



● food ● rezeption

lesezeit: ~3 minuten

14. August 2020

von Aileen Wessely, *Redakteurin*

Rezeption: Klappstullen von Max Faber

Wenn einem von all den ausgezeichneten und ehrenvoll erwähnten Bänden, die man bei der Ausstellung zum Deutschen Fotobuchpreis 19/20 in der Hand hatte, gerade ein Bildband über belegtes Brot am stärksten in Erinnerung bleibt, dann muss das schon etwas heißen.

Nicht unbedingt, dass die daneben liegenden Foto-Dokumentationen oder künstlerischen Projekte nicht großartig genug wären. Vielleicht schon eher, dass da endlich mal jemand auf besonders interessante Weise eine moderne Stil-Nische in der von mir an dieser Stelle bereits monierten Eintönigkeit der Foodfotografie auslotet.

Sie stellt hier besondere Künstler*innen und herausragende Projekte vor und ist auch für die Korrektur des Magazins zuständig. In ihren eigenen Arbeiten bricht sie gern die Grenzen der Fotografie auf und bezieht weitere künstlerische Ausdrucksformen mit ein.



ARCHIV Artikel von Aileen
FACEBOOK Aileen Wessely
INSTAGRAM @aileenwessely
WEBSEITE Aileen Wessely

artikelinfo

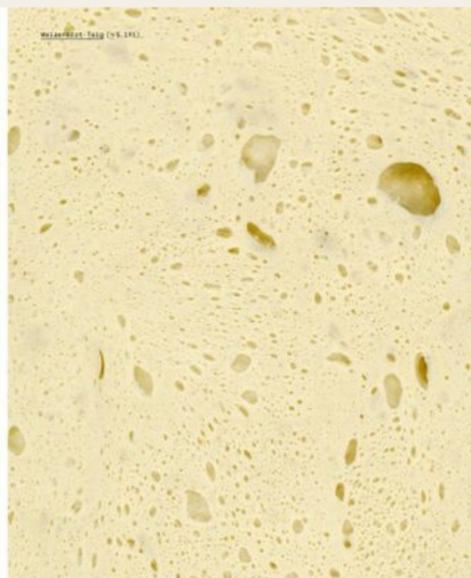
KOMMENTARE 3
EMPFEHLEN Facebook Twitter
VERSENDEN per E-Mail
SPÄTER LESEN Instapaper Readability
NAVIGIEREN ← Älter Neuer →

food

52 Wochen – Ergebnisse: Food
52 Wochen – Thema 25: Food
Mallorca – Mar i Muntanya
Foodfotos gesucht: Bildbesprechung mit Krautkopf
The Artist Diet

rezeption

Brot
Brot heißt im Lateinischen panis. Wurzeln wurde pain (Flamenzisch), pain (o. n. Spanisch und Portugiesisch), pain (o. n. im Hebräer) oder pangs (Dänisch). Mit dem altgriechischen Wort psaron wurden Feinbrot wie beispielsweise Baguette bezeichnet. In altchinesischer Zeit wurde die Bezeichnung Pfannkuchen auf Backwaren aus ungesäuerten Teig übertragen. Wurzeln wurde das Deutsche Wort Brot, ebenso wie Bread im englischen Englisch, Bread oder Bread im Spanischen bzw. Bread u. a. auf Afrika. Die Bezeichnung Brot stand früher nicht allein für das Lebensmittel Nummer 1, sondern war das Synonym für Naturbrot, Speise, Beschäftigung und Unterhalt.



Steigen
 Die Steigerung um den Verzehr von Fleisch gehört zu den im 21. Jahrhundert geführten unserer Zeit. Das hat kein Wunder, denn das Thema betrifft die gesamte Menschheit: Ökologie, Ökonomie, Kultur, Ethik und Gesundheit. Textilien erklären gerade den traditionellen „Steigen“- und der „steigende Meer“ eine Parallele in der modernen Sozialwissenschaft.



Steigen (Steigen) Luftgetrocknetes Schinken von Iberischen Schwein aus Spanien.
 Mindestens 24 Monate gereift.
Steigen (Steigen) (Steigen) Schinken von Schwein aus den belgischen Ardennen.
 Kalt geschneit und mindestens 5 Monate gereift.
Steigen (Steigen) (Steigen) Luftgetrocknetes Schinken von Schwein aus Norditalien.
 Mindestens 2 Monate gereift.
Steigen (Steigen) (Steigen) Luftgetrocknetes Schinken von Schwein aus Südtirol.
 Kalt geschneit und mindestens 3 Monate gereift.



Dieser jemand ist **Max Faber**, seines Zeichens gelernter Koch, der nach zehn Jahren in der Gastronomie seit 2008 nun als selbstständiger Foodstylist und Rezeptentwickler für Verlags- und Werbekund*innen arbeitet. Neben der klassischen Foodfotografie, wie man sie inzwischen selbst auf den aktuellen Prospekten der Discounter findet, ist sein kreatives Steckenpferd ein ganz anderes: die Scanografie.

Entsprechend hat er für seinen Bildband „**Klappstullen**“ die Anatomie belegter Brote mit der Hilfe eines hochauflösenden Flachbettscanners in 740 dpi dekonstruiert und die verwendeten Zutaten so teilweise im wahrsten Sinne des Wortes durchleuchtet.



Steigen (Steigen) (Steigen) & Co. in Butter getrocknete Schinken von Schwein, getrocknetes milde Bismarckbrot, getrocknetes Bio-Ei, getrocknetes Walnussbrot, getrocknete Pistazienkerne, getrockneter Parmesan, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl



Steigen (Steigen) (Steigen) & Co. in Butter getrocknete Schinken von Schwein, getrocknetes milde Bismarckbrot, getrocknetes Bio-Ei, getrocknetes Walnussbrot, getrocknete Pistazienkerne, getrockneter Parmesan, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

- Rezension: Aapo Huhta – Omatandangole
- Rezension: Untold Stories – Peter Lindbergh
- Rezension: Steve McCurry – A life in pictures
- Rezension: „New York City“ von Abe Frajndlich
- Sebastião Salgado: Mein Land, unsere Erde

werbung



kwerfeldein unterstützen

Steady



überweisung

kwerfeldein
 DE08370501981933436766
 COLSDE33XXX

affiliate-programm

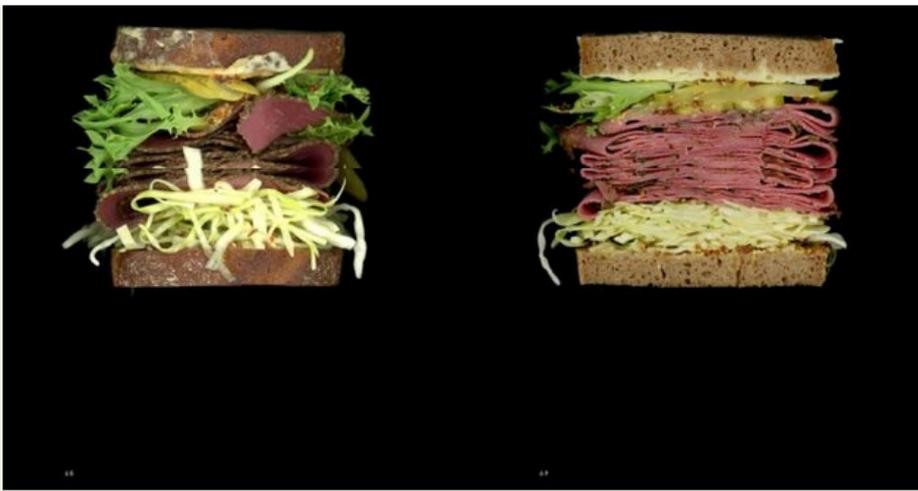


affiliate-programm



bleib auf dem laufenden





Rings um die Bilder gibt es noch ein paar Rezepte, Trivia, Statistiken und Infografiken rund ums Brot und am Ende des Buches sogar einen Stichwortindex, sodass man sich etwa gezielt anschauen kann, was mit Hummus so geht. Es hängt so zwischen den Stühlen Fotokunst und Kochbuch – dennoch funktioniert's.

Max Faber spannt den Bogen rund um den Aufhänger des belegten Brots sehr weit: Von verschiedenen Brotarten über diverse Zutaten – diese dekliniert er wiederum von klassisch bis ausgefallen durch – bis hin sogar zu die Stulle oder das Sandwich begleitenden Getränken. All das kann man immerhin auf einer Glasscheibe verteilen und einscannen.

Eisba 1887

Die Lieblingsgerichte des König of Ross n' Holl was
das gegüllte Eibschrotter Baranen Sandwich. Es
ist mit Eisenrost etwas Besonderes. Zwischen zwei
Schichten Toastbrot stecken sich eine dicke Schicht
Eibschrotter, eine Hummus, gebrühter Gurke,
gehobene Schichten Bacon und Honig. Bei der Ver-
mischung dieser Zutaten duftet das Sandwich mit
Eisenrost und Honig. Bei Eisba Sandwich
oder zubereitet, wird überrascht sein, wie köst-
lich es schmeckt, wenn die zellige Eibschrotter
die Seite der Baranen durchdringt. Sogar die klei-
nigen Hummeln sind köstlich gebacken.
Allerdings ist das Sandwich durch seine festigen
Bestandteile etwas kalorienreich und wenn man
liest, dass Eisba bis zu 12 Stück davon auf einen
Schlag essen konnte, versteht man sich nicht, dass
dieser Mann, der für seinen Luftschiffbau bekannt
war, mit den zu Millionen Franken von ihm verdienten
Geld, lieber das Luftschiff mit dem weißen Luftschiff-
zug gebaut hat.

149



Tomatensauce

gegüllte Scheibe von Weizenmehlbrötchen, dünne Tomatenscheiben, gehobelte rote Zwiebeln,
Meerzweig, schwarzer Pfeffer, Olivenöl



Aus den drei Leidenschaften Fotografie, Design und Food, die hier aufeinandertreffen und unterwegs noch schnell den Spaß touchieren, ergibt sich ein bunter Strauß, der trotz der unterschiedlichen Spielarten und Arrangements durch die eingesetzte Technik der Scanografie einen stilistische Rahmen hat.

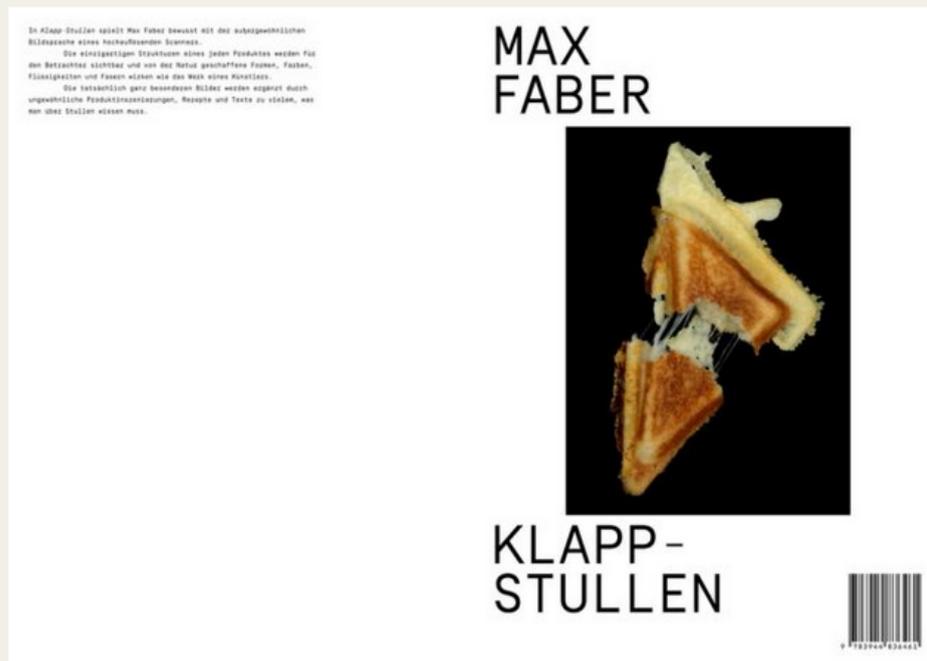
Mal wie fast zufällig hingeworfen wirkende Lebensmittelunfälle wechseln sich mit detailverliebt arrangierten, wie ein Badezimmer mit Käse und Wurst fliesenden Mustern ab. Ordnung trifft auf Chaos und kindliche Experimentierfreude auf einen perfektionistischen Feinschmecker.



Nicht vorstellen möchte man sich allerdings den Zeitaufwand, der in all dem steckt. Bei einigen Bildern ist offensichtlich, dass sehr lange geschnibbelt und arrangiert werden musste. Ideen wurden sicherlich erprobt und am Ende doch verworfen oder Bilder aussortiert. Der Scanvorgang selbst dauert. Und dann noch die Reinigung des Scanners von Olivenöl oder ähnlichem.

An meine eigene erste Reaktion zurückdenkend, habe ich schon gegrübelt, wem ich

dieses Buch im Rahmen unseres Videoformats „Der erste Eindruck“ einmal in die Hand drücken könnte. Da müsste jemand nicht nur ein Faible für Foodfotografie haben, sondern auch etwa die skurrilen Infografiken zu würdigen wissen. Ich hoffe aber doch sehr, dass „Klappstullen“ auch außerhalb so einer speziellen Interessenschnittmenge Fans finden wird.



Informationen zum Buch

„Klappstullen“  von Max Faber

Sprache: Deutsch

Einband: Hardcover mit offener Bindung

Seiten: 200 mit 141 Fotos

Maße: 16,9 x 24,1 cm

Verlag: Westkreuz

Preis: 32 €