

Mode mit Geschmack: Messebesucher dürfen süße Exponate anknabbern

Eine Konzeptkünstlerin schickt in Leipzig Models in Schokoladen-Outfits auf den Laufsteg.

Von Susann Huster

SZ.NACHRICHTEN@DD-V.DE

Grit Wendelberger kann tausend spannende Geschichten erzählen. Sie haben alle eines gemeinsam: Es geht darin um die Liebe zu Schokolade. Die teilt die Konzeptkünstlerin aus Halle mit Goethe, Casanova oder August dem Starken. Sie alle konnten der süßen Verlockung nicht widerstehen.

Die studierte Kunsthistorikerin hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Sie schafft Kunst mit Schokolade und präsentiert ab Freitag davon eine Kostprobe auf der Leipziger Publikumsmesse Le Gourmet. Dort schickt sie Models in leckeren Kostümen zum Anknabbern auf den Laufsteg. Mit der Kunst zum Vernaschen hat Wendelberger eine echte Marktlücke entdeckt. Mit flüssiger Schokolade in ihrem Federhalter zeichnet die 49-Jährige in wenigen Minuten auf essbarem Waffel-Papier Porträts von Prominenten und Otto Normalverbraucher, die zum Essen eigentlich viel zu schade sind. Für die Le Gourmet



Grit Wendelberger (rechts) mit einem ihrer Models.

Foto: S. Willnow/ddp

hat sich die Künstlerin gleich mehrere Highlights einfallen lassen. „Ich zeige auf Seekarten, die ich mit Schokolade auf essbarem Papier gezeichnet habe, in welchen Ländern Schokolade angebaut wird“, berichtet Wendelberger. Dazu erzählt sie dem Messepublikum natürlich wieder einige ihrer Geschichten. Darin geht es um spanische und portugiesische Glücksritter, die im 16. und 17. Jahrhundert Amerika eroberten.

Weltreise und Schoko-Bar

Passend dazu präsentieren sich am Freitagabend in ihrem „Tanz der Kontinente“ Models mit schokoladenbemalten Körpern auf dem Catwalk. Eines stellt Amerika dar – das

Land, aus dem der Schokoladengenuss einst nach Europa kam. Ein anderes Model verkörpert Afrika, wo rund um den Äquator weltweit der meiste Kakao angebaut wird. Außerdem können sich die Liebhaber flüssigen Schokoladengenusses an einer interaktiven Schokoladen-Bar ihre persönlichen Kreationen mit Chili, rosa Pfeffer, echter Vanille oder auch Rosmarin zusammenstellen.

Eine Modenschau besonderer Art erwartet die Gourmets am Freitagabend. Gemeinsam mit Wendelberger haben vier Studenten der Schule für Mode und Design in Halle jeweils ein essbares Kostüm entworfen. Die Models werden unter anderem mit einem Minirock aus Pralinen, einem Kleid mit umhäkeltten Vollmilch-Fliegenpilzen, afrikanisch angehauchtem Schokoladenschmuck und einem Zylinder voller Süßigkeiten über den Laufsteg stolzieren. Danach entscheidet das Publikum, welches der leckeren Outfits mit dem Le Gourmet-Schokoladenpreis ausgezeichnet wird. Noch am Freitagabend, verspricht Schokoladenexpertin Wendelberger, dürfen die Outfits der Models nach der Show angeknabbert werden. „Ich wurde schon gefragt, ob man die Schokolade ablecken kann. Das müssen aber die Models selbst wissen“, erzählt die Künstlerin. (ddp)