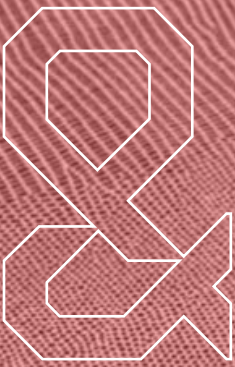


the pleasure of
playing with food



Culinary Artifacts

Trends & Identity
Vol. 01 / 2024

& zine – Depot für Wandel

Inhaltsverzeichnis

–Editorial	S.4/5
–Visual-Moodboard	S. 6/7
–Einleitung	S. 8/9
–Hinsight	S. 12/13
–Insight	S. 15-25
–Foresight	S. 26-29
–Quellen	S. 30/31

Die 14 &zines explorieren und illustrieren 14 Microtrends, die sich im Kontext der Pleasure Renaissance mit gegenwärtigen Praktiken des Vergnügens auseinandersetzen. Jedes &zine gibt einen Einblick in die Motive und Kontexte, die einen der 14 Microtrends prägen. Es versammelt Phänomene, in denen Microtrend sichtbar wird und skizziert wie er sich zukünftig entwickeln könnte.

Impressum

&zine – Depot für Wandel
Vol. 3 / 2024

Herausgeber:in
Trends & Identity

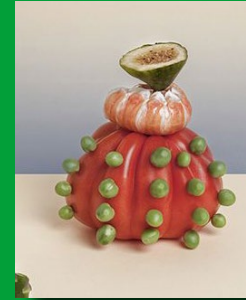
Autor:innen
Tonia Erismann

Modul:
The Politics of Pleasure

Kursleitung
Judith Mair

Der Nachdruck von Artikeln ist unter Quellenangabe gestattet.
Zürcher Hochschule der Künste Toni-Areal, Pfingstweidstrasse 96 8031 Zürich

Visual-Moodboard



Einleitung

Von barocken Stilleben bis hin zu avantgardistischen Dinner-Inszenierungen hat Essen immer eine Rolle gespielt, die über die reine Nahrungsaufnahme hinausgeht. Es ist Symbol, Ausdrucksmittel, Kunstobjekt. Heute jedoch wird diese kreative Auseinandersetzung mit Lebensmitteln auf die Spitze getrieben: Essen wird neu gedacht, neu gestaltet, neu erzählt, Lebensmittel verwandeln sich in Objekte, die nicht nur schmecken, sondern überraschen, irritieren und inspirieren.

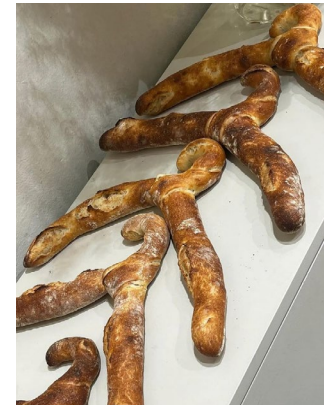


Food is the most important material in the world — Marije Vogelzang, 2014

Food als Material, Genuss trifft Inszenierung

Essen wird neu gedacht: Nicht mehr nur Nahrung, sondern Material für kreative Inszenierungen. Brote in Kleiderbügel-Form, Butter als Türme oder Tomaten als Kerzenständer – diese spielerischen Arrangements irritieren und inspirieren zugleich. Sie spiegeln den Zeitgeist einer ästhetisch geprägten Kultur, die Genuss, Nachhaltigkeit und Kreativität verbindet. Doch hinter dieser Inszenierung steckt mehr als bloße Dekoration. Lebensmittel werden entfremdet, neu erfunden und wie Ton oder Farbe gestaltet. Ein Konzept leitet die Schöpfer:innen, die Nahrung wird zur Bühne für Reflexion und Bedeutung.

Dieser Mikrotrend, Culinary Artifacts regt dazu an, über die Rolle von Essen in unserer Kultur nachzudenken: Wie nehmen wir es wahr? Welche Geschichten kann es erzählen? Getrieben von sozialen Medien und dem Wunsch nach Sinneseindrücken wird Essen zum Kunstobjekt, das uns auffordert, Gewöhnliches neu zu sehen. Dabei entstehen Spannungsfelder zwischen kreativer Freiheit und nachhaltigem Umgang mit Ressourcen. Es zeigt, wie Essen über den Teller hinausgeht – als Medium für Entdeckung, Gestaltung und Reflexion.



Historische Wurzeln des Spiels mit Essen

In der Renaissance wurde Essen zur Darstellung von Macht und Überfluss genutzt. Opulente Bankette mit kunstvoll arrangierten Pasteten und lebensgroßen Tierrekonstruktionen zeigten die Meisterschaft der Köche und den Wohlstand der Gastgeber. Diese Inszenierungen gingen weit über das Nährende hinaus – sie wurden zu Spektakeln, die alle Sinne ansprachen.

Ähnlich spielten die 70er und 80er Jahre mit Formen und Farben: Von Gelatine-Desserts in fluoreszierenden Tönen bis zu futuristischen Food-Designs wurde Essen in grotesken, manchmal absurden Präsentationen inszeniert. Dieses «Ugly Food» war eine Antwort auf die Ästhetik der Zeit und zeigte, wie Nahrung auch Provokation sein kann.





~ Fischli und Weiss
öffnen ihren Kühlschrank
und es entsteht ein
großartiges Kunstwerk. ~



Essen als Material für Reflexion in der Künstlerischen Praxis

Der aktuelle Trend knüpft an diese Geschichte an und hebt sie auf eine neue Ebene. Heute geht es nicht mehr nur um Macht oder Schock, sondern um künstlerische Reflexion und nachhaltige Innovation. Lebensmittel wie Butter, Brot und Gemüse werden entfremdet, neu interpretiert und in spielerische Kontexte gesetzt. Laila Gohar gestaltet Tische, die an surreale Gemälde erinnern, während Marije Vogelzang Geschichten durch Essen erzählt.



~ I like to work with simple, honest ingredients, but present them in ways that make people look twice and rethink what food can be.~

Laila Gohar

Was macht den Trend aus?

Essen wird nicht mehr nur serviert, sondern inszeniert. Im Zentrum stehen Fragen: Wie können Lebensmittel als künstlerisches Material dienen? Wie erzählen sie von Kultur, Identität oder Nachhaltigkeit? Die Werke von Künstler:innen und Designer:innen wie Laila Gohar, Fischli & Weiss oder Marije Vogelzang zeigen, wie Essen zur Leinwand für Kreativität wird. Laila Gohar inszeniert ihre Tische als surreale Stilleben – Brot, Butter und Käse werden zu skulpturalen Elementen. Marije Vogelzang verwendet Nahrung, um Geschichten von Herkunft und Gemeinschaft zu erzählen.





~ Für meinen Charakter ist
mein Beruf ein Blumenwiegen-
Spielfeld. ~

Hannah Kleeberg

Essen als multisensorische Kunstform der Zukunft

Im Jahr 2030 hat sich das Spiel mit Lebensmitteln zu einer etablierten Kunst- und Designpraxis entwickelt, die weit über die Küche hinausgeht. Restaurants sind nicht mehr nur Orte des Essens, sondern multisensorische Galerien, in denen Gäste mit Licht, Klang und Textur interagieren. Teller sind passé – stattdessen werden essbare Landschaften auf eigens gestalteten Untergründen präsentiert, die Aromen freisetzen, wenn sie berührt werden.



1

Die digitale Essenswelt

Virtuelle Realität und Augmented Reality (AR) verschmelzen mit dem Genuss von Lebensmitteln. Gäste tragen AR-Brillen, die ihre Mahlzeit visuell erweitern: Ein einfacher Blauschimmelkäse verwandelt sich in eine virtuelle Käselandschaft, die eine Geschichte über die Herkunft und die Herstellung erzählt. Der Konsum von Essen wird zur immersiven Reise, bei der die Grenzen zwischen Realität und Fantasie verschwimmen.

Nachhaltige Gestaltung als Standard

Der kreative Umgang mit Lebensmitteln folgt immer stärker den Prinzipien der Nachhaltigkeit. Essbare Verpackungen und Schalen, etwa aus Brot oder Pilzmaterialien, ersetzen Geschirr vollständig. Nichts wird verschwendet, und das gesamte Erlebnis ist darauf ausgelegt, Genuss und Ressourcenschonung in Einklang zu bringen.



Spekulatives Objekt: „Sensorium Plate“

Eine futuristische Essensplattform, die auf Berührung und Temperatur reagiert, könnte die Präsentation revolutionieren. Lebensmittel interagieren mit der Oberfläche und erzeugen Klänge oder Farben, die den Geschmack verstärken.

Diese Zukunftsszenarien zeigen, wie der Trend, Culinary Artifacts zur Inszenierung von Lebensmitteln nicht nur das Essen selbst, sondern auch unsere Wahrnehmung, unseren Genuss und unser Bewusstsein für Ressourcen verändern könnte. Essen wird zum Erlebnis, zur Reflexion – und vielleicht zur Kunst, die auf der Zunge zergeht.

S1 Mortadella Cake, <https://www.laurabaiardini.com/>

S6 <https://de.pinterest.com/search/pins/?q=food%20installation&rs=typed>

S7 <https://de.pinterest.com/search/pins/?q=food%20installation&rs=typed>

S8 Marije Vogelzang, white funeral meal (above), 1999

S9 Floris van Dyck, Stilleben mit Käse, 1615

S13 Herrlich Dining, Baguette Coat Hangers, 2024

S15 <https://www.greenprophet.com/2019/11/horrible-vintage-foods-and-why-people-cooked-them/>

S17 Fischli und Weiss, Wurstserie (Sausage Series) 1979

S19 Laila Gohar, romance in the butcher shop
<https://thegrandtourist.net/the-art-of-styling-alastair-mckimm-laila-gohar-and-colin-king/>

S20 Laila Gohar, romance in the butcher shop, 2022

S21 Pigeon Table, Laila Gohar & Muller Van Severen,
<https://lailagohar.com/pigeon-table/>

S22 Leila Gohar, <https://lailagohar.com/butter/>

S23 Herrlich Dining, <https://ie.pinterest.com/pin/847661961149087072/>

S24 Hannah Kleeberg, <https://www.tagesspiegel.de/berlin/das-sind-doch-die-madels-mit-ihren-butterturmen-herrlich-dining-aus-berlin-verbindet-kulinarik-und-feminismus-11283793.html>

S27 KI, <https://www.laurabaiardini.com/pageai>

S28 KI, <https://www.laurabaiardini.com/pageai>

S29 KI, <https://www.laurabaiardini.com/pageai>

Z



hdk

Zürcher Hochschule der Künste
Zurich University of the Arts

Trends & Identity

&ZINE