

In *Klapp-Stullen* spielt Max Faber bewusst mit der außergewöhnlichen Bildsprache eines hochauflösenden Scanners.

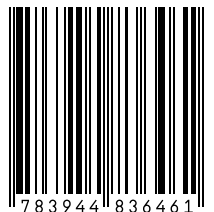
Die einzigartigen Strukturen eines jeden Produktes werden für den Betrachter sichtbar und von der Natur geschaffene Formen, Farben, Flüssigkeiten und Fasern wirken wie das Werk eines Künstlers.

Die tatsächlich ganz besonderen Bilder werden ergänzt durch ungewöhnliche Produktinszenierungen, Rezepte und Texte zu vielem, was man über Stullen wissen muss.

MAX FABER



KLAPP- STULLEN



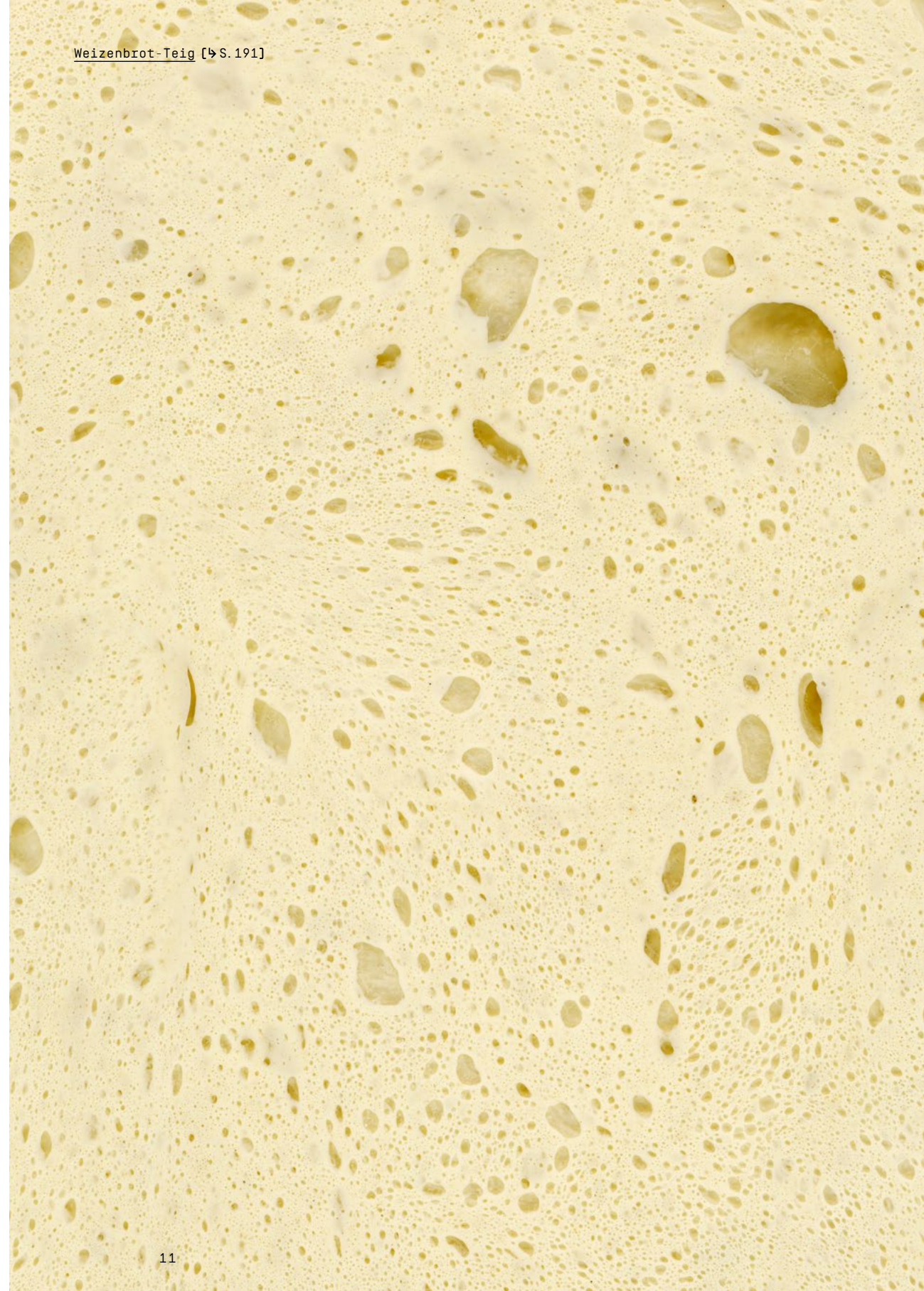
9 783944 836461

Brot

Brot heißt im Lateinischen *pane*. Hieraus wurde *pain* [Französisch], *pan* [u. a. Spanisch und Japanisch], *Pen* [z. B. in Haiti] oder *Ppang* [Korea]. Mit dem altgermanischen Wort *brauda* wurden früher nur gelockerte Brote mit Sauerteig bezeichnet. In althochdeutscher Zeit wurde die Bezeichnung *Prôt* auch auf Backwaren aus ungesäuertem Teig übertragen. Hieraus wurde das deutsche Wort *Brot*, ebenso wie *bread* im englischen Sprachraum, *Brød* oder *Bröd* in Skandinavien bzw. *Brood* u. a. auf Afrikaans. Die Bezeichnung *Brot* stand früher nicht allein für das Lebensmittel Nummer 1, sondern war das Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung und Unterhalt.



Weizenbrot-Teig (↳ S. 191)





Tomatenstulle gegrillte Scheibe vom Weizenmischbrot, dünne Tomatenscheiben, gehobelte rote Zwiebeln, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl



Die Diskussion um den Verzehr von Fleisch gehört zu den am hitzigsten geführten unserer Zeit. Das ist kein Wunder, denn das Thema betrifft die gesamte Menschheit: Ökologie, Ökonomie, Kultur, Ethik und Gesundheit. Trotzdem erleben gerade das traditionelle »Schinkenbrot« und der »stramme Max« eine Renaissance in der modernen Stullenwelt.



Jamón Ibérico Luftgetrockneter Schinken vom iberischen Schwein aus Spanien.
Mindestens 24 Monate gereift.

Jambon d'Ardenne Gepökelter Schinken vom Schwein aus den belgischen Ardennen.
Kalt geräuchert und mindestens 5 Monate gereift.

Coppa di Parma Gepökelter, luftgetrockneter Schinken vom Schwein aus Norditalien.
Mindestens 2 Monate gereift.

Südtiroler Kaiserspeck Gepökelter, luftgetrockneter Schinken vom Schwein aus Südtirol.
Kalt geräuchert und mindestens 3 Monate gereift.



Pastrami, Weißkohl & Honig-Senf

Scheiben vom Sauerteigbrot mit Cheddar gebacken,
Honig-Senf-Soße [↳ S.192], Gewürzgurkenscheiben, Endiviensalat,
Pastramischeiben, Weißkohlsalat mit Kümmel [↳ S.195]



Wilder Brokkoli, Trüffel & Ei in Butter gebratene Scheibe vom Sauerteigbrot, gebratener wilder Brokkoli,
pochiertes Bio-Ei, gehobelter Herbsttrüffel, geröstete Pistazienkerne, gehobelter Parmesan, Meersalz,
schwarzer Pfeffer, Olivenöl

