

Installation „eat / CONSERVATION / art“ im Hotel Bristol

Wien, April 2016. Das Hotel Bristol, das im Jahr 1916 am Ring eröffnet wurde, ist für viele ein ganz besonderes Stück kulturelles Wien. Gefeierte wird das 100-Jahr-Jubiläum im Herbst, bereits jetzt überrascht „das Bristol“ – wie die Wienerinnen und Wiener das Hotel nennen – mit einer ungewöhnlichen Installation, die nicht nur das kulturelle, sondern vor allem das kulinarische Erbe zelebriert. „Gegessen hat man im Bristol schon immer ausgezeichnet, seit 2014 steht die Bristol Lounge für österreichische Gerichte mit internationalem Einfluss. Es erfreut sich nicht nur bei Hotelgästen, sondern vor allem auch bei Wienerinnen und Wienern größter Beliebtheit“, so Simone Dulies, Direktorin des Bristols. Zur Inszenierung im Traditionshaus mit der einzigartigen Lage neben der Wiener Staatsoper wurde das Duo ‚honey & bunny‘ eingeladen, das seine Ideen eindrucksvoll im über die Mahlerstraße erreichbaren Wintergarten umsetzte und rund zwei Wochen lang zeigen wird. Kick off für die Rauminstallation „eat | CONSERVATION | art“ ist am Dienstag, 10. Mai 2016. Bis zum 24. Mai werden hunderte großformatige, aufeinander getürmte Einlegegläser die Geschichte sowie Gegenwart und Zukunft des Hotels Bristol unter dem Titel „eat | CONSERVATION | art“ zeigen.

Hotel Bristol Wien. „eat | CONSERVATION | art“.

„Das Hotel Bristol hat eine abwechslungsreiche Geschichte. Das Hotel Bristol ist gelebte Geschichte. Im Hotel Bristol wird heute bereits die Geschichte von morgen geschrieben“, so Martin Hablesreiter von ‚honey & bunny‘. „Wir wollen in Einlegegläsern ausstellen, was das Bristol seit 100 Jahren ausmacht.“ Die Idee: Im Wintergarten in der Mahlerstraße werden hunderte Gläser zu einem tischhohen Kubus aufgetürmt, der leuchtet und wie ein Altar anmutet. Jedes einzelne Glas ist mit Erinnerungsstücken gefüllt. Unterschiedliches Besteck, Porzellan, Fotos, Menükarten, Servietten und sogar Hygieneartikel sowie Putzutensilien werden in jeweils einem Glas ‚konserviert‘ – genau wie die Vergangenheit und Zukunft des Traditionshotels.

Die „Tischfläche“ des leuchtenden Erinnerungsobjekts ist mit Porzellan, Glas und Silber aus der hundertjährigen kulinarischen Geschichte des Hotel Bristol gedeckt. „Doch etwas an diesen Gedecken stimmt nicht. Wir spielen mit Konventionen, ordnen Speiseobjekte nach eigenen Systemen und Vorstellungen, daher ist eines davon ein Tablet, dessen Bildschirm als Videofläche dient“, erklärt Sonja Stummer, die zweite Hälfte von ‚honey & bunny‘. Das Tablet zeigt ein Video, das sie beim Essen in einer Suite des Hotel Bristol zeigt (siehe Bild). Nicht ganz frei von Ironie spielen ‚honey & bunny‘ mit den altherwürdigen Räumen, Möbeln und dem luxuriösen Geschirr.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Gertraud Auinger-Oberzaucher & Lena Ilchmann, themata | kommunikation
ilchmann@themata.at, Telefon: +43 2252 206 991-14



Hotel Bristol Wien. Hotspot von Kunst und Kultur.

Hoteldirektorin Simone Dulies ist stolz auf die große kulturelle Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des Bristol: „In den letzten Jahren wurde unser musikalischer ‚Salon Opera‘ zum Hotspot für Opernfans und das Bristol diente schon oft als Location für exklusive Fotoshootings renommierter Fotografen. Größen wie Leonhard Cohen, Woody Allen und Robert Dornhelm schätzen die Atmosphäre bei ihren Wien Aufenthalten. So beeindruckend die Geschichte des Bristol, so spannend wird die Zukunft sein.“

‚honey & bunny‘. Die Facts.

Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter gründeten 2003 das interdisziplinäre Atelier ‚honey & bunny‘ in Wien. Sie führten Regie bei „food design - der Film“, kreierten die Ausstellungen „food design“ für das Designforum MQ in Wien, „food | design | humanity“ in Lodz und „eat | body | design“ in Zürich. Ihre Installation „EAT DESIGN“ ist Bestandteil der permanenten Sammlung des Wiener Museums für Angewandte Kunst. ‚honey & bunny‘ nahmen als Designer und Eat Art Künstler an zahlreichen internationalen Einzel- und Gruppenausstellungen teil. Zuletzt entstanden die Installationen „room 333“ für das Museum of the Image in Breda/ NL, „food design objects“ für den Palazzo Triennale in Mailand, „table manners“ für die Biennale Gwangju und „eat VALUE design“ für das Londoner Victoria and Albert Museum. ‚honey & bunny‘ entwickelten und zeigten Design- und Eat Art Performances unter anderem im Rahmen der Paris Design Week 2015, der Expo Mailand 2015 und im Republic in Salzburg.

2005 publizierten Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter das Buch „food design – von der Funktion zum Genuss“ (Springer Wien / NY), 2009 „food design XL“ (Springer Wien / NY) und 2013 „eat design“ (metroverlag Wien). Stummerer und Hablesreiter hielten zahlreiche Vorträge, hatten Gastprofessuren Bukarest RU, Istanbul TU und in Chennai IN und sie lehren an der Austrian Marketing University of Applied Sciences, der Universität Salzburg, der Johannes Kepler Universität Linz und an der Universität Fulda.

The Luxury Collection.

Das Hotel Bristol in Wien wird unter der Marke „The Luxury Collection“ geführt, einer Selektion von traditionsreichen Hotels & Resorts, die einzigartige Erlebnisse versprechen. Dem weltgewandten Reisenden ist die Luxury Collection ein Tor zu den aufregendsten und begehrenswertesten Destinationen der Welt. Jedes einzelne Hotel und Resort reflektiert den Charme und die Schätze seines Standortes in authentischer Weise. Exquisites Interieur, spektakuläre Anlagen, exzellenter Service und modernster Komfort vereinen sich zu einer bereichernden Erfahrung. Heute umfasst das Portfolio der Luxury Collection mehr als 80 der weltbesten Hotels und Resorts in über 30 Ländern weltweit. In Österreich zählen weiters das Hotel Goldener Hirsch in Salzburg, das Hotel Schloss Fuschl in Hof bei Salzburg sowie das Hotel Imperial in Wien zur Gruppe.

Weitere Informationen unter www.bristolvienna.com.