

Der TABASCO®-Effekt
Wirkung der Form, Formen der Wirkung

Beiträge zum Design des Design
Matthias Götz (Hg.)

Nr. 6 der Schriftenreihe Burg Giebichenstein
Hochschule für Kunst und Design Halle

Schwabe & Co. AG · Verlag · Basel
Basel/Halle 1999

Apropos Formsache: Die Form, in der sich dieses Buch präsentiert, ist natürlich geprägt durch die Fülle der Aspekte, die der TABASCO®-Effekt bietet und die auch erklärt, weshalb das Projekt unter dieses Motto gestellt wurde. Da ist zum einen und zuerst der Aspekt der Wahrnehmung, genauer: der Geschmackssinn, an den jede Würze appelliert und an den sich eine Diskussion von Formen der Wirkung schon deshalb gut anschliessen lässt, weil die Geschmackswahrnehmung vielleicht die unmittelbarste Form der Wahrnehmung ist. Doch schon der gute Geschmack erweist sich als wesentlich komplexer als gedacht, weil er den Übergang zwischen Geschmacksurteil und ästhetischem Urteil zum Thema macht. Ähnlich wie bei den Fragen der Rezeption ergeht es einem auf der anderen Seite mit der Frage des Rezepts – um im Dunstkreis des Essens zu bleiben.

Eigentlich nur noch vom Arzt oder Koch gern entgegengenommen, ansonsten aber ausgesprochen unwillkommen, ist das Rezept eine Form der Information, die das unendlich und hinlänglich diskutierte Dilemma zwischen Theorie und Praxis bestens verkörpert. Denn es bringt wie kaum ein anderer Begriff den Raum dazwischen, das Problem der Anwendung, auf den Punkt; auf einen Punkt freilich, der alles andere bietet als die fest verortete, sichere Position eines archimedischen Punkts.

Um aber das ganze wenigstens fürs erste doch auf einen Punkt zu bringen: Im Design spielt beides eine grosse Rolle, die Methodik des Entwerfens und die Ästhetik der Form. Und weil beides etwas tiefergehängt viel anschaulicher darstellbar ist, kann die Methode auch einmal Rezept heissen und darf die schöne Form bisweilen auch scharf aussehen. Die Form, in der die einzelnen Beiträge abgefasst sind, kann entsprechend als Methode oder als Rezept aufgefasst werden. Wie in Kochbüchern üblich, sind auch hier die Rezepte recht divers. Es gibt Rezepte fürs Design, es gibt Kochrezepte und Cocktail-Rezepte. Ja, es gibt sogar Rezepte, die sich gegen Rezepte wenden.

Und es gibt ausserdem ein Rezept gegen die verbreitete Rezept-Allergie. Dies ist gewissermassen rezeptfrei zu haben und lautet: Lesen Sie statt Rezept einfach Konzept! Das ist das beste Rezept gegen Seriositätsbedenken. Es klingt vertrauter, liftet den Anspruch und meint dasselbe – mit dem einzigen kleinen Unterschied: Rezepte sind anwendbarer und ihre Anwendung ist nicht nur überprüfbarer, sondern auch geniessbarer.

Soviel zur Form der Sache, und nun zur Sache.

| Seite | Autor |
|-------|--|
| Worte | Beitrag |
| 17 | Matthias Götz |
| 6104 | TABASCO® und der Tabasco-Effekt |
| 29 | Norbert Bolz |
| 2621 | Design als Sensemaking |
| 41 | Dirk Baecker |
| 1291 | Keine Rezepte! Postheroisches Management II |
| 49 | Peter Luckner |
| 733 | Eine ziemlich rezeptlose Abhandlung |
| 55 | Alfred Hückler |
| 4280 | Als Gestalter |
| 73 | Marianne Kaltenbach |
| 306 | Pastete aus Galicien |
| 75 | Elisabeth Walther |
| 798 | Beiläufige Bemerkungen zum Tabasco-Problem |
| 81 | Holger van den Boom |
| 2433 | Die schönste Nebenwirkung der Welt |
| 93 | Friedrich J. Wiebel |
| 719 | Zigaretten-Design |
| 99 | Wolfgang Pauser |
| 3234 | Scharfe Krallen |
| 113 | Jens Soentgen |
| 4776 | Rezepte für den Zufall |
| 131 | Wolfgang Jonas |
| 1145 | Giebichensteiner Muntermacher |
| 139 | Udo Pollmer |
| 2059 | Food Design – Erfolg mit Folgen |

| Seite | Autor | Worte | Beitrag |
|-------|-----------------------|-------|---|
| 149 | Axel Müller-Schöll | | Slow Design |
| 1638 | | | |
| 155 | Lothar Götz | | Häppchen |
| 728 | | | |
| 161 | Wolf Reuter | | Sisyphelische Götterspeise – bittersüss |
| 4117 | | | |
| 181 | Carlo Bernasconi | | Corpse Reviver |
| 319 | | | |
| 183 | Michael Fischer | | Vom Konzept zum Rezept |
| 1875 | | | |
| 195 | Anna Barbara Fischer | | TABASCO® als Genussstoff und als Waffe |
| 1267 | | | |
| 203 | Gonsalv K. Mainberger | | Design plündert rhetorische Technik |
| 7616 | | | |
| 231 | Rainer Schönhammer | | Rezepte für atmosphärische Wirkung |
| 1727 | | | |
| 241 | German Werth | | Was wäre geschehen, wenn ... |
| 1407 | | | |
| 249 | Josef Amrein | | Placebo: Kleiner Aufwand mit grosser Wirkung? |
| 1762 | | | |
| 259 | Christine Ströhlein | | Schmetterling und Schmetterlingseffekt |
| 1146 | | | |
| 267 | Claus Mattheck | | Design in der Natur und nach der Natur |
| 2005 | | | |
| 279 | Frithjof Meinel | | Design – Problem oder Chance nachhaltiger Wirkungen? |
| 1498 | | | |

| Seite | Autor | Worte | Beitrag |
|-------|--------------------------|-------|---|
| 289 | Franz-Josef Radermacher | | Globalisierung, Informationsgesellschaft und nachhaltige Entwicklung |
| 3589 | | | |
| 305 | Rüdiger Pohl | | Ökonomie und Wirkung |
| 2448 | | | |
| 315 | Hermann Sturm | | Fressen und Gefressenwerden |
| 2804 | | | |
| 327 | Antje Scharfe | | Typologie der Köche |
| 1480 | | | |
| 333 | Maike Tiedemann | | Spielmittel-Design oder: Mit Essen spielt man nicht |
| 703 | | | |
| 337 | Peter Reimspiess | | Hallenser Allerlei |
| 606 | | | |
| | Matthias Götz | | Faits divers |
| 340 | Die Autoren | | Biobibliografien |
| 348 | Einladung an die Autoren | | Die kleine Ursache |

Sokrates: Darin, Lust und Gefallen zu bewirken.
Aber das ist für einen Sokratiker nicht eben viel.
Weiter:

»Sokrates: Dann frage mich jetzt, als was für eine Kunst mir die Kochkunst gilt?

Polos: Ich frage dich also: Was für eine Kunst ist das Kochen?

Sokrates: Überhaupt keine, lieber Polos.

Polos: Sondern? Sprich!

Sokrates: Gut also, sie ist eine Fertigkeit.

Polos: Worin denn? Sag es!

Sokrates: Nun, eine Fertigkeit, Wohlgefallen und Lust zu erregen, Polos.

Polos: Koch- und Redekunst ist also dasselbe?»

(Gorgias, ebd., S. 30)

Mehr oder weniger schon, wie sich alsbald ergibt:

»Sokrates: ... Die Rhetorik ist ein Gegenstück der Kochkunst für die Seele, wie es jene für den Leib ist.« (Ebd., S. 35)

»Sokrates: Als Kunst kann ich sie [die Kochkunst] nicht bezeichnen, sondern nur als eine Fertigkeit, weil sie ja keine Rechenschaft gibt über ihre Tätigkeit und Mittel, die sie anwendet, so dass sie die Ursache für jedes einzelne nicht angeben kann. Ich kann aber doch nicht Kunst nennen, was ohne Bewusstsein des Grundes ist.« (Ebd., S. 34)

Oder: »Sokrates: Ich behauptete nämlich, die Kochkunst sei in meinen Augen keine Kunst, sondern eine Geschicklichkeit, wohl aber die Heilkunde ...« (ebd., S. 83) – wahrscheinlich deshalb, weil die Hebammenkunst oder das (sokratische) maieutische Verfahren in die Zuständigkeit der Medizin fällt.

Wolfgang Jonas Giebichensteiner Muntermacher

Ein selbstreflexives Formvergnügen für Formgestalter

»Nur Feiglinge kochen genau nach Rezept« (IKEA-Katalog 1999)

Wir haben hier ein prototypisches Exemplar der »nouvelle cuisine bourgeoise«, ein schönes Beispiel für den aktuell in der Formkunst zu beobachtenden Übergang von den jahrzehntelang bewährten *Form-Rezepten* (die eine Form im Detail als endgültig fixieren wollen) zu den *Form-Konzepten* (die als generative Mechanismen für kontingente, temporäre, kontextuelle Formen funktionieren wollen).

1. Zutaten

Die Zutaten sind absolut zeitgeistbedingt. Dies mag erstaunen, einige Formfreunde gar irritieren, ist jedoch wohl einsichtig, wenn man bedenkt, dass unser Geschmack keine anthropologische Konstante, sondern eine kulturelle Konstruktion ist. Nehmen Sie sich hier viel Zeit und Musse und bemühen Sie sich vor allem um höchste Sensibilität für die sorgfältige Auswahl der Zutaten. Zu den wichtigsten Ingredienzien gehören momentan:

1 komplettes Sortiment Anschlussfähigkeit

zum Schaffen starker temporärer kommunikativer Muster. Nur kräftige Vernetzungen zwischen den auf den ersten Blick unvereinbar scheinenden Zutaten ermöglichen die gewünschte Formdynamik.

1 organisierte Komplexität mittlerer Grösse (7+/-2)

als Hintergrundstruktur für Feedback-Lernen und mutiges Agieren am Chaosrand. Man achte hier beim Einkauf unbedingt auf das Original der Marke Warren Weaver®, Jahrgang 1948. Billigimitate sollten nur im Notfall verwendet werden.

1 Handvoll prozessuale Identität

zum souveränen Umgang mit fließenden Gegenstandsbereichen in veränderlichen Umwelten und dem in der Gemeinde der Formfreunde latent vorhandenen Paradigmeneid gegenüber anderen, stabileren Professionen.

1 gehörige Portion professioneller Dilettantismus

ist unerlässlich, denn er fördert die Selbstsicherheit, auch bei vernachlässigbarer Fachkompetenz in allen Expertenfeldern ungeniert und lauthals den eigenen Senf hinzugeben zu können.

1 volle Pulle Projektionskraft

zum Überleben im Spannungsfeld zwischen Teleologie und Zufall. Das Zerriebenwerden zwischen der vermeintlichen Rationalität des planenden Rezeptemachens und der Orientierungslosigkeit der vielen ungewissen Möglichkeiten ist eine ernste Gefahr für das Gelingen.

1 Prise feinsten Fortschrittsungläubigkeit

als gesunde Würze, um in der permanent zerreisgefährdeten Relationsfunktion zwischen Kontexten und Artefakten überleben zu können. Denn Fortschritt gibt es für den Formgestalter nicht. Bestenfalls vermag er den Rückschritt zu vermeiden.

1 Familienpackung ›historisches Bewusstsein‹

als Gegenpol und Feedback-Instanz zur ungezügelten Projektion. Es ist nicht zu verwechseln mit der ganz ähnlich aussehenden Traditionsgläubigkeit, die den gesamten Prozess zum absoluten Stillstand bringen kann.

1 praller Batzen Amoralität

der reinigenden und entschlackenden Art, die den Blick öffnet für das Auch-Mögliche. Hier ist Vorsicht geboten, denn bei schlechter Qualität des Stoffes besteht die Gefahr des unvermittelten Umschlags zur Immoralität oder zum ›Scheiss-egal‹.

1 grosser Sack voll Ideologiefreiheit

als Voraussetzung für Eigenverantwortlichkeit beim Formen. Die grössten Verderber sind Moralinsäure, dunkelgrüne Ökologie, allzugrosse Technikverliebtheit u.v.a.m. (in jüngster Zeit sogar die ehemals unverdächtige Kritische Theorie).

1 Tüte Schwindelfreiheit

gegen Übelkeit beim Umgang mit gefährlichen Paradoxien, Widersprüchen, Turbulenzen und Selbstreferenzen. Ohne sie wird die notwendige Zirkularität von Machen und Reflektieren nicht gelingen.

1 Tasse feinste, ausgereifte Selbstironie

zum souveränen und gelassenen, aber dennoch verantwortungsvollen Umgang mit den eigenen blinden Flecken. Auch die erheblich ernsteren Wahrnehmungsstörungen der Anderen erscheinen damit in einem milderem Licht.

2. Zubereitung

Entscheidend für das Gelingen des Formexperiments ist die angemessene geistige Haltung bei der Zubereitung, die man möglicherweise als ›Ästhetische Reflexivität‹ bezeichnen könnte.

Bei mittlerer Hitze sollte zunächst die möglichst vielseitig zusammengewürfelte und feingehackte Anschlussfähigkeit zum Kochen gebracht werden. Unter dauerndem Umrühren, um hässliche und unverdauliche Klumpen zu verhindern und Überkochen zu vermeiden, werden nun die weiteren Zutaten sorgfältig und achtsam zugefügt. Abhängig von der Qualität der verwendeten Anschlussfähigkeit ergibt sich nach der 3. oder 4. Zutat so etwas wie ein ›Phasenübergang‹ von der Summe der Komponenten zu einer systemischen Struktur ganz neuer Konsistenz. Je nach Reihenfolge, Menge der jeweiligen Zutat und Art des Umrührens zeigt sich nun eine düstere, schleimige Suppe, ein zäher, schwer verdaulicher Brei, ein duftender, lockerer Kuchen, ein elastischer, transparenter Pudding, eine farbenfrohe, leicht säuerliche Kaltschale oder – was eher wahrscheinlich ist – etwas gänzlich Unerwartetes. Lassen Sie sich durch diese Emergenzphänomene bloss nicht verunsichern; lassen Sie sich darauf ein! Sie sind nun mittendrin im Schlamassel.

3. Entscheidende Ingredienzien

Unerlässlich ist die Achtung vor der Formkunst als kulturellem Erfahrungsschatz, jedoch ohne allzuviel Ehrfurcht vor den propagierten Deutungen und Regeln im Detail. Unverzichtbare und dennoch vage Voraussetzungen für das Gelingen sind Formgefühl, Formkompetenz und Formwillen aller Teilnehmer des Experimentes (es soll Stellen geben, wo man sie erwerben kann; dem Verfasser sind diese nicht bekannt). Eine Formvorstellung mag als motivierender Leitstern (telos) hilfreich sein. Dennoch, und das ist wichtiger, sollte die freudige Erwartung vorherrschen, auf dem Weg dahin etwas ganz anderes als das Vorgestellte zu (er-)finden. Wichtigstes Treibmittel ist ohnehin eher die Grundstimmung: ein freier, konstruktivistischer Geist, ein skeptischer

Optimismus, Unerschrockenheit, Risikofreudigkeit, Neugier, ... und Ungeduld: Warum ist es wie es ist? Es könnte doch auch alles anders sein (Kontingenzbewusstsein).

Entscheidend für den Erfolg ist das sorgfältige, reflektierende Abschmecken (in der Heimat des Gerichts auch »Hinterfragen« genannt) nach jeder neuen Zutat: die normalerweise etwas anrühige, weil unsaubere Zirkularität von Machen und Schmecken. Nur so lässt sich das überraschende Neue entdecken. Das ist die bereits erwähnte *Ästhetische Reflexivität*. Zwischenstände können zu Endzuständen deklariert oder als Ausgangspunkte neuer Verzweigungen mit weiteren, ausdifferenzierten neuen Zutatenbündeln genommen werden. Verzichtet man auf die ästhetische Rückbezüglichkeit, so werden die ungeheuren Lern-Potenzen des Gerichtes wegen der am Chaosrand kaum mehr nachvollziehbaren Kausalität zum grossen Teil ungenutzt verpuffen.

4. Beilagen

Als schmackhafte Unterfütterung und zur Milderung der während des Formprozesses kaum vermeidlichen Schärfe unseres Giebichensteiner Muntermachers empfehlen wir eine bunte Auswahl bewährter, deftiger Grundlagen aller Art.

Bei diesen Sättigungsbeilagen ist auf äusserste Frische und Reinheit (Natur/Ökoprodukte oder Kunst/Genfood) und feine, anregende Zubereitung und Dekoration zu achten, da ansonsten leicht Überdross und Völlegefühl bis hin zum Ekel entstehen. Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl, drängen Sie Ihnen nichts auf. Ungeschickt verabreichte Grundlagen können bleibende Schäden im Initiativ-, Motivations- und Geschmacksapparat der Gäste erzeugen. Unaufdringlichkeit beim Offerieren der Grundlagen wird zur Folge haben, dass die Gäste nach mehr verlangen und von sich aus nach den *Rezepten* (die – wie wir besser wissen – *Konzepte* sind) fragen. Zufriedene Gäste voller Inspiration, mit phantastischen Zukunftsbildern, sprühend von Tatkraft und Optimismus, werden unser Lohn sein. Was können wir als Gastgeber uns mehr wünschen?

Gewisse Risiken und Nebenwirkungen leichter Art sind unvermeidlich und erwünscht (no risk – no fun). Die echte geistige Durchdringung ist ohne gewisse Irritationen für Magen, Seele, Darm und Gemüt nicht zu haben. Wirklich bedrohlich für Gastgeber und Gäste wird eine Stimmung, die von Zukunftsängsten, Verfolgungsphantasien, Starre und frewilligen Denkblockaden

durchsetzt ist. Auch Trägheit und satte Selbstzufriedenheit sind ernstzunehmende Gegenindikationen. Dies kann zu Abstürzen unangenehmster Art mit bleibenden Schäden wie zerstörerischen Selbstzweifeln oder Zerwürfnissen mit ehemals geschätzten Freunden und Kollegen führen. Hier kann nur eine sorgfältige Wahl des Ortes, des Ambientes und vor allem der Gäste Schlimmes vermeiden. Zögern Sie nicht, problematische Kandidaten im Zweifelsfall von der Gästeliste zu streichen.

Zum Schluss sei noch einmal betont: Es handelt sich um ein Konzept, nicht um ein Rezept. Aus diesem Grund sind Reste des Gerichtes (sogenannte »Ergebnisse« oder »Lösungen«) – auch wenn es einem von Herzen wehtut, auch bei erlesensten feinstplastischen Ausformungen – möglichst zügig zu entsorgen. Insbesondere vom Wiederaufwärmen ist dringend abzuraten. Die Lust- und Lerneffekte ergeben sich auf dem Weg hierhin. Die *Lösung ist das Problem!*