

Dipl. Des. Heike Raap, Wintersemester 02/03, Universität Kassel

## Lichtblau! ... Design zwischen Beliebigkeit und Werten

Konzeption und Realisation eines Seminars und forschenden Entwurfsprojektes

Die Studierenden setzen sich anhand von Entwurfsaufgaben und theoretischen Arbeiten mit der Frage auseinander, welche Werte heutzutage im Bereich des Design zu finden sind. Bestehen beispielsweise generelle, tradierte Werte oder sind Werte lediglich im Bereich des Individuellen zu finden? Welche Konsequenzen ergeben sich aus der Beantwortung dieser Frage für ihre eigene Arbeit?

Dieses Seminar hatte hinsichtlich Projektablauf und Aufarbeitung der Entwürfe wesentlich engere Vorgaben als „klassische“ Entwurfsprojekte. Ziel dessen war es, eine große Tiefe in der Bearbeitung theoretischer Fragen zu erreichen und eine gute Vergleichbarkeit der Ergebnisse zu ermöglichen.

Inhalt

- Projektübersicht
- zu bearbeitende Aufgaben

*Zu diesem Projekt ist folgende Veröffentlichung erschienen:*

*„Lichtblau! ... Designing between Postmodern Pluralism and Values“ in:  
„ICSID 2nd Educational Conference 2003 – Critical Motivations and New Dimensions“  
Seite 192 ff., iF International Forum Design GmbH, Hannover 2003*

*Den Artikel finden Sie online unter: [http://www.raap-design.de/pdf/raap\\_icsid1.pdf](http://www.raap-design.de/pdf/raap_icsid1.pdf)*



*„Süße Sauerei“ von Henrik Hornung*

## Übersicht des Projektes "Lichtblau! ... Design zwischen Beliebigkeit und Werten"

Woche				
1	Entwurf "Spring ins Feld"			Begleitende Informationen, Referate und Diskussionen
2	• Erstellung eines schriftl. Briefing	Aufgabe "Kitsch"		• Geschichtes des Schachs (Verbreitung, gesellschaftliche Einordnung, Darstellungen)
3	• Diskussion und Überarbeitung des Briefings	• Formulierung eines Essays zum Thema "Kitsch"		
4	• Entwerfen			
5	• Entwurfslogbuch			• Heinrich von Kleist "Über die allmähliche Verfertigung der Gedanken beim Reden"
6	• normierter Modellbau	Entwurf "Kl. Köstlichkeiten"		• Werte im Design? (Bewertungskriterien nach Lindinger, Sinus Mileu Studie, etc.)
7	• Präsentation	• Vorgegebenes Briefing	Aufgabe "Briefing"	
8	Test – Lassen sich die Entwürfe den Briefings zuordnen?	• Entwerfen	• Bewertung der wichtigsten Punkte eines Briefings aufgrund bisheriger Erfahrungen	
9		• Entwurfslogbuch		• Semantische Differentiale als Arbeitsmittel
10		• Inszenierung der Entwürfe (Fotos)		
11		• Präsentation		
12			★ Entwurf "Mystery Roast"	• Über das Arbeiten mit Collagen (von Picasso via Max Ernst in die Marketingabteilungen in 45 Minuten)
13			• bildnerische Umsetzung eines Textes (Collage)	
14			• Besprechung und Tausch der Collagen	
15			Weihnachten Sylvester	• Kitsch ethisch und ästhetisch hinterfragt
16				
17				
18				• Lokaltermin mit Prof. Dr. Schmidberger, Leiter der Designsammlung des Hess. Landesmuseums und Kunsthistoriker (Werte damals und heute ...)
19				• Etc.
20	Öffentliche Abschlußpräsentation mit anschließender Diskussion			

## 1. Aufgabe – Spring ins Feld

Es soll exemplarisch für das gesamte Spielfigurensortiment eines Schachspiels die Figur des weißen Springers entworfen werden.

Vorgaben

- die Spielfeldgröße der einzelnen Figuren beträgt 45 mm x 45 mm
- die Figuren sollen letztendlich in einteiligen Silikon- oder Latexformen (Stülpformen) gegossen werden; Hinterschneidungen sind also bis zu einem gewissen Grad möglich
- das Material ist demzufolge auf Gußmassen beschränkt (Kunststoff, Porzellangleißmasse, Fruchtgummi, Schokolade etc.)

Pflichtprogramm – abzugebene Bestandteile

- Entwurfslogbuch
- schriftliches Anforderungsprofil an den eigenen Entwurf
- Modell in Reinweiß im Maßstab 2:1
- Skizzen und Beschreibungen, die zum Verständnis des Entwurfes unabdingbar sind; beispielsweise sind die übrigen Spielfiguren und das Spielbrett insoweit schriftlich zu skizzieren oder zeichnerisch darzustellen, wie es für das Verständnis des Gesamtkonzeptes nötig ist

Das Entwurfslogbuch

Das Entwurfslogbuch besitzt keinen planerischen, sondern einen dokumentarischen Charakter. So sollen dort neben Datum und eventueller Situation, Tätigkeiten, wichtige Überlegungen, Entwurfsentscheidungen und „Aha-Erlebnisse“ festgehalten werden.

- 24.10.02 *eine Stunde am Briefing gearbeitet*
- 24.10.02 *zwei Stunden assoziativ geskribbelt*
- 25.10.02 *beim Einkaufen Nudeln mit interessanter Form entdeckt – Einfluß auf Entwurf*
- 28.10.02 *Kinobesuch „Episode I“ – Darstellung von Gut und Böse ins Auge gefallen; Will ich überhaupt Gegensätze darstellen? Oder eher einheitliche Gegenspieler respektive Pateien gestalten ...*

\* Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in meinen Texten auf die Nennung der jeweils männlichen und weiblichen Form verzichtet. Sofern nicht ausdrücklich erwähnt, sind selbstredend immer beide Geschlechter gemeint.

## Anforderungsprofil

Das Anforderungsprofil wird von den Studierenden erstellt und schriftlich festgehalten. Untenstehende Inhalte müssen zwingend berücksichtigt werden – weitergehende Inhalte zu integrieren, steht den Studierenden offen. Die einzelnen Punkte sollen aufeinander Bezug nehmen und in ihrer Summe ein Gesamtbild entstehen lassen.

- Zielgruppe  
(Wer sind die Spieler? Wer sind die Käufer?)
- Anmutung / Gestalt  
(Welche Wirkung soll erzielt werden?)
- Benutzung  
(Wo und wie wird gespielt? Rein repräsentativer Charakter?)
- Nicht-Benutzung  
(Ein Schachspiel wird die meiste Zeit seines Daseins nicht genutzt ...)
- Materialbeschreibung

## **2. Aufgabe – Kitsch**

Formulieren Sie Ihr Verständnis des Begriffes „Kitsch“. (Eine Beispielsammlung reicht nicht aus!)  
Umfang ca. eine Din A4 Seite.

Diese Arbeit dient als Vorbereitung für die kommende Einheit zum Thema Kitsch.

### 3. Aufgabe – Alles Geschmackssache? Kleine Köstlichkeiten

... Frivolités, Häppchen, Schnittchen, Finger-Food, Starters, Appetizers, Canapés, Savouries, H'ors d'œuvres, ...

Der Anlaß

Europäische Designer\* und Poeten, die einander bislang nicht persönlich kannten, haben sich zu einem mehrtägigen Kongreß zum Thema „Gestaltung und Sprache“ zusammengefunden.

Im Anschluß an den ersten Tag dieses Kongresses findet eine lockere Abendveranstaltung zum Kennenlernen statt. Bei dieser flanieren die Gäste in geschlossenen Räumen bei Kunstlicht umher und betreiben „Socializing“.

Die Aufgabe

Gestaltet werden sollen kleine Köstlichkeiten, die während dieser Veranstaltung gereicht werden. Diese haben jedoch keine hungerstillende Aufgabe zu erfüllen. Sie sollen stattdessen die Möglichkeit beinhalten, als auslösendes kommunikatives Moment zu fungieren.

Weitere Vorgaben und Anforderungen, die zu erfüllen sind:

- die kleinen Köstlichkeiten sollen ansprechend gestaltet sein und zum Verzehr einladen (Stellen Sie sich vor, Ihre Vergütung hinge von der Akzeptanz dieser kleinen Köstlichkeiten ab. Sie könnten jedoch wählen, ob sie als Gestalter nach Anzahl der verzehrten Köstlichkeiten, deren Gewicht oder Volumen bezahlt werden wollten)
- die kleinen Köstlichkeiten sollen in ihrer Gestaltung einen Bezug zu den Professionen der Gäste haben (Designer und/oder Poeten)
- die kleinen Köstlichkeiten sollen ausschließlich mit den Fingern zu essen sein, also ohne Zuhilfenahme von Tellern und Besteck – allenfalls die Benutzung einer Serviette sei erlaubt
- die kleinen Köstlichkeiten werden von Servierkräften herumgereicht, es wird kein Buffet aufgebaut sein
- die Herstellung der kleinen Köstlichkeiten erfolgt durch ausgebildete Köche, die fähig sind ihre eigenen Vorstellungen von Aussehen und Geschmack dieser in den Hintergrund zu stellen
- die Herstellung der kleinen Köstlichkeiten soll bereits eine Stunde vor Beginn der Veranstaltung beendet sein
- die Herstellung der kleinen Köstlichkeiten erfolgt in einer professionell ausgerüsteten Küche im 8. Stock des Gebäudes, in dessen Erdgeschoß die Veranstaltung stattfindet
- der Materialpreis der verwendeten Zutaten darf 2,50 Euro/pro Stück nicht übersteigen (anzusetzen sind die gängigen Preise des Einzelhandels und der tatsächliche Verbrauch; wird beispielsweise eine Scheibe Brot benötigt, so sind die Kosten für diese proportional zum Preis eines Laibes Brot zu berechnen)

- ebenso ist die Verhältnismäßigkeit der Mittel zur Herstellung der kleinen Köstlichkeiten zu berücksichtigen (also keine eigene Spritzgußform für Schokoladenhohlkörper in Form der „Juicy Salif“ von Philip Starck)
- kleine Zusatzaccessoires (Fähnchen, Spieße etc.) sind nur erlaubt, sofern sie die Gestaltung unterstreichen; so darf es beispielsweise nicht geschehen, daß die kleine Kostlichkeit zum schmückenden Beiwerk einer genial gestalteten Gabel degradiert wird

#### Pflichtprogramm – abzugebene Bestandteile

- Entwurfslogbuch  
(siehe „Spring ins Feld“)
- 3 Entwürfe mit unterschiedlichen Ansätzen  
(also keine Varianten einer Reihe)
- je Entwurf eine kurze Entwurfsbeschreibung
- je Entwurf ein Foto, auf dem die kleine Köstlichkeit stimmungsvoll in Szene gesetzt ist  
(Foto/Ausdruck aufgezogen auf Din A3 Karton und digitale Daten)
- je Entwurf einen Namensvorschlag mit kurzer schriftlichen Begründung
- je Entwurf eine Zutatenliste
- je Entwurf eine Preiskalkulation für die Materialkosten – exklusive Herstellungskosten  
(anzusetzen sind die gängigen Preise des Einzelhandels und der tatsächliche Verbrauch; wird beispielsweise eine Scheibe Brot benötigt, so sind die Kosten für diese proportional zum Preis eines Laibes Brot zu berechnen)
- je Entwurf eine Zeichnung und Herstellungsbeschreibung für die Köche; ausschließlich nach diesen müssen die Köche in der Lage sein, die kleine Köstlichkeiten wie gewünscht herzustellen

#### Anregendes aus dem „Gourmethandbuch“

Pini, Udo  
 „Das Gourmethandbuch“  
 Könemann Verlagsgesellschaft mbH, Köln, 2000  
 ISBN 3–8290–1443–0

#### Appetizer

Alles, was kurz vor dem eigentlichen Hauptgenuß den Appetit weckt, und dies nicht nur im englischen Sprachraum. Als Appetizer, Appetithappen, Savory, Starter dienen >Finger food, >Hors d'œuvre oder auch herumgereichte >Canapés.

### **Canapé**

Auf einem weißen oder pumpernickelschwarzen Brotscheibchen ruhende handdekorierte Versuchung im Miniformat, auf Butter gebettete Hummerscheibe, auf Toast getürmter Kaviar, zur Blüte geformtes Räucherlachsscheibchen. Jede Pikanterie ist als >Hors d'œuvre gestattet, solange Champagner das Wasser, das im Munde zusammenläuft, begleitet.

### **Finger food**

Neudeutsch nach amerikanischer Manier vereinfachte Sammelbezeichnung für alle bislang feindifferenzierten Appetithappen, Appetizers, >Canapés, Cocktailhäppchen, Delikateßhäppchen, Dominos, >Frivolités, >Hors d'œuvres, >Savories, Starters oder Schnittchen, solange sie nur mit den Händen oder zu Soßen mit einem Stick als erste schnelle Hungerstiller oder Party food dienen.

### **Frivolité**

Nicht das Ansinnen oder Gehabe in einem >Chambre séparée, sondern der kleine raffinierte Leckerbissen als Appetithappen und als Törtchen (in Schiffsform), handlichen Minitüten und in anderen Formen, schließlich sind französische *frivolités* wörtlich übersetzt Verspieltheiten oder Leichtfertigkeiten.

### **Hors d'œuvre**

Jener kleine, feine Happen, den zu schnappen sich jeder beeilt, der großen Hunger hat oder seinen Appetit wecken will. Die Kunst seiner Variation schuf einst eine an sage und schreibe Tausend grenzende Zahl von hübschen belegten Winzigkeiten, die stets kalt vor und warm nach der Suppe die Runde machten. Die *hors d'œuvres* (franz. = vor den [eigentlichen] Werken) hießen denn auch früher *assiettes volantes* oder *entrées volantes*, also fliegende Teller bzw. vorübereilende Vorspeisen. Später amüsierten *amusettes*, heute kitzeln zunehmend die *amusettes geule* den Gaumen. In Italien darf man vor den Nudeln Hors d'œuvres als *antipasti* erwarten, in Spanien als *entradas*, in den USA schlicht als *appetizers*. Das kann dann wirklich alles sein, vom Klecks Kaviar bis zum vollmundigen Heringshäppchen.

### **Savoury**

Der pikante Happen der Engländer (von *savour* = Geschmack, von lat. *sapere* = schmecken, wissen), der zum Ende eines Menüs gereicht wird, mitunter auch nach dem Zwischengericht; Savouries waren die kleinen phantasievollen Überraschungen auf Upper-class-Parties, einst auch als sog. *savoury toasts* mit Anchovis oder Kaviar. In versnobten Clubs werden sie immer noch so zubereitet und genannt. Savouries wurden aber schon als kleine Cocktailhappen zu *starters*, bevor sie gänzlich zu Finger food auf Parties wurden. Aufwendiger bereitet können sie Hauptgang einer etwas gehaltvolleren, kleineren Mahlzeit wie dem Lunch, dem Supper oder der Happen beim *high tea* sein.

Berühmte Savouries sind der „Scotch woodcock“ (engl. = Schottenschnepfe, gehackte, entsalzte Anchovis zwischen Toastscheiben, mit Eiercreme bedeckt), „Angels on horseback“ (engl. = Engel zu Pferde, Austern im Speckmantel gegrillt) oder das Pendant „Devils on horseback“ (engl. = Teufel zu Pferde, Pflaumen im Speckmantel gegrillt). Allerdings ist *savoury* bei allen Kochbuchangaben das Bohnen- oder Pfefferkraut.



#### **4. Aufgabe – Briefing**

Formulieren Sie bitte schriftlich – basierend auf Ihren bisherigen Erfahrungen –, auf was man beim Erstellen eines aussagekräftigen Briefings achten sollte.

Diese Arbeit dient als Vorbereitung für die kommende Einheit bzw. das Resumee zum Thema „Briefing“.

## 5. Aufgabe – Mystery Roast: Interpretation eines Textfragmentes

Sie haben einen Auszug aus dem Buch „Mystery Roast“ von Peter Gadol vorliegen. Fertigen Sie eine farbige Collage an, die das Café „Mystery Roast“ mit bildnerischen Mitteln beschreibt.

Pflichtprogramm – abzugebene Bestandteile

- eine Collage im Format Din A2 (Hardware zum Aufhängen)
- schriftliche Erläuterung der Charakteristika, die in der Collage zum Tragen kamen, anhand des Textes

*An dieser Stelle ist ein Tausch der Collagen unter den Projektteilnehmern vorgesehen, damit nicht nur die Seite des Erstellens einer Collage erfahren wird, sondern auch das Arbeiten nach einer vorgegebenen Collage ein wenig Beachtung findet.*

## 6. Aufgabe – Mystery Roast: Entwurf nach Vorgabe einer Collage

Nach Vorgabe der Collagen der vorherigen Übung soll ein Wandkerzenhalter für das Café „Mystery Roast“ entworfen werden. Es soll sich um einen eigenständigen Entwurf handeln, der sich in das Ambiente dieses Cafés einfügt – ein weiteres „Fundstück“ ist also keine Lösung im Sinne der Aufgabe.

Pflichtprogramm – abzugebene Bestandteile

- ein Entwurfslogbuch  
(siehe „Spring ins Feld“)
- eine Entwurfsbeschreibung
- ein Modell im Maßstab 1 : 1
- mindestens ein Modellfoto  
(Foto/Ausdruck aufgezogen auf Din A3 Karton und digitale Daten)

## Auszug aus „The Mystery Roast“, Peter Gadol, 1997

(Aus dem Amerikanischem von Thomas Mohr)

...

Während vor einem Pariser Café vermutlich reihenweise kleine Tische standen, boten die sparsam bemessenen Gehsteige Manhattans kaum Platz für eine Gartenbank, wie sie vor dem Mystery Roast angekettet war. Eric betrat das leere Lokal. Die schmucklosen, moosgrün getünchten Wände glänzten feucht. Eine blechverkleidete Zwischendecke sowie die freiliegenden Leitungsrohre, die sich um zwei Ventilatoren schlängelten, waren delphingrau gestrichen. Ein aufwendiges Liliendekor umrankte den Plafond, die übrige Decke zierte ein orientalisch anmutendes Karomuster. Auf der einen Seite des Cafés drängten sich fünf Marmortische. An der Rückwand gruppierten sich mit schwarzem Kunstleder bezogene Bänke rings um etwas größere Tische und bildeten vier geräumige Nischen. Auf der anderen Seite stand ein hoher Tresen aus dunklem Holz, vermutlich Mahagoni, mit vier Barhockern davor. Auf der langen Anrichte dahinter befand sich eine Reihe von Geräten. Tresen und Anrichte waren mit demselben Marmor belegt wie die Tische: grüner Stein, durchzogen von üppigen burgunderroten, maulwurfsgrauen und azurblauen Schnörkeln, wie ein unscharfes, aus großer Höhe aufgenommenes Luftbild.

„Hallo?“ rief Eric. Keine Antwort. Er glaubte das leise Miau einer Katze zu hören. „Ist hier jemand?“ Wieder keine Antwort, diesmal auch kein Miau.

Auf der Anrichte ruhte ein wuchtiger verchromter Klotz mit glänzendem konischem Aufsatz, eine Profi-Espressomaschine mit schwarzen Knöpfen und unförmigen Hebeln, schnittig, raffiniert und obendrein stufenlos regelbar: Der Konus verjüngte sich zu einem zierlichen Schnabel. Neben einigen Tablett voller Kaffee- und Mokkatassen aus weißem Porzellan mit einem roten Streifen um den Rand stand ein eleganter goldener Samowar mit einer kleinen weißen Teekanne darauf. Hoch über der Anrichte hing ein Regal mit zwei massigen Glascafetieren, die sich im Vergleich zu einer Reihe urbaner Espressokannen geradezu plump und rustikal ausnahmen. Ein einfacher, antiker Kupferbrik mit schmalem Griff stand neben einer Apparatur, die aus einem Chemielabor zu stammen schien: Sie bestand aus zwei durch einen Schlauch verbundenen Glasballons mit einem Brenner darunter. Neben der Vakuumkanne entdeckte Eric ein vertrautes Gerät, eine gewöhnliche Kaffeemaschine mit fleckigem Plastikdeckel.

Ein Café wie dieses hatte Eric in New York noch nie gesehen. Es gehörte zu jener Sorte von Lokalen, wo zahllose europäische Rentner ganze Nachmittage am Tresen hockten und über Renntabellen brüteten, wo ehebrecherische Liebespaare geduckt in einer Nische kauerten und sich ein postkoitales Stückchen Kuchen teilten, während geschwätzig Studenten Tische zusammensoben, um Selbstgedrehte zu rauchen, vor sich hin zu philosophieren und über moderne Architektur oder die Frau mit Kopftuch und dunkler Brille zu palavern, die allein in einer Ecke saß, stundenlang an einem einzigen Espresso nippte und auf jemanden zu warten schien: auf wen? im Grunde seines Herzens war Eric ein Exilant, der sich in Amerika nicht heimisch fühlte, doch nach zwei Minuten im Mystery Roast wurde ihm klar, daß er sie endlich gefunden hatte, seine Welt, nach der er seit jeher eine nostalgische Sehnsucht empfand, obwohl es diese Welt vermutlich nie gegeben hatte – ein Gespür, eine Vorliebe für Lokale, wo man erst in der Mittagspause, dann nach Feierabend und schließlich noch einmal mitten in der Nacht einkehren konnte.

...