### Pressemitteilung

## **Juan Amador: Vom Spitzenkoch zum bildenden Künstler – Ausstellung in der Nitsch Foundation**

**Der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenkoch Juan Amador stellt erstmals seine Malerei in der Nitsch Foundation in Wien aus.**  
  
Bekannt als einer der weltweit besten Gourmetköche, entdeckte Amador vor einigen Jahren die Malerei für sich und gilt in Kunstkreisen bereit als Geheimtipp. Ab dem 24. März präsentiert er unter seinem Künstlernamen rodama eine Auswahl von rund zwanzig Arbeiten in der Nitsch Foundation in der Hegelgasse 5 in der Wiener Innenstadt.  
  
Geboren in Deutschland als Sohn katalonisch-andalusischer Gastarbeiter, prägt Amador seit Jahrzehnten die internationale Spitzengastronomie. Sein Restaurant Amador im 19. Wiener Bezirk ist eines von zwei Restaurants in Österreich, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden. Die Leidenschaft für Kunst begleitet ihn schon lange, inspiriert von Künstlern wie Gerhard Richter und Mark Rothko, sowie langjährigen Freundschaften in der Kunstszene. Die Malerei bedeutet für ihn einen bewussten Kontrast zur präzisen, strukturierten Arbeit in der Küche – hier spielen für ihn Zufall und Intuition eine größere Rolle.  
  
Die Parallelen zwischen seinen beiden Leidenschaften zeichnet er folgendermaßen nach: *„In der Küche wie in der Kunst geht es darum, Emotionen zu wecken. Ein Gericht muss nicht nur gut schmecken, es muss auch berühren – genauso wie die Kunst.“* Dabei spielt für ihn Minimalismus eine entscheidende Rolle: *„Je weniger Komponenten auf dem Teller, desto mehr Arbeit steckt dahinter. Dasselbe gilt für meine Malerei. Ich limitiere mich oft auf drei Grundfarben, um ihre Verbindung perfekt auszuarbeiten.“* Auch das Konzept der Unschärfe zieht sich durch Rodamas Arbeiten: *„Ich male bewusst keine klaren, gegenständlichen Motive. Es geht darum, Raum für Interpretationen zu lassen.“*  
  
Die Ausstellung unterstreicht nicht nur seine künstlerische Entwicklung, sondern auch seine enge Verbindung zur Familie Nitsch.

**Ausstellungseröffnung**  
Montag, 24. März 2025, 18:00-21:00 Uhr  
Hegelgasse 5, 1010 Wien

| | Juan Amador, Biographisches Juan Amador (geb. 1968) ist einer der renommiertesten Köche weltweit. Seine avantgardistische Küche wurde bereits 2008 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet – eine Spitzenbewertung, die er auch nach Standortwechseln stets verteidigte.  Geboren nahe Stuttgart als Sohn katalanisch-andalusischer Eltern, absolvierte Amador eine klassische Kochausbildung und arbeitete bei renommierten Lehrmeistern, bevor er 2004 sein erstes eigenes Restaurant eröffnete. Mit dem AMADOR in Langen bei Frankfurt etablierte er sich in Rekordzeit in der kulinarischen Weltspitze. Seit 2016 lebt und kocht er in Wien, wo sein Restaurant AMADOR 2019 als erstes und bisher einziges Drei-Sterne-Restaurant Österreichs ausgezeichnet wurde.  Neben der Gastronomie widmet sich Amador seit einigen Jahren auch intensiv der Kunst. Unter dem Künstlernamen „rodama“ schafft er abstrakte Werke, die – ähnlich seiner Küche – von Experimentierfreude, Dynamik und Präzision geprägt sind. Sein künstlerisches Schaffen ist eine Interpretation von Emotionen, Energie und Erlebnissen, die sich in beiden Disziplinen widerspiegeln. | | --- | |
| --- | --- |

|  |
| --- |
| |  | | --- | |

| | **Über die Nitsch Foundation**  Die Nitsch Foundation wurde im Jahr 2009 gegründet, um die bedeutende Position des Künstlers Hermann Nitsch zu fördern und sein Vermächtnis, das Orgien Mysterien Theater zu bewahren.  Neben der Herausgabe von Publikationen und Editionen, der Organisation von Aktionen und performativen Veranstaltungen, zählt auch die Kuration und Umsetzung von Ausstellungen von "Gastkünstler:innen" zu den Tätigkeiten der Nitsch Foundation.  So zeigt die Foundation in ihren Räumlichkeiten in der Wiener Innenstadt regelmäßig künstlerische Positionen, die dem Werk oder auch Hermann Nitsch als Person verbunden sind. [Mehr dazu finden Sie hier.](https://www.nitsch-foundation.com/artists/ausgewaehlt/) **Pressekontakt und weitere Informationen** **Ana Berlin, a b c works** [**hello@abc-works.today**](mailto:hello@abc-works.today?subject=ML%20Award) t: +43 660 47 53 818 | | --- | |
| --- | --- |