



blick winkel

Magazin für Fotografie
Magazine for Photography



Schmackofatz

Die Sinnlichkeit von Speisen und Getränken wird in der Fotografie greifbar. Geschichten von Texturen und Emotionen erzählen von Genuss, Essensresten und Kultur.

The sensuality of food and drink becomes tangible in photography. Food often means pleasure, culture and conviviality, but it's also about waste and leftovers.

Vielen herzlichen Dank für die Unterstützung unseres Magazins. Das bedeutet uns wirklich viel und gibt uns die Möglichkeit dieses Projekt weiter voranzutreiben.

Thank you very much for supporting our magazine. This really means a lot to us and gives us the opportunity to drive this project forward.

foto fest

Der
Eintritt
ist
frei!

07 + 08

Juni
25



Das Blickwinkel Magazin geht mit dem zweiten Foto Fest an den Start. Im Mittelpunkt steht eine Fotoausstellung, die von Aktionen rund um das Thema Fotografie begleitet wird.

*Fotoausstellung
Fotowalks
Konzert
Charity-Foto-Auktion
... und mehr*

Alle weiteren Infos gibt es bald auf www.fotofest.blickwinkel-magazin.de, per Newsletter oder auf Instagram.

Wir freuen uns auf euch!

**blick
winkel**

Galerie 0
Südstadt Köln
Mainzer Str. 37





Analoge Fotografie lebt – und bei Cameradealer wird sie mit Leidenschaft gepflegt! Unser Fachgeschäft in Köln bietet nicht nur eine große Auswahl an getesteten Kameras aus erster Hand und eine breite Palette an Filmen, sondern auch einen umfassenden Entwicklungs- und Scan-Service.

Professionelle Filmentwicklung im hauseigenen Labor

In unserem hauseigenen Fachlabor entwickeln wir Filme in C41 (Farbfilm), Schwarzweiß und E6 (Diafilm) mit höchster Sorgfalt. Auch Pocketfilme im 110-Format sind bei uns in besten Händen. Unsere Scans bieten verschiedene Extras wie Rand- oder Fullframe-Scans, damit deine Bilder genau so zur Geltung kommen, wie du es dir wünschst.

Filme bequem per Dropbox-System abgeben

Du wohnst nicht um die Ecke? Kein Problem! Dank unseres praktischen Dropbox-Systems kannst du deine Filme in verschiedenen Partnerstores abgeben. Von dort werden sie an uns weitergeleitet, professionell entwickelt und gescannt. Eine Übersicht aller Standorte findest du auf unserer Website.

Ob du eine neue Kamera suchst, Filme kaufen oder deine analogen Filme entwickeln lassen möchtest – Cameradealer ist dein kompetenter Partner. Besuche uns in der Jülicher Str. 12, 50674 Köln, oder online unter cameradealer.de.



Cameradealer
Jülicher Str. 12
50667 Köln

FREE ENTWICKLUNG!*

CODE: BLICKWINKEL



Meine Arbeit entspricht dem Konzept des „Readymade“, bei dem Alltagsgegenstände außerhalb ihres ursprünglichen Kontextes verwendet werden, um eine neue Bedeutung zu vermitteln.

My work aligns with the concept of 'readymade', which involves using everyday objects outside of their original context to convey a new meaning.

VORSPEISE

TATAR VOM THUNFISCH

Rezept von Jens F. Kruse



Utensilien: Schüssel, Messer

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: super fix

400g Thunfischfilet Sashimiqualität

2 Schalotten, fein gewürfelt

1/4 Knoblauchzehe, mit Salz zerrieben

Fruchtfleisch einer 1/2 reifen Mango,
fein gewürfelt

2 EL fein geschnittene
Schnittlauchringe

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Flor de Sal

2-3 EL Walnussöl

1 EL Olivenöl

Alle Zutaten, wie beschrieben,
miteinander vermischen & abschmecken!

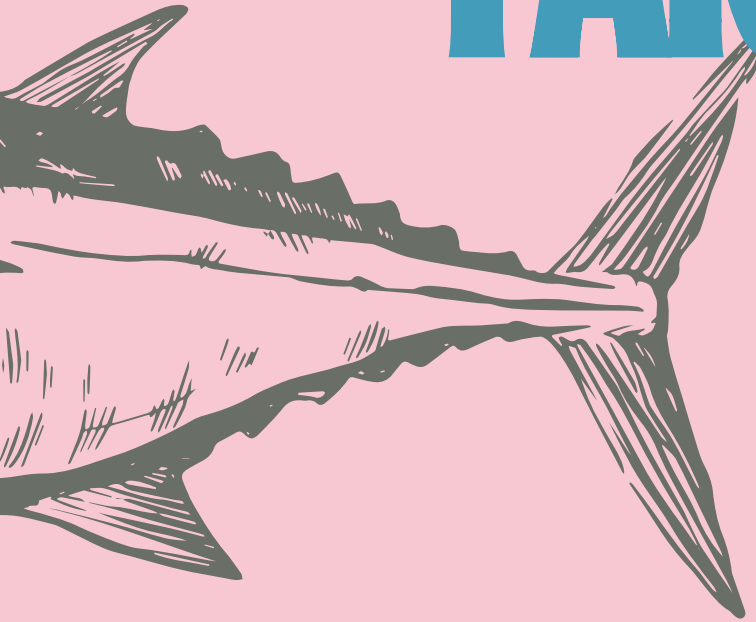
Schmeckt auch mit Bonito oder anderen
Fischen, die zur Familie der Makrelen
gehören! Ja richtig. Thunfisch ist eine
Makrele.

Gelingt auch super mit Lachs.

STARTER

TUNA TARTARE

Recipe by Jens F. Kruse



Hardware: Bowl, knife

Preparation time: 10 minutes

Ready to eat: super quick

Mix all the ingredients as described above and season to taste.

Tastes great with bonito or any other fish from to the mackerel family. That's right, tuna is a mackerel.

Also great with salmon.

400g sashimi-grade tuna fillet

2 shallots, finely diced

1/4 clove of garlic, crushed with salt

Pulp of 1/2 ripe mango, finely diced

2 tbsp finely chopped chives rings

White pepper from the mill

Flor de Sal

2-3 tbsp walnut oil

1 tbsp olive oil



18

Jon Enoch

Zuckerwatteverkäufer in den Straßen von Mumbai, Indien.

•

Candy floss seller on the streets of Mumbai, India.



26

Shinya Masuda

Digitale Collagen aus Alltagsgegenständen und bunten geometrischen Formen.

•

Digital collages built from everyday objects and brightly colored geometric shapes.



34

Claudia Gödke

Tomaten in Szene gesetzt wie Stilleben im Goldenen Zeitalter der Niederlande.

•

Tomatoes staged like still lifes from the Dutch Golden Age.



42

Max Faber

Scanography: Die Visualisierung der einzigartigen Strukturen eines jeden Produktes.

•

Scanography: The visualisation of the unique structures of each product.



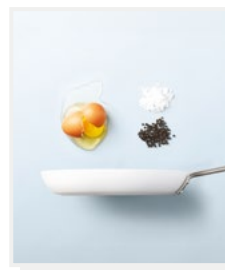
50

Peter Rees

Fotoreportage über eine Kölner Süßwarenfabrik in den 80/90er Jahren.

•

Photo reportage about a confectionery factory in Cologne in the 80/90s.



58

Mikkel Jul Hvilshøj

Flatlay Foto-Rezepte, die Speisen in ihre Bestandteile zerlegt zeigen.

•

Flatlay recipes organised into components in food styling photos.

06	Vorspeise Starter
10	Intro
13	Mitwirkende Contributors
14	Hauptgericht Main Course
16	Zum Thema On the Topic

112	Jens F. Kruse & Gudrun Otten - Das unsichtbare Rezept The invisible recipe
118	Dominik Empl - Work the Scene
132	Nachtisch Dessert

134	Johanna Dirks
136	Gesammelte Werke Collected Works
150	Impressum & Bildnachweise Imprint & Credits

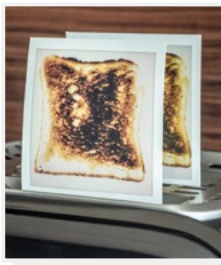


66
223

Energiegeladene, verspielte
Fotografien der unkonventionellen
chinesischen Jugendkultur.

•

Energetic, playful portrayal of
unconventional Chinese youth
culture.



74
Fred Johnsson

Küchentisch-Stilleben: Wo Polaroids
auf reale Objekte treffen.

•

Kitchen Table Still Lifes: Where
Polaroids meet real objects.



82
Frédéric Faure

Food Bondage: Porträts von
gefesselten Lebensmitteln.

•

Food Bondage: Portraits of
hogtied food.



92
Marina Jerkovic

Behind the Process

Über das Handwerk einer Food- und
Lifestyle-Fotografin.

•

About the craft of a food and
lifestyle photographer.



100

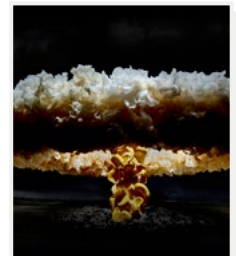
Anna Keville Joyce &
Dwight Eschliman

Interview

LoFi-Illustrationen von Lebensmitteln,
die aus Fotos ihrer Zutaten bestehen.

•

LoFi illustrations of food created from
photographs of their ingredients.



126

Henry Hargreaves &
Caitlin Levin

Behind the Process

Der Fallout des Ernährungssystems:
Fotos von Atompilzwolken aus Pilzen.

•

The Fallout of the Food System:
Photos of nuclear mushroom clouds
made from mushrooms.

01

*Ein Thema - Mehrere Blickwinkel
One topic - several perspectives*

In dieser Ausgabe | In this Issue

Schmackofatz



In jeder Ausgabe steht ein bestimmtes Thema im Mittelpunkt, das von mehreren Fotografierenden auf ganz persönliche Art dargestellt wird. Wenn du Fotos zu unseren Titelthemen hast oder ein eigenes Projekt zeigen möchtest, melde dich. Blickwinkel ist ein Magazin zum Mitmachen.

Each issue focuses on a specific subject, presented in a very personal way by several photographers. If you have photos to contribute to our cover subject, or would like to show a project of your own, get in touch. Blickwinkel is a participatory magazine.

"Gutes Essen - gutes Leben".

Essen ist Kunst, Erinnerung und manchmal auch eine kleine Revolution auf dem Teller. Diese Ausgabe widmet sich der Fotografie rund ums Essen & Trinken - inszeniert, dokumentiert und dekonstruiert.

Jon Enoch nimmt uns mit nach Indien zu den "Candy Men", Straßenverkäufern, die ihre farbenfrohen Süßigkeiten kunstvoll präsentieren. **Claudia Gödke** fängt in ihren Stillleben die sinnliche Schönheit von Tomaten ein, während **Max Faber** mit seinen Fotografien von Klappstullen eine Hommage an das bodenständige Butterbrot liefert. **Frédéric Faure** erkundet mit seiner "Food Bondage"-Serie die Gratwanderung zwischen Ästhetik und Provokation.

Mikkel Jul Hvilshoj reduziert Rezepte auf das Wesentliche mit seinen minimalistischen Flatlays, die Zutaten auf grafische Weise inszenieren. **Fred Johnsson** erzählt mit seinen Küchentisch-Stillleben und Polaroids persönliche Geschichten aus dem Alltag. **Shinya Masuda** zeigt uns mit seinen Collagen aus verdorbenen Lebensmitteln eine ganz andere, oft übersehene Seite der Kulinarik. Der chinesische Fotograf **223** aka Lin Zhipeng fängt mit seinen edgy Szenen das Lebensgefühl einer jungen Generation ein, in denen Essen oft beiläufig, aber dennoch bedeutungsvoll ins Bild rückt. **Peter Rees** dokumentierte in den 80er und 90er Jahren eine Candy Factory - ein nostalgischer Blick auf eine verschwundene Welt der Süßwarenproduktion.

Im Interview mit **Anna Keville Joyce** und **Dwight Eschliman** tauchen wir ein in das "Food Pixel Project", bei dem mit Lebensmitteln visuelle Kunstwerke geschaffen werden. In unserer Reihe "Behind the Process" sprechen **Marina Jankovic** über den kreativen Prozess hinter ihren Teller-Inszenierungen, **Henry Hargreaves** und **Caitlin Levin** über ihre eindrucksvolle "Mushroom Clouds"-Serie, sowie **Jens F. Kruse** und **Gudrun Otten** über die Kunst des Kochens - inklusive Rezepte für ein Blickwinkel Dreigang-Menü.

Für "Work the Scene" begleitet **Dominik Empl** die Pizza-Kultur in Neapel mit seiner dokumentarischen Fotografie. **Johanna Dirks** steuert ein poetisches Stück über Auberginen bei.

'Good food - good life.'

Food is art, memory and sometimes a small revolution on the plate. This issue is dedicated to food photography - staged, documented and deconstructed.

Jon Enoch takes us to India to visit the 'Candy Men', street vendors who artistically display their colourful sweets. **Claudia Gödke** captures the sensual beauty of tomatoes in her still-lives, while **Max Faber** pays homage to the humble sandwich with his photographs of folded sandwiches. **Frédéric Faure's** 'Food Bondage' series straddles the line between aesthetics and provocation.

Mikkel Jul Hvilshoj reduces recipes to their essentials with his minimalist Flatlays, which graphically display ingredients. **Fred Johnsson** tells personal stories from everyday life with his kitchen table still-lives and Polaroids. **Shinya Masuda** shows us a completely different, often overlooked side of the culinary world with his collages of rotten food. Chinese photographer **223**, aka Lin Zhipeng, captures a younger generation's attitude to life in his edgy scenes, in which food often appears casually but significantly in the picture. **Peter Rees** documented a candy factory in the 80s and 90s - a nostalgic look at a vanished world of confectionery production.

In an interview with **Anna Keville Joyce** and **Dwight Eschliman**, we look at the 'Food Pixel Project', which uses food to create visual art. In our 'Behind the Process' series, **Marina Jankovic** talks about the creative process behind her plate productions, **Henry Hargreaves** and **Caitlin Levin** talk about their stunning 'Mushroom Clouds' series, and **Jens F. Kruse** and **Gudrun Otten** talk about the art of cooking - including recipes for a three-course menu.

For 'Work the Scene', **Dominik Empl** takes a documentary look at pizza culture in Naples. **Johanna Dirks** contributes a poetic piece on aubergines.

Bon appetite!

Bon appetite!

Marit Beer
@maritbeer

Das Bild entstand im Januar 2025
auf Kodak Portra 400 Film. Mein
Mann befindet sich gerade in einer
körperlichen Transformation. Das Bild
steht für Selbstfürsorge.

The picture was taken on Kodak
Portra 400 film in January 2025.
My husband is undergoing a
physical transformation. The
image represents self-care.



~ MITWIRKENDE ~



Jon Enoch



Shinya Masuda



Claudia Gódke



Max Faber



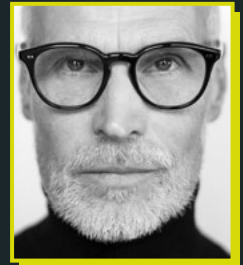
Peter Rees



Mikkel Jul Hvilshøj



223



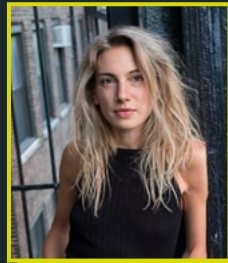
Fred Johnsson



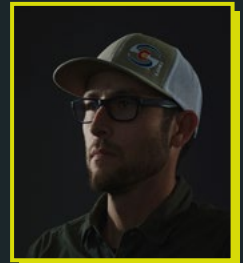
Frédéric Faure



Marina Jerkovic



Anna Keville Joyce



Dwight Eschliman



Caitlin Levin



Henry Hargreaves



Jens F. Kruse & Gudrun Otten



Dominik Empl

~ CONTRIBUTORS ~

HAUPTGERICHT



FRISCHE PASTA

MIT PECORINO UND FRISCHEM SCHWARZEN PFEFFER

Rezept von Jens F. Kruse

Utensilien: Schüssel, Klarsichtfolie, Nudelholz oder Nudelmaschine, Teigschneider/Messer, Topf, Sieb, eventuell Küchenmaschine, Käseibe

Vorbereitungszeit: 2 ½ Stunden plus Ausrollen des Teiges

Zubereitungszeit: 3 – 5 Minuten

300g Weizenmehl Typ 405

200 g Hartweizengrieß

6 Eigelb

2 Eier

1 TL Olivenöl

Eine Prise Salz

250g Pecorino (oder anderer Hartkäse)

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mehl und Grieß in einer Schüssel vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eigelbe verquirlen und zusammen mit dem Olivenöl in die Mulde geben. Das Ganze von Hand oder mit der Küchenmaschine gründlich durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Teig kann nun zu jeder beliebigen Pasta verarbeitet werden: mit dem Nudelholz dünn ausrollen oder durch die Nudelmaschine walzen und Fettuccine (oder eine andere Form) schneiden. In reichlich kochendes Salzwasser geben und al dente kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Nach Belieben Pecorino darüber reiben, mit Olivenöl beträufeln und mit reichlich schwarzem Pfeffer würzen.

Wichtig: Der Nudelteig wird NICHT mit Salz gewürzt, da er sonst Wasser zieht.

Selbstverständlich kann auch fertige Pasta verwendet werden. Der Garvorgang ist dann entsprechend länger.

MAIN COURSE



FRESH PASTA

WITH PECORINO AND FRESH BLACK PEPPER

Recipe by Jens F. Kruse

Mix the flour and semolina in a bowl and make a well in the centre. Whisk the eggs and pour into the well along with the olive oil. Knead well, either by hand or in a food processor, until you have a homogeneous dough that no longer sticks together. Wrap the dough in cling film and leave to rest in the fridge for two hours.

The dough is now ready to be made into any type of pasta: Roll out thinly with a rolling pin or put through a pasta machine and cut into fettuccine (or other shape). Cook in plenty of boiling salted water until al dente. Drain and arrange on a plate. Grate cheese over the top, drizzle with olive oil and season with plenty of black pepper.

Important: DO NOT season the pasta dough with salt as it will absorb water.

You can also use readymade pasta. The cooking time will be longer. A dish could hardly be quicker or easier.

Equipment: bowl, cling film, rolling pin or pasta maker, pasta cutter/knife, saucepan, colander, possibly food processor, cheese grater

Preparation time: 2 ½ hours plus rolling the dough

Zubereitungszeit: 3 - 5 minutes

300g Type 405 wheat flour

200g durum wheat semolina

6 egg yolks

2 beaten eggs

1 tsp of olive oil

A pinch of salt

250g pecorino (or other hard cheese)

Black pepper from the mill

Geschichten auf dem Teller

Essen ist eine Kunstform, die Geschichten erzählt, Identitäten prägt und gesellschaftliche Werte widerspiegelt. Wir erkunden, wie Fotograf:innen mit Licht, Perspektive und Farbe das Alltägliche in etwas Außergewöhnliches verwandeln und so einen neuen Blick auf die vermeintlich banalen Seiten des Lebens eröffnen.

Stories on a plate

Food is an art form that tells stories, shapes identities and reflects social values. We explore how photographers use light, perspective and colour to transform the everyday into the extraordinary, offering a new perspective on the supposedly mundane aspects of life.



Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme - es ist Genuss, Kultur, Kunst und darüber hinaus Spiegel unserer Gesellschaft und des Wandels. In der Fotografie wird es zur Leinwand, auf der Geschichten erzählt und Emotionen geweckt werden. Von der klassischen Food-Fotografie, die die Ästhetik perfekt arrangierter Speisen einfängt, bis hin zu experimentellen Projekten, die mit ungewöhnlichen Perspektiven und Materialien neue Blickwinkel auf das Thema eröffnen und humorvolle Statements setzen. Aber auch die weniger appetitlichen Seiten des Essens finden ihren Platz - sei es in der Darstellung von Essensresten, Abfällen oder dem Verfall von Lebensmitteln. Einige Fotografien werfen einen kritischen Blick auf Konsumverhalten und Ressourcen(verschwendung), indem sie das vermeintlich Unansehnliche ästhetisch abbilden und mit Bedeutung aufladen.

•

Food is more than just nourishment - it is pleasure, culture, art and a reflection of our society and change. In photography, it becomes a canvas on which stories are told and emotions are aroused. From classic food photography that captures the aesthetics of perfectly arranged dishes to experimental projects that use unusual angles and materials to open up new perspectives on the subject and make humorous statements. But the less appetising aspects of food also have their place - be it in the depiction of leftovers, waste or the decay of food. These photographs take a critical look at consumption and resources, aesthetically charging the supposedly unappetising with meaning.

Koch: „Ihre Fotos gefallen mir, Sie haben bestimmt eine gute Kamera.“

Helmut Newton: „Das Essen war vorzüglich - Sie haben bestimmt gute Töpfe.“

Chef: „I like your photos - you must have a good camera.“

Helmut Newton: „The food was excellent - you must have good pots.“

✕





Mit seiner Serie "Candy Men" fängt Jon Enoch die Essenz seiner Motive ein. Abseits von gestellten Posen zeigt er oftmals ein Gefühl von Unbehagen, aber auch ein spontanes, authentisches Selbstbild.

Jon Enoch captures the essence of his subjects in his 'Candy Men' series. Away from staged poses, he often reveals a sense of discomfort, but also a spontaneous, authentic self-image.

Jon Enoch

Jon Enoch ist ein in London ansässiger Fotograf, der mit Leidenschaft visuell beeindruckende Bilder schafft, die fesselnde Geschichten erzählen. Seine Arbeiten konzentrieren sich oft auf einzigartige kulturelle Geschichten, wie zum Beispiel sein Projekt „Candy Men“, das die lebhaften und farbenfrohen Traditionen der Straßenverkäufer in Südostasien beleuchtet. Eines dieser Bilder wurde mit dem renommierten Food Photographer of the Year Award ausgezeichnet - ein echter Karrierehöhepunkt. Enoch begann als Fotojournalist und wandte sich nach und nach konzeptionellen und kommerziellen Arbeiten zu.

Jon Enoch is a London-based photographer with a passion for creating visually striking images that tell compelling stories. His work often focuses on unique cultural narratives, such as his 'Candy Men' project, which highlights the vibrant and colourful traditions of street vendors in South East Asia. One of the images won the prestigious Food Photographer of the Year Award, which was a real career highlight. Enoch has been a professional photographer since 2004, having started out as a photojournalist and gradually moved into more conceptual and commercial work.





„All things must pass“, ein Spruch seiner Großmutter, inspirierte ihn dazu, Fotograf zu werden. Mit seinem Fokus auf verwesendes Essen schafft er Bilder, die die Brücke zwischen der physischen und spirituellen Welt schlagen.

"All things must pass", a saying from his grandmother, inspired him to become a photographer. Focusing on decaying food, he creates images that bridge the gap between the physical and spiritual worlds.

Shinya Masuda

Shinya Masuda wurde 1965 in Nagoya, Japan, geboren und lebt heute in Tokio. Nach einer Ausbildung zum Koch wandte er sich der Fotografie zu und studierte Visuelle Kommunikationsgestaltung an der Nagano Art and Design School. Er arbeitete als Werbefotograf, bevor er bei dem Action-Still-Life-Fotografen HASHI in Tokio lernte. Heute ist Masuda als Künstler tätig und zeigt seine Werke in zahlreichen Ländern, vor allem in den USA.

Shinya Masuda was born in 1965 in Nagoya, Japan, and now lives in Tokyo. After training as a chef, he turned to photography and studied visual communication design at the Nagano Art and Design School. He worked as a commercial photographer before studying with action-still-life photographer HASHI in Tokyo. Today Masuda works as an artist and shows his work in many countries, especially in the USA.





In Claudia Gödke's Serie "Tomatoes" spielt die Unperfektheit der Früchte eine zentrale Rolle, deren Geschichte sie visuell meisterhaft erzählt.

In Claudia Gödke's "Tomatoes" series, the imperfection of the fruits plays a central role and she tells its story in a visually masterful way.

Claudia Gödke

Claudia Gödke lebt in Berlin und ist sowohl professionelle Fotografin als auch leidenschaftliche Food-Enthusiastin. Nach ihrer Ausbildung zur Fotografin in Berlin entdeckte sie schnell ihre Liebe zur Food-Fotografie. Im Laufe der Jahre hat sie ihre Expertise auf verschiedene Bereiche wie Stillleben, Geschirr- und Interieurfotografie ausgeweitet. Claudia Gödke ist Mitbegründerin des Female Photoclub, der sich für die Interessen und Rechte professioneller Fotografinnen in der DACH-Region einsetzt.

Based in Berlin, Germany, Claudia Gödke is both a professional photographer and a passionate food enthusiast. Having completed her photography education in Berlin, she swiftly directed her passion towards food photography. Over the years she has expanded her expertise to include still life, tableware and interior photography. Claudia Gödke is co-founder of the Female Photoclub, which campaigns for the interests and rights of professional female photographers in the DACH region.





BW How do you go about composing your images?

CG The way I work is very different between freelance and commercial projects. With freelance projects, I leave myself room for spontaneity in order to get out of my comfort zone and take on new challenges. In this case, I had to act quickly because my parents had brought me some very ripe tomatoes from their garden. Once I had decided on the main characters, it was time to start composing. I was lucky enough to find two beautiful cocktail tomato plants at the garden centre that I really wanted to include in the photo.

When I got to the studio, I grabbed all the props I could find that fitted the idea: rustic pewter plates, coarse yarn, scissors, metal cutlery, planters, and so on. The surface backdrop is a thin layer of stone veneer, which is sturdy and contrasts well with the soft tomatoes and the background. To keep the main subject and composition very clear, I

chose a slightly elevated frontal view. With the camera on the tripod and Live View on the laptop I start arranging the elements. The main focus should be on the large tomatoes in the raised bowl, and from there I built up the composition on either side. I like it when the eye can wander through the picture and discover something new. At the same time, quiet areas are important to me as a balance. When I'm happy with the main composition, I take a series of exposures, using reflectors and flags to add in light and shadow. In this case, the final image is composed of eight individual images, such as the shadow in the background or the individual reflections on the tomatoes and leaves, which I then combine in post-production to create a final result that I find harmonious.





Max Faber dekonstruiert belegte Brote und nimmt diese dann mit Hilfe der „Scanography“ auf. Mit anderen Worten: Er drapiert sie auf einem hochauflösenden Flachbettscanner mit 1200 dpi und scannt sie ab.

Max Faber deconstructs sandwiches and then photographs them using 'scanography'. In other words: He puts them on a high-resolution flatbed scanner with 1200 dpi and scans them.

Max Faber

Max Faber arbeitet seit 2008 als freiberuflicher Foodstylist in Berlin. Seit 2016 beschäftigt er sich mit der „Scanography“ und entwickelt eine eigene Technik zur fotografischen Abbildung von Lebensmitteln. Mit Hilfe eines Scanners zeigt er die Lebensmittel in all ihren Facetten und lässt so hochauflösende Bilder von außergewöhnlicher Präzision entstehen, die durch ihre Brillanz und Ästhetik beeindruckend sind. Sein Buch KLAPP-STULLEN und viele seiner Bilder wurden mit Awards ausgezeichnet.

Max Faber has been working as a freelance food stylist in Berlin since 2008. Since 2016, he has been working with "scanography" and developing his own technique for the photographic representation of food. With the help of a scanner, he shows the food in all its facets, creating high-resolution images of extraordinary precision that impress with their brilliance and aesthetics. His book KLAPP-STULLEN (e.g. Sandwiches) and many of his other pictures have won awards.



BW Was macht ein gutes Food-Foto für dich aus?

MF Für mich ist es wichtig, dass man Lust auf die Speise oder den Drink bekommt und es am liebsten sofort nachkochen und probieren möchte. Gut ist es auch, wenn Details und Facettenreichtum des jeweiligen Gerichts zur Geltung kommen. Außerdem achte ich auf ein gutes Lichtspiel und eine gewisse Dramatik im Bild.

BW What makes a good food photo for you?

MF For me, it's important that the food or drink makes you want to try it and cook it straight away. It's also good to show details and the many facets of the dish. Also, good light and a certain drama in the picture are important.





Geschichten in Schwarzweiß und mit körniger Textur sind die Markenzeichen von Peter Rees, der seit 1994 als selbstständiger Fotograf arbeitet. In der dokumentarischen Foodfotografie fängt er einzigartige Atmosphären ein.

Stories in black and white and with a grainy texture are the trademarks of Peter Rees, a freelance photographer since 1994. He captures unique moments and atmospheres, particularly in documentary food photography.

Peter Rees

Peter Rees, Jahrgang '64, mit Kölner Ureigenheiten wie Karneval, Flönz und "Himmel un Ääd" groß geworden, ist seit 1994 selbstständiger Fotograf. Das Hobby begann er als Jugendlicher, mit einer ausrangierten Kodak Retinette seines Vaters. Von Klassenkameraden mit dem "Virus Fotografie" infiziert, sparte er sich seine erste Nikon FM zusammen. Es folgte eine Ausbildung zum Fotografen in Köln-Porz und verschiedene Anstellungen als Assistent namhafter internationaler Fotografen. Seit 2013 betreibt er ein eigenes Studio in Brühl (bei Köln).

Peter Rees, born in '64, grew up with the original traditions of Cologne, Germany, such as carnival, "Flönz" and "Himmel un Ääd" (local food specialties), and has been a freelance photographer since 1994.

His hobby began as a teenager with his father's discarded Kodak Retinette. In the 11th grade, he caught the "photography bug" from his classmates and bought his first Nikon FM. He trained as a photographer in Cologne-Porz and then became an assistant to internationally renowned photographers. Since 2013, his studio is located in Brühl (near Cologne).





Mikkel Jul Hvilshøj zeigt in seinen akribisch arrangierten Stillleben, aus welchen Bestandteilen Gerichte bestehen. Sein klarer, grafischer Stil vereint Minimalismus mit Eleganz und Luxus.

Mikkel Jul Hvilshøj's meticulously arranged still lifes show visual recipes with neatly arranged ingredients. His clear, graphic style combines minimalism with elegance and luxury.

Mikkel Jul Hvilshøj

Der dänische Fotograf, Mikkel Jul Hvilshøj, hat sich auf die Fotografie von Stillleben für Werbekunden und Redaktionen spezialisiert. Sein visueller Stil ist minimalistisch mit einer dynamischen, eleganten und luxuriösen Ausstrahlung. Oft lässt er die Form und die Eigenschaften eines Produkts die kreative Richtung bestimmen, denn er strebt danach, schöne Bilder zu schaffen. Seit 2016 ist Hvilshøj regelmäßig in Lürzer's Archive 200 Best Advertising Photographers Worldwide gelistet.

The Danish photographer Mikkel Jul Hvilshøj specialises in still life photography for advertising and editorial clients. His visual style is characterised by minimalism with a dynamic, elegant and luxurious feel. He often lets the formal shape and qualities of a product determine the creative direction, as he strives to create beautiful images. Since 2016, he has been consistently featured in Lürzer's Archive 200 Best Advertising Photographers Worldwide.



BW Wie wählst du die Hintergrundfarben aus und welche Wirkung möchtest du damit erzielen?

MJH Die Hintergrundfarben für diese Bilder haben wir erst nach dem Shooting ausgewählt. Alle Bilder sollten unterschiedliche Hintergrundfarben innerhalb einer bestimmten Farbpalette haben. Deshalb wurden die Fotos vor einem mattgrauen Linoleumhintergrund aufgenommen, was uns die Freiheit gab, in der Nachbearbeitung mit den Farben zu spielen. Der Hauptzweck jeder Farbe ist natürlich, die Zutaten und das Produkt zu ergänzen.

BW Welche Rolle spielt Kulinarik in deinem Leben?

MJH Ich liebe es zu kochen und übernehme das zu Hause meistens. An den Wochenenden backe ich Brot, manchmal mache ich mit meinem Sohn selbst Pasta und wenn ich Zeit habe, liebe ich es, Slow-Cook-Gerichte zuzubereiten, die das Haus mit wunderbaren Düften erfüllen.

BW How do you choose the background colours and what effect do they have?

MJH The background colours for these images were actually chosen after the shoot. We knew that all the images should have different background colours within a certain colour palette, but all the images were shot on a matte grey linoleum background, which gave us the freedom to play with the colours in post-production. The main purpose of each colour, of course, is to complement the ingredients and the product itself.

BW What role does cuisine play in your life?

MJH I love to cook and do most of the cooking at home. I bake bread at the weekends; I occasionally make homemade pasta with my son and, when I have time, I love to do those slow cooking dishes that fill the house with wonderful smells.





Mit einer Mischung aus Erotik, Farben und Chaos fängt Lin Zhipeng aka 223 die hedonistische Lebenswelt der chinesischen Jugend der Post-80er und 90er Jahre ein und schafft so emotionale visuelle Erzählungen.

With a mixture of eroticism, colour and chaos, Lin Zhipeng aka 223 captures the hedonistic lifestyle of Chinese youth in the post-80's and 90's, creating emotional visual narratives.

223

Der Künstler 223 wurde 1979 in Shantou, China, geboren und lebt derzeit in Peking. 223 ist Fotograf, Schriftsteller und unabhängiger Verleger. Als ruhiger Beobachter der vielfältigen Identitäten und Übergänge im Leben fängt er in seinen Arbeiten Menschen, Orte und Erfahrungen ein und dokumentiert alles: von flüchtigen Momenten bis hin zur Komplexität von Leben, Form und Wachstum. Zu seinem 20-jährigen Jubiläum arbeitet 223 an einem Konzept-Fotobuch mit dem Titel „La Liberté ou L'Amour“.

The artist 223 was born in Shantou, China in 1979 and currently lives in Beijing. 223 is a photographer, writer and independent publisher. A quiet observer of life's multiple identities and transitions, his work captures people, places and experiences, documenting everything from fleeting moments to the complexities of life, form and growth. To celebrate his 20th anniversary, 223 is working on a concept photo book entitled "La Liberté ou L'Amour".





In seiner Serie "Küchentisch-Stilleben" inszeniert Fred Johnsson den Alltag als kreative Bühne, indem er Polaroids mit Alltagsgegenständen kombiniert und so analoge und digitale Fotografie vereint.

In his series „Küchentisch-Stilleben“ ("Kitchen Table Still Lives"), Fred Johnsson stages everyday life creatively by combining Polaroids with everyday objects, thus uniting analogue and digital photography.

Fred Johnsson

Der Fotokünstler Fred Johnsson lebt in Hamburg. Das Fotografieren hat er sich autodidaktisch und in Workshops angeeignet. Seit vielen Jahren beschäftigt er sich mit Fotografie und Kunst. Von analog zu digital: Angefangen hatte er im eigenen Fotolabor, heute entsteht ein Großteil der konzeptionellen Arbeiten digital in seinem kleinen Studio. Fred Johnssons Fotografien wurden in nationalen und internationalen Fotomagazinen veröffentlicht und in Galerien in Europa sowie den USA ausgestellt.

The photo artist Fred Johnsson lives in Hamburg. He is self-taught and learnt photography in workshops. He has been involved with photography and art for many years. He used to have his own photo lab, but now most of his conceptual work is created digitally in his small studio. Fred Johnsson's photography has been published in national and international photography magazines and exhibited in galleries in Europe and the USA.

Web

fredjohnsson.de



BW Gibt es ein Gericht, auf das du nicht verzichten kannst?

FJ Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und viel Parmesan. Dazu einen kleinen gemischten Salat und ein Glas guten Rotwein.

BW Is there a dish/food that you can't live without?

FJ Spaghetti with garlic, oil, chilli and lots of parmesan. Served with a small mixed salad and a glass of good red wine.





Der französische Fotograf Frédéric Faure verbindet in seiner Serie "Food Bondage" Essen und Sexualität. Inspiriert von japanischen Fesseltechniken hinterfragt er die kulturelle und symbolische Bedeutung von Essen in unserer Gesellschaft.

French photographer Frédéric Faure combines food and sexuality in his series 'Food Bondage'. Inspired by Japanese bondage techniques, he examines the cultural and symbolic significance of food in our society.

Frédéric Faure

Ein Franzose aus Marseille mit zu viel Kreativität für diese kurze Zeit auf Erden. Als ebenso unreifer wie seniler Erwachsener liebt er die Zartheit von Nuancen und die Gewalt von Farben. Er liebt das Funkeln der Augen und die Zerbrechlichkeit von Nackenschatten. Er liebt die Lebendigkeit der Jugend und die Weisheit des abnehmenden Tages. Er liebt die schwingende Gigantomanie des Universums und die Unbestimmtheit des unendlich Kleinen.

Der Mistral zieht auf, es ist Zeit zu leben.

French, Marseillais even, with too much creativity for this short time on earth. As both immature and senile adult, he loves the softness of nuance and the violence of colour. He loves the sparkle of glances and the fragility of neck shadows. He loves the vigour of youth and the wisdom of the waning day. He loves the pendular gigantism of the universe and the indeterminacy of the infinitely small.

The mistral is rising, it's time to live.





Kairo Downtown: Zwischen zerfallenen Häusern handeln Einheimische mit Fleisch, Brot und Hühnern. Um sie herum lauern Tiere auf Reste. Ein Kreislauf, symbiotisch aber hart, wo Tier und Mensch sich ernähren und Kadaver am Straßenrand die Spuren einer gnadenlosen Beziehung erzählen.

Downtown Cairo: Locals trade meat, bread and chickens among crumbling houses. Around them, animals lurk for scraps. It is a symbiotic but harsh cycle in which animals and humans feed off each other, and the carcasses on the streets tell the story of a merciless relationship.



ذکر لہ

SONY Corp

REPTILE PLUTO

VENUS EARTH

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO

REPTILE PLUTO



ZWISCHEN PLANUNG UND INTUITION

Ein perfekt angerichteter Teller, das Licht fällt sanft auf die Oberfläche, jedes Detail sitzt – doch bis dahin ist es ein Spiel aus Versuch und Feinschliff. Marina Jerkovic schafft mit ihrer Food-Fotografie nicht nur ästhetische Bilder, sondern fängt die Essenz eines Gerichts ein.

Bevor sie ein Shooting beginnt, überlegt sie sich den Stil des Bildes: Soll es ein Stillleben sein, bei dem einzelne Lebensmittel besonders betont werden, oder eine lebendige Szene, die eine einladende Atmosphäre schafft? Farben, Texturen und die visuelle Spannung spielen dabei eine entscheidende Rolle. Während freie Projekte mehr Spielraum für spontane Ideen lassen, sind Kundenaufträge oft mit klaren Vorgaben verbunden, die es umzusetzen gilt. Am Set arbeitet sie eng mit Foodstylist:innen zusammen, die ihre Vorstellungen ergänzen und eigene Ideen einbringen.

BETWEEN PLANNING AND INTUITION

A perfectly arranged plate, the light falling softly on the surface, every detail just right - but until then it is a game of trial and error. With her food photography, Marina Jerkovic not only creates aesthetic images, but also captures the essence of a dish.

Before she starts a shoot, she considers the style of the image: should it be a still life that highlights individual foods, or a lively scene that creates an inviting atmosphere? Colours, textures and visual tension are all important. While freelance projects leave more room for spontaneous ideas, commissions often come with clear specifications that need to be met. On set, she works closely with food stylists who complement her ideas and contribute their own.



Marina Jerkovic ist eine Food- und Lifestyle-Fotografin aus Berlin mit über 20 Jahren professioneller Erfahrung. Mit ihrem geschulten Auge und ihrem kreativen Ansatz gelingt es ihr, die Ästhetik und den Geschmack von Gerichten auf authentische und spielerische Weise einzufangen. Ihre Fotografien zeichnen sich durch lebendige Farben, detailreiche Kompositionen und eine einladende Atmosphäre aus. Sie arbeitet sowohl im Commercial als auch im Editorial Bereich und liebt es, auch in ihrer freien Zeit neue Projekte zu entwickeln.

Marina Jerkovic is a Berlin-based food and lifestyle photographer with over 20 years of experience. With her trained eye and creative approach, she is able to capture the aesthetics and flavors of food in an authentic and playful way. Her photographs are characterized by vibrant colors, detailed compositions and an inviting atmosphere. She works both commercially and editorially and loves to develop new projects in her spare time.

Instagram: [_marinajerkovic_](https://www.instagram.com/marinajerkovic_)
marinajerkovic.com





Das meist gelikte Bild auf Instagram ist ein Foto eines Eies vor weißem Hintergrund, das ursprünglich von dem Shutterstock-Mitglied Serghei Platanov im Jahr 2015 aufgenommen wurde. Werbespezialist Chris Godfrey hat das Foto auf Instagram gepostet, um die höchste Anzahl von Likes für einen Post zu erzielen. Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Ausgabe hat das Foto mehr als 60 Millionen Likes erhalten.

@world_record_egg



The most liked image on Instagram is a photo of an egg on a white background. The image, originally taken by Shutterstock contributor Serghei Platanov in 2015, was posted to Instagram by advertising specialist Chris Godfrey specifically to gain the most likes of any Instagram post. At the time of publication of this issue, the photo has received more than 60 million likes.

@world_record_egg

Food Pixel Project

Anna Keville Joyce &
Dwight Eschliman

Instagram: [annakevillejoyce](#)
[annakevillejoyce.com](#)

Instagram: [eschlimanstudio](#)
[eschlimanstudio.com](#)



Low-fi Pixel-Art trifft auf Kulinarik im „Food Pixel Project“. Anna Keville Joyce und Dwight Eschliman bringen jahrzehntelange Erfahrung in Kunst und Food Styling mit und erschaffen pixelgenaue Designs aus echten Zutaten.

Low-fi pixel art meets culinary art in the Food Pixel Project. Anna Keville Joyce and Dwight Eschliman combine decades of art and food styling experience to create pixel-perfect designs from real ingredients.

BW Was steckt hinter der Idee, ikonische Lebensmittel als „Low-Fi-Illustrationen“ mit Pixeln aus echten Zutaten darzustellen?

AKJ In letzter Zeit ist alles digital geworden. Als konzeptionelle Lebensmittelkünstlerin lebe ich in der Welt der organischen Materialien und der menschlichen Intuition. Ich arbeite fast ausschließlich persönlich und mit meinen Händen, deshalb ist mir die massenhafte Digitalisierung eher unangenehm. Da es keinen Ausweg gibt, beschloss ich, mich darauf einzulassen. Das Ergebnis war eine 5-teilige Serie von Food-Pixel-Illustrationen, ein spielerischer, unaufdringlicher Ansatz zur Erstellung kulinarischer NFTs (Non-Fungible Token). Fünf ikonische Lebensmittel (Sushi-Rolle, Spiegelei, Pfannkuchenstapel, Pizzastück, Käsestück) wurden in nummerierte Einzelzutaten zerlegt, wodurch eine Art Food Pixel Malen-Nach-Zahlen Diagramm entstand.

BW What was behind the idea of depicting iconic foods as "low-fi illustrations" with pixels made from real ingredients?

AKJ Lately everything has turned digital. As a conceptual food artist, I live in the realm of organic material and human intuition. My work is almost entirely in-person and hands-on, making mass digitalization rather uncomfortable. Since there was no escape, I chose to lean in. The result was a 5-part series of Food Pixel Illustrations; a playful, low-fi approach to creating culinary NFTs (Non-Fungible Token). Five iconic foods (sushi roll, fried egg, pancake stack, pizza slice, cheese wedge) were broken down into numbered individual ingredients, creating a sort of Food Pixel Paint-By-Number diagram.

BW Hat das Pixel für euch eine besondere Bedeutung?

AKJ Für mich ist das Pixel einfach nur lustig. In der bildenden Kunst ist das Pixel ein wesentliches Element für fast alles, was wir digital machen, die eigentliche "Grundzutat". Mich fasziniert es, den perfekten Maßstab zu finden. Aus der Nähe betrachtet sind unsere Illustrationen ein verwirrendes Durcheinander von Farben und Texturen. Wenn man sie dann wegzieht, verfestigen sich die Pixel der Zutaten langsam und geben den Blick frei auf ein größeres, besser lesbares „Essen“. Wenn die Proportionen, der Maßstab und die Anzahl der Pixel stimmen, entsteht ein Gleichgewicht zwischen Verwirrung und Klarheit.

Im Idealfall würde ich diese Serie gerne ausgestellt sehen. Großformatige Drucke, die das Erlebnis der Verwirrung in Nahaufnahme bieten, zusammen mit einer ergänzenden Installation von echten Lebensmitteln, die dem Betrachter helfen, die Zutaten mit den Pixeln des Kunstwerks in Verbindung zu bringen.

DE In meiner Arbeit geht es meistens um Katalogisierung (Fahrräder, Kühe, Lebensmittelzutaten). Bei meinem Projekt „OneDay“ dreht sich alles um quadratische Pixel (und darum, viele davon zu verwalten), daher war ich sehr froh, mit Anna zusammenzuarbeiten. Ich arbeite immer gerne mit Anna zusammen, aber diese Zusammenarbeit war einfach perfekt.

BW Does the pixel have a special meaning for you?

AKJ For me the pixel is hilarious. In the visual arts the pixel is an essential element of nearly everything we make, the true basic "ingredient". What fascinates me is finding the perfect scale. When viewed up close the illustrations are a confusing wash of color and texture. Then, as you pull away, the ingredient pixels slowly congeal to reveal a larger, legible "food". The correct proportion, scale and pixel count achieve balance between confusion and clarity.

Ideally I'd like to see this series exhibited. Large-scale prints that provide the close-up confusion experience along with a complimentary real-food installation to help the viewer link the ingredients with the artwork pixels.

DE My work tends to involve cataloging (bicycles, cows, food ingredients). My "One Day" project is all about the square pixel (and managing lots of them), so I was more than happy to collaborate with Anna. I always enjoy working with Anna, but this collaboration just felt so perfect.



CATCH OF THE DAY 2050

2050 könnte der
Fang des Tages
so aussehen:



**Überfischung
und Verschmutzung
durch die Fischerei-
industrie zerstören
unsere Meere.**

Sea Shepherd geht mit einer eigenen Flotte aktiv gegen illegale Fischerei vor und verringert die verheerenden Folgen. Mit unseren Kampagnen leisten wir einen wichtigen Beitrag, um Überfischung zu bekämpfen und Fanggeräte dauerhaft aus dem Meer zu entfernen.



**Support Sea Shepherd.
For The Ocean.**



SEA SHEPHERD



Die Kölner Brauhaukultur ist ein lebendiger Ausdruck rheinischer Geselligkeit und Tradition. Die Fotoreportage aus einer der letzten privat geführten Brauereien in Köln erzählt Geschichten von Zusammenkünften an Karneval und der Leidenschaft für das Brauhandwerk.

The brewery culture in Cologne, Germany, is a living expression of local conviviality and tradition. The photo reportage from one of the last privately owned breweries in Cologne tells stories of carnival celebrations and the passion for the craft of brewing.

DAS UNSICHTBARE REZEPT

und die Kunst der
Verwandlung durch Licht



THE INVISIBLE
and the art of
transformation through light

RECIPE

Licht und Feuer. Zwei Kräfte, die formen, verwandeln, sichtbar machen – in der Küche wie in der Fotografie. Das Licht bricht durch Fenster, schneidet Schatten, lässt Zutaten leuchten oder verschwinden. Feuer transformiert Fasern, intensiviert Aromen, macht genießbar. Beides sind Werkzeuge und Essenzen von Zeit, Wahrnehmung, Leben.

Das Buchprojekt von Jens F. Kruse und Gudrun Otten „GO into your kitchen: . . . auch ein Kochbuch“ verbindet diese Kräfte. Die beiden setzen auf Natürlichkeit statt Inszenierung. Ein altes Regal über der Spüle, eine Lampe mit perforiertem Rand. Ihr Licht wirft einen Schatten, der an eine Filmspule erinnert – Bewegung und Stillstand zugleich. Dieser Schatten lenkt den Blick, bereitet Vorfreude auf das Bild und das Essen.

Light and fire. Two forces that shape, transform, make visible - in the kitchen as in photography. Light breaks through windows, cuts shadows, makes ingredients glow or disappear; fire relaxes fibers, intensifies aromas, makes food edible. Both are tools - and essences of time, perception, life.

The book project by Jens F. Kruse and Gudrun Otten unites these forces. They rely on naturalness instead of staging: an old shelf above the sink, a lamp with a perforated edge. Its light casts a shadow reminiscent of a movie reel - movement and standstill go hand in hand. This shadow directs the eye, preparing it to enjoy the picture and the food.

ZEIT

Alles entsteht in ihr. Belichtung dauert Sekundenbruchteile oder lange Minuten. Brot braucht Zeit für Fermentation, ein Schmorgericht Stunden, um seine Aromen zu vereinen und zu entfalten. Das Licht verändert sich mit der Zeit, die Zutaten auch. Alles zählt nur im Moment, in dem es zusammenkommt - in der Fotografie, in der Küche, im Leben.

DAS BILD IM KOPF, DAS GEFÜHL AUF DEM TELLER

Jedes Rezept erzählt eine Geschichte. Jedes Bild auch. Beides entsteht aus Erfahrung, Intuition und aus dem Wissen, dass das Jetzt zählt.

Nicht jedes Foto muss gemacht, nicht jede Idee gekocht werden. Was bleibt, ist die Erkenntnis, dass ein gutes Bild, ein gutes Essen, ein gutes Leben nicht aus Perfektion entstehen, sondern aus dem Mut, den richtigen Moment zu spüren und ihn festzuhalten.

TIME

Everything is created within it. Exposure lasts from fractions of a second to minutes long. Bread needs time to ferment, a stew needs hours to unite its flavours. The light changes over time, as do the ingredients. Everything counts only in the moment it comes together - in photography, in the kitchen, in life.

THE IMAGE IN THE MIND, THE FEELING ON THE PLATE

Every recipe tells a story. So does every picture. Both come from experience, intuition and knowing that the moment counts.

Not every picture has to be taken, not every idea has to be cooked. What remains is the realisation that a good picture, a good meal and a good life do not come from perfection, but from the courage to sense the right moment and capture it.

Kulinarik, Kunst und Poesie - die Wege von Jens F. Kruse und Gudrun Otten sind so facettenreich wie ihre Arbeiten. Jens F. Kruse, 1986 Deutschlands jüngster 1-Stern-Koch, wandte sich nach seinem Musik- und Kunststudium der Fotografie zu und dokumentiert seit 2021 als professioneller Straßenfotograf das Leben auf den Straßen Spaniens. Als Autor und Herausgeber mehrerer Bücher hält er seine Beobachtungen in Wort und Bild fest. Gudrun Otten begleitet seit 2010 Menschen als Life Story Mentorin und drückt ihre Perspektiven in Poesie und Literatur aus. Gemeinsam verweben sie Bilder und Geschichten zu eindrucksvollen Erzählungen.

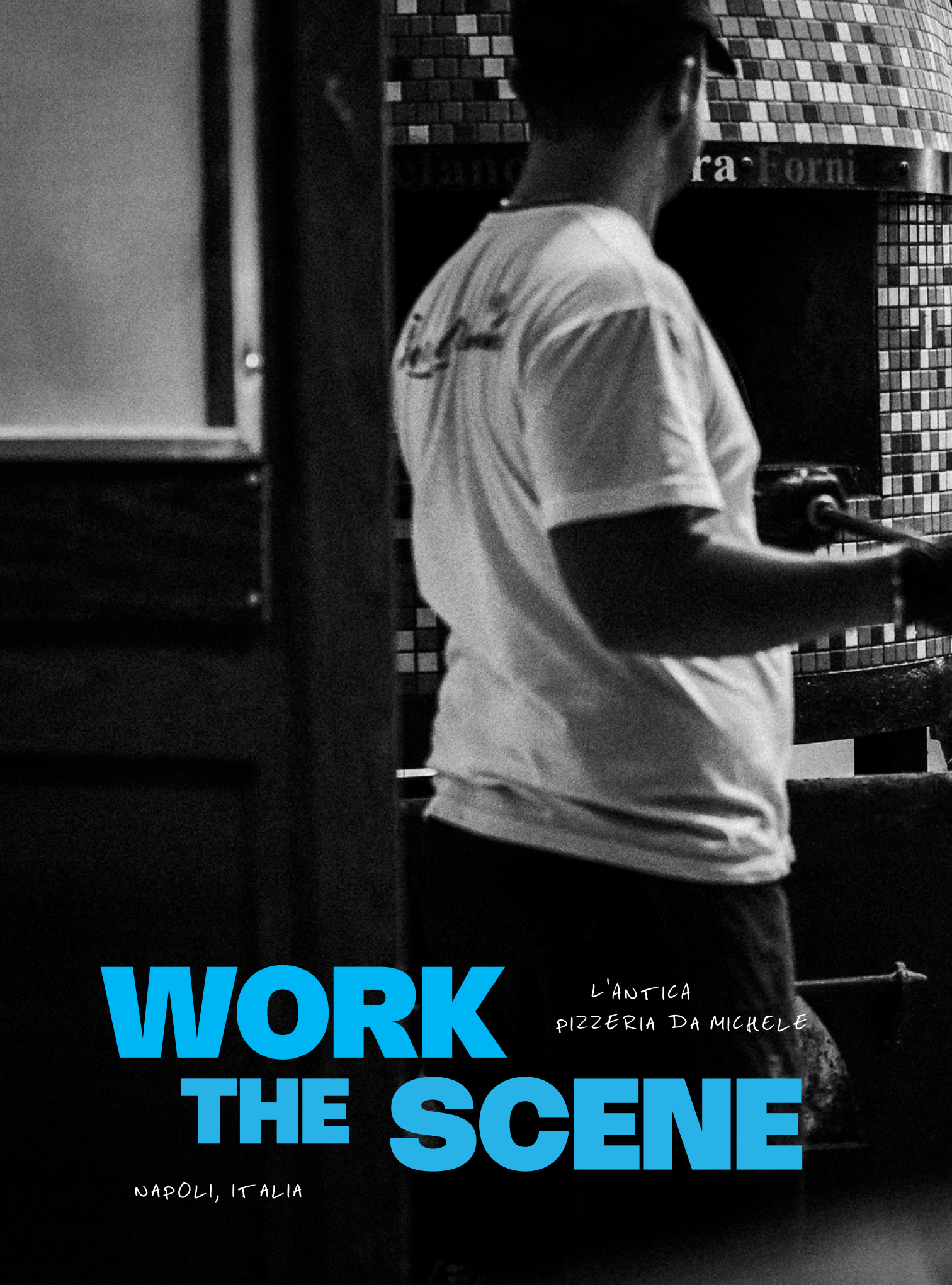
Cuisine, art and poetry - the paths of Jens F. Kruse and Gudrun Otten are as diverse as their work. Jens F. Kruse, Germany's youngest 1-star chef in 1986, turned to photography after studying music and art and has been documenting life on the streets of Spain as a professional street photographer since 2021. The author and editor of several books, he puts his observations into words and pictures. Gudrun Otten has been accompanying people as a life story mentor since 2010 and expresses her perspectives in poetry and literature. Together they weave images and stories into powerful narratives.



GO into your kitchen
Gudrun Otten & Jens F. Kruse, Verlag Joy Edition
ISBN 978-3-945833-60-5, 188 Seiten, €39.00



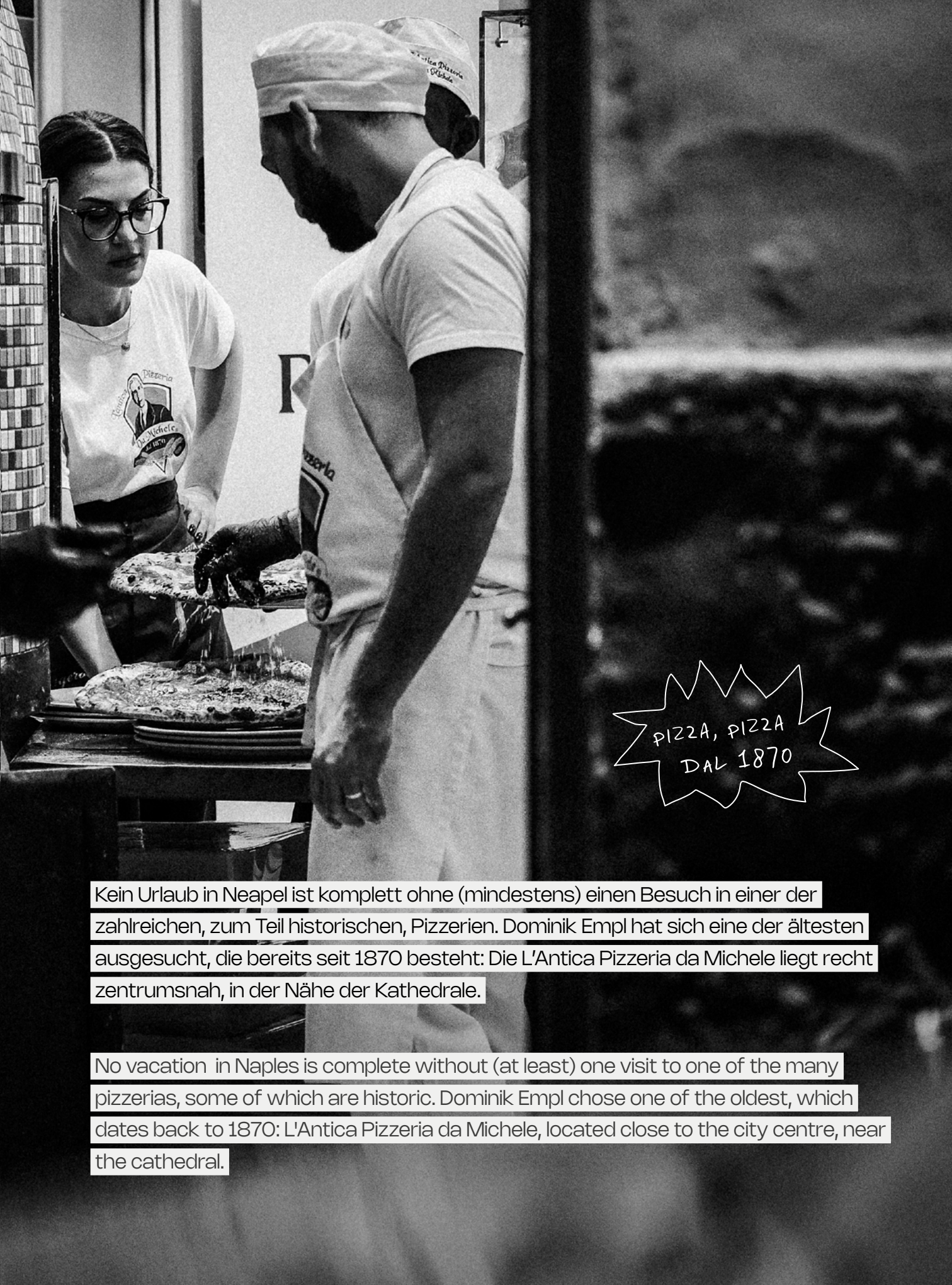
Instagram: jfkstreetphotography
jfkstreetphotography.com
Instagram: gudrun_otten



WORK THE SCENE

L'ANTICA
PIZZERIA DA MICHELE

NAPOLI, ITALIA



PIZZA, PIZZA
DAL 1870

Kein Urlaub in Neapel ist komplett ohne (mindestens) einen Besuch in einer der zahlreichen, zum Teil historischen, Pizzerien. Dominik Empl hat sich eine der ältesten ausgesucht, die bereits seit 1870 besteht: Die L'Antica Pizzeria da Michele liegt recht zentrumsnah, in der Nähe der Kathedrale.

No vacation in Naples is complete without (at least) one visit to one of the many pizzerias, some of which are historic. Dominik Empl chose one of the oldest, which dates back to 1870: L'Antica Pizzeria da Michele, located close to the city centre, near the cathedral.

BUON
APPETITO!



The choice of pizzas was limited to three flavours, so ordering was quick and the wait was relatively short despite the crowds. Unfortunately, I only had a 27mm (40mm APS-C) lens with me as the shortest focal length, which made it a little difficult to capture the pizza on the table. As I don't have "foodfluencer genes" either, I didn't want to get up and walk around the table until I got the shot. So next time I go to a restaurant I'll need at least an 18mm.

After the meal I left the restaurant quite quickly. On the way out, I took the picture of the pizza oven as I walked, pausing to release the shutter. The moment when the pizza chef put a fresh pizza in the oven was perfect to capture the dynamics of the craft.

Outside, I was able to play around with the camera and capture some interesting scenes in the gathering darkness. With an open aperture ($f/2.8$) and a slightly higher ISO, I was able to capture the hustle and bustle outside the pizzeria despite the twilight. I played with the balance between the ambient light and the light sources of the signs and street lamps. This allowed me to capture the almost nostalgic atmosphere of the Neapolitan streets at night.

Midwife/Middle
School Science
Teacher,
San Antonio, TX

P1862A 043
EXP 03 12 08

Silk
Everyday Nutrition
Test Your Soy-Q
Are you soy-soy or bean-buffed?
Find out in our 30-second quiz!

1. Silk is full of soyprotein - including some B vitamins and omega-3s you might not expect. Can you spot the ingredient in a Silk variety drink?
a) Soy protein isolate c) Silk Plus
b) Soy lecithin d) Silk Pure Almond
2. Silk is delicious. It's easy to get carried away however. Silk is NOT intended for use as:
a) coffee c) the base
b) Macaroni and cheese d) smoothies
3. Nine out of ten Silk drinkers agree that Silk tastes best!
a) When used cold c) On weekends
b) When used hot d) All of the above

See date/best by/expiration dates on the front of the carton.
Visit www.silkproteins.com.

Answers:
1. b. Soy lecithin. It's the only one that's not really a "soy" ingredient.
2. a, b, c, d. All are correct. Soy is a healthy protein source. It's also a good source of fiber, iron, and other nutrients. It's also a good source of calcium.
3. c. All are correct. Silk is a versatile ingredient that can be used in many ways.

*This "Soy-Q" Quiz is for fun only. It is not intended to be used as a diagnostic tool. Please consult your physician for more information.

Oranges and green onions

Broccoli and leafy greens

Spinach, chard, and cabbage

Humidity Controlled Crisper

Humidity Controlled Crisper

Onions, cucumbers, and carrots

Cucumbers and other vegetables

Bartender,
San Antonio, TX

Mark Menjivar
@mjmenjivar



"Refrigerators" ist eine Sammlung von Fotografien, die im Laufe von 20 Jahren entstanden sind und das Innere von Kühlschränken in amerikanischen Haushalten zeigen.

Jeder Kühlschrank wurde so fotografiert, wie er ist – nichts wurde hinzugefügt, nichts weggelassen.

'Refrigerators' is a collection of photographs taken over 20 years, examining the interiors of refrigerators in homes across the United States of America.

Each one is photographed 'as is' – nothing added, nothing taken away.



MUSHROOM CLOUDS

Das Fotoprojekt „Mushroom Clouds“ von Henry Hargreaves und Caitlin Levin verbindet künstlerische Kreativität mit symbolischer Tiefe und historischen Ereignissen. Die beiden Künstler verwandelten Pilze in eindrucksvolle Darstellungen von ikonischen Atompilzen.

Die Idee entstand aus ihrer Faszination für Lebensmittel als künstlerisches Medium und dem englischen Wortspiel „Mushroom Cloud“ - also „Pilz“ und den wolkenartigen Formen nuklearer Explosionen (Atompilz). Die Texturen und Formen der Pilze eigneten sich perfekt, um die flauschigen, dynamischen Wolken-Konfigurationen zu erschaffen und die ästhetischen Ziele des Projekts umzusetzen.

MUSHROOM CLOUDS

Henry Hargreaves and Caitlin Levin's photographic project "Mushroom Clouds" combines artistic ingenuity with symbolic depth, transforming mushrooms into evocative representations of iconic nuclear explosions.

The concept arose from their fascination with food as a medium for art and the playful connection between the word 'mushroom' and the cloud-like shapes of nuclear detonations ("Mushroom cloud"). The textures and shapes of mushrooms proved ideal for creating these fluffy, dynamic configurations, and lent themselves perfectly to the aesthetic aims of the project.

Seit mehr als zehn Jahren arbeitet der in Neuseeland aufgewachsene Künstler Henry Hargreaves mit der aus Nordkalifornien stammenden Künstlerin Caitlin Levin zusammen. Schnell entdeckten sie ihre gemeinsame Leidenschaft für Essen, Fotografie, Reisen und Kunst. Als Duo Hargreaves + Levin überschreiten sie Grenzen und versuchen, ein Gleichgewicht zwischen dem Schönen und dem Unerwarteten zu finden. Mit ihrem bevorzugten Medium, den Lebensmitteln, gelingt es ihnen immer wieder, das Alltägliche in Kunstwerke zu verwandeln.

For more than ten years New Zealand raised artist Henry Hargreaves has been collaborating with the artist Caitlin Levin hailing from Northern California. They quickly recognized their shared passion for all things food, photography, travel, and art. Hargreaves + Levin continues to push the boundaries always attempting to find a balance between beauty and the far fetched. With food as their favored medium they always manage to turn the mundane into works of art.

Instagram
hargreavesandlevin
henry_hargreaves_photo
caitlinstyle



NACHTISCH



ZITRONEN- TARTE

MIT AROMATISIERTEM VANILLEEIS

Rezept von Jens F. Kruse

Utensilien: Schüssel, kleine runde Tarteformen, ersatzweise runde Backform 26cm, feines Sieb, Filiermesser, Küchenpapier, Palette, Gitter, Pinsel, Ofen

Vorbereitungszeit: ca. 1 Std.

Zubereitungszeit: 25 Min. +
Abkühlzeit

250g Weizenmehl Typ 405

125g Butter

225g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Filets von 8 Zitronen

50g Zitronenmarmelade

Mark einer Vanilleschote

Muskat

etwas Zucker zum Ausstreuen der Formen

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Zitronen filetieren und den Saft auffangen, die Filets auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Zitronensaft mit dem Vanillemark und 100 g Zucker zu einer dickflüssigen Masse einkochen. Anschließend mit der Zitronenmarmelade zu einer geschmeidigen Glasur verrühren.

Alle übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem „Krümelteig“ verkneten. Formen SEHR GUT ausbuttern und auszuckern. Den Krümelteig halbfingerdick in die Formen drücken; so dass kein Freiraum mehr zu erkennen ist. Am Rand etwas umschlagen, gut andrücken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Zitronenfilets auf dem Teig verteilen, und die Tartes ca. 20 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und nach zwei Minuten mit der Palette vorsichtig aus der Form heben, auf ein Kuchen- oder Ofengitter legen und vollständig abkühlen lassen. Mit der Zitronenglasur bestreichen.

Mit einer Kugel Vanilleeis servieren und mit Muskat bestreuen.

DESSERT

LEMON TART



WITH FLAVORED VANILLA ICE CREAM

Recipe by Jens F. Kruse

Preheat the oven to 180°C.

Cut the lemons into fillets and collect the juice. Drain the fillets on kitchen paper. Reduce the lemon juice with the vanilla pulp and 100g sugar to a thick mixture. Mix with the lemon marmalade to make a smooth glaze.

Place all the remaining ingredients in a bowl and work into a crumbly dough mixture. Butter and line the tins VERY WELL. Press the crumb mixture into the tins to the thickness of half a finger, leaving no visible gaps. Fold over the edges a little, press down firmly and refrigerate for 30 minutes.

Place the lemon fillets on top of the pastry and bake for about 20 minutes until golden brown. Remove from the oven and, after two minutes, carefully lift out of the tin with a palette knife, transfer to a cake or oven rack and leave to cool completely. Glaze with the lemon glaze.

Serve with a scoop of vanilla ice cream and sprinkle with nutmeg.

Hardware: Bowl, small round cake tins (or 26cm round baking tin), fine sieve, filleting knife, kitchen paper, pallet, grill, brush, oven

Preparation time: about 1 hour

Ready to eat: 25 minutes + cooling

250g wheat flour type 405

125g butter

225g sugar

1 pinch of salt

1 egg

8 lemon fillets

50g lemon marmalade

Pulp from one vanilla pod

Nutmeg

Some sugar to sprinkle on the moulds

JOHANNA DIRKS

DIE AUBERGINE

DE

SIE REICHTE MIR EINE AUBERGINE,
PRALL UND WACHSIG GLÄNZEND,
WIE EIN JUWEL,
IHR GEWICHT RUHTE IN DER WÖLBUNG IHRER HAND.

ICH LIEBE GEBRATENE AUBERGINEN,
WEICH UND RAUCHIG,
MIT EIN PAAR VOM FEUER GEZEICHNETEN BISSEN.
DAS ÖL, DAS SICH IN IHREN ZARTEN FALTEN SAMMELT,
KNOBLAUCH, DER DURCH IHR FLEISCH FLÜSTERT.

WAR ES DIE FRUCHT SELBST, DIE MICH NÄHRTE?
ODER DIE SANFTE GESTE IHRER HAND?
DIE ETWAS GANZES ANBOT,
EINEN AUGENBLICK, IN DER SONNE GEREIFT
UND WORTLOS GETEILT.



SCHMACKOFATZ

THE EGGPLANT

EN

SHE HANDED ME AN EGGPLANT,
PLUMP AND WAXY-SKINNED
LIKE A JEWEL,
ITS WEIGHT BALANCED IN THE CURVE OF HER PALM.

I LIKE EGGPLANTS ROASTED,
SOFT AND SMOKY,
WITH A FEW BITS BITTEN BY THE FLAME.
OIL POOLS IN ITS DELICATE FOLDS,
GARLIC WHISPERING THROUGH ITS FLESH.

WAS IT THE FRUIT ITSELF THAT NOURISHED ME?
OR THE SILENT GESTURE OF HER HAND,
OFFERING SOMETHING WHOLE,
A MOMENT RIPENED BY THE SUN
AND SHARED WITHOUT A WORD.



Gesammelte Werke

In dieser Kategorie findet ihr einzelne Bilder unterschiedlicher Fotograf:innen zum Titelthema.

In this category you will find individual images by different photographers on the topic of this issue.

Collected Works

Es gibt in der Welt der Fotografie so viele tolle Fotos. Wenn du ein einzelnes Bild, aber keine komplette Serie hast, das zu einem der nächsten Titelthemen passt, sende es gerne ein. Wir würden uns freuen das Bild in einer Blickwinkel-Ausgabe zu zeigen.

There are so many great images out there in the world of photography. If you have a single image, rather than a whole series, that fits with one of the upcoming cover topics, please send it to us. We would be delighted to feature it in a Blickwinkel issue.

#blickwinkelmag





Meine Tochter stürzte sich eifrig auf einen Teller Nudeln. Kinder sind noch mit ihren Sinnen in Kontakt und essen nach Bauchgefühl. Sie essen, wenn sie Hunger haben, und sie hören auf, wenn sie genug gegessen haben. Als Erwachsene vergessen wir oft, unseren Bauch zu spüren, wir essen mit dem Verstand und haben keinen Kontakt mehr zu unserem Körper. "Essen wie die Kinder", ist die Aussage dieses Fotos.

My daughter was diligently diving into a plate of pasta. Children are still in touch with their senses and eat by instinct. They eat when they feel hungry, they stop when they are full. As adults, we often tend to forget to feel our stomachs, we eat with our minds and are out of touch with our bodies. 'Eat like children', is what this picture says.

Remko Kraaijeveld

◆ Website: remkokraaijeveld.com

Eine bearbeitete Aufnahme, die den Weinfüllvorgang als unnatürlich lange Linie zeigt und dadurch an Abstraktion gewinnt.

An edited image that shows the process of pouring wine as an unnaturally long line, becoming increasingly abstract.

Albert Gehret

◆ Instagram: [albertgehret](https://www.instagram.com/albertgehret)



Julia Fuchs

◆ Instagram: jul.iafu

Monschau ist ein kleines, touristisches Eifel-Städtchen, in dem die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Die altherkömmlichen Cafés, Läden und die Deko tragen auf jeden Fall zum traditionellen Image bei. Das Ganze ist von den Bewohner:innen aber durchaus ernst gemeint.

Monschau is a small tourist town in the Eifel (Germany) where time seems to have stood still. The old-fashioned cafes, shops and decorations certainly add to the traditional image. However, the locals take it all very seriously.



Das Foto entstand auf dem Parkplatz einer Messehalle. Das Bild auf dem Anhänger und die Umgebung standen in einem sehr harten Kontrast zueinander, was das Motiv für mich zwingend festhaltenswert machte.

The photo was taken in the parking lot of an exhibition hall. The image on the trailer and the surroundings were in stark contrast to each other, which made the subject absolutely worth capturing for me.

Sebastian Münch

◆ Instagram: flausch_kinski



Christian Wurm

◆ Instagram: christian_wurm_artworks

STORYTELLER. Dieser Papierkorb in Münchens ikonischem Olympiadorf erzählt jeden Tag neue Geschichten: vom einsamen Bier auf einer der umliegenden Bänke, von der lichtumspielten Snackpause mit Saftbegleitung oder vom fruchtig-prickelnden Bellini-Tête-à-Tête bei Sonnenuntergang.

STORYTELLER. This trash can in Munich's iconic Olympic Village has new stories to tell every day: the lonely beer on one of the surrounding benches, the light-filled snack break with juice, or the fruity, sparkling Bellini tête-à-tête at sunset.



Ansgar Trimborn

◆ Instagram: frischaug

Süßwarenbufe auf dem Weihnachtsmarkt. Wann sieht man mal so viele Prinzen auf einen Blick? Das Motiv gefiel mir grafisch. Und ich fand es einfach witzig.

Candy booth at the Christmas market. When do you ever see so many princes in one place? I liked the graphic design. And I just thought it was funny.



Tal Yul Kim

◆ Instagram: taibong00

Für Coffee Lover: Hario V60 Brühtechnik in Südkorea. Für den Geschmack des Kaffees achtet er von der Auswahl der Kaffeebohnen bis zur Endverarbeitung auf die Temperatur des Wassers.

For coffee lovers: Hario V60 brew method in South Korea. For the taste of coffee, he pays attention to the temperature of the water from the selection of coffee beans to the final process.



Bastian Hock

◆ Instagram: _bastian_hock_

Unsere Rike verstarb im Alter von 2 Tagen. Den Lebensmut hatten wir fast verloren. Umso dankbarer waren wir denjenigen, die uns in der schweren Trauerzeit nicht allein gelassen hatten. Grund genug, mit bestem Essen, in der Remlinger Holzmühle einen DANKE-Tag zu veranstalten. Am selben Ort, an dem auch unser "Tröster" nach Rikes Beerdigung stattfand.

Our Rike died at the age of 2 days. We had almost lost the courage to face life. We were all the more grateful to those who had not left us alone during the difficult time of mourning. Reason enough to organize a THANK YOU day with the best food at the Remlinger Holzmühle. At the same place where our "comforter" was held after Rike's funeral.



Arne Grüber

◆ Instagram: [mint.cgn](#)

Der Kölner Großmarkt ist eine meiner Lieblingslocations. Ende 2025 will die Stadt ihn bedauerlicherweise schließen. Wieder eine interessante Ecke weniger, die noch Charakter hat. Mein Tipp: Hin und fotografieren, solange es noch möglich ist.

The Cologne wholesale market hall is one of my favorite locations. Unfortunately, the city plans to close it at the end of 2025, which means one less interesting corner that still has character. My tip: go there and take pictures while you still can.



Jonathan Minster

◆ Instagram: [jonathanminster](#)

Diese preisgekrönte Fotografie basiert auf der Idee, dass ein Tätowierer auf Schweinefleisch arbeitet, weil es der menschlichen Haut so ähnlich ist. Die Bilder werfen auch die Frage nach der Vermenschlichung, Entmenschlichung und Nutzung von Tieren in unserer Gesellschaft auf.

The award-winning picture is based on the idea that a tattoo artist will practice on pork skin as its so similar to human skin. The image also raises questions about the humanising, dehumanising and use of animals in our society.





Anna-Lena Vogel

◆ Instagram: kleinesformat

Im Januar 2021 hat dieses Orangeneis mir Kindheitserinnerungen an die Urlaube an der Adria in mein Lockdown-Wohnzimmer gebracht. Eine der kleinen Freuden, die einen über Wasser halten. Scheinen nur mir die Struktur der Decke und die der Orangenschale ineinander überzugehen?

In January 2021, this orange ice cream brought back childhood memories of vacationing on the Adriatic in my living room during lockdown. One of those small pleasures that keep you afloat. Is it just me, or does the texture of the blanket and the orange peel seem to merge?



Bastian Welzer

◆ Instagram: bastianwelzer

Die Essenz eines italienischen Dinners in der Form eines Stillebens. Manchmal muss das Gewöhnliche aus einer anderen Perspektive betrachtet werden.

The essence of an Italian dinner in the form of a still life. Sometimes the ordinary needs to be seen from a different perspective.



Patrick Köhler

◆ Instagram: [__patrickkoehler__](#)

Ich hatte das Foto damals „the copyright chef“ genannt, ich finde es bringt die Anonymität der Straße ganz gut in den Fokus. Aufgenommen wurde es im Sommer 2023 in Brügge, Belgien.

I called the photo "the copyright chef" at the time, I think it captures the anonymity of the street quite well. It was taken in the summer of 2023 in Bruges, Belgium.

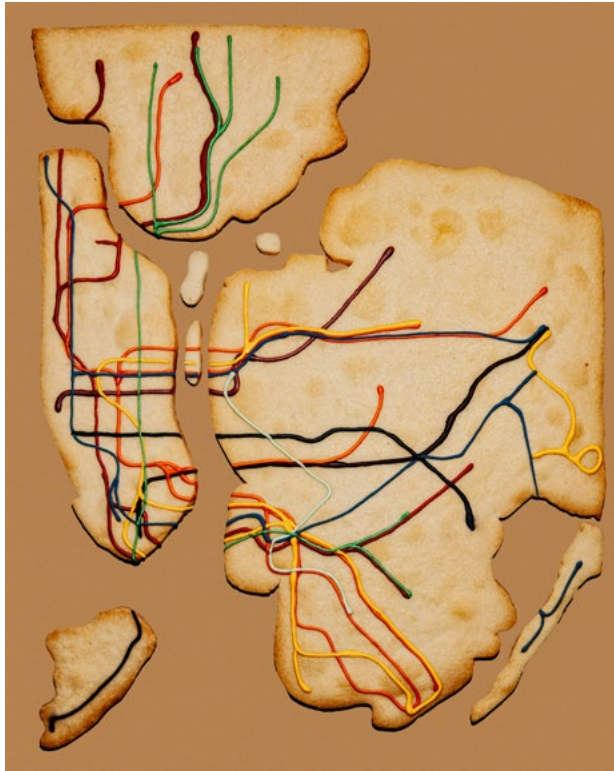


Boris Dörning

◆ Instagram: [borisdoering](#)

Die Fotografie aus der Serie „Doppel Moral“ zeigt die Diskrepanz zwischen unseren Überzeugungen und unserem Handeln. Trotz des Wunsches nach Nachhaltigkeit stehen alltägliche Entscheidungen oft im Widerspruch zur Realität des Überflusses.

This photograph from the 'Double Moral' series shows the discrepancy between our beliefs and our actions. Despite the desire for sustainability, everyday choices are often at odds with the reality of perpetual abundance.



Drew Aichele

◆ Instagram: [drewdrewaichele](#)

Dieser Keks wurde nach dem Vorbild des NYC-Subway-Systems gebacken und während der Quarantäne 2020 verziert.

This cookie is modelled on the NYC subway system, baked and decorated during quarantine 2020.



Die royale Verwandlung zur Knolle mit Krone. God save the king.

The royal transformation into a tuber with crown. God save the king.

Stefan Guggenbichler

◆ Instagram: [stefan.guggenbichler](#)





Ich liebe das rote Nachtlicht und die leckere Pizzeria Napoli. Habe dieses Foto auf dem Fotowalk durch die „Schäl Sick“ in Köln gemacht.

I love the red night light and the delicious pizza place Napoli. Took this photo on the photowalk through the "Schäl Sick" in Cologne.

Marion Kuhn

◆ Instagram: Majo3k




Theo Rooden

◆ Instagram: theo.rooden.art.weaving

Meine Faszination für Muster und Strukturen spiegelt sich in meiner geometrisch-abstrakten Handwebkunst wider. Als Inspirationsquelle dient mir ein Fotoarchiv. Pringles Playtime ist ein Beispiel für meine systematische Suche nach Mustern aus Alltagsgegenständen.

My fascination with pattern and structure is reflected in my geometric abstract handwoven art. A photographic archive is my source of inspiration. Pringles Playtime is an example of my systematic search for patterns in everyday objects.





Die Carl Zeiss AG hat zur Photokina 2006 ein extrem lichtstarkes Teleobjektiv mit einer Brennweite von 1.700 mm vorgestellt. Das Zeiss Apo Sonnar T* 4/1700 bietet eine Lichtstärke von F4 und ist für das Mittelformat 6x6 ausgelegt. Das Objektiv besteht aus 15 Linsen in 13 Gruppen und wiegt monströse 256 Kilogramm und überfordert damit jedes Stativ. Der unbekannte Auftraggeber habe ein "spezielles" Interesse an der Tierfotografie aus großer Entfernung in freier Wildbahn. Die arabische Beschriftung und ein Logo des Emirates Qatar lassen erahnen, woher der Auftrag stammt.



Carl Zeiss AG has introduced an extremely fast telephoto lens with a focal length of 1,700 mm at Photokina 2006. The Zeiss Apo Sonnar T* 4/1700 has an aperture of F4 and is designed for the 6x6 medium format. The lens consists of 15 elements in 13 groups and weighs a monstrous 256 kilograms (564 pounds), which is too much for any tripod. The unknown customer had a "special" interest in photographing animals in the wild from a great distance. The Arabic lettering and a logo of the Emirate of Qatar give an idea of the origin of the order.

Schmackofatz ⁰⁰⁷

Max Faber Claudia Gröke Shinya Masuda Jan Enock



228
Mikkel Jul Hvijsboj Peter Rees



Anna Kerille Joyce & Bright Eschima*
Marina Terkovic Frederic Tanne Fred Johansson



Henry Hargreaves & Caitlin Levin
Dominik Empl Jens F. Knuse & Gudrun Otter



Blur & beyond

Nächstes Thema

Für die nächste Ausgabe suchen wir Fotografien, die das Thema **Bewegung in all seinen Facetten** einfangen: die Dynamik von Action-Sportarten, fließendes Wasser, spielende Kinder und Tiere oder kreative Kompositionen mit bewegtem Hintergrund. Ob Bewegungsunschärfe, Panning, Chronofotografie oder andere Techniken - wir freuen uns auf eure Interpretationen von Bewegung in der Fotografie.

Einsendeschluss: 15. Aug. 2025

Veröffentlichung: 24. Oktober 2025

Next Topic

For the next issue, we are looking for photographs that capture movement in all its facets: the dynamics of action sports, flowing water, children and animals at play, or creative compositions with a moving background. Whether you use motion blur, panning, chronophotography or other techniques, we look forward to seeing your interpretations of movement in photography.

Closing date: Aug. 15, 2025

Release date: October 24, 2025

Einreichen | Submit



next.blickwinkel-magazin.de

Redaktionsanschrift | Editor's address

Dominik Empl
 Titusstr. 2
 D-50678 Köln
 hallo@blickwinkel-magazin.de

Redaktion | Editors

Dominik Empl (v. i. S. d. P.)
 Grit Petersohn

Lektorat | Proofreading

Grit Petersohn
 Dana Stepanek
 Sascha Köhne
 Peter Morley

Layout

Dominik Empl
 KINDERVONEDEN - Büro für Medien

Druck | Printing

KREATIV Druck & Medienagentur GmbH

- ◆ www.blickwinkel-magazin.de
- ◆ Instagram: [blickwinkelmag](#)

3. Jahrgang 2025, 7. Ausgabe

Das Magazin und alle enthaltenen Beiträge sowie Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Veröffentlichung und/oder Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Rechteinhaber.

Das Blickwinkel Magazin für Fotografie erscheint halbjährlich.

3rd year 2025, 7th issue

The magazine and all articles and illustrations contained therein are protected by copyright. Publication and/or reproduction only with the permission of the copyright holder.

Blickwinkel Magazine for Photography is published twice a year.

Bildnachweise | Credits

Aichele, Drew	S. 144
Beer, Marit	S. 12
Ben Simon, Dudi	S. 5
Bleck, Deon	S. 135, 136
Dörning, Boris	S. 143
Empl, Dominik	Cover, S. 10, 16, 118 - 123, 148
Enoch, Jon	S. 8, 18 - 25, 148
Eschliman, Dwight	S. 9, 100, 102, 108, 148
Faber, Max	S. 8, 42 - 49, 148
Faure, Frédéric	S. 9, 82, 85 - 89, 148
Fuchs, Julia	S. 138
Gehret, Albert	S. 137
Gödke, Claudia	S. 8, 34, 37 - 41, 148
Guggenbichler, Stefan	S. 144
Grüber, Arne	S. 141
Hampe, Michael	S. 111
Hargreaves, Henry	S. 9, 126, 128, 130, 131, 148
Hock, Bastian	S. 140
Hvilshøj, Mikkel Jul	S. 8, 58 - 65, 148
Jerkovic, Marina	S. 9, 92, 94, 96, 97, 148
Johnsson, Fred	S. 9, 74 - 81, 148
Keville Joyce, Anna	S. 105, 106, 107, 108
Köhler, Patrick	S. 143
Kraaijeveld, Remko	S. 137
Kruse, Jens F.	S. 112, 114 - 117, 148
Kuhn, Marion	S. 145
Menjívar, Mark	S. 124, 125
Masuda, Shinya	S. 8, 26 - 33, 148
Minster, Jonathan	S. 141
Münch, Sebastian	S. 138
Rees, Peter	S. 8, 50 - 57, 148
Rooden, Theo	S. 145
Trimborn, Ansgar	S. 139
Vogel, Anna-Lena	S. 142
Welzer, Bastian	S. 142
Wolf, Kevin	S. 90, 91
Wurm, Christian	S. 139
Yul Kim, Tal	S. 140
Zhipeng, Lin - 223	S. 9, 66 - 71, 73, 148

Vielen Dank an alle, die an dieser Ausgabe mitgewirkt und ihre Zeit, Fotos und Texte zur Verfügung gestellt haben. Und auch dir einen Dank, dass du bis zum Ende geblättert hast.

Many thanks to everyone who contributed to this issue, giving their time, photos and text. And thank you for reading all the way to the end.



Ausgabe

007

Issue

**blick
winkel**

blickwinkel-magazin.de
[@blickwinkelmag](https://www.instagram.com/blickwinkelmag)