder ab**

und transportierten sie fort. Der Galerist schaffte es in diesen vier Minuten immerhin sechs Bilder zu verkaufen. Im selben Jahr kochte der Künstler in der Pariser Galerie J über zwei Wochen lang jeden Abend für sein Publikum. Die am Tisch zurückgelassenen Gegenstände und Reste wurden aufgeklebt und zu dreidimensionalen Stillleben transformiert, die er als „Fallenbilder“ bezeichnete. Nach 14 Tagen fand schließlich die eigentliche Vernissage mit 14 „Fallenbildern“ statt. Das Ende des Restaurantbetriebs war zugleich der Beginn der Ausstellung. Zum Glück war dies im Falle von Niko Sturm nicht der Fall.

Im April 2022 hat der Kärntner Künstler den kulinarischen Genuss im Restaurant Sicher mit seinen bildnerischen Setzungen begleitet, erweitert und mit einer Prise Ironie kommentiert. So hat er in den Außenbereich noch vor dem Eingang ein Bild gehängt, auf dem mit weißer Acrylfarbe auf weißem Hintergrund geschrieben stand: „bitte heute keine künstler füttern ...“. Sturm, der in seiner künstlerischen Entwicklung geprägt ist von der gestischen Abstraktion der 1950er und 1960er Jahre, hat zugleich die Auseinandersetzung dieser Künstlergeneration mit der Sprache, ihren Wortspielen und ihrem spezifischen Humor aufgesogen. Immer wieder konfrontiert er seine abstrakten Bildwelten mit Sprachfragmenten und doppelbödigen Statements. Die Konstruktion von Bedeutung wird kritisch im Bild verarbeitet. Zufall und Intuition sind ebenso bestimmende Bildfaktoren wie Materialkenntnis und Sicherheit in der Ausführung. Sturm entwickelt die Spannung in seinen Bildern aus der Wechselwirkung zwischen Form und Grund, Tiefe und Flächigkeit, Dynamik und Ruhe, der spontanen Geste und ihrer gezielten Auslöschung. Durch den fragmentarischen Charakter seiner Bildformen, das stetige Auslöschen und Überlagern von Schichten kann man seine Bilder als Metaphern für unser Gedächtnis lesen. Einige Bildelemente scheinen

**verschwommen in der Tiefe zu ruhen, einige treten klar an die Oberfläche, andere wiederum wirken blockiert bzw. ausgelöscht und sind nur mehr als Ahnung vorhanden. Auch seine Verwendung von Sprache verweist durch ihr rudimentäres Erscheinungsbild auf einen Prozess der mühevollen Vergegenwärtigung. Trotz der gestisch-abstrakten Stoßrichtung seiner Kunst, weisen viele der Formen Ähnlichkeiten und Analogien zu Bekanntem und Vertrautem auf.**

**Peter Kubelka hat in seinen bereits zuvor erwähnten Forschungen die Metapher als verbindendes Element von Kunst und Kochen erkannt. Der Begriff Metapher bedeutet ursprünglich die Übertragung von zwei Worten, von zwei Elementen aus einem Zusammenhang in einen anderen, in einen neuen. Durch diesen Transfer und die Zusammenführung entsteht ein neuer Bedeutungskontext, ein neues (sprachliches) Bild. Wenn Michael Sicher beispielsweise einen Saibling aus dem Bach und einen Karfiol aus dem Garten auf einem Teller zusammenführt, so entsteht eine neue Komposition, die ich schmeckend lese und decodiere und dadurch in ihrer Bedeutung verstehre. Wenn Niko Sturm eine Aufeinanderfolge von Buchstaben mit einer abstrakten Form in einer bestimmten Farbe kombiniert, entsteht ebenfalls ein neues Bild, das ich in diesem Fall sehend und denkend entziffere und in seiner Komplexität erfahre. Im Restaurant Sicher trifft auf diese Weise eine lebenserhaltende Metapher auf eine lebensreflektierende Metapher. Mehr geht nicht!**

**Roman Grabner, 2022**



folklore  
keine künste  
kündern

120 x 100 cm, Mischtechnik auf Leinen, 2021



4mal 60 x 50 cm, Mischtechnik auf Leinen, 2021





60 x 50 cm, Mischtechnik auf Leinen, 2021

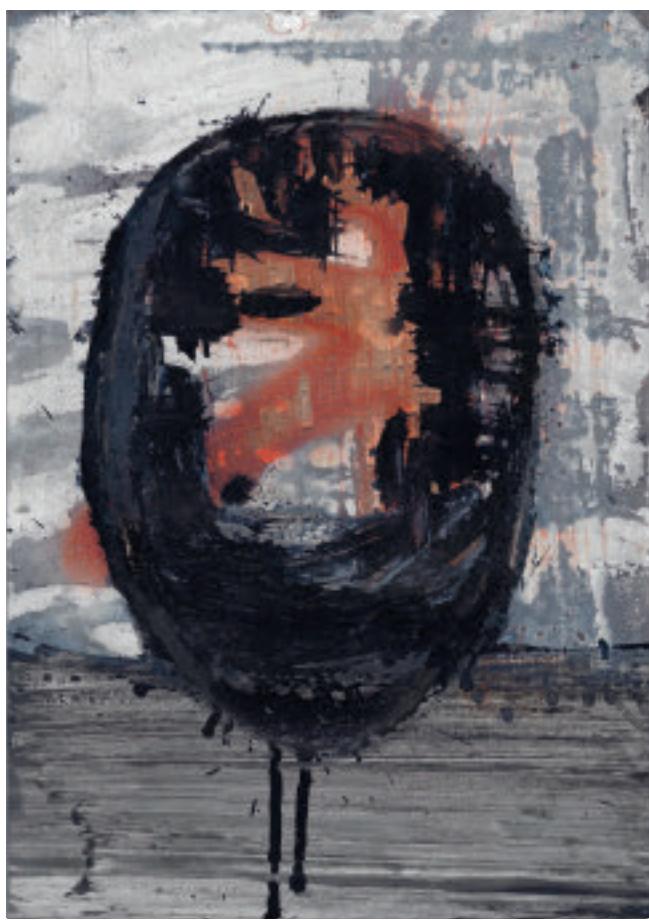


60 x 50 cm, Mischtechnik auf Leinen, 2021

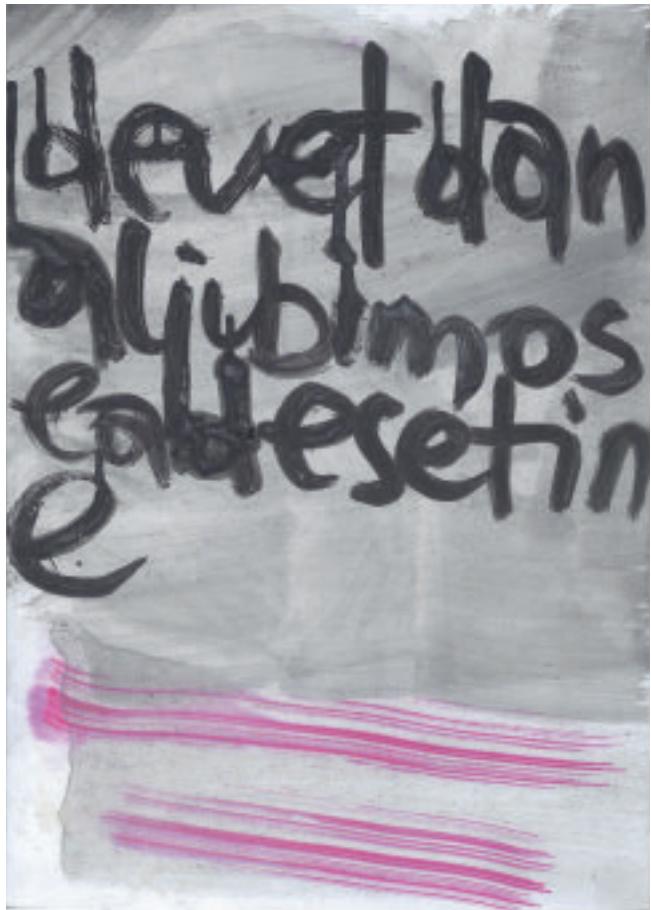
**Folgeseiten: 50mal 29,7 x 21 cm, Mischtechnik auf Papier, 2022**



أَعْلَمُ













LO







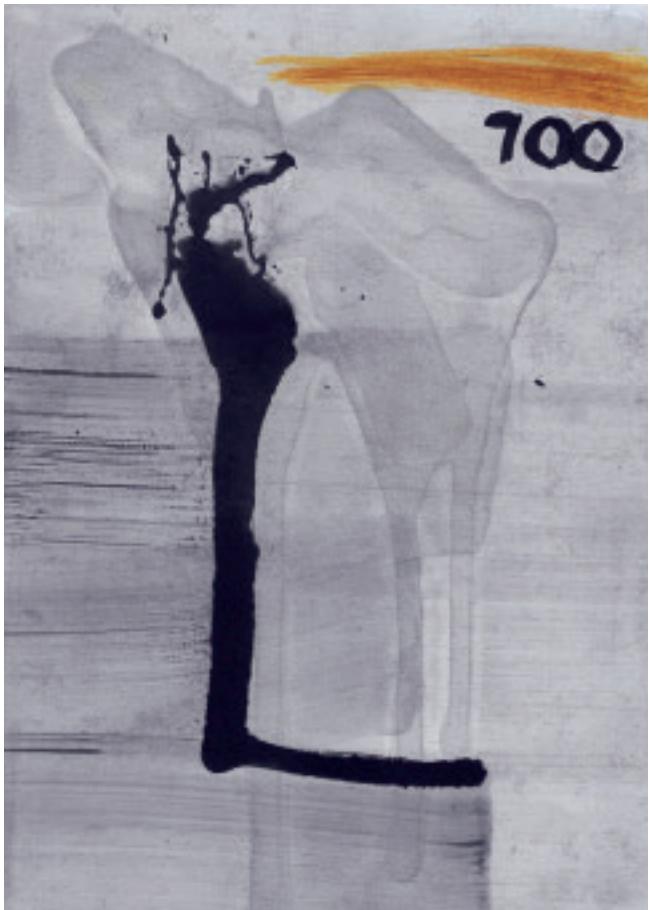








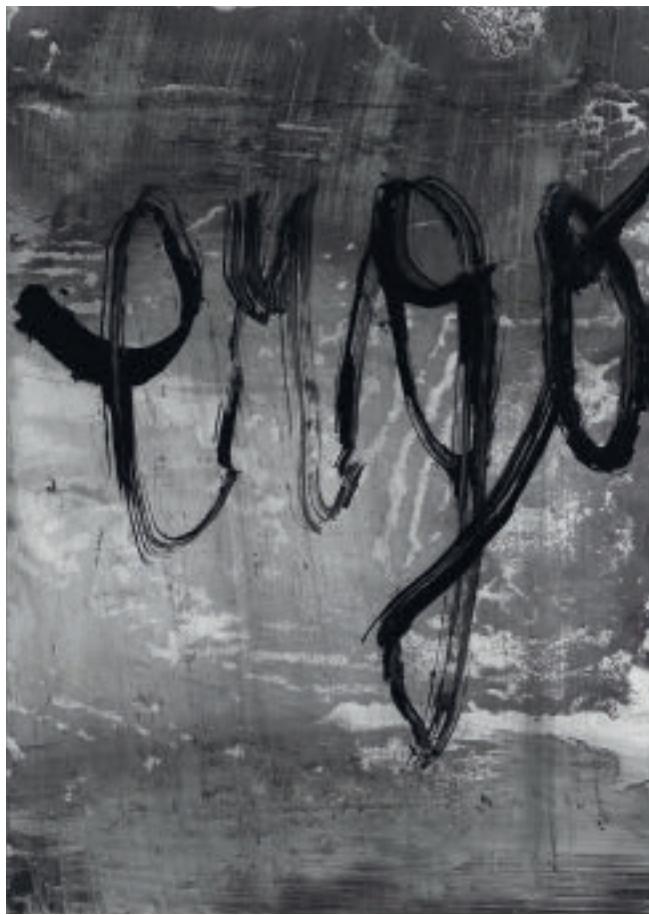


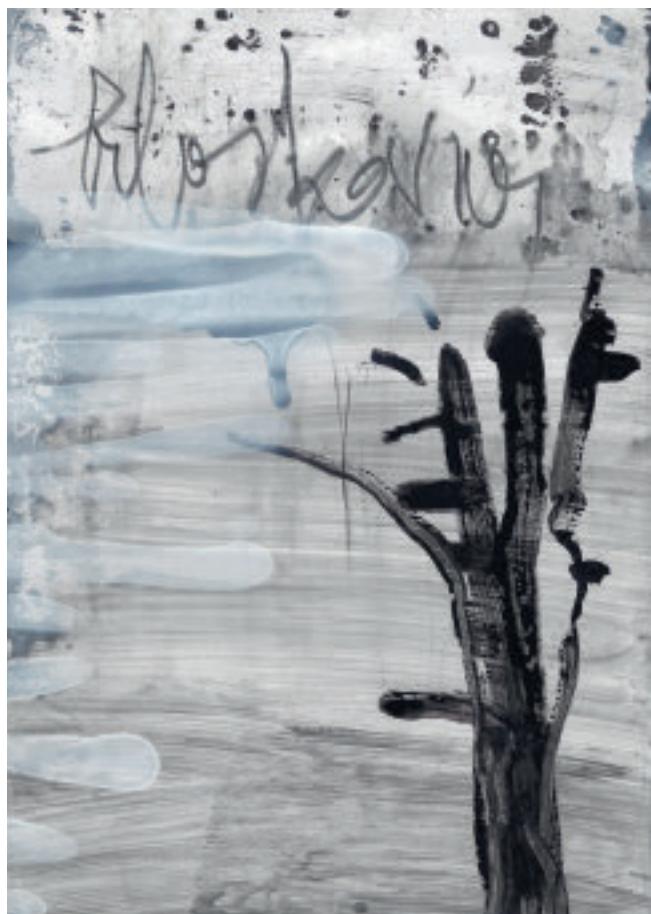










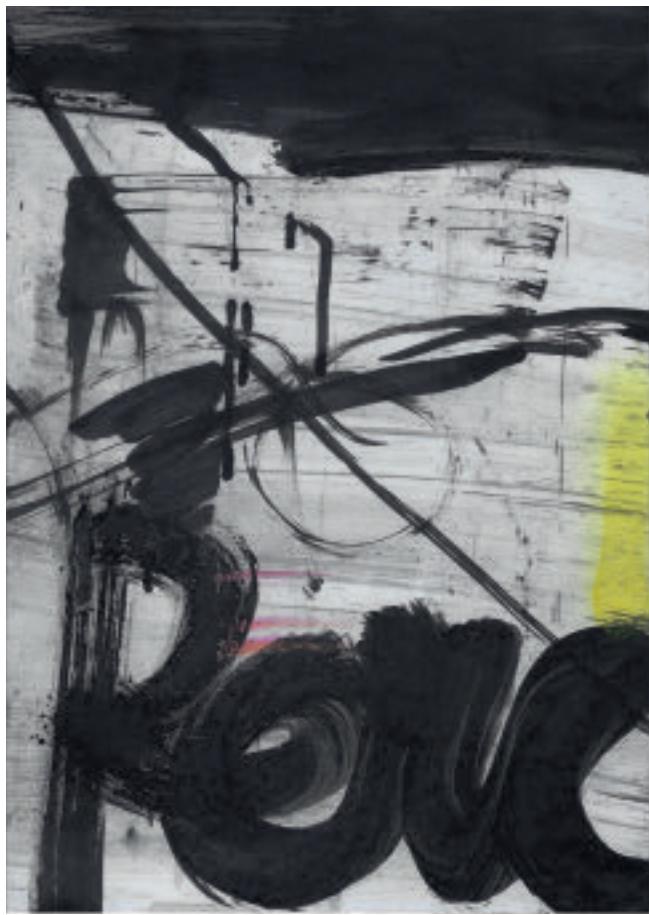


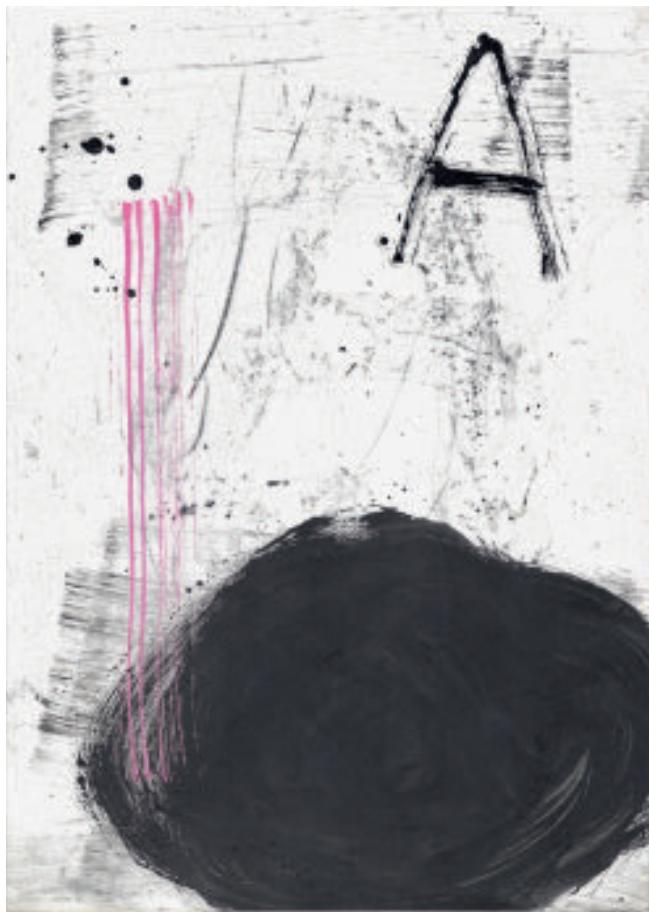




Rebel Empí  
por mi  
sistema







## **50 Jahre – 50 Bilder**

### **Sicher Regional**

**In Tainach am Rande von Völkermarkt, liegt versteckt in der Natur des Weisenbachs eine Oase der Ruhe und des Genusses. Alfons und Erna Sicher haben hier 1972 ein altes Sägewerk in eine Gaststätte transformiert und den Grundstein für eines der besten Fischrestaurants in Österreich gelegt. 1994 übernahmen die Söhne Michael und Wolfgang Sicher den elterlichen Betrieb. Ihr Anspruch, höchste Qualität mit Regionalität und Originalität, Geschmacksinnovationen mit Ästhetik und Ambiente zu verbinden, hat sie über die Grenzen hinaus bekannt gemacht. Die eigenen Grenzen haben sie hingegen sehr eng um den Familienbetrieb gezogen. Der Weisenbach versorgt die eigenen Fischteiche mit Quellwasser, im Stall werden Hühner, Perlhühner und Wachteln gezüchtet, im Garten finden sich neben dem heimischen Obst und Gemüse zahlreiche exotische Besonderheiten und rund 200 verschiedenen Kräuter. Die Familie selbst ist das Fundament, das dieses regionale Kleinod mit internationaler Klasse trägt und überhaupt erst ermöglicht.**

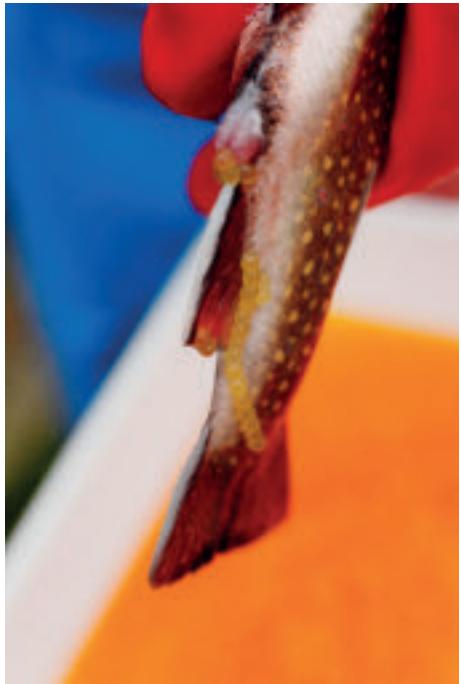
### **Sturm Sicher**

**Seit geraumer Zeit lässt die Familie Sicher ihre Gäste Anteil haben an ihrer Leidenschaft für Kunst, indem sie jedes Jahr einen Kärntner Künstler einlädt, sie ästhetisch durch das Jahr zu begleiten. Aus Anlass des 50-jährigen Jubiläums des Familienbetriebs hat nun Niko Sturm 50 Bilder gemalt: radikal, sinnlich und mit intellektuellem Anspruch. Die Kombination Sturm-Sicher fügt sich nicht nur namenstechnisch wunderbar, sondern weist in ihrem Ansinnen mutig in die Zukunft. Aus Traditionen soll durch Reflexion und Offenheit Neues entstehen.**

## Sicher Sicher

Die Familie Sicher hat sich in den letzten Jahrzehnten einen Namen machen können, der den Status des Geheimtipps schon lange verlassen hat und internationale Strahlkraft besitzt. Alleine ihr „Kärnten Kaviar“, der Saiblingsrogen aus der eigenen Fischzucht, ist europaweit gefragt und in seiner herausragenden Qualität mit zahlreichen Preisen bestätigt worden. Angesichts der Krisen der Gegenwart und der Herausforderungen der Globalisierung steht ihr Saiblingskaviar als visionäres Aushängeschild für Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität im Licht der Öffentlichkeit. Gegen den Strom zu schwimmen und über den Tellerrand zu blicken sind nicht nur Phrasen, die zu einem Fischrestaurant passen, sondern Prinzipien des Familienbetriebs Sicher. Die Brüder Michael und Wolfgang haben das Fischhaus Sicher mit ihrem Weitblick zu einer prämierten Genuss-Oase entwickelt. Die nächste Generation steht in den Startlöchern. Man darf gespannt sein auf die nächsten 50 Jahre!





**Wolfgang und Michael Sicher**

