

## Inhalt

Factsheet

Statements

Food Design

Medienbetreuung / Kontakt

Bilder-Index



Factsheet

# Food Design

Von der Funktion zum Genuss

**Eine Ausstellung von Martin Hablesreiter und Sonja Stummerer  
veranstaltet von Creative Industries Styria Gmbh und Netzwerk  
TECHFORTASTE.NET in Kooperation mit Landesmuseum Joanneum  
und designforumMQ Wien.**

**Eröffnung:**

DI, 08. April 2008, 19:00 Uhr

**Ausstellungsdauer:**

MI, 9. April bis SO, 01. Juni 2008

**Öffnungszeiten:**

DI-SO 10.00-18.00 UHR

**Ort:**

Landesmuseum Joanneum  
Neutorgasse 45, 1. Stock, 8010 GRAZ

**Gesprächspartner beim Pressefrühstück:**

Dr. Christian Buchmann	LR Wirtschaft, Innovation, Finanzen
Mag. Eberhard Schrempf	GF CREATIVE INDUSTRIES STYRIA GmbH
Dr. Hans-Jörg Hörmann	GF TECHFORTASTE.NET Gesellschaft mbH
DI Martin Hablesreiter	Ausstellungskurator
DI Sonja Stummerer	Ausstellungskuratorin
HR Dr. Wolfgang Muchitsch	Direktor Landesmuseum Joanneum

**The „Sound of Frankfurter.“** Wenn's beim Anbiss richtig knackt, schmeckt den Österreichern ihr Paar Würstel besonders gut. Fischstäbchen klingen nicht so toll, lassen sich dafür aber schön nebeneinander in der Kartonverpackung anordnen. Und vorerst noch ungeklärt bleibt, warum Butterkekse ausgerechnet 52 Zacken haben müssen.

Designer entwerfen Mode, Möbel, Autos und Gebrauchsgegenstände aller Art. Food-Designer kreieren Lebensmittel und kümmern sich um deren Styling und Funktionalität. Sie sorgen dafür, dass Essen und Trinken nicht nur unsere Bäuche füllt, sondern dass die Nahrungsaufnahme auch praktisch und alle Sinne ansprechend vor sich geht – sodass wir Lust auf mehr bekommen. Seit jeher wenden Menschen viel Zeit, Mühe und Erfindungsgeist auf, um Ess- und Trinkbares zu gestalten. Das perfekte Zusammenspiel von Form und Funktion, die Essenz guten Designs, bestimmt die Akzeptanz unserer Lebensmittel.

### **Food Design ist in aller Munde**

Die Ausstellung FOOD DESIGN ist ab 09. April in Graz zu sehen, nachdem sie zuvor sehr erfolgreich im designforumMQ Wien gezeigt wurde, und ergründet die noch wenig beachtete Designsparte Food Design. Die Ausstellung basiert auf dem international erfolgreichen und mehrfach ausgezeichneten Buch „Food Design – Von der Funktion zum Genuss“ (prämiert mit dem „World Cookbook Award 2005“ und dem „Gourmet Voice Award Cannes 2006“) des Wiener Architektenduos **Sonja Stummerer** und **Martin Hablesreiter**. Die Kreation von Essbarem ist als einer der ältesten Designprozesse der Menschheit jedes Mal aufs neue Herausforderung für alle Sinne und wie kaum ein anderes Phänomen Ausdruck von kultureller Vielfalt. Das Entwickeln von Nahrungsmitteln gilt als einer der komplexesten Designvorgänge – ob Schokoriegel oder Frühstücksmüsli – von der Verpackung über die Form, die Funktionalität bis zum Geruchs- und Geschmackserlebnis ist Food Design ein wesentlicher Bestandteil unseres Alltags, dem vergleichsweise wenig Beachtung gewidmet wird. Die Ausstellung geht dazu einigen Dingen auf den Grund und erklärt, warum manches so ist, wie man es isst.

### **Kreativität schmackhaft machen**

Food Design ist genauso wie Industriedesign ein wesentlicher Bestandteil unserer Kultur und spiegelt als solcher das kulturelle Umfeld, den Zeitgeist und den Stand der Technik wider. Da wie dort entscheidet letztendlich der Konsument über Erfolg oder Misserfolg eines Produkts. Geruch, Farbe, Oberfläche, Konsistenz und Haptik sind zentrale Kategorien am Lebensmittelsektor, ebenso Teilbarkeit und Herstellungstechnik.

„Für die Unternehmen im Bereich der Lebensmitteltechnologie eröffnen sich durch die Designkomponente neue Chancen ihre Produkte am Markt durchzusetzen. Wenn Food und Design zueinander finden, sind die zwei jüngsten steirischen Netzwerke – TECHFORTASTE (Lebensmitteltechnologie) und Creative Industrie Styria (Kreativwirtschaft) gleichermaßen gefordert“, betont **Christian Buchmann**, Landesrat für Wirtschaft und Innovation, konkrete Motive zur Vernetzung.

Mit der Creative Industries Styria GmbH als Netzwerkgesellschaft zur Entwicklung und Stärkung der Kreativwirtschaft in der Steiermark verfügt das Land über eine Einrichtung, die das breite Angebot an kreativen Leistungen koordiniert, weiter ausbaut und im Gesamtkontext der steirischen Wirtschaft positioniert.

**Eberhard Schrempf**, Geschäftsführer der Creative Industries Styria GmbH, sieht genau diese Ansprüche in der Ausstellung FOOD DESIGN verwirklicht: „Kreative Prozesse sind nach unserem Verständnis von Design in allen Lebensbereichen und quer über alle Disziplinen relevant. Es ist daher logisch, dass wir innerhalb der steirischen Netzwerk- und Clusterorganisationen nach Synergien trachten und diese Vernetzung auch leben – ein Crossover, das in jedem Designprozess selbstverständlich ist!“

**Hans-Jörg Hörmann**, Geschäftsführer der TECHFORTASTE.NET Gesellschaft mbH: „Food Design spielt am Markt eine wichtige Rolle. Unsere steirischen Unternehmen konnten in der letzten Zeit mit ihren Produkten bereits einige bemerkenswerte Erfolge erzielen – wir rechnen damit, dass dieses gemeinsame Projekt für zusätzliche Impulse sorgen wird. Die TECHFORTASTE Zukunftskonferenz am 28. Mai wird sich ebenfalls dem Thema Food Design widmen.“

### **Die wunderbare Welt der Gaumenfreuden**

Warum hat die Toblerone ihre typische Dreiecksform? Ist es Zufall, dass die Extrawurst den exakt gleichen Radius wie die Kaisersemmel besitzt und die Kombination der beiden eine so beliebte Jause ergibt? Die Ausstellung zeigt auf, wie Form, Farbe, Geruch, Konsistenz, Verzehrgeräusche, Herstellungstechnik, Geschichte und Geschichten das Design von Lebensmitteln beeinflussen. Soll man Esswaren also genauso als Designobjekte betrachten wie Armani-Anzüge, Alessi-Tassen oder Ferraris? Die Antwort dazu geben Hablesreiter und Stummerer mit ihrer Ausstellung FOOD DESIGN: ein Plädoyer für eine bislang kaum betrachtete Designdisziplin, die das Publikum zu einer sinnlichen Reise durch die wunderbare Welt der Gaumenfreuden einlädt. Nicht nur Augen, auch Nasen, Gaumen, Ohren und der Tastsinn kommen bei der FOOD DESIGN Ausstellung auf ihre Kosten.

### **Eine große Portion Food Design**

Die FOOD DESIGN-Ausstellung besteht aus drei Hauptbereichen: dem Sensorium, das unsere Lebensmittel mit allen fünf Sinnen erlebbar macht, einem zweiten Bereich, der den Designprozess erklärt, und einem dritten Teil über die kulturellen Einflussfaktoren. Im Mittelpunkt der drei Bereiche stehen immer Form, Farbe, Geruch, Konsistenz und das Geräuschverhalten der vorgestellten Esswaren. Anhand dieser grundsätzlichen Kriterien analysiert die FOOD DESIGN-Ausstellung, welchen Prinzipien die Gestaltung von Essbarem folgt und beantwortet die Frage, warum Speisen gerade in dieser Form auf den Tisch kommen – und in keiner anderen. Legenden und Mythen rund um althergebrachte Nahrungsmittel finden ebenso Beachtung wie die Entstehungsgeschichten echter Klassiker, von der Toblerone über den Zuckerwürfel bis zum Tomatenketchup. Die Ausstellung versteht sich als Anregung, Esswaren von einer bisher ungekannten Seite zu betrachten. Gugelhupf, Eislutscher und Toastblock sind mehr als Lebensmittel – sie sind Errungenschaften des Designs!

Die Designspielart „FOOD DESIGN“ führt auf professioneller Ebene das fort, was unsere Vorfahren bereits seit tausenden Jahren tun: unsere Nahrung gestalten. Von unterschiedlichen Arten der Konservierung bis zu religiösen Ge- und Verboten hinterließ die Entwicklung der Menschheit auch in der Küche ihre Spuren.

## Kontakt

Creative Industries Styria GmbH  
Geschäftsführer Mag. Eberhard Schrempf  
Marienplatz 1, A-8020 Graz, Austria  
**Email:** office@cis.at  
**T:** +43 (0) 316 890 598, **F:** +43 (0) 316 890 598-15

TECHFORTASTE.NET GmbH  
Geschäftsführer Dr. Hans-Jörg Hörmann  
Parkring 6, A-8403 Lebring, Austria  
**Email:** office@techfortaste.net  
**T:** +43 (0) 316 7093-105, **F:** +43 (0) 316 7093-108

Pressebetreuung:  
doppelpunkt PR und Kommunikation  
Ansprechpartner: Volker Liebmann  
**Email:** volker.liebmann@doppelpunkt.at  
**M:** +43 (0) 676 613 2334

Pressefotos:  
Bilder zum Download © Studio Ulrike Köb  
<http://www.cis.at/de/formulare/presse>

### Veranstalter:



### In Kooperation mit:

Landesmuseum Joanneum



die oesterreichische  
designstiftung

### Unterstützt durch:



### Sponsoren



## Bilder\_Index\_Food\_Design



Zoepfe



Besteck



Farbpalette



Smarties



Brezel



Spinat



Ketchup



Wurst



Punschkrapfen



Semmel



Fischstäbchen