

The background of the image is a dark, textured surface, possibly a metal table or countertop. On the left, a white plate holds a gourmet dish with various ingredients including what appears to be a seared fish fillet, mushrooms, a carrot, and a small green garnish, all drizzled with a dark sauce. To the right of the plate is a small stainless steel sauce pan containing a dark liquid, with a spoon resting inside. The word "PORTFOLIO" is written in large, white, sans-serif capital letters across the center of the image, partially overlapping the plate and the sauce pan.

PORTFOLIO

Stefan Bausewein



Hey, ihr da draußen !



Kurze Vorstellung: Relativ jung, sehr dynamisch und ein bisschen erfolgreich. In jedem Fall neugierig, technisch versiert und mit einem gutem künstlerischen Auge. Seit 2008 als selbstständiger Fotograf unterwegs und bereit für Neues!



Projekte

2 Die Weinmacher



1 Krisenherd



3 Der Schickimickikoch



4 Ink-Portraits



[>>> Link zum Projekt <<<](#)

Krisenherd

Gastronomie im Lockdown

Fotoserie - März 2021

Eine Fensterscheibe trennt die Gastgeber und ihr leeres Restaurant von der Außenwelt. Der Winter in der Corona-Pandemie ist lang und der Lockdown für die Gastronomie eine echte Herausforderung.

Die Bildstrecke „Krisenherd“ zeigt Gastronomen*innen aus Würzburg während des Lockdowns in Deutschland: Dort wo normalerweise zahlreiche Gäste bewirtet werden und das Leben pulsiert, herrscht nun gähnende Leere. Das Jahr mit COVID-19 ist für alle eine Zeit der Einschränkungen mit vielen Veränderungen und Herausforderungen und trifft die Branche hart.

Der Blick der Inhaber geht sehnsüchtig durch die Fensterscheibe nach draußen. Sie trennt die beiden Welten bildlich voneinander und steht somit für das Drinnen und Draußen, die Wärme und Kälte, die vermeintliche Sicherheit und die Gefahr durch das Virus. Die Maske und Beschränkungen würden wir alle so gerne für ausgelassene Kontakte und unsere gewohnten Freiheiten eintauschen!





„Ich und mein Laden hätten zu 100% auf 2020 verzichten können!“



Die **Gastronomen** schildern auf der Website ihre persönlichen Erfahrungen und Herausforderung während der Pandemie. Die ausgelassene Atmosphäre im Gastraum wurde gegen Stille, Ängste und der großen Hoffnungen auf Normalität ausgetauscht.

Die Portraits und Interviews entstanden während der Monate November 2020 bis Februar 2021 in Würzburg. Konzept, Fotografie und Texte wurde von Stefan Bausewein zusammengetragen und in Zusammenarbeit mit Jo's Büro für Gestaltung auf der Internetseite aufbereitet.















Die Weinmacher

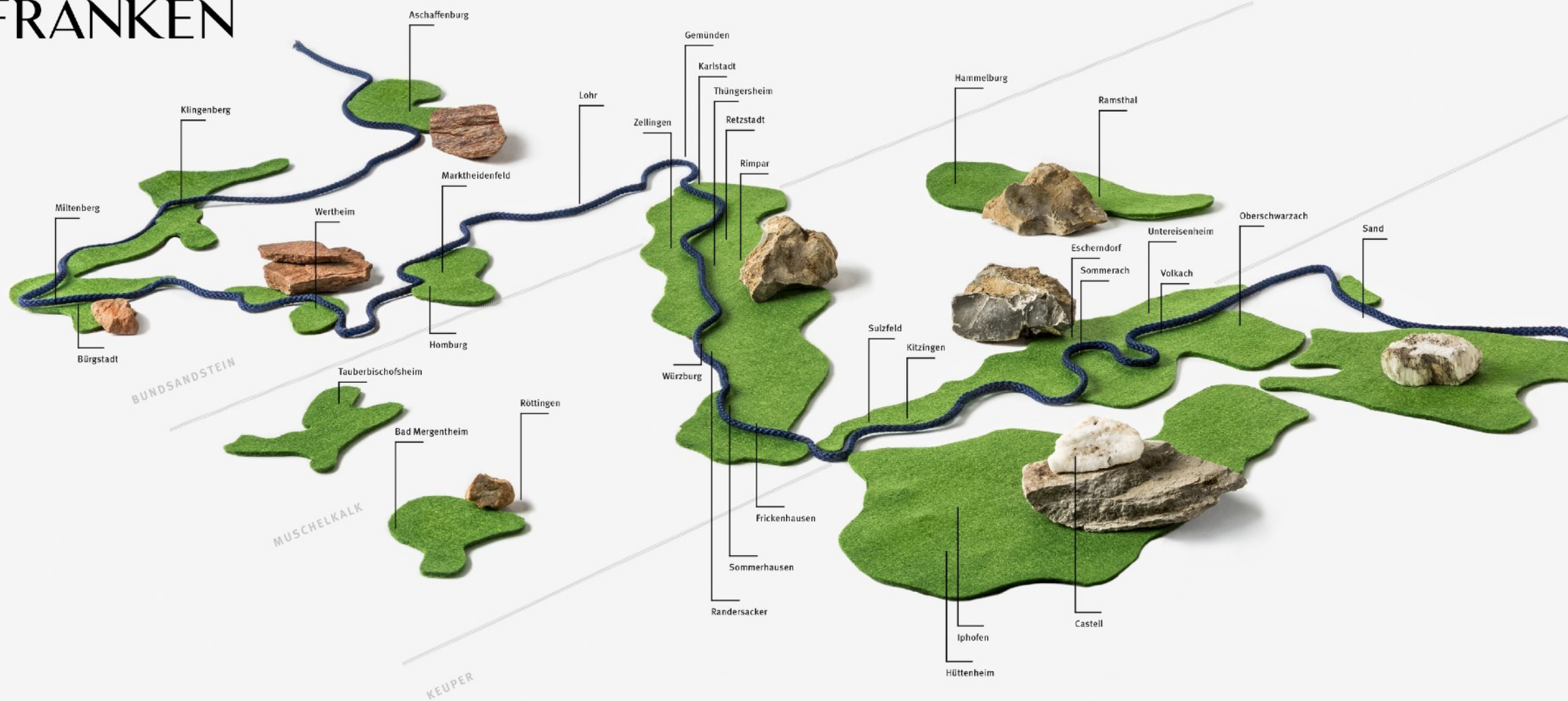
Konsequent neue Blickwinkel. Konsequent neue Gestaltung. Konsequent viel Herzblut. Das war für uns der Ansporn. Hinter jeder Flasche Wein stecken ein langer Weg und Menschen, die mit Leidenschaft und Können ein jahrhundertealtes Handwerk bewahren und weiterentwickeln.

Stefan Bausewein und Julia Schuller haben der traditionsreichen und lebendigen Szene des fränkischen Weinbaus auf 216 Seiten ein umfassendes Porträt gewidmet, das sich mit ihren Besonderheiten, aber auch ihren Ecken und Kanten beschäftigt. Ein Jahr lang haben sie dafür über 25 fränkische Weingüter besucht und persönliche Gespräche mit Winzerinnen und Winzern aller Generationen geführt und aufgezeichnet. Sie erklären zudem anschaulich und anhand beeindruckender Aufnahmen die verschiedenen Arbeitsschritte vom Rebschnitt über die Traubenentwicklung bis hin zur Weinlese und zum Ausbau im Keller. Neben weiteren Preisen erhielt das Buch den fränkischen Weintourismuspreis 2020.



[>>> Link zum Projekt <<<](#)

WEIN- FRANKEN







INHALT

WINTER | REBSCHNITT

Privat-Weingut Schmitt, Bergheim 14



FRÜHLING |

DRAHTARBEITEN NIEDERZIEHEN BODENBEARBEITUNG BEGRÜNUNG

Genossenschaft Winzer Sommerach, Sommerach 22
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt 28
Weingut Markus Schmachtenberger, Randersacker 36
Weingut Trockene Schmitts, Randersacker 42

DIE ENTWICKLUNG DER REBE 46
Weingut Christine Pröbster, Retzbach 56
Weingut Neder, Ramsthal 62
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen 66

DAS WERKZEUG 72



Patek & Bach
Weingut Daniel Thien
DIE BEGRÜNUNG 116

Weingut Weigand, Iphofen 120
Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld 126
Weingut am Stein, Würzburg 132



WINTER | KELLERARBEIT

Weingut Hans Wirsching
Büttnerrei Assmann, F
Bayerische Landesanst
Gartenbau, Ve
Weingut Schmitt's







DIE ENTWICKLUNG DER REBE

DIE KNOSPE

Bei einer durchschnittlichen Außentemperatur von etwa acht bis zehn Grad Celsius erwachen die Weinberge im Frühjahr offensichtlich zum Leben. Die sogenannten Augen, das heißt die Knospen, die beim Rebschnitt im Winter stehen gelassen wurden, öffnen sich. Man spricht in dieser Phase von ihrem „Austrieb“, der sich schon einige Tage vorher durch kleine Wassertropfen an den „Blatenden“ Schnittstellen der Reben anündigt. Aus den Knospen wachsen die blatt- oder fruchttragenden einjährigen Triebe, sie entfalten sich nach dem Austreiben schnell. Mit der Entwicklung von vier bis sechs Blättern ist die Pflanze fähig zur Photosynthese; bis zu diesem Zeitpunkt musste sie auf die im letzten Herbst angesammelten und im Holz gespeicherten Kohlenhydrate vorräte zurückgreifen.



DAS WACHSTUM

Zwischen Austrieb und Blüte vergehen je nach Rebsorte und klimatischen Bedingungen etwa 45 bis 90 Tage. In dieser Phase bilden sich neue Triebe und Räschen, das heißt verzweigte Blütenstände, die später die Blüten tragen.



DER FRUCHT- ANSATZ

Werden die Fruchtknospen bestäubt, bilden sich sofort nach der Weinblüte die ersten Beeren, nicht befruchtete Blüten verkümmern und fallen von den Räschen ab, wodurch diese unterschiedlich große Lücken aufweisen. Die anfangs kleinen Fruchtansätze, erkennbar als grüne, harte Kugeln, wachsen sehr schnell. In dieser Entwicklungsphase müssen sich die Weizen vielfach mit chemischen oder biologischen Pflanzenschutz auseinandersetzen, um die Rebe zu diesem Zeitpunkt doch besonders gefährdet für pflanzliche und tierische Schädlinge, beispielsweise den Echten und den Falschen Mehltau auf der einen oder den Hauswurm auf der anderen Seite.



DAS LESEGUT

Als „Lesegut“ werden die gereinigten Trauben bezeichnet, die für die Weinherstellung bzw. die Weiterverarbeitung bestimmt sind. Sie können bei der Lese unterschiedliche Reifegrade haben; je nachdem, wie gut es der Wettergott im Herbst mit der Sonne meint, warten die Winzer den idealen Erntepunkt ab. Dabei geht es auch darum, welche qualitative Stufe erreicht, welcher spätere Weintyp erzeugt werden soll – ein einfacher fruchtiger Wein für jeden Tag, ein „Cuvée Wein“ mit großem Reifepotential, der das Terrain widerspiegelt, oder eine edelweisse Spezialität, wie zum Beispiel eine Rebenzinslese oder Trockenbeerenauslese. Beim Eiswein bedeutet dies unter Umständen das Warten auf frostige Tage unter 10 Grad minus bis Januar oder Februar des nächsten Jahres. Je länger die Traube reift, umso höher wird ihr Mostgewicht, der Zuckergehalt, umso geringer der Säuregehalt. Hoher Zuckergehalt und eine hohe physiologische Stufe bedeuten demgemäß, dass der daraus gewonnene Wein voller, erfrischender und gehaltvoller wird. Da die Säure im Oktober schon relativ kühl werden können, wird allerdings ein Teil des tagüber gebildeten Zuckers in der Nacht wieder „geratet“. Wenn sich Zuckermasse und verholzte even die Wangen halten, ist das Stadium der „Vollreife“ erreicht, das die Basis für „Spätlese“ bildet.



DIE BLÜTE

Die für das Auge recht unscheinbare Weinblüte findet auf der Nordhalbkugel zwischen Mitte Mai und Ende Juli statt. Reben sind zwittrblütige Pflanzen, was bedeutet, dass jeder Blütenstand, jedes „Geschlecht“, sowohl männliche als auch weibliche Blüten enthält. Die dadurch mögliche Selbstbefruchtung des Weins sollte in einer möglichst kurzen Phase stattfinden: Schlechtewetter mit Regen und starkem Wind kann nämlich weichen „Berkecht“ der Blüte fließen und die Bestäubung der weiblichen Fruchtknospen durch die männlichen Pollen verhindern, was mitunter zu enormen Ernteausfällen führen kann.



DIE FÄRBUNG



Sobald die Beere einen gewissen Zuckergehalt erreicht hat, beginnt sie sich zu verfärben und wird allmählich weicher; nun setzt die für die Qualität alles entscheidende Reifephase ein. Dies geschieht, je nach Wetterlage, meistens im Juli und wird in der Fachsprache als „Véraison“ oder „in den Wein gehen“ bezeichnet. Die meisten Rotweinbeeren verfärben sich dabei in Richtung Rot-Blau, viele Weißweinreben nehmen langsam einen gelblichen, hellen Ton an. Allerdings verfärben sich nicht alle Beeren zur selben Zeit. Diejenigen, die auf der Sonnenseite wachsen, weniger Licht und Wärme erhalten haben, bleiben vorerst grün. Bei stark tragenden Rebsäulen setzt die Véraison zudem im Normalfall später ein als bei wenig tragenden. Längst steht sich der „Lesegutpunkt“ nicht mehr nur nach dem Zuckergehalt oder den „Reifegraden“ der Beeren. Vielmehr ist heute die sogenannte „physiologische Reife“ von Bedeutung. Wie schmeckt die Beere, hat der Geschmack schon die typischen „Primäraromen“ der Rebsorte, sind die Kerne schon braun eingefärbt und ist sich das Fruchtfleisch leicht ab vom Kern festzustellen, sind die Winzer kurz vor der Lese viel an Weinberg beim „Traubenauslesen“ unterwegs.











D E R S C H I C K I M I C K O C H



Das erste und einzige
Kochbuch des Sternekochs
Bernhard Reiser





Inhalts- verzeichnis

Der Reiser 5
Reiser privat – Rezepte 8
25 Jahre – 25 Erinnerungen 40
Ausbildung 48
Easy Monday – Rezepte 56
Reisers Meinung – Teil 1 74
Das Rind 76
Best of Franken – Rezepte 82
Glückwünsche 88
Der Bäcker 92
Kochschule – Rezepte 96
Die Ärztin 112
Gute Ernährung – Rezepte 118
Reisers Meinung – Teil 2 136
Glückwünsche 138
Kinder – Rezepte 142
Reisers Meinung – Teil 3 156
Der Metzger 158
Sterneküche – Rezepte 164
Glückwünsche 214
Register 220
Dank und Impressum 222



DAS BUCH SCHICKIMICKI KOCH ist zum 25jährigen Unternehmensjubiläum von Bernhard Reiser entstanden. Es erzählt aus dem Leben des Sternekochs, von den Menschen, die ihn begleiten, von seiner Haltung und seinen Werten. Das von Julia Schuller mutig gestaltete Kochbuch liefert auf 224 Seiten über 60 Rezepte und über 100 Fotos von Stefan Bausewein.













Der Metzger

„Wir sind eine Landmetzgerei, ein mittelständisches Unternehmen und vor allem sind wir ein Familienbetrieb“, sagt Katja Holterbach, Tochter des Hauses. Wenn man die Metzgerei Holterbach in Risper bei Würzburg besucht und die gesamte Familie kennenlernt, bekommt der Begriff „Familiengeführtes Unternehmen“ eine ganz andere Dimension. Mutter Anna, Vater Rudi und Tochter Katja arbeiten hier mit etwa 40 Angestellten zusammen. Das es in einer Landmetzgerei dingenscheitert, wissen sie. Und Fleischwaren gibt es in der Region nach wie vor in Zeiten gewachsener Achtsamkeit. Aber die Wertschätzung in der Metzgerei ist anders. Hier setzt man als kritischer Konsument in Zeiten gewachsener Achtsamkeit dem Wunsch nach Regionalität und Nachhaltigkeit voraus. Aber die Wertschätzung in der Metzgerei ist anders. Hier setzt man als kritischer Konsument in Zeiten gewachsener Achtsamkeit dem Wunsch nach Regionalität und Nachhaltigkeit voraus. Aber die Wertschätzung in der Metzgerei ist anders. Hier setzt man als kritischer Konsument in Zeiten gewachsener Achtsamkeit dem Wunsch nach Regionalität und Nachhaltigkeit voraus.

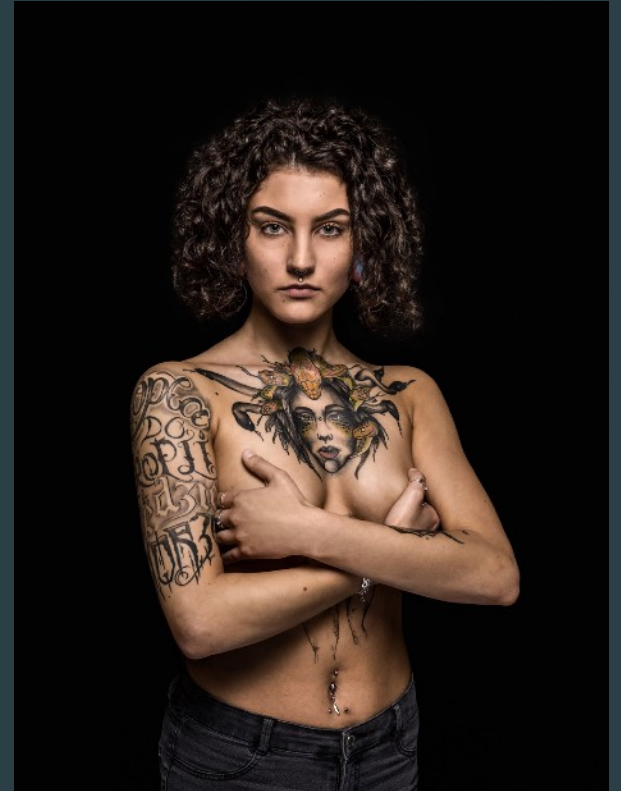


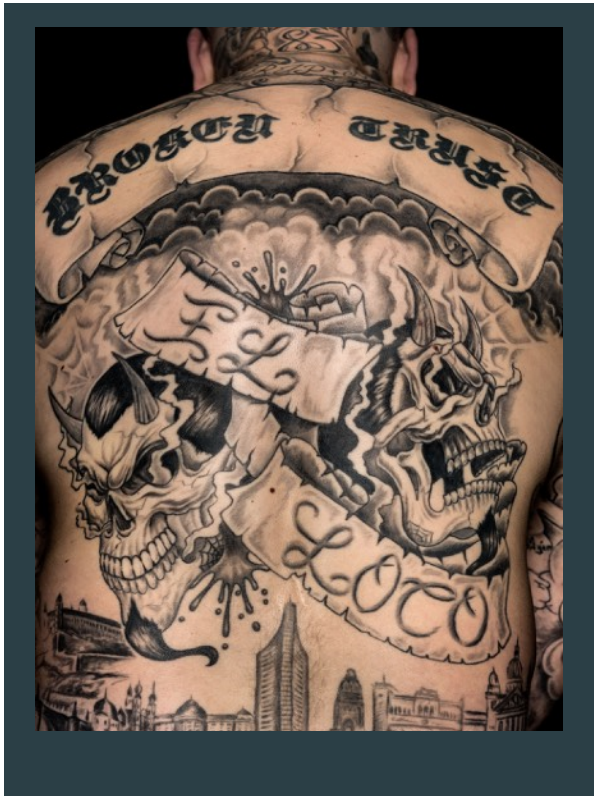
Ink Portraits



Der Fachbereich Kultur der Stadt Würzburg beauftragte Fotografen sich kreativ mit dem Ausstellungstitel „Bis es wehtut“ auseinanderzusetzen und eine Bildstrecke zu erarbeiten.











- 2021** Krisenherd - Die Gastronomie im Lockdown
- 2020** Der Schickimickikoch - Das erste und einzige Kochbuch des Sternekochs Bernhard Reiser
- 2018** Die Weinmacher - Ein Jahr mit den fränkischen Winzern
- 2017 - 2018** Lehrauftrag FH Würzburg-Schweinfurt - Einführung in die Fotografie, Fachbereich Gestaltung
- 2012 - 2021** Über 15 Fotoausstellungen im In- und Ausland
- 2012** Bachelor of Arts - Kommunikationsdesign FHWS
- 2008** Stefan Bausewein Photographie - Beginn der Selbständigkeit
- 2008** Fotografenausbildung - Frankfurt am Main
- 2005** Abitur

Awards + Exhibitions



Ich liebe Fotoausstellungen! Fine Art Prints an der Wand hängen zu sehen ist einfach 10x schöner als auf dem Bildschirm Pixel anzustarren.

In regelmäßigen Abständen suche ich mir fotografische Themen und freie Projekte, die ich künstlerisch umsetze und am liebsten in Fotoausstellungen präsentiere. Die Organisation und Interaktion mit den Besuchern, sowie das freie Arbeiten an sich sind immer eine bereichernde Erfahrung! Leider ist das Geld woanders verdient...

- 2021** Fotoausstellung - „Lockdown“ mit weiteren Fotografen (in Planung), Stadt Würzburg
- 2020** Fränkischer Weintourismuspreis 2020 - Die Weinmacher
- 2019** Bronze Deutscher Fotobuchpreis 2018 / 2019 - Die Weinmacher
Silbermedaille GAD - Die Weinmacher
Fotoausstellung - „Schönheit. Vielfalt. Mensch“, Galerie am Tor, Miltenberg
- 2018** Fotoausstellung - Die Weinmacher, Wanderausstellung an über 25 Orten in Bayern
Fotoausstellung - „Bis es weh tut“, Fachbereich Kultur, Stadt Würzburg
Fotoausstellung - „PIC-Förderpreis 2012-2016“, Atelier Meerkatze, Königswinter
- 2017** Fotoausstellung - „3 Jahre Kurt & Komisch Klub“, Künstlerportraits, Würzburg
- 2016** Fotoausstellung - „PIC-Förderpreis 2012-2016“, Photokina, Köln
- 2015** Kuration und Teilnahme - 2. Kunstfestival der Lions Club International, Ausstellung „Sterne der Seidenstraße“, National Museum of Fine Arts, Bishkek, Kirgistan
Kuration und Teilnahme - Ausstellung „Menschen im Fokus“, Raiffeisenbank Miltenberg
- 2013** Fotoausstellung - „Ein ganz normaler Abend“, Posthalle, Würzburg
Fotoausstellung - 1. Kunstfestival der Lions Club International „Sterne der Seidenstraße“, National Museum of Fine Arts, Bishkek, Kirgistan
Fotoausstellung - „Fiktionen nach dem Krieg“, Rathaus Würzburg
Sonderpreis der Hans Renkhoff Stiftung - Bachelorarbeit „Fiktionen nach dem Krieg“
- 2012** Fotoausstellung - „50 Jahre Europastadt Würzburg“, Rathaus Würzburg
Fotoausstellung - „Rausch“, FHWS Würzburg



stefan-bausewein.de