

Julia Kersting

VOM ORDNEN UND KONSERVIEREN

FRIDGE FOOD SOUL ALS TYPOLOGIE?

Ob sortiert, unordentlich, von Insekten befallen, klinisch rein, leer, oder zweckentfremdet, Marmelade, Gemüse, Fleisch, Wein oder Limonade – der französische Fotograf Olivier Degorce zeigt uns in einer fotografischen Serie wie unterschiedlich der Blick in den Kühlschrank sein kann. 25 Jahre lang, von 1993 bis 2017, lichtete er geöffnete Kühlschränke ab und sammelte dadurch verschiedenste Einblicke in den Umgang mit unseren Kühlgeräten und deren Inhalten. Kühlschränke konservieren Lebensmittel, Degorces Fotografien davon konservieren unser Verhalten.¹

ORDNUNG DURCH TYPOLOGIE

Bevor man sich jedoch auf Interpretationen dieser Kühlschrankinterieurs als Stilleben von Lebensmitteln und Portraits ihrer Besitzer*innen stürzt, oder über Konsum und Müllproduktion debattiert, lohnt es sich zunächst die Form und Präsentation dieser fotografischen Serie zu betrachten. Hinsichtlich des seriellen Prinzips in der Kunst unterscheiden Tobias Berger und Matthias Mühling zwischen drei Typen: der homogenen Serie, also einer mit identischen Elementen, der modifizierten, einer Serie von Elementen, die einen Grundtyp variiert und der heterogenen Serie, einer Serie mit nichtidentischen Elementen. Degorces Serie kann in diesem Zusammenhang als heterogen beschrieben werden, denn er zeigt eine Vielfalt an Kühlschrankinterieurs. Im Betrachten der einzelnen Exemplare nacheinander fallen sofort Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Art auf. Ordnung, Hygiene oder gesunde Ernährung ist zum Beispiel mal mehr, mal weniger vertreten. Es werden sowohl volle als auch leere, oder sogar kaputte Geräte gezeigt. Gruppierungsprozesse dieser Art können mit dem Begriff der Typologie überschrieben werden. In einer solchen werden verschiedene aber sich stark ähnelnde Exemplare eines Typs in einer Serie nebeneinandergestellt, um im Vergleich der Typen einen Überblick über ein Gebiet zu erarbeiten und Strukturen oder Muster deutlich erkennbar zu machen. Diese Unterkategorie der Serie kann demnach nur aus modifizierten oder heterogenen Serien entwickelt werden. Berger und Mühling verweisen beispielsweise auf den

Gebrauch von Typologien seit Mitte des 18. Jahrhunderts im Bereich der Naturwissenschaft zur Klassifikation von Lebewesen. So nutzte Johann Wolfgang von Goethe den phänotypischen Vergleich, um das morphologische Bild eines „Urtyps“ der Pflanze oder des Tiers zu erarbeiten. In der Folge etablierte sich die Morphologie als wissenschaftliche Methode, um Struktur und Aufbau der Natur im Vergleich zu erfassen.² Gleicht auch die Präsentation von Degorces Serie im Bildband *Fridge Food Soul* einer solchen Ordnung? Und wenn dem so ist: was wird typologisiert?

Um dem nachzugehen, muss der Begriff der Typologie weiter definiert werden. In der 1999 veröffentlichten Dissertation von Susann Kluge über empirisch begründete Typenbildung im Bereich der Sozialforschung unterscheidet die Autorin zwischen der Ebene der Typologie und der Ebene des Typs. Typologien stellen demnach das Ergebnis eines Gruppierungsprozesses dar, bei welchem das Untersuchungsgebiet anhand von einem oder mehreren Merkmalen in verschiedene Typen eingeteilt werde. Ein Typ sei eine Teilgruppe, die in diesem Prozess entwickelt werde. Diese einzelnen Typen wiederum müssen jeweils intern möglichst ähnliche Elemente enthalten. Zwischen den Typen müssen allerdings möglichst starke Unterschiede bestehen. Auch hier wird der Aspekt des Überblicks betont, indem anhand der verschiedenen Typen die Vielfalt der Untersuchung in den Vordergrund rücke.³

Insofern diese Definition auf Typologien in Form von Fotografien übertragbar ist, lässt sich schlussfolgern, dass eine Typologie als Ergebnis von Gruppierungen zunächst an einer klaren Ordnung zu erkennen ist. Die Präsentation der Fotografien muss folglich in den verschiedenen Distributionsmedien von den Fotograf*innen mitgestaltet und auf dieser Ebene bereits geordnet werden, um eine fotografische Serie als Typologie bezeichnen zu können.

Als Paradebeispiel für dieses Vorgehen gelten Bernd und Hilla Becher mit ihren Typologien industrieller Bauten. Von Berger und Mühling wird besonders ihre morphologische Methode betont.⁴ Sie entwickelten in den 1960er Jahren eine Strategie, die Montanindustrie im Medium der Fotografie möglichst objektiv, unter Vermeidung „spannender“ Kameraeinstellungen und Blickwinkel, einzufangen. Die Objekte, egal ob Wassertürme, Kühltürme, Fördertürme, oder Hochöfen, um nur einen Teil der fotografierten Architekturen zu nennen, wurden alle mit gleichmäßiger Tiefenschärfe und in



Abb. 1: Bernd und Hilla Becher: Wassertürme (Trier, Kornwestheim, Köln, Dortmund, Bebra, Crailsheim, Duisburg, Astfeld, Lübeck) 1988, Fotografie.

starrer Zentralperspektive abgelichtet. Oft nahmen Bernd und Hilla Becher für die Aufnahme einen erhöhten Standpunkt ein, um perspektivische Verzerrungen zu vermeiden. Indem sie die Objekte fast bildfüllend aufnahmen, wurden sie zum Teil von ihrem Umfeld isoliert. Zudem erscheinen sie dadurch ähnlich groß. Die Architekturen sollten möglichst identisch dargestellt werden, um formale Ähnlichkeiten herauszuarbeiten. Ausgestellt wurden die Fotografien deshalb in Blöcken von sechs, neun, zwölf oder 15 Objekten gleicher Form und Funktion (Abb. 1). Auch Armin Zweite betont, dass bei Bernd und Hilla Becher dadurch eine morphologische Recherche in den Vordergrund rückt.⁵ Die Präsentation in Blöcken betraf allerdings nicht allein die Präsentation im Ausstellungsraum, Bernd und Hilla Becher publizierten auch selbst Kataloge, in welchen diese Präsentation in Blöcken praktiziert wurde.⁶ Von den Fotograf*innen selbst wird also eine Vereinheitlichung der Form- und Bildsprache vorgenommen, um im Anschluss Gruppierungen zu Architekturen gleicher Form und Funktion vorzunehmen. Die Gruppierungen gehen ebenfalls auf, weil sie ausgefallene

Konstruktionen, die aus dem Rahmen der Gruppen herausfallen, einfach ausblenden, wie Armin Zweite darstellt. Es werden nur die Exemplare präsentiert, die formal dem Idealtyp einer Gruppe ähneln.⁷ Im Fall der Bechers kann mithin von Typologien gesprochen werden, weil sie die systematische Ordnung in Typen selbst vornehmen und diese somit Teil des Werks ist.

TYOLOGIE IM GEISTE

Wendet man sich nun der Serie von Olivier Degorce zu, welche auch in Form eines Kataloges veröffentlicht wurde, fallen zu Bechers Typologien industrieller Bauten Unterschiede in der formalen Struktur auf. Degorce hat zum Beispiel keine vereinheitlichte Bildsprache entwickelt. In seinem Kommentar auf der letzten Seite der Publikation betont er, dass die Fotografien mit diversen Apparaten aufgenommen wurden, was sich im Durchblättern bestätigt. Sowohl digitale, als auch analoge, hoch- wie auch niedrigauflösende Aufnahmen sind vertreten. Wir erhalten keine Auskunft über ein System hinter der Kamerawahl. Auch auf eine Nachfrage bei Degorce wurde betont, was im Kommentar der Publikation zu finden ist: er habe die Aufnahme einfach mit der Kamera gemacht, die er gerade dabei hatte, als sich die Möglichkeit bot, in einen Kühlschrank zu schauen. Und er schließt nicht aus, in digitalen Zeiten auch analoge Apparate genutzt zu haben.⁸ Spontanität wird hier großgeschrieben. Man fragt sich nur, wie spontan dieses Unterfangen wirklich war, wenn in einer Fotografie beispielsweise ein Teelicht zur Belichtung des Kühlschranks verwendet wird, obwohl die Kühlschranklampe funktioniert.

Aber zurück zur Typologie. Anders als Bernd und Hilla Becher fotografiert Degorce ebenfalls nicht allein in schwarz-weiß, es sind hauptsächlich Farbfotografien vertreten. Auch den Kamerawinkel legt er nicht fest. Mal fotografiert er einzelne Fächer, mal das gesamte Innenleben, mal die Fächer der Kühlschranktür. Auch Gefrierfächer tauchen zwischendurch auf. Oft fotografiert er frontal, teilweise aber auch perspektivisch angeschnitten. Mit Fokus auf diese Vielfalt kann man einer spontanen Entscheidung vielleicht Glauben schenken. Im Gegensatz zu Bernd und Hilla Becher, die in ihrem strengen System eine objektive Gegenposition zur subjektiven Fotografie entwickeln wollten, zeigt der Vergleich von Degorces Fotografien keine strenge formale Systematisierung. Durch die Schnappschussästhetik soll ein subjektiver Blick gezeigt werden. Während das Becherpaar „spannende“ Blickwinkel vermeiden wollte, um den

Fokus auf die Form zu legen, scheint sich Degorce manchmal genau für solche zu interessieren.⁹

Die Präsentation im Buch lässt ebenfalls keine Rückschlüsse auf ein System in der Darstellung zu: Jede Seite des hochformatigen Buches wird randlos von einer Fotografie gefüllt. Zwischendurch auftauchende Querformate werden um neunzig Grad gedreht. Teilweise wurden die Fotos beschnitten, um den randlosen Druck beizubehalten (Abb. 2). Durch den Beschnitt werden unterschiedliche Formate, die teilweise an den Proportionen des Kühlschranks orientiert sind (Abb. 3), untergraben. Die Formate der Kühlgeräte scheinen im Katalog nebensächlich zu sein und stellen kein Ordnungskriterium dar.

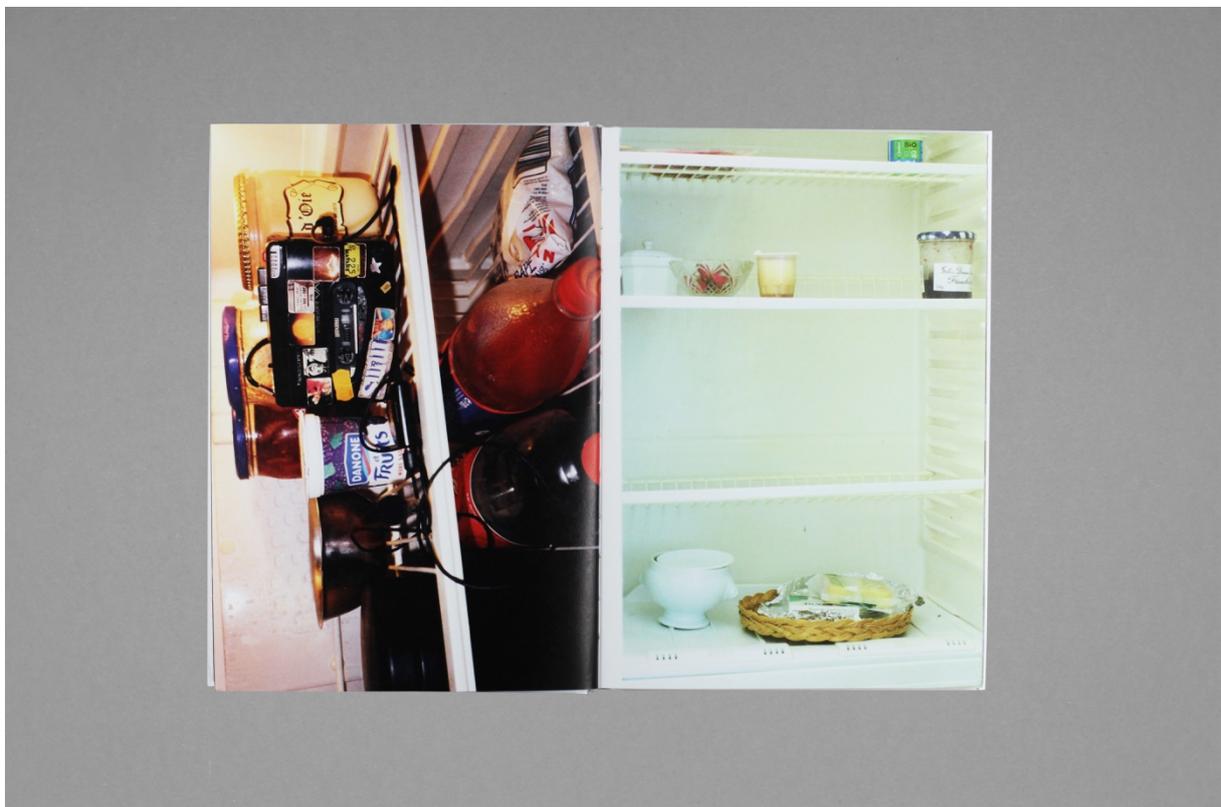


Abb. 2: Doppelseite aus: Olivier Degorce, *Fridge Food Soul*, Edition Patrick Frey, 2018, Gebunden, 136 Seiten, 130 Farabbildungen, 18 x 26 cm.

Angelehnt an den Stereotyp des weißen Kühlschranks öffnet man das weiße Buch und sieht 136 Seiten nichts als Kühlschrankinterieurs. Diese Entscheidung traf die Redaktion mit Zustimmung des Künstlers.¹⁰ Durch eine ganzseitige Präsentationsweise gegenüber der Präsentation in Blöcken bei Bernd und Hilla Becher steht weniger die Absicht eines vergleichenden Sehens im Vordergrund. Vielmehr

fokussiert man sich auf die Betrachtung jeder einzelnen Fotografie für sich oder im Vergleich zu der anderen Fotografie der Doppelseite. Ähnliches passiert im Ausstellungskontext, wenn die Kühlschränke überlebensgroß projiziert werden.¹¹

Im randlosen Druck wird zudem die Unmittelbarkeit des Blicks verstärkt, das Bewusstsein, Fotografien zu betrachten rückt in den Hintergrund. Das Dargestellte wirkt in Verbindung mit den wechselnden Blickwinkeln authentischer und der Fokus wird damit auf den Inhalt der Kühlschränke gelegt. Doch auch eine Ordnung der Serie in Gruppen verschiedener Inhalte ist nicht nachvollziehbar. In der Publikation erscheinen fein sortierte, unordentliche, fast leere Modelle oder verschiedene Ernährungsweisen ohne erkennbares System im Wechsel.

Die Abwesenheit von Bildunterschriften im Bildband erschwert ebenfalls den Nachvollzug einer möglichen Sortierung nach Zeit oder Ort. Hinweise auf Ort oder Zeitraum der Aufnahme finden wir jedoch in manchen Fotografien. Achtet man zum Beispiel auf Haltbarkeitsdaten von verderblichen Lebensmitteln wie



Abb. 3: Olivier Degorce: o.T. (Fridge Food Soul), 2014/2018, Fotografie.

Käse, oder Milch, fällt auf: die Datierungen springen von 2016, auf 1998, auf 2017. Neben Haltbarkeitsdaten kann das Verpackungsdesign bei einer groben zeitlichen Einordnung helfen. Auf einer Coca-Cola-Flasche, die unter Bier begraben im Gemüsefach liegt, steht der Name „Julie“. Erst seit 2013 verkauft Coca-Cola personalisierte Flaschen. Älter kann das Foto also auch nicht sein. Ein paar Seiten weiter sticht dann das Haltbarkeitsdatum „07.05.2001“ eines Sojaprodukts ins Auge. Auch höher auflösende Fotografien, die für eine jüngere Technik sprechen, finden sich in unregelmäßigen Abständen immer wieder in der Publikation.¹² Die Fotografien werden also nicht in chronologischer Folge präsentiert. Die Verpackungsbeschriftungen oder die Beschriftungen der Geräte an sich verraten teilweise, wenn lesbar, in welchem Land wir uns befinden. Neben französischsprachigen scheint Degorce auch in englischsprachigen, spanischsprachigen und deutschsprachigen Ländern Kühlschränke fotografiert zu

haben. Doch auch eine Gruppierung oder Sortierung nach Orten lässt sich in der Publikation nicht nachvollziehen.

Definiert man Typologien in Form von Fotografie darüber, dass eine systematisierte und gruppierende Präsentation von den Künstler*innen selbst wie im Fall von Bernd und Hilla Becher vorgenommen und dadurch ein Überblick ermöglicht wird, entspricht die Serie von Degorce demnach nicht der Form einer Typologie. Bei der Annäherung an die Werke versuchen wir jedoch eigenständig, die Vielzahl der Fotografien zu gruppieren, um einen Überblick zu erhalten. Dieser strukturierende Moment in der Wahrnehmung ist grundlegend für die kognitiven Fähigkeiten des Menschen und seine Erkenntnis, wie auch Susann Kluge wiedergibt. Um sich in der Umwelt orientieren zu können, reduziere der Mensch die Komplexität seiner Umgebung durch Typisierungen.¹³ Diesen Abstraktionsprozess bewirkt auch unser sprachliches Denken. Umgekehrt wäre jedwede Versprachlichung ohne unsere Konditionierung auf Kategorisierungen unmöglich. Man sucht auch in *Fridge Food Soul* sofort nach Gemeinsamkeiten und Unterschieden, man vergleicht die einzelnen Exemplare, sucht sie in Gruppen mit Oberbegriffen zu ordnen. Jede*r Betrachtende für sich steht vor der subjektiven Wahl dieser Gruppen. Die Varianz und Vielzahl an Einblicken schafft demnach einen Pool an Möglichkeiten, die Serie zu typologisieren. Nicht der Fotograf, aber die Rezipient*innen tüfteln hier an Typologien, und zwar vor dem inneren Auge.

Fokussiert man beispielsweise funktionale Ähnlichkeiten, nach welchen auch die Typen bei Bernd und Hilla Becher gebildet werden,¹⁴ zeigt Degorce in seiner Serie Kühlschränke, die zu unterschiedlichen Zwecken gebraucht werden. Bereits beim ersten Durchblättern von *Fridge Food Soul* fallen diesbezüglich Extreme auf, die aus der Norm des Gebrauchs herausfallen. Degorce gibt Einblick in kaputte Modelle, die nicht mehr zum Kühlen, sondern als Aufbewahrungsort für diverse andere Gegenstände genutzt werden. Auf einer Fotografie richtet Degorce die Kamera auf das Innenleben einer Kühlschranktür, in der sich keine Lebensmittel für uns, dafür aber Zubehöre für Autos befinden. Unter den verrosteten Dosen entdecken wir zum Beispiel Bremsflüssigkeit und Scheibenenteiser. In einem anderen Gerät lagern unter anderem Kosmetikartikel. Degorce zeigt uns ebenfalls, dass ein kaputter Kühlschrank als Werkzeugschrank benutzt werden kann. Neben diesen zweckentfremdeten Geräten

gibt es weitere kaputte Geräte, die aber noch keine neue Funktion erhalten haben. Zu diesen zählen leere und verdreckte Kühlschränke, die teilweise kaputte Schubladen oder Fächer haben.

Wieder andere sind in ihrem Zweck unbestimmt. Sie funktionieren offensichtlich, die Kühlschranklampe leuchtet, in ihnen herrscht allerdings gähnende Leere. Der große Rest an Kühlschränken ist in seiner Funktion insofern festgelegt, als dass darin maßgeblich Ess- und Trinkbares gekühlt wird.

DU BIST, WAS DU KÜHLST?

Seit den 1950er Jahren entwickelte sich der Kühlschrank nach und nach zum verbreiteten Phänomen in den Haushalten und ist mittlerweile Teil unseres Alltags. Im Kontext zeitgenössischer, fotografischer Stilleben erwähnt Magrit Brehm, dass das Alltägliche, etwas ist, das wir häufig verwenden. Es ist somit Teil unseres Lebens und sagt etwas über die Welt, in der wir leben, aus.¹⁵ Außerdem verdeutlicht sie, dass wir in einer Gesellschaft leben, die sich über Konsumgüter definiert.¹⁶ Ernährung und Lifestyle werden oft als essenzielle Charaktereigenschaften wahrgenommen. Auf Instagram teilt man mit #foodporn #instafood, wie gut man es sich gerade gehen lässt. Inwiefern lassen sich aus Degorce Serie verschiedene Lebensumstände oder Ernährungsweisen rekonstruieren und welche Muster kehren diesbezüglich wieder, die zu einem Typ gezählt werden können? Wieviel sagt der Kühlschrankinhalt überhaupt über dessen Besitzer*innen aus?

Antje Stahl zeigt auf, dass wir im Fall von Degorce Fotografien die Personen hinter den Kühlschränken suchen, indem sie die verschiedenen Erscheinungen in den Kühlschränken in ihrem Artikel über *Fridge Food Soul* auf Personengruppen verschiedener Lifestyles zuspitzt. Statt einer Morphologie, wie bei Bernd und Hilla Becher¹⁷, steht in diesem Fall die Soziologie im Vordergrund. Wer teure und frische Meeresfrüchte im Kühlschrank hat, sei reich, intellektuell und Gastgeber*in für Freund*innen. Indizien für diesen Typ könnten auch selbstgemachte und portionierte Nachtische oder Sekt sein. Ein anderer Typ von Gastgeber*in könnte seinen Gästen auch nur Alkohol anbieten (Abb. 4.) Wer ausschließlich haltbare Produkte im Kühlschrank hat, sei nach Stahl entweder ein DJ, der nur raucht, oder ein sozialer Single, der nur auswärts isst. Zu diesem Typ könnten auch fast leere Geräte zählen

(Abb. 5). Ob die Mehrzahl der Lebensmittel in Plastik, Papier oder Tupperware eingepackt ist, sage uns etwas über das Umweltbewusstsein der Kühlschraneigentümer*innen aus (Abb. 6). Hinter Aufschnitt in Plastikverpackungen aus dem Kühlregal (Abb. 7) anstatt von der Theke, werden sich eher praktische Gemüter in technischen oder Handwerksberufen verbergen. Frauen würden ihre Ernährung natürlich nicht auf Speck, Eier und Käse reduzieren. Diese sarkastischen Formulierungen von Antje Stahl – der Artikel erschien im Feuilleton der Neuen Züricher Zeitung – zielen teilweise auf stereotypisierte Gleichsetzungen von Essgewohnheit, Lifestyle und „Typ Mensch“.¹⁸

Wir erhalten aber bei *Fridge Food Soul* keine Auflösung und damit weder Bestätigung noch Entkräftung solcher Klischees, weil Degorce die Kontexte der Kühlschränke ausblendet. Die Fotografien als Projektionsfläche für verschiedene Charaktertypen zu nutzen und die Serie damit auf soziologischer Ebene zu typologisieren, mag in manchen Fällen funktionieren und mit den wahren Kühlschraneigentümer*innen



Abb. 4: Olivier Degorce: o.T. (*Fridge Food Soul*), 2015/2018, Fotografie



Abb. 5: Olivier Degorce: o.T. (*Fridge Food Soul*), 2013/2018, Fotografie.



Abb. 6: Olivier Degorce: o.T. (Fridge Food Soul), 2017/2018, Fotografie.



Abb. 7: Olivier Degorce: o.T. (Fridge Food Soul), 2007/2018, Fotografie.

übereinstimmen. Doch man begibt sich in vielen Fällen auch auf Glatteis, aufbauend auf gesellschaftlichen Konventionen oder Vorurteilen Vermutungen über die Besitzer*innen aufzustellen. Eine Versteifung auf diese Betrachtungsweise wäre zudem unreflektiert und würde die Komplexität individueller Charaktere zu stark objektivieren und reduzieren. Aus kulinarischer Intelligenz folgt nicht zwingend eine allgemeine und die Regale in Supermärkten wären nicht voll von Aufschnitt in Plastikverpackungen, wenn nur Handwerker sich daran bedienen würden. Außerdem müssen die Lebensmittel immer im Gesamtkontext des jeweiligen Inhalts verstanden werden.

Im Gegensatz zur starren industriellen Architektur, die Bernd und Hilla Becher festhielten, und welche bis zur Krise der Montanindustrie auch über mehrere Jahrzehnte in ihrer Erscheinung nahezu unverändert blieb¹⁹, ist bei dem Inhalt eines Kühlschranks außerdem nicht sicher, ob es sich nur um willkürliche

Momentaufnahmen handelt, oder das Innenleben seine Besitzer*innen repräsentiert. Du bist demnach schon eher, was du isst, als das, was du im Moment der Fotografie im Kühlschrank hast. Ein Gerät, das nur Wein kühlt (Abb. 4), kann im nächsten Moment mit dem neuen Wocheneinkauf befüllt werden, wodurch sich der Alkoholkonsum der Besitzer*innen relativieren könnte. Wir erhalten nur Stichproben von Ernährungsweisen. Die Schnappschussästhetik der Fotografien kann Indiz für die Beliebigkeit dieser Stichproben sein.

Sie kann jedoch auch suggerieren, dass wir ein authentisches, repräsentatives Bild vom Umgang der Eigentümer*innen mit ihren Kühlgeräten und Nahrungsmitteln erhalten. Die Kühlschränke wurden scheinbar nicht extra aufgeräumt, oder geputzt (Abb. 8).



Abb. 8: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 1995/2018, Fotografie.

Degorce stellt das Öffnen des Kühlschranks wie einen Einblick in die Seele der Besitzer*innen dar; er präsentiert uns einen Blick durchs Schlüsselloch. Im Titel des Buchs spiegelt sich diese Leserichtung ebenso wider.²⁰

Schon Dorothee Gerken erkannte, dass Schränke mit geöffneten Türen Interesse erregen, in der Kunstgeschichte jedoch Raritäten darstellen. Mit dem Einblick in einen Schrank wird ein Blick auf etwas Privates suggeriert, etwas das nicht für die Betrachtenden bestimmt ist. Jörg Sasse zeigt in *W-90-07-05, Gießen 1990*, die untere Kante eines Schrankes, der



Abb. 9: Jörg Sasse: *W-90-07-05, Gießen 1990, 1990, C-Print, 28 x 38 cm.*

nur einen schmalen Spalt geöffnet ist (Abb. 9). Wir können die Inhalte nur erahnen. Die Fotografie wirft mehr Fragen als Antworten zu den Besitzer*innen des Schrankes auf.

Im Gegensatz dazu wird bei Jürgen Brodowolfs Installation *Lesezimmer* von 1984 das Private zum Öffentlichen, indem hinter einem Arbeitsplatz ein vollständig geöffneter Schrank zum Studieren der buchähnlichen Objekte einlädt.²¹ Bei Degorces Serie sind beide Richtungen in ähnlicher Weise vertreten, obwohl für ihn alle Kühlschränke vollständig geöffnet werden. Rückschlüsse auf Besitzer*innen werden erschwert, weil wir nicht wissen, wie repräsentativ das Stadium des Kühlschrankinhalts ist. Auch, dass Degorce teilweise im Dunkeln fotografiert und das Kühlschranklicht nicht alle Lebensmittel erreicht, oder nur ein Ausschnitt des Kühlschranks abgelichtet wurde und wir nicht wissen, was sich sonst noch im Kühlschrank befindet, hat darauf Einfluss. Den Betrachter*innen bleibt nur die kritische Distanz zum repräsentativen Charakter der Fotografie und das Bewusstsein dafür, dass man den subjektiven Blickwinkel des Fotografen einnimmt, wie Abigail Solomon-Godeau bereits betonte.²²

Die Kühlschränke erzählen uns mal mehr, mal weniger über ihre Besitzer*innen. Eine Typologie zu erstellen, fällt also deswegen schwer, weil die Realität von ihrem Abbild unterschieden werden muss, diese Ebenen aber verschwimmen. Sowohl bei der Bildgattung des Stilllebens, als auch bei dem Medium der Fotografie allgemein besteht eine Ambivalenz zwischen Realismus und Künstlichkeit, so Magrit Brehm.²³ Weil wir die Personen hinter den Kühlschränken, den fotografischen Stillleben von *Fridge Food Soul* nicht kennen und auch anhand des Kühlschrankinhalts nicht komplett nachbilden können, bewahren die Fotografien etwas Geheimnisvolles. Es ist demnach unmöglich die Serie restlos nach ihren echten Kontexten und den realen Besitzer*innen zu typologisieren.



Abb. 10: Olivier Degorce: o.T. (*Fridge Food Soul*), 1994/2018, Fotografie.

Nimmt man Abstand von der Suche nach den Charakteren der Besitzer*innen und fokussiert sich auf den Moment, welchen die Fotografie einfängt, lässt ein Gruppierungsprozess dennoch eine Vielfalt an möglichen Umgangsweisen mit Nahrungsmitteln und Essgewohnheiten oder auch Kühlschrankstadien überblicken und dokumentiert diese im Medium der Fotografie. Wie auch Armin Zweite anbringt, ist nämlich nicht die Frage wichtig, ob eine Fotografie die Wirklichkeit reproduziert, sondern, ob die Realität dem entspricht, was uns das Foto zeigt.²⁴ Auch wenn die Kühlschrankinhalte nicht die Besitzer*innen repräsentieren, zeigen sie verschiedene Ernährungsweisen und Muster im Konsumverhalten. In ordentlichen und sauberen Geräten wird der Nahrungszufuhr ein größerer Wert zugeschrieben (Abb. 10). Manche verraten eine gesunde und ausgewogene (Abb. 6), andere eine ungesunde Ernährung (Abb. 8). Einige essen Fleisch, andere ernähren sich offenbar vegetarisch.

SPIEGEL DES KONSUMS

Bernd und Hilla Becher legen den Fokus in der Präsentationsweise auf Ähnlichkeiten innerhalb der einzelnen Typen und weniger auf die Kontraste zwischen ihnen, wie Ralf Haldimann und Jan Georg Wurst betonen.²⁵ Demgegenüber stehen Kontraste und Vielfalt bei der Präsentation von Degorces Serie in *Fridge Food Soul* im Vordergrund. Die Präsentationsweise von verschiedensten Kühlschränkinhalten nacheinander entspricht Degorces Anliegen die individuellen Gewohnheiten jedes Einzelnen darzustellen.²⁶ Auch wenn bestimmte Inhalte und Anordnungen wiederkehren, ist jeder Einblick einmalig. Lebensmittel dienen als Projektionsfläche für Charaktereigenschaften und Verhaltensweisen. Je vielfältiger der Inhalt, desto komplexer die Analyse. Dementsprechend kann die Serie auf abstrakter Ebene als Porträtserie anonymer Individuen gelesen werden. In ähnlicher Weise erscheint der Kühlschrank bei Wolfgang Tillmans, der als Motive seiner Fotografie die Alltagswelt bevorzugte und eher intime, private Momente im freundschaftlichen Kreis festhält. Seinen eigenen Kühlschränkinhalt zu fotografieren, wirkt im Kontext des von Francesco Zanot als tagebuchähnlich beschriebenen Ansatzes Tillmans²⁷ wie ein Selbstporträt des Fotografen.

Bettina Gockel argumentiert für die Eigenschaft von Stilleben als Medium zur Reflexion, oder Spiegelung gesellschaftlicher Verhältnisse.²⁸ Dass prekäre Lebensumstände durch den Blick in einen Kühlschrank verdeutlicht werden können, zeigt uns eine Fotografie von Jacob Holdt, der sich nach Christoph Ribbat der fotografischen Darstellung von Rassismus, Armut und Hunger in Amerika verschrieben hat.²⁹ Er fotografierte 1975 in Bethel, North Carolina ein amerikanisches, Schwarzes Kind, wie es in einen verdreckten Kühlschrank blickt. Das integrierte Gefrierfach ist wegen fehlender Tür komplett vereist und der Inhalt reicht bei einer Familie gerade mal für die nächste Mahlzeit. Mit dieser Fotografie im Hinterkopf zeigt Degorces Serie zum einen das Gefälle in Ernährungsstandards, die auf verschiedene gesellschaftliche Schichten schließen lassen und führt uns zum anderen im Vergleich zu weniger befüllten Geräten den selbstverständlichen Konsum bestimmter Lebensmittel vor Augen. In vielen Kühlschränken lagern neben Grundnahrungsmitteln Genussmittel wie Wein (Abb. 4), verschiedene Sorten Marmelade (Abb.3), Desserts (Abb. 11), Torten oder Markenprodukte wie Coca-Cola

(Abb. 10). Diese repräsentieren einen gewissen Lebensstandard. *Fridge Food Soul* zeigt uns also verschiedene Muster im Konsumverhalten.

Dazu zählen auch die verschiedenen Verpackungen der Produkte.³⁰ Angesichts der Tatsache, dass die Verpackungsindustrie der größte Binnenmarkt für die Plastikindustrie ist³¹ und trotz Diskussionen bezüglich Umwelt und Nachhaltigkeit die Menge an Verpackungsmüll in der EU weiter ansteigt³², würde man sich wohl eher mit Selbstgemachtem und umweltfreundlich Verpacktem brüsten (Abb. 6), als mit Fertigprodukten und nicht recyclebaren Plastikverpackungen. Viele der Kühlschranksinterieurs von Olivier Degorce führen uns indirekt vor Augen, welchen Müll wir tagtäglich durch den



Abb. 11: Olivier Degorce: o.T. (*Fridge Food Soul*), 2016/2018, Fotografie.

Verzehr von Lebensmitteln produzieren und welcher davon vielleicht auch vermeidbar wäre. Plastikmüll ist dabei hoch im Kurs. Beispielsweise Plastiktüten, die es beim Einkauf gratis zum Transport von Gemüse oder Obst dazu gibt, entdeckt man in vielen der geöffneten Kühlschränke. Der Salatkopf braucht nicht zwingend eine Plastiktüte (Abb. 6, Abb. 11), sondern kann auch lose im Gemüsefach lagern, wie einige Fotografien des Bildbandes im Vergleich zeigen. Die Lagerung in Plastiktüten ist jedoch hygienischer. In jüngeren Einblicken (Abb. 6) zeichnet sich durch Weckgläser und Papiertüren passend zum aktuellen Trend³³ gleichzeitig ein stärkeres Bewusstsein für nachhaltiges Handeln ab.

Anhand von Degorces Serie können wir mittels Dokumentation des Verhaltens ethischer Konsument*innen unser eigenes Konsumverhalten reflektieren. Auch William Eggleston, zeigte in der Serie *Troubled Waters*, dessen Fotografien zwischen 1971 und 1973 entstanden, unter anderem ein Gefrierfach ausschließlich mit Fertigprodukten befüllt und in einer weiteren Fotografie Müllsäcke mit Verpackungsmüll, die an einer

Mauer oder Hausfassade unordentlich gestapelt wurden. In dieser Tradition, Konsum zu dokumentieren, bewegt sich auch Degorce. Bei Eggleston wird die Masse an Verpackungsmüll durch den Müllberg bewusst, bei Degorce durch das Prinzip der Serie.³⁴

In diesem Kontext von Konsum und Alltag erinnert Magrit Brehm zudem daran, dass wir perfekt fotografierte Waren aus Hochglanzmagazinen gewohnt sind, die im Kontrast zum standardisierten Alltag stehen.³⁵ In Zeiten von #instafood und Foodstylisten erinnern uns viele Fotografien aus *Fridge Food Soul* an die „nackte Realität“, an das, was nicht schön genug für das Social Media - Profil ist. Den Alltag, indem man Salat aus der Tupperdose isst und ihn nicht extra für ein Foto drapiert oder neben hübschen Weckgläsern auch hässliche Plastiktüten benutzt (Abb. 6), verbannen die meisten von ihren online-Profilen.

Degorce präsentiert die Kühlschrankschichproben zwar nicht als Typologie, jedoch ermöglicht die Serie ein stichpunktartiges soziologisches Typologisieren. So verschaffen wir uns einen Überblick über das alltägliche Konsumverhalten anderer und reflektieren unser eigenes. Sind wir eher Typ Gastgeber*in, Hobbykoch*köchin, Lieferdienst oder Außer-Haus-Esser*in? Erkennt man, ob wir den Kühlschrank mit Mitbewohner*innen teilen? Legen wir Wert auf Ordnung und Hygiene in unseren Kühlschränken? Ernähren wir uns ausgewogen? Wie wichtig ist die Vermeidung von Verpackungsmüll? Welchen Stellenwert haben Lebensmittel überhaupt in unserem Leben? Kaufen wir Marken- oder No-Name-Produkte? Vor allem aber: Ist unsere Gesellschaft wirklich so materialistisch, dass man mit einem Blick in den Kühlschrank unsere Seelen erfassen kann?

¹ Eine Auswahl der Fotografien wurde 2018 in dem Bildband *Fridge Food Soul* veröffentlicht. (Vgl. Degorce, Olivier: *Fridge Food Soul*, Edition Patrick Frey, Zürich 2018.)

Die Zusammenstellung von 136 Fotografien wurde von Olivier Degorce in Zusammenarbeit mit dem Verleger Patrick Frey getroffen. Es sei deshalb angemerkt, dass sich der Inhalt dieses Artikels auf die Publikation und damit auf eine Version dieser Serie bezieht. (Vgl. Interview siehe Anhang (Ausschnitt: Antwort auf die 3. Frage nach der Präsentationsweise in der Publikation: „[...] Nous sommes repartis des photos originelles où l'on voit non seulement des frigos ouverts mais aussi des bouts d'intérieurs de cuisine et leurs décors. C'est un choix spécifique pour ce projet éditorial dont je suis très satisfait. Une présentation en galerie ou dans un musée n'irait pas dans ce sens là.“)).

² Vgl. Berger, Tobias, Matthias Mühling: Eine Wirklichkeit eigener Ordnung. Typologie und Serie im Werk von Bernd und Hilla Becher, in: Kat Ausst. *Bernd und Hilla Becher. Industriephotographie*, Kunstsammlungen der Ruhr-Universität Bochum 1994, Düsseldorf 1994, S. 81f.

³ Vgl. Kluge, Susann: *Empirisch begründete Typenbildung. Zur Konstruktion von Typen und Typologien in der qualitativen Sozialforschung*, Opladen 1999 (Diss. Bremen 1999), S. 26-30.

⁴ Vgl. Berger, Mühling 1994 (wie Anm. 2), S.81.

⁵ Vgl. Zweite, Armin: Bernd und Hilla Bechers „Vorschlag für eine Schweise“. 10 Stichworte, in: Kat. Ausst. *Bernd und Hilla Becher. Typologien industrieller Bauten*, K21 Kunstsammlung im Ständehaus Düsseldorf 2003/2004, Düsseldorf 2003, S. 13-29.

⁶ Beispielsweise der Katalog, welcher anlässlich der internationalen Biennale von Sao Paulo 1977 erschienen ist, zeigt je Doppelseite eine Gruppe von 9 Exemplaren gleicher Funktion und Form. So füllen beispielsweise mehrere Doppelseiten Fotografien von Wassertürmen. Je Doppelseite wird eine andere Form, ein anderer Typ von Wasserturm gezeigt (Vgl. Kat. Ausst. *Bernd und Hilla Becher*, Internationale Biennale Sao Paulo 1977, Stuttgart 1977.)

⁷ Vgl. Zweite 2003 (wie Anm. 5), S. 33.

⁸ Vgl. Interview siehe Anhang (Ausschnitt: Antwort auf 4. Frage: „[...] J’ai utilisé des appareils argentiques dans les années 90 (on remarque en effet cette texture dans le livre), puis à partir des années 2000, différents types d’appareil photos. Donc les photos ont été réalisées avec l’appareil que j’avais avec moi au moment où je croisais un frigo. [...]“).

⁹ Vgl. Zweite 2003 (wie Anm. 5), S. 20.

¹⁰ Vgl. Interview siehe Anhang (Ausschnitt: Antwort auf die 3. Frage des Zuschnitts der Fotografien für die Publikation: „Oui c’est vrai la maquette de ce livre est « une interprétation » de ce travail qui s’est étalé sur 24 années. On aurait pu choisir de montrer ces images de manière beaucoup plus classique, sérielle, appliquée, avec un bord blanc par exemple autour du sujet. Mais pour ce projet spécifique les choses n’ont pas été dans ce sens là. Le directeur artistique a eu un parti pris très radical : un objet blanc (le livre) et quand on ouvre le livre, cela ne s’arrête plus et il n’y a plus d’espace blanc. [...]“).

¹¹ Vgl. Interview siehe Anhang (Ausschnitt: Antwort auf die 2. Frage nach bisherigen Präsentationsweisen im Ausstellungskontext: „Oui ma galerie a présenté quelques réfrigérateurs imprimés sur métal dans un salon à Paris en marge de la Fiac à l’automne dernier. Des projections géantes de mes intérieurs de frigo ont également été réalisées à l’occasion des « Rencontres photographiques de Arles » l’été dernier. J’aimerais en effet qu’une exposition soit dédiée essentiellement à ce travail.“).

¹² Vgl. Interview siehe Anhang (wie Anm. 8).

¹³ Kluge selbst bezieht sich hier auf das Feld der Sozialforschung und damit auf Personen und ihre Handlungsweisen, zitiert aber auch Autor*innen, die allgemeine Aussagen treffen. Wishart beispielsweise stellte 1987 das Sortieren und Klassifizieren von Dingen als fundamentale menschliche Aktivität dar. Vgl. Kluge 1999 (wie Anm. 3), S. 13.

¹⁴ Vgl. Zweite 2003 (wie Anm. 5), S. 16.

¹⁵ Vgl. Brehm, Magrit: Lautlose Gegenwart, in: Kat. Ausst. *Lautlose Gegenwart. Das Stilleben in der zeitgenössischen Fotografie*, Staatliche Kunsthalle Baden Baden 1999, Kunstverein Bielefeld 2000, S. 7.

¹⁶ Vgl. Brehm, Magrit: stop making sense, in: Kat. Ausst. *Lautlose Gegenwart. Das Stilleben in der zeitgenössischen Fotografie*, Staatliche Kunsthalle Baden Baden 1999, Kunstverein Bielefeld 2000, S. 78.

¹⁷ Vgl. Zweite 2003 (wie Anm. 5), S. 22.

¹⁸ Vgl. Stahl, Antje: Was kühlst du da?, in: *Neue Züricher Zeitung*, 09.08.2018, S. 36.

¹⁹ Vgl. Zweite 2003 (wie Anm. 5), S. 22.

²⁰ Vgl. Interview siehe Anhang (Ausschnitt: Antwort auf die 4. Frage: „[...] Il n’y a jamais eu préméditation. Et tout va très vite, à peine 10 secondes en général pour une prise de vue car les gens m’ouvrent leurs frigos pendant très peu de temps, comme si une partie d’eux-mêmes se dévoilait.“).

²¹ Vgl. Gerkens, Dorothee: Einblicke. Das Spiel mit dem geöffneten Inneren, in: Kat. Ausst. *Spiegel geheimer Wünsche. Das Stilleben aus fünf Jahrhunderten*, Hubertus-Wald-Forum Hamburger Kunsthalle 2008, München 2008, S. 58-62.

²² Vgl. Solomon-Godeau, Abigail: Wer spricht so?, in: Herta Wolf (Hg.): *Diskurse der Fotografie. Fotokritik am Ende des fotografischen Zeitalters Band II*, Frankfurt am Main 2003, S.70.

²³ Vgl. Brehm 2000 (wie Anm. 15), S. 7.

²⁴ Vgl. Zweite 2003 (wie Anm. 5), S. 15.

²⁵ Vgl. Haldimann, Ralf, Jan G. Wurst: Zur Bildstruktur der Photographie von Bernd und Hilla Becher, in: Kat. Ausst. *Bernd und Hilla Becher. Industriephotographie*, Kunstsammlungen der Ruhr-Universität Bochum 1994, Düsseldorf 1994, S. 114f.

²⁶ Vgl. Interview siehe Anhang (Ausschnitt: Antwort auf die 1. Frage: „Au départ, je pense d’abord avoir été fasciné par les produits, les packaging et très curieux de voir comment les gens disposent les objets dans les frigos. Ensuite je me suis rendu compte que ces images révélaient/reflétaient les habitudes alimentaires de chacun. C’est pourquoi j’aime les définir comme « des tableaux vivants d’une nature morte contemporaine ». [...]“).

²⁷ Vgl. Zanot, Francesco: The Installation as Work of Art. From Conceptualism to Wolfgang Tillmans, in: Allesandra Mauro (Hg.): *Photo Show. Landmark exhibitions that defined the history of photography*, London 2014, S. 228.

²⁸ Im Verlauf des Textes bestärkt sie jedoch, dass dieser Aspekt für Stilleben des ausgehenden 20. Und 21. Jahrhunderts nicht ausreicht. (Vgl. Gockel, Bettina: Im Zeichen der Kunst. Zeitgenössische Stilleben von Anne Katrine Dolven, Wolfgang Tillmans, Karin Kneffel, in: *Vom Objekt zum Bild. Pikturale Prozesse in Kunst und Kunstwissenschaft* hg. von ders., Berlin 2011, S. 266f.).

²⁹ Vgl. Ribbat, Christoph: Hunger und Nähe. Jacob Holdt, in: Kat. Ausst. *Jacob Holdt. United States 1970-1975*, Museum Folkwang Essen 2007, Göttingen 2007, S.177f.

³⁰ Degorce interessierten die verschiedenen Verpackungen der Lebensmittel. (Vgl. Interview siehe Anhang (wie Anm. 29)).

³¹ Vgl. Selke, Susan E.M., John D. Culter: *Plastics Packaging. Properties, Processing, Applications and Regulations*, München 2016, S. 4.

³² Vgl. Siegel, Johanna: *Generation Müll*, <https://www.arte.tv/de/articles/generation-muell> (04.12.2019).

³³ Vgl. Timmler, Vivien: *Schluss mit dem Konsum für die Tonne!*, <https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/plastikmuell-plastik-konsum-muell-verzicht-1.4341196-0#seite-2> (04.12.2019).

³⁴ Vgl. Kat. Ausst. *William Eggleston, Democratic Camera. Photography and Videos. 1961-2008*, Whitney Museum of American Art New York 2008/2009, Haus der Kunst München 2009, S.169; S.92.

³⁵ Vgl. Brehm 2000 (wie Anm. 16), S. 81.

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abb. 1: Bernd und Hilla Becher: *Wassertürme (Trier, Kornwestheim, Köln, Dortmund, Bebra, Crailsheim, Duisburg, Astfeld, Lübeck)*, 1988, Fotografie, aus: Gronert, Stefan: *Die Düsseldorfer Photoschule*, München 2009, S. 78..

Abb. 2: Doppelseite aus: Olivier Degorce, *Fridge Food Soul*, Edition Patrick Frey, 2018, Gebunden, 136 Seiten, 130 Farbbildungen, 18 x 26 cm, Scan: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Edition Patrick Frey.

Abb. 3: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 2014/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 4: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 2015/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 5: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 2013/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 6: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 2017/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 7: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 2007/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 8: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 1995/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 9: Jörg Sasse: *W-90-07-05, Gießen 1990, 1990*, C-Print, 28 x 38 cm. © VG Bild-Kunst, Bonn 2020, Courtesy Galerie Wilma Tolksdorf.

Abb. 10: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 1994/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

Abb. 11: Olivier Degorce: *o.T. (Fridge Food Soul)*, 2016/2018, Fotografie, aus: Press/Marketing Edition Patrick Frey. © Olivier Degorce.

ANHANG

E-Mail Interview zwischen Julia Kersting und Olivier Degorce vom 10.12.2019

Fragen gesendet: 10. 40 Uhr

Antworten erhalten: 14. 18 Uhr

1.

J.K.: I'm wondering if there is a system in the form the photographs are presented in the book. Did you intend to group or classify the refrigerators so that there is an order? In looking at the expiration dates there is at least no chronological order. Would you describe it as a typology with different types of refrigerator contents?

O.D. : Au départ, je pense d'abord avoir été fasciné par les produits, les packaging et très curieux de voir comment les gens disposent les objets dans les frigos. Ensuite je me suis rendu compte que ces images révélaient/reflétaient les habitudes alimentaires de chacun. C'est pourquoi j'aime les définir comme « des tableaux vivants d'une nature morte contemporaine ».

Ce sujet m'est apparu très spontanément en 1993. Je n'ai pas décidé de démarrer une série de photos sur les frigos. Je les ai photographiés compulsivement à chaque fois que l'occasion se présentait chez des amis, dans ma famille ou quand j'allais faire des photos d'une personne chez elle pour un magazine... Bref partout où il y avait un réfrigérateur... Et je n'ai jamais arrêté entre 1993 et 2017 avant que les Edition Patrick Frey à Zurich s'intéresse au projet.

2.

J.K.: Do you have photos of the installation of the series in recent exhibitions? Maybe there they were presented differently than in the book?

O.D. : Oui ma galerie a présenté quelques réfrigérateurs imprimés sur métal dans un salon à Paris en marge de la Fiac à l'automne dernier. Des projections géantes de mes intérieurs de frigo ont également été réalisées à l'occasion des « Rencontres photographiques de Arles » l'été dernier. J'aimerais en effet qu'une exposition soit dédiée essentiellement à ce travail.

3.

J.K.: Why are the photographs cropped in the book? I saw pictures on some websites where the proportions of some photographs were based on the format of the refrigerator. By cropping them this detail is gone in some photographs. This makes the format seem less important.

O.D. : Oui c'est vrai la maquette de ce livre est « une interprétation » de ce travail qui s'est étalé sur 24 années. On aurait pu choisir de montrer ces images de manière beaucoup plus classique, sérielle, appliquée, avec un bord blanc par exemple autour du sujet. Mais pour ce projet spécifique les choses n'ont pas été dans ce sens là. Le directeur artistique a eu un parti pris très radical : un objet blanc (le livre) et quand on ouvre le livre, cela ne s'arrête plus et il n'y a plus d'espace blanc. Nous sommes repartis des photos originelles où l'on voit non seulement des frigos ouverts mais aussi des bouts d'intérieurs de cuisine et leurs décors. C'est un choix spécifique pour ce projet éditorial dont je suis très satisfait. Une présentation en galerie ou dans un musée n'irait pas dans ce sens là.

4.

J.K.: It is written that you have a camera of some kind on you at all times. Were there any criteria for which camera is used in photographing different refrigerators? For example, did you also use technology of the 90s for the last photos of the series?

O.D. : Oui j'ai toujours un appareil photographique avec moi. J'ai utilisé des appareils argentiques dans les années 90 (on remarque en effet cette texture dans le livre), puis à partir des années 2000, différents types d'appareil photos. Donc les photos ont été réalisées avec l'appareil que j'avais avec moi au moment où je croisais un frigo. Il n'y a jamais eu préméditation. Et tout va très vite, à peine 10 secondes en général pour une prise de vue car les gens m'ouvrent leurs frigos pendant très peu de temps, comme si une partie d'eux-mêmes se dévoilait.