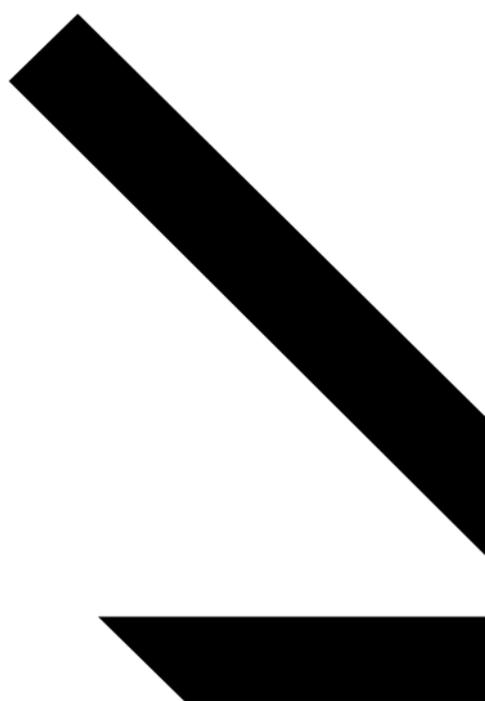


Nastaran Shirinsokhan

passageways
Junge Kunst
bei Faber

Der Rest



Nastaran Shirinsokhan Der Rest

passageways
Junge Kunst bei Faber

Der Rest

Farbfoto, aufgezogen auf Aluplatte
130 × 90 cm
→ 4.OG, Pausenraum Außenwand



Der Rest, Farbfoto, Fotoserie, 2024

„Alles Süße, das in meinen Händen entsteht,
widme ich euch – jenen, die hilfreicher sind
als alles andere.“

Sepideh Qolyan, aus dem Buch *Sweet Recipes
from Inside Prison*

Kuchenrezept Tres Leches – für Frau Mahin Bolandgerami

Bestelldatum: 24. Mai 2021

Bestellart: Ein sehr, sehr süßer Kuchen

Zutaten

- Mehl: 190 g
- Backpulver: 1 Teelöffel
- Butter: 115 g
- Zucker: 190 g
- Eier: 5 Stück
- Vanillepulver: ½ Teelöffel

Für die Creme

- Milch: 200 g
- Milch mit Honig: 200 g
- Sahne: 200 g

Zuerst Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln in den Teig schlagen, bevor das Vanillepulver hinzugefügt wird. Dann das Mehl und das Backpulver unterrühren. Den fertigen Teig in die Form gießen. Die Form im Voraus einfetten oder Backpapier verwenden. Ich verwende meist eine gefettete Teflonpfanne.

Der Kuchen sollte 30–40 Minuten bei einer Temperatur von 180 Grad im Ofen backen. Nachdem der Kuchen komplett ausgekühlt ist, stechen wir mit einem Zahnstocher in die Oberseite. Zum Schluss verrühren wir Milch, Sahne und Honigmilch gut miteinander und gießen sie über den Kuchen. Wir können den Kuchen mit Schlagsahne, Früchten oder Zimt dekorieren.



Der Rest, Farbfoto, Fotoserie, 2024

Denken Sie jedes Mal, wenn Sie diesen Kuchen essen möchten daran, dass dieser spanische Kuchen sehr, sehr süß und einfach zuzubereiten ist. Wenn Sie jemanden einladen, diesen Kuchen zu essen, vergessen Sie nicht, ihm beim Essen zu erzählen, dass Mahin Bolandgerami sich mutig in ihrem ersten Prozess vor dem Richter auf Kurdisch verteidigt hat.

Wir betreten das Faber-Gebäude. Am Eingang schreibe ich meinen Namen auf ein Stück Papier und unterschreibe den Nachweis meines Besuchs. Währenddessen erkenne ich, dass mir dieses Gebäude völlig fremd erscheint. Ich frage mich, was das Wort „Faber“ bedeutet – und unwillkürlich denke ich an die Marke Faber-Castell, bekannt für ihre Buntstifte.

Doch schnell wird mir klar, dass es keine Verbindung zwischen den beiden gibt. Zusammen mit dem Faber-Team beginnen wir, verschiedene Räume zu besichtigen, um mögliche Orte für die Präsentation des Kunstwerks zu finden. Dabei ziehen unzählige weiße, leere Wände an mir vorbei, die wie eine Leinwand auf die kommende Transformation warten.



Eingang zum Pausenraum mit dem Blick durch die Tür

Wir gehen weiter und mein Blick bleibt an einem Mitarbeiter hängen, der in seinem Büro arbeitet. Der Raum ist mit Dekorationen geschmückt, hier wurde wohl kürzlich ein Geburtstag gefeiert.



Führung durch das Bürogebäude bei der Vernissage von *passageways*, Februar 2025

Der Gedanke an einen Kuchen lässt mich innehalten: Vielleicht wurde dieser Raum gerade erst von süßem Geschmack erfüllt. Vielleicht ist der Duft von Kuchen noch nicht ganz verfliegen und jemand hat vor wenigen Stunden einen Bissen genossen, der den Tag versüßt hat. Jetzt ist nur noch eine Spur auf einem Teller übrig.



Ausstellungsansicht im Pausenraum, 4. OG, Farbfoto, aufgezogen auf Aluplatte, 60 × 90 cm, 2025



Der Rest, Malereiserie, Acrylfarbe auf Holz, 30 × 30 cm, 2021

Als Kind war das Kuchenbacken für meine Mutter und mich ein kleines Ritual, zu dem wir immer dann griffen, wenn mir langweilig war. Später wurde mir immer mehr bewusst, dass das Backen von Süßigkeiten als Zuflucht dienen kann, und dass die Person, die Süßigkeiten und Kuchen backt, sich über die Freude freut, die andere erleben, wodurch das Leiden in diesen Augenblicken verblasst.

Es ist, als ob die Eigenschaft der Süße die Momente versüßt und die Bitterkeit des Lebens kurzzeitig lindern kann.



Der Rest, Malereiserie, Acrylfarbe auf Holz,
30 × 30 cm, 2021



Ausstellungsansicht, Förderpreis für gegen-
ständliche Kunst des Bodenseekreises,
Meersburg, 2024





Vor drei bis vier Jahren, während der Corona-Zeit, begann ich eine Serie von Gemälden, die sich mit einem halbfertigen Teller eines Desserts beschäftigt. Dieser Teller entwickelte für mich eine tiefere Bedeutung. Jedes Mal, wenn ich ihn ansah, schien er Geschichten zu erzählen – von Prozessen, von Spuren und von dem, was nach einer Handlung übrig blieb. Dieses Gefühl ließ mich nicht los und inspirierte mich, Geschirr und Teller darzustellen, die die Spuren des Kuchens trugen – und damit von Manipulationen und Transformationen.

Es ging um das, was sichtbar bleibt, nachdem etwas Süßes entstanden und auch wieder verzehrt worden war. Mit der Zeit begann ich, diese Teller mit Figuren zu verbinden. Es entstand ein Dialog zwischen den Überbleibseln eines Desserts oder eines deformierten Kuchens und den Geschichten, die sie transportieren konnten. Für mich wurde das Geschirr zu einem Symbol – nicht nur für Essen, sondern für Erlebnisse, Erinnerungen und Gefühle.



Der Rest, Malereiserie, Acrylfarbe auf Holz,
40×50 cm, 2022



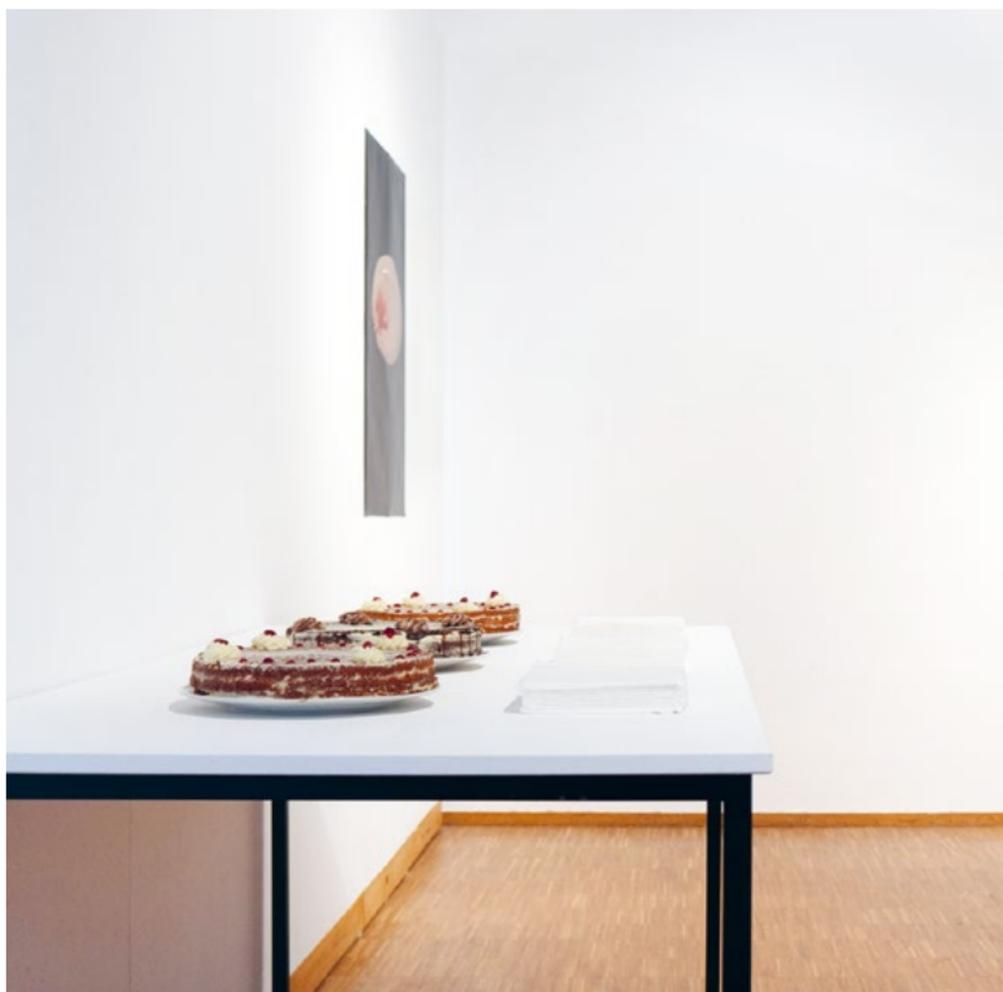
Ausstellungsansicht, Stehküche Export, 2. OG, Farbfoto, aufgezogen auf Aluplatte, 70×100 cm, 2025

Die Teller und alles, was vom Kuchen übrig bleibt, werden für mich nicht nur als physisches und benutztes Gefäß begriffen. Sie können als kraftvolle Metapher für menschliche Individualität und kollektive Erfahrungen gesehen werden. Sie tragen Geschichten, Emotionen und Identität in sich. Jede Spur – ob auf einem Teller oder in der Geschichte – ist Zeuge von Momenten der Revolte und des Überlebens, ein Flüstern von Freiheit und ein Andenken an diejenigen, die durch ihre Kreativität auch in tiefster Not Hoffnung fanden.

Diese Symbolik wird eindrucksvoll durch das Buch „Sweet Recipes from Inside Prison“ verdeutlicht, das von Sepide Qolyan während ihrer Zeit in einem iranischen Gefängnis verfasst wurde. Das Buch enthält nicht nur Kuchenrezepte, sondern auch die Namen von Frauen, die diese Kuchen einst für andere Frauen im Gefängnis gebacken hatten – Frauen, von denen einige nicht mehr am Leben sind. Jeder Kuchen, jede Rezeptur und jede Zutat trägt eine Geschichte in sich.

Es sind Botschaften, die von Verlust und Schmerz erzählen, von ungebrochener Stärke und dem unerschütterlichen Willen, Hoffnung selbst in dunkelsten Momenten zu bewahren. Dunkle Momente, in denen das Backen eines Kuchens zu einer Form des Widerstands wird und die Süße der Hoffnung hinzufügt. Ein Paradox, das die Bitterkeit des Lebens mit einem süßen Moment besiegt.

Peter und Luise Hager-Preis 2025, Galerie der HBKsaar



Ausstellungsansicht, Peter und Luise Hager-Preis 2025, Galerie der HBKsaar

Mut war das Thema des Peter und Luise Hager-Preises 2025. Mut ist Konfrontation. Er hinterlässt Spuren, die die Dunkelheit durchbrechen und sich nie ausradieren lassen. Mut macht Wut sichtbar, und Wut verleiht dem Mut Richtung.

Jede Spur – sei es auf einem Teller oder in der Geschichte – wird so zu einem Zeugnis des Widerstands und der Hoffnung.

Diese Teller sind mehr als bloße Gegenstände; sie tragen die Geschichten des Muts in sich. Geschichten, die gemeinsam das Herz jeder Revolution bilden, die nach Freiheit ruft.





Ausstellungsansicht, Installation bei der Eröffnung, Peter und Luise Hager-Preis 2025, Galerie der HBKsaar

Mut wird hier aus drei Perspektiven erfahrbar: Aus der Sicht einer iranischen Künstlerin, die die Spuren der Revolution aufgreift und sie als Symbol sichtbar macht. Aus der Sicht der Frauen, die inmitten von Unterdrückung und Gefahr aufstehen, um für ihre Freiheit und Selbstbestimmung zu kämpfen. Und aus der Sicht des Publikums, das die Verantwortung trägt, sich diesen Spuren zu stellen – Spuren, die das vergossene Blut und die Narben eines Kampfes um Würde und Freiheit verkörpern.



Begleitend zur Eröffnung präsentiert Nastaran Shirinsokhan eine partizipative Installation, die die Besucher zum Kuchenessen einlädt. Die Kuchenreste bleiben während der gesamten Ausstellung auf dem Teller.

passageways ist eine Kooperation der Hochschule der Bildenden Künste Saar und der Klaus Faber AG am Standort Saarbrücken. Pro Jahr werden zwei Ausstellungen von jungen Künstler*innen in den Räumen des Unternehmens gezeigt. Dafür entstehen Werke, die die Eigenheiten und den Kontext des Ortes reflektieren.

passageways

Vernissage:

6. Februar 2025

Finissage:

7. Mai 2025

Künstler: Nastaran Shirinsokhan

Instagram: @nastaran_shirinsokhan

Kurator*innen:

Loïc Lopes, Thekla Lüken genannt Klaben,
Anna Nau, Elisabeth Sunik

Ausstellungsort
und Förderin:

Klaus Faber AG
Europaallee 33
66113 Saarbrücken

Herausgeberin:

Hochschule der
Bildenden Künste Saar
Keplerstraße 3-5
66117 Saarbrücken

Text: Nastaran Shirinsokhan

Lektorat: Leonore Leonardy, Thekla Lüken genannt
Klaben, Anna Nau, Elisabeth Sunik

Fotografie und Bildbearbeitung:

Florian Luxenburger, Nastaran Shirinsokhan,
Sandro Spaniol

Gestaltung:

Sandro Spaniol, Klara Köhl

Druck: Kern GmbH, Bexbach

Auflage: 400

Schrift: ABC Diatype

passage



Nastaran Shirinsokhan



ways

S H A A R

