

In *Klapp-Stullen* spielt Max Faber bewusst mit der außergewöhnlichen Bildsprache eines hochauflösenden Scanners.

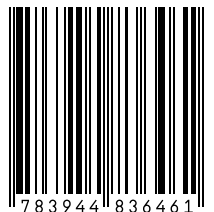
Die einzigartigen Strukturen eines jeden Produktes werden für den Betrachter sichtbar und von der Natur geschaffene Formen, Farben, Flüssigkeiten und Fasern wirken wie das Werk eines Künstlers.

Die tatsächlich ganz besonderen Bilder werden ergänzt durch ungewöhnliche Produktinszenierungen, Rezepte und Texte zu vielem, was man über Stullen wissen muss.

MAX FABER



KLAPP- STULLEN



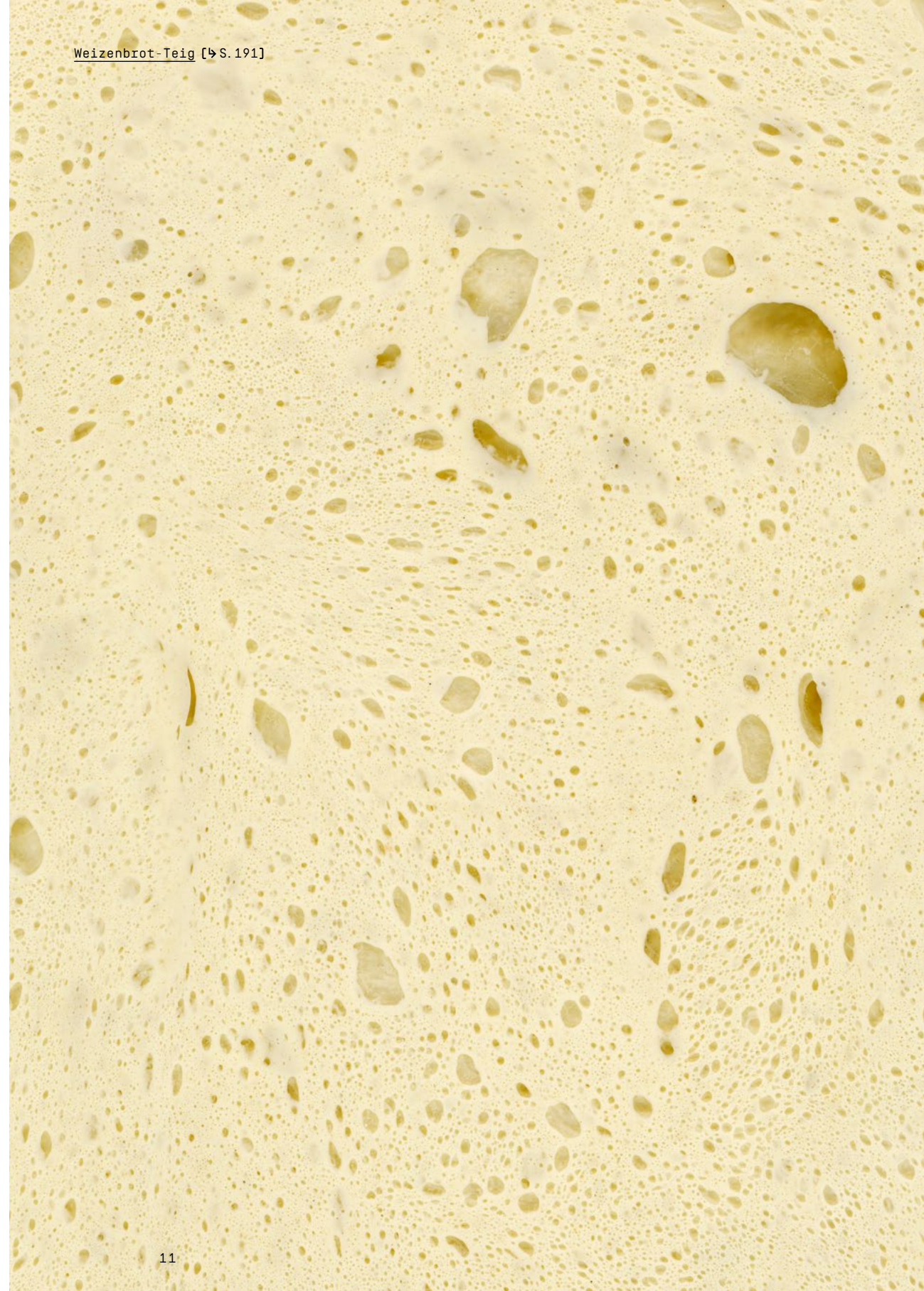
9 783944 836461

Brot

Brot heißt im Lateinischen *pane*. Hieraus wurde *pain* [Französisch], *pan* [u. a. Spanisch und Japanisch], *Pen* [z. B. in Haiti] oder *Ppang* [Korea]. Mit dem altgermanischen Wort *brauda* wurden früher nur gelockerte Brote mit Sauerteig bezeichnet. In althochdeutscher Zeit wurde die Bezeichnung *Prôt* auch auf Backwaren aus ungesäuertem Teig übertragen. Hieraus wurde das deutsche Wort *Brot*, ebenso wie *bread* im englischen Sprachraum, *Brød* oder *Bröd* in Skandinavien bzw. *Brood* u. a. auf Afrikaans. Die Bezeichnung *Brot* stand früher nicht allein für das Lebensmittel Nummer 1, sondern war das Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung und Unterhalt.



Weizenbrot-Teig (↳ S. 191)





Tomatenstulle gegrillte Scheibe vom Weizenmischbrot, dünne Tomatenscheiben, gehobelte rote Zwiebeln, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl



Die Diskussion um den Verzehr von Fleisch gehört zu den am hitzigsten geführten unserer Zeit. Das ist kein Wunder, denn das Thema betrifft die gesamte Menschheit: Ökologie, Ökonomie, Kultur, Ethik und Gesundheit. Trotzdem erleben gerade das traditionelle »Schinkenbrot« und der »stramme Max« eine Renaissance in der modernen Stullenwelt.



Jamón Ibérico Luftgetrockneter Schinken vom iberischen Schwein aus Spanien.
Mindestens 24 Monate gereift.

Jambon d'Ardenne Gepökelter Schinken vom Schwein aus den belgischen Ardennen.
Kalt geräuchert und mindestens 5 Monate gereift.

Coppa di Parma Gepökelter, luftgetrockneter Schinken vom Schwein aus Norditalien.
Mindestens 2 Monate gereift.

Südtiroler Kaiserspeck Gepökelter, luftgetrockneter Schinken vom Schwein aus Südtirol.
Kalt geräuchert und mindestens 3 Monate gereift.



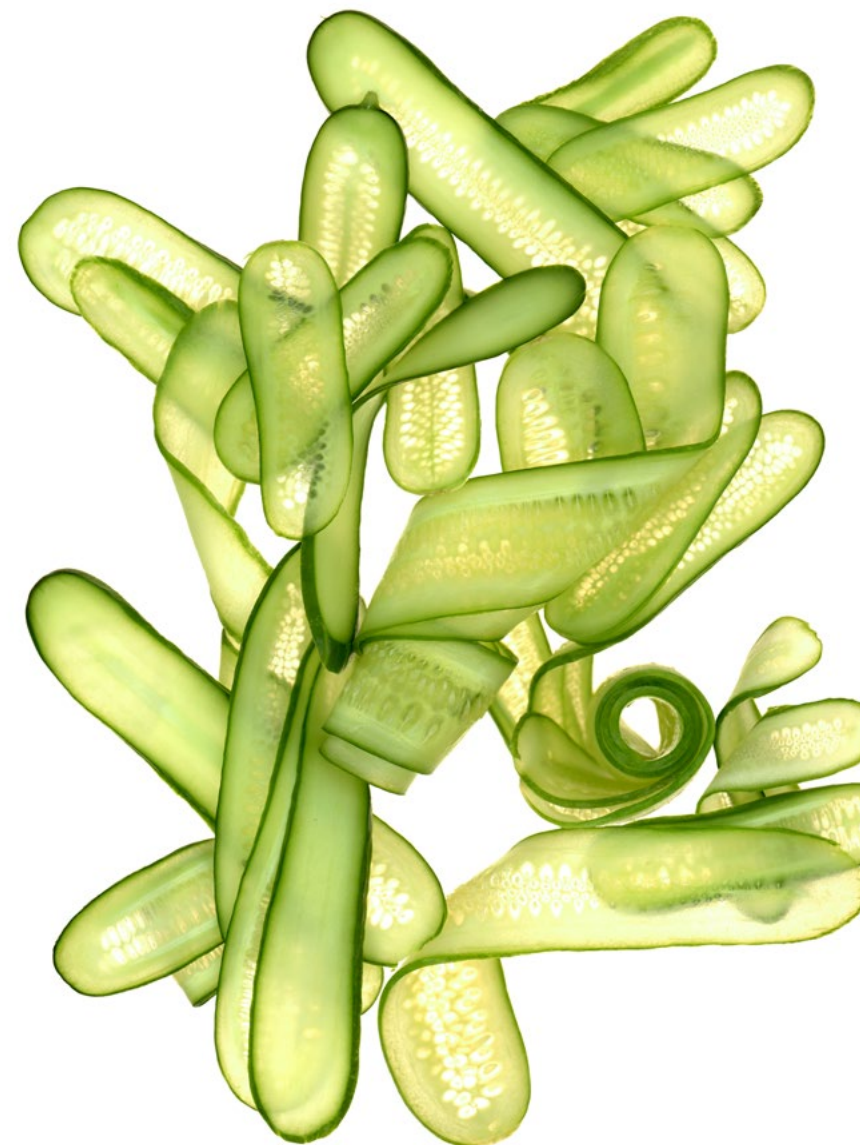
Pastrami, Weißkohl & Honig-Senf

Scheiben vom Sauerteigbrot mit Cheddar gebacken,
Honig-Senf-Soße [↳ S.192], Gewürzgurkenscheiben, Endiviensalat,
Pastramischeiben, Weißkohlsalat mit Kümmel [↳ S.195]



Wilder Brokkoli, Trüffel & Ei in Butter gebratene Scheibe vom Sauerteigbrot, gebratener wilder Brokkoli,
pochiertes Bio-Ei, gehobelter Herbsttrüffel, geröstete Pistazienkerne, gehobelter Parmesan, Meersalz,
schwarzer Pfeffer, Olivenöl





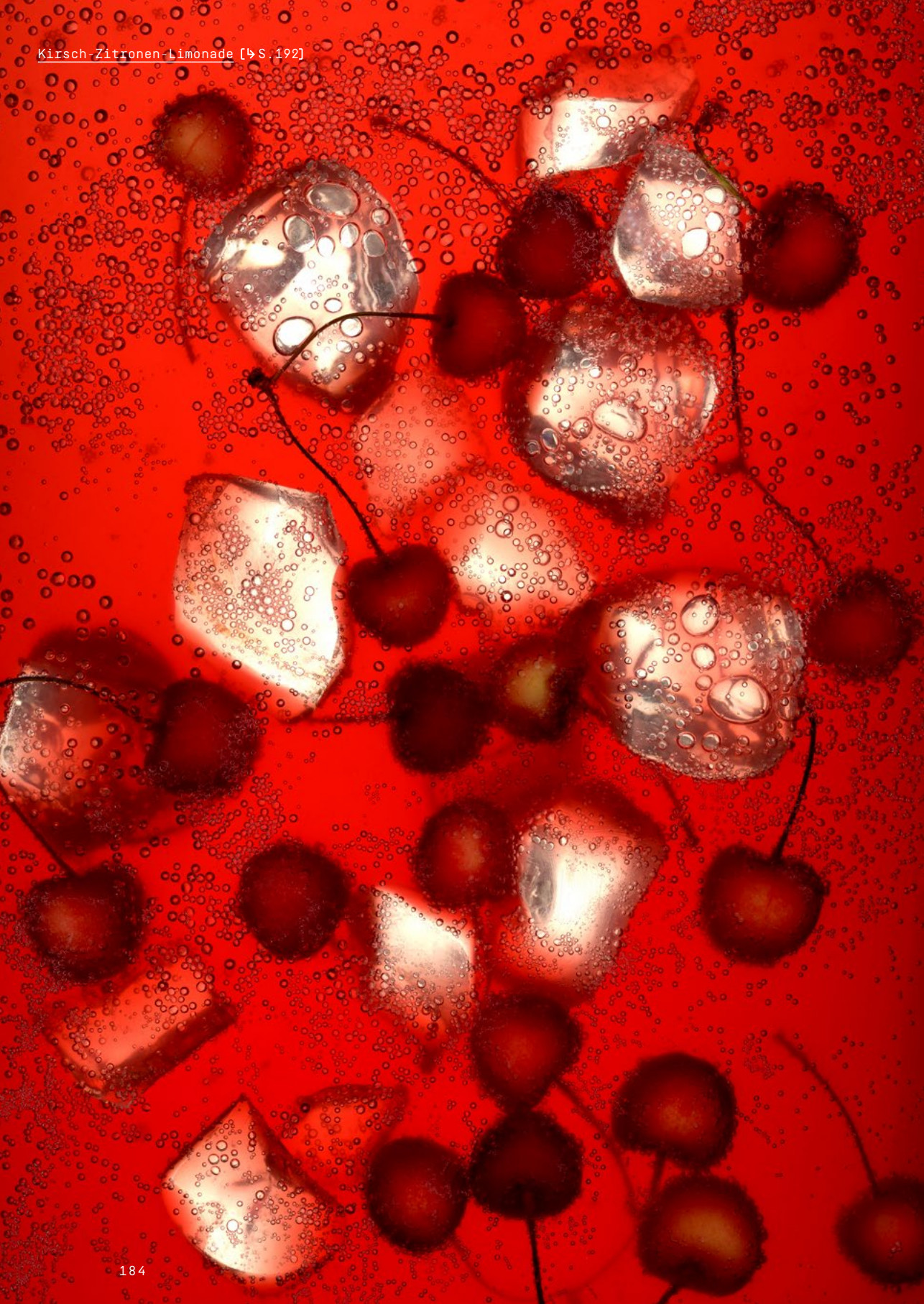




Die Lieblingsspeise des King of Rock'n'Roll war das gegrillte Erdnussbutter-Bananen-Sandwich. Es ist mit Sicherheit etwas Besonderes. Zwischen zwei Scheiben Toastbrot türmen sich eine dicke Schicht Erdnussbutter, eine Banane, reichlich Butter, mehrere Scheiben Bacon und Honig. Bei der Nennung dieser Zutaten dürfte dem durchschnittlichen Europäer der Appetit vergehen. Wer Elvis' Sandwich aber zubereitet, wird überrascht sein, wie köstlich es schmeckt, wenn die salzige Erdnussbutter die Süße der Banane neutralisiert. Sogar die klebrige Konsistenz ist hierbei großartig. Allerdings ist das Sandwich durch seine fettigen Bestandteile extrem kalorienhaltig und wenn man liest, dass Elvis bis zu 12 Stück davon auf einen Schlag essen konnte, wundert man sich nicht, dass diesem Mann, der für seinen Hüftschwung berühmt war, mit dem er Millionen Frauen den Kopf verdreht hat, später der Hüftspeck aus dem weißen Lederanzug gequollen ist.

Erdnussbutter-Banane-Bacon-Toast
getoastete Scheiben vom Toastbrot
crunchy Erdnussbutter
karamellisierte Bananen
knuspriger Speck
gesalzene Erdnüsse
Honig





Impressum

Konzeption, Idee und Herausgabe: Max Faber
Bilder/Scanography: Max Faber
Foodstyling und Rezepte: Max Faber

Mitarbeit Foodstyling und Rezepte: René Lentignac
Texte und Lektorat: Kristin Ahrens
Gestaltung: Majada Daria Ramadan & Timo Schmitt
Postproduktion: Annelie Saroglou

Druck: Offsetdruckerei Karl Grammlich GmbH
Karl-Benz-Straße 3, 72124 Pliezhausen

Verlag: Westkreuz-Verlag GmbH
Töpchiner Weg 198/200, 12309 Berlin

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über dnb.d-nb.de/ abrufbar.

ISBN 978-3-944836-46-1
Copyright: 2018 Max Faber

Das Werk und alle seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung jeder Art ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Max Faber

Nach meiner Berufspraxis als gelernter Koch arbeite ich seit 2008 als selbständiger Foodstylist für Verlags- und Werbekunden. Neben der Rezeptentwicklung habe ich im Team mit FotografInnen zu vielen Werbeproduktionen und Kochbüchern mit meinem speziellen Stil beigetragen. Seit einiger Zeit experimentiere ich mit der besonderen Technik des Scanners. In Klapp/stulle spiele ich bewusst mit seiner außergewöhnlichen Bildsprache. Das Scannen und das zusätzliche Durchleuchten der Lebensmittel machen die einzigartigen Strukturen eines jeden Produktes sichtbar. Von der Natur geschaffene Formen, Farben, Flüssigkeiten und Fasern wirken wie das Werk eines Künstlers. Das Auge des Betrachters wird nicht von Accessoires abgelenkt sondern der Blick kann regelrecht in das Bild eintauchen. In diesem Buch bildet der Scanner die Bühne für die Stulle in der Hauptrolle.

Danke

Majada & Timo
Kristin
Annelie
René
Anke
Nina
Lutz
Felix
Rike, Marie & Theo