

Hartmann books

5 Bücher 5 Books | Hannes Bierkämper empfiehlt recommends



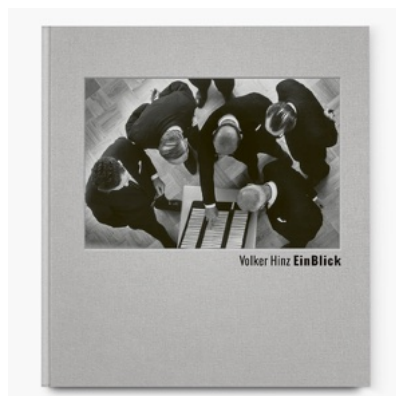
Hannes Bierkämper ist ein in Stuttgart ansässiger Ausstellungsgestalter, Innenarchitekt und Designer. Er ist Mitbegründer von *südstudio*, einem Büro für Szenografie und Design in Stuttgart. *südstudio* war unter anderem an der Gestaltung der Ausstellung 200 Jahre Krupp - Ein Mythos wird besichtigt, Joseph Beuys - Die unsichtbare Skulptur und der Gestaltung des neuen Schaudepots des Ruhr Museums beteiligt. Sein beruflicher Werdegang umfasst die Ausbildung zum Möbeltischler und Studium, bevor er dann bei *HG Merz*, an zahlreichen Projekten im In- und Ausland maßgeblich tätig war.

Hannes Bierkämper is an exhibition designer, interior designer, and designer based in Stuttgart. He is co-founder of *südstudio*, an office for scenography and design in Stuttgart. *südstudio* was involved in the design of the exhibition 200 Years of Krupp - A Myth is Viewed, Joseph Beuys - The Invisible Sculpture, and the design of the new display depot of the Ruhr Museum, among other projects. His professional career includes training as a cabinetmaker and university studies, before he went on to play a key role in numerous projects in Germany and abroad at *HG Merz*.

Südstudio – Hannes Bierkämper



Volker Hinz – EinBlick



HB »Schon die Schreibweise des Buchtitels weist uns den Weg – Ein Blick oder eben Einblick. Mit dieser ersten Setzung führt uns die feine Publikation in die Sichtweise eines der ganz großen Chronisten einer inzwischen verschwundenen Zeit ein. Das vielleicht berührendste Foto findet sich auf der letzten Seite und zeigt den in sich gekehrten ganz jungen Volker Hinz, als hätte er eine Vorahnung davon, was für eine Epoche ihm bevorsteht, die er in seinen Schwarz-Weiß Fotografien festhalten würde. Für uns, für immer.«

HB "The spelling of the book title itself points the way – a glance or an insight. With this initial statement, this exquisite publication introduces us to the perspective of one of the great chroniclers of a time that has since disappeared. Perhaps the most touching photo is found on the last page and shows a very young Volker Hinz, lost in thought, as if he had a premonition of the era that lay ahead of him, which he would capture in his black-and-white photographs. For us, forever."

[Learn more](#)

TOMATE

die auch ihre angefaulte Ware noch in den Markt brachten. Sie boten sie bei kaiserlichem Hof und in der Mitternachts-Premiere nahe der Theaterkassette an. Der Goldapfel, der bei den Italienern ja bis auf den heutigen Tag so – nämlich „Pomodoro“ – heißt, ist nicht der erst seit moderner Zeiten in dieser Funktion beliebten Trillerpfeife das heimatliche Reizmittel gewesen. Hat die Tomate den richtigen Grad von Überreife erreicht, ist sie als Würstchen, sondern als das heimische Hüftchen, ungefährlich. Sie verleiht im Zart mit seinem Schmelzwasser, und es ist kein noch so gutgetroffener Helmschirm bekannt, der dadurch anders als in seiner Ehe verliert worden wäre.

Die Erbsen, Papierschwämme, Butter und Stinkbienen auf die Rücken fliegen sehen, sie aber Tomaten. Als vor ein paar Jahren der Regisseur George Tabori das Publikum in einer Edward-Bond-Inszenierung reichlich mit Tomaten ausstülperte und zu ihrem Gebrauch dringlich ermahnte, gab es nur ein paar zaghafte, ziemlich ungetragene Würfe.

Warum nur ist, und nicht nur bei uns, sondern dem Vernehmen nach auch in Neapel und Palermo, die Tomate im Kunstbetrieb so aus der Mode gekommen?

Die Antwort ist einfach. Weil die Kunst inzwischen mehr für die Tomate gilt, als die Tomate für die Kunst, ist sie selbst zu einer Art Kunstprodukt geworden, fälschlich unausgleich im Kulturbereich.

Ist Abstieg ist untrennbar verbunden mit dem Begriff „schlecht“, der vielen höchsten Qualität zu signalisieren scheint. Und so

haben die Züchter die Tomate kastriert auf ein Ideal gebracht, das dem Händler ebenso gefällt wie den Hausfrauen. Denn schneidet heißt auch harte Schale und hohe Konsistenz des Fruchtfleisches, also gute Transporteigenschaften und lange Lagerfähigkeit.

Nur: sich die Treibhaus-Produkte, heute in der Regel von der Größe einer mittleren Hühner-Meise, ist kein fliegendes Verrücktes, sondern eine stöckige Waffe. Wenn die auf einen Kopf trifft, platzt nicht die Tomate.

Die Nachbarn hat nicht nur der Feind des Theaters-Tamuli, sondern auch der Feinschmecker. Die moderne Neuo-Tomate ist bekannt dafür, daß man sie wie ein Kommissariat mit der elektrischen Schneidemaschine in Scheiben zerlegen kann. Man sagt ihr nach, daß sie sich, ohne zu klagen oder anschließend nur Geräuschspuren aufzuweisen, auch als Bocca-Kugel verwenden läßt.

Daß sie auch noch Geschmack hätte, davon habe ich noch nie jemanden reden hören.

In einer Trierung über Tomaten klagte eines unserer großen Küchen-Magazine, daß die Holländer und andere nördliche Züchter „aus der uralten, duftenden, wohlriechenden, knolligen oder gerippten Frucht einen glasigen, ungeschmackhaften, perfekt gerundeten „Christbaumtisch“ gemacht hätten. Doch dann behaupteten die Gemüse-Rezepte, daß der Ertrag dreimal so hoch, liefern nur geringe Mengen. Marktschmecker, stillrathende oberitalienische Tomaten, alle nicht im holländischen Perfekt-Design, sondern zerkerbt, gerippt, brennend, misstener flüchtig und gar nicht immer makellos rot, werden zu köstlichen Spezialitäten in Feinschmecker-Restaurants.

Und die ebenso unerschöpfbar wie weichenkürdige „Tomate von den Kanarischen Inseln“ droht aussterben, seit der Tourismus

derländer selbst. Bei unseren Bauern ist die Tomate (trotzt sie keine Subventionen?) offenbar unbeliebt: Aus deutschen Ländern frucht auf den Tüch kommen immer weniger.

Der Marktanteil heimischer Ware ist unter zehn Prozent gefallen. Wie und von Tomaten-Importen so abhängig wie von den Öfen.

Und die Tomaten-Republiken, die noch in teuren Freiland-Kulturen produzieren (im Treibhaus ist der Ertrag dreimal so hoch), liefern nur geringe Mengen. Marktschmecker, stillrathende oberitalienische Tomaten, alle nicht im holländischen Perfekt-Design, sondern zerkerbt, gerippt, brennend, misstener flüchtig und gar nicht immer makellos rot, werden zu köstlichen Spezialitäten in Feinschmecker-Restaurants.

Und die ebenso unerschöpfbar wie weichenkürdige „Tomate von den Kanarischen Inseln“ droht aussterben, seit der Tourismus

nach Las Palmas und Teneriffa einen solchen Umfang angenommen hat, daß die Insel-Spinner das kostbare Wasser in Swimmingpools und Großbädern pumpen, so daß für die Tomatenanbauer kaum mehr was übrig ist.

Abseits also vom geliebten Liebesapfel, dessen reiche Vitamin-E-Anteile doch angeblich Potenz und Fruchtbarkeit befeuchten, wie süß? Gemüse-Dimensionierung für den Paradieser oder Paradißapfel, weil er diesen in Österreich üblichen Namen schon lange nicht mehr verdient?

Es wäre ein sehr kurzes Gastspiel gewesen. Denn auf deutschen Speisereisen ist die Tomate erst seit Beginn dieses Jahrhunderts heimisch. Bis dahin galt sie als exotische, giftige Zierpflanze, zumal ein sehr übel Geruch von „Weichland“ rönt, wo „stille diese Frucht zu reifen pflegen mit von den Kanarischen Inseln droht aussterben, seit der Tourismus

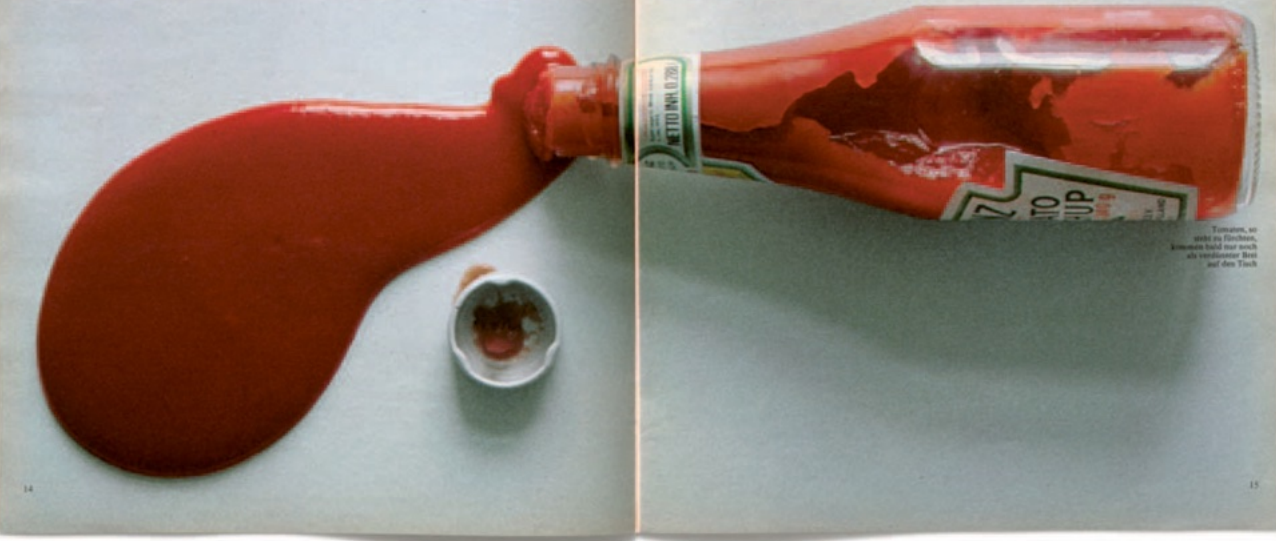
set, bringen sie böse, cholerische Feuchtigkeit, Hülftung, hauptweise, schwermüdigkeit und verstopfung.“

Im Mitte des sechzehnten Jahrhunderts wird die „amalgamische Frucht“ in Italien angebaut, aber – wie die Kartoffel – lange Zeit als ungeschmackvoll betrachtet, obwohl sie in Peru seit zweitausend Jahren als Nahrungsmittel bekannt war. Die Franzosen lassen das tropische Gewächs erst seit der Revolution in ihre Küchen, sind dann aber bald begeistert. „Selbst das „mittelaltige Fleisch“, rühmt der Pariser Götter die la Reprise, der Fürst der literarischen Feinschmecker, „wird durch Tomatenmousse zum Leckerbissen.“

Erst als man hierzulande nicht mehr Liebesapfel, sondern Tomate isst, sind auch die Deutschen reif für das „neue Gemüse“, als das es noch bis kurz vor der Jahrhundertwende von den Lexika bezeichnet wird. Und nun soll es –

wie schon vier Fünftel der amerikanischen Ernte – einen hundertsten Geburtstag wünschlich nur als Rohmaterial für Ketchup und Tomatensoße erleben!

Eine kleine Anekdote aus bewegter Zeit stimmt mich in diesem Zusammenhang nachdenklich. Als im kulturrevolutionären Jahr 1908 auch in Niets Studenten demonstrieren, erhoben sich auf der Restaurant-Terrasse des traditionsreichen Luxushotels Negresco die Gäste von ihrem Hauswart Thernard, fixierten anstarrt die Transparent-Träger und erhoben jenseits ihr Champagner-Glas. Doch ihr Spül währte nicht lange: Es fliegen ein paar Plastikteller, zerplatzen, und sie waren voller – Tomatenketchup. Seither, so erzählt der Negresco-Direktor Lammert, wird auf der Terrasse nicht mehr serviert. Wenn Ketchup als Demonstrationssymbol solche Macht hat, wozu brauchen wir dann noch die Tomaten.



Fleckhaus – Design, Revolte, Regenbogen

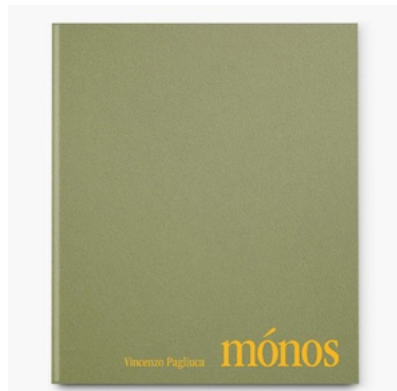
HB »Der Titel des Buchs zu den gleichnamigen Ausstellungen in Köln, Hamburg und München spannt den Bogen. Design ist nie Selbstzweck sondern Ausdruck einer Haltung – und die hat Willy Fleckhaus wie kaum ein anderer deutscher Buch- und Zeitschriftengestalter vor oder nach ihm entwickelt und damit eine unglaubliche Wirkmacht erzeugt. Der Katalog zeigt eindrucksvoll die ungeheure Vielfalt der Stilistiken und breitet dieses opulente Werk noch einmal vor uns aus. Ein riesiger Schatz.«

HB “The title of the book accompanying the exhibitions of the same name in Cologne, Hamburg, and Munich sums it up perfectly. Design is never an end in itself, but rather an expression of an attitude – and Willy Fleckhaus developed this attitude like no other German book and magazine designer before or after him, thereby generating an incredible impact. The catalog impressively showcases the tremendous diversity of styles and once again lays out this opulent work before us. A huge treasure.”





Vincenzo Pagliuca – mónos



HB »Vincenzo Pagliuca zeigt in mónos die erste Auswahl an Fotografien einer als Trilogie angelegten Serie von Publikationen bei Hartmann Books. In ihrem delikaten formalen Aufbau erinnern die Fotografien an die Arbeiten von Bernd und Hilla Becher. Die Architekturen erscheinen in poetisch-zarter Farbigkeit und erweitern unsere Wahrnehmung damit nochmal um eine ganze Dimension. Inhaltlich ist der Versuch, gewisse bautypologische Verwandtschaften herauszuarbeiten, eindrucksvoll erkennbar.«

HB “In mónos, Vincenzo Pagliuca presents the first selection of photographs from a trilogy of publications by Hartmann Books. With their delicate formal structure, the photographs are reminiscent of the work of Bernd and Hilla Becher. The architectures appear in poetic, delicate colors, thereby expanding our perception by an entire dimension. In terms of content, the attempt to highlight certain

architectural typological similarities is impressively recognizable.”

[Learn more](#)



Balder Olrik – Blind Spots

HB »In der Vergegenwärtigung des Abwesenden liegt die unglaubliche Faszination der Arbeiten von Balder Olrik. So erscheint uns das Abgebildete seltsam vertraut und gleichzeitig ist das Fehlen bestimmter Zeichen und Codes ein Impuls, über die vermeintlich fehlenden Bildinformationen zu reflektieren. Durch das Abwesendsein bestimmter Inhalte werden wir auf subtile Weise damit konfrontiert uns ein Bild davon zu machen, was fehlt. Grandios.«

HB “The incredible fascination of Balder Olrik's work lies in the visualization of the absent. Thus, what is depicted appears strangely familiar to us, and at the same time, the absence of certain signs and codes prompts us to reflect on the supposedly missing image information. The absence of certain content subtly confronts us with the task of imagining what is missing. Magnificent.”



Anne Schönharting – Habitat Berlin-Charlottenburg



HB »Portrait-, Interieur- oder Milieustudie – das Buch Habitat ist all das zugleich und folgt im engen Wortsinn der fotografisch-bildlichen Beschreibung des Lebensraumes, des Habitats der porträtierten Personen. Nichts ist in Bildaufbau, und Geste dem Zufall überlassen. Kein Habitat gleicht dem anderen und doch sind Muster und Codes erkennbar. Vereinzelt ist man aber doch überrascht, wie individuell sich die Porträtierten zeigen und gesehen werden wollen. Eine spannende Studie bei der man fragen kann, ob von Anne Schönharting weitere Habitate untersucht werden.«

HB "Portrait, interior, or milieu study – the book Habitat is all of these things at once and, in the strict sense of the word, follows the photographic-pictorial description of the living space, the habitat, of the people portrayed. Nothing in the composition of the images or

the gestures is left to chance. No two habitats are alike, and yet patterns and codes are recognizable. Occasionally, however, one is surprised at how individually the subjects present themselves and want to be seen. An exciting study that leaves one wondering whether Anne Schönharting will examine further habitats.”

[Learn more](#)



Unless stated otherwise, copyright for all shown images by the artists or their successors
Images by © BSB Bildarchiv Volker Hinz, Vincenzo Pagliuca, Balder Olrik, Anne Schönharting

Hartmann Books & Projects

Liststraße 28/1, 70180 Stuttgart-Süd, Germany

This email was sent to {{contact.EMAIL}}

You've received it because you've subscribed to our newsletter.

[Unsubscribe](#)

