

## KUNST, KITSCH, KIPFERL, KAFFEE UND KUCHEN

Graz – Eine kitschige Kunst-Konditorei zieht ab Donnerstag für vier Tage in ein leer stehendes Geschäftslokal in der Annenstraße. Handgemachte Torten, Kekse und Pralinen gibt's dort massenweise – allerdings sind sie nur bedingt zum Verzehr geeignet: **Sämtliche Süßigkeiten sind gestrickt, gehäkelt oder aus Filz gefertigt.**

**Tortenhimmel:** Dass das österreichische Telefonbuch bisher keine Konditorei mit diesem Namen kennt, ist einigermaßen verwunderlich, schließlich findet man in den Gelben Seiten auch Betriebe wie das Café Gugelhupf, das Café Naschkatzerl oder das Café Tritsch-Tratsch. In der Annenstraße 9 in Graz eröffnet am kommenden Donnerstag die Konditorei Tortenhimmel – und nach dem ersten Hinsehen könnte man sie wohl gleich in die amtliche Telefonliste aufnehmen. Die Einrichtung im Tortenhimmel unterscheidet sich nicht von einem Kaffeehaus der 70er und 80er: **liebliche Stühle, karierte Tischdecken und blumige Tapeten** lassen bei den Besuchern sicherlich zahlreiche Erinnerungen aufleben.

Was den Tortenhimmel von seinen Vorbildern abhebt, sind die Mehlspeisen und das Konfekt: Die über 200 Kuchen, Pralinen und Torten sind zwar käuflich erwerbbar und aktivieren den körpereigenen Speichelfluß, zum Essen sind sie jedoch ungeeignet – sie bestehen aus Filz und Stoff. In über 600 Arbeitsstunden wurde seit Jahresbeginn jedes einzelne Stück manuell angefertigt.

### Winnetou-Darsteller als Oberkellner

"**Zu einem klassischen Kaffeehaus gehört auch ein richtiger Ober**", sagt Isabel Toccafondi, eine der zwei Initiatorinnen der Kunst-Konditorei. Im "Tortenhimmel" spielt den ein ehemaliger Winnetou-Darsteller. Der 29-jährige Schauspieler Christoph Steiner gibt den typischen Kellner eines österreichischen Kaffeehauses: manchmal gut gelaunt, dann wieder eitel, mürrisch und prüfend, und nach einer schnippischen Nebenbemerkung dennoch unterwürfig und serviceorientiert.

### Vorbild: Japanische Subkultur

Gemeinsam mit Toccafondi steckt Dagmar Habeler hinter dieser Kunst-Konditorei, die im Rahmen des Grazer Designfestivals assembly präsentiert wird. Die beiden Künstlerinnen haben sich bei ihrem Masterstudium "Ausstellungs- und Museumsdesign" an der FH JOANNEUM kennen gelernt. Auf die Idee mit der künstlichen Konditorei kamen die beiden, nachdem sie im Internet auf eine japanische Subkultur gestoßen waren. Die Vertreter dieser Kultur lieben es, Lebensmittel mit Filz und Stoff zu imitieren. "**Es ist der Clou des Künstlichen, des Unechten, der so fasziniert**", sagt Habeler.

In ihrem Brotberuf entwirft Toccafondi Kostüme und Bühnen für die Kinderstücke am Grazer Opernhaus. Habeler ist diplomierte Informationsdesignerin. Diese unterschiedlichen Hintergründe ergänzen sich optimal, um den Tortenhimmel auf die Beine zu stellen. Während die eine viel zum Räumlichen und Textilien beitragen kann, verantwortet die andere den Bereich Grafik und Design. Dass man sich gegenseitig aushilft, ist selbstverständlich. Das Ergebnis kann ab kommenden Donnerstag begutachtet werden.

Die temporäre Kunst-Konditorei Tortenhimmel ist von 15. bis 16. Mai 2009 von 10.00 bis 20.00 Uhr geöffnet und am 17. Mai von 11.00 bis 18.00 Uhr. Alle Exponate sind käuflich erwerbbar.

Weitere Informationen sowie Fotomaterial finden Sie auf

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

Rückfragehinweis:

Isabel Toccafondi

Dagmar Habeler

konditorei@tortenhimmel.at

Presstext: Julian Ausserhofer