

Aufgegabelt

Von Tischbesteck und Essgeschirr

Angebot für

Bisheriges Studienmodell > Design > Bachelor Design > Style & Design > 1. Semester

Nummer und Typ	BDE-VSD-V-1200-09.17H.001 / Moduldurchführung
Modul	Aufgegabelt
Veranstalter	Departement Design
Leitung	Eva Wandeler
Zeit	Di 7. November 2017 bis Fr 1. Dezember 2017
ECTS	6 Credits
Zielgruppen	Pflichtmodul für Style & Design, 1. Semester
Lernziele / Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> - recherchieren und analysieren einer Thematik im gesellschaftlichen und historischen Kontext - Entwurfsprozess von der Themenfindung zur gestalterischen Idee bis zur Umsetzung eines Produkts - Einführung in die Werkstätten Metall, Kunststoff und Low-Tech - Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Materialien - präsentieren eines Produkts
Inhalte	<p>Wir alle essen täglich - morgens, mittags und abends. Zur Nahrungsaufnahme und Essenszubereitung benötigen wir unzählige Gerätschaften und Werkzeuge wie Messer, Löffel und Gabeln. Hinzu kommen verschiedene Formen an Tellern, Schalen und Platten und höchst spezialisierte Werkzeuge wie z.B. die Schneckenzange oder der Eierköpfer. Diese Dinge helfen uns, sauber und kultiviert zu essen und laden die Mahlzeit und die Essenszubereitung kulturell auf. Sie sind also einerseits Werkzeuge, andererseits haben sie eine soziale und repräsentative Funktion. Geschirr und Besteck sind aber nicht nur ein Bestandteil unserer täglichen Nahrungsaufnahme und Essenszubereitung – auch aus unserem Sprachgebrauch sind sie nicht mehr weg zu denken. Wer kennt nicht die Redewendung „mit einem goldenen Löffel im Munde geboren sein“ oder „auf Messers Schneide stehen“?</p> <p>Das Essen und Kochen ist also mehr als nur Nahrungsaufnahme, sondern ein fester Bestandteil des Lebens und der Kulturen. Wir untersuchen die sozialen, historischen und ideologischen Aspekte der Tischkultur, der Essgewohnheiten, die Rituale und Zeremonien, die Tischsitten und die Geschichte und Bedeutung des Bestecks und des Geschirrs.</p> <p>Wir beschäftigen uns mit dem Essen in all seinen Formen und Ritualen und entwickeln verspielte, provozierende, ironische oder kontroverse Objekte und Produkte für die Nahrungsaufnahme. Diese können nützlich sein, eine repräsentative Funktion übernehmen oder eine Handlung ad absurdum führen. Durch Erproben unterschiedlicher Designstrategien wie transformieren, parasitieren oder pimpen werden Konzepte und Entwürfe für brauchbare, absurde oder auratisch aufgeladene Produkte, Gadgets, Werkzeuge und Kultobjekte entwickelt und umgesetzt.</p>
Bibliographie / Literatur	<p>Bee Wilson: Am Beispiel der Gabel – Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge, Insel Verlag, 2014</p> <p>Susanne Kippenberger: Am Tisch – Die kulinarische Bohème oder die Entdeckung</p>

der Lebenslust, Berlin Verlag, 2009

Jean-Claude Kaufmann: Kochende Leidenschaft – Soziologie vom Kochen und Essen, UVK Verlagsgesellschaft, Konstanz 2006

Kunsthalle Düsseldorf: Eating the Universe – Vom Essen in der Kunst, Dumont, 2009

Kunstforum International: Die grosse Enzyklopädie – Essen und Trinken A – Z, Bd. 160, 2012

Weitere Literatur wird bei Modulbeginn geliefert.

Leistungsnachweis / Testatanforderung	80% Anwesenheit
Termine	7.11.17 – 30.11.17 (ohne 13.11./20.11./27.11. und ohne Einführung Kunststoff, Lowlevel und Metall)
Dauer	4 Wochen
Bewertungsform	Noten von A - F