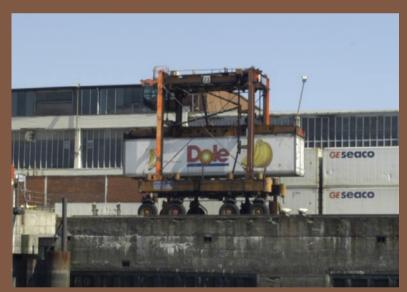
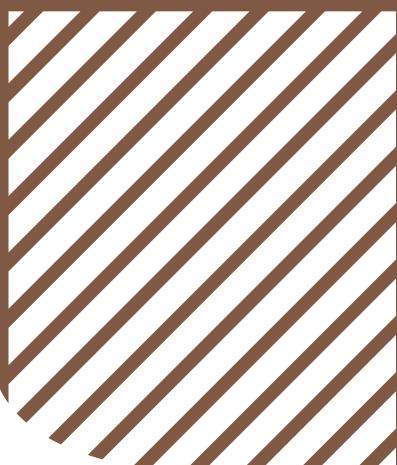


Betreuung: Ingrid Breckner und Michael Koch

Tutor: Stefan Widdess







Food_Prints: Stadtliebe und Esskultur

Man redet vom "Bauch der Stadt" – und meint die Schlachthöfe und Großmärkte. Und davon, dass "Liebe durch den Magen" geht. Stadt-Liebe, die Liebe zur Stadt auch. Erst kommt das Fressen und dann die Moral. Die kulturelle Bedeutung des Essens wird nicht nur in der Stadtplanung unterschätzt. Dennoch prägt sie unsere Lebensstile im urbanen Alltag. IKEA lockt Kunden auch mit den Restaurants und Shops für schwedische Leckereien und nutzt so das Essen längst als Werbeträger. Kioske, Trinkhallen und Märkte prägen regionale Kulturen. Mobile Imbiss-Stände urbanisieren zeitweise Gewerbe- und Industriegebiete. Essen auf Rädern dezentralisiert Altenheime. Fehlende Restaurants, Bars und Nahversorgungsläden erwecken den Eindruck von Schlafstadt, Vor-Ort – oder Campus? Ess-Lust und Ess-Frust färben unsere Wahrnehmung von städtischen Orten. Sie bestimmen Reiseziele und erzeugen Atmosphären sowie sozialräumliche Erfahrungen.

So wie Grals-Hüter oder Wild-Hüter sollten Stadtplanerinnen und Stadtplaner Räume für Esskulturen erkennen und hüten. Nicht normativ – im Sinne eines nostalgischen Schutzes von geliebten "Tante Emma Läden" oder Kneipentypen, sondern kreativ und aktiv – im Sinne einer behutsamen Aufmerksamkeit für Entfaltungsmöglichkeiten unterschiedlicher "Food_Prints" im städtischen Raum. Denn sie prägen das Image von Orten, bieten Arbeit, fördern Kommunikation und schaffen so Adressen.

Ausgehend von Spuren unterschiedlicher Esskulturen in ausgewählten Stadtquartieren soll in den Projekten zunächst das Spektrum der temporären und stationären Versorgungseinrichtungen des täglichen und wöchentlichen Bedarfs ermittelt und anschaulich dargestellt werden. Dabei wird es auch darum gehen, Existenzbedingungen unterschiedlicher Food_Prints zu klären. Diese Erkenntnisse sollen in Konzepte und Strategien zur Pflege und Förderung von Esskulturen durch temporäre und stationäre Interventionen der Quartiersentwicklung in der Hafen-City münden. Welche Food_Prints prägen diesen städtischen Raum heute und welche können dort noch ihren Platz finden, um tragfähige und vielfältige Liebe für dieses neue Herz Hamburgs zu entfachen?

Durch die Kombination eines gleichlautenden P1- und P2-Projektes ergibt sich eine besondere Gelegenheit für ein semesterübergreifendes Studieren:

- Die Studierenden des P2-Projektes preschen von Oktober bis Anfang Januar voran und bieten den Studierenden des P1-Projektes reichlich Stoff für ihre Auseinandersetzung mit dem Thema in der Projektwoche im Januar.
- Gleichzeitig profitieren die P2ler von dem unbefangenen und neugierigen Nachfragen der P1ler, was zu einer selbstkritischen "Re-Vision" der eigenen Ansätze führt.
- Derart "zwischengeprüft" beenden die P2ler ihre Arbeit mit Ende des WS 05/06.
- Den P1ler bieten die Ergebnisse der P2ler eine lehrreiche Basis für ihre konzeptionelle Arbeit im SoSe 06.