

SARA BURKHARDT

Selbstversuche und leichte Küchen

Über Gestaltungsstrategien rund um Tisch- und Esskultur sowie das Lehren und Lernen von Designprozessen

Der Designer Guido English lehrt strategische Produkt- und Konzeptentwicklung im Studiengang Industriedesign an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle. Im Gespräch mit der Kunstpädagogin Sara Burkhardt erläutert er anhand von Projekten, die er mit Studierenden durchgeführt hat, wie der Vorgang des Entwerfens mit konzeptionsbildenden Werkzeugen und Handlungsfeldern verknüpft werden kann.

Im zweiten Studienjahr wird bei den methodischen Gestaltungsübungen im Bachelor-Studiengang Industriedesign Wert auf eine Repertoirebildung gelegt, die sich zwar noch mit elementaren Gestaltungsfragen beschäftigen, diese aber schon in Entwurfsprozesse mittlerer Komplexität überführen. Die Studierenden nutzen das Semester dafür, unterschiedliche Zugänge zu einem übergreifenden Thema zu finden.

Guido English unterteilt das Semester in drei sogenannte „Sessions“, die jeweils einen spezifischen Zugang zu einem Oberthema öffnen und damit auch verdeutlichen und erfahrbar machen, dass Gestaltung sich auf mehr richten kann als nur auf Dinghaftes. Auch Prozesse sind gestaltbar – und in diesem Spannungsraum zwischen Gegenständlichem und Prozesshaftem kann Gestaltung alle Zwischenstufen annehmen.

3-Gänge-Menü

B: Worum ging es im Projekt 3-Gänge-Menü?

E: Das Projekt 3-Gänge-Menü fokussierte Gestaltungsstrategien im Zusammenhang mit Tisch- und Esskultur. Dies geschah in Form von drei Untersuchungen:

Gestaltung mit Essen, Gestaltung für Essen und Gestaltung durch Essen.

Als methodische Gestaltungsübungen beinhaltete das Projekt das Erproben unterschiedlicher Designmethoden und -motive, Design-Strategien und Kommunikationsformen.

Session 1: Gestaltung mit Essen

E: Bei *Gestaltung mit Essen* ging es primär darum, etwas Essbares in den Gestaltungsfokus zu nehmen. Das meint im direkten



1 a – c | Selbstversuch eines Studierenden (Konrad Schoch)
Eating outside, Screenshots
 „Unsere Esskultur hat sich verändert: draußen Essen ist normal ... Ziel war es, alle äußerlichen Umstände in den Blick zu nehmen, die den Akt des Essens beeinflussen, indem sehr bewusst an unterschiedlichen Orten gegessen wurde.“ (Konrad Schoch)

3.Tag



- 2 | Selbstversuch einer Studierenden (Laura Risch)
Essen an fremden Tischen, Zeichnung
„Ein Versuch, an sieben Tagen bei ganz unterschiedlichen, fremden Personen zu Gast zu sein und eine Mahlzeit mit ihnen zu essen. Versuchsbedingungen: Lade dich ein, bring etwas mit, komm ins Gespräch ...“ (Laura Risch)

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

Alle Studierenden bereiteten sich bereits vor Semesterbeginn anhand von Referatsthemen auf das Thema vor. Sie recherchierten u.a. zu den Themenfeldern „selber machen/selbst versorgen“, „veredeln/haltbar machen“, „urban sustainable living“, „Alternativen“, „Kulturelle Vielfalt“, „Essen in Daten und Fakten“. Zu Beginn des Semesters berichteten die Studierenden von ihren Recherchen. Zum Einstieg in die erste Session entstand eine grundlegende Sammlung von ersten Ideen zur Thematik in Form von Hypothesen – visualisiert durch Zeichnungen, Skizzen und Collagen, die in einem „Themen-Basar“ vorgestellt wurden.

Aus dieser Sammlung entwickelten sich Projektansätze und es bildeten sich Gruppen, die die Ansätze im Folgenden weiter bearbeiteten.

B: Gibt es noch andere Einstiegsmöglichkeiten in die Sessions?

E: Sessions können auch mit einem Warm-Up-Workshop beginnen. In diesem Fall wurde das Gärtnern einbezogen: Wir haben parallel zur Vorstellung der Recherchen in der ersten Woche einen Garten auf der Campus-Terrasse angelegt. Es war von Beginn an geplant, dass im Verlauf des Semesters die Gemüse, die dort angepflanzt wurden, reiften und auch in das Projekt einbezogen werden konnten. Und wenn es nur darum ging, das wöchentliche gemeinsame Essen zu versorgen. Die mobilen Beete mussten erstmal entworfen werden. Die Studierenden mussten überlegen, wie solche Beete beschaffen sein können, ohne dass sie übertrieben aufwändig sind, aber doch den Ansprüchen genügen. Das schult einerseits Grundkompetenzen in pragmatischem Handeln, wie andererseits

dieses Gedeihen lassen, sich kümmern, ein Auge drauf haben (also) eher soziale Kompetenzen wie Umsicht und Übernahme von Verantwortung.

B: Es gab ja noch eine Ebene im Projekt, die *Selbstversuche*, worum ging es da?

E: Da Prozesse im Zusammenhang mit Essen stark mit Gewohnheiten verbunden sind, sollte jeder Studierende erstmal sein eigenes Verhalten untersuchen und etwas so markant verändern, dass daraus neue Erkenntnisse gewonnen werden konnten. Der Prozess wurde jeweils durch Weblogs dokumentiert, einige haben mit dem Medium Film gearbeitet oder sie haben Fotos, Zeichnungen und Tagebuchnotizen angefertigt (Abb. 1 a – c u. Abb. 2). Den Abschluss der ersten Session bildete dann eine Präsentation, inszeniert wie eine Pressekonferenz, in der beispielsweise Konzepte für vegane „Fleisch“-Bausätze oder essbares Suppengeschirr vorgestellt wurden.

Session 2: Gestaltung für Essen

E: *Gestaltung für Essen* meint zum einen produktorientiertes Entwerfen von gegenständlichen Supports oder Peripherien, von Tools, Esswerkzeugen etc. Es meint aber auch das Untersuchen von Quellen und Herstellungsweisen, von Ressourcen und Verfügbarkeiten, von Verteilung, Zugang und Auswahl etc. sowie ein spekulatives Wünschen und Konzipieren von Alternativen – beispielsweise im Bezug auf Erzeugung und Angebot.

Auch in dieser Session gab es zum Einstieg einen Themenbasar, in dem in den Bereichen Strategien, Prozesse oder Objekte sowie im Komplex *Food to go* jeweils Ideen und Konzepte vorgestellt wurden (z. B. *Kuh-Sharing*, *Auto-Küche*, *Bausatz Räucherkit*, *essbare Papiere*).

Session 3: Gestaltung durch Essen

E: In der dritten Session *Gestaltung durch Essen* wurden Labore entwickelt. Zum Teil sind Konzepte aus den ersten zwei Sessions vertieft oder beispielsweise so aufbereitet worden, dass sie zu einer Art Performance oder zu einer Ausstellung wurden. Diese letzte Session stellt den Akt des Essens selbst als inszeniertes Ereignis in den Mittelpunkt der Gestaltung und untersucht Rituale, Esskulturen, Gewohnheiten, Gefühle.

Die Labore waren bei der Jahresausstellung über zwei Tage geöffnet. Da gab es Essen, das vor Ort zubereitet und angeboten wurde, die Bausätze für Räucheröfen waren in Aktion, es gab die Esspapierabteilung, wo die Besucherinnen und Besucher miterleben konnten, wie man essbares Papier schöpft, die Weiterentwicklung einer Idee aus dem Pasta-Workshop der ersten Session mit dem Entwurf einer *Street-Food-Pasta* am Stiel sowie ein Labor für *Deconstructive-Food*.

B: Wie wurden die Prozesse dokumentiert?

E: Dokumentiert wurde auf mehreren Ebenen. Die Selbstversuche wurden häufig von Blogs begleitet, Präsentationen und Arbeitsprozesse wurden auch gefilmt. Ansonsten sammelte jeder bei allen Projekten sein Material selbst und verarbeitete dies am Ende in einer gemeinsamen Dokumentation.

Wir verständigten uns auf ein Layout und erstellten dann gemeinsam ein Buch zu den Laboren. Die drei Themenbasare jeder Session wurden jeweils direkt nach der Präsentation dokumentiert, hier wurde DIN-A3-quer als Format festgelegt, auf dem die Ideen im Basar kommuniziert wurden. Diese Darstellungen – quasi als kompakte Kleinplakate – konnten dann direkt übernommen und zu Heften gebunden werden, die auch im Nachhinein einen großen Ideenpool bilden, aus dem zukünftig noch einiges weiter gedacht werden könnte.

B: Wie wurde der Prozess reflektiert?

E: Dadurch, dass hier ein Entwurfsprozess nicht in einer Präsentation mündet, sondern viele – auch in unterschiedlichen Formen, von Vorstellung bis Performance – stattfinden, wird immer wieder über die Entwurfsprozesse und ihre Bestandteile geredet. Im Rahmen der Präsentationen gibt es Feedback-Runden – und die Studierenden kommen permanent miteinander ins Gespräch. Das ist ein sehr vernetzter Vorgang. Durch die unterschiedlichen Sessions agieren die Studierenden auch in wechselnden Gruppen. Und bei diesem Projekt war das gemeinsame Essen jeden Dienstag Abend ganz entscheidend. Da spielte der Tisch eine Rolle und wurde mitunter inszeniert. Je wärmer es wurde, desto mehr rückten wir nach draußen auf die Terrasse. Das gemeinsame Essen war ein sich durchziehender roter Faden, ein begleitendes Ritual.

B: Gibt es noch weitere Projektbeispiele im Zusammenhang mit Ess- und Tischkultur?

E: Das Projekt *Personal Food Culture* versuchte unter anderem herauszubekommen, wie weit unsere Gesellschaft, Teile der Gesellschaft oder wir selbst uns unabhängig von diesem Großangriff an vorgeschmeckten, industriell vorbereiteten Lebensmitteln und Trends machen können, inwieweit wir da ausweichen und autark werden können.

Wir sind fragmentarisch vorgegangen und haben viele unterschiedliche Versuche unternommen, die teilweise intervenierenden Charakter hatten.

Zwei Studentinnen haben über das Mensaessen nachgedacht und über eine alternative Verpflegung in einer Community wie unserer Hochschule. Da sind Ideen entstanden, wie beispielsweise eine Food-Coop mit Landwirten aus dem Umland funktionieren kann.

Wir haben dann auch spannende und fröhliche Experimente gemacht, ein chinesischer Student hat einen *Chinese Night Market* inszeniert, er hat einen Raum komplett in einen chinesischen Nachtmarkt umgebaut und für alle Sinne zum Leben erweckt.

Eine Gruppe hat an einem Abend die Mensa so umgebaut, dass man sie nicht wiedererkannt hat. Da entstand die Idee, die Mensa so zu organisieren, wie wir dies auch mit unseren Werkstätten machen. In den Werkstätten haben wir jenen Teil, in dem die großen Maschinen stehen und der nach Dienstschluss der Werkstatteleiter durch ein Rolltor verschlossen wird – so wie in der Mensa auch. Dann gibt es in den Werkstätten aber noch den rund um die Uhr zugänglichen Banksaal, in dem immer noch mit Handmaschinen gearbeitet werden kann. Und so, haben wir uns gedacht, liesse sich auch die Mensa organisieren. Nach dem offiziellen Mensabetrieb wird zwar der Zugang zur grossen Küche verschlossen, aber es gibt dann noch eine zugängliche kleine Küche, da können die Studierenden



3 | Arbeit von Studierenden (Johanna Padge, Julia Senft)
Essen an der Burg, Food-Inszenierung



4 | Arbeiten von Studierenden
„1, 2, 3 ... leichte Küche, Präsentation einer minimalistischen Küche

dann noch weiter zubereiten und kochen ... denn als Hochschule haben wir schließlich 24 Stunden geöffnet (Abb. 3).

In einer gewissen Form mit Tischkultur, mit Gastlichkeit und Bewirtung hatte ein Projekt zu tun, das hieß 1, 2, 3 ... *leichte Küche*. Hier ging es darum zu überlegen, wieviel Küche wir eigentlich brauchen. Ich bin immer an Minimalismus-Szenarien interessiert. Weil man da an die Essenzen kommt, an den Kern – und genau über die notwendigen Prozesse nachdenken kann. Ausschmücken lässt es sich immer. Aber wenn man erstmal die Essenz begriffen hat, dann ist man auf der Erkenntnis-Reise ein gutes Stück weiter.

In diesem Projekt ging es also darum, die Essenz von Küche auszuloten. Da stand „1“ für 1 qm – mehr Stellfläche sollte die Küche nicht haben. Man merkt dann: 1 qm ist gar nicht so wenig. Ein normaler Küchen-Unterschrank hat 60 x 60 cm, das sind gerade mal 0,36 qm, da kommt also schon noch einiges dazu. „2“ waren zwei Koch- oder Zubereitungsstellen und „3“ stand für drei Gäste, die bewirtet werden sollten. So kam der ganze Prozess zusammen.

Im räumlichen Kontext war die Küche nicht an eine Wand gebunden, sondern eher freistehend gedacht, als Objekt, als Gegenstand. Beim Zubereiten mit nur zwei Kochstellen stellte sich die Frage, was kann ich da eigentlich zubereiten. Und die drei Gäste standen dafür, dass Essen und Kochen ein sozialer Akt ist und das gemeinsame Essen ... notwendig ist, um eine Gemeinschaft überhaupt zusammen zu halten. So kam auch dieser Aspekt dazu.

Beim Bewirten ging es dann letztlich um eine (Tisch-)Fläche, die sich aber immer aus den Küchenobjekten heraus entwickelte. In diesem Projekt der Kategorie „Komplexes Gestalten/Entwurf“ für Studierende der höheren Semester wurden

ganz unterschiedliche Konzepte bis zu funktionsfähigen 1:1 Prototypen entwickelt.

Die Präsentation war zweiteilig: Als erstes wurden die Küchen vorgestellt, in ihrer Struktur und Funktionalität, am Abend wurde dann an den Prototypen gekocht und bewirtet und so die soziale Komponente demonstriert (Abb. 4).

B: Lässt sich beschreiben, was die Studierenden in diesen Projekten lernen?

E: Wir können als Lehrende Mosaiksteinchen legen. Jeder Studierende kommt an verschiedenen Einflüssen vorbei, nimmt sie auf, vernetzt und ergänzt sie. Manchmal weiß er noch gar nicht, warum das Steinchen da liegt, aber bekommt ein erstes Gefühl dafür, dann kommt drei Wochen später eines dazu und plötzlich gibt es eine Querverbindung. Im Laufe des Studiums verdichtet sich das Bild mehr und mehr ... und wird Bildung, Erfahrung, Repertoire von Methoden und Fähigkeiten.

Im Grunde geht es um das Anregen dessen, was unsere Profession im Kern auszeichnet. Bei guter und ungestörter Rückkoppelung zwischen Hand und Kopf, zwischen Erdenken und Begreifbarmachen Erkenntnisse zu generieren, die ich weder allein im Kopf noch allein mit der Hand erreichen könnte.

Darum sind Visualisierungen, Modelle und Präsentationen wichtig, darum ist das Dokumentieren wichtig – das ist ja nicht nur das Abbilden, das ist auch die Reflexion des Weges bis dahin.

Allein schon, wenn ich eine Idee nicht nur beschreiben, sondern in ein Bild setzen will, sodass sie jemand Drittem vorstellbar wird, muss ich sie auf einer anderen Ebene durchdacht haben, muss ich sie mir selbst vergegenwärtigt und mich in ein Gegenüber versetzt haben – so entsteht schon ein Reflexionsprozess über die Idee. Und mit dem Modell, der Versuchsanordnung oder dem Prototypen als Kommunikationsvehikel geht der Reflexionsprozess noch einen deutlichen Schritt weiter, wird begreifbar, probierfähig und lädt zu Interaktion und Diskurs.

Das Stimulieren und Motivieren dieser beschriebenen Handlungen durch die Installation geeigneter Trainings-Settings ist aus meiner Sicht die Kernaufgabe beim Lehren von Designprozessen. Design lehren in diesem Verständnis ist das Entwerfen von Versuchs- und Ermöglichungsräumen und die begleitende Moderation von Erkenntnisprozessen.

Dokumentationen

Drei Gänge Menu. Design-Strategien rund ums Essen. <http://campus.burg-halle.de/id-neuwerk/3-gaenge/>

Personal Food Culture. Persönliche Design-Strategien zum Umgang mit Lebensmitteln und der Lebensmittelindustrie. <http://campus.burg-halle.de/id-neuwerk/personal-food-culture/>

1, 2, 3 ... leichte Küche. Kochen und Bewirten ohne Ballast. <http://campus.burg-halle.de/id-neuwerk/1-2-3-leichte-kueche/>