

Designing culinary delight



Eines der größten Herausforderungen unserer Zeit ist es die Weltbevölkerung ökologisch vertretbar satt zu bekommen. Wir wollen aber nicht nur satt werden, wir wollen, dass unser Essen gesund ist und gut schmeckt. Genuss ist ein wichtiger Teil unserer Kultur. Aber was genau ist Genuss, wie ist er in der heutigen Gesellschaft verortet und wie sieht seine Zukunft im Kontext von Biotechnologie und Crispr in der Lebensmitteltechnologie aus. Können wir als Gestalter auf ein wachsendes Genussbedürfnis reagieren und können uns Objekte dabei helfen, kulinarischen Genuss zu verstehen und zu mitzuprägen? Bei diesem Entwurfsprojekt wollen wir uns mit der Geschichte der Küche im Kontext von Lebensmittelproduktion, mit Genusstheorie, aber auch mit der Praxis auseinandersetzen, um uns dann im Entwurf dem Thema nähern zu können. Mit dem Philosoph Armen Avanesian soll die gesellschaftliche Rolle von Genuss erörtert werden, mit dem Sternekoch Lukas Mraz werden wir uns anhand eines Kochkurses dem Thema Genuss praktisch nähern.

Die Vorbereitung von Speisen und damit auch die Gestaltung von Küchen wird insbesondere seit der Moderne einem Effizienz- und Hygienenediktat unterzogen. Von der nicht kochenden - in allen Ehren - Margarete Schütte-Lihotzky wurde die Küche an den Rand der Wohnung gedrängt und passend zur Idee der Wohnmaschine, ergonomisch und strikt funktional analysiert.

In den USA der 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts übernahm der Mann in der Küche das Sagen - zumindest wenn es um die Küchenausstattung ging. Mixing Station oder Cleaning Station waren die aus der industriellen Produktion für die Küche im Vorstadtamerika adaptierten

Begriffe. Fertignahrung, TV Dinner, Astronautenfutter, das war die Zukunft und genauso sollte die Küche mit der besten Technik ausgestattet sein und die kochende Hausfrau sollte zum kontrollierenden Maschinisten werden. Der Brühwürfel und Maggi waren auch in deutschen Haushalten auf dem Vormarsch und klassisches Kochen galt bald als nicht mehr zeitgemäß. Heutzutage gibt es weltweit eine immer höhere Anzahl an teils automatisierten sogenannten Ghost kitchens, Pizzarobotern und auch in der Nahrungsmittelherstellung 3D Druckfirmen, die mit ihrem speziellem weichem und mit Nährstoffen angereicherterem Gemüse Altenheime beliefern oder vegane Lachssubstitute drucken.

Andererseits gibt es insbesondere bei jungen Leuten einen immer stärker wachsenden Genussskult und das nicht nur im genüsslerisch verpönten Delikatessbereich, sondern gerade in einfachen Speisen. Kleine Kafferöstereien, Napoli Style Pizzerien, Patisserien, Orangeweinbars und Sauerteigbäckereien sprießen inzwischen nicht nur in Großstädten wie Pilze aus dem Boden. Mit dieser Gegenbewegung des Genussskults wurde im letzten Jahrzehnt hauptsächlich die Typologie des Großstadthipsters verbunden. Das Hipstertum gilt nun aber endlich als überwunden, und es hat sich einfach im Mainstream aufgelöst und ist zur Karikatur seiner selbst geworden, aber das Streben nach Genuss ist stärker denn je.

Aber was genau ist Genuss, wie genießen wir und wie können wir als Gestalter auf dieses Genussbedürfnis reagieren? Können uns neue Objekte dabei helfen, Genuss zu verstehen und zu erlernen?

Kochsendungen sind populärer denn je und sogar Fast Food hat mit der wachsenden Foodtruck-Kultur qualitativ einen Quantensprung vollzogen. Wie wollen wir in Zukunft kochen, essen und genießen? Welchen Einfluss darauf hat die Automatisierung in der Gastronomie, die Entwicklung in der Biotechnologie und die großen ökologischen Herausforderungen im Kontext der Landwirtschaft. Der Begriff, „Guilty Pleasure“ ist in aller Munde, und damit inbegriffen die Frage ob es bei all den Problem überhaupt noch erlaubt ist zu genießen oder ob gerade das unsere Rettung ist?

Betreuung:

KM Maciej Chmara

Prof. Axel Kufus (Gast bei Präsentationen)

Lehrbeauftragte:

Lukas Mraz:

Mitbegründer der Künstlerkochgruppe „Healthy Boyband“, die sich für eine andere Genusskultur, gutes, gesundes und ökologisch vertretbares Essen in der Gastronomie einsetzen. Außerdem wirbt

die Gruppe für einen höheren Frauenanteil und gegen Rassismus in der Haute Cuisine. Außerdem leitet Lukas Mraz das Wiener Restaurant Mraz&Söhne, für das er trotz seines sehr jungen Alters schon zwei Michelinsterne erkocht hat.

Lukas leitet die praktische Einführung inklusive Kochkurs (guilty pleasure Course) zum Thema Genuss.

Prof. Dr. Armen Avanesian:

Armen Avanesian ist Philosoph, Literaturwissenschaftler und politischer Theoretiker. Bekannt geworden ist er durch seine Werke zum spekulativen Realismus und Akzelerationismus. Er forscht zu Themen der gesellschaftlichen Beschleunigung und neuen Technologien auch im Kontext der ökologischen Herausforderungen. Mit Maciej Chmara leitet er unter dem Namen „spekulative Kulinarik“ eine Reihe, die sich ausschließlich mit der Zukunft der Ernährung auseinandersetzt. Armen ergänzt durch Vorträge und Diskussionen den Thorierteil des Entwurfsprojekts um gesellschaftspolitische und ökologische Fragestellungen.