

11.-17.3.19 Ausstellung zur Schmuckwoche

- -
- -
- -

pain of chocolate. eigentlich geht es ums schmelzen. und konvertieren.

Ausstellung von Larissa Cluzet & paulaner zur Schmuckwoche 2019

Vernissage und Performance: 11.03.19, 18-21h

Carob-Cake-Verköstigung und Lesung am 16.3.19 und 17.3.19, 18-21h

geöffnet 11.3.-17.3. 18-21 uhr

iRRland, Bergmannstrasse 8, München

schokolade soll kritik sein.

kuchen konvertierung.

die ausstellung hinterfragt.

form spielt keine rolle,

es geht ums schmelzen.

schönheit. schmücken. demontieren. werten.

ich kann nicht mehr.

The carob is a fruit whose seeds were used as an accurate tool to measure the weight of precious stones. We still nowadays talk about 'carat' to describe the mass of a diamond or the purity of gold. The carob tree grows in the Mediterranean area and has plenty of different uses which makes it economically fruitful. It is also healthy and especially a delicious ingredient to bake cakes.

The CarobAgency makes carob cakes wrapped in stories gathered among interest in value systems, measurements, circulation of commodities and everyday life. It aims to create collective moments, through the mouth, of eating and having conversations.

larissa cluzet und paulaner hatten eigentlich irgendwas postapokalytisches geplant, aufgrund der entfernung brüssel - münchen sowie zu viel anderem zeug stockte die kommunikation und alles ist anders geworden.

zufällig arbeiteten beide mit lebensmitteln welche nicht weit voneinander entfernt liegen, die arbeiten könnten aber kaum unterschiedlicher sein. wodurch wiederum ergänzung stattfindet.

<https://www.munichjewelleryweek.com/>

