

**Kunstprojekt.** Die Ausstellung „Fashion Food“ versetzt Berlin in Staunen. Gestaltet wurde sie von drei kreativen Handwerkern aus Salzburg.

PETER GNAIGER

**SALZBURG (SN).** Ein Haar in der Suppe ist für den Gast kein Augenschmaus. Umgekehrt sieht die Sache schon anders aus. Mit Teig, Krebsen, Algen und Fischhaut als Haarschmuck kann man in jeder Hinsicht atemberaubende Kunst gestalten. Diese Kunst ist noch bis Ende Jänner im Berliner „Museum für Kommunikation“ zu sehen, wo Tausende Besucher die Ausstellung „Fashion Food“ stürmen. Die mehr als 60 großformatigen Fotografien sind eine Salzburger Koproduktion. Helge Kirchberger hat darauf schöne Menschen ohne Berührungsgängste abgelichtet. Die vom Ikarus-Küchenchef Roland Trettl zusammengestellte Kleidung besteht nämlich ausnahmslos aus Lebensmitteln. Er schniderte etwa Männern Hemden aus geräuchertem Lachs auf den Leib, hüllte Frauen in Teig, bastelte Schmuck aus Hühnerkrallen. Auch wenn Trettl dem einen oder anderen Model Fischhaut über das Gesicht zog, „prinzipiell hatten die Models sehr viel Spaß bei der Arbeit“, versichert der Salzburger Friseur Robert Tarquini. Obwohl er schon einräumt: „Dass die weiblichen Models am liebsten alle die

paar Kreationen aus Schokolade tragen wollten, kam für uns nicht überraschend.“

Tarquini war bei dem Kunstprojekt für die Frisuren zuständig. „Das war eine spannende Arbeit“, sagt er. Bei der Vernissage in Berlin durften die Besucher Trettl und Tarquini auch bei der Gestaltung über die Schulter blicken. Anschließend schrieb die „Bild“-Zeitung von „geschmackvoller Kunst“ und die „Berliner Morgenpost“ kam

Bei mir gibt es keine Preistafeln, sondern eine Menükarte.

Robert Tarquini, Friseur

aus dem Staunen nicht mehr heraus, wie lecker Trettl und Tarquini ihre Models „zubereitet“ hatten.

Die Arbeit mit Lebensmitteln ist übrigens nicht nur Trettl bestens vertraut. Tarquini erzählt, dass er im Gasthaus seiner Großmutter aufgewachsen ist und eigentlich den Kochberuf anstreben sollte. „Zunächst habe ich mich als Fußballer versucht. Eine schwere Verletzung ließ den Traum vom Profifußballer platzen.“ Stattdessen

ging er bei dem Friseur-Weltmeister Mario Krankl in die Lehre. „Von ihm habe ich enorm viel gelernt“, sagt Tarquini. Dann sammelte er drei Jahre lang Erfahrung bei den legendären Londoner Frisuren Tony & Guy, wo er bis zum Styling-Direktor aufstieg.

Heute führt er auf dem Max-Ott-Platz sein eigenes kleines Reich („Tarquini der Frisör“), in dem er zehn Mitarbeiter beschäftigt. Eine der Besonderheiten seines Salons ist die Preistafel. Die nennt er Menükarte. „Jeder Kunde kann sich bei mir wie im Restaurant anhand der Karte zusammenstellen, wonach ihm der Sinn steht“, erklärt er. Ihm selbst steht der Sinn übrigens derzeit nach einer wichtigen Auszeichnung: Tarquini wurde wie in den vergangenen vier Jahren für den „Austrian Hairdresser Award“ nominiert. Am Samstag wird der Preisträger in Wien bekannt gegeben.

Der Preis ist ihm übrigens wichtiger als seine Kunstprojekte. „Ein Friseur ist und bleibt eben ein Handwerker“, sagt er.

# Das Auge isst mit



Robert Tarquini bei der Arbeit. Bilder: SN/KIRCHBERGER

