



Projekt Komplexes Gestalten
im Sommersemester 2023
BA Industriedesign (ab 5. Sem.)
MA Industrial Design

Prof. Guido English
Julius Abromeit

Kontakt:
english@burg-halle.de

In diesem Projekt thematisieren wir den Ort, an dem wir unser Essen zubereiten, die Gegenstände, Hilfsmittel und Werkzeuge, die wir dafür verwenden, die Prozesse, die dort stattfinden, ebenso wie die Zutaten zu unserem Essen.

Minimalistische Küchen

Design-Strategien für mehr Diversität und Nachhaltigkeit



Designkonzepte für definierte Nutzungsszenarien sollen mit ausgewählten Koch- und Ernährungs-Konzeptionen sinnfölig verknüpft werden. Darüber steht der Anspruch, mit minimalistischem Aufwand ein Maximum an Geschmacks-, Ernährungs-, Handlungs- und Erlebnisqualitäten zu erreichen. In jeder Hinsicht mit einem CO2 Fußabdruck „as low as possible“.

Ziel des Projektes ist der Entwurf und die Realisierung von Funktions-Prototypen in 1:1 für minimalistische Küchenensembles, an denen Essen real zubereitet werden kann, was in der Präsentation (und auf der Jahresausstellung) entsprechend inszeniert und probiert werden soll.

Die Projektarbeit erfolgt in 2er-Teams ... (bevorzugt melden sich Interessierte schon als 2er-Team an) oder als 2+1 Team ... mit (2) Studierenden aus dem ID und (1) aus dem Produktdesign / Keramik- und Glasdesign.

Montags-Küche: Einmal pro Woche werden wir gemeinsam kochen. Hier übernimmt dann jeweils ein Team abwechselnd die Moderation und gestaltet den Speiseplan entsprechend der ausgewählten Koch-Philosophie.

Hirse gegen Mensa: 2023 hat die Unesco zum „Internationalen Jahr der Hirse“ erklärt. Hirse wird in der zukünftigen Ernährung der Weltbevölkerung wahrscheinlich eine wachsende Rolle spielen. Das wollen wir in einem kulinarischen und informativen Event reflektieren, in dem wir am Design-Campus verschiedene Zubereitungsarten von Hirse vorstellen und zum Verzehr anbieten.

In der weiteren Planung sind Exkursion(en) und Workshop(s) mit und zu Akteuren in der „New Food Community“.

input:

- Besuch eines Küchenherstellers
- und/oder Kücheneinrichters
- (Koch)Workshop zu Prozessen in der Küche
- Tagesausflug Berlin / Food tour mit Hendrik Haase
- und weitere ...

output:

- Entwürfe in 1:1 Prototypen
- individuelle Dokumentation in Film und Print
- gemeinsame Inszenierung zur Jahresausstellung