

Schnitzel-Exhibition: Wiener Künstler Tabby ehrt die Spezialität

Eine außergewöhnliche Ausstellung in Wien: Der Künstler „Tabby“ ehrt das Wiener Schnitzel mit gerahmten Kunstwerken aus renommierten Lokalen und Supermärkten. Nicht verpassen!

In Wien wird ab Freitag, dem 29. November, eine außergewöhnliche Kunstaussstellung stattfinden, die dem berühmten Wiener Schnitzel gewidmet ist. Der kreative Kopf hinter diesem Projekt ist der Straßenkünstler „Tabby“, dessen Identität anonym bleibt. In der Spiegelgasse präsentiert er eine Sammlung von über 20 Schnitzeln, die sorgfältig getrocknet und in Bilderrahmen arrangiert wurden. Diese Ausstellung ist die erste ihrer Art und gibt den ikonischen Schnitzeln, die ein kulinarisches Wahrzeichen Österreichs repräsentieren, die Anerkennung, die sie verdienen.

Insgesamt stammen die Schnitzel aus bekannten Restaurants wie Figlmüller und Plachutta, aber auch aus den Tiefkühltruhen gängiger Supermärkte. Der Künstler erklärt, dass er die verschiedenen Quellen bewusst gewählt hat, um die Vielfalt und Beliebtheit des Wiener Schnitzels zu zeigen. Auf seinem Instagram-Kanal gibt Tabby Einblicke in sein künstlerisches Schaffen, das den Schnitzeln eine neue, künstlerische Dimension verleiht.

Besucherinformationen

Die Ausstellung wird nur bis zum 1. Dezember in einem leer stehenden Geschäftslokal in der Spiegelgasse 13 zu sehen sein.

Der Eintritt ist kostenlos, jedoch ist eine online Anmeldung erforderlich. Interessierte sollten sich beeilen; für den ersten Ausstellungs-Tag ist bereits die Gästeliste voll. Es sind noch Plätze für Samstag, den 30. November, und Sonntag, den 1. Dezember, verfügbar. An diesen Tagen kann man die eingerahmten Kunstwerke zwischen 16 und 20 Uhr bewundern, während auch andere Werke von Tabby ausgestellt sind.

Ein besonderes Merkmal dieser Ausstellung ist, dass sie in Zusammenarbeit mit dem Hotel Kunst Boutique realisiert wurde. **Laut einem Bericht von www.meinbezirk.at** verdeutlicht Tabby, dass er der Meinung ist, die Schnitzel seien ein wichtiges Wahrzeichen für Österreich, das eine besondere Wertschätzung verdient.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at