

Nuss-Ausstellung endet mit einer Führung

Im Besucherbuch zur aktuellen Ausstellung mit Karl Ulrich Nuss in der Galerie im Prediger heißt es knapp und sehr poetisch: „Nuss ist ein Genuss“. Am Sonntag, 7. Mai, ist Schluss mit dem Genuss. Zum Abschluss gibt es noch eine Führung.

SCHWÄBISCH GMÜND. Für dieses Empfinden sorgt die Werkschau ZOOunLOGISCH, die ungefähr 30 Skulpturen des bekannten Bildhauers zeigt. Im Mittelpunkt stehen Mischwesen: Ein Thema, zu dem der Künstler in den letzten Jahren eine fantasievolle Figurenwelt geschaffen hat.

Zum Figurenpersonal gehören ein „Büfelmann“ und ein „Giraffer“ ebenso wie eine „Gansfrau“ und eine „Schlechse“. Am Sonntag, 7. Mai, allerdings endet die Ausstellung; zum Abschluss gibt es um 15 Uhr noch einmal eine Führung. Thomas Raschke stellt den Künstler und seine Arbeiten vor.

Karl Ulrich Nuss, geboren 1943 in Stuttgart, gehört zu den profiliertesten Vertretern der figürlich arbeitenden Bildhauer in Deutschland. Seine Studienjahre 196 bis 1970 führten ihn an die Akademie der Bildenden Künste Nürnberg und die Hochschule für Bildende Künste Berlin (1967–1970).

Mit Schwäbisch Gmünd verbindet ihn

zunächst eine Ausbildung zum Ziseleur an der Staatlichen Höheren Fachschule für das Edelmetallgewerbe von 1961 bis 1964 und später ein Lehrauftrag für „Plastisches Gestalten“ an der Fachhochschule für Gestaltung (1972–1979). Seit 1970 ist er freischaffender Bildhauer.

Karl Ulrich Nuss lebt und arbeitet in Weinstadt-Strümpfelbach. Für seine Leistungen im Bereich der Kunst wurde er 2004 zum Professor ehrenhalber des Landes Baden-Württemberg ernannt. (sv)

Öffnungszeiten

Das Museum im Prediger ist jeweils Dienstag, Mittwoch, Freitag von 14 bis 17 Uhr, an Donnerstagen von 14 bis 19 Uhr geöffnet. Samstag und Sonntag ist von 11 bis 17 Uhr offen.

Weitere Informationen: Museum im Prediger, Johannisplatz 3, 73525 Schwäbisch Gmünd, Telefon 07171 603-4130, Internet: museum-galerie-fabrik.de.



Blick in die Ausstellung „Karl Ulrich Nuss. ZOOunLOGISCH“ in der Galerie im Prediger, im Vordergrund: Leda mit Schwan. Foto: Museum im Prediger.

Kurz notiert

Abschlussausstellung von Kunststudierenden der PH

SCHWÄBISCH GMÜND. Jedes Frühjahr erstellen Kunststudierende der PH Schwäbisch Gmünd zum Abschluss ihres Masterstudiums eine Ausstellung, die gleichzeitig Resümee eines künstlerischen Studiums und Ausblick ins weitere künstlerische Schaffen darstellt. Wie vielfältig der Titel verstanden werden kann, zeigen die künstlerischen Positionen zwischen Neuen Medien und alten Fernsehern, zwischen Ästhetischer Forschung und großformatiger Grafik auf Plexiglas. Der Titel „Weg“ ist gleichzeitig der Weg, der durchs Studium führte und die Sehnsucht, „weg“ zu kommen, etwas Neues zu beginnen. Die Ausstellung mit Anna-Christin Ballheimer (Videoinstallation mit der Vergänglichkeit), Nadine Brenner (fligrane Arbeiten aus Draht und Klebeband), Julia Breuninger (multimediale Arbeiten), Marie Matzner (Plexiglasarbeiten), Julia Zander (Corona und Mental Health), findet am Freitag, 5. Mai, 19 Uhr, in der Unikom-Kunstgalerie, Universitätspark 10, statt. Weitere Öffnungszeiten: 6., 7., 10., 12. und 13. Mai: 16 bis 20 Uhr; Sonntag, 14. Mai, 10 bis 14 Uhr. Busverbindung: Buslinie 5, Haltestelle Buchstraße/TG Platz; Parken: Buchstraße 119. (stmü)



Tag des deutschen Brotes

Deutsche Brotkultur ist einzigartig

Brotgenuss ist Erleben mit allen Sinnen – Zahlreiche Aktionen zum Tag des Deutschen Brotes

Am 5. Mai feiern die Deutschen Innungsbäcker den Tag des Deutschen Brotes und laden alle Genießer ein, die Sinnlichkeit des Brotes zu entdecken. Die Deutsche Brotkultur bietet eine weltweit einmalige Vielfalt, die tagtäglich durch die regionalen Spezialitäten tausender Handwerksbäcker mit Leben gefüllt wird. Knackige Kruste, zarte Krume, unverwechselbarer Duft und aromatischer Geschmack – bewusster Brotgenuss ist ein Erleben mit allen Sinnen, und das wird in Deutschland großgeschrieben. Ob ein entspanntes Frühstück mit frischen Brötchen, eine Brotzeit zwischen durch mit vielseitigem Belag oder ein gemeinsames Abendbrot, das Familie

und Freunde an einen Tisch bringt – Brot ist nicht nur für Genießer, Brot ist Grundnahrungsmittel und darf auf keinem Tisch fehlen. Am Tag des Deutschen Brotes, der alljährlich am 5. Mai stattfindet, wird diese Deutsche Brotkultur mit einem Festtag gewürdigt. „Brot gehört zum Alltag einfach dazu und gerade in bewegten Zeiten sollten wir das Alltägliche stärker in den Blick nehmen und wertschätzen. Am 5. Mai steht das Brot im Mittelpunkt“, so Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Bundesweit werden Handwerksbäcker an diesem Tag Kunden mit speziellen Angeboten begeistern, Einblicke in ihre Backstuben geben oder zu beson-



Zum Tag des Deutschen Brotes gibt es in vielen deutschen Städten Brotverteilaktionen, wie hier im vergangenen Jahr in Berlin. Foto: ZV Bäckereihandwerk

deren Veranstaltungen einladen. In Berlin und anderen Städten wird es Brotverteilaktionen geben, um den Pendlern auf dem Weg ins Büro eine kulinarische Freude zu bereiten. Lust auf Brot machen die Deutschen Innungsbäcker auch über die sozialen Kanäle mit wissenswerten und unterhaltsamen Aktionen rund um die deut-

sche Brotkultur. Darüber hinaus übergibt die amtierende Brotbotschafterin Gitta Connemann, die sich als Bundestagsabgeordnete im zurückliegenden Jahr für die Brotkultur und das Bäckerhandwerk stark gemacht hat, am Tag des Deutschen Brotes den Staffelstab an den neuen Brotbotschafter.

Kürbiskernbrot ist „Brot des Jahres 2023“

Der Brotklassiker überzeugt durch seine Vielseitigkeit – Passt zu milden Belägen und Aufstrichen

Ein deutschlandweiter Klassiker, mild-nussig im Geschmack mit knackigen Kernen in Krume und auf Kruste: Der wissenschaftliche Beirat vom Deutschen Brotinstitut hat das Kürbiskernbrot zum Brot des Jahres 2023 gekürt. Anlässlich der „Grünen Woche“ in Berlin wurde es offiziell bekannt gegeben und von Bundesminister Cem Özdemir angeschnitten. Mit seiner großen Varianz ist das Kürbiskernbrot populär bei deutschen Brotliebhabern und passt vor allem gut zu milden Belägen und Aufstrichen. Das Brot des Jahres 2023 hat es in sich: Das Kürbiskernbrot überzeugte den wissenschaftlichen Beirat vom Deutschen Brotinstitut nicht nur mit seinem ausgewogen-aromatischen und mild-nussigen Geschmack, sondern vor allem

durch seine Vielseitigkeit. „Kürbiskernbrot ist in Deutschland weit verbreitet, meist auf Basis von Mischteigen aus Weizen und Roggen, doch auch Vollkornbrot sind beliebt. Darüber hinaus gibt es bei der Form Unterschiede: Das Kürbiskernbrot wird gerne in einer Kastenform oder als Brotlaib gebacken, und auch Brötchen finden sich bei fast jedem Handwerksbäcker“, erklärt der Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts, Bernd Kütscher.



Das Team im Backparadies Berroth freut sich auf die Kunden zur Verkostungsaktion in den Filialen. Foto: fg



Hilmi und Bettina Soydan mit den Kindern Ilias und Levin hinter der Verkaufstheke in der „Brotkruste“. Foto: bri



Zum Tag des Brotes bietet die Bäckerei Mühlhäuser 20 Prozent mehr beim VfB-Brot und dem Braumeister-Brot.

Tag des deutschen Brotes

Heute, am Tag des deutschen Brotes, laden wir Sie in jeder unserer Filialen zur Verkostung unserer verschiedenen Brotsorten ein.

Für unsere schmackhaften Brote verarbeiten wir ausschließlich selbst angesetzten Sauerteig, Weizenvorteige, Brühstücke und Aromastücke – für mehr Geschmack und Vielfalt. Natürlich ohne jegliche Zusatzstoffe oder Backhilfsmittel!

Damit wir noch näher bei Ihnen sind, eröffnen wir heute unsere neue Filiale im EDEKA in Lorch.

Schauen Sie doch mal vorbei!

Gutes Brot. Guter Tag.
www.backparadies-berroth.de

Adam-Riese-Str. 9 | 73529 Schwäbisch Gmünd
NEU Maierhofstr. 30 | 73547 Lorch

Unser Brot backen wir täglich

- ... aus ursprünglichem Getreide
- ... mit hausgemachtem Sauerteig
- ... mit regionalem Mehl
- ... direkt vor euren Augen aus Meisterhand

Bocksgasse 5 · 73525 Schwäbisch Gmünd
Telefon 0 71 71/94 33 906
© Brotkruste.gd
f Brotkruste
Montag Ruhetag, Di. 8–17 Uhr, Mi. 8–14 Uhr
Do. + Fr. 8–17 Uhr, Sa. 8–14 Uhr

05.05.2023

TAG DES DEUTSCHEN BROTES

Zum Tag des deutschen Brotes schenken wir Ihnen **20% mehr** bei unserem **VfB-Brot** und dem **Braumeister-Brot!**