
450 WATT

SEMIOTICS OF THE KITCHEN

*Eine Auseinandersetzung mit der Semiotik der Küche.
Vom Essen bis zu einem fliegenden Stabmixer.*

STEFAN PACH

450 WATT
STEFAN PACH

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	4
Inhaltsverzeichnis	6
Meine Küche, mein Essen	8
Visuelles Brainstorming	16
Küche und Küchen	34
Küche und Geräte	46
Die finale Skulptur	58
Dank	68
Impressum	70



Meine Küche, mein Essen

SEMIOTICS OF THE KITCHEN

*Was verbinde ich mit dem Thema Küche?
In erster Linie lautet die Antwort:
Essen!*

MEINE KÜCHE, MEIN ESSEN

Was verbinde ich mit dem Thema Küche?

In erster Linie lautet die Antwort: Essen!

Das Einbringen von persönlichen Erfahrungen in ein Projekt ist immer ein wesentlicher Punkt in meinem Arbeitsprozess. Auch wenn das bedeuten kann – und manchmal muss –, dass verinnerlichte Vorstellungen, Werte und Ansichten überdacht oder sogar komplett ausgeblendet werden müssen.

„X Zimmer, Küche, Bad“ heißt es in jeder Wohnungsanzeige. Eine Wohnung ohne Küche wäre nur sehr schwer vermietbar. Dies ist liegt schlicht daran, dass Essen und dessen Zubereitung eine Lebens- bzw. Überlebensgrundlage ist. Wie dieses Grundbedürfnis befriedigt wird, ist hingegen stark abhängig von der persönlichen Prägung. Faktoren wie Kultur, Erziehung, Geschmack – im kulinarischen, wie auch ästhetischen Sinne – und gesellschaftlicher Stand sind nur einige wesentliche Gesichtspunkte, die bei der Assoziation mit dem Thema Essen bzw. „Küche“ korrespondieren. Daher habe ich meine Recherche bei mir selbst begonnen und alle Schlüsse, die ich im Rahmen der Arbeit ziehe, sind als subjektive Kommentare zu verstehen. Natürlich ist man als Gestalter auch Beobachter. Meine Beobachtungen bleiben aber immer die eines Studenten, der mit einem polnischen Migrationshintergrund in einer wohl behüteten Arbeiter-Mittelschicht-Umgebung aufgewachsen ist und einen ersten akademischen Grad erworben hat.

Dies vorweggenommen möchte ich mich im ersten Kapitel „Meine Küche, mein Essen“ mit meinen persönlichen Assoziationen zum Thema „Küche“ beschäftigen. Woran denke ich als erstes, wenn ich das Wort „Küche“ höre? Die Antwort fällt erwartungsgemäß aus: Essen. Hierbei spielt sowohl die Zubereitung als auch der Verzehr von Speisen eine Rolle. Zu welchen Anlässen und mit wem man isst, soll dieses Kapitel beschließen.

Den Nahrungskonsum möchte ich als Erstes betrachten. Essen ist schlicht ein ganz wesentlicher, frühkindlich prägender Faktor in meinem Leben. Ein Beispiel: Wenn ich an meine Großmütter denke, verbinde ich verschiedene Leibgerichte mit ihnen. Bei ihnen stand immer die Zubereitung von besonders beliebten Speisen als Zuneigungsbekundung vor der materiellen Zuwendung. Natürlich gab es bei der Oma auch Spielsachen als Geschenk. Wichtiger waren aber die Taubensuppe mit selbst gemachten Nudeln, die Hefeklöße (polnisch: Buchty) mit frisch eingekochten Blaubeeren oder ganz einfach die Pfannkuchen (polnisch: Nalesniki) mit Marmeladen- oder Fleischfüllung. Wie man an diesen Rezepten sieht, ist meine kulinarische Erziehung ursprünglich beeinflusst von schlesischen Gerichten, welche als einfache, deftige und reichhaltige Küche zu überzeugen weiß (der Satz funktioniert irgendwie nicht richtig: schlesische Gerichte, die als Küche zu überzeugen weiß...). Diese Gerichte spielten aber im Alltag nur eine untergeordnete Rolle. Sie waren schon immer dem Sonntagessen oder besondere Anlässen vorbehalten. Das tägliche Mittagessen wurde von Gerichten geprägt, die in einer westlichen Kultur wesentlich zur Ernährung meiner Generation beitrugen. Dazu zählten: Nudelgerichte, Aufläufe verschiedenster Art, Gemüsepfannen und Ähnliches. Eben

jene Gerichte, die im Alltag eine schnelle Zubereitung ermöglichen und mittlerweile als globale Speisen gelten können. Natürlich ist eine Bolognese-Soße ursprünglich ein italienisches Gericht, jedoch ist sie in den internationalen Speiseplänen der Welt (international - der Welt) so stark verankert, dass ich sie eher als nicht lokal einzuordnende Speise verstehe. (Dazu zähle ich auch: Hähnchenbrust-Süß-Sauer und ähnliche ursprünglich asiatische Gerichte, Döner, Hamburger, Pasta im Generellen und so weiter.)

Meine angeborene Neugier und meine Begeisterungsfähigkeit für Neues führen dazu, dass ich alle Gerichte unvoreingenommen probiere und mich heute rühmen kann „Alles“ zu essen – außer Leber (auch wenn ich jährlich probiere, ob es mir inzwischen schmeckt). Experimentierfreudigkeit und Varianz spielen auf meinem Teller eine Rolle.

Meinen kulinarischen Horizont habe ich inzwischen durch Kenntnisse im Bereich der „Haute cuisine“ erweitert. Das liegt an meinem gesteigerten Interesse am Kochen. Daher möchte ich mich im zweiten Teil dieses Texts mit meinen Erfahrungen beim Zubereiten von Speisen befassen. Ich habe bereits von meinen Großmüttern, aber nicht meinen Großvätern geschrieben. Das liegt schlichtweg daran, dass die geschlechtsspezifische Rollenverteilung bei meinen Großeltern klar war. Die Frau kochte. Bei meinen Eltern ist das bereits anders. Beide Elternteile kochen gerne. Zwar war es im Alltag meine halbtätig beschäftigte Mutter, die für das Mittagessen sorgte. Am Wochenende jedoch ließ es sich mein Vater nicht nehmen, den Sonntagsbraten zuzubereiten. Bei mir ist es heute sogar so, dass ich deutlich öfter für meine Freundin koche als umgekehrt. Dabei sei betont, dass sie auch gut kochen kann. Ich mache es einfach nur lieber. Und ich investiere meine Zeit gerne in die Zubereitung von Lebensmitteln. Das kann auch dazu führen, dass ich zwei Tag am Herd stehe, um ein Essen vorzubereiten. Experimentierfreudigkeit spielt dabei eine Rolle. Die Freude am Material und das damit verbundene Rohstoffbewusstsein sind wichtige Motivationen. Die Freude am handwerklichen Arbeiten ist erfüllend und natürlich steht am Ende – meist – ein kulinarischer Genuss.

Das Vergnügen, ein gelungenes Gericht zu vertilgen, teile ich gerne. Auch wenn ich dazu tendiere, mir gelegentlich sehr aufwendige Gerichte für mich alleine zuzubereiten, macht es doch mehr Spaß, das Ergebnis der Bemühungen kollektiv zu genießen. Für mich ist seit jeher das Zusammenkommen von Menschen mit Essen verbunden. Eine Party ohne wenigstens einen Topf „Chili con Carne“ oder eine Familienfeier ohne mindestens Kaffee und Kuchen mit anschließendem Abendessen sind für mich undenkbar. Auch beim Treffen mit Freunden wird immer öfter der Vorwand des gemeinsamen Kochens vorgeschoben. Wohl von meiner Mutter anerzogen, die eine Verneinung auf die Frage nach Hunger nicht ertragen kann, steht für mich fest, dass ich bei anstehendem Besuch bereits über einen Menüplan nachdenke. Treffen sich Freunde oder Familie, beginnen meine Gedanken an die Vorbereitung der Mahlzeit bereits Wochen im Voraus.

„Küche“ ist für mich also in erster Linie Essen und Essen bedeutet für mich Existenz, Persönlichkeit, Familie und Kollektiv. Von dieser Assoziationskette werde ich mich Laufe dieser Dokumentation mit größer Anstrengung zu trennen versuchen, um mich mit der „Semiotik der Küche“ und nicht mit „Kulinaristik“ zu beschäftigen.



*Mit Pfirsich-Safran-Chutney gefülltes Zanderröllchen im Aromapäckchen,
an kalten gebackenen Paprikastreifen im Gurkenring und Rosmarin-Vinaigrette,
dazu Basmatireis mit Sojasoßen-Balsamico-Reduktion und Zitronen-Knoblauch-Schaum*



*Schweinefilet mit frittiertem Salbeiblatt
an Rosmarin-Kartoffeln und Rotebeetgemüse
auf dem Spiegel einer Rotweinreduktion*



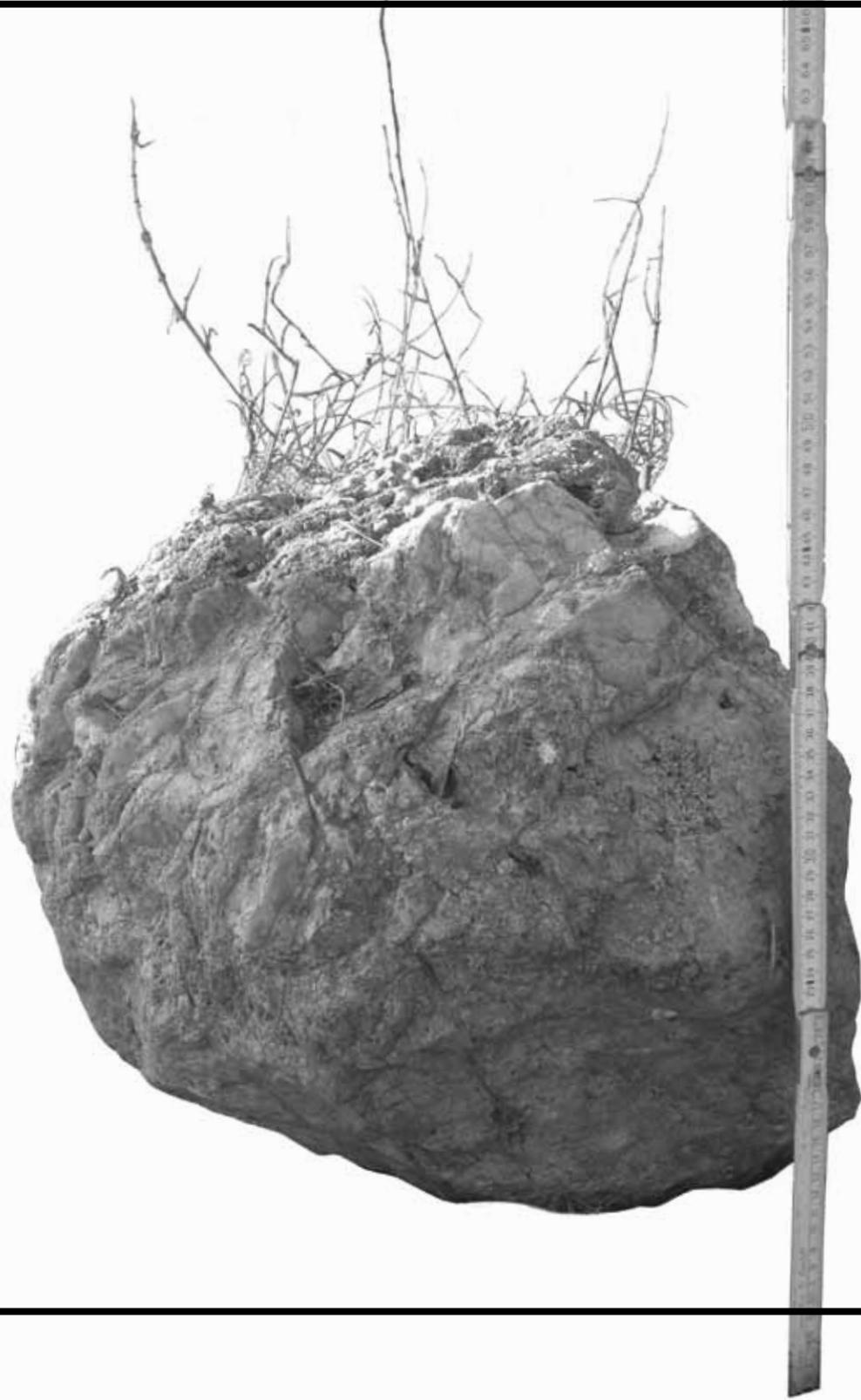
*Wildschweinrücken
mit Leber-Champignon-Farce im Blätterteigmantel,
dazu ein feines Kartoffel-Lauch-Püree
mit Walnüssen
und Pilz-Rahm-Soße*



*Schweinefilet im Pesto-Rosso-Mantel
auf Zuckerschoten mit Buttermilch-Vinaigrette
dazu mit getrockneten Tomaten gefüllte Klöße
auf Petersilien-Walnuss-Pesto*



*Geschmorter Wildschweinbraten
mit karamellisierten Feigen in Rotwein-Jus
an Balsamico-Möhren
dazu rosmarinisierte „Pomme de Suflet“*



Visuelles Brainstorming und Kochprozesse

SEMIOTICS OF THE KITCHEN

*Rekapitulation erste assoziative
Ansätze werden dargestellt.*

VISUELLES BRAINSTORMING UND KOCHPROZESSE

Rekapitulation erste assoziative

Ansätze werden dargestellt.

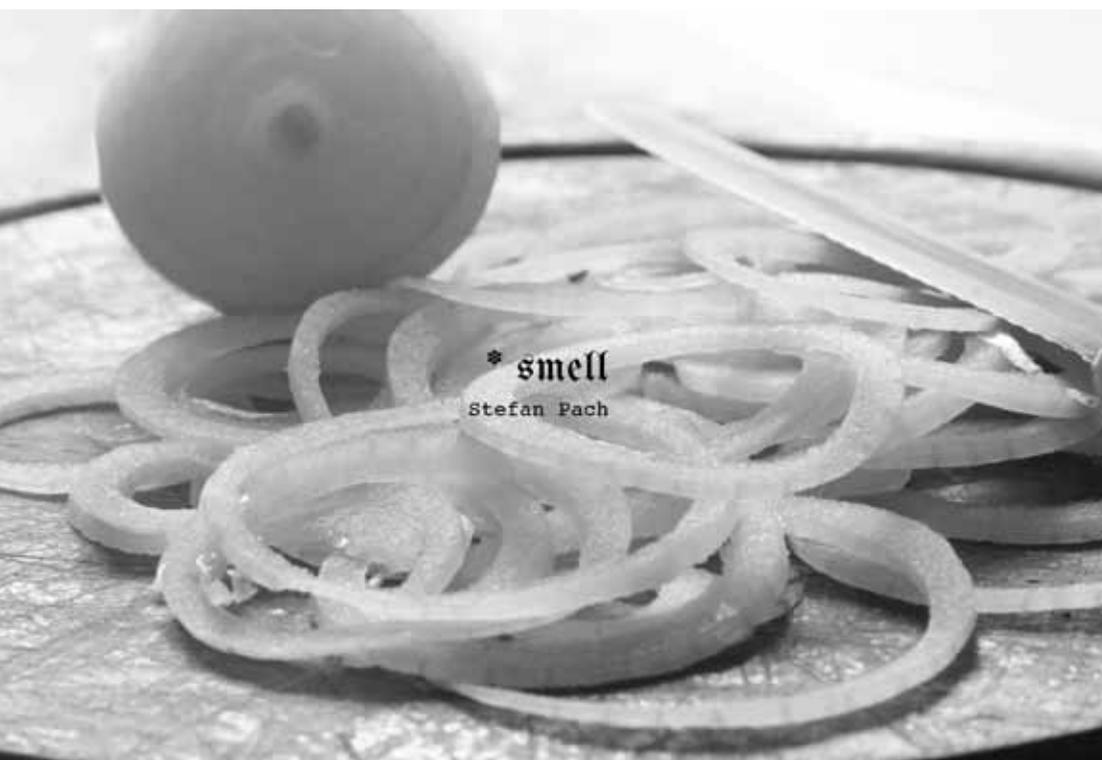
Wie ich im ersten Kapitel beschrieben habe, ist das Wissen um die eigenen Ursprünge und Prägungen ein wesentlicher Faktor. Den gewohnten Pfad zu verlassen, ist aber der wesentliche Punkt einer kreativen Arbeit. Die reine Verarbeitung des Gewohnten führt nur zu bereits bekannten Erkenntnissen. Ein Stillstand entsteht. Besonders mächtige Werkzeug zum Erreichen von ungewöhnlichen Denkansätzen sind Kreativ-Techniken. Die wohl bekannteste Methode zur Ideenfindung ist das „Brainstorming“¹. Auch wenn sie teilweise bereits in der Schule unterrichtet wird, scheint mir das Potential oftmals unterschätzt, daher möchte ich auf die wesentlichen Punkte dieser Technik eingehen.

Gerade Kreative sträuben sich gerne vor dem etwas antiquiert wirken-

den Vorgang des „Brainstormings“. Dabei ist eine frei Äußerung bzw. das nicht selektive Niederschreiben von Gedanken zum einen erhellend und zum anderen befreiend. Erst ein geäußertes Einfall, ob schriftlich alleine oder mündlich in der Gruppe, verschwindet aus dem eigenen Bewusstsein und macht Platz für neue Gedanken. Dabei ist es wichtig die „Schiere aus dem Kopf“ zu verbannen. Jeder Ansatz – erscheint er anfänglich auch noch so absurd – kann später zu einer spannenden Idee heranreifen. Ein von Anfang an gefälliger Ansatz ist oftmals zu naheliegend, als dass er nicht bereits erdacht wurde. Etwas Neues zu entwickeln bedarf Disziplin und harter Arbeit. Bis man an einen Punkt gelangt, der als wirkliche Innovation zu bezeichnen ist, dauert es lange und manchmal gelingt es gar nicht. Ich weiß, dass es mir auch nicht immer gelingt. Meine Erfahrung lehrt mich aber, dass es

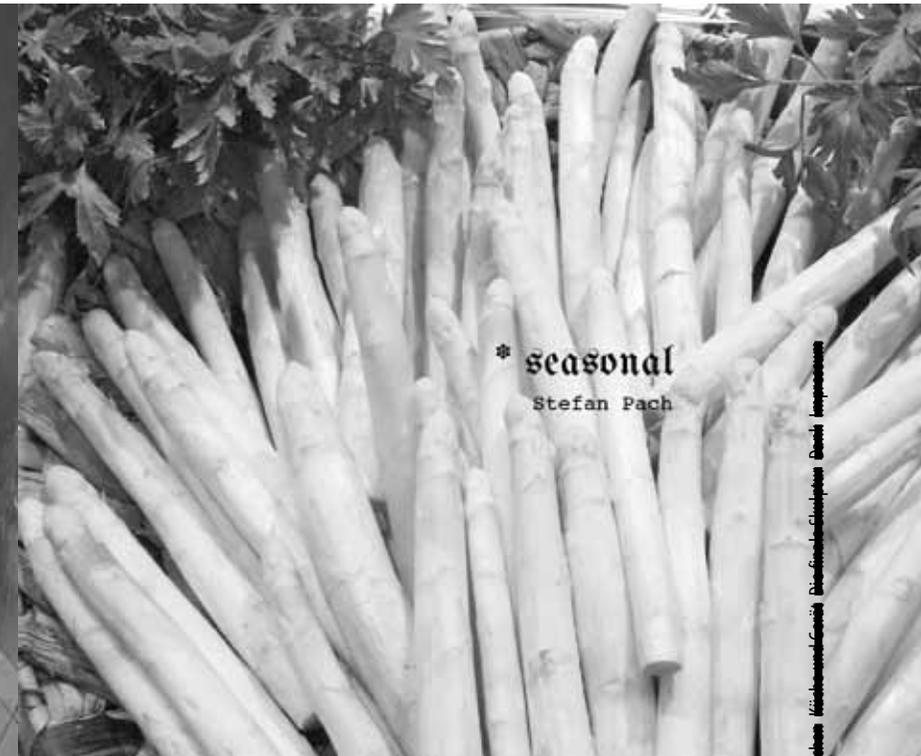
Einem durch regelmäßiges Praktizieren deutlich besser gelingt, seine Gedanken fließen zu lassen. An welcher Stelle der Konzeption eine Kreativ-Technik Anwendung findet ist stark vom Projekt abhängig. Ich habe gute Erfahrungen gemacht, direkt zu Beginn einer Arbeit eine erste Ideensammlung zu erstellen. An diesem Punkt ist man komplett assoziativ. Manche naive Ansätze sind nicht mehr möglich, wenn man mit der Recherche begonnen hat. Zu diesem Zeitpunkt ist man mit vertieftem „Wissen“ beladen, welches den eigenen Blick lenkt. Natürlich ist es im Fortgang eines Projekts entscheidend immer wieder kreative Lösungen zu finden und sich dabei entsprechender Methoden zu bedienen, man wird aber niemals wieder in den Genuss einer derart unvoreingenommenen Position geraten. Als ich meine Arbeit am Thema „Küche“ begann, verfuhr ich wie oben beschrieben. Ich

begann mit freiem schriftlichem „Brainstorming“. (Nicht zu verwechseln mit „Brainwriting“²) Meine Ergebnisse in Schrift ergänzte ich um Skizzen und Bilder, die ich im Internet suchte. Durch die zweite visuelle Ebene erhoffte ich mir eine Vertiefung der vorhandenen Einfälle. Beim Prozess der Bildrecherche via Google-Bildersuche wird man immer wieder mit überraschenden Bildwelten konfrontiert. Dieser Prozess ist ein weiteres Werkzeug zur Dekonstruktion der eigenen Vorstellung, was zu neuen Ideen führen kann. Die Symbiose von Text und Bild im Rahmen des Prozesses wird auf den kommenden Seiten dargestellt. Ergänzend möchte ich versuchen, die Gedankengänge und womöglich implizierten Ansätze zu rekonstruieren.



¹ BRAINSTORMING ist eine von Alex F. Osborn 1939 erfundene und von Charles Hutchison Clark weiterentwickelte Methode zur Ideenfindung, die die Erzeugung von neuen, ungewöhnlichen Ideen in einer Gruppe von Menschen fördern soll. Er benannte sie nach der Idee dieser Methode, nämlich „using the brain to storm a problem“ (wörtlich: Das Gehirn verwenden zum Sturm auf ein Problem). Hilbert Meyer verwendet in Unterrichtsmethoden als Übersetzungsangebot den Begriff „Kopfsalat“, der VDS schlägt „Denkrunde“ und „Ideensammlung“ vor.

² BRAINWRITING ist eine Kreativitätstechnik, die vorwiegend in Gruppen angewandt wird und dem Brainstorming ähnelt. Das Besondere des Brainwriting gegenüber dem Brainstorming ist, dass jeder Teilnehmer in Ruhe Ideen sammeln und verschriftlichen kann. Brainwriting wird überall dort eingesetzt, wo es um Ideenentwicklung in Gruppen geht



1 PODCASTING bezeichnet das Anbieten abonmierbarer Mediendateien (Audio oder Video) über das Internet. Das Kofferwort setzt sich aus der Markenbezeichnung iPod für einen tragbaren MP3-Spieler und Broadcasting zusammen.

2 WDR 2 WISSEN
<http://www.swr.de/swr2/wissen/-/id=661224/1muyzmy/index.html>

3 TED (Abkürzung für Technology, Entertainment, Design) – ursprünglich eine alljährliche Konferenz in Monterey, Kalifornien – ist vor allem bekannt durch die TED-Talks-Website, auf der die besten Vorträge als Videos kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Für viele dieser Videos werden seit 2009 Untertitel in verschiedenen Sprachen hinzugefügt. Weltweit wurden diese Videos der TED-Talks über 500 Millionen mal abgerufen und angeschaut.

4 MARCEL DICKE:
WHY NOT EAT INSECTS?
http://www.ted.com/talks/marcel_dicke_why_not_eat_insects.html

„Vom Zwiebelschneiden riechen meine Hände aber komisch (**Gerüche**). Das wird sich auch trotz Händewaschen so schnell nicht ändern. Das ist eigentlich Mist. In der Küche riechen Zwiebeln lecker. An den Händen eher nicht. Natürlich gibt es Hausmittelchen, die da helfen sollen, die sollen einen aber auch beim Zwiebelschneiden vor Tränen schützen. Finde ich Quatsch. Das hilft ja irgendwie ohnehin nichts. Scheiß drauf. Zwiebeln schmecken einfach. Und Knoblauch auch. (...)“

Gestern habe ich noch einen Podcast¹ vom „WDR 2 Wissen“² gehört. Ich liebe Podcasts. Dabei ging es um **Insekten** als Nahrung. Wie absurd. Oder auch nicht. Gab es nicht einen Beitrag bei „TED“³ über das Thema? Da erzählte einem ein Holländer, wie gesund die Viecher sind und dass sie sogar schmecken⁴. Die Niederländer scheinen da ohnehin die Nase vorne zu haben. Laut Podcast haben die eine eigene Fakultät in einer Uni gegründet, die sich mit dem Thema beschäftigt, bzw. mit den verschiedenen Themen, die da drin stecken. Rezep-

te, Massenproduktion, Verwendungszweck und so. Aber wie würde so eine Insekten-Küche wohl aussehen? Gibt es da dann extra Töpfe und wie würde das wohl riechen und wie würde sich das wohl anhören? Nahrhaft scheinen Heuschrecken und so ja zu sein. In diversen Teilen der Welt sind Insekten angeblich sogar teurer als Rindfleisch. Ich bleibe dann glaube ich aber doch erstmal beim Steak. (...)

Wie albern klassische Kochmützen eigentlich aussehen. **(Kleidung)** Die müssen doch auch unpraktisch sein. Die rutschen Einem doch bestimmt dauernd ins Gesicht. Und warum haben echte Köche eigentlich nie so komische Kochschürzen an wie Omas beim Plätzchenbacken? Finden die das schicker oder ist es tatsächlich praktisch. Ich hätte gerne eine Kochjacke, aber nur ungern eine Kochschürze. Wobei das beim Braten schon praktisch wäre **(Gerüche)**. (...)

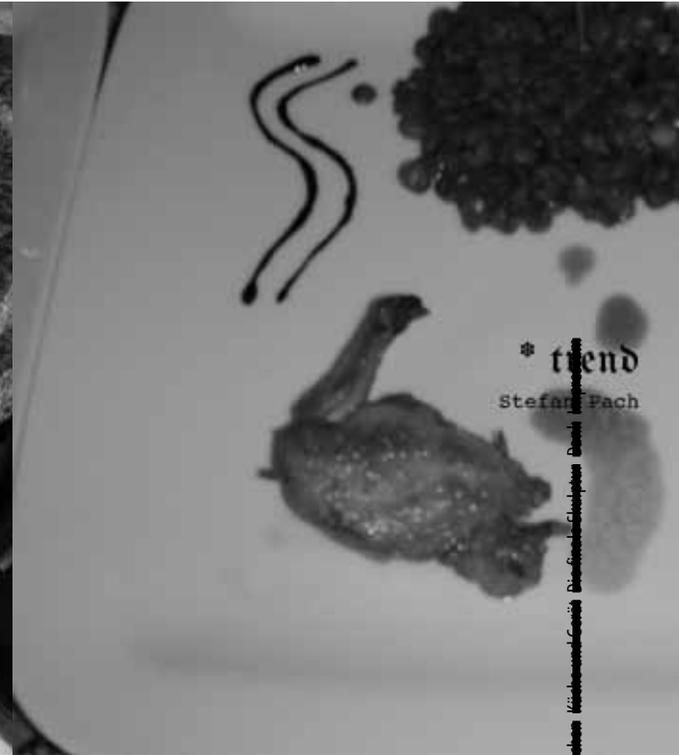
Wie unschön sind denn eigentlich Barhocker und so. Warum denken eigentlich Leute ständig, eine offene Küche mit so einer Barsituation sei so toll? Ich kann das nicht verstehen. Da kann man doch nicht dran essen und sitzen lässt es sich da auch nicht besonders. Da bleibe ich doch lieber bei einem schönen Tisch. Herrlich aus Holz

oder so. Riesig groß. Der darf dann auch gerne im Esszimmer stehen. So ein großer Tisch ist auch praktisch, wenn man mal Besuch hat und gemeinsam etwas trinkt. Einfach gut. Gut zum Hausaufgabenmachen oder Arbeiten fand und finde ich das/ihn nicht. Ich weiß, dass das Viele machen. Ich kann das aber nicht. Ein Esstisch ist ein Esstisch und ein Arbeitstisch ist ein Arbeitstisch. Ach soll halt jeder machen, wie er möchte. Gut ist so ein Tisch allemal. (...)

„Spargel, grüner Spargel der verlängert Tante Mable“ ach „Alf“ ist super und wie gut, dass man den jetzt immer online gucken kann. Spargel gibt es aber



1 ALF ist der Hauptcharakter der gleichnamigen 102-teiligen US-amerikanischen Sitcom. Er ist ein Außerirdischer, der mit einem Raumschiff in der Garage der Familie Tanner bruchlandet und anschließend vor den Behörden wie auch Nachbarn versteckt gehalten wird. Die Bedeutung der Abkürzung ALF wurde in der ersten Folge genannt: engl. Alien Life Form oder in der deutschen Übersetzung „Außerirdische Lebensform“.



immer nur im Sommer. **(Saison)** Schade eigentlich. Oder Erdbeeren, oder Orangen oder so. Aber jetzt hätte ich mehr Lust auf Spargel. Mit Salzkartoffeln und Schinken ein wahrer Genuss. Und wie lustig die Pisse danach riecht. **(Essen und Scheißen)** Die Mama hat doch diesen riesigen Spargeltopf. Mit diesem Hängesieb. Ich habe mal gesehen, wie jemand damit Spaghetti gekocht hat. Ich weiß zwar nicht, ob das besonders praktisch ist. Schließlich muss man den Quatsch ja auch noch abwaschen. **(Abwasch)** Und wenn ich überlege, dass man schon ein normales Sieb echt gewissenhaft abwaschen muss, dann will ich erst gar nicht an so ein langes Ding denken. Mir hat mal eine Chinesin erzählt, dass ihre Mitbewohnerin beim Abwaschen das Geschirr nicht nochmals abspült und ganz viel Schaum dran bleibt. Sie wollte dann von mir wissen, ob man das Spülmittel in Deutschland mitessen kann. Wie absurd und wie unordentlich ihre Mitbewohnerin ist. Wobei ich mal gelesen habe, dass man einen beträchtlichen Teil Spülmittel im Jahr zu sich nimmt. Auch wenn man das Geschirr ordentlich abwäscht. Naja aber man isst ja auch während man schläft so und so viele Spinnen in seinem

Leben **(Insekten)**. Naja soll ja gesund sein. (...) Warum denken eigentlich immer Leute, dass sie Fotos von ihrem Mittagessen auf Facebook hoch laden müssen. **(Foodfoto)** Gut ich mach auch Bilder von besonders gelungenen Gerichten. Aber ich gehe damit niemandem auf den Sack und ich kann wenigstens Photographieren. So ein Handyfoto von einem Mensa Teller ist halt ästhetisch wenig ansprechen. Soll man dann Hunger oder Brechreiz bekommen. Interessant wäre dabei aber mal zu wissen, wie sich durch das Dauergeknipse unsere photographische Wahrnehmung ändert. Schließlich kommen bei genug Versuchen oftmals sogar auch ganz brauchbare Aufnahmen raus. Ohnehin oft ne Frage des Lichts. Wenn ich daran denke, welchen Aufwand wir bei den Foodfotos für „Kültür alakart“ betrieben haben. Auch wenn das alles etwas zu kitschig war. Aber gut gemacht und

1 KÜLTÜR ALAKART Das türkisch-deutsche Kulturkochbuch präsentiert die spannende türkische Kultur in der Türkei und in Deutschland. Türkische Prominente erzählen in Interviews ihre Geschichten und stellen ihre türkischen Lieblingsrezepte auch jenseits des bekannten und beliebten Döners vor. Ein Buch, das zeigt, das Kochen und Essen verbindet.

ohne irgendwelchem Schnickschnack. Gut, die Teller waren teilweise schon sehr bunt. Aber es gab wenigstens keine Karottenblumen oder irgend ein Balsamicoreduktions-Geschmiere. **(Trend)** Im Ernst: Wer denkt denn noch, das sei was Besonderes. Irgendjemand hat mal gesagt: „Balsamicoreduktion ist das Ketchup der Mittelschicht“. Ich weiß nicht mehr, wer es war. Aber es stimmt. Es ist lecker und man kann es zu allem essen. Warum dann aber jeder denkt, das sei besonders raffiniert, verstehe ich nicht. Die Leute wollen dann den Gästen imponieren und machen sich dabei voll zum Horst. **(Zusammen)** Das nächste Mal sage ich einfach, ich sei dagegen allergisch. Dann gucken die aber blöde. Wenn man schon gegen allen Kram eine Unverträglichkeit haben kann, warum nicht auch dagegen. Und dann fange ich an und sage so was wie: „Ich esse keine Tomaten und keinen Käse, weil Milcheiweiß ist so ein bisschen schwierig und Hühnchen esse ich nicht, weil ich mal eins als Kind hatte. Und die ganzen Antibiotika. Schrecklich.“ **(Was isst man eigentlich)** Ich hasse das. Man isst, was auf den Tisch kommt. Fertig! Irgendjemandem (irgendjemandem klingt mysteriös) habe ich mal eine polnische Suppe serviert. Der Teller wur-





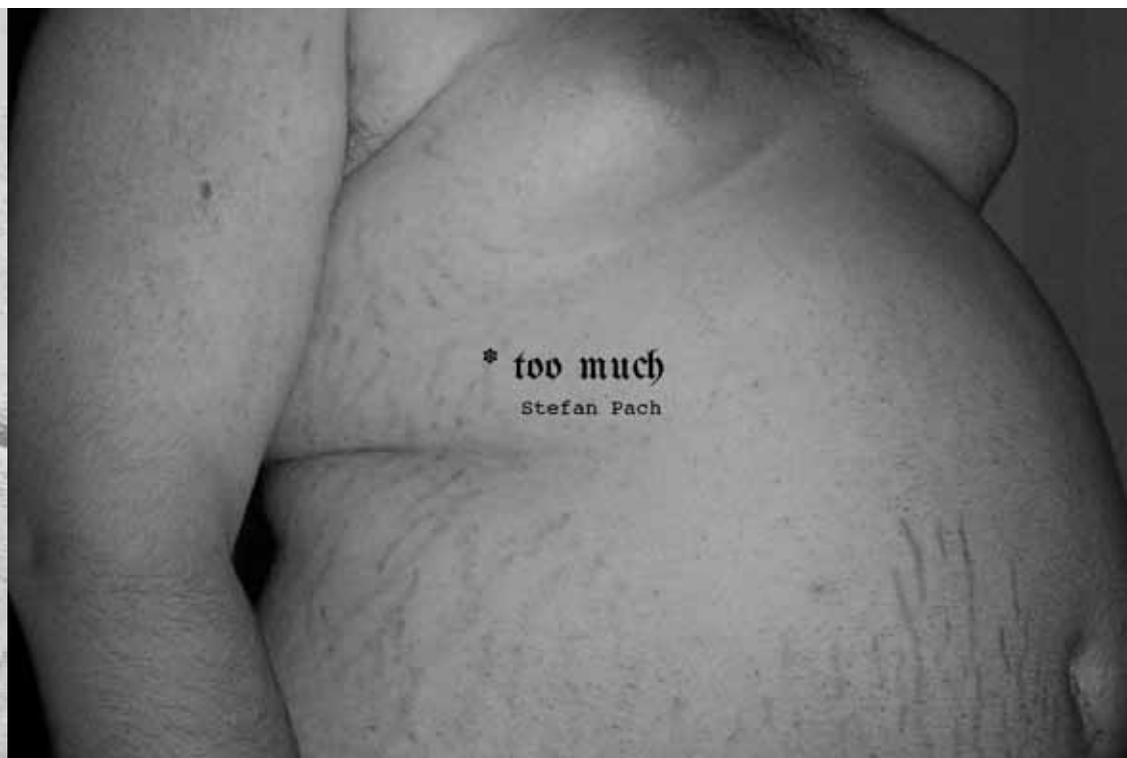
de komplett leergegessen. Doch dann wollte er wissen, was das für Fleisch sei. Pansen war das. Plötzlich war die Suppe nicht so ganz sein Fall. Das nächste Mal sage ich einfach Pute oder so das isst schließlich jeder. Paradox dabei ist nur, dass alle immer so experimentierfreudig sein wollen. Aber Kaninchen geht dann irgendwie nicht. Tausend Kochsendungen im Fernsehen und trotzdem essen alle immer nur Nudeln mit Gemüse und nennen das dann kochen. Wer schaut denn die ganzen Sendungen ständig? Ich natürlich. Aber ich alleine mache ja keine Quote und mittlerweile darf jeder noch so wenig Prominente seine eigene Kochshow moderieren. Mhhh. Die Kultivierten gehen doch immer nur ins Theater oder schauen Arte. Aber die Unterschicht kann das ja auch nicht schauen. Die werden ja immer fetter habe ich bei der Will gehört. Oder gucken die sich



an, wie man eine Entenbrust perfekt brät und ziehen sich dabei siebenunddreißig Happy-Meals rein? Wegen der Kinder und der Spielsachen natürlich. **(Zu viel)** Nur. Und weil's halt günstig ist. Deswegen stopfen die ja auch immer ihre Zigaretten selbst. So ist das nunmal bei Frauentausch. Aber ob die wohl vorher gesagt bekommen, dass die keine normalen Kippen kaufen dürfen? Man weiß es nicht, ist ja ohnehin alles gefakt.

Aber so eine Zigarette nach dem Essen ist schon was Feines. Und schön einen Kaffee dazu. Die Italiener wissen schon wie das geht. „Coffee and cigarettes“ von Jim Jarmusch ist auch ein phantastischer

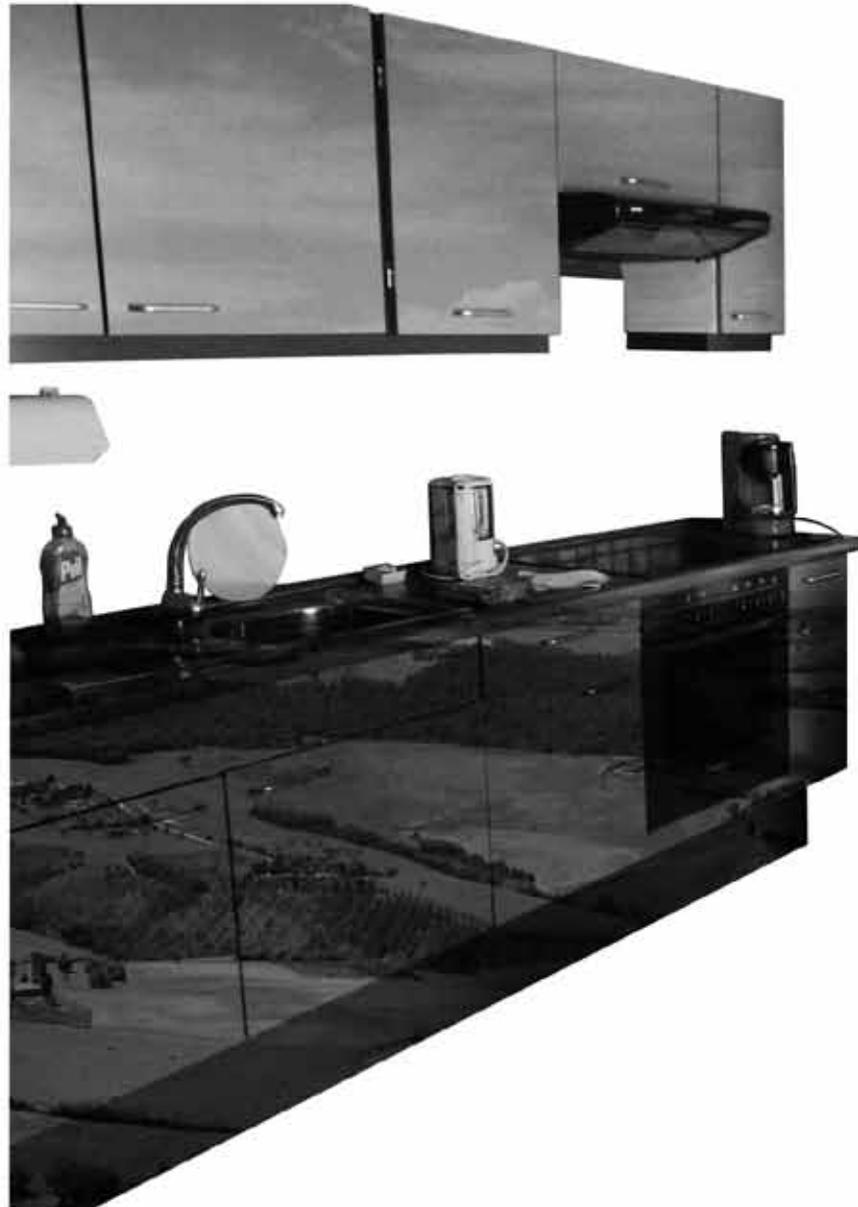
Film. Was der da für Stars auspackt hat, ist der Kracher. Aber den Kaffee, den die da trinken, würde ich nicht anrühren. Saudünn und von Crema haben die noch nie etwas gehört. Ich frage mich, ob in Amerika wirklich so ein Kaffee serviert wird. Ich dachte, wir Deutschen hätten schon eine miese Kaffee-Kultur. Naja, es geht immer schlechter. Apropos: Ich hasse schlechte Messer! (Werkzeug) Da trifft man sich bei Freunden zum Kochen und man fragt extra vorher: Hast du ordentliche Messer? Und dann kommt man da hin und sieht sich irgendeinem Ikea-1,35€-Metall-Stock ausgesetzt. Wie soll man denn damit arbeiten? Besser ist es, einfach immer ein Messer auf Verdacht mitzunehmen. (...) Jetzt brauch ich ein Bier. **(Drinks)**“



Küche und Küchen

SEMIOTICS OF THE KITCHEN

*Küche bedeutet nicht nur Kochen.
Aber wie lenke ich meine Aufmerksamkeit weg vom Essen?*



KÜCHE UND KÜCHEN

Küche bedeutet nicht nur Kochen.

Aber wie lenke ich meine Aufmerksamkeit weg vom Essen?

Meine Vorab-Assoziation mit der Semiotik der Küche war ausgesprochen „essensgeprägt“. Nahrung war aber nur ein Faktor, den es im Zusammenhang mit „Küchen“ zu untersuchen galt. Aspekte wie die sozialen, technischen, gestalterischen und ethnologischen Facetten des Raums blieben unbeleuchtet. Da ich keine Auseinandersetzung mit Essen – auf welche Art auch immer – anstrebte (ich wollte nicht mit Köchen konkurrieren und kein Essen verschwenden), musste ein Weg gefunden werden, der meinen Fokus auf andere Aspekte der „Küche“ lenkte.

Fluch und Segen der modernen Vernetzung ist eine sehr schnelle Kontaktaufnahme mit vielen Menschen. Mit wenig Aufwand lassen sich weltweit Individuen mobilisieren. Also entschied ich mich, diese Möglichkeit zu nutzen und meiner Freundesliste auf Facebook eine Anfrage zuzumuten:

Ich bat sie mir ungeschönte Bilder ihrer Küche zuzuschicken!

„Liebe Freunde //

Dear friends,

im Moment arbeite ich an einem Projekt über das Thema „Küche und Kochen“ für die Bauhaus-Universität. //

I am working on a project about „kitchen and food“ for Bauhaus-University.

Dazu begann ich einen Bilder-Recherche. Wenn man dazu die „Google-Bildersuche“ verwendet, findet man nur Ikea-Traum-Muster-Fancy-Küchen fern von jeder Praxis. //

I started researching for pictures via „Google-Picture-Search“ and found out: That way you can only find photos taken of Ikea-Dreamlike-Fancy-Trendy-Kitchens.

„Google-Bildersuche“ hilft mir nicht im geringsten! //

„Google-Picture-Search“ does not help me at all!

Deswegen würde ich Euch, liebe Freunde, bitten, mir ein Foto von Eurer Küche zukommen zu lassen! //

That's why I want to ask you, dear friends, to send me a picture of your kitchen!

Das Foto muss kein ästhetisches Meisterwerk sein, sondern eine Aussage über die Funktionalität der Küche ermöglichen. //

The picture does not need to be an esthetic masterpiece. I only want to understand how your kitchen works.

Eigentlich soll Eure Küche nur zu sehen sein! //

Actually I only want to see your kitchen!

Handyfotos sind auch willkommen. //

You can even use your smartphone to take the picture.

Sendet mir das Foto bitte an: stefan.pach@uni-weimar.de //

Please send the picture to: stefan.pach@uni-weimar.de

VIELEN DANK IM VORAUS! //

THANK YOU VERY MUCH IN ADVANCE!

Bussi! //

Kisses

STEFAN PACH“ (Originaltext der Anfrage)

Die erhoffte Sammlung verschiedenster Küchen sollte mir eine Basis bieten, mit welcher ich weiterarbeiten konnte.

Die Küchenfotos, die mich erreichten, waren ausgesprochen aufschlussreich. Sie umfassten eine weite Spanne verschiedenster Küchen. Von der studentischen Gemeinschaftsküche, über gestandene elterliche Einbauküchen bis zu türkischen Küchenkombinationen war alles vertreten.



*Originalanfrage auf Facebook,
die von 25 Personen mit einem Foto beantwortet wurde.*



Boris,
Offenbach, Deutschland



Carlo,
Wiesbaden, Deutschland



Dan,
Weimar, Deutschland



Eva,
Köln, Deutschland



Evas Großmutter,
Dietkirchen, Deutschland



Evas Vorbesitzer,
Köln, Deutschland



Dans Eltern,
Berlin, Deutschland



Icka,
Hüttenmühle, Deutschland



René,
Hamburg, Deutschland



Christofs Grill,
Limburg, Deutschland



Sarah,
Limburg, Deutschland



Süheyl,
Eskişehir, Türkei



Stefan,
Weimar, Deutschland



Thomas,
Diez, Deutschland



Tomek,
Preslau, Poland



Yasemin,
Kirikale, Türkei

Küche und Geräte



SEMIOTICS OF THE KITCHEN

*Fokussierung der Recherche auf die Gerätschaften,
die in Küchen zum Einsatz kommen.*

KÜCHE UND GERÄTE

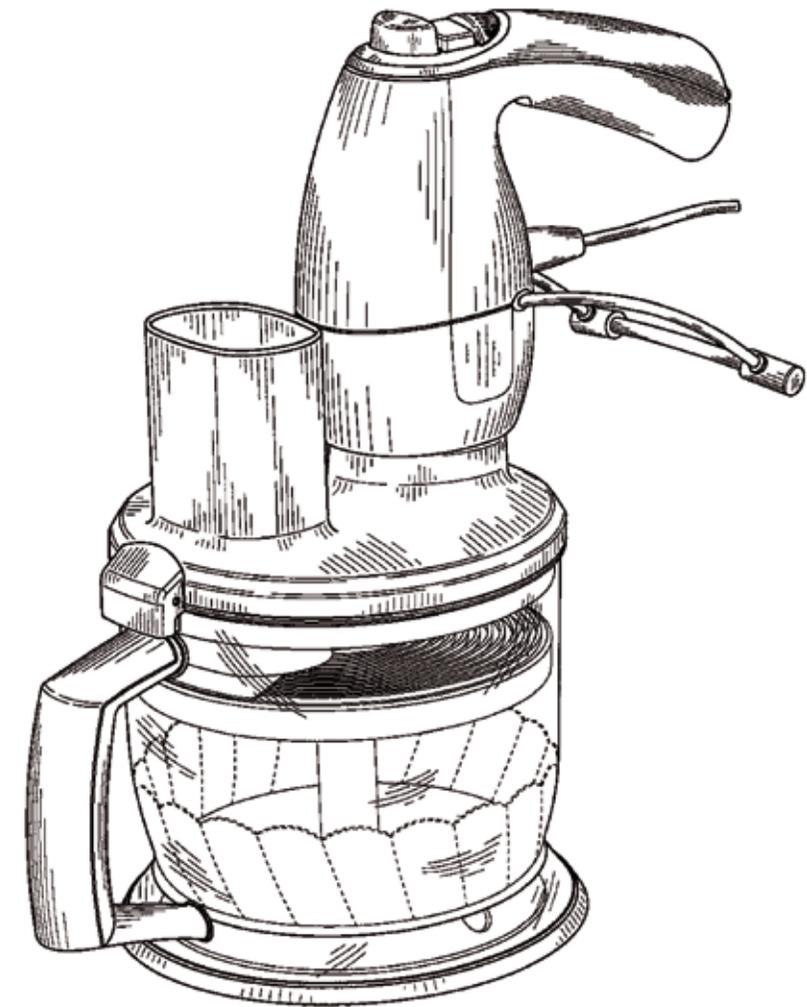
Fokussierung der Recherche auf die Gerätschaften, die in Küchen zum Einsatz kommen.

Die Sammlung der fünfundzwanzig unterschiedlichen Küchen war ein wesentlicher Schritt bei meiner weiteren Auseinandersetzung mit dem Thema „Semiotik der Küche“. Den Blick reduziert auf reale Momentaufnahmen in verschiedenen, belebte Küchen, war es mir möglich, mich von dem Schwerpunkt „Essen“ zu lösen. Plötzlich wurden andere Fragestellungen interessanter. Dabei war es auch hilfreich, eine Bandbreite kulturell verschieden verwurzelter und finanziell unterschiedlich ausgestatteter Küchen zu sehen. Ein Aspekt erschien mir besonders spannend: Je kulturell westlicher und je vermeintlich hochwertiger eine Küche eingerichtet war, umso ästhetisch kühler erschien sie plötzlich und umso technikaffiner schienen ihre Besitzer.

Zur modernen Grundausstattung schienen Werkzeuge wie Edelstahlwasserkocher, hochwertige Kaffevollautomaten, Mikrowellen, Standmixer etc., zu gehören. Also eben jene Gerätschaften, die das Zubereiten von Nahrung zwar komfortabler gestalten, aber eigentlich nicht wirklich nötig sind.

Die Frage, die ich mir stellte, war: Spiegelt eine Küche tatsächlich noch den Prozess der Nahrungszubereitung wieder? Oder wird sie zu einer Art Werkstatt, in der spezialisierte Werkzeuge zusammengestellt werden, die einen für jeden kulinarischen Spezialfall rüsten?

Die Verfolgung dieser Fragen schien mir ausgesprochen erfolgsversprechend. Daher begann ich mich mit den verschiedenen Werkzeugen einer modernen Küche auseinanderzusetzen. Dazu startete ich eine vertiefte Bildrecherche, deren Ergebnisse ich auf den folgenden Seiten kurz zusammenfassen möchte. Schwerpunkt der Exploration war die Untersuchung von Bildsprachen bei der Darstellung von Küchengeräten und deren grundsätzlicher Produktgestaltung.



Auffällig oft werden Küchengeräte in technischen Zeichnungen visualisiert. Dabei ist ihre Rolle als Küchengerät meist nur kontextgebunden zu erfassen. Würde bei der hier gezeigten Illustration erklärt, dass es sich um ein zahnmechanisches Spezialwerkzeug handeln würde, wäre dies kaum anzuzweifeln.



Ein weiteres erwähnenswertes Ergebnis meiner Recherche war die auffällig häufige Umsetzung von klassischen Werkzeugen...



... aber auch Küchengeräten als Kinderspielzeug. Wobei ich mir hier die Auseinandersetzung mit der Geschlechterfrage sparen möchte.

KÜCHE UND GERÄTE

Was kosten diese Geräte und braucht es sie wirklich?

Die von mir untersuchten Küchengeräte schießen in ihrer Funktionalität in den seltensten Fällen einen einzigartigen Nutzen zu besitzen. In den meisten Fällen ersetzen sie Handarbeit oder beschleunigen auf eine andere Weise Prozesse. Ein Kaffeevollautomat ersetzt das händische Überbrühen des Kaffees oder eine „Kitchenaid“-Küchenmaschine knetet Teig selbstständig. Mit der Qualität der Ergebnisse möchte ich mich nicht auseinandersetzen.

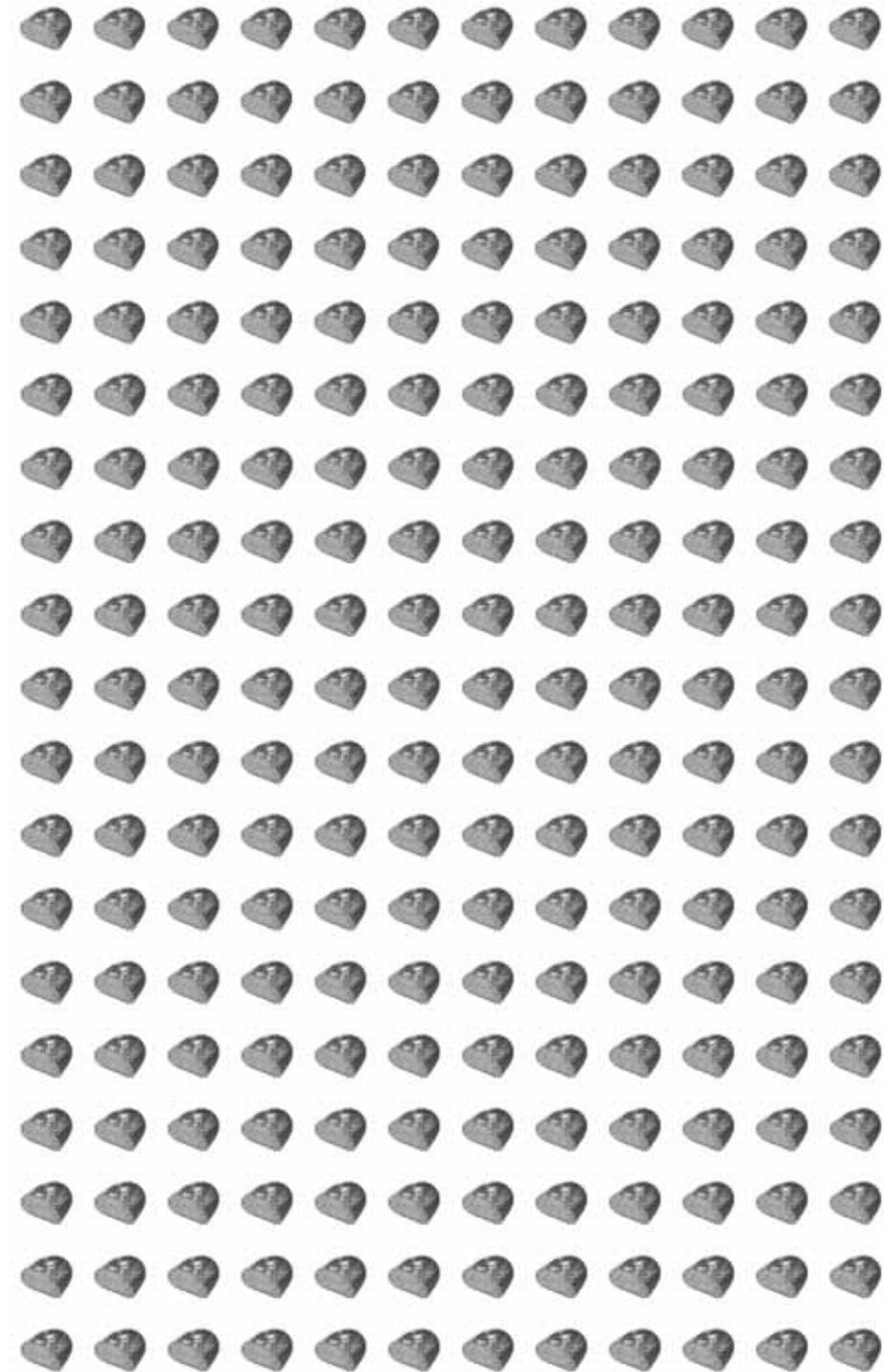
Gemeinsam sind diesen Gerätschaften aber oftmals ein Aspekt: Sie dienen heute als Statusobjekt. Preis, materielle Wertigkeit und Markenversprechen der unterschiedlichen Produkte sind auf

höchstem Niveau. Dazu eine kleine Anekdote:

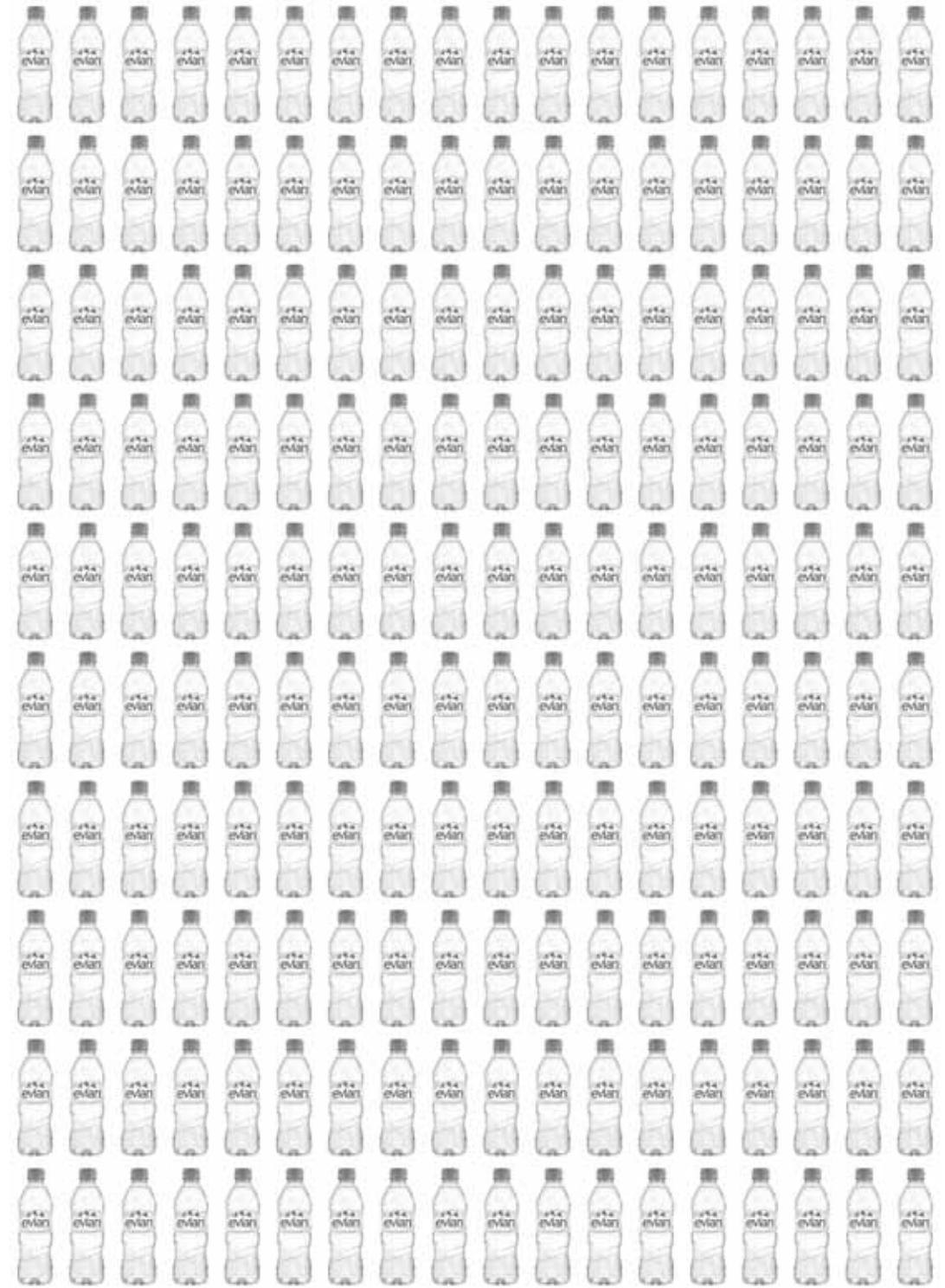
Meine Mutter wünschte sich zu Weihnachten eine „Kitchenaid“-Maschine. Mein Vater erfüllte meiner Mutter diesen Wunsch und so stand im Dezember eine solche Gerätschaft in unserer Küche. Bis ein Ort gefunden wurde, wo man diese massive Maschine zugänglich und sichtbar verstaute, verging einige Zeit.

Als dann Ende Februar meine Mutter ihren Geburtstag feierte und Besuch von ihren Freundinnen eintraf, verirrte sich eine Freundin in die Küche und erblickte die „Kitchenaid“-Maschine, die bis dahin nicht wieder bewegt, geschweige denn benutzt, wurde. Ein Laut der Verzückung entfuhr ihr

und bald bildete sich eine Traube von Frauen um dieses Gerät. Diese Geschichte soll verdeutlichen, wie Küchenmaschinen, fernab ihres Nutzens, auch zu sehr teuren „Nice-to-have“-Objekten verkommen können, ohne deren Besitz aber trotzdem fantastisch gekocht werden kann. In einer kleinen Zwischenübung zum Thema Küchengeräte setzte ich mich dem Faktor Preis dieser Gerätschaften auseinander. Dazu stellte ich ein Küchengerät dar und konterkarierte es mit der Menge eines Grundnahrungsmittels, welches sich für den gleichen Preis erwerben ließ. So ließen sich beispielsweise für den Preis einer „Kitchenaid“-Maschine rund 650 Leiber Brot erwerben.



*Kitchenaid-Küchenmaschine = 659,00€
1 kg Weizenmisch Brot = 0,99€
1 Küchenmaschine = 665 Brote*



*DèLonghi Kaffevollautomat = 749,00€
1/2 Liter Flasche Evian Water = 0,67€
1 DèLonghi Kaffevollautomat = 1115 Flasche Evian Water*

Die finale Skulptur

SEMIOTICS OF THE KITCHEN

Schafft es ein Stabmixer abzuheben?



DIE FINALE SKULPTUR

Schafft es ein Stabmixer abzuheben?

Bei meiner Auseinandersetzung mit den verschiedenen Küchengeräten wuchs meine Interesse an einem Werkzeug im Besonderen: Dem Stabmixer. Stabmixer vereinigen verschiedene Eigenarten, die den meisten modernen Küchengeräte innewohnen. Dazu zählt eine angestrebte Multifunktionalität (verschiedene Aufsätze ermöglichen verschiedene Arbeitsschritte), eine ästhetische Anmutung, welche sich eher an modernen Designströmungen orientiert als an der Verbindung mit dem Thema „Essen“ und Stabmixer werden mit einer möglichst starken „Leistung“ ausgestattet. Die Leistung wird dann in einer Watt-Zahl angegeben oder in einer Aussage zu den möglichen Umdrehungen pro Minute.

Ein Stabmixer von „Braun“ wurde zum Beispiel damit beworben, dass er 20 000 Umdrehungen pro Minute schaffe. Dieser Wert erschien mir ausgesprochen hoch und ich versuchte, ihn in Relation zu sehen. Was dreht sich noch sehr schnell? Zum Beispiel der Rotor eines Helikopters! Wie ich aber herausfand, hat ein normaler Hubschrauber gerade mal 1 200 Umdrehungen pro Minute. So kam ich zu dem Entschluss einem Stabmixer eine weitere Funktion

zuzuweisen: Er solle fliegen können. Diese Fähigkeit würde dann auch dem Produktdesign deutlich eher entsprechen, da moderne Stabmixer stark an Raketen erinnern.

Der Versuch, einem Stabmixer das Fliegen beizubringen, stellte sich als nicht ganz einfach heraus. Eine der größten Schwierigkeiten bestand darin, das Gerät mit einem Rotor zu versehen und diesen sicher zu befestigen. Nach diversen Versuch gelang dies jedoch und es stellte sich heraus, dass durch die deutlich größer gewordene Fläche des Drehkörpers beim Betrieb eine enorme Umwucht wirkte. Deshalb musste ich ein Gerüst konstruieren, das den Mixer in seiner Stabilität sichert, ohne seine vertikale Bewegung einzuschränken. Nach mehreren Versuchen war dies möglich und ich hatte einen betriebsbereiten, flugfähigen Stabmixer.

Die Arbeit „450 Watt“ wurde dann auch im Rahmen der „Summaery“¹ einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Ich ergänzte die Skulptur durch einen Schalter (genauer: Spannungswandler), der es dem Publikum ermöglichte, die Geschwindigkeit des Stabmixers selbstständig zu regulieren.

¹ Die SUMMAERY ist eine jährlich stattfindende Ausstellung der Bauhaus-Universität Weimar. Dabei bekommen Studenten der verschiedenen Fakultäten die Möglichkeiten ihre Arbeiten einem breitem Publikum zu präsentieren.

HELIKOPTER

≈

1.200 Umdrehungen
pro Minute

STABMIXER

≈

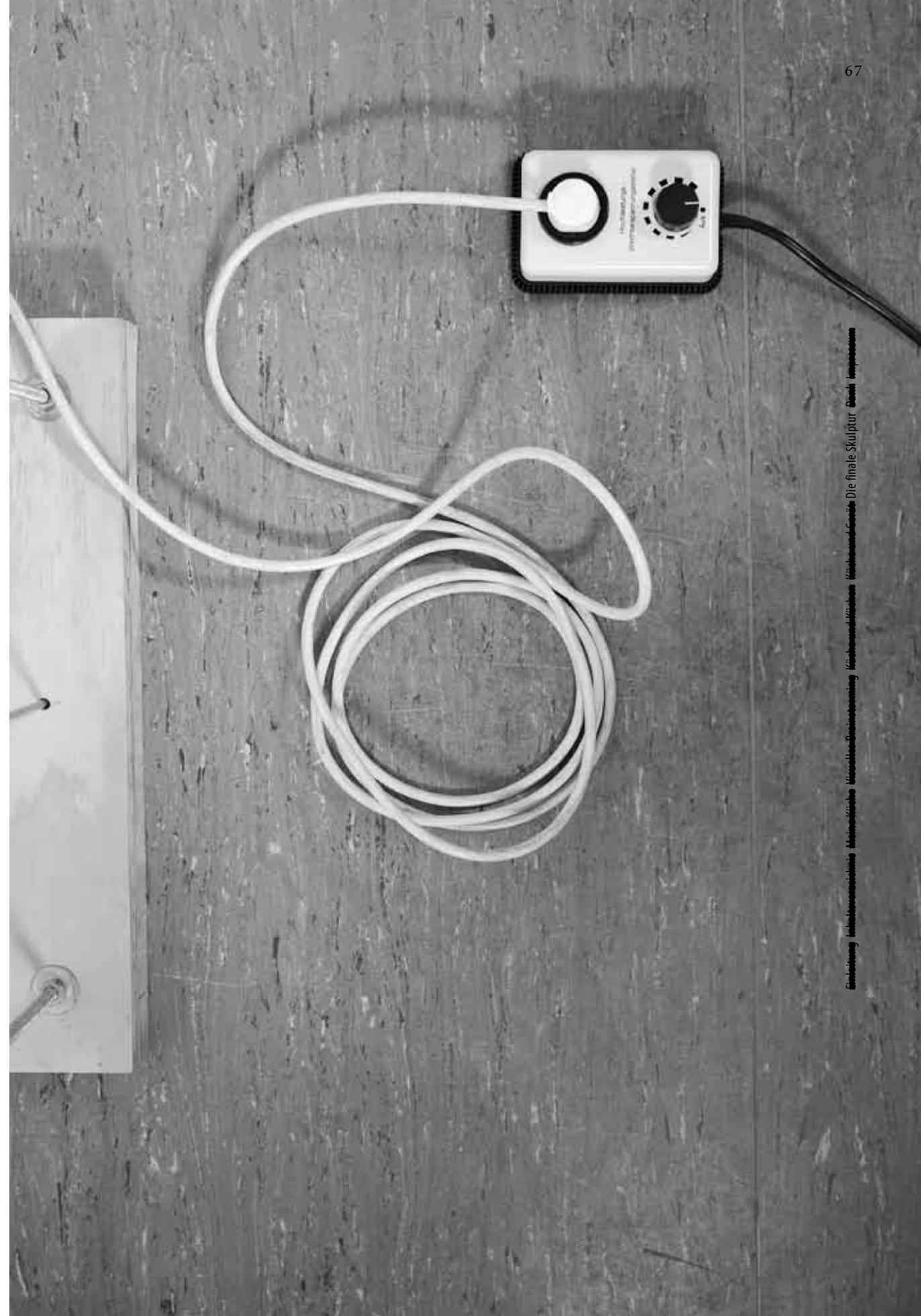
20.000 Umdrehungen
pro Minute

Harte Fakten, die mich zum Nachdenken anregten.

Die finale Skulptur „450 Watt“



Ein Hochleistungs-Wechselspannungs-Steller vom Typ „NS 2001 E“ ermöglicht es dem interessierten Publikum, den Stabmixer stufenweise aus sicherer Entfernung zu steuern.



Danke sehr**Besonderer Danke geht an:**

Ich möchte mich bei Christine Hill für die Leitung der Vorlesung bedanken.

Sie gab mir jederzeit eine Orientierung, aber auch die Freiheiten, die erst im Zusammenspiel miteinander zu der finalen Arbeit führen konnten.

Mein Dank gilt auch den restlichen Kommilitonen. Der Austausch im Rahmen der Vorlesung war stets bereichernd.

Im Besonderen möchte ich mich bei meinem Vater bedanken. Es war für uns beide ein großes Vergnügen, diese Idee technisch umzusetzen.

Ich möchte mich auch bei meinem Evchen dafür bedanken, dass es sie gibt!

450 Watt

© Stefan Pach
Kneippstraße 16
65549 Limburg

0176 30 70 14 11
stefan.pach@uni-weimar.de

2012
Erste Auflage
___ / 3

Idee: Stefan Pach
Redaktion und Text: Eva Scholl und Stefan Pach
Konzept und Gestaltung: Stefan Pach
Photographie und Illustration: Stefan Pach

Verwendete Schriften: Myriad Pro, Minion Pro
Druck: Blueprint. kopie_druck_medien gmbh
Buchbinderei: Stefan Pach

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Buch oder teile dieses Buches dürfen nicht vervielfältigt, in Datenbanken gespeichert oder in irgendeiner Form übertragen werden ohne die schriftliche Genehmigung von Stefan Pach.

ISBN XXX-X-XXXXX-XXX-X