

„Das Schönste in Tokio ist McDonald's. Das Schönste in Stockholm ist McDonald's. Das Schönste in Florenz ist McDonald's. Peking und Moskau haben noch nichts Schönes.“

Andy Warhol (*1928-†87), *The philosophy of Andy Warhol: from A to B and back again*. Harcourt Brace Jovanovich, 1975. p. 71



vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

Entwerfen IA

Wintersemester 2025/26 | Ankündigung



Thema

Schnell-was-essen-am Reileck

Burg Giebichenstein
Kunsthochschule Halle
University of Art and Design

*Wo und was? Wenn einen der kleine Hunger überfällt...
Fallstudie von Innenarchitekt*innen zu Interventions-
schnittstellen einer alltäglichen urbanen Herausforderung.*



Hintergrund

Der Volksmund weiß es schon lange: Um 11 Uhr meldet sich der kleine Hunger, gefühlt liegt das Frühstück lange zurück und bis zum Mittagessen ist es noch lange hin; dann am Nachmittag: bis die Ruhe zum Abendbrot einkehrt benötigt es noch einen Energieschub... Dieses Loch-im-Magen ist ein wichtiges Geschäftsfeld in den Städten – dazu sind Fast-Food-Unternehmungen aller Art unterwegs und bieten ihre Dienste an. Das Problem an sich begleitet den Menschen anthropologisch durch alle erforschten Zeitströme – das Reagieren darauf, das daraus resultierende Angebot und die dafür geschaffene Örtlichkeit hat sich mit den Menschen und ihren jeweiligen Lebensumständen kontinuierlich verändert.

1998 / Situation

Vor 30 Jahren sind wir unter dem Titel „Schnell-was-Essen-in-der-Stadt“ genau der gleichen Fragestellung schon einmal nachgegangen. Damals war das Stadtbild noch geprägt von fahrenden Grillhähnchenstationen, Imbissbuden, Bratwurst-Verschlägen und Ketten, die panierten Billigfisch, anboten... Was hat sich verändert? Welche Innovationen vermag die Innenarchitektur in Neuangebote zu transformieren?

2025 / Konzept

Auch in dieser Neuauflage befassen wir uns mit den 3 Faktoren, die hier miteinander interagieren: Das (1) *Speiseangebot*, das den beobachteten heutigen Ernährungsgewohnheiten Rechnung trägt; die (2) *Strategie*, wie das Angebot jene „anspringt“ bei denen überraschend der Appetit einsetzt und die (3) *Örtlichkeit* im dafür ausgemachten (beispielhaften) Kiez (dem Reileck) und deren gestalterische Qualität.

I. Speiseangebot

Ging es vor 30 Jahren allem voran um das kostengünstige warme und schnelle Stillen des Hungers mit Hilfe einer Kalorienbombe – Grillhähnchen, Bratwürste, Frikadellen – so haben sich zwischenzeitlich die Ernährungsgewohnheiten der Menschen fein differenziert. Einige Konzepte nehmen darauf bereits Bezug (dean & david) und sind gar als Kette in verschiedenen Städten präsent. Zunehmend interessiert die Menschen nicht nur *was* sie essen, sondern auch *woher* es kommt, ob es naturverträglich bzw. *bio-angebaut* ist. Oft sind dies ausschlaggebende Kriterien und bestimmen über die Speisenauswahl mehr als die Höhe des Preises. Dazu kommt, dass Unverträglichkeiten zunehmend stärker ins Bewusstsein der Kunden gelangen – Gluten, Lactose, Salz oder Nüsse... Wie wird eine so feingliederte Nachfrage bedient?

II. Strategie

Corona hat den Fahrradkurierdiensten (Lieferando) als Dienstleister gegen den kleinen Hunger einen unerwarteten Aufschwung verpasst. Davor bescherte Vapiano einem das Essen am Küchentisch des Italiens – mit Speisen, die vor den Augen der Kunden zubereitet wurden; die Deutsche Bahn rekrutierte örtliche Bäcker, die von 10:00 und 12:00 Uhr zwischen zwei Stationen den ICE-Reisenden frische, regionale Spezialitäten durch einen One-Man-Kiosk anboten, der mit einem Umhängekoffer voll frischer Waren für eine Teilstrecke mitfuhr. Wie könnte eine der Zeit entsprechenden Strategie aussehen, um den Menschen sinnvolles und schmackhaftes unmittelbar anzubieten?

III. Örtlichkeit

Der Kiosk/Büchchen/Imbissbude, der tragbare Henkelmann mit der Mahlzeit von zuhause, das Vesper im Rucksack, die gebrandeten immer gleichen (Franchise-) Schalter an allen Bahnhöfen, saisonbedingte Pop-up-Parasiten im städtischen Leerstand – alles Angebote zum Stillen des kleinen Hungers. Gesucht: Eine Räumlichkeit, die dieses Bedürfnis re-interpretiert: zeiteitsprechend, passend und als kraftvoller (innen-) architektonischer Ort in Form gebracht.



Aufgabe:	Diese o.a. 3 Faktoren (<i>Speise/Strategie/Ort</i>) sind, in unmittelbarer Nachbarschaft des Reilecks, im Zentrum von Halle, in eine kongeniale Beziehung zu setzen. <i>Speiseangebot</i> oder <i>Geschäftsmodell</i> (Strategie) können bereits existieren, unverändert übernommen oder kongenial transformiert, angepasst oder frei interpretiert werden. Entscheidend ist, dass sie Teil eines innovatives niederschweligen und gleichfalls schlüssigen Gesamtkonzept zusammen mit der dritten Komponente bilden, dem dafür erdachten Raum. Ihn zu entwickeln, die richtige Örtlichkeit bzw- die passende Location zu entwerfen und das erwartete Ausdrucksvermögen zu definieren, das ist der dezidierte Schwerpunkt der Bearbeitung in diesem Semesterprojekt.
Seminarstruktur:	Die Arbeit ist sowohl als Einzelprojekt, wie auch als Zweiergruppenarbeit denkbar. Die Form der Zusammenarbeit, die Intensität des Austausches und die Mechanismen der Abstimmung untereinander sind dem Team anheimgestellt. Über die Zusammensetzung der Tandems wird nach dem ersten Testat entschieden.
	Phase 1: Grundlagenermittlung / Ideation /Vorentwurf
Recherche:	In der vorlesungsfreien Zeit werden Grundlagen für die Bearbeitung der Aufgabe und mögliche Örtlichkeiten recherchiert. Die gesonderte Aufgabenstellung erfolgt bei der ersten Besprechung am 09.07. um 14.00 Uhr.
Workshop 1/Exkursion:	In der KW 40/41 (03.-09.10.2025) findet eine Exkursion statt, die nach Florenz/Fiesole führt. In fünf intensiven Workshop-Tagen stehen die Annäherung an die vorhandenen Angebote des Imbiss-Angebotes auf dem Programm, ebenso das Studieren der Baukultur, wie das zeichnerische Erfassen und Dokumentieren von Situationen und Zusammenhängen. Begleitet wird der Workshop von Davide Rapp (Innenarchitekt, Filmemacher, Mailand)
Workshop 2/Vorentwurf	Nach der Auswertung der Recherchen bzw. mit den Erkenntnissen aus der Exkursion erfolgt in der SW2/SW3 eine Art Stegreif, mit dem der Rahmen des Konzeptes abgesteckt und die grundsätzliche Lösung für das Setting, ggf. mit Optionen, als Vorentwurf definiert wird. Angeleitet wird dieser von Karim Sabano (Innenarchitekt und Creative Director Atelier Markgraph, Frankfurt/M). Die Präsentation des Vorentwurfs bildet das erste Testat.
	Phase 2: Entwurf / Feinplanung
Grundleistungen	Das testierte Setting ist nun durchzuarbeiten („Firmitas“), seine Nutzungsoptionen zu verdeutlichen („Utilitas“) vorzugsweise mit einer Axonometrie, Schemata oder anderen geeigneten Visualisierungen und das gestalterische Wirkungsspektrum („Venustas“) nachvollziehbar vor Augen zu führen. Die Einführung in das Programm Adobe Premiere wird mit einem Tutorial unterstützt.
	Phase 3: Kommunikation
Workshop 3	In der vierten Kompaktwoche (SW 12) wird Davide Rapp einen Workshop anleiten, wie mit dem digitalen Material zu dem entstandenen Imbisskonzept ein Präsentationsvideo/Trailer entstehen kann.
Leistungen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Referenzen für die Planschritte der Phasen 1 und 2 nach Absprache beim Testat 2. Verdeutlichung der räumlich-funktionalen Qualität bzw. Optionen anhand einer Schnittaxonometrie 3. Videotrailer (3-4 Min) und veröffentlichungsfähige Projektfotos 4. Erläuternder Text in 1000 Zeichen (inklusive Leerzeichen) 5. Das Gesamtprojekt ist in einer strukturierten Dokumentation (DIN A4) zusammenzufassen
TEILNAHME	Das Projekt kann sowohl von Studierenden im Bachelor- wie auch im Studiengang <i>MA Interior Architecture</i> , bzw. im <i>MA Furniture and Interior Design</i> belegt werden. Es ist besonders geeignet für Einsteiger in die Projektsemester (5-8), wie auch für Studierende, die bereits das Fach Komplexes Gestalten an dieser Professur belegt haben.
Bedingungen	Es werden Bereitschaft zur Teamarbeit und Interesse an einer konzentrierten, engagierten Beschäftigung mit der Aufgabe sowie mit deren Bearbeitung in Präsenz am Arbeitsplatz im Seminarraum (R. 406) erwartet, welche eine prozessbegleitende Konsultation begünstigt. Die Teilnahme an den Plenum, den Workshops bzw. Exkursionen des Projektes ist verbindlich. Die Exkursion incl. Übernachtung/Frühstück und mind. einer Mahlzeit ist mit einer Kostenbeteiligung von 170 € verbunden, die An- und Abreise ist in eigener Regie zu organisieren.
Hörsaalpräsentation:	Hier finden Sie die Präsentation zum noch einmal gucken: tinyurl.com/3yskhtp9

16.06.2025

Prof. Axel Müller-Schöll / KM Pia Eggers

