



Stadt Ulm | Museum Ulm | Marktplatz 9 | D 89073 Ulm



Grafik: Josephine Zacher

Stadt Ulm

ulm

Museum Ulm
Marktplatz 9 | D 89073 Ulm
www.museumulm.de

Katharina Faller
Marketing und Kommunikation
+49 (0)731 161-4312
k.faller@ulm.de

Ulm, 15.08.2024

Das "A und O des Otl Aicher" von Josephine Zacher ist die Gewinner-Nudel im Open Call von Museum Ulm, HfG-Archiv Ulm und nextmuseum.io

Pressemitteilung vom 01.08.2024

Aus 70 Entwürfen für eine neue Nudelform hat die Jury des von Museum Ulm, HfG-Archiv Ulm und nextmuseum.io ausgerufenen Open Call ausgewählt und entschieden:

Gewonnen hat der Entwurf „das A & O des Otl Aicher“ von Josephine Zacher, der nach ihren eigenen Worten „die Quadratur des Kreises versucht und das Eckige mit dem Runden verbindet.“

Josephine Zacher ist eine in München lebende Künstlerin. Sie macht ihren Bachelor für Design an der Hochschule für angewandte Wissenschaften München und ist Mitglied des Kollektiv Crèm-bachs.

Für Linus Rapp, Co-Kurator der Ausstellung "al dente. Pasta & Design" im HfG-Archiv Ulm, bringt der Entwurf eine traditionelle und kulinarisch adäquate Form in die visuelle Sprache der Gegenwart und verbindet diese auf innovative Weise mit der HfG Ulm ohne dabei symbolisch oder kitschig zu werden.

Einen Sonderpreis erhält der Entwurf Schwimnudelnudeln von Fabian Karrer— „die Ulmer Antwort auf die asiatische Udon“.

Die Jury bestand aus den al dente-Kurator*innen Dr. Stefanie Dathe, Dr. Martin Mäntele (Museum Ulm, HfG-Archiv Ulm) und Linus Rapp sowie Prof. Dr. Dagmar Rinker (HfG Schwäbisch Gmünd), Benedikt Wittek (Seestern/ LAGO) und Martin Götz (Götz GmbH).

Bei insgesamt 70 Einreichungen hatte die Jury am vergangenen Dienstagabend viel zu diskutieren.

Die Entscheidung fiel letztlich zwischen A & O von Josephine Zacher, Pasta Sentatto von Annika & Fabienne und der Ulmer Welle von Marian Schneider. Wichtigstes Kriterium war die Produzierbarkeit des Entwurfs. Darüber hinaus wurden, neben dem Design an sich u.a. Innovation/ Einzigartigkeit, Bezüge und Saucenverhalten bzw. Esserlebnis diskutiert.

Für den Gewinnerentwurf geht es nun in Produktion, damit er am Weltnudeltag, dem 25. Oktober 2024 aufgetischt werden kann. Mit Unterstützung von Götz Teigwaren GmbH.

Download Pressebilder: <https://museumulm.de/presse-downloads/>