

Astrid Schulz

Made in Vietnam, 2013

Made in Senegal, 2015

Made in Britain, 2015–2016

Made in Bolivia, 2019

Die deutsche Fotografin und Kostümbildnerin Astrid Schulz widmet einer besonderen Form der Nahrungsmittelherstellung mehrere dokumentarische Fotoserien. Im Senegal, in Bolivien, Vietnam, aber auch in ihrer Londoner Wahlheimat macht sie sich auf die Suche nach Menschen, die mit geringen Ressourcen Lebensmittel produzieren und damit lokale Gemeinschaften versorgen. Durch diese Arbeit bleiben nicht nur kleine Einheiten wirtschaftlicher Wertschöpfung und sozialer Interaktion erhalten; sie fördert zudem die ökologische Vielfalt, indem sie mannigfaltige Tier- und Pflanzenarten für die Nahrungsgewinnung nutzt.

// German photographer and costume designer Astrid Schulz has dedicated several documentary photo series to a special kind of food production. In Senegal, Bolivia, Vietnam, and her adopted home of London, she sought out people who produce food with limited resources to supply their local communities. Their work not only preserves small units of added economic value and social interaction but also promotes environmental diversity with the use of a variety of animal and vegetable species in food production.

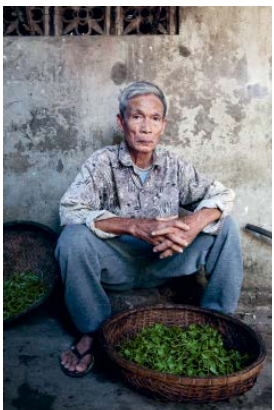
VIETNAM



Duy Thi Huynh

Duy lebt mit ihrer Familie innerhalb der alten Stadtmauern der ehemaligen Kaiserstadt Hué. Sie besitzt jede Menge Hühner und einen stolzen Hahn. Die Eier bringt sie auf den Markt, und ab und zu verkauft sie ein Huhn an eine Nachbarin oder einen Nachbarn.
// Duy lives with her family in the Hué Citadel, the old imperial city. She owns a lot of chickens and a proud rooster. She takes their eggs to the market, and every now and then she sells a chicken to a neighbor.

VIETNAM



Duc Nguyen

Duc säubert vor seinem Haus duftende frische Kräuter. Diese werden üblicherweise einer Suppe beigefügt. In der Naturmedizin Südostasiens sind sie für ihre entzündungshemmenden und verdauungsfördernden Eigenschaften bekannt.
// Duc is cleaning fresh herbs in front of his house. These herbs are usually added to a bowl of soup. In natural medicines of Southeast Asia, they are known for their anti-inflammatory and digestive properties.

SENEGAL



Awa Gueye

Awa makes two types of sweet beignets (one from millet and another from wheat flour) as well as fatayas (deep-fried empanada-like snacks, usually stuffed with onion and tomato fish paste). She prepares them at home and in the evening sells them in front of her house while looking after her young children.

Awa macht zwei Arten von süßen Beignets (eine aus Hirse und eine aus Weizenmehl) sowie Fatayas (frittierte Empanada-ähnliche Snacks, gewöhnlich mit Zwiebeln und Tomaten-Fischpüree gefüllt). Sie bereitet sie daheim zu und verkauft sie abends vor ihrem Haus, während sie sich um ihre kleinen Kinder kümmert.

// Awa makes two types of sweet beignets (one from millet and another from wheat flour) as well as fatayas (deep-fried empanada-like snacks, usually stuffed with

SENEGAL



Maimouna Diop

// Maimouna's father owns a machine that separates the husks from grains of rice. The rice farmers of the Village de N'Diaye bring their harvest in, and for a fee they get rice. Maimouna acts as a supervisor; she controls the process and takes care of the workers. She would like to buy a bigger machine, as production has increased in recent years and the factory has become too small.

Maimounas Vater besitzt eine Maschine, mit der Reiskörner von den Schalen getrennt werden. Die Reisbäuerinnen und Reisbauern von Village de N'Diaye bringen ihre Ernte hierher und erhalten gegen eine Gebühr Reis.

Maimouna fungiert als Aufseherin; sie kontrolliert den Prozess und kümmert sich um die Arbeitskräfte. Sie würde gerne eine größere Maschine kaufen, da die Produktion in den letzten Jahren gestiegen und die Fabrik zu klein geworden ist.

SENEGAL



Madame Khady

// Madame Khady produces various types of juice in her kitchen at home. Her range includes ginger, bissap (hibiscus), tamarind, bouye (from the baobab tree), and grapefruit. It takes her two hours each day to prepare the various juices, which she fills into recycled plastic bottles. She then delivers the bottles door to door in a shopping cart, repeating the cycle every day, except Sundays.

Madame Khady stellt in ihrer Küche verschiedene Saftarten her. Ihr Angebot umfasst Ingwer, Bissap (Hibiskus), Tamarinde, Bouye (vom Baobab-Baum) und Grapefruit. Für die Zubereitung der verschiedenen Säfte, die sie in recycelte Plastikflaschen abfüllt, benötigt sie täglich zwei Stunden. Anschließend liefert sie die Flaschen in einem Einkaufswagen von Haus zu Haus und wiederholt diesen Zyklus täglich außer Sonntags.

// Madame Khady produces various types of juice in her kitchen at home. Her range includes ginger, bissap (hibiscus), tamarind, bouye (from the baobab tree), and grapefruit. It takes her two hours each day to prepare the various juices, which she fills into recycled plastic bottles.



Diaw Ndiaye

Diaw and her husband own a vegetable garden near their house. Her homegrown products are of high quality and she counts restaurants and hotels amongst her customers. She also sells her vegetables at a street stall in the district of Nord (Saint-Louis). Diaw loves her job; she says that she was born to work in this business.

Diaw und ihr Mann besitzen einen Gemüsegarten in der Nähe ihres Hauses. Ihre selbst angebauten Produkte sind von hoher Qualität und zu Diaws Kunden zählen Restaurants und Hotels. Sie verkauft ihr Gemüse auch an einem Straßenstand im Stadtteil Nord (Saint-Louis). Diaw liebt ihren Job; sie sagt, sie sei für diesen Beruf geboren worden.

// Diaw and her husband own a vegetable garden near their house. Her homegrown products are of high quality and she counts



Maodo Gano

Maodo has brought ébonge to Senegal, a deep-fried dumpling made from bread dough that originated in Mali. He started his business four years ago and has increased his production to 45 kilos of wheat flour daily. It takes him five hours per day to roll and fry the dough, plus one hour to fill banana boxes with his produce. In the evening, he employs two boys to sell the dumplings at different places in Saint-Louis. Other people have tried to copy his recipe, but his are the most popular at the market.

Maodo hat Ébonge (frittierte Brotteigbällchen, die ursprünglich aus Mali stammen) im Senegal eingeführt. Seit der Gründung seines Geschäfts vor vier Jahren konnte er die für seine Produktion verwendete Menge an Weizenmehl auf 45 Kilo pro Tag steigern. Maodo braucht täglich fünf Stunden, um den Teig zu rollen und zu frittieren, plus eine Stunde, um Bananenkisten mit seinen Waren zu füllen. Am Abend beschäftigt er zwei Buben, die die Bällchen an verschiedenen Orten in Saint-Louis verkaufen. Andere haben versucht, sein Rezept zu kopieren, aber seine Ébonges sind die beliebtesten auf dem Markt.

Maodo hat Ébonge (frittierte Brotteigbällchen, die ursprünglich aus Mali stammen) im Senegal eingeführt. Seit der Gründung seines Geschäfts vor vier Jahren konnte er die für seine Produktion verwendete Menge an Weizenmehl auf 45 Kilo pro Tag steigern. Maodo braucht täglich fünf Stunden, um den Teig zu rollen und zu frittieren, plus eine Stunde, um Bananenkisten mit seinen Waren zu füllen. Am Abend beschäftigt er zwei Buben, die die Bällchen an verschiedenen Orten



Mbaye N'Diaye

Mbaye sells medicinal products and powders that help with health problems such as hemorrhoids, coughs, or skin problems.

Mbaye verkauft Arzneimittel und Pulver, die bei gesundheitlichen Problemen wie Hämorrhoiden, Husten oder Hautproblemen helfen. Einige der Produkte kommen direkt aus Dakar oder Touba. Sein Geschäft wird von ENDA Tiers Monde und Pharmaciens Sans Frontières unterstützt sowie von der Stadt Saint-Louis, die ihm die Räumlichkeiten mietfrei zur Verfügung stellt. Mbaye weiß, dass er nicht alles heilen kann, aber er findet, dass sich die traditionelle

und die moderne Medizin ergänzen müssen.

// Mbaye sells medicinal products and powders that help with health problems such as hemorrhoids, coughs, or skin problems.

Some of the products come directly from Dakar or Touba. His shop has received support from ENDA Tiers Monde and Pharmaciens Sans Frontières, and from the town of Saint-Louis, which allows him to use the premises rent-free. Mbaye knows that he cannot cure everything, but he thinks that traditional and modern medicine need to unite.



Moussa Sow

Moussa owns a small herd of goats. He walks the streets of Pikine with them, hoping that someone will buy one. He has been doing this for twenty years, since he lost his previous employment. Moussa has to walk many miles per day in order to advertise his livestock. He explains that he would like to have a better job, but he knows that he is too old to do anything else.

Moussa besitzt eine kleine Herde von Ziegen. Er zieht mit ihnen durch die Straßen von Pikine und hofft, dass jemand eine davon kauft. Das macht er, nachdem er seinen früheren Job verloren hat, nun schon seit 20 Jahren. Moussa muss jeden Tag viele Kilometer zu Fuß zurücklegen, um für seine Tiere zu werben. Er erklärt, dass er gerne eine bessere Arbeit hätte, aber er weiß, dass er zu alt ist, um etwas anderes zu tun.

// Moussa owns a small herd of goats. He walks the streets of

Pikine with them, hoping that someone will buy one. He has been doing this for twenty years, since he lost his previous employment. Moussa has to walk many miles per day in order to advertise his livestock. He explains that he would like to have a better job, but he knows that he is too old to do anything else.



Samba Diallo

Samba's parents own a small plot of land; they have turned it into a fruit and vegetable garden, growing onions, coconuts, mangos, and other fruits. What the family doesn't eat is sold at a local market stall. Samba's parents are now too old to work in the garden, so he takes care of the plants, with much-needed help from other relatives.

Sambas Eltern besitzen ein kleines Stück Land, das sie in einen Obst- und Gemüsegarten verwandelt haben, in dem sie Zwiebeln, Kokosnüsse, Mangos und andere Früchte anbauen. Was die Familie nicht selbst isst, wird an einem lokalen Marktstand verkauft. Sambas Eltern sind inzwischen zu alt, um im Garten zu arbeiten, also kümmert er sich um die Pflanzen, wobei er dringend auf die Hilfe von anderen Verwandten angewiesen ist.

// Samba's parents own a small plot of land; they have turned it into a fruit and vegetable garden, growing onions, coconuts, mangos, and other fruits. What the family doesn't eat is sold at a local market stall. Samba's parents are now too old to work in the garden, so he takes care of the plants, with much-needed help from other relatives.



Jonathan Brut

Jonathan is a young baker; he has been employed at St John's

Jonathan ist ein junger Bäcker, der seit über einem Jahr in der St. John's Bakery arbeitet. Er hat eine Ausbildung als Bäcker abgeschlossen und eine Qualifikation im Konditor- und Chocolatier-Handwerk. Er will der Beste in seinem Beruf sein und weiß, dass es da draußen viel Konkurrenz gibt. In fünf bis zehn Jahren möchte Jonathan seine eigene Bäckerei betreiben, aber derzeit lernt er noch dazu, um alles richtig zu machen.

// Jonathan is a young baker; he has been employed at St John's

bakery for over one year now. He has a college degree in bakery and a qualification in sugar craft and chocolate. He wants to be the best at what he does, and he knows that there's a lot of competition out there. Jonathan wants to run his own bakery in five to ten years' time, but for the moment he is still learning how to get it just right.

BRITAIN



Adrienne Eiser Treeby

Nachdem Adrienne einen traditionellen Metzger kennenlernte, verliebte sie sich in die Geschäftsidee, ethisch hergestellte Wurstwaren zu produzieren. Sie begann eine dreijährige Ausbildung und gründete einige Jahre später ihr eigenes Unternehmen. Im März 2014 mietete Adrienne einen der Eisenbahnbögen am Spa Terminus und startete mit dem Bau einer speziell eingerichteten Betriebsstätte; im März 2015 kamen ihre ersten Würste auf den Markt. Inzwischen stellt sie drei

Arten von Würsten sowie gepökelten Bauch und einige andere zubereitete Fleischsorten her.

// Adrienne was once introduced to a traditional butcher and fell in love with the business idea of producing ethically made sausages. She embarked on a three-year apprenticeship, and some years later she started her own business. In March 2014, Adrienne rented a railway arch at Spa Terminus and started building a specially equipped workshop; her first sausages were launched in March 2015. She now produces three types of sausage as well as cured belly and several other prepared meats.

BRITAIN



Richard Makin

Richard lernte das Konzept der Eis-Sandwiches auf einer Reise durch die USA kennen. Er war fest entschlossen, diese wunderbare Idee mit nach Großbritannien zu bringen. Er verkauft seine Produkte von seinem himmelblauen Minivan namens „Barbara“ und kreiert stets eine Vielzahl von Eissorten unter einem ausgebauten Eisenbahnbogen, den er sich mit einem gleichgesinnten Entrepreneur teilt.

// Richard was introduced to the concept of ice cream sandwiches

while traveling through the US. He was determined to take this marvelous idea back to the UK. He sells his product from "Barbara," his sky-blue minivan, and constantly creates a diverse range of ice cream flavors under a railway arch, which he shares with a like-minded entrepreneur.

BOLIVIA



Felipe Remy Mamani Poma

and so on weekends he helps his wife in the family-owned restaurant.

Felipe schält gerade Kartoffeln. Unter der Woche arbeitet er als Elektroingenieur; er ist sehr stolz auf seinen Beruf. Doch er glaubt, dass seine wirtschaftliche Situation verbessert werden muss, und so hilft er an den Wochenenden seiner Frau im familieneigenen Restaurant.

// Felipe is peeling potatoes. During the week he works as an electrical engineer; he is very proud of his profession. However, he feels that his economic situation needs improvement,

BOLIVIA



Martha Chicata

hat nur wenige Gräten, lediglich ein Rückgrat und kleine Rippen – er ist sehr vielseitig einsetzbar. Ihr beliebtestes Gericht heißt „Sudado de Pescado“, eine Art Suppe.

// Martha has worked as a cook for ten years. She enjoys her job and gains great satisfaction from making people happy with her food. The restaurant in La Paz, where she is currently employed, has just opened. Prior to working there, she worked for the same owners in a restaurant in Beni, a region in the northeastern part of Bolivia. The restaurant specializes in fish dishes created from a freshwater fish called surubí. This fish has few bones, just a backbone and small ribs – it's very versatile. Their most popular dish is called "Sudado de Pescado", which is a type of soup.

Martha arbeitet seit zehn Jahren als Köchin. Sie genießt ihren Job und findet es sehr erfüllend, wenn sie Menschen mit ihrem Essen glücklich macht. Das Restaurant in La Paz, in dem sie derzeit beschäftigt ist, wurde erst vor Kurzem eröffnet. Davor arbeitete sie für dieselben Besitzer in einem Restaurant in Beni, einer Region im Nordosten Boliviens. Das Restaurant ist auf Fischgerichte spezialisiert, die aus einem Süßwasserfisch namens Surubí zubereitet werden. Dieser Fisch

Dom Museum | Wien

Courtesy of the artist © Astrid Schulz

Das Heft erscheint anlässlich der Ausstellung „Mahlzeit“ des Dom Museum Wien vom 29. September 2022 bis 27. August 2023

// Published to accompany the exhibition „The Meal“ at Dom Museum Wien, from September 29, 2022 to August 27, 2023.

Dom Museum Wien
Stephansplatz 6
1010 Vienna
dommuseum.at

© Dom Museum Wien 2022