

# Bilder zum Anbeißen

Peter Rathmann zeigt einen Querschnitt seiner Food-Fotografie in der Nospa-Hauptstelle im Stadtweg

Von Joachim Pohl

**SCHLESWIG** Manches sieht zum An- und Reinbeißen aus, anderes eher weniger. Die verschrumpelte, aufgeschnittene Paprika etwa oder die abgenagte Fischgräte entfalten durchaus mehr ästhetischen als kulinarischen Reiz.

Aber es geht ja in dieser Ausstellung in erster Linie um die Fotokunst und erst in zweiter Linie um den Geschmack der Foto-Objekte – obwohl es bei der Eröffnung gestern Abend die eine oder andere abgelichtete Kreation auch auf die Teller der Vernissage-Besucher schaffte.

Peter Rathmann ist ein abgekochter Profi, eine Institution in der so genannten Food-Fotografie. Fast alle Bilder, die ab heute im Nospa-Gebäude an der Ecke Stadtweg/Bismarckstraße zu sehen sind, entstammen von Auftragsarbeiten, vor allem für bekannte Hochglanz-Ma-

„Als Fotograf muss man den Ideen und der Ästhetik der jeweiligen Zeit immer etwas voraus sein.“

Peter Rathmann  
Fotograf

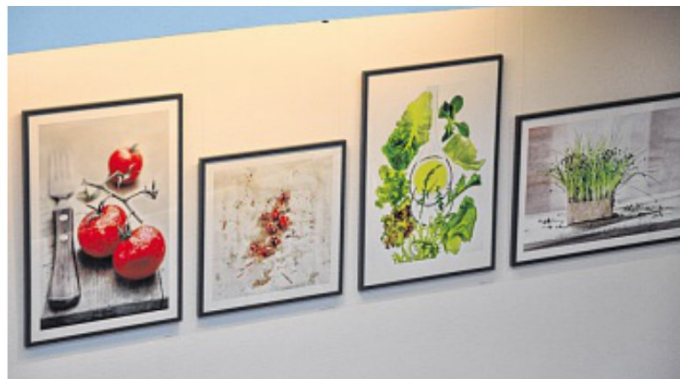
gazine zum Lieblingsthema vieler Deutscher, nämlich Essen und Trinken. Die meisten Bilder entstanden in Rathmanns über 150 Quadratmeter großem Studio in einem ehemaligen Supermarkt in Ascheffel. Hier wimmelt und wuchert es von Stativen und Gestellen für Licht, Spiegel, Reflektoren und Kameras. Hier liegen überall Utensilien wie Teller, Bestecke, Platten und Schüsseln herum, auch etliche Hintergründe aus diversen Materialien.

Peter Rathmann be-



Die Ästhetik des Matjesfilets: Peter Rathmann an einem großformatigen Foto, das er für ein Magazin angefertigt hat.

FOTOS: POHL



Rot-Grün im Nospa-Rund: Die Tomaten mussten erst schrumpelig werden, bis sie zum Foto-Shooting durften.

herrscht die Kunst, etwas so Profanes wie ein Brot oder ein paar alte Äpfel ästhetisch zu inszenieren. Das gelingt durch den Einsatz einer strukturierten Holzoberfläche oder eines monochromen Hintergrundes, aber vor allem durch das Spiel mit dem Licht. Dazu erzählt Rathmann, wenn man ihn nicht bremst, ausführlich ebenso detail- wie lehrreiche

Geschichten – der Mann brennt für sein Metier.

Wer keine Austern mag, dem werden trotzdem die sechs abgelichteten Exemplare gefallen, die es in dieser farbig angerichteten Form auf Amrum zu essen gibt. Die jüngsten Bilder der Ausstellung entstammen einer Kooperation mit dem kulinarischen Verbund „Feinheit“, dem unter anderem

Oliver Firla („Odins“) angehört. Der gerät ins Schwärmen angesichts des Fotos einer Liaison zwischen selbst gebackenem Brot und dem Backensholzer Käse, der sogar von italienischen Käse-Kennern gelobt wird.

Einige Bilder sind gewissermaßen Abfallprodukte von Auftragsarbeiten. Hin und wieder hat Rathmann abgelichtete Lebensmittel einfach mal ein paar Tage liegen gelassen und geschaut, wie sie sich verändern – und sie dann erneut fotografiert. Entstanden sind reduzierte Schwarzweiß-Bilder, in denen die Funktion des Lichts umso deutlicher hervortritt.

Hin und wieder tritt das Motiv hinter die Ästhetik des Fotos zurück. So geht der lila Rosenkohl mit der grauen Zinkschale eine fast vollständige Symbiose ein, beide bilden eine optische Einheit,

und die Rolle des Lebensmittels verliert an Bedeutung.

Und dann sind da noch die kleinen ironischen Kommentare wie der in Papierkästchen angerichtete Loup de mer und die ausgetrunkene Espresso-Tasse auf der Tischdecke mit Falten. Diese Bilder sind das Salz in der Suppe einer ganz und gar geschmackvollen Foto-Ausstellung.

## DAS LEBENSMITTEL Leckere Fotos

> Peter Rathmann, „das Lebensmittel“, Food-Fotografien im Rahmen der Reihe „nos.Fotomenta“ der Nord-Ostsee-Sparkasse.  
> Nospa-Finanzmarkt, Stadtweg 18, bis 13. September  
> Im November werden die Fotos auf Schloss Gottorf versteigert; die Einnahmen stellt Rathmann dem Bau eines Hospizes in Schleswig zur Verfügung.