

creating culture

**“Show me how you eat
and I'll tell you who you are.”**

Jean-Anthème Brillat-Savarin
“Physiology of Taste”, 1876

To eat not only serves sustenance of life – quite the opposite: where, how and what we eat reflects a lot about the personality and a society. Our shopping communicates about the place and how we prepare, cook and garnish food. All actions and specific goods and tools involved are full of rituals and symbols of which we rarely know.

Since I have started out my profession in teaching, as a professor I offer product design projects that consciously deal with the topic of cooking, table and eating culture. Theoretical and practical observations have enabled many of my students to treat the whole topic in a more reflective and sensible way.

Many values and rituals of eating culture are in danger of extinction. Qualitative knowledge of eating culture does not get passed on and is about to be stuck. I am convinced that intensive discussions and resulting design studies can offer new and refreshed values of our eating culture for the consumer. In this context design can and should ensure to draft, communicate and prepare for new models of potential value creation in order to develop responsible and sustainable visions for current and future products and services.

Titled »**creating** culture«, a selection of current projects and dissertations from product design students at Bauhaus University is collected and catalogued.

The »**creating** culture« initiative has resulted in a letter of intent between the German society for eating culture and the product design study program at the Bauhaus University of Weimar to install an endowed professorship for eating culture.

**„Zeige mir wie Du isst,
und ich sage Dir wer Du bist.“**

Jean-Anthème Brillat-Savarin
„Physiologie des Geschmacks“, 1876

Essen dient nicht nur der Lebenserhaltung – ganz im Gegenteil: wo, wie und wovon wir uns ernähren, sagt eine Menge über die Persönlichkeit und die Gesellschaft aus. Wir kommunizieren mittels unseres Einkaufs, über den Ort, darüber, wie wir etwas zubereiten, kochen und anrichten. All diese Handlungen und die damit verbundenen spezifischen Gebrauchsgegenstände und Werkzeuge, sind durchzogen von Ritualen und Symbolen, denen wir uns meist gar nicht bewusst sind.

Seit ich meine Tätigkeit in der Lehre aufgenommen habe, biete ich als Professor für Produkt-Design Projekte an, die sich thematisch und inhaltlich mit Koch-, Tisch- und Esskultur bewusst und intensiv auseinander setzen. Diese sowohl theoretischen als auch praktischen Be trachtungen haben dazu geführt, dass viele Studierende reflektiert und sensibilisiert mit dem Themenkomplex umzugehen vermögen.

Viele Werte und Rituale der Esskultur drohen verloren zu gehen. Qualitatives Wissen der Esskultur findet keine Weitervermittlung und gerät so in eine Sackgasse. Ich bin überzeugt, dass die intensive Auseinandersetzung und die daraus entstehenden Designstudien dem Nutzer neue und revitalisierte Werte unserer Esskultur anbieten. Design kann und sollte in diesem Zusammenhang gewährleisten, neue Modelle der möglichen Wertschöpfung zu konzipieren, zu kommunizieren und für sie zu sensibilisieren, um so verantwortungsbewusste und nachhaltige Visionen für gegenwärtige und zukünftige Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln.

Eine Auswahl von aktuellen Projekt- und Diplomarbeiten aus dem Studiengang Produkt-Design an der Bauhaus-Universität Weimar, werden unter dem Titel »**creating** culture« gesammelt und katalogisiert.

Die Initiative zu »**creating** culture« hat dazu geführt, dass es zwischen der Deutschen Gesellschaft für Esskultur und dem Studiengang Produkt-Design an der Bauhaus-Universität Weimar eine Absichtserklärung für die Einrichtung einer Stiftungsprofessur für Esskultur gibt.



Professor Gerrit Babbist

Weimar, Januar 2012

32 projects

ongoing

Project and Diploma Works
in the context of cooking, dining and food culture

32 Projekte

Fortsetzung folgt

Projekt- und Diplomarbeiten
im Kontext Koch-, Tisch- und Esskultur

...



Seppl

Espresso machine in porcelain

The qualities of porcelain like high thermal storage, neutrality in taste and an antiseptic surface are making the material ideal for the use in food context.

The machine is attached on the wall. This helps keeping work space free and relieves the operability.

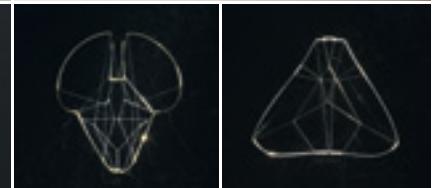
The single components are separately affixed and completely visible. This makes the process of coffee preparation comprehensible for the user.

Espressomaschine in Porzellan

Geschmacksneutralität, einfache Reinigung und hohe Wärmespeicherung sind Qualitäten des Werkstoffs Porzellan, die für den Umgang mit Speisen und Getränken ideal sind.

Die Maschine wird an der Wand angebracht, das spart Platz auf der Arbeitsfläche und vereinfacht die Bedienbarkeit.

Die einzelnen Komponenten sind separat angebracht und komplett sichtbar. So wird der Prozess der Kaffeezubereitung für den Nutzer nachvollziehbar gestaltet.



Eat and Tell

The language of food

In our society eating means much more than just survival. By choosing, preparing and offering food, we shape messages and describe, maintain and begin relationships. Soup tureen, platter and dessert frames: Three designs standing for this special facet of eating and underlining the intended messages.

Iss und Sprich

Die Sprache des Essens

Essen dient in unserer Gesellschaft nicht nur der Lebenserhaltung. Durch Auswahl, Zubereitung und Präsentation von Speisen vermitteln wir immer auch Botschaften, mit denen wir zwischenmenschliche Beziehungen beschreiben, pflegen oder anknüpfen.

Suppengeschirr, Servierplatte und Gestelle zum Servieren von Nachspeisen – drei Entwürfe, die sinnbildlich für diesen besonderen Aspekt des Essens stehen, um die beabsichtigten Botschaften zu unterstreichen.



School Garden

The Childrens Garden

Nowadays, school gardens are often regarded as antique or outdated. Their value is highly underestimated in the education of children. Many of these are growing up in urban environments without any gardens and experience „fresh“ fruits and vegetables only in the supermarket. With this new school garden concept, nature is brought indoors. With a minimum of space, pupils interest is meant to be triggered in an individual, playful, as well as an pedagogical way for gardening. As a result, their overall sense of responsibility for nature and food becomes enhanced.

Schulgarten

Der Kinder-Garten

Heutzutage gilt die Schulgartenlehre oft als veraltet und deren Wichtigkeit bei der Erziehung von Kindern wird stark unterschätzt. Viele von ihnen wachsen in einem urbanen Umfeld, ohne Garten, auf. Sie kennen „frisches“ Obst und Gemüse nur aus Supermarktregalen. Mit diesem neuen Schulgartenkonzept wird der Garten ins Haus geholt. Auf kleinstem Raum soll individuell, spielerisch wie auch pädagogisch das Interesse der Schüler am Gemüseanbau geweckt werden. Das Verantwortungsbewusstsein und die Sensibilität für Natur und Nahrungsmittel wird dadurch gesteigert.



Playful Cooking Experience

Foodlab

Cooking seems to be a daily task for adults, but it can be an exciting and remarkable experience for people of any age. Following this belief, we developed a kitchen embedded in a concept of family cooking vacation. Regional ingredients and recipes which are provided by the guesthouse, offer an insight into the local tradition.

Problems caused by the wide range of age, like different body heights, have been considered. Additionally, the room structure makes it easier to cook with large groups and allows a clear view of what is going on. The „Food Lab“ is based on the principle of equality - for any user.

Schnittstelle

Experimentierfeld Küche

Kochen ist nicht nur etwas für Erwachsene, es kann für jede Altersgruppe zum Erlebnis und zu einer wichtigen Erfahrung werden.

Diese Küche wurde für das Szenario eines Urlaubsangebotes entwickelt, bei dem es Eltern ermöglicht wird, gemeinsam mit ihren Kindern, Speisen zuzubereiten und somit den Ferienort durch seine Küche und Lebensmittel kennenzulernen. Für Probleme die sich u.a. aus dem stark variierende Alter der Köche ergeben, wurden Lösungen erarbeitet. Die „Schnittstelle“ bringt alle Benutzer auf eine gleiche Augenhöhe – nicht nur im praktischen Sinne – und unterstützt durch die strukturgebende Form ein angenehmes und sicheres Kochen mit vielen Teilnehmern.



Daily – bread, butter + salt

For the enjoyment of a really tasty light meal it doesn't need a lot ...

Learning to appreciate handmade bread again and making it sensual tangible.

The bread is stored in a through magnets closable linenbag which is hung on the provided device on the kitchen wall. There it is leaping to the eye. Pleasure without any extras needed: bread, butter and salt only. The latter stored in stoneware clay bins. The butter is kept fresh due to cold water in the bin keeping it air sealed. No exterior refrigeration is needed. The salt is dosed between the fingertips, the reversible linen sheet also functions as tablecloth.

Alltäglich – Brot, Butter + Salz

Für den Genuss einer guten Stulle braucht es nicht viel ...

Handgemachtes Brot wieder wertschätzen lernen und sinnlich erfahrbar machen.

Das Brot wird dabei in einem mit Magneten verschließbaren Leinenbeutel an die dafür vorgesehene Vorrichtung an der Wand der Küche gehängt und sticht dort ins Auge. Genuss ohne viel Schnickschnack: nur Brot mit Butter und Salz, die Letzteren in Steinzeugtonbehältern aufbewahrt. Die Butter bleibt mittels Luftabschluss durch kaltes Wassers ohne Kühlung von Außen frisch, das Salz wird mit Hilfe der Fingerspitzen dosiert, das wendbare Tuch dient zugleich als Tischtuch.



Spunk & Krummelus

Bottles for the lemonade

Gefäße für Limonade

Lemonade is a liquid of dreams. It satisfies the appetite and not the thirst. Oh, please don't forget the leisure. The glass bottles are dedicated to this dream. The set includes a mixing and serving pitcher, a syrup bottle and a herb harvesting bowl.

Limonade ist ein Traumgetränk. Sie stillt die Lust und nicht den Durst. Oh, möge man die Muße nie vergessen. Die Glasgefäße sind diesem Getränk gewidmet. Die Serie umfasst die Misch- und Servierkanne, das Sirupfläschchen und die Kräuterlese-Schale.



Food Therapy

A series of ritual products for the special
Ginger-Water

Among Chinese people it is said that due to its therapeutic effects food has a special meaning of quality. Nowadays ginger tea is also appreciated in Europe because of its typical fresh and unique pepperiness and its immediately warming effect. Therefore, the knowledge how ginger is to be prepared and used should be published. The thesis shows a ritual product series for storage and preparation of the traditional Chinese ginger-brown sugar-water, as well as a new ginger-water-ceremony for Europeans.

Eine rituelle Produktserie für das spezielle
Ingwer-Wasser

Chinesen sprechen Nahrungsmitteln aufgrund ihrer therapeutischen Wirkung eine besondere, qualitative Bedeutung zu. Heutzutage wird Ingwer-Tee wegen seiner typisch frischen, einzigartigen Schärfe und seiner unmittelbar wärmenden Wirkung auch in Europa geschätzt. Das Wissen, wie man Ingwer richtig zubereitet und anwendet, sollte deshalb verbreitet werden. Die Arbeit zeigt eine rituelle Produktserie für die Aufbewahrung bzw. Zubereitung des traditionellen chinesischen Ingwer-Vollrohrzucker-Wassers sowie eine neue Ingwer-Wasser-Zeremonie für Europäer.



Bone cutlery

Bone as material



Besteck aus Knochen

Knochen als Werkstoff

Bone as material has largely disappeared from our everyday life. It has been replaced by synthetics. It has become foreign to us. The leather in which we attire, does not provoke any emotion in us. The sausage that we eat hardly brings us to think about what kind of animal has been stuffed into his own intestine. What kind of thoughts are being provoked if we eat a shank of beef with cutlery that has been made by cattle bone?

Knochen ist als Werkstoff weitgehend aus unserem Alltag verschwunden. Er wurde verdrängt durch Kunststoffe. Er ist uns fremd geworden. Das Leder, mit dem wir uns kleiden, ruft kaum Emotionen hervor oder bei der Wurst, die wir essen, machen wir uns keine Gedanken darüber, dass dafür ein Tier in seinen eigenen Darm gestopft wurde. Was für Gedanken werden in uns hervorgerufen, wenn wir mit Besteck, das aus Rinderknochen gefertigt ist, eine Beinscheibe desselben Tieres verzehren?



Fountain

Drinking assistant



Drinking enough water is healthy and has a medical effect on the body. Still a lot of people struggle with drinking enough. The product is an assembly of five stacked glasses. It divides the daily amount into smaller portions, which makes it easier to manage. The tallest glass has a lid, which makes it possible to carry around. Every glass has a slightly differed colour to give a feedback on the already consumed amount of water.

Trinkassistent

Ausreichend Flüssigkeit zu sich zu nehmen ist nicht nur eine Wohltat für den Körper, sondern hat auch medizinische Wirkung. Die fünf ineinander stapelbaren Gläser des „Wasserstürmers“ unterteilen die Trinkmenge eines Tages in leicht zu bewältigende und handliche Portionen. Das größte Glas kann - mit einem Deckel verschlossen - auch unterwegs als Trinkgefäß nützlich sein und passt unter gängige Wasserhähne. Der Farbverlauf gibt ein Feedback über schon konsumierte Mengen.



Klara

Glass vessels suitable for induction cooking

A justified question is: Which future do the traditional crafts have and what can designers learn from them?

“Klara” is a combination of traditional materials and production techniques of the craftsmen from Thuringia with the technology of modern industrial kitchen hobs. The concept resulted in a new conceptual and functional interpretation of a water kettle and coffeemaker.

The design tries to break up the traditional picture of craftsmanship by contextualizing it into new perspectives to highlight the relevance of the crafts in the modern world.

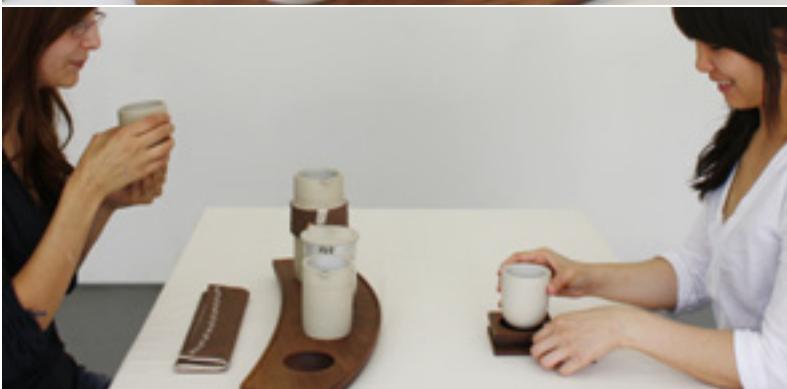
Klara

Induktionsfähige Glasgefäße

Welche Zukunft hat das traditionelle Handwerk in Thüringen und was können Designer heute vom Handwerk lernen?

„Klara“ verbindet traditionelle Materialien und Produktions-techniken von drei traditionellen Thüringer Handwerkern mit der Technologie moderner Induktionskochfelder. Das Resultat ist eine gestalterische und funktionale Neuinterpretation eines Wasserkochers und eines Kaffeebereiters.

Der Entwurf versucht das gewohnte Bild klassischer Handwerksprodukte aufzulösen und sie in einen neuen Kontext zu setzen, um neue Perspektiven zu schaffen und das Zukunftspotenzial des traditionellen Handwerks hervorzuheben.



Chá

The new interpretation of the tea ceremony

Tea is one of the most popular luxurious drinks and also the most of economically Plants of the world, which has positive medicinal effects. Originating in China, serving and tasting tea have a history of thousands of years and have been regarded as an aesthetic ritual.

In order to reach the inner harmony, the tea ceremony requires a detailed procedure of preparation and presentation of brewing, serving and drinking. The processs and the related equipments are however an obstacle to the spread of the tea-tasting in Occident. In this project, an new concept will be introduced to simplify this aesthetic ritual.

Neuinterpretation der Teezeremonie

Tee - als ein beliebtes Genussmittel - hat viele positive medizinische Wirkungen. Heutzutage gehört er deshalb zu den großen Wirtschaftspflanzen dieser Welt. In China, wo Tee seinen Ursprung hat, wird das Teetrinken seit mehreren Jahrhunderten als ein Ritual betrachtet.

Die Teezeremonie hilft durch eine streng festgelegte Abfolge dabei, zu innerer Ruhe und Harmonie zurück zu finden. Die zahlreichen Schritte und das umfangreiche Zubehör haben dazu geführt, dass die Teezeremonie in der westlichen Welt nicht sehr verbreitet ist. Um dieses Ritual nach Deutschland zu transportieren, wurde bei diesem Projekt der Ablauf der Teezeremonie durch einen neuartigen Entwurf vereinfacht.



T40

An alternative tray-concept for snackbars and diners

T40 is a simple solution for snack-bars and diners. Reduced to the basics, the guest gets his own tray. A bowl for meals and a glass for drinks are integrated.

With the tray hooked on a rail, the hands are free. Eating is simplified with one tool that combines spoon and fork. This also eases the organisation in the kitchen. Finally, the guest gets a comfortable experience while having a communicative meal.

Ein alternatives Konzept für Stehrestaurants und Schnellküchen

Das Imbisstablett ist ein schlichtes System. Reduziert auf das Wesentliche, erhält der Gast ein Tablett aus Schichtholz, in das Speiseschale und Getränkeglas integriert sind. Die Utensilien stehen nicht alleine, was Diebstahl entgegen wirkt. Ein Pfand ist nicht nötig. Das Tablett wird in eine Schiene eingehakt, so sind die Hände frei zum Essen. Der Kunde erfährt über das Geschirr eine Aufwertung der dargebotenen Speisen. Ein Besteck vereint Gabel und Löffel und vereinfacht die Logistik.



Made in Mongolia

Kitchen utensils by and for Mongols

On the basis of detailed studies carried out in Mongolia, a set of objects was conceived for preparing food. These represent basic equipment to enable one to prepare Mongolian food. The product series is targeted at Mongols living in cities who appreciate the idea of preserving their country's traditions and are in a position to buy products produced by manufacturers in Mongolia. If possible, the production methods should be convertible from manual to industrial so as to guarantee industrial production in the future.

Küchenutensilien von und für Mongolen

Auf der Basis einer ergiebigen Recherche vor Ort in der Mongolei wurde ein Set von Objekten zur Essenszubereitung konzipiert, das eine Grundausstattung darstellt, um mongolisch kochen zu können. Die Produktserie richtet sich an städtisch lebende Mongolen, die einen Sinn dafür besitzen, die Traditionen ihres Landes zu bewahren und finanziell in der Lage sind, von Manufakturen in der Mongolei produzierte Produkte zu kaufen. Wenn möglich sollen die Herstellungsmethoden von manuell auf industriell übertragbar sein, um eine zukünftige industrielle Produktion zu gewährleisten.



BIKO

Container for compostable organic waste

Sammelbehälter für kompostierbaren Bioabfall

Table culture, afterwards:

Organic waste – kept in an aired container – loses up to 30% of its weight after seven days. It dries. The result: fewer germs, fungal spores and flies. And hardly any smell. The porosity of the terracotta absorbs moisture and the water vapour from the refuse bags made of vegetal starch and transports it outwards without allowing vermin to get in.

Tischkultur, hinterher:

Bioabfall verliert – in einem belüfteten Behältnis aufbewahrt – nach sieben Tagen bis zu 30 % seines Gewichts. Er trocknet ein. Die Folge: Weniger Keime, Pilzsporen und Fliegen. Und kaum Geruchsbildung. Die Porosität von Terrakotta saugt Feuchtigkeit auf, nimmt den Wasserdampf der Abfalltüten aus pflanzlicher Stärke auf und transportiert ihn nach außen, ohne dass Ungeziefer hinein kommt.



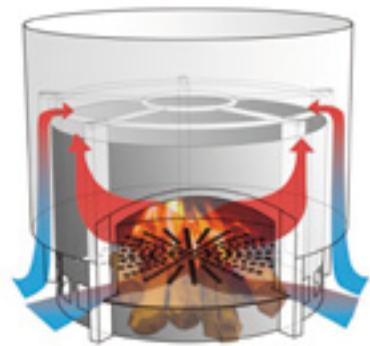
R2B2

Kitchen appliances with a drive concept based on muscle power

R2B2 is the result of a design study aimed at reducing the amount of electro-waste produced in private households. The sustainable and future-oriented result consists of three kitchen appliances and a central drive unit. This unit is made up of a flywheel that is accelerated with the help of a pedal. It serves as an energy store and directly drives the appliances mechanically. On the basis of detailed studies, the food processor, coffee grinder and immersion blender were selected given that most tasks in the kitchen are done using these appliances.

Küchengeräte mit Antriebskonzept basierend auf Muskelkraft

R2B2 ist das Ergebnis einer Designstudie zur Reduzierung der privaten Elektroschrottproduktion. Das nachhaltige und zukunftsorientierte Ergebnis besteht aus drei Küchengeräten und einer zentralen Antriebseinheit. Die Antriebseinheit bildet ein Schwungrad, das mit Hilfe eines Pedals beschleunigt wird. Es dient als Energiespeicher und treibt die Geräte direkt mechanisch an. Küchenmaschine, Kaffeemühle und Pürierstab wurden nach ausführlichen Studien beispielhaft ausgewählt, da sich mit ihnen die meisten Aufgaben in der Küche erledigen lassen.



Kala & Adupu

Improved cooking stoves for Tamil Nadu

Optimierte Kochstellen für Tamil Nadu

The diploma work "Kala & Adupu – Improved cooking stoves for Tamil Nadu/India" engages with the possibilities for improving the design of wood-fired stoves. The work came about during a three-month stay in Pnondicherry in Southern India and in close cooperation with Indian housewives and cooks, French engineers and local craftspeople.

Die Diplomarbeit „Kala & Adupu – Improved cooking stoves for Tamil Nadu/India“ setzt sich mit den Möglichkeiten der Gestaltung zur Verbesserung von holzbefeuerten Kochstellen auseinander. Die Arbeit entstand während eines dreimonatigen Aufenthalts im südindischen Pondicherry in enger Kooperation mit indischen Hausfrauen und Köchen, französischen Ingenieuren und ortsansässigen Handwerkern.



Eating from other plates

Universal Design Crockery

A demographic change is not only taking place, everyone is talking about it. Meantime the facts and the associated future scenarios are general knowledge. This diploma work aimed to design products that enable or facilitate a self-determined way of life for senior citizens. The handling and use of the products were to be simple and intuitive and so promote confidence. They were also to be aesthetically appealing and attractive to people of all ages.

Von anderen Tellern essen

Universal-Design Geschirr

Der demografische Wandel findet statt und ist in aller Munde. Die Fakten und die damit einhergehenden Zukunftsszenarien gehören inzwischen zum Allgemeinwissen. Das Ziel der Diplomarbeit ist das Entwerfen von Produkten, die Senioren eine selbstbestimmte Lebensführung ermöglichen oder erleichtern. Die Produkte sollen einfach und intuitiv zu bedienen und zu benutzen sein und dadurch Vertrauen wecken. Sie sollen ästhetisch ansprechend und über Altersgrenzen hinweg attraktiv sein.



Courage in the face of the glow

Kitchen Stories, a cooperation project with Bosch-Siemens

The existing form of the stove is questioned.

“Courage in the face of the glow” engages with the stove as a source of warmth and heat, illustrates its function, and focuses on its emotional quality. As an amorphous hot mass, a glow is an example of an existing dissolution of the stove. This strong image with the vividness of heat is inspiring. There is a characteristic link between the heat created when cooking and cosy warmth. In this family of objects these aspects are transferred to a technical product.

Mut zur Glut

„Kitchen Stories“, Kooperationsprojekt mit Bosch-Siemens

Die bestehende Herdform wird in Frage gestellt.

„Mut zur Glut“ befasst sich mit dem Herd als Wärme- und Hitzequelle, veranschaulicht seine Funktion und rückt die emotionale Qualität in den Vordergrund. Glut als amorphe, heiße Masse ist beispielhaft für eine bestehende Auflösung des Herdes. Als starkes Bild mit hoher Anschaulichkeit von Hitze wirkte sie inspirierend. Charakteristisch ist dabei die Verbindung von Kochhitze und gemütlicher Wärme. Diese Eigenschaften werden in der Objektfamilie auf ein technisches Produkt übertragen.

Julia Donath
Teresa Becker
Benjamin Leibiger

Contribution to the semester project in Product Design

2009

Beitrag zum Semesterprojekt Produkt-Design

15



Horizons

Kitchen Stories, a cooperation project
with Bosch-Siemens

The traditional stove form is questioned.

The positioning of the cooking process behind and along the worktop corresponds to the close link between preparation and cooking. The usual procedures are simplified. Cooking together is made particularly pleasant. The arrangement ensures a high degree of safety, especially for children. As the extractor is adapted to the hob and thus elongated, there is also more head room.

Horizonte

„Kitchen Stories“, Kooperationsprojekt
mit Bosch-Siemens

Die bestehende Herdform wird in Frage gestellt.

Die Verlegung des Kochprozesses hinter und entlang der Arbeitsplatte entspricht der engen Verbindung von Zubereitung und Kochen. Übliche Abläufe werden vereinfacht. Gemeinsames Kochen ist besonders komfortabel. Die Anordnung schafft gerade für Kinder ein hohes Maß an Sicherheit. Da sich die Dunstabzugshaube dem Längsformat des Herdes anpasst, gibt es mehr Bewegungsfreiheit für den Kopf.

Julia Donath
Teresa Becker
Benjamin Leibiger

Contribution to the semester project in Product Design

2009

Beitrag zum Semesterprojekt Produkt-Design

14



Cycle Study

To wine and dine

DelikatESSEN

The room installation Cycle Study accommodated the audio-visual performance DelikatESSEN for a week. 24 guests were served a 5-course meal. Taste and theme of the courses were taken up and interpreted in sound and image in the accompanying performance. The aim of the diploma work was to create an integral space that enabled an intense focus on all the physical senses in a fine-tuned choreography of food, sound and image.

Die Rauminstallation „Cycle Study“ beherbergte für eine Woche die audiovisuelle Performance DelikatESSEN. 24 Gästen wurde ein 5-Gänge-Menü serviert. Geschmack und Thema der Gänge wurden in begleitender Performance in Klang und Bild aufgenommen und interpretiert. Anliegen der Diplomarbeit war das Schaffen eines in sich geschlossenen Raumes der in fein abgestimmter Choreografie von Speise, Klang und Bild eine intensive Konzentration auf alle körperlichen Sinne ermöglicht.



Meal time – break time

Food at the workplace

In many places, the canteen has replaced something that used to be individually prepared: the meal at work. Anyone who has no canteen has to improvise – restaurant, snack stand, packed lunch or the joint fridge in the office kitchen ...

This double-walled water-filled ceramic vessel keeps your personal provisions for a meal at work cool without electrical power and individually. The cover and cutting board enables a certain amount of preparation, and visually, the vessel is quite presentable, even in the office context.

Mahlzeit – Auszeit

Ernährung am Arbeitsplatz

Die Kantine hat vielerorts verdrängt, was früher in Eigenverantwortung vorbereitet wurde: die Mahlzeit am Arbeitsplatz. Wer keine Kantine hat, muss improvisieren – Restaurant, Imbissbude, Stullenpaket oder Gemeinschaftskühlschrank in der Teeküche ...

Das doppelwandige, wassergefüllte Keramikgefäß kühlt netzunabhängig und individuell die persönlichen Vorräte für den Arbeitsalltag. Das Abdeck- und Schneidbrett erlaubt ein wenig Zubereitung und auch im Büro-Kontext kann sich der Behälter durchaus sehen lassen.



Nueva Nouvelle Design

The Avant-Garde – The Kitchen in the Design Context

A study aimed at developing crockery, tapas cutlery and cutlery that all become flavour and aroma carriers. The aim was not to see the aroma just as a necessary part of food, but to establish it as a component and ingredient in its own right and thereby raise the culinary experience to a new level.

Die Avantgarde – Küche im Kontext der Gestaltung

Eine Studie zur Entwicklung von Geschirr, Tapasbesteck und Besteck die zu Aroma- und Geruchsträger erweitert wurden. Ziel dabei war es, den Geruch nicht als zwangsläufigen Teil des Essens aufzufassen, sondern ihn als eigene Komponente und Zutat zu etablieren und das kulinarische Erlebnis auf eine neue Ebene zu heben.



Bremen

The mobile children's kitchen

Parents often no longer have the main role when it comes to nutrition issues. As a result of altered lifestyles, family structures and working conditions, they have not got enough time to cook using basic foodstuffs and to teach children how to handle the products that are in season. Unfortunately, in many places educational institutions cannot provide this knowledge due to the absence of a school's kitchen or the poor condition of same. So as to reach as many children as possible nevertheless, a mobile children's kitchen was developed for educational institutions with the financial support of the IKEA Foundation.

Die mobile Kinderküche

Eltern kommt oftmals nicht mehr die zentrale Rolle in Ernährungsfragen zu. Aufgrund veränderter Lebensrhythmen, Familienstrukturen und Arbeitsbedingungen bleibt wenig Zeit mit Grundnahrungsmitteln zu kochen und den Kindern den natürlichen Umgang mit saisonalen Produkten nahe zu bringen. Leider können vielerorts schulische Einrichtungen der Vermittlung dieses Wissens, aufgrund fehlender oder schlecht ausgestatteter Schulküchen, nicht nachkommen. Um dennoch möglichst viele Kinder erreichen zu können, wurde mit finanzieller Unterstützung der IKEA-Stiftung eine mobile Kinderküche für schulische Einrichtungen entwickelt.



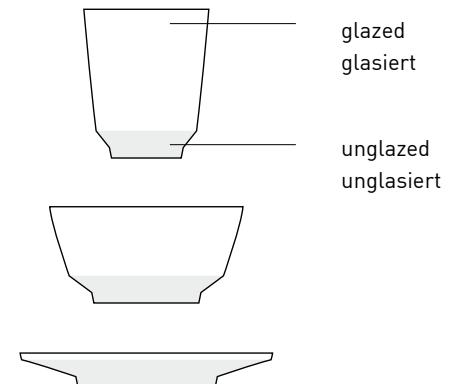
Colo

Dish-washer Concept

Geschirrspülkonzept

The dish-washer concept "colo" breaks with the old tradition of handling a dish-washer. The machine is reduced to the essential and oriented around the user. Colo blends the machine with the sink. The effort required to use it is reduced. The dishes need not be put in individually, but are placed in the sink on trays; so the sink also functions as a shelf unit.

Das Geschirrspülkonzept „colo“ bricht mit der alten Handhabung einer Spülmaschine. Es ist eine Reduzierung der Maschine auf das Wesentliche, orientiert am Benutzer. Colo verschmilzt die Maschine mit dem Spülbecken. Der Aufwand der Bedienung wird reduziert. Das Geschirr muss nicht mehr einzeln eingesortiert werden, sondern wird durch Tablets in die Spüle gestellt, die zugleich als Regaleinheit dienen.



Original, Copy and Reproduction

A haptic experience

The main focus of the diploma work "Original, Copy and Reproduction" is the material porcelain, its history and its current relevance. The service "Service Blanche" with its "Mosaique" and "Rice" decoration relates to the theme of the Original. Both sets are launched with JIA in 2012.

The service has both glazed and unglazed sections and invites the user to enjoy a haptic experience. The set also reflects the formal development of porcelain in Asia and Europe.

Original, Kopie und Reproduktion

Haptisches Erleben

Im Zentrum der Diplomarbeit „Original, Kopie und Reproduktion“ steht der Werkstoff Porzellan und seine Geschichte sowie aktuelle Relevanz. Zum Themenstrang Original entstand das Service „Service Blanche“ mit dem Dekor „Mosaique“ und „Rice“.

Beide Sets sind seit 2011 bei der Firma JIA unter Vertrag. Das Service ist glasiert und unglasiert und lädt zum haptischen Erfahren ein. Das Set reflektiert die formale Entwicklung von Porzellan in Asien und Europa.



Drink water!

Drinking water dispenser

Water is our most important "foodstuff". Life on earth would not be possible without water. This is an unsettling realization, especially in view of the fact of accelerating global warming with its unforeseeable consequences for man and the environment.

The diploma work "Drink water!" engages with the theme of drinking water; the findings were to contribute towards increasing the attractiveness of drinking water in our cultural circle. The result is a water dispenser, particularly for use in offices, that is fed with tap water.

Trink Wasser!

Trinkwasserspender

Wasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Ohne Wasser wäre kein Leben auf der Erde möglich. Eine beunruhigende Erkenntnis, insbesondere angesichts einer immer rasanter fortschreitenden globalen Erderwärmung, mit unabsehbaren Folgen für Mensch und Umwelt.

Die Diplomarbeit „Trink Wasser!“ setzt sich mit dem Thema Trinkwasser auseinander, dessen Ergebnis einen Beitrag dazu leisten soll, die Attraktivität von Trinkwasser als Getränk in unserem Kulturreis zu steigern. Das Ergebnis ist ein mit Leitungswasser gespeister Wasserspender insbesondere für den Einsatz in Büros.



Trousseau

From the series, contemporary trousseaus

The tradition of the trousseau embraces values which are important in design.

The trousseau is of high quality so that it will last a lifetime. The individualisation of the items in the trousseau by means of a monogram creates a personal link. This latter is further strengthened by the long time required to put together, collect and produce the trousseau. These values are to be reactivated in a throw-away society. The diploma work involves the design of a timely trousseau consisting of functional items related to food culture, for a person's first household and above and beyond that.

Aussteuer

Aus der Reihe, zeitgemäße Aussteuer

Die Tradition der Aussteuer beinhaltet Werte, die im Design von Bedeutung sind.

Die Aussteuer ist von hoher Qualität, damit sie ein Leben lang hält. Die Individualisierung der Gegenstände durch ein Monogramm erzeugt einen persönlichen Bezug. Dieser wird durch das lange Zusammentragen, Sammeln und Bearbeiten der Aussteuer unterstützt. In einer Zeit der Wegwerfgesellschaft sind diese Werte zu reaktivieren. Die Diplomarbeit handelt vom Entwurf einer zeitgemäßen Erstausstattung, von Gebrauchsgegenständen im Rahmen der Esskultur für den ersten eigenen Haushalt und darüber hinaus.



Office Kitchen

Mobile Kitchen

Office kitchen: the design was to be both as mobile as possible and closely adapted to the needs of the user. The kitchen was to occupy as little space as possible in the office and the installation work required was to be reduced to an absolute minimum. So as to keep the handling simple and guarantee mobility, the kitchen utensils have to remain hanging in the ladder during transportation. An important innovation is that the crockery is always hanging securely whether the kitchen is carried horizontally or vertically.

Büroküche

Mobile Küche

Büroküche: der Entwurf sollte einerseits so mobil und andererseits so angepasst wie möglich an die Bedürfnisse ihrer Nutzer sein. Weiterhin sollte die Küche wenig Platz des Büros einnehmen und die Installationsarbeiten sollten sich auf ein absolutes Minimum beschränken. Damit die Handhabung einfach und die Mobilität gewährleistet bleibt, müssen die Küchenutensilien beim Transport in der Leiter hängen bleiben. Wichtige Innovation war, dass beim Tragen in waagerechter wie senkrechter Position das Geschirr stets sicher in der Halterung hängt.



Mobile Kitchen

Cooking and eating together

Here the focal point was cooking and eating together at one table. Work top, stove and dining table are one, so that the procedures take place together in one place. Another important aspect was mobility and transportation. Size and weight were to enable it to be transported in a car or by hand. This mobile kitchen can be used in the garden, in the park and of course when camping.

Mobile Küche

Gemeinschaftliches Zubereiten und Essen

Gemeinschaftliches Zubereiten und Essen an einem Tisch wird in den Mittelpunkt gestellt. Arbeitsflächen, die Kochstelle und der Esstisch werden eins, sodass die Abläufe zusammen stattfinden und nicht räumlich getrennt werden. Ein wichtiger Ansatzpunkt war zudem die Mobilität und der Transport. Größe und Gewicht sollten einen Transport mit dem Auto oder zu Fuß ermöglichen. Einsatzort der mobilen Küche ist der Garten bzw. Park und natürlich der Campingplatz.



Sweet Sounds

Resounding Porcelain

This work was mainly devoted to the acoustic aspects of porcelain as a material. It involved six "sound objects" that produce a sound when being used, but without their function as crockery being in any way limited. The sound is not just treated as an additional part of the product, instead the design of the form and the sound go hand in hand. In the foreground is the conviction that during everyday use the sound can constitute an enrichment of life.

Klangfreuden

Klangvolles Porzellan

Die Diplomarbeit widmet sich vornehmlich den akustischen Aspekten des Werkstoffs Porzellan. Es handelt sich um sechs Klangobjekte, die in ihrer Funktion als Geschirrteil nicht eingeschränkt, einen Klang beim Gebrauch erzeugen. Der Klang soll nicht nur als Beiwerk des Produkts behandelt werden, sondern die Gestaltung von Form und Klang sollen Hand in Hand gehen. Im Vordergrund steht die Überzeugung, dass der Klang eine Bereicherung für den alltäglichen Gebrauch sein kann.



Fooddesign

FOODdesign or foodDESIGN

Food design, that is to say, the design of foodstuffs, implies combining two different fields which have a lot in common. Both concepts are linked in a process that leads from a starting point – be that an idea or a particular medium – to a materialised result through creative work. Clearly, the umbrella terms are similar here: process, idea, medium, creativity, work and result. All these are united in the concept of design. Yet food design is a compound word in which the emphasis can be placed on one of the two parts. Fooddesign then becomes FOODdesign or foodDESIGN.

FOODdesign oder foodDESIGN

Fooddesign, also the Nahrungsmittel-Gestaltung implies die Verbindung Zweier unterschiedlicher Bereiche, die vieles gemein haben. Beide Begriffe sind verknüpft mit einem Prozess, der von einem Ausgangspunkt – sei es eine Idee oder ein bestimmtes Medium – durch kreative Arbeit zu einem materialisierten Ergebnis führt. Wie man sieht, sind die Überbegriffe hier gleich: Prozess, Idee, Medium, Kreativität, Arbeit und Ergebnis. All diese Dinge vereinen sich im Begriff des Entwerfens. Dennoch ist Fooddesign ein zusammengesetztes Wort, bei dem man folglich auch den Schwerpunkt auf einen der beiden Teile legen kann. Fooddesign wird dann zu FOODdesign oder foodDESIGN.



Hovering service

Preparation, transportation and service

This involves a multi-storey tray suitable for smaller meals. It combines three important actions: preparation, transportation and service. This "Hovering Service" consists of four elements. One contains the handle and two openings for bottles and glasses. This is at the top during transportation. The other three trays have no fixed sequence or use. Food can be prepared and presented on the individual trays. For transportation, the trays are arranged one on top of the other. It can be brought to the garden and used to eat from.

Schwebender Service

Zubereitung, Transport und Essen

Bei diesem Projekt wurde ein mehrstöckiges Tablett entwickelt, das für kleinere Speisen geeignet ist. Es kombiniert drei wichtige Eigenschaften: Zubereitung, Transport und davon essen. Das „Schwebende Service“ besteht aus vier Elementen. Eines enthält den Griff und zwei Öffnungen für Flaschen und Gläser. Es ist während des Transportes an oberster Stelle. Für die anderen drei Tablets gibt es keine festgelegte Reihenfolge oder Nutzungsbestimmung. Auf den einzelnen Tablets werden Speisen zubereitet und angerichtet. Für den Transport stapelt man die Tablets übereinander, bringt sie z. B. in den Garten und isst dann vor Ort.

Imprint

Professorship Product Design and Management

Prof. Gerrit Bابت

Geschwister-Scholl-Straße 7

99423 Weimar | Germany

Phone + 49 (0)3643 58 32 18

E-mail gerrit.bابت@uni-weimar.de

www.uni-weimar.de/gestaltung/en/creating-culture/

Copyright for images and texts © 2012:

Bauhaus-Universität Weimar and the authors.

Design: Paula A. Weise

Counselling Officer: Romy Weinhold

E-Mail romy.weinhold@uni-weimar.de

Impressum

Professor Produkt-Design und Management

Prof. Gerrit Bابت

Geschwister-Scholl-Straße 7

99423 Weimar | Deutschland

Telefon + 49 (0)3643 58 32 18

E-Mail gerrit.bابت@uni-weimar.de

www.uni-weimar.de/gestaltung/creating-culture/

Copyright für Abbildungen und Texte © 2012:

Bauhaus-Universität Weimar und die Autoren.

Gestaltung: Paula A. Weise

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Romy Weinhold

E-Mail romy.weinhold@uni-weimar.de