



Kunstmuseum
Villa Zanders

Die Metamorphose des Lagerfeuers – Projektbeschreibungen

18.01. – 08.03.2015

EGGSPERIMENTS

„Eggsperiments“ ist eine experimentelle Methode, ein pochiertes Ei zuzubereiten. Unter der Benutzung des Magnetrührers, einem normalerweise nur in Laboren verwendeten Gerätes, wird die pochierte Form optimiert und zu erhalten versucht. Das Projekt wird von gelegentlichen live-Experimenten begleitet.

Eggsperiments is an experimental method of preparing a poched egg. By using the magnetic stirrer, a device that is normally used in laboratories, the poched form is optimized and tried to be held. The projects is complemented by occasional live-experiments.

FIT CUISINE

„Fit Cuisine“ ist eine Symbiose des etablierten Fitness-Trends mit dem grundsätzlichen Bedürfnis, sein eigenes Essen zuzubereiten. Es bringt auf ironische Weise Kritik am modernen und schnellen Zeitgeist hervor und steigert durch Selbsterfahrung nebenbei das Bewusstsein über den wahren Wert von elektrischer Energie.

Fit cuisine is a symbioses between the well-established fitness trend and the basic need of preparing your own food. It ironically passes criticism to the modern busy lifestyles, while raising awareness to the true value of electricity.

GUNFIRE

„Gunfire“ ist eine moderne Version des urzeitlichen Lagerfeuers, kombiniert mit einer neuartigen Interpretation des Gasherdes. Die herkömmlichen Pfannen und Töpfe verbannend stellt „Gunfire“ eine revolutionäre Art des Kochens dar.

The Gunfire is a modern version of the stone aged bonfire combined with a new interpretation of the gas stove. Abandoning the normal pans and pots it introduces a revolutionary way of cooking.

TRANSACESS KITCHEN

„Transaccess Kitchen“ basiert auf einem neuen sozialen und interaktiven Kocherlebnis. Je nach Mahlzeit kann die Küche durch die drei flügelähnlichen Arbeitsplatten transformiert werden und öffnet so den Raum Küche, um Kochen und Lebensmittelpräparation mit Familien und Freunden zu teilen.

Transaccess Kitchen is based on a new interpersonal experience of cooking. According to the mealtime the kitchen transforms by turning the three wing-shaped tables in order to open the kitchen space, allowing to share cooking and food preparation with family and friends.

THE BLOCK

„The Block“ ist eine skulpturelle, doch schlicht perfekte Küche für verschiedenste Umgebungen. Es ist das Konzept einer minimalistischen und avantgardistisch designten Küche, die High-Tech-Technologien, ergonomische Formen und unerwartete vertikale Stauraumlösungen miteinander vereint.

The block is a sculptural but simply perfect kitchen for any interior. Is the concept of a minimalistic and avant-garde designed kitchen, combining high technologies, ergonomic shapes and unexpected vertical storage solution for all the utensils.

ORIGAMI KITCHEN

Von der asiatischen Kunst des Origami inspiriert ist die „Origami Küche“ eine faltbare, flexible Küchenlösung, die sich nach den Bedürfnissen des Benutzers minimieren oder expandieren lässt. Nach derselben asiatischen Manier beinhaltet die Küche zudem ein kleines Reisbeet, das durch das beim Kochen kondensierte Wasser bewässert wird.

Inspired by the Asian art of origami, „Origami Kitchen“ is a foldable and flexible kitchen, that is able to minimize or expand according to the user's needs. In the same Asian spirit it is also hosting a rice field watered by the cooking condensation.

VERTICAL GARDEN

Der „Vertical Garden“ ermöglicht das Anbauen eigener Gemüse und Kräuterarten im eigenen Zuhause. Er bewässert die Pflanzen eigenständig und reguliert auch den benötigten Lichteinfall, ganz ohne Eingreifen des Besitzers.

This product gives you the opportunity to grow your own herbs and vegetables in your own home. It is self-controlled, irrigating its plants and regulating the right amount of light without the need of any intervention of its owner.

THE AUDIBLE KITCHEN

Die Soundinstallation konzentriert sich auf der Wahrnehmung der Küche durch Geräusche und lädt die Besucher auf eine akustische Reise durch den Prozess des Kochens vom Anfang bis zum Ende.

This is sound installation focuses on the perception of the kitchen throughout sound and invites the visitors on an acoustic journey through the process of cooking from the beginning to the end.

SMELLMORY

„Smellmory“ ist eine Komposition verschiedenster Gerüche mit dem Ziel, wertvolle Momente so frisch und intensiv wie möglich zu bewahren. Die Besucher werden auf einer Geruchsreise in ihre Vergangenheit zurückversetzt, in der sie sich vergangener Emotionen, Gefühlen und Traditionen erinnern.

“Smellmory” is a smell composition that aims to keep valuable moments as fresh and intense as they can be. The visitors will be taken on a smell-journey into their pasts, remembering emotions, feelings, family traditions and much more.

MOSIS (Hidden Subjects)

„Mosis“ ist eine Oberfläche zum Arbeiten und Essen, die sich schnell zu einer Kochfläche umformen lässt. Ihre zahlreichen versteckten Features ermöglichen es dem Benutzer, die Freude einfachen Kochens auch in engen Räumen oder kleinen Appartements erleben zu können.

Mosis is a working and eating surface, that can metamorphose into a cooking space. Its several hidden features gives the user the pleasure to perform basic cooking activities even in reduced spaces or small apartments.

NATIVE COOKING (Samoan Umu)

In Samoa wird das traditionelle Umu seit mehr als zweitausend Jahren betrieben. Das Projekt veranschaulicht und erklärt diese Urform des Kochens, die überraschend anders als die westliche Art der Zubereitung von Lebensmitteln ist.

Samoan Umu has been practiced for more than two thousand years. This project tries to illustrate and explain a native way of cooking that is surprisingly different from our western traditions.