

# 3 gänge menu

Session 3

Präsentation

Labore + Ausstellung



Design-Strategien rund ums Essen

Methodische Gestaltungs Übungen 2  
im Studiengang Industriedesign  
Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle  
Sommersemester 2014



### 3 Gänge Menu ...

untersucht das Thema „Essen“ – Essen als Metathema hier verstanden in seiner stofflich-sinnlichen wie sozial-rituellen bis politisch-ökologisch-ökonomischen Dimension.

Als „methodische Gestaltungsübung“ für Studierende des 2. Studienjahres im Studiengang Industriedesign steht „3 Gänge ...“ hier auch für drei Zugänge und für das Erproben unterschiedlicher Designmethoden und -motive, Design-Strategien und Kommunikationsformen:

#### Gestaltung mit ...

meint im direkten und weitesten Sinne den Entwurf und die Realisierung von essbaren Objekten ... unter verschiedenen konzeptionellen oder strategischen Ansätzen von narrativ bis funktional.

#### Gestaltung für ...

meint (1) produktorientiertes Entwerfen und Simulieren von gegenständlichen Supports / Peripherien, von Tools, Esswerkzeugen etc. ...

meint auch (2) das Untersuchen von Quellen und Prozessen, von Ressourcen und Verfügbarkeiten (von Nahrungsmitteln), von Verteilung, Zugang und Auswahl etc. ... – und ein spekulatives Wünschen und Konzipieren von Alternativen – beispielsweise im Bezug auf Erzeugung und Angebot und weiteres ...

#### Gestaltung durch ...

stellt den Akt des Essens selbst als inszeniertes Ereignis in den Mittelpunkt der Gestaltung und untersucht Rituale, Esskulturen, Gewohnheiten, Gefühle und so weiter ... und entwirft und realisiert verschiedene (m)eatings bis zum grossen Showdown bei der Jahresausstellung.

#### Moderation

Prof. Guido English, David Oelschlägel

Studiengang Industriedesign  
Sommersemester 2014

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle





[vimeo.com/100990741](https://vimeo.com/100990741)



### **Labor 1** **Pasta Nuova Fabbrica**

Konzeption:  
Vincent Dino Zimmer, Franz Rother

### **Ausstellung und Katalog** **zum Pasta Exkurs**

Konzeption:  
Judith Faßbender, Miriam Tremel

### **Labor 2** **Bunt Geschöpftes:** **Essbare Papiere**

Konzeption:  
Melanie Glöckler, Julian Reineck,  
Laura Risch

### **Labor 3** **DeKonstruktiv**

Konzeption:  
Kilian Berland, Konrad Schoch

### **Labor 4** **Fleischmanufaktur**

Konzeption:  
Dani Nikitenko, René Braun

### **Labor 5** **RäucherGut**

Konzeption:  
Clemens Schebiella, Moritz Schauerhammer,  
Tobias Rell, Lukas Unertl

### **Die Ausstellung**

## Labor 1 Pasta Nuova Fabbrica

Konzeption:  
Vincent Dino Zimmer, Franz Rother



## Labor 1

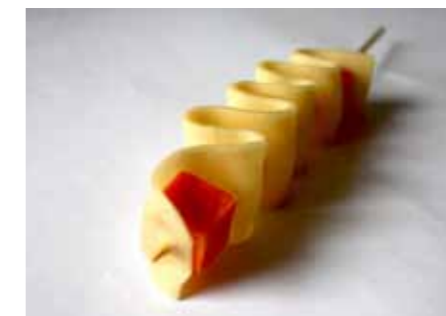
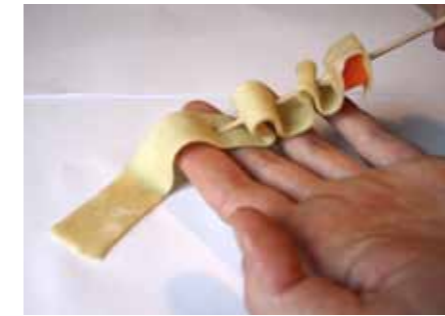
# Pasta Nuova Fabbrica

Konzeption:  
Vincent Dino Zimmer, Franz Rother



Pasta ist ein Lebensmittel, das man gewöhnlich mit Sauce, also auf einem Teller oder in einer Schüssel isst. Wir haben uns gefragt, wie man Pasta als Fingerfood „to go“ anbieten könnte, ohne Teller oder Schüsseln, die nach dem Verzehr als Abfall anfallen.

Der Name „Pasta Nuova Fabbrica“ ist eine sinngemäße italienische Übersetzung für „Pasta des Neuwerks“. Zum Einsatz kam hier die „Fondue-Nudel“ von Miriam Tremel. Eine Nudel, in Schlaufen auf einen Stab gewickelt, um in der Hand gehalten zu werden und möglichst viel Sauce aufnehmen zu können.



## Nudel to go

Da die Nudeln allein zu wenig Halt auf den Stäbchen hatten, haben wir mehrere Varianten mit verschiedenen Gemüsesorten probiert. Tomaten, Zucchini und Aubergine, die uns zunächst am passendsten erschienen, hielten nicht zuverlässig auf dem Stab.

Letztendlich wurde die Karotte durch ihre Festigkeit zum Favoriten. Diese Kombination war außerdem ein geschmacklich überraschendes, kulinarisches Novum.



## Kochen und Servieren

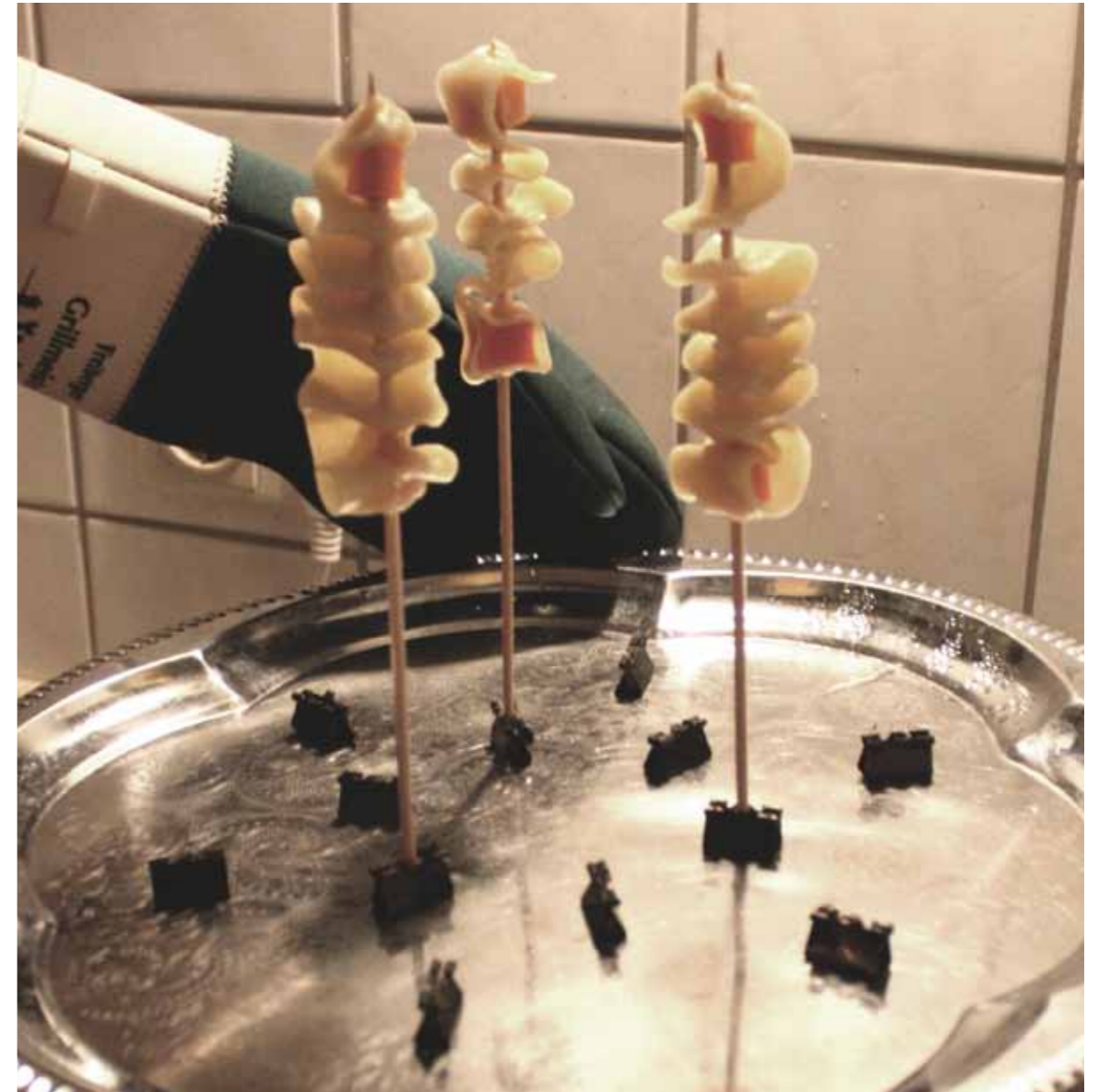


Um mehrere Nudeln gleichzeitig zu kochen und anschliessend zu servieren, haben wir Stahlklammern auf ein Tablett genietet, in die die Stäbchen geklemmt werden konnten.

Zum Zubereiten von gleichzeitig maximal 12 Nudeln setzt man das mit den Nudeln bestückte Tablett umgekehrt auf einen Topf mit reichlich Salzwasser und lässt die Nudeln 3–4 Minuten kochen. Anschliessend wird das Tablett einfach herumgedreht, die Nudeln können auf dem Topf sowohl warm gehalten als auch serviert werden.

Was zur vollständigen „Pasta to go“ noch fehlte, waren einige, einfache und passende Soßen, welche die Nudel unkonventionell in Szene setzen. Wir beschlossen möglichst klare und flüssige Saucen zu nehmen, um sie auf die gekochten Nudelstäbchen aufspritzen zu können.

Die Namen der Saucen haben wir mit Aglio, Pomodoro und Oliva, an die ins italienische übersetzten Namen angepasst. Die Saucen sollten an klassische Pastagerichte erinnern, aber Nudel und Karotte geschmacklich nicht zu sehr dominieren. Wir entschieden uns für ein Olivenöl mit Kräutern, eine geklärte Tomatensauce und eine klare Knoblauch/Chili Variante.



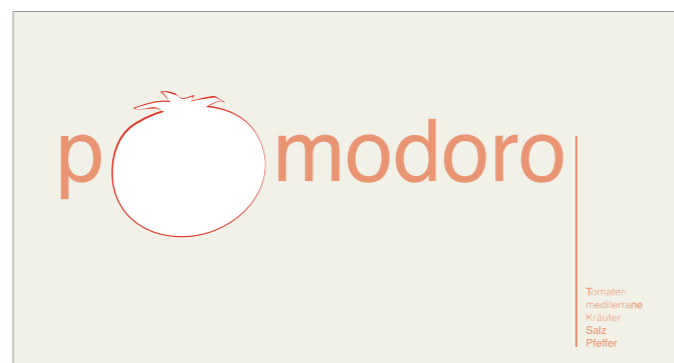
## Experiment Saucen zum Versprühen



Um die Besonderheit der Saucen hervorzuheben, haben wir schlichte Glasflaschen gewählt und Sprühköpfe aufgeschraubt.

So kann man die Farbe wie auch die Zutaten gut sehen und der Überraschungseffekt wird verstärkt, beispielsweise eine klare Soße vor sich zu haben, aber Tomate zu schmecken.

Bei den Etiketten haben wir einen Teil in Form der jeweiligen Hauptzutat ausgeschnitten, um den Inhalt sichtbar zu machen.



Die Tomaten und Knoblauchzehen werden zum Klären kurz gebrüht, geschält und klein geschnitten. Die Masse wird in ein Baumwoll Tuch gehüllt, über Nacht in eine Schüssel gehängt, um langsam durch zu tropfen. Die so gesammelte Flüssigkeit wird mit Kräutern oder Chili kurz aufgekocht und in Flaschen gefüllt.

Im Olivenöl haben wir einige Tage mediterrane Kräuter und Knoblauch eingelegt. Durch das langsame Filtern sind kaum noch Schwebstoffe vorhanden und die Sauce lässt sich gleichmäßig versprühen ohne die Düse zu verkleben.



## Ausstellung und Katalog zum Pasta Exkurs

Konzeption:  
Judith Faßbender, Miriam Tremel



[vimeo.com/103575855](https://vimeo.com/103575855)

# Ausstellung und Katalog Pasta Exkurs

Konzeption:  
Judith Faßbender, Miriam Tremel



Seiten aus dem Katalog zur Pasta Ausstellung.

## Pasta Exkurs ...

Oder Nudeln mal ganz anders: Weg von herkömmlichen Pastasorten und hin zu neuen Herstellungsverfahren, Formen und Geschmacksrichtungen.

Im Pasta-Workshop im Rahmen des Projekts „3 Gänge Menü“ entstanden verschiedenste Pasta-Entwürfe, die eines der Lieblingsgerichte – nicht nur in Italien – von einer ganz neuen Seite und unter den unterschiedlichsten Aspekten betrachten: Von Pasta mit Honiggeschmack über besonders gut portionierbare Formate bis hin zu gewagten Farbexperimenten ... wurden der Pasta völlig neue Räume eröffnet und sie in wandelnde Kontexte gebracht.

Die Entwürfe wurden von Judith Faßbender und Miriam Tremel für die Ausstellung kuratiert und in einem Katalog dokumentiert.



Präsentation der Pasta-Entwürfe in der Ausstellung.

## Labor 2 Bunt Geschöpftes: Essbare Papiere

Konzeption:  
Melanie Glöckler, Julian Reineck,  
Laura Risch



## Labor 2

# Bunt Geschöpftes: Essbare Papiere

Konzeption: Melanie Glöckler,  
Julian Reineck, Laura Risch



Die Papierherstellung hat ihre Wurzeln in alten Traditionen und Techniken, bei denen als Grundlage Cellulosefasern verwendet werden.

Bei uns entstand die Idee Gemüse und Fruchtfasern zu verwenden. Da wir noch keine Erfahrung in dem Bereich gesammelt hatten, gingen wir analytisch an dieses Experiment heran.

Wir begannen mit fünf verschiedenen Gemüsesorten. Zum Zerkleinern des teilweise vorgekochten Gemüses benutzten wir entweder einen Pürierstab, eine Küchenreibe oder nur ein Messer.



[vimeo.com/100652706](https://vimeo.com/100652706)

## Prozess



Für den Pulp, den wir durch Zerkleinern von gekauftem oder gepflücktem Gemüse herstellen würden sich prinzipiell Abfälle aus großen Herstellungsprozessen eignen, wie sie zum Beispiel in einer Mosterei anfallen.

Uns wurde klar, dass wir unterscheiden müssen, zwischen Papier, welches extra zum Verspeisen hergestellt wird und eine gewisse nahrungsmitteltechnische Güte hat und Papier, welches theoretisch essbar ist, die Idee der Resteverwertung und des Recyclen oder Upcyclen im Vordergrund steht.

Ein Beispiel wäre Einweggeschirr aus Essensresten/Abfällen aus der Nahrungsmittelindustrie – theoretisch essbar, definitiv rückstandslos kompostierbar. Ansätze zu Gefäßen gibt es auf dem folgenden Seiten.

Mit selbstgebauten Rahmen machten wir erste Schöpf-Versuche.

Nachdem wir etwas Erfahrung gesammelt haben und auch erste Ergebnisse erzielt hatten (zu sehen auf der nächsten Seite) bekamen wir einen Termin in der Papierschöpfwerkstatt in der Unterburg um in professionellem Umfeld auch größere Formate zu schöpfen.

Ein dokumentarisches Video zu dem Arbeitsprozess ist über den QR-Code (oben) zu finden.



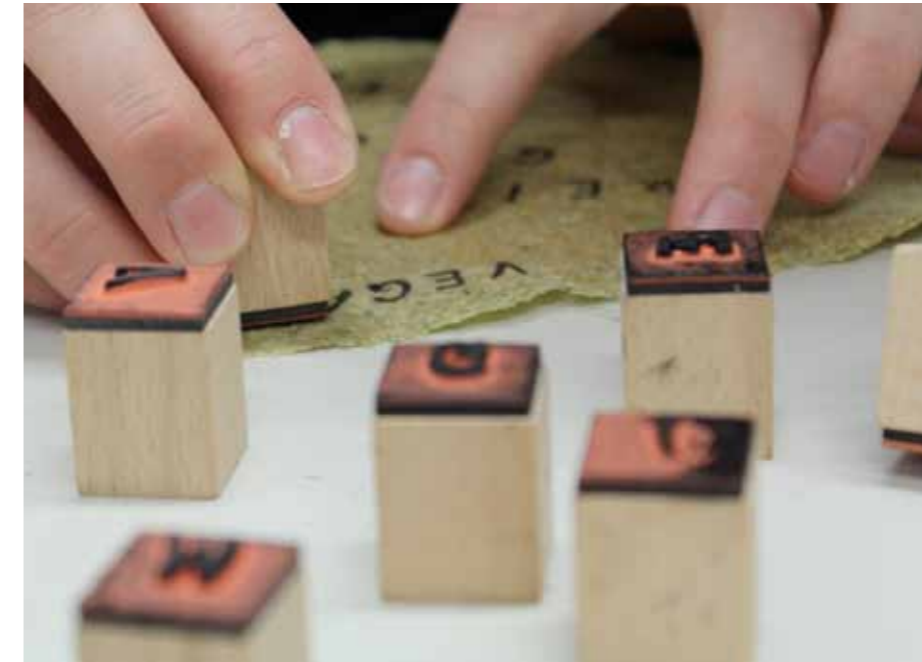
## Experiment Papier legen



In dünne Scheiben geschnitten lassen sich auch durch Legen von Scheiben oder Streifen und anschließendes Pressen und Trocknen Papiere herstellen. Oft sind es gerade die Schalen von Obst und Gemüse die zuerst als Abfall weggeworfen werden.

Auf diese Art und Weise könnten sie noch eine Verwendung finden.

## Papier bedrucken



Essbare Lebensmittelkennzeichnung wäre ebenfalls eine nutzbare und mögliche Anwendung von Esspapier. In dem Fall muss Lebensmittelfarbe für den Druck verwendet werden.

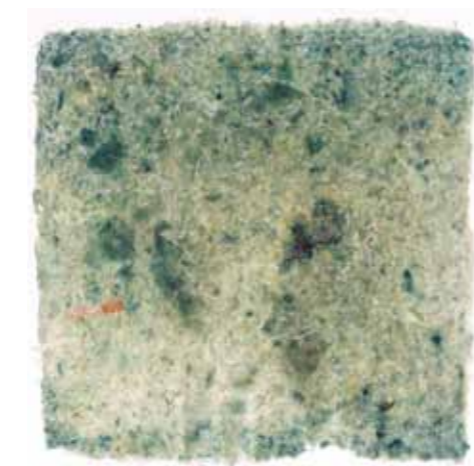
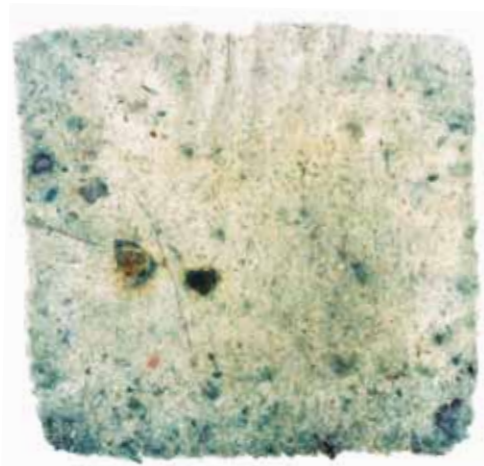




## Erste Ergebnisse Papier

Nach den ersten Versuchen konnten wir sehen welches Gemüse und Obst sich gut eignet und welche Vor- und Zubereitung nötig ist.

Wir konnten uns auch ein Bild über die Festigkeit, die Stabilität und die unterschiedlichen Dicken des selbst geschöpften Papiers machen.



Anwendung  
Sushi  
Gefäße

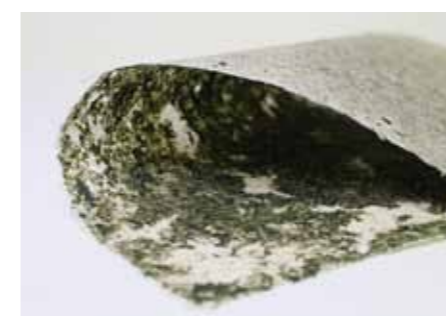


Die erste mögliche Anwendung unseres Papiers fanden wir bei der berühmten Sushirolle. In unserem Fall eine Art Gemüserolle ohne Fisch oder Algen.

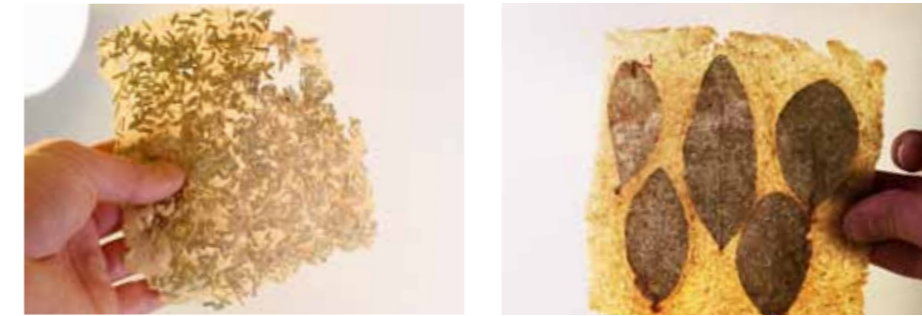


Erste Versuche zur Herstellung von Gefäßen mit Hilfe von Formen und Gegenformen.

Teilweise wurden die Papiere direkt in die Form geschöpft, gefaltet oder nach dem ersten Trocknen beziehungsweise nach dem Trocknen und erneutem Anfeuchten hineingepresst.



## Anwendung Gewürze einschöpfen



## Gewürzbuch

Im Hinblick auf eine weitere essbare Anwendungen entstand ein Gewürzbuch, dessen Seiten aus unterschiedlichen Gewürzen bestehen, die beim Kochen einfach an der perforierten Stelle abgerissen werden um das jeweilige Gericht passend zu verfeinern.





## Labor 3 DeKonstruktiv

Konzeption:  
Kilian Berland, Konrad Schoch



## Labor 3

# DeKonstruktiv

Konzeption:  
Kilian Berland, Konrad Schoch



Der empfohlene Nährstoffbedarf, den ein Mensch täglich zu sich nehmen sollte, ist für die meisten unbekannt. In unserem Experiment benutzen wir gepressten Frucht- und Gemüsesaft als grafisches Element. Jedes Obst und Gemüse beinhaltet eine ganz bestimmte Zusammensetzung von verschiedenen Vitaminen und Mineralstoffen. In unseren „sticks“ stehen die einzelnen Farben für eine bestimmte Frucht und somit auch für ihre Inhaltsstoffe. Auf den ersten Blick kann diese prozentuale Zusammensetzung des neu Konstruierten erkannt werden.



## Prozess

Zuerst bereiten wir das Gemüse und Obst auf das Entsaften vor, indem wir es schälen oder entkernen. Der gewonnene Saft wird zusammen mit Agar-Agar, einem sehr guten, natürlichen Geliermittel, ungefähr ein bis zwei Minuten aufgekocht. Anschließend gießen wir das Gemisch in eine Form und lassen es abkühlen. Das Gelieren setzt schon bei Raumtemperatur ein und lässt das Gelee problemlos zerschneiden.



Anschließend gießen wir das Gemisch in eine Form und lassen es abkühlen. Das Gelieren setzt schon bei Raumtemperatur ein und lässt das Gelee problemlos zerschneiden.



## Experiment



Wir kombinieren verschiedene Säfte, üben uns im perfekten Timing, sodass sich beide Flüssigkeiten verbinden, aber nicht vermischen, und testen unterschiedliche Formen zum Befüllen der Säfte.

Spannend ist die Konstruktion mehrerer Schichten und das Befüllen von essbarem Papier.



## Ergebnis



Mit Reagenzgläsern lässt sich unser Konzept sehr gut darstellen. Die gelierten Gemüsesaft-Schichten setzen sich voneinander ab und sind gleichzeitig verbunden. Wir verwenden neben Zucchini und Tomaten auch Karotten und rote Beete.



Eine zweite Variante ist die Kugelform. Hier ein fruchtiger Mix aus Orangen-, Erdbeer-, Bananen- und Kirschsafte, also das Pendant zum Gemüse. Nicht perfekt voneinander getrennt, entstehen unterschiedlichste Muster und spannende Farbübergänge.



## Labor 4 Fleischmanufaktur

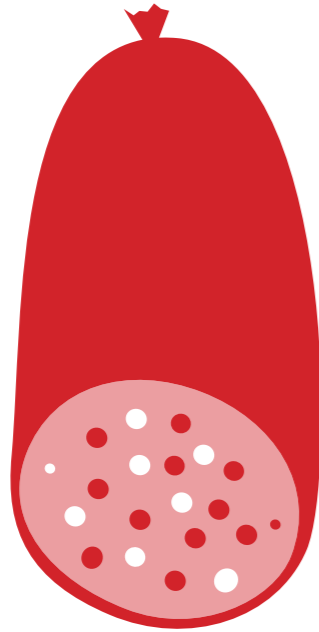
Konzeption:  
Dani Nikitenko,  
René Braun



## Labor 4

## „Fleisch“-Manufaktur

Konzeption:  
Dani Nikitenko,  
René Braun



♥ DIE „FLEISCH“-MANUFAKTUR ♥

Die „Fleisch“-Manufaktur beschäftigt sich mit Fleischersatz. In Supermärkten, Reformhäusern, Bioläden und veganen Supermärkten lächeln uns unzählige pflanzliche Alternativen entgegen. Der Markt boomt und der Absatz ist groß. Aber was ist da eigentlich genau drin und wie wird es hergestellt?

Mit genau diesen Fragen beschäftigt sich die „Fleisch“-Manufaktur. Um dieses Wissen einer möglichst breiten Masse zugänglich zu machen, haben wir das Fake-Meat Starterkit entwickelt.

## Recherche

Das Recherchieren der schon auf dem Markt vorhandenen Fleisch-Alternativen war unser erster Ansatz. Die vielen, weltweit verteilten Firmen bieten eine Fülle von Fleisch- und Fisch-Alternativen an, die wir folgend analysiert und verkostet haben.



## Die Zutaten

Nach ausgiebiger Recherche haben wir uns auf drei Hauptzutaten festgelegt:

HAFER  
SOJA  
Seitan



### HAFER

INFO: Saathafer (*Avena Sativa*), einjährige Sommerfrucht, 0,6-1,5 Meter

Als erstes nachweisliches Anbaugebiet gilt die Schweiz (Bronzezeit)

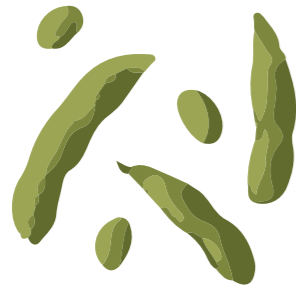
GRÖSSTES PRODUZENTENLAND: Russland  
VERWENDUNG: Haferflocken, Hafermehl, Hafermilch, Hafersahne, in Whiskey, in Müsli, Gebäck, im medizinischem Bereich, als Stroh, als Tierfutter  
ENTHÄLT: Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe

### SOJA

INFO: Sojabohne (*Glycine max (L.) Merr.*), einjährige Pflanze, 0,2-2 Meter

Als erstes nachweisliches Anbaugebiet gilt Nordostchina (1700 vor Christus)

GRÖSSTES PRODUZENTENLAND: USA  
VERWENDUNG: Sojamehl, Sojamilch, Sojasahne, Sojasauce, Tofu, Tempeh, Öl, als Tierfutter, Biodiesel  
ENTHÄLT: Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Aminosäuren



### SEITAN/GLUTEN/WEIZENEIWEISS

INFO: Seitan (Mianjin) ist ein Teil des Weizenmehles. Weizen, einjährige Pflanze, 0,5-1 Meter

Als erstes nachweisliches Anbaugebiet gilt der nahe Osten (7800-5200 vor Christus)

GRÖSSTES PRODUZENTENLAND: China  
VERWENDUNG: Teig, Brot, Fleischersatz  
ENTHÄLT: Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett

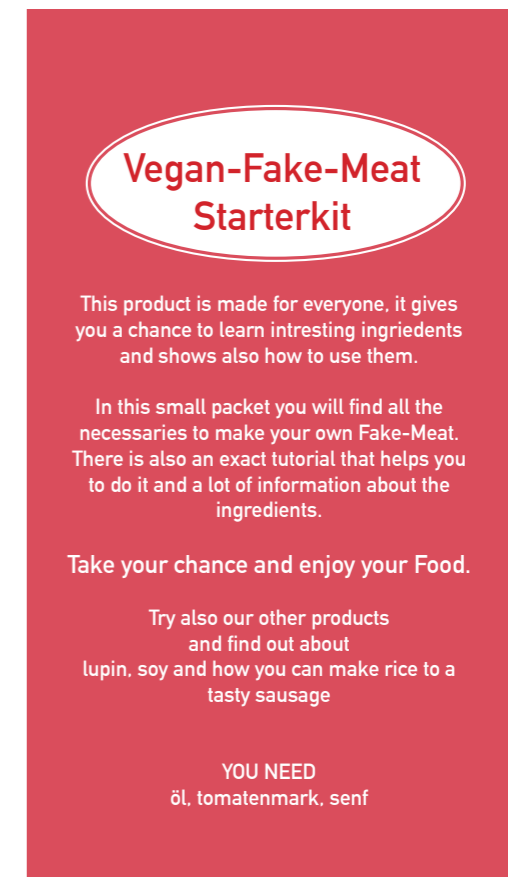
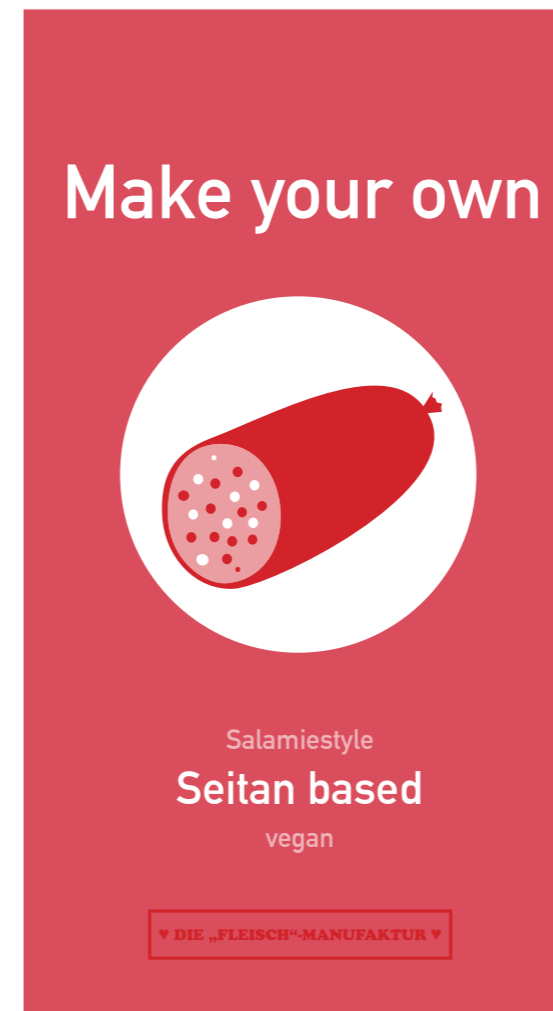
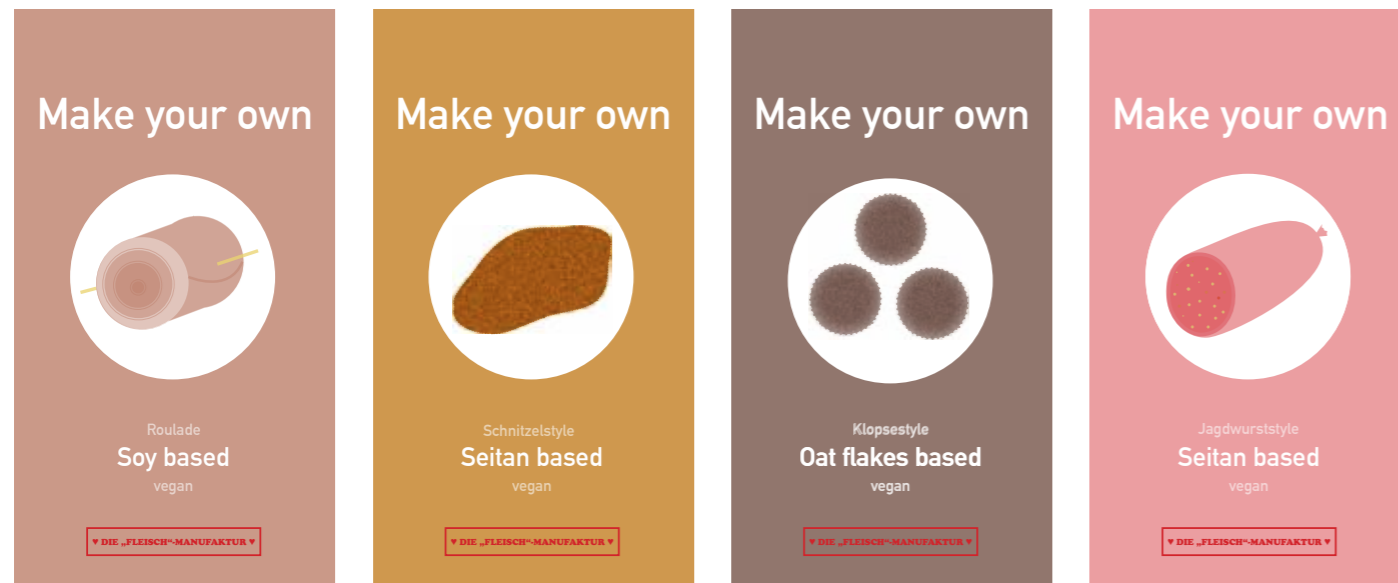
## Experiment

Folgend experimentierten wir, immer mit dem Ziel möglichst nah an das tierische Vorbild anzuknüpfen.

Für unsere Experimente waren Gewürze das maßgebliche Mittel. Immer wieder haben wir ausprobiert, verkostet, umgeworfen und verfeinert.



## Produkt

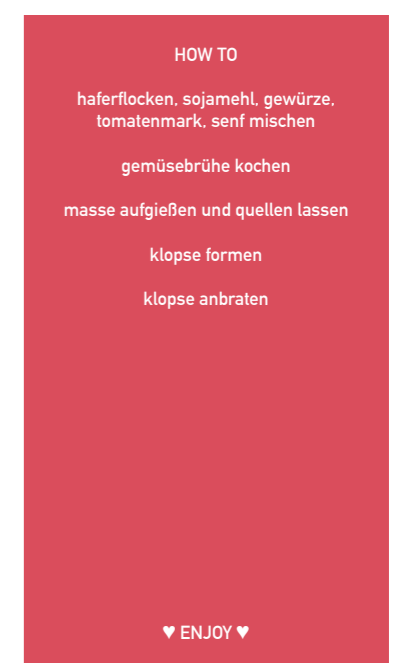
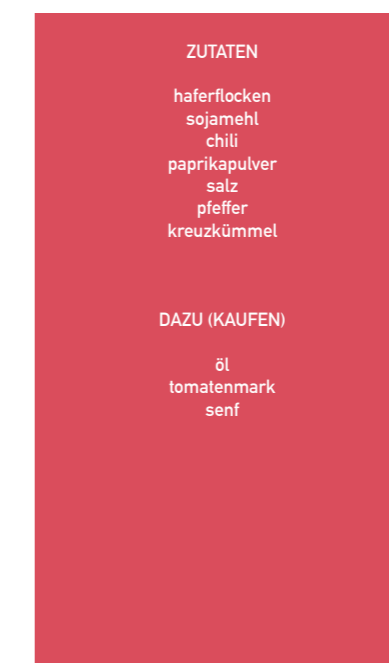


Wir haben 5 verschiedene Fake-Meat Starterkits entwickelt:

- ein Schnitzel-Kit auf Seitanbasis
- ein Rouladen-Kit auf Sojabasis
- ein Jagdwurst-Kit auf Seitanbasis
- ein Fleischklößchen-Kit auf Haferbasis
- ein Salami-Kit auf Seitanbasis.

In den Kits finden sich alle Trockenzutaten, ein Tutorial zu Herstellung des jeweiligen „Fleisches“ sowie Information zur Hauptzutat.

Mit dem erlangten Wissen kann später unabhängig vom Starterkit weiter experimentiert werden.



## Labor 5 RäucherGut

Konzeption:  
Clemens Schebiella,  
Moritz Schauerhammer,  
Tobias Rell, Lukas Unertl





## Labor 5

# Räuchergut

Konzeption: Clemens Schebiella,  
Moritz Schauerhammer, Tobias Rell,  
Lukas Unertl



Das Räuchern von Lebensmitteln ist eine alte Technik um Fisch oder Fleisch zu konservieren. Unterschieden wird grundsätzlich in Heiß- bzw. Warmräuchern und Kalträuchern.

Kalträuchern sorgt für weitaus längere Haltbarkeit im Gegensatz zum Heißräuchern, bei dem die Lebensmittel etwa eine Woche ungekühlt haltbar bleiben.



Heutzutage gibt es eine ganze Reihe anderer Möglichkeiten, Lebensmittel zu konservieren, wodurch das Räuchern meist nur noch in kleineren Betrieben aus traditionellen Gründen stattfindet.

Der weitaus wichtigere Grund dafür, das heutzutage überhaupt noch geräuchert wird, ist der Geschmack. Dabei bietet sich besonders das Heißräuchern an, weil es nur wenige Stunden benötigt und das Räuchergut noch warm serviert werden kann.

## Exkursion zum Fischerhof am Kernersee



Einer dieser kleineren Fischereibetriebe befindet sich gleich in der Nähe von Halle. Wir haben diesen besucht und uns einen Einblick in deren Räucherabläufe verschafft.



## Das Ziel

Unser Ziel für die Jahresausstellung war es, die erlernten Präsentationsarten sowie Interpretationsarten von Gestaltung umzusetzen.

Das Räuchern als alte Technik, welche doch sehr simpel ist und den Lebensmitteln einen intensiven Geschmack verschafft.

Wir führten einige Räucherversuche durch, bis wir ein angenehmes Produkt zum Verzehr anbieten konnten.



## Das Räucher-Kit aus Well-Karton



Das Starterkit zum Räuchern enthält alle Komponenten für einen Einweg-Räucherofen aus Wellpappe.

Mit Hilfe einer Anleitung kann sich jeder Angler, ob Profi oder Anfänger, einen Räucherofen falten und seinen Fang direkt an Ort und Stelle zubereiten.



## Die Ausstellung

Konzeption:  
Projektteilnehmer



# Die Ausstellung



vimeo.com/105488361



Impressum

### 3 Gänge Menü

Methodische Gestaltungsübungen im 2. Studienjahr  
im BA-Studiengang Industriedesign an der Burg Giebichenstein  
Kunsthochschule Halle

Layout  
Projektteilnehmer

Texte, Fotos, Grafiken  
Projektteilnehmer

Projektbetreuung  
Prof. Guido English  
Dipl. Des. David Oelschlägel

Studierende  
Kilian Berland, Rene Braun, Judith Faßbender, Melanie Glöckler,  
Daniela Nikitenko, Julian Reineck, Tobias Rell, Laura Risch,  
Franz Rother, Moritz Schauerhammer, Clemens Schebiella,  
Konrad Schoch, Miriam Tremel, Lukas Unertl, Vincent Zimmer

Herausgeber  
Neuwerk-Institut für Design-Research  
und strategische Designkonzepte  
an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle  
Neuwerk 7, D-06108 Halle (Saale),  
Prof. Guido English,  
2014



# men gänge

# 3



Session 3

## Präsentation Labor + Ausstellung

Sommersemester 2014  
Burg Giechstein Kunsthochschule Halle  
im Studiengang Industriedesign  
Methodische Gestaltungsübungen 2  
Design-Strategien rund ums Essen