

# SPECIAL: Private View *Cao Fei* im K21

Kunstsammlung Nordrhein-Westfalen

6.10.2018 – 13.1.2019



# China in Düsseldorf

Erleben Sie Cao Fei, eine der innovativsten chinesischen Künstlerinnen

Das K21 präsentiert die erste umfassende Ausstellung der in Peking lebenden Künstlerin Cao Fei, die auf der internationalen Bühne als Star gefeiert wird. Die Arbeiten von Cao Fei wurden international in vielen Ausstellungen und bei zahlreichen Biennalen gezeigt. Im Jahr 2017 hat sie das 18. BMW Art Car gestaltet, griff auch dort mithilfe von Augmented Reality die Frage nach den heutigen Grenzen von digitaler und analoger Welt auf und lieferte so einen hochspektakulären Beitrag für die Art Basel, wo das Projekt im Juni 2017 zu sehen war.

Die in der Düsseldorfer Ausstellung gezeigten Multimedia-Installationen, Videos, Fotografien und Skulpturen dieser Pionierin der Post-Internet-Generation repräsentieren ihr bisheriges künstlerisches Schaffen. An der Schwelle zwischen Realität und Fiktion reflektieren ihre Projekte die gesellschaftliche und urbane Situation Chinas, die von ständigen, massiven Veränderungen geprägt ist. Dafür schöpft Cao Fei (\*1978) aus ihrem persönlichen lokalen Umfeld in Peking und integriert aber ebenso traditionelle, chinesische Rituale in ihre Arbeiten. Visuell zwischen Dok-, Film- und Virtual-Reality-Ästhetik variierend, bedient sie sich der neusten digitalen Medien für ihre Kunstwerke.



Cao Fei, RMB City: A Second Life City Planning, 2007-2011, Courtesy of the artist and Vitamin Creative Space, © Cao Fei



Cao Fei, Haze and Fog, 2013, Courtesy of the artist and Vitamin Creative Space



Cao Fei 2017 in Peking bei der Weltpremiere ihres BMW Art Car © BMW AG

# Individuelles Kunsterlebnis

Verbringen Sie einen exklusiven Kunstabend im K21:  
Private View *Cao Fei* begleitet von chinesischer Kulinarik

## **Private View *light***

40 bis 80 Personen

19.00 – 21.00 Uhr (Dienstag bis Freitag)

### *Ablauf:*

19.00 – 20.00 Uhr

**Empfang** mit Jasmintee und traditionell chinesischen  
Köstlichkeiten

20.00 – 21.00 Uhr

Exklusive Führung durch die Ausstellung *Cao Fei* durch  
einen Kunsthistoriker (auch fremdsprachlich möglich)

### Kosten:

Preis pro Person pauschal: € 95,- zzgl. MwSt.

## **Private View *deluxe***

80 bis 150 Personen

19.00 – 22.00 Uhr (Dienstag bis Freitag)

### *Ablauf:*

19.00 – 19.30 Uhr

Begrüßung mit Jasmintee

19.30 – 20.15 Uhr

Exklusive Führung durch die Ausstellung *Cao Fei* durch  
einen Kunsthistoriker oder alternativ

Rundgang durch die Ausstellung *Cao Fei* mit Ciceroni  
(abhängig von Personenanzahl, auch fremdsprachlich möglich )

20.15 – 22.00 Uhr

Get-Together mit chinesischem **Flying Buffet**

### Kosten:

Preis pro Person pauschal: € 175,- zzgl. MwSt.

Reichen Sie Ihren Gästen als Give-Away gerne den Ausstellungskatalog, die Abrechnung erfolgt additiv.



BROICHCATERING.COM

# Chinesische Kulinarik

by Broich Premium Catering

## Empfang

### Private View *light*

#### Kleinigkeiten aus dem Dampfkorb

Gyozas mit geräuchertem Tofu, Lauch und würzigem Kohl  
Teigtaschen mit aromatischen Shrimps sowie Schwein mit  
Ingwer und Chili

Wan Tan gefüllt mit Huhn und Gemüse

Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse

Wan Tan gefüllt mit Thai-Basilikum und pikantem Rindfleisch  
*serviert mit Sojasauce und scharfem Senf*

#### Kalte Speisen

Glasnudelsalat mit marinierten Garnelen und Koriander

Udon-Nudeln mit gegrilltem Pak Choi und Zuckererbsen in  
einem Ponzu-Sud

#### begleitet von

traditionellem Jasmin Tee und Tsingtao-Bier

Chardonnay Domaine la Croix Belle

Gerolsteiner Mineralwasser (Medium, Naturell)

## Flying Buffet

### Private View *deluxe*

#### Kalte Speisen

Glasierter Schwarzer Kabeljau auf rosa Ingwer mit einem Sesam-Coulis  
Sous Vide gegarter Schweinebauch – süß/sauer mariniert mit Teriyaki und  
fermentiertem Gemüse

Udon-Nudeln mit gegrilltem Pak Choi und Zuckererbsen in einem Ponzu-Sud

#### Warme Speisen

Peking-Ente nach traditioneller Art mit sautierten Zuckerschoten, Brokkoli  
und Hoi-Sin, dazu Duftreis

Hühnchen nach Kung-Po Art mit gerösteten Nüssen, Sesam und  
Frühlingszwiebeln

Karamellierter Miso-Sellerie mit Chinakohl und Bambus in leichtem Curry,  
dazu frische Limone

#### Süßer Abschluss

Kandierte Yamswurzel mit Nusskaramell

Cremiger Reispudding mit Pfirsich in Honig

#### begleitet von

traditionellem Jasmin Tee und Tsingtao-Bier

Chardonnay Domaine la Croix Belle und Dornfelder 4 Jahreszeiten QBA

Gerolsteiner Mineralwasser (Medium, Naturell)

Reiswein Shao Xing

Lychee-Likör Kwa Feh

# Kontakt

**Valentina Wolters**

Leiterin Veranstaltungen  
ArtPartner Relations GmbH

[wolters@kunstsammlung.de](mailto:wolters@kunstsammlung.de)

Tel +49 (0) 211 8381-212

Fax +49 (0) 211 8381-250

Geschäftsführung: Sandra Christmann

[www.artpartnerrelations.de](http://www.artpartnerrelations.de)



Bitte beachten Sie, dass das Material lediglich der Information dient und nicht für den öffentlichen, werblichen oder kommerziellen Gebrauch bestimmt ist.