

Jasmine Barber meets a Coast artist whose gourmet taste is satisfying appetites of art lovers

Will paints his cake and eats it

MARCOOLA artist Will Irving is putting European gourmet culture on a canvas and showing it to the world.

Irving and his new collection of paintings will travel to Zug in Switzerland for a new exhibition titled Das Fest.

This latest collection of food scenes is a celebration of the essence, beauty and passion of edible objects.

Every painting on show will be a feast for the eyes, inviting viewers to share the vision of the creator.

"I like to make a painting that depicts something real, not just abstract blobs on a canvas," Irving said of his artistic style.

"And food has a pretty broad appeal."

In keeping with the food theme, Irving has been experimenting with an ancient renaissance approach to painting by using walnut oil, egg yolks and linseed oil, making the whole exercise of production organic and natural.

"The same things which make those ingredients good for you to eat make them good to paint with," he said.

Irving's art style is objective and representational, often taking themes and subject matter directly from nature which is a perfect pairing for food imagery.

He and his wife Suzanne have lived on the Sunshine Coast since 1999



DELICIOUS: Artist Will Irving with some of the paintings featuring in his exhibition.

PHOTO: NICOLA BRANDER

and although they love and appreciate the local art scene, Irving said that he was always excited to take his work further afield.

After their first visit to Switzerland in 2003, the couple fell in love with the

country and now see it as a land of culture, beauty and fine cuisine.

The Irvings travel to Switzerland every European winter, and have recognised a good appreciation for art, assisted by a strong economy and

large population.

But before he packs up his precious cargo, Irving is holding a special exhibition today at his home in Marcoola for friends and long-standing clients.

I like to make a painting that depicts something real, not just abstract blobs on a canvas. And food has a pretty broad appeal.

The exhibition will be opened by Cr Debbie Blumel and will give Will Irving's lucky invitees a delicious taste-test of his new wares and perhaps leave them hungry for more.

Schweizer Gourmetkultur

Ausstellung: Will Irving - Das Fest | Altstadthalle, Zug |
Freitag, 27. Juli bis Donnerstag, 2. August

Der australische Künstler Will Irving streckt seine Fühler in die Welt aus und macht sich hier in der Schweiz nachhaltig künstlerisch bemerkbar. Nachdem er bereits 2009 in der Innerschweiz einen Einblick in sein Schaffen gab, kehrt er diesen Sommer mit neuen Arbeiten zurück. Der logische Titel für seine Ausstellung «Das Fest» zelebriert die Feinheiten der Schweizer Küche. Während der letzten zwei Jahre hat Irving die Kunst der alten Meister studiert, um die Zukunft zu revolutionieren, indem er die gängige Tendenz, Traditionen abzulehnen, selbst ablehnt. Will Irving ist ein Einzelgänger in der Kunstwelt und sein Werk ordnet sich keiner Kunstrichtung unter. Er ist ein Revolutionär, fernab von kommerzieller Kunst, die in seinen Augen lediglich vorübergehende Innendekoration sein kann, hin zu einer Kunstform, die eine integrale und dynamische Kraft innerhalb unseres Lebens darstellt. Der Künstler und seine Frau Suzanne leben an der Sunshine Coast im Nordosten Australiens. Bei ihrem ersten Besuch 2003 hat sich das Paar in die Schweiz verliebt und kehrt seither bei jeder sich bietenden Gelegenheit zurück. Sie sehen die Schweiz als ein Land der Schönheit, Kultur und am Wichtigsten – als ein Himmelreich für Feinschmecker. «Das Fest» ist ein Freudenfest der Essenz, der Schönheit und der Leidenschaft der Schweizer Gourmetkultur. Jedes Ausstellungsstück ist ein Genuss für das Auge und lädt den Betrachter ein, die Leidenschaft seines Erschaffers zu teilen. Kurzum: Werke, die froh und satt, aber dennoch Hunger auf mehr machen. En Guete!



Swiss Food ist seine Quelle

ZUG Will Irving ist angetan von der Schweizer Küche. Der Australier malt primär Nahrungsmittel. Dabei greift er mitunter auf besondere Techniken der alten Meister zurück.

ANDREAS FAESSLER
andreas.faessler@zugerzeitung.ch

Eine leuchtende Himbeere, einem Quadratmeter gross; ein ebenso grosses Gummibärchen; eine Schale mit frischen Tomaten und ein identisches Szenario mit einem Teller saftiger Zitronen. Will Irvings Gemälde sind ein wahres Fest für die Sinne. Sie beglücken nicht nur das Auge des Betrachters, sie sind dermassen authentisch und einladend gemalt, dass man die Leckereien förmlich riechen, ja schmecken kann. Bei einigen muss man schon zweimal hinschauen, um festzustellen, dass es sich tatsächlich nicht um eine Fotografie, sondern um ein Gemälde handelt.

Ein Himmelreich für Gourmets

Der Australier Will Irving weilt derzeit in der Schweiz mit seiner Frau Susy – wieder einmal. Die beiden haben sich vor Jahren in unser schönes Land verliebt, kehren seither jährlich zurück und verbringen die Zeit an den Gestaden des Vierwaldstättersees. Aktuell bereitet der Künstler seine zweite Ausstellung in der Schweiz vor, seine erste im Parkhotel Weggis stiess 2008 auf viel Resonanz. In der Zuger Altschulhalle wird man die kommenden Tage somit regelrecht in den Genuss von Irvings Stillleben kommen – die Ausstellung trägt die treffende Überschrift «Das Fest».

Er und seine Frau sind angetan von der Schweizer Kulinarik. «Die Art und Weise, wie hierzulande mit Zutaten umgegangen wird, wie liebe- und respektvoll sie in Restaurants verarbeitet und zubereitet werden, das ist faszinierend», ist sich das Ehepaar einig. «Es ist ein Himmelreich für Feinschmecker.» Kurzum: Die Schweizer Küche behagt dem Australier dermassen, dass sie Inspirationsgrundlage war für seine neusten Werke, auch wenn die meisten abgebildeten Nahrungsmittel in vielen Ländern der Welt verwendet werden. Die Gemälde sind zwar allesamt an der Sunshine Coast im Osten von Down Under entstanden, haben nun aber den langen Weg in die Schweiz hinter sich.

Das Alte wird zum Neuen

Der 48-jährige Australier nahm sich die Stillleben des 17. und 18. Jahrhunderts als Vorbild und wandte bei einigen Werken die damaligen Techniken an. So



Will Irving malt die Schweizer Kulinarik von ihrer Schokoladenseite.

Bild: Andreas Faessler

beispielsweise Tempera; aufwendig hergestellte Farben, die aus Pigmenten und Bindemitteln bestehen. Irving beschreibt dabei lachend, wie er mit Baumstussöl und einem Berg von Eiern hantierte, um den gewünschten Farbton zu erhalten. Zur abstrakten Malweise hat Irving keinen grossen Zugang. «Abstraktes, Modernes

gehört heutzutage fast schon wieder der Vergangenheit an. Neu hingegen ist es eher, zurück zum Alten zu gehen.» Ganz den alten Meistern getreu liegt beispielsweise im ausdrucksstarken Stillleben mit der Schale Tomaten eine Stoffserviette, und zwar eine gefaltete. Auf einem grossen Gemälde ist offensichtlich der Teil

einer Waffel zu sehen. Doch ein Schweizer erkennt sofort: Es ist die Rückseite des Kambly-Klassikers: das feine runde Bretzel. Für die Schweizer Nahrungsmittelindustrie steht auch sein grösstes Werk: Eine 90x180 Zentimeter grosse Tafel Schokolade. Jemand hat sich bereits daran göttlich getan, die Verpackung inklusive goldfarbener Folie mit allen Konturen ist mit auf dem Gemälde – täuschend echt, die Schokolade lockt zum Reinbeissen.

Von Kambly zum Chabis

«Wie schade, dass unter all den Sommerfrüchten keine Kirschen sind», bedauert Irvings Ehefrau lachend in Hinblick auf die Ausstellung in Zug. Ihr Blick fällt alsbald auf das Gemälde mit Tomatenscheiben, die offenbar im Wasser schwimmen. «Das ist mein Favorit», sagt sie und verrät, dass es sich beim Hintergrund um die Farbe des Wassers

«Abstraktes gehört heutzutage fast schon wieder der Vergangenheit an.»

WILL IRVING

im Urnersee handelt, ein klares Hellblau, fast schon Türkis. Es bleibt gesund und basisch: Das Gemälde daneben greift das Sujet des Kambly-Guetzlis auf, es handelt sich jedoch um einen Chabis, der durch seine natürlichen Formen in sich wie ein abstraktes Kunstwerk anmutet.

Neben den Abbildungen von reinen Nahrungsmitteln zeigen einige Werke des Australiers auch Gegenstände, die immerhin im Zusammenhang mit der Zubereitung oder dem Konsum von Essbarem stehen. So beispielsweise eine Tetrapak-Gruppe oder eine Anordnung diverser Löffel, von denen einer ein kleines Selbstporträt des Malers zeigt – seine eigene Reflexion im Chromstahl. Für eine Reihe kleinerer Werke hat sich Irving an der Surfbrett-Technik orientiert: ein quadratischer Styropor-Korpus überzogen mit Epoxidharz und bemalt mit Acrylfarbe – ein Martinglas, ein Besteckset. Will Irving und seine Frau schauen gespannt ihrer zweiten Schweizer Ausstellung entgegen. Und ebenso freut sich das sympathische Ehepaar bereits jetzt auf die nächste Reise in die Schweiz, dem fernen Land mit der faszinierenden Kulinarik.

HINWEIS

► Ausstellung «Das Fest». Werke von Will Irving in der Altschulhalle. Vernissage am Freitag, 27. Juli, 18 Uhr. Ausstellung bis und mit Donnerstag, 2. August. www.willirving.com