

Stadt Ulm | HfG Archiv | Am Hochsträß 8 | D 89081 Ulm

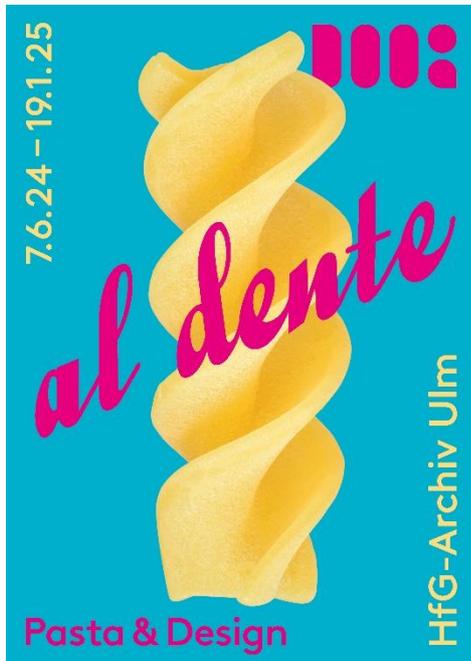
Stadt Ulm

ulm

HfG Archiv | Museum Ulm  
Am Hochsträß 8 | D 89081 Ulm  
www.hfg-archiv.ulm.de

Katharina Faller  
Marketing & Öffentlichkeitsarbeit  
+49 (0)731 161-4312  
+49 (0)176 161 00376  
k.faller@ulm.de

Unser Zeichen MU HfG AR  
07.05.2024



Key Visual zur Ausstellung al dente. Pasta & Design im HfG-Archiv Ulm.  
Grafik: Eva Hocke, © Museum Ulm / HfG-Archiv Ulm

**Save the Date: Einladung zum Pressetermin in der Ausstellung „al dente. Pasta & Design“ (7. Juni 2024 bis 19. Januar 2025) im HfG-Archiv Ulm**

**Pressemitteilung vom 08.05.2024**

Alle Informationen auf einen Blick:

Ausstellungstitel: **al dente. Pasta & Design**

Laufzeit der Ausstellung: **7. Juni 2024 bis 19. Januar 2025**

**Pressetermin: Mittwoch, 5. Juni 2024, 11:00 Uhr**

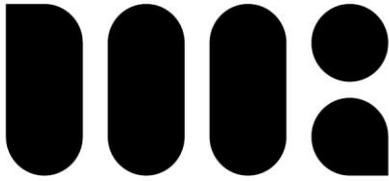
Wir bitten um Anmeldung unter [presse.museum@ulm.de](mailto:presse.museum@ulm.de) bei Katharina Faller,  
Beauftragte für Marketing und Kommunikation Museum Ulm

**Ausstellungseröffnung: Donnerstag, 6. Juni 2024, 19:00 Uhr** (Einlass ab 18:30 Uhr)

Ort: Mensa der ehemaligen Hochschule für Gestaltung, , Am Hochsträß 8, 89081 Ulm

Ausstellung al dente. Pasta & Design

Was hat Pasta mit Design zu tun? Pasta ist ein Produkt, das nur in großen Mengen Sinn macht, denn von einer Nudel allein ist noch niemand satt geschweige denn glücklich geworden. Pasta ist ein Paradebeispiel für ein Erzeugnis aus der seriellen Massenfertigung. Design als schöpferische Tätigkeit macht aus dem undefinierten Teig ein formschönes, kulinarisch adäquates Lebensmittel, das heute weltweit auf die Teller kommt.



Stadt Ulm

ulm

Stadt Ulm | HfG Archiv | Am Hochsträß 8 | D 89081 Ulm

HfG Archiv | Museum Ulm  
Am Hochsträß 8 | D 89081 Ulm  
[www.hfg-archiv.ulm.de](http://www.hfg-archiv.ulm.de)

Warum also nicht einmal den Blick auf dieses Zusammenspiel richten?

Die Ausstellung „al dente. Pasta & Design“ im HfG-Archiv Ulm fragt nach den vielfältigen gestalterischen Dimensionen der Teigwaren, von Spätzle bis Makkaroni, von Orecchiette bis Spaghetti. Im Mittelpunkt steht dabei stets die Frage: Wie kommt die Nudel in ihre Form und was macht der Mensch damit? Pasta und Design haben vielfältige Berührungspunkte, die in der Ausstellung thematisiert werden: Von den Formgebern in Küche und Industrie, dem Kommunikationsdesign mit Plakaten und Verpackungen, zur Pasta von Stardesignern sowie der Kunst, dem Kommerz, und den Küchenhelfern.

- An der Hochschule für Gestaltung Ulm (HfG) wurde Pasta nicht nur als Lebensmittel geschätzt. Hier wurde vermutlich zum ersten Mal überhaupt – ein Vertrag zwischen einer Teigwarenfabrik und dem Produktgestalter Walter Zeischegg zur Findung neuer Nudelformen geschlossen.

Internationale Größen der Designszene haben immer wieder neue Pastaformen kreiert: Der französische Stardesigner Philippe Starck genauso wie die italienischen Automobildesigner Giorgio Giugiaro und Walter de Silva. Mit Papiri, Trigatelli und Mezzi Rigatoni in Herzform hat der italienische Hersteller Barilla zuletzt gleich drei neue Formen auf den Markt gebracht, damit ist Pastadesign zum Marketingtool geworden. Zwischen der Pastaformung von Hand, den vollautomatisierten Hightech-Pressverfahren und der Pasta aus dem 3D-Druck liegen nur zwei Jahrhunderte. Damit erzählt die Geschichte der Pastaform immer auch die Geschichte von Innovation und Technologie. Die Ausstellung präsentiert nicht nur eine Eieraufschlagmaschine, sondern zahlreiche andere Geräte, wie eine chitarra, Bronze-Matrizen, Nudelwalzen und Spätzlepressen.

- Die Ausstellung „al dente. Pasta & Design“ (7.6.24-19.1.25) im HfG-Archiv Ulm lädt mit einem multisensorischen Erlebnis dazu ein, die vermeintlich uns allen bekannte Teigware neu zu entdecken und Spaß an einer formschönen Gestaltung von Nudel und Objekt zu finden.

Das Projekt wird kuratiert von Dr. Stefanie Dathe, Dr. Martin Mäntele und Dr. Linus Rapp. Zahlreiche Führungen, Vorträge, Diskussionen, Koch-Events und mehr begleiten diese Ausstellung.

Zur Ausstellung erscheint ein umfangreich bebildertes Begleitbuch im Verlag av edition, ca. 300 Seiten, 34,- €

Die Präsentation der Ausstellung wird realisiert mit freundlicher Unterstützung von Teigwarenfabrik Jeremias GmbH. Die kulinarischen Aspekte der Ausstellung werden freundlich unterstützt von LAGO hotel & restaurant am See, Ulm, und von gastroevents GmbH & Co. KG. Außerdem danken wir HQ Print und Harder Logistics GmbH & Co. KG für Ihre Unterstützung.

#### Die HfG Hochschule für Gestaltung Ulm und das HfG-Archiv Ulm

Gegründet 1953 im Geiste des Bauhauses zählt die HfG Ulm bis in die Gegenwart zu den einflussreichsten Designschulen der Welt. Die Hochschule war eine international anerkannte Ausbildungsstätte für Industriegestalter. Ihre Gründer – Inge Scholl, die Schwester von Hans und Sophie Scholl, der Grafiker Otl Aicher sowie der Architekt Max Bill – hatten es sich zum Ziel gesetzt, das Leben in Deutschland nach dem Ende des Faschismus neu zu denken und zu organisieren.

Heute ist das HfG-Archiv Ulm in den Räumen der ehemaligen Hochschule untergebracht und ist damit an einem geeigneten Ort, um über Pasta und Design gemeinsam ins Gespräch zu kommen. Das Archiv hat die Aufgabe, die Geschichte der Hochschule für Gestaltung Ulm umfassend zu dokumentieren.