



RW

SUMMER
KULT

2026

ROTEWAND





SOMMER IN DER ROTEN WAND

Mehr als Sonne auf der Haut und frische Bergluft.

Begegnungen, kulinarische Impulse und ausgewählte Happenings, die man nicht verpasst.

Ein Sommerangebot, das sich Zeit nimmt und Momente schafft.

EIN SOMMER, DER BLEIBT.

Von Ende Juni bis in den Oktober hinein entsteht in der Roten Wand ein Sommer, der sich nicht über einzelne Programmpunkte definiert, sondern über das Zusammenspiel von Dingen, die ineinandergreifen. Kulinarik, Kunst, Gespräche und Begegnungen verdichten sich Schritt für Schritt zu einer Atmosphäre, die sich nicht aufdrängt, sondern entwickelt.

Was diesen Sommer ausmacht, ist weniger das einzelne Ereignis als das Dazwischen. Eine lange Tafel, die sich langsam füllt. Feuer, um das man sich versammelt. Ein Bergfrühstück, das den Tag früher beginnen lässt. Ein Nachmittag, der in den Abend übergeht, ohne dass jemand auf die Zeit schaut.

Es sind diese Übergänge, diese leisen Verschiebungen, die den Rhythmus bestimmen. Menschen kommen zusammen, bringen ihre Perspektiven mit, bleiben, tauschen sich aus und gehen weiter. Manche für einen Abend, andere für mehrere Tage.

So entsteht ein Sommer, der nicht laut ist, aber spürbar. Einer, der Raum lässt für das, was sich nicht planen lässt, und genau darin seine Qualität findet.

ROTE WAND SOMMERFEST

DONNERSTAG, 25. BIS
SONNTAG, 28. JUNI 2026

START IN DEN SOMMER

Der Sommer beginnt dort, wo Menschen, Atmosphäre und gute Gastgeber zusammenkommen. Vier Tage lang entsteht ein Auftakt, der sich nicht inszeniert, sondern einfach passiert, getragen von Begegnungen, Bewegung und einer Küche, die verbindet. Ankommen, durchatmen, bekannte Gesichter sehen, neue kennenlernen. Alles darf, nichts muss.

Der Donnerstag startet mit der Welcome Night. Ein erstes Glas, Apero, Finger Food. Danach verteilt sich der Abend. Beim Dinner Roulette kochen Guglielmo Chiarapini und Francesco Dolcetta (FEG Kitchen) sowie Laura Santosuosso (Sandi Ristorante) in der Friends and Fools Lounge. Parallel dazu steht Julian Stieger am Rote Wand Chef's Table, begleitet wird der Abend von Weinen by Weinskandal.

Der Freitag beginnt ruhig. Yoga, Bergfrühstück auf der Zuger Alpe, ein langsamer Start in den Tag. Am Nachmittag verschiebt sich die Stimmung. DJ Pia Fetz, Thai Street Food von Pat Schindler, Pétanque, Weine von Marto Wines, Vin de La Gamba und Katharina Gessl. Jana Polak zeichnet live. Gegen Abend geht es fließend weiter in ein BBQ und Flying Buffet von Jamie Unshelm und Florian Armbruster. Es wird nicht ruhiger, nur anders.

Auch der Samstag beginnt mit Bewegung. Danach ein Perspektivwechsel im Holzworkshop mit Janine Roggen, konzentriert, reduziert, mit den Händen. Am Abend wird in der Zuger Säge an der Feuerküche von Mochi gekocht.

Der Sonntag bleibt einfach. Frühstück, letzte Gespräche, ein langsames Auseinandergehen.

Ein Wochenende, das sich aus vielen Momenten zusammensetzt. Kulinarik, Bewegung, Begegnung. In der Roten Wand. Im Sommer. Jetzt.





DONNERSTAG, 25. JUNI

AB 16.00 UHR

Anreise

18.30 UHR

Welcome Apero & Finger Food in der Friends and Fools Lounge

Anschließend Dinner Roulette mit Guglielmo Chiarapini und Francesco Dolcetta (FEG Kitchen), sowie Laura Santososso (Sandi Ristorante) in der Friends and Fools Lounge

Parallel dazu, Julian Stieger am Rote Wand Chef's Table. Begleitet wird der Abend von Weinen von Weinskandal.

FREITAG, 26. JUNI

08.00 UHR

Yoga

09.30 UHR

Bergfrühstück bei der Zuger Alpe

16.00 UHR

Gartenparty mit Pétanque, Thai Street Food von Pat Schindler (Soi Thai), Weine von Marto Wines, Vin de La Gamba und Katharina Gessl, Live Portraits von Jana Polak & DJ Beats by Pia Fetz

Anschließend BBQ mit Jamie Unshelm und Florian Armbruster (Rote Wand)

SAMSTAG, 27. JUNI

07.30 – 10.30 UHR

Frühstück

08.00 UHR

Yoga

10.00 UHR

Holzworkshop mit Janine Roge

17.00 UHR

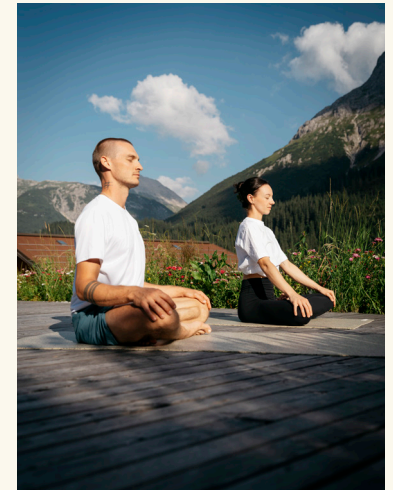
Feuerküche in der Zuger Säge, mit Mochi

SONNTAG, 28. JUNI

07.30 – 10.30 UHR

Frühstück

Anschließend Abreise





KUNSTSOMMER KUNSTSÄGE & KUNSTALPE MONTAG, 22. JUNI BIS FREITAG, 4. SEPTEMBER 2026

Über mehrere Wochen hinweg verändert sich die Rote Wand.

Sie wird zum Arbeitsort. Zum Denkraum. Zu einem Platz, an dem Dinge entstehen. Nicht als Nebenprogramm, sondern als fester Teil des Sommers.

Künstlerinnen und Künstler kommen hier zusammen, um weiterzuarbeiten, neu zu beginnen oder Ideen vor Ort zu entwickeln. Was sie verbindet, ist eine feine Sensibilität für Landschaft, für Geografie und für die Frage, wie wir heute leben und zusammenkommen. Erfahrene Namen treffen auf jüngere Stimmen. Bekannte auf solche, die man vielleicht erst hier entdeckt. Gerade daraus entsteht eine besondere Spannung.

Manche arbeiten ganz klassisch, in Skulptur oder Malerei. Andere nähern sich ihren Themen über Recherche, Text oder konzeptuelle Ansätze.

Was entsteht, ist kein fertiges Ergebnis. Sondern ein offener Prozess. Einer, den man miterleben kann.

PORTRAITS: ARTISTS IN RESIDENCE



EVA BIRINGER
Wien und Berlin

Eva Biringer schreibt als freie Autorin unter anderem für Die Zeit, Die Welt am Sonntag, Merian und T Magazine über Stil, Kultur, Reisen und Kulinarik. Außerdem teilt sie in ihrem Newsletter „Liebe ich“ ihre persönlichen Entdeckungen. Bei Harper Collins erschien 2022 „Unabhängig. Vom Trinken und Loslassen“ und 2024 „Unversehrt. Frauen und Schmerz“. Ihr drittes Buch ist für Frühjahr 2026 im Aufbau-Verlag angekündigt. Sie lebt in Berlin und Wien.



JAN EUSTACHY WOLSKI
Polen

Jan Eustachy Wolski ist ein zeitgenössischer polnischer Künstler, der in Krakau lebt. Er arbeitet vor allem im Medium der Malerei und entwickelt figurative, oft inszeniert wirkende Bildwelten mit psychologischer Spannung. Seine Arbeiten verhandeln Themen wie Identität, Jugend, Männlichkeit und soziale Rollen und zeichnen sich durch eine theatralische, teils filmische Atmosphäre aus.



KATHLEEN WEYTS
Belgien, lebt und arbeitet in Brüssel

Kathleen Weyts ist Chefredakteurin des Brüsseler Kunstmagazins GLEAN und leitete zuvor das HART Magazine. Sie arbeitet als Autorin, Dozentin und Kuratorin und verantwortete unter anderem Ausstellungen wie Open Space, Open Mind (ING Belgium Art Collection) sowie Cosas de la vida. Weyts ist Präsidentin des Moussem Nomadic Arts Centre und war Direktorin von CAHF. Weitere Stationen umfassen Mu.ZEE, das Museum of Fine Arts Ghent und das MHKA in Antwerpen. Ihre Arbeit ist geprägt von einer intensiven Auseinandersetzung mit europäischen Kunstszene und deren Verbindungen nach Afrika und in den Maghreb.



MAGDALENA FRAUENBERG
Österreich, lebt und arbeitet in Düsseldorf und Brüssel

Magdalena Frauenberg arbeitet multimedial – mit Installation, Skulptur, Zeichnung & Fotografie und untersucht in ihren Arbeiten kulturelle Symbole, Traditionen und Konstruktionen von Weiblichkeit.



MARION ANNA SIMON
Deutschland, lebt und arbeitet in Köln und Kyllburg

Marion Anna Simon ist eine deutsche bildende Künstlerin mit Schwerpunkt Malerei, Performance und Installation. Sie studierte an der Hochschule für Bildende Künste Hamburg und arbeitet heute in Köln und Kyllburg (Eifel). In ihren Arbeiten beschäftigt sie sich intensiv mit Identität, Selbstporträt und Erinnerung.



**CHRISTOPH MATT, SAM REES
& MIGLE PALKEVICUTE**
Österreich, Vereinigtes Königreich, Litauen

Christoph Matt, Sam Rees und Migle Palkevicute arbeiten an der Schnittstelle von Design, Kunst, Technologie und Klang. Gemeinsam widmen sie sich dem lokalen Ökosystem rund um die Kunstresidenz, aufmerksam, forschend und ortsspezifisch. Im Fokus steht die Auseinandersetzung mit Fauna und Flora sowie den Dynamiken der Landschaft. Daraus entsteht ein vielschichtiges Naturinventar, das wissenschaftliche, künstlerische und klangliche Perspektiven verbindet und zum Abschluss in interdisziplinären Medien sichtbar wird.



LIAM GILLICK
Großbritannien, lebt in New York

Liam Gillick ist ein britischer Künstler, der heute in New York lebt und zu den prägenden Figuren der „Relational Aesthetics“ der 1990er Jahre zählt. Er arbeitet mit Installation, Architektur, Text und Design und ist bekannt für seine modularen Strukturen aus Aluminium und Plexiglas sowie für diskursive Arbeiten zu Ökonomie, Modernismus und kollaborativen Modellen. Seine Praxis untersucht, wie gesellschaftliche Systeme und Arbeitsformen unsere Gegenwart strukturieren. Ein zentrales Projekt ist die Weather Station auf Fogo Island, eine begehbare Architektur zwischen Funktion und Skulptur, die Fragen zu Klima, Infrastruktur und Kontext verhandelt. 2009 vertrat Gillick Deutschland auf der Biennale von Venedig.



TAUS MAKHACHEVA
Russland, lebt in London

Taus Makhacheva gehört zu den bedeutendsten Künstlerinnen ihrer Generation aus dem postsowjetischen Raum. Mit Arbeiten in Video, Performance und Installation verhandelt sie Fragen zu kultureller Identität, Zugehörigkeit und Tradition in einer globalisierten Welt. Dabei verbindet sie lokale Geschichte mit universeller Relevanz und macht komplexe Themen präzise und zugänglich. Ihr Werk zeichnet sich durch konzeptuelle Klarheit, performative Kraft und eine oft subtile Ironie aus. International ausgestellt, prägt sie die Diskussion über kulturelles Erbe, Peripherie und globale Kunstproduktion maßgeblich mit.



ROLAND ADLASSNIGG
Vorarlberg

Roland Adlassnigg arbeitet mit dem, was ihm begegnet, im wörtlichen wie im übertragenen Sinn. Situationsbezogen und offen entwickelt er Arbeiten aus Ort, Material und Moment. Seine Praxis reicht von klassischen Materialien wie Holz, Stein und Stahl bis hin zu flüchtigen und digitalen Formen. Seit den 1990er Jahren ist er international in der Kunst- und Ausstellungsszene präsent, mit Projekten, Ausstellungen und Bühnenbildern im In- und Ausland.

GASTEVENTS IN DER FRIENDS AND FOOLS LOUNGE

MONTAG, 6. JULI BIS MONTAG,
14. SEPTEMBER 2026

POP-UP DINNER UND WINE & DINE

Über den Sommer hinweg wird die Friends and Fools Lounge zu einem Ort, an dem Abende anders beginnen. Kleiner im Rahmen. Näher im Miteinander.

Mal ein WINE & DINE. Mal ein POP-UP DINNER. Was bleibt, ist die Handschrift dahinter. Persönlich. Offen. Unaufgeregt.

Es geht nicht um Abläufe. Sondern um Stimmung. Um Gespräche, die entstehen. Und um die Freude, Gastgeber zu sein, für Menschen und für Ideen.





MONTAG, 6. JULI
 WINE AND DINE MIT DROPS
 - CONTEMPORARY WINES

Drops Contemporary Wines ist ein Berliner Weinimport und Vertrieb für handwerklich erzeugte Weine, die den heutigen Wein-Zeitgeist prägen. Von internationalen Namen bis zu jungen Winzerinnen und Winzern, die man vielleicht erst hier entdeckt. Was sie verbindet, ist ein klarer Anspruch an Qualität und ein präziser Umgang mit dem, was sie tun. Viele arbeiten biodynamisch, andere biologisch. Aber alle mit dem gleichen Ziel: lebendige, ernsthafte Weine, die berühren und ihre Herkunft spürbar machen.



MONTAG, 13. JULI
 WINE AND DINE MIT PETRA & FRANZ WENINGER

Weingut Weninger arbeitet aus einer tiefen Verbindung zum Boden. Blaufränkisch und Furmint wachsen auf biodynamisch bewirtschafteten Lagen, geprägt von Lehm, Kalk, Gneis und Glimmer. Seit über 35 Jahren steht dabei die Herkunft im Zentrum, spürbar gemacht durch gesunde, lebendige Böden und alte Reben, teils bis zu 80 Jahre alt. Petra und Franz Weninger arbeiten seit 2000 grenzübergreifend im Burgenland und in Ungarn. Mit minimalen Eingriffen im Keller und einem klaren Fokus auf Einzellagen entstehen Weine, die ihre Herkunft präzise erzählen.



MONTAG, 27. JULI
 WINE AND DINE MIT WEINGUT AUFRICHT

Das Weingut Aufricht liegt oberhalb des Bodensees und wird seit Generationen familiengeführt. Die Arbeit ist geprägt von einem klaren Fokus auf Herkunft, Handwerk und einem sensiblen Umgang mit den unterschiedlichen Lagen rund um Meersburg. Im Zentrum stehen klassische Rebsorten der Region, präzise ausgebaut und mit einem feinen Gespür für Balance und Struktur. Die Weine sind klar, zugänglich und zugleich tief verwurzelt im Ort, aus dem sie kommen.



MONTAG, 20. JULI
 WINE AND DINE MIT ANTOINE ROBLES

Antoine Robles begann sein Projekt 2024 in Mantry im Jura, als persönlichen Schritt hin zu einer klaren, unverstellten Form des Weinmachens. Auf 3,8 Hektar im südwestlich ausgerichteten Clos de Vallières wachsen Pinot Noir, Chardonnay, Savagnin, Poulsard und Trousseau. Eine vielfältige Rebfläche, die ihre Herkunft spürbar macht. Robles arbeitet ohne Zusätze und Eingriffe. Was entsteht, folgt dem, was der Boden gibt und was sich daraus entwickeln darf. Seine Weine sind leise, präzise und nah am Ursprung, getragen von Geduld, Sorgfalt und einem klaren Verständnis von Wein als etwas, das man teilt.

ROTE WAND DIALOGE

FREITAG, 10. BIS SONNTAG, 12. JULI 2026

Die Rote Wand Dialoge sind ein Gesprächsformat, das Akteurinnen und Akteure aus Kunst, Architektur, Design und Theorie in einer alpinen Umgebung zusammenbringt.

Ausgangspunkt ist die Beobachtung, dass tiefgreifende ökologische, soziale und geopolitische Veränderungen nicht nur politische und wirtschaftliche Strukturen betreffen, sondern zunehmend auch die Bedingungen kultureller Produktion. Klimawandel, globale Machtverschiebungen, religiöse Konflikte sowie die Transformation von Arbeit, Freizeit und Aufmerksamkeit beeinflussen unmittelbar, wie Kunst, Architektur und Kultur entstehen, wahrgenommen und vermittelt werden.

Die Dialoge verlagern einen Diskurs, der meist in urbanen Institutionen geführt wird, bewusst in die Landschaft von Zug bei Lech am Arlberg. Die alpine Umgebung ist dabei mehr als ein Rahmen. Sie wird zum Erfahrungsraum, in dem globale Entwicklungen konkret sichtbar werden.

Steigende Temperaturen, verschobene Vegetationszonen, neue touristische Dynamiken und die fragile Balance zwischen Natur, Infrastruktur und kultureller Imagination machen die Region zu einem Ort, an dem sich gegenwärtige Veränderungen besonders deutlich zeigen.

Inklusive Feuerküche mit Lorenzo Lunghi vom Torre Ristorante Milano.

Moderiert und kuratiert von Nicolaus Schafhausen.

Ein Format, das Raum lässt.
Und genau dadurch Wirkung entfaltet.

- Hannah Zundel, Modedesignerin
- Lilli Hollein, MAK Wien
- Zita Cobb, Fogo Island

PROTAGONISTINEN DER DIALOGE



HANNAH ZUNDEL

Hannah Zündel ist Modedesignerin. Sie denkt Mode über das Produkt hinaus, als kulturelle Praxis und als Spiegel gesellschaftlicher Entwicklungen. In den Dialogen geht sie der Frage nach, was Mode heute sein kann, jenseits von Oberfläche und Trend.



ZITA COBB

Zita Cobb ist Gründerin des Fogo Island Inn und CEO der Shorefast Foundation. International steht sie für ein neues Verständnis von Gastlichkeit, das lokale Wertschöpfung, Gemeinschaft und kulturelle Identität ins Zentrum stellt. Ihre Arbeit zeigt, wie Orte aus sich selbst heraus gedacht und nachhaltig weiterentwickelt werden können.



LILLI HOLLEIN

Lilli Hollein ist Generaldirektorin und wissenschaftliche Geschäftsführerin des MAK, Museum für angewandte Kunst in Wien. Die Designexpertin studierte Industriedesign und leitete bis 2021 die von ihr mitbegründete VIENNA DESIGN WEEK. Als Kuratorin verantwortete sie zahlreiche Architektur- und Designausstellungen und war 2007 Kommissarin des österreichischen Beitrags auf der Architekturbienale in São Paulo. Sie publiziert international und ist Honorarprofessorin an der New Design University St. Pölten.

MITTWOCH, 5. AUGUST WINE & DINE MIT VALENTIN MOREL

Valentin Morel kommt aus dem französischen Jura und hat 2014 das Familienweingut übernommen, nach einem bewussten Bruch mit einer Karriere außerhalb der Landwirtschaft. Heute führt er das Domaine Les Pieds sur Terre, das er konsequent biodynamisch bewirtschaftet. Seine Arbeit ist geprägt von einem klaren Verständnis für Herkunft, Handwerk und den Wert landwirtschaftlicher Prozesse. Seine Weine entstehen mit minimalem Eingriff, getragen von dem, was Boden, Klima und Jahrgang vorgeben. Chardonnay, Savagnin, Poulsard oder Trousseau, direkt, lebendig und ohne Umwege.

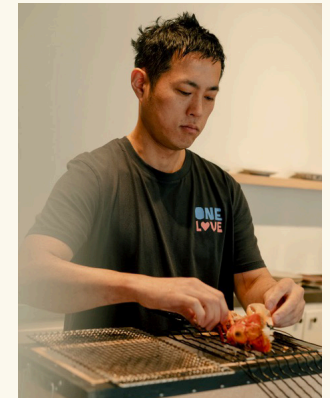


MONTAG, 10. AUGUST WINE & DINE MIT ANDREAS UND ELISABETH TSCHEPPE

Andreas Tscheppe ist Winzer in der südlichen Steiermark und zählt zu den prägenden Stimmen der biodynamischen Weinbewegung. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth bewirtschaftet er steile Lagen an der Grenze zu Slowenien, geprägt von Biodiversität, wilden Pflanzen und einem lebendigen Ökosystem. Er arbeitet kompromisslos biodynamisch und mit minimalen Eingriffen im Keller. Die Weine entstehen mit natürlichen Hefen, oft ohne Schwefel, getragen von Zeit, Ruhe und einem tiefen Vertrauen in den Prozess. Sie sind präzise, mineralisch und stark von ihrer Herkunft geprägt.

MONTAG, 17. AUGUST POP-UP DINNER MIT BOII BOII

Boii Boii ist ein modernes Thai-Restaurant im Herzen von Kreuzberg, Berlin. Gegründet von Nita und Niklas Wolff, entstand es aus dem Wunsch, Thai-Küche neu zu denken, mit mehr Tiefe, mehr Vielfalt und einem zeitgemäßen Zugang. Ausgangspunkt war die Pop-up-Serie THAI NOODS, aus der 2025 das Restaurant hervorging. Im Fokus stehen authentische Aromen, saisonale Produkte und eine offene, entspannte Atmosphäre. „Boii Boii“ bedeutet auf Thai „oft“ und beschreibt genau das, was der Ort sein soll: ein Platz, zu dem man immer wieder zurückkehrt.



MONTAG, 24. AUGUST FEUERKÜCHE MIT JAH IZAKAYA

Jah Izakaya ist ein modernes Izakaya im Zentrum von Kopenhagen, gegründet von einem dänisch-japanischen Paar und einer Gruppe von Freund:innen im Jahr 2016, das japanische Küche mit skandinavischen Einflüssen verbindet. Im Fokus stehen kleine Gerichte zum Teilen, klassische japanische Aromen und saisonale Produkte, umgesetzt in einem zeitgemäßen, unkomplizierten Rahmen. Begleitet wird das Ganze von Sake und ausgewählten Weinen, getragen von einer Atmosphäre, die lebendig ist und zum Bleiben einlädt.

ROTE WAND DIALOGE

DONNERSTAG, 27. BIS SONNTAG, 30. AUGUST 2026

Die zweite Ausgabe führt das Format weiter und verankert es im Sommer der Roten Wand.

Über mehrere Tage hinweg entsteht ein Gefüge aus Gesprächen, Begegnungen und gemeinsamen Mahlzeiten, das sich nicht in einzelne Momente aufteilen lässt.

Der Austausch findet nicht losgelöst statt, sondern im direkten Zusammenhang mit Ort, Atmosphäre und den Menschen, die zusammenkommen. Gerade darin liegt die Qualität dieser Tage, in der Offenheit, im gemeinsamen Nachdenken und in der Nähe zwischen Publikum und denjenigen, die ihre Perspektiven einbringen.

Kuratiert von Nicolaus Schafhausen.

Moderation: Nicolaus Schafhausen und Micaela Dixon

Protagonist:innen der Dialoge

- Bettina Kraus, Architektin
- Chris Kabel, Designer
- Georg Diez, Journalist & Autor
- Jelena Pančevac, Autorin
- Kersten Geers, Architekt
- Liam Gillick, Künstler
- Micaela Dixon, Kuratorin (Moderation)
- Nicolaus Schafhausen, Konzeption (Moderation)
- Taus Makhacheva, Künstlerin
- Tulga Beyerle, Museum für Kunst & Gewerbe Hamburg
- Vanessa Joan Müller, Kuratorin



BETTINA KRAUS

Bettina Kraus ist Architektin und Professorin für Entwerfen an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Stuttgart (ABK). Sie leitet das Berliner Studio B KRAUS Z und arbeitet an Projekten zwischen Wohn-, Kultur- und Arbeitsräumen, mit einem besonderen Fokus auf Umbau, Erweiterung und den sensiblen Umgang mit Bestand. Ihre Arbeit verbindet konzeptionelles Denken mit einer präzisen Auseinandersetzung mit Kontext, Nutzung und räumlicher Struktur und versteht Architektur als offenen, prozesshaften Umgang mit Ort und Ressourcen.



CHRIS KABEL

Chris Kabel ist Designer und arbeitet an der Schnittstelle von Produktdesign, Handwerk und Forschung. In seiner Arbeit untersucht er Materialien, Prozesse und alltägliche Systeme und entwickelt daraus Objekte, die oft aus bestehenden Strukturen heraus gedacht sind. Bekannt ist er für Projekte wie Wood Ring oder Connecting Cork. Seine Entwürfe entstehen aus Beobachtung und Experiment und hinterfragen gewohnte Formen der Produktion und Nutzung. Er lebt und arbeitet in Rotterdam.



GEORG DIEZ

Georg Diez ist Journalist, Autor und Kurator. Er schreibt über Politik, Gesellschaft und Kultur und war unter anderem für Der Spiegel, Die Zeit, die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und die Süddeutsche Zeitung tätig. Seine Arbeit bewegt sich an der Schnittstelle von Journalismus und öffentlichem Diskurs und beschäftigt sich mit Fragen von Demokratie, Technologie und gesellschaftlichem Wandel. Neben seiner publizistischen Arbeit initiiert und kuratiert er Projekte, die neue Formen des Austauschs und der Zusammenarbeit erproben. Diez ist Fellow der Max-Planck-Gesellschaft und von ProjectTogether. Zuletzt erschien von ihm Kippunkte (2025), ein Buch über den Weg von den Versprechen der Neunziger zu den Krisen der Gegenwart.



JELENA PANČEVAC

Jelena Pančevac ist Architektin und arbeitet bei OFFICE Kersten Geers David Van Severen in Brüssel. Seit 2012 lehrt sie gemeinsam mit Kersten Geers an verschiedenen internationalen Institutionen, darunter die Columbia GSAPP, die Yale School of Architecture, die Harvard GSD, die EPF Lausanne sowie die Accademia di Architettura in Mendrisio. Innerhalb von OFFICE verantwortet sie die editorische und theoretische Arbeit des Büros und ist Autorin zahlreicher Essays und Bücher, darunter The Difficult Whole, The Urban Fact sowie Aldo and Hannie Van Eyck: Excess of Architecture, das sie gemeinsam mit Kersten Geers verfasst hat.



KERSTEN GEERS

Kersten Geers ist Architekt und Mitbegründer des in Brüssel ansässigen Büros OFFICE Kersten Geers David Van Severen. Neben seiner architektonischen Praxis ist er international in Lehre und Forschung tätig, unter anderem an der Harvard Graduate School of Design, der Columbia GSAPP, der Yale School of Architecture sowie der EPF Lausanne. Aktuell ist er Professor an der Accademia di Architettura in Mendrisio und Visiting Professor an der Rice University. Geers ist Mitgründer des Magazins San Rocco und Autor zahlreicher Essays und Bücher, darunter The Difficult Whole, The Urban Fact sowie Aldo and Hannie Van Eyck: Excess of Architecture, das er gemeinsam mit Jelena Pančević verfasst hat.



NICOLAUS SCHAFHAUSEN

Nicolaus Schafhausen wurde von der Walch Familie eingeladen, das Format Rote Wand Dialoge gemeinsam zu entwickeln sowie internationale Künstlerinnen und Künstler für das Residenzprogramm vorzuschlagen und dieses umzusetzen. Er ist Gründer von KIN, einer Galerie für zeitgenössische Kunst in Brüssel. Zuvor war er Direktor und Kurator bedeutender internationaler Institutionen, darunter die Kunsthalles Wien, Witte de With in Rotterdam sowie Fogo Island Arts. Seine Arbeit umfasst zahlreiche Biennalen und Ausstellungen, darunter den deutschen Pavillon der Biennale von Venedig, das Media Seoul Festival sowie Projekte wie Tell me about yesterday tomorrow am NS-Dokumentationszentrum München und Survival in the 21st Century in den Deichtorhallen Hamburg.



TAUS MAKHACHEVA

Taus Makhacheva gehört zu den bedeutendsten Künstlerinnen ihrer Generation aus dem postsowjetischen Raum. In Video, Performance und Installation verhandelt sie Fragen von Identität, Zugehörigkeit und Tradition in einer globalisierten Welt. Dabei verbindet sie lokale Geschichte mit universeller Relevanz und macht komplexe Themen präzise und zugänglich. Ihr Werk ist geprägt von konzeptueller Klarheit, performativer Kraft und subtiler Ironie. International ausgestellt, prägt sie die Diskussion über kulturelles Erbe und globale Kunstproduktion.



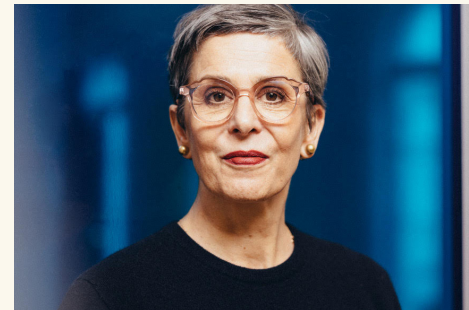
LIAM GILLICK

Liam Gillick ist ein britischer Künstler, der in New York lebt und zu den prägenden Figuren der „Relational Aesthetics“ der 1990er Jahre zählt. Er arbeitet mit Installation, Architektur, Text und Design und ist bekannt für modulare Strukturen sowie diskursive Arbeiten zu Ökonomie, Modernismus und kollaborativen Modellen. Seine Praxis untersucht, wie gesellschaftliche Systeme unsere Gegenwart prägen. Ein zentrales Projekt ist die Weather Station auf Fogo Island, eine begehbare Architektur zwischen Funktion und Skulptur. 2009 vertrat er Deutschland auf der Biennale von Venedig.



MICAELA DIXON

Sie ist Direktorin von KIN in Brüssel und arbeitet als Autorin und Kuratorin. Zuvor war sie bei Fogo Island Arts tätig, einer Organisation für zeitgenössische Kunst und Ideen vor der Ostküste von Newfoundland & Labrador, sowie im Artist Liaison Team bei Hauser & Wirth. Zuletzt moderierte sie die Podcast-Reihe Fair Enough, eine Koproduktion von Art Cologne und Texte zur Kunst.



TULGA BEYERLE

Tulga Beyerle ist seit Dezember 2018 Direktorin des Museums für Kunst und Gewerbe Hamburg (MK&G). Als Designexpertin leitete sie zuvor das Kunstgewerbemuseum Dresden im Schloss Pillnitz und war Teil der Geschäftsführung der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden. Aktuell ist sie in verschiedenen internationalen Gremien tätig, darunter für die Villa Massimo, das Goethe-Institut sowie die Stiftung Preußische Schlösser und Gärten, und Mitglied im Hochschulrat der Hochschule für Musik und Theater Hamburg.



VANESSA JOAN MÜLLER

Vanessa Joan Müller ist Kuratorin, Autorin und Kunsthistorikerin. Nach vielen Jahren in institutionellen Kontexten, unter anderem an der Kunsthalles Wien, arbeitet sie seit 2020 freiberuflich mit Fokus auf Gegenwartskunst. Sie kuratierte Ausstellungen im Leopold Museum, im Dom Museum Wien sowie in der Cukrarna Kunsthalles in Ljubljana und veröffentlichte zahlreiche Beiträge zu Fragen der zeitgenössischen Kunst. Im Zentrum ihrer Arbeit steht auch die Auseinandersetzung mit der Rolle von Kunstinstitutionen im Kontext aktueller gesellschaftlicher Entwicklungen.

THE SHEF'S EDITION VOL. 1

FREITAG, 4. BIS MONTAG,
7. SEPTEMBER 2026

Im September gehört die Küche neuen Stimmen.

Mit der SHEF'S EDITION VOL. 1 bringt die Rote Wand einige der spannendsten Köchinnen der Gegenwart zusammen. Nicht als Gegenerzählung, sondern als selbstverständliche Bühne für neue Perspektiven in der Küche.

Zwei Tage, an denen gekocht wird, gemeinsam, nebeneinander, füreinander.

Unterschiedliche Handschriften treffen aufeinander, manchmal leise, manchmal direkt, aber immer mit einer klaren Idee dahinter. Es geht um Produkte, um Herkunft, um das, was auf den Teller kommt und was dahintersteht. Und vor allem um den Austausch. Zwischen Küche und Gästen. Zwischen den Köchinnen selbst.

Ein Wochenende, das zeigt, wie unterschiedlich Küche gedacht werden kann.

(Hier kann auch nur das Ticket für das Festival am Sonntag gekauft werden, Angebot über Website direkt buchbar)



DIE KÖCHINNEN



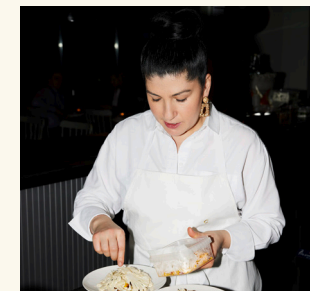
KARIME LOPEZ
(Xaak, Mexiko / ehemals Florenz)

Karime Lopez aus Mexiko ist Köchin im Xaak und bewegt sich zwischen Herkunft und Kontext. Als erste Mexikanerin mit einem Michelin-Stern, den sie während ihrer Zeit in der Gucci Osteria in Florenz erhielt, verbindet sie internationale Erfahrung mit einer klaren, präzisen Handschrift. Eine Küche, in der unterschiedliche Einflüsse selbstverständlich zusammenfinden.



DANIELA SOTO-INNES
(Rubra, Punta de Mita, Mexiko)

Daniela Soto-Innes wurde in New York im renommierten Restaurant Cosme international bekannt und 2019 als World's Best Female Chef ausgezeichnet. Mit dem Rubra im W in Punta de Mita, entwickelt sie ihre eigene kulinarische Handschrift weiter. Ihre Küche steht für einen offenen, energiegeladenen Zugang zu Gastlichkeit, geprägt von mexikanischen Wurzeln und einem starken Gefühl für Team und Atmosphäre.



ELIF OSKAN
(Gül, Zürich)

Elif Oskan ist eine in der Schweiz geborene Köchin mit türkischen Wurzeln, die unter anderem in Küchen wie The Fat Duck ausgebildet wurde. Mit Rosi und dem Restaurant Gül hat sie ihre eigene Handschrift entwickelt, geprägt vom Ocakbaşı-Grill und einem zeitgemäßen Zugang zur türkischen Küche. Neben ihren Restaurants ist sie als Jurorin bei MasterChef Schweiz präsent und Autorin des ausgezeichneten Kochbuchs Cüisine.



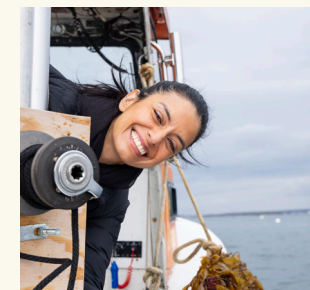
ZINEB HATTAB
(Kle, Zürich)

Mit Kle in Zürich führt Zineb Hattab das erste rein pflanzliche Restaurant der Schweiz, das sowohl mit einem Michelin-Stern als auch mit dem Green Star ausgezeichnet wurde. Ihre Küche ist geprägt von marokkanischen und spanischen Einflüssen, getragen von Technik, Textur und klaren Aromen. Im Zentrum steht dabei nicht der Verzicht, sondern ein eigenständiger, präziser Zugang zu pflanzlicher Küche.



MAŠA SALOPEK
(Cap Aureo, Rovinj, Kroatien)

Maša Salopek arbeitet als Pâtissière und Beraterin mit einem feinen, eigenständigen Zugang zu Dessert. Nach über fünf Jahren als Head Pastry Chef im Hiša Franko, wo sie 2021 als World's Best Pastry Chef ausgezeichnet wurde, verantwortet sie heute das Pâtisserie-Konzept im Cap Aureo in Rovinj. Ihre Arbeit ist geprägt von Kultur, Reisen, saisonalen Produkten und einem sensiblen Umgang mit Aromen und Texturen.



VICTORIA BLAMEY
(New York City)

Victoria Blamey ist eine chilenische Köchin, die in einigen der prägendsten Küchen New Yorks gearbeitet hat, darunter Chumley's, Mena und Blanca. Ihre Küche verbindet lateinamerikanische Einflüsse mit einem klaren, produktzentrierten Ansatz, präzise, reduziert und geprägt von ihrer eigenen Geschichte.



CHIARA PANOZZO
(ehemaliges Bue Nero, Verona)

Chiara Panozzo war Küchenchefin im Bue Nero in Verona, wo sie einen klassischen Familienbetrieb zu einem eigenständigen kulinarischen Ort entwickelt hat. Heute arbeitet sie an unabhängigen Projekten, initiiert Pop-ups in Italien und international und schafft mit Parla Come Magni eine Plattform für Austausch, während sie sich gleichzeitig für mehr Sichtbarkeit von Frauen in der Gastronomie einsetzt.



MONTAG, 14. SEPTEMBER
POP-UP DINNER MIT REZNICEK

Mit ihrem Wirtshaus Reznicek haben Julian Lechner und Simon Schubert in kürzester Zeit Kultstatus erreicht, weit über Wien hinaus. Mit viel Qualität, Leidenschaft und Wiener Schmääh schaffen sie eine Atmosphäre, die genauso ehrlich wie besonders ist. Sie bringen ihre Küche zu uns an den Arlberg. Freuen Sie sich auf Innereien, Gebäckenes und einen Abend voller Genuss und guter Stimmung.



SARAH CICOLINI
(Rom / Abruzzo)

Sarah Cicolini, geboren in den Abruzzen, prägt mit Santo Palato in Rom die moderne Interpretation der italienischen Trattoria. Ohne klassische Ausbildung entwickelte sie ihren Stil durch Praxis – klar, authentisch und tief in der Tradition Mittelitaliens verwurzelt. Eine Küche, die Herkunft und Gegenwart selbstverständlich verbindet.



ROSINA OSTLER
(Alois, München)

Rosina Ostler steht als Küchenchefin im Alois für eine Küche, die klassische Grundlagen mit neuen Ideen verbindet. Bereits mit 20 erhielt sie in Oslo ihren ersten Michelin-Stern, bevor sie nach München zurückkehrte und das Alois übernahm, wo ihre präzise, fein ausbalancierte Handschrift direkt mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.



RAPHAELA WIRRER
(Hirschen, Schwarzenberg)

Raphaella Wirrer arbeitet im Hirschen in Schwarzenberg und ist dort in der Patisserie tätig. Ihre Desserts entstehen aus einer starken regionalen Verankerung heraus, ruhig, reduziert und eng verbunden mit Saison, Handwerk und Herkunft.



SONNTAG, 20. BIS DIENSTAG, 22. SEPTEMBER
KOSCHINA & FRIENDS

Koschina & Friends bringt verschiedene Handschriften an einen Tisch. Im Zentrum steht Dieter Koschina, dessen Küche seit Jahren für Klarheit, Produktfokus und präzises Handwerk steht. Gemeinsam mit wechselnden Gästen entsteht ein Format, das vom Austausch lebt, zwischen Köchinnen und Köchen, zwischen Ideen, zwischen Momenten. Gekocht wird gemeinsam, nicht nebeneinander. Unterschiedliche Zugänge treffen aufeinander und entwickeln sich weiter, im direkten Miteinander. Ein Abend, der sich aus dem Zusammenspiel ergibt.



INTO THE WILD - FROM FOREST TO TABLE

FREITAG, 2. BIS MONTAG,
5. OKTOBER 2026

Der Herbst beginnt draußen.

Im Wald, am Feuer, dort, wo Produkte ihren Ursprung haben. INTO THE WILD bringt genau das auf den Tisch, ohne Umweg, ohne viel dazwischen.

Wild, Rauch, Erde. Und eine Küche, die nah dran bleibt. Internationale Gäste treffen auf eine Arbeitsweise, die sich auf das konzentriert, was da ist. Handwerk, das man sieht. Entscheidungen, die man schmeckt. Es wird gekocht, zerlegt, vorbereitet. Dinge entstehen Schritt für Schritt. Nicht versteckt, sondern offen.

Ein Wochenende, das sich Zeit nimmt für das, was oft übergangen wird.

(Hier kann auch nur das Ticket für das Festival am Sonntag gekauft werden, Angebot über Website direkt buchbar)

DIE KÖCH:INNEN

JAMES LOWE
(Lyle's, London)

James Lowe ist Koch und Mitgründer vom Lyle's in London, das von 2014 bis 2025 zu den prägenden Restaurants der modernen britischen Küche zählte. Seine Arbeit orientiert sich bis heute an saisonalen Produkten, Klarheit und einem reduzierten Zugang, der Herkunft und Handwerk in den Mittelpunkt stellt.

EDOARDO TILLI
(Podere Belvedere, Toskana)

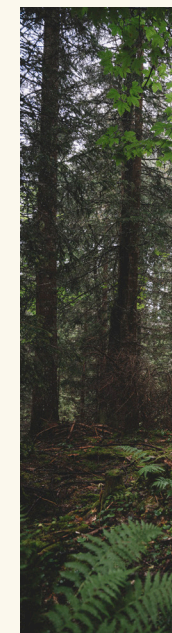
Edoardo Tilli kocht im Podere Belvedere aus einer direkten Verbindung von Landwirtschaft und Küche heraus. Eigene Produkte, Feuer und ein konsequent handwerklicher Zugang prägen seine Arbeit, ergänzt durch einen bewussten Umgang mit Ressourcen bis hin zur Zero-Waste-Reifung von Fleisch.

ELENA REYGADAS
(Rosetta, Mexiko)

Elena Reygadas ist Küchenchefin im Rosetta und eine der prägendsten Stimmen der zeitgenössischen mexikanischen Küche. 2023 als World's Best Female Chef ausgezeichnet, verbindet sie lokale Produkte mit einer feinen, oft europäisch geprägten Technik und einem klaren Fokus auf Herkunft.

ÁLVARO CLAVIJO
(El Chato, Bogotá, Kolumbien)

Álvaro Clavijo steht hinter El Chato in Bogotá, das 2025 auf Platz 1 der Latin America's 50 Best Restaurants gewählt wurde. Seine Küche basiert auf kolumbianischen Produkten und übersetzt diese in eine klare, zeitgenössische Form, die regionale Küche neu denkt.



PRIN POLSUK
(Samrub Samrub Thai, Bangkok)

Prin Polsuk ist Küchenchef von Samrub Samrub Thai in Bangkok, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und international anerkannt. Seine Küche taucht tief in die Vielfalt der thailändischen Esskultur ein und übersetzt alte Rezepte in eine präzise, zeitgemäße Form.

SOPHIA MASSARELLA
(Polentina, London)

Sophia Massarella ist Köchin und Mitgründerin von Polentina in London. Ihre Arbeit verbindet italienisch geprägte Küche mit einem persönlichen, produktorientierten Zugang und bewegt sich zwischen Supper Club, Restaurant und kollaborativen Formaten.

PASHA DEMIN
(Boreal, Helsinki)

Pasha Demin ist Küchenchef des Restaurants Boreal in Helsinki. Seine Küche ist geprägt von nordischen Produkten, Klarheit und einer ruhigen, reduzierten Handschrift, die sich stark an Landschaft und Jahreszeiten orientiert.

FABIO DELLDONNE
(Belrespiro, Agazzano, Italy)

Fabio Delledonne ist Autodidakt und kocht im Belrespiro in Norditalien eng mit regionalen Produzent:innen zusammen. Seine Küche verbindet traditionelle Techniken mit einer präzisen, zeitgenössischen Perspektive auf regionale Gerichte.

SAISONABSCHLUSS

MITTWOCH, 11. OKTOBER

Ende der Rote Wand Sommersaison 2026
Opening Wintersaison 2026/2027 am
Donnerstag, 3. Dezember 2026



© Daniel Zangen / Lech Zürs Tourismus



BUCHUNGEN & WEITERE INFOS

Alles, was im Sommer passiert, Events, Termine, Details, findet sich hier.

Einfach scannen und eintauchen.



FÜR ALLE, DIE LÄNGER BLEIBEN MÖCHTEN

Unsere Packages bündeln das, was den Sommer ausmacht.

Auch hier gilt, scannen, schauen, entscheiden.





rote wand