



The Rich Eat

Editorial

Impressum

Herausgegeben von
Trends & Identity

Text & Layout
Keana Enz
Natalia Oskarsson

Kursleitung
Prof. Dr. Bitten Stetter
Patrik Ferrarelli
Alexandra Viert

Druck
Zürcher Hochschule
der Künste (ZHdK),
Inhouse

Copyright
Der Nachdruck von
Artikeln ist unter
Quellenangabe
gestattet.

Zürcher Hochschule
der Künste Toni-Areal,
Pfingstweidstrasse 96
8031 Zürich

Anregungen und Kritik
Bitten.Stetter@zhdk.ch

Inhalt

- #1 Multisensory Dining
- #2 The New Luxury
- #3 On The Social Side
- #4 Physical First
- #5 Extra Escapism
- #6 Table Reserved
- #7 Fazit



“I think we all assume that taste comes from our tongues. In fact, all of your senses are involved. Everything from the colour of the plate to the weight of the cutlery in your hands, from the background music to any ambient scent, as well as the lighting and even the softness of the chair you are sitting on”

Multi Sensory Dining

Multisensorische Esserlebnisse sind nicht nur eine neue Art, zu essen, es sind Erfahrungen, die alle Sinne anregen. Essen wird zum Erlebnis, das Emotionen und Erinnerungen weckt und Beziehungen vertieft. Durch das aktive Involvieren der Besuchenden, künstlerische Performances und Installationen oder die interaktive Präsentation des Essens wird das Dining-Erlebnis neu definiert.¹ Mit Technologien wie Augmented Reality wird das Essen in ein umfassendes immersives Erlebnis verwandelt. Ein perfektes Beispiel dafür ist Rasmus Munks "The Alchemist" in Kopenhagen, wo Gänge wie Edible Plastic, bei dem Essen serviert wird, welches aussieht wie Plastik, um auf die Umweltverschmutzung durch Plastik aufmerksam zu machen² oder einer Nachahmung von Munks eigenem Auge auf dem Programm stehen.³

Munk vereint in seinem „Holistic Dining“ Elemente von Gastronomie, Design, Wissenschaft, Technologie und Theater und vermittelt auch politische Messages. Dieser Wandel, weg von der traditionellen Gastronomie hin zum multisensorischen Esserlebnis, spiegelt die wachsende Angst der Verbrauchenden wider, nicht alles bis aufs kleinste Detail erleben zu können und auch die Story dahinter nicht zu erfahren.

Der Trend verdankt einen Grossteil seiner Popularität der Neurogastronomie, die untersucht, wie unser Gehirn verschiedene Sinneseindrücke, wie Geschmack, Geruch, Textur und visuelle Reize, verarbeitet.

Keana und Natalia

#1





1984, Gericht aus "the Alchemist"

The New Luxury

#2

In den letzten Jahren hat sich die Definition von Luxus spürbar verändert. Früher stark mit materiellem Wohlstand, exklusiven Produkten und Statussymbolen verknüpft, steht Luxus heute für immaterielle Werte wie Zeit, aussergewöhnliche Erlebnisse und persönliche Entwicklung.⁴ Immer häufiger sehnen sich Menschen nicht mehr nach Besitz, sondern nach Erfahrungen, die bleibende Eindrücke hinterlassen. Die Personalisierung prägt das moderne Luxusverständnis: Individuelle Produkte und massgeschneiderte Erlebnisse, die den eigenen Stil und die eigenen Werte widerspiegeln, werden immer gefragter.⁵ Erlebnisorientierter Luxus, wie eben das Multisensory Dining, erfüllt diesen Wunsch nach Einzigartigkeit und Authentizität, da jede Erfahrung je nach Mensch variiert. Gleichzeitig gewinnt das Thema Nachhaltigkeit an Bedeutung und rückt umweltfreundlich und fair hergestellte Produkte in den Fokus,

denn Luxus soll zunehmend verantwortungsbewusst und ethisch vertretbar sein.⁶ Das starke Aufkommen der Achtsamkeit, vor allem bei wohlhabenderen Menschen, wie es bei der Influencerin "BibisBeautyPalace" (Bianca Heinicke) beobachtet werden kann, markiert eine Wende. Weg von der Shein Werbung, hin zur Meditation. Zeit ist zu einer wertvollen Ressource geworden und das Gefühl, Zeit zu sparen oder bewusst für sich zu nutzen gilt inzwischen als echter Luxus. Der technologische Wandel hat ebenfalls neue Dimensionen von Luxus eröffnet. Virtuelle Erlebnisse definieren Luxus jenseits des Materiellen. Dieser Wandel zeigt, dass Luxus heute mehr denn je von immateriellen Werten und persönlichen Bedürfnissen geprägt ist.⁷

Keana und Natalia

#3



On The Social Side

Im täglichen Leben wird der performative Aspekt des Essens oft übersehen. Wenn sich Menschen um einen Tisch versammeln, um eine Mahlzeit zu teilen, sind sie an einer sozialen Aktion beteiligt, die über das bloße Essen hinausgeht. Die gesellschaftliche Isolierung während der Coronakrise und der Wunsch nach Gemeinschaft in Zeiten der Hyperindividualisierung machen den sozialen Akt des Essens umso relevanter.⁸ Dieses starke Verlangen nach Kollektivität bringt die Menschen dazu, neue Wege für gemeinsame Erfahrungen zu suchen.⁹ Dies zeigt sich auch im #DinnerParty Trend. Das neo-futuristische Dinner "Contatto Experience" von der italienischen Food Designerin Giulia Soldati

erweitert Essen mit Berührung und bindet so aktiv die Interaktion der Besucher:innen mit ein. Sie werden nicht nur als Erlebende, sondern als Teil des gesamten Erlebnisses betrachtet. Das Restaurant „Ultraviolet“ in Shanghai, das vollständig auf Projektionen und multisensorische Reize setzt, hat ähnliche Ansätze. Was von diesen Gatherings übrig bleibt ist nichts Materielles. Es sind Erinnerungen, Spuren des Geschehenen oder Gefühle, die sich ins Gedächtnis einprägen. Das ist es, was man aus dem Multisensory Dining mitnehmen möchte.¹⁰

Keana und Natalia



“Despite the fact that you are dining with people who you may never meet again, there is a sense of community that is nurtured through this experience.”



Contatto Experience, Event von Giulia Soldati

Physical First

Die Sehnsucht nach Kollektivität in multisensorischen Esserlebnissen ist auch eine Reaktion auf die zunehmende Digitalisierung und Isolation in der Gesellschaft. Multisensory Dining schafft reale soziale Räume, in ¹ denen Menschen in Berührung kommen. Diese sozialen Erfahrungen sind im digitalen Zeitalter selten geworden und werden als wertvoller Luxus wahrgenommen. Paradoxe Weise werden dennoch reichlich Fotos von diesen Erfahrungen auf Social Media geteilt, die das Multisensorische im virtuellen Raum gänzlich ausklammern. So entsteht bei den Followers das Verlangen, diese Erfahrung auch zu machen. Durch die Angst etwas zu verpassen (FOMO), nehmen immer mehr Personen an solchen Esserlebnissen teil.

Keana und Natalia

#4



Extra Escapism

#5

Der Trend wird ebenfalls vom Wunsch angetrieben, immersiv in etwas Neues einzutauchen.¹¹ In unserer zunehmend hektischen Welt suchen viele Menschen nach Möglichkeiten des Ausgleichs oder gar der Flucht aus dem Alltag. Restaurants, wie “The Alchemist” oder “Kani Lab” in Südkorea bieten multisensorische Esserlebnisse, die die Besuchenden in andere Welten entführen. Dank immersiven Konzepten tauchen Besuchende komplett, das heisst mit allen Sinnen, in das Erlebnis ein. Die Erlebnisse können als eine Form des kulinarischen Eskapismus verstanden werden.

Keana und Natalia

#6



Reserved Tables

Multisensorische Esserlebnisse repräsentieren heute einen neuen, immateriellen Luxus.

Auch zeigen sie den altbewährten, exklusiven Luxus gut auf. Multisensory Dining ist meist schwer zugängliche und bietet teure Erfahrungen, die sowohl unsere Sinne ansprechen als auch soziale Exklusivität schaffen. Konzepte wie das von „The Alchemist“ in Kopenhagen, bei dem Gäste für rund 5.400 DKK (etwa 720 €) pro Person ein sechsstündiges Erlebnis mit 50 Gängen genießen, richten sich an ein Publikum, das für multisensorische Inszenierungen bereit ist, hohe Summen zu investieren.¹² Solche Erlebnisse unterstreichen das Streben nach kultureller Differenzierung. Drei von vier der Personen sind bereit, für eine einzigartige Erfahrung,

Location und Immersion mehr zu bezahlen. (Durchschnittlich 58 US-Dollar mehr.)¹³ Für viele ist es ein Statussymbol, das sozialen Abstand zu einer breiteren Öffentlichkeit schafft und den Begriff „Luxus“ auf neue Weise definiert. Gleichzeitig wird Kritik laut: Während Multisensory Dining Luxus neu definiert, indem es ästhetische, intellektuelle und emotionale Aspekte vereint, fördert es ebenso soziale Distanz und entfernt sich vom ursprünglichen gemeinschaftlichen Zweck des Essens. Fraglich bleibt, ob dieser „neue Luxus“ zur kulturellen Bereicherung beiträgt oder die bestehende soziale Ungleichheit noch vergrößert.

Keana und Natalia

Gericht mit Projektion: Ultraviolet



Instagram Profil: Ultraviolet

#3

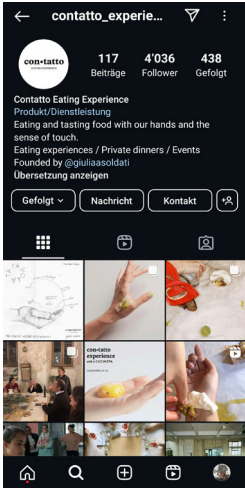


#DinnerParty



Gericht: A La Mano

Gericht: A La Mano



Instagram Profil: Contatto Experience



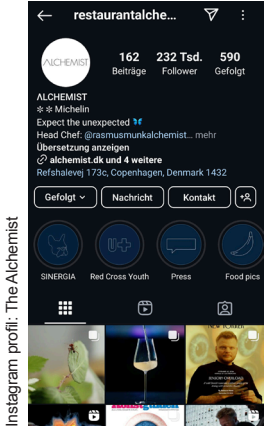
Edible Plastic: The Alchemist

1984: The Alchemist



Neurogastronomie

#1



Instagram profil: The Alchemist

Gericht: Kani Lab



Immersiver Raum: Ultraviolet



Gericht: Kani Lab

#5

Fazit

#7

Das Multisensory Dining stellt eine faszinierende, aber auch kontroverse Bewegung in der Gastronomie dar. Während es die Dining Kultur auf ein neues Niveau hebt, wirft es auch Fragen zur Exklusivität und Nachhaltigkeit auf.

Im Grunde ist die Orientierung hin zum multisensorischen Essen nur ein Symptom von einigen viel grösseren Themen, die unsere Gesellschaft beschäftigen, wie Isolation, Digitalisierung und Eskapismus. Man könnte also davon ausgehen, dass solange diese Themen eine zentrale Rolle in unserer Gesellschaft spielen auch das multisensorische Dining seinen Platz halten wird. In Zukunft könnte sich der multisensorische Trend auch in andere Bereiche unseres Lebens ausbreiten.

Multisensory Dining hat aber auch noch Verbesserungspotential. Durch die aktivere und häufigere Integration von sozial relevanten Themen in das Dining-Erlebnis könnten Restaurants bewusste Gespräche anstossen. Dies könnte durch die Verwendung von provokativen Themen, wie im Beispiel mit dem Gang "Edible Plastic", in einer respektvollen und informierten Weise geschehen, die die Gäste dazu anregt, über tiefere gesellschaftliche Fragen nachzudenken.

Keana und Natalia



Quellen

1. <https://www.mediamatic.net/en/page/371109/a-la-mano>
2. <https://www.dinesen.com/en/inspiration/alchemist#:~:text=A swarm of enthralling jellyfish,plastic gathered from the sea.>
3. <https://www.newyorker.com/magazine/2024/09/30/can-your-stomach-handle-a-meal-at-alchemist>
4. <https://ranoldo.de/was-ist-luxus/>
5. <https://www.luxury-first.de/luxus-neu-erleben-wie-personalisierung-und-technologie-die-exklusivitaet-steigern-21826/>
6. <https://www.umweltdialog.de/de/management/Publicationen/2021/Geht-Luxus-auch-nachhaltig.php>
7. <https://caldaclinic.com/de/mindful-luxury-elevating-mental-health-awareness/>
8. <https://www.mediamatic.net/en/page/368688/neo-futurist-dinners> <https://www.ktchnrebel.com/de/gastro-welt-nach-corona/>
9. <https://www.mediamatic.net/en/page/391264/exploring-the-performative-nature-of-food-sharing>
10. <https://www.mediamatic.net/en/page/371109/a-la-mano>
11. <https://www.eventbrite.com/blog/press/press-releases/eventbrite-explores-cultural-shift-towards-events-in-the-food-beverage-industry-and-the-value-of-the-experiential-diner/>
12. <https://www.foodandwine.com/50-course-tasting-menu-the-alchemist-7555986> <https://www.exploretock.com/alchemist/>
13. <https://www.eventbrite.com/blog/press/press-releases/eventbrite-explores-cultural-shift-towards-events-in-the-food-beverage-industry-and-the-value-of-the-experiential-diner/>

Bildquellen:

- [pb.100066920329188.-2207520000/819220161812309/?type=3](https://www.facebook.com/contattoexperience/photos/)
- <https://www.facebook.com/contattoexperience/photos/>
- <https://de.pinterest.com/pin/699746860886009453/>
- <https://de.pinterest.com/pin/699746860886070562/>
- <https://de.pinterest.com/pin/699746860886030534/>
- <https://de.pinterest.com/pin/699746860886009294/>
- <https://de.pinterest.com/pin/699746860886009461/>
- <https://de.pinterest.com/pin/699746860886009258/>
- <https://thenordicnomad.com/eat-drink/alchemist-in-copenhagen-denmark/>
- <https://www.pexels.com/photo/person-looking-down-at-hands-on-table-7702445/>
- <https://ch.pinterest.com/pin/699746860886050372/>
- <https://ch.pinterest.com/pin/803822233523182742/>
- <https://www.barrons.com/articles/the-michelin-star-chef-taking-innovation-out-of-this-worldliterally-9f140e4f>
- <https://eatweekguide.com/alchemist-holistic-cuisine/>
- <https://adventuresinmolecularcuisine.wordpress.com/2018/07/16/ultraviolet-shanghai-4-2017/>
- <https://www.npr.org/sections/thesalt/2013/06/30/196708393/from-farm-to-fork-to-plate-how-utensils-season-your-meal>
- https://www.facebook.com/contattoexperience/photos_by
- https://www.instagram.com/contatto_experience/?hl=en
- https://www.facebook.com/contattoexperience/photos_by
- <https://www.kanilab.kr/>
- <https://asiawinenews.com/2021/06/ultraviolet-by-paul-pairet-is-asias-top-rated-restaurant-in-2021/>
- <https://www.corner.inc/place/137227>
- <https://www.instagram.com/uvbypp/>
- https://www.instagram.com/contatto_experience/
- <https://www.danielspoerri.org/giardino/de/kuenstler-daniel-spoerri/> <https://www.instagram.com/kanilab.korea/>
- <https://www.instagram.com/restaurantalchemist/>



#multisensory
#food
#luxury
#fomo

Z

hdk

Zürcher Hochschule der Künste
Zurich University of the Arts

Trends & Identity

&ZINE