

# Wir können auch anders

Die Zeit der ausdruckslosen Kleiderständer ist vorbei: Auf den Modewochen für die Saison 2017/2018 sind politische Statements an der Tagesordnung – und Models jenseits der Norm: Sie dürfen so besonders und eigen sein wie lange nicht mehr.

## Schwarz ist schön

Als Schülerin soll sie geweint haben, weil sie für ihr Aussehen gehänselt wurde. Mittlerweile ist Khoudia Diop stolz auf ihren sehr dunklen Teint. Die 20-jährige Senegalesin ist neu auf den Laufstegen, auf Instagram mit rund 300 000 Followern aber schon ein Star. Unter dem Namen Melani Goddess (eine Anspielung auf das Hautpigment) wirbt sie dort für mehr Toleranz – und hofft, dass „ihre dunkelhäutigen Schwestern“ eines Tages über Schönheitsstandards lachen: „Es gibt niemanden, der dir sagen kann, wie du aussehen solltest.“



## Perfekt unperfekt

„Ich bin ein Einzelstück und keine Stangenware“, schreibt Mario Galla auf seiner Homepage über sich selbst. Der 31-jährige Student kam mit einem verkürzten rechten Oberschenkel zur Welt und trägt deshalb eine Beinprothese, die bei der Schau von Michael Michalsky jüngst für Aufsehen sorgte, weil Galla kurze Hosen trug. Trotz seines Handicaps ist er gut im Geschäft: Nach seiner Entdeckung in einem Schnellimbiss modelte er für Hugo Boss und war eines der Gesichter in Kampagnen von Peta und Benetton.



## Transgender-Ikone

Man könnte meinen, Hari Nef sei eine Pionierin: Die als Mann geborene US-Amerikanerin wurde als erstes Transgender-Model bei der Model-Agentur IMG unter Vertrag genommen. Als erstes Transgender-Model lief sie für Designer wie Gucci über den Laufsteg. Seit ihrer Rolle in der Amazon-Serie „Transparent“ wird die 22-jährige US-Amerikanerin zudem als führende Stimme der internationalen Transgender-Community verehrt – eine Rolle, die ihr nach eigenen Worten aber viel zu groß und belastend erscheint.



## Farbenspiel der Haut

Bevor Winnie Harlow (großes Bild) erstmals auf dem Laufsteg auftauchte, gehörte der Begriff Vitiligo nicht zum Vokabular der Modebranche. Mittlerweile weiß jeder, dass es sich dabei um eine Erkrankung der Haut handelt. Und die weißen, pigmentfreien Stellen sind längst zu einem Markenzeichen geworden, dem die 22-jährige Kanadierin gut bezahlte Jobs verdankt – wie jüngst, als sie für Julien Macdonald einen schwarzen Hosenanzug und viel nackte Haut präsentierte.

## Rollentausch

Mittlerweile ist es nichts Neues mehr, dass in der Mode Geschlechtergrenzen verschwimmen. Casey Legler allerdings war das erste weibliche Model, das ausschließlich für Männermode gebucht wurde. Nach dem Ende ihrer Karriere als Leistungsschwimmerin in Frankreich stand sie in den USA bei der renommierten Agentur Ford Models unter Vertrag – als einzige Frau in der Männerkartei. Immer wieder arbeitet die 39-Jährige als Künstlerin. Eines ihrer Projekte: der Geschlechtertausch.



## Model mit Downsyndrom

Models abseits der Norm werden in der Modebranche gern als schneller Trend abgetan. Die 20-jährige Madeleine Stuart hat kürzlich bewiesen, dass der Fall bei ihr möglicherweise anders liegt: Als erstes Model mit Downsyndrom hatte die Australierin noch vor wenigen Jahren für Aufsehen und Kritik gesorgt. Nun hat sie in New York ihre erste eigene Kollektion vorgestellt. Der Name des Labels „21 Reasons Why“ bezieht sich auf die offizielle Bezeichnung für die Chromosomenstörung Trisomie 21.



## High-Fashion im Hijab

Viele Kunden der Haute Couture kommen längst aus dem Nahen Osten. Hijabs und bodenlange Kleider sind daher Standard jeder Kollektion. Der rasante Aufstieg Halima Adens (19) zum Model der Stunde folgt allerdings weniger geschäftlichen Interessen, sondern wird als Statement gewertet: Das US-Model mit somalischen Wurzeln, das stets Hijab trägt, repräsentiert die Weltoffenheit, die die Branche propagiert. Aden steht bei der Top-Agentur IMG unter Vertrag, sie modelte jüngst für Kanye West, Max Mara und Alberta Ferretti.



## DAS KOMMT

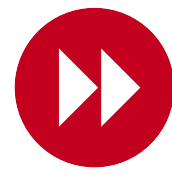


FOTO: SARAH DORWELLER



## Das Monster im Wohnzimmer

Kaum ein Wohnblog, in dem es derzeit nicht auftauchen würde: Das Fensterblatt, botanisch Monstera. Puristen dekorieren ein, zwei der großen, geschlitzten Blätter in einer schlichten Vase, Anhänger des Indoor-Dschungels stellen sich ein deckenhoch wucherndes Exemplar ins Wohnzimmer. Einst war das Fensterblatt neben dem Gummibaum der Grünschmuck der Spießher. Heute wächst es in den Hipster-Lofts.

FOTO: IMAGO



## Taschen mit Aussage

In der Mode ist zurzeit eigentlich alles ein Statement. Kein Wunder also, dass nach Statement-Ketten und Statement-Shirts nun auch noch Statement-Pockets kommen. Gemeint sind damit außen auf das Kleidungsstück aufgesetzte Taschen. Zu sehen waren sie auf der Londoner Fashion Week unter anderem bei JW Anderson, Simone Rocha und Christopher Kane (Bild). Kostengünstig ist der Trend logischerweise auch: Wer will, kann sich die teure Anschaffung einer It-Bag sparen.

FOTO: MARGOT PANDONE



## Aus Omas Garten in die Großstadtküchen

Nein, das Bild zeigt keine Birne – sondern eine Birnenquitte. Erst kurz vor der Reife nimmt die unscheinbare Frucht ihren attraktiven Gelbton an. Quitten sind knüppelhart und roh kaum zu genießen, aber sie haben einen betörenden Duft nach Rose, Zitrusfrucht und Altwäldersommer. Gegart ist die Quitte eine Generalistin – Marmeladenfrucht ebenso wie eine raffinierte Beilage zu Wildgerichten. Der Trend zu alten Sorten beschert der nostalgischen Frucht gerade einen zweiten Frühling.

## GESCHMACKSSACHE

# Fritten vom Sternekoch

Von Helmut Hetzel

Er ist der Starkoch der Niederlande. Doch jetzt geht Sergio Herman, der im weltweiten Koch-Ranking auf Platz Nummer 17 der besten Köche rangiert, auf Fritten-Tour. In hohem Tempo eröffnet er in den Niederlanden und in Belgien seine „Frites Ateliers“ in denen es Pommes frites mit Basilikumdressing, mit Chili- oder mit Kimchi-Soße gibt.

In Antwerpen ist das neue Kartoffel-Konzept des Sternekochs der absolute Renner. Die meisten



Genug von den Sternen: Sergio Herman. FOTO: IMAGO

Gäste in Hermans „Frites Atelier“ waren begeistert und meckerten – anders als in den Niederlanden – nicht über die vergleichsweise hohen Preise für eine Portion Pommes frites (ab 3,50 Euro).

In den Beneluxstaaten sind Fritten ohnehin das heimliche Nationalgericht, die Vielfalt der Soßen ist berühmt. Dass allerdings ein Sternekoch freiwillig

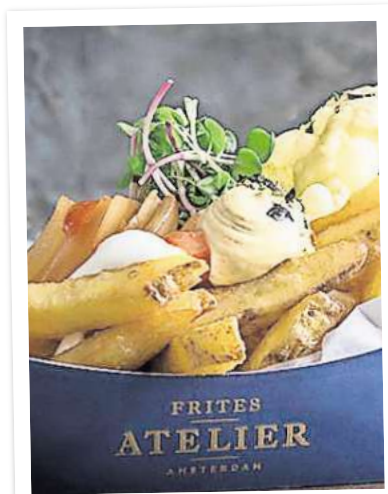
an die Fritteuse tritt, hat möglicherweise mit dem weltweiten Boom der Burger-Bars zu tun, die Fastfood neuerdings in einer kulinarisch hochwertigen und gesünderen Variante sowie meist sogar aus Bio-Zutaten anbieten.

Berlinale-Besucher wissen zudem, dass Herman, der sein Sternrestaurant von seinem Vater übernommen hatte, schon lange mit seinem Status als Koch von Weltrang gehadert hatte. Die Welt der Sterneküche wird gern als schillernd beschrieben. Die Arbeit und das finanzielle Risiko, die stets damit verbunden sind, haben aber zuletzt so manchen Koch zum Aufgabenbewogen. Im Film „Sergio Herman, Fucking Perfect“ erzählte Regisseurin Willeme Kluijfhout im Jahr 2015, wie

sich auch der niederländische Spitzenkoch mit den Folgen seines Weltberühmtheit und den daraus entstandenen Erwartungen an ihn quälte. Sie filmte die harte, bis manchmal an die Grenze der Belastbarkeit gehende Arbeit in der Küche ebenso wie die zweifelnden Gespräche mit Hermans Frau.

Im Jane kocht der niederländische Küchenchef seit 2014, nachdem er im Dezember 2013 das von seinem Vater übernommene Dreisternehaus Oud Sluis in den Niederlanden geschlossen hatte und nach Antwerpen übersiedelte, weil die Mehrheit seiner Gäste ohnehin Belgier waren, die in der Regel mehr Geld für gutes Essen ausgeben als die meisten Niederländer.

Schon damals hatte der Sterne-



Luxus-Pommes in der Pappschale: Hermans Fritten. FOTO: PRIVAT

koch nach eigenen Worten seinen „Höhepunkt“ überschritten, er fühlte sich ausgebrannt. Nach 20 Gault-Milau-Punkten und drei Michelin-Sternen gab es für ihn in der Spitzenküche nicht mehr viel zu erreichen. Sein neues Lebensziel: mehr Zeit mit der Familie verbringen.

Finanzielle Sorgen muss sich Herman dank seiner neuen Geschäftsidee zunächst zumindest nicht zu machen: Bei der Eröffnung seiner Frites Atelier bildeten sich in jeder Stadt vor der Eröffnung jedes Mal lange Warteschlangen. Der Besucherstrom reißt nicht ab. Für ein Fastfood-Restaurant ist das eine bessere Werbung als der Besuch eines Restaurantkritikers aus der Haute Cuisine. Gute Pommes frites erkennt doch eigentlich jeder.