

Kunst mit Köstlichkeiten

Das klappt einfach hervorragend!

Die Klappstulle und andere Köstlichkeiten in besonderem Licht betrachtet: Max Faber „scanografiert“ in seinem neuen Buch belegte Brote.

Von CLAUS ECKERT



© Max Faber/Agentur Nina Rautenberg

Es ist angerichtet: Englischs Frühstückssandwich aus gerösteten Toastscheiben, Baked Beans, gebratener Tomate, gebratenen Champignons, kleinen Bratwürsten, Bio-Spiegelei, knusprigem Speck und schwarzem Pfeffer.

Für die Umsetzung seines neuen Werks „Klapp-Stullen“ hat der gelernte Koch und Foodstylist Max Faber etwas Besonderes ausgetüftelt: Er dekonstruiert belegte Brote und nimmt diese dann mit Hilfe der „Scanography“ auf. Mit anderen Worten, er drapiert sie auf einem hochauflösenden Flachbettscanner mit 740dpi und scannt sie ab.

Die daraus resultierenden 141 Bilder sind von überraschender Brillanz und Ästhetik, wie man auf insgesamt 200 Seiten sehen kann. Dabei ist das Buch an sich in seiner Haptik schon ausgefallen. Mit seinem Gestaltungsteam, Majada Daria Ramadan und Timo Schmitt, packte Faber die Seiten zwischen zwei dicke Pappdeckel mit einer offenen Bindung am Buchrücken. Somit entsteht schon hier der Eindruck eines vielschichtigen Sandwichs.

Seine Vorgehensweise unterscheidet sich von der klassischen Foodfotografie völlig. Auf Fabers Bildern wirken alleine die Lebensmittel, die Zutaten seiner „Stullen“ und Gerichte, indem sie auf unverfälschte und natürliche Art ihre Farben, Strukturen und ihre Konsistenz zeigen, ohne dass sie zum Beispiel auf geschmackvolles Porzellan im Landhausstil arrangiert und abfotografiert werden. So richtet sich die Aufmerksamkeit auf das Produkt, ohne jegliche Ablenkung.

Für jede Aufnahme benötigte der in Berlin lebende Faber gut eineinhalb Stunden Zeit, die

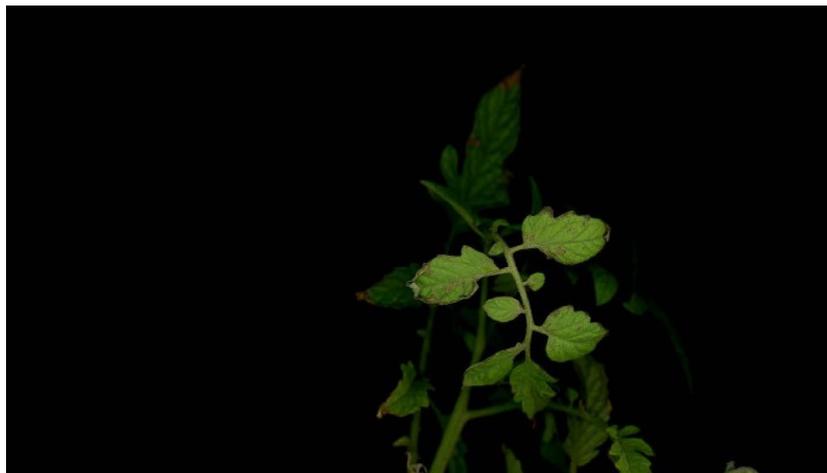
anschließende Reinigung des Scanners nicht eingerechnet. Dabei entwickelte er im Laufe der Zeit besondere Techniken mit schwarzem Hintergrund und einer Durchleuchteinheit für zusätzliche Lichteffekte. Auch für den Umgang mit Flüssigkeiten gibt es Verfahren, nicht zuletzt, um die Geräte vor Schaden zu bewahren. Dass die Aufnahmetechnik nur eingeschränkten Gestaltungsspielraum und eine geringe Tiefenschärfe zulässt, stellt besondere Ansprüche an den Bildaufbau.

Das Buch bietet aber nicht nur ungewöhnliche und reizvolle Ansichten von Lebensmitteln. Max Faber erklärt auch einige Hintergründe rund um die Klapp-Stulle, es gibt Wissenswertes über die verwendeten Produkte – und am Ende auch zahlreiche Rezepte.



Baguette (100% Weizen)

© Max Faber



Tomate

© Max Faber



© Max Faber

Tomatenstulle: Gegrillte Scheibe vom Weizenmischbrot, Tomatenscheiben, rote Zwiebeln, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl



© Max Faber

Bratwurst, Rote Bete und Zitrone: Milchbrötchen, Zitronen-Mayonaise mit Schnittlauch und Kapern, gehobelte Rote Bete, Kalbsbratwurst, Kartoffelchips, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft



© Max Faber

Jamón Ibérico, Jambon d'Ardenne, Coppa di Parma, Südtiroler Kaiserspeck



Rote Bete, Gelbe Bete, Ringelbete

© Max Faber



Pumpenickel, Gurke und Maasdamer

© Max Faber



Feige, Blauschimmelkäse und Nüsse

© Max Faber



© F.A.Z.

KLAPP-STULLEN von Max Faber, 200 Seiten mit 141 Bildern, Hardcover, Westkreuz Verlag, 32 Euro

Quelle: F.A.Z.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2019
Alle Rechte vorbehalten.