

Das designforum Wien lädt zur Soiree und Buchpräsentation

„FOOD DESIGN XL“

Die Buchautoren und Ausstellungsgestalter Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter, Spezialisten in Sachen Food Design, blicken einen kulinarischen Abend lang hinter die Kulissen unserer Gaumenfreuden und präsentieren ihr neues Buch.

logoleiste.tif am **Donnerstag, 19. November 2009** um **19:00 Uhr**
im **designforum Wien**, quartier21/MQ Museumsplatz 1/Hof 7, 1070 Wien

Programm:

Es sprechen die Autoren des Buches **Food Design XL**, **Sonja Stummerer** und **Martin Hablesreiter**.
Video-Dokumentation „Food Design – von der Funktion zum Genuss“
Anschließend kulinarisch-musikalischer Ausklang der Food Design Soiree.

Informationen: <http://www.designforum.at/w/calendar/details/736>

Fotos in Druckqualität: <http://www.designforum.at/w/press/archive/details/750>



Titel: Food Design XL

Autoren: Sonja Stummerer, Martin Hablesreiter, Ulrike Köb, Ludwig Löckinger

Gebundene Ausgabe: 350 Seiten

Verlag: Springer, Wien; Auflage: 1 (17. Oktober 2009)

Sprachen: Deutsch, Englisch

ISBN-10: 3211992308

Format: 29 x 26,4 x 3 cm

Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter präsentieren das druckfrische Buch „**Food Design XL**“.

Die beiden Architekten gehen mit "Food Design XL" den Fragen nach, woher die Formen unserer Nahrung kommen, welche Faktoren bei ihrer Gestaltung eine Rolle spielen und wer darüber entscheidet, wie das, was wir täglich zu uns nehmen, beschaffen ist.

Mehr als Nadel, Schlauch und Infusionsbeutel?

Essen erhält uns am Leben; ohne zu essen, sterben wir. Um zu überleben, benötigen wir fortlaufend Proteine, Fette und Kohlehydrate. Mittlerweile genügen eine Nadel, ein Schlauch und ein Infusionsbeutel, um einen Menschen mit diesen lebensnotwendigen Stoffen zu versorgen. Die künstliche Ernährung deckt den täglichen Kalorienbedarf, aber stillt sie auch den Hunger? Tatsächlich nutzen wir die Möglichkeit der künstlichen Ernährung nur in Notfällen: nach Unfällen, im Krankheitsfall, kurz vor dem Tod. Essen bedeutet also mehr als nur die bloße Zufuhr lebensnotwendiger Nährstoffe. Wir wollen keine Pillen oder Infusionsflaschen, sondern Nahrung, die wir sehen, angreifen, riechen, zerbeißen und schmecken können. Seit Anbeginn der Menschheit setzen wir daher ein unglaubliches Maß an Phantasie, Kreativität und Erfindungsgeist ein, um natürliche Grundprodukte nach unseren Vorstellungen zu verändern.

Das designforum^{WIEN} ist eine Initiative von

Unterstützt durch

designaustria
Berufsverband der
Grafik-Designer
Illustratoren und Produkt-Designer

die oesterreichische
designstiftung

bmwfi
Bundesministerium für
Wirtschaft, Familie und Jugend

bm:uk

impulse
part of evolve

departure



Sonja Stummerer und Martin Habesreiter, Architekten, Designer und Food Design Experten, veröffentlichen mit ihrem Buch „Food Design XL“ bereits die zweite Publikation zum Thema, die noch tiefer in die Materie eintaucht.

Während sich die Fachliteratur in diesem Bereich weitgehend auf Lebensmitteltechnologie bezieht, vernetzen die Autoren in ihrem Designbuch bekannte Tatsachen mit erstaunlichen Neuigkeiten aus verschiedensten Wissensbereichen. Sie decken damit Seiten unserer Nahrung auf, die uns so bisher nicht bewusst waren. Aktuelle Themen wie Gentechnik, Novel oder Functional Food finden im Buch ebenso Platz wie Anekdoten zu Fischstäbchen und Co. Auch Gestaltung und Fotoästhetik sind von den aktuellen kulinarischen Trends geprägt.

Zerschneiden, Kochen, Verrühren, Pürieren, Faschieren, Extrudieren und Kombinieren

Stoff für eine Publikation über die Gestaltung von Nahrung gibt es genug. Das Bedürfnis nach Gestaltung der Nahrung ist schließlich so alt wie die Zivilisation selbst. So wundert es wenig, dass von der Fülle an Nahrungsmitteln, mit denen uns die Natur versorgt, nur noch die wenigsten direkt, also roh und im Ganzen, auf unseren Tellern landen.

Egal ob Früchte, Getreide oder Fleisch: Wir bearbeiten Grundprodukte, um sie genießbar und schmackhaft zu machen, sie zu konservieren oder zu transportieren. Mehr als eintausend Mal pro Jahr – vor jedem Essen – zerschneiden, kochen, verrühren und kombinieren wir nach Plan und Herzenslust. So formen wir Käse zu zylindrischen Laiben und gießen Schokolade in eckige Tafeln, schneiden Fisch in geometrische Klötze und extrudieren Maismehlbrei zu Erdnusslocken.

Den Recherchen der BuchautorInnen lag eine **zentrale Frage** zugrunde: **Warum sieht unser Essen so aus, wie es aussieht?** Sonja Stummerer und Martin Habesreiter kennen die Antwort und zeigen mit ihrem Buch, wie die Mechanismen des Food Design funktionieren und welche gesellschaftlichen und kulturellen Ursachen ausschlaggebend dafür sind, dass ein Lebensmittel genau so und nicht anders auf den Tisch kommt.

Kontakt

designforum^{WIEN}

Verein zur Förderung österreichischen Designs
quartier21/MQ, Museumsplatz 1/Hof 7, 1070 Wien

E: info@designforum.at | www.designforum.at

Pressekontakt

die jungs kommunikation, Martin Lengauer, Katharina Baumann

T: +43(0)1 – 2164844-22 | M: +43(0)699 – 10088057 | E: presse@designforum.at

Das designforum^{WIEN} ist eine Initiative von

designaustria
Berufsverband der
Grafik-Designer
Illustratoren und Produkt-Designer

die oesterreichische
designstiftung

Unterstützt durch

bmwfi
Bundesministerium für
Wirtschaft, Familie und Jugend

bm:uk

impulse
part of evolve

departure