

81,6 Kilo zu viel

So viele Lebensmittel landen jedes Jahr im Müll – pro Person. Zu viel, fanden auch Julia Hildebrand und Ingolf Hatz und begannen ihre eigenen Essensreste zu fotografieren. Daraus ist ein geschmackvolles Buch geworden – und ein anderes Einkaufsverhalten

Es sind Situationen, die jeder kennt. Momente, die den Überfluss beschreiben, greifbar machen. Den Wegwerf-Alltag in Deutschland, das Diktat des Ablaufdatums. Ob Joghurt oder eingeschweißte Wurst, nähert sich das Datum dem als letztem zum Verzehr empfohlenen Tag, oder ist gar knapp darüber, gibt es für die meisten Verbraucher nur eine

E

Durchschnittlich 81,6 Kilogramm Lebensmittel kloppt jeder Bundesbürger im Jahr in die Tonne, wie Forscher der Universität Stuttgart 2012 im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung herausgefunden haben. Die Fotografen Julia Hildebrand und Ingolf Hatz aus

dem oberbayerischen Wasserburg am Inn haben sich von dieser abstrakten Zahl ihr eigenes Bild gemacht – und bringen es nun als Food-Art-Book mit 95 farbigen und 78 Schwarz-Weiß-Fotos plus Rezepten und eindringlicher Botschaft unter die Leute. „81,6 kg“ lautet der Titel. Und der Name ist Programm. „Als wir das erste Mal von den 81,6 Kilo hörten, waren wir schockiert“, berichtet Julia Hildebrand in ihrer Atelierwoh-

nung in der Wasserburger Altstadt. „Die Zahl kam uns einfach wahnsinnig vor. Wir konnten das gar nicht glauben.“ Also hat das Künstlerkollektiv, das auch privat ein Paar ist, einen Selbstversuch gestartet und ihr eigenes Wegwerf-Verhalten nicht nur genauer unter die Lupe genommen, sondern ihrer Profession entsprechend unter die Linse. Knapp 50 Fotos mit Essensresten sind so über einen Zeitraum von sieben Mona-

ten entstanden, von denen 16 auf einer Doppelseite im Buch zu sehen sind. Damals lebten die beiden gebürtigen Baden-Württemberger noch in Berlin am Tiergarten in einem Viertel, wo auch Armut sprichwörtlich zum Greifen nah ist. „Dennoch waren extrem viele Lebensmittelreste auf den Straßen zu finden“, erzählt Ingolf Hatz. Eine WWF-Studie aus diesem Frühjahr bestätigt: Lebensmittelverschwendung ist ein Trend ohne erkennbare Umkehr.

Nun hätten Hildebrand und Hatz auch einfach ein Restebuch auf den Markt werfen können. Quasi mit erhobem Zeigefinger anklagen: So viel schmeißt ihr jedes Jahr weg. Das fanden sie aber zu deutsch.

Der Ansatz der 35-jährigen Hildebrand, die in München Fotodesign studiert hat, und ihres 51 Jahre alten Kompagnons und Partners war anders, innovativer, eher ums Eck gedacht und auf jeden Fall im Ergebnis ästhetischer. Die Frage, die sie sich zu Beginn ihres ersten gemeinsamen Buchprojekts stellten, lautete: Wie macht man 81,6 Kilogramm Müll erfahrbar? Ihre Antwort: „Durch eine plakative Bildsprache, die die Leute zum Nachdenken anregt“, sagt Hatz. Der Umweg über die Abstraktion sei ganz bewusst gewählt. Außerdem motiviere der Anblick von frischen Produkten bei der Müllvermeidung viel eher, so Hildebrand. „Wenn ich ein Bild sehe, wie eins aus unserer persönlichen Dokumentation, dann habe ich nicht unbedingt Lust, die Lebensmittel zu verarbeiten.“

Jedes Bild im Buch steht stellvertretend für ein Gericht. Die Lebensmittel haben Hildebrand und Hatz erst gewogen und dann in Seidenstrümpfe verpackt, bevor sie sie fotografierten. Alle Einzelmotive zusammen sind 81,6 Kilo schwer. „Um das Projekt sinnlich erfahrbar zu machen, haben wir anschließend unsere Kunstfotos in Rezepten interpretieren lassen“, erklären die Autoren.

Erstaunlicherweise wirkt die Idee mit den Seidenstrümpfen überhaupt nicht gekünstelt. „Es ging uns darum, eine Verpackung für unsere Bilder zu finden, die einen Bezug hat“, erläutert Hatz, also eine Anspielung auf Verpackungen in Supermärkten. Plastik oder Cellophan wären viel zu nah an der Realität gewesen. „Die Nylonstrümpfe sind ganz besonders in ihrer Haptik“, ergänzt Hildebrand. Man könne nicht alles mit ihnen machen. „Nur die Schwerkraft ist manchmal der Feind.“

Gerade bei der gewählten Verpackung achteten die Künstler penibel darauf, möglichst wenig Müll zu produzieren. Die Strümpfe konnten sie mehrmals verwenden. „Nur wenn das Produkt stachelig war, ging das nicht mehr“, berichtet Julia Hildebrand. Und selbstverständlich landeten die für die Fotoproduktion verwendeten Lebensmittel anschließend in der Pfanne, im Ofen oder im Topf, nicht in der Tonne.

Julia Hildebrand und Ingolf Hatz kochen jeden Tag. Seit sie sich so intensiv mit dem Thema Müll beschäftigen, hat sich vor allem ihr Einkaufsverhalten verändert: „Wir kaufen anders ein, wir kaufen nur für wenige Tage ein und nur so viel, wie wir fürs Essen brauchen.“



Ins Netz gegangen: Frische Lebensmittel in Nylonstrümpfen verpackt

JULIA HILDEBRAND & INGOLF HATZ WWW.AUGUSTUNDJULIE.DE © EDITION LONGO (1)

Auch hat das Paar begonnen, Dinge wieder einzumachen. „Wie die Oma früher“, erzählt Hatz. „Oder wir dünsten das Gemüse und frieren es dann ein, bevor es im Gemüsefach vergammelt“, sagt seine Lebensgefährtin. Ihr Lieblingsgericht, eine Apfeltarte, steuerten Hildebrand und Hatz, die bei renommierten Food-Fotografen assistiert und sich in der People- und Porträtfotografie einen Namen gemacht haben, für den zweiten Teil ihres Buches selbst bei. Den Rest überließen die Hobbyköche einem Profi.

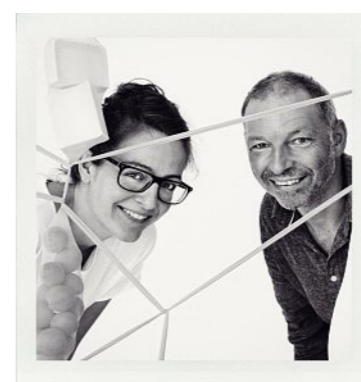
Mike Oehlke vom Wasserburger Restaurant „Herrenhaus“, das mit seiner Küche selbst weit gereiste Gaumen anlockt, hat auf Grundlage der Kunstfotos Rezepte zum Nachkochen kreiert – von der Kürbissuppe über Rote-Bete-Carpaccio mit gebackener Artischocke und Wasabijoghurt bis zum roh marinierten Saibling mit toskanischem Brotsalat und Wachtel. Das sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch. Aber auch einfaches Resteessen wie Pizza findet sich unter den Gerichten. „Wir wollen die Leute auf den verschiedensten Ebenen abholen“, erklärt Ingolf Hatz. Dieser Teil des Buches ergänzt den ersten wie ein Runder Rotwein rosa gebratenes Rindfleisch. Plötzlich ist das Kunstbuch ein Kochbuch und erfährt seine Erdung.

Trotzdem: Die Fotokünstler mussten für ihr Projekt auch kämpfen. Hatz erzählt ganz offen, dass sich die meisten Verlagsangebote für freischaffende Künstler nicht rentieren, sondern viele am Ende sogar noch draufzahlen. Deshalb haben sie ihr Glück kurzerhand selbst in die Hand genommen und im März 2015 ein Crowdfunding gestartet, um die Druckkosten zu finanzieren.

Mit Erfolg, 14.000 Euro kamen auf der Crowdfunding-Plattform „Startnext“ innerhalb von sechs Wochen zusammen. Damit konnte das Buch bei der Edition Longo in Druck gegeben werden. Den Vertrieb für die Künstler erledigt Longo nun auch gleich mit.

Zu den insgesamt 72 Investoren zählen Maria Bierwirth und Gregor Wagner aus Wasserburg. Das Ehepaar hat sich mit 200 Euro beteiligt. „Weil ich das Projekt gut finde“, erklärt der 48-Jährige und ergänzt: „Es ist ein konstruktiver Weg, den Leuten zu sagen, was sie mit Essen machen können.“ Außerdem habe ihnen die Art, wie Lebensmittel hier präsentiert werden, gefallen. Für ihre Investition gab's im Gegenzug das Buch und einen Essens-Gutschein. Die Ärztin und der Pilot haben das Motto von „81,6 kg“ längst verwirklicht: Stop wasting – start tasting. Alle anderen wollen Julia Hildebrand und Ingolf Hatz mit ihrem Buch zum Nachdenken anregen. „Damit Müll gar nicht erst entsteht.“

Wie eine Familie versucht, gar keinen Müll zu produzieren – Seite 5



„Die Bildsprache soll die Leute zum Nachdenken anregen“

Ingolf Hatz über seine Fotos von Lebensmittelresten



J. Hildebrand & I. Hatz
81,6 kg
Edition Longo Bozen
192 S., 39,90 Euro

ANZEIGE

SALE

JETZT

COLMAR/ AKRIS PUNTO/ DSQUARED/ AGNONA/ J BRAND
BRIONI/ BOGNER/ WINDSOR/ CAMBIO/ DOLCE & GABBANA
KENZO/ HACKETT/ FTC CASHMERE/ TARA JARMON/ BOGLIOLI
DONNA KARAN/ MARC CAIN/ STRENESE/ RALPH LAUREN
ODEEH/ TOD'S/ ALLUDE/ PAULE KA/ PIAZZA SEMPIONE
STEFFEN SCHRAUT/ MAX MARA/ 7 FOR ALL MANKIND

LODENFREY
www.lodenfrey.com