

## Aufgegabelt – Von Tischbesteck und Essgeschirr

Werkzeug als Produkt

Angebot für

Bisheriges Studienmodell > Design > Bachelor Design > Trends & Identity > 1. Semester

Nummer und Typ	BDE-VSD-V-1200-12.22H.001 / Moduldurchführung
Modul	Werkzeug als Produkt
Veranstalter	Departement Design
Leitung	Eva Wandeler
Zeit	Mi 23. November 2022 bis Fr 2. Dezember 2022 / 9 - 17 Uhr
ECTS	6 Credits
Zielgruppen	Pflichtmodul für Trends & Identity, 1. Semester
Lernziele / Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche und Analyse einer Thematik im gesellschaftlichen und historischen Kontext</li> <li>- Entwurfsprozess von der Themenfindung zur gestalterischen Idee bis zur Umsetzung eines Produkts</li> <li>- Einführung in die Werkstätten Metall, Kunststoff und Low-Tech</li> <li>- Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Materialien</li> <li>- Präsentation eines Produktes</li> </ul>
Inhalte	<p>Zur Nahrungsaufnahme und Essenzubereitung benötigen wir unzählige Gerätschaften und Werkzeuge. Geschirr und Besteck helfen uns, sauber und kultiviert zu essen und laden die Mahlzeit und die Essenzubereitung kulturell auf. Sie sind also einerseits Werkzeug, andererseits haben sie eine soziale und repräsentative Funktion. Essen und Kochen sind 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, Zeremonien, Tischsitten und die Geschichte und Bedeutung des Bestecks und des Geschirrs.</p> <p>Wir entwickeln verspielte, provozierende, ironische oder kontroverse 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bee Wilson: Am Beispiel der Gabel – Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge, Insel Verlag, 2014</li> <li>- Susanne Kippenberger: Am Tisch – Die kulinarische Bohème oder die Entdeckung der Lebenslust, Berlin Verlag, 2009</li> <li>- Jean-Claude Kaufmann: Kochende Leidenschaft – Soziologie vom Kochen und Essen, UVK Verlagsgesellschaft, Konstanz 2006</li> <li>- Kunsthalle Düsseldorf: Eating the Universe – Vom Essen in der Kunst, Dumont, 2009</li> <li>- Kunstforum International: Die grosse Enzyklopädie – Essen und Trinken A – Z, Bd. 160, 2012</li> </ul> <p>Weitere Literatur bei Modulbeginn.</p>
Leistungsnachweis /	80% Anwesenheit

Testatanforderung

Termine 8.11.22 - 2.12.22 (ohne 14.11. / 21.11. / 28.11. und Werkstatteinführung)

Dauer 4 Wochen

Bewertungsform Noten von A - F