

**N**athalie schüttelt den Kopf: «Das ist doch schwerer, als ich gedacht habe.» Auf Brettern mit verwachsenem blauem Anstrich liegen die Objekte, die Nathalie und Josephine zu einem Stilleben komponieren müssen: ein angebrochenes Baguette, halb von einer Serviette eingewickelt, zwei weisse Schalen mit getrockneten Tomaten und Oliven und eine mit Rohschinken belegte Silberplatte.

Minutenlang haben sie alles hin- und hergeschoben und auf den Auslöser der Kamera gedrückt. Sie haben die Regeln, die sie eben gelernt haben, eingehalten: haben auf den Lichteinfall geachtet und darauf, dass die Objekte keine Linien bilden.

Von blossen Auge sieht das Arrangement aus Antipasti hübsch aus, man würde es problemlos seinen Gästen präsentieren. Nathalie und Josephine kochen gern und lichten ihr Essen auch gern mit dem Smartphone ab. Doch heute geht es nicht um Schnappschüsse. Auf dem Monitor, der Sekunden nach dem «Klick» die Aufnahme zeigt, fügen sich die Elemente nicht zum Bild zusammen, das man in einem Kochbuch oder einem Food-Blog bestaunen würde. Josephine stemmt die Arme in die Hüften. «Irgendetwas stimmt hier nicht.»

### Hipster-Tempel

Am Vormittag sassen Josephine, 28, Event-Managerin, und Nathalie, 44, Webdesignerin, in Lukas Lienhards Atelier, in einem Industriebau aus gelbem Backstein am nördlichen Stadtrand Zürichs. Neben ihnen die anderen Teilnehmer des Crashkurses «Cheese - Essen fotografieren»: Köchin Salome, Pascal, Ex-Rezeptentwickler im «Hiltl», der an einem Kochbuch über die volle kulinarische Verwertung von Pflanzen («Von der Wurzel bis zum Blatt») arbeitet, Food-Blogger Sven und die künftige Restaurantbesitzerin Antonella. «Ich gehöre zu den Leuten, die immer und überall ihr Essen fotografieren», gesteht sie bei der Vorstellungsrunde und lacht.

Seit dem Aufkommen von Smartphones mit integrierter Kamera ist das Festhalten von Essen zum Volkssport geworden. Manchmal sehen die Bilder appetitlich aus, oft sieht das Essen darauf so blass aus, als sei ihm vom eigenen Anblick schlecht geworden.

Lukas Lienhard weiss, wie man es besser macht. Er ist einer der bekanntesten Food-Fotografen der Schweiz, seine Bilder erscheinen in Kochbüchern und auf den Websites von kulinarisch ambitionierten Hipster-Tempeln wie dem «Palestine Grill» in Zürich. Sie zeigen Pommes frites auf türkis Grund, aus einer weissen Papiertüte gefallen, pastellfarbene Suppen oder auch nur ein totes Huhn mit rohem Gargemüse in einer Holzkiste. Mit der Bilderschwemme in den sozialen Netzwerken erlebt auch die anspruchsvolle Food-Fotografie eine



Die Food-Foto-Schüler Antonella (l.) und Sven im Banne ihres Objekts. (Zürich, Oktober 2015)

# Futtergrafie

Seit dem Aufkommen von Smartphones lichtet die halbe Welt ihr Essen ab. Doch vielen ist ein Schnappschuss vom Salat oder dem Braten nicht mehr genug. An einem Kurs, der die Food-Fotografie zur Kunst erhebt. **Von Joel Bedetti**





PASCAL MORLA

schaue mir immer die Geschichte eines Gerichts an, seine Rohzutaten. Da finde ich oft Inspiration für die Dekoration.»

Tricksen, so die Stylistin, müsse man bei den Shootings kaum. Künstliche Farbe oder Glasur bringt sie nicht zu den Fotosessionen. Vielleicht kämen einmal ein Bunsenbrenner oder ein Zahnstocher zum Einsatz. Oder man schrecke welke Kräuter mit Eiswasser auf. Entscheidend, betont Sugaya, sei gutes Timing, damit die Gerichte frisch aus der Pfanne fotografiert werden können. Und Ausdauer. «Diesen Burger machten wir sicher viermal, bis wir das richtige Bild hatten.» «Und was macht ihr danach mit den Gerichten?», fragt jemand. Sugaya grinst. «Essen natürlich!»

Dann ruft Laura Schälchli, die Veranstalterin des Kurses, zu Tisch. Sie hat aus der Quitte und dem Kürbis einen Eintopf zubereitet und ausgewählten Käse aufgetischt. Schälchli, die an einer italienischen Slow-Food-Uni studierte, will die Esskultur hierzulande verbessern. Unter ihrem Label *Sobre Mesa* veranstaltet Schälchli Kurse wie «Schöner saufen» mit zwei jungen Weinjournalisten, Gewürzseminare, nächstens soll die Fermentierung, gerade der letzte Schrei in der kulinarischen Avantgarde, an die Reihe kommen.

«Die Food-Fotografie», erklärt Laura Schälchli am Mittagstisch, «ist ein lustvolles Element in diesem Programm. Sie kann helfen, das Verhältnis der Menschen zu ihrer Nahrung zu vertiefen.» Zugleich, wendet sie ein, sei ihr aber auch der Nachteil eines Kults bewusst. Auch Schälchli stellt fest, dass die Besucher ihrer Kurse manchmal mehr Zeit darauf verwenden, Bilder zu schiessen, als zu essen. «Wenn sich die Leute die Stimulation nur noch über die Bilder holen und nicht mehr selbst kochen», meint Schälchli, «kehrt sich der Effekt der Food-Fotografie ins Gegenteil.»

Davor warnen Philosophen angesichts der Schwemme von Kochsendungen: Dasselbe, was Porno mit der Sexualität mache, könne Food-Fotografie mit dem Essen anrichten. Dass die Konsumenten nur noch Bilder von perfekt präparierten Gerichten angehen und dann enttäuscht sind, weil das Steak niemals so saftig aussieht wie das im Kochbuch.

«Das Brot ist schön, das würde ich lassen. Aber unten ist zu viel Unruhe. Ersetzt die weisse Schüssel.»

Konjunktur. Lienhard zielt mit seiner Kamera auf einen Rundtisch, auf dem ein Kürbis und eine Quitte liegen. «Das wichtigste Stilmittel ist das Licht», erklärt er und klickt das Arrangement bei voller Belichtung durch die Seiten- und die Dachfenster seines Ateliers ab. Das auf den Monitor übertragene Bild zeigt Kürbis und Quitte in hartem Licht. «Habt keine Angst vor Dunkelheit», rät Lienhard und deckt das Licht aus dem Dachfenster mit einem schwarzen Leintuch ab. Der Kürbis und die Quitte liegen im Halbschatten da, jetzt ist Wärme und Leben auf dem Bild. «Seht ihr», sagt Lienhard, «plötzlich wirkt es dreidimensional.»

Anschließend erklärt Lienhards Atelierpartnerin, die Foodstylistin Ayako Sugaya, die Grundlagen der Bildkomposition. Sie empfiehlt, für jede Komposition eine Farbwelt zu kreieren und sich dafür auf Flohmärkten mit Geschirr, Textilien und Untergründen einzudecken. Verlebtes Material hauche dem Bild Seele ein. Sie zeigt das Bild eines Burgers: der Käse goldgelb, das Fleisch knusprig, das Brötchen fluffig. Dahinter stehen leere Cola-Flaschen, im Vordergrund der vom Öffnen geknickte Deckel einer Flasche. «Es sind Details, die ein Bild ausmachen», erklärt Sugaya, «ich

Doch Food-Porn gibt es nicht erst seit den Smartphones. Die Darstellung von kulinarischer Lust ist ein wiederkehrendes Motiv in allen Künsten. Friedrich Dürrenmatt beschreibt in mehr als einer Erzählung mit Lust die Völlerei. Ein Grossteil der Stilleben der alten europäischen Malerei widmet sich nichts anderem als Essbarem; Früchten, Küchenszenen und Fressorgien, oft kombiniert mit religiösen und sexuellen Motiven. Nicht zufällig wirken viele Bilder in Lukas Lienhards Atelier wie Stilleben aus alter Zeit, düster und ruhend.

Nach dem Mittagessen spielen die Schüler selbst Food-Fotografen. Salome und Pascal müssen eine Gugelhopf-Szenerie festhalten, Antonella und Sven einen Salat, Nathalie und Josephine die Antipasti. Während Barry White aus den Lautsprechern brummt, statten sich die Kursteilnehmer mit Brettern, Porzellan, Einmachgläsern und Silberbesteck aus. Salome und Pascal richten ihren Gugelhopf mit Puderzucker an und stellen einen Kristallkelch mit Beeren daneben. Sven und Antonella feilen an den Details ihrer Salatlandschaft.

### Der Wein stinkt

Nathalie und Josephine füllen Oliven und getrocknete Tomaten in Porzellanschalen, legen Rohschinkenscheiben auf eine Zinnplatte, giessen Rotweinessig, der auf dem Bild aussieht wie ein fruchtiger toskanischer Tropfen, ins Glas. Sie fotografieren, ordnen neu, drücken ab. Aber eben, irgendwie ist der Wurm drin. «Die Gabel steht quer im Bild», überlegt Nathalie. «Wäh, der Wein stinkt», meint Josephine naserümpfend.

Ayako Sugaya schaut sich das Arrangement auf dem Monitor an. Sie zeigt auf das Baguette, das von oben ins Bild ragt. «Das Brot ist schön, das würde ich lassen», sagt sie. «Aber unten ist zu viel Unruhe. Ersetzt eine der weissen Schüsseln durch etwas Dunkles.» Josephine und Nathalie verschwinden im Materialraum und kehren mit einer schwarzen Schüssel zurück, in die sie die getrockneten Tomaten umfüllen. Die Kamera klickt. Auf einen Schlag ist Ruhe im Bild. Die Tomaten schimmern sanft über der dunkelblauen Holzunterlage, das Baguette mit der Serviette und die weisse Schüssel mit den Oliven stehen schön heraus. Jetzt würde man gern noch ein Weilchen im Bild verweilen und dann zum nächsten weiterblättern.

Bei Kursschluss am späten Nachmittag stehen die sechs Lehrlinge im Halbkreis um den Monitor und bestaunen ihre Bilder wie Renaissance-Maler ihre Stilleben. Laura Schälchli entkorkt den Champagner zum Schlussapéro mit Antipasti, Gugelhopf und Salat. Vielleicht ist Food-Fotografie ja nicht einmal so sehr Food-Porn, sondern der Versuch, das Schönste und Vergängliche an einem Gericht zu verewigen: seinen Geschmack.

## Kunst des Essens

Als eines der berühmtesten Ess-Gemälde der Kunstgeschichte gilt Paul Cézannes «Ein Korb voller Äpfel». Es entstand 1895. Neben den Äpfeln und dem Korb auf einem Tisch besteht die Komposition aus einem Tuch, einem Teller mit Brot und einer Weinflasche. Das Bild wird oft für seine «Ausgewogenheit dank seinen unausgewogenen Teilen» gelobt. Seinen Status als ein Meilenstein des Stillebens verdankt der «Korb voller Äpfel» denn auch vor allem einem eigenwilligen Umgang mit der Perspektive, die für die Fachwelt den Übergang vom Impressionismus zum Kubismus markiert. Das Werk ist Teil der Helen Birch Bartlett Memorial Collection und hängt heute im Art Institute in Chicago.

