

**Ausgewählte Arbeiten:**

Bleibe in Tschlin, seit 2023

Bleibe in Nesslau, 2023

Vogelherd Miso, 2021 – 2024

La Mamma dela Casa, 2021

Dogo Residenz für Neue Kunst, seit 2019

Knackiger & Co., 2020

Soupe aux Cailloux, 2018

Die Hände und der Koch, 2018

Schau, 2015

**Kontakt:**

[www.hanessturzenegger.ch](http://www.hanessturzenegger.ch)

hoi@hanessturzenegger.ch

+41 79 469 54 43

Hanes Sturzenegger

Vogelherd 328

CH - 9620 Lichtensteig

**Portfolio Hanes Sturzenegger****März 2023**

Hanes Sturzenegger, \*1992, lebt und arbeitet in Lichtensteig. In seinen Projekten erkundet er die Beziehungen zwischen Mensch, Tier und Mikroorganismen, insbesondere im Kontext der alpinen Landschaft. Seine Arbeiten zeichnen sich durch eine Neuinterpretation traditioneller Lebensmittelherstellungsprozesse aus, wobei er auf spontane Fermentierungsprozesse und die Zusammenarbeit mit lokalen Mikroorganismen setzt.

Er ist ausserdem Gründungsmitglied und Co-Leiter der Dogo Residenz für Neue Kunst und als beratende Stimme in den Vorständen des Rathaus für Kultur und Kultur Toggenburg. Im Jahr 2022 hat den Werkbeitrag des Kantons St.Gallen erhalten. Als Fotograf dokumentiert er das vielseitige Schaffen der Kulturorte und Kunstschaffenden in und um das Toggenburg. Nach dem Vorkurs an der ZHdK hat er 2015 den Bachelor in Bildender Kunst an der FHNW in Basel abgeschlossen und studiert seit Herbst 2023 im Master Art in Public Spheres an der HSLU in Luzern. Hanes Sturzenegger ist Mitglied des Berufsverband der visuell schaffenden Künstlerinnen und Künstler in der Schweiz.



Bleibe in Tschlin



## Bleibe in Tschlin

Lärchenholzkiste, Trockensteinmauer, Soya,  
Lokale Mikroorganismen  
Ausgestellt bei Somalgors 74 in Tschlin

Das Langzeitprojekt Bleibe strebt danach, einen physischen Treffpunkt für Menschen und lokale Mikroorganismen im öffentlichen Raum zu schaffen. Durch eine selbst gezimmerte Holzkiste in einer Trockensteinmauer sollen Mikroorganismen aus der alpinen Landschaft kultiviert werden, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln. Verschiedene Rezepte wurden bereits umgesetzt. Zudem wurde ein Lied von Musiker Donat Kaufmann für die Kulturen komponiert. Ausführliche Dokumentation unter folgendem [Link](#).





## **Bleibe in Nesslau (Helgoland)**

Fichtenholzkiste, Soya, Lokale Mikroorganismen  
Ausgestellt bei «1808 m2» der Kunsthallen Toggenburg auf der Thurinsel Helgoland in Nesslau

Wie die Bleibe in Tschlin, ist die Bleibe in Nesslau ein physischer Treffpunkt für Menschen und lokale Mikroorganismen im öffentlichen Raum. Hier wurde ein Miso aus wilden Kulturen entwickelt und während der Ausstellung ein Talk mit Misodegustation veranstaltet. Das Projekt war zeitlich begrenzt und fand zwischen Juni und September 2023 statt. Ausführliche Dokumentation unter folgendem [Link](#).



Vogelherd Miso



## Vogelherd Miso

Soyabohnen aus Ganterwil wurden fermentiert mit dem Edelschimmel *Aspergillus Oryzae*. Die sporulierenden Soyabälle wurden während der Performance Anwesenheit 2021 in der Grabenhalde präsentiert. Der blühende Schimmel roch stark fruchtig und leuchtete grün, als ob er Menschen für eine Zusammenarbeit gewinnen möchte. Die Bälle wurden mit Salz eingestampft und in einem Topf gereift. Nach drei Jahren konnte das Miso geerntet werden. Die Paste hat sich von hellgelb bis dunklem rotbraun entwickelt und schmeckt nun schwer und vielseitig. Laura Oertle produzierte Malereien, welche mit dem abgepackten Miso präsentiert werden. [Link](#) zum Video Anwesenheit 2021.

In Zusammenarbeit mit Silke kleine Kalvelage, Jan Georg Glöckner und Laura Oertle.





Hanes Sturzenegger



Portfolio

## La Mamma de la Casa

Nussbaumholz, Kirschbaumholz, Flusststein, Sauerteig

In Zusammenarbeit mit Sabina Winkler und Valentin Beck

Für die Sasso Residenz im Tessin entstand ein Schemeli mit Schüssel. Der Sauerteig wohnt hinter dem Esstisch in einer Wandaussparung. Der Sauerteig trocknet an der Luft aus. Um ein Brot zu backen, können ihn die Residierenden mit Wasser und Mehl aus seinem Schlaf wecken. Das Trocknen des Sauerteigs ist die einzige Form der Konservierung dieser lebendiger Kulturen. Diese Arbeit entstand während einer einwöchigen Residenz.



Dogo Residenz für Neue Kunst



## Dogo Residenz für Neue Kunst

Künstler\*innen Residenz im Rathaus für Kultur in Lichtensteig. In Zusammenarbeit mit Sirkka Ammann, Marcel Hörler und Maura Kressig

Als Kunstverein fördern wir Gegenwartskunst mit Atelieraufenthalten von 2-4 Monaten. Ortsspezifische Produktion, Kunstvermittlungsformate und das Sammeln von Wissen im Onlinearchiv sind zentrale Elemente. Dabei kollaborieren wir mit namhaften Institutionen der Region.

[dogoresidenz.ch](https://dogoresidenz.ch) und [dogoarchiv.ch](https://dogoarchiv.ch)

(Fotos: Rathaus für Kultur, Werkbesprechung mit Elischa Heller und Jan Hofer, Dogo Projektleitung, Open Studio mit Hearhere 2023)

Hänes Sturzenegger

Portfolio



Hanes Sturzenegger



Portfolio



2020

## Knackiger & Co.

Gastro- und Kulinarikprojekt mit Fermentierküche und Lehmofen. In Zusammenarbeit mit Marisa Mayer, Laura Oertle und Samuel Schmidt

In der «Freie Republik Bad Hemberg» der Kunsthallen Toggenburg haben Knackiger und Co. Plättli ausgestellt und den Prozess dafür vorgelebt. Mit den divers bestückten Tellern entstand eine Form, Besucher\*innen in diverse Küchenexperimente einzuführen. Der Fokus lag bei der Fermentation. Daraus entwickelten sie wortwörtlich lebendige und währschafte Speisen, bei denen viel zu Entdecken war.

(Fotos: Koji für Majo, vor Ort gebauter Lehmofen, Tofu und das letzte Plättli)





2018



## Soupe aux Cailloux

Performance und Essen  
Mit dem Collectif Chuglu und Hasoso

Basierend auf dem Märchen «Soupe aux Cailloux» von Anais Vaugelade entwickelten die beiden Kollektive Hasoso und Collectif Chuglu gemeinsam eine Performance mit Essen. Mit Sammelgeräten (Fensterklopfer, Sprachrohr, Sockenrutsche, Fangnetz, etc.) wurden in den Strassen von Marseille Lebensmittel von unbekanntem Menschen gesammelt. Spender\*innen wurden darauf zum gemeinsamen Abendessen eingeladen. Die Suppe wurde in einem 5 Meter langen Teller serviert.







## Die Hände und der Koch

Video 9:30 min, 4K mit Ton, 16:9

Ein Koch bereitet blind einen Eintopf zu. Dabei wirken einige Handlungen sehr präzise, während Andere suchend sind. Der Ton geht nahe an die Performance heran, als ob er von den Fingerspitzen aufgenommen wurde. Die Hände sind das Zentrum des Videos. Sie beweisen lustvoll ihre gelernen Fertigkeiten und legen Schwachstellen offen.

Koch: Lino Meister

Gemüse: Viva con Terra, Bern

Sound: Robin Michel

Kamera: Andri Heidler, Hanes Sturzenegger

Schnitt und Farbe: Hanes Sturzenegger



Video *Die Hände und der Koch* auf Vimeo



Hanes Sturzenegger



2015

## Schau

6 Finger aus Eichenholz, 11 lackierte Fingernägel aus Eichenholz, ca. 140 x 40 cm

Diese Arbeit besteht aus sechs aus Eichenholz geschnitzten Zeigefingern und blau lackierten Fingernägeln aus demselben Material. Die Finger zeigen einerseits in die Höhe als einfache Geste der Richtung und sagen somit «Schau». Andererseits tragen die Finger die Fingernägel zur Schau. (Fotos: Ausstellungsansicht Kunsthaus Baselland, Atelieransicht)