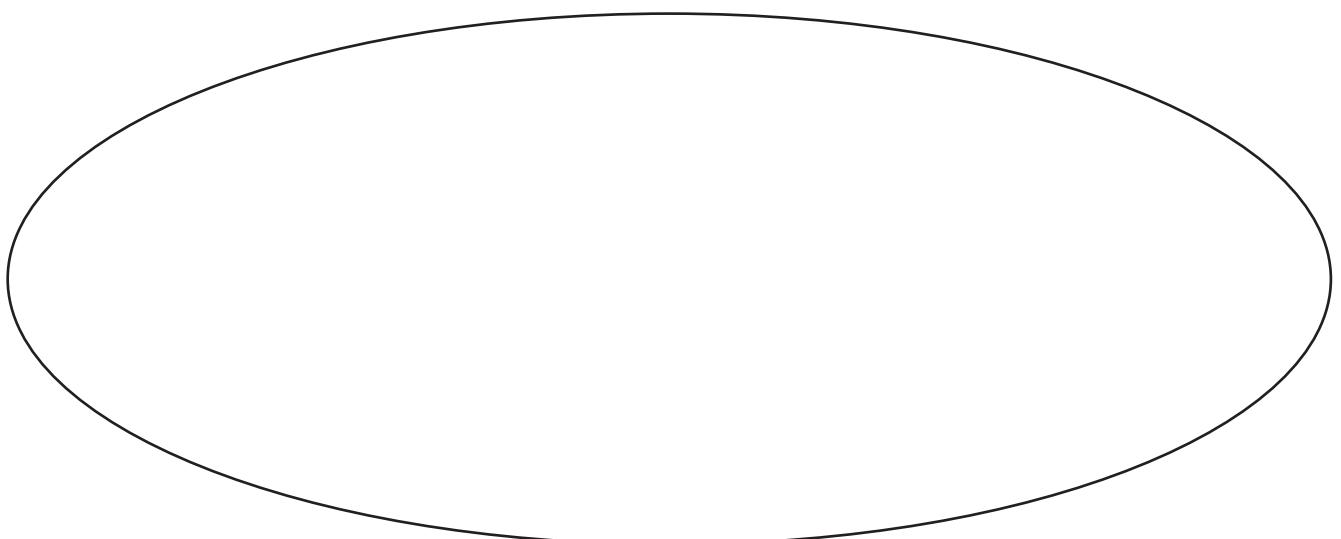


A Visual Meal



Schriftlicher Teil zur künstlerischen
Diplomarbeit mit dem Titel „A Visual Meal“
Universität für angewandte Kunst Wien
Institut für Design
Abteilung / Studiengang: Angewandte
Fotografie & zeitbasierte Medien
Univ. Prof. Maria Ziegelböck
Angestrebter akademischer Titel: Mag. art.
Wintersemester 2018/2019
Matrikelnummer: 0875118

Inhalts- verzeichnis

Einführung	5
Theoretischer Teil	8
Kultur	9
Kulinarik	10
Der soziale Geschmack – Ethik & Politik auf dem Teller	13
Essen als ästhetisches Erlebnis	15
Der Gastraum	15
Ein visuelles Gericht	16
Der Teller als Bild	18
Praktischer Teil	22
Motivation	23
Umsetzung	25
A Visual Meal	26
Technische Entscheidungen	29
Anhang	30
Literaturverzeichnis	31
Abbildungsverzeichnis	32

Einführung

“Eating is one of the most base, visceral and profane acts, (...) it is the most human of needs, both physically and culturally.”

(Bright, 2017, S. 6)

Essen und Lebensmittel sind in sozialpolitische und gesellschaftliche Themen eingeklammt, die vielschichtig und komplex sind. Kulturelle und politische Codes ergeben sich nicht nur aus der Art der Zubereitung von Lebensmittel und daraus, wie sie präsentiert und konsumiert werden, sondern auch, wie sie abgebildet werden.

Susan Bright beschreibt in dem Buch „Feast for the Eyes“ Essen als Spiegelbild für Kultur, als Träger für menschliche Fantasien, als sexuelles Sinnbild, als Statussymbol, als moralische und politische Instanz und als Möglichkeit durch Erinnerungen zu reisen.¹

Die kulinarischen Präferenzen der und des Einzelnen verraten Details über Persönlichkeit und Charakter und sind geprägt von Erfahrungen und Emotionen.

Essen ist somit ein höchst individuelles Erlebnis und kollektive Sprache zugleich.

Denkt man über Lebensmittel und Essverhalten nach, nähert man sich einem kaum überschaubaren Kosmos. Um dieses weite Feld einzugrenzen widmet sich diese Arbeit hauptsächlich der westlichen, globalisierten Esskultur (weiterführend auch der gehobenen Küche) und wird in zwei verschiedene Abschnitte unterteilt:

Theoretischer Teil

Im theoretischen Teil, der gleichzeitig als Recherche für die praktische Arbeit gilt, werden allgemeine kulinarische Themen und Paradoxa behandelt.

Weiterführend widmet sich die Arbeit dem ästhetischen kulinarischen Erlebnis und analysiert den performativen Akt der gehobenen Küche sowie deren Bildwelt.

Im Fokus dieser Arbeit steht vor allem eine neue gastronomische Praxis, die sich in den letzten zehn Jahren aus der französisch geprägten *Haute Cuisine* entwickelt hat und sich entschieden davon abgrenzt. In dem Buch „Culinary Turn — Aesthetic Practice of Cookery“²

1 Vgl. dazu Bright, 2017, S. 6

2 van der Meulen, Wiesel,
2017

wird diese neue Art zu kochen als eine Verlagerung der gehobenen Küche beschrieben: vom gut schmeckenden, ansehnlichen, fertigen Gericht hin zur Erschaffung einer Erfahrungswelt, die sich auf die einzelnen Produkte und Prozesse des Kochens konzentriert.

So schreiben die Autoren des Buches über die Küche des Schweizers Stefan Wieser etwa:

"What we can see here is a specific interpretation of cooking as a symbiosis of art, craftsmanship and experience in which the focus is not only on cooking tasty dishes, but on using cooking as a way to analyze the world and transform it into a gustatory experience."

(van der Meulen, Wiesel, 2017, S. 11)

Das fertige Gericht dient als kulinarische Repräsentation dieser Erfahrungswelt und die Köchin oder der Koch wird nicht selten zur Künstlerin oder zum Künstler hochstilisiert oder zumindest als Markenbotschafter oder Testimonial verwendet. Allen voran versteht sich die *nordic cuisine* oder *Nova Regio* Küche als zentrale Schlüsselfigur in dieser besagten Transformation der traditionellen gehobenen Küche.³

Diese Entwicklung soll in dieser Arbeit anhand von weiteren Beispielen erläutert werden. Gleichzeitig soll die Arbeit eine Analyse über die visuellen Aspekte dieser Veränderung bereitstellen. Wie hat sich die Ästhetik von Speisen in den letzten dreißig Jahren verändert und was bedeutet das aus praktischer (fotografischer) Sicht?

Diese Fragen bilden die Grundlage zum praktischen Teil dieser Diplomarbeit.

3 Vgl. ebd., S. 16–17

Praktischer Teil

Neben der Darlegung meiner Motivation für die praktische Umsetzung dieser Diplomarbeit werde ich meine Vorgehensweise beschreiben und den Umsetzungsprozess in Form von Skizzen, Bildbeispielen, etc. festhalten. Das Ziel ist die Erstellung einer Fotoserie bestehend aus ca. acht Bildern.

Die einzelnen Fotografien, aus denen die Serie besteht, beziehen sich auf Lieblingsgerichte (hauptsächlich) von Köchen und Köchinnen. Die Fotos sollen keine konventionelle Abbildung eines fertigen Gerichtes darstellen – das Lieblingsgericht soll lediglich einen Rahmen schaffen, um herkömmliche Food-Fotografie zu hinterfragen und neue Herangehensweisen zu ermitteln.

Theoretischer Teil

Kultur

Um über Esskultur zu schreiben, soll zuerst der Begriff Kultur definiert werden. Eine Definierung mag im Zuge dieser Arbeit profan und überflüssig erscheinen, aber in Anbetracht des vorherrschenden politischen Zeitgeistes sind klare Definitionen notwendig, um unmissverständlich die Haltung der Autorin kenntlich zu machen.

Diese Arbeit stützt sich auf einen Kulturbegriff, der sich in dem Buch „Kulinistik und Kultur – Speisen als kulturelle Codes“⁴ wiederfinden lässt. Kultur wird dort als Kommunikationsraum verstanden, geformt von individuellen und sozialen Interessen. Einer dynamischen Struktur unterliegend, könnte Kultur als „(...) das Ensemble von Elementen, Zeichen, Symbolen und Codes definiert werden, mittels derer Individuen in einem sozialen Kontext verbal und nonverbal kommunizieren.“

Gleichzeitig wird der Vorstellung von einer authentischen, eurozentristischen, homogenen Kultur widersprochen – Kultur ist kein statisches gesellschaftliches Phänomen, das sich auf Traditionen und Nationalismen stützt.

Durchlässigkeit und Mehrdeutigkeit, die Fähigkeit zur Transformation, zur Reflexion und das Unterliegen einer Prozesshaftigkeit prägen den sprachlichen und sozialen Raum, der wiederum ihrerseits Kultur generiert. Kultur als Kommunikationsraum beinhaltet auch Subkulturen und Alltagspraktiken und nicht nur die Position der vorherrschenden, in sich geschlossenen (patriarchalen) Hochkultur.

Ob verbal oder nonverbal, das kulturelle Zeichensystem unterliegt ebendieser Mehrdeutigkeit und Diversität, die von allen Teilnehmern einer Gesellschaft geformt werden.

Kulinarik

Was bedeutet aber diese kulturelle Durchlässigkeit und Vielschichtigkeit in Bezug auf Essen?

Essen steht in einem ähnlichen Verhältnis zu diesem kulturellen Zeichensystem wie etwa Kleidung. Mode und Kulinarik beinhalten ähnliche identitätsstiftende Eigenschaften und bilden in einem kulturellen Kommunikationsraum so etwas wie eine nonverbale Teil-Sprache.⁵

Eine Speise ist ähnlich einem Outfit – gewollt oder ungewollt – immer eine Repräsentationsform:

“Speisenabfolgen, aus denen sich zum Beispiel das Menü einer typischen Wiener Küche zusammensetzt, sind nicht nur ein Spiegelbild der kulturellen Realität der zentraleuropäischen Region, sie sind gleichermaßen auch die Spuren und der Widerschein einer innerstädtischen Situation, die sich den Immigranten aus der Gesamtregion in die Stadt verdanken.”

(Csáky, 2017, S. 17)

So lassen sich typische Speisen in einem kulturellen Kontext dechiffrieren und agieren als Träger geschichtlicher, sozialer und politischer Informationen. Das beginnt etwa beim Namen eines Gerichts (Mohr im Hemd, Negerkuss, Kaiserschmarrn, ...) und endet in der Vielzahl geografischer Varianten, die ihrerseits von unterschiedlichsten Faktoren beeinflusst worden sind.

Dekonstruiert man so etwa eine typische Nationalspeise, bleibt am Ende von der nationalen Identität wenig übrig.

“Es wäre lohnend, die Alltagskultur inklusive Esskultur und der Speisen Zentraleuropas, denen oft Nachträglich sogar ein nationaler Repräsentationswert zugesprochen wurde, aus einer solchen ‘translatorischen’, ‘postkolonialen’ Perspektive eingehender zu untersuchen (...). Denn die Relevanz, die Speisen als Identifikator zukommt, zeigt sich in der Tat gerade auch daran, dass sie seit dem 19. Jahrhundert zu ethnischen Stereotypen oder national codiert beziehungsweise instrumentalisiert wurden, wie (...) das Wiener Schnitzel und der Tafelspitz (...).”

(Csáky, 2017, S. 28)

5 Vgl. ebd, S. 16–21

Anders gesagt ist Immigration ein wesentlicher Bestandteil kulinarischer Geschichtsschreibung. Mit diesem Aspekt hat sich nicht nur Moritz Csáky auseinander gesetzt – es war unter anderem eines der Themen des diesjährigen MAD⁶ Symposiums. Die im Zuge dessen erschienene Publikation „You and I Eat the Same“⁷ widmet sich, in Kapiteln wie „Everybody Wraps Meat in Flatbread“ oder „There is no such Thing as a Nonethic Restaurant“ dem verbindenden, sozialen Moment des gemeinsamen Essens und der Kulinarik in einer globalisierten Welt.⁸

Ein weiterer Aspekt, der bei der kulturellen Be trachtung eines Gerichts ins Auge fällt, ist nicht nur die regionale Varianz, aus der sich etwa historisch-geografische Details herauslesen lassen, sondern auch die un ausweichliche Tatsache, dass jedes gekochte Gericht für sich die Handschrift seiner Schöpferin bzw. seines Schöpfers in sich trägt. So ist Kochen ein individueller Prozess, der sich zwar rationalisieren und normieren lässt, aber immer auch an den Moment gebunden ist. Jede oder Jeder, der mit Brotbacken vertraut ist, weiß, dass der Teig sich je nach Temperatur, Luftfeuchtigkeit, etc. anders verhält und so wird sich das gleiche Gericht in zwei verschiedenen Gasthäusern grundlegend unterscheiden.

Aus philosophischer Sicht wirft der geschichtliche Hintergrund des Kochens vor allem die Frage nach dem *Warum* auf.

In einem Artikel der Tageszeitung *der Standard* vom 18. Juli 2018 berichtet David Rennert über die „Überreste des ältesten Brotes der Welt (...)\“, das in Jordanien entdeckt wurde. Spannend an dem 14.000 Jahre alten, archäologischen Fund ist vor allem die Tatsache, dass das Brot lang vor landwirtschaftlichen Erfindungen, wie Ackerbau, zubereitet wurde. Betrachtet man Kochen als oftmals (und besonders in Bezug auf das jordanische Ur-Brot) sehr aufwendige Verarbeiten von Lebensmitteln und hinterfragt man den Grund für diese Unternehmung, so lässt sich aus dem archäologischen Fund eine Schlussfolgerung ziehen, die ganz dem Henne-Ei-Prinzip folgt: Nicht die Erfindung der Landwirtschaft könnte die Kochkunst geprägt haben,

- 6 „Mad“ wird aus dem Dänischen mit Essen übersetzt und ist eine (von dem Chefkoch René Redzepi ins Leben gerufene) non-profit Organisation die jährliche Symposien organisiert. MAD widmet sich der Vernetzung von Köchen und Köchinnen die Verbesserungen bezüglich globalen gastronomischen Themen anstreben.
- 7 Ying, Redzepi, 2018
- 8 Vgl. dazu Mad Dispatches – URL: <https://www.madfeed.co/2018/mad-dispatches/>

(Stand: 2. Dezember 2018)

sondern das Kochen an sich (und somit auch die damit verbundene Erfahrung von Lebensmittel und Genuss) könnte die Erfindungen der Landwirtschaft vorangetrieben haben. Eine weitere Theorie in diesem Zusammenhang wird von Richard Wrangham aufgestellt, der in seinem Buch „Catching Fire – How Cooking Made Us Human“ hypothetisch darlegt, dass das Kochen über offenem Feuer (vor allem von Fleisch) energiereichere Nahrung bereitstellt. Sehr einfach erklärt würde der Verdauungstrakt dadurch entlastet und die frei gewordene Energie zur Entwicklung des Gehirns genutzt werden. Diese Theorie wird aus archäologischer Sicht nur teilweise bestätigt, dennoch wird das Kochen (mit Feuer) als fundamentaler Aspekt zivilisatorischer Entwicklung angesehen.⁹

9 Vgl. dazu van der Meulen, Wiesel, 2017, S. 236

Der soziale Geschmack – Ethik & Politik auf dem Teller

Das geschmackvolle Genusserlebnis, das als Antrieb für aufwendiges Kochen angesehen werden kann, ist jedoch ein umstrittener gesellschaftlicher Gesichtspunkt. Geschichtlich gesehen ist die sogenannte Gastrosofie (also eine philosophische Betrachtung der menschlichen Nahrungsmittelaufnahme) eine relativ junge Erscheinung. Sowohl in der Antike als auch im Christentum sind die Auffassungen von Ernährung von Askese, Verzicht und Mäßigung geprägt.¹⁰ Die Tabuisierung von Genuss beginnt beim biblischen Sündenfall, als Eva in den Apfel biss.

Irgendwo zwischen reiner Bedürfnisbefriedigung und dekadentem Ess-Spektakel versucht die Gastronomie sich auszupendeln. Ein Paradoxon, das vor allem im schrillen Manifest von Filippo Tommaso Marinetti augenscheinlich wird. In „The Futurist Cookbook“, welches Essen erstmals als ästhetische Praxis versteht, wird folgende Lösung angeboten:

“For ordinary daily nourishment he recommends sci-entific nourishment by means of pills and powders, so that when a real banquet is spread it may be appreciated aesthetically.”

(Marinetti, 1932, S. 67)

So absurd und humoristisch diese und andere Vorschläge einer neuen revolutionären Küche in Marinettis Manifest propagiert werden, die sich hauptsächlich gegen Pasta richten, so ernst sind die Themen tatsächlich, sobald man sich mit den Begleiterscheinungen einer globalisierten, vom Kapitalismus geprägten, kulinarischen Welt beschäftigt.

Vor allem der Verzehr von tierischen Produkten stellt einen vor komplexe Ethikfragen: Von den moralisch sehr fragwürdigen Praktiken der Massentierhaltung über ökonomisch irrationale Aspekte von Fleischkonsum¹¹ bis hin zur Entkopplung von tierischen Produkten durch die prozessierte Lebensmittelindustrie.

Nicht zuletzt bewegen sich die Nahrungs- und Lebensmittelindustrie, die Gastronomie, die Praxis des Kochens und die gehobene Küche in einem gesellschaftlichen Kontext. So schreibt etwa Harald Lemke: „In der Küche entscheidet sich, ob die Menschheit im Prozess der Emanzipation fortschreitet oder stehen bleibt.“¹²

10 Vgl. dazu van der Meulen, 2017, S. 21

11 In dem Artikel „Avoiding meat and diary is the ‚single biggest way‘ to reduce your impact on Earth“ von Damian Carrington, erschienen in der britischen Zeitung „The Guardian“ 23.05.2018, wird eine neue Studie herangezogen die besagt dass Viehzucht weltweit nur 18% an Kalorien bereitstellt und dafür 83% der Landwirtschaftsfläche beansprucht.

12 Lemke, 2007, S. 13

In dem Buch „Die Kunst des Essens“ beschreibt er die Entfremdung von Essen und Kochen durch prozessierte Fertiggerichte als „(...) negative Antwort auf die feministische Frage (...)“ und belächelt gleichzeitig den männlichen Hobbykoch.

Essen als ästhetisches Erlebnis

"Lots of people have experienced this: If the host, room, plate's appearance and food come together perfectly, the experience becomes an aesthetic one which, (...) only occurs this way in art."

(van der Meulen, 2017, S. 248)

Der Gastraum

Betrachtet man die gehobene Küche als einen Ort dieser ästhetischen Erfahrung von Essen wird augenscheinlich, dass der Gastraum nicht frei von Normen und Regeln ist, da er sowohl zwischen öffentlich und privat, als auch zwischen Publikumsbereich und Bühnenraum changiert.

Seitdem mit „Werkzeugen“ – wie der Philosoph Georg Simmel Messer und Gabel nennt – gegessen wird, unterliegt das gemeinsame Essen sozialen Strukturen.

"Das Essen aus der Hand hat etwas entschieden Individualistischeres als das mit Messer und Gabel, es verknüpft den Einzelnen unmittelbarer mit der Materie und ist die Äußerung der reserve-losen Begierde (...)"
(Simmel, 1984, S. 208)

Für Simmel ist das kultivierte Essen gebunden an die Normen und Regeln, die auf die Form der Konsumierung einer Speise angewandt werden. Untersucht man den Gastraum gehobener Speiselokale nach diesen Regeln wird man feststellen, dass das Essen mit der Hand sehr wohl keinen Fauxpas mehr darstellt und man oftmals zu dieser „individualistischen“ Art des Essens angewiesen wird. Daraus lässt sich einerseits schließen, dass sich die *Haute Cuisine* in den letzten dreißig Jahren diesbezüglich stark verändert hat: Die gehobene Küche wurde durch die steigende Präsenz von Köchinnen und Köchen in Fernsehsendungen oder als Testimonials popularisiert. Darüber hinaus hat durch die Veränderung des Kochbuchs zum *Coffee Table Book*, wie auch über einen verstärkten *Social-Media-Content* und Foodblogs, oder ähnlichem eine Demokratisierung stattgefunden. Der Genuss mehrerer Gänge ist kein dekadenter Luxus mehr. Andererseits ist das System immer noch dasselbe: eine Welt, die die gleichen alten Bewertungskriterien wie Michelin Sterne oder Hauben verwendet und Küchen, die sich trotz vermeintlicher

Authentizität, Regionalität, Zurückhaltung im Service, etc. noch immer dieselbe Bühne teilen.

Zwar hat sich das Kellnerschauspiel oder der fast performativ anmutende Akt des Servierens aus dem Gastraum zurückgezogen und der Trend des *Chef's Tables* als Lokalkonzept etabliert: Durch eine offene Küche können Gäste am Prozess der Zubereitung teilhaben – wie etwa bei Restaurants wie Nobelhart & Schmutzig oder Ernst in Berlin. Der Gastraum wird sich jedoch den Regeln und dem Schauspiel nie ganz entziehen können. Auch die Überlegung, ein Gericht ohne Messer und Gabel zu verzehren ist keine Wahl des Gastes, sondern folgt einer Anweisung bzw. dem Konzept des Gerichts.

Ein visuelles Gericht

Wie steht es jedoch um die Ästhetik des Gerichts selbst, um die Platzierung und Aufmachung und um das Arrangement?

Marcus Gavius Apicius hat als erster römischer Gourmet das Sprichwort „Man isst mit den Augen zuerst“ geprägt. Das Sehen bzw. Erkennen von Essbarem war jedoch schon lange vor Apicius relevant – Die Nahrungssuche hat das trichromatische Farbsehen wesentlich beeinflusst: Durch das Unterscheiden von roten Beeren auf grünem Untergrund wurde es möglich, energiereichere Nahrung von weniger energiereicherer zu unterscheiden (was, wie bereits erwähnt, evolutionsbiologische Auswirkung hatte).¹³ Und auch umgekehrt löst das Betrachten von Essen unterschiedlich starke Reaktionen im Gehirn aus – je nach Kaloriengehalt. Das menschliche Gehirn ist darauf trainiert, Essen zu finden und zu sehen. Da das Sehen einer Speise meistens deren Konsumation nach sich zieht, tritt schon alleine beim Betrachten von Lebensmitteln (egal ob real, als Abbild oder virtuell) Befriedigung ein.

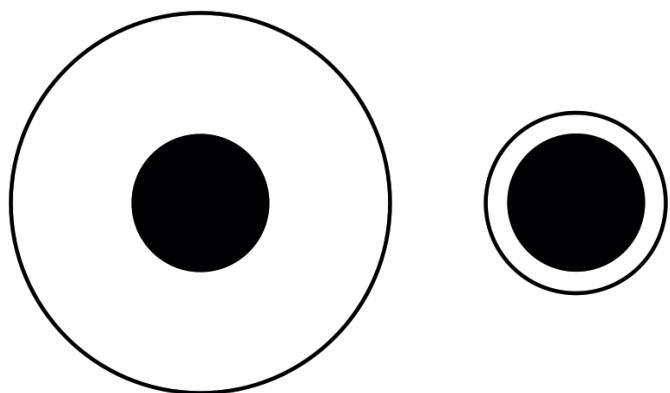
13 Vgl. dazu Spence, Okajima, Cheok, Petit, Michel, 2016, S. 53



Abb. 1

In dem Artikel „Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation“ (Spencer, Okajima, Cheok, Petit, Michel, 2016 erschienen in dem Magazin Brain & Cognition) wird das Sehen und Betrachten von Essen und die dadurch ausgelösten Prozesse im Gehirn sehr genau analysiert und vor allem auf das unproportionale Überangebot (durch den Gast, der sein oder ihr Essen auf sozialen Medien teilt, durch Foodblogs, durch sogenannten *Foodporn*, etc.) von Bildern mit Essen Bezug genommen.

Laut den Autoren ist die Aufmerksamkeit des Betrachters abhängig vom Untergrund des Essens bzw. davon, wie sehr sich das Essen von diesem abhebt. Der Kontext um die Speise ist also maßgeblich dafür wie die Speise wahrgenommen wird. Das einfachste Beispiel dafür ist die Delboeuf Illusion, eine optische Täuschung, bei der die Wirkung zweier konzentrischer Kreise je nach Abstand differiert: zwei gleich große Kreise werden unterschiedlich wahrgenommen – je nachdem wie groß der Abstand zum äußeren Ring ist. So werden zwei gleich große Portionen vom selben Gericht auf unterschiedlich großen Tellern als unterschiedlich viel wahrgenommen.¹⁴



14 Vgl. dazu Fontenot, 2012 – URL: <https://www.theatlantic.com/health/archive/2012/07/the-optical-illusions-of-dinner-plates/259874/> (Stand: 22.12.2018)

Abb. 2



Abb. 3

Der Teller als Bild

Der Teller oder die Art und Weise, wie ein Gericht präsentiert wird, erweitert das Essen nicht nur um eine optische Komponente, sondern fügt eine kulturelle Ebene ein und versteht sich so als Kontextualisierung.

"As such one can conclude that apart from pure functionality, plating enables an examination, appreciation, an increase in enjoyment of food."

(van der Meulen, 2017, S.242)

Betrachtet man den Teller selbst als Bild und dieses Bild als wesentlichen Teil einer ästhetischen Erfahrung wird klar, dass das Gericht mit seinem Geschmack und Geruch mit dessen Erscheinung untrennbar verbunden ist.

Dieses Bild der angerichteten Speise ist instabil und prozesshaft. Es steigert das Verlangen und die Erwartungshaltung, ein visueller Reiz, der in der Sekunde, in der man das Gesehene probiert, zerfällt.

Das unmittelbare, direkte Erlebnis, die taktilen Sensation, die die Zunge beim Berühren oder Berührten werden erlebt, ist maßgeblich. Zurück bleibt eine Spur des Gegessenen auf dem Teller, die ihrerseits wieder interpretiert werden kann.¹⁵

15 Vgl. dazu van der Meulen, 2017, S. 239– 244

Wie sich die Arrangements auf dem Teller entwickelt haben ist gleichzeitig Spiegelbild der gastronomischen Entwicklung.

Geschichtlich gesehen hat erst mit dem Aufkommen der Haute Cuisine im 17. und 18. Jahrhundert und dem Aufkommen der ersten bebilderten Kochbücher die Gestaltung der Speise auf dem Teller an Bedeutung gewonnen – die Verbindung zur Architektur ist augenscheinlich.¹⁶

"Marie-Antoine Carême, one of the most influential chefs of all time, famously said, 'The most noble of all the arts is architecture, and its greatest manifestation is the art of the pastry chef.'"¹⁷

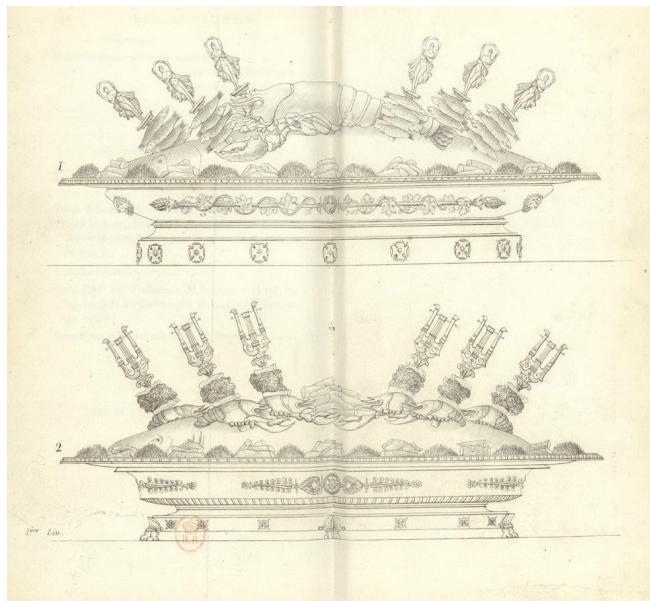


Abb. 4

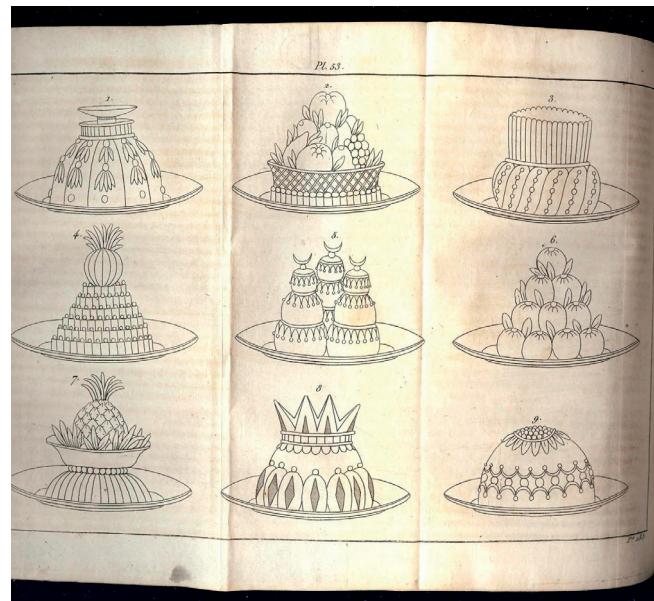


Abb. 5

16 Vgl. dazu van der Meulen, Wiesel, 2017, S. 240

17 Vgl. dazu Gershenson, 2018 – URL: <https://www.biber.co/architecture/the-architecture-of-pastry> (Stand: 22.12. 2018)

In den 60er und 70er-Jahren haben allen voran Paul Bocuse und Alain Chapel Entwicklungen in der französischen Küche (*nouvelle cuisine*), und damit dessen Gestaltung auf dem Teller, vorangetrieben. So wurde das Arrangement vom einzelnen Gericht bedeutungsvoller als das Arrangement vieler Teller und Platten auf dem Tisch – Vor allem inspiriert durch die japanische Küche (mit dem Koch Shizou Tsuji) und des „kaiseki“ (die japanische Urform des Fine-Dining) zeigt sich, dass der kulturelle Austausch, wie bereits erwähnt, für kulinarische Errungenschaften immer schon maßgeblich war.¹⁸ In den 90er-Jahren war es die molekulare Küche mit dem spanischen Koch Ferran Adria, die die Ästhetik des gehobenen Essens abermal veränderte und auf ein ästhetisches Minimum reduzierte.



Abb. 6

Auch für die *Nova Regio* Küche, die sich um 2003 herausgebildet hat, bleibt das Anrichten ein zentrales Element, anders jedoch als in der molekularen Küche, bei der sich der vornehmlich wissenschaftliche Zugang in der Ästhetik der Speisen widerspiegelt:

“Whereas molecular cuisine’s discursive and semantic references apply implicitly to complex (non-standardized) architecture and to post-modern, heterogeneous structures, Nova Regio refers implicitly to current political, aesthetic, and social discourses on nature, countryside, and agriculture. The quoting of nature that no longer is nature, a solemn gesture by means of blatant instances of movement and color, the gentle irony of the details, the Mannerist exaggeration of contours and the paying with the question of what it is are signatures of a post-modern aesthetic that associates molecular cuisine with postmodernist cinema and architecture.”

(van der Meulen, 2017, S. 241)

Was bedeutet nun aber die Ästhetik einer Speise, die Wahl der Präsentation als Teil eines ästhetischen Erlebnisses für die Fotografie selbst?

18 Vgl. dazu Russel, 2018 – URL: <https://www.ft.com/content/4e7008d0-15d2-11e8-9e9c-25c814761640> (Stand: 22.12.2018)

Praktischer Teil

Motivation

Um die Motivation für die fotografische Arbeit zu erklären, sind die angeführten Veränderungen eine relevante Voraussetzung. Kulturelle oder kulturschaffende Bereiche, zu der sich auch die Kulinarik zählen lässt, erfordern und produzieren ihre eigene Bildwelt. Tritt man mit Food-Fotografie aus praktischer Sicht in Berührung, wird einem das Paradoxon, das das Medium Fotografie in sich trägt, noch augenscheinlicher: Fotografie ist immer auch eine Reduktion, ein Ausschnitt von etwas, ein Ausriß – und gerade bei dem gesamt-sensorischen Ereignis des Verspeisens eines Gerichts gewissermaßen zum Scheitern verurteilt.

Dazu kommt das Fehlen einer sozialen, konzeptionellen Komponente, die in der Gastronomie immer wichtiger wird.

Bei Food-Festivals wie beispielsweise den Events und Happenings von „Gelinaz!“¹⁹ (ein, von einer Filmproduzentin und einem Food-Journalisten ins Leben gerufenes, Köchekollektiv) wird der Fokus auf den Austausch zwischen den Köchen und Köchinnen gelegt, sowie auch andere künstlerische Praktiken miteinbezogen.

Oder die „Healthyboyband“, ein weiteres Kollektiv bestehend aus drei jungen österreichischen Köchen, das mit ihren gastronomischen Interventionen die Szene selbst kommentiert.

Am Ende bleibt bei solchen Aktionen dokumentarische Eventfotografie, die bestenfalls als *Coffee Table Book* nochmal vermarktet wird. Eine Fotografie weg von sich ähnelnden Teller-aus-der-Vogelperspektive-Bildern fehlt jedoch.

Zwar funktioniert das fotografische Bild vom angerichteten Teller (der ja bereits an sich schon ein geschlossenes Bild ist) wie ein Lockruf, fühlt es sich entkoppelt von Geschmack und Geruch jedoch wertlos an. Es werden weder kulinarische Konzepte und Ideen, noch Emotionen oder Geschichten über abfotografierte Speisen transportiert. Interpretationsmöglichkeiten (Art des Angerichtet-Seins, die Wahl des Geschirrs und der Untergrund) sind oft austauschbar. Beinahe so, als hätte sich der etablierte Status-Quo, wie Essen oder Speisen auf Fotos auszusehen haben, wie alte Essens-

19 Vgl. dazu Gelinaz!
<http://gelinaz.com/>

reste verfestigt und müssten unter dem Hashtag Food-porn immer den gleichen Voraussetzungen standhalten. Die vogelperspektivischen Ansichten von fertigen Gerichten reihen sich so belanglos aneinander. Vor allem in der visuellen Kommunikation der Restaurants selbst, wird das besonders deutlich.



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9

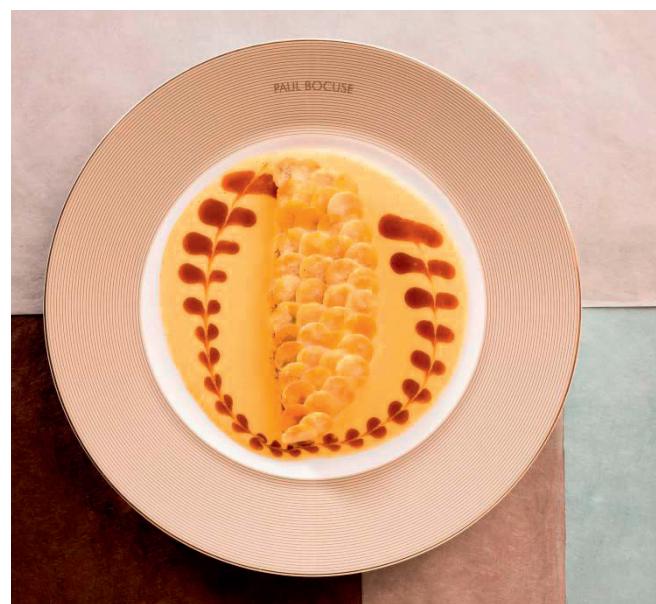


Abb. 10

Umsetzung

Lässt man den Teller weg, ist man als Fotograf oder Fotografin automatisch gezwungen ein Setting für ein Gericht von einem Nullpunkt weg zu schaffen. Das wirkt sich nicht nur auf die Bildgestaltung sondern auch auf den fehlenden Kontext des Geschirrs, der einen Raum für Interpretation frei legt, wesentlich aus.

Geht man noch einen Schritt weiter und zerlegt das fertige Gericht etwa in seine einzelnen Bauteile, eröffnet man dem Betrachter oder der Betrachterin eine weitere Ebene. Eine Strategie, die der Fotograf Irving Penn ausgezeichnet umgesetzt hat. Abstrahiert man so ein Gericht erhöht sich die Spannung zwischen dem Betrachter oder der Betrachterin und der Fotografie.

Das ist nur eine Herangehensweise von vielen, um eine kulinarische ästhetische Erfahrung nicht bloß zu illustrieren, sondern einen fotografischen Mehrwert zu erzeugen, eine Geschichte weiterzuerzählen.



Abb. 11

A Visual Meal

Im ersten Schritt habe ich folgende Köche und Köchinnen nach deren Lieblingsgericht gefragt – wobei der Begriff „Lieblings-“ sich in diesem Fall auf ein Gespräch mit dem Küchenchef Lukas Mraz bezieht, dass ich im Jänner 2018 bei einem Koreaner in Berlin geführt habe. Lukas hat mir dort erzählt, er esse jedes mal am Weg zum Flughafen bei diesem Koreaner, um im Falle eines Flugzeugabsturzes noch einmal richtig gut gegessen zu haben.

Diese kleine Anekdote brachte mich dazu, die Frage nach dem Lieblingsgericht zu vereinfachen durch die Frage nach dem Gericht, dass man als letztes essen würde, hätte man die Wahl. Bei allen Küchenchefs und -chefinnen, die ich persönlich fragen konnte, wurde mir die Antwort erstaunlicherweise ohne langem Zögern unterbreitet.

Partizipierende Personen (hauptsächlich Köche und Köchinnen) und deren Gerichte:

Milena Broger — Reis mit Ei und Kraut

Felix Schellhorn — Knödel mit Ei

Philip Rachinger — Alt-Wiener Lungenbraten

Konstantin Filippou — „Brioche. Gervais. Kaviar.“

Manuela Filippou — „Huhn aus dem Ofen.

Zitronenölkartoffel“

Manu Buffara — namenloses Gericht mit

Rindfleisch, Reis und Manioc

Lukas Mraz — Mapo Tofu von Ostwind

Jutta Ambrositsch — Mushroom Miso Ramen

Antonia Klugmann — Pasta al pomodoro

Wie die Antworten nach der Frage nach dem Gericht, das man als letztes zu sich nehmen würde, ausgesehen haben, möchte ich exemplarisch anhand einer Antwort zeigen. Die Nachricht von Antonia Klugmann illustriert für mich – neben der Antwort selbst – sehr schön die vorangegangene Veränderung der gehobenen Küche, von der in dieser Arbeit gesprochen wird:

“My last meal before dying would be an iconic dish of Italian tradition: pasta al pomodoro. ‘Spaghetti al dente’ with a sauce prepared with tomatoes picked in our vegetable garden. However if you ask nowadays which is my favourite dish, I answer ‘Seeds – amaranth

'sunflower chard'. A starter that we are proposing in our tasting menus at L'Argine a Vencò. Apparently it is a simple dish. It is prepared only with different seeds. Guests are always surprised by its taste and intensity. I love to cook dishes that let people re-discover 'poor' ingredients. Through creativity we enhance them and create something original and new."



Abb. 12

Im zweiten Schritt habe ich nach Bildbeispielen gesucht, die für mich funktionierende, spannende Bilder von Speisen oder Essen darstellen, und diese untersucht. Sowohl Stillleben-Malerei als auch konzeptionelle fotografische Arbeiten dienten als Recherche-material. Oft fand ich gerade die Bilder oder Fotografien spannend, die nicht mit einer ästhetischen oder kommerziellen, sondern mit einer konzeptionellen Absicht entstanden sind und, obwohl mir diese verschiedenen, weitläufigeren Konzepte bei den Recherchebildern durchaus bewusst sind, habe ich sie mehr als technisch-ästhetische Anleihen benutzt – auch wenn das Eine vom Anderen nicht immer so klar trennbar ist. So habe ich bei der Umsetzung ein Augenmerk darauf gelegt, mich von dem Gedanken des Abfotografierens eines fertigen Gerichtes (das zwar den Rahmen jedes Fotos darstellen sollte) zu lösen.



Abb. 13

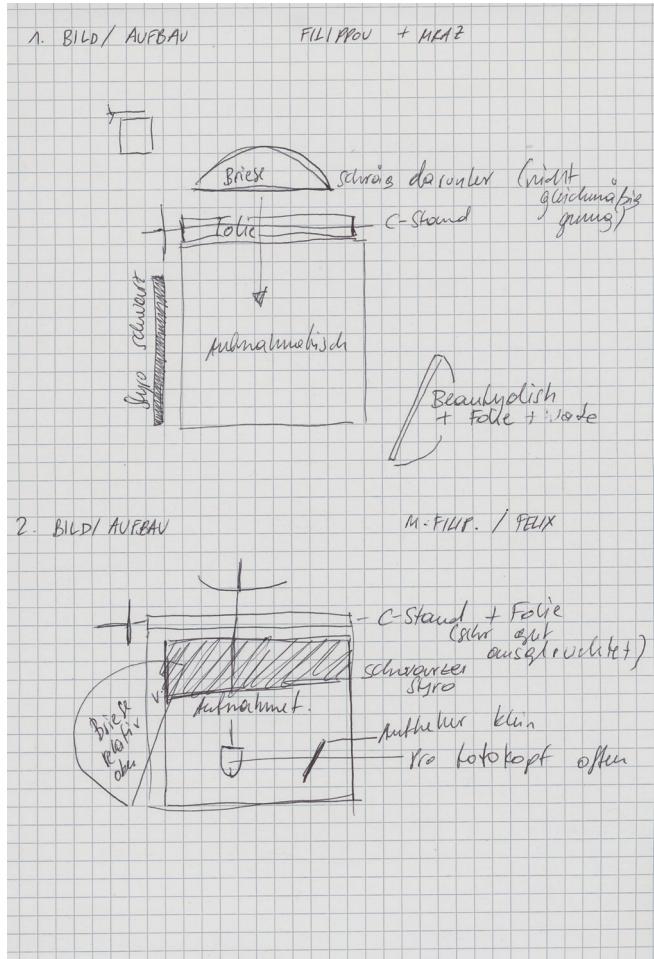


Abb. 14

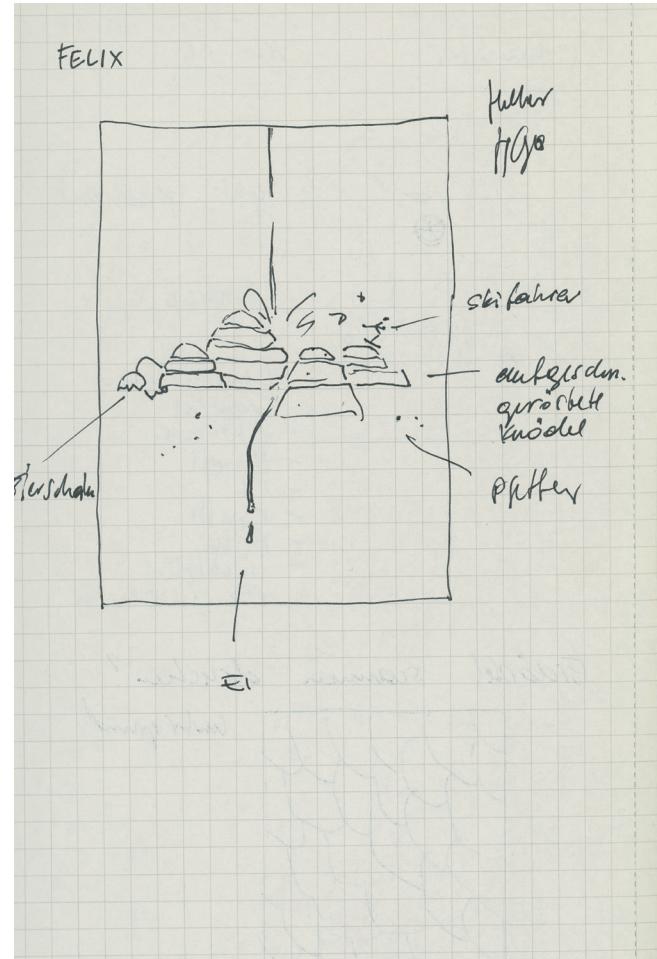


Abb. 15

In weiterer Folge habe ich versucht, neben dem Weglassen oder Auflösen des Tellers, das während der ganzen Arbeit ein zentrales Thema dargestellt hat, für jedes Gericht selbst eine eigene Methodik zu finden und persönliche, emotionale Komponenten miteinzubeziehen.

Gleichzeitig habe ich verschiedene, spielerische Techniken, die ich während meines Studiums ausprobiert habe, wieder neu aufgenommen.

Bei dem Bild des Lieblingsgerichtes der Köchin Milena Broger etwa findet die Auflösung des Tellers durch Doppelbelichtung statt und bindet gleichzeitig den Ort, an dem sie lebt und arbeitet, mit ein.

Technische Entscheidungen

Die meisten Fotos wurden mit einer Groß- oder Mittelformatkamera auf Dia oder Film aufgenommen.

Zwar mag die Entscheidung zur sperrigen Arbeitsweise mit analogen Kameras im ersten Moment nicht nachvollziehbar erscheinen – ich finde aber, dass die Qualität, die diese entschleunigende Arbeitsweise mit sich bringt, durchaus spürbar ist. Gleichzeitig war es mir wichtig der schnelllebigen Bildgenerierung (gerade in Bezug auf Food-Fotografie) etwas entgegenzusetzen.

Neben dem Abarbeiten am Großformat und bestimmten Beleuchtungsmethoden (wie etwa das Arbeiten mit einem Aufnahmetisch) waren es meistens spezifische Bilder aus meinem Recherchematerial, die den Ausgangspunkt für Licht und Komposition bildeten.

Abschließend

Die Arbeit an diesem Diplom stellt für mich eine Grundlage dar, um fotografische Aufgabenstellungen konzeptionell zu bearbeiten. Um an dem Thema weiterarbeiten zu können, habe ich mich entschlossen, neben der Präsentation der Bildstrecke in Form von abstrahierten Tellern, die Fotoserie auch online zu veröffentlichen und das Diplom nicht nur zu einem Momentum zu machen, sondern eine Serie zu starten, die ich weiter wachsen lassen kann.

Anhang

Literatur- verzeichnis

Bright, Susan (2017):
Feast for the Eyes – The
Story of Food in Photography,
New York

Carrington, Damian (2018):
Avoiding meat and dairy is
'single biggest way' to reduce
your impact on Earth, in: The
Guardian, 31.05.2018, URL:
<https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>
(Stand: Dezember 2018)

Csáky, Moritz / Lack, Georg
Christian (Hg.) (2014):
Kulinarik und Kultur: Speisen
als kulturelle Codes in
Zentraleuropa, Wien

Fontenot, Beth (2012):
The Optical Illusions of Dinner
Plates, in: The Atlantic,
16.07.2012, URL: <https://www.theatlantic.com/health/archive/2012/07/the-optical-illusions-of-dinner-plates/259874/>
(Stand: Dezember 2018)

Gershenson, Gabriella (2018):
The Architecture of Pastry,
in: <https://www.biber.co/architecture/the-architecture-of-pastry>
(Stand: Dezember 2018)

Lemke, Harald (2007):
Die Kunst des Essens – Eine
Ästhetik des kulinarischen
Geschmacks, Bielefeld

Russell, Polly (2018):
History Cook: how 'Japanese
Cooking' changed the way
the west eats, in: URL:
<https://www.ft.com/content/4e7008d0-15d2-11e8-9e9c-25c814761640>
(Stand: Dezember 2018)

Spence, Charles / Okajima,
Katsunori / Cheok, Adrian
David / Petit, Olivia / Michel,
Charles (2016):
Eating with our eyes: From
visual hunger to digital
satiation, in: Rumiati,
Raffaella Ida / di Pellegrino,
Giuseppe (Hg.): Brain &
Cognition, Vol. 110, S. 53–63,
USA

van der Meulen, Nicolaj /
Wiesel, Jörg (Hg.) (2017):
Culinary Turn – Aesthetic
Practice of Cookery, Bielefeld

Ying, Chris (Hg.) / Redzepi,
René (2018):
You and I Eat the Same,
New York

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:
 Bergische Bauernscheune,
 Junkersholz, Leichlingen,
 © Christopher Williams,
 29. September 2009, 2010,
 Fine Art Pigment Print,
 (in: *Nature Morte: Stillleben in
 Der Zeitgenössischen Kunst*,
 Hg.: Michael Petry, 2013,
 S. 75) S. 17

Abb. 2:
 Delboeuf illusion, © Washiicho,
 18. Mai 2009, URL: https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Delboeuf_illusion.svg, S. 17

Abb. 3:
 From yesterday's dinner on
 lake lütjen smoked white
 asparagus with a Kombi
 and juiced asparagus skin
 vinaigrette #vegan #kombu
 #lütjensee, © Lukas Mraz,
 9. April 2017, URL: <https://www.instagram.com/p/BSqv6HmAjme/>, S. 18

Abb. 4:
 o.T., (in: *L'art de la cuisine
 française au XIXe siècle; traité
 des entrées chaudes, des
 rots en gras et en maigre ...*,
 Hg.: Marie-Antoine Carême in
 Zusammenarbeit mit Charles
 Frédéric Alfred Fayot, 1833),
 URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k853460z/f396.image?lang=EN>, S. 19

Abb. 5:
 o.T., (in: *Le Patissier Royal
 Parisien ou Traité Èlèmentaire
 et Pratique de la Patisserie
 Ancienne et Moderne*, Hg.:
 Marie-Antoine Carême, 1815),
 S. 19

Abb. 6:
 The Thaw, © Francesc
 Guillamet, URL: <https://hauteliving.com/2013/06/elbulli-ferran-adria-and-the-art-of-food/364621/>, 2005,
 S. 20

Abb. 7:
 Jakobsmuschel auf
 einem Bett aus glühenden
 Wacholderzweigen, (in:
Fäviken - Magnus Nilsson,
 Hg.: Phaidon Press Limited /
 edel Germany GmbH, © Erik
 Olssen, 2012, S.133), S. 24

Abb. 8:
 Elderflower and Rhubarb
 (in: *Relæ*, Hg.: Christian
 F. Puglisi, © Per-Anders
 Jorgensen, 2014, S. 358),
 S. 24

Abb. 9:
 Dandelion and Nasturtium,
 Seakale Fruit and Yellow
 Beetroots (in: *NOMA Time
 and Place in Nordic Cuisine*,
 Hg.: Phaidon Press Limited,
 © Ditte Isager, 2010, S. 192),
 S. 24

Abb. 10:
 Red Mullet dressed in Crusty
 Potato Scales, © Fred
 Durantet, URL: <https://www.bocuse.fr/en/paul-bocuse-restaurant.html>, S. 24

Abb. 11:
 Cracked Egg, Oktober 1958,
 © The Irving Penn Foundation,
 URL: <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/iconic-photography-by-the-legendary-irving-penn-comes-to-the-american-art-museum-25926352/>, S. 25

Abb. 12:
 Modenschau (Eitles Pack!),
 © Peter Fischli und David
 Weiss, 1980, Farbfotografie,
 URL: https://www.sammlung-goetz.de/de/Ausstellungen/Archiv/2000/MikeKelley_PeterFischli_DavidWeiss.htm,
 S. 27

Abb. 13:
 Küchenkoller, © Anna und
 Bernhard Blume, 1985,
 URL: <https://www.artbasel.com/catalog/artwork/58440/Anna-and-Bernhard-Blume-K%C3%BCchenkoller-Kitchen-Frenzy>, S. 27

Abb. 14 / 15:
 Skizze 1 & 2, © Lisa Edi,
 2018, S. 28